

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Bodega argentina com sotaque brasileiro

Santé! Penedo Borges é uma Bodega Boutique formada por sócios brasileiros e argentinos. Fundada em 2004, a vinícola agora reformulada, com investimentos da ordem de US\$ 3,8 milhões, tem nova identidade e apresenta novíssimo portfólio.

A Penedo Borges Bodega Boutique surgiu quando os brasileiros Otavio Paiva, economista do Rio de Janeiro, e José Caetano Lacerda, engenheiro de Salvador, decidiram investir em vitivinicultura em Mendoza, Ar. Posteriormente convidaram então, Euclides Penedo Borges, engenheiro carioca, diretor e professor de enologia na ABS RJ, autor de vários livros sobre vinhos, que aceitou prontamente a coordenação dos trabalhos com as uvas e os vinhos do projeto. Eu, aliás, sou fã do prof. Euclides, tenho todos os seus livros, o admiro muito e me emociono com sua paixão pelo vinho! Juntaram-se ao quadro de fundadores o advogado carioca Ricardo Moraes Pinto e João Carlos Tourinho Dantas, empresário soteropolitano. Faz parte também da sociedade o enólogo chefe Juan Manuel González, que cria vinhos surpreendentes com sua expertise.

A Bodega une a tradição da sabedoria ancestral, vinhos elaborados de forma artesanal, e a modernidade, tecnologia de ponta e uso eficiente dos recursos naturais.

Desde 2010 a Penedo tem sua própria vinícola, com produção limitada de apenas 190.000 litros de vinho. Práticas sustentáveis como painéis solares,

reciclagem de líquidos efluentes, classificação de resíduos e irrigação por gotejamento, são comuns. A vinícola também apoia projetos com ONGs locais financiando programas sociais educativos, de saúde, desportivos e moradia.

São 48 hectares de single vineyard, localizados no Alto Agrelo, em Luján de Cuyo, Mendoza. Todas as vinhas em pé franco e 100% cultivadas na finca. As uvas Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malbec, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot dão origem às linhas: Cepas, Prisma, Selección de Parcelas e Microvinificaciones em Barricas. A microvinificação em barricas é um processo artesanal extremo, onde há a interação entre o líquido e o sólido obtendo-se toda a expressão da fruta e extração de taninos, suavemente. Um processo lento e delicado onde a atenção humana é primordial. O resultado são vinhos estruturados com plena elegância.

O novo portfólio foi apresentado no restaurante Cantaloup, SP Capital, durante requintado almoço harmonizado, com a presença do estimado prof. Euclides Penedo Borges e sob a batuta da CH2A Comunicação. Agradeço imensamente o convite.

Acompanhe minha análise sensorial dos rótulos expressivos e elegantes, reflexo de Agrelo com alma brasileira. Vinhos que já se destacam nos EUA e Inglaterra.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAJENOAMIGOS

Penedo Borges PRISMA Chardonnay 2020 AR

15% faz malolática e 30% estagia em carvalho novo e de 2º uso por 6 m + 8 m em garrafa ou envelhecimento
Cor: amarelo palha brilhante (14,5º GL)
Nariz: abacaxi e maçã maduros, pêssego, floral, amêndoa, manteiga, baunilha
Boca: seco, fresco, untuoso, saboroso, gastronômico, final de fruta cítrica
Preço: R\$ 170,00 (91 pts Vinous)



Penedo Borges CEPAS Cabernet Franc 2019 AR

15 a 20% estagia 6 m em carvalho francês e americano + 12 m garrafa
Cor: rubi intenso brilhante (14,5º GL)
Nariz: framboesa, mirtilo, toque vegetal de ervas, especiarias, tabaco
Boca: seco, fresco e volumoso, sávido, taninos maduros e sedosos,
Preço: R\$ 100,00



PROVEI E INDICO

Penedo Borges PRISMA Blend 2018 AR

12 m em carvalho francês e americano de 1º, 2º e 3º uso + 18 m garraf
Uva: 44% Petit Verdot, 36% Cab. Franc, 9% Cab. Sauvignon, 7% Syrah, 4% Malbec
Cor: vermelho violáceo intenso (15º GL)
Nariz: amora e ameixa maduras, algo vegetal e mineral, pimenta branca, complexo
Boca: seco, aromas em boca, tanino macios, equilibrado, encorpado, longo
Preço: R\$ 170,00 (93 pts Tim Atkim)



Penedo Borges SELECCIÓN de PARCELAS Cabernet Sauvignon 2018 AR

12 m carvalho francês de 1º e 2º uso + 18 m garrafa
Cor: rubi intenso (15,5º GL)
Nariz: frutas negras maduras, ervas, pimentas, café, chocolate
Boca: seco, equilibra acidez álcool e taninos divinamente, encorpado e elegante
Preço: R\$ 230,00 (93 pts Tim Atkim)



Penedo Borges ICONO Malbec 2017 AR

12 a 18 m em barricas carvalho francês + 18 m garrafa
Cor: rubi intenso (13,5º GL)
Nariz: notas florais, ameixa, amora, mirtilo, menta, baunilha, tostado e madeira
Boca: seco, equilibra acidez perfeita, taninos aveludados e álcool maravilhosamente, encorpado e persistente, vinhaço!
Preço: R\$ 340,00 (93 pts Wine Enthusiast)



Penedo Borges MICROVINIFICACIÓN Partida Unica Cabernet Franc 2017 AR

12 a 14 m barricas carvalho francês novo + 18 a 24 m em garrafa
Cor: rubi intenso (14,8º GL)
Nariz: frutas negras maduras, ervas, pimentas, especiarias, chocolate, café
Boca: seco, estruturado, encorpado, taninos aveludados, exuberante, elegante e persistente, vinhaço!
Preço: R\$ 450,00 (93 pts James Suckling)



A PENEDO BORGES TEM VENDA DIRETA EM SÃO PAULO COM EDUARDO PAES DE ANDRADE, INTERNATIONAL SALES & MARKETING, PELO TELEFONE +55 11 99982 4552



Além do empório, no local também funcionará, em breve, um café com pães de queijo e outras delícias

Donna Liliana, tradição para levar para casa

Empório tem massas, molhos, pães, antepastos e sobremesas

FERNANDA LOPES
EDITORA

Durante o período mais difícil da pandemia, os proprietários da Cantina Liliana perceberam que as pessoas queriam cozinhar em casa, mas sem ter muito trabalho. Isso levou à criação da Donna Liliana, uma linha de massas, molhos e outros pratos do restaurante embalados e porcionados para o consumidor finalizar em casa, podendo dar inclusive seu toque pessoal. A ideia foi um sucesso e fez nascer o Empório Donna Liliana, inaugurado essa semana ao lado da Cantina, na Aveni-

da Francisco Glicério, 111, em Santos.

Ali, além das massas e molhos já famosos, pode-se em comprar o tradicional pãozinho do couvert, antepastos, sobremesas, vinhos, cervejas e destilados, além de produtos regionais, garimpados pelos proprietários Helio Brienza, Deborah e Leandro Cunha.

Entre eles, queijos produzidos com leite de vacas Jersey, no Vale do Ribeira e pães congelados, para terminar a fermentação antes de assar, parecendo feitos em casa, de uma indústria no Litoral Sul. "Temos pro-

curado parceiros da nossa região que tenham produtos de qualidade com bons preços", diz Helio. No local, também funcionará um café. Entre as massas, gnocchi (R\$ 18/500g), talharim verde (R\$ 14, 500g), capeletti de carne (R\$ 28/500g), raviolone de 3 queijos (28/500g), agnolotti de abóbora e parmesão (R\$ 32/500g), entre outros. Fazem sucesso também as pizzas prontas congeladas (a partir de R\$ 14, a média e R\$ 27, a grande) e as tábuas de queijos e frios. Abre todos os dias, das 9h às 19h.

Novidades no Restaurante O Lagar

FERNANDA LOPES
EDITORA

O Restaurante O Lagar, no Sheraton Hotel (Rua Guaiaó, 70, em Santos), está com menu renovado, com a inclusão de pratos que vão além da culinária portuguesa, especialidade da casa. "Incluimos algumas opções da gastronomia internacional e tem tudo excelente aceitação", conta o chef Vinicius Cravo Balbuena.

Entre as novidades está a Burrata ao pesto (R\$ 62), para compartilhar; a salada de camarão crocante (R\$ 48), a picanha black à brasileira (R\$ 210, para duas pessoas), o Linguine com frutos do mar e bisque de camarão (R\$ 78) e o churros com sorvete de doce de leite (R\$ 26).

Pratos clássicos do restaurante continuam como o Bacalhau gratinado (R\$ 92), o Polvo à Vinagrete (R\$ 48) e o Arroz de Pato (R\$ 72).



Burrata com tomatinhos e pesto de manjeriço no novo menu

Este mês, o local está ainda com uma ação promocional chamada Breakfast Week, que é uma oportunidade de hóspedes e santistas curtirem as delícias de um café da manhã de hotel. Ele é servido de segunda a sexta, das 6h30 às 10h30, e fins de semana e feriados, das 7h às 11h. Em

sistema de bufê, com frutas, pães, bolos, frios, queijos, sucos, iogurtes, tem ainda opções de tapioca, omelete, ovos poché e ovos benedict com salmão, bacon ou parma. Inclui também waffles com diferentes caldas, como Nutella, chocolate, doce de leite etc.

Último cozido do ano no domingo



Comida de conforto

DA REDAÇÃO

Neste domingo, o Restaurante Sabores da Terra prepara o último cozido do ano, um prato saboroso e tradicional, destacando-se pelo seu colorido e fartura na sua diversidade: grão-de-bico, repolho, batatas, cenoura, couve, abóbora, chorizo, linguiça, costelinha, carne suína e bovina. Acompanha arroz e entradilha do dia com pão de casa. O preço é R\$ 99,50 e serve bem duas pessoas. O prato será servido no restaurante, à Rua Espírito Santo, 9,

Campo Grande, em Santos ou pode ser pedido pelo Ifood.

NOITE ESPANHOLA

E, no próximo dia 4, a casa promove uma noite espanhola, com show de flamenco e música ao vivo, além de um menu típico, com tortilla de entrada, paella valenciana de frutos do mar, de prato principal e churros com chocolate quente de sobremesa. Valor: R\$ 99,50 por pessoas. Reservas: (13) 4141.0277.