

# MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

## A potência da Itália

Santé! A Itália mantém seu lugar no pódio como a maior produtora de vinhos do mundo. Em 2021, a fabricação de rótulos italianos foi de 44,5 milhões de hectolitros, enquanto a França, com 35 milhões de hectolitros, mantém o segundo lugar no ranking mundial. A Itália é também o país onde o número de uvas regionais, as chamadas autóctones, estão em torno de 2 mil espécies, superando Portugal e França.

Nessa imensa diversidade, as mais conhecidas tintas são Barbera, Corvina Veronese, Canaiolo Negro, Dolcetto, Lagrein, Lambrusco, Molinara, Montepulciano, Nebbiolo, Negroamaro, Nerello Mascalese, Nero D'Avola, Primitivo, Rondinella, Sangiovese e Teroldego. Entre as brancas, estão Arneis, Canaiolo Bianco, Cortese, Fiano, Falanghina, Friulano, Garganega, Glera, Grillo, Inzolia, Malvasia, Moscato, Ribolla Gialla, Vermentino, Vernaccia e Trebbiano.

Evidentemente, os vinhos italianos ainda se mesclam às castas tradicionais francesas, como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris (na Itália, Pinot Grigio), Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec e Syrah.

São 20 regiões produtoras e mais de 3 mil tipos de vinhos fabricados, e o mercado brasileiro amplia a oferta de seus rótulos, reforçando a liderança da Itália como o maior produtor global.

A Itália Trade Agency, agência do governo italiano em parceria com a Wine South America, Iela-se Vitality (organizadora da maior feira de vinhos da Itália), promoveu o evento I Love Italian Wines em São Paulo, do qual participei da degustação tema: Redescobertas e Clássicos da Itália.

Separei uns rótulos reveladores da maior expressão do país da bota. Acompanhe as minhas indicações e até a próxima taça!



### AGENDA

ACAUSA WINE - QUARTA, DAS 18H ÀS 21H. NO SALÃO DO SHERATON HOTEL (RUA GUAIAÓ, 70, APARECIDA, SANTOS). OS CONVITES CUSTAM R\$ 120 E PODEM SER COMPRADOS NA PICCOLA FORNERIA, NAS LOJAS DO LATICÍNIOS MARCELO E NO RESTAURANTE SÃO PAULO.



CLAUDIA G. OLIVEIRA  
É SOMMELIÈRE

MOMENTODIVINO@ATRIUBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENDAMIGOS

### PROVEI E INDICO



Romanese Laetitia Trentino - Alto Adige 2020 IT  
**Uvas:** Müller-Thurgau (uva alemã, cruzamento Riesling com Silvaner)  
**Cor:** amarelo-palha com verdeal (12,5º GL)  
**Nariz:** frutas tropicais e mineral  
**Boca:** seco, fresco, frutas em boca, muito saboroso e vivaz  
**Preço:** R\$ 189,00 na D.O.C. Vineria (www.docvineria.com.br)



Ampeleia Unlitro Costa Toscana IGT 2019 IT  
**Uvas:** Alicante Nero, Carignano, Mourvèdre, Sangiovese e Alicante Bouschet (vinhas biodinâmicas, sem adição de SO2)  
**Cor:** rubi pouco intenso brilhante (12º GL)  
**Nariz:** frutas vermelhas frescas  
**Boca:** seco, corpo leve, acidez ótima, taninos leves e macios  
**Preço:** R\$ 198,00 na Wines4u (www.wines4u.com.br)



Colonnara Lacrima di Morro D'Alba DOC 2017, Marche IT  
**Uvas:** Lacrima di Morro D'Alba  
**Cor:** rubi profundo (13,6º GL)  
**Nariz:** morango, framboesa, ameixa, nuance floral  
**Boca:** seco, boa acidez, corpo médio, taninos redondos, saboroso  
**Preço:** R\$ 282,00 na Premium Wines (www.premiumwines.com.br)



Ferdinando Principiano Barolo Serralunga DOCG 2017, IT, 24 meses em barricas de madeira  
**Uvas:** Nebbiolo (14º GL)  
**Cor:** rubi com granada pouco intenso  
**Nariz:** frutas vermelhas maduras, cereja, ameixa, algo cítrico, especiarias, abundante aroma floral  
**Boca:** seco, acidez equilibrada com muito corpo, taninos sedosos e elegantes  
**Preço:** R\$ 618,00 na Italy import (www.italyimport.com.br)



Tenuta San Guido Gialdaberto IGT 2016, Toscana, IT, 15 meses em barricas francesas (2º vinho depois do Sassicaia)  
**Uvas:** 60% de Cabernet Sauvignon e 40% de Merlot  
**Cor:** rubi violáceo intenso (14º GL)  
**Nariz:** amora, framboesa, morango, violeta, tabaco, chocolate, especiarias, toque mineral  
**Boca:** seco, potente, encorpado, taninos aveludados, elegante  
**Preço:** R\$ 1.350,00 na Ravin (www.ravin.com.br)

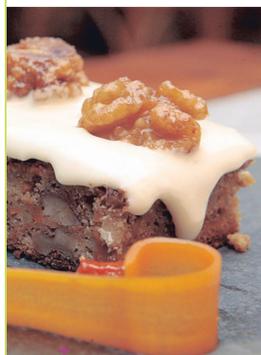
# BOA MESA

POR FERNANDA LOPES EDITORA

Com temperaturas amenas, fica ainda mais gostoso assar aquele bolinho de vovó para deixar o seu domingo mais saboroso.

Com chá, café, suco ou chocolate quente, essa delícia conforta, adoça o dia de um jeito... Dizem que tem gosto de infância, mas levante a mão o adulto que não se rende ao aroma de um bolo recém-assado.

Separamos uma receita que capricha nas especiarias, por ter inspiração na Índia



**MAIS OPÇÕES**  
DUAS RECEITAS DE BOLO DE CENOURA - UMA DIFERENTONA - ESTÃO NO NOSSO SITE. ACESSE PELO QR CODE!



### BOLO INDIANO

Ingredientes  
**Massa:** 6 ovos (claras e gemas separadas); 100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente; 1 xícara de açúcar refinado; 1 xícara de farinha de trigo peneirada; 1/2 xícara de farinha de rosca; 1/2 xícara de leite; 1 colher de café de canela em pó; 1 pitada de noz-moscada ralada na hora; 1 colher de café de cravo em pó; 1 colher de sopa de fermento químico em pó.  
**Cobertura:** 1 lata de leite condensado; 1 colher de sopa de manteiga sem sal; 1 pitada de canela em pó.

Preparo  
Preaqueça o forno a 180 °C. Unte com manteiga e polvilhe farinha de trigo em uma forma de furo no meio com cerca de 20 cm de diâmetro. Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e as gemas até virar um creme claro e fofo. Junte os ingredientes secos (farinhas de trigo e de rosca, canela, cravo, noz-moscada e fermento), alternando com o leite, em velocidade baixa na batedeira. Misture tudo e, por último, incorpore as claras em neve - primeiro ponha uma colher bem generosa à mistura e mexa vigorosamente. Junte o restante das claras e faça movimentos de fora para dentro delicadamente. Misture somente até as claras sumirem e transfira para a forma preparada. Asse até dourar por aproximadamente 35 a 40 minutos - não abra o forno antes de 25 minutos para não solar o bolo. Desenforme morno. Enquanto isso, faça a cobertura: misture os ingredientes (menos a canela) numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até virar um creme grosso, parecido com brigadeiro mole ou creme de confeiteiro. Por último, misture a pitada de canela. Passe para uma vasilha e cubra com plástico filme aderido à superfície do creme. Utilize frio. Depois do bolo assado, desenforme em um prato grande e coloque o creme por cima.



A feijoada é servida em bufê, com os itens separados. Há um drinque para harmonizar

# Vai um pedacinho aí?



FOTOS ALEXANDER FERRAZ

\*\*\*\*\*

## Feijoada embalada por samba e MPB

O Parque Balneário Hotel oferece, aos sábados, a tradicional feijoada com samba e MPB. O almoço é servido das 12 às 15 horas. A casa prepara um bufê completo, com todos os itens disponibilizados separadamente.

Assim, é possível optar pelos ingredientes que mais agradam cada paladar: paio, carne-seca, língua de porco, pé de porco, costelinha, lombinho, rabo e orelha.

Para acompanhar, farofa especial, arroz, banana à milanesa, abacaxi à milanesa, mandioca frita, polenta, pemil assado, couve, calabresa, frango a passarinho, bistecca grelhada e carne-seca acebolada. Fora os bufês de saladas e

sobremesas. Outra atração é a mesa de aperitivos, com caldinho de feijão, acarajé, torresminho, minipastel, caipirinha e três tipos de batida. Há sempre uma apresentação musical, com muito samba e MPB no repertório, para animar a tarde.

**RELEITURA DO RABO DE GALO**  
Para harmonizar com a feijoada, o hotel criou um drinque que tem a ver com o prato. A bebida é uma releitura do famoso rabo de galo e possui características digestivas, sendo recomendado seu consumo antes ou após a refeição.

O bartender e criador dessa receita, Diego Ferreira, explica so-

bre sua composição: nessa bebida, procurei fazer a combinação entre o aperitivo Cynar e uma cachaca especial da casa.

"Há também um toque de Vermouth Carpano, que é italiano, e para finalizar, a aromatização com uma fatia de laranja in natura ou desidratada. O resultado é suave e com leve amargor, ideal para abrir o apetite e para auxiliar na digestão", acrescenta.

Serviço  
FEIJOADA DO PARQUE BALNEÁRIO HOTEL  
QUANDO: AOS SÁBADOS  
HORÁRIO: DAS 12H ÀS 15H  
LOCAL: RESTAURANTE DO PISO BR:  
O HOTEL FICA NA AV. ANA COSTA, 555, GONZAGA, SANTOS  
VALOR: R\$ 68,00 POR PESSOA + 10% DE SERVIÇO  
INFORMAÇÕES E RESERVAS: (13) 3285-6900 OU (13) 99650-4476 (WHATSAPP)



ALEXANDER FERRAZ

Autodidata, Marcelo Bellini se destacou com bolos como o inspirado na animação Frozen. A nova criação tem a temática de Jurassic World

\*\*\*\*\*

## Duas décadas de dedicação à arte da confeitaria em Santos

O cake designer e professor de confeitaria Marcelo Bellini está comemorando, neste mês, 20 anos de abertura da Bolos Bellini, na Rua Euclides da Cunha, 185, Pompeia, em Santos.

Quem passa pela porta pode conferir sempre um bolo incrível na vitrine. No momento, está sendo exibido um em homenagem ao filme Jurassic World: Dominion. "Demorei quatro dias trabalhando nesse bolo, que tem muitos detalhes, como a textura do dinossauro e as cores", comenta.

Bellini é autodidata e foi aprendendo na prática. Entre seus bolos mais conhecidos, está um inspirado na animação Frozen, que foi parar em um famoso blog britânico. "Foram muitos bolos em quase três décadas de trabalho". Na Bolos Bellini, também há doces como cannolis (R\$ 14 cada) que fazem muito sucesso, além de empadinhas, salgados, tortas e cafezinho. Aos sábados, a casa tem feijoada (R\$ 75, para duas pessoas), por delivery, pelo (13) 99122-3241.

\*\*\*\*\*



ALEXANDER FERRAZ

O Café Carioca aposta em pratos para afastar o frio, como o caldo verde; hoje, a casa ainda vai contar com uma roda de samba

\*\*\*\*\*

## Cardápio de inverno é destaque em tradicional casa do Centro da Cidade

O tradicional Café Carioca está com cardápio especial de inverno no happy hour, assinado pelo chef Pedro Osse. Na linha da comida afetiva, uma das novidades é a clássica canja de galinha (R\$ 28,50).

Para esquentar a estação, também pode-se saborear caldo verde (R\$ 28,50), caldinho de feijão-preto (R\$ 12), porqueta de rolo (R\$ 18) e mandioca na manteiga de garrafa com carne-seca (R\$ 29,50).

Os demais sucessos da casa do Centro seguem no menu: sanduíche de

pernil (R\$ 18), rosbife (R\$ 23), além dos badalados pastéis (R\$ 9 cada).

O cardápio traz ainda outros clássicos do Café Carioca, como arroz-doce (R\$ 9) e bolinho de bacalhau (R\$ 49 a porção com 12) - para harmonizar vinho branco ou tinto (R\$ 15 a taça). E para quem não dispensa um chope, a dica é o artesanal da caçara Estiva Cervejaria. Hoje, a partir das 13h, tem roda de samba com Ederson Santos.

Serviço: O CAFÉ CARIOCA FICA NA PRAÇA MAUÁ, 1, CENTRO, SANTOS. FUNCIONA DE SEGUNDA SEXTA, DAS 7H ÀS 21H30, E AOS SÁBADOS, DAS 9H ÀS 18H. NESTE DOMINGO, DAS 11H ÀS 18H.