

Ao Chopp do Gonzaga, churrasco famoso e receita patenteada

■ ■ ■ Tudo começou com um balcão em um ponto super bem localizado, no Gonzaga, com chope bem tirado e churrasco no espeto com tempero único. A abertura aconteceu no dia 8 de janeiro de 1962 e desde então o Ao Chopp do Gonzaga faz história não só com sua carne, mas também com seu icônico molho de cebola, que foi até patenteado e é um orgulho do santista. A receita, já aviso, é um segredo guardado a sete-chaves.

Fundado pelo espanhol Venerando Rodrigues Quinhones em sociedade com Belmiro Martins dos Santos, ele é gerenciado pela

nova geração da família.

Especializada em espeto na brasa, se renovou, com novos cortes e combinações como a receita de Fraldinha com Molho de Queijo que eles ensinam aqui. Mas o menu continua com as clássicas carnes no espeto previamente marinadas por horas em um secreto tempero e grelhadas na churrasqueira a carvão natural que fazem parte da história da casa. Ampliado, o atendimento continua sendo um diferencial.

SERVIÇO: AO CHOPP DO GONZAGA (AV ANA COSTA, 510, GONZAGA). DE SEGUNDA A QUINTA, DAS 11H30 ÀS 16H. SEXTA A DOMINGO, DAS 11H30 ÀS 17H30.

FRALDINHA COM MOLHO DE QUEIJO

ALEXSANDER FERRAZ



Ingredientes

1 peça de fraldinha; 500g de maionese; 6 dentes de alho descascados e triturados; 80g de queijo parmesão ralado; 1 caixinha de creme de leite.

Preparo

Limpe a peça de fraldinha, retirando o excesso de gordura, e reserve. Leve a fraldinha à churrasqueira com brasa alta e grelhe por 10 minutos, virando para dourar de ambos os lados. Enquanto a carne assa, prepare a pasta de alho: misture a maionese, o alho triturado, o creme de leite e metade do parmesão até formar um creme homogêneo. Após retirar a fraldinha da grelha, espalhe generosamente a pasta de alho por toda a superfície da carne. Polvilhe o restante do parmesão por cima e use um maçarico para dourar, criando uma crosta leve e saborosa. Sirva imediatamente, acompanhada de batatas fritas crocantes.

Dica: fica uma delícia com salsinha salpicada por cima!

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Verão pede vinho branco

Santé! Dentre tantas uvas brancas, destaco algumas das mais refrescantes para serem degustadas no alto verão, principalmente no nosso Litoral, que invariavelmente, enfrenta altas temperaturas. As uvas brancas Alvarinho, Chardonnay, Riesling e Sauvignon Blanc são muito procuradas pelos apaixonados por vinhos.

Alvarinho é a casta nobre da Península Ibérica. De alta gama, brilha na D.O. Vinhos Verdes e na I.G. Minho, Portugal, além de sua importância na Galícia, D.O. Rias Baixas, Espanha, onde é conhecida como Albariño. É cultivada ainda em muitos outros países e tem se destacado no Uruguai. A casta resulta em vinhos de acidez pungente. Seus aromas e sabores remetem às frutas cítricas e muitas vezes com notas florais e minerais. Vinhos que podem ser longevos e até encorpados.

Chardonnay é a rainha das brancas, sem dúvida. Sua origem propagada como sendo Borgonha e Champagne, na França, é contestada por ampelógrafos (estudiosos da videira). Estes dizem que ela provém do Líbano e da Síria, de onde em seguida teria sido levada à Europa pelas cruzadas. O que importa é que os vinhos Grands Crus e os Premier Crus da Borgonha são os mais desejados entre os Chardonnays. Em Champagne, é uma das uvas que compõem o champanhe, sendo personalíssima nos Blanc de Blancs. É a uva que mais se beneficia com estágio em carvalho, acentuando sua longevidade. E se estagiar em inox, fica delicadamente mais refrescante, a exemplo dos Chablis. É muito adaptável, uma vez que é cultivada mundo a fora, em regiões com diversos tipos de solo e clima. Seus aromas podem ser de maçãs verdes, melão, abacaxi, frutas tropicais, algo de ervas, baunilha e outros. O paladar é macio, untuoso ou amanteigado, acidez média e muito saboroso, com certa doçura final.

Riesling é a variedade mais elegante entre as brancas. De origem germânica, produz vinhos no Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau e Pfalz, Alemanha, sem esquecer da Alsácia, franco-alemã, além de Wachau e Burgenland, na Áustria. Seus vinhos são vivazes e longevos, com caracte-

rísticas inimitáveis. Aromas de flores e mel se misturam à mineralidade inconfundível, como o petróleo, resina. Seus rótulos surpreendem por sua alta acidez equilibrando sua doçura, resultando em vinhos espumantes e brancos secos, meio doces e doces muito perfumados. É cultivada em diversos países do mundo vitivinícola. Apenas não deve ser confundida com a Riesling Itálica, do Trentino Alto Adige e Friuli, Itália, bastante cultivada no Brasil.

Sauvignon Blanc é a uva de aroma penetrante. O nome deriva de savage que se pode descrever como relva. Nativa de Bordeaux, na França, tem aromas herbáceos, aspargos, frutas brancas e verdes como fruit de la passion ou maracujá, goiaba, almíscar e urtigas, até de gatos (xixi de gato), suas inconfundíveis características. É a estrela do Vale do Loire, onde produz os vinhos Sancerre e Pouilly Fumé. A Sauvignon Blanc é par da uva Semillon no mais aclamado vinho doce do mundo, o Château d'Yquem. É cultivada em muitos países e se destaca principalmente na Nova Zelândia, África do Sul, Austrália, Chile e Argentina. Comumente resulta em vinhos para serem consumidos jovens, denominados vinhos de piscina, entretanto se barrados, são encorpados e longevos.

Se você é daqueles que só bebe vinhos tintos, por favor, considere uma chance aos brancos vivazes, de acidez evidente, mais apreciados mundialmente. A seguir, indico alguns rótulos que proporcionam essa vivacidade e refrescância. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

AGENDA

O Wine São Paulo Trade Fair acontecerá de 20 a 22 de maio, das 14h às 20h. Para empresas e profissionais.

Será no Pavilhão do Expo Center Norte, na Rua José Bernardo Pinto, 333, Vila Guilherme, Capital. Inscrições e credenciamento: www.winetradefair.com.br

PROVEI E INDICO

Lindeza Alvarinho Reserva, DOC Vinho Verde, PT

Uva: Alvarinho (13º GL)

Cor: amarelo palha esverdeado brilhante

Nariz: maçã verde, abacaxi, notas florais, herbáceas e minerais

Boca: seco, muito equilibrado, frutado, envolvente

Preço: R\$ 129,90 no Laticínios Marcelo (Import. Domno)



Peter Mertes - Deinhard Green Label Riesling, Mosel, DE

Uva: Riesling (10,5º GL)

Cor: amarelo limão brilhante

Nariz: limão siciliano, pêssego e mineral

Boca: meio seco, frutado, corpo leve, delicado, equilibrado e vivaz

Preço: R\$ 109,90, no Laticínios Marcelo



Chapelle Royale Chablis 2022, AOC Chablis, FR

Uva: Chardonnay (sem estágio em carvalho)

Cor: amarelo palha brilhante (12º GL)

Nariz: pera, melão, floral, toque mineral (solo calcário e fósseis de conchas e ostras)

Boca: seco, fresco, delicado, vivaz

Preço: R\$ 280,00 (Importadora Épice Vinhos)



Paul Mas Sauvignon Blanc L'Artisan 2022, Languedoc, FR

Uva: Sauvignon Blanc (12º GL)

(4 meses sur lie)

Cor: amarelo limão esverdeado brilhante

Nariz: flores, herbáceos, aspargos, maracujá, lima

Boca: seco, leve, refrescante, frutado, vivaz e exuberante

Preço: R\$ 192,00 na Enoteca ecanter (Import. Decanter)

