

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

## Vinho, folia e Carnaval

Santé! Vem aí o Carnaval, esperado por muitos foliões e também por quem prefere aproveitar a data para descansar. Essa festa antiga, sagrada e profana possui origem ancestral e polêmica. Teve início como festejo popular proveniente de ritos e costumes pagãos. Suas características eram a liberdade de expressão e a mistura de classes.

Consta nos dados históricos que o Carnaval começou no antigo Egito, em comemoração à festa de Osíris, seu deus do vinho. Ele era homenageado pelo recuo das águas do Rio Nilo e pela fertilidade da terra na estação da primavera.

Festas semelhantes aconteceram na Grécia, onde se reverenciava o deus do vinho, Dionísio, e depois em Roma, com Baco, que também era festejado com os bacanais.

A mitologia diz que Dionísio, filho de Zeus e Sêmele, era cultuado como deus do vinho, das festas e do êxtase. Ele teria ensinado o povo a cultivar as uvas e produzir a bebida.

Na Grécia, acreditava-se que Dionísio morria a cada colheita, ou seja, pisando-se as uvas, sacrificava-se o deus. O suco era guardado até o fim do inverno, quando, então Dionísio renascia em forma de vinho. Morte e ressurreição significavam renascimento da natureza e fertilidade da terra, e o fato devia ser comemorado. O povo extasiava-se com uma alegria inebriante.

São muitas as lendas, e em outras colunas

já discorri mais detalhadamente sobre o tema - você pode conferir no site [www.enoamigos.com.br](http://www.enoamigos.com.br).

Enfim, o Carnaval hoje é festejado em vários países, como França, Itália, Portugal, Espanha, Suíça, Alemanha, Eslovênia, Austrália, Japão, Canadá, República Dominicana, Colômbia, Equador, Estados Unidos e, claro, Brasil, indubitavelmente o melhor do mundo. Nossa folia une gente de todas as classes sociais, turistas, irreverência, brincadeiras, criatividade, sensualidade e muito samba.

## Espumantes

Para desfrutar da festa, nada melhor que vinhos refrescantes e gelados. Convido a todos os leitores que aproveitem as ofertas dos empórios, adegas e supermercados que estão com muitas promoções. Recomendo os espumantes nacionais com ótimos preços, brancos e rosés. Não esquecendo dos espumantes sem álcool, excelentes para quem acompanha os bloquinhos, ainda os vinhos em lata, tranquilos ou com gás, e alguns não alcoólicos também.

O vinho nos estimula, nos dá alegria e liberdade, mas também nos embriaga. É importante beber água. Hidrate-se: para cada taça de vinho, beba duas de água. Você deve ser tão equilibrado quanto o vinho que bebe.

Bom Carnaval e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

## PROVEI E INDICO



Espumante Ponto Nero Live Zero, Serra Gaúcha, BR  
**Uva:** uvas selecionadas, gaseificado, zero álcool e baixa caloria  
**Cor:** amarelo palha brilhante com verdeal  
**Nariz:** jasmim, lichia, pêssego e abacaxi  
**Boca:** meio doce, acidez ótima, leve e refrescante  
**Preço:** R\$ 43,00 em empórios ou no site [loja.famigliavalduga.com.br](http://loja.famigliavalduga.com.br). Instagram (@pontonero)



Espumante Aurora Procedências Chardonnay Blanc de Blancs, S Gaúcha, BR  
(Esp. Brut comemorativo aos 94 anos da Cooperativa Vinícola Aurora)  
**Uva:** Chardonnay (cultivada por cooperados de Lajeado) (12°GL)  
**Cor:** amarelo palha com dourado, perlage fino e persistente  
**Nariz:** frutas cítricas, pão, leve amadeirado e baunilha  
**Boca:** seco, frutado, acidez vibrante, textura cremosa, fino  
**Preço:** R\$ 54,00 em empórios ou no site [lojavinicolaaurora.com.br](http://lojavinicolaaurora.com.br). Instagram (@coopvinicolaaurora)

## Concurso de drinques a amadores está com inscrições abertas

DA REDAÇÃO

O Concurso Seu Drink no Arapuka está de volta. As inscrições para a 3ª edição do campeonato podem ser feitas até o dia 10 de março.

Para participar basta enviar um e-mail para [concursoarapuka@outlook.com](mailto:concursoarapuka@outlook.com) com os seguintes dados: nome completo, idade, profissão, telefone celular, nome do drink, os cinco ingredientes da receita e o modo de preparo.

Os candidatos precisam ser maiores de 18 anos e não podem ser profissionais da área ou funcionários e ex-funcionários do bar. Não poderão ser escolhidos insumos considerados raros, de difícil aquisição ou de valor muito elevado.

Um comitê técnico selecionará 15 participantes, que serão anunciados no dia 12 de março. Esses selecionados serão divididos em três grupos de cinco



DIVULGAÇÃO

Vertigem, de Aleffe Lima e inspirado em Hitchcock, venceu em 2022

competidores, que irão participar das eliminatórias nos dias 19 e 26 de março e 2 de abril, sempre às 19 horas, no Arapuka.

Os dois melhores de cada grupo passarão para a grande final, que ocorrerá no dia 9 de abril, às 19 horas, também no bar. O evento será transmitido via live do Instagram (@arapukagastrobar).

O primeiro colocado ganhará R\$ 1.500 em consumação no Arapuka, sendo R\$ 250 por mês, e inclusão do seu drink no cardápio da casa. O segundo lugar, um voucher de R\$ 600 da BelliOtica e o terceiro, uma garrafa de Gin Bombay. Além disso, todos 15 selecionados irão ganhar um avental personalizado.

## RECEITA DE VERÃO

Uma receita saborosa e leve para fazer nesses dias quentes. Dica do restaurante Yê (Rua Mato Grosso, 42, Boqueirão, e Av. General San Martin, 152, Ponta da Praia).

Filé de peixe ao limone, Restaurante Yê

**Ingredientes:** 220g de filé de namorado; 60g de couve-manteiga; 40g de couve de Bruxelas; 20g de amêndoas tostadas; raspas de limão siciliano a gosto; salsinha finamente picada a gosto; 20g de uvas passas pretas e brancas; 4 fatias de batata doce; 20g de ricota. **Molho ao limone:** 25 ml de creme

de leite fresco; 2 colheres (sopa) de suco de limão e sal a gosto. **Molho para salada morna:** 3 colheres (sopa) de vinagre balsâmico; 3 colheres (sopa) de mostarda amarela; 1 colher (sopa) de mel.

**Preparo molho limone:** misture todos os ingredientes e leve a uma panela quente por 3 minutos sem parar de mexer. Reserve. **Molho salada:** misture todos os ingredientes e reserve. **Peixe:** tempere o filé com sal e grelhe em uma frigideira antiaderente bem quente com um fio de azeite até dourar bem dos dois lados e estar cozido dentro. Reserve. Em outra panela, grelhe as rodelas de batata doce em rodelas já pré-cozidas com sal. Enquanto o peixe e a batata doce grelham, corte a couve-manteiga em finíssimas tiras e reserve. Em uma panela quente, grelhe as couves de Bruxelas com azeite e sal até ficarem al dente. Na mesma panela junte o molho para salada morna, as amêndoas e as uvas passas. Reduza em fogo baixo por 3 a 5 minutos. A seguir junte as tiras de couve-manteiga e dê uma leve refogada na redução, misturando todos os ingredientes. Reserve. **Montagem:** coloque o peixe grelhado com o molho limone por cima, raspas de limão siciliano e salsinha, as rodelas de batata doce grelhadas e ao lado colocar a salada morna de couve de Bruxelas com uma pitada de ricota despedaçada.



ALEXSANDER FERRAZ