

CLICK



DIVULGAÇÃO

Brunch das mães.

No domingo, das 11h às 15h, o rooftop do Comfort Hotel (Av. Rei Alberto I, 177, Ponta da Praia, em Santos) recebe uma edição especial do brunch Fizz & Beats em comemoração ao Dia das Mães. A programação inclui curso de automaquiagem para peles maduras com a maquiadora internacional Janaina Jório, DJ ao vivo, brindes e sorteios. O brunch terá cardápio com pães artesanais, minipães de queijo, sanduíches, croissants, queijos, embutidos, frutas frescas, salada de frutas, bolos, açaí com granola, além de café coado, suco de laranja, mate com limão, Mimosa e uma taça de espumante de boas-vindas. Convites: R\$ 257 (individual) ou R\$ 497 (combo mãe + filho). Informações: WhatsApp (11) 97600-3593.

Almoço especial. O Restaurante Espanhol Sabores da Terra (Rua Espírito Santo, 9, Campo Grande, Santos) prepara neste domingo um menu afetivo para celebrar as mães com pratos clássicos da culinária ibérica. Entre as opções para compartilhar, destaque para o Polvo à Sabores (R\$ 220,50), com tentáculos grelhados sobre sofrito de tomates, pimentões, grão-de-bico, batatas e azeitonas; e o Bacalhau à Sabores da Terra (R\$ 178,50), com *Gadus morhua*, azeite extravirgem e páprica espanhola. Para quem prefere pratos individuais, há opções como Paella à Valencia (R\$ 82,50), Cachopo Asturiano com Jamón Serrano (R\$ 82,50/foto) e Churrasco Espanhol com bife ancho, batatas e farofa de cebola caramelizada (R\$ 65,50). Reservas: 4141-0277. Delivery pelo iFood.



ALEXSANDER FERRAZ

Cantina. Para celebrar o Dia das Mães com conforto, a Cantina Babbo Américo (Av. Ana Costa, 404, Gonzaga) tem opções especiais e um esquema pensado para receber o público, mesmo com a esperada alta demanda. A dica é chegar cedo e aproveitar os horários mais tranquilos: antes do meio-dia ou após as 16h. Entre as sugestões, destaca-se o Ravioloni Verdi ao Pomodoro Basilico. Leve e vegetariano, é recheado com muçarela de búfala e tem molho de tomate com pedaços e manjeriço. Sai por R\$ 134 (porção inteira) e R\$ 95 (meia), no salão. Outra aposta – que tem conquistado os clientes – é a Lasanha de Siri (foto). Inspirada na casquinha de siri, tem textura cremosa, com toque de creme de leite – R\$ 181 (inteira) e R\$ 142 (meia). Para dar conta do movimento, a cantina vai montar uma estrutura na área externa, com tendas, bancos, bistrôs e bebidas enquanto os clientes aguardam. Informações: (13) 3284-5999.



ALEXSANDER FERRAZ

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Gerações e vinho: uma relação em transformação

Santé! O consumo global de vinho está diminuindo? Sim. Mundialmente, e especialmente entre os mais jovens. A geração Z, ou zoomers (nascidos entre 1997 e 2012), gasta pouco do seu dinheiro com vinhos. Já a geração Y, ou millennials (1981 a 1996), investe um pouco mais e valoriza uma boa garrafa. Ainda assim, a indústria do vinho, indiscutivelmente, se sustenta até hoje graças à geração baby boomer (pós-guerra), já envelhecida – fato inegável. Nos últimos anos, o que se percebe é uma queda geral no consumo da bebida.

Em geral, jovens por volta dos 30 anos começam a apreciar o vinho, escolhendo-o para acompanhar uma pizza com amigos ou para celebrar momentos especiais. No entanto, essa tendência vem se mostrando menos intensa, talvez pela falta de atenção da indústria a esse público, que é o futuro do setor. O marketing atual parece não atingi-los com eficácia.

Os drinques prontos, as bebidas destiladas e a cerveja representam uma concorrência fortíssima. Além disso, o mercado hoje oferece muitas opções voltadas à saúde, sabores variados (com ou sem álcool), produtos mais sustentáveis – e tudo isso impulsionado por influenciadores e microinfluenciadores que ditam tendências em comunidades jovens.

A crise global do custo de vida, o aquecimento do planeta, a nova normalidade pós-pandemia e a ausência de uma cultura regional mais forte em torno do vinho também influenciam a decisão desses jovens consumidores.

Outro ponto relevante: os jovens não querem ver o vinho como símbolo de status, elitismo ou algo “chique”, como foi (e ainda é) por muitos. Para eles, o vinho deve ser sustentável, saudável, simples e fácil de beber – um complemento para momentos de lazer, não o protagonista da noite.

Ainda assim, há uma parcela significativa de jovens, entre 25 e 40 anos, que busca conhecimento, visita vinícolas no Novo e Velho Mundo e se torna enófila. Mas é preciso entender que, para a maioria, o vinho é apenas mais uma opção entre tantas outras bebidas.

Enquanto os eventos de vinho costumam atrair um público mais maduro, que valoriza o vinho como estrela da ocasião, os jovens preferem vivê-lo como coadjuvante. Eles não querem se aprofundar em toda a filosofia de uma garrafa – pelo menos, não de imediato.

Eu, aqui divagando, degustando um vinho do Porto... Ah! O vinho entrou na minha vida há tempos. Quando menina, as viagens à Serra Gaúcha, admirando os vinhedos, me encantaram. Lembro bem daquele garrafão à mesa nas festas de família. E aquele livro sobre vinhos, que ganhei aos 40 anos, me trouxe até aqui. Já são mais de 20 anos envolvida com o tema, e sempre me propus a popularizar essa bebida.

O vinho é uma bebida natural. Lá na pré-história, cachos de uva num recipiente deram origem, de forma espontânea, ao que hoje conhecemos como fermentação – quando o açúcar da fruta se transforma em álcool. Ou seja: o vinho aconteceu. Não foi inventado nem fabricado.

Apresentar o vinho e suas nuances aos jovens é dar a eles a chance de conhecer, além da bebida pura e natural, um universo de famílias vinhateiras, viticultores, técnicos e enólogos que transformam a uva nesse néctar líquido. Oxalá a juventude descubra que cada garrafa traz cultura, história, geografia e muita filosofia. Apreciar um bom vinho faz bem à alma – e, com moderação, à saúde também.

Feliz Dia das Mães e até a próxima taça!