

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Champagne Cristal 2016, um luxo

Santé! Já está disponível no Brasil a nova e aguardada safra de um dos champagnes mais icônicos do mundo. O Champagne Cristal 2016, aclamado pelo seu equilíbrio, elegância e precisão fora do comum. Esta obra-prima revela a perfeição do melhor terroir de Champagne, combinada à expertise em viticultura. Foi eleita a marca de champagne mais admirada pelo sexto ano consecutivo.

O Champagne Cristal é a joia da coroa da Maison Louis Roederer, situada em Reims, Champagne, na França, fundada em 1776. O vinho foi criado a pedido do czar da Rússia, Alexandre 2º, em 1876. Ganhou esse nome porque foi engarrafado em um cristal transparente, ordem do czar. Foi disponibilizado comercialmente para o mundo somente em 1924. Proveniente de 45 parcelas de vinhedos Grands Crus, a sua produção se dá apenas nos anos em que as uvas atingem a maturidade perfeita.

É o caso da safra 2016, que foi ela-



DIVULGAÇÃO

Só é vinificada em safras muito especiais

borada a partir das melhores parcelas de vinhedos orgânicos. As uvas 58% Pinot Noir e 42% Chardonnay

AGENDA

Dia 5 de junho: a partir das 20h, a Associação TamTam-Rolidei promove jantar para arrecadar fundos ao projeto Uma Noite Solidária.

Local: Casa Santo Afonso, na Rua Luiz de Camões, 157, Santos.

Preço: R\$ 160,00 no @tamtamrolidei
Apoio: Marcelo Laticínios, Cooperativa Vinícola Aurora, Roseli Andrade, Santo Afonso Massas Artesanais, Cláudia Enoamigos

vêm de sete Grands Crus exclusivos ao Cristal. São eles: Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Avize, Le Mesnil-sur-Oger e Cramant.

“Proveniente de uma safra fresca e tardia, revela um equilíbrio raro e mágico entre a intensidade dos aromas puros, vibração energética, paladar suculento e final salino e calcá-

rio”, diz o mestre de cave Jean-Baptiste Lécaillon.

A intensidade dos grandes Pinots Noirs e a frescura cristalina dos Chardonnays se uniram em perfeita harmonia para criar um champanhe fino, puro e intenso.

O visual é de um amarelo brilhante, enriquecido por seu perlage abundante e fino. No nariz, o bouquet é rico e complexo, flores brancas (acácia) e frutas cítricas concentradas (limão) mesclam-se com frutas amarelas maduras (pêssego e ameixa). 12,5º GL. Na boca, a textura é macia, as borbulhas suaves, perfeitamente integradas, quase tácteis, revelando um final calcário e salino, pétillant persistente, de total finesse.

A Épice é a Importadora e distribuidora oficial dos vinhos Louis Roederer para o Brasil. E você encontra esse vinho de luxo em enotecas e empórios.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Restaurante japonês de Sabrina Sato abre as portas em Santos

Peixe ao Cubo conta com festival e à la carte e funciona dentro de shopping no Gonzaga

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Com Sabrina Sato como investidora da rede, foi inaugurada em Santos uma unidade da franquia de restaurante japonês Peixe ao Cubo. Instalada no Miramar Shopping, no Gonzaga, no segundo piso, mas fora da praça de alimentação, a casa tem mesas para 40 lugares.

A rede se diferencia por preparar uma culinária japonesa com toque contemporâneo e uso de algumas técnicas da gastronomia molecular, como esferificação e fumaça, criando cenas instagramáveis. “Além do atendimento personalizado, focamos em oferecer uma experiência completa, desde o modo em que o prato é servido, até o uso de ingredientes frescos”, explica o franqueado em Santos, José Carlos Figueiredo.

A casa tem festival/rodízio todos os dias, ao valor de R\$ 149,90 por pessoa. O espaço também oferece



ALEXSANDER FERRAZ

Combinado Campeche, para duas pessoas, acompanha ainda carpaccio de salmão e tem sushis autorais

rá pratos executivos, de segunda a sexta-feira, somente o almoço, com preços a partir de R\$ 69, com refrigerante.

Entre as opções estão pratos como o Ebi ao Cubo, feito com camarão empanado envolto em lâminas de salmão, limão, gergelim, tabasco e molho

tarê (R\$ 68,00), e o Poke ao Cubo, que combina camarão empanado, salmão em cubos, arroz japonês, lâminas de limão, cebolinha, gergelim e molho tarê. No combo com porção de shimeji na manteiga, sai a R\$ 82.

Também provei uma das sensações do cardápio

que é o Candy Fire (R\$ 79, cinco unidades), sashimi de salmão com brullê de laranja e flor de sal, tudo coberto com uma folha de algodão doce que é maçaricada na frente do cliente pegando fogo. Bem fotogênico. Uma experiência diferente, já que o algodão doce forma

uma camada de vidro de caramelo, crocante. Para quem gosta de agridoce.

Há ainda opções de temakis, tartares, sashimis e peixes grelhados, todos com possibilidade de montagem personalizada. Os combinados de sushi e sashimi tem preços a partir de R\$ 70.

Ao experimentar o combinado Campeche, com 49 peças de sushis, para duas pessoas e ainda acompanha o Carpaccio de Salmão (R\$ 299), é possível perceber os sushis delicados e com toques cítricos, trufados e picantes e maçaricados. Os jous com maracujá e com amêndoas são ótimas opções.

Os temakis têm preços entre R\$ 45 (peixe prego) e R\$ 53 (camarão). A dica é experimentar o salmão com amêndoas (R\$ 49) ou o Manihi, que é de salmão com limão siciliano, tabasco e crispy de batata-doce. Por enquanto o restaurante atende somente presencial, mas na próxima semana inicia a operação de delivery e também a venda de produtos para quem quiser fazer o sushi em casa, como os peixes filetados, a alga e o arroz.

SERVIÇO: PEIXE AO CUBO (MIRAMAR SHOPPING, NA RUA EUCLIDES DA CUNHA, 21, GONZAGA, SANTOS). ABRE DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 10H ÀS 22H, E DOMINGOS E FERIADOS, DAS 12H ÀS 22H.