Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Brinde aos namorados

Santé! Ah, o vinho e o amor estão mais presentes na semana em que se comemora o Dia dos Namorados. Os dois formam uma combinação que ecoa pelos tempos. Está presente nas canções, nos poemas e nos mais íntimos brindes. Na nossa amada Santos, com a brisa do mar a sussurrar segredos e o sol a pintar o céu em tons alaranjados, essa união ganha contornos ainda mais especiais.

Brindar o amor e a paixão à beira-mar fica muito prazeroso a bordo de um vinho branco, fresco, cítrico, acompanhado de frutos do mar. Um vinho rosé delicado, perfumado, com taninos leves e macios, também é uma boa sugestão. Um Pinot Noir bem apurado e elegante e até o clássico Cabernet Sauvignon, encorpado e longo, tornam a ocasião profundamente especial.

Se você quer seduzir alguém com classe e charme, vá de vinho, a bebida que nunca saiu da moda, mesmo porque tem baixa concentração alcoólica. E não importa a escolha: o vinho eleva o momento, aguça os sentidos e torna a experiência ainda mais memorável!

No fundo, vinho e amor compartilham a mesma essência, que é a capacidade de nos transportar para um lugar especial, despertar emoções profundas e celebrar a beleza dos encontros, sejam fugazes como uma taça que se esvazia rapidamente ou duradouros como um vinhedo que floresce a cada nova colheita. Afinal, vinho é romance puro em forma líquida!

Aprecie a seguir minhas indicações para o Dia dos Namorados.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Herencia 1955 - Blanc des Blancs 2023, Mendoza, AR

Uva: Viognier, Semillon, Sauvignon Blanc, Torrontés
Cor: amarelo brilhante (13ºGL)
Nariz: frutas cítricas, ervas e notas florais, complexo
Boca: seco, fresco, vivaz, untuoso e elegante
Harmoniza: saladas, ceviches, frango, peixes, frutos do mar, massas brancas e queijos moles
Preço: R$ 189,90 no Laticínios Marcelo Imports

Château de Berne Romance 2023, Provence, FR

Uva: Grenache, Cinsault, Syrah e Merlot
Cor: salmão médio límpido e brilhante
Nariz: frutas vermelhas (framboesa e morango), cítricas, toque floral. 12,5º GL
Boca: seco e leve, acidez perfeita balanceada com a fruta sabor frutado, delicioso e muito sensual
Harmoniza: com aperitivos, peixes, comida oriental e queijos
Preço: R$ 199,00 na Enoteca Decanter Santos

Albaflor Pinot Noir 2023, Mendoza, AR (amadurecimento em piletas)

Uva: Pinot Noir (14º GL)
Cor: rubi violáceo intensidade leve
Nariz: morango framboesa, groselha, toque floral
Boca: seco, corpo leve, taninos redondos, equilibrado, delicioso
Harmoniza: carnes brancas, suínas, risotos e massas com cogumelos, brie ou camembert folheados
Preço: R$ 159,90 no Laticínios Marcelo Imports

Paul Mas Grenache Noir 2020, Languedoc, FR (25% estágio em carv. francês e americano por 5 meses)

Uva: Grenache Noir (vinhas antigas)
Cor: rubi intensidade média, halo de evolução
Nariz: figo, cereja madura, ervas secas e baunilha
Boca: seco, boa acidez, corpo médio, taninos redondos e elegante e fácil de beber
Harmoniza: carne de porco, cordeiro, filé mignon, massas, pizzas e queijos ementhal, gouda, parmesão
Preço: R$ 119,99 na Enoteca Decanter Santos

FOTOS REPRODUÇÃO

Nova padaria aposta em cardápio amplo

Com bufê de café da manhã e pizzas à noite, espaço recém-inaugurado no Canal 1 traz novidades ao público

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

ALEXSANDER FERRAZ

Toda a produção de doces e salgados é feita pela equipe da Panettu

Há quem diga que Santos é a terra da padaria. E não é exagero: tem uma a cada esquina (para nossa sorte). E cada vez mais, elas se reinventam para ir além do pão francês e do tradicional pão de cará. É o caso da recém-inaugurada Panettu, instalada na movimentada esquina da Avenida Pinheiro Machado (Canal 1) com a Avenida Francisco Glicério, onde por décadas funcionou a clássica Panificadora Atlântica.

O espaço é moderno, amplo e confortável, com mesas e bancos estofados que convidam a sentar com calma. O cardápio propõe uma experiência completa: do café da manhã à pizza da noite, passando pelo bufê de almoço e lanches bem turbinados.

A Panettu é comandada pelos sócios-proprietários Danilo Hott, Herlis Farias e Sandro Souza, que uniram experiência e visão para criar um lugar que une tradição de padoca com o frescor de uma casa versátil e atual. E, claro, tem pão. Muitos. Dos clássicos aos de fermentação natural, como os de grãos, o rústico e até um curioso de cacau com cerejas.

BUFÊS POR QUILO

Nos fins de semana, quando o dia começa em ritmo mais lento, a casa monta um bufê de café da manhã com cara de hotel: bolos, tortas, pães, frios, frutas — tudo servido por peso (R$ 59,90/kg).

No almoço, a fórmula continua com pratos quentes e frios também por quilo (R$ 74,90). À noite, entra em cena o festival de pizzas e caldos — R$ 59,90 de segunda a quinta e R$ 69,90 às sextas, sábados e domingos.

Além disso, há estações self-service para montar seu açaí (R$ 79,90/kg) ou caprichar no sorvete (R$ 59,90/kg), com muitas coberturas à disposição.

O cardápio de sanduíches também é variado. Experimentei o de frango com catupiry e bacon (R$ 34,90), servido numa baguete quentinha na chapa — simplesmente delicioso. Tem ainda o tradicional sanduíche de pernil, com molho acebolado e aioli, a maionese de alho da casa (R$ 33,90). Há hambúrgueres, beirutes, sanduíches naturais e tapiocas.

PÃO NA CHAPA

Os clássicos de padoca seguem firmes — e com variação. O pão na chapa pode vir com manteiga, requeijão ou Polenghinho, e o cliente escolhe o tipo de pão: média, cará, integral, ciabatta, brioche ou até pão de queijo.

Entre as bebidas, os cafés gelados chamam atenção. Tem Affogato com Nutella (R$ 21,90) e até o inusitado Orange Tônica Coffee, que mistura café espresso com suco de laranja (R$ 18,90).

Os doces e bolos são outro capítulo. A chef consultora Natalia Sponton explica que, assim como os pães, pratos e salgados, a confeitaria é toda feita no local, sem prémisturas industrializadas. Entre os destaques: a tortinha de pistache (R$ 24,90) e a de Ferrero Rocher (R$ 19,90).

SERVIÇO: PANETTU PADARIA & RESTAURANTE. AV. PINHEIRO MACHADO, 933, SANTOS. ABRE DE DOMINGO A QUINTA, DAS 6H ÀS 22H, E SEXTAS E SÁBADOS, DAS 6H ÀS 23H.