

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Rótulo celebra 80 anos de restaurante

Santé! O enoamigo Carlos Julião acaba de receber uma novidade para seu estabelecimento. Em ritmo de comemoração pelos 80 anos do Restaurante São Paulo, Carlos apresentou esta semana seu vinho personalizado.

Trata-se do projeto Single Oak, da Herdade dos Grous (Alentejo, Portugal), que oferece a restaurantes e lojas especializadas a escolha, entre seis amostras distintas, daquela que melhor traduziria o perfil e a preferência dos clientes, também personalizados.

Os vinhos são elaborados a partir de um blend das castas Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah. Cada lote estagiou em um tipo específico de barrica, o que resultou em diferentes expressões aromáticas.

A amostra escolhida por cada parceiro foi então engarrafada com sua marca exclusiva. “Cada barrica dá origem a um vinho com personalidade própria”, explica Luis Duarte, enólogo. “O resultado são exemplares únicos, com identidade e elegância, que refletem a união entre o terroir do Alentejo e o perfil de cada cliente.”

A edição 2025 marca mais de uma década de sucesso do projeto, iniciado em 2011, que se tornou referência em



DIVULGAÇÃO

Em viagem a Portugal, Julião escolheu e comprou uma barrica inteira para seu vinho

personalização no mercado de vinhos finos no Brasil.

“Esse grupo de clientes, dentre eles o tradicional Restaurante São Paulo, de Santos, transformou-se em uma grande família. São pessoas apaixonadas por esse projeto e pelos vinhos que Luis Duarte produz”, diz Luli Dias, da Épice Importadora, responsável pela importação dos vinhos.

Carlos Julião escolheu e comprou uma barrica inteira dentre as amostras recebidas. Cada amostra tinha sido envelhecida em um tipo diferente de barrica, mas do mesmo vinho. “Optei por encomendar a barrica inteira, que resulta em 300 garrafas, para a continuidade das comemorações dos 80 anos do Restaurante São Paulo. É

um vinho muito elegante, expressivo e que pode ser guardado por mais de dez anos.”

A Herdade dos Grous, no Alentejo, é uma das vinícolas mais respeitadas de Portugal, reconhecida por sua produção sustentável e por elaborar vinhos que refletem com elegância e precisão o terroir da região.

Parabéns pelos 80 anos de vida ao tradicional Restaurante São Paulo. Que homenagem poderosa! E se você quiser adquirir seu exemplar, é só falar com o Carlos ou com o sommelier Edinaldo, o Escova para os mais íntimos, pelo telefone (13) 99682-9340.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

HERDADE DOS GROUS

Vinho Regional Alentejano 2023 Restaurante São Paulo 80 anos Single Oak - Portugal (12 meses em barricas francesas)

Uvas: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah

Cor: rubi profundo com violáceo (13,5° GL)
Nariz: frutas vermelhas e pretas como morango, mirtilo, ameixa, cassis, mineral, especiarias e amadeirado.

Boca: seco, acidez ótima, taninos presentes, potente, vinho longo.

Se aberto mais para frente, ficará mais elegante. Para guardar 10 anos ou mais

Preço: R\$ 190,00

www.epice.com.br

AGENDA

Nos dias 4, 5 e 6 de agosto, acontece a 11ª edição do Encontro Mistral, no Grand Hyatt, em São Paulo, com 78 produtores de 13 países e 450 rótulos para provar. Informações: www.mistral.com.br



Fondue de sushi em novo menu

No aniversário de 1 ano, Wee Fresh lança cardápio com sabores havaianos e japoneses

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Já pensou em mergulhar sushis quentes num fondue cremoso de cream cheese? A proposta pode parecer ousada, mas é justamente esse mix criativo que vem chamando atenção no Wee Fresh, restaurante na via gastronômica de Santos.

Para comemorar seu primeiro ano de funcionamento, a casa lançou um cardápio de inverno e entre as novidades, o fondue de sushi (R\$ 89,90 por pessoa) se destaca como uma combinação improvável, mas que promete agradar em cheio quem ama comida japonesa e não dispensa o ritual quentinho de um fondue. No lugar das carnes e do pão, entram peças de sushi, camarões e rolinhos primavera, prontas para serem mergulhadas em creme quente feito com cream cheese.

Mas essa não é a única novidade. Há pratos quen-



ALEXSANDER FERRAZ

Fondue de sushi (R\$ 89,90 por pessoa), com peças quentes mergulhadas em creme de cream cheese

tes ideais para os dias mais frios, como o Lamen Artesanal (R\$ 49,90), com caldo encorpado de legumes, saquê seco e shoyu, servido com lombo de porco, pasta de peixe, ovo cozido, broto de feijão e cebolinha fresca.

Para os fãs de frutos do mar, o Yakisoba de Frutos do Mar (R\$ 69), o Tem-

purá Crocante (R\$ 39) e a Salada Tropical com Camarões (R\$ 49), com manga, laranja fresca, tofu e grão-de-bico.

A casa também investiu em uma linha de burgers: o Leek Burger (R\$ 37), com carne, queijo e crispy de alho-poró, e o Salmão Fresh (R\$ 45), que leva hambúrguer de salmão

grelhado, molho tarê e cream cheese no pão. Nas bebidas, sucos funcionais como o Antiestresse (açai, água de coco e maracujá, a R\$ 20) e o Revigorante e Bronzeador (cenoura, maçã, laranja e beterraba, a R\$ 17).

SERVIÇO: WEE FRESH (RUA TOLENTINO FILGUEIRAS, 65, GONZAGA, SANTOS). ABRE DE DOMINGO A QUINTA, DAS 12H ÀS 23H; SEXTA E SÁBADO, DAS 12H ATÉ MEIA-NOITE

Happy hour com drinques em dobro

DA REDAÇÃO

O restaurante Peixe ao Cubo, cuja unidade em Santos fica no Miramar Shopping, está com nova promoção: todos os drinques e cervejas do cardápio em dobro de segunda a sexta, exceto feriados, das 16h às 19h.

“A ideia do happy hour surgiu para unir a tradição da culinária japonesa com uma experiência acessível e descontraída. Nosso objetivo é criar um ponto de encontro agradável no shopping”, afirma o proprietário José Carlos Figueiredo.

O restaurante, cujo festival japonês custa R\$ 149 por pessoa, funciona todos os dias: de segunda a sábado, das 10h às 22h, e aos domingos, das 12h às 22h, no 2º piso do shopping, que fica na Rua Euclides da Cunha, 21, Gonzaga.

A casa também tem almoço com pratos executivos a partir de R\$ 69, incluindo refrigerante.