

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



O vinho da vez é low-alcohol

Santé! Low-alcohol, é expressão inglesa que se refere a baixo teor alcoólico. Essa referência se dá em torno das bebidas com uma concentração de álcool menor do que as bebidas convencionais. Vinhos com menor teor alcoólico geralmente ficam abaixo de 10° GL ou 10% de álcool.

Atualmente, a preocupação com saúde e bem-estar é uma tendência global. Esse direcionamento vem das gerações mais jovens, principalmente a chamada Z (nascidos entre 1996 e 2010), bem antenados a um estilo de vida mais equilibrado. É fato que os Y ou Millenials (nascidos entre 1980 e 1995), os X (nascidos entre 1965 e 1980) e os Baby Boomers (nascidos entre 1946 e 1964) são mais tradicionais e permissíveis.

O álcool do vinho, da cerveja, da sidra e do saquê resulta de uma fermentação natural. Já as bebidas destiladas têm o álcool mais concentrado em razão da própria destilação, que o eleva potencialmente. Caso do uísque, cachaça, gim e vodka.

Com uma visão mais realista da vida, as novas gerações vêm à procura

PROVEI E INDICO



REPRODUÇÃO

Amitié Below, Demi-sec, Serra Gaúcha/BR
Uva: Trebbiano (8° GL)
Cor: amarelo límpido e brilhante
Nariz: frutas cítricas como limão e maçã verde
Boca: seco com leve doçura, acidez impecável, fresco e saboroso
Preço: R\$ 59,00
no site www.espumantesamitie.com.br

AGENDA

Dia 3 de dezembro, das 18 às 22hs

Festa de Natal - Blue Gardenia + Associação Equoterapia de Santos

Haverá degustação de queijos e vinhos, conduzida por Cláudia G. Oliveira (que assina a coluna). O convite custa R\$ 190,00 (valor totalmente revertido para a Equoterapia). Pontos de venda na Blue Gardenia (@bluegardenia) e Associação Equoterapia de Santos (@equoterapiasantos)

refrescante e casual.

Atenta aos movimentos de mercado e dos consumidores jovens, que estão entrando no mundo do vinho, a Amitié lançou o Below, criado principalmente de olho nesse público.

O Below é um vinho com álcool a 8° GL (8% de grau alcoólico) que pode ser bebido em momentos especiais ou no dia a dia. Uma bebida fácil de degustar, mas com a personalidade da uva italiana Trebbiano, cultivada na Serra Gaúcha. Tem acidez vibrante e é versátil.

A Amitié foi criada pela sommelière Andreia Gentilini, e a enóloga Juçiane Casagrande. Unidas pela amizade, elas vêm empreendendo com sucesso no setor vitivinícola, já premiadas nacional e internacionalmente por seus afamados espumantes. Localizada na Serra Gaúcha, a Amitié tem no portfólio mais de 30 rótulos modernos e versáteis.

Um brinde com o Below, um vinho leve como a vida deve ser.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Pizza em edição especial leva tomate com cachaça e café

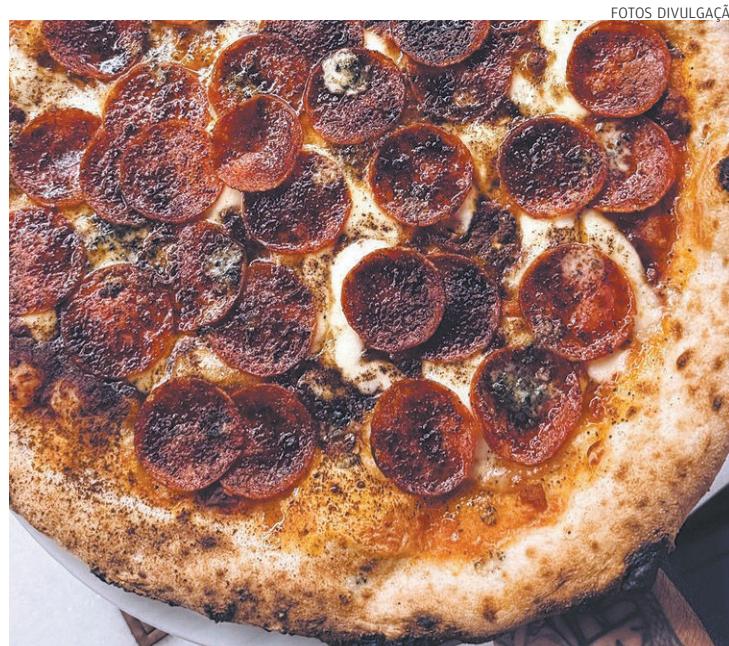
Criada pelo chef João Victor Cecelotti, ela fica pouco tempo no menu da Pizza di Casabona

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

A Pizza di Casabona, premiada duas vezes entre as 50 Top Pizzas da América Latina, coloca no cardápio, somente entre 27 e 30 de novembro, a Cafetal, uma pizza inédita que leva café e foi idealizada pelo chef João Victor Cecelotti, da Plana.

A ideia da receita partiu do próprio Cecelotti, que buscava uma forma criativa de apresentar a versatilidade de sua nova criação, uma pasta de tomate com cachaça, poduto que inaugura o Drop #4, a quarta edição do projeto Drop Plana. A partir dessa base, ele desenvolveu a combinação que une queijos, pepperoni e um pó de café especial selecionado pela Santos Best Coffee.

Para Cecelotti, colocar o café para a pizza tem um significado especial. "O café é uma instituição nacio-



FOTOS DIVULGAÇÃO



Pizza Cafetal tem pasta de tomate com cachaça, além de pepperoni e café

nal. Trazer esse elemento para uma pizza é ligar isso à história de Santos, que cresceu com o Porto do café."

Ao apresentar a proposta à Pizza di Casabona, a resposta foi imediata. Eduardo Casabona conta

que a colaboração nasceu naturalmente. "Quando o João mostrou o produto e sugeriu a parceria, a ideia já tinha me conquistado."

A criação da pizza marca o início de uma nova fase do Drop Plana, projeto autoral de Cecelotti que

une gastronomia, estética e audiovisual, resultando em narrativas culinárias apresentadas sempre em edições exclusivas e por tempo limitado. Antes, o projeto já colaborou com casas como Merlô Vinho & Bossa, Garni e Urbana Coquetelaria.

SERVIÇO: PIZZA DI CASABONA (RUA MACHADO DE ASSIS, 268, NO BOQUEIRÃO, EM SANTOS). PIZZA CAFETAL SÓ ENTRE OS DIAS 27 E 30 DE NOVEMBRO.

Jantar argentino harmonizado

DA REDAÇÃO

A Osteria Santos Sabores (Rua Dom Lara, 65, no Boqueirão, em Santos) realiza o último evento de harmonização do ano com uma viagem especial: a Nonna vai para a Argentina. O jantar traz um menu de 4 tempos harmonizado, incluindo entrada, primeiro prato, segundo prato e sobre-mesa, acompanhados de vinhos e água.

A noite começa com uma dupla de empanadas (carne salteña e queijo e cebola) harmonizadas com MP Brut Rosé. Nos principais, sorrentino de queijo de cabra e castanha ao molho de whisky, servido com o Finca Rivadavia Bonarda, e do ancho grelhado ao chimichurri com humita el plato, acompanhado pelo Nicasia Malbec. Para finalizar, alfajor de doce de leite harmonizado com Porto Ruby. Convites são limitados a R\$ 199 por pessoa, pelo WhatsApp 3223-5270.