

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Espumantes para todos os brindes

Santé! Os vinhos espumantes são bem-vindos em celebrações. E nas festas de final de ano, são os mais procurados. Todos gostam de brindar com vinhos borbulhantes no Réveillon. O champagne, elaborado exclusivamente na região de Champagne, na França, tem status de ser o melhor de todos. Concordo!

De maneira geral, os espumantes harmonizam com entradas, queijos, comidas orientais, condimentadas e adocicadas, peixes e frutos do mar, assados de aves, carnes bovinas e suínas, enfim pratos com alto teor de gordura e personalidade. Estes vinhos detêm alta acidez e gás carbônico, que juntos

limpam o paladar, as papilas gustativas, cortando a sensação de oleosidade na boca.

É importante ressaltar que são mais leves e refrescantes, com algum ou mesmo nenhum residual de açúcar. Atente ao rótulo, pois é nele que está determinado o grau de doçura.

Harmonizações

Os Brut Zero, Pas Dosé, Nature ou Brut Nature são totalmente secos, bem estruturados e austeros. Estes harmonizam com ostras gratinadas ou naturais, caviar, salmão defumado, haddock etc. Ressalto que é um espumante personalíssimo, não agrada a

todos por ser muito seco.

Já os Bruts e Extra Bruts são secos, mas não tanto quanto os anteriores. Têm algum residual de açúcar, por vezes imperceptíveis, mas também muito potentes. Pode ser harmonizado com as mesmas especialidades do Nature e ainda com carnes, peixes, aves, queijos, risotos, massas etc. É bem versátil.

Há os Extra-Dry (meio seco), Demi-Sec (meio doce) para paladares mais delicados, que acompanham pratos bem leves e os Doux (doce) com açúcar aparente, que combinam com pratos bem salgados como os queijos azuis e ficam perfeitos com sobremesas.

Vale notar, ainda, a graduação alcoólica em torno de 8% a 13% na composição dos espumantes. Logo, se o prato é leve, opte por um de teor alcoólico baixo. Na mesma medida sucessivamente, para comidas mais elaboradas e com peso maior.

É imprescindível que na harmonização prevaleça o seu gosto pessoal. Não hesite, ouse! Indico alguns rótulos que farão bonito na sua festa.

Aproveite as informações, se tiver dúvidas envie mensagem no meu Instagram @claudiaenoamigos ou e-mail momentodivino@atribuna.com.br.

Feliz 2026 a todos e até a próxima taça!

PROVEI E INDICO

Casa Perini Cristal Demi-Sec
Farroupilha/BR
(Espumante elaborado
pelo Método Charmat)

Uva: blend de uvas brancas
(12º GL)
Cor: amarelo palha com
verdeal, bolhas intensas
Nariz: floral, limão, pera,
notas doces de confeitoraria
Boca: doce, leve, ótima acidez
e concentração de borbulhas
Preço: R\$ 99,00,
Laticínios Marcelo



Cave Hermann Lírica
Brut Rosé-Bento Gonçalves/BR
(Esp. Método Tradicional
12 meses de autólise na garrafa)

Uva: Pinot Noir (12,5º GL)
Cor: salmão clarinho,
perlage fino
Nariz: morango cereja, floral,
amêndoas algo mineral
Boca: seco, corpo médio,
fresco, cremoso, bolha finas
e persistentes
Preço: R\$ 142,00, Enoteca
Decanter Santos



Cave Geisse Victoria Geisse
Extra Brut-Pinto Bandeira/BR
(Esp. Método Tradicional 12 meses
de autólise na garrafa)

Uva: Chardonnay e Pinot Noir
(12º GL)
Cor: amarelo brilhante,
perlage abundante e fino
Nariz: pera, maçã verde, toque
amêndoas e flores brancas
Boca: seco, encorpado,
fresco, cremoso, pétillant
persistente, fino, elegante
Preço: R\$ 169,90, Grand Cru



FOTOS REPRODUÇÃO

Menu com vinho e preço único

Cacciucco Restaurante criou um cardápio de verão com entrada, principal e sobremesa

FERNANDA LOPEZ
DA REDAÇÃO

Conhecido por unir a tradição italiana ao tempero caiçara, o Cacciucco apresenta um menu especial de verão, assinado pelo chef Helio Marques. Pensado para os dias quentes, o cardápio individual inclui entrada, prato principal, sobremesa e uma taça de vinho, ao valor de R\$ 99 por pessoa.

O cardápio amplia o repertório da casa, tradicionalmente dedicada aos frutos do mar, e traz opções que agradam também quem prefere fugir dos pescados.

Entre as entradas, aparecem escolhas como a Salada Caesar e a Bruschetta de pernil desfiado, cebolas confitadas e finalizada com mel de trufas.

Provei a salada e ela merece destaque: além de



Pescadinho é delicada, com legumes e molho cítrico com camarões

muito bonita na apresentação, tem um molho realmente delicioso. Fresca, e perfeita para abrir a refeição nos dias quentes.

Nos pratos principais, o

tre conforto e leveza. A Pescadinho do Pescador chega no ponto exato, delicada, acompanhada de legumes salteados e um molho cítrico com camarões que traz frescor ao prato.

Leve, aromática e ideal para o verão.

Já a Lasanha Quatro Queijos é um prato para os queijolatras assumidos. Feita com massa fresca e uma combinação cremosa de queijos, entrega intensidade, textura e aquele conforto que abraça. Para quem busca algo mais marcante, o risoto de gorgonzola com cubinhos de filé-mignon entra como opção mais intensa, bem executada e cheia de personalidade.

As sobremesas seguem uma linha clássica, com palha italiana e cheesecake com calda de frutas vermelhas, encerrando a experiência de forma equilibrada, sem exageros.

SERVIÇO: CACCIUCCO (RUA DOM LARA, 56, BOQUEIRÃO, SANTOS).
FUNCIONAMENTO: QUARTA A SÁBADO, DAS 19H À 0H; SÁBADO, DAS 12H ÀS 16H

LEITURA RÁPIDA

Festas no resort
Jequitimar abre
ceias a não hóspedes

O Hotel Jequitimar Guarujá anuncia que as festas serão abertas ao público, para que não hóspedes vivam a experiência gastronômica e festiva. No Natal, saladas, pratos quentes feitos ao vivo, sushi e sashimi, além de Papai Noel (R\$ 1,8 mil por pessoa). No Réveillon, a opção é a celebração pé na areia, com menu especial e fogos (R\$ 2,8 mil por pessoa). WhatsApp: (13) 99209-8598.

Ponta da Praia
Réveillon em rooftop
e exclusividade

O rooftop do Comfort Hotel, na Ponta da Praia, terá o Réveillon Hideout Fizz 2026, experiência para fugir de multidões. Com 50 convites, open bar com coquetéis autorais, open food e DJ Rodrigo Texx, acontece das 20h às 2h, com vista privilegiada da queima de fogos. Preços: R\$ 850 (individual) ou R\$ 1.550 (duo), pelo (11) 97600-3593.