

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



O vinho e as mulheres

Santé! O universo dos vinhos, antes dominado por homens, teve seu panorama profundamente transformado pela forte presença feminina. As mulheres não apenas consomem mais, como também ocupam postos de prestígio no setor.

Há cerca de 20 anos, muitas ainda carregavam o estereótipo de que só apreciavam vinhos “docinhos”. Hoje, as filhas e netas daquela geração destacam-se pela versatilidade. As mulheres são maioria nas universidades de enologia, mundo afora.

Há dados que demonstram, por exemplo, que os vinhos rosés têm maior procura atualmente por conta das mulheres e do marketing em torno do feminino. Isso não significa que nós só gostamos de rosés, significa que vendemos mais! E nem vou entrar no tema: Cabernet Sauvignon é para homens e Pinot Noir é para mulheres. Ou ainda: Barolo é masculino e Barbaresco é feminino. Aff!

Pesquisas de mercado indicam que a mulher tende a ser mais aberta a experimentar novas uvas, novas regiões, novos rótulos, sempre priorizando o equilíbrio e a complexidade sensorial. Mas penso que não se trata apenas dessa característica. O que ocorre é que a mulher conquistou a oportunidade de

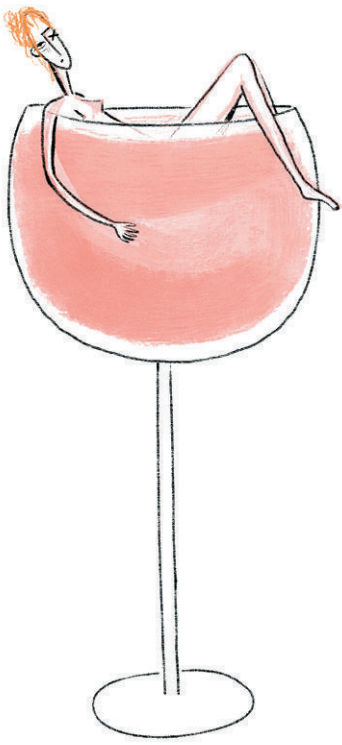
conhecer mais sobre esse mundo maravilhoso que é o vinho. Passou a ter acesso à complexidade de cada história engarrafada, porque todo bom vinho tem a sua.

Atualmente, dados revelam que as mulheres detêm maior poder de compra em supermercados, empórios e adegas. Somos nós que escolhemos os rótulos do dia a dia, das festas de aniversário e até os brindes de comemorações corporativas. E o setor vem abandonando o marketing complacente dos “vinhos para mulheres”, afinal sabemos o que queremos: somos consumidoras bem-informadas.

O protagonismo também se destaca no vinhedo e na adega. Enólogas, sommelieres e consultoras tornaram-se presença constante. Não à toa, as mulheres trazem uma perspectiva sensível e detalhista ao processo de criação e produção dos vinhos. Conduzem e gerem vinícolas com respeito ao meio ambiente e práticas sustentáveis, além de divulgar, oferecer e comercializar o produto com excelência.

Não raro, grupos de mulheres se reúnem e encontram no vinho um momento de pausa e celebração de suas próprias jornadas. Confrarias femininas se expandem e ampliam o conhecimento sobre o tema. Uma taça de vinho, em

VIC GARCIOLO/ESPECIAL PARA O MOMENTO DIVINO



VIC GARCIOLO

um instante de introspecção, cumpre seu papel na vida de muitas de nós. Não se trata apenas de uma bebida, mas de estilo de vida e autonomia.

O vinho, com sua complexidade e evolução ao longo do tempo, é frequen-

temente visto como metáfora da jornada e das características da alma feminina. É uma bebida que requer paciência, transforma-se, evolui e revela inúmeras nuances: cores, aromas e sabores distintos, diversos e pessoais.

O Dia Internacional da Mulher, celebrado amanhã, é comemorado mundialmente. No mundo do vinho, onde tradição e arte se entrelaçam, novos capítulos vêm sendo escritos por mulheres que desafiaram normas, romperam barreiras e hoje se destacam em uma área que, por muito tempo, foi dominada quase exclusivamente por homens.

Com raras exceções, como Barbe-Nicole Ponsardin (1777-1866), a viúva Clicquot, que em 1798 inovou a enologia ao criar o processo de purificação do espumante utilizado até hoje, transformando um champagne opaco e turvo na bebida límpida e brilhante que conhecemos. E muitas outras mulheres já foram brindadas e homenageadas nesta coluna, respeitosamente. Se quiser rever essas matérias, basta acessar o site www.enoamigos.com.br.

Desejo a todas e todos um Feliz Dia Internacional da Mulher.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Na tigela, um festival japonês diferente

Donburi é pedida reconfortante que chega em cinco versões, este mês, no Estrela de Ouro, na Ponta da Praia

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Março chega com cheiro de shoyu no ar e promessa de conforto em forma de tigela na Ponta da Praia. O tradicional Restaurante Estrela de Ouro lançou essa semana o Festival Donburi, que passa a movimentar as quartas e quintas-feiras da casa, sempre das 19h30 às 23h.

A proposta é simples e irresistível: uma tigela generosa de gohan (arroz japonês) bem quentinho coberto com ingredientes preparados na hora, tudo finalizado com molho levemente adocicado à base de shoyu e mirin.

Donburi, que em japonês significa “tigela”, é isso mesmo: uma refeição completa, prática e reconfortante, onde arroz, proteína e acompanhamentos dividem o mesmo espaço. Diferentemente de muitas refeições japonesas tradicio-

nais, aqui o arroz não vem à parte, ele é o coração do prato, absorvendo cada gota do molho e cada sabor.

No Estrela, o donburi será servido em bowl descartável com tampa, ideal tanto para consumir no salão quanto para levar para casa, perfeito para aquela noite em que tudo o que a gente quer é conforto sem complicação.

São cinco versões no cardápio do festival. O Tori Teriyaki Donburi traz filé de coxa e sobrecoxa grelhado, suculento, com teriyaki brilhante e levemente adocicado, finalizado com sunomono, gergelim torrado e cebolinha fresca. O Tonkatsu Donburi aposta na copa lombo suína empanada, crocante por fora e macia por dentro, também com o toque agri-doce que equilibra cada garfada.

Para quem prefere carne vermelha, o Yakniku

Donburi chega com miolo de alcatra em tiras grelhadas no estilo japonês, envoltas em molho aromático. Já o Donburi de Tempurá combina lula e legumes empanados, leves e crocantes, criando contraste de textura com o arroz macio. E há ainda o Yasai Donburi, opção vegetariana com legumes grelhados e levemente caramelizados, mostrando que simplicidade pode ser cheia de sabor.

Os valores são um convite à repetição: um bowl sai por R\$ 35; dois, em qualquer combinação, custam R\$ 60; e na compra de três ou mais, cada unidade sai por R\$ 30, com direito a um missoshiro de cortesia. Uma oportunidade para provar diferentes versões na mesma noite ou dividir à mesa.

SERVIÇO: RESTAURANTE ESTRELA DE OURO, NA AV. REI ALBERTO I, 372, PONTA DA PRAIA, EM SANTOS. WHATSAPP: (13) 99766-7611



Donburi é prático e completo: tem arroz, proteína e acompanhamentos