

Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



# Um drinque de vinho prontinho para beber

Santé! O amplo mercado de bebidas vem se transformando. A Geração Y ou millennials (nascidos entre 1981 e 1996) e a Geração Z (nascidos entre 1997 e 2010) vêm consumindo menos álcool. Eles preferem bebidas mais saudáveis, preocupados com a sua saúde física e mental. Nesse sentido, os produtores têm priorizado opções com menor ou nenhum teor alcoólico.

Recentemente, provei uns rótulos que me chamaram atenção. A garrafa é linda como a de um espumante, a tampa é chapinha ou pry-off (como as de cerveja) e o produtor é uma grande e famosa bodega da Argentina. É um vinho? Não, não é um vinho. Trata-se de um drinque, ou um coquetel, cuja base é vinho, com misturas vegetais de frutos, flores ou ervas naturais.

Vale salientar que as gerações como a minha, por exemplo, apreciam os drinques tradicionais elaborados a partir de vinhos espumantes, como Aperol Spritz, Mimosa, Bellini, Clericot, Kir Royale e outros. Entretanto, estes já vêm prontos para beber. São a linha Camila de coquetéis da Bodega Nieto Senetiner. O que eles têm de especial? O teor alcoólico. São apenas 7º GL. Baixinho, né? Para serem bebidos sem medo, sem neuras. Na sua composição, têm vinho de uvas especificadas no rótulo e há uma infusão de frutas e ervas 100% naturais.



FOTOS REPRODUÇÃO

Linha Camila de coquetéis da Bodega Nieto Senetiner conta com quatro versões ao público

Sabe aquele drinque que na boca fica refrescante? É esse! Delicado com borbulhas, porque é gaseificado, é frutado e levemente doce. Você pode servir numa taça com bastante gelo e pode adicionar umas frutas, que fica uma delícia.

Há quatro versões: o Camila Clarea tem vinho branco das uvas Semillon e Chenin, extratos botânicos de limão, flor de sabugueiro, baunilha e gengibre, que gostei bastante. Eu não resisti e levei uma garrafa do Clarea para a praia, num dia ensolarado. Que prazer! A indicação é servir com rodela de laranja, mas apostei em fatias de morango também, ficou sensacional.

Já o Camila Spritz tem vinho branco das uvas Pinot Noir e Malbec, extratos de laranja e bitter. Indicação: sirva com gelo, acompanhado de uma fatia de laranja. Ou ainda com uma fatia de pomelo, para destacar o discreto amargor do Spritz.

Há também o Camila Rosé, com vinho rosé de Syrah e Bonarda com extratos de toranja ou grapefruit, hibisco e limão. Indicação: sirva com gelo, acompanhado de uma fatia de toranja e frutas vermelhas. Ou ainda com folhas de hortelã fresca, para destacar os aromas florais.

Por fim, o Camila Tinto de Verano, composto de vinho tinto das uvas Bonarda e Malbec, extratos aromáticos de laranja, canela e limão. Este é uma sangria pura e perfeita. Delicioso. Indicação: sirva com gelo, acompanhado de uma fatia de laranja. Ou ainda com ervas, como alecrim, ou especiarias, como canela, para realçar os aromas.

A Nieto Senetiner ([www.nietosenetiner.com.ar](http://www.nietosenetiner.com.ar)) é uma das grandes vinícolas argentinas, com mais de 130 anos de história. Imersa na mais deslumbrante paisagem de Mendoza, oferece vista panorâmica para a Cordilheira dos Andes e vinhedos. Tem 300 hectares e produzem mais de 20 milhões de garrafas ao ano. Os drinques são comercializados pela importadora Grand Cru, na Grand Cru Santos (@grandcru.santos), enotecas e empórios especializados. Sai a R\$ 99,90

Até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

# Pizzaria de Santos é eleita uma das 50 melhores da América Latina

Pizza di Casabona comemora o feito pelo terceiro ano consecutivo e lança novo sabor

DANIEL RODRIGUES  
DA REDAÇÃO

A Pizza di Casabona, no Boqueirão, em Santos, foi eleita pelo terceiro ano consecutivo uma das 50 melhores pizzarias da América Latina, pelo ranking internacional da 50 Top Pizza América Latina. O feito, que coloca a casa entre as melhores das Américas, foi anunciado em premiação no Instituto Italiano de Cultura do Rio de Janeiro, na última terça-feira.

Neste, a pizzaria ocupa o 36º lugar no ranking. A premiação, cuja avaliação é anônima, não é feita apenas em relação à pizza, mas também considera a estrutura e o atendimento no estabelecimento. A casa vem conquistando posições crescentes no ranking latino-

americano, passando do 45º lugar em 2024 para o 37º no ano passado e subindo mais uma posição agora.

Localizada na Rua Machado de Assis, 268, a pizzaria é conhecida por ser especializada em pizza napolitana tradicional, com massa de fermentação lenta - de 20 a 30 horas -, preparada com farinha 00 italiana e ingredientes selecionados.

Um sabor famoso entre os clientes é a Margherita Verace (R\$ 61), que leva molho pomodori pelati San Marzano, muçarela de búfala, manjericão, parmesão e azeite extravirgem.

Eduardo Casabona, proprietário da pizzaria, comemora a conquista. “Eu nunca imaginei chegar onde estamos hoje. Lá atrás,



ALEXANDRE CARVALHO/DIVULGAÇÃO

Eduardo Casabona celebra sucesso com a 36ª colocação no ranking

quando comecei a fazer pizzas no meu apartamento, era muito mais sobre fa-

zer bem feito, era um hobby, sobre prazer, do que sobre chegar em algum ti-

po de reconhecimento”.

Ainda segundo ele, a premiação “é resultado de consistência, de respeito pelo produto e, principalmente, de um trabalho feito a muitas mãos aqui dentro”. A casa conta com cerca de 50 lugares, operação enxuta e a proximidade com o preparo como parte central da experiência.

A pizzaria também busca inovar ao incluir novos sabores de pizzas no cardápio a partir de colaborações com chefs e parceiros locais. Há ainda eventos e oficinas temáticas para ensinar clientes a fazer pizza, o que, segundo Casabona, “tem sido um sucesso desde o ano passado”.

**NOVO SABOR**

Para comemorar a conquista, a Pizza di Casabona conta agora com um novo sabor, já disponível: Tartufo di Casabona, que leva muçarela fior di latte, cogumelos assados na manteiga, finalizada com stracciatella fresca, geleia de damasco e molho de trufa negra (R\$ 109,90).