

BOA MESA

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Uvas e aromas marcantes

Santé! Antes mesmo do primeiro gole, o vinho começa a contar sua história. Basta aproximar a taça do nariz para perceber um universo de frutas, flores, ervas, especiarias e tantos outros aromas. Algumas uvas parecem saltar da taça por seus aromas.

Parte dessa riqueza vem da própria uva. Algumas variedades são especialmente reconhecidas por seus aromas intensos e próprios. São as uvas aromáticas, capazes de entregar perfumes muito característicos e facilmente reconhecíveis. A Gewürztraminer é um belo exemplo. É exuberante, floral e

especiada, costumando trazer à lembrança rosas, lichia e frutas maduras. Não por acaso, seu próprio nome já dá uma pista: Gewürz, em alemão, remete a especiarias ou a algo intensamente aromático. Isso não significa que esses ingredientes tenham sido adicionados ao vinho. São compostos aromáticos presentes na uva e revelados durante todo o processo de vinificação. O nosso cérebro associa a aromas que já conhecemos.

Não com a mesma intensidade aromática, mas também muito expressivas no nariz, variedades tintas como Caber-

net Sauvignon e Tempranillo oferecem um universo de frutas vermelhas e negras, ervas, especiarias e, dependendo da elaboração e da evolução do vinho, nuances ainda mais complexas.

E foi justamente esse interessante contraste que encontrei num branco chileno varietal de Gewürztraminer e um tinto argentino, uma assemblage de Cabernet Sauvignon e Tempranillo.

A Cabernet Sauvignon costuma trazer frutas negras como mirtilo, amora, groselha, cassis, notas herbáceas como pimentão e folhas e especiarias, baunilha, tabaco, café, cedro. Já a Tempra-

nillo lembra frutas vermelhas como morando e cereja e também negras, podendo ganhar nuances de especiarias, tabaco e baunilha. Sempre bom ressaltar que são aromas que se mostram com a evolução e o amadurecimento do vinho.

Acompanhe abaixo as minhas apreciações técnicas dos vinhos de importação própria do Laticínios Marcelo e que têm ainda um argumento bastante simpático a seu favor, ótimo custo-prazer.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Don Cayetano Reserva Especial Gewürztraminer 2025 D.O. Vale Colchagua Costa/Chile

Uva: Gewürztraminer (13° GL)

Cor: amarelo-palha brilhante e límpido

Nariz: notas florais de pétalas de rosa, abacaxi maduro, lichia e toque sutil de especiarias

Boca: Seco, acidez vivaz, frutado e floral em boca, corpo médio, untuoso e persistente

Harmonização: carnes e massas brancas, pratos aromáticos e condimentados. Cozinha oriental.

Preço: de R\$ 84,90 por R\$ 59,90



AlbaFlor Vista Flores Cabernet Sauvignon/Tempranillo 2023 - Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Uva: Cabernet Sauvignon e Tempranillo (13,5°)

Cor: rubi de média intensidade, com reflexos violáceos e brilhante

Nariz: frutas vermelhas e negras maduras, notas de especiarias, caramelo e toques herbáceos

Boca: seco, boa acidez, frutado, corpo médio taninos agradáveis e equilibrado.

Harmonização: massas e carnes vermelhas grelhadas, queijos de média cura

Preço: de R\$ 74,90 por R\$ 54,90

Saco de frutos do mar é novidade

Aconchego, na Avenida Senador Feijó, também oferece paella e pratos executivos

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

No número 187 da Avenida Senador Feijó, no Centro de Santos, um pequeno restaurante de poucas mesas vem apostando em novidades para ampliar o cardápio. O Aconchego Cozinha Afetiva acaba de incorporar ao menu o saco de frutos do mar, preparo que ganhou popularidade nas redes sociais e chega à mesa com cerca de 1,5 quilo de ingredientes.

A porção, que serve de duas a três pessoas, reúne camarão, anéis de lula, polvo, pata de caranguejo, mariscos, linguça paio, batata bolinha, milho e tomate assado. Tudo é servido com um molho especial da casa e vem em um sacco. É acompanhado de arroz branco ou pão francês. O prato custa R\$ 249 e



Saco tem camarão, lula, polvo, pata de caranguejo, mariscos e paio

precisa ser reservado antecipadamente, já que é preparado de acordo com cada pedido. Também pode ser solicitado por delivery.

Entre os pratos que já fazem parte do menu estão a paella de frutos do mar, com camarão, lula, polvo e

mariscos (R\$ 55); o bacalhau com grão-de-bico, batatas e brócolis (R\$ 55); e o chiclete de camarão (R\$ 55), com molho de queijos, tomate-cereja e orégano.

Entre as sobremesas, faz sucesso a torta cookie com Nutella, bem rechea-

da e que é servida morna (R\$ 24).

Além das refeições servidas no salão, o Aconchego trabalha com kits de marmitas frescas ou congeladas. A linha Semaninha Delícia reúne seis refeições de 330 gramas e conta com oito opções de cardápio disponíveis para pronta entrega. Um kit custa R\$ 144; dois, R\$ 280; e três, R\$ 405. Toda semana, um dos kits entra em promoção e pode ser comprado por R\$ 130. Há o combo de sopas: na compra de 6 por R\$ 150, leva uma grátis.

Os cardápios podem ser consultados pelo Instagram @aconchegocozinhaafetiva ou pelo WhatsApp (13) 99785-3300.

SERVIÇO: ACONCHEGO, AV. SENADOR FEIJÓ, 187. ABRE DE TERÇA A SEXTA, DAS 10H30 ÀS 16H. SÁBADOS, DAS 10H30 ÀS 15H30

Hotel tem bufê especial de café da manhã

DA REDAÇÃO

O Comfort Hotel Santos (Avenida Rei Alberto I, 177, na Ponta da Praia) faz 11 anos este mês e celebra a data com bufê de café da manhã aberto ao público até o próximo dia 30. Servido à vontade, o café inclui pães, cereais, frutas, sucos naturais e opções feitas na hora, como omeletes e tapiocas, além de espumante e bolo.

De segunda a sexta, o valor é de R\$ 65 por pessoa, das 6h às 10h. Aos fins de semana e feriados, R\$ 79, das 6h30 às 10h30. Crianças de até 5 anos não pagam e, de 6 a 12 anos, o valor é R\$ 35. Aos sábados, o hotel também oferece bufê de feijoada, das 12h às 15h30, por R\$ 89 por pessoa. Crianças de até 12 anos têm cortesia.