



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



# A ordem sequencial dos vinhos e a harmonização

Santé! Num jantar, a sequência dos vinhos é algo em que devemos prestar atenção. Os espumantes são os indicados para iniciarmos com os aperitivos, entradinhas, e podem até acompanhar todos os pratos, desde que sejam Brut.

Esta semana, a Adega Alentejana, importadora de rótulos e produtos portugueses, reuniu clientes e especialistas no restaurante Tasca do Porto, onde pudemos provar azeites especiais e uma sequência perfeita de vários vinhos harmonizados com os pratos da casa.

Os vinhos portugueses têm características diferenciadas porque são elaborados com castas nativas da região, autóctones. Acredita-se que Portugal tenha em torno de 150 a 200 uvas autóctones em produção.

Assim, degustamos um espumante português da Bairrada, Quinta do Ortigão Baga (Baga é

a uva tinta que vinificou em branco, assunto para outra ocasião). Um vinho branco, do famoso enólogo Paulo Laureano, o Premium Branco 2012, castas Antão Vaz, Arinto e Fernão Pires, nos foi servido com uma salada tropical de abacate com kani e camarão. Vinho com frescor e toques amanteigados que cresceu muito com a salada, enobrecendo a ambos.

Quando há vários pratos diferentes a serem servidos, trocar de vinho é bastante elegante e recomendável. Mas cuidado, pois a troca deve ser inteligente, ou seja, seguir o estilo e paladar dos pratos. Os vinhos brancos antes dos tintos, os leves antes dos encorpados, os simples antes dos excepcionais e os secos antes dos doces, sempre!

Na sequência foram servidos um ceviche de linguado abundante em pimentões coloridos, pimentas e ervas, ousadamen-

## Agenda

>> **4º Tasting Wines of Chile**  
"Os Extremos do Chile"  
6 de agosto | 16 às 20 horas  
Hotel Unique, Av. Brigadeiro Luís Antônio, 4.700/SP

>> **Degustação Adega Diamantes**  
6 de agosto, às 20 horas  
Petit Verdot Adega Gourmet  
Reservas: tel. 3221-6251

te harmonizado com um tinto da Península de Setúbal, Vinha Vale dos Alhos Castelão 2011. Foi uma explosão de aromas, sabores e retrogosto. Vinho vivo com comida vivaz, ambos pertinentes. Aproveite!

Hora do bacalhau, afinal, estávamos em uma noite portugue-

## Provei e indico

Quinta do Passadouro - Passa Tinto 2011, Douro, PT.  
**Uva:** 40% Tinta Roriz, 45% Touriga Franca e 10% Touriga Nacional.  
**Cor:** rubi intenso.  
**Nariz:** toques floral e comota de frutas vermelhas e caramelo com tostados.  
**Boca:** seco, acidez e corpo médio com taninos macios após alguns instantes na boca. Muito agradável e equilibra os 14 ° GL de álcool com ótima persistência.

R\$ 79,00, na Casa Porto, importado pela Adega Alentejana.



<< Vinha Vale dos Alhos Castelão Tinto 2011 - Península de Setúbal, PT.  
**Uva:** Castelão.  
**Cor:** rubi com toques granados.  
**Nariz:** frutas negras, especiarias, tostados.  
**Boca:** seco, bom corpo, taninos elegantes e aveludados, persistente. Equilibra sua total estrutura com 14,5 ° GL de álcool.

R\$ 79,00, na Casa Porto, importado pela Adega Alentejana.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

# Confeitaria Domitila, para sair da dieta

Quando estiver na Praça José Bonifácio, no Centro de Santos, deixe-se guiar pelo aroma de café tirado na hora e deleite-se com os bolos e doces artesanais da Domitila Confeitaria Café. O sabor delicado dos doces justifica até a escapada da dieta.

Apesar de aberta há menos de um mês, suas mesas e confortáveis poltronas são sempre concorridas.

O nome é uma referência à Marquesa de Santos e o tom

histórico harmoniza com o imóvel, tombado pelo Patrimônio Histórico e Cultural. A loja fica no térreo do prédio da Sociedade Humanitária de Santos, que data do século 19.

O piso original da confeitaria, em azulejo hidráulico, foi mantido. "Fizemos uma decoração que desse a sensação de leveza, mas não interferisse no caráter histórico do local", disse uma das proprietárias, Vera Lucia Stellwagen.

No menu, estão nove bolos

confeitados, como o de morango com suspiro e chantili (R\$ 7,00 a fatia) ou o de limão siciliano (R\$ 6,00 a fatia). Há ainda os com chocolate, como trufado (R\$ 7,00) ou brigadeiro (R\$ 6,00). Todos os dias saem ainda da cozinha, muses, tortas e brigadeiros gourmets, além dos bolinhos de ovos (laranja, cenoura etc).

A casa também tem padaria, com pão francês (R\$ 10,00, o quilo) e integral (R\$ 0,75, a unidade).

Até o dia 11 de agosto, há várias promoções de café da manhã (das 7h30 às 9h) como o café expresso ou com leite, pequeno, com pão de queijo ou pão com manteiga a R\$ 3,50, e ainda salgados a R\$ 2,80. "Tudo é produzido na casa, sem o uso de conservantes".

SERVIÇO:  
DOMITILA CONFEITARIA CAFÉ  
PRAÇA PATRIARCA JOSÉ BONIFÁCIO, 60,  
CENTRO, SANTOS  
FUNCIONAMENTO: SEGUNDA A SEXTA,  
DAS 7H ÀS 18H30.



Bolo de morango tem geleia, chantili e suspiro, além de massa leve

# Rangaria tem cardápio que mescla Estados Unidos, Japão e México



Uramaki shaggy dog é um dos mais pedidos da casa, com toque picante

O cardápio é uma fusão de influências norte-americana, mexicana e japonesa. A decoração é moderna, mas acolhedora e intimista, combinando com o diminuto tamanho da casa, que tem 26 lugares. Assim é a Rangaria, aberta há pouco mais de uma semana em Santos.

A ideia do restaurante surgiu de uma conversa informal entre os amigos Bruno Boturão, Henrique Moreira, João Felipe Menano e Felipe Mathias. Queriam abrir uma casa que remetesse aos gostos em comum do grupo: música, surf, skate e viagens.

No amplo menu, as influências norte-americanas podem ser vistas também na culinária japonesa como no uramaki shaggy dog (enrolado de camarão empanado, avocado, cream cheese e molho picante). O nome remete à aparência: um cachorro peludo (R\$ 21,90 a porção).

Entre os mais pedidos, está o burrito San Diego (filé mignon, sour cream e batata frita enrolados no pão folha - R\$ 23,90).

No menu de sobremesas, o rangateau segue a linha do Restaurante Paris 6, em São Paulo, que lançou a ideia. O petit gâteau vem em um pote acompanhado de picolé, coberto com ganache de chocolate com morangos e nozes (R\$ 22,90). É a chamada gordice que vale cada colherada.

SERVIÇO: RANGARIA FISH N' GRILL  
RUA VALDOMIRO SILVEIRA, ESQUINA COM A  
RUA MINAS GERAIS, BOQUEIRÃO, SANTOS  
FUNCIONAMENTO: TERÇA A DOMINGO,  
A PARTIR DAS 19H.

## Quentinhas

### Sandubas

A Padaria Santo Trigo (Av. Almirante Cochrane, 105, Santos) está com novos sanduiches no seu menu. Entre as novidades, vários feitos com o hambúrguer da casa, que tem 200g de fraldinha. Além dos tradicionais, há outros bem incrementados como o Texas (dois hambúrgueres, queijo, cebola caramelizada, alface e molho barbecue - R\$ 25,00). Há ainda os sandubas com pães especiais como o Ponta da Praia (pão de fibras, salmão defumado, cream cheese e rúcula - R\$ 24,00). Todos são assinados pelo chef Fábio Leal.



### CupinFit

A Cupincake (Rua Machado de Assis, 465, Boqueirão, Santos) está com a pré-venda da linha CupinFit, que terá lançamento oficial no próximo dia 24. Ela é ideal para quem procura alimentos mais saudáveis ou tem restrições alimentares. Entre os produtos, torta de atum ou empada vegetariana sem carboidratos e sem glúten; pão Dukan, coxinha ou pão de queijo com massa de batata-doce (todos R\$ 6,00 a unidade). Há ainda a linha de doces com brigadeiros com baixo índice glicêmico e funcional (com óleo de coco e batata-doce - R\$ 5,50) e cupcakes com 7,50g, entre vários outros.



### Camarão na moranga

Nos fins de semana, a partir de 8 de agosto até 7 de setembro, acontece a Festa do Camarão na moranga, na Praça de Eventos, no Forte de São João, em Bertioga. O evento será às sextas (jantar a partir de 20h), aos sábados (almoço e jantar) e aos domingos (almoço). O festival servirá o especial (moranga com camarões sete-barbas ao molho, com oito camarões-rosa e arroz - R\$ 140,00, para quatro pessoas) ou o simples (moranga com camarões sete-barbas ao molho - R\$ 110,00).

### Aniversário e pizza

A Forno Palmares (Av. Siqueira campos, 296) está com uma promoção para aniversariantes. Quem fizer a festa de aniversário na pizzaria ganha o bolo e ainda um vale-pizza no delivery. Reservas: 3222-1551.

### Festival do Camarão

O Chopp Halle Restaurante (Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 1.520, Pitangueiras, Guarujá) promove de amanhã até 5 de novembro, o 15º Festival do Camarão Rosa, com 19 pratos diferentes preparados com o crustáceo selecionado fornecido pelo Mar e Vida Atacadista de

Frutos do Mar. O valor é R\$ 92,00 para duas pessoas ou R\$ 56,00 para uma pessoa. Entre as opções, moqueca, bobó, à grega, tropical, com massas, ao catupiry, entre outros.

### Dia dos Pais

No próximo dia 10, o Mendes Plaza Hotel oferece o Almoço de Dia dos Pais, no Restaurante The Garden, das 12h às 15h30. Serão várias opções, passando pelas saladas, pratos quentes, sobremesas e cardápio kids. As bebidas não alcoólicas estão incluídas e o estacionamento é gratuito. O valor é R\$ 89,00 por pessoa. Crianças até 7 anos não pagam e as que têm entre 8 e 11 anos ganham 50% de desconto. O Mendes Plaza Hotel fica na Av. Mal. Floriano Peixoto, 42, Gonzaga, em Santos. Informações: www.mendesplaza.com.br.

### Dia dos Pais I

Para quem quiser passar o almoço do Dia dos Pais em casa, a Santos Sabores Empório de Massas está com uma opção especial: paleta de cordeiro à Ambassade d'Auvergne com couscous marroquino (R\$ 138,00 para quatro pessoas). Encomendas na Rua Epitácio Pessoa, 145, ou pelo tel. 3223-5270.

**Babbo Giovanni**  
Tradição Desde 1977

A mais tradicional Pizza de São Paulo, agora em Santos!

PIZZA DELIVERY

3223.7519  
3223.7368

www.babbogiovanni.com.br