



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Vinhos do Alentejo, um sucesso!

Santé! Estive no evento Venha descobrir os grandes vinhos do Alentejo, no último dia 15, em São Paulo, onde pude degustar diversas preciosidades desta dinâmica região portuguesa.

O evento foi realizado pela empresa portuguesa Essência do Vinho, com apoio e divulgação da CH2A Comunicação, dirigida por Alessandra Casolato, na qual a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana me convidou para a Masterclass 'Arte do Corte', conduzida pelo jornalista e crítico de vinhos portugueses Rui Falcão.

Nesta aula privêe, Rui nos brindou com seu vasto conhecimento sobre os vinhos de Portugal, explicando sobre os cortes alentejanos, ou seja, vinhos que têm várias castas em sua composição.

Portugal possui mais de 250 uvas autóctones, aquelas nativas de suas terras, e o Alentejo produz vinhos com cortes específicos, dando a essa região maior notoriedade no mundo vitivinícola.

Os cortes, chamados de lotes em Portugal, conhecidos também como assemblages ou blends, são elaborados tanto separadamente — quando cada uva é vinificada em separado e depois o enólogo faz a mistura — ou mesmo juntamente, em que todas as uvas são vinificadas em

conjunto. Este modo é muito mais difícil e complexo, uma vez que a sua correção ao final torna-se impossível.

Rui Falcão informou que está aí a arte do corte do Alentejo. Muitos produtores dominam este estilo utilizando muita técnica e saber, dosando criteriosamente as espécies de uvas a misturar, a quantidade das castas e o tempo de vinificação e estágio em barricas novas ou usadas, ou sem passagem em madeira.

O sucesso dos vinhos dessa região é comprovado nas vendas. De cada duas garrafas de vinho português vendidas, uma é do Alentejo, sendo que a outra pode ser das demais regiões como Douro, Dão, Bairrada, Vinhos Verdes etc. Aliás, o Alentejo é a terra do sobreiro, espécie de carvalho que fornece a cortiça para as rolhas que fecham os vinhos, tema que em breve trarei para a coluna.

Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos, Vidigueira, Évora, Moura e Granja-Amareleja são as sub-regiões dos vinhos com Denominação de Origem Controlada Alentejo DOC.

As uvas brancas do Alentejo são: Arinto, Antão Vaz, Fernão Pires ou Maria Gomes; Roupêiro ou Síria; Rabo de Ovelha ou Rabigato e Verdelho. Também as conhecidas Chardonnay,

Agenda

7/10 Decanter Wine Day, das 17 às 22h. Mais de 100 rótulos para degustar. Mesa de frios, sorteio de vinhos e descontos. Na Enoteca Decanter Santos. Telefone: 2104-7555

Sauvignon Blanc e Semillon. Todas originam vinhos brancos aromáticos, originais, frutados, complexos, ligeiramente ácidos, com estrutura e harmonia.

Dentre as tintas estão: Alfrocheiro, Alicante Bouschet, hoje considerada regional mas originária da França; Aragonez ou Tinta Roriz, que é a mesma Tempranillo na Espanha; Castelão ou Periquita; Touriga Nacional e Trincadeira. Ainda as universais Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot.

Os vinhos tintos têm cores carregadas e intensas, aromas complexos de frutos maduros, estrutura firme, são pungentes, equilibrados e persistentes.

Degustar um vinho do Alentejo é partilhar o conhecimento de gerações de vinhateiros, a inovação de novas técnicas e o despertar para um vinho de extrema personalidade! A lista completa dos vinhos que degustei você acessa no meu site www.enoamigos.com. Escolhi três pra compartilhar com você. Aproveite as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Capriche nas receitas com frutos do mar

Com dicas simples você pode cozinhar polvo e lula sem medo

Quer caprichar no almoço de fim de semana usando frutos do mar? Então, anote essas duas receitas do chef Thiago Ferruccio, do Brutus Bar & Bistrô, Guaiúba, Guarujá. Veja também no quadro dicas de como comprar e cozinhar polvo e lula usados nas receitas.

Truques

• **Lula**
Como comprar: o odor deve ser agradável. A pele branca com manchas rosadas, ligeiramente viscosa e brilhante. A carne deve ser firme, nem dura e nem mole demais. Não deve estar com a pele pegajosa ou opaca.

Como preparar: este molusco fica perfeito em petiscos frito, em risotos e molhos. Limpe-o, tirando uma espécie de cartilagem de dentro ou peça ao peixeiro. O segredo é sempre fritá-lo, grelhá-lo ou fervê-lo em azeite ou líquido bem quente. Esse choque térmico garante a maciez. Outro truque é colocar uma pitada de bicarbonato de sódio na água fervente do cozimento. Se for fritá-lo ou refogá-lo (como na receita), não passe dos 4 minutos. Se for cozinhá-lo em água fervente, deixe 20 minutos.

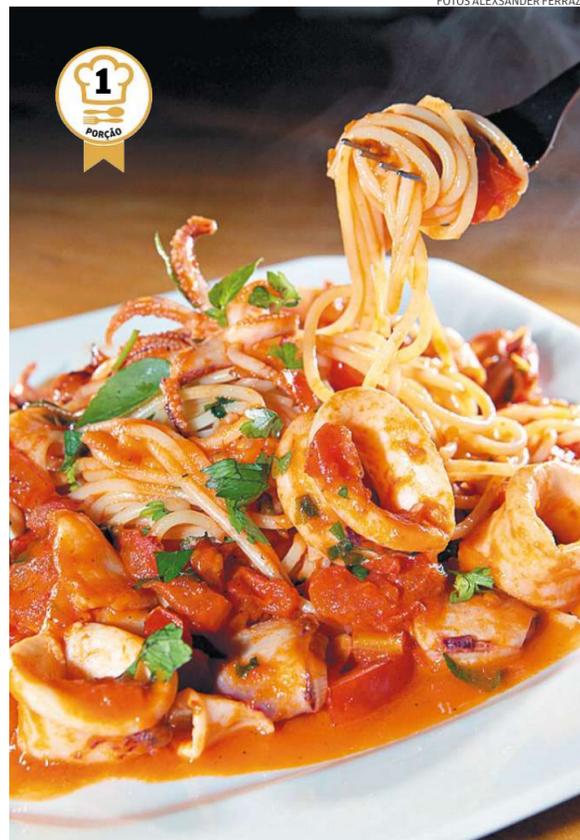
Como congelar: limpe e cozinhe em água fervente por 2 minutos. Enxágue em água fria e embale em filme plástico ou pote bem fechado por até 3 meses.

• **Polvo**
Como comprar: composto de carne e músculo, deve estar firme e com o cheiro agradável. A pele é acinzentada brilhante, não deve estar pegajosa.

Como preparar: existem muitos jeitos de cozinhá-lo. Em panela de pressão com folhas de louro e uma cebola sem casca (sem água), por 20 minutos depois que apita. Em água fervente com folhas de louro, um pouco de vinho, cravos e 1 batata do tamanho da cabeça do polvo. Quando a batata estiver bem cozida, o polvo também está. Depois de cozido, corte como desejar. No método tradicional, coloque-o em uma panela de cobre com bastante água fervente, mergulhe o polvo três vezes e depois deixe-o cozinhando por cerca de 1 hora e meia. Para saber se está cozido, espete um palito em um tentáculo maior. Se sair fácil, está no ponto.

Como congelar: limpe e cozinhe em água fervente por 2 minutos. Enxágue em água fria e embale em filme plástico ou pote bem fechado por até 3 meses. Pode-se ainda congelá-lo já cozido.

SERVIÇO:
BRUTUS BAR & BISTRÔ
ENDEREÇO: PRAÇA DR. WALTER BELLIAN, 39,
GUAÍUBA, GUARUJÁ. TEL.: 3354-1094
FUNCIONAMENTO: DE QUINTA A SÁBADO,
A PARTIR DAS 17 HORAS.



Espaguete com calamari ao pomodoro fresco

Ingredientes: 1/4 do pacote de 500g de um bom espaguete; 2 colheres de sopa de manteiga com sal; 2 colheres de sopa de salsinha bem picada; 1/4 de cebola picada; 3 tomates italianos sem pele e semente e em cubos; 1 lula grande com a cabeça inteira e o tubo cortado em rodela; 2 azeitonas pretas grandes; azeite para refogar; sal a gosto.

Preparo: enquanto ferve a água para cozinhar o macarrão, faça o molho refogando no azeite a cebola, o tomate e o sal, até amolecer. Acrescente um pouquinho de água, mexa e coloque a lula. Tampe a panela e deixe a lula cozinhando no molho por 4 minutos. Após escorrer o macarrão, puxar na manteiga e salsinha. Acrescentar o molho com a lula, decorar com as azeitonas e servir imediatamente. 1 porção



Tentáculos de polvo com batatas coradas

Ingredientes: 4 tentáculos de polvo; 4 batatas; 1 dente de alho; 1 cebola; 1 punhadinho de salsinha; 1 punhadinho de azeitonas pretas; 1 tomate italiano; azeite e sal a gosto; óleo para fritura.

Preparo: amacie o polvo cozinhando-o por cerca de 1 hora e meia. Depois, grelhe os tentáculos do polvo. Descasque e corte as batatas em cubos e também faça um pré-cozimento, fritando-as em óleo bem quente depois. Prepare o molho com os demais ingredientes, em cubinhos pequenos, levando-os ao micro-ondas junto com o azeite por 3 minutos. Despeje-o por cima dos tentáculos e sirva com a batata.

Provei e indico:

Herdade do Esporão - Esporão Reserva Branco 2013 - Alentejo, PT

Uva: Arinto, Antão Vaz, Roupêiro e Semillon

Cor: amarelo palha brilhante, reflexos esverdeados

Nariz: floral, fruta cítrica como tangerina, toques de coco e madeira

Boca: seco, leve, mineral, fresco com acidez equilibrada com 14° GL de álcool, persistente com final de boca seco.

R\$ 93,90, no Marcelo Laticínios, importado pela Qualimpor (www.qualimpor.com.br)

Cooperativa de Borba - Adega de Borba - Tinto 2012 - Alentejo, PT

Uva: Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

Cor: rubi com média intensidade

Nariz: frutas silvestres, ameixa e toques de mel

Boca: seco, muita fruta, taninos razoáveis, bom corpo, boa persistência, equilibrado, com 13,5° GL de álcool

R\$ 52,00, no Empório Maria Luiza, importado pela Adega Alentejana (www.alentejana.com.br)

Júlio Bastos - Dona Maria Reserva Tinto 2008 - Alentejo, PT

Uva: 50% Alicante Bouschet, 50% Petit Verdot e Syrah

Cor: rubi intenso retinto

Nariz: defumado, frutas negras, azeitonas, toque balsâmico, couro e caça, complexo

Boca: seco, encorpado com taninos firmes, macios e aveludados, vivaz, equilibrado com 14° GL de álcool, persistente. Decantar por 1 hora.

R\$ 185,00, na Enoteca Decanter, importado por Decanter Vinhos (www.decanter.com.br)

TEMPORADA DE FONDUE

Grand Cru

FONDUE DE QUEIJO
FONDUE DE CHOCOLATE

Grandes vinhos com preços promocionais!

RUA MINAS GERAIS, 17 - BOQUEIRÃO - TEL.: (13) 3307.0467

Boa Mesa

Ano III - nº 135.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Arte: Marcelo Padron.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



LOJAS COURAÇA & ROCHEDO

PRESENTES PARA TODOS OS MOMENTOS
DIVERSOS PRODUTOS PARA SUA RESIDÊNCIA OU EMPRESA



• INOX • LOUÇAS • ARTIGOS DE BARRO VITRIFICADO REFRATÁRIOS • LIXEIRAS PARA CONDOMÍNIOS E RESIDÊNCIAS

www.lojascouraca.com.br [f/lojascouraca](https://www.facebook.com/lojascouraca)

Rua João Guerra, 234 - Macuco - Santos/SP - CEP 11015-130
Tels: 13 3232.1427 / 3232.1479 • contato@lojascouraca.com.br

Viva momentos de Felicidade

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP