Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER

Carta de vinhos no *tablet*

Santé! As últimas degustações de vinhos aqui em Santos têm deixado ótimas impressões. Vinhos de diversos países produtores com reconhecimento mundial, novas safras, além de mesas com variados tipos de queijos e frios, frutas, pães, pastinhas, *finger foods* e água (que jamais deve faltar e nem deve ser limitada). Tudo o que se espera de uma boa recepção para os enófilos, apreciadores e principalmente para os proprietários de restaurantes, que hoje, não podem deixar de atualizar suas adegas.

Aliás, tanto proprietários como clientes de todo o litoral paulista estão mais exigentes e antenados, e isso é muito bom, pois vivemos muito próximos da cosmopolita São Paulo, onde tudo acontece. Com isso, o santista quer ter acesso tanto aos grandes rótulos como também àqueles de custo e qualidade evidentemente acessíveis, assim como um serviço de vinho condizente.

Recentemente fui ao restaurante Guaiaó, onde o *sommelier* e sócio André Antivilo me ofereceu sua nova carta de vinhos em um *tablet*, uma inovação tecnológica onde a escolha do vinho pode ser feita por tipo de uva, faixa de preço, país, combinações de aromas, além de trazer informações completas do rótulo.

Uma solução elegante e prática, que ajuda a tirar dúvidas dos clientes e harmoniza o menu individualmente, baseado nas características dos pratos e sobremesas. O *tablet* é ligado à rede social de vinhos *Wine Tag*, unindo interatividade e informação sobre o mundo do vinho. Facilita a seleção de um rótulo na carta e permite que o *sommelier* apresente recomendações personalizadas. Também disponibiliza a visualização de diversas opiniões de degustadores de vinhos do Brasil todo.

O Restaurante Guaiaó é o primeiro na região a aplicar essa tecnologia e ganha uma página exclusiva no site da *WineTag*, que integra a carta de vinhos com o cardápio. "Os vinhos delicados do Guaiaó são perfeitos com o tipo de cozinha que o *chef* André Ahn cria. Harmonizá-los só faz crescer o jantar e relaxar a mente", avalia o sommelier. Oxalá outros restaurantes inovem também.

Nós, amantes da bebida de Baco, agradecemos!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Agenda

4/11 – Degustação World Wine de rótulos da Tabali, 20h, na Petit Verdot. Telefone: 3221-6251
6/11 – –1ª Feira do Vinho Quality Empório Wine, 19h30, Av. Rui Barbosa, 308 ,Itanhaém. Telefone: 3422-5559

Provei e indico

>>

Miolo Cuvée Tradition Brut, Bento Gonçalves, BR
Uva: 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay
Cor: palha com reflexos verdeais, borbulhas finas e constantes.
Nariz: frutas tropicais, menta, toque floral e pão torrado.
Boca: seco, acidez refrescante, persistente, equilibrando 11,5˚GL de álcool

R$ R$37,90 **no Marcelo Laticínios. Citado por Jancis Robinson, no Financial Times, como bestseller da loja Soif d'Ailleurs, em Paris.**

>>

Cono Sur Reserva Especial Pinot Noir 2012, Casa Blanca, CL
Uva: Pinot Noir
Cor: rubi, com tons violáceos e média intensidade
Nariz: frutas vermelhas maduras, como cereja e morango. Apresenta um leve tostado
Boca: seco, frutado, corpo médio, taninos leves, 14˚GL de álcool equilibrado. Tem elegância e e persistência.

R$ 55,90 **no Empório Santa. Marta. Importado pela La Pastina.**

>>

Viu Manent Grand Reserva Carménère 2011, Colchagua, CL
Uva: 97%Carménère, 2% Cabernet Sauvignon e 1% Petit Verdot
Cor: rubi intenso
Nariz: frutas silvestres e negras como cereja, mirtilo e ameixa, especiarias e fumo.
Boca: seco, evidencia sabores iguais ao nariz , corpo médio, taninos macios, equilibra frescor com 14,2˚GL de álcool e persistente

R$59,90 **no Empório Sta. Marta. Import. Hannover**

Para comemorar o Dia das Bruxas e o Dia do Saci

SHUTTERSTOCK.COM

>>**Muffin Coruja**
Uma receita simples de *muffin* (*cupcake*) com ganache de chocolate se transforma em uma coruja. Os olhos são formados por uma bolacha Oreo ou Negresco aberta ao meio. Coloque confeitos tipo M&M arrematando a criação.

>>**Monstrinho de pote**
Compre bolo de chocolate pronto, iogurte grego de maracujá ou pêssego e forme camadas como na foto. Pode usar o potinho que tiver. Para finalizar, os olhos são de marshmallow e chocolate derretido.

>>**Salada monstruosa**
A salada de folhas fica bem mais divertida se colocada dentro desses pimentões coloridos, que ganham vida com os recortes em forma de caretas monstruosas. Use uma faquinha de legumes e muita criatividade.

Centro de Santos ganha loja de bolos

DA REDAÇÃO

O relógio marcava perto das 15 horas e o aroma de bolo de maracujá e de chocolate saindo do forno nos guiou até a pequenina Rua Vasconcelos Tavares, no Centro de Santos. Chegamos à Maria's Bolos, uma casa especializada em bolinhos da vovó, que abriu as portas na última terça-feira.

Com decoração caprichada, a loja oferece 54 sabores, incluindo os tradicionais como fubá, chocolate e banana (R$ 12,00, inteiro e R$ 4,50 a versão individual) e também especiais, diet, sem glúten e com *whey protein* (R$ 45, 00, inteiro). Há ainda opções com cobertura, cujos sabores variam diariamente, sempre com duas opções (R$ 18,00, inteiro).

Segundo a proprietária Andreá Maria Messias Silveira, a intenção foi criar um lugar aconchegante para se sentar e tomar um cafezinho (R$ 3,50) ou um capuccino (R$ 3,90).

FERNANDA LUZ

Casa tem decoração caprichada, com mesinhas, cafezinho e bolos fofinhos com farta cobertura

Uma estante logo na entrada expõe artesanatos e louças antigas herdadas da avó e da mãe de Andréa. A loja faz entrega em Santos, São Vicente e Praia Grande (taxa de R$ 2,00).

SERVIÇO MARIAS BOLOS
RUA VASCONCELOS TAVARES, 21, CENTRO, SANTOS. TEL.: 3307-5731.

Quentinhas

Da terrinha

Durante o mês de novembro, o Empório Masano, em Praia Grande, levará um pouco de Portugal a seus clientes. A chef Amanda de Cillo irá preparar pratos típicos no almoço, de segunda a sexta. No menu, estão Bacalhau Zé do Pipo, à Brás, à Gomes de Sá, Arroz de Marisco e Cozido de Grãos (R$ 27,00, cada). Os vinhos portugueses terão 10% de desconto e a casa abrirá até às 22h. O Empório fica na Av. Costa e Silva, 1.500. Tel: (13) 3491-5236.

Concurso de pizza

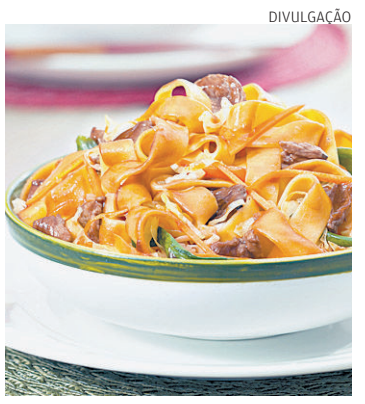
As inscrições para o 5º Concurso Santista de Pizza Amadora Meu nome virou pizza terminam hoje. Interessados podem se inscrever na Kokimbos ou no www.kokimbos.com.br. Dez pizzas serão classificadas para participar da etapa final, dia 20.

FERNANDA LUZ

Para iniciantes

Degustação de vinhos da La Pastina na Fornalha Palmares (foto 1) contou com o sommelier Raphael Serra Evangelist, embaixador do Dão (região de Portugal) no Brasil. Foram degustados vinhos chilenos Cono Sur e Emiliana, harmonizados com sugestões do chef Wilson Roque Jr. "A nossa intenção é atrair pessoas que ainda não têm o hábito do vinho".

DIVULGAÇÃO



Festival chinês

O China In Box promove o Festival de Sabores, com opções diferentes de talharim (foto 2): do Chef com camarão R$ 32,90 (júnior) e R$ 45,90 (padrão); do chef com frango (R$ 24,90 e R$ 31,90); à Moda (R$ 31,90 e R$ 44,90); da Casa (24,90 e R$ 31,90). As unidades de Santos (Rua Tolentino Filgueiras, 54. Tel. 3289-5060) e São Vicente (Av. Antônio Emmerick, 736. Tel. 3561-3939) participam.

Boa Mesa
Ano III - nº 140.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Arte: Marcelo Padron.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br