



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



## Viñas de Colchagua, Chile

Santé! A busca da perfeição. Assim defino o evento Avant-Première de Viñas de Colchagua 2014, que estreou no Brasil, em outubro, com competência, técnica e elegância, tanto na Master Class quanto na degustação aberta, no Hotel Tivoli, em São Paulo. Ele foi realizado pela própria Associação Gremial Viñas de Colchagua ([www.colchaguavalley.cl](http://www.colchaguavalley.cl)), com organização de Alessandra Cassolato, da CH2A.

Com vinhos ícones das bodegas que integram a associação, lá estiveram: Bisquertt, Casa Silva, Lapostolle, Los Vascos, Luis Felipe Edwards, Montes, MontGras, Santa Cruz, Santa Helena, Santa Rita, Siegel, Viña Ventisquero e Viu Manent.

O Vale do Colchagua possui grande diversidade de microterroirs. Isso ocorre devido aos solos profundos, de origens aluviais e colúviais\* provenientes dos rios e das laterais da Cordilheira dos Andes, respectivamente. Também sua amplitude térmica (sol de dia e frio à noite), e temperaturas baixas até em pequenas altitudes, com boa insolação, fazem a diferença. Além de poucos ventos marítimos em locais protegidos por colinas.

Conhecida como a melhor zona para o cultivo da Car-

ménère, que é destaque de seu país, há também Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec dentre outras. Aliás, estas uvas compuseram os vinhos da Master Class, conduzida por Mario Geisse, produtor e enólogo chileno, com rótulos elaborados em vinhedos que vão da Cordilheira dos Andes ao Pacífico. É uma região tradicionalmente vitivinícola, e que hoje também acolhe vinícolas modernas e tecnológicas embelezando a paisagem.

Entre tintos, brancos e rosés, três estandes temáticos se destacaram no evento: Herança, vinhos de vinhedos antigos; Uvas Mediterrâneas e não-tradicionais, e Carménère de Colchagua.

No meu site [www.enoamigos.com](http://www.enoamigos.com) você confere todos os vinhos degustados na Master Class e os que destaquei no salão.

O enoturismo é bastante forte na região e a Ruta del Vino del Valle de Colchagua convida a descobrir este maravilhoso terroir, localizado a 130 km ao sul de Santiago, na região de Libertador Bernardo

O'Higgins. São belíssimas paisagens, amplas ladeiras vestidas de vinhedos, bodegas de categoria mundial, povos típi-

### Agenda

>>25/11 - 3ª feira. Porto e Douro - International Wine Tasting SP 2014. Informações: [vinhosdoporto2014@gmail.com](mailto:vinhosdoporto2014@gmail.com)  
>>29/11 - Sábado. The Wine School promove Curso de Vinhos - Wine Spirit Education Trust - Nível 1, das 9 às 18h, na Enoteca Decanter. Informações e inscrições: (11) 2737-9212 e (11) 99680-2460 ou [claudia@thewineschool.com.br](mailto:claudia@thewineschool.com.br)

cos e um amplo patrimônio cultural. Sem dúvida, um destino saboroso do Chile.

O Chile lidera, desde 2002, quase 50% do mercado de vinhos importados pelo Brasil. Seus vinhos são elaborados com uvas de vinhedos livres de doenças, conduzidos com maestria para servir o mercado mundial a preços convidativos. Show de qualidade nos tops e nos bestbuys.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

\*ALUVIAIS - SOLOS FORMADOS POR SEDIMENTOS MINERAIS DEPOSITADOS ÀS MARGENS DE RIOS OU SUA FOZ. POR FORÇA DE VENTOS E DO SEU PRÓPRIO DEGRADAMENTO.  
\*COLÚVIAIS - SOLO DAS ENCOSTAS DOS MORROS FORMADOS POR DETRITOS PROVINDOS DO ALTO.

### Provei e indico



Montgras Ninquén 2007 Colchagua, Cl  
**Uva:** 65% Syrah e 35% Cabernet Sauvignon  
**Cor:** rubi intenso  
**Nariz:** ataque de anis, frutas maduras, caramelo e especiarias.  
**Boca:** seco, acidez, taninos e álcool de 14,5° GL em perfeita harmonia, encorpado, cheio, elegante, pronto e persistente.

Preço sob consulta, Bruck Import. ([www.bruck.com.br](http://www.bruck.com.br))



Viu Manent - Vibo Viñedo Centenario 2011 Colchagua, Cl  
**Uva:** 51% Cabernet Sauvignon, 44% Malbec, 5% Petit Verdot  
**Cor:** rubi intenso e toque violáceo  
**Nariz:** cereja, groselha, amora e ameixa com leve tabaco  
**Boca:** seco, encorpado, frutas e tostados com toque mineral. 14,5° GL de álcool equilibram acidez e taninos macios, persistente.

R\$ 119,90, na Casa Porto, da Hannover Import [www.emporiocasaporto.com.br](http://www.emporiocasaporto.com.br)



Viña Santa Cruz Tupu Edicion Limitada 2010 Colchagua  
**Uva:** 31% Carménère, 28% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah e 17% Malbec  
**Cor:** rubi intenso  
**Nariz:** amoras e ameixas, notas lácteas, avelãs, chocolate e tostados.  
**Boca:** seco, fresco, sabores iguais ao nariz, complexo, encorpado, elegante e persistente.

Sem importador no Brasil ([www.vinasantacruz.cl](http://www.vinasantacruz.cl))



Chef participa da última etapa do Sabor de São Paulo, no Museu Pelé

## Jefferson Rueda dá aula gratuita em Santos

Na próxima segunda, Santos receberá a 15ª etapa do Festival Gastronômico Sabor de São Paulo, evento da Secretaria de Turismo do Estado de São Paulo. O festival percorreu outras 14 cidades resgatando o que há de mais tradicional na culinária paulistana.

Esta última etapa terá a presença de Jefferson Rueda, do Restaurante Attimo. Além de fazer parte do júri que escolherá as quatro melhores receitas da Baixada Santista, o chef dá-

rá uma aula gratuita, com o tema *Um olhar caipira sobre a cozinha caçara*. A oficina será no Museu Pelé, com início às 15h e duração de duas horas. As inscrições são limitadas e podem ser feitas pelo email: [turismo@sp.gov.br](mailto:turismo@sp.gov.br) ou pelos telefones (11) 3709-1666 ou 3709-1667. A tradicional degustação das dez receitas finalistas da etapa será na Secretaria de Turismo de Santos, a partir das 17h e também é aberta ao público.

## Petit Verdot faz jantar às escuras

DA REDAÇÃO

Já pensou em jantar no escuro? E com os olhos vendados? Pois, quem quiser ter essa experiência diferente poderá participar do Santos Noir - Jantar às escuras, dia 26 deste mês, na Petit Verdot Adegas Gourmet.

O objetivo é despertar os outros sentidos, dando uma trégua para o olhar e aguçando o paladar, o tato e o olfato.

A proposta é criar um espaço harmonizado com gastronomia, vinhos, músicas e cinema. Um ator convidado fará participação surpresa com base em filmes noir, estilo visual que surgiu no cinema americano nos anos 40.

O jantar é idealizado pelo jornalista e diretor de cinema Eduardo Ricci. Os interessados devem fazer reserva até 21 de novembro. O valor é R\$ 95,00 com direito a entrada, prato principal e sobremesa e uma taça de vinho.

SERVIÇO: SANTOS NOIR - JANTAR ÀS ESCURAS  
DIA: 26 DE NOVEMBRO, 20H  
LOCAL: PETIT VERDOT ADEGA GOURMET (RUA ALEXANDRE HERCULANO, 79, BOQUEIRÃO). RESERVAS NO LOCAL, PELO E-MAIL: [CINERICCI@YAHOO.COM.BR](mailto:CINERICCI@YAHOO.COM.BR) OU PELO TELEFONE (13) 99171-7463.

## Quentinhas



### Sorveteria

Abriu as portas, esta semana, a sorveteria Ki Doçura, no Centro de Santos. Com 24 sabores de sorvete de massa e 30 coberturas variadas, a loja tem mesinhas e funciona no sistema de self service e por peso. O preço é R\$ 39,90 o quilo. O proprietário Fabio Henrique Gonçalves de Oliveira disse que em breve a loja terá também açaí. Entre os sabores mais pedidos estão chokito, pistache, sensação, iogurte com amora e torta de limão. A Ki Doçura fica na Rua Martim Afonso, e funciona de segunda a sexta, das 10h às 18h30 e no sábado, das 10h às 13h.

### Doces magrinhos

Percebendo a demanda crescente por alimentos para quem tem restrição ou está querendo perder peso, a nutricionista Carolina Abrantes Rodacki abriu a barraca Retro Cakes, na Feirart



Boqueirão, que é montada aos sábados, na Praia do Boqueirão, em Santos. Ali, ela vende doces e bolos sem glúten, sem lactose, para diabéticos e até para quem faz a dieta Dukan. "Atendo a quem busca alimentos integrais e funcionais. Temos bolos, muffins, cupcakes e brownies, além dos sucos Detox". Todos os preparos contêm baixo sódio e gordura e não têm conservantes ou corantes artificiais. "Não uso farinha nem açúcar refinados". Entre as opções: bolo furo no meio

de laranja, capim-santo, hibisco (R\$ 9,00 o bolo de 16 cm de diâmetro); bolo tipo Inglês (R\$ 8,00); cupcakes (cacau, banana com aveia, coco, limão-siciliano - R\$ 4,00); muffins funcionais (R\$ 3,00 a R\$ 4,00); bolos recheados (R\$ 5,00 o pedaço). Ela também aceita encomendas: 98116-6277.

### Zucca no Centro

E até o fim deste ano, o Centro terá mais novidades gastronômicas. O Restaurante Zucca Culinária Artesanal vai abrir uma unidade na Rua Cidade de Toledo, 25. O chef Rogério Fontes vai levar para a nova casa suas receitas criativas com inspiração oriental. O restaurante, assim como o Zucca do bairro Campo Grande, funcionará no sistema de peso (R\$ 57,40 o quilo). O imóvel está em reforma e a expectativa de abertura é para a primeira quinzena de dezembro.

### Confraria Monduba

No próximo dia 13, 19h30, acontecerá a 4ª Feira da Confraria Reserva Monduba, do Restaurante Monduba, em Guarujá. O evento é aberto ao público, mediante pagamento de convite, que custa R\$ 150,00. A Feira terá degustação de 35 rótulos de vinhos, harmonizados com queijos, massas, geleias e antepastos. O valor do convite pode ser revertido em compras de vinhos e produtos. O convite pode ser comprado pelo [hotsite mondubarestaurante.com.br/feiraconfraria](http://hotsite.mondubarestaurante.com.br/feiraconfraria). O Monduba Restaurante fica na Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 1.392, Pitangueiras. Informações pelo telefone 7811-0095.

**Arte Empada**  
Empadas como você nunca provou!

**VENHA CONFERIR OS 15 DIFERENTES SABORES**  
(13) 3227.7282  
Av. Afonso Pena, 484 - Aparecida - Santos  
Das 12 às 20 horas  
[www.artempada.com.br](http://www.artempada.com.br)

Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery  
3284.0444

Cantina di Lucca

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

### Boa Mesa

Ano III - nº 141.  
Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Arte: Marcelo Padron.  
E-mail: [boamesa@atribuna.com.br](mailto:boamesa@atribuna.com.br)

