



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



## Papo divino com Dani Romano

## Provei e indico

*Daniella Romano, sommelière e expert em aromas, fala à coluna Momento DiVino sobre o trabalho que desenvolve e que tanto contribuiu para a divulgação e formação de vários sommeliers pelo Brasil.*

### Daniella, você faz parte de uma turma seleta de formadores de profissionais do mundo do vinho. Como foi o início da sua história com o vinho?

Comecei estudando muito, lendo, degustando e tentando entender o que eu sentia quando degustava um vinho. Seria possível tanta diversidade de aromas e sabores? Inquieta, desenvolvi minha primeira caixa de aromas. De lá pra cá, muita coisa mudou, mas confesso que até hoje me surpreendo diante de uma taça de vinho e de todas as histórias que podemos descobrir cada vez que provamos um novo rótulo.

### Aromas do vinho é a sua marca?

Sim, Aromas do vinho é minha marca e também o nome da minha empresa. Em razão da criação da minha caixa de aromas surgiram encomendas, então parei tudo, e fui estudar e me especializar no exterior. Retornando ao Brasil montei a empresa em 1998 e atualmente produzimos material didático para várias faculdades, cursos profissionalizantes e cursos livres de sommelier e gastronomia.

### Você realiza um trabalho espetacular com o grupo Ver o Vinho. Conte-nos, como é esse projeto?

O Ver o Vinho é um grupo

formado por pessoas portadoras de deficiência visual. Eu o criei determinada a desenvolver um trabalho focado no treinamento sensorial para degustação de vinhos e outras bebidas. É um curso gratuito, no qual o material didático e o método de ensino foram desenvolvidos especialmente para os deficientes visuais, visando sempre a inclusão social. Seu diferencial é que foi aprimorado a partir da observação e da vivência prática. No início eu não tinha nenhuma experiência ou conhecimento sobre esse universo. Diante das dificuldades e limitações desse novo projeto criei materiais adaptados. E a cada etapa novos materiais eram testados em classe. Esse processo, rico e dinâmico, foi fundamental para o grupo apresentar melhores resultados.

### Como você se sente por realizar esse trabalho? Qual a percepção do grupo Ver o Vinho?

Gosto de acreditar que contribuí o suficiente. Sempre tive como meta melhorar a condição deles em relação à sociedade, dar a eles uma inclusão real. Acredito que adquiriram mais confiança e segurança para se relacionarem socialmente. Afinal, como sabemos, o vinho abre muitas portas, é recheado de histórias interessantes. Nada mais gostoso do que abrir uma garrafa e dividi-la com os amigos.

### Conte-nos um pouco sobre a Casa da Travessa e o Selo 7 Sommeliers.

A Casa da Travessa, em São Paulo, é um novo espaço de eventos e cursos e é também a

## Agenda

>> **3/12.** Feira de Espumantes, ABS Litoral, das 19h30 às 22h, Informações; 3234-1861.

>> **3/12.** Vinhos da Nova Zelândia, Consulado Geral da N. Zelândia, 19h.

>> **13/12.** Wine Day, na Casa da Travessa, das 11 às 20h. 150 rótulos e faremos o TOP 75. Rua Estevão de Almeida, 40 Perdizes, SP. Informações (11) 3966-8212 casadatravessa.sp@hotmail.com

sede do Selo 7 Sommeliers. O selo é um guia de vinhos que surgiu há dois anos. Um grupo independente de profissionais se reúne para degustar, às cegas, amostras compradas (não recebemos amostras), seguindo um método de avaliação que vai de uma a cinco taças. Classificamos os vinhos que estão à venda no mercado brasileiro e divulgamos para os consumidores. Todo processo é gratuito. Não cobramos dos importadores para avaliar seus vinhos. Isso nos dá liberdade total, inclusive, quando um vinho é desclassificado. Quando isso acontece, nós o reavaliamos em nova oportunidade, pois nosso objetivo é divulgar os bons vinhos e jamais destruir a reputação dos outros.

Para mais informações, indico os sites: [www.aromasdovinho.com.br](http://www.aromasdovinho.com.br) e [www.selo7s.com.br](http://www.selo7s.com.br) Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Château Luc de Beaumont, Blaye-Côtes-de-Bordeaux 2010, Bordeaux, França

**Uvas:** 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon (sem barrica) **Cor:** rubi intenso, leve violáceo **Nariz:** frutas negras maduras, toque de cereja.

**Boca:** seco, pura fruta com acidez equilibrada e 13,5° GL de álcool, taninos agradáveis e macios. Pouca persistência, delicado.

Preço sugerido R\$ 78,80 Vinhos do Mundo Importadora [www.vinhosdomundo.com.br](http://www.vinhosdomundo.com.br)

Domaine de La Solitude 2008, AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, França

**Uvas:** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet Franc **Cor:** rubi intenso **Nariz:** frutas e especiarias com toque mineral

**Boca:** seco, acidez presente combinada com 13,5° GL de álcool, taninos aveludados, vinho sedutor, poderoso e elegante.

Preço sugerido R\$ 100,00 Importado por Chez France [www.chezfrance.com.br](http://www.chezfrance.com.br)

## Crescem reservas para grupos nos restaurantes

DA REDAÇÃO

O final de ano se aproxima e, nessa época, grupos de amigos e de colegas de trabalho costumam se reunir em inúmeras confraternizações. Segundo a Liga Gourmet, o movimento aumenta 20% por conta desses eventos. Para atrair e atender essa demanda, muitas casas montam menus especiais e a maioria aceita reservas.

### CHINÊS

Proprietária das unidades do China in Box em Santos e São Vicente, Vivian Brum conta que já tem algumas reservas feitas e a procura está aumentando esta semana. As duas casas trabalham com valores fechados, de R\$ 35,00 por pessoa. "A entrada inclui rolinho primavera e de queijo, yakisoba, yakimeshi, frango xadrez, chop suey e frango empanado, rolinho Romeu e Julieta e banana caramelada. O cliente pede o quanto quiser". Segundo Vivian, dependendo do número de pessoas, são aceitas reservas para o fim de semana. No máximo, 40 pessoas por grupo.

### PETISCOS E À CARTE

Outro restaurante que aposta em um bom movimento para as festas de confraternização é o Com Batata, em Santos. Segundo a proprietária Fernanda López, pelo menos oito reservas foram feitas até o momento. "Para grupos que queiram fechar um cardápio definido, pedimos um sinal de 50% do valor", explica Fernanda. A casa oferece desde petiscos até pratos à la carte.

### CHURRASCO

Na churrasceria Ao Chopp do Gonzaga, o proprietário Thiago Rodrigues também já está se preparando para atender grupos para as festas de confraternização. Especializado em espetos na brasa, o restaurante trabalha com reservas para até 40 lugares. Para os interessados, a churrasceria trabalha com cardápio fechado. Mas é possível combinar de acordo com a vontade do cliente, que pode decidir se quer incluir bebida alcoólica ou algum tipo de carne. Os preços variam de R\$ 52,00 a R\$ 68,00.

### PIZZA

A procura por reservas também está crescente na Kokimbo Pizzas & Picanha. Já foram fechadas 18 datas no próximo mês. De acordo com o sócio Felipe Sanchez Cidral, nesta época, o salão superior das unidades Boqueirão e Pompeia é muito procurado.

As duas casas possuem capacidade para acomodar 170 e 150 pessoas, respectivamente, e a da Ponta da Praia, 80. Eles também levam um serviço de bufê de pizza ao local escolhido pelo cliente. Os valores começam a partir de R\$ 54,00 por pessoa, com bebidas incluídas (água, refrigerante e cerveja). Há também a opção do bufê de churrasco e de feijoada.

### MENDES

O Mendes Plaza Hotel também está reservando datas no First Bar e nos restaurantes The Garden e Le Coq D'Or. São oferecidos três tipos de cardápios: Cocktail (com *finger food*), Boteco Chic (petiscos e clássicos dos bares) e Jantar Requite (entradas, pratos quentes, frios e sobremesas). Em todos os menus, as bebidas (água, refrigerante e cerveja) estão incluídas. Os preços iniciam em R\$ 50,00 por pessoa.

### QUEIJSOS E VINHOS

O Empório Masano, em Praia Grande, está recebendo reservas para festas de amigo secreto e confraternizações, conforme um dos proprietários, Fernando Molina. Por pessoa, os preços são a partir de R\$ 25,00. Lá, os encontros podem ser marcados para o almoço, o chá da tarde e o *happy hour*. Além dessas opções, a casa oferece cervejas nacionais e importadas e lanches especiais.

### MENU PERSONALIZADO

O Restaurante Fernando Pessoa também recebe reservas e já tem datas agendadas. O chef da casa elabora menus personalizados e harmonizados com vinhos, dependendo da necessidade do cliente. Há flexibilidade na escolha do cardápio e das bebidas, com várias faixas de preços por pessoa.

SERVIÇO  
CHINA IN BOX. SANTOS: RUA DOUTOR TOLENTINO FILGUEIRAS, 54, GONZAGA. TEL. 3289-5060. SÃO VICENTE: AV. ANTÔNIO EMERICK, 736, VILA SÃO JORGE. TEL. 3561-3939.  
EMPÓRIO MASANO. AV. PRES. COSTA E SILVA, 1.500, BOQUEIRÃO, PRAIA GRANDE. TEL. 3491-5236.  
RESTAURANTE COM BATATA. RUA EVARISTO DA VEIGA, 99, CAMPO GRANDE, SANTOS. TEL. 3877-0290.  
AO CHOPP DO GONZAGA. AV. ANA COSTA, 512, GONZAGA, SANTOS. TEL. 3284-8940  
KOKIMBO PIZZAS & PICANHA. BOQUEIRÃO: RUA DA PAZ, 61. TEL. 3284-7020. POMPEIA: RUA EUCLIDES DA CUNHA, 284. TEL. 3252-5562. PONTA DA PRAIA: AV. DOS BANCARIOS, 64. TEL. 3227-9969.  
MENDES PLAZA HOTEL. AV. MARECHAL FLORIANO PEIXOTO, 42, GONZAGA, SANTOS. TEL. 3208-6442.  
RESTAURANTE FERNANDO PESSOA. RUA DOM LARA, 38, SANTOS. TEL. 3302-2454

## Leitura rápida

### Homens na Cozinha

#### Livro é lançado na terça

A Associação de Ex-Alunos do Colégio Stella Maris lança, na próxima terça-feira, mais uma edição do livro *Homens na Cozinha*. O evento será às 20 horas, no Tênis Clube de Santos. O convite para o coquetel de lançamento custa R\$ 80,00 e dá direito ao livro. Ele está à venda no Smart Center (Rua José Cabalero, 15) e na Todeschini (Avenida Conselheiro Nébias, 718). A renda obtida com a venda dos livros será destinada aos projetos sociais da entidade, que atende 300 pessoas, entre crianças e adultos, em situação de vulnerabilidade. Nessa edição, 38 chefs de final de semana toparam a brincadeira e levaram muito a sério a tarefa de preparar e servir elaborados pratos, doces e salgados – todos com receitas detalhadas. Com tiragem de mil exemplares, 104 páginas ilustradas com fotos coloridas, o livro custa R\$ 25,00.

## Harmonização

Em geral harmonizamos comida japonesa com saquê, mas é possível combiná-la com vinhos. Isso poderá ser vivido na prática no jantar do Restaurante Okumura, sob comando dos chefs Marcio Okumura, Wilson Kinoshita e do sommelier Thiago Torres. Nove pratos foram criados para a harmonização. Para a próxima segunda-feira não há mais vagas. Porém, ainda é possível reservar para dia 15 de dezembro. O convite custa R\$ 150,00. Informações: 3326-1606 (a partir das 16h).



MARCIO ANDRADE/DIVULGAÇÃO

**Celebre os bons Momentos**

Cada conquista tem um sabor especial. E todas, merecem um brinde.

Aprece uma minuciosa seleção de rótulos especiais. São cervejas importadas e artesanais, além de uma carta de vinhos sofisticada e surpreendente.

Comemore com estilo.

RÓTULOS ESPECIAIS DE VINHOS E CERVEJAS

Minas Gerais, 66 • Boqueirão  
13 3224.4449  
[facebook.com/adegasantista](http://facebook.com/adegasantista)

**Adega SANTISTA**

CELEBRE A VIDA

BEBA COM MODERAÇÃO

**Grand Cru**

ONDE O VINHO É TRATADO COM O DEVIDO RESPEITO.

Serviço de WINE BAR com assistência de Sommelier. TAÇA CORRETA PARA DEGUSTAR SEU VINHO, E ISTO NÃO LHE CUSTARÁ NADA MAIS.

VINHOS E ESPUMANTES COM DESCONTOS DE ATÉ 50% *Aproximado!*

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

Viva momentos de **Satisfação**

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 143.  
Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Arte: Marcelo Padron.  
E-mail: [boamesa@atribuna.com.br](mailto:boamesa@atribuna.com.br)



**KEBAB**

Venha saborear mais esta exclusividade

**Beduíno**

SABORES ÁRABES

delivery: 3284.1207 [www.beduino.com.br](http://www.beduino.com.br)

Mal. Floriano Peixoto, 78 Gonzaga Av. Ana Costa, 466 - Gonzaga