



Momento DiVino

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Vinho, folia e Carnaval

Santé! Carnaval é festa antiga, sagrada e profana, de origem ancestral e polêmica.

Iniciou-se como um festejo popular proveniente de ritos e costumes pagãos e suas características eram a liberdade de expressão, a mistura de classes e o movimento.

Dados históricos dizem que o Carnaval começou no antigo Egito, em comemoração à festa de Osíris, seu deus do vinho. Nela, o deus era homenageado pelo recuo das águas do Nilo e pela fertilidade da terra na primavera.

Festas semelhantes aconteceram na Grécia, onde se reverenciava o deus do vinho Dionísio, e depois em Roma, o deus Baco também era festejado iniciando-se os bacanais.

A origem da palavra Carnaval pode ter vindo tanto do latim *carne levare* (abstenção de carne) quanto do milanês *carnelevale* (carne, adeus), evoluindo gradativamente em passagem por vários dialetos e fixando-se no italiano *carnevale*.

Era uma festa mundana. O povo se fantasiava, bebia muito vinho, embriagava-se, e não havia limites. Imaginem a loucura! A sociedade elitista e preconceituosa não a aceitava. Entretanto, com o tempo o Carnaval foi evoluindo e passou até a ser considerado pela igreja Católica, em 590 d.C., incluindo a comemoração na véspera da quarta-feira de cinzas e ao jejum de carne na Quaresma.

A mitologia diz que Dionísio, filho de Zeus e Sêmele, era cultuado como deus do vinho, das festas e do êxtase. Dionísio teria ensinado o povo a cultivar as uvas e produzir o vinho.

Na Grécia, acreditava-se que Dionísio morria à cada colheita, ou seja, pisando-se as uvas, sacrificava-se o deus. O suco era guardado até o fim do inverno,

Agenda

>>24/2 - 15h30 - Grande Prova Anual de Vinhos do Tejo no Brasil, em São Paulo. Serão 14 produtores, no Consulado Geral de Portugal. Informações: (11) 3294-7156 ou caravanadosvinhosdotejo@winesenses.com.br

quando, então o deus Dionísio, renascia em forma de vinho. Morte e ressurreição significava renascimento da natureza e fertilidade da terra, e o fato devia ser comemorado. E o povo extasiava-se com uma alegria inebriante.

Também há outra versão, em que a palavra pode derivar da expressão latina *carrus navalis* (carro naval), em referência à carreta em forma de navio usada em festas populares na Roma antiga.

Enfim, o Carnaval é festejado nos dias de hoje em vários países, como França, Itália, Portugal, Espanha, Suíça, Alemanha, Eslovênia, Austrália, Japão, Canadá, República Dominicana, Colômbia, Equador, Estados Unidos e, claro, Brasil, indubitavelmente o melhor Carnaval do mundo. Nossa folia alia gente de todas as classes sociais, irreverência, brincadeiras, criatividade, sensualidade e muito samba.

Eu gosto de apreciar o Carnaval com um espumante bem geladinho, moscatel, demi-sec, brut ou rosé, ou até um champagne. Mas, cuidado! Moderação, sempre! O vinho nos anima, dá alegria, liberdade, e também nos embriaga. Água, muita água, é a saída.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico



Marques de Tomares - Cava Don Román Brut, Penedès, Cataluña, ES

Uva: Macabeo, Parellada e Xarel.lo
Cor: palha com reflexos dourados, perlage delicado e persistente
Nariz: mel, amêndoas, pão
Boca: seco, corpo médio, acidez equilibrada com final longo e agradável

R\$ 49,90, no Marcelo Laticínios (Casa Flora Import)



Veuve du Vernay Brut, Bourgogne, FR

Uva: 40% Colombard, 40% Sauvignon Blanc e 20% Chardonnay
Cor: palha, brilhante, perlage fina e persistente
Nariz: frutas brancas cítricas, amêndoas com que floral
Boca: seco, corpo leve com boa acidez, cremoso com final longo e refrescante

R\$ 47,90, no Marcelo Laticínios (Casa Flora Import)

Para beliscar

Já decidiu o que vai fazer nesses dias de feriado? Festa, com certeza. Então, anote essas receitas de petiscos fáceis de fazer.

DA REDAÇÃO

São ideias de belisquetes para quem vai passar o Carnaval com os amigos ou com a família, na casa de praia, de campo ou assistindo aos desfiles das escolas de samba. Mesmo para

quem quer fugir da folia e ler um livro ou assistir a uma maratona de filmes, por exemplo, essas sugestões são perfeitas.

Podem ser preparadas com antecedência e montadas na hora de servir.



Trio de bruschetas vegetarianas

Ingredientes: **guacamole:** 1 abacate; suco de 1 limão; 1/2 xícara de coentro ou salsa picada; 1 tomate picado; 1/2 cebola roxa picada; 6 colheres (sopa) de azeite; sal e pimenta dedo-de-moça a gosto.

Patê de pimentão: 1 pimentão vermelho; 4 colheres (sopa) de extrato de tomate; 1 colher (sopa) de molho inglês; 1 dente de alho picado; sal e pimenta moída a gosto e azeite a gosto. **Cogumelos salteados:** 200g de cogumelos variados cortados em lâmina; 3 colheres (sopa) de shoyu; 1 colher (chá) de açúcar; sal a gosto; 1/2 cebola fatiada finamente.

Montagem: 1 pão italiano; 1 dente de alho e azeite.

Preparo: **guacamole:** amasse a polpa do abacate e misture os outros ingredientes. Acerte o sal. Reserve. **Pasta de pimentão:** pique o pimentão e o alho e refogue no azeite com uma pitada de sal. Coloque 1/2 de xícara de água; o extrato de tomate e o açúcar. Mexa e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos. Depois bata no liquidificador com o molho inglês.

Acerte o sal e reserve. **Cogumelos:** em uma frigideira, coloque um fio de azeite e refogue a cebola. Depois, coloque os cogumelos e os outros ingredientes. Refogue até ficar macio.

Montagem: corte fatias de pão italiano, esfregue o dente de alho sem casca sobre o miolo e leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 5 minutos ou até ficar levemente dourado. Coloque as pastas por cima e sirva com um fio de azeite.



Minibúguer

Ingredientes: 500g de carne moída; 1 colher (sobremesa) de sal; pimenta branca moída a gosto; 2 colheres (sopa) de azeite; 1 colher (chá) de páprica doce, 2 colheres (sopa) de salsinha picadinha e 1 dente de alho picadinho.

Montagem: minipães, maionese, mostarda, fatias de pepino em conserva e fatias de queijo cheddar.

Preparo: **hambúguer:** misture tudo, sem pressionar muito, e forme hambúrgueres pequenos. Unte uma assadeira com azeite e leve ao forno preaquecido alto por cerca de 10 minutos. Retire e coloque o queijo por cima de cada hambúguer. Leve novamente ao forno até derreter. Monte os sanduíches em minipães com maionese, mostarda, pepino e o hambúguer com queijo.

Dica: deixe tudo pronto, derreta o queijo na hora e monte o sanduíche.



Carpaccio de morango

Ingredientes: 1 caixa de morangos; 1 xícara de folhas de hortelã; 3 colheres (chá) de vinagre balsâmico; 2 colheres (sopa) de água; 1 e 1/2 colher de chá de mel e nozes picadas.

Preparo: fatie finamente o morango já lavado e disponha em um prato como um carpaccio. Misture o vinagre, o mel e a água. Na hora de servir, coloque sobre o morango e salpique folhas de hortelã e nozes picadas. Dica: você pode deixar tudo pronto na geladeira, mas só coloque o molho na hora de servir. Se quiser, coloque uma bola de sorvete.



Wrap de frango

Ingredientes: 3 unidades de pão wrap; 1 tomate em fatias finas; 3 colheres (sopa) de cream cheese; 5 folhas de alface; 1/2 pepino fatiado; 50ml de azeite extravirgem; 2 filés de frango finos temperados com suco de 1/2 limão, 1 fio de azeite, sal e pimenta a gosto.

Preparo: asse rapidamente os wraps e separe. Grelhe o frango já temperado em frigideira antiaderente bem quente. Depois de grelhado, corte em tiras. Monte o wrap, passando uma camada de cream cheese, colocando as alfaces, os tomates e o frango. Tempere com azeite e sal a gosto e enrole. Depois corte em rolinhos como na foto. Sirva com maionese ou o molho que preferir.

PEDRA BAIANA
RESTAURANTE NORDESTINO

Delivery » 3224.4933 » 3345.0634

PEDRA BAIANA I » Rua 1 de Maio, 26 - São Vicente
 PEDRA BAIANA II » Rua Washington Luís, 72 - Santos
 PEDRA BAIANA III » Rua Da Constituição, 609 - Santos

facebook.com/PedraBaiana www.pedrabaiana.com.br pedrabaianaiiii@hotmail.com

Festival de **VERÃO**
Babbo Américo

- Salada de Frutos do Mar • Gnocchi de Mandioquinha com Camarão e Abobrinha
- Salmão Grelhado com Penne ao Creme de Maracujá • Talharim com cubos de Salmão à Belle Munier
- Creme de Manga com Licor de Lichia

Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos
 Tels.: 13 3284.5999 • 3284.5100
 www.babboamerico.com.br

CANTINA
Babbo Américo