



## Expovinis Brasil 2015, a maior feira de Vinhos da América Latina

Santé! Consolidada com o status de maior evento de vinho da América Latina, a ExpoVinis Brasil chegou à 19ª edição, reunindo entre quarta-feira e hoje, no Expo Center Norte, em São Paulo, os principais *players* do setor vitivinícola, com produtores de diferentes continentes, dando ao visitante (consumidor ou comerciante) a oportunidade de conhecer novas safras, novos rótulos e os

mais esperados lançamentos do mercado.

A feira também promoveu muitas palestras específicas com Degustações Premium em torno do mundo do vinho, onde especialistas foram as vedetes com seu conhecimento profundo no assunto e também painéis de atualização e análise do mercado, como os impostos incidentes sobre o vinho no Brasil e seu impacto no desenvolvi-

mento do setor. Representantes da Fecomercio, do Sindicato das Indústrias do Vinho de Santa Catarina (Sindivinho), da Associação Brasileira dos Exportadores e Importadores de Alimentos e Bebidas (Abba) e do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) debateram o tema.

A ExpoVinis Brasil é uma referência no mercado internacional do vinho, com 500 expositores (África do Sul, Alema-

nha, Argentina, Brasil, Chile, Eslovênia, Espanha, França e Itália) e cerca de 60 mil garrafas abertas dos cinco mil rótulos oferecidos e degustados por mais de dez mil pessoas.

Marca registrada da feira, a eleição dos Top Ten, degustação feita às cegas por especialistas nacionais e internacionais, escolheu os dez mais dessa edição. Foram premiados vinhos nas categorias de Espumante

### Agenda

>>27/04 às 20hs: degustação de cervejas especiais no Laticínios Marcelo, R\$60,00  
Informações: 3234-1861

Nacional, Espumante Importado, Branco Nacional, Branco

Importado, Rosé, Tinto Nacional, Tinto Novo Mundo, Tinto Velho Mundo (dividida nas subcategorias *Península Ibérica* e *Itália, França, entre outros*), Fortificados e Doces.

Eu tive o privilégio, mais uma vez, de participar da cerimônia de premiação dos Top Ten, confira:  
Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

### Top Ten



>>Espumante Nacional: Aracuri Brut Chardonnay 2014, Campos de Cima da Serra, Brasil



>>Espumante Importado: Champagne Georges de la Chapelle Nostalgie, França



>>Branco Nacional: Pericó Vigneto Sauvignon Blanc 2014, Santa Catarina, Brasil



>>Branco Importado: Casas del Toqui Terroir Selection Sauvignon Blanc 2014, Chile



>>Rosé: Saint Sidoine Cotê de Provence, 2014, França



>>Tinto Nacional: Valmarino Cabernet Franc 2012, Pinta Bandeira, Brasil



>>Tinto Novo Mundo: Renacer Malbec 2011, Argentina



>>Tinto Velho Mundo - Península Ibérica: Pêra Velha Grande Reserva Tinto 2011, Alentejo, Portugal



>>Tinto Velho Mundo - Itália França ou outros: Sangervasio - A Sirio Rosso IGT 2007, Itália



>>Fortificado e Doces: José Maria da Fonseca - Alambre Moscatel de Setubal 20 anos, Portugal



O de tapioca com doce de leite tem ingredientes que vêm de Salvador



Chocolate com ganache é coberto com pastilhas de dois chocolates

## Bolos caseiros, com receitas de família e para todos os gostos

Essa é a proposta da Bololôko Bolos, nova loja em São Vicente que tem sabor de infância

Dos finais de semana dividindo o preparo de delícias no sítio da família, em Itanhaém, nasceu a ideia de comercializar os bolos que adoçavam os encontros. Assim, duas cunhadas e uma sogra abriram a Bololôko

Bolos, em São Vicente.

A pequena loja, que mais parece a sala da vovó, oferece bolos e sobremesas caseiras, com receitas que passaram de mães para filhas e de tias para sobrinhas, guardadas a sete chaves.

“Sempre que nos reuníamos, fazíamos muitos bolos e sobremesas. Meu sogro deu a ideia e nos incentivou. Resolvemos trabalhar com o que mais gostamos para outras pessoas apreciarem”, explica Paula Oliveira, uma das cunhadas e sócias.

Ela conta que os mais procurados são os de fubá, fubá com coco, limão, laranja e o integral com granola. O trio também prepara bolos de amendoim, coco queimado com chocolate, nozes, nega maluca, fubá com goiabada, maçã com canela, cuca de banana, milho e cenoura com ganache de chocolate.

“Nossa produção é diária, com duas a três fornadas. Está tudo fresco e pronto para a retirada”, comenta Maria da Penha Fernandes, a sogra.

Elas ainda preparam bolos gelados, nas versões morango com suspiro e chantilly, chocolate com chocolates ao leite e branco, limão com musse de limão e laranja com musse de laranja.

“A tradicional gelatina mo-

saico, um doce que tem cara de sobremesa da vovó, também caiu no gosto das pessoas”, comemora Vivian Goés Fernandes, a outra cunhada.

Entre todas as versões, a do bolo de tapioca com cobertura de doce de leite merece destaque. Paula usa a flocada, que ela só encontra no Nordeste e confere uma consistência leve e aerada ao preparo.

“Sou de Salvador e essa receita é da minha avó materna. Minha mãe fazia muito quando eu era criança. Aproveitei esse ingrediente que está na moda, mas a que usamos é diferente. Eu trago de lá”.

E para fugir do convencional, a banana é o ingrediente de uma cremosa torta, que pode fazer bonito em uma sobremesa ou lanche da tarde.

SERVIÇO: A BOLOLÔKO BOLOS ACEITA ENCOMENDAS E ATENDE NO SISTEMA DE RETIRADA DOS PEDIDOS NA LOJA. FUNCIONA NA RUA AMADOR BUENO DA RIBEIRA, 37, NO GONZAGUINHA. ABRE DE TERÇA A SEXTA DAS 10 ÀS 12 E DAS 13 ÀS 19 HORAS. AOS SÁBADOS, O ATENDIMENTO É FEITO DAS 11 ÀS 19 HORAS. TELEFONE: 3469-1635.

## ACausa Wine traz 150 rótulos na quarta-feira

A 6ª edição da ACausa Wine, a maior feira de vinhos do Litoral Paulista, será realizada na próxima quarta-feira, das 17 às 22 horas, na Piccola Forneria. Participam 22 importadores e três produtores, que apresentarão seus lançamentos, cerca de 150 rótulos de diversas partes do mundo.

Entre os expositores importadores presentes, estarão: Adega Alentejana, Casa Flora, Cantu, Devinum, Domínio Cassis, Dommo, Epice, Hanover, Inovini, La Pastina, Mistral, Orion Trading, Portocales, Qualimport, Ravin, Todo Vinho Interfood, Vinhos do Mundo, Wine Brands, W&W Wine e Zahil.

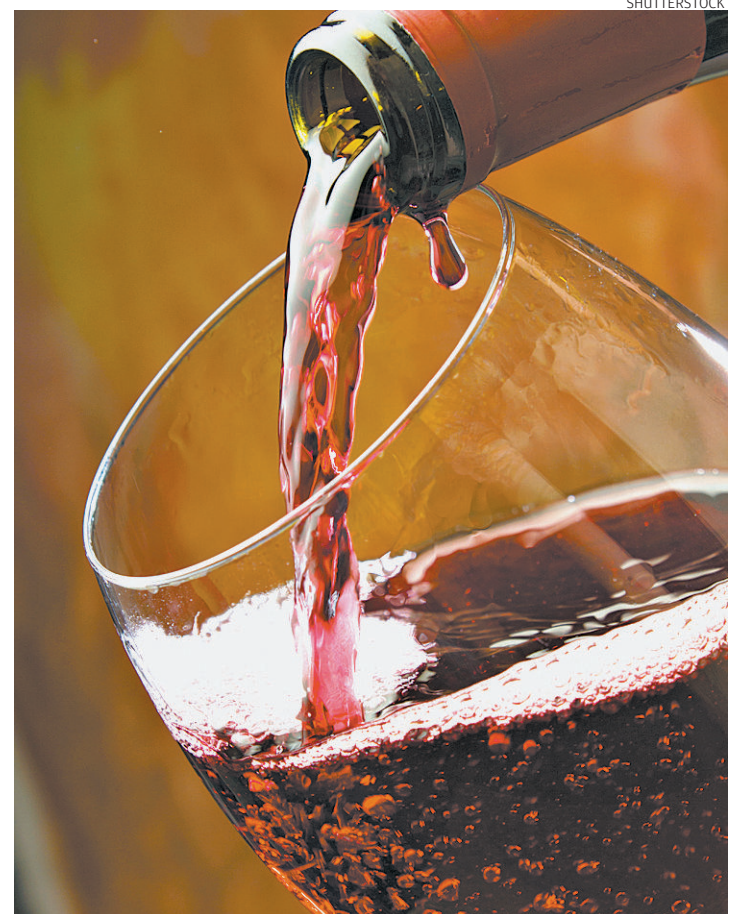
Os produtores nacionais participantes são as vinícolas Mollo, Domno Brasil e Salton. Além da mesa de queijos e frios

oferecida pelo Laticínios Marcelo, a Scala Laticínios também está no evento e haverá degustação de queijos alemães da Calimp Import, pães do Santo Trigo e o apoio da água Perrier.

Na ocasião, serão eleitos os cinco melhores vinhos degustados e votados pelos presentes.

Toda a renda é destinada à Associação Comunitária de Auxílio Santista ao Portador do HIV/Aids, a Acausa, que presta ajuda a quase 300 famílias. O evento é realizado em parceria pela Piccola Forneria e Laticínios Marcelo.

SERVIÇO - O CONVITE EQUIVALE A UMA CESTA BÁSICA NO VALOR DE R\$ 70,00 E ESTÁ À VENDA NO LATICÍNIOS MARCELO (RUA LOBO VIANNA, 54, BOQUEIRÃO), NA PICCOLA FORNERIA (AVENIDA ALMIRANTE CÔCHRANE, 62, APARECIDA) E NA SEDE DA ACAUSA. MAIS INFORMAÇÕES PELO TELEFONE 3234-1861.



Degustação na Piccola, quarta-feira, terá vinhos de 22 importadores e três de produtores nacionais

