



## Receitas

### Carré de Cordeiro ao molho de cassis, com risoto de gorgonzola, lâminas de grana padano e crocante de legumes

**Ingredientes:** **risoto:** 600g de arroz arbóreo; 300g de queijo gorgonzola; 1 cebola grande picada; 3 dentes de alho amassado; 300ml de vinho branco seco; 4 litros de caldo de legumes fervente; 1 colher de sopa de manteiga; 300g de queijo tipo gana padano; azeite; sal e pimenta a gosto. **Carré:** 1,6 Kg de carré de cordeiro; 5 dentes de alho; 1 cebola grande picada; hortelã a gosto; sal a gosto e salsa a gosto.

**Molho de cassis:** 250g de geleia de cassis; 60g de açúcar e 500ml de água. **Crocante de legumes:** 250g de alho poró; 250g de cenoura; 250g de abobrinha; 250g de repolho roxo; fubá suficiente para empanar e farinha de trigo suficiente para empanar; sal a gosto.

**Preparo:** **risoto:** refogue a cebola e o alho em azeite. Coloque o arroz e frite um pouco. Junte o vinho

branco e mexa até secar. Vá acrescentando, com o auxílio de uma concha, o caldo de legumes quente até cobrir o arroz. Mexa até quase secar. Repita a operação anterior até o arroz dar o ponto desejado, que deve ser al dente. Quando chegar ao ponto, acrescente o queijo gorgonzola e o Grana Padano, sempre mexendo até que o queijo derreta. Corrija o sal. Por fim, acrescente a manteiga e mexa bem. Decore com lâminas de gana padano. **Carré:** limpe o carré de cordeiro com uma faca, raspando o osso aparente, até que o mesmo fique totalmente liso. Coloque no liquidificador o alho, a cebola, hortelã, e bata até ficar líquido. Tempere o carré com sal e adicione o tempero que foi batido no liquidificador. Deixe marinhar por 30 minutos, e asse no forno preaquecido em 180 graus por mais ou menos 20 minutos. Lembre de envolver o osso do carré com papel



alumínio, pra que o mesmo não queime. **Geleia:** coloque em uma panela a água, a geleia e o açúcar, deixe ferver e dissolver bem o açúcar. Apague e reserve. **Crocante:** corte todos os legumes em tirinhas finas, tempere com sal a

gosto, junte a farinha de trigo e o fubá na mesma proporção. Forme bolinhos com os legumes, empane nas farinhas e frite em óleo quente até dourar levemente. **Montagem:** sirva o carré com o molho, o risoto e o crocante de legumes.

### Grand Gateau à Itaipu

**Ingredientes:** 180g de farinha de trigo; 150g de chocolate ao leite; 150g de chocolate meio-amargo; 198g de gemas; 300g de ovos; 250g de margarina; 400g de morango; 250g de bombom serenata de amor e 8 picolés Magnum branco; 50g de cacau em pó. Ganache: 400g de chocolate ao leite; 300g de Nutella e 200ml de creme de leite fresco.

**Preparo:** misture em um recipiente o chocolate meio-amargo, o chocolate ao leite e a margarina e leve-os ao banho-maria por 25 minutos. Em outro recipiente leve também ao

banho-maria, batendo com um batedor, os ovos, as gemas e o açúcar por cerca de 9 minutos ou até a mistura ficar em bem leve. Misture então a mistura de ovos e a mistura de chocolate. Por último adicione a farinha de trigo lentamente, misturando de forma delicada. Coloque então a mistura em tigelinhas refratárias untadas com manteiga e cacau em pó. Leve ao forno preaquecido a 200 ° C por 5 minutos e meio. **Ganache:** leve o chocolate ao leite e a nutella em banho-maria por 12 minutos. Depois adicione o creme de leite fresco misturando sempre, até



tornar-se homogêneo. **Montagem:** quando o bolo estiver assado, acrescente o picolé de ponta cabeça, furando o bolo, depois

jogue o ganache por cima derramando um pouco no prato, e por fim, finalize com os bombons e os morangos picados em cubos.



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



## Vinhos de Alma

Santé! São Paulo abriga a mais nova importadora de vinhos do Brasil, a Vind'ame, cujo nome vem de uma expressão francesa que significa vinhos de alma. "Nossos produtos são o contraponto à grande oferta de vinhos de massa ou padronizados existentes no mercado brasileiro", afirma Michael Schütte.

Michael e Ana Cristina Lins, proprietários, fazem um trabalho in loco, visitando os produtores, um a um, conhecendo suas histórias e tradições. O casal acompanha todo o trabalho de cultura das uvas e sua vinificação, para finalmente escolher o seu portfólio de vinhos baseados na diversidade e nas características do terroir. São vinhos oriundos da França, Itália e Alemanha, de 13 produtores. Eles compõem a lista de 73 rótulos de excepcional qualidade e sofisticação. A empresa utiliza contêineres e armazéns refrigerados garantindo a evolução natural dos rótulos. Pretendem também trazer vinhos da Península Ibérica e do Novo Mundo.

O diferencial da Vind'ame está na atribuição do selo Slow Wine, inspirado na nomenclatura de slow food, que determina um contraponto aos vinhos industrializados e padronizados. O selo Slow Wine é concedido apenas aos produtores de vinhos com terroir de excelência. Vinhos produzidos por especialistas, com supervisão pessoal do viticultor. Diferenciam-se na qualidade, aroma e sabor.

Um vinho de alma nasce a partir do cultivo cuidadoso das melhores frutas, provenientes de específicas parcelas de território, com características próprias de solo e clima, combinados com intervenção mínima na vinificação.

Aliás, vinhos elaborados com tal primazia têm custo muito mais alto, e nós brasileiros, sabemos bem disso. Nossos tributos são inúmeros e a mídia já noticiava mais aumento na alíquota sobre as bebidas como vinho e destilados...

De incontestável qualidade, na Vin'dame destacam-se vi-

### Agenda

>> **15/9 às 20h.** Jantar harmonizado com vinhos da Lidio Carraro no Elo Gastronomia - R\$ 120,00. Tel. 3322-7007.

>> **18/9 às 20h.** Evento enogastronômico com o produtor Cossart Gordon da Ilha da Madeira na Enoteca Decanter Santos - R\$ 215,00. Tel. 21047555.

nhos das uvas Riesling, Chardonnay, Garganega, Nebbiolo, Barbera, Spätburgunder ou Pinot Noir, Lemberger, Corvina, Rondinella, Corvione, Oseleta, entre outras.

Confesso a vocês leitores, que opinar, por exemplo, sobre o melhor Riesling desse importador é tarefa difícil, visto que todos os vinhos, nesse caso, sem exceção, são sensacionais. Agradeço o convite para provar 37 vinhos de alta gama, grandes rótulos da Vind'ame. Confira as minhas impressões de algumas etiquetas, ao lado, e até aproxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

### Provei e indico



Dom Jean-Michel Guillon Et Fils - Bourgogne Pinot Noir de Gevrey 2013, Côte D'Or, Borgonha, FR de R\$ 229,50  
**Uva:** Pinot Noir (9 meses carvalho).  
**Cor:** rubi pouco intenso.  
**Nariz:** frutas negras, funghi, toque terroso, complexo.  
**Boca:** seco, muita fruta, mineral, equilibra 12,5 ° GL com bom corpo e taninos redondos, longo.

Reichsgraf Von Kesselstatt - Josephshöfer Monopol GG Riesling 2010, Mosel, de R\$ 479,50

**Uva:** Riesling (30 meses em barricas grandes).  
**Cor:** amarelo palha brilhante c reflexos dourados.  
**Nariz:** pêssego, casca de laranja, notas minerais, complexidade aromática.  
**Boca:** seco, frutado, fresco, mineral, bom corpo, 12 ° GL, intenso, longo e elegantíssimo.



Herzog Von Württemberg - Untertürkheimer Mönchberg Lemberger GG 2010, Württemberg, de R\$ 399,00

**Uva:** Lemberger (Blaufränkisch na Áustria) 6 a 9 meses em barricas grandes.  
**Cor:** rubi intenso com reflexo púrpura.  
**Nariz:** frutas negras maduras, algo de mineral.  
**Boca:** seco, frutado, envolvente, com taninos macios e elegantes, 13 ° GL, vinho surpreendente.



Weingut Baron Knyphausen - Riesling Gutswein Trocken 2013, Rheingau, de R\$ 139,50

**Uva:** Riesling.  
**Cor:** amarelo palha brilhante.  
**Nariz:** frutas tropicais e toque mineral.  
**Boca:** seco, fresco, equilibra 11,5 ° GL corpo médio e refrescante.



Barbera D'Asti DOCG "Tre Amici", Asti, Piemonte, IT de R\$ 119,50

**Uva:** Barbera-videras de 35 anos (6 meses carvalho).  
**Cor:** rubi média intensidade.  
**Nariz:** framboesa e ameixas em compota, especiarias e chocolate.  
**Boca:** seco, fresco com 13,5 ° GL equilibrados com taninos macios bom corpo e longo.



TODOS OS VINHOS NO SITE HTTP://WWW.VINDAME.COM.BR

### Boa Mesa

Ano IV - nº 184.  
Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Fotografia: Alexander Ferraz.  
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

