

Fim de ano, época de petiscar com amigos

Dezembro é mês de confraternizações e entradinhas apetitosas são a pedida para essas ocasiões. Aqui, duas receitas

DA REDAÇÃO
Fim de ano é época de reunir os amigos em confraternizações regadas a petiscos. O Point 44 tem recebido muitos encontros neste fim do ano duas das porções mais pedidas são a de linguíça flambada na cachaça e do espetinho de mignon com queijo, chamada de biriba. As receitas, nós ensinamos aqui.

A casa, que fica no Gonzaga, tem características de bar e choperia, com um variado menu, que reúne porções, sanduíches, saladas, pratos a la carte, opções kids e sobremesas. Além de chopes, cervejas, e uma variada carta de coquetéis e vinhos.

A uma quadra da praia, o Point 44 foi recentemente reformado e possui climatização em todos os ambientes, espaço kids (para crianças a partir de 3 anos) com monitores as sextas e sábados, e telão e televisores.

“As terças, quintas e sextas-feiras, temos música ao vivo com instrutor de dança. As quartas são temáticas, com DJs convidados”, conta a proprietária da casa, Tatiana Ruas. A programação segue aos sábados, com música ao vivo, sem instrutor.

GASTRONOMIA

No novo cardápio, destaque para o Mineirinho (carne seca com pimenta biquinho e cebola roxa, acompanhada de mandioca frita – R\$ 45) e a Biriba do Vale (sete espetinhos com cubos de mignon e queijo provolone empanados, acompanha molho campanha – R\$ 37/receita ao lado).



Point 44 tem sido muito requisitado para este tipo de evento

Para beber, a casa oferece quatro marcas de chope: Claro (300 ml, R\$ 7); Stella (300 ml, R\$ 9), Black (400 ml, R\$ 10) e Sabores (menta ou rose, 300 ml, R\$ 9).

De cerveja, long neck Stella Artois, Budweiser, Brahma Extra, Bohemia, Skol e Malzebier (R\$ 8) e Brahma Zero (R\$ 8).

E, para deixar o cliente ainda mais feliz, de terça a quinta, o chopp Brahma (300ml) sai a R\$ 5,50.

SERVIÇO: POINT 44
ENDEREÇO: RUA JORGE TIBIRIÇÁ, 44, GONZAGA, SANTOS. FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A QUINTA, DAS 17H30 À MEIA NOITE; ÀS SEXTAS, DAS 17H30 ÀS 2 HORAS; AOS SÁBADOS, DAS 17 ÀS 2 HORAS; E AOS DOMINGOS, DAS 17 HORAS À MEIA NOITE. TELEFONE: 3877-7561.

Biriba do Vale

Ingredientes: 20 cubos de filé mignon; 20 cubos de provolone; 2 dentes de alho picados; sal e pimenta-do-reino a gosto.
Para empanar: farinha de trigo, ovo e farinha panko (um tipo de farinha de rosca flocada) e óleo para fritar.

Preparo: tempere os cubos de mignon com sal, pimenta e alho picadinho. Pegue palitos de churrasco e vá intercalando mignon e provolone. Deixe um espaço do palito para segurar. Passe na farinha de trigo, no ovo e na farinha de rosca ou farinha panko. Frite em óleo quente até dourar. Sirva com molhinhos.



Misto de linguíça flambada na cachaça

Ingredientes: 500g de linguíças variadas (de ervas, pimenta, frango, suína etc); azeite o quanto baste; 1 dose de cachaça; 1 colher (sopa) de mel e 50g de pimenta biquinho em conserva.

Preparo: afervente as linguíças. Fatie as linguíças. Esquente uma frigideira com um fio de azeite e coloque as linguíças. Deixe dourar levemente dos dois lados. Coloque a cachaça e flambe. Junte o mel e a pimenta e mexa. Sirva com pão.

Quentinhas



Coletivo

Neste mês, o projeto O Coletivo vem em dose dupla para quem quiser comprar presentes de Natal. O evento acontece em dois domingos consecutivos, 11 e 18 de dezembro, das 15h às 21 horas, no Kawabanga Snack & Bar, no canal 4, em Santos. E o foco é o mesmo: jogar luz sobre o trabalho de artistas regionais que fazem os próprios produtos e reúnem-os em um só espaço. Para beber e beliscar, a casa oferece uma carta de cervejas artesanais e o tradicional bolinho de feijoada, além do escondidinho de camarão (mandioca cozida, camarão puxado no azeite, alho e tomate, coberto com o legítimo catupiry e gratinado) e o pork burger (sanduíche de costela de porco desfiada com queijo e molho barbecue no pão de hambúrguer). Para os que não dispõem um docinho, quitutes da Dona Chita, Cookies Deli, Dona Aurora Brigaderia e Nhac! Doces e Salgados. O endereço é Av. Siqueira Campos, 431, Boqueirão, em Santos. Informações: 3307-9719.

Smørrebrød

O sanduíche dinamarquês Smørrebrød é a novidade gastronômica da 5ª edição do Encontro de Criadores, de hoje a domingo, das 14 às 22 horas, na

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



John Duval e Felipe Tosso, enólogos mestres

Santé! O Novo Mundo conta com grandes criadores de vinhos, enólogos que dignificam a essência e a expressão das uvas. Recentemente, tive o privilégio de estar lado a lado com o australiano John Duval e do chileno Felipe Tosso e pude conhecer alguns de seus grandes rótulos, cobiçados por muitos apreciadores.

John Duval atuou por quase três décadas como criador dos vinhos Penfolds, pai do vinho ícone Grange, um dos vinhos de Shiraz mais famosos do mundo, e, atualmente, desde 2003 tem sua própria vinícola, a John Duval Wines. www.johnduvalwines.com

Em Barrosa Valley, a mais importante região vitivinícola da Austrália, John cultiva vinhas típicas do Rhône (França), as brancas Marsanne, Roussanne, Viognier, além das tintas Shiraz, Grenache, e Mouvèdre (esta nativa espanhola conhecida como Monastrell, sendo que na Cataluña e em Portugal a denominam Mataro). John Duval atua como consultor em diversas empresas na Europa, Américas e na própria Austrália. Seu mais importante projeto na América do Sul é uma parceria com a chilena Viña Ventisquero, no Vale Apalta, Chile (www.ventisquero.com)

A Ventisquero conta com Felipe Tosso, a quem já dediquei matéria nesta coluna, que é um dos mais importantes e premiados winemakers do Chile. Felipe iniciou sua trajetória na Ventisquero em 2000 e é hoje o líder da equipe de enólogos da adegas. Juntos, Felipe e John, vem produzindo vinhos como o 100% Syrah Pangea e o top Vertice, um assemblage de Syrah e Carménère, sem falar



O australiano John Duval e o chileno Felipe Tosso

no corte de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc e Carménère, que origina o elegante Enclave, os quais degustei orgulhosamente.

No evento com os mestres enólogos degustei também o vinho branco John Duval Plexus 2012, um corte de 55% Marsanne, 35% Roussanne e 10% Viognier. (R\$ 538). Um vinho que combina todos os elementos dessas uvas especiais, sendo que 50% estagia em barricas por 6 meses, resultando em muita elegância, mi-

Provei e indico

Ventisquero Vertice 2012, Apalta, CL
Uva: 52% Carménère 48% Shiraz (20 meses carvalho).
Cor: rubi intenso sem brilho, sem filtragem.
Nariz: frutas silvestres, chocolate, pimenta negra.
Boca: seco, fresco com bom corpo e 14,5° GL, taninos presentes e macios, longo. R\$ 288,50



Ventisquero Pangea 2012, Apalta, CL
Uva: Syrah (22 meses carvalho).
Cor: rubi intenso, 14,5° GL.
Nariz: frutas negras tropicais, açaí, butter scotch e cedro.
Boca: seco, encorpado, taninos aveludados, elegante, persistente. R\$ 454,90



John Duval Entity 2010, Barossa Valley, AUS
Uva: Shiraz (18 meses de carvalho).
Cor: rubi intenso com reflexos violáceos.
Nariz: romã e mirtilo, especiarias, tabaco, buquê.
Boca: seco, frutado, potente, equilibrado com taninos finos e elegantes, picante, longo e complexo. R\$ 967,40



John Duval Eligo 2009, Barossa Valley, AUS
Uva: Shiraz (20 meses carvalho).
Cor: rubi intenso e opaco.
Nariz: blueberrys e blackberrys, cassis, especiarias, tabaco, madeira, buquê.
Boca: seco, explosão de cerejas e mirtilo, equilibrado com 14,5°GL, taninos perfeitos, cremoso, longo e complexo. R\$ 1.810,00



VINHOS TRAZIDOS POR CANTU IMPORTADORA
[HTTP://WWW.CANTUIMPORTADORA.COM.BR](http://WWW.CANTUIMPORTADORA.COM.BR)

neralidade e frescor.

O Ventisquero Grey GCM 2014 me agradou muitíssimo por ser um vinho de Garnacha, Cariñena e Mataro, um corte mediterrâneo que traz frutas vermelhas frescas no nariz e na boca, vinho intenso e de bom corpo, taninos macios e acidez precisa.

Privilegiada por degustar a essência da Shiraz da Austrá-

lia e a Syrah do Chile feita e desenvolvida por grandes mestres, convido você, leitor, a acompanhar minhas impressões a seguir. Agradeço a oportunidade à Cantu Importadora, ao sommelier Manuel Luz e à CH2A Comunicação que promoveu o feliz encontro. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Boa Mesa

Ano IV - nº 246.

Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Fotografia: Alexander Ferraz. Imagens: Shutterstock.com. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

