



Rosés, vinhos do entardecer

Santé! É verão, estação em que Santos nos presenteia com múltiplas imagens do entardecer, dia após dia. Quantos cliques e fotos do pôr do sol são publicadas nas redes sociais tornando nosso final de dia mais calmo, até mais feliz. Ah! Que privilégio o nosso! E para acompanhar essas pequenas alegrias, nada mais prazeroso do que poder desfrutar de uma garrafa de vinho rosé, tornando o momento divino.

Rosés são vinhos elaborados com uvas tintas, que passam por uma maceração rápida com leve extração de cor e sabor, tema já abordado nesta coluna. É agradável aos que apreciam vinhos que lembrem o paladar de um tinto, mas com taninos leves, excelente acidez e cor rosada, salmão como o pôr do sol. A Provence, na França é a mais afamada região, lá produz-se o perfeito vin de plaisir. Alguns produtores elaboram rótulos de cor mais potente e sabor mais intenso, ou maior extração fenólica na maceração, o que agrada a muitos também.

Os vinhos rosés acompanham muito bem entradas e até pratos principais, aliás, são sempre uma ótima opção em caso de dúvidas.

Agenda

22/2. Jantar harmonizado no Elo Gastronomia. Sommelier Daniel Místico apresentará vinhos da Casa Valduga. Tel. (13) 981289858.

2/3. Grandes Castas Brancas do Tejo-1ª Master Class da Caravana dos Vinhos do Tejo e Wine Senses. info@caravanadosvinhosdoitejo.com.br e tel. (11) 32536693

9/3. Wine Tasting Porto & Douro, no Intercontinental Hotel em São Paulo. Produção EV-Essência do Vinho PT. http://cadastro.portodourointernationaltasting.com

E esta semana, iniciando a temporada de degustações, me vi cercada de 70 rótulos entre brancos e rosés do Velho e Novo Mundo. Falo do Summer Wine Tasting 2017, promovido pelo Laticínios Marcelo Import. Acompanhe minhas apreciações dos rosés. Inspire-se e prove alguns nos feriados de carnaval! Desfrute e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Provei e indico

Altozano Rose 2015
Castilla La Mancha, ES

Uva: Tempranillo /Syrah
Cor: rosado forte
Nariz: framboesa e amora
Boca: seco, fresco, frutado, leve doçura agradável no final 13,5 ° GL
R\$ 69,90 INOVINI IMPORTADORA



Sonrojo Rose 2015
Navarra, ES

Uva: Garnacha
Cor: fúcsia brilhante
Nariz: frutas vermelhas
Boca: seco, fresco, taninos leves, corpo médio 13,5 ° GL
R\$ 89,90 DOMINIO CASSIS



Georges Duboeuf La
Cuvee Rosé, FR

Uva: Shiraz/ Grenache/ Cinsault
Cor: salmão brilhante
Nariz: frutas vermelhas e cítricas
Boca: seco, refrescante, corpo leve 12 ° GL
R\$ 74,90 INTERFOOD



Via Latina Espadeiro Rose
2015 PT

Uva: Espadeiro
Cor: rosa vivo com reflexos alaranjados
Nariz: frutas vermelhas, marcante mineral
Boca: seco, refrescante, frísante, corpo médio 10 ° GL
R\$ 27,90 ORION



Viña de Aguirre-
Cordillera Andina Rosé
2015 CL

Uva: Syrah
Cor: salmão forte
Nariz: frutas vermelhas toque herbáceo
Boca: seco, fresco, intenso
R\$ 29,90 OBRA PRIMA



Chateau Porcieux Rosé
2015 Côtes
de Proven-
ce, FR

Uva: Syrah/ Grenache/ Cinsault/ Cabernet/ Mourvèdre/ Carignan
Cor: salmão brilhante
Nariz: cereja e flores
Boca: seco, refrescante, corpo leve, equilibrado e saboroso 14 ° GL
R\$ 134,90 CANTU



Casal Garcia Rose 2015
Vinhos Verdes DOC, PT

Uva: Vinhão/ Azal Tinto/ Borraçal
Cor: cereja rosado brilhante
Nariz: morango e framboesa
Boca: seco, fresco, levíssimo, frísante 9,5 ° GL
R\$ 49,90 INTERFOOD



Marcel Martin La Jaglerie
Rose d'Anjou 2015 Loire,
FR

Uva: Cabernet Franc/ Cabernet Sauvignon
Cor: salmão brilhante
Nariz: frutas vermelhas toque mineral
Boca: seco, taninos leves, macio, saboroso 10,5 ° GL
R\$ 69,90 NOR IMPORT



Chateau L'Escabelle Rose
2015 FR

Uva: Grenache/ Cinsault/ Syrah
Cor: salmão claro brilhante
Nariz: frutas frescas toque floral
Boca: seco, levíssimo, frutado, fresco, 13 ° GL
R\$ 119,90 TAHAA IMPORT



Pipoli Rosato
Basilicata IGT 2015,
IT

Uva: Aglianico
Cor: salmão forte brilhante
Nariz: frutas vermelhas frescas
Boca: seco, frutado, fresco, corpo médio, intenso 13 ° GL
R\$ 99,90 CASA FLORA



Bar tem estilo Brasil urbano e serve pratos fartos como a tábua de carnes, que é a mais pedida do menu e perfeita para acompanhar um chope



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

MasterChef

Almoço. Dario Costa recebe neste domingo a vencedora do MasterChef Profissionais, Dayse Paporoto, no restaurante Da Franco, na cobertura do Hotel Mercury (Canal 3 com a praia). Eles irão preparar um almoço cujo menu tem ceviche de Manga com leite de coco, salada, Mie Goreng de Pernil, mignon com molho de cerveja preta e fudge de chocolate com sorvete. o convite custa R\$ 149,00. Informações: 3036-1914.



DIVULGAÇÃO

Mercearia Filgueiras dedica-se à boa cozinha brasileira

Cachaças e cervejas artesanais completam o mosaico que remete a várias regiões

DA REDAÇÃO

Um mosaico do que a comida brasileira tem de melhor compõe o novo cardápio do Bar e Mercearia Filgueiras. Aliás, o próprio menu vale destaque. Ele simula um jornal e traz a programação do bar, reportagens, previsão do tempo e até cruzadinha para quem quiser passar um tempo na mesa longe dos smartphones. E ainda pode ser levado para casa.

Muito bem sacado.

Mas, falando nas comidas, a porção de bolinho de feijoada (R\$ 32) vem muito recheada de couve mineira bem temperadinha e acompanhada de geleia de pimenta artesanal. Para quem prefere mais substância, a dica é a tábua de carnes (R\$94) que tem picanha, mignon, costelinha, linguíça, frango, pão e molhinhos. É porção para quatro pes-

soas e é a mais pedida do cardápio. Um dos pratos mais cariocas, o Filé à Oswaldo Aranha, tem carne macia com alho laminado, farofinha, batata e arroz (R\$ 39). Para mim, eu pediria mais alho. Quem prefere algo mais praiano, a moqueca tem peixe e camarão com molhinho bem baiano regado à dendê (R\$ 55). O frango com quiabo (R\$25) nos leva para Minas e vem com angu.

Mas há também clássicos que não podem faltar em menus brasileiros como o parmegiana (R\$ 30, de frango e R\$ 38, de mignon), o virado à paulista (R\$ 28) ou a carne seca com queijo coalho (R\$ 26). Aos sábados, a feijoada completa pode ser saboreada à vontade ao som de samba. O preço por pessoa é de R\$ 35.

Para acompanhar tanta brasilidade nada mais adequado do que cachaças artesanais.

Elas são divididas no cardápio pelo tipo de madeira em que amadurecem: carvalho, amburana ou balsamo. E podem vir em caiprinhas de sabores como jabuticaba com mascavo ou uva com manjerico e ainda em coquetéis. O rabo de galo tem releitura da casa, com vermuti, cachaça, angostura e limão em copo defumado com canela (R\$ 35).

Os que preferem cervejas, há muitas diferentes. Experimentei uma Votus com sabor de caju, que tem rótulo divertido do cantor Falcão, bem refrescante e leve.

O chope é Colorado, uma raridade, e pode ser servido nas versões IPA e Ale (R\$ 14). tem também chopeira Brahma (R\$ 8,90) no bar, de decoração despojada e moderninha, inspirada no Brasil urbano, segundo um dos proprietários, Clibas Chasseraux.

Em cartaz na
Cantina Di Lucca:

"Paixões Fatais"

Ambiente climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com Manobrista

Delivery
(13) 3284.0444

Rua Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos / SP

Boa Mesa

Ano IV - nº 258.
Edição e textos: Fernanda Lopes.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



Leitura rápida

Cozinha saudável

Novo espaço é direcionado a crianças

Um novo espaço para o público infantil abre as portas hoje. Chamado Casulo Cultural ele fica na Rua Pasteur, 102, Gonzaga e vai funcionar juntamente com o Espaço Chef de Papinha, da consultora em alimentação infantil Nathália Donato. O local receberá crianças no contraturno escolar, com a proposta de estimular o livre brincar com quintal, horta, ateliê e cozinha saudável.

São Paulo

Eataly tem festa Preto & Branco

No mês em que celebra a mozzarella de búfala, o Eataly São Paulo arma sua primeira edição da festa Preto & Branco. O evento, que acontece na noite do próximo dia 22, faz referência à cor característica do queijo. Os chefs Ligia Karazawa e José Barattino prepararam pratos como Pappardelle branco com fonduta de queijo Parmigiano. Além disso, haverá Bar de Ostras Ostravagante, Bar da Tuttolatte, com degustação de mozzarellas feitas na hora, vinhos e cervejas, além de doces da Venchi. O valor é R\$ 150 com convite no www.foodpass.com.br/eataly.

Comidinhas

Food Park abre hoje no Diva's Park

Será inaugurado hoje no Estacionamento Diva's Park, na Avenida Conselheiro Nébias, 519, em Santos, um Food Park com várias opções de comidinhas rápidas. Entre os participantes fixos estão Battaz Chip, Le Petit Pizzas e Los Paleteros. Hoje, na abertura, estarão ainda Burgerhood e Mr Pie. O espaço funcionará sempre a partir das 18h e até as 23h, com entrada gratuita, e fica perto de centros universitários, como a Unimes. Hoje haverá também apresentações artísticas.