

Comer, Beber e Cantar no Centro

Estação do Valongo terá almoço e mesa-redonda para divulgar a valorização dos ingredientes locais

DA REDAÇÃO

Amanhã, o Centro Histórico de Santos recebe o evento gastronômico Comer, Beber e Cantar, que reunirá no Valongo chefs e especialistas no assunto e terá almoço, mesa-redonda e feirinha. O objetivo é divulgar e discutir a valorização dos produtos nativos da Mata Atlântica, com foco na sustentabilidade. Para isso, serão usados os chamados peixes não convencionais, além de outros ingredientes regionais.

Os chefs José Monteiro Júnior (Restaurante Escola), Márcio Okumura (Restaurante Okumura) e Daniel Stucchi (Restaurante Oca) irão preparar um almoço especial no Restaurante-Escola Estação Bistrô, das 12h às 15h. Pelo preço de R\$ 55, o menu inclui uma entrada (isca de peixe ou salada oriental), um prato principal (peixe com crosta com risoto e brócolis salteado ou fettucini ao pesto ou ainda lombo recheado, batata bolinha e suímono de rabanete) e uma sobremesa (creme de capim-santo, gelatina de saquê e pó de manjeriço ou cheesecake de tofu com calda especial ou trufa com gelato de banana brulée).

Será possível também optar pelos pratos individualmente:

Almoço, com chefs da região, será no Estação Bistrô, com renda revertida ao Restaurante-Escola, que capacita jovens de baixa renda

entrada (R\$ 16), principal (R\$ 29) e sobremesa (R\$ 10).

A renda será destinada ao restaurante-escola, que capacita jovens de baixa renda para o setor gastronômico.

Após o almoço acontecerá uma mesa redonda, gratuita,

com os chefs participantes.

O evento tem a colaboração do Convention Bureau Santos, Secretaria de Cultura e Turismo de Santos, Instituto de Pesca e organização da Prof. Dr. Michele Uemura. UniSantos, Okumura, Oca, Sampaio, Por-

to Gelato, Ajinomoto, Estação Bistrô, Café Esteves, Comfort Hotel, Gardenia Flores, Origens Chocolates, Villa Fresh, Sampaio Hortifrutti, Morro do Bambu, Franzese, Oriental House, Convention Buerau, Secretaria de Cultura e Secretaria

de Turismo de Santos. Mais informações podem ser obtidas pelo telefone (13) 974-11-2133.

SERVIÇO: ESTAÇÃO BISTRÔ
RESTAURANTE-ESCOLA (LARGO MARQUÊS DE MONTE ALEGRE, S/Nº, VALONGO). PREÇO ALMOÇO: R\$ 55, O MENU COMPLETO.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Bodega Colomé na Argentina - vinhos de altura

Santé! A Bodega Colomé está localizada no Valle Cachalquies, na cidade de Salta, Argentina, no sopé da Cordilheira dos Andes. A vinícola iniciada em 1831, é a mais antiga da Argentina e suas vinhas ancestrais ainda produzem bons frutos para elaboração do vinho que traz no rótulo o nome da bodega: o Colomé Reserva. Ressalto, que são vinhedos de Malbec e Cabernet Sauvignon pré-filoxéricos, plantados em 1854, fantástico!

A bodega, de 39 mil hectares, pertenceu às famílias Isasmendi e Dávalos por longos 170 anos, mas em 2001, o bilionário suíço, Donald Hess, a adquiriu. Empresário e colecionador de arte, Donald é também proprietário das vinícolas The Hess Collection, em Napa Valley, da Glen Carlou, na África do Sul e da Peter Lehmann, na Austrália. Donald e sua esposa Úrsula, dedicaram-se à comunidade de Colomé proporcionando melhores condições de trabalho, qualidade de vida,



sustentabilidade e desenvolvimento para a região.

OS VINHEDOS

A Colomé tem seus vinhedos distribuídos nas partes mais altas dos Valles Calchaquíes. São os mais altos do mundo, com altitudes que vão de 1.750 a 3.111 metros do nível do mar, distribuídos em 4 fincas ou fazendas: Finca Colomé, 2.300 m; Finca El Arenal, 2.700 m; Finca Altura Máxima, 3.111 m e Finca La

Brava, 1.750 m. Cultivam as variedades de Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat, Petit Verdot, Syrah, Bonarda, Pinot Noir, Merlot, Torrontes, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

A altitude é um dos fatores mais importantes para o desenvolvimento da videira. Há maior exposição solar e boa amplitude térmica, facilitando o desenvolvimento homogêneo e equilibrado da uva. A radiação solar que a videira recebe, a tem-

peratura do ar e do solo afetam o seu desenvolvimento, ocorrendo uma maturação lenta. Naturalmente, para se proteger dos raios solares a uva gera uma pele mais espessa e mais escura, que resultará num vinho equilibrado, mais concentrado, intenso em cor, aroma e sabor.

Some-se à altura desses vinhedos o clima semiárido desértico, com pluviosidade mínima, noites frias e dias quentes, além de solos pobres, de caráter aluvial, arenoso e vulcânico, ótimos para a viticultura de qualidade. Vale notar também que a vinícola pratica a agricultura biodinâmica para obter excelência nos vinhos integrada a sustentabilidade e o benefício social da comunidade.

Atualmente a bodega produz mais de meio milhão de litros e exporta seus vinhos para mais de 25 países, sendo referência na qualidade de vinhos de altitude na Argentina. Assim é a Colomé, reúne tudo nas alturas!

Até a próxima taça!
MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

DEGUSTAÇÃO

E a novíssima Enoteca Decanter Santos, aliás, lindas instalações, recebeu os representantes da Colomé, promovendo delicioso jantar harmonizado. Foram degustados seis rótulos, destaco quatro deles importados pela Decanter.



Colomé Lote Especial Sauvignon Blanc 2015, Finca Altura Máxima
Contato sur lies (com os sedimentos da fermentação) de 7 meses, o vinho reúne tudo que se espera dessa uva. Aromas e sabores intensos cítricos, como limão, maracujá, morgote, notas vegetais e minerais, bom corpo, persistente e equilibrado com 13º GL. Preço: R\$ 310,20.



Colomé Torrontés 2016, Finca La Brava
A cor palha brilhante e os aromas característicos como lichia, casca de laranja e floral ressaltam esse torrontés de acidez perfeita e sabor agradável. 13,5º GL super equilibrado. Preço: R\$ 82,10.



Colomé Lote Especial Bonarda 2013, Finca La Brava
Rubi intenso com aromas de frutas negras e vermelhas maduras, menta e especiarias como baunilha e chocolate marcam esse varietal de bonarda. Passagem em barrica francesa e americana nova e de segundo uso. Na boca é frutado, volumoso com taninos delicados e macios com 14,5º GL imperceptíveis. Um bonarda muito elegante. Preço: R\$ 180,70.



Colomé Estate Malbec 2014
Uma seleção de uvas das 4 Fincas de Colomé dão caráter bastante personal a esse Malbec. Rubi brilhante intenso e violáceo, com aromas licorosos de ameixa e framboesa, toques florais e apimentados. Na boca é carnudo, volumoso, com frutas doces, taninos aveludados, intenso e longo. 14,5º GL. Preço: R\$ 160,40.