



Batalha de Chardonnays, às cegas

Santé! A produção cinematográfica de *O Julgamento de Paris*, cujo título original é *Bottle Shock*, foi inspirada especificamente em fatos reais de 1976. O filme, lançado em 2008, retrata como o Novo Mundo entrou para a história do vinho mundial, momento em que o vinho norte americano, da Califórnia, degustado às cegas, ao lado de grandes *châteaux* franceses, foi eleito o melhor.

Só para se ter uma ideia do ocorrido, nove especialistas elegeram um tinto e um branco californiano em detrimento dos franceses. O tinto de Cabernet Sauvignon Stag's Leap Wine Cellars 1973/Napa Valley bateu o Château Mouton-Rothschild 1970, o Château Montrose 1970 e o Château Haut Brion 1970 respectivamente. Entre os brancos de Chardonnay, uma vez que os rótulos da Borgonha os representavam, o grande vencedor foi o Château Montelena 1973 (cuja grafia de Chateau é sem o acento circunflexo) do Napa Valley, deixando o 2º lugar para francês Mersault-Char-

AGENDA

>>Feira de Vinhos Brancos e

Rosés: dia 6/2, das 17 às 21h, no Laticínios Marcelo. Preço: R\$ 75 revertidos em compras. Reservas pelos tels. (13) 3234-1861 e (13) 3289-4384.

mes 1973 e o 3º e 4º para Chalonne 1974 e Spring Mountain 1973, ambos do Napa Valley.

Esse fato mudou totalmente a visão dos críticos e apreciadores mundiais, até então com suas sensações visuais, olfativas e gustativas voltadas apenas a provar os vinhos europeus, principalmente os franceses. O famoso concurso, O Julgamento de Paris, abriu alternativas positivas para outras regiões, já destacadas, mas não aclamadas, além dos limites franceses como Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, África de Sul, Chile, Argentina e todo o globo.

Caro leitor, fiz essa introdução tão somente para reportar



DIVULGAÇÃO

a vocês uma experiência dessa mesma esfera, evidentemente não da mesma magnitude. Recentemente, eu e alguns enoamigos, apreciadores desse imenso e complexo mundo dos vinhos, degustamos seis Chardonnays, às cegas, para elegermos o melhor. Provamos os vinhos na seguinte ordem: Chateau Montelena 2014/ Napa Valley/US; Pizzato Legno

Chardonnay 2016, Vale dos Vinhedos/BR; Guaspari Chardonnay Vista do Lago 2015, E. Sto. Pinhal, SP/BR; El Enemigo Chardonnay Mendoza/AR; Domaine Willian Fevre 2015, Chablis/FR; DiamAndes de Uco G. Reserve Chardonnay 2016, Mendoza/AR.

Ressalto a qualidade dos rótulos degustados, e a calorosa recepção do José Rodrigues,

da Petit Verdot Adega Gourmet. Parabéns, Zé! Destoou apenas a escolha do Chablis Willian Fevre, um grande vinho, que me agrada muito, entretanto, para a disputa, este ficou muito evidente entre os outros Chardonnays, todos com passagem em madeira.

Surpreendentemente, o vinho mais votado como o melhor da noite, entre os listados, foi o vinho brasileiro Guaspari Vista do Lago 2015, aliás paulista de Espírito Santo do Pinhal. (Sobre a vinícola Guaspari, reveja a coluna de 12/5/17 no meu site www.enoamigos.com.br).

Eu dei a melhor nota para esse vinho, assim como a maioria dos degustadores, mas não foi unânime. O Vista do Lago revelou-se um grande vinho de cor amarelo palha brilhante, com lágrimas lentas a transcorrer no bojo da taça, aromas indefectíveis de abacaxi maduro, lima, anis, floral, mineral, herbáceo e amadeirado. Na boca tem acidez tinindo, é fresco, retro gosto amanteigado, macio e vivaz, faz jus a passagem

por barricas francesas. Certo amargor sutil no final de boca, agradável e encantador.

O eleito destacou-se entre os demais. Sim, o brasileiro bateu o grande vencedor do concurso em Paris, e isso se deveu, simplesmente, a uma degustação feita às cegas, com serviço correto, taças adequadas e limpiíssimas e temperatura do vinho perfeita. Sem dúvida, o preferido da maioria teve suas qualidades realçadas, independentemente de notoriedade, publicidade ou marketing de cada um, pois sem saber o que se estava bebendo a verdade se mostrou natural, concisa e precisa.

Os concorrentes, em votos contados da maioria, ficaram na seguinte ordem: 2º Willian Fevre Chablis/FR, 3º El Enemigo/AR, 4º Chateau Montelena/US, 5º DiamAndes/AR e 6º Legno/BR.

Assim foi o Julgamento de Santos, profundamente prazeroso, humildemente falando. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

CLICK

Praia Grande.

O chef Marcos Rillo, do Restaurante Villa di Pasta, em Praia Grande, renovou o cardápio da casa e inclui algumas preparações nas quais o palmito pupunha é a estrela principal. Entre as novidades está o talharim feito com pupunha com o clássico molho Carbonara (R\$ 57,90). A intenção foi harmonizar a acidez natural do palmito com o adocicado do molho e o salgado e crocante do bacon. "Desenvolver um novo prato onde a massa é o próprio palmito pupunha foi um desafio", diz o chef. Outra sugestão é o palmito pupunha natural com molho e frutos do mar (camarão, lula, polvo, marisco ao molho napolitano) (R\$ 75,90). O restaurante fica na Rua Mococa, 131, Boqueirão.

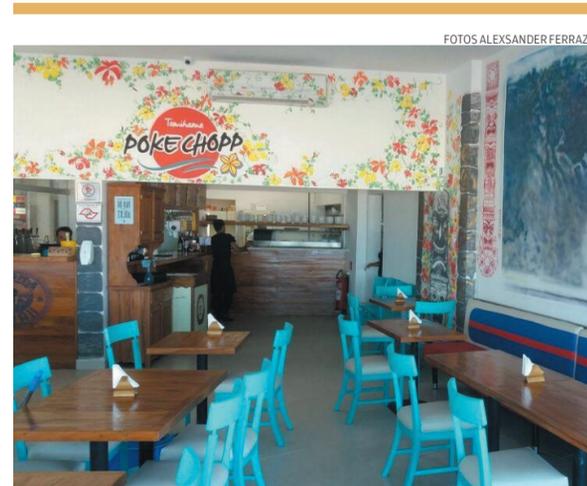


FOTOS DIVULGAÇÃO



Festival Mil Folhas.

A doceria Chocolate Gourmet promove até domingo o 1º Festival Mil Folhas. Serão dez sabores do doce de origem francesa, que tem camadas de massa folhada e recheio cremoso. Entre os tipos criados por Marcio Floriano e Dafni Rezende estão baunilha, trufado, pistache, avelã, maracujá, amora, nozes etc. O valor de cada mil folhas é R\$ 10. Além do festival, a doceria é famosa por seus quindins de sabores diferentes do tradicional, bombas de chocolate, bolos da vovó, taças variadas, entre outros. A Chocolate Gourmet fica na Rua Liberdade 122, Boqueirão, Santos. O horário de funcionamento da casa é de terça a sábado, das 12h às 20h e domingo, das 14h às 20h.



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ



Com clima praiano, tem opções como o misto com atum e salmão

Tomihama abre casa de poke na Praia das Astúrias

FERNANDA LOPES
EDITORA

O sushiman Anderson Tomihama, famoso pelo preparo da tradicional comida japonesa, servida no Tomihama Sushi, abriu este mês em Guarujá uma casa especializada na onda do momento: o poke havaiano.

O Tomihama Poke Chope fica em frente ao mar da Praia das Astúrias e tem um ambiente que combina perfeitamente com a especialidade; "Quisemos dar um clima bem alegre, festivo e com ingredientes de primeira linha, fresquíssimos", diz Anderson, sushiman com larga experiência, no mercado há 23 anos.

Entre as opções de poke estão o de salmão com arroz, shimehi, pimenta tailandesa, chip de batata doce, couve e alho-poró, ovas e gergelim (R\$ 37 e R\$ 43, na versão com atum).

O Hawaiian Poke tem arroz, salmão, shoyu, pimenta, cebola roxa, gergelim, shimehi, abacate, manga e crisp de alho-poró (R\$ 45). É possível ainda fazer misto, misturando sal-

mão e atum (R\$ 40).

Há ainda outras sugestões como o salmão empanado do chef, que tem arroz, o peixe empanado em cubos com cream cheese, cebolinha, tarê e chips de batata doce (R\$ 33) ou ainda o bowl com cubos de atum sobre o arroz japonês (R\$ 29) e o shimeji na manteiga com arroz (R\$ 21). "O segredo está na dedicação e no amor em que compramos e manipulamos os ingredientes. Sei que essa energia boa e positiva é sentida pelos clientes e faz diferença no resultado final do prato".

Para quem quiser petiscar, a dica é a porção de pastéis (R\$ 26), mix de vinagretes de lula, salmão, marisco e pães (R\$ 41), a mariscada (R\$ 61), a lula à doré (R\$ 49), o marisco lambe lambe (R\$ 63) ou a isca de peixe (R\$ 46). Para beber, chope R\$ 9, o pilsen e R\$ 12, o IPA) e drinques.

SERVIÇO: TOMIHAMA POKE CHOPE (RUA, PRAIA DAS ASTÚRIAS, GUARUJÁ). FUNCIONAMENTO: DE QUARTA E SEGUNDA, DAS 12H ÀS 20H.

Aniversário.

A Petit Verdot Adega Gourmet completou 7 anos e está em agitada comemoração durante toda semana. A agenda de festa termina hoje com almoço especial com e degustação de vinhos feitos 100% com a uva que dá nome ao local: a Petit Verdot. Segundo o proprietário, José Rodrigues, durante todo o dia terá uma garrafa de um Petit Verdot para ser degustado pelos clientes. A partir das 20 horas tem apresentação de MPB com Bruno de La Rosa. A adega fica na Rua Alexandre Herculano, 79. Telefone: 3221-6251.