

Cafezinho, bolos e chocolate especial em um só lugar

Chocotier, no Pátio Iporanga, está com promoção de inauguração com espresso a R\$ 3,99

FERNANDA LOPES
EDITORA

Um café, que além da bebida e de bolos e salgados, oferece ainda uma linha própria de chocolates finos, feitos com exclusividade e sem gordura hydrogenada ou conservantes. Assim é a Chocotier, novidade no andar térreo do Shopping Pátio Iporanga.

Entre os produtos estão as trufas, com mais de 30 sabores (R\$ 3,50 cada). Outro sucesso, principalmente para quem vai ao cinema, são as drágeas. Mas elas vão além daquelas com licor dentro ou confeitos coloridos por fora. Elas podem ser recheadas com whisky, cereja, leite condensado, amarula, licor, castanhas, entre outros (R\$ 14,90/100g e R\$ 23,90/100g, as versões diet).

Há ainda bombons de vários tipos, com ou sem recheio e uma linha especial com 70% cacau, sem lactose ou diet. É possível montar caixas para presente. A Prime, com 250g de bombons especiais custa R\$ 54,90. É possível também montar outras caixas e canecas na hora.

“O pão de mel (R\$ 5,50) ume-decido com licor ou recheado com doce de leite tem tido grande saída”, conta um dos proprietários Gabriel Batalha.

No balcão de doces e bolos são muitas opções como o bolo de fubá cremoso (R\$ 8,90), um dos primeiros a acabar. A



São mais de 30 tipos de trufas, além de bombons sortidos e em caixas para presentear



É possível comprar o chocolate por unidade ou ainda por peso

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

banoffee também é um hit, com doce de leite e banana (R\$12,90 a fatia).

PROMOÇÃO
As bebidas especiais são outro diferencial como o frapê pão de mel (R\$ 25,90) ou o Frapê Nutella (R\$ 23,90). Este mês para marcar a chegada da marca, o café expresso terá preço especial de R\$ 3,99, puro ou com leite. O combo com fatia de bolo sairá por 6,99.

SERVIÇO: CHOCOTIER (SHOPPING PÁTIO IPORANGA, AV. ANA COSTA, 465). FUNCIONAMENTO: DIARIAMENTE, DAS 10H ÀS 22H E DOMINGO, DAS 12H ÀS 22H.



Entre as opções, a régua com cinco cafés da marca mineira Zalaz

Cafés são as estrelas de degustação

DA REDAÇÃO

A Cafeteria Save The Queen, novidade no Boqueirão, está promovendo degustações de cafés especiais. Há dois tipos de opções. A primeira, tem uma régua com cinco cafés da marca Zalaz, produzido em Paraisópolis (MG).

“São cinco doses de 100 ml cada para que a pessoa possa sentir as diferenças entre cada um”, explica um dos proprietários, Renato Melo. Um deles, por exemplo, tem os grãos fermentados. O método de extração também é diferente. Dois são feitos na prensa francesa e três no Hario V60, sistema japonês que extrai mais sabores e dá leveza à bebida. O preço é R\$ 25.

A segunda degustação tem três tipos de café da marca Franck Ultra Coffee. Entre eles, um é maturado em barril

que foi usado para bourbon e outros dois levam lúpulos (R\$ 20).

Para acompanhar, salgadinhos (R\$7), porção de pão de queijo com cheddar ou catupiry (R\$10), bolo (R\$6), Jagger (pão na chama com manteiga, sal do himalaia e alecrim/R\$6), Ziggy Stardust (queijo branco e folhas de manjericao no pão integral/10).entre outros. Para quem preferir os capuccinos fazem sucesso como o prestígio vegano (com leite de coco, cacau, cobertura de chocolate e coco ralado/R\$ 13) ou o ovomaltine (com borda de avelã e ovomaltine/13).

SERVIÇO: SAVE THE QUEEN (RUA MATO GROSSO, 362, BOQUEIRÃO). FUNCIONAMENTO: SÁBADO (DAS 10H ÀS 22H) E DOMINGO (DAS 14H ÀS 19H).

Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE

Tannats mais refinados

Santé! A uva Tannat, queridinha dos pampas uruguaios, é sua uva emblemática desde o século 19, vinda do Madiran, Sudoeste da França.

Seu nome Tannat indica que é rica em taninos, percebidos na boca por sua textura e estrutura. Taninos maduros revelam sensação aveludada e maciez, já taninos verdes ou de má qualidade, causam adstringência, aspereza e secura na boca. Em razão de ser uva de casca espessa a Tannat é das mais ricas em elementos antioxidantes naturais, como o resveratrol, que é extraído das cascas e sementes. Esse composto fenólico no vinho é coadjuvante na prevenção de doenças do envelhecimento,

como Mal de Parkinson, Mal de Alzheimer, cardiovasculares e alguns tipos de câncer.

O país tem em torno de 8 mil hectares de vinhedos plantados, onde a Tannat reina absoluta entre as tintas, seguida da Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo e etc. Entre as brancas destacam-se Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Albariño, Riesling e etc.

Os uruguaios são muito orgulhosos da cultura da Tannat, pois na terra de vasta criação de gado (mais de 13 milhões de hectares destinados à pastagens, aproximadamente 11,5 milhões de cabeças de gado, 81% da área total da agropecuária), nada melhor do que um bom

vinho para acompanhar uma das carnes mais afamadas do mundo. Aliás, o consumo de vinho é 24,5 litros per capita.

Presente ao Tannat Tasting Tour - Wines of Uruguai, recentemente, sob os cuidados da CH2A Comunicação, pude comprovar o que já vem ocorrendo com os emblemáticos vinhos da uva Tannat. Caldos mais palatáveis, mais elegantes e até mais delicados.

Destaco a diversidade de Tannats apresentados na Master Class. Francisco Pizzorno, da Pizzorno Family Estates, discorreu sobre seu Tannat Maceración Carbónica 2018, elaborado nos métodos do vinho francês Beaujolais. Os cachos inteiros são vinificados

VINÍCOLAS PRESENTES

Alto da Ballena, Ariano, Artesana, Bouza, Bracco Bosca, Carrau, Casa Grande, Castillo Viejo, Cerro Chapeu, De Lucca, El Capricho, Establecimiento Juanico - Familia Deicas, Familia Dardanelli, Familia Traversa, Favretto Dragone, Figueira, Finca Narbona, Garzón, Marichal, Montes Toscanini, Nabune, Pisano, Pizzorno, Viña Eden e Viña Progreso

lot Reserva Familiar 2016. Fazendo em Merlot, a Bracco Bosca apresentou o Gran Ombú Merlot 2017, um vinho frutado e com muita presença em boca e estagio em carvalho.

Elenco ainda dois Pinots: El Capricho Pinot Noir 2017, edição limitada de 1000 garrafas, desta bodega de apenas 7 hectares de vinhedos; Cerro Chapeu Reserva Pinot Noir 2017 com 6 meses de carvalho francês, lembra um bourgogne.

O Tannat Tasting Tour 2018, confirma o quanto as vinícolas familiares uruguaias vêm inovando e oferecendo vinhos cada vez mais refinados. Além dos grandes tintos, exalto os brancos da uva Albariño e Riesling, extraordinários. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO							
Pizzorno Tannat Maceración Carbónica 2018 Uva: Tannat 13,5° GL Cor: rubi claro com tons de violáceo Nariz: frutas vermelhas como framboesa, cereja e ainda notas de banana Boca: seco, boa acidez, corpo e tanino leves Preço: R\$ 74,90 Import Grand Cru	Finca Narbona Luz de Luna Tannat 2014 Uva: Tannat 14,5° GL carv. francês Cor: rubi intenso c violáceo Nariz: frutas vermelhas, especiarias, chocolate, caramelo, complexo Boca: seco, encorpado, taninos integrados, harmonioso e longo Preço: R\$ 360,00 Import. DeVinum	Montes Toscanini Gran Tannat Premium 2015 Uva: Tannat 14° GL carv. americano Cor: rubi intenso c violáceo Nariz: compota de frutas, especiarias, melão, couro, café, complexo Boca: seco, encorpado, taninos aveludados, toque doce, potente e persistente Preço: R\$ 260 Casa Flora Import.	Pisano Arretxea Tannat 2011 Uva: Tannat 13,5° GL carvalho francês Cor: rubi, com granada Nariz: frutas vermelhas e negras maduras, especiarias, complexo Boca: seco, encorpado, taninos com concentração e potência Preço: R\$ 245,97 Mistral Import.	Dardanelli Constante Gran Reserva Tannat 2012 Uva: Tannat 12,3° GL carv. francês e americano Cor: rubi intenso Nariz: frutas vermelhas e negras maduras, menta e mineral Boca: seco, corpo, taninos e madeira integrados Preço: R\$ xxxxx Sem Importador	El Capricho Pinot Noir 2017 Uva: Pinot Noir 12,5° GL Cor: rubi límpido brilhante Nariz: cereja e framboesa frescas Boca: seco, fresco, corpo leve, taninos bastante delicados Preço: R\$ 89,00 La Charbonnade Importadora	Cerro Chapeu Reserva Pinot Noir 2017 Uva: Pinot Noir carvalho francês 13° GL Cor: rubi límpido brilhante Nariz: framboesa, goiaba, especiarias e chá Boca: seco, boa acidez, taninos leves, vivaz e bem longo Preço: R\$ xxxxxxxx Sem Importador	Bracco Bosca Gran Ombú Merlot 2017 Uva: Merlot carvalho 13° GL Cor: rubi intenso c violáceo Nariz: frutas vermelhas, pimenta, couro Boca: seco, corpo médio, taninos integrados, elegante e persistente Preço: R\$ 458,50 Import. Domno