

Bublet Casual Food, aposta certa

Bar faz um ano e se consolida como sucesso no bairro da Pompeia

DA REDAÇÃO

O Bublet Casual Food faz um ano este mês e a aposta do casal de proprietários Oscar Martins e Ana Hirigoyen deu certo. Um bar moderno, com cozinha apurada, drinks bem feitos e ainda uma carta de vinho diferenciada.

No menu, os pratos para compartilhar como as deliciosas croquetas de rabadá cremosa (R\$ 32, cada porção com 6) e as brusquetas fazem sucesso, assim como as pizzas que saem do forno à lenha e podem ser cortadas para comer como aperitivo. Fininhas, têm coberturas clássicas



Casa tem ares modernos e um belo bar como ponto focal

cas como portuguesa ou margherita (R\$ 47) e inusitadas como a assedium (peperoni, muçarela de búfala e geleia de pimenta/R\$ 52).

Segundo Oscar, os grelhados com saladas e os pratos vegetarianos estão também entre os mais pedidos. "Temos incluir mais opções sem carne".

Ele também contou que o cardápio terá outros acréscimos. "Colocaremos um prato com polvo e também cortes nobres de carne, além de novos sabores de pizza no forno à lenha".

O bar é o ponto focal da casa e por isso os drinks têm apelo no menu. Destaque para o Blublet, que é uma mistura de gin, uvas, hortelã, H2O e xarope de açúcar (R\$ 35) e ainda clássicos como Cosmopolitan (R\$ 32), Aperol Spritz (R\$ 29) ou Cle-riquot (R\$ 32).

Serviço: BUBLET CASUAL FOOD (AV. FLORIANO PEIXOTO, 216, POMPEIA, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DAS 17H.



Milho e peixe em destaque



Doce Kãmu-si é finalista

Peru no cardápio da Adega

DA REDAÇÃO

Na próxima terça-feira, a Adega Santista (Rua Minas Gerais, 66, Boqueirão, Santos) recebe a chef Beatriz Chiandotti, que irá preparar especialidades do Peru, país que tem a gastronomia mais premiada e reconhecida da América Latina. Beatriz é formada em Lima, capital peruana.

Ela preparou um menu com cinco pratos peruanos, entre eles Causa rellena de pollo (massa de batata com um toque de aji amarillo, recheado de frango desfiado com maionese de azeitona e abacate/R\$ 25), o Trio (ceviche de peixe branco, causa rellena e Chicharrón/R\$ 39,90), combinado peruano (ceviche de peixe branco, leche de tigre, com espiga de milho, cancha peruana e chicharrón de pescado. Chicharrón é parecido com a isca de peixe/R\$30), além do ceviche tradicional (com leite de tigre/R\$28) e outros.

Reserva e mais informações: 3224-4449 ou 99110-9447

Sabor SP tem final amanhã

DA REDAÇÃO

Com a premiada receita Kãmu-si, uma panacotta de coco com cambuci, crocante e calda, o Empório Casa Porto representará Santos na etapa final do Sabor de São Paulo, amanhã e domingo, das 11h às 20h, no Memorial da América Latina, (Av. Auro Soares de Moura, 664, Barra Funda, São Paulo).

Além da Kãmu-si, criada pelo chef Lucas Cavalcanti, também foram selecionadas para representar a região, o prato Raiz Caçara (bolinho de peixe com ceviche de banana-da-terra), do chef Carlos Barreto, do Restaurante Tahiti, e a moqueca de jaca verde e carapau na folha de banana, do chef Felipe Cruz, do Restaurante La Marina, ambos de Guarujá.

A festa gastronômica reunirá os 28 finalistas, selecionados nas nove macrorregiões do estado. Eles foram os que melhor representam a cultura de suas cidades, de acordo com a comissão julgadora. A entrada é gratuita e o valor máximo de cada prato será de R\$ 15.

Everbrew abre primeiro Brew Pub de Santos

FERNANDA LOPES

EDITORA

Santos vai ganhar ainda este mês seu primeiro Brew Pub, ou seja, um bar que produz sua cerveja no local. E ele vai ser da Everbrew, marca santista reconhecida e premiada no mercado cervejeiro brasileiro, principalmente por suas IPAs (Índia Pale Ale), estilo que tem a preferência dos apreciadores de artesanais.

O bar está sendo instalado na Praça Palmares (Canal 4) e será envidraçado, permitindo

que se possa ver da rua a fabricação de cerveja em tanques de inox, cada um com 500 litros. Além disso, quem estiver dentro terá a vista da pista de skate da praça. Serão 14 bicos de cerveja, sendo 10 da marca Everbrew e 4 convidados, preferencialmente de Santos, que tem outras marcas de sucesso, como Infected, Bicudo, Cais e Porto. A inauguração será dia 22. O sistema será de auto-serviço, no qual o cliente recebe um cartão, insere no bico de



Em fase final de obras, bar está sendo instalado na Praça Palmares

cerveja que escolher e assim vai-se registrando o consumo de forma automatizada. "Temos sommeliers para explicar,

mas o cliente é que se servirá", diz um dos proprietários, Renê dos Santos. O outro sócio é Célio Ongaro.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



CLAUDIA OLIVEIRA

Consorzio Vino Chianti e la dolce vita

Santé! O Consórcio Vinhos de Chianti apresentou, em primeira mão, em São Paulo, um excepcional retrato vertical de suas safras e territórios. O evento foi aberto por Giovanni Busi, seu presidente. Seguidamente, nós, profissionais da área, fomos privilegiados com uma explanação abrangente sobre a região toscana, sua cultura e seus vinhos, comandada por Luca Franco, gerente de eventos.

O Consórcio iniciou-se em 1927, reunindo um grupo de viticultores das províncias de Florença, Siena, Arezzo e Pistoia. Reconhecido em 1984 como DOCG, Denominação de Origem Controlada e Garantida, atualizou-se em 2009. Hoje, Pizza e Prato estão também elencadas nas suas áreas de produção. A Denominação "Chianti", descrita no rótulo, pode vir com menções adicionais de suas sub-regiões: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Rufina e Montespertoli.

Impossível pensar num vinho Chianti sem o identificar com a linda Toscana e seus encantadores ciprestes, bosques, vales, colinas, vilas e certamente com a dolce vita.

O Chianti é um dos vinhos mais conhecidos no mundo, sua tradição e história remontam de séculos. É elaborado com a uva Sangiovese, cujas características são distintas em cada solo toscano, microclima e cultivo, e que já teve altos e baixos, mas se afirmou, tanto que 70% da produção é exportada para todo o planeta. Sem contar que é mundialmente pedido e bem-vindo com uma saborosa pizza. Aliás, é um vinho para acompanhar um bela refeição!

A Sangiovese é a uva símbolo nos Chiantis, que pode receber

BEAUJOLAIS

■ 9/11, hoje, às 13 horas - Almoço harmonizado, com a presença de oito produtores do Club Crus de Beaujolais, na Adega Petit Verdout (Rua Alexandre Herculano, 79). O almoço terá entrada, primeiro prato, prato principal e sobremesa, todos harmonizados com vinhos dessa região francesa, como o ravioli de gorgonzola, damasco e nozes combinado com Fleury 2015 e Moulin à Vent 2015. O valor é R\$ 100 por pessoa. Informações e reservas pelo telefone 3221-6251.

até 30% de outras castas tintas e brancas autóctones (típicas da região) e até 15% de uvas europeias tradicionais como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e outras em sua composição. Elaborado a partir de técnicas tradicionais, admite também, hoje em dia, toda a evolução técnica para seu aprimoramento.

Os Chiantis podem ser frutados, frescos e jovens, mas também podem se apresentar mais secos, mais tânico, e mais concentrados, amadurecendo em barris ou tanques de carvalho, comumente o eslavonico, e posteriormente envelhecer nas garrafas. É um vinho rubi que evolui para o granada. Saboroso, seco, ligeiramente tânico, dependendo de seu tempo de envelhecimento. Os Chianti Riserva (com estágio mínimo de 2 anos em madeira) têm textura leve e adstringência tênue, delicada, mas com personalidade, muito vivo na boca. Dos jovens aos reservas os aromas podem ser frutados e florais, mas também complexos com toques balsâmicos, especiados, tostados e até menta.

Luca Franco em parceria com o especialista Jorge Lucki, conduziu uma degustação de Chiantis Riservas das 7 sub-regiões, onde eu e todos que ali estavam, oportunamente, pudemos analisar e diferenciar suas características visuais, olfativas e gustativas. Sem os rotular com seus devidos produtores, degustamos cada sub-região numa prova de safras diferentes.

VINHOS

CHIANTI COLLI SENESI DOCG RISERVA 2015

85% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo, 5% Merlot. Vinhedos a 350m de altitude. Solo calcário argiloso, estágio de 12 meses em carvalho francês e mais 12 meses na garrafa, até saída da adega. Cor: rubi de leve intensidade, com violáceo. Nariz: ameixa, cerejas e toque de violetas. Boca: seco, frutado, taninos indomados ainda, vai evoluir. 14° GL

CHIANTI MONTALBANO DOCG RISERVA 2014

100% Sangiovese. Solo margá (rocha sedimentar). Estágio 12 meses em bottis (tonéis eslavos com capacidade para 1000, 2000 até 6000 litros) e mais 12 meses em garrafa. Cor: rubi pouco intenso. Nariz: frutas vermelhas, notas minerais, especiarias, frutado e amplo. Boca: seco, frutado, taninos macios e agradáveis, ótima acidez, equilibrado com 13,5° GL.

CHIANTI COLLINE PISANE DOCG RISERVA 2013

100% Sangiovese. Solo arenoso-argiloso. 16 meses de carvalho francês e 14 meses em garrafa. Cor: rubi intenso 14,5° GL. Nariz: frutas, flores e especia-



rias. Boca: seco, boa acidez, taninos presentes, agradável.

CHIANTI MONTESPETOLI DOCG RISERVA 2012

Sangiovese, Colorino e Cabernet Franc. Solo de argila e calcário. Estágio em bottis por 4 meses. Cor: rubi intenso. Nariz: frutas vermelhas, alcaçuz, especiarias, bastante complexo. Boca: seco, acidez impecável, taninos elegantes, equilibrado com 14,5° GL. Vinhaço!

CHIANTI COLLI ARETINI DOCG RISERVA 2011

95% Sangiovese e 5% outras autóctones. Solo de argila. 20 meses de amadurecimento em carvalho. Cor: rubi intenso. Nariz: Amoras, groselha, cereja, ruibarbo e alcaçuz. Boca: seco, acidez intensa, taninos delicados, longo e persistente. 14,5° GL.

CHIANTI RUFINA DOCG RISERVA 2009

100% Sangiovese. Solo argiloso, seixo calcário. Vinhedos a 400 m de altitude. 60° do

vinho estagia 24 meses em bottis e barricas francesas, enquanto 40% em barricas francesas allier. 18 meses em garrafa até saída da adega. Cor: rubi com halo evoluído. Nariz: frutas vermelhas com toque de violetas e pimenta. Boca: seco, taninos suaves com toque defumado. Maravilhoso!

CHIANTI COLLI FIORENTINI 2006

75% Sangiovese, 20% Canaiolo e 5% Colorino. Solo argiloso com pedras aluviais. Vinhedos a 330 metros de altitude. 30% do vinho estagia em cubas de aço inoxidável e 70% em barricas de 2° e 3° uso. Cor: rubi, halo granada. Nariz: frutas vermelhas e negras. Boca: seco, acidez presente, 14° GL, envolvente, taninos expressivos e macios, com final persistente e glorioso.

Durante o evento pude degustar uma dezena de grandes vinhos do Consórcio de Chianti, e destaque um elaborado pelo processo denominado governo. O Villa Trivignoli Governo - Chianti Rufina (único vinho

no evento já comercializado pela Italia Mais Importadora). O método "governo" é uma tradição local de adição de mosto de uvas muito doces e secas (geralmente a uva Colorino) ao vinho, após a fermentação, para que o mesmo refermente, aumentando sua potência, suavizando sua adstringência (taninos), e promovendo uma agradável espuma que o torna sempre jovial. É um vinho amadurecido antes mesmo de seu engarrafamento.

Chamo a atenção para a distinção desse Consórcio Vinhos Chianti do também tradicional e afamado Consórcio Chianti Clássico. São denominações diferentes na qual a DOCG Chianti Classico tem o galo negro como símbolo e marca, e regras específicas em torno de cultivo da uva Sangiovese e sua vinificação.

Os vinhos apresentados no evento estão à procura de importadores. Oxalá, que venham! Até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR