

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

É Carnaval, vá de rosé!

Santé! Inegavelmente rosés são vinhos que chamam a atenção por seu visual exuberante. No verão, principalmente, somos privilegiados com belas paisagens de pôr de sol comparáveis a tantos rótulos que catalogam esse estilo de vinho.

Rosés ou rosados são geralmente elaborados a partir de uvas tintas,

com maceração curta, na qual as cascas das uvas permanecem pouco tempo em contato com o mosto (suco) para que se dê uma extração leve, com pouca cor e tanino sutil, às vezes até imperceptível. O resultado é um vinho rosado em tons que variam do rosa clarinho, passando por alaranjado e salmão até um rosa cereja mais

forte. É refrescante, corpo leve a médio e aromático.

Os rosés franceses, tanto os da Provença como os do Rhône (leia-se em especial os de Tavel e Lirac) são considerados os melhores e mais atraentes e até hoje inspiram os outros países produtores, os quais vêm desempenhando muito bem a função.

AGENDA

26/2, das 17h às 21h - Feira de Verão no Marcelo Laticínios.
Cerca de 60 rótulos de brancos, rosés e espumantes. R\$ 70,00 convertido em vinhos. Tel. 3234-1861.

Eu me encanto com uma garrafa de rosé, que faz a cabeça dos apreciadores principalmente por sua surpreendente versatilidade de

harmonização. Esses vinhos curiam casam perfeitamente com entradas e pratos principais. Use e abuse do rosé! Combine pratos à base de alho, ovos, queijos, embutidos, peixes, frutos do mar, aliches, aves, massas e carnes.

Deguste essa semana alguns rótulos que indico para os foliões de avenidas, blocos, bandas ou para os que apenas desejam degustar vinhos mais democráticos na enogastronomia.

Aproveite os feriados e até a próxima taça!

PROVEI E INDICO



Estandon Brise Marine Rosé 2017 IGP Mediterranée, Provence, FR
Uva: Grenache e Syrah 12° GL
Cor: rosa champanhe brilhante
Nariz: frutas silvestres frescas, toque herbáceo
Boca: seco, ótima acidez, leve e delicado
R\$ 69,90 na Grand Cru Santos



By Dorina Lindemann-Marquês de Montemor Rosado 2017, Alentejo, PT
Uva: 70%Castelão 30% Aragonez
Cor: salmão claro brilhante 11° GL
Nariz: framboesa e morang
Boca: seco, frutado, acidez e corpo leves, fino e saboroso
R\$ 54,00 na Decanter Santos



Quinta dos Castelares Rosé Biológico 2017 DOC Douro, PT
Uva: Touriga Nacional 13,5° GL
Cor: salmão brilhante
Nariz: violeta, groselha e morango
Boca: seco, fresco, floral, estrutura média, elegante
R\$ 69,00 No Marcelo Import, Casa Porto e Adega Petit Verdot



Azul Portugal Rosé 2017 Península de Setúbal, PT
Uva: Castelão (Periquita)
Cor: salmão intenso brilhante 12° GL
Nariz: morangos e ervas
Boca: seco, fresco, corpo leve para médio, notas adocicadas
R\$ 54,90 Marcelo Import Laticínios



Ravanel Selection Terroir Rosé 2018 Central Valley, CL
Uva: Merlot e Syrah 13° GL
Cor: rosado intenso brilhante
Nariz: groselha e morango, herbáceo
Boca: seco, frutado, floral, tanino e corpo leves, agradável
R\$ 33,90 Marcelo Import Laticínios



Pieno Sud Rosato 2016 IGT Puglia, IT
Uva: Negroamaro 12° GL
Cor: salmão forte brilhante
Nariz: frutas vermelhas, toque floral e de especiarias
Boca: seco, frutado, tanino e corpo leve para mais, fácil de beber
R\$ 54,00 na Wine2go Santos

Porções e burgers de respeito no Canal 4

Novo bar da Siqueira Campos tem ainda chopos artesanais

FERNANDA LOPES

EDITORA

Nas mãos do chef Helio Marques, a equação pão, carne e queijo vai além do clássico dos fast foods. Vindo de cozinhas como a do Fasano, Lion e Cinza, ele agora está no comando das chapas e panelas Three Santos Bar, onde criou um menu de hambúrgueres e porções.

Ali, são preparados desde o pão tipo brioche, o blend macio e saboroso de carne até a batata frita, que acompanha os sandubás e merece destaque, porque é crocante e sequinha, bem diferente das congeladas que comumente vemos saindo

das fritadeiras.

Uma boa surpresa foi o sandupiche Mushroom Three Burger Santos, cujo pão macio, mas firme e bem defumado tem hambúrguer feito na casa, três tipos de cogumelo salteados em cebola, além de molho cremoso de cheddar (R\$ 28).

Para aqueles que gostam de clássicos, recomendo o Smash à Cavallo, que tem dois hambúrgueres de costela mais fininhos, com 100g cada, muçarela, tomates, cebola roxa e um ovo com maionese e mostarda (R\$ 28).

O Gorgonzola Burger é para quem gosta de misturas agridoces. Tem creme

de gorgonzola, bacon e chutney de manga com tangerina no pão australiano (R\$ 25). Para vegetarianos, a opção é hambúrguer de soja com queijo frescal, alface, tomate e cebola roxa no pão de cenoura (R\$ 26).

Assim como os sanduíches, as porções imprimem a qualidade artesanal e a criatividade da cozinha. Uma invenção do chef Helio tem conquistado paladares e promete fazer fama. O Pig and Fish é mesmo surpreendente. Na mordida, quando rompe-se a crocante camada do empanado de panko, encontra-se um filé de peixe enrolado em uma fina fatia de bacon. Isso tu-



Invenção do chef Helio Marques, o Pig and Fish é sucesso com filé de peixe com bacon empanado e frito

do ainda é coberto com um creme de limão siciliano (R\$ 38, com cinco unidades). O sucesso tem sido tanto que a casa estuda vender o petisco individualmente, até porque ele é enorme.

Fruto da sociedade de três amigos: Américo Simões, Luizinho Mastellari e Marco Storti, o bar tem ambiente descontraído e chope artesanal Braumeister Pilsen (R\$ 9) e IPA (R\$ 12), além de Eisenbah Pil-

sen (R\$ 9) e Weiss/ Pale Ale e Dunkel (R\$ 12). Há ainda opções de cervejas e drinques.

SERVIÇO: THREE SANTOS BAR (AV. SIQUEIRA CAMPOS, 487, COM ESTACIONAMENTO). FUNCIONAMENTO: DE QUARTA A SÁBADO, DAS 18H ÀS 1H.

CLICK

Solidariedade. A Pizza Co, em Santos, lançou campanha de solidariedade em prol da Casa Vó Benedita e do Projeto Esculpir, que estão passando por necessidades financeiras. Interessados podem colaborar adquirindo uma exclusiva espátula com cortador de pizzas da Pizza Co por R\$ 5. O lucro será totalmente revertido às instituições. A espátula pode ser pedida pelo delivery (3222-3323), juntamente com as pizzas que podem ser de massa pan, tradicional ou low carb.



Noite peruana. Depois do sucesso da primeira edição a Adega Santista (Rua Minas Gerais, 66) voltará a ter a noite peruana. Agora, o evento será mensal. A chef Beatriz Chianotti acaba de voltar do Peru e na próxima terça-feira irá preparar especialidades como os Tequeños R\$ 32, feitos com a crocante massa wantán e recheados de queijo, camarão e siri; Lomo Saltado (R\$45) e a Ronda Marina (R\$99), ideal para compartilhar e provar de tudo um pouco: choritos a la chalaca, ceviche, tiradito e polvo al olivo.



Aniversário. A Cervejaria Paulistânia comemora 10 anos na próxima terça, com evento na Seven Kings Burgers N'Beers (Rua Lobo Viana, 22, Santos). A data especial terá duas exclusividades no cardápio: o lançamento da edição comemorativa Paulistânia X (R\$ 22/500ml), que é uma cerveja estilo barley wine, com pimenta rosa e 10% de teor alcoólico, e um sanduíche especial de carne de porco desfiada e cozida na própria cerveja (pulled pork) preparado pelos anfitriões, o Rei Alfred (R\$ 30,07).

