

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Descorchados 2019 – guia de vinhos sul-americanos

Santé! Aos apaixonados por vinhos, vem aí um dos mais esperados eventos. Abril será o mês do lançamento do maior guia mundial de vinhos sul-americanos, o Guia Descorchados 2019. Em suas 1.232 páginas estão elencadas mais de 400 vinícolas que certificam cerca de 3 mil rótulos de vinhos da Argentina, Chile, Uruguai e Brasil.

A nova edição do Guia Descorchados reuniu 150 vinícolas argentinas, 190 chilenas, 30 vinícolas uruguaias e 40 vinícolas brasileiras. Milhares de vinhos degustados e avaliados para o conforto dos enófilos.

O tradicional guia exibe notas e comentários de seu idealizador, o

jornalista chileno Patricio Tapia (diplomado em Degustação e Enologia pela Faculdade de Enologia da Universidade de Bordeaux, FR) que há 21 anos editava o primeiro guia, apenas com vinhos do Chile. Eduardo Milan, editor de vinhos da Revista Adega também divulga suas impressões. Há ainda peculiaridades sobre as vinícolas e harmonizações. É uma referência tanto para os comerciantes como para os consumidores.

O lançamento da versão 2019 será em conjunto com uma grande feira de vinhos, com cerca de 90 produtores convidados em São Paulo, e 30 produtores no Rio de Janeiro. Haverá também palestras sobre países ministra-

das pelo próprio Tapia. O público poderá provar os vinhos mais destacados, além de conversar com seus produtores, enólogos e importadores.

Organização do evento é da Inner Eventos, sócia do Guia Descorchados. O ingresso pode ser adquirido no site EventBrite, no link: <https://guiadesdescorchados2019-sp-18h30.eventbrite.com.br> para São Paulo.

Assinante da Revista Adega e Sabor, paga R\$ 150 e ganha um exemplar do guia. Associado ativo do Clube Adega têm 50% de desconto e ganha um guia.

A pré-venda do guia, com entrega após o lançamento, pode ser adquirida no e-commerce Seleção Adega, no en-

SERVIÇO

Lançamento Guia Descorchados 2019 – São Paulo

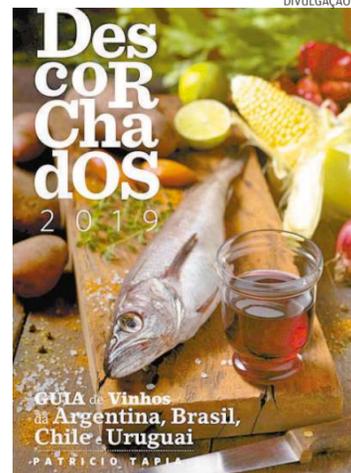
Local: Villagio JK - Rua Funchal, 500, São Paulo

Data: 9 de abril de 2019

Horário: Trade e Imprensa, das 14h30h às 17h30h e público final, das 18h30h às 21h30

dereço: www.selecaoadeaga.com.br

Para o trade os ingressos têm preços especiais e é necessário um pré-cadastramento através do e-mail descorchados@innereditora.com.br. Até a próxima taça!



Tekoá, santista com toque amazônico

Instalada no Canal 5, é endereço obrigatório para cervejeiros

FERNANDA LOPES
EDITORA

Se há uma fórmula para felicidade ela deve incluir lúpulo, malte ou trigo. No caso da Tekoá Cervejaria, recém-aberta em Santos, a receita ganha personalidade brasileira com a inclusão de ingredientes como cajá ou café.

Já ambientados na Cidade, os três sócios (Gilda Assis Ribeiro, João Carlos Haas, ex-Amazon Beer, e Bruno Santos) são paraenses, o que fortalece esse DNA brasileiro das cervejas.

“A cultura paraense é muito ligada às tradições indígenas. Tekoá remete ao local em que se escolhe

para construir a oca, em tupi-guarani, e também é o nome de uma aldeia em São Vicente”, explica Gilda, que é sommelier de cerveja e pretende fazer cursos no local.

Das oito torneiras, três são de cervejas próprias: a Paraty (Summer Ale, R\$ 10/285 ml e R\$ 16/473 ml), a Muiraquitã (American IPA, R\$ 12 e R\$ 19,5) e a carro-chefe Uanã, uma refrescante wheat brasileira com cajá (R\$ 12 e R\$ 19,50). Não é a toa, ela ser a mais vendidas, pois é deliciosa e original. Há ainda uma opção de gin tônica de torneira, o que achei bem interessante (R\$ 16).

Instalado no quintal dos fundos de uma ampla casa no Canal 5, o local tem caráter informal, mas com cobertura e ar-condicionado, além de música ao vivo aos fins de semana.

Em breve, ali serão fabricadas as cervejas. Os tanques de inox foram encomendados e ficarão em uma espécie de vitrine envidraçada. “Queremos produzir as cervejas que servimos aqui mesmo”.

MENU

No cardápio, os petiscos e sanduíches acompanham a assinatura de brasilidade. Indico a porção de bolinho de carne de seca com geleia



Hambúrguer com blend feito na casa acompanha o chope IPA também com assinatura Tekoá

artesanal de pimenta com cerveja (R\$ 17) e o sanduíche de hambúrguer artesanal no pão de cará, com cheddar, maionese da casa fritas (R\$ 28). Há ainda op-

ção vegetariana de focaccia com abobrinha, tomate tostado e rúcula (R\$ 16).

Não deixe de provar a sobremesa: sorvete de creme com farofa de cacau e a deli-

ciosa jujuba de cupuaçu (R\$15). Imperdível.

SERVIÇO: TEKOA CERVEJARIA (AV. ALM. COCHRANE, 88 - APARECIDA, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE QUINTA A SÁBADO, DAS 18H AO ÚLTIMO CLIENTE E DOMINGO, DAS 15H AO ÚLTIMO CLIENTE.

Clássicos renovados no menu do Madê

FERNANDA LOPES
EDITORA

As ideias do chef Dario Costa estão sempre em ebulição. E, depois de um curto recesso, o Madê reabriu as portas com menu repaginado mais uma vez. As apostas principais renovam clássicos culinários como o macarrão com atum e a lasanha.

No cardápio de entradas, os tacos de peixe são iscas crocantes de peixe sobre pequenas tortillas de batata com guacamole e um molho de chipotle agriçoce (R\$ 26). Um ótimo jeito de iniciar a refeição.

Se quiser seguir com pescados, a dica é a releitura do macarrão com atum. O Macatum eleva à outra categoria o prato que preparamos em um dia corrido. O atum em lata é substituído por um rosado tolete de atum, selado por fora e cortado em fatias. Ele vem servido sobre um linguini artesanal envolto em molho pesto, preparado em um pilão enorme, que virou peça de decoração do salão.

“Este atum é especial: pescado somente em noites de lua cheia e que já entra no ultracongelador no próprio barco, o que garante o frescor do peixe”, explica o chef.



A macarronada com atum foi elevada à outra categoria pelo chef, neste linguini ao pesto com atum rosado

Para completar o prato, um molho dianese – uma das coisas que mais gosto no menu. Ele vem também no couvert da casa.

Para os amantes de massa, a Lasanha de Churrasqueira tem aquela disputada borda queimadinha e presunto feito na casa, com 100% pernil e sem conservantes, costela desfiada,

molho de tomate puro, muçarela de São Roque, ragu de costela e queijo canastra (R\$ 44). O molho de tomate é perfumado e Dario explica que aprendeu a receita quando morou na Ligúria. O importante é usar os tomates muito maduros, quase passados.

O Peixe do Dia vem servido na panela de barro e é

finalizado na churrasqueira. Ele vem com frutos do mar e molho de leite de coco e leite de amendoim. Vem com pão indiano Naan e arroz de coco (R\$ 46).

SERVIÇO: MADÊ (RUA MINAS GERAIS, 93). TELEFONE: (13) 3288-2434. FUNCIONAMENTO: TERÇA A QUINTA, DAS 12H ÀS 15H30. SEXTA E SÁBADO, DAS 12H ÀS 00H. DOMINGO, DAS 12H ÀS 17H OU ATÉ A COMIDA ACABAR.

LEITURA RÁPIDA

Light Food Desconto para quem devolver embalagem

Para diminuir o impacto ambiental do plástico, a Light Food Way (Rua Goiás, 105, Santos), loja de refeições saudáveis congeladas, fez parceria com o projeto Recicla + Santos, da Prefeitura, e dá R\$ 1 de desconto ao cliente que devolver a embalagem plástica da marca, que é então encaminhada para reciclagem.

Alemanha Vinícolas brasileiras negociam US\$ 2 mi

Onze vinícolas brasileiras participaram do estande do Wines of Brasil, durante os três dias de ProWein, feira de vinhos em Düsseldorf, Alemanha. Elas fizeram mais de 500 atendimentos com 20 países, o que pode representar US\$ 2 milhões em negócios nos próximos 12 meses.



- CARNES NOBRES, SELECIONADAS, ASSADAS NA PARRILA ARGENTINA.
- DESTAQUE PARA A Picanha Angus e O Bife Ancho Angus.
- CARDÁPIO DE CARNES A LÁ CARTE
- PORÇÕES
- 19 TIPOS DE ESPETINHOS.
- MÚSICA AO VIVO

TRADIÇÃO
GAÚCHA
Grill

TRADIÇÃO GAÚCHA - GRILL
TELEFONE: 3227-0471

AV. PEDRO LESSA 2797 - PRÓXIMO CANAL 4