

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Lançamentos da Provino

Santé! A primeira edição da Provino – Feira Profissional de Vinhos e Destilados, realizada recentemente na capital paulista, atingiu altos índices de negócios projetando o caminho fértil e vasto para a próxima.

Destaco dois vinhos nacionais da Família Valduga, gentilmente servidos pelo próprio João Valduga. Falo do lançamento exclusivo do vinho branco Casa Valduga Chardonnay Era 2019 e o espumante Ponto Nero SO2 Free. Ambos em lotes de apenas três mil garrafas cada, com vinificação inusitada, livres de adição de dióxido de enxofre (SO2), ou anidrido sulfuroso, conservante utilizado na elaboração dos vinhos. Os dois exemplares celebram o conceito de vinificação mais natural e purista, vinho sem sulfito, que vem atraindo enólogos mundialmente, mas que foge dos padrões convencionais.

Sobre sulfitos

Sulfitos são um subproduto natural da fermentação, inofensivos à saúde. Ocorre que 98% dos vinhos contêm adição legal de sulfitos, numa complementação da vinificação, agindo como antioxidante e bactericida. Os sulfitos também ajudam na concentração de cor e taninos. Nenhum vinho pode ultrapassar o limite legal desta adição.

Há pessoas que são mais sensíveis e outras que são realmente alérgicas ao SO2 adicionado. A estas indico atenção para o contra-rótulo das garrafas. Lá se registra a adição ou não de sulfitos. Reações adversas podem ocorrer, desde problemas respiratórios, erupções cutâneas até aquela chata dor de cabeça.

Chamou a minha atenção a Amitié Premium, espumantes brasileiros. Concebidos pela união de expertises da enóloga Juciane Casagrande e da sommelière Andreia Gentilini Milan, em Farroupilha, Serra Gaúcha. O Amitié Nature Tradicional como diz o rótulo, é elaborado pelo método tradicional de Champagne, e pas dosé, ou seja, zero de açúcar e bastante complexo. Literalmente é uma jóia de espumante, pois na tampa vem um cordão e um pingente de strass Swarovski simbolizando o infinito. Um lindo colar para ser usado. Tiragem de apenas mil garrafas e já premiado no último Decanter World Wine Awards e Wine Challenge. Amitié, amizade em francês, traduz o intuito da marca: um elo de celebração de bons momentos com amigos.

No stand da Miolo, recebida por Adriano e Fabio Miolo, destaco o Seival by Miolo Tempranillo 2018, além do Miolo Single Vineyard Pinot Noir 2018, duas autênticas expressões do terroir da Campanha Gaúcha.

A austríaca Weinkellerei Lenz Moser apresentou brancos aromáticos e saborosos da uva Grüner Veltliner, como o Malteser Ritterorden Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2018, debutando no mercado brasileiro. Associado à arte e cultura do país também se sobressai na vitivinicultura. Favorecidos pelo clima local são vinhos adoravelmente frescos e frutados.

Acompanhe minhas impressões e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Casa Valduga Chardonnay Era 2019, BR

Uva: Chardonnay 12,5° GL (sem sulfitos)**Cor:** amarelo claro brilhante**Nariz:** no ataque maçã, pera e abacaxi, após, nuances de melão**Boca:** seco, frutado, equilibra fina acidez, corpo médio e persistência

R\$ 119,90, site

http://loja.famigliavalduga.com.br

Malteser Ritterorden Weinviertel DAC Grüner Veltliner 2018, AUT

Uva: Grüner Veltliner**Cor:** palha com reflexos esverdeados brilhante**Nariz:** pera e frutas exóticas**Boca:** seco, fresco, saboroso, toque apimentado, bom final de boca

Sem importador no Brasil, site

http://lenzmoser.com

Ponto Nero SO2 Free, BR

Uva: Chardonnay 11,5° GL (sem sulfitos)**Cor:** palha brilhante, perlage fino e persistente**Nariz:** maçã, pera e abacaxi evidentes**Boca:** seco, equilibra acidez vibrante, borbulhas e cremosidade

R\$ 62,15, site

http://loja.famigliavalduga.com.br

PROVEI E INDICO



Espumante Amitié Nature Tradicional, BR

Uva: Chardonnay (18 meses em autólise)**Cor:** amarelo brilhante, perlage fino e abundante**Nariz:** cítrico e floral, toque tostado e brioche 12,5° GL**Boca:** seco, cremoso com acidez equilibrada, austero e elegante

R\$ 120,00 preço sugerido



Seival by Miolo

Tempranillo 2018, BR

Uva: Tempranillo (12,5° GL)**Cor:** rubi média intensidade brilhante**Nariz:** frutas e toque especiado**Boca:** seco, corpo médio, taninos presentes, longo

R\$ 32,82, site

https://loja.miolo.com.br



Miolo Single Vineyard Pinot Noir 2018, BR

Uva: Pinot Noir (12 m carv francês) 13° GL**Cor:** rubi baixa intensidade brilhante**Nariz:** frutas vermelhas, toque amadeirado sutil**Boca:** seco, fresco, corpo leve, taninos delicados, fino

R\$ 71,92, site

https://loja.miolo.com.br



Segundo o especialista, essa parte tem formato borboleta, é extremamente macio e suculento, com sabor marcante

Netão inova e cria corte de dianteiro para churrasco

Açougueiro santista aproveitou uma parte até então rejeitada para o preparo na brasa

DAREDAÇÃO

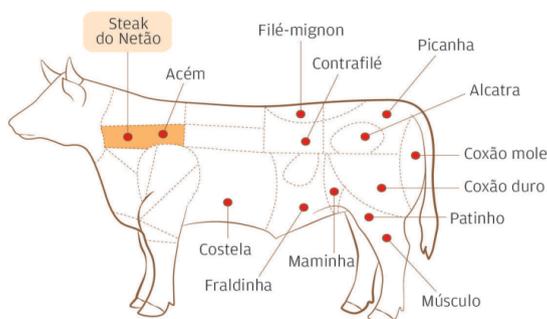
Apaixonado pelo ofício de açougueiro, o santista Netão, da Bom Beef, acaba de criar um novo corte para churrasco, aproveitando uma parte do boi até então rejeitada para o preparo na brasa: a parte inferior do acém do meio ou prime steak.

A criação, inovadora, já está ganhando holofotes e será apresentada em evento da revista gastronômica Prazeres da Mesa, no Memorial da América Latina, dias 27 e 28.

“Apenas a parte de cima do acém era valorizada (denver steak), por ser um corte bem geométrico e com bastante gordura entremeada. A parte inferior acabava virando carne moída”, explicou ao Boa Mesa.

Ele contou que foi durante um evento em Botucatu,

MAPA DA CARNE



ARTE MONICA SOBRAL/AT

em setembro deste ano, que ele ‘descobriu’ o corte. “Eu tinha nas mãos 100 quilos de prime steak e me deu um estalo: é hoje que vou criar um corte para essa carne”. Surgiu, ali, então, o Steak do Netão – nome que

foi escolhido por votação nas redes sociais.

O Steak do Netão é a parte de baixo do prime steak (acém do meio), e é, segundo o açougueiro, o primeiro corte de dianteiro criado no Brasil. “A car-

ne fez sucesso e foi aprovada nesse festival e hoje já tem muitos açougues no Brasil reproduzindo-o”.

SUCULENTO

Ele explicou que o corte tem formato borboleta, é extremamente macio e suculento, com sabor marcante. “É uma parte macia do boi, um dos músculos que tem mais irrigação e com as fibras bem abertas. Por isso, tem muita suculência. Ficou melhor que a parte considerada nobre. Além disso é uma solução de aproveitamento integral da carne e de respeito ao animal”. O Steak do Netão custa R\$ 54/Kg, mais em conta do que a maioria dos cortes especiais para churrasco.

SERVIÇO-BOM BEEF
AV. PEDRO LESSA, 2.526 - EMBARÉ - SANTOS.
TEL. (13) 3227.3236.

Chile é tema de jantar harmonizado no ELO

DAREDAÇÃO

O ELO Gastronomia realiza, no próximo dia 29, um jantar harmonizado com pratos chilenos e vinhos da vinícola Chateau Los Boldos. O chef Eduardo Lascane recebe o enólogo Victor Arce, em parceria com a Zahil importadora, às 20h, para a apresentação de seus vinhos e condução de um temático jantar harmonizado em 6 etapas.

O menu inclui Pulpo, papas y aceitunas (polvo com batatas, maionese de azeitonas pretas e azeitonas desidratadas) com Espumante Tradicion Reserve Brut; Congrio y ensalada de palta (filé de peixe branco com salada de abacate e cebola roxa, com espuma de limão siciliano) e Vinho Branco Tradicion Reserve Sauvignon Blanc; Salmón y quinoa (filé de salmão com tabule de quinoa), com Vinho

Branco Grand Reserve Chardonnay; Pastel de choclo con vacuno (escondidinho de carne desfiada com creme de milho gratinado) e Tradicion Reserve Carmenere; Cerdo y grabanzos con longanilas (barriga de porco e costela desossada, servidas com grão de bico e linguíça artesanal) com Vieilles Vignes Cabernet Sauvignon e, para a sobremesa, Péras Borrachas (era cozida lentamente em vinho tinto e servida com sorvete de cachaça e mel sobre crumble de canela) com Hierba mate con Miel y menta.

Está incluso no menu, o serviço de águas com e sem gás e o investimento é de R\$ 178. As reservas devem ser feitas pelo telefone (13) 3322-7007 e o ELO Gastronomia fica na Rua Goiás 116, no Gonzaga, em Santos.



Chef Eduardo Lascane recebe, no restaurante, o enólogo Víctor Arce