

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

É Natal. Brinde com bons vinhos!

Santé! E o Natal já chegou! Mal guardamos os enfeites do ano passado, mal tivemos tempo de arrumar todas as taças e já estamos às voltas com um novo Natal! E aí você se organiza no preparo daquela ceia deliciosa, acompanhada daquele seu vinho especial e espera que todos os familiares e amigos se sintam agradados. Missão difícil? Bem, muitas vezes não conseguimos alcançar o gosto pessoal de todos. Então opte por deixar seus convidados à vontade para levarem seu vinho preferido de casa, se for o caso. Afinal é Natal, noite sagrada, noite de confraternização, de união familiar e pensamento cristão! Certamente é a noite mais tradicional do mundo.

No geral, vinhos brancos combinam com peixes, frutos do mar e carnes brancas, e vinhos tintos com carnes vermelhas e caças. Esta regra básica pode se flexibilizar diante da diversidade de uma ceia natalina. Pratos mais gordurosos pedem vinhos com bastante acidez e refrescância, sejam espumantes, brancos, rosés ou tintos, combatendo a alta untuosidade. Um prato mais salgado requer vinhos com tanino mais ameno e delicado, para não causar amargor desagradável. Na harmonização é importante conhecer todos os ingredientes do prato e também a personalidade do vinho, aliás é condição básica para esse casamento dar certo, e a ajuda do especialista é bem-vinda.

Eu separei para vocês, queridos leitores e leitoras quatro indicações de vinhos que imagino serão um sucesso. Escolha o seu estilo: espumante, branco, rosé ou tinto. O importante é brindarmos à vida. Brindarmos ao amor e a amizade junto aos nossos entes queridos.

Aproveito para agradecer todo o carinho recebido de tantos amigos e parceiros que me invitam a conhecer e desvendar, cada vez mais, o mundo maravilhoso dos vinhos.

Feliz Natal e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Cava Bella Conchi Brut Selección, Cataluña, ES

Uva: 30% Macabeo, 30% Xarel-Lo, 30% Parellada, 10% Chardonnay

Cor: palha esverdeado brilhante, perlage fino 11,5° GL

Nariz: frutas cítricas maduras, amêndoas e leve mineralidade terrosa

Boca: seco, espuma integrada, corpo médio, mineral, toque salgado

Harmonização: ideal para festas, aperitivos, saladas, maioneses, risotos, peixes e aves

Preço: R\$ 84,60



José Maria da Fonseca DSF Verdelho 2017 Vinho Regional da Península de Setúbal, PT (Domingos Soares Franco, enólogo chefe da JMF, assina esta Coleção Privada)

Uva: Verdelho - 13° GL

Cor: amarelo límpido e brilhante

Nariz: frutas cítricas, toque herbáceo e floral

Boca: seco, frutado, acidez perfeita, bom corpo, estruturado e equilibrado

Harmonização: aperitivos, saladas, peixes grelhados, mariscos, sushi, bacalhau, peru, carne de porco

Preço: R\$ 126,90



Paul Mas Ch. de Lauriga Jardin de Roses - Rosé 2018 AOP Languedoc, FR

Uva: 70% Syrah e 30% Grenache

Cor: rosa claro brilhante 12,5° GL

Nariz: bastante floral, grapefruit, cereja, morango e cativante mineralidade.

Boca: seco, corpo leve, acidez impecável, suculento

Harmonização: aperitivos, paellas, peixes, massas, cogumelos, aves e carnes leves

Preço: R\$ 134,50



Glen Carlou Haven Shiraz 2016 Paarl, ZA (12 meses em barris de carvalho de 6.000 litros)

Uva: Syrah 14° GL

Cor: rubi violáceo intenso

Nariz: cereja e cassis, chocolate e notas de carvalho

Boca: seco, jovial, corpo médio, taninos finos, muito equilibrado

Harmonização: carnes bovina, suína e caprina. Excelente com Steak au Poivre e Risoto de Funghi Porcini

Preço: R\$ 85,10

TODOS OS VINHOS NA ENOTECA DECANTER SANTOS WWW.DECANTERSANTOS.COM.BR

G.O.A.T. tem menu do jantar por preço único

Chef Bruno Mello criou cardápio com sugestões caprichadas

DA REDAÇÃO

O G.O.A.T. Dining Club está com novidades no seu cardápio, com opção de menu com preço único no jantar, com três opções de entrada, de prato principal e de sobremesa. Os clientes podem escolher uma de cada pelo valor de R\$ 65.

As sugestões de entrada, criadas pelo chef Bruno Mello, têm Croqueta de cupim, cremosa por dentro

e crocante por fora; Buffalo wings (asinhas de frango super temperadas e picantes) ou Ceviche de peixe.

Entre os pratos principais Steak biuro biuro com purê de cabocha e legumes (foto), Peixe do dia sobre tomate assado, leite de coco, caldo de camarão, com camarão e manga e massa ao pesto de manjerição. Para a sobremesa, Churros, Crumble de maçã e Choco-

late Banoffee.

O cardápio tradicional a la carte continua sendo servido com as opções para compartilhar ou pratos individuais. Para harmonizar, drinques clássicos e autorais da casa, além de cervejas especiais.

SERVIÇO: G.O.A.T. DINING CLUB (RUA TOLENTINO FILGUEIRAS, 30, GONZAGA, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE QUARTA, DAS 19H À 1H, COM MENU ATÉ ÀS 04H E DE QUINTA À SÁBADO, DAS 19H ÀS 4H, COM MENU ATÉ ÀS 23H, SENDO QUINTA ÀS 04H. RESERVAS (13) 99641-3756



Croqueta de cupim, cremosa por dentro e crocante por fora, é uma das opções de entrada do menu

Com café do sul de Minas, espaço se destaca no Centro

THAÍS LYRA

DA REDAÇÃO

No Centro de Santos, um espaço tem chamado a atenção de quem passa pela Rua Martim Afonso. Além da decoração caprichada, um delicioso aroma de café se espalha pelo ambiente. Trata-se da Academia do Barista, aberta recentemente por Iza Cleia, Emanuel Nogueira e José Roberto dos Santos Junior.

Um dos destaques é o Café Real Palace, do sul de Minas Gerais, produzido por Nogueira desde 2010. Há ainda grãos do Cerrado de Minas e Alta Mogiana, que podem ser moídos em diferentes métodos (aeropress, V60 e prensa francesa) a partir de R\$ 9.

Entre os clássicos, feitos com o café da casa, estão o espresso, o curto, o ristretto (R\$ 4, cada), o café no cone com opções de cappuccino e chocolate e cobertura de chantili (R\$ 10).



Para os dias mais quentes, vale experimentar o café vienense com um delicioso pastel integral

Outras opções são o cappuccino com avelã (R\$ 7,50), o Mocha (R\$ 7,50) e opções geladas, como o café vienense (R\$ 14). “Sábado

de manhã, fazemos a torrada do café para as pessoas verem como é”, convida Iza.

Para comer, há bolo do dia (R\$ 6), banoffee e salgados

como pão de queijo (R\$ 4) e pastel integral (R\$ 7).

SERVIÇO: ACADEMIA DO BARISTA (RUA MARTINS AFONSO, 86). FUNCIONAMENTO: SEGUNDA A SEXTA (DAS 9 ÀS 18H30) E SÁBADOS (DAS 9 ÀS 13H30).

CLICK



Festas. Quem não abre mão de uma sobremesa nas ceias de Natal e Ano-Novo e nem pensa em ir para a cozinha pode encomendar quitutes de todos os tipos em confeitarias e lojas especializadas da região. Na Veronica Frenkiel Ateliê de Doces, em Santos, por exemplo, o cardápio especial de fim de ano oferece tortas de variados sabores, como limão (foto), banoffee, nhã benta e limão com chocolate belga. Elas servem 20 pessoas e custam R\$ 80,00. Outra opção é o bolo vulcão com um 1 kg de cobertura, também por R\$ 80,00. Encomendas até dia 18, pelo WhatsApp (13) 99142-0966 ou na Rua Ministro Xavier de Toledo, 67, Campo Grande.