

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Lírica Brut Rosé, vivas ao espumante brasileiro

Santé! O vinho brasileiro, vem conquistando a cada dia, mais e mais taças dos enófilos consumidores. Pesquisas recentes da Ideal Consulting (@idealbi.consulting - empresa que faz auditoria de importação e inteligência de mercado de bebidas) demonstram que o brasileiro além de estar consumindo mais vinhos, tem dado mais valor ao vinho produzido por aqui. E essa penetração se dá não apenas pela qualidade do produto, mas também porque o vinho nacional é ótima opção diante das altas taxas de importação no Brasil.

E nesse caminho a Vinícola Hermann lançou o seu novo espumante: o Lírica Brut Rosé, elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir, das parcelas mais antigas dos seus vinhedos em Pinheiro Machado, na Serra do Sudoeste (RS). A vinícola pertence a

AGENDA

De 20 a 22 de outubro - ProWine São Paulo 2020 - local Transamérica Expo SP. 1ª grande feira em tempos de Covid. Os promotores garantem cumprir vigoroso protocolo de segurança para a proteção de expositores, visitantes, parceiros e membros da equipe. É promovida pela alemã, Messe Düsseldorf, organizadora da maior feira de vinhos e destilados do mundo e aqui sob a direção da Emme Brasil e Inner Group. Inscrições (para profissionais) gratuitas no link: www.prowinesaopaulo.com

Adolar Hermann, que há muito empreende no mundo do vinho. Adolar e os filhos comandam uma das maiores importadoras de vinho do país: a Decanter.

O novo Lírica Brut Rosé traz em seu DNA a expertise dessa família na importação e produção de vinhos de alta qualidade e o terroir excepcional de Pinheiro Machado. A região apresenta condições climáticas ideais para a elaboração de espumantes, com dias quentes e noites frescas, favorecendo a formação dos aromas. A assessoria técnica fica a cargo do enólogo português Anselmo Mendes, conhecido como o Rei do Alvarinho, e de Átila Zavarize, enólogo brasileiro. Juntos compõem a equipe de elaboração dos vinhos.

Lírica é a linha cuvée de prestígio (alta gama) dos espumantes da Vinícola Hermann, já destacados nesta coluna. O Lírica Brut lançado em 2012 é elaborado pelo Método Tradicional (champanoise) e o Lírica Crua, lançado em 2015, é um espumante espe-

cial, cuja elaboração resgata métodos artesanais, sem dégorge-ment, é um vinho turvo, sem filtragem, que mantém a pureza e essência das leveduras no interior da garrafa, um dos primeiros espumantes sur lie do Brasil e sem adição de SO2.

O novo Lírica Brut Rosé chegou para compor o trio de espumantes de prestígio da Hermann e o faz com nota dez. Acompanhe a seguir minhas impressões. Aproveite para agradecer o empenho da equipe CH2A Comunicação, que fez chegar às mãos de dezenas de jornalistas, de todo o Brasil, o Lírica Rosé, para que juntos pudéssemos participar do seu lançamento virtual nacional.

Vivas ao vinho brasileiro! E até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Vinícola Hermann - Lírica Brut Rosé (método tradicional - 18 meses de autólise - estimativa de guarda 10 anos)

Uva: 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay 12° GL

Cor: rosa salmão brilhante, borbulhas minúsculas, numerosas e contínuas

Nariz: rosas, cereja, groselha, morango, brioche, toque amendoado e mineral

Boca: seco, frutado fresco, corpo médio, todos os aromas em boca, perlage consistente, cremoso, equilibrado e elegante

Harmoniza: sardinhas fritas, queijos, paellas, moqueca de peixe, fricassé de frango, risoto de camarão, carne suína, pizzas. Servir a 8° C.

Preço: R\$ 109,10 na Decanter Santos ou no site www.decanter.com.br (esta semana o Lírica Rosé sai por R\$ 92,74 com 15% de desconto)



Pinhão, aproveite a época

Ele pode ser incluído em várias receitas como molhos, bolos, pães, refogados ou até na manteiga com ervas

DA REDAÇÃO

Estamos ainda na temporada do pinhão, principalmente nas cidades serranas como Campos do Jordão e Santo Antonio do Pinhal, mas em casa a gente também pode colocar esse ingrediente nos pratos.

O pinhão é a semente da Araucária. A pinha, fruto onde estão aglomerados os pinhões, leva dois anos para amadurecer. Quando ela estoura, as sementes se espalham por até 50 metros. A polpa é a parte comestível, muito dura crua, e deliciosa quando cozida ou assada.

Formada basicamente de amido é rica em carboidratos, mas também tem cálcio e minerais como o ferro, além de vitaminas do complexo B. Os índios paranaenses, por exemplo, tinham no pinhão um dos seus principais alimentos.

Na hora da compra, prefira os que têm a casca mais brilhante e sem furos. Para cozinhar, lave bem em água corrente - e não precisa deixar de molho. Corte as pontinhas e veja se a polpa está branca. Se estiver escura, descarte: já passou do ponto de consumo. Na panela pressão, coloque água suficiente para cobrir as semen-



Anote essa receita de escondidinho, que é bem diferente e combina com o inverno

tes e leve ao fogo até pegar pressão. Conte 30 minutos a partir desse momento. Desligue o fogo, deixe a pressão sair. Se quiser consumir assim mesmo, adicione uma colher generosa de sal antes de escoar e deixe fervendo por mais 5 minutos. Para saber se eles estão bem cozidos, olhe a casca:

costuma ficar "rachadinha" e macia quando no ponto.

Um dos maiores dilemas de quem ama a semente é justamente essa parte. Você pode usar os descascadores que existem por aí, mas, se não tiver em casa, siga estas dicas para ajudar: com uma faca de ponta, corte os pinhões cozidos e ain-

da mornos na horizontal, no sentido do comprimento, e retire a polpa. Aquela processo de cortar a pontinha antes de cozinhar também facilita.

Dá para colocar no microondas, depois de cozidos, por 30 segundos para fazer com que a casca fique mole e fácil de tirar.

RECEITA

Escondidinho de Pinhão por Paula Labaki

Ingredientes: 200 g de pinhão em fatias finas; 250 g de carne seca; 500 g de mandioca; 1/2 unidade de cebola ralada; 1 copo de requeijão; 2 colheres (sopa) de azeite; 2 colheres (sopa) de manteiga; 1 colher (sopa) de salsa; 1 colher (sopa) de salsa; 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada; queijo ralado a gosto; pimenta-do-reino preta a gosto; noz-moscada a gosto.

Preparo: coloque a carne seca de molho e vá trocando a água para tirar o sal. Cozinhe a carne seca, retire a gordura e desfie. Cozinhe a mandioca até que fique bem macia. Faça um purê, acrescentando o leite quente e a manteiga. Tempere com noz moscada, pimenta do reino e sal. Em uma panela, refogue a cebola no azeite. Adicione a carne seca, o pinhão, a salsa e a cebolinha, deixe apurar um pouco. Em panelinhas de cerâmica individuais, coloque metade do purê de mandioca, por cima a carne seca e o pinhão e cubra com a outra metade do purê por último coloque um copo de requeijão e polvilhe com parmesão. Leve ao forno quente por 10 min.



Murilo Rodrigues, da Wine2Go

Hoje tem live para falar de vinho

DA REDAÇÃO

O consumo de vinho por e-commerce aumentou 40% durante a quarentena e os rótulos nacionais tiveram incremento de 39% nas vendas no País. Para falar desse mercado e dar dicas de harmonização, mostrar novidades e conversar sobre os tipos que combinam mais com nosso clima, hoje, 15 horas, a editora do Boa Mesa, Fernanda Lopes, apresenta a live *Desmistificando o vinho: como a bebida pode fazer parte do seu dia a dia*, com o winer planner da Wine2Go, Murilo Rodrigues. Os internautas podem enviar perguntas ao vivo. Será no Facebook.com/Grupo.Tribuna.

Gastronomia do Bem, em prol do Mensageiros

DA REDAÇÃO

O Rotary Club Santos Boqueirão reuniu 21 dos melhores restaurantes e docerias da Cidade para a colocar em prática a ação benéfica Gastronomia do Bem, cuja renda será em prol do Lar Espírita Mensageiros da Luz, que atende pessoas com paralisia cerebral.

A ação consiste na venda de vouchers no valor de R\$ 50,00, que poderão ser gastos em qualquer um dos estabelecimentos participan-

INSTITUIÇÃO

O Lar Espírita Mensageiros da Luz atende em regime de abrigo crianças, adolescentes e adultos de ambos os sexos, com deficiência, especificamente paralisia cerebral e também possui um trabalho extensivo às famílias. Abriga pessoas procedentes de toda Região Metropolitana da Baixada Santista, realidade que coloca a entidade como referência única em nossa região. Os deficientes em risco pessoal e social chegam ao Lar encaminhados pelo Poder Judiciário, Conselho Tutelar, Poder Executivo Municipal ou espontaneamente.

tes, no período de 1 de setembro a 30 de novembro.

Parte do valor do voucher será encaminhado à insti-

tuição, que tem passado dificuldades por conta da pandemia, que impediu a realização de eventos tradicio-

nais e que custeiam os gastos mensais.

Quem comprar o voucher poderá desfrutar de gastronomias variadas, que passam pelas cozinhas brasileira, espanhola, italiana, francesa, latino-americana e japonesa, além de pratos rápidos prontos, congelados, pizzas, lanches e doces.

ONDE COMPRAR

Os interessados em ajudar podem adquirir os vouchers com as integrantes do Rota-

VEJA OS PARTICIPANTES

- Bonne Quiche Gourmet
- Cantina Liliana
- Qoy Chocolates (Cafés & Crepes)
- Laticínios Marcelo Empório & Wine Bar
- Elo Gastronomia
- El Balconcito - Gastronomia Latina
- Fornaria Calixto
- Lorient Bistrô
- Mainah Restaurante (somentes congelados)
- Odila Hoehne Gastronomia

- Okumura Restaurante
- Paolo Pizza
- Petite Paderie
- Piccola Pizza & Pasta
- Renata Gaia Gastronomia
- Restaurante Catalina
- Restaurante do Tênis Clube
- Restaurante Espanhol
- Sabores da Terra
- Sítio 17
- Santos Sabores Pizzaria
- Shake Burger

ry Boqueirão, que é constituído exclusivamente por mulheres e também nas lojas Ao Farmacêutico (Rua

Galeão Carvalhal, 38, Gonzaga) ou Donna Ótica do Shopping Parque Balneário (Gonzaga).