

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

# Nicolas Joly, pai dos biodinâmicos

Santé! Particpei, recentemente, de um encontro virtual com o enólogo francês Nicolas Joly, conhecido mundialmente como o pai dos vinhos biodinâmicos. Ele segue os preceitos de Rudolf Steiner, que no início do século 20, criou a agricultura biodinâmica.

Nicolas Joly prega uma cultura artesanal e ancestral nos vinhedos. Há que se ter atenção ao sistema solar, ao sol e à lua, captando energias favoráveis para a planta, respeitando suas limitações. Assim tem-se a essência do terroir.

A biodinâmica não admite o uso de produtos químicos, e o plantio, a poda, a colheita, a defesa de doenças e a vinificação, são elaborados de maneira natural e sempre de acordo com as fases da lua. São usadas preparações puras de origens vegetal, animal e mineral, como o chifre do boi, rico em minerais macerados, que, fincado na terra, age como repositor das propriedades positivas do solo e das plantas. Há um olhar cósmico sobre as vinhas.

Joly é autor de diversos livros sobre biodinâmica e largou brilhante carreira no mercado financeiro, para dar vazão aos mais puros sentimentos com relação à natureza, reconduzindo desde 1977 os vinhedos da família no Vale do Loire, na denominação de Savennières, onde tem até a sua própria AOC - Appellation d'Origine

Contrôlée. Seus vinhos são da casta Chenin Blanc (colhidas no mais alto grau de maturidade, para sua mais autêntica expressão), sendo o Coulée de Serrant um dos melhores do mundo. Produz ainda o Clos de La Bergerie e Les Vieux Clos.

Nicolas afirma, que seus vinhos podem ser abertos com antecedência, antes de serem servidos. O Coulée de Serrant, por exemplo, sugere decantar por 12 até 24 horas antes, assim terá sua verdadeira expressão. E vai além, sugere ir provando o vinho por 10 dias. A cada dia, uma tacinha, e fechar com a própria rolha. Sem ir à geladeira, e sem mesmo usar o vacuvin (tampa para conservar o vinho depois de aberto). Ele afirma que a oxidação chega com força para destruir o vinho. Mas se a vinha foi bem cuidada, com relação ao solo e a fotossíntese, o vinho vai melhorar de 8 a 10 dias, ou seja, sendo biodinâmico, custa a se deteriorar. Em contrapartida se o produtor não respeitou a lei da vida natural da agricultura e ainda, utilizou leveduras selecionadas e outras adições, esse vinho não durará 2 dias, sua morte é certa.

Quanto ao uso de sulfito, SO2 (dióxido de enxofre) em seu vinho, Nicolas é categórico, justifica que SO2 é um conservante e antioxidante natural para o vinho, desde que proveniente de solos vulcânicos, e usado em pequenas doses. Ele não usa jamais o sub-

produto da indústria petroleira, jamais!

Diante desses ensinamentos concluí que os biodinâmicos são vinhos do céu à terra, como no livro do Joly. Vinhos nascidos da natureza pura e simples, com a máxima expressão de seu terroir. Vinhos de muitas cores, aromas, sabores, corpo bem ousado, estruturado. São longevos, com potência e resistência natural à oxidação, podendo ser guardados de 10 a 20 anos.

Parabenizo e agradeço a Fernanda Fonseca, @pandoraexperienciasdevinhos pelo convite, grande oportunidade de conhecimento sobre biodinâmicos.

E no contexto indico dois vinhos bios da maior qualidade.

Até a próxima taça! momentodivino@tribuna.com.br

## Agenda

Dias 14, 15 e 16 de setembro próximos às 17hs - Guia Descorchados 2020 Ao Vivo gratuitamente para todo Brasil via Youtube. As degustações serão assistidas através do YouTube, instagram.com/revistaadega/ e TV Adegas. Abertura gratuita a todos que queiram participar das masterclasses, como todo seu conteúdo e conhecimento, antes reservado apenas a convidados. As degustações serão conduzidas por Patrício Tapia e pelos produtores de 150 vinhos destacados no Guia Descorchados 2020.

## PROVEI E INDICO



Viña Alicia - Paso de Piedra Chardonnay 2016, Mendoza AR (biodinâmico)

**Uva:** Chardonnay 13° GL

**Cor:** amarelo dourado

**Nariz:** aroma de pêssego

e abacaxi maduros,

toque floral e mineral

**Boca:** seco, ótima acidez,

corpo médio, elegante,

longo, lembra

Velho Mundo

R\$175,00 Enoteca Decanter Santos



Montirius - Le Cadet 2015

Vin de Pays de Vaucluse, FR (biodinâmico) (vinho amadurecido em tanques de cimento inerte)

**Uva:** 60% Grenache, 40% Syrah

(Vinhas de 60 anos)

**Cor:** rubi intenso 13,5° GL

**Nariz:** frutas vermelhas, ervas

secas, carne, especiarias

**Boca:** seco, textura macia,

taninos aveludados, sávido,

complexo e elegante

R\$119,63 Enoteca Decanter Santos

# Dario Costa reafirma seu talento no Paru

A perfeição no preparo de pescados, que o ajudou a vencer o Mestre do Sabor, pode ser conferida na nova casa, no Mercado de Peixes

FERNANDA LOPES

EDITORA

Dario Costa, 32 anos, santista, surfista, apaixonado pelo mar e exemplo de uma geração de chefs que passa a assumir posição central no panorama da gastronomia brasileira, fazendo comida descolonizada, focada em ingredientes e técnicas regionais.

A sua nova casa, o 'Paru, Comida de Rua do Mar', abre oficialmente hoje, mas os testes, que estão sendo feitos há uma semana, reafirmam seu talento acima dos padrões para o preparo de peixes e frutos do mar, cujo frescor se revela a cada mordida.

Dario correu mundo e trabalhou em cozinhas de vários continentes, enquanto surfava nas horas vagas. Mas foi em casa que se reconectou com sabores e ingredientes locais, que o guiariam na sua obstinação pela busca da perfeição no preparo de tudo que vem do mar. "Consideramos desde sempre que o consumo regional de alimentos pode ser a chave para boa parte dos problemas da nossa sociedade".

## MENU

Seu enxuto, mas certo cardápio, confirma a proposta da informalidade. O carro-chefe na semana de testes foram os frutos do mar na brasa, que são vendidos por peso. Na bandeja que pedimos, tinha peixe do dia (R\$ 32 ou R\$ 36, a unidade), camarões (R\$ 48, média de 220g), polvo (R\$ 48, média de 180g), pão de alho, farofinha, vinagrete e legumes, tudo feito na churrasqueira. A nossa seleção (da foto acima) saiu R\$ 148. Para acompanhar, chupe Praya (R\$ 14).

Quem quiser ter uma experiência fora do comum com sanduíches, deve pro-



Chef montou um ambiente informal, com clima de praia e que tem ainda um Açougue do Mar



Tuna Burger vem com fritas temperadas com alga nori

var o Hot Dog do Mar (R\$ 28) com salsicha de frutos do mar artesanal e barbecue de goiabada ou o Tuna Burger (blend de partes de atum, muçarela artesanal, maionese especial, ketchup de goiaba - R\$ 28). Eles vêm com fritas temperadas com alga nori, que dão o toque salgado do mar

A dupla de niguiris (fatias de peixe sobre arroz japonês) é um dos pratos preferi-

dos do chef. "Dá para comer de dúzia", disse. E é verdade. Quem gosta de peixe cru, sabe que quando ele é fresco, seu sabor é uma festa, bem diferente da padronização dos congelados.

## ACHOQUE DO MAR

Aliás, esqueça sabores globalizados. No Paru, o mensal tem a chance de experimentar o diferente. Apesar de trabalhar com

## SUSTENTÁVEL

O menu é enxuto justamente para que não haja desperdício, com peixes frescos, valorizando o simples e aproveitando ao máximo todas as partes do peixe nas receitas. Além de usar partes não convencionais do pescado, proporcionando experiências novas aos clientes, o chef ainda reduz a produção de lixo. No cardápio, estarão sanduíches, porções, peixes e frutos do mar na brasa, tudo servido em embalagens ecológicas e descartáveis.

peixes brasileiros, eles são muitas vezes desconhecidos do grande público.

O próprio Paru, que dá nome à casa, estará, quando na época, nos preparos. No dia da minha visita, ele estava lindo, na chamativa vitrine resfriada do Açougue do Mar, que funciona ao lado do restaurante, com venda de pescados frescos, incluindo ostras mantidas frescas em um aquário no local.



Frutos do mar na brasa, carro-chefe do cardápio do Paru

As sobremesas são produzidas pela confeitaria do Madê, outro restaurante do chef, onde já são sucesso entre os clientes: Banoffe (R\$ 14), Cheesecake de Coalhada (R\$ 14), Tartelette de Chocolate (R\$ 16). A exceção fica por conta do tradicional Açai do D'Boa, que acompanha granola preparada na casa (R\$ 16).

## CLIMA DE PRAIA

O ambiente do Paru combina com a expectativa do que virá da cozinha. Parece que estamos com o pé na areia, tamanha a atmosfera praiana. Mas basta uma olhada para baixo e lembramos que estamos no piso superior do novo Mercado de Peixes de Santos, o que torna a experiência ainda mais autêntica.

Uma dica para quem quiser passear pelo Mercado ou pela nova Ponta da Praia enquanto come é pedir o Frito di Mare (R\$ 36). Dentro de um cone de papel, lulinhas, tentáculos de polvo, peixe, camarões e legumes envoltos em uma massinha leve de farinha de grão-de-bico e perfeitamente fritos. Delicioso, sequinho e ótimo com o molho tártaro da casa. É um aperitivo tão caprichado que vira

uma refeição boa para comer com as mãos.

"Esse é o espírito do Paru, informal, com autoserivício, com autoserivício, no qual a pessoa pode fazer o pedido em um totem (eletrônico) e ir buscar no balcão. Se quiser, pode vir tomar um chope com peixe na brasa, bem simples", finaliza Dario.

## COQUETELERIA

A carta de drinques tem a assinatura do mixologista Laércio Silva, o Zulu, mestre nas misturas tropicais e no uso da cachaça na coquetelaria de alta qualidade e eleito o melhor bartender do Brasil.

Entre os autorais criados especialmente por ele para o bar do Paru, estão o Banzeiro (cachaça envelhecida amburana, vinho tinto, limão e espuma de gengibre, R\$ 22), Pra baixada (cachaça, mate com cardamomo e mel - R\$ 22,00) e Serra grande (cachaça, limão, caldo de cana frapê e bitters, R\$ 24).

**SERVIÇO:**  
OPARU FICA NA AV. GOVERNADOR MÁRIO COVAS JÚNIOR, 3.050, PONTA DA PRAIA, SANTOS (DENTRO DO MERCADO DE PEIXES). FUNCIONA DE TERÇA A DOMINGO, DAS 9 ÀS 17 HORAS (ATÉ ÀS 11 HORAS O CARDÁPIO É REDUZIDO APENAS COM AS OPÇÕES DE FRITURAS).