

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Vinho na lata

Santé! A Ponto Nero, empresa especializada exclusivamente em espumantes, do Grupo Família Valduga, lançou recentemente uma novidade. Falando do Becas, leia-se Bêcas, nova marca de vinhos frisantes com um diferencial, é vinho na lata.

Sim, vinho na lata, vinho em lata, vinho enlatado, lata de vinho, como você quiser denominar. É um vinho descompromissado, leve, refrescante e delicado.

Aliás, vinhos em lata são sucesso nos Estados Unidos e Europa.

Já tive a oportunidade de provar alguns, e não me despertaram muito interesse, mas o Becas é diferente. É despojado, sem frescura. Claro que não se trata de um grande vinho espumante, é sim um friscante. Frisantes são vinhos ligeiros e com adição de gás carbônico (CO2) no envase, processo muito comum no mundo dos vinhos.

Elaborado pelo enólogo Lucas Simões, Becas vêm em 3 opções: Becas Joy Blanc (uva Chardonnay), Becas Fun Rosé (uva Glera, mesma uva dos Proseccos), ambos na versão meio seco, e ainda o Becas Sweet Moscato (uva Moscato), este um friscante doce.

São vinhos com apenas 7% de álcool em sua composição, de sabor levemente adocicado e com borbulhas. Eu recomendo serem servidos bem geladinhos!

As latas são de alumínio, mais reciclável do que o vidro de garrafas tradicionais, ou seja, são ecologicamente corretas. Essas latas possuem também um revestimento cerâmico, evitando o contato do líquido com alumínio e a corrosão da embalagem, sem falar em qualquer alteração no sabor. Outro diferencial é a facilidade de sua abertura, num "clac", e sem saca-rolhas!

Becas é o nome da ovelhinha, estampa-



Geladinho, na praia, na piscina ou em casa, ele é refrescante e informal

da na lata. Na verdade é uma homenagem a inserção desses animais no bioma dos terroirs da Família Valduga, promovendo um plantio cada vez mais equilibrado. É uma ovelhinha antenada e descolada!

Becas, vinho na lata com bolhas, é uma superdica refrescante e moderna, sem preconceitos. Você pode levar na praia, na piscina, no piquenique, na festa, ou beber em casa mesmo! Sirva na lata, na taça, no copo, com pedras de gelo, do jeito que quiser! E é vinho brasileiro! Vivas ao vinho brasileiro!

Disponível no e-commerce da Família Valduga, empórios e supermercados da região. Preço sugerido em torno de R\$ 15,00.

Quer saber mais sobre Becas, vá no perfil @becaswine.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

Fim Fim, boa nova que deve ser descoberta

Restaurante fica escondido na Aparecida

FERNANDA LOPES
EDITORA

A bússola gastronômica santista tem cada vez mais apontado para o eixo Aparecida-Ponta da Praia. É, recentemente, outra boa nova nos empurra para lá. Fique atento quando passar na vizinhança da Rua Alexandre Martins. Ali, sem alarde, abriu as portas o restaurante Fim Fim, que merece um marcador especial no mapa da boa comida.

Da calçada, se vê os cobogós em cimento vazado, diferente da paisagem do resto da rua. Por suas aberturas pouco se revela do interior da casa, que deve ser explorado. Ao entrar, as paredes de bloco aparente e o chão de cimento queimado, com decoração simples, não escondem que o foco da casa é a cozinha. Aberta para o salão, exhibe equipamentos modernos, o que se tem de melhor, tudo

escolhido a dedo pelos proprietários, os chefs Felipe Cruz e Jose Rosa.

Os dois tem um currículo pontuado por fogões de primeira linha. Felipe estudou em Londres, trabalhou no renomado The Dorchester e também com Alan Ducasse De volta ao Brasil, passou pelo Sofitel, Marinas Nacionais e outros. Jose foi aluno promissor de Felipe na São Judas-Unimonte e logo se destacou. Trabalhou em casas como Clos, Bossa e Ovo e Uva, em São Paulo.

O Fim Fim, nome emprestado de um pássaro brasileiro, é daqueles lugares para se sentir à vontade, mesmo que esteja de chinelo na saída da praia. O menu é enxuto, porque cada prato, mesmo o mais simples, tem preparo cuidadoso desde a compra do ingrediente.

Exemplo é o milho na brasa (R\$ 22). A espiga é aberta de uma maneira fotogêni-



Ambiente simples, ingredientes descomplicados, mas preparados com técnica, criatividade e dedicação



FOTOS VANESSA RODRIGUES

BRUNCH NO SÁBADO

Amanhã, das 11 às 20 horas, a casa irá promover um brunch com sanduíches, ovos, tostadas, pratos com frutos do mar, batidas e sucos exóticos. A ideia é todo mês promover um evento diferente.

ca, que já dá vontade de comer com os olhos. Depois de assada na brasa, ganha sabor defumado que contrasta com o doce dos grãos e com o tempero salpicado cuidadosamente em cima, que tem parmesão e cebolinha. Pincele a manteiga de anchova, que acompanha e a mordida será perfeita. É para comer com as mãos, sem pompa.

O gosto irresistível de churrasco está também na Lula

na Brasa (R\$ 48), que é servida com barriga de porco e um delicioso e adocicado molho de tomate. Um prato fresco e ao mesmo tempo robusto.

Recomendo o arroz de marisco, que tem o gosto do mar com a suculência de um elaborado caldo (R\$ 48). Para quem prefere carne, a pedida é o cupim ao forno, servido em um rico molho, com purê de batata e cenoura assada (R\$ 48).

No almoço executivo, op-

ções que seguem a proposta do simples que busca a perfeição, com pratos a partir de R\$ 30. Na minha visita a lousa exibia sugestões como Arroz de Porco e ovo mole (R\$ 45), Peixe, fritas e molho tártaro (R\$ 30), Berinjela à parmegiana (R\$ 30) e Nhoque de Taioba com Shimeji (R\$ 35).

Seja lá o que escolher, prove o suco de cambuci (R\$ 14). Sabe aquela fruta que dá nome ao bairro de São Pau-

lo? Pois ela é refrescante e diferente de tudo. O espresso tônica (R\$ 14) é outra dica, principalmente porque o café usado é curadoria dos chefs.

As sobremesas são obrigatórias. Eu experimentei o pudim de leite com cumaru (R\$ 16), acompanhado do licor de jabuticaba da casa. Não tem jeito melhor de finalizar uma refeição. Faltava só uma rede para fechar a conta.

Para quem prefere não sair de casa, há entrega por delivery, pelo Ifood.

SERVIÇO: RUA ALEXANDRE MARTINS, 199, APARECIDA, SANTOS. FUNCIONA DE SEGUNDA, DAS 12 ÀS 15 HORAS. DE TERÇA À SEXTA, DAS 12 ÀS 15 E DAS 18 ÀS 22 HORAS. E SÁBADO, DAS 12 ÀS 16 HORAS E DAS 18 ÀS 22 HORAS. (HORÁRIO PROVISÓRIO DEVIDO AO PLANO SP).

CLICK



DIVULGAÇÃO

Pratos leves de verão. A Liv Up está com novidades no seu cardápio de refeições leves, saudáveis e frescas indicadas para os dias quentes de verão. Entre elas o Frango ao molho de leite de coco (R\$ 11,90), o Salmão com molho de maracujá (R\$ 19,90), o Frango com molho de laranja (R\$ 11,90), a Moqueca de peixe (R\$ 14,90), a Quiche low carb de palmito pupunha (R\$ 10,90) e a Quiche de quatro queijos (R\$ 10,90). Mais informações e pedidos de delivery pelo site <https://www.livup.com.br>.



DIVULGAÇÃO/MURILO HENRIQUE ALVES

Combos japa. O Akioh Sushi Bar lançou oito combos individuais para delivery. Entre eles: Combo 1 (6 Hossomaki dragon; 3 Jow queijo brie; 3 Uramaki salmão, tapioca e bacon; 3 Batera salmão geleia manga e pimenta - R\$ 32,90); Vegano (1 temaki rúcula e tomate seco; 1 temaki pepino e manga e 10 hot pupunha - R\$ 29,90); Combo 6 (1 Temaki Filadélfia; 1 Temaki Grelhado; 1 Temaki Skin e 5 Hot Filadélfia - R\$ 54,90). Entrega de segunda à sexta, das 18h às 23h45, e sábados, domingos, das 12 às 23h45 pelo (13) 99702-0481.



DIVULGAÇÃO

Feijoada de sábado. O Restaurante Espanhol Sabores da Terra volta a servir amanhã sua feijoada, feita à moda clássica, iniciando o preparo dois dias antes, com a desalga das carnes. "No grande dia as carnes são postas nas cumbucas com o feijão caldoso e na chapa quente termina o cozimento, bem devagar para incorporar com a carne seca, linguça, costelinha, bacon e paio", diz Agnes Rotava. Vai com couve, farofa, vinagrete, laranja e torresmo. Pequena R\$ 49,50 e Grande R\$ 89,50. Na Rua Espírito Santo, 9, pelo WhatsApp 4141.0277 ou Ifood.