

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Dia do Vinho Brasileiro

Santé! Foi lançada a campanha O Dia do Vinho Brasileiro 2021, a proposta é celebrar o vinho nacional cada vez mais presente em nossas mesas.

Aquela vontade de brindar com os amigos, o desejo de aglomerar, a saudade dos encontros, você pode ter alento num gole de vinho, o grande companheiro do momento. A máxima de que o vinho aproxima as pessoas e faz amigos, é bem verdadeira, afinal um brinde compartilhado por vídeo faz o longe virar perto, e o ritual de abrir uma garrafa é capaz de transportar o pensamento para memórias afetivas inesquecíveis.

'Ah, como é bom!' é a proposta da campanha, um movimento que convida as pessoas a comemorar a data como, onde e quando for possível.

Vinícolas, restaurantes, bares e hotéis de diversas regiões produtoras de vinho do país estão mobilizados em torno do Dia do Vinho, oferecendo muitas experiências. Para os locais onde o turismo está aberto, seguindo os protocolos de segurança, a programação inclui jantares harmonizados, vivências ao ar livre como piqueniques e até o envase do próprio vinho.

A campanha abrange enoturismo no Vale dos Vinhedos, nas cidades de Bento Gonçalves (capital do vinho brasileiro e terra da Maria Fumaça), Antonio Prado, Flores da Cunha, Garibaldi, Monte Belo do Sul, Vacaria e Pinto Bandeira. E em São Paulo a cidade de São Roque também é anfitriã, onde a Vinícola Góes oferece Tour dos Vinhedos, Wine Bike, cursos, degustações,



AUGUSTO TOMASI/DIVULGAÇÃO

restaurante, música e loja de vinhos. Já na capital, em São Paulo de 5 a 7 de junho, das 12h às 22h na loja e Winebar Terroir Casavitis (@casavitisoficial) haverá degustação harmonizada com quatro taças de vinho e quatro queijos. Valor: R\$ 79,90 Agendamento: (11) 9 6417-0785

No digital, a ação se dá por meio de lives e um convite a postar suas experiências, seja em casa, seja nos atrativos turísticos. Com a hashtag #meudivinho, você compartilha suas emoções, marcando a vinícola do vinho que está degustando e seguindo @diadovinhobrasileiro. E você concorre a sorteio de kits com vinhos brasileiros e vouchers para o passeio da Maria Fumaça e visita ao Parque Temático Epo-

peia Italiana, em Bento Gonçalves. Você encontra todos os detalhes no www.diadovinho.com.br

Eu sou fã e apreciadora dos vinhos do Brasil, de longa data, e recentemente degustei duas novidades da Vinícola Aurora. A nova linha chama-se Gioia, alegria em italiano. São garrafas numeradas e limitadas, traduzem a expressão máxima do terroir local, elaborados exclusivamente em regiões demarcadas com indicações geográficas, seja I.P. Indicação de Procedência ou D.O. Denominação de Origem. Acompanhe as minhas impressões técnicas.

Vivas ao vinho brasileiro! E até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Aurora Gioia Sur Lie Nature 2016
I. P. Pinto Bandeira, BR

Espumante sem dégorgement, em constante evolução e zero açúcar

Uva: 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 10% Riesling Itália**Cor:** amarelo claro, turbidez natural, perlage abundante e contínuo**Nariz:** damasco, amêndoas, flor de laranjeira (13ºGL)**Boca:** seco, acidez delicada, corpo médio, cremoso, equilibrado**Harmonização:**

ostras gratinadas, moqueca capixaba, ceviche de frutos do mar, carpaccio de polvo, canapés e pratos com carnes brancas

Tiragem: apenas 1.000 garrafas**Preço:** R\$ 100,00Aurora Gioia Merlot 2018
D. O. Vale dos Vinhedos, BR

12 meses carvalho francês (recomendo decantar por 2 horas)

Uva: 100% Merlot (15º GL)**Cor:** rubi intenso com violáceo**Nariz:** cereja, framboesa, café, caramelo, baunilha**Boca:** seco, ótima acidez, sedoso e equilibrado, taninos macios e elegantes**Harmonização:** risoto ao funghi, farfalle ao molho de gorgonzola, queijos duros**Preço:** R\$ 150,00

Restaurante de carnes na parrila é novidade

Casa abriu nesta semana em Santos

DA REDAÇÃO

Santos ganhou essa semana uma Steak House especializada em cortes especiais: o Terminal BBQ Steak House, aberto onde funcionava o ELO Gastronomia. O chef Eduardo Lascane se uniu a seus sócios Luís Floriano, Felipe Rodrigues e Bruno Reis, e juntos, decidiram inovar, com a proposta de oferecer carnes de qualidade, grelhadas em uma parrilla argentina.

"A nossa ideia, com a nova casa, é oferecer mais variedade e conforto aos nossos clientes. E que as nossas carnes sejam combinadas com ótimos vinhos ou ainda com cervejas especiais e drinques de uma cuidada coquetelaria do nosso Container Bar, com um clima mais descontraído e que atenda a todos os gostos e bolsos", diz Lascane.

CONTAINER BAR

Na entrada do restaurante, o Container Bar tem paredes revestidas de metal, com dando a impressão de estarmos no interior de um contêiner. Na carta de drinks, as sugestões são G&T Spiced (preparado com o gin artesanal Mori-

son e pirulito de especiarias, R\$ 35); o clássico Bloody Mary (vodka, suco de tomate, molho inglês, tabasco, limão e sal - R\$ 29) e o Corn' oil (rum, falernum clarificado, angustura, limão e uma tira de bacon - R\$ 35).

Para acompanhar, Mix de nuts (R\$ 15), Varal de Bacon com molho BBQ Jack Daniels (5 unidades - R\$ 24) e Pasteizinhos de Catupiry (4 unidades - R\$ 19 e 8 unidades - R\$ 36).

CARDÁPIO

Como todas as carnes são preparadas na hora, logo após o pedido, a sugestão para abrir o apetite e curtir o churrasco sem pressa é pedir algumas entradinhas da casa para compartilhar, como a linguíça cuiabana (R\$ 27 - meia e R\$ 49 - inteira), a muçarela defumada (R\$ 22 - meia e R\$ 39 - inteira) e o coração na brasa (R\$ 16 - meia e inteira - R\$ 29).

Se a ideia é ter a experiência de um churrasco completo, nos salões ou no deck da Steak House, enquanto o cliente espera o corte de carne escolhido, a pedida é o Combo BBQ (pão de alho, pães de queijo, pães quentinhos, cortes de linguíça tos-



DIVULGAÇÃO/CHRISTIAN JAUCH

Cortes podem vir com molhos como de mostarda e acompanhamentos como farofa, batata e arroz

cana, vinagrete especial, molho de cebola, nosso creme secreto de alho, picles e abobrinha defumada servida fria - R\$ 29).

Na seção de Cortes Angus, que apresentam maior marmoreio de gordura entre as fibras da carne, garantindo qualidade superior, maior sabor, maciez e suculência, as opções são: Picanha Reserva (inteira 1,2 kg - R\$ 299), Tomahawk Reserva (700 g, com osso - R\$ 199), Short Rib Reserva (450 g, com osso - R\$ 77 e Bife de Chorizo Reserva (300 g - R\$ 74).

Já no menu de Cortes

Premium, selecionados de produtores renomados, com excelente manejo do gado, estão: Picanha (meia 600 g - R\$139 e inteira 1,2 kg - R\$ 259), Flat Iron (350 g - R\$ 72), Fraldinha (700 g - R\$ 99), Bife Ancho (300 g - R\$ 67), Filé-Mignon (250 g - R\$ 66).

Para quem gosta de cortes especiais, as sugestões são Paleta de Cordeiro (1,5 kg, com osso - R\$ 199), Carré de Cordeiro (400 g - R\$ 159), Costelinha de Porco ao BBQ Jack Daniels (1 kg, com osso - R\$ 82) e Sobrecoxa de frango desossada (1 unidade - R\$ 32 e 2

unidades - R\$ 49). Entre as opções do mar, Camarão Pistola (2 unidades - R\$ 59 e 4 unidades - R\$ 99) e Salmão (300 g - R\$ 82). Todos as peças de carne acima de 400 gramas são cortadas na mesa pelo churrasqueiro da casa.

Para fechar a noite, promete fazer sucesso a Nossa Sobremesa de Chocolate (tigelina fumegante de chocolate meio amargo com marshmalows tostados - R\$ 32).

SERVIÇO: O TERMINAL BBQ STEAK HOUSE FICA NA RUA GOIÁS, 116, GONZAGA, SANTOS. FUNCIONA DE TERÇA À SEXTA, DAS 18H30 ÀS 23H; SÁBADO, DAS 12 ÀS 23H; E DOMINGO, DAS 12 ÀS 16H.

Festival marca Dia de Portugal com quitutes da terrinha

DA REDAÇÃO

No próximo dia 10, a comunidade portuguesa comemora o Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas como tributo à data de falecimento de Luiz Vaz de Camões em 1580, com o objetivo de relembrar os feitos passados do povo lusitano e também os milhões de portugueses que vivem fora de seu país.

E para marcar a data, a Panificadora Santa Cecília de Santos promove um Festival Português nos dias 10 e 11 de junho (quinta e sexta-feira), sempre das 8h às 20h, com um cardápio formado por salgados e doces típicos da cozinha portuguesa.

Os destaques são o pastel de santa clara, brisas do conde, tortas de sintra, damasco e amêndoas, pingos de tocha, travesseiro de periquita, pastel de coimbra, bolo de arroz, pão de ló, pão português e o carro chefe da casa: o pastel de nata, mais conhecido como pastel de belém.

Para quem gosta dos salgados, a dica são os tradicionais bolinhos de bacalhau, que são servidos em porções de 6 ou 12 bolinhos e as saborosas empadas de bacalhau.

A Panificadora Santa Cecília fica na Rua Oswaldo Cruz, 166, no Bairro Boqueirão, em Santos. Delivery pelo telefone (13) 3233-5256, WhatsApp (13) 97402-1555 ou pelo app Ifood.