### **Momento Divino**



## Sete anos de Momento Divino

Santé! Tamanha é minha emoção, bate bate coração! Em junho de 2014, há sete anos, iniciei o Momento DiVino para você querida leitora e querido leitor, amante do vinho, das uvas e dos vinhedos e todos que têm a sensibilidade e o respeito pela história dos vinhateiros, enólogos e produtores que colocam suas almas dentro de cada garrafa de vinho. É vibrante ter essa conexão direta com o leitor e poder desmistificar e ressignificar a bebida dionisíaca, popularizar esse líquido de muitas cores, aromas e sabores, e inevitavelmente concluir que o vinho é a bebida que mais acolhe, agrega e aproxima as pessoas.

Esta trajetória superou todas as minhas expectativas. A receptividade desta coluna é imensa, e eu sou muito orgulhosa por poder fazer parte desse movimento que faz cada vez mais adeptos, estudiosos e curiosos da vitivinicultura, da enologia e da arte da "sommelerie". Afinal, gostar de vinho e assimilar mais sobre o tema significa ampliar horizontes revelando não só conhecimento sobre a diversidade geográfica, repleta de denominações de origens inimagináveis, mas também o mundo fantástico da enogastronomia. O universo do vinho é infinitamente complexo, tal qual o próprio, quando elaborado com maestria.

O aniversário da coluna me fez calcular e curiosamente já recomendei, nesse impresso, aproximadamente 1.800 rótulos! Surpreendente, não é mesmo? E nessa linha de raciocínio, às vezes me ponho a imaginar e contabilizar os vinhos que já degustei na minha vida... Foram muitos, mas nunca cheguei a um número concreto.

Em ritmo de festa abri uma garrafa do vinho Memórias, safra 2006, que adquiri num dos outlets da Enoteca Decanter de Santos. São muitas as minhas memórias em torno desse rótulo, da chilena Viña El Principal, cujo portfólio é composto de extrema elegância e personifica o Vale do Alto Maipo, no sopé da Cordilheira dos Andes, em Pirque, terroir nobre. Essa vinícola produz vinhos em baixa escala, buscando maturidade dos frutos, conservando o respeito e a harmonia com a natureza.

Ao abrir o Memórias, corte de Carbernet Sauvignon e Carménère, seus aromas sutilmente invadiram a sala, um misto de cassis e ameixa, frutas negras bem maduras e ainda cereja se entrelaçaram com notas de cedro, tabaco, especiarias, tal qual a pimenta negra, e algo de torrefação. Ele estagia 14 meses em barricas de carvalho fran-

cês novas (30%) e (70%) em barricas de 2º uso. É realmente surpreendente a grandeza e a potência do Memórias após esses 15 anos, que absolutamente superou até mesmo a ficha técnica do produtor, que dá uma estimativa de guarda de 8 a 10 anos.

Complexidades aromática e gustativa que se mesclam. Seus sabores envolvem o palato com todas essas frutas, toques balsâmicos e especiados. Aromaticamente preenche a boca com os taninos aveludados, macios e presentes. Acidez vivaz, equilíbrio e elegância definem o saboroso e encorpado néctar.

Na ocasião abri também um Cru Bourgeois du Médoc, o Château La Roque de By 2017. Os Crus Bourgeois representam as melhores propriedades não classificadas na região do Médoc, em Bordeaux. O vinho é produzido pelo Château La Tour de By, de propriedade de Marc Pagès desde 1965, e que a vem modernizando e reestruturando, alcançando o status de elite dos Crus Bourgeois e membro dos Union Des Grands Crus de Bordeaux. O crítico Hugh Johnson o tem em alta cotação.

O Château fica ao norte do Médoc e a Torre de By, que denomina a casa, data de 1825, construída sobre as ruínas de

um moinho. Próximo ao rio Gironde o local privilegia-se de solo, clima, temperatura, luz do sol e tudo o que possibilita a excelência dos vinhedos.

La Roque de By procede de 94 hectares de vinhas com mais de 40 anos. O corte Cabernet Sauvignon e Merlot estagia 6 meses em carvalho francês. Decantado por uma hora o vinho mostrou-se finamente aromático e intenso. Frutas negras e vermelhas como ameixa e cereja, canela, toque floral e ervas secas, couro e café. Na boca é seco e sua acidez desponta equilibrando corpo e taninos médios. Os sabores das frutas e um toque de amargor o definem bem elegante. O seu poder de guarda é de 8 a 10 anos.

Tantos tintos, brancos e rosés já abordamos! E nessa infinitude tantos outros ainda serão apresentados. Juntos desvendaremos seus segredos e curiosidades, porque o mundo do vinho não tem limites e se você é como eu, continuaremos sedentos por aprender e conhecer a cada dia uma taça a mais.

Você acessa todas as colunas em www.enoamigos.com.br e no instagram @claudiaenoamigos. Aproveite as minhas indicações e até a próxima taça!

### **PROVEIE INDICO**

El Principal Memorias 2006, Pirque, Maipo, CL (14 m carv francês)

Uva: 69%Carbernet Sauvignon 31% Carménère Cor: rubi intenso com evolução p o granada (150 GL)

Nariz: cassis, ameixa, cereja, notas de cedro, tabaco, pimenta negra e algo de torrefação Boca: seco, todos os

aromas em boca, encorpado e poderoso com taninos amaciados e acidez vivaz. Equilibrado, longevo e elegante **Preço:** R\$363,52

Château La Roque de By 2017, Cru Bourgeois du Médoc, FR (6 m carv. francês)

Uva: 50% Cabernet Sauvignon 50% Merlot **Cor:** rubi com purpura média intensidade (13º GL) Nariz: fino, ameixa, cereja, canela, toque floral e ervas secas, couro, café Boca: seco, austero, alta

acidez, corpo e taninos médios, amargor final o definem elegante e longo

**Preço:** R\$ 262,40

IMPORTADORA DECANTER WWW.DECANTER.COM.BR E

# uitutes juninos mais saudáveis

É possível entrar no clima de quermesse sem abusar muito das calorias, do açúcar e da gordura de algumas receitas

DA REDAÇÃO

Uma das festas mais tradicionais do Brasil, as festas juninas são esperadas e aguardadas por muitos. Neste ano, devido às medidas de isolamento social, a celebração acontece de forma diferente, sem as tradi-

500% no Pinterest, segundo levantamento da própria plataforma. Outro aumento significativo na pandemia foi o ato de cozinhar em casa.

Com variedade de alimentos de alto teor calórico, as celebrações cionais celebrações. Desde costumam ter pratos típiabril de 2020, as buscas cos como arroz doce, pé de por sugestões e ideias de moleque, bolos, doces de como fazer festas juninas milho, entre outros. Para casa aumentaram não se preocupar em queiqueimar a fogueira em junho e julho, que tal preparar os quitutes tradicionais substituindo alguns ingredientes?

De acordo com a engenheira de alimentos Fabiane Costacurta, é possível saborear pratos juninos com receitas que trazem beneficios à saúde e não pesam na balança. "Com o uso de alimentos integrais e produ-

mar calorias depois de tos que substituem o açúcar, é possível preparar receitas deliciosas e celebrar a festa junina", destaca Fabiane, que é especialista em assuntos regulatórios da Jasmine Alimentos, indústria especializada em produtos saudáveis.

Para tornar o "arraiá" ainda mais completo, confira três receitas típicas e saudáveis para curtir o "festerê" e, ainda, cuidar da saúde.



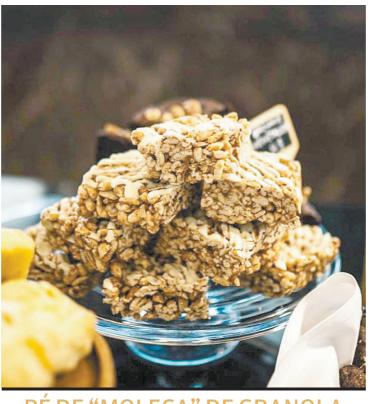
### ARROZ DOCE SAUDÁVEL

Ingredientes: 1 xícara (chá) de Arroz Cateto Integral; 500 ml de Bebida Biovegetal Orgânica de Arroz com Amêndoas; 1/2 xícara (chá) de açúcar fit; 2 canelas em pau; 4 cravos-da-índia; 2 colheres (sopa) de Granola de Castanha-de-caju.

Preparo: cozinhe o arroz com a bebida vegetal, o açúcar,

a canela e o cravo por cerca de 30 minutos em fogo baixo, até adquirir consistência cremosa. Retire a canela e o cravo e sirva com a granola por cima, para proporcionar uma experiência sensorial diferente!

Obs: açúcar Fit adoça 2 vezes mais que o açúcar comum.



### PÉ DE "MOLECA" DE GRANOLA

Ingredientes: 2 colheres (sopa) de Açúcar Mascavo; 1 colher (sopa) de água; 1 xícara (chá) de Granola de Castanha-de-caju; 1 pitada de canela

Preparo: em uma panela, cozinhe, em fogo baixo, o açúcar mascavo

e a água. Vá mexendo, por aproximadamente 2 a 3 minutos, até dar ponto de "fio". Depois, acrescente a granola e a canela. Misture tudo, coloque em uma forma pequena untada e aperte bem. Corte previamente antes de esfriar e sirva.



### **BOLO JUNINO FIT**

Ingredientes: 1 xícara (chá) de Bebida Vegetal Orgânica de Aveia; 1/2 xícara (chá) de óleo vegetal; 1/2 xícara (chá) de açúcar fit; 1 xícara (chá) de Farinha de Trigo Integral; 1 xícara (chá) de Granola de Castanha-de-caju; 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado; 1 colher (sopa) de fermento em pó e 3 ovos

Preparo: bata todos os ingredientes

no liquidificador exceto a granola. Após obter uma mistura homogênea acrescente a granola e misture com uma colher. Unte uma forma e enfarinhe. Se quiser, polvilhe um pouco de granola e amendoim triturado e, depois, despeje a massa. Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até que a massa fique dourada por cima.