

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

# Vinhos da Puglia aquecem no inverno

Santé! A Puglia (Apúlia em português) situa-se exatamente no salto e calcanhar da bota italiana. Tendo Bari como capital, é banhada pelos Mares Adriático e Jônico. Nessa importante região vitivinícola predominam uvas como: Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, Sussumaniello, Malvasia Nera, Aglianico, Montepulciano, Nero di Troia, Bombino Bianco, Trebbiano, Verdeca, Vermentino, entre outras que dão vida a vinhos de muito caráter, em especial tintos densos e profundos.

O conhecido Primitivo di Manduria, apreciado por muitos e resistente a outros, é proveniente dessa zona vinífera. A Primitivo também conhecida como Zinfandel é clone da croata Crljenak Kastelanski, que se acredita, foi trazida da Croácia para a Puglia pelo mar Adriático no século XIII. E lá batizada de primitivo (latim) por florescer e amadurecer mais rápido.

Convidada pela Decanter Vinhos, sob a batuta da Ch2a Comunicação, degustei rótulos preciosos da Vinícola Fellingine, da Puglia, onde Salvatore Mero, agrônomo da mesma, junto ao sommelier Tiago Locatelli, conduziram a prova, via zoom diretamente da Itália. Uma imersão aos tipos de solos da Azienda Fellingine, uma das protagonistas do sucesso do Primitivo di Manduria no mundo.

A Fellingine localiza-se em Manduria,

## PROVEI E INDICO

			
<p>Fellingine Anarkos 2018 IGT Puglia IT <b>Uva:</b> 60% Negroamaro, 30% Primitivo, 10% Malvasia Nera <b>Cor:</b> rubi brilhante (13º GL) <b>Nariz:</b> morango, cereja, especiarias, floral, café <b>Boca:</b> seco, ótima acidez, corpo médio, taninos leves e macios <b>Preço:</b> R\$ 159,20</p>	<p>Fellingine Archidamo 2018 DOC Primitivo Di Manduria IT <b>Uva:</b> Primitivo (6m botti carv francês) <b>Cor:</b> rubi profundo (14º GL) <b>Nariz:</b> cereja e ameixa em compota, baunilha, chocolate <b>Boca:</b> seco, sávido, corpo médio +, sedoso, taninos aveludados <b>Preço:</b> R\$ 218,30</p>	<p>Fellingine Sinfarosa DOC Primitivo Di Manduria IT <b>Uva:</b> Zinfandel/Primitivo (15º GL) <b>Cor:</b> rubi profundo (6m botti carv francês e americ) <b>Nariz:</b> licor groselha, ameixa passa, pimenta, alcaçuz, tabaco, café <b>Boca:</b> seco, ótima acidez, encorpado, volumoso, taninos firmes, longo <b>Preço:</b> R\$ 208,95 (Tre Bicchiere Gambero Rosso)</p>	<p>Fellingine Dunico 2016 DOC Primitivo Di Manduria IT <b>Uva:</b> Primitivo (12m botti carv francês) <b>Cor:</b> rubi com granada intenso (16º GL) <b>Nariz:</b> licor de cereja, figo, eucalipto, cravo, amêndoas, floral <b>Boca:</b> seco, encorpado, rico, taninos elegantes, longo, complexo <b>Preço:</b> R\$ 508,70 (Tre Bicchiere Gambero Rosso)</p>

TODOS OS VINHOS NO SITE WWW.DECANTER.COM.BR

e segundo Salvatore, é privilegiada por terras planas, de cores diferentes e clima mediterrâneo. Seus vinhos são a expressão máxima desse ter-

roir. A Primitivo, utilizada no vinho Archidamo, por exemplo, advém de terra rossa, solo argiloso de terra avermelhada onde há concentração

de óxido de ferro e alumínio. E isso resulta um vinho cor rubi intenso, balsâmico e maduro, que afinado em bottis (grandes tonéis) de carvalho

francês, desliza na boca com textura acetinada.

Em solo negro onde a terra negra de origem aluvial é formada por material orgânico de antigas florestas e da erosão de rochas, cultivam a Zinfandel, que comprovadamente tem DNA idêntico a californiana. Esta dá origem ao Sinfarosa, único rótulo não americano degustado anualmente no ZAP (Zinfandel Advocates and Producers), na Califórnia, onde há a maior concentração de vinhedos de Zinfandel do mundo.

Em solo arenoso, sabbia, os raros vinhedos da Primitivo di Manduria se encontram perto das dunas, e são testemunho de uma viticultura ancestral e única com rendimentos muito baixos e em pé franco. Aqui a rara cepa dá origem ao Dunico (único das dunas), um vinho encorpado, de acidez privilegiada, com estágio em carvalho francês, de uma elegância ímpar.

Confesso, me surpreendi! Os Primitivos di Manduria da Fellingine são de uma harmonia entre fruta, frescor, corpo, álcool e taninos que jamais vi. Com videiras de mais de 60 anos cultivadas em alberello ou arbustos orgânicos, os vinhos expressam a terra de Manduria. Sob o comando de Gregory Perucci a Fellingine cria vinhos muito equilibrados, elegantes e complexos, Primitivos de diferentes "Crus", sem excessos, o oposto a caldos chatos (baixa acidez), tânicos e adocicados.

Que tal um Primitivo nesse friozinho? Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

# Sopas, para aquecer

Anote receitas clássicas perfeitas para as noites de inverno

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Para aquecer nos períodos de frio ou para revigorar quando aquela famosa indisposição parece tomar conta do corpo.

O efeito reconfortante de uma boa sopa é secular, de acordo com o professor da UniSantos e chef Rodrigo Anunciato. Ele lembra que o modo de preparo mudou muito ao longo dos séculos, transformando o alimento mais consumido pelas camadas pobres da sociedade em nobres entradas e, claro, nos instantâneos feitos em minutos.

Mas se o preparo das sopas sofreu alterações significativas com o tempo, uma dessas mudanças pode ser destacada pelo reconhecimento do status de prato principal durante os meses mais frios. Aqui, três receitas clássicas e fáceis de sopa para você preparar nessas noites de inverno.

## CALDO VERDE

Ingredientes: 500g de batatas; 1 linguiça calabresa ou 2 paíes; 1 cebola picada; 3 dentes de alho; 6 colheres sopa de azeite; 1 colher (sobremesa) de sal; 200g de couve em corte chifonadde (fatiada fina); sal a gosto.

Preparo: refogue o alho e a cebola picadas em um fio de azeite. Descasque as batatas, pique em cubinhos e junte ao refogado. Junte 2 litros de água, a linguiça (inteira, mas sem pele) e o

sal. Quando as batatas estiverem cozidas, retire a linguiça e bata o restante no liquidificador (se gostar com um pouco de pedaço, de batata, não processe tudo). Volte com o creme à panela. Corte a linguiça em rodelas e junte de novo à panela. Lave bem a couve fatiada. Junte à panela com as batatas que estará fervendo, com metade do azeite para cozer a couve. Na hora de servir, corrija o sal e junte a outra parte do azeite.

## SOPA RÁPIDA DE LEGUMES

Ingredientes: 1 colher (sopa) de óleo ou azeite; 1 cebola média ralada; 2 dentes de alho amassado; 1 cenoura média em rodelas; 2 batatas em cubos; 2 tomates sem pele e sem sementes, picados; 1 galho de manjeriço; 1 colher (sopa rasa) de sal; 1 xícara de macarrão tipo conchinha; pimenta moída a gosto; 1 folha de louro e 1 e meio litro de água.

Preparo: em uma panela, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho. Acrescente a cenoura, as batatas, os tomates, o sal e o manjeriço. Junte 1 litro de água fria e deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de 20 minutos. Junte o macarrão e deixe cozinhar. Experimente o sal e sirva com um fio de azeite.  
**Dica:** se quiser, cozinhe tudo o meio peito de frango sem pele temperado com sal.

## SOPA DE CEBOLA GRATINADA

Ingredientes: 1 colher (sopa) de manteiga; 4 cebolas fatiadas finamente; 1 colher (sopa) de açúcar; 1 colher (sobremesa) de sal; 1 colher (sopa) de farinha de trigo; 1 litro de caldo de frango; noz-moscada ralada na hora e pimenta branca moída a gosto; parmesão e queijo gruyere ralado grosso o quanto baste; 1 pão italiano em fatias.

Preparo: derreta a manteiga, coloque a cebola, o açúcar e o sal. Deixe caramelizar em fogo baixo, devagar. Junte o caldo. Deixe aquecer bem e tempere. Coloque em cumbucas, cubra com pão e queijos. Leve pra gratinar.



ALEXSANDERFERRAZ

# Sanduíche de meca é novidade

DA REDAÇÃO

Com a chancela do restaurante mais antigo de Santos em atividade, o Almeida, começou a operar na semana passada a GR8 Burguers, que atende somente por delivery.

O cardápio assinado pelo chef Arnaldo La Fuente Junior tem sanduíches diferentes como o X Meca, que tem meca à milanesa no pão de brioche selado com manteiga e American Cheese (R\$ 28). O

peixe também é a estrela do Meca Great, que leva ainda chutney de manga feito na casa, catupiri, onion rings e bacon no brioche (R\$ 35).

Para quem prefere clássicos, a dica é o X Salada (R\$ 29) ou X Burger Cheddar (R\$ 30) ou X Bacon (R\$ 30). Todos feitos com o blend de carne artesanal de 150g. Há ainda a linha de smashes, com o hambúrguer mais fininho de 80g (de R\$ 18 a R\$ 33).

Para finalizar, o X Great é um dos carros-chefes do menu com hambúrguer de 150g no brioche selado com manteiga, rúcula, tomate caqui, american cheese, bacon e cebola caramelizada (R\$ 35). Para acompanhar, batata da casa tipo chip feita artesanalmente (R\$ 8), que pode ser servida coberta com farofa de bacon e cheddar (R\$ 14).

Pedidos podem ser feitos pelo Ifood.