

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

## Vin de Constance

Santé! Noite dessas, com frio de tilintar, raro momento aqui, em terras litorâneas, abri o vinho doce Klein Constantia 2005, que descansava na adega, presente da minha filha. Sem um motivo para comemorar, a data ficou marcada como um momento divinamente inesquecível.

Fora do circuito dos enófilos, dos apreciadores de vinhos, poucos sabem que um dos mais cortejados vinhos doces naturais, é o Vin de Constance, um late harvest (colheita tardia) produzido na África do Sul. E sua fama se deu séculos atrás, quando o país ainda colonizado pelos holandeses, dava seus primeiros passos na vitivinicultura.

Esse vinho encantador tem história! Nos séculos 18 e 19 era comparado aos Châteaus D'Yquem, Tokay e Madeira. A nobreza o venerava, reis e rainhas o requisitavam, inclusive Napoleão Bonaparte. Há citações dele nas obras de Alexandre Dumas e Charles Baudelaire. O Constantia, como era então conhecido, teve seu apogeu, mas a produção foi interrompida no final do século 19 por uma combinação de razões, incluindo restrições ao comércio e a chegada de doenças da videira como o oídio e a temida praga filoxera, quando os vinhedos foram quase que totalmente devastados.

A propriedade Klein Constantia fica bem próxima da Cidade do Cabo, na área de Constantia, a mais antiga das zonas produtoras sul africanas. Aliás, numa fazenda concedida em 1685 à Simon van der Stel, 10º comandante da Companhia Holandesa das Índias Orientais no Cabo da Boa Esperança, e quem viabilizou a notoriedade dos vinhos da África do Sul. A região contempla clima e solo perfeitos para o pleno desenvolvimento das videiras, com dias quentes e noites frias e paisagens deslumbrantes.

A Klein Constantia está sob o comando da família Jooste desde 1980, que implantando inovações e tecnologia na vinícola recriou o Vin de Constance, nos moldes de seu anterior prestígio mundial. Foram então estudados os primeiros registros do vinho e feita uma seleção de cuidados de um clone da uva Muscat de Frontignan (cepa também denominada Muscat Blanc à Petit Grains), que se encontra no florete original plantado em 1650.

Em 1990 a Klein lança o Vin de Constance 1986 com aclamação instantânea, conquistando desde então prêmios internacionais, a cada safra.

Em 2019, para dar mais notoriedade a seus vinhos, a Klein Constantia aderiu ao mercado de negociantes de Bordeaux,



FOTOS DIVULGAÇÃO

com distribuição pela CVBG (Compagnie des Vins de Bordeaux e de la Gironde), Duclot Export e Maison Joanne.

Para a elaboração do Vin de Constance é necessário que as uvas Muscat de Frontignan sejam colhidas pela manhã, bem cedinho, e, em lotes separados: as maduras com grande acidez e as super maduras, murchas, passadas, com alta concentração de açúcar. Depois são maceradas e fermentadas, cada lote em separado para atingir a relação perfeita entre açúcar, álcool e acidez. Cada lote é então levemente pressionado em barris de 500 litros para fermentação, sem intervenção. Isso leva de 6 meses a um ano.

Após a fermentação, o vinho estagia sur lies (sobre as borras, resíduos da

fermentação) em uma combinação de carvalho francês novo, carvalho húngaro e acácia francesa por pelo menos 3 anos. Depois de estagiar em aço por 6 meses irá para garrafas de 500ml criadas especialmente para o vinho à semelhança das antigas. O resultado é um vinho deliciosamente doce, mas de equilíbrio notável. Diria que esse é um vinho para acompanhar queijos azuis e sobremesas, mas sobretudo um vinho para meditar.

A abertura de um grande vinho transforma a ocasião num momento divino e inesquecível, não espere a data especial, crie!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## PROVEI E INDICO

Klein Constantia Vin de Constance 2005, Klein Constantia Estate, ZA

**Uva:** Muscat de Frontignan

**Cor:** âmbar brilhante (12,5º GL)

**Nariz:** mel, pêssego, damasco, laranja caramelizada, flores, amêndoas, baunilha, toques balsâmicos, complexo

**Boca:** doce, acidez impecável, encorpado, intensa concentração de frutas e doçura, untuoso, equilíbrio perfeito e persistência infinita, elegante

**Harmonização:** queijos azuis como stilton, roquefort e gorgonzola, foie gras, tortas e bolos de frutas, nozes, amêndoas, chocolate branco (www.kleinconstantia.com)



## Pesquisa mostra curiosidades dos pedidos de delivery

Entre as principais razões para pedir estão comer algo diferente e que saia da rotina

DA REDAÇÃO

Desde o início da pandemia, 64% dos consumidores, de todas as classes sociais, passaram a pedir mais comida por aplicativos. A surpresa é maior, quando 50% declararam que aproveitaram o serviço para pedir opções de comidas consideradas mais saudáveis - o dado surpreendeu, pois até então, o delivery era muito visto como uma opção de indulgência. Esses dados foram revelados nas pesquisas realizadas pelo Ipsos (qualitativa) e Datafolha (quantitativa), ambas encomendadas pelo app de delivery 99Food.

O estudo busca conhecer os hábitos das pessoas em relação à alimentação e identificar quem são os que cozinham. Além do papel do delivery na vida dessas mesmas pessoas, quando e por que é utilizado, possibilitando compreender os perfis e hábitos dentro dos apps.

HÁBITO

A pesquisa mostra que esse



ADOBE STOCK

novo hábito veio para ficar. É o que demonstra 62% dos entrevistados, ao sinalizar que, mesmo após o fim da pandemia, pretendem manter os pedidos de comida por app. Os pais aumentaram o uso em 68%. Destes, 20% planejam ampliar a

utilização no futuro.

O índice de uso por pessoas acima de 60 anos nesse período foi de 80%. Parte considerada grupos de risco, tiveram que redobrar os cuidados.

A pesquisa aponta que 69% dos entrevistados são

os principais responsáveis pela preparação do alimento em casa, sendo que 47% recebem ajuda de outras pessoas e 22% cuidam de tudo sozinhos.

Referente à frequência, quase metade (47%) cozinham diariamente, en-

quanto 15% apenas durante a semana (segunda-feira a sexta-feira). As mães representam 70% entre os que cozinham todos os dias da semana, mas acabam preparando algo rápido e menos elaborado (44%), relacionado com a falta de tempo e a jornada dupla diária que muitas ainda levam. A responsabilidade de preparar a comida dos filhos, segundo a pesquisa, ainda está majoritariamente sob a responsabilidade delas. A maioria revela que dedicação na cozinha, durante a semana, é para poucos, apenas 29% têm tempo para preparar pratos mais elaborados.

O estudo revela que para 42% a preocupação com alimentação saudável não muda de acordo com o dia da semana e 34% percebem que a preocupação é menor aos finais de semana.

DELIVERY

Por que o delivery de comida? A pandemia influenciou muito nessa mudança de comportamento. Segundo o estudo, 59% dos entrevistados disseram que utilizam os apps para receber pratos de restaurantes sem ter que sair de casa, o que tem relação direta com a praticidade e a segurança neste momento. Já 53% pedem pratos em busca de mais qualidade, pois assim a comida fica do jeito que querem.

Os pedidos durante o jantar representam 52% durante a semana e 71% aos sábados e domingos (quando muitos se sentem mais à vontade para comer pratos diferentes sem culpa). Segundo a pesquisa, de R\$ 26,28 durante a semana e R\$ 28,53 aos fins de semana. Com base no estudo, Danilo Mansano, conclui que "a compra de comida por aplicativo tem como ponto central a busca por diferentes sabores, qualidade e a praticidade proporcionada por esse serviço".

Entre as principais razões para pedir delivery estão comer algo diferente e que saia da rotina (48%); Comer algo específico sem ter de cozinhar (43%); Praticidade (33%); Não precisar cozinhar (31%); E não precisar sair de casa (25%). Os pedidos durante o almoço já representam 28% de segunda a sexta-feira e 26% aos fins de semana. "Esse é um dado muito interessante, pois mostra que o delivery não é usado apenas para compras de pratos, como uma pizza aos fins de semana durante a noite. Acredito que seja uma transformação que está em progresso de um mercado de pedidos esporádicos para um de alimentação diária", analisa Danilo Mansano, diretor-executivo da 99Food.

## Rede de espetos é novidade na Ponta da Praia

DA REDAÇÃO

Abriu, na Ponta da Praia, em Santos, uma unidade da franquia Sr. Espetto. Com investimento de R\$175 mil na unidade santista em uma área de 300m2, a primeira da cidade, os proprietários apostam na retomada da economia na Baixada Santista, em seu variado leque de op-

ções de espetos e também na expansão do bairro Ponta da Praia.

"Esse é um bairro que está crescendo muito, com novos empreendimentos imobiliários e gastronômicos. O fato da construção do novo centro de convenções e da 'Nova Ponta da Praia' gera uma movimentação muito grande nessa

área", comenta o franqueado Gabriel Brogio.

No cardápio, 50 opções de espetos, que variam entre os tradicionais (carne, costela bovina/ R\$ 8,90), premium (filé mignon, cordeiro, picanha e salmão/R\$ 14,90), doces (banana com canela e chocolate/R\$ 8,90), além da possibilidade do adicional de sor-

vete (R\$ 4).

O restaurante também oferece lanches, como o pão com linguíça, vinagrete e fritas (R\$ 24), ou porções de mandioca frita, espetos de milanesa, tulipa frita e anéis de cebola empanados que costumam fazer sucesso.

Fica na Avenida dos Bancários, 42, Ponta da Praia. O horário de funcionamento é de terça a domingo das 18h às 23h. O local conta com Espaço Kids.



DIVULGAÇÃO

No cardápio, 50 opções de espetinhos entre tradicionais e ate doces