Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Miolo Single Vineyard

Santé! Chega aos mercados a segunda safra dos Miolo Single Vineyard. E para compor a linha a Miolo apresenta o Alvarinho e o Cabernet Franc, além da novidade de dois vinhos Single alcançarem o Selo de Indicação de Procedência da Campanha Gaúcha: o Pinot Noir e o Cabernet Franc. A linha agora é composta de seis rótulos, todos representativos de vinhedos únicos: Riesling Johannisberg, Touriga Nacional, Syrah e Pinot Noir, Alvarinho e Cabernet Franc.

Os tintos Cabernet Franc, Touriga Nacional, Syrah e Pinot Noir, além do branco Riesling Johannisberg são resultado de 2020, a chamada "Safra das Safras". E da recém safra 2021, o branco Alvarinho.

A coleção reúne terroirs de três regiões produtoras. De Candiota, Campanha Meridional, nascem o estreante Alvarinho, o Touriga Nacional e o Pinot Noir. O Riesling Johannisberg e o Cabernet Franc vêm de Santana do Livramento, na Campanha Central. Somente o Syrah, com a tipicidade do nordeste brasileiro, vem do Vale do São Francisco.

Ao apostar em Candiota com a Vinícola Seival e em Santana do Livramento com a Vinícola Almadén, a Miolo Wine Group (miolo.com.br) mostra que é possível elaborar grandes e únicos vinhos em diferentes terroirs brasileiros. "É preciso aprender com o solo, com o clima e com as pessoas que habitam cada lugar. É preciso ter paciência e dar tempo ao tempo. Somente assim, é possível compreender o que a natureza quer nos dar e, a partir daí, aplicar conhecimento com uma viticultura de precisão, capaz de fazer sobressair a expressão e a tipicidade de cada lugar. Os vinhos Miolo Single Vineyard nascem assim, da terra e do vinhedo, e com o homem se transformam numa experiência sensorial harmonizada com a cultura do local. É como se estivéssemos degustando histórias", ressalta o diretor superintendente e enólogo, Adriano Miolo.

O kit exclusivo com os seis rótulos já está disponível no mercado brasileiro:

Miolo Single Vineyard Riesling Johannisberg Safra 2020

18.305 garrafas - Vinhedo plantado em 1978 na Vinícola Almadén em Santana do Livramento, Campanha Central

- Uva: Riesling Johannisberg, casta mais conhecida por Riesling Renano
- Cor: transparente com reflexos esverdeados
- Nariz: fruta de polpa branca e toques florais
- Boca: seco, jovem, agradável, acidez vivaz, refrescante
- Harmonização: aperitivos, saladas, peixes, aves, pizzas, massas e queijos leves

Miolo Single Vineyard Alvarinho Safra 2021

20.418 garrafas - Vinhedo plantado em 2001 na Vinícola Quinta do Seival em Candiota, Campanha Meridional

- Uva: Alvarinho
- Cor: amarelo claro, traços esverdeados
- Nariz: notas tropicais de pêssego às flores brancas, complexo
- Boca: seco, macio, fresco e agradável
- Harmonização: petiscos, saladas, bacalhau, siri, ostras, peixes, queijos de massa mole e frescos

DIVULGAÇÃO

Miolo Single Vineyard Pinot Noir Safra 2020 – Selo Indicação de Procedência Campanha Gaúcha

18.749 garrafas - Vinhedo plantado em 2002 na Vinícola Quinta do Seival, em Candiota, Campanha Meridional

- Uva: Pinot Noir (estágio 12 meses em barricas carv. francês)
- Cor: rubi brilhante média intensidade
- Nariz: limpo e franco, intensidade frutada, buquê delicado
- Boca: seco, acidez agradável, corpo médio, taninos delicados, fino
- Harmonização: carnes pouco condimentos, massas, risotos, pizzas, queijos macios

Miolo Single Vineyard Touriga Nacional Safra 2020

30.316 garrafas - Vinhedo plantado em 2007 na Quinta do Seival, Candiota, Campanha Meridional

- Uva: Touriga Nacional (estágio 12 meses em barricas carv. francês)
- Cor: rubi com violáceo intenso profundo
- Nariz: floral característico da uva, notas de carvalho
- Boca: seco, refrescante, untuoso, corpo médio, todos os aromas em boca
- Harmonização: carnes, vegetais, feijoadas, comidas queijos de massa semi e dura.

DIVULGAÇÃO

Miolo Single Vineyard Cabernet Franc Safra 2020 – Selo Indicação de Procedência Campanha Gaúcha

29.880 garrafas - Vinhedo plantado em 1999 na Almadén, Santana do Livramento, Camanha Central

- Uva: Cabernet Franc (estágio 12 meses em barricas carv. francês)
- Cor: rubi com violáceo
- Nariz: frutas em compota, pimenta preta, notas de carvalho
- Boca: seco, boa acidez, untuoso, corpo médio, equilibrado
- Harmonização: massas, pizzas clássicas e carnes, queijos duros

Miolo Single Vineyard Syrah Safra 2020

26.286 garrafas - Vinhedo plantado em 2009 na Vinícola Terranova, no Vale do São Francisco (BA)

- Uva: Syrah (estágio 12 meses em barricas carv. francês)
- Cor: rubi violáceo intenso profundo
- Nariz: frutas vermelhas maduras, pimenta preta, nuances defumadas
- Boca: seco, acidez baixa, redondo, corpo médio, tanino persistente
- Harmonização: todos os tipos de carne, churrascos, massas e queijos

A linha Miolo Single Vineyard apresenta vinhos que trazem a tipicidade de cada lugar, vinhos que nascem da terra e brotam de vinhedos únicos, exclusividade em cada garrafa.

É sempre um orgulho destacar os vinhos brasileiros. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Arroz parboilizado mantém nutrientes

O processo permite que vitaminas e minerais entrem no grão

DA REDAÇÃO

Você sabe o que é o arroz parboilizado? Sem adição de compostos químicos em seu processamento, a parboilização é um tratamento hidrotérmico que cozinha o grão parcialmente com a casca antes de ser polido. Isso permite que a película fique íntegra e faz com que parte das vitaminas e minerais presentes no farelo do arroz migrem para o interior do grão, não se perdendo como acontece no arroz branco polido, o tradicional. Essa técnica aumenta o valor nutritivo e concentrando vitaminas do complexo B.

Fonte de proteínas e fibras, o arroz parboilizado melhora o funcionamento intestinal, fornece saciedade e pode ajudar a controlar doenças como o diabetes tipo 2 e o colesterol ruim (LDL). Com aspecto de grãos sempre soltos e mais inteiros após o cozimento, requer menos óleo em seu preparo, o que o torna ainda mais benéfico para a ingestão diária. Anote uma receita com ele.

Arroz de Braga

Ingredientes: 3 colheres (sopa) de óleo; 800 g de pedaços de frango sem pele, temperados com sal e limão; 2 colheres (sopa) de toucinho defumado, cortado em cubinhos; 180 g de paio cortado em rodelas; 1 linguiça portuguesa cortada em rodelas; 1 cebola grande picada; 3 tomates maduroscortados em pedaços; 3 xícaras (chá) de arroz parboilizado; sal; 12 folhas de repolho rasgadas; 2 xícaras (chá) de ervilhas frescas ou congeladas (300 g) e 5 ramos de salsinha picada.

Preparo: numa panela grande e de fundo largo, aqueça o óleo e refogue os pedaços de frango até ficarem dourados. Junte o toucinho, o paio, a linguiça, a cebola e frite por alguns minutos. Acrescente os tomates, o arroz, tempere com sal e junte as folhas de repolho. Despeje água fervente em quantidade suficiente para cobrir o arroz (1,2 litros, o equivalente a 6 xícaras de chá) e cozinhe em fogo médio, com a panela tampada. Quando a água estiver quase secando, adicione as ervilhas e cozinhe até a água secar. Polvilhe a salsinha e sirva o arroz na própria panela em que foi preparado.

Opção vegetariana no cardápio

DIVUGAÇÃO

Hambúrguer feito à base de soja com alho-poró

DA REDAÇÃO

Segundo última pesquisa encomendada pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) ao Ibope Inteligência, os adeptos da alimentação vegetariana no Brasil somam 30 milhões de pessoas, o que corresponde a 14% da população brasileira.

De olho neste mercado e para agradar os adeptos que procuram por refeições mais leves, a Uniko Burger lança em seu cardápio o Uniko Burger Veggie, uma opção de lanche feita com hambúrguer à base de soja com alho poró, blend de queijos da casa, rúcula, cebola verde e tomate (R$ 29). "Nossa ideia é aumentarmos as opções do cardápio para atingirmos cada vez mais a este público, que é também importante para nós", disse o proprietário Wallace Ferreira.

A Uniko Burger fica no Praia Palace Food (Av. Ana Costa , 410, Gonzaga). Abre às terças, quartas e domingos, das 12h às 23h, e de quinta à sábado, das 12h às 0h.

Hambúrguer e milkshake às quartas

DIVULGAÇÃO

170g de angus, queijo americano e brioche da casa, com picles

DA REDAÇÃO

A REVO Manufactory agora tem hambúrguer toda quinta-feira, das 18h às 22 horas. No menu, estão o Burger (170g de angus, queijo americano feito na REVO e brioche da casa. Acompanha picles - R$ 35 ou + R$ 7 para adicionar bacon feito na casa), Fritas (batata palito. Acompanha nossa maionese - R$ 10) e Milkshake (sorvete de baunilha, ganache de chocolate belga e chantilly - R$ 28).

A sugestão de bebida para acompanhar os lanches é uma nova criação da casa: o REVO Cola (o refrigerante de Cola produzido no local), disponível no cardápio de quarta a domingo.

Para quem é fã dos combos, as opções são o Revinho (burger + Fritas - R$ 39), Revo Cringe (Burger + Fritas + REVri - R$ 45) e RevoShaker (Burger + Fritas + MilkShake - R$ 65).

SERVIÇO: AVENIDA EPITÁCIO PESSOA, 737 - PONTA DA PRAIA. ABRE QUARTA, DAS 10 ÀS 19H, E DE QUINTA A DOMINGO, DAS 10 ÀS 22H. INFORMAÇÕES E PEDIDOS PELO WHATSAPP (13) 99755-7386.

PEDIDOS PODEM SER FEITOS PELO GOOMER (BIT.LY/REVO_EMCASA) OU PELO IFOOD (NESTE SOMENTE OS ITENS DA PADARIA)