

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Luigi Bosca De Sangre

Santé! A Importadora Decanter acaba de lançar os vinhos De Sangre, uma nova linha da Bodega Luigi Bosca, de Mendoza, Argentina. A vinícola abraça um portfólio bem versátil, dos populares La Linda aos mais imponentes Los Nobles, Galas 1 2 3 e Ícono, dentre outros. E nessa performance de elaborar vinhos que agradam a todos os enófilos, a linha De Sangre consagra os 120 anos de vida da Família Arizu, quando Don Leoncio Arizu, em 1901, iniciou a Bodega.

De Sangre nasceu de um projeto familiar dos Arizu, um encontro entre a natureza e a mão humana. São vinhos extraídos de parcelas de vinhedos selecionados, respeitando a pureza de cada variedade. De Sangre advém de solos mendocinos particulares e da inovação trazida pelo enólogo chefe Pablo Cuneo, que já atuou em grandes bodegas argentinas.

São sete rótulos De Sangre: White Blend, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec DOC, Malbec Edición Limitada, Malbec Valle de Uco e Red Blend.

Degustei quatro dos sete vinhos da nova linha, numa live recente, com a participação do CEO da bodega, Alberto Arizu Filho; Claudio Mendoza, dire-

PROVEI E INDICO



Luigi Bosca White Blend De Sangre 2020, Mendoza, AR
Vinhedos de Galtallary e Tupungato no Valle de Uco
Chardonnay 8 meses carv. francês de 500L, o restante 8 m. sur lie, em inox
Uva: 50% Chardonnay, 35% Semillon, 15% Sauvignon Blanc
Cor: amarelo claro c reflexos dourados, brilhante (14º GL)
Nariz: pêssego, maçã verde, flor de laranjeira, notas herbáceas, baunilha e tostados
Boca: seco, cremoso, equilibra corpo, álcool e fruta. Expressivo
Preço: R\$ 222,20



Luigi Bosca Malbec De Sangre 2018, Valle de Uco, Mendoza, AR
Vinhedos Los Miradores em Vila Seca e Miralejos em Paraje Altamira, V. Uco
12 meses em carv. francês, 10% novas, o restante de 2º e 3º usos
Uva: Malbec de 2 parcelas distintas
Cor: rubi intenso com violáceo (14,7º GL)
Nariz: cereja, amora, terroso
Boca: seco, frutado, encorpado, tanino aveludado, equilibrado
Preço: R\$ 263,90



Luigi Bosca Cabernet Sauvignon De Sangre 2018, Mendoza, AR
Vinhedos em Luján de Cuyo (Las Compuertas, Agrelo, Galtallary) e Valle de Uco
12 meses em carv. francês de 500L
Uva: Cabernet Sauvignon (14,7º GL)
Cor: rubi intenso brilhante
Nariz: cassis, amora, toque mineral e herbáceo, especiarias, pimenta, tostados
Boca: seco, encorpado, taninos finos, envolvente, equilibrado
Preço: R\$ 263,90



Luigi Bosca Red Blend De Sangre 2019, Mendoza, AR
Vinhedos Las Compuertas e Agrelo em Luján de Cuyo
14 meses em carv. francês de 500L novas e de 2º e 3º usos
Uva: 78% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 10% Merlot
Cor: rubi intenso (14,3º GL)
Nariz: frutas negras, pimenta, chá preto, baunilha, defumado
Boca: boa acidez cremosa, seco tanino firme, austero e longo
Preço: R\$ 263,90

TODOS OS VINHOS NA DECANter SANTOS OU NO SITE WWW.DECANter.COM.BR

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

tor; Pablo Cuneo, enólogo; Tiago Locatelli, sommelier e Adolar Hermann proprietário da Decanter. No comando Alessandra Casolato, em nome da CH2A Comunicação, coordenou o evento e o traslado das amostras dos vinhos, que chegaram a minha casa intactas, em garrafinhas fracionadas.

Curiosidade - Os vinhos da Luigi Bosca foram os primeiros trazidos ao Brasil pela Decanter, quando Adolar Hermann iniciou a importadora, em 1998.

Conheço e aprecio o portfólio Luigi Bosca e considero a linha De Sangre um intermédio entre todos os rótulos da bodega, vinhos muito sedutores com madeira na medida exata, muita fruta e frescor. Vinhos que equilibram 14º de alcoolicidade com pleno corpo, fruta e acidez. Realmente a Luigi Bosca mantém a tradição de ser embaixadora da singularidade e elegância dos vinhos de Mendoza.

Acompanhe minhas impressões e atente para o De Sangre Cabernet Sauvignon 2018, um Cabernet argentino de peso, avaliado com 92 pts pelo especialista Tim Atkin, vale!

Até a próxima taça!

Cais, ambiente informal e cozinha de qualidade

Com menu criativo, drinks e pratos que saem do lugar comum

FERNANDA LOPES
EDITORA

Com uma atmosfera informal e elementos que remetem ao Porto de Santos, abriu as portas recentemente na Ponta da Praia, o Cais Restaurante Bar. O ambiente descontraído, com mesinhas na calçada e um balcão de bar convidativo, é cenário perfeito para as especialidades que saem da cozinha comandada pela chef Yara e o menu criativo que teve consultoria do chef Danilo Rocha.

Entre os destaques estão os pastéis bem recheados e com sabores diferentes como bobó de camarão, polvo ou carne de panela (R\$ 58,90, porção mista com 8). As croquetas, especiali-

dade do chef Danilo, também são boa pedida. A de couve-flor tem feito sucesso, assim como as de porco e de carne de panela (R\$ 39,90 a porção com 6). Outra novidade é a isca de frango à parmegiana, que tem molho da casa (R\$ 60,90).

Um dos diferenciais são as parrillas. O cliente pode escolher em a carne que vai para a brasa, entre ancho, picanha, linguça e outras. O preço varia de acordo com a escolha. O acompanhamento é fixo e tem vegetais assados, queijo coalho com melado, pão de alho, vinagrete, farofa da casa e molho especial (R\$ 39,90). “A porção é bem servida, para até 4 pessoas e as carnes variam dependendo do

dia”, explica o proprietário Mauro Liguori.

Ele indica também outro prato que tem sido muito pedido, principalmente nos almoços de fim de semana: o Camarão do Cais (camarões grandes recheados com catupiry, empanados e fritos, acompanhados de arroz caldoso do mar e farofa de banana/ R\$ 79,90).

De sobremesa, o Pavê da Nonna Paola é receita da família de Mauro, e é perfeita porque não é daqueles doces enjoativos. Tem camadas de creme de chocolate e bolacha finalizadas com raspa de chocolate (R\$ 21,90).

Para acompanhar, a carta de drinks tem clássico e autorais. O Gin Beg Mule



Pastéis com recheios diferentes e carnes na brasa são destaque

é um gin tônica com espuma de gengibre e maracujá, bem refrescante (R\$ 30). Para quem quer um coquetel mais forte, a dica é o Conhaque do Cais (conhaque de alcatrão, creme de gengibre e melado de cana/R\$ 25).

A CASA FUNCIONA DE TERÇA A QUINTA, DAS 17 HORAS À 0 HORA, SEXTA E SÁBADO, DAS 12 HORAS À 0 H30 E DOMINGO, DAS 12 HORAS ÀS 20 HORAS. FICA NA AVENIDA DOS BANCÁRIOS, 64 - PONTA DA PRAIA, SANTOS

NOVIDADES



Hambúrguer. Com 20 anos no mundo das carnes, o fenômeno nas redes sociais, Netão, abriu sua primeira hamburgueria física, a Bom Beef Burgers. No menu da loja que tem autoatendimento em totens e QRcode nas mesas, continuam os dois tipos de hambúrgueres do delivery: mais finos, de 100g, e os de 170g, no ponto do Netão (bem rosinha dentro). Entre os mais vendidos estão o Fininho com bacon (100g, american cheese, maionese, bacon e pão - R\$ 23,90) o Preferido (brioche, burger 170g na brasa, cheddar inglês, bacon, cebola caramelizada e maionese verde - R\$ 37,90). Fica na Av. Pedro Lessa, 2533 - Embaré - Santos e abre de terça a domingo, das 11 às 23 horas, com espaço kids e pet friendly.



Chicago. A vida noturna de uma das cidades mais emblemáticas dos Estados Unidos é a inspiração do Chicago American Bar, em Santos. Entre os destaques está a porção de costela suína, que é assada e grelhada com barbecue e geleia de maçã, com fritas (14 ripas/R\$ 96 e 8 ripas/R\$ 72, foto), o Cheese Sticks Sênior (14 barrinhas de queijo prato frito/ R\$ 58 e 8 barrinhas/R\$ 37). O carro-chefe é a pizza ao estilo de Chicago, que é mais alta, quase uma torta, em diversos sabores como a Peperoni (R\$ 64). Para acompanhar, drinks da coquetelaria clássica ou autoral, além de chope Lager (R\$ 9,90) e IPA (R\$ 14,90). Fica na Rua Minas Gerais, 60 e funciona de terça a quinta e domingo, das 12 às 24 horas e sexta e sábado, das 12 à 1 hora.