

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Amitié Colheitas – vinhos das quatro estações

Santé! É tempo de lançamentos e a Amitié apresenta Colheitas, sua nova linha. Amitié é a vinícola dos premiados espumantes idealizados por duas gaúchas de sucesso, a sommelière Andreia Gentilini Milan e a enóloga Juciane Casagrande, que desta vez criaram um projeto inédito.

Os Colheitas são vinhos elaborados a partir de uvas colhidas nas quatro estações do ano, em quatro estados diferentes: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Pernambuco e Minas Gerais. Cada terroir é especial e três tipos de viticultura prevalecem: a tradicional, a tropical e a de inverno, possíveis apenas no nosso país, de dimensões continentais, solos e climas.

No Brasil, a viticultura tradicional produz vinhos há mais de cem anos em regiões temperadas ou subtropicais no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, evidentemente outros estados também a praticam. Já a viticultura tropical é predominante no Submédio São Francisco, no tropical semiárido, cujas altitudes variam entre 50 e 400m e é caracterizada por duas podas e duas colheitas por ano, em todas as estações. E a viticultura de inverno é empregada em regiões com

clima subtropical e tropical de altitude, próximo ou acima dos 1.000m em relação ao nível do mar, e teve início no sul de Minas Gerais e norte de São Paulo, hoje alcança Goiás, Bahia, Rio de Janeiro e Distrito Federal. Na viticultura de inverno ocorre a chamada poda invertida, modificando o período da colheita, fugindo assim das chuvas de verão, garantindo uma maturação ideal das uvas.

Provei todos os Amitié Colheita. Vinhos jovens, bem elaborados, com muita intensidade de fruta, menos álcool que o usual, mais leves. Vinhos já prontos para beber, que expressam um novo olhar além das fronteiras do Rio Grande do Sul. Vinhos que nascem na Campanha ao lado do Uruguai, na Serra Gaúcha, no Planalto de Santa Catarina, também em Minas Gerais ladeando São Paulo até o Vale do São Francisco, em Pernambuco. Dignos representantes dos novos horizontes do vinho brasileiro. Com personalidade e valorização dos diversos terroirs, das diferentes regiões brasileiras, a cada estação do ano.

Acompanhe as minhas impressões de cada rótulo e até a próxima taça! momentodivino@atribuna.com.br

PROVEI E INDICO



Colheita de Primavera
Tempranillo Rosé,
Lagoa Grande, PE
Viticultura Tropical
Vale do São Francisco
Uva: Tempranillo
(11,5º GL)
Cor: rosé brilhante
Nariz: morango e
framboesa
Boca: seco, frutado,
fresco, harmonioso



Colheita de Outono
Merlot/Cabernet
Sauvignon/
Montepulciano,
Videira, SC
Viticultura Tradicional
(6 m barrica carv. francês)
Uva: Merlot,
Cabernet Sauvignon,
Montepulciano (12,5º GL)
Cor: rubi brilhante,
média intensidade
Nariz: frutas negras
maduras, ameixa,
toque especiado
Boca: seco, boa acidez,
taninos delicados,
toque de baunilha



Colheita de Verão
Cabernet Franc,
Pinto Bandeira,
Serra Gaúcha, RS
Viticultura Tradicional
(6 m barrica carv. francês)
Uva: Cabernet
Franc (13º GL)
Cor: rubi brilhante
com violáceo
Nariz: frutas negras,
framboesa e especiarias
Boca: seco,
estruturado, ótima
acidez, taninos firmes,
toque amadeirado



Colheita de Verão
Tannat, Santana
do Livramento,
Campanha, RS
Viticultura Tradicional
(6 m barrica carv. francês)
Uva: Tannat (13º GL)
Cor: rubi intenso
com violáceo
Nariz: mirtilo, amora,
ameixa madura,
especiarias, café
Boca: seco, equilibrado,
bom corpo, taninos
elegantes, agradável



Colheita de Inverno
Shiraz, Andradás, MG
Viticultura de Inverno
(6 m barrica carv. francês)
Uva: Shiraz (14º GL)
Cor: rubi intenso
Nariz: amora,
framboesa, notas de
chocolate, café, pimenta
Boca: seco, ótima
acidez, bom corpo,
taninos aveludados,
delicioso

À VENDA NA AMITIÉ (WWW.ESPUMANTESAMITIE.COM.BR)
E LOJAS ESPECIALIZADAS. OS PREÇOS VÃO DE R\$ 70,00
A R\$ 110,00. KIT COLHEITAS (COMPLETO) R\$ 495,00.

Tradição renovada
em endereço
conhecido do santista

Pen'Último Gole resgata receitas portuguesas de sucesso

FERNANDA LOPES
EDITORA

Há lugares que a gente se sente em casa, mesmo que tenha ficado longe por algum tempo. É essa a sensação de sentar em uma das mesas do P.U.G.. O local reforça a tradição de bares com boa comida, ao estilo carioca, mas com uma identidade bem santista, já que está instalado onde funcionou durante quatro décadas o Último Gole, o qual homenageia no nome (Pen'Último Gole, P.U.G.) e no cardápio, que tem receitas e segredos da própria Terezinha Tavares, que comandava a cozinha do Último Gole com o saudoso Orlando Tavares.

Entre as heranças do menu está o bolinho de bacalhau (R\$ 35 a porção com 6), que na renovação da casa recebeu a companhia de outros bolinhos deliciosos como de feijoada, de porco desfiado com molho de goiabada, de carne de pane-

la, de aipim com carne seca e de arroz com bacon (cada porção de 6 sai R\$ 30). Eles têm a assinatura do chef Danilo Rocha, que já falei aqui tem uma mão incrível para essas frituras tão irresistíveis. É possível pedir uma porção mista para provar todos (R\$ 60, com 12).

Com a bússola apontada para Portugal, o cardápio tem como destaque pratos da 'terrinhã', como o Bacalhau PUG, que tem lombo confitado no azeite de ervas com batatas ao murro e brócolis no alho (R\$ 70, individual e R\$ 120 para 2) ou o Filé à Carlos Afonseca, com mignon ao molho roti e alho com batatas portuguesas, arroz e brócolis (R\$ 65 e R\$ 115) ou o camarão à PUG (recheado com catupiry e empanado com purê de batatas, acompanhado de arroz com frutos da terra/R\$ 75 e R\$ 120).

Eu recomendo o Polvo à Provençal, cozido no ponto

certo e com sabor de grelha, acompanhado de um arroz caldoso, bem ao estilo das tascas portuguesas (R\$ 65 e R\$ 115).

Todos os dias é montado um bufê de acepipes (entradas frias) como polvo à vinagrete, azeitonas e outros.

"O objetivo era fazer do local um espaço democrático, com clima bom e resgatar algumas tradições, como o chope, por exemplo. A gente que gosta de beber sentia falta de um bom chope", conta um dos proprietários Paulo Battisti, que tem como sócio, José Capella. Assim, a casa tem quatro torneiras de chope, com bons preços: Brahma (R\$ 7,90/330ml), Heineken (R\$ 8,90/330ml) e duas outras que variam.

CLIMA DE PRAIA

Além disso, nos finais de semana com chuva o P.U.G. tem levado a praia para o bar, com a presença



Polvo à Provençal vem no ponto certo e acompanhado de arroz caldoso, bem ao estilo português



Mix de bolinhos: bacalhau, porco, feijuca, carne de panela, arroz e aipim

do Arnaldo, que faz a caipirinha mais famosa do Canal 3. Ele já esteve no P.U.G. em dois sábados preparando as bebidas para acompanhar a feijoada ou pratos da chamada baixa gastronomia no almoço, como rabada, e outros, que mudam conforme o dia. A carta de vinhos traz rótulos da Esporão e há ainda uma extensa oferta de cervejas.

OPUG FICA NA RUA CARLOS AFONSECA, 214, GONZAGA E FUNCIONA ÀS TERÇAS E DOMINGOS, DAS 11H ÀS 18H, E DE QUARTA-FEIRA À SÁBADO, DAS 11H ÀS 23H. O CARDÁPIO COMPLETO ESTÁ DISPONÍVEL NO INSTAGRAM @PUGBARRRESTAURANTE.

Medialunas argentinas
tradicionais em Santos

DA REDAÇÃO

Quem já esteve na Argentina certamente experimentou e se apaixonou pelas medialunas, folhado em forma de meia lua, que pode ser recheado ou não. Agora em Santos, a Azúcar, nascida na pandemia pelas mãos dos argentinos Julieta Cacchione e Fernando Savasta, que foi

chef do Sofitel Dubai, faz artesanalmente essa delícia e também cañocitos, para entrega em domicílio. Os valores são R\$ 25 por meia dúzia e R\$ 40, uma dúzia, sendo acrescentado de R\$ 0,70 a R\$ 1 por unidade, dependendo do recheio. Pedidos no WhatsApp 13 9918984 ou no Instagram @azuucar_santos.



Podem ser naturais ou recheadas de creme, goiabada e doce de leite

Jantar mostra cozinha
mediterrânea oriental

DA REDAÇÃO

O Jantar Muito Revo este mês será comandado pelo chef Fred Caffarena, especialista em Gastronomia Mediterrânea Oriental. O evento será realizado no próximo dia 29, às 19 horas, na Revo Manufactory (Av. Epitácio Pessoa 737, na Ponta da Praia, em Santos). Ele está à frente dos res-

taurantes 'Firin' e 'Make Hommu'. Not war', em São Paulo, onde aplica a experiência e conhecimento que adquiriu na Turquia, a essência de sua cozinha. O valor do jantar é de R\$ 240 por pessoa. Reservas devem ser feitas até 26/8, pelo link https://bit.ly/REVO_ReservaJantarFred.