

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

# Parcelas de Malbec - Terrazas de los Andes

Santé! A Vinícola Terrazas de los Andes está rodeada de picos altíssimos, no coração de Mendoza, onde seus vinhedos se estendem nos Vales de Uco e Luján de Cuyo. Produzem vinhos com total envolvimento com a terra, na qual harmonizam forças extremas da natureza para criar identidade única. São vinhedos de montanha que revelam um potencial diferenciado de Mendoza. E os rótulos demonstram alta qualidade, respeitados mundialmente.

Baixa pluviosidade, solos rochosos pobres em elementos orgânicos e clima de altitude elevada força as videiras a trabalhar em dobro em busca de água e nutrientes. Localizados no alto das montanhas os vinhedos passam por dias quentes e ensolarados nos quais as uvas prosperam, seguidos por noites gélidas que desaceleram o amadurecimento.

Terrazas conta com 537 hectares de vinhedos próprios de grande altitude, incluindo 280 hectares de Mal-

bec, localizados em terroirs considerados "Grand Cru".

Encerrando o ano de 2021 a Terrazas de Los Andes lança no Brasil uma linha exclusiva de quatro Single Parcels da uva Malbec. O enólogo chefe, Marcos Fernandez, me explicou que os rótulos observam a expertise na identificação dos melhores terroirs de Mendoza e cuidadosa seleção e tratamento de terrenos únicos onde se obtém a melhor expressão da fruta e do local. A seleção da altitude mais adequada para cada variedade, que aliás, cria uma bela paisagem com vários terraços na vinícola, caracteriza a expressão mais pura em cada vinho.

Através de uma filosofia de mínima intervenção e viticultura de precisão, os Single Parcels evidenciam as quatro variedades de Malbec da mesma safra, com método de microvinificação cuidadosa, personalidade e caráter de cada terroir, nos vinhos: "Los Cerezos" plantados em 1929 - altitude de 1.070 m,



FOTOS DIVULGAÇÃO

Os Single Parcels evidenciam as quatro variedades de Malbec da mesma safra

"Los Castaños" em 1945 - altitude de 1.100 m, "Lican" em 2008 - altitude de 1.250 m e "El Espinillo" em 2012 - altitude de 1.650 m.

Estes históricos e parcelas genuínas foram escolhidas por sua capacidade de esculpir a Malbec, emblemática argentina, para atingir o mais alto grau de pureza e tipicidade. Os vinhos são

artesanal e produzidos em lotes limitados. Detalhe, são vinhos para beber agora ou guardar por até 25 anos.

Numa proposta inusitada a Moët Hennessy - Grupo de luxo LVMH, guardiã da marca Terrazas, ofereceu um almoço a jornalistas para harmonizar comida japonesa, do Kinoshita restaurante, na Capital, com os quatro

Malbecs, que se mostraram totalmente distintos um do outro. Isso se dá por porque passam por maceração em tempos diferentes. Los Cerezos e Los Castaños têm maior tempo de maceração das uvas, já Lican e El Espinillo maceram menos tempo, para dar maior sutileza à Malbec. Todos são vinificados em tanques de inox, amadurecendo por 12 meses 1/3 em carvalho de 1º uso, 1/3 de 2º uso e 1/3 de 3º uso.

Os Single Parcels se deram bem com algum prato, mas confesso que o vinho de mais alta altitude, o El Espinillo, se destacou com quase todas as iguarias japonesas, um vinho que às cegas, ninguém diria ser um Malbec, pois tem ares de Borgonha.

Agradeço o convite da Orantes Assessoria, na pessoa da Carol Orantes.

Acompanhe as minhas impressões e os stories do evento no instagram @claudiaenoamigos

Até a próxima taça com indicações de vinhos para as Festas!



A massa artesanal é recheada de camarões inteiros e catupiry para fazer o Sorrentino à San Remo, que tem ainda molho com o crustáceo



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

## Babbo Américo lança massas para o verão

Cardápio sazonal da cantina tem quatro novos pratos

DA REDAÇÃO

Os menus sazonais da Cantina Babbo Américo são aguardados pelos clientes sempre que vira a estação. Com o verão se aproximando, Américo Junior desenvolveu receitas leves e diferentes para o cardápio.

São quatro novos pratos,

que serão servidos durante a estação. De entrada a Burrata na Casquinha de Pizza, que é temperada com pesto de manjericão (R\$ 70, para compartilhar).

O Sorrentino à San Remo (R\$ 180, inteiro e R\$ 126, meia porção) tem recheio de camarão com ca-

tupiry, sendo um camarão médio inteiro em cada pastelzinho de massa leve e artesanal.

O molho de camarão gratinado reforça a sofisticação da receita, que promete ser um novo sucesso do menu, daqueles que acabam ficando permanente-

mente como outras especialidades nascidas como sazonais, como o gnocchi de mandioquinha com carne seca ou com camarões e abobrinha.

Outra opção que deve fazer sucesso é o Raviolone di Pollo (R\$ 98 e R\$ 69), que tem massa de cenoura recheada com frango e catupiry e molho à Rossine.

O cardápio de redondas terá a adição da Pizza de Shitake com shoyo na manteiga e muçarela de búfala (R\$ 91 e R\$ 64).

SERVIÇO: CANTINA BABBO AMÉRICO. AV. ANA COSTA, 404. FUNCIONAMENTO: DIARIAMENTE, DAS 11H30 ÀS 15H E DAS 18H30 ÀS 01H. AOS FINS DE SEMANA FICA DAS 11H30 ÀS 01H.

## Novos hambúrgueres no menu do Radisson

DA REDAÇÃO

O Burger by Radisson é uma das opções do novo cardápio do Eats Burger in Food. Sua receita é feita com pão brioche, blend de burger 160g, cebola caramelizada, cheddar cremoso, bacon e fritas. A unidade exclusiva para delivery do Park Inn by Radisson Santos, o Eats Burger in Food está com um novo cardápio de lanches gourmets. Os preços variam entre R\$ 35 e R\$ 38 e a batata frita é o acompanhamento cortesia da casa.

O novo menu vai do tradicional smash burger do Basic Burger, até criações exclusivas da marca



DIVULGAÇÃO

Burger By Radisson (R\$ 35), somente por delivery

como o Jack Chicken, com molho jack especial à base de Jack Daniels e muita crocância. Para fugir do tradicional, uma pedida é o delicioso Burrito, servido no pão pita, com pasta de feijão, ragu de carne, sour cream, pico de gallo e cheddar. Já o Veg Cheese é uma alternativa ao público vegetariano e traz em sua receita queijo branco empanado, alface, molho tártaro, picles de cebola roxa e pão ciabatta.

O serviço funciona de terça a domingo, das 18h às 22h, exclusivamente pelos aplicativos de entrega: iFood e 99Food.



ALEXSANDER FERRAZ

No 5º andar do Palácio José Bonifácio é convite para uma visita

## Paço de Santos ganha cafeteria na cobertura

FERNANDA LOPES

EDITORA

Que tal tomar um expresso apreciando a vista do Porto de Santos ou do Centro Histórico, onde a cidade nasceu? A paisagem privilegiada é uma dos atrativos do novo Santos Best Coffee, inaugurado na cobertura do Palácio José Bonifácio, sede da Prefeitura.

O rooftop, que fica no 5º do prédio de estilo neoclássico, foi remodelado para abrigar a cafeteria, mas preservou elementos históricos como o belo piso e a amplitude do seu salão.

A enorme varanda recebeu mesinhas, banco e ombrelones para se degustar o café com assinatura da família Wolthers, com longa história na cultura cafeeira da Cidade, acompanhado de bolos, pães e salgados da chef Marcela Lermy, que tem no currículo ter sido personal chef do jogador Neymar durante sua estada em Barcelona. Do terraço, pode-se apreciar a vista da Praça Mauá, do porto e do Monte Serrat, além de vários prédios históricos.

O café (R\$ 6, expresso) tem torra artesanal, uma seleção especial, tipo exportação, da Santos Best Coffee, empresa criada há mais de

70 anos pela família Wolthers. É possível levar para casa o pacote de 250g em embalagem ideal até para presentear (R\$ 25). O cardápio tem ainda capuccino (R\$ 12), café latte (R\$ 8) e chás (R\$ 12).

Para comer, bolos como o de cenoura ou laranja (R\$ 9, a fatia), que pode acompanhar caldas (mais R\$ 4), quiches variadas (R\$ 13), pão na chapa (R\$ 7), tortas (R\$ 11), bolos confeitados recheados (R\$ 18, fatia) e bolo de pote (R\$ 14). "Em breve teremos mais opções, como sopinhas, sanduíches e pratos variados", diz a chef Marcela.

A Santos Best Coffee foi projetada pelo arquiteto Ciro Mariano e tem também como destaque um quadro de Maria Gabriela de Orleans e Bragança, da família imperial brasileira, que faz parte da coleção de Rasmus Wolthers.

"Tenho certeza que o público também vai gostar", destaca o empresário Alexandre Salomoni, que obteve a outorga, por licitação, para uso do espaço, que funciona de segunda a sexta, das 8h às 17h. "Abriremos, eventualmente, nos fins de semana".