



## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



## Borbulhas para o Ano-Novo

Santé! Os vinhos espumantes são bem-vindos nas festas e no Réveillon é o vinho da vez! Todos gostam de brindar com espumantes ou champagne, aquele elaborado na França, exclusivamente na região de Champagne.

Espumantes são vinhos leves e refrescantes com algum residual de açúcar ou mesmo nenhum. Combinam muito bem com pratos leves, mas acompanham perfeitamente pratos gordurosos e de maior personalidade, uma vez que de-

têm ótima acidez e gás carbônico.

Os Brut e Extra Brut são vinhos que têm pouco residual de açúcar e se casam bem como ostras, sushis, canapés, salgados, finger foods, frutos do mar, peixes, queijos e assados. Os espumantes Brut Zero, Natures (Pas Dosé), contêm zero açúcar, são mais estruturados e se destacam para harmonizar pratos mais elaborados, um perfil mais austero. Os Demi Sec e os Doux (doces) são espumantes com doçura que agra-

dam paladares mais delicados. Harmonizam por contraposição com os queijos azuis, bem salgados, com pratos bem condimentados. E ficam deliciosos com as sobremesas.

Destaco a Chandon Brasil, que está na Serra Gaúcha, e elabora vinhos espumantes pelo método Charmat, no qual a vinificação é feita em tanques de aço inox. Sob a direção de Philippe Mevel, enólogo chefe, a Chandon cria rótulos do brut ao doce.

Saliento também a Henkell Freixenet, líder no mercado mundial de sparklings ou espumantes. O Grupo Henkell Freixenet, agora no Brasil, é resultado da fusão da espanhola Freixenet, empresa especializada em espumantes de qualidade, e da alemã Henkell, a maior produtora de espumantes alemães do mundo. No Brasil, comercializam o Sekt alemão, o Cava da Espanha e o Prosecco Mionetto da Itália. Produzem vinhos com certifica-

ção vegano e até alguns sem álcool.

Escolhi vinhos espumantes de qualidade e com preços bem acessíveis para o tilintar das taças na chegada de 2022. Fica aqui o meu desejo a todos vocês de um Ano-Novo imenso de realizações e muita saúde!

Retornarei em fevereiro com as novidades do mundo do vinho.

Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO@TRIBUNA.COM.BR

## PROVEI E INDICO



Chandon Riche Demi Sec, Garibaldi, Serra Gaúcha, BR  
**Uva:** 70% Riesling Itálico, 15% Pinot Noir, 15% Chardonnay (11,7°GL)  
**Cor:** amarelo dourado, espuma intensa, borbulhas finas e ativas  
**Nariz:** manga, figo seco, baunilha e notas de mel  
**Boca:** meio doce, equilíbrio entre acidez e cremosidade  
**Preço:** R\$ 79,80 no Villa Borghese ou no site [www.chandon.com.br](http://www.chandon.com.br)



Chandon Reserve Brut, Garibaldi, Serra Gaúcha, BR  
**Uva:** 40% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 30% Riesling Itálico (12°GL)  
**Cor:** palha esverdeado brilhante, reflexos dourados, borbulhas finas e intensas  
**Nariz:** floral, frutas cítricas, maçã, abacaxi, pão fresco  
**Boca:** seco, refrescante, cremoso e fácil de beber  
**Preço:** R\$ 79,80 no Villa Borghese ou no site [www.chandon.com.br](http://www.chandon.com.br)



Freixenet Mionetto Prosecco Brut, DOC Treviso, IT  
**Uva:** Glera, antiga uva prosecco (11°GL)  
**Cor:** amarelo palha brilhante, borbulhas finas e intensas  
**Nariz:** floral, maçã e pera, mel  
**Boca:** seco, frutas cítricas, cremoso, delicioso  
**Preço:** R\$ 99,90 no site [www.freixenet.com.br](http://www.freixenet.com.br) (entrega rápida)



Henkell Freixenet Brut Sekt, Viesbaden, Germany, DE  
**Uva:** cuvée de vinhos de Chardonnays (11,5°GL)  
**Cor:** palha brilhante, espuma e borbulhas finas  
**Nariz:** maçã, pera, brioche (Vegano)  
**Boca:** seco, acidez e corpo equilibrados, sedoso  
**Preço:** R\$ 69,90 no site [www.freixenet.com.br](http://www.freixenet.com.br) (entrega rápida)



Lozano Ophicus Brut, La Mancha, ES  
**Uva:** 80% Airén, 15% Verdejo, 5% Sauvignon Blanc  
**Cor:** amarelo limão pálido e brilhante, borbulhas intensas  
**Nariz:** flores brancas, pera e maçã verde (11°GL)  
**Boca:** seco, leve e delicado, espuma bem integrada  
**Preço:** R\$ 39,90 na Enoteca Decanter Santos tel. (13) 2104-7555



Bernardi Pietro e Figli - Bernardi Jacur, Veneto, IT  
**Uva:** Glera (11° GL)  
**Cor:** palha brilhante, espuma rica e borbulhas finas  
**Nariz:** floral e pêssego  
**Boca:** seco, leve e delicado, boa acidez, cremoso, borbulhas finas  
**Preço:** R\$ 89,00 no site [www.worldwine.com.br](http://www.worldwine.com.br)



Casa Valduga Sur Lie Rosé, Bento Gonçalves, Serra Gaúcha, BR  
**Uva:** 50% Chardonnay / 50% Pinot Noir (12°GL)  
**Cor:** rosa salmão, turvo  
**Nariz:** amêndoas, pão tostado, frutas vermelhas, complexo  
**Boca:** Seco, encorpado, untuoso, cremoso, elegante, final longo e complexo  
**Preço:** R\$ 99,90 no Marcelo whatsapp 99766-0838 ou no [www.famigliavalduga.com.br](http://www.famigliavalduga.com.br)

## Ponche, bebida retrô para noite de festa

Combina com o clima de confraternização da virada do ano

DA REDAÇÃO

Tudo indica que o ponche nasceu na Índia, antes da existência dos coquetéis. É de lá que vem o nome, oriundo do hindustani pãnh, que quer dizer cinco – a quantidade mínima de tipos de ingredientes que deveria ter a mistura (azedo, doce, forte, fraco e condimentado).

O modo de servir dá charme e o transforma em uma espécie de ritual de festa. O ponche deve estar em grandes recipientes, de preferência transparente para que todos vejam seus componentes. Geralmente colorido e cheio de frutas, fica muito bonito.

No Oriente, a bebida era feita com limão, açúcar, água, especiarias e arrak (destilado de arroz, tâmara ou cana).

Chegou à Europa no século 17, sendo adaptada ao gosto e ingredientes locais como vinho, rodela de laranja e uvas.

Foram os ingleses que criaram o primeiro recipiente específico para servir. Mas foi nos Estados Unidos que ganhou fama. É onipresente em filmes de festas de formatura, por exemplo. Isso porque, foi lá que começou a ser preparado também sem álcool e em



Uma receita fácil é o estilo caribenho de 1 a 5, veja abaixo

versões geladas – na Europa era quente.

Aqui no Brasil virou moda no final do século 19 e ainda nos anos 1970 eram muitos comuns em festas de fim de ano. O próprio quentão das nossas festas juninas é uma espécie de ponche.

Se quiser criar um ponche siga essa regra de 1 a 5 usada no Caribe.

### RECEITA

É só misturar em uma jarra ou recipiente para ponche: 1 parte de azedo (sucos, frutas etc) + 2 partes de doce (licores etc) + 3 partes de forte (rum, vinhos, espumante etc) + 4 partes de fraco (água, refrigerantes etc) + 5 pitadas de especiarias (canela, cravo, cardamomo, noz-moscada, hortelã etc).

## Tábua de queijos é dica para a ceia

Para quem é apreciador e amante de queijos, a ceia de virada do ano é a oportunidade de colocar à mesa variações e possibilidades de sabores e apresentar a amigos e familiares diferentes texturas e sabores.

No Brasil, existe ampla variedade de queijos. A chef Flávia Soni Rogoski, Mestre Queijeira, e professora do Centro Europeu na disciplina de enogastronomia, dá dicas para servi-los na noite da virada. “Veja se o queijo é fresco, recém porcionado, dentro da validade e que não sofreu mudanças de temperaturas”.

Para as ceias de final de ano uma excelente opção para harmonizar com queijos é uma tábua de frios de entrada. Rogoski explica que para atender a todos os paladares, a tábua precisa ter pelo menos três tipos de queijo: “um queijo duro, um queijo com furo e um queijo com fungo, você consegue atingir uma grande variedade de paladares”.

### QUEIJOS DUROS

São os queijos com uma maturação mais longa e com aspecto mais quebradiço. Parmesão, grana padano e extra madurados holandeses, como gouda extra maturado prima donna, vermelho, azul são os mais indicados. “São queijos com maior presença de sal e uma textura farinhenta, o que traz uma quantidade de gordura mais alta para o paladar”, diz a especialista.



Faça uma mistura de queijos com texturas diferentes

### QUEIJOS COM FURO

São queijos com textura mais amanteigada, como o gouda, gruyère ou o emmental. “Todo o queijo com olhadura, ou seja, com furros, passa por uma fermentação do tipo propiônica, o que traz um dulçor ao paladar”, explica a chef.

### QUEIJOS COM FUNGOS

São queijos com sabor mais intenso e fortes, como o brie, camembert e gorgonzola. “Começando com esses, com certeza você irá agradar muito seus convidados”.

Uma dica da especialista é inserir dois tipos de embutidos, também chamados de carnes, como copa, lombo e presunto cru. “Pouco tempero na escolha da carne se haverá um jantar mais intenso na sequência”, recomenda a Mestre Queijeira. Além disso, queijos harmonizam muito

bem com bebidas gasosas. “Toda bebida que tem gás, ou seja, as bolhas, ajudam na harmonização pois fazem a limpeza do sabor e te prepara para a próxima bocada. Como nossas festas de final de ano são no verão, indico uma bebida geladinha com carbonatação, como a cava, o champagne e espumantes.

Para acompanhar a tábua de frios, a chef indica alguns produtos. Pães com mais miolo e poucos grãos ajudam a tirar a gordura da boca deixada pelo queijo. Maçã, pera seca, tâmara e damasco também são ótimos acompanhamentos, pois trazem leveza ao paladar.

O ideal é que as peças estejam em temperatura ambiente. “No verão eu recomendo tirar os queijos para o serviço uns 40 minutos antes da festa”.