MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Primavera na taça

A nova estação pede vinhos mais jovens e refrescantes. Tome nota de alguns pratos e harmonizações que combinam com o período

Santé! Num piscar de olhos já estamos na primavera, estação sempre bem-vinda, de clima ameno, céu azul, árvores floridas, jardins coloridos e uma brisa suave. E nada como poder desfrutar dela junto com um bom vinho e uma comida saborosa.

Muitos especialistas celebram os vinhos rosés como os preferidos da primavera. Eu já sou de acolher a todos, sem exceção: os espumantes, os brancos, os rosés, os laranjas e tintos, sempre jovens e prontos para beber.

Em outras palavras: opte por rótulos mais refrescantes e brandos não importa qual seja o tipo de vinho que você vai beber. Por exemplo: abra um tinto não tão encorpado na primavera, em vez daquele denso que costumamos degustar nos dias de mais frio.

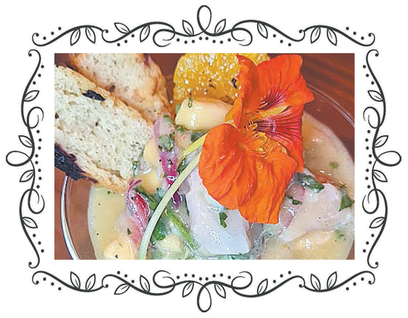
Para completar, visitei quatro restaurantes de Santos atrás de pratos com a cara da nova estação e indico rótulos para harmonizar.

+ uma opção para a época

Alpha Estate Rosé Hedgehog 2020 D.O.P., de Amyndeon, Grécia. Como os rosés são os queridinhos dos especialistas para a primavera, indico também esse daqui para curtir durante a estação. É feito com a variedade autóctone Xinomavro, cultivada em vinhedos a 690 metros de altitude. Na vinificação, esse vinho permanece sur lie por dois meses. Sua cor é rosa claro com matizes de salmão. Possui aromas de frutas vermelhas como morango, framboesa, cranberry e rosas. Seco, leve tostado, bom corpo, volumoso e longo. Saboroso e elegante. Para acompanhar, todos os tipos de entradinhas. 13,5°GL. R$ 427 no *www.montedictis.com.*

FOTOS: CLAUDIA G. OLIVEIRA E ADOBE STOCK

Entradas



O Summer Ceviche, do Laticínio Marcelo Wine Bar (Rua Guaiaó, 66, piso L4, Aparecida), ficou perfeito com o rosé Montes Cherub. O ceviche é uma entrada bem refrescante, um prato originalmente peruano baseado em peixe branco cru marinado em limão e laranja. Ingredientes como cebola, coentro, especiarias como pimenta e frutas tropicais como manga e banana dão vida a essa entrada fria. E a chef Virgínia Costa dá um toque original com uma apresentação belíssima, colorida e adornada com flores comestíveis.

O Montes Cherub Rosé 2022 D.O., do Vale de Colchagua, Chile, é da Viña Montes (linha Montes Alpha). Elaborado a partir das uvas Syrah e Grenache, tem cor rosa claro brilhante, tom de pele de cebola, aromas de frutas vermelhas frescas como morango e amora, toque de abacaxi e notas florais. Na boca é meio seco, fresco, com corpo leve, frutado, cítrico, taninos suaves e elegante. Faz toda a complementação do ceviche que possui acidez e doçura no final de boca. 13,5ºGL. R$ 149,90.

++++++++++++++++++++

O Trio de Canapés, do chef Dário Costa, do Madê (Rua Minas Gerais, 93, Boqueirão), é servido com miniaturas das muretas de Santos. Só de olhar já dá vontade de comer. O trio inclui casquinha de biju recheada com ragu de siri, finalizada com espuma de pupunha e pó de alho-poró queimado com folha de dill; massa convencional de sonho de padaria recheada com carne de polvo com beterraba e finalizada com o tentáculo; polenta à base de mandioca resfriada, chutney de cebola roxa no açúcar mascavo mais peixe e caviar nordestino.

Para harmonização, indico o espumante nacional **Aurora Pinto Bandeira Método Tradicional Extra Brut.** Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, é a segunda região demarcada como Indicação de procedência do País. A união das uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico resulta num espumante de cor amarelo-palha e cremosidade singular. O amadurecimento por 12 meses em contato com as leveduras proporciona aromas que remetem à doçura de damascos e à robustez de amêndoas tostadas. Tem toque sutil de flores de laranjeira e acompanha o paladar de delicada acidez e cremosidade. A diversidade do Trio de Canapés casa com sua estrutura média e perlage fino. 12,5ºGL. Produção limitada de 18 mil garrafas. R$ 79,90.

++++++++++++++++++++

No restaurante da Enoteca Decanter (Rua Azevedo Sodré, 144, sobreloja, Gonzaga), provei duas entradas do chef Marius Grewe. A **Burrata** vem servida em base de focaccia de fermentação natural com tomatinhos confitados, tapenade de azeitonas pretas e molho agridoce. Para harmonizar, o branco **Paul Mas Vermentino 2020,** de Pays D'OC IGP, sul da França. Feito com a uva Vermentino, tem cor amarelo-limão brilhante. Esse vinho amadurece com as leveduras, sur lie, por duas semanas, resultando em aromas sedutores de frutas cítricas como lima e tangerina, e de melão maduro. Seco, com corpo médio, equilibrado, refrescante e com final de boca amendoado, é refinado. Compatível com entradas intensas de sabor fresco como a Burrata. 12,6ºGL. R$ 95,10.

A outra entrada foi a **Cebola Recheada de Costelinha,** que foge do convencional. A cebola é empanada com farinha panko e tem recheio de carne de costela de porco. Vem servida com molho agridoce e caminha de cream cheese. Harmonizei com o espumante **La Linda Extra Brut,** de Mendoza, Argentina. Feito por Luigi Bosca com Chardonnay e Sémillon, tem cor limão brilhante, perlage fino. Permanece 30 dias sur lie, em contato com as leveduras. É expressivo e refinado ao nariz. Com frutas brancas frescas, maçã, pera, notas florais e mel. Na boca: seco, leve, com acidez vivaz que aporta frescor, maciez e final equilibrado. 12,6ºGL. R$ 70,60.

Pratos principais

O Riso Ananás Thay, do Laticínio Marcelo Wine Bar, é um arroz cremoso com mix de camarões rosa e cinza, cebola roxa, pimentões assados, cubos de abacaxi com leite de coco ao aroma thay, amêndoas defumadas. Achei a apresentação linda: servido no abacaxi, é rico em cores, com três camarões grandes no topo recostados nas amêndoas defumadas.

Harmoniza bem com **Casas Del Bosque Chardonnay Reserva 2021,** do Vale de Casablanca, Chile. Após a fermentação, esse vinho amadurece por dez meses, sendo 5% em barricas francesas de primeiro uso, 26% em barricas francesas de segundo uso e o restante em inox, sur lie, ou seja, sobre os resíduos da fermentação. O rótulo possui cor amarelo brilhante, com aromas de frutas brancas e cítricas, ameixa branca e abacaxi maduro. Tem toque de baunilha e leve madeira. Na boca, é seco, de médio corpo, vivaz, com leve mineralidade e saboroso. Perfeito para o risoto. Ousei combinar essa receita com um tinto por ele ser bem frutado, com morango, cereja e amora com nuance herbácea, corpo médio, taninos firmes. 13ºGL. R$ 79,90.

++++++++++++++++++++

O **Peixe com Escamas de Banana,** do Madê, consiste no peixe do dia com crostas de rodelas de banana, formando as escamas, em molho de vinho branco com vôngole e pupunha. Só de olhar, você se encanta. Para beber, sugiro o nacional **Cão Perdigueiro Laranja Peverella 2022,** da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul. Esse vinho laranja é da uva Peverella, casta trazida por imigrantes italianos na segunda metade do século 19. A fermentação é feita em inox por 14 dias, em contato com as cascas (como nos vinhos tintos), e o amadurecimento em carvalho francês dura seis meses. Depois, o vinho é engarrafado sem filtragem. Trata-se de um rótulo peculiar e de muita personalidade, saboroso, com acidez marcante e taninos presentes. Tem cor amarelo-alaranjado sem brilho, uma vez que não é filtrado; aromas de frutas maduras, toque de pimenta, especiarias e mel. Na boca, é seco, exuberante, picante, saboroso, com acidez e taninos marcantes. Os rótulos da Cão Perdigueiro são criações do enólogo Arlindo Menoncin. Ele produz vinhos artesanais em edições muito limitadas.
A marca se denomina como caçadora de uvas, pois não possui vinhedos nem vinícola. 11,5ºGL. R$ 224.

++++++++++++++++++++

Fraldinha Premium e Parrillada de Legumes, do chef Edu Lascane, do Terminal BBQ (Rua Goiás, 116, Gonzaga), é um combo que montei com dois pratos principais. A Parrillada leva berinjela, abobrinha, tomatinhos e cebola; é a cara da primavera por ser leve e vegana. Para a Fraldinha, pedi de acompanhamentos uma farofinha, tiras de batatas e Arroz Biro-Biro. A suculência, a textura e a predominância da carne demandam um tinto. No caso, o nacional **Lidio Carraro Dádivas Pinot Noir 2020,** de Encruzilhada do Sul, Rio Grande do Sul. A Lidio Carraro tem conceito purista, vinhos concebidos sob a mínima intervenção para a máxima expressão. Escolhi um Pinot Noir com estágio sur lie, nas borras finas por dez meses. A coloração é vermelha de leve intensidade. Nariz envolvente com aromas de cereja, morango, framboesa, violeta e rosas, toque de pimenta-preta. Na boca, é seco, com ótima acidez, taninos maduros e retrogosto frutado, levemente picante, elegante. 13,5ºGL. R$ 119.

Para esse mix de pratos, indico também o tinto **Lattarini Syrah 2021,** da Serra da Mantiqueira, São Paulo. A Vinícola Lattarini está localizada em Santo Antônio do Jardim, próximo de Santo Antônio do Pinhal. Suas uvas são cultivadas no Vale do Rio Jaguari Mirim, no sistema de dupla poda ou poda invertida, em voga na Serra da Mantiqueira. Esse Syrah tem cor rubi de média intensidade com reflexos violáceos. No nariz, as características básicas da uva com cereja e ameixa maduras, pimenta e café torrado. Na boca, intenso, seco, picante. Boa acidez, médio corpo, taninos firmes, final amargo. 14,5ºGL. R$ 120.

Sobremesas

A **Pera Recheada,** da Enoteca Decanter, tem um visual belíssimo. Vem dentro de uma trouxinha de massa folhada. É recheada com ganache de chocolate branco e acompanha calda de vinho tinto e sorvete de creme.

Minha dica de harmonização é o espumante **Asti Bel Colle,** de Piemonte, Itália. Elaborado com a uva Moscato Bianco, consiste num delicioso exemplar do clássico estilo piemontês. Tem cor limão claro, perlage fino e abundante. O nariz é delicado e complexo, com frutas brancas frescas como pera e pêssego, toques de flor de laranjeira, jasmim e mel. No paladar, mostra-se leve, cremoso, com doçura e frescor em perfeita harmonia. 7,6ºGL. R$ 142,90.

++++++++++++++++++++

A **Banoffee Desconstruída,** do Terminal BBQ, traz a banana caramelizada, servida em cama de farofa doce, com sorvete de creme e doce de leite.

Harmonizei com o nacional **Salton Intenso Chardonnay Licoroso,** da Campanha Gaúcha, Rio Grande do Sul. Nesse rótulo, há interrupção da fermentação alcoólica para adição de álcool vínico. Aí, ele estagia 12 meses em barricas de carvalho de segundo uso e, após esse período, metade do volume é retirado das barricas e completado com o novo mosto da safra do ano. Utiliza-se o método de solera, no qual empilham-se barris onde os vinhos mais antigos ficam embaixo e os mais novos no topo. De coloração amarelo dourado com reflexos âmbar, possui aromas de frutas cristalizadas, nozes, amêndoas, flores brancas e notas de mel e baunilha. Doce, com bom corpo, equilibrado entre dulçor e acidez, com agradável persistência. 15ºGL. R$ 59.