



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



## Natureba! Vinhos ecologicamente corretos

Santé! Vivemos a era da preservação ambiental, da biodiversidade e a tendência mundial é a produção de alimentos cada vez mais saudáveis. E o mundo do vinho faz parte disso, como em um retorno ao princípio da viticultura, onde tudo era natural.

O vinho que comumente degustamos é elaborado a partir da uva sã, fresca e madura colhida de um vinhedo cuja cultura permite todas as práticas convencionais da agricultura. O viticultor pode lançar mão de produtos químicos disponíveis no mercado, tais como herbicidas, fertilizantes, agrotóxicos e pesticidas, para combater fungos, insetos e qualquer tipo de praga ou doença que venha a atingir a videira. O uso de máquinas para colheita e tratores também é permitido.

A sulfitação, ou seja, utilização do SO<sub>2</sub> (anidrido sulfuroso) é feita em vários estágios da vinificação, principalmente a partir do recebimento das uvas frescas na adega, para que estas não oxidem. Sem contar o uso de leveduras selecionadas para dar mais cor, aroma e sabores ao vinho.

Essas práticas são legais e proporcionam excelentes bebidas, e a tecnologia efetivamente traz produtividade, mas nem sempre é sinônimo de qualidade.

A tendência atual para produção de vinhos ainda mais saudáveis está na difusão de uvas provenientes de vinhedos orgânicos, biodinâmicos e naturais. Vamos então distingui-los.



ALEXANDER FERRAZ

Galeria do Vinho, no Shopping Parque Balneário, tem vinhos únicos

**ORGÂNICO**

É o vinho cujas uvas são cultivadas sem uso de quaisquer substâncias sintéticas, como agrotóxicos, pesticidas e adubos químicos.

Sua cultura promove a sustentabilidade do meio ambiente, com o uso responsável da terra, da água e do ar. Entretanto, na vinificação pode-se utilizar de técnicas modernas, como adição de sulfitos antioxidantes e conservantes, leveduras selecionadas etc, resultando num vinho quase similar ao tradicional. Vai do simples e rústico até o elegante e complexo.

**BIODINÂMICO**

Sua técnica de cultivo é artesanal e ancestral, seguindo os preceitos de Rudolf Steiner, criador da agricultura biodinâmica no início do século 20. Além de não utilizar produto químico, há um olhar cósmico sobre as vinhas. O plantio, a poda, a

colheita, a defesa contra doenças e a manipulação na adega, na vinificação são feitos de acordo com as fases da lua. São usadas preparações naturais de origens vegetal, animal e mineral, como o chifre do boi, rico em minerais macerados, que, fincado na terra, age como repositor das propriedades positivas do solo e das plantas. Seus seguidores garantem que seus vinhos têm mais características do terroir. Aliás, o afamado Domaine Romanné Conti, da Borgonha, é um deles.

**NATURAL**

É purista e radical. Suas uvas vêm de vinhedos sem nenhum uso de defensivos agrícolas ou qualquer química. A vinificação se dá com as leveduras naturais das próprias uvas, o que desencadeia uma fermentação espontânea. Não há adição de sulfitos e açúcares, mesmo os convencionais legais. O resultado é um vinho delicado

## Agenda

**Venda Vinho\$ - 1ª Conferência Internacional para Evolução do Mercado Brasileiro - SP**  
dias 1 e 2 set., das 9h30 às 21hs, no Clube Pinheiros/SP  
**informações:**  
guia@jornalvinhoecia.com.br e no tel. +55(11)4192-2120  
**Open Wine 2014 - Obra Prima Importadora**  
dia 2 de setembro, das 16 às 22hs, Espaço Jardim Europa.  
**informações:**  
www.obraprimaimportadora.com.br e no tel. +55(41)30850030

com muita fruta, aromas florais e menos alcoólico, embora mais turvo e sem brilho, pois não passa por filtragem. Este é um vinho que, por toda sua natureza e delicadeza, deve ter muitos cuidados também após seu engarrafamento, sob pena de oxidação rápida.

Quando importados para o Brasil, todos esses vinhos passam por uma fiscalização e recebem novo selo de certificação, além do original de seus países.

Nós santistas temos o privilégio de acolher em nossa cidade a primeira importadora de vinhos com esta assinatura.

A paixão pelo vinho é evidente ao ouvir Savio Soares falar dos rótulos que traz do exterior. Ele e Ivanete Oliveira são proprietários da Galeria do Vinho, cuja loja física fica no Shopping Parque Balneário (Gonzaga). Garrafas da França, Alemanha, Áustria, Itália e Espanha, todas com selo de certificação. São os chamados vinhos 'naturebas'.

Diante da decisão pelo melhor vinho para seus clientes, Savio Soares diz que a escolha vai além do rótulo, pois o trabalho do viticultor, sua essên-

## Provei e indico



**Uva:** Riesling  
**Cor:** amarelo brilhante  
**Nariz:** frutas como pêssego e maçã, flores, herbáceos e minerais.  
**Boca:** seco, bom corpo, fresco, frutado e mineral.  
Equilibra 12° GL de álcool com envoltivo residual de açúcar e acidez perfeita.  
R\$79,00



**Uva:** Grenache 50%, Syrah 30% e Carignan 20%  
**Cor:** rubi intenso  
**Nariz:** frutas como cereja e framboesa, certa mineralidade e toques de chocolate  
**Boca:** seco, frutado, floral, herbáceo, mineral, bom corpo, acidez e taninos aveludados equilibram seus 14,5° GL de álcool.  
R\$74,00



**Uva:** Syrah  
**Cor:** rubi intenso e leve turbidez  
**Nariz:** figos, cerejas, azeitonas, ervas, bastante complexo.  
**Boca:** seco, encorpado, frutas, ervas, pimentas, vinho cheio. Taninos presentes e elegantes equilibram acidez e 14° GL de álcool.  
R\$89,00

TODOS ESSE VINHOS SÃO ENCONTRADOS NA GALERIA DO VINHO IMPORTADORA E TAMBÉM PODEM SER PEDIDOS NO SEU SITE: WWW.ATREVINHO.COM.BR

cia e dedicação no vinhedo, falam mais alto. Seus vinhos são de vinhateiros que com suas mãos calejadas trabalham a terra e colhem as uvas manualmente. Eles mantêm apenas funcionários sazonais para colheita e ajuda na adega quando necessário.

Não são vinhos industriais de larga escala, e sim artesanais. Não têm suas marcas mundialmente conhecidas. Primam pela essência, extrato e verdade de suas terras. Vinhos elaborados em plantio orgâni-

co e biodinâmicos fazem parte do seu portfólio. Vinhos cujos enólogos não inoculam química no vinhedo e tentam usar o mínimo de aditivos na adega.

O resultado de suas escolhas: vinhos com expressão total de suas origens, com muita fruta, frescor, mineralidade, equilíbrio, personalidade, enfim, vinhos que conquistam todos os apreciadores. Conheça a Galeria do Vinho e deguste um natureba! Até a próxima taça!

EMAIL: MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Comidinhas saudáveis com muito charme

DA REDAÇÃO

Jardim Secreto Café. O nome desperta curiosidade e remete a aconchego. E após ser descoberto, o café surpreende. Além de estar instalado em uma charmosa casa com mais de 100 anos, primorosamente reformada, o café oferece delícias preparadas com ingredientes orgânicos e funcionais.

Montado pela publicitária Aline Medeiros de Souza e pela psicóloga Ivelise de Souza Schalch, a casa, com a fachada de tijolinhos, tem na entrada uma loja de peças de cerâmica, com jogos de jantar e objetos de decoração supertransados.

Duas vezes por semana, às quartas e sextas-feiras, o Jardim Secreto oferece um chá da tarde funcional, com quitutes orgânicos e muitos sem glúten e lactose. O chá custa R\$ 19,90 por

peessoa, no sistema self service.

No almoço, há opções de omeletes com salada (R\$ 16,50) e tapioca (R\$ 9,00). "Mas teremos outras opções de almoço em breve, feitas pela especialista em culinária funcional, Rose Gois", diz Aline.

Ela explicou que o local é um ponto de convergência de várias empresas e pessoas com o mesmo propósito.

Entre os parceiros está a Chefe de Papinha, que prepara os salgadinhos assados, e a Doce Jasmim, que faz doces e salgadinhos sem glúten, como a quiche de verduras ou a torta de abacate com limão-cravo, ambas crocantes e saborosas.

O Jardim Secreto também vende os sucos orgânicos da Hello Veggie, em quatro sabores (R\$ 9,00).

Apesar de já estar funcio-



ALEXANDER FERRAZ

Espaço tem chá da tarde funcional às quartas e sextas-feiras

nando há um mês, nos dias 13 e 14, o café terá festa aberta de inauguração, com oficina de horta e atividades culturais, a partir das 10h30. A entrada será 1 quilo de ali-

mento não precível.

SERVIÇO:  
JARDIM SECRETO  
ENDEREÇO: RUA AMAZONAS, 87, CAMPO GRANDE, SANTOS. TEL.: 3237-9987.  
FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A SEXTA, DAS 7H30 AS 18H30

## Click



DIVULGAÇÃO

**Cupcake.** No próximo dia 4 será inaugurada, no Shopping Parque Balneário, Gonzaga, Santos, uma loja da rede The Original Cupcake, especializada nos bolinhos confeitados. O quiosque ficará instalado no térreo do centro de compras. A proprietária da franquia, Renata Seara Schweitzer, promoverá no dia da inauguração uma degustação dos produtos para que, de acordo com ela, o público conheça o que a conquistou na The Original Cupcake: o sabor do produto. "Conheci a loja e me encantei. Além de deliciosos, são lindos. Despertam o olhar antes de saciar o paladar".



## GALERIA DO VINHO

Vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais



PROMOÇÃO ATREVIDA  
**20%**  
EM TODOS OS VINHOS  
\*PROMOÇÃO VÁLIDA ATÉ 02/09/14 OU ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES

Wine Bar  
ambiente sofisticado

Visite nossa loja virtual [www.atrevinho.com.br](http://www.atrevinho.com.br)  
TELS.: 3284.0678 / 3288.1810

AV. ANA COSTA, 549 - SHOPPING PARQUE BALNEÁRIO - 2º PISO - LOJA 82 - GONZAGA - SANTOS - SP  
ABERTO DE SEG A SÁB DAS 10 ÀS 23h | DOM E FERIADOS DAS 15 ÀS 21h

## Boa Mesa

Ano III - nº 131. Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron e Monica Sobral.  
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

**GNOCCHI DA SORTE**

**LILIANA**

**Dia 29!**

A nota embaixo do prato traz boa sorte. Mas poder ajudar alguém, não tem fortuna que pague.

Segundo a lenda, comer gnocchi com uma nota embaixo do prato, traz boa sorte. Seguindo a tradição, a Cantina Liliana promoverá, neste dia 29, o Gnocchi da Sorte, onde metade do que for arrecadado neste prato, será revertida para fins beneficentes. Participe!

**Cantina Liliana**

Av. Ana Costa, 404 | Gonzaga | Santos