Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

# Vinhos da Península de Setúbal, carismáticos!

Santé! Certamente você já degustou, ou já ouviu falar do Moscatel de Setúbal. Um vinho fortificado, cujo teor alcoólico fica entre 16˚ e 22˚ GL, e é a vedete da DOC - Denominação de Origem Controlada de Setúbal, demarcada desde 1907, na Península de Setúbal (segunda região demarcada de Portugal). O citado é sempre doce e pode ser branco ou tinto. A partir da uva branca Moscatel de Setúbal e da rosada Moscatel Roxo, respectivamente.

Pertencente a Área Metropolitana de Lisboa, a Península de Setúbal produz ainda vinhos controlados na DOC Palmela e também vinhos regionais categoria IG Indicação Geográfica Península de Setúbal (também conhecidos como vinhos regionais das Terras do Sado), sempre de acordo com a sua origem, características e castas.

A região possui biodiversidade riquíssima com planícies, serras e encostas, além dos Rios Sado e Tejo e a proximidade do Oceano Atlântico. No território predomina o clima mediterrânico, quente e seco no verão e relativamente frio e chuvoso no inverno, com solos arenosos e argilo-calcários, o que resultam vinhos com personalidade forte e caráter único.

Castas tintas: Moscatel Roxo, Castelão, Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Franca, Alfrocheiro, Tinta Barroca, Tinta Miúda, Tinto Cão, Bastardo, Tinta Caiada, Baga, Moreto, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Petit Verdot e Pinot Noir.

Castas brancas: Moscatel de Setúbal, Arinto, Fernão Pires, Antão Vaz, Verdelho, Viosinho, Síria ou Roupeiro, Malvasia Fina, Alvarinho, Sercial ou Esgana Cão, Rabo de Ovelha, Moscatel Galego Branco, Tamarez, Loureiro, Boal Branco, Encruzado, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, Pinot Blanc e Semillon,

Na D.O. Palmela os tintos devem conter 67% da uva Castelão (a mesma Periquita). São aromáticos, estruturados e com grande capacidade de envelhecimento. Nos brancos predominam a Fernão Pires, Moscatel de Setúbal e Arinto. Enquanto as duas primeiras transmitem um marcante aroma floral e de frutos tropicais, a Arinto garante muito frescor, originando vinhos estruturados, florais e frutados.

Bacalhôa e José Maria da Fonseca são os mais destacados produtores de Setúbal, mas inúmeros outros se destacam.

Conduzi recente degustação de vinhos de Setúbal na qual, junto a um grupo seleto de enófilos, degustamos néctares da Quinta do Piloto e da Sivipa (Sociedade Vinícola de Palmela), ambas sob a competência do enólogo Filipe Cardoso, herdeiro de quatro gerações tradicionais, em Palmela, e ainda da Quinta do Brejinho da Costa, cujo enólogo Luis Camacho Simões comporta dinamismo discreto e certeiro aos vinhos. Vinhos surpreendentes e de alta qualidade, importados pela Buena Importadora buenaimportadora.com.br, do Rio de Janeiro. Acompanhe as impressões do grupo e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## PROVEI E INDICO

Quinta do Piloto Reserva Branco 2015, D.O.C Palmela, Setubal, PT
**Uva:** Antão Vaz, Arinto e Síria - 10 m carv. francês
**Cor:** amarelo ouro brilhante 13˚GL
**Nariz:** mineral, phisalis e carambola, amanteigado
**Boca:** seco, todos os aromas em boca, cheio, persistente e delicioso
**Preço:** R$ 230,00, Buena Importadora

Quinta Brejinho da Costa Tinto 2013, I.G. Península de Setúbal, PT
**Uva:** Alicante Bouschet, Syrah e Touriga Nacional
**Cor:** rubi com violáceo intenso
**Nariz:** herbáceo, frutas em compota, alcaçuz, bala toffe, café, toque resinoso
**Boca:** seco, fresco, equilibra 14˚ GL com taninos macios e essência da fruta, longo e fácil
**Preço:** R$ 135,00 Buena Importadora

SIVIPA Serra Mãe Tinto 2016, D.O.C Palmela, Setubal, PT
**Uva:** Castelão (vinhas de 35 anos) e Syrah
**Cor:** rubi intenso opaco (12 m carv. francês)
**Nariz:** anis, ameixa, licor de cassis, toque de resina e graxa, complexo
**Boca:** seco, equilibra 14,5˚GL com taninos presentes e grande estrutura e frescor, persistente
**Preço:** R$ 180,00, Buena Importadora

Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2002, DOC Setubal, PT
**Uva:** Moscatel Roxo (8 anos em barricas de whisky)
**Cor:** topázio escuro brilhante 19˚ GL
**Nariz:** mel, flor de laranjeira, frutas cristalizadas, passas, amêndoas, nozes
**Boca:** doce, todos os aromas em boca, acidez plena, aveludado, um êxtase
**Preço:** Em torno de R$ 280,00, Portus Importadora

## AGENDA

3/10 - das 19 às 22hs Decanter Wine Day. Degustação de mais de 100 rótulos com a presença de produtores.
Local: BMW Autobahn Motors. R$ 120,00 com reversão de R$ 60,00 em compras.
Informações: Enoteca Decanter, tel. 2104-7555.

# XXXXX

# XXXXXXX

XXXXX

DA REDAÇÃO

Ele é o doce mais famoso do Brasil e ganha cada vez mais receitas diferentes. Mas saber fazer o brigadeiro tradicional é a melhor forma de acertar em outros sabores. Esse é enrolado e coberto com chocolate granulado. A culinarista Miriam Chagas, da Nestlé, dá dicas preciosas.

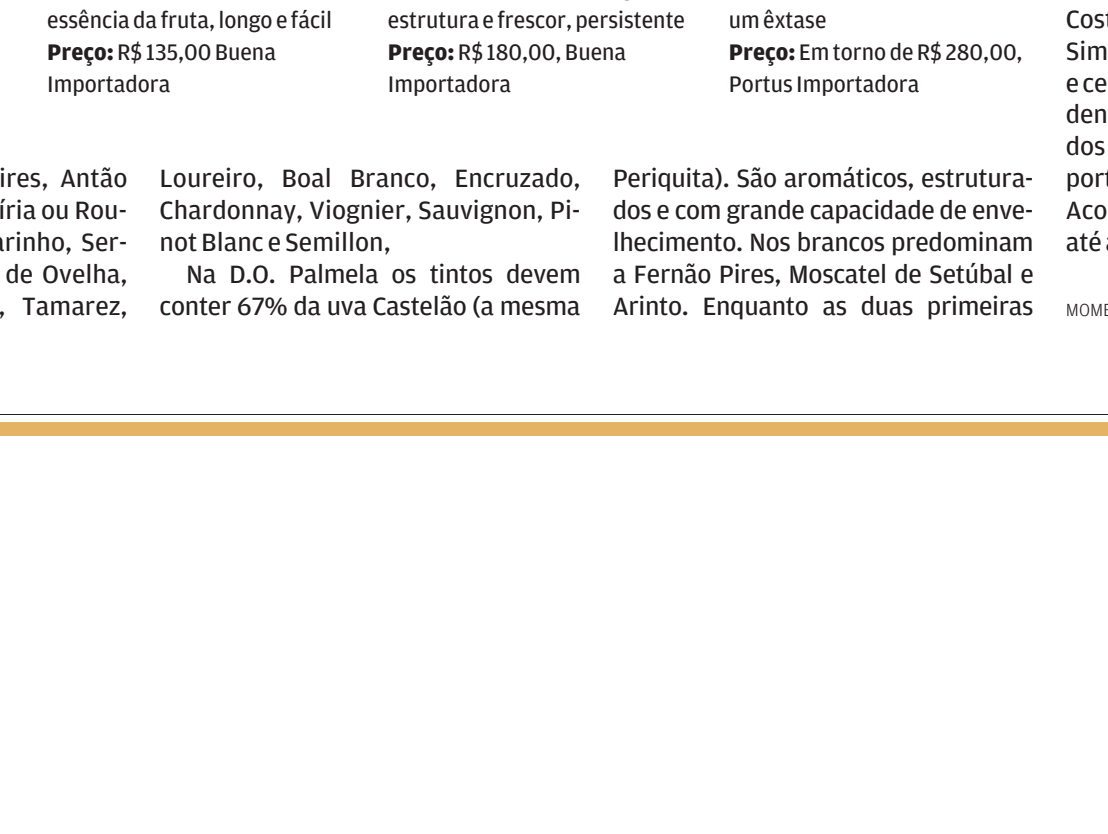
**PONTO CERTO**
Quando começar a soltar do fundo da panela, é sinal de que o brigadeiro chegou no ponto de enrolar. Pode variar de fogão para fogão, mas, em média, são 10 minutos de cozimento.

**PODE CONGELAR**
Enrole os brigadeiros, colocando-os em um recipiente com tampa hermética ou bem vedado com plástico-filme. Leve ao freezer por até 3 meses. Pode ser congelado com granulado comum. Se optar por raspas de chocolate e açúcar, só use depois de descongelá-los para o uso.

**DESCONGELAMENTO**
Retire o recipiente com os brigadeiros congelados com, pelo menos, 30 minutos de antecedência. Mantenha-os coberto para que os brigadeiros não "suem" e umedeçam as forminhas.

**DE COLHER**
Para obter uma textura mais cremosa, além de cozinhar um pouco menos de tempo (cerca de 6 minutos), acrescente 1 caixinha de creme de leite no final da preparação.

**AÇUCARADO**
Para fazer o brigadeiro é importante sempre ficar mexendo para que não grude no fundo da panela, porém, sem necessidade de mexer muito rápido e com força, pois desse modo o brigadeiro certamente irá açucarar.



## ALPINO

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 3 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 xícara (chá) de chocolate granulado.

**Preparo:** em uma panela, coloque o leite condensado com o chocolate em pó e a manteiga. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos).
Retire do fogo, passe para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e passe-as no granulado. Sirva em forminhas de papel.

## PAÇOCA

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, meia caixinha de creme de leite, 1 xícara (chá) de paçoca de amendoim triturada, 1 colher (sopa) de manteiga.

**Preparo:** em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, meia xícara (chá) de paçoca triturada e a manteiga e misture bem. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em forma de brigadeiros, passe na paçoca triturada restante e sirva.

## TORTA DE LIMÃO

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, meia lata de creme de leite, suco de um limão-siciliano, raspas de um limão-siciliano, 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 pacote de Passatempo Leite triturado.

**Preparo:** em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o suco e as raspas de limão e a manteiga e misture bem. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em forma de brigadeiros, passe no Biscoito Passatempo triturado e sirva.

## LEITURA RÁPIDA

**O Núcleo de Reabilitação do Excepcional São Vicente de Paulo (Nurex) promove no próximo dia 27 de setembro (sexta-feira), no Santos Atlético Clube (Clube dos Ingleses), o Festival Gastronômico de Degustação, evento gastronômico e filantrópico em prol da entidade com o melhor da gastronomia litorânea em um só espaço.**
**Ao todo serão 15 empresas participantes: Ana Raquel Cardoso, Barkanas Restaurante, Bartender Brasil, Buffet Coisas de Criança, Buffet Dó Ré Mi (SP), Buffet Pitadas de Amor, Buffet Sabatista de Gastronomia, Bufete Chefe Cão, Do Bigio, Dom Restaurante, Doce Lar Confeitaria, Fabiana Gastronomia, Feira da Gaia Gastronomia, Restaurante Peixada (SP), Restaurante Prefeito (SP) e Sandra Ferro.**
**Os convites estão à venda exclusivamente no Nurex, na Rua Campos Melo, 319, no Marapé, em Santos, no valor de R$ 100 (inclui degustações, bebidas e sobremesa). A venda é limitada a 600 convites. A entrada é gratuita para crianças de até 6 anos.**
**Mais informações pelos telefones 3233-7320 e 3233-2771. O Nurex fica na Avenida Santa Catarina, 127, José Menino, e oferece atendimento de terça a quinta, das 8h às 18h e sexta-feira, das 8h às 17h.**
**A edição deste ano do Festival Gastronômico de Degustação é uma realização da Diretoria Filantrópica Mês Nonagésimo Sexto, sempre destinada a ações de valorização a Vida em Santos. O Naus Restaurante está localizado na Avenida Conselheiro Nébias, 300, Boqueirão, em Santos. A edição da Diretoria Filantrópica Mês Nonagésimo Sexto, sempre destinada a ações de valorização a Vida em Santos. O Naus Restaurante está localizado na Avenida Conselheiro Nébias, 300, Boqueirão, em Santos.**
**Para a primeira vez, a garotada poderá mostrar todo seu talento e criatividade no concurso kids, para crianças de 8 a 14 anos. Os interessados em participar dos dois concursos podem inscrever suas receitas, gratuitamente, até o dia 29 no**