

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Enogastronomia no showroom

Santé! Um feliz 2025 a todos! Em petit comité, fui recebida no showroom da importadora Casa Flora, e participei de um almoço harmonizado, numa continuidade às comemorações dos seus 55 anos de vida, fundada em 1º de julho de 1970.

Neto Carvalho e Adilson Carvalho Júnior, primos e sócios proprietários, 3ª geração da família, me relataram a história da empresa. Na verdade Antônio Pereira Carvalho, avô de Adilson, sem ter ideia do futuro, mas com garra, a iniciou na cidade de Flora, muni-

cípio de Três Corações, MG. Lá ele adquiriu uma fábrica de queijos e os intitulou de queijos Flora, em 1955. Esse queijo foi o 1º produto a ser colocado à venda nas prateleiras da Casa Flora, na sua inauguração, em 1970. De lá para cá as tendências de um mercado mais aberto fizeram o que hoje é a importadora, que oferece um portfólio com mais de 500 vinhos. Ainda, alimentos gourmets, águas, cervejas, licorres, destilados, acessórios para cozinha e etc. São dois centros de distribuição, uma vez que em 2003 estabele-

ceram uma parceria com a Porto a Porto, em Curitiba.

O imenso showroom, situado na zona cerealista de São Paulo, agrega uma cozinha profissional, onde foram preparados os pratos pelo chef Marcelo Giachini, do restaurante Umma, referência em gastronomia contemporânea com brasilidade. Destaco que ele nos brindou com uma aula de como abrir e fatiar o jamón ibérico Selección Carvajal, que nos foi servido com um branco Manzanilla de Jerez. Sucesso total entre os convidados, oca-

sião em que a condução ficou a cargo do sommelier Renato Lutgens.

Pratos deliciosos, todos preparados com os produtos da empresa e harmonizados com os seus mais cobiçados vinhos. No meu instagram @claudiaenoamigos você pode acompanhar o encontro. Agradeço o convite da Anagrafia Comunicações e Eventos. A seguir você acompanha os vinhos degustados e as minhas apreciações técnicas.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO



Filipa Pato - Espumante Blanc Blancs 3B, Bairrada, PT
Uva: Bical, Sercial e Maria Gomes (11,5º GL)
Cor: amarelo palha, perlage intensa e delicada
Nariz: frutas frescas, cítricas, nuance floral e leve mineralidade
Boca: seco, vivaz, espuma cremosa e longo
Harmoniza: entradas, tábua de frios, peixes, massas brancas
Preço: R\$ 209,90



Fernando De Castilla - Manzanilla Classic Dry, Jerez, ES
Amadurece em sistema de soleira por 3 anos
Uva: Palomino (15º GL)
Cor: amarelo claro brilhante
Nariz: frutas cítricas e secas, mel
Boca: seco, alta acidez, com frutas secas, corpo médio, elegante
Harmoniza: peixes, frutos do mar, embutidos, condimentadas, tapas
Preço: R\$ 339,90



Denis Dubourdieu - Clos Floridene 2018 Graves, Bordeaux, FR
Amadurece em barricas e cubas de carvalho de 8 a 9 meses
Uva: 44% Sémillon e 56% Sauvignon Blanc (12,5º GL)
Cor: amarelo esverdeado brilhante
Nariz: pêssego, manga, limão e toranja, notas defumadas
Boca: seco, corpo médio, frutado, saboroso, persistente, longo
Preço: R\$ 479,90



Portugal Ramos - Vinha do Jeremias 2020, Alentejo, PT
12 meses em barricas de carvalho americano e francês
Uva: Syrah (em 4 hectares)
Cor: rubi profundo (14,5º GL)
Nariz: frutas vermelhas e pretas maduras, mineral, especiarias, chocolate
Boca: seco, boa acidez, encorpado, volumoso, taninos presentes, longo
Harmoniza: carnes vermelhas, queijos duros, risoto, cogumelos
Preço sugerido: R\$ 440,00



Poderi Del Paradiso - Mangiafoco 2021, IGT Toscana, IT
14 meses em barris de carvalho francês novos
Uva: Cabernet Sauvignon (14,7º GL)
Cor: rubi intenso.
Nariz: frutas negras maduras, mineral, floral, tabaco e couro, tostado
Boca: seco, acidez equilibrada com álcool, encorpado, final longo
Harmoniza: carnes vermelhas, grana padano, massa, charcutaria, ervas.
Preço: R\$ 994,90



Poderi del Paradiso - Vin Santo 2019, San Gimignano, IT
Amadurece por 4 anos em caratellis (barricas 100 l)
Uva: Trebbiano e Malvasia lunga (15º GL)
Cor: amarelo ouro quase âmbar brilhante
Nariz: flores e frutas brancas e amarelas secas
Boca: doce, acidez perfeita, untuoso, encorpado, longo e longo
Harmoniza: com cantucci - biscoitos de amêndoas
Preço: R\$ 419,90

TODOS OS ITENS IMPORTADOS PELA CASA FLORA WWW.CASAFLOA.COM.BR @CASAFLOAIRPORTADORA



Salada de frutos do mar com crostata é uma das novas opções do Naus

Novidades do mar e da terra

O Porto das Naus Restaurante Bar está com novidades no menu. Para começar, destaque para o Couvert Náutico (R\$ 129), que serve até três pessoas e inclui camarão grelhado no azeite de manjericão, camarão paulista com alho frito, ceviche de camarão e torradas da casa, com molho tártaro. Outra opção é a Salada de Frutos do Mar (R\$ 63).

O menu principal oferece opções para os fãs de carne e frutos do mar.

Faz sucesso o Marco Polo (R\$ 70), um talharim artesanal com molho cremoso demi-glace, iscas de filé-mignon e muçarela de búfala crocante. Outras opções incluem o Torneador ao Creme de Queijo (R\$ 80) e o Risoto Cangaieiro (R\$ 70), com carne seca desfiada na cachaça, abóbora, queijo coalho e chips de banana.

Para compartilhar, o Mignon ao Molho de Gorgonzola (R\$ 210) é uma escolha certa, com iscas de mignon grelhadas em

molho cremoso de gorgonzola, arroz e batatas rústicas. A Paella do Naus (R\$ 420) tem arroz, camarões, lula, polvo, lagostim e mariscos.

Os hambúrgueres ganham destaque com o Burger a Bordo (R\$ 58), com brioche, blend da casa, maionese, camarões salteados alface e cebola roxa, com fritas. (FL)

SERVIÇO: NAUS (RUA TOLENTINO DE FILGUEIRAS, 55, GONZAGA, SANTOS). ABRE DE SEGUNDA A QUINTA DAS 12H ÀS 15H E DAS 18H ÀS 23H, NAS SEXTAS, DAS 12H ÀS 15H E DAS 18H ÀS 0H. NOS SÁBADOS DAS 12H À 0H E NO DOMINGO DAS 12H ÀS 23H.