

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



É Dia dos Pais, brinde com ele

Santé! Estamos diante de mais um Dia dos Pais e trago algumas alternativas para você presentear o seu papai. Ainda dá tempo!

No mundo dos vinhos, temos muitos estilos: vinhos potentes e encorpados, elegantes e de médio corpo, leves e refrescantes, mais peculiares e diferentes. Entre tantos, é possível encontrar aquele que mais combina com o gosto e a personalidade do seu pai.

Um clássico Cabernet Sauvignon, seja do Velho ou do Novo Mundo, vai agradar bastante o papai enófilo – amante de vinhos – ou até mesmo aquele que nada entende do assunto, mas é carnívoro e churrasqueiro de

fim de semana.

Ele aprecia vinhos poderosos, tânicos, expressivos, com muita cor, aroma e sabor presentes na taça. Pode ser também um Tannat uruguaio ou até um Côte du Rhône (França), comumente elaborado com uvas Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan e Cinsault. Sem esquecer dos clássicos vinhos portugueses, encorpados, elaborados a partir de blends de castas como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz, que certamente deixarão o papai muito satisfeito – afinal, temos muitos adeptos dos vinhos de Portugal por aqui.

Ah, seu paizão é daqueles mais

tranquilões e descontraídos, mas com um toque de sofisticação? Educado, atencioso e detalhista nas entrelinhas? Então ele vai gostar mesmo é de um bom Pinot Noir. A melhor indicação será um rótulo francês, de alta complexidade, mas há também excelentes opções no Chile, Argentina, Brasil, Estados Unidos, Nova Zelândia, Austrália etc. Tudo com ótimo custo-benefício. Você vai acertar!

Seu pai é pacato, concorda com tudo e se adapta facilmente ao novo? Perfeito: surpreenda-o com um vinho branco, seja da clássica uva Chardonnay ou da Albariño, com ou sem passagem por carvalho, ou até mesmo um

rótulo da exuberante uva Riesling. São vinhos refrescantes, cheios de personalidade e encantadores na boca – agradáveis e fáceis de beber.

Agora, se o seu pai adora uma festa, comemora todos os feitos da família, está sempre animado para brindar e experimentar novidades, certamente vai amar ganhar um bom espumante ou um imbatível champanhe. Tudo vai depender do seu bolso.

Feliz Dia dos Pais! Contamine-o de amor, curta sua presença hoje, agora, enquanto ele está com você. E até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO

Sacramentos Vinifer-Sabina Extra Brut, Serra Gaúcha/BR (parte do vinho Pinot Noir estagiou em carvalho)

Uva: Pinot Noir, Chenin Blanc e Chardonnay (11,5º GL)

Cor: amarelo palha, borbulhas finas e persistentes
Nariz: notas de fermentação e cítricas, tangerina e damasco, avelãs
Boca: meio seco, espuma rica, em boca frutas e avelãs, nuances tostados

Preço: R\$ 159,00 no site www.sacramentosvinifer.com.br



FOTOS REPRODUÇÃO

Bodegas Garzón-Reserva Albariño 2024, Maldonado/UY

Uva: Albariño (13º GL)

Cor: amarelo claro brilhante
Nariz: notas florais, pêssego, laranja
Boca: seco, refrescante, corpo médio, mineral, boa estrutura, longo e saboroso
Preço: R\$ 192,00 no site www.worldwine.com.br



Familia Schroeder-Saurus Select Pinot Noir 2022, Patagonia/AR (40% estágio em barricas de carvalho)

Uva: Pinot Noir (14º GL)

Cor: rubi média intensidade e brilhante
Nariz: flores, cereja, especiarias e toque terroso

Boca: seco, boa acidez, corpo médio, taninos sedosos, elegante e longo
Preço: R\$ 159,99 (oferta) na Enoteca Decanter Santos ou www.decanter.com.br



Calcu Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2020, Vale Colchagua/CL (12 meses estágio em carvalho francês)

Uva: 88% Cab.Sauvignon, 6% Cab.Franc, 3% Carmenère, 3% P. Verdot

Cor: rubi intenso (14º GL)
Nariz: frutas vermelhas e pretas, especiarias, café, complexo
Boca: seco, ótima acidez, taninos presentes e elegantes, longo e saboroso
Preço: R\$ 139,90 (oferta) Laticínios Marcelo ou www.laticiniosmarceloimports.com.br



CLICK

ALEXSANDER FERRAZ



Feijoada da Apae. A Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais (Apae) de São Vicente promove no próximo dia 17, um domingo, a partir das 13 horas, a 4ª edição de sua tradicional feijoada, na sua sede na Vila Cascatinha (Rua Feliciano Marcondes da Silva, 205). A especialidade brasileira é preparada pelas voluntárias da instituição e o evento terá música ao vivo com Celso Barral e banda e um ambiente acolhedor para toda a família. O convite individual custa R\$ 60 (bebidas à parte) e crianças de até 7 anos não pagam. Toda a renda será revertida para os projetos da entidade. Mais informações e convites podem ser obtidos pelo telefone e WhatsApp (13) 3467-1405.

DIVULGAÇÃO



Santos no topo. Três restaurantes de Santos foram premiados na edição 2025 do iFood Move, em evento realizado esta semana na São Paulo Expo. Entre mais de 350 mil estabelecimentos cadastrados na plataforma de delivery, apenas 237 chegaram à etapa final e 78 foram reconhecidos como vencedores nas diferentes categorias regionais e nacionais. A seleção leva em conta desempenho, qualidade, excelência no atendimento e inovação no serviço de delivery. Santos marcou presença com três vencedores na Região Sudeste: Yê Restaurante (Revelação Saudável Sudeste), Burger Company (Melhor Lanche Sudeste) e Big Pizzas (bicampeã como Melhor Pizzaria Sudeste).