

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



# Atenção na compra do seu vinho

Santé! Você sabe o que é o vinho? Tecnicamente, vinho é o produto obtido exclusivamente pela fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas, esmagadas, ou não, ou do mosto (suco) de uvas.

Na composição do vinho, a água tem o maior percentual, seguido do álcool etílico, ocasionado pela fermentação do açúcar da uva. Ácidos como o tartárico, málico e cítrico trazem estrutura e frescor. A glicerina proporciona maciez e sensação de doçura. Outras substâncias, como taninos e antocianinas, resultam em cor, corpo e compostos aromáticos, característicos.

Bem, eu trouxe essas informações porque na composição das bebidas fermentadas encontram-se os álcoois, dentre eles o metanol, que tem causado intoxicações, cegueira e até morte.

Entretanto, para sossego e tranquilidade dos bebedores, fermentados como o vinho e a cerveja contêm baixíssimo percentual de metanol, muito inferiores às doses tóxicas, nocivas à saúde. Concluímos, desta forma, que

## AGENDA

Dia 22/10, às 18h

### Feira de Produtores de Vinhos

No Laticínios Marcelo. Apoio ao Instituto Neo Mama. Valor: R\$ 150,00

Até o dia 10/11

### Aberta a Safra da Alcachofra

Em São Roque, com várias vinícolas e restaurantes participantes.

Informações: @roteirodovinho e @apasaoroque

as bebidas fermentadas têm pouca chance de contaminar o ser humano, exclusivamente por conta do metanol. Ocorre que adulterações de bebidas são notícias correntes. Fermentados e destilados vêm sendo falsificados.

Então, peço a sua atenção na hora da compra. Dê prioridade aos supermercados, adegas, enotecas, empórios abertos e canais oficiais que vendem produ-

tos regularmente fiscalizados. A boa procedência do vinho é a sua garantia de beber com tranquilidade.

Destaco que as falsificações podem ser perceptíveis. Fique atento ao selo de qualidade na tampa. Todo o vinho tem no contrarrótulo as especificações do produtor, todos os dados do importador, número de lote, conteúdo da garrafa, e atualmente muitas trazem um código de barras ou QR code. Vinhos da moda, com ampla publicidade, são os mais falsificados e são oferecidos por valores mais baixos. Tenha cautela, uma vez que preços abaixo do mercado, seduzem. Preserve sua saúde.

Destaco ao lado vinhos imperdíveis que provei e aprovei no Santos Decanter Wine Day 2025. Uma noite de degustação que reuniu, produtores e adeptos de vinhos da cidade. E reparei no grande número de jovens da geração Milênio e Z no evento. Que satisfação!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

## PROVEI E INDICO

Tracy Pouilly-Fumé Argiles à Silex 2023  
Loire/FR (5 meses  
sur lie em inox)

**Uva:** Sauvignon  
Blanc (13º GL)

**Cor:** amarelo-limão  
brilhante

**Nariz:** cítrico,  
mineral, notas  
herbáceas

**Boca:** seco,  
corpo leve,  
frescor, mineral

**Preço:** R\$ 485,00



Alta Yari Chardonnay 2024

Valle de Uco,  
Mendoza/AR

**Uva:** Chardonnay  
(13º GL)

**Cor:** amarelo  
brilhante

**Nariz:** maçã,  
limão, ervas,  
floral e mineral

**Boca:** seco,  
refrescante,  
leve salgado

**Preço:** R\$ 79,99



RESIDENCIAL  
Costa Colômbia

2 e 3 Dormitórios  
De 92 a 114m<sup>2</sup>

VISITE OS APARTAMENTOS  
DECORADOS



PRONTO  
PARA  
MORAR

SALT

PLANTÃO DE VENDAS

☎ 13 98199.3134 13 99706.5561

📍 Rua Colômbia, 12 - Boqueirão - Santos

ANAMARCONSTRUTORA.COM.BR

**Anamar**  
EMPREENHIMENTOS IMOBILIÁRIOS

Cred: 140663