

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Vinhos refrescantes para a folia

Santé! É Carnaval, festa antiga, de origem ancestral, tão sagrada quanto profana. No seu início, era um festejo popular de ritos e costumes pagãos. E suas características eram a liberdade das pessoas se expressarem, a mistura de classes e o movimento. E o Carnaval tem tudo a ver com o vinho.

Dados históricos dizem que o Carnaval começou no antigo Egito, em comemoração à festa de Osíris, seu deus do vinho. Ele era homenageado pelo recuo das águas do Rio Nilo e pela fertilidade da terra na primavera.

Festas semelhantes aconteceram na Grécia, com reverência a Dionísio, também deus do vinho, e depois em Roma, a Baco, com os bacanais.

A origem da palavra Carnaval pode ter vindo tanto do latim *carnem levare* (abstenção de carne), quanto do milanês *carnevale* (carne, adeus), evoluindo gradativamente passando por vários dialetos e fixando-se no italiano *carnevale*. Era uma festa mundana. O povo se fantasiava, bebia muito vinho

Espumante
Terranova Blanc de Blancs, Vale do São Francisco/BA (Método Charmat)
Uva: Chenin Blanc e Verdejo (11,5° GL)
Cor: amarelo verdeal, borbulhas intensas
Nariz: frutas cítricas, maçã verde, toque floral
Boca: seco, fresco, vibrante, boa espuma
Preço: R\$ 40, supermercados e empórios ou www.miole.com.br



San Marzano - Talò Chardonnay 2023, Puglia/IT
Uva: Chardonnay (4 meses em carvalho francês/12,5° GL)
Cor: amarelo claro brilhante
Nariz: floral e frutas tropicais e mineral
Boca: seco, acidez perfeita, frutas em boca, mineral, cremoso, corpo médio, elegante
Preço: R\$ 199, Mistral www.mistral.com.br



Tabali- Talinay Pinot Noir 2022, Valle do Limari/CL
Uva: Pinot Noir (maturação por 12 meses em carvalho francês/13° GL)
Cor: rubi média intensidade brilhante
Nariz: morango, toque mineral e terroso, especiarias
Boca: seco, frutado, cremoso, corpo médio, taninos finos, longo e elegante
Preço: R\$ 356, Casa Flora www.casaflora.com.br



FOTOS REPRODUÇÃO

e embriagava-se sem limites. A sociedade elitista e preconceituosa não a aceitava. Entretanto, com o passar do tempo, a Igreja Católica, em 590 d.C., o incluiu no calendário na véspera da Quarta-feira de Cinzas e do jejum de carne na Quaresma.

Enfim, são muitas as histórias sobre

essa data comemorativa, já descritas nesta coluna em outros Carnavais.

E a nossa folia brasileira une gente de todas as classes sociais, irreverência, brincadeiras, criatividade, sensualidade e muito samba.

Para esses dias quentes, o ideal são os rótulos leves e refrescantes para be-

ber na praia, na piscina, no campo ou no sofá.

A seguir indico três que harmonizam bem com a alegria carnavalesca, sempre acompanhados de muita água. Não esqueça: para cada taça de vinho, beba duas de água. Boa folia e até a próxima taça!

Banana Bites: doce gelado em porções individuais

É a aposta da La Banoffeeeria para o fim de semana carnavalesco

DA REDAÇÃO

Entre bloquinhos e os dias quentes de verão no Carnaval do Litoral paulista, produtos em porções individuais ganham espaço na rotina de moradores e turistas pela praticidade e pelo sabor. A aposta da La Banoffeeeria para a temporada de folia é o Banana Bites, um doce artesanal gelado servido em potinho, pensado para consumo fácil e compartilhável.

A sobremesa reúne “minisanduíches” de banana recheados com doce de leite e envolvidos em chocola-

te. Comercializado em potes de 150 gramas nas unidades de Santos e Praia Grande, o Banana Bites está disponível nas versões chocolate ao leite e meio amargo, ambas por R\$ 25,90. O formato em pequenas porções permite consumo fracionado, no estilo finger food, ideal para dividir entre amigos.

A inspiração veio do franuí, sobremesa argentina feita tradicionalmente com framboesa e chocolate. Durante uma viagem a Buenos Aires, os sócios Evelyn Prestes e Pedro

Montez conheceram o produto e decidiram criar uma releitura com a identidade da marca, substituindo a fruta pela banana, ingrediente central da doceria desde a fundação.

“É uma opção que combina com o verão e com o Carnaval. Muita gente passa o dia inteiro na rua, encontra amigos, às vezes bebe um pouco mais do que o habitual, então ter algo doce, gelado e em pequenas porções ajuda a equilibrar e a manter a energia”, afirma Evelyn.

Segundo ela, a receita



Banana e doce de leite cobertos de chocolate e geladinhos

passou por meses de testes até alcançar o ponto ideal de textura e congelamento. “Quando provamos o franuí, pensamos em adaptar o conceito para algo que tivesse relação com a nossa história e com a banana, que trabalhamos há anos. Fizemos algumas porções no ano passado para testar

com clientes, e a aceitação foi tão boa que decidimos ampliar a produção para o verão e o Carnaval”, completa Pedro Montez.

SERVIÇO: SANTOS (AV. MAL. FLORIANO PEIXOTO, 160, GONZAGA). ABRE DE TERÇA A DOMINGO, DAS 12H ÀS 20H. PRAIA GRANDE (AV. PRES. COSTA E SILVA, 870, BOQUEIRÃO). ABRE DE TERÇA A DOMINGO, DAS 12H ÀS 19H30.

LEITURA RÁPIDA

Hambúrguer Netão cria lanche que tem batata frita dentro do sanduíche para o Carnaval

A Bom Beef Burgers, do Netão, entra no clima da folia com o lançamento do seu Lanche Especial de Carnaval. A edição limitada tem um burger fininho de 90 g, american cheese, batatas fritas dentro do sanduíche e molho especial (opcional) servidos no pão de gergelim (R\$ 32,98 no salão e R\$ 34,98 no delivery, com combos a partir de R\$ 47,98).



DIVULGAÇÃO

Sabores Cacau Show lança várias novidades na linha de Ovos de Páscoa La Creme

A Cacau Show reforçou sua linha La Creme, a mais vendida da marca, com lançamentos para Páscoa. Entre as novidades estão o Ovo La Creme Gold (348 g), com chocolate branco caramelizado, o Ovo La Creme Pistache (348 g), o La Creme Gianduja (348 g) e o Zero Açúcar (400 g). Os preços vão de R\$ 89,99 a R\$ 139,99.