

# BOA MESA

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



## Decanter Santos Wine Day

Santé! O Decanter Santos Wine Day 2026 foi realizado na Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Santos, reunindo mais de 100 rótulos de diferentes estilos e origens.

Os enófilos santistas puderam conversar e degustar com produtores de renome, como Jean-Charles Villard, do Chile; Miguel Rubio, da Luis Cañas, Espanha; Dario Di Stefano, da Albino Armani, Itália; e Kelli Bianchi, da Vinícola Hermann, no Brasil, pertencente à família Adolar Hermann, proprietária da importadora Decanter.

A equipe da Enoteca Decanter e do Empório Villa Borghese apresentou os demais lançamentos e novas safras do portfólio. Entre tanta coisa boa, alguns vinhos mereceram minha atenção.

Começo pelo Prosecco Albino Armani, muito elogiado entre os presentes. Extra Dry, surpreendeu pelo equilíbrio.

Confesso que, na prova, sua doçura residual foi tão discreta que me remeteu a um Brut. Gostei muito. Já o Amarone della Valpolicella Cuslanus 2018 estava magnífico, um vinho de alta gama que praticamente dispensa apresentações.

Jean-Charles Villard trouxe dois vinhos “irmãos”, como ele próprio definiu. O ícone Tanagra Syrah 2022 é um vinhaço: personalidade marcante, frutas e especiarias no nariz, concentração, corpo opulento, equilíbrio e longa persistência. Dele nasceu a “irmã” Arganat, Tanagra ao contrário. Um Chardonnay Premium 2022 que se impõe pela complexidade de aromas e sabores, com final mineral, sávido e muito envolvente.

Da Luis Cañas, meu destaque vai para o Selección de la Familia 2019, Red Wine de Rioja Alavesa. Tempranillo com pequena parcela de Cabernet Sauvignon



Degustação reuniu mais de 100 rótulos

CLÁUDIA OLIVEIRA

e 20 meses em carvalho francês e americano, que resultam em um vinho estruturado e de grande potencial de guarda, podendo evoluir por até 20 anos.

Kelli Bianchi me apresentou uma novidade que chamou a atenção. Falo do brasileiro Hermann Alvarinho Laranja 2024. Elaborado com fermentação em contato com as cascas, como ocorre nos tintos, ganha cor intensa e muita personalidade. Passa ainda 12 meses em carvalho francês. Uma interpretação singular da Alvarinho, com produção de apenas 1.200 garrafas.

É sempre enriquecedor provar bons vinhos. E a Decanter reúne, dos rótulos mais simples aos mais complexos, produtores consistentes, daqueles que nos dão a segurança de uma boa escolha.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

## Italiano com serviço à moda antiga e pratos modernos

Gratti Cucina, novidade na Ponta da Praia

FERNANDA LOPES

DA REDAÇÃO

Recém-inaugurado, o Gratti Cucina, na Ponta da Praia, aposta em massas frescas, receitas de tradição italiana e releituras com referências brasileiras. A proposta se estende ao salão, de ambiente intimista e iluminação baixa, onde garçons de coletinho e pratos servidos sob tradicionais tampas de prata reforçam a inspiração no serviço à moda antiga.

À frente da cozinha está o chef Vinícius Martins, também responsável pelo menu do Tocaia e com passagem por restaurante paulistanos como Sal Gastronomia, A Casa



do Porco Bar e Palácio Tangará. As massas são todas feitas na casa e cardápio é enxuto.

Entre os pratos que provei estão o Cavatelli Al Pesto (R\$ 79), com pesto, stracciatella e pangrattato; o meu preferido, a Fregola Cacio e Pepe Tartufa-



Ambiente é refinado, confortável, com luz baixa e tem um belo bar

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ



No menu do chef Vinícius, raviolone de bobó de camarão com moqueca

ta (R\$ 92), com espuma de parmesão e ovo mollet empanado; e o criativo e mais pedido do menu, o Raviolone Alla Moqueca (R\$ 142), recheado com bobó de camarão e servido com tartare de camarão curado, molho de moqueca e espuma de coco. A carbonara também tem feito sucesso e é preparada da maneira autêntica.

De entrada, a dica é o Vitello Tonnato, que traz finas fatias de carne com uma emulsão à base de atum, maionese, alcaparras e anchovas e o arancini de parma que vem coberto de parmesão (R\$ 65 a porção).

A carta de drinques, criada pelo bartender Stefano Bauer, inclui autorais como o Giuseppe, Il Migrante (R\$ 43), com licor de figo à base de vinho Merlot, licor de alcachofra, vermute rosso e bitters cítrico e de chocolate, além de clássicos e opções sem álcool. Entre as sobremesas, destaque para o a Musse Al Cioccolato Fondente (R\$ 59), de chocolate 70%, azeite extravirgem e flor de sal.

**SERVIÇO:** GRATTI CUCINA ITALIANA (AV. ANTÔNIO GUENAGA, 44, PONTA DA PRAIA, SANTOS). ABRE DE TERÇA A SEXTA, DAS 18H ÀS 23H; SÁBADO, DAS 12H ÀS 23H; DOMINGO, DAS 12H ÀS 18H.