



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Degustando e proseando com Guilherme Corrêa

Santé! Decanter Wine Day Santos 2014 foi o evento que recebeu Guilherme Corrêa, sommelier da Decanter Vinhos, e apresentou 100 rótulos de vinhos do Novo e Velho Mundo.

Pudemos degustar os melhores de cada uma das vinícolas sob a batuta da equipe da Enoteca Decanter, que foi impecável, servindo com elegância. Para acompanhar, quitutes variados eram servidos no salão para um público numeroso, que lotou a loja da Rua Mato Grosso.

A lista completa dos vinhos degustados e seus valores estão no www.enoamigos.com. Na seção provei e indico você conferir os que destaquei. Durante o evento tive um bate-papo com o Guilherme Corrêa, eleito o melhor sommelier do Brasil por duas vezes, e formado na Itália. Conheça mais desse mineiro que esbanja simpatia, conhecimento e humildade.

Como foi a sua iniciação no mundo do vinho?

Na verdade o vinho já estava em mim desde menino. Sou de família mineira ligada em gastronomia. Com 18 anos fui estudar na Alemanha e lá fiz amigos de vários países, como França e Suíça. Impressionado quando os visitava, comecei a provar seus produtos típicos, seus vinhos e perceber o valor que as pessoas dão para comida na Europa, então despertei para esse mundo.

Como foi o início da sua carreira?

Quando retornei ao Brasil descobri um curso de extensão sobre vinhos na UFMG, em 1991. Comecei como sommelier em 1994, em Belo Horizonte. Inau-

gurei o restaurante Vecchio Sogno em 1995. Fui o primeiro sommelier de Minas. Em 1997, comecei a cursar a Associazione Italiana Sommeliers na Toscana e terminei o curso em 2000. No total, dentro deste período, morei 1 ano e meio na Itália. Fui o primeiro sommelier brasileiro formado no exterior.

Qual vinho de sua preferência, Velho ou Novo Mundo?

Meu gosto pessoal é o Velho Mundo, com milênios de tradição e sabedoria. Destaco a Borgonha, depois o Vale do Loire, na França, e a Itália. Mas o Novo Mundo está cada vez mais desenvolvido e engajado, produzindo vinhos de personalidade única, característicos de suas terras. O Novo Mundo vem se destacando por tecnologia e desenvolvimento, trabalhando seus vinhedos e buscando identidade regional. Os Estados Unidos e Austrália são grandes exemplos para mim. Se você tiver dúvidas entre Novo e Velho Mundo, fique com os dois!

O que vende mais, branco ou tinto?

O tinto com certeza é a preferência global. Entretanto, os dados de evolução da venda de brancos nos últimos anos é impressionante. O aumento foi de 10 para 30%. O vinho branco é mais vendido nas regiões onde o cliente tem maior conhecimento, e não onde faz mais calor, como deveria ser. É uma questão de evolução pessoal. Mercados mais maduros, com pessoas que estudam e querem provar diversos estilos de vinhos formam o perfil dos bebedores de vinhos brancos,



Sommelier da Decanter e professor

como São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte.

Natural, orgânico, biodinâmico ou tradicional?

Antes de tudo o vinho tem que ser bom. Sempre que possível eu prefiro um vinho mais natural. Há uma tendência hoje nesse assunto, mas há muito vinho ruim escondido por trás desse modismo. Há hipocrisia na história. A fiscalização desses vinhos age diante dos parâmetros de uso de pesticida, fertilizantes, dióxido de enxofre, mas não na qualidade. Privar-se de grandes vinhos pelo fato de terem mais de 50mg de sulfito (SO2) em sua composição não é o ideal para um bom apreciador. Os grandes vinhos do mundo não são naturais, mas beber um bom vinho elaborado de forma mais natural possível é o ideal de todos.

Vinho bom é mais caro?

Nem sempre. Ocorre que as leis do mercado diante da oferta e procura, da demanda por esse produto, seu status de ter-

Provei e indico



De Bartoli - Sole e Vento 2010 - Sicília, IT
Uva: 50% Zibibbo (Moscato de Alexandria), 50% Grillo
Cor: dourado cristalino brilhante
Nariz: cítrico com toques florais e doçura.
Boca: rico, seco com leve doçura e salgado ao final. Com estrutura média onde equilibra 12° GL de álcool.

Preço: R\$ 101,76



Dona Maria Rosé Vinho Regional Alentejano 2013, PT
Uva: 60% Aragonez, 40% Touriga Nacional
Cor: rosé claro, casca de cebola, brilhante
Nariz: frutas vermelhas, cereja, toque floral.
Boca: seco, fresco, leve, final levemente doce equilibra 12,5° GL álcool em sua estrutura.

Preço: R\$ 80,18



Las Moras - Black Label Shiraz 2012 - San Juan, AR
Uva: 100% Shiraz
Cor: púrpura intenso
Nariz: cereja, figo e chocolate. Frutado e bem delineado no nariz, com figo, framboesa, chocolate.
Boca: seco, vivaz, acidez equilibrada com 14,5° GL de álcool. Taninos aveludados.

Preço: R\$ 56,95



Bodegas El Angosto - Angosto Tinto 2009 - Valencia, ES.
Uva: 50% Syrah, 30% Alicante Bouschet, 20% Cabernet Franc
Cor: rubi com média intensidade.
Nariz: frutas vermelhas, ervas.
Boca: seco, bom corpo, acidez e taninos equilibram 14° GL de álcool. Persistente.

Preço: R\$ 79,43

TODOS OS VINHOS SÃO IMPORTADOS PELA DECANter E ESSES PREÇOS SÃO UMA PROMOÇÃO ATÉ 12/10/2014. SITE: WWW.DECANter.COM.BR

Agenda

20/10 - Wine Road Show, das 18 às 21h, em parceria com a Épice Importadora. Mais de 50 rótulos de cinco países, no Laticínios Marcelo. Tel. 32341861

roir, seu produtor, fazem oscilar o valor e decretam preço mais alto ou mais baixo. O preço é reflexo da qualidade que o mercado traduz. A partir de certo valor do vinho o preço descola do seu custo de produção e você paga outros fatores que não a qualidade. Há vinhos com valores que ultrapassam a razão com os Grands Crus Classés de Bordeaux, desejados mundo afora. Aliás, o fil-

me Red Obsession traduz bem isso, eu indico que assistam. Mas é sim possível encontrar vinhos muitos bons com custos acessíveis. Vide Argentina, no Novo Mundo, e Espanha, no Velho Mundo, que conjugam preço e qualidade. Cito o vinho Las Moras de San Juan, Argentina, e o vinho Angosto de Valencia, Espanha.

Existe algum vinho dos grandes e mais afamados que você ainda não provou?

Sim, alguns da Borgonha, na França, como do falecido e famoso enólogo Henry Jayet. E outros de regiões que sou fã, como o Vale do Loire.

Quais são as novidades no mundo do vinho?

Eu acredito muito no canto da Eslovênia e da Croácia, onde se

elaboram grandes vinhos. E também o Friuli, na Itália. Condições climáticas e geográficas, solo espetacular, montanhas e mares, e ainda uvas antigas adaptáveis, proporcionam vinhos estupendos. Ainda a Alemanha, que está se destacando com grandes vinhos da Pinot Noir.

Qual seu recado para quem quer ser um sommelier?

É imprescindível estudar numa instituição de ensino de qualidade, e no Brasil temos a Associação Brasileira de Sommeliers e agora também a Wine Spirit Education Trust, de Londres. É importante ler e degustar. Conjugando realmente os dois verbos. Investir em inglês para ter acesso maior ao mundo do vinho e tentar achar um mestre, alguém de referência para trocar informações.

Quentinhas

1. Food Trucks em Santos

Juntar moda e gastronomia é a proposta da Conceito Store. Para isso, a loja traz para Santos dois food trucks que já são sucesso em São Paulo: o RUA (Restaurante Urbano Ambulante), que tem hambúrgueres artesanais caprichados, e o Los Mendozitos, com vinhos argentinos. Eles ficarão estacionados na loja de Iriana Bottene. O Food Trucks na Conceito Store acontece hoje, das 16 às 21h, na Rua Azevedo Sodré, 45, Vila Rica, Santos.



1 casa nova. Com o sucesso dos docinhos da chef Roberta Torre, foi preciso ampliar a loja, que agora ficará em uma ampla casa na Rua Machado de Assis, 316, no Boqueirão.



2 servidos nas noites de quinta, sexta e sábado (a partir das 19h). Entre as pedidas, o de salmão com gergelim (R\$ 22,90), que pode vir no pão australiano ou no pão de cenoura e salada à parte. Há ainda o de filé mignon com queijo e azeitonas (R\$ 20,90) ou de soja com tomate e queijo (R\$ 18,90), entre outros. O Santa Planta fica



na R. Dr. Oswaldo Cruz, 355.

4. Guaiaó

Uma sequência de boas surpresas. Assim é o menu de aniversário do Guaiaó (Rua Dom Lara, 65, Boqueirão, Santos), que completou três anos essa



4 semana. Logo de início, uma paleta de cordeiro, fatiada como um carpaccio, coberta por um cremoso queijo de cabra e com um molho de jabuticaba - a combinação fica harmoniosa, num misto de doce e salgado. A sequência continua com uma lula perfeitamente cozida e segue até chegar no meu prato preferido

da noite, bochecha de porco com uma batata cremosa e crocante ao mesmo tempo. A sobremesa é outra mostra da criatividade do chef André Ahn: uma salada caprese, onde o manjerição foi transformado em doces torrões - o qual eu queria um pote cheio para comer assistindo a um filme. O queijo vem em forma de musse, a alface vira um sorbet e os tomates-cereja, gelinhos (foto). O menu sai R\$ 169,00 por pessoa e tem sete pratos. Desses, só alguns irão para o cardápio fixo, então é preciso correr para prová-los.



2. Madalena Brigadeiros

A partir de segunda-feira, a Madalena Brigadeiros estará de

3. Santa Planta

Famoso por seu almoço natural, o restaurante Santa Planta está fazendo sucesso também com seus hambúrgueres gourmets

Boa Mesa

Ano III - nº137. Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

Pizza Praça Palmares
Salmão Laminado, cream cheese, alcaparras e alho poró

Peça pelo Delivery:

Av. Siqueira Campos, 296 - Canal 4 - Praça Palmares

3223-3568 3221-8154 3224-2170 3222-1551

ALMOÇO EXECUTIVO COM ENTRADA E TRÊS SUGESTÕES DIÁRIAS

Voê vai ficar tão feliz com nosso almoço Que vai querer voltar para o jantar

A PARTIR DE R\$ 19,90

RISTORANTE E BAR SPAZINO D'ITALIA

DE SEGUNDA A SEXTA, A PARTIR DAS 12H.

@spazinoristorante facebook.com/spazino

ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES DE DÉBITO, CRÉDITO E VALE REFEIÇÃO SODEXO e ALELO

CANAL 3 - AV. WASHINGTON LUIS, 411 • TEL.: 13 3394.4003 - SANTOS