



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Viña Errazuriz, destaque do Chile

Santé! Particpei do seminário da vinícola Errazuriz O potencial do Aconcagua: uma viagem enológica do interior até a costa.

A Viña Errazuriz fundada em 1870 é uma das mais importantes e premiadas vinícolas da América do Sul, produz vinhos extraordinários e muito conceituados, como o Dom Maximiliano, que leva o nome do seu fundador, o La Cumbre Syrah e o Kai Carménère. Hoje é dirigida por Eduardo Chadwick, visionário, que trouxe notório conhecimento e tecnologia à vinícola elevando-a ao destaque em nível internacional.

Para Jancis Robinson, famosa crítica inglesa e Master of Wine pela Wine & Spirit Education Trust de Londres, o vinho ícone Don Maximiliano é uma resposta completa e sofisticada aos vinhos de Bordeaux, na França, e com excelente custo-preço entre os tops do Chile.

A Errazuriz elabora vinhos nas linhas: Ícones, Max Reserva, Especialidades e Reservas. Todos se destacam entre os melhores que o continente pode produzir.

Em uma degustação conduzida pelo enólogo-chefe da vinícola, Francisco Baettig, mestre

em enologia pela Universidade de Bordeaux, degustei brancos e tintos do Valle do Aconcagua, procedentes de vinhedos tanto do interior, próximos à Cordilheira do Andes, quanto da costa, próximos ao Oceano Pacífico.

O Valle do Aconcagua tem um clima mediterrâneo, com verões quentes resfriados pela corrente de Humboldt e brisas frescas do Oceano Pacífico. Essa influência proporciona aos vinhedos uma maturação tardia das uvas, aumentando sabor, intensidade e concentração nos vinhos.

Lá, a precipitação é baixa, chovendo apenas no inverno, resultando em amadurecimento e extrato, perfeitos para as vinhas. Também o ar quente e seco predominante na região protege o vinhedo de doenças derivadas de fungos, permitindo uma viticultura natural e sustentável.

Canais de irrigação recebem as águas degeladas da Cordilheira dos Andes para que o sistema de gotejamento água as videiras.

O solo é diverso, vai de pedregoso nos rios a granítico com um alto nível de cascalho e areias nas encostas dos Andes, enquanto os vales contêm barro e

Agenda

19 e 20/9. Brinda Brasil 2014 - Exclusivo de Espumantes Brasileiros. Terraço Shopping - Brasília/DF. Tel. (61) 8169-6939

23/9. Degustação de Whiskys Glenfiddich, 20h, no Laticínios Marcelo. Tel. 3234-1861

24/9. Degustação La Pastina, das 19h às 22h, no Forno Palmares. Tel. 3222-1551

argila. Estes solos pobres e pedregosos fortalecem as vinhas e, assim, são obtidos vinhos concentrados e estruturados.

Todas essas características de clima, solo, localização, precipitação, ventos que vêm das montanhas e dos mares e insolação conjugados à mão do homem viticultor e vinhateiro, constituem o que chamamos de terroir perfeito. Além dessas terras chilenas serem as únicas que não se contaminaram com a praga que devastou quase todos os vinhedos na Europa, a filoxera, em 1860.

As uvas mais cultivadas no Aconcagua são: Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Carménère e Pinot Noir. Aparecem também a Grenache, a Mourvèdre, e a Carignan. Entre as brancas, a Sauvignon Blanc e a Chardonnay despontam além das Roussanne, Marsanne e Viognier.

Provei e indico



Errazuriz Chardonnay Aconcagua Costa 2013

Uva: Chardonnay
Cor: amarelo palha brilhante
Nariz: floral, frutas tropicais como maracujá e goiaba, mel, toque mineral
Boca: seco, acidez equilibrada com 13° GL de álcool com frutas cítricas, vivacidade, mineralidade, com potencial de envelhecimento.

U\$ 49,90 em torno de R\$110,00



Errazuriz Syrah Aconcagua Costa 2012 (91pts RP)

Uva: Syrah
Cor: rubi violáceo brilhante
Nariz: cereja, especiarias como pimenta, toque mentolado e de sangue
Boca: fresco, com frutas, vivaz, mineral, intenso, taninos presentes, expressivos, mas jovens. Cheio e persistente com 13,5° GL de álcool, doçura ao final

U\$ 49,90 em torno de R\$110,00



Errazuriz The Blend 2011
Uva: 55% Grenache, 28% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Carignan e 2% Marsanne

Cor: púrpura
Nariz: frutas vermelhas com toques de anis e leve amadeirado
Boca: explosão de cerejas e anis, toque mineral, persistente, encorpado, acidez equilibrada aos taninos elegantes e aos 14° GL de álcool

U\$ 69,90 em torno de R\$ 160,00

Todos esses vinhos são importados pela Vinci e terão breve lançamento (<http://www.vinci.com.br>)

No concurso Catas de Berlim, em 2004, hoje denominado Berlin Tasting, a Errazuriz, com o rótulo Viñedo Chadwick 2000, ficou em 1º lugar e o Seña 2001 em 2º. Nessa disputa, enfrentou e venceu os afama-

dos vinhos bordaleses do Château Lafite-Rothschild 2001, que ficou em 3º lugar, além do Château Margaux 2001, ficando em 4º lugar. Nesse momento a Errazuriz passou a se destacar ainda mais no mer-

cado internacional.

A seguir cito três dos sete vinhos fantásticos que provei no seminário. Aproveite as dicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Quentinhas

Pastel de temaki

Quando achamos que já inventaram de tudo, surge um cozinheiro criativo e lança mais uma novidade. Esse é o caso do sushiman e dono do Sushin'roll Culinária Japonesa e Bistrô, Rafael Nascimento Costa. Ele criou o pastel de temaki (R\$ 6,90). Ao invés de ser fechado em formato de cone, ele é dobrado com um pastel. Na versão feita com massa de harumaki (rolinho primavera), não vai arroz no recheio e nem a alga nori, somente muito salmão e cream cheese (R\$ 7,90). Há ainda a opção mais autêntica, na qual a alga é recheada com a mistura de arroz, salmão e cream cheese e fechada como pastel. Depois, empana-se na massa de tempurá e na farinha panco (R\$ 6,90). As duas versões são fritas e ficam crocantes. Além disso, o recheio fica igualmente distribuído, diferentemente do cone. "Escolhemos o recheio de salmão porque é o campeão de pedidos", conta Rafael. Ele explicou que foram feitos vários testes e adaptações para que a receita desse certo. "Um dos problemas que tínhamos era que a massa abria na fritura. Mas



ALEXSANDER FERRAZ

fomos aperfeiçoando até que conseguimos que ele ficasse fechado e sequinho. Colocamos no menu e foi sucesso imediato". O Sushin'roll fica na Rua Gov. Pedro de Toledo, 106, Boqueirão, Santos. Telefone: 3321-3203.

Spoletto

A Spoletto vai distribuir em seus restaurante 200 mil pratos que representam seis cidades da Itália. Ganharão as peças os clientes que pedirem quatro opções de combos: massa tradicional com almôndegas e bebida; capelete mais mil folhas e

bebida; lasanha e bebida e salada mais frango mais bebida, que custam a partir de R\$ 25,70. Os pratos também serão vendidos separadamente por R\$ 19,90.

Estação Bistrô

Dentro das comemorações do Dia do Bonde, na terça-feira, o Restaurante Escola Estação Bistrô (Estação do Valongo) terá uma promoção especial: os clientes que pedirem o Prato Turístico de Santos, a Meca Santista, ganham a sobremesa do dia (mousse de chocolate com café). O valor do prato é R\$ 35,00.

Dia do gaúcho com arroz carreteiro

DA REDAÇÃO

Amanhã é comemorado o Dia do Gaúcho. A data marca o início da Revolução Farroupilha, ocorrida entre os anos de 1835 e 1845, período em que a Província de São Pedro, atual estado do Rio Grande do Sul, declarou guerra contra o império por causa dos altos impostos cobrados pelo charque (a carne curada no sal ou na gordura e usada até hoje).

Entre as inúmeras tradições que se originaram no Estado e que rapidamente conquistaram todo o País destaca-se o famoso churrasco gaúcho, servido diretamente do espeto à mesa.

RECEITA

Além do churrasco, há outros pratos difundidos por essa cultura, como o arroz carreteiro, feito com o charque e cuja receita da tradicional Churrascaria Fogo de Chão damos aqui. Criado pelos tropeiros, ele é perfeito para acompanhar carnes e é fácil de fazer. Anote a receita ao lado.



DIVULGAÇÃO

Arroz carreteiro

Ingredientes: 4 tomates molho médios; 1 cebola média; meio pimentão verde médio; 100g de charque cortado em cubos; 4 colheres de sopa de óleo e 350g de arroz parboilizado.

Preparo: pique os tomates, a cebola e o pimentão em cubinhos. Refogue todos os ingredientes por cinco minutos em um fio de óleo, inclusive o charque já dessalgado. Em seguida, misture com o arroz previamente cozido. Depois de pronto decore com salsinha picada.



Boa Mesa

Ano III - nº 134. Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron e Monica Sobral. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

Quem vence esta disputa de sabor?

Risoto de Camarão e Abóbora

Risoto de Brie e Alho Poró



Aberto de segunda a sábado das 12h às 16h, 19h à 00h e domingo das 12h às 16h.

13 3041.9007



/yesaudavel



sodexo



Yê

SIMPLESMENTE saudável

Avenida General San Martin, 152. Canal 7 com a Rua Dr. Egidio Martins.

SODIEDOCES.COM.BR

f/SodieDocesOficial

CURTA NOSSA FAN PAGE!

+ SodieDoces



#36 ABACAXI C/ AMEXA

R\$ 36,90 /Kg

Doce SABOR DO BRASIL

Sodie Doces

SÃO VICENTE - R. JACOB EMMERICH, 377 - CENTRO - (13) 3304.7337
 SANTOS - R. PEREIRA BARRETO, 38 - GONZAGA - (13) 3288.3061
 SANTOS - AV. PEDRO LESSA, 2612 - EMBARÉ - (13) 3288.3061
 PRAIA GRANDE - AV. PRESIDENTE KENNEDY, 1201 - GUILHERMINA - (13) 3371.4701
 GUARUJÁ - AV. LEOMIL, 736 - CENTRO/PITANGUEIRAS - (13) 33821790