



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Quinta do Castro é Douro, Portugal

Santé! Douro em Portugal, a primeira região de vinhos oficialmente demarcada no mundo, ocorrida em 1757, é onde se localiza a Quinta do Crasto, uma vinícola que também tem o Brasil em suas influências.

Ao alto, região montanhosa, entre as cidades de Régua e Pinhão, numa paisagem belíssima, desenhada por terraços de vinhas velhas, patamares, vertical plants (plantações verticais) e com a vista para o rio Douro.

Conversei com Miguel Roquete. Ele é diretor de marketing e exportação da vinícola, junto a seu irmão Tomas Roquete, ambos considerados Douro boys (novos enólogos e viticultores do Douro).

O bisavô deles, Constantino, morou no Brasil no início do século passado e quando voltou ao Douro construiu uma nova casa na Quinta, que data de 1615. O imóvel foi feito ao estilo colonial brasileiro, totalmente avarandado. "Estamos na quarta geração de nossa família com a Quinta".

Miguel Roquete conta que na região famosa pelo vinho do Porto (fortificado), agora fazem sucesso também os vinhos tintos, brancos e rosés. "Há pouco mais de 20 anos eles também vêm se destacando".

Segundo ele, a região Douro DOC sofreu grande renovação. "As adegas adaptaram-se às novas regras mais rígidas de higiene. Houve mudanças radicais nos vinhedos como conhecimento maior da geologia, geografia, micro clima, diversidade de castas, ainda com a compra de novos equipamentos de

Agenda

29/11 - The Wine School promove Curso de Vinhos - Wine Spirit Education Trust - Nível 1. Das 9 às 18h, na Enoteca Decanter. Informações: (11) 2737-9212 e (11) 99680-2460 ou claudia@thewineschool.com.br

vinificação e condução da própria adega, enfim, evolução tecnológica".

Um dos exemplos está nas diferenças de vinificação do vinho do Porto com os não fortificados.

"No Porto, usa-se aguardente vínica a 77° de álcool, e o risco de infecção numa adega é praticamente nulo. Já para a elaboração de vinhos secos, a situação é bastante diferente. Trabalha-se com bactérias vivas, a fermentação se dá naturalmente e a higiene é fator primordial para um bom vinho final".

Roquete relata que os viticultores espantaram-se com a introdução da poda verde, na qual cortam-se três dos cinco cachos de uvas de uma planta no vinhedo. Isso para dar mais força aos cachos que sobram. Afinal, a qualidade da uva é mais importante que a quantidade.

"Mudar a cabeça dessa geração de vinhateiros foi um avanço. Começamos em 1994, quando meu tio, proprietário da Herdade do Esporão, no Alentejo, nos ajudou a trazer ao Douro o enólogo australiano

Provei e indico

>>



Crasto Douro Branco 2013
Uva: Gouveio, Viosinho e Rabigato.
Cor: amarelo palha, reflexos verdeais, brilhante.
Nariz: frutas cítricas e doces, como lima e pêssego. Toque mineral e floral.
Boca: boca igual ao nariz. 12° GL álcool equilibram acidez e corpo. Seco, fresco, elegante, persistente e intenso.

R\$ 69,90 a R\$ 75,90

>>



Crasto Superior Tinto 2011
Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão e Vinha Velha.
Cor: rubi violáceo intenso.
Nariz: frutas vermelhas, toque floral, baunilha.
Boca: seco com acidez envolvente. Show de frutas e especiarias. Taninos macios e equilibram 14,75° GL álcool

R\$ 99,90 a R\$ 121,00

>>



Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2011
Uva: Vinhas antigas com 70 anos e por volta de 30 tipos de castas.
Cor: rubi intenso
Nariz: mix de frutas, flores, chocolate e especiarias. Intenso.
Boca: seco, fresco, frutas intensas, mineral, taninos macios e persistência longa. Elegante nos seus 14,5° GL álcool.

R\$ 269,00 a R\$ 289,00

IMPORTADOS PELA QUALIMPOR. SÃO VENDIDOS NO MARCELO LATICÍNIOS EMPÓRIOS VILLA BORGHESE, SANTA MARTA, MARIA LUISA E PORÃOZINHO

David Baverstock".

Paralelamente, a conceituada crítica inglesa Jancis Robinson provou o Touriga Nacional 1995 da vinícola. "Ela amou e propagou ao mundo. Até hoje a Inglaterra é nosso principal comprador".

Para manter essa qualidade, de acordo com Roquete, utilizam-se as mais avançadas tecnologias de vinificação, conjugadas com o tradicional método de pisa a pé em lagares.

"O solo é de xisto, uma rocha capaz de reter água e calor durante o dia para restituí-los à

vinha no período noturno. É perfeito para o desenvolvimento da planta, pois temos inverno intenso e extenso e pouco verão, porém tórrido. Assim cultivamos uvas com muito extrato e sabor".

A Quinta do Crasto produz mais de 1 milhão de garrafas ao ano, em 130 hectares, sendo 80% vinhos secos e 20% vinhos do Porto.

Entre no www.enoamigos.com e leia mais desse bate-papo. Até a próxima taça.

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR



Evento mostrou mais de 50 rótulos e atraiu muitos interessados

Wine Road apresenta vinhos de cinco países

FERNANDA LOPES
EDITORA

O Laticínios Marcelo Import trouxe essa semana para Santos o *Wine Road Show*. Promovido pela Épice Importação, o evento reuniu em um só lugar 19 vinícolas, que apresentaram cerca de 60 rótulos de vinhos da Argentina, Chile, Espanha, Itália e Portugal.

Os vinhos foram apresentados pessoalmente pelos produtores. Essa foi a quarta edição do *Wine Road Show* no Brasil e o primeiro em Santos.

O evento, itinerante, acontece sempre em lojas dos chamados embaixadores da importadora, caso de Marcelo Gil, proprietário do Laticínios Marcelo Import.

"O interessante deste evento promovido pela Épice é que os vinhos são apresentados pelos próprios produtores, enólogos ou diretores comerciais, o que agrega muito conhecimento ao degustador, tornando a relação com a vinícola muito mais estreita".

Entre os destaques da noite,

vinhos portugueses da Young Winemarkers og Portugal, que como o nome diz tem vinhos elaborados por seis jovens enólogos. Além de o conteúdo da taça revelar um Portugal distinto do que estamos habituados, os rótulos também são inovadores. O branco Camaleão 2013 traz o animal estampado. Quando gelado, ele muda a cor, fica azul, mostrando que a garrafa está na temperatura ideal. Produzido com as uvas Sauvignon Blanc, ele é da região de Lisboa.

Outro português recebeu elogios dos participantes: a jovem vinícola Herdade da Malhadinha Nova, do Alentejo. O rosé Monte da Peceguina 2012, de Touriga Nacional e Tinta Miúda, é fresco e tem boa acidez. Bom para nosso verão.

O argentino Alta Vista Premium Torrontés 2013 também foi muito comentado pelos degustadores. Da região de Salta/Cafayete, tem boca fresca e longa.

Grand Cru

ONDE O VINHO É TRATADO COM O DEVIDO RESPEITO.

Serviço de Wine Bar com assistência de Sommelier. Taça correta para degustar seu vinho, e isto não lhe custará nada mais.

VINHOS E ESPUMANTES COM DESCONTOS DE ATÉ **30%** Aprovado!

RUA MINAS GERAIS, 17 - BOQUEIRÃO - TEL: (13) 3307.0467

Les Épices RESTAURANT

UMA NOITE DE QUEIJOS E VINHOS FRANCESES NO SOFITEL WINE DAYS.

Noite de Queijos e Vinhos

Apreciação de queijos variados e vinhos franceses com a presença do chef Patrick Ferry.

Dia: 25/10 | Às 19 horas

SOFITEL GUARUJÁ JEQUITIMAR
AV. MARJORJ PRADO, 1.100 - PRAIA DE PERNAMBUCO - GUARUJÁ
TEL: (13) 2104.2000 / 2104.1018 - LESEPICES@SOFITEL.COM

A experiência

Life is Magnifique in Guarujá!

SOFITEL LUXURY HOTELS

WWW.SOFITEL-GUARUJA-JEQUITIMAR.COM

Leitura rápida

Curso Básico de Vinhos na Cantina Di Lucca

O sommelier da Cantina Di Lucca, Jacks Medeiros, está com inscrições abertas para mais um curso básico de vinhos. Nas aulas serão abordadas desde a história do vinho até técnicas de degustação e serviço. O valor é R\$ 380,00, que pode ser dividido em duas vezes. O curso será realizado na Cantina di Lucca (Rua Tolentino Filgueiras, 80, Gonzaga). As turmas serão de segunda-feira, das 20h às 22h. Interessados podem entrar em contato pelo telefone 13-99197-5473.

Sofitel

Wine Day no Les Epices, em Guarujá

O Restaurante Les Epices, no Sofitel Guarujá Jequitimar, promove amanhã mais uma etapa do Wine Days, evento que reúne vinhos, drinques e gastronomia. Neste sábado, 19 horas, será a vez da Noite de Queijos e Vinhos Franceses, com a presença do sommelier Patricio Guerra e o chef Patrick Ferry. Os clientes terão drinques criados para o evento (R\$ 26,00 cada) e também tábua variada de queijos (R\$ 60,00 e R\$ 90,00, dependendo dos tipos). O sommelier poderá sugerir os vinhos para a harmonização.

Boa Mesa

Ano III - nº139. Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron. E-mail: boamesa@atribuna.com.br



Viva momentos de Felicidade

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery 3284.0444

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

Quentinhas

Festival de pescados

As delícias do nosso litoral estarão à mesa amanhã, no Estação Bistrô restaurante-escola (Largo Marquês de Monte Alegre, 1), com Festival de Pescados. Ao custo de R\$ 50,00, o menu completo traz outras cozidas no vapor, servidas em sua concha com mousse de limão e coco, de entrada. Já os pratos principais são: sardinha marinada com purê de cenoura e quiabo tostado, e o segundo, meca grelhada au beurre noisette, canjiquinha, sunomono de maxixe e vinagrete de caju. De sobremesa, torta de banana com doce de leite. A intenção do chef Bruno Justo na concepção do cardápio é propor uma mudança de hábitos aos clientes. "Estamos muito acostumados a consumir os peixes de fora, como o bacalhau e o linguado. Ao valorizar os produtos daqui, podemos melhorar até a economia da nossa região". O Estação Bistrô funciona do meio-dia às 15h. O menu do festival será a única opção para este sábado. As bebidas serão cobradas à parte.

Novidades Barilla

A fabricante lança no Brasil três novos cortes de sua linha grano duro: Ruoto (aquele de rodinha), Pipe Rigate (foto) e Stelline (estrelinhas, ideal para sopas), além de uma linha de molhos especiais importados da Itália. "O Brasil é um dos principais mercados para a empresa no mundo, por isso queremos oferecer outras variedades de nossa massa", explica Maurício Scarpa, diretor geral da Barilla para o Brasil e América Latina. A estratégia da empresa para 2014 é expandir sua presença em todas as regiões do País. Além de criar



uma linha de massas com ovos, a primeira da Barilla desenvolvida fora da Itália e a única que utiliza grano tenro, a empresa fechou parceria com distribuidores terceirizados no Brasil com o objetivo de incrementar o número de pontos de vendas.

Culinária caçara

A Unimonte promove na próxima semana vários eventos no curso de Gastronomia. Ainda há vagas para a Oficina em Decoração de Frutas e Legumes, terça-feira, com o chef Augustinho Bender, 8 horas ou 19h30, no Campus Vila Mathias, à Rua Comendador Martins, 52. Inscrições para o público em geral no site cidadese.unimonte.br ou pelo tel. 3228-2100. Na sexta-feira, acontece a final do 3º Concurso Paladar Caçara.

Curso doce vegano

A Mascarpone Escola de Sabores (Rua Alexandre Herculano, 70, Boqueirão, Santos) está com inscrições abertas para o Curso de Sobremesas Light e Veganas com Lilian Haddad, que será dia 1 de novembro. O preço é R\$ 220,00, mais a doação de um brinquedo. Informações e inscrições: pommedouce@hotmail.com