

Yê inaugura seu bar com drinques autorais

QG Coquetelaria é o novo espaço do restaurante da Ponta da Praia

Depois de atrair as atenções para o Canal 7, em Santos, e se tornar referência na gastronomia, o Yê Simplesmente Saudável não para de inovar: inaugurou um bar anexo, ampliou sua capacidade e criou um espaço exclusivo para eventos.

Para dar conta da demanda de clientes, que formavam filas na porta, o restaurante passou de 55 para 110 lugares. “No sábado era uma loucura, de tanta gente na espera. Agora, podemos atender com tranquilidade”, explica Gustavo Gaia, um dos proprietários.

Esse volume de clientes, agora, é acomodado graças à criação do QG Coquetelaria, que tem parte de seu espaço integrado ao do restaurante.

Gaia conta que o bar surgiu de uma necessidade observada na Cidade. “Não há um serviço desse tipo em Santos, com co-

quetelaria. Por isso ampliamos, para oferecer algo mais”.

A área do bar tem um clima mais intimista, com luz baixa e música diferenciada. E quem assina a carta de drinques autorais é o barman Derivan de Souza, mais conhecido como Mestre Derivan e um dos mais badalados do Brasil.

Entre as opções, o Apple Martini (R\$ 24,90) é tão lindo quanto saboroso. É preparado com vodca, purê artesanal de maçã verde e suco de laranja.

O Moscow Mule, com vodca, suco de limão, espuma de gengibre e cerveja (R\$ 27,90), traz uma combinação marcante. Já o Yê Puccini mistura espumante e purê de morango.

Entre clássicos e novidades, Gaia destaca o Caju Amigo, com vodca, compota caseira de caju, limão, açúcar e um segredo (R\$ 25,90).

Para acompanhar os drinques, a sugestão é a burrata, uma bola de mussarela de búfala com recheio cremoso, servida com pesto de manjeriço e tomate confitado. “Esse deve ser o carro-chefe dos petiscos no QG Coquetelaria”.

Gaia frisa que haverá uma integração entre os serviços: quem estiver no restaurante poderá pedir drinques do bar e os clientes do bar poderão comer pratos do restaurante.

E as mesmas delícias podem ser servidas no novo espaço do piso superior, que acomoda 40 pessoas e será usado para celebrações ou eventos corporativos.

SERVIÇO: YÊ SIMPLEMENTE SAUDÁVEL E QG COQUETELARIA FICAM NA AVENIDA GENERAL SAN MARTIN (CANAL 7), 150, PONTA DA PRAIA, EM SANTOS. FUNCIONAM DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 12 ÀS 16 E DAS 19 À MEIA-NOITE E AOS DOMINGOS, DAS 12 ÀS 16 HORAS. TELEFONE: 3041-9007.



O famoso Mestre Derivan assina as bebidas, como o Apple Martini: lindo de se ver, saboroso e adocicado

Sanduíche com inspiração nerd é o forte do HP Geek Bar n Burger

Participar de um torneio do game Fifa 2015, assistir ao novo episódio da série Game of Thrones ou ver uma maratona de filmes do Harry Potter. Tudo acompanhando de drinques e hambúrgueres. Essa é a proposta do HP Geek Bar n Burger, inaugurado oficialmente na segunda-feira, em Santos.

Como explica um dos sócios, Públio Fontes Paiva Jr., de 29 anos, a casa aposta nas temáticas geek e cultura pop como diferencial, tendo o público nerd como o principal alvo. Geeks são aqueles que se atraem por tudo aquilo que é novidade, principalmente quando o assunto é tecnologia.

“Sempre tive vontade de ter um bar com essa temática. Não tinha nada parecido na Cidade”, explica o outro proprietário, Felipe Antonio Terra Ferreira, de 28 anos.

Depois de definir o espaço (no imóvel onde funcionava o Restaurante Da Sorata), a dupla precisava escolher o cardápio. “Comida de nerd é pizza ou hambúrguer. Preferimos os sanduíches e apostamos nos temperos especiais do chef Renan, que já era do Da Sorata”, detalha Felipe.

Os hambúrgueres são artesanais, assim como os molhos. E seus nomes remetem ao universo geek, como Heisenburger, em alusão a Heisenberg, codinome do personagem da série Breaking Bad. Tem 160 gramas de carne e é servido no pão australiano com cheddar, bacon e onion rings (R\$ 26,90).

Para quem prefere hot dog, a inspiração veio da série de mangá Naruto e é batizada de Kakashi. Além da salsicha, leva pão, purê de batata, molho de tomate com manjeriço, mussarela e um disco de parmesão crocante (R\$ 17,90).

Se a fome for maior, a dica é o



O Heisenburger reverencia personagem da série Breaking Bad



Drinque Darth Vader, com uísque e licor de café, é inspirado no Star Wars

Game Over: hambúrguer artesanal de 200 gramas, dobro de bacon, de mussarela e de ovo, mais molho barbecue e onion rings (R\$ 31,90).

Protagonista dos filmes da série Star Wars, Darth Vader empresta o nome para o drinque da casa, com uísque e licor de café (R\$ 22,00).

Para paladares suaves, o Hello Kitty é feito com suco de pêssago, vodca, leite condensado e Grenadine (R\$ 20,00).

Também há sanduíche vegetariano e opções de sobre-

mas, como os minichurros com cobertura servidos na caneca. “Teremos sempre eventos durante a semana e programação especial aos finais de semana, com maratonas, torneios e descontos para cosplayers (pessoas fantasiadas) do tema do dia”, completa Públio.

SERVIÇO: O HP GEEK BAR N BURGUER FUNCIONA NA RUA LUIS DE FARIAS, 116, NO GONZAGA. ABRE DE TERÇA A DOMINGO, DAS 19H30 ATÉ O ÚLTIMO CLIENTE, COM A COZINHA FECHANDO À 1 HORA. TELEFONE: 99711-1176.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Cuide bem do seu vinho

Santé! No mundo do vinho é corrente o assunto de guarda e armazenagem dos vinhos. Será que há necessidade de tantos cuidados com uma garrafa da bebida?

Partindo-se do princípio de que o vinho é um organismo vivo, que nasce, evolui e morre, cumprindo seu ciclo de existência, conclui-se que há a necessidade de atenção.

Se você, leitor, é apenas um apreciador esporádico ou iniciante e que compra vinho para o consumo imediato, pode guardá-lo na geladeira e, neste caso, o branco ou rosé será aberto e servido imediatamente na taça. Já o tinto deve ser retirado 20 a 30 minutos antes. Afinal, já sabemos que a temperatura, tema

de coluna anterior, é fator preponderante para uma boa degustação.

Hoje a maioria dos vinhos chega pronta para consumo por sair da vinícola após passar por todos os processos necessários para sua evolução.

Quando o assunto envolve vinhos especiais, de guarda, o cuidado é maior. E para saber se o vinho é de guarda procure se informar com o sommelier ou sommelier sobre sua origem, seu produtor e a safra. Atualmente, as enotecas e empórios podem dar essas informações ao cliente, pois eles as detêm, ou você mesmo pode pesquisar em livros ou sites especializados.

Os vinhos de guarda são longevos e necessitam de um am-

biente que reproduza a condição do local onde foi armazenado na adega da vinícola, com temperatura e umidade relativa do ar constantes, o que garantirá suas características organolépticas e sua evolução. E você pode comportar seus vinhos num local bem fresco da casa, com pouca intensidade de luz solar e elétrica e sem vibrações, ou ainda optar por uma adega climatizada, sendo a segunda opção ideal para o nosso País.

As temperaturas oscilantes e muito altas aceleram a maturidade do vinho além de estufar as rolhas de cortiça. Ambiente excessivamente seco pode ressecar a cortiça e muito frio pode causar a proliferação de fungos, sem contar a danificação do rótulo. A constância de luz solar ou elétrica pode acelerar o envelhecimento e alterar a cor. Por fim, as vibrações ao redor podem chacoalhar e estressar o vinho, chegando a ocasionar turbidez.

A temperatura ideal e perfeita do ambiente ou da adega deve estar entre 12° e 16°C constantes, possibilitando degustar o vinho na sua plenitude e maturidade.

As garrafas devem ser dispostas na horizontal, para evitar o ressecamento das rolhas de cortiça e a consequente entrada excessiva de oxigênio, e como é porosa, o oxidará. Ainda, se qui-

Agenda

>>16/5. Encontro de Vinhos em Ribeirão Preto, das 14 às 22h - ingressos a partir de R\$ 40,00. contato@encontrodevinhos.com.br e pelo site www.encontrodevinhos.com.br

>>19/5. para profissionais e 20/5 para visitantes. Grand Cru Tasting, na Casa da Fazenda (SP) - Mais de 200 vinhos e degustações paralelas. Convites R\$ 250,00 na Grand Cru Santos, telefone: 3307-0467.

>>30/5. 9ª edição Feira de Vinhos Patricia Brentzel, em São Paulo. Ingressos antecipados a partir de R\$ 70,00 com direito a taça contato@patriciabrentzel.com.br ou no site www.patriciabrentzel.com.br.

ser, pode guardar os vinhos com tampa de rosca (screw cap) ou de vidro na posição vertical, visto que são hipervelocidades, mas comumente são vinhos jovens e prontos para consumo, sem necessidade de tanto amparo.

Pesquisadores australianos, franceses e espanhóis estudam a influência do oxigênio na conservação do vinho dependendo da posição das garrafas, vertical ou horizontal, considerando o tipo de vedação, como rolhas de cortiça, tampas sintéticas, vidro ou de rosca.

Testes em garrafas com rolha de cortiça na posição hori-

Provei e indico

Casas del Toqui Terroir Selection Sauvignon Blanc 2014, Paredones, Chile. (Vinho premiado no Top Ten da Expovinis 2015)

Uva: Sauvignon Blanc.
Cor: amarelo palha verdeal.
Nariz: concentração de aspargos com toques de ervas e frutas cítricas.
Boca: seco, fresco, bom corpo, toque mineral e salgado, equilibrado com 13,5° GL, longo.
Preço sugerido: R\$ 90,00.
Importador: Bodegas De Los Andes Comercio De Vinhos Ltda.
<http://www.bodegas.com.br>



zontal, coadjuvantes na evolução do vinho, através da micro-oxigenação também resultaram no repasse de alguns compostos fenólicos da própria cortiça, dando vida longa à bebida. Já na posição vertical tanto as de cortiça quanto as de rosca ou vidro obtiveram resultado positivo da longevidade do vinho, gerando muitas dúvidas.

Especialistas acreditam que esse conceito provavelmente será revisto, pois os resultados garantem que a posição da garrafa não influencia na sua evolução.

Enquanto isso, deixemos os bons vinhos com rolha de cortiça e outros bem deitadinhos.

A afirmativa “quanto mais velho o vinho, melhor” dependerá sempre das condições de armazenagem. Do contrário estará deteriorado, mortinho!

E Hugh Johnson, crítico inglês, afirma: “consumir uma garrafa de vinho antes do seu auge de sabor e complexidade será mais gratificante do que bebê-lo depois de atingido seu pico e iniciada a descida rumo ao cansaço da velhice”.

Emile Peynaud, pai da enologia, diz: “envelhecer convenientemente é conservar por mais tempo as melhores qualidades da mocidade, é envelhecer sem se deteriorar”.

Cuide bem do seu vinho, feliz Dia das Mães e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



Viva momentos de Satisfação

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery 3284.0444

Cantina di Lucca

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