

Santos ganha seu primeiro bar com produção de cerveja no local

O brew pub é da marca santista de cervejas artesanais Everbrew e terá outras novidades como o autosserviço

FERNANDA LOPES
EDITORA

Abre as portas na próxima quarta-feira, o primeiro brew pub de Santos, da marca santista de cerveja Everbrew. Primeiramente, vou explicar o que é esse conceito. Trata-se de um bar que produz sua própria cerveja no local.

Vale destacar que a Everbrew é uma marca de relevância nacional. Na lista do aplicativo Untappd (o mais conheci-

do ranking do mundo cervejeiro), três cervejas IPA da Everbrew estão entre as cinco melhores, sendo a primeira lugar a Evermont.

Logo na entrada do bar, dois brilhantes tanques de 500 litros chamam a atenção. Em um ambiente envidraçado eles ficarão à vista dos clientes dentro do pub e também para quem está passando na rua. Ali, serão produzidos dois mil litros de cervejas por mês. Serão rótulos

exclusivos para o local. Os frequentadores poderão acompanhar a produção nas painéis de brassagem e depois nos tanques de amadurecimento.

O bar funcionará no sistema de auto-serviço. Serão 14 torneiras de cerveja em um sistema parecido com um posto de combustível que vai computando o valor por mililitros (ml). O cliente vai receber um cartão para ser inserido em dispositivos eletrônicos em cada tornei-

ra. Todo consumo é registrado nesse cartão. No visor, haverá ainda todas as informações sobre a bebida. “Teremos pessoas para orientar e como tirar corretamente a cerveja e também para detalhar cada um dos rótulos”, diz um dos proprietários, René dos santos.

Ele e o sócio, Célio Ongaro, começaram a se arriscar na produção caseira de cerveja após viagens a trabalho para Bélgica. Foram convidando os ami-

gos e depois decidiram ouvir a opinião de especialistas.

Quando perceberam que faziam um produto que poderia ser comercial criaram a marca Everbrew, cujos rótulos com a temática de caveira já são conhecidos do mundo cervejeiro. Rapidamente, as IPAs produzidas pela dupla começaram a ganhar prêmios. Hoje, produzem 20 mil litros por mês de 21 rótulos diferentes. Elas são feitas na fábrica da cerveja Dadi-

va. “O brew pub era um sonho, assim como a nossa fábrica própria, que será o próximo passo”, conta René.

Das 14 torneiras do bar, quatro serão de marcas convidadas, principalmente de Santos, como a Bicudo, Cais e Infected. Os preços começam em R\$ 3,50/100ml até R\$ 6,50/100ml.

No menu, as criações do chef Hichel levam a cerveja também para o prato como no 351, um hambúrguer com alho poró no caramelo de IPA, bacon e cheddar (R\$ 29) ou no Rib's Stout, com costela cozida na Stout e desfiada no pão ciabata (R\$ 29). Para petiscar, bolinhos de feijoada (R\$ 25, com 8) ou torresminhos com molho de goiabada com gengibre (R\$ 25).

SERVIÇO: PRAÇA PALMARES, 152 | FUNCIONAMENTO: TERÇA A SEXTA DAS 18 ÀS 04H, SÁBADO, DAS 17 ÀS 14H, DOMINGO, DAS 14 ÀS 20H.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Club Crus Beaujolais em Santos

Santé! O mês de novembro é reservado para dar vivas aos vinhos de Beaujolais. Uma jogada de marketing iniciada no século passado, na cidade de Lyon, deu novo status ou maior popularidade aos vinhos elaborados a partir da uva Gamay.

Beaujolais fica ao sul da Borgonha e suas magníficas paisagens se estendem por 15.600 hectares. Clima continental temperado, remete a invernos rigorosos, primaveras úmidas, verões quentes e outonos suaves, a propósito, ambiente perfeito para a uva tinta Gamay e ainda, em pequena escala, as brancas Chardonnay e Aligoté.

Já dediquei algumas pautas, aqui no Momento DiVino, explorando o tema. Impreterivelmente, a terceira quinta-feira do mês de novembro é reservada para o lançamento mundial do Beaujolais Nouveau (elaborado com as uvas da última colheita, ideais para um vinho ligeiro, sabor tutti-frutti, com baixo teor alcoólico e para beber logo). Entretanto, a região de Beaujolais compreende muito mais complexidade, uma vez que dentre as suas doze Apelações ou Denominações de Origem Controlada, estão dez Crus, que originam vinhos com potencial de guarda entre 7 a 10 anos. São os chamados Crus de Beaujolais, capazes de demonstrar sabores muito mais densos e dramáticos do que os básicos.

As Denominações de Origem Controlada dos Beaujolais

Beaujolais – brancos, rosés e tintos básicos, provenientes de vinhedos simples, de solos férteis e terras planas;

Beaujolais Villages – brancos, rosés e tintos de qualidade superior aos básicos, oriundos de 39 comunas da parte mediana das encostas, com solo pobre e arenoso;

Crus de Beaujolais (10) – tintos complexos de vinhedos cultivados em colinas ingre-



Produtores estiveram na Cidade para degustações de seus vinhos

VINHOS

■ Crus de Beaujolais degustados na Petit – vinhos personalíssimos e aromáticos, intensamente frutados, com toques mineral e floral. Taninos finos, vinho de certa doçura e delicadeza.

■ Domaine de Nervers - Brouilly 2016

■ Domaine des Vieilles Caves - Saint-Amour 2014

■ Domaine Baron de l'Écluse - Côte de Brouilly 2015

■ Domaine du Granit - Fleurie 2015

■ Domaine du Clos des Grands - Fleurie 2015

■ Domaine de la Fond Moiroux - Moulin-à-Vent 2015

■ Domaine Ruet - Brouilly 2016

Adega Petit Verdot representa 1 dos 6 Bistrôs de Beaujolais no Brasil

mes de solos graníticos, xistosos, arenosos e por vezes vulcânicos, captando o melhor da uva Gamay. Compreendem: Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnie e Saint-Amour.

A maceração carbônica, é o método adotado na vinificação. Nela a fermentação ocorre no

interior da própria uva, intracelular. Os cachos das uvas são colocados inteiros em uma cuba fechada, isenta de oxigênio, resultando vinhos leves, frutados e pouco tânicos. Geralmente os vinhos mais complexos e de guarda como os Crus mesclam a vinificação tradicional com esta.

EM SANTOS

Para comemorar a data, a Adega Petit Verdot, recebeu produtores do Club Crus Beaujolais, e eu tive o privilégio de degustar Crus de Beaujolais, inéditos no Brasil. Foi uma ação enriquecedora, reunindo dezenas de enoamigos no quintal do Zé, para um almoço harmonizado. Até um espumante da uva Gamay (Domaine Chanrion Efferescence Brut) borbulhou nas taças acompanhando bruschettas de cogumelos e ervas, hummm!

Chamo a atenção para os rótulos dos Crus, pois na etiqueta vem estampada a Denominação de Origem Controlada, sem menção a Beaujolais, portanto é necessário conhecer todas, para saber o que está bebendo.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Pizza ao estilo napolitano no Yê

DA REDAÇÃO

A cozinha do Yê já é conhecida do santista. Mas, agora, o restaurante aposta também nas pizzas. Porém, a proposta é diferenciada, com as redondas inspiradas nas originais napolitanas – em tamanho individual e com a borda grossa.

A ideia é atrair também grupos e famílias nos quais nem todos queiram comer pizza, já que o menu do restaurante tem muitas opções, que vão de saladas aos famosos risotos.

“Fizemos tamanho individual seguindo a tradição napolitana, mas já tem cliente pedindo a pizza de aperitivo para dividir antes de jantar”, conta Gustavo Gaia, um dos sócios.

Do forno de pedra saem também entradas como a linguíça aperitivo acompanhada da pizza bianca (massinha assada sem molho/R\$ 24) e o coniccion crocante (bordinhas assadas na hora acompanhadas de potinhos de pesto e do molho de tomate artesanal/R\$12).

Aliás, o molho de tomate merece destaque. Sem nenhuma acidez, ele é rústico, mantendo a textura do tomate que fica mais adocicado.

Os oito sabores de pizza vêm com bastante molho (ainda bem!). Se você gosta das pizzas ao estilo italiano, experimente



Versão tem bordas mais grossas e muito molho de tomate artesanal

a Margherita verace (R\$ 27), que tem muçarela de búfala artesanal, manjericão, parmesão, azeite e, claro, muito molho. A Azurra tem aliche italiano e lascas de azeitonas pretas (R\$27). Uma das mais pedidas é a Zucchini (R\$ 27), com fatias de abobrinha, muçarela, alho-poró, parmesão e orégano. A de quatro queijos tem caccio cavallo (queijo italiano com sabor parecido com provolone, porém mais leve), muçarela, gorgonzola e grana padano (R\$29).

ALMOÇO

Além das pizzas à noite, o Yê

tem outras novidades no cardápio do almoço executivo como o estrogonofe de carne (R\$ 47,90), o vegano Zucchini Primavera (abobrinha recheada com bolonhesa de soja e farofinha crocante, arroz de talos e ninho de verdura/R\$ 39,90) ou o risotinho do chef (que vai toda semana). Além disso, o cliente pode se servir em uma mesa de salada inclusa no preço, assim como a bebida e a sobremesa.

SERVIÇO: YÊ (AV. GEN. SAN MARTIN, 152) | FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A SEXTA, DAS 12H ÀS 04H E DOMINGO, DAS 12H ÀS 17H.

NOVIDADE



Limoncello. Seguindo a tendência do último verão italiano, mais especificamente, na Sardenha, chega ao mercado brasileiro o Caravella Spritz, drinque refrescante, à base de limoncello, água tônica e espumante brut. O drinque será lançado amanhã pela Casa Flora, que importa o Limoncello Caravella, da região italiana da Costa Amalfitana. Caravella é o limoncello mais vendido dos EUA. No Brasil custa cerca R\$ 100. O lançamento será amanhã, das 16h às 22h, no Mirante 9 de Julho, em São Paulo.