

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Vinho e barricas de carvalho, relação antiga!

Santé! Vinho e madeira têm uma relação de longa data. A história do vinho conta que no século 3, para substituir ânforas (jarras de barro) e odres (espécie de bolsa ou saco de couro de cabra), os gauleses inventaram os barris de carvalho. Da família dos quercus, essa árvore nobre se mostrou ideal para o fabrico de barricas e tonéis por ser resistente, impermeável, mas também flexível.

O carvalho aporta ao vinho maior complexidade, taninos nobres, aromas e sabores peculiares, característicos em decorrência da sua porosidade e das condições de micro oxigenação no seu interior, deixando-o redondo, ave-ludado e longo. Funciona como um tempero, dando um plus, amaciando e domando o vinho. Pudera, em sua composição há substâncias como: Vanilina, que dá aroma de baunilha; Cinamaldeído, aroma de canela; Lactona, aromas de coco, cocada preta, sabão de coco, além de terra e herbáceos; Guaiacol, aromas de defumados e especiarias; Eugenol, aroma de cravo; Ellagitânico, que dá estrutura, cor e

adstringência (tanino da própria madeira); Coumarin dá amargor e acidez.

Destaco atenção para o interior das barricas, as quais depois de confeccionadas recebem um tratamento térmico, uma tostagem que pode ser leve, média ou intensa resultando em diversos compostos fenólicos ou aromáticos. Um bom exemplo é o maltol. Sabe quando você degusta um vinho e sente aquele aroma de caramelo? É o maltol, proveniente do carvalho.

Os barris podem ser usados tanto na fase fermentativa quanto na fase de amadurecimento do vinho. E os mais conhecidos são os de carvalho francês e americano. Há também os eslavos, húngaros, romenos etc., mas, proporcionalmente muito menos utilizados. Barricas de carvalho novas e pequenas, como as de 225 litros (bordalesas), conferem maior expressão ao vinho. Já as barricas de segundo uso e os grandes tonéis oferecem notas mais delicadas. Esse processo de estágio terá sempre um tempo variável, determinado pelo enólogo ou produtor.

Como o custo de barricas de carva-

AGENDA

>> **Dias 27/5 e 28/5, das 17h às 21h30:** 9ª edição Encontro Mistral/SP - 68 produtores de 14 países, 450 rótulos. R\$ 350,00. Informações: (11) 3372-3400.
>> **Dia 28/5, das 17h às 22h:** Acausa Wine - degustação de 200 rótulos convites R\$ 100,00. Local de venda e informações: (13) 3234-1861.

lho é bastante alto, muitos produtores se valem de uma alternativa, um tanto polêmica: os chips (lascas) e os staves (aparas, pedaços) de carvalho. Entretanto, se utilizados de forma adequada, pode sim conferir ao vinho características fenólicas semelhantes ao estágio em barricas. Afirmando de cátedra, pois já fui surpreendida degustando ótimos vinhos "chipados", e outros contrariamente, intragáveis.

Brunellos de Montalcino, Barolos, Bordeaux, Bourgognes, Riojas, dentre tantos grandes rótulos mundiais, continuam estagiando seus líquidos em

Perez Cruz Limited Edition Grenache 2017 Maipo CL (14 meses carv. francês)

Uva: 85% Grenache 10% Syrah e 5% Mourvèdre
Cor: rubi violáceo brilhante (14,9 ° GL)
Nariz: frutas vermelhas, notas florais e especiarias
Boca: seco, acidez perfeita, taninos macios, bom corpo, equilibrado e saboroso
Preço: R\$ 109,90



PROVEI E INDICO

Ravanel Premium MR 2014 Colchagua CL (18 m carv. francês)

Uva: Syrah e Carménère
Cor: rubi intenso brilhante (14 ° GL)
Nariz: frutas vermelhas e cassis, notas de especiarias, baunilha e café
Boca: seco, ótima acidez, taninos aveludados, encorpado, persistente, elegante
Preço: R\$ 199,00



TODOS OS VINHOS IMPORTADOS POR LATICÍNIOS MARCELO

barricas ou toneis carvalho, para nosso deleite. Entretanto, atualmente, passado o apogeu de vinhos muito amadeirados, os produtores têm mais cautela

no uso do carvalho em seus vinhos. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Ciência no bar chega a Santos

Pint Of Science ocorre de 20 a 22, às 19h30

DA REDAÇÃO

Não passa um dia sem que a Ciência produza novas, curiosas e, por que não, polêmicas descobertas, que de uma forma ou de outra acabarão por mexer com o nosso cotidiano. E isso acontece na nossa alimentação, no transporte, na geração de energia, na arte, educação e no nosso clima.

Então, que tal aproveitar e nos próximos dias 20, 21 e 22 comparecer em um dos três bares de Santos que receberão cientistas para um bate papo descontraído com o público.

É o Pint of Science, um evento que acontece em 24 países e em 85 cidades no Brasil, sempre com enorme sucesso de público.

Aqui, o papo vai envolver temas como energias renováveis, mudanças climáticas, oceanos, saúde, porto, arte, cidadania, gastronomia, educação entre outros temas.

Em Santos, o evento acontece em três bares: La Bell Music & Bar, Kokimbos e a Adega Santista (confira endereços ao lado), sempre a partir das 19h30.

“É uma fórmula simples, mas de grande sucesso, que combina o ambiente descontraído dos bares para aproximar o público dos cientistas. O papo rola solto e bem divertido”, garante o coordenador do Pint Of Science, em Santos, professor Ronaldo Christofolleti.

A ideia surgiu depois que dois pesquisadores do Imperial College London, Michael Motskin e Praveen Paul, organizaram um evento chamado Encontro com Pesquisadores, em 2012.

Nesse encontro, pessoas com Alzheimer, Parkinson, doenças neuromusculares e esclerose múltipla foram

ROTEIRO

>> **Kokimbos:** Rua da Paz, 61, Boqueirão.

■ Dia 20. Comer bem, que mal tem. Mediação da jornalista Fernanda Lopes

■ Dia 21. Mulheres na Ciência. Mediação da jornalista Vera Leon.

■ Dia 22. Ciência, Cidadania e Arte. Mediação da jornalista Arminda Augusto.

>> **La Bell Music & Bar:** Rua Dr. Tolentino Filgueiras, 71, Gonzaga.

■ Dia 20. Mulheres na Ciência. Mediação da jornalista Thaís Lyra.

■ Dia 21. O mar também é nosso. Mediação do jornalista Marco Santana.

■ Dia 22. Energias Renováveis. Mediação do jornalista Marcus Fernandes.

>> **Adega Santista:** Rua Minas Gerais, 66, Boqueirão.

■ Dia 20. Do porto ao mar. Mediação do jornalista Leopoldo Figueiredo.

■ Dia 21. A educação do século 21. Mediação do jornalista Marco Pagetti.

■ Dia 22. Mulheres na Ciência. Mediação da jornalista Flávia Saad.

convidadas para conhecer os laboratórios dos cientistas e ver de perto o tipo de pesquisa que realizavam.

A experiência foi tão inspiradora que a dupla decidiu propor um evento em que os pesquisadores pudessem sair das universidades e institutos de pesquisa para conversar diretamente com as pessoas e assim, em maio de 2013, surgiu o Pint of Science.

De lá para cá, a iniciativa cresceu – em 2019, serão 24 países – e a meta é ampliá-la cada vez mais. No Brasil, a primeira edição do Pint Of Science aconteceu em 2015.

A pequena poderosa

DA REDAÇÃO

Base alimentar de países como Peru, Bolívia e Equador, a quinoa foi reconhecida como superalimento pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e, a partir daí, ganhou o mundo.

Minúsculo, esse grão de cultivo milenar é riquíssimo em nutrientes e por isso passou a ser queridinho de uma limentação saudável e equilibrada.

As principais variedades cultivadas pelos andinos são a quinoa preta, branca e vermelha. Todas têm sabor semelhante e também cozimento igual.

Boa para a saúde é também versátil na cozinha e deliciosa na garfada. Além do grão, pode ser encontrada em farelo ou farinha. É

RICA

A quinoa é naturalmente sem glúten e contém ferro, vitaminas do complexo B, magnésio, fósforo, potássio, cálcio, vitamina E, além de fibras. Ela é um dos poucos alimentos vegetais considerados uma proteína completa, composta por todos os aminoácidos essenciais.

ideal para substituir o arroz em dietas, por exemplo.

De preparo simples, o mais comum é cozinhá-la em água ou caldos. É importante respeitar a proporção entre água e quinoa. Assim, todo líquido é absorvido pelos grãos e assim não fica cru e nem cozido demais.

TABULE DE QUINOA



Ingredientes: 1 xícara (chá) de quinoa real em grão; 2 tomates picado em cubos, sem sementes; 1/2 xícara (chá) de salsinha picada; 1 pepino japonês, picado em cubos; 1 unidade de pimentão verde cortado em cubos; 1/2 xícara (chá) de cebolinha verde picada ou cebola roxa picada. **Molho:** 1/4 xícara (chá) de limão tahiti; 1 colher (café) de alho picado; 1/2 xícara (chá) de hortelã picada; 1/2 xícara (chá) de azeite extravirgem; sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo: lave bem a quinoa. Coloque 2 xícaras de água ou caldo de legumes em uma panela. Leve ao fogo até ferver e coloque a quinoa-real e cozinhe até ficar macia (sem deixar mole demais, ela deve ficar crocante no centro). Reserve. Misture todos os ingredientes picados num recipiente com a quinoa e refrigere. Molho: apenas na hora de servir, misture bem todos os ingredientes do molho e junte-o a quinoa cozida e os vegetais picados.



DICAS

Há um revestimento amargo na pequena semente que precisa ser lavado. Use uma peneira de malha fina para deixar a água escorrer sem perder o grão. Use 1 xícara de quinoa com 2 xícaras de água. Cubra a panela, reduza o fogo e cozinhe por cerca de 15 minutos. Tire o excesso de água. Mesmo depois de cozida pode sobrar água. Use a mesma peneira de malha fina. Retorne a quinoa para panela depois de drená-la, cubra e deixe descansar por mais 15 minutos. Deixando a secar na panela quente ela fica mais leve e macia.

TOMATES RECHEADOS



Ingredientes: 3 tomates; 3 colheres (sopa) de quinoa cozida; 1 fatia de ricota; 1 abobrinha cortada em cubos; 1 cebola picada; 1 dente de alho picado; orégano a gosto; manjeriço a gosto; 1 colher (sopa) de azeite; sal e pimenta do reino a gosto.

Preparo: lave os tomates, corte a tampa e retire as sementes com cuidado. Se necessário, corte uma fatia pequena do fundo, para o tomate ficar reto e parar em pé na

assadeira, tomando cuidado para não furar. Em uma panela, refogue a cebola e o alho, junte abobrinha e tempere com sal e pimenta-do-reino. Desligue o fogo e acrescente delicadamente a ricota amassada, a quinoa cozida, o manjeriço e o orégano, regando com um pouco de azeite. Recheie os tomates com essa mistura e leve ao forno na temperatura de 180 ° C, em uma assadeira untada com azeite, por mais ou menos 20 minutos. Sirva em seguida.

FOTOS ADOBE STOCK