

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Enófilos, enólogos e sommeliers

Santê! E nesses seis anos de coluna *Momento Divino*, muitos ainda me questionam sobre algumas nomenclaturas incorporadas ao mundo de Baco.

Não tive dúvida em republicar uma pauta que repercutiu bastante em abril de 2015. No mundo do vinho há palavras que confundem tanto os apreciadores quanto os leigos.

Cito algumas delas:

Enófilo (a): vem do grego eno = vinho + filo = amigo. É o amigo do vinho, o apreciador. E este pode ser amador ou especialista. O amador apenas gosta da bebida, a consome, é o chamado bebedor, já o especialista aprofunda-se no assunto, se dedica a estudar e conhecer o mundo do vinho e pode até escrever artigos, livros, ministrar cursos, tornando-se um degustador profissional ou wine expert.

Enólogo (a): vem do grego eno = vinho + logo = estudo. É o profissional de nível superior, responsável pela produção do vinho, desde o estudo do terreno para o vinhedo, o vinhedo em si, escolha das uvas, plantio, poda, maturação, colheita até o tipo de



vinificação. Ainda é o enólogo que decide se haverá uma assemblage ou blend de uvas, o tempo de estágio em barricas ou aço inox. É o criador do vinho. Curioso é que o antigo vinhateiro jamais estudou enologia, mas sua experiência familiar na terra e na adega ainda o faz um "mestre". Aliás, atual-

mente os vinhateiros estão muito em voga. Cultivar as uvas em vinhedos orgânicos ou biodinâmicos, tudo da forma mais natural possível e consequentemente exercer a arte da vinificação de acordo com métodos ancestrais tem atraído principalmente os mais jovens.

Sommelier ou sommelière: termo francês para designar o(a) profissional encarregado dos vinhos e/ou outras bebidas de um restaurante, enoteca, bar, supermercado e afins. Em Portugal é conhecido como escanção. O sommelier cuida da carta de vinhos, administração da adega, armazenamento e

do serviço do vinho aos clientes.

Atualmente encontramos o sommelier ou a sommelière nos restaurantes sugerindo o vinho adequado tanto ao prato quanto ao gosto do cliente, sempre com delicadeza, humildade e educação. Saindo da etimologia, há também um personagem caricato neste tema, o 'enochato'.

A pessoa se diz entendido de vinho, gosta de mostrar que sabe, quase sempre com informações superficiais e ainda em local e hora não apropriados. Cheio de ares de sofisticação acaba elitizando e complicando o vinho, até afastando futuros e potenciais apreciadores.

Análises organolépticas (impressão visual, olfativa e gustativa) e demais conhecimentos são necessários apenas em degustações e avaliações entre profissionais, associações, confrarias, clubes de vinho e etc. Finalizo a coluna de hoje com uma frase célebre do escritor curitibano, engenheiro e cronista de vinhos Luiz Groff, que com perspicácia define:

"O enólogo é aquele que, diante do vinho, toma decisões e o enófilo é aquele que, diante das decisões, toma vinho."

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

No Dia do Açougueiro, aprenda a tirar o Ribeye Cap Steak

Este corte macio e suculento é difícil de encontrar no açougue

DA REDAÇÃO

Hoje é Dia do Açougueiro, profissão que tem ganhado prestígio com o aumento da qualidade da carne e também por valorizar cortes que deixam a carne mais macia e suculenta. Uma nova geração, disposta a seguir carreiras não convencionais, tem renovado a profissão.

Os reality shows de churrasco têm ajudado a alavancar o ofício. Uma nova geração de consumidores também incentiva esses profissionais.

Santos também tem um destaque neste segmento. Domingos Neto, mais conhecido como Netão da Bom Beef, vive nos açougues da família desde criança e há 6 anos assu-

miu os negócios.

Artistas e jogadores são clientes de Netão, e o transformaram em queridinho de muitos famosos. Em seus perfis no Instagram, que hoje já somam quase 2 milhões de seguidores, passou a ensinar sobre os novos cortes.

VEJA AS DICAS

Ao Boa Mesa, ele ensina a tirar o Ribeye Cap Steak do bife Ancho e como prepará-lo com perfeição na churrasqueira.

Um dos cortes mais macios, suculentos e saborosos, o Ribeye Cap Steak do Bife Ancho (também conhecido como a capa do contrafilé ou sobrançela do bife Ancho) dificilmente é encontrado nos açougues. Es-

se corte tem as fibras mais abertas que a fraldinha e isso vai garantir muita maciez na hora da degustação.

Para retirar o Ribeye Cap do Bife Ancho, você vai precisar de: 2 peças de Bife Ancho reserva e 1 faca bem afiada.

A peça tem basicamente dois músculos, um maior, central, que é o do lombo, e o menor, que fica por fora, por cima do lombo. Para começar, é só pegar uma faca bem afiada e começar a cortar na divisão da peça, onde tem uma aponevrose (membrana) grossa. É possível retirar com bastante facilidade, pois é bem separado da parte de baixo. É só ir puxando, tirando devagar, no seu tempo, que vai sair tudo. Repita o procedi-



Conhecido como capa do contrafilé ou sobrançela do bife Ancho

PARA ASSAR

Brasa bem forte, trincando. Pra fazer o teste, coloque uma das mãos perto da brasa. Se não aguentar ficar por cinco segundos, é sinal que a brasa está boa. Na grelha, coloque os pedaços mais grossos no fundo da churrasqueira, e os mais finos, pra frente. Deixe por um minuto cada, gire pra fazer a cruz, deixar a carne marcada, diamantada, e depois espere mais um minuto. Vire as carnes e repita o procedimento. Passado o tempo, o Ribeye Cap vai estar douradinho. Leve a carne para tábua descansar por dois minutos. Depois, é só cortar, jogar flor de sal por cima e degustar.

mento na outra peça do Bife Ancho.

Para trabalhar o Ribeye Cap, é só cortar a parte no ponto de divisão, pra deixar mais angulado, e limpar a peça, tirando o sebo e as aponevroses com cuidado até o final.

Depois de limpas, vão sobrar duas peças de cada, duas mais grossas e outras duas mais finas, todas bem bonitas, com bastante gordura entremeada e fibras bem abertas. Um excelente corte pra você brincar na sua churrasqueira.



Drinque temático dos estados Unidos tem mirtilo e o da Índia, chutney de banana e especiarias



Drinques para dar a volta ao mundo sem sair do bar

DA REDAÇÃO

Já que ficou mais difícil viajar para o exterior durante a pandemia, o Arapuka Gastrobar resolveu dar uma ajudinha e criou o menu *Enjoy the World*.

Inspirado em alguns dos principais países com tradição gastronômica, o cardápio de drinques autorais, criação do bartender Sérgio Paschoal Senopoli, tem coquetéis para homenagear Cuba, Índia, México, França, Estados Uni-

dos e Brasil.

O drinque de Cuba tem rum Bacardi 8 infundado com frutas e ervas caribenhãs, maracujá fresco e açúcar mascavo (R\$ 42).

Já o Índia é bem exótico: com chutney de banana nanica com muito curry e rum Bacardi 4 anos infundado com especiarias e temperos tradicionais da Índia (R\$ 29).

Claro, há um coquetel para o Brasil com cachaça Leblon infundada com

manteiga de garrafa, óleos essenciais de capim limão, licor de ervas tipicamente brasileiro e bitter de laranja (R\$ 22).

Se preferir um drinque mais doce experimente o Estados Unidos com whisky não envelhecido com infusão de noz de pecã, mirtilos frescos, mapple syrup e eggwhite (R\$ 24).

SERVIÇO: RUA AZEVEDO SODRÉ, 123, GONZAGA, SANTOS. FUNÇÃO DE SEGUNDA A SEXTA, DAS 17H À 1H. SÁBADO E DOMINGO, DO MEIO DIA À 1H.