



FOTOS ALEXANDER FERRAZ

Drinques coloridos, com e sem álcool, fazem sucesso na casa

Bar do Dante tem novidades no menu e na carta de drinque

O mestre Derivan de Souza criou o menu de coquetéis, que vai dos clássicos a inovações

DA REDAÇÃO

O Bar do Dante, no Marapé, tem agora, além dos pratos e petiscos típicos de boteco, uma variada carta de drinques e coquetéis. Criada pelo barman Derivan de Souza, considerado um dos mestres da coquetelaria do Brasil, autor de vários livros e responsável por inserir a caipirinha no seleto grupo de drinques internacionais, ela é variada.

Na próxima terça, ele estará no bar para o lançamento oficial do menu, que já está sendo comercializado. Um dos mais pedidos é o Paradise Lagoon, com gim, kaly blue, suco de limão e soda (R\$ 15,00 - foto). Há ainda os sem álcool, com soda italiana (R\$ 13,00). Os clássicos como Dry Martini e Cosmopolitan não foram esquecidos (R\$ 15,00, qual-



Frango, costelinha e calabresa com pão de alho no Balaio de Gato



Vulcão é a sobremesa mais pedida e é feita com sorvete

quer opção). Outra novidade é a sobremesa Vulcão, que dá para duas pessoas se fartarem. Feita com sorvete de creme e chantilly, a taça é totalmente coberta por chocolate e

castanhas (R\$ 23,00). Antes da sobremesa, a dica é o Balaio de Gato. Uma porção que traz frango, calabresa acebolada e costela suína barbecue, com farofa e pão de alho

(R\$ 65,00). Outro prato para ser compartilhado.

BAR DO DANTE (RUA R CARVALHO DE MENDONÇA, 777, MARAPÉ, SANTOS). FUNCIONAMENTO: TERÇA A SEXTA, A PARTIR DAS 18H E FINS DE SEMANA TAMBÉM NO ALMOÇO.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



Argentina além do tango

Santé! O país do tango, das parrilladas, das empanadas e do *dulce de leche* está entre os grandes produtores mundiais de vinho. Graças a seus rótulos da uva Malbec, originária de Cahors, na França, que tem em solos argentinos a sua melhor expressão. Tanto que é ainda o carro-chefe de suas exportações. Mas, esse panorama, aos poucos está se modificando, com destaque para os vinhos das uvas tintas Syrah, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, sendo que a branca autóctone* Torrontés atrai muito a atenção.

Em 1551 iniciou-se a cultura de vinhas, quando colonizadores espanhóis trouxeram as primeiras mudas para as terras andinas. A produção e consumo de vinhos logo se expandiu pelo país. No século 19, as cepas francesas foram introduzidas em seus vinhedos.

Já no século 20, a Argentina despontava como grande produtora e consumidora dos próprios vinhos. O consumo chegou a 90 litros por pessoa/ano em 1970, diminuindo para 55 litros nos anos 90, devido talvez à irrupção de refrigerantes e cervejas no país.

De lá pra cá, novos investimentos de empresários nacionais e estrangeiros, produções de altíssima qualidade,

terroir exclusivo, tecnologia, sistema de cultivo, seleção de uvas e uma cultura popular muito ligada na tradição vitivinícola deram aos nossos vizinhos hermanos uma identidade e qualidade únicas de comercialização, destacando-se no mercado internacional.

Grandes produtores e enólogos europeus investem hoje lá. Aliás, a Argentina ocupa o 11º lugar em consumo mundial, com 24,04 litros per capita. E é hoje o 8º país produtor mundial. (OIV - Organisation Internationale de la Vigne e du Vin, 2012).

O mapa vitivinícola do país compreende três grandes regiões. São elas: Cuyo, região marcada pela aridez do solo (La Rioja, San Juan e Mendoza); Norte, caracterizado pela altura (Salta e Catamarca); e Patagônia, com baixas alturas com intensos períodos de maturação (La Pampa, Neuquén e Rio Negro).

Em pouco tempo, novas regiões surgirão, pois os argentinos estão investindo e descobrindo a cada dia novas terras que se adaptam ao cultivo das videiras. O futuro promete! Por enquanto, a mais marcante zona ainda é Mendoza, que atrai muitos enoturistas às suas belas Bodegas.

As uvas tintas mais cultiva-

Agenda

>>4/10 - Wine Rock, das 14 às 19h. No Radio City Café, à Rua Fernão Dias, 16, Santos. Promoção de Vitor Fernandes. Informações: (11) 95349-8408

>>7/10 - Decanter Wine Day, das 17 às 22h. Mais de 100 rótulos para degustar. Mesa de frios, sorteio de vinhos e descontos. Na Enoteca Decanter Santos. Informações: 2104-7555

>>10/10 - Food Truck Day, das 14 às 21h. Hambúrgueres artesanais, vinhos de Mendoza e música ao vivo. Na Conceito Store à Rua Azevedo Sodré, 45, Santos. Informações: 3221-8587

das são Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Sangiovese, Pinot Noir, Tannat, Barbera

Dentre as brancas temos: Torrontés, Chardonnay, Chenin, Sauvignon, Sémillon, Pedro Gimenez, Pinot Grigio, Viognier.

Recentemente, participei de uma mega degustação, no 1º evento Argentina Premium Tasting, no Brasil. Sob a coordenação de Deco Rossi, embaixador do Wines of Argentina no Brasil, realizado na Casa Brasil Argentina, em São Paulo. O evento teve a presença da enóloga Susana Balbo, que conduziu a degustação de 29 vinhos top. Com a moderação e enriquecedora opinião de dois profissionais do setor, Guilherme Corrêa, sommelier premia-

Provei e indico



Carmelo Patti 2005 - Mendoza, AR (94 pts Parker)
Uva: 100% Cabernet Sauvignon
Cor: ruby com halo granado, intensidade média.
Nariz: mix de berrys, castanhas portuguesas, especiarias, toque terroso.
Boca: seco, frutas e pàprica, corpo médio, frescor com acidez equilibrados com 14° GL de álcool, taninos macios, persistente.

Valor sob consulta no www.nevewines.com.br



Riccitelli Wines - Vineyard Selection 2012 Vistalba, AR
Uva: 100% Malbec
Cor: ruby com violáceo, intensidade média.
Nariz: cerejas, anis, toque floral e mineral.
Boca: seco, gosto idêntico aos aromas, encorpado, equilibrado com 14,5° GL de álcool, elegante e voluptuoso, persistente

Valor sob consulta no www.winebrands.com.br/



Trapiche Vinho Iscaay Malbec Cabernet Franc 2009 Mendoza, AR
Uva: Malbec e Cabernet Franc
Cor: ruby intenso
Nariz: violetas, blueberrys, framboesa, cassis, chocolate, café e toque terroso
Boca: seco, frutas e tostados como café em boca, encorpado, taninos elegantes, exuberante e persistente

Valor sob consulta no www.interfood.com.br/

xador do Wines of Argentina no Brasil, realizado na Casa Brasil Argentina, em São Paulo. O evento teve a presença da enóloga Susana Balbo, que conduziu a degustação de 29 vinhos top. Com a moderação e enriquecedora opinião de dois profissionais do setor, Guilherme Corrêa, sommelier premia-

do da Importadora Decanter e Suzana Barelli, jornalista e editora de vinhos da revista Menu.

Foi uma grande degustação às cegas, onde pudemos conhecer alguns famosos enólogos que in loco apresentavam seus vinhos, como Alejandro Vigil da Catena Zapata, Marcelo Pelleriti da Monteviejo, Matias

Michellini da Zorzal Wines, Sebastián Zuccardi da Zuccardi, entre outros.

Confira os detalhes no site www.enoamigos.com. Até a próxima taça!

*AUTÓCTONE - UVA NATIVA DE UMA REGIÃO ESPECÍFICA.

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Arriba Maria tem cozinha Tex-Mex

DA REDAÇÃO

Um novo restaurante abriu as portas, ontem, em Santos: o Arriba Maria, no Canal 1. Com uma proposta de cozinha Tex-Mex, aquela que tem influências norte-americana e mexicana, a casa tem decoração temática com sombreiros e referências ao Dia dos Mortos.

Os proprietários Sergio Rosa, Marcelo Biscaia e Bruno Figueiredo disseram que adaptaram os pratos apimentados dessa culinária para o paladar brasileiro, mas que há opções bem picantes para quem preferir, como a salsa mata homem, que pode vir separada em qualquer pedido, assim como todos os outros molhos feitos na casa.

A cozinha é comandada pelo chef Adriano Freitas. Entre os destaques do menu, o nachos su-



ALEXANDER FERRAZ

Nachos supreme tem guacamole, chili, pico de gallo e sour cream

preme, que tem os topos de milho crocantes cobertos com guacamole, chilli, sour cream e vinagrete (R\$ 34,40) e a costela à barbacoa com cebolas empanadas (R\$ 39,50). Entre as bebi-

das, a cerveja Baden servida com pimenta (R\$ 14,00) promete ser um sucesso.

ARRIBA MARIA (AV. PINHEIRO MACHADO, 729, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A DOMINGO, A PARTIR DAS 19H.

Quentinhas

Guaiá em festa

O Restaurante Guaiá (Rua Dom Lara, 65, Santos), comandado pelo chef André Ahn e pelo sommelier e administrador André Antivillo, completa três anos na próxima semana e para marcar a data, o chef criou um novo menu de sete pratos, que promete surpreender mais uma vez. Olhe só a versão da clássica salada caprese: creme de queijo, sorbet de alface, suspiro de manjerição e gelinho de tomate. Entre os pratos principais, paleta de cordeiro defumada com queijo de cabra, cinzas de carvão vegetal e molho de jabuticaba. O valor do jantar com este menu de sete pratos é R\$ 169,00 por pessoa. Reservas pelo tel.: 3877-5379.

Sanduíche de pizza

Você já pensou em comer um sanduíche feito com massa de pizza e ainda integral? Pois o chef Wilson Roque Jr., da Fornalha Palmares, criou o Tropicália Santista, uma massa de pizza dobrada como sanduíche e que tem dois sabores de recheio: cream cheese, frango desfiado, azeitonas e rúcula, ou peito de peru, alface, muçarela de búfala e tomates cereja. O valor é R\$ 24,90 e serve quatro pessoas. A Pizzaria Fornalha Palmares fica na Avenida Siqueira Campos, 296, Santos.

Festival de Itanhaém

A Prefeitura de Itanhaém realiza,

até dia 19, a 5ª edição do Festival Gastronômico Sabores de Itanhaém. Participam 41 estabelecimentos. Veja os locais no site www.itanhaem.sp.gov.br/saboresdeitanhaem.

Danado de Bom

Prorrogadas as inscrições para o Festival Danado de Bom. Bares e restaurantes de Cubatão podem inscrever suas receitas nordestinas, até dia 9, no 1º andar da Prefeitura (Pça. dos Emancipadores, s/nº). Informações: 3362-6023.

