



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



### Desfile de rótulos da Orion Vinhos

Santé! A importadora Orion, atuante no mercado há 15 anos, esteve em Santos. Cláudio Chiarelli, proprietário e Tadeu Ferreira, representante da marca, receberam os amantes de vinhos na Van Gogh Pizzaria e no Laticínios Marcelo.

De Portugal as Cooperativas Vercope (Minho) e Udaca (Dão), além da afamada Casa Ermelinda (Península de Setúbal) e Caves de Santa Marta (Porto) exibiam seus rótulos.

Da Sicília a Farnese Vini e do Vêneto a Santa Margherita representavam a Itália e ainda do Vale de Curicó a Viña Requingua do Chile, nos oferecia os Arte Noble. Até a próxima taça! MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

### Provei e indico



Casa Ermelinda-Merlot 2011, Península de Setubal, PT  
**Uva:** Merlot (carvalho americano e francês)  
**Cor:** rubi intenso com reflexos atijolados  
**Nariz:** frutas vermelhas e negras maduras, anis, defumados, especiarias e madeira  
**Boca:** seco, aromas em boca, encorpado, com 14,5° GL integrados com taninos firmes, final longo e doce

R\$ 64,90



Casa Ermelinda Espumante Bruto, Península de Setubal, PT  
**Uva:** 85% Fernão Pires, 15% Arinto  
**Cor:** amarelo brilhante com borbulhas finas e abundantes  
**Nariz:** frutas tropicais toque de frutas secas  
**Boca:** seco, cítrico, cremoso, boa acidez e bom corpo, equilibra 12° GL com finesse e final longo

R\$ 48,90



Cellaro - Bacaro Nero D'Avola e Nerello Mascalese IGT 2013, Sambuca di Sicilia, IT  
**Uva:** Nero D'Avola e Nerello Mascalese (6 meses carvalho americano e francês)  
**Cor:** rubi intenso  
**Nariz:** frutas vermelhas e negras, pimenta, especiarias, complexo  
**Boca:** seco, frutado com taninos firmes, bom corpo e acidez integrada a 14° GL, média persistência

R\$ 89,90



Santa Margherita-Pinot Grigio Valdadige DOC 2013, Vale de Adige, IT  
**Uva:** Pinot Grigio  
**Cor:** amarelo palha brilhante  
**Nariz:** maçã e mineral  
**Boca:** seco, frutado, mineral, vivaz, corpo leve com acidez de 12,5° GL integrados

R\$69,90



Udaca-Adro da Sé Reserva 2009, Dão, PT  
**Uva:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Afroucheiro Preto  
**Cor:** rubi intenso com granada  
**Nariz:** frutas vermelhas maduras, canela, especiarias, complexo  
**Boca:** seco, vivaz, taninos elegantes, 14° GL, encorpado e longo

R\$54,90



Udaca-Colheita 2013, Dão, PT  
**Uva:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen e Afroucheiro Preto  
**Cor:** rubi intenso com atijolado  
**Nariz:** frutas vermelhas maduras e especiarias  
**Boca:** seco, frutado com taninos firmes, 13° GL, corpo médio, boa persistência

R\$34,90

TODOS OS VINHOS NA VAN GOGH PIZZARIA E NO LATICÍNIOS MARCELO. SITE DA IMPORTADORA: WWW.ORIONVINHOS.COM.BR



## Quentinhas

### Amsterdam

Em sintonia com o principal feriado francês, a Queda da Bastilha, comemorado essa semana, o Amsterdam Bar realiza a Semana da França. Até domingo, sempre a partir das 18h, um menu especial estará disponível. Os clientes poderão escolher 4, 6 ou 8 itens dentre os 12 selecionados para o cardápio temático. Entre os destaques,

queijo camembert empanado e frito, quiche lorraine, mariscos, lagostins e carré de cordeiro. O Amsterdam fica na Av. Epiácio Pessoa, 124. Tel. 3324-7514.

### Feira de orgânicos

Neste domingo a Feira de Orgânicos da Secretaria de Meio Ambiente de Santos acontece no Gonzaga, na Emei Leonor Mendes de Barros (Praça Fernandes

Pacheco, s/nº). Das 9h às 13h, pequenos produtores venderão hortifrututis sem agrotóxicos.

### Vinhos nacionais

Dois vinhos brasileiros aparecem entre os dez melhores do mundo em 2015 em uma lista feita pela Associação Mundial de Jornalistas e Escritores de Vinhos e Licores. Outros dois produtos nacionais figuram também entre os 100 melhores no ranking. Os produtos nacionais escolhidos foram: 7º lugar: Marcus James Espumante Brut, da Aurora; 9º lugar: Espumante Garibaldi Prosecco Brut, da Cooperativa Vinícola Garibaldi; 39º lugar: Aurora Espumante Chardonnay Brut, da Aurora; 52º lugar: Garibaldi Espumante Moscatel, da Cooperativa Vinícola Garibaldi.

X



### Boa Mesa

Ano IV - nº 176.  
 Edição e textos: Fernanda Lopes.  
 Diagramação: André Dias.  
 Fotografia: Alexander Ferraz.  
 E-mail: boamesa@atribuna.com.br