



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



## É tempo de Beaujolais

Santé! Foi um sucesso a apresentação dos vinhos Beaujolais aqui em Santos. A Adega Gourmet Petit Verdot, do querido enoamigo José Rodrigues, festejou o Vins du Beaujolais.

Todo ano os amantes do vinho esperam ansiosos pela terceira quinta-feira de novembro, quando se comemora mundialmente o lançamento do Beaujolais Nouveau. Tradição que teve início em Lyon, na França, no século passado e hoje acontece em mais de 190 países, envolvendo uma megaoperação de logística.

E a Adega Petit Verdot nos encantou com mais uma noite tipicamente francesa. De quebra fomos ainda presenteados com boa música nos remetendo na minha opinião.

Os vinhos de Beaujolais são produzidos com a uva Gamay, que proporciona tintos frutados, delicados, aromáticos, redondos e com taninos macios, ideais para consumo em países de clima tropical, como o nosso. Um vinho frutado e alegre, para acompanhar aperitivos, frios e muitos pratos. Mas não esqueçamos que há também os brancos de Beaujolais da casta Chardonnay, muito bons por sinal!

A simpatia da Patricia Brentzel, sommelier, descontraiu os enófilos enquanto apresentava

um Beaujolais Nouveau rico e saboroso. Falo do Georges Dubœuf, que representa mais de 400 vinhateiros da região, considerado o rei do Beaujolais.

Mas nem só de Nouveau foi a noite, uma vez que o primeiro vinho servido foi um brasileiro. O Capoani Gamay 2016, que às cegas não deu ares de brazuca. Do Vale dos Vinhedos, é um vinho muito interessante. A degustação seguiu e após o Dubœuf degustamos o Beaujolais Albert Bichot 2014, que agradou. Adiante, o encantamento do Beaujolais Villages Louis Latour 2013 e do Crus de Beaujolais Henry Fessy Morgon 2012 nos fez mais felizes ainda.

O enoamigo Zé Rodrigues, quem conhece bem sabe, gosta de inovar e brincar e abriu ainda um Beaujolais Nouveau. Joseph Douhin, 2015 (seria hoje um beaujolais vieux, velhinho?) Ah, estava perfeito! O mito de que o Nouveau deve ser aberto imediatamente após a compra não valeu, ao menos pro Drouhin. Um vinho fresco, show de frutas, corpo médio, taninos macios e agradabilíssimos, equilibrado, saboroso com um toque doce ao final. Valeu, Zé! No meu site [www.enoamigos.com.br](http://www.enoamigos.com.br) eu descrevo a região de Beaujolais e seus vinhos - matéria publicada aqui há um ano. Acesse. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Provei e indico

Capoani Gamay 2016,  
Bento Gonçalves, RS, Brasil

**Uva:** Gamay  
**11,7º GL**  
**Cor:** Violáceo claro e brilhante  
**Nariz:** Morango, amora  
**Boca:** seco, leve, refrescante e vivaz  
R\$ 88,90 NA PETIT VERDOT



Georges Dubœuf Beaujolais  
Nouveau 2016, FR (Interfood)

**Uva:** Gamay,  
**12º GL**  
**Cor:** rubi violáceo pouco intenso e brilhante  
**Nariz:** explosão de frutas vermelhas  
**Boca:** seco e fresco, muita fruta, tanino delicado e macio, saboroso  
R\$ 133,80 NA PETIT VERDOT



Louis Latour Beaujolais Villages  
2013, FR (Inovini)

**Uva:** Gamay (vinhas de 30 anos) **13º GL**  
**Cor:** rubi pouco intenso e brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas maduras, notas de violeta e banana  
**Boca:** seco, leve, taninos delicados, refrescante e frutado  
R\$ 129,90 NA PETIT VERDOT



Henry Fessy Morgon 2012,  
FR (Inovini)

**Uva:** Gamay (vinhas de 50 anos) **13º GL**  
**Cor:** rubi intensidade média e brilhante  
**Nariz:** frutas negras, mineral e toque floral  
**Boca:** seco, bom corpo, taninos aveludados, frutado e persistente  
R\$ 167,80 NA PETIT VERDOT



## Sucos saudáveis para receber o verão

DA REDAÇÃO

Os dias e as noites, aos poucos, começam a ficar mais quentes. Aí, não tem jeito: é preciso adotar uma dieta mais leve e saudável para aproveitar a praia e tudo o que a temporada traz de melhor. E lançar mão de sucos saudáveis como lanches ou para acompanhar as refeições é uma boa pedida.

Aqui, uma receita da Obba! Saladaria, que acaba de completar um ano de funcionamento e lançou cinco tipos de sucos funcionais em seu menu de saladas e pratos saudáveis. São elas: Verão (Laranja, água de coco, cenoura e beterraba), Diurético (Melancia, limão, chá de erva cidreira e hibiscos), Anti-Stress (Maracujá, chá de maçã com camomila), Detox (Abacaxi, gengibre, couve e hortelã) e Energia (Laranja, açaí e mel).

Os sucos não contêm açúcar e conservantes e têm 500 ml (R\$ 10,00 cada).

As entregas são feitas de segunda a sexta, das 9h30 às 12h30 e das 19h30 às 21h, aos sábados, das 10h às 13h e aos domingos, das 19h30 às 21h. Pedidos pelo telefone (13) 99170-5097. A taxa de entrega é de R\$ 2,00 parapedidos de um item e isenta para pedidos de dois itens ou mais.

## Suco Verão da Obba!

Ingredientes: 1/2 cenoura;  
1/3 de beterraba; 1/2 litro de suco de laranja ou 1 polpa de laranja e 1/2 copo de água de coco

Preparo: bata tudo no liquidificador. Se quiser, passe no coador e pronto. Beba gelado.



DIVULGAÇÃO

## MasterChefBR

ALEXANDER FERRAZ



Concorrido. O chef santista Dario Costa, que já está entre os quatro melhores do MasterChef Profissionais, promoveu um almoço em Santos, no qual preparou pratos que fez no programa, como a ostra com vinagre de manga, e outras criações. O evento foi prestigiado por seus companheiros de reality, Ivo Lopes e Marcelo Verde. "Fiz uma amizade grande com eles, além da telinha", diz Dario. O chef santista promete mais eventos como esse em que o público pode conhecer sua cozinha autoral. No último programa, Dario esteve entre os piores, mas conseguiu permanecer. "Deu tilt aquele dia. Não estava bem."

## Quentinhas

## Black Friday I

De hoje a domingo, o Restaurante The Garden, no Mendes Plaza Hotel, estará com promoção. É o Menu Black Weekend com entrada, prato principal e sobremesa por R\$ 68. O menu do chef Danilo Nascimento pode ser conferido no [www.mendesplaza.com.br/blackweek.php](http://www.mendesplaza.com.br/blackweek.php).

## Black Friday II

A Villa Borghese e a Enoteca Decanter Santos estão hoje com ofertas da Black Friday. Toda a Decanter estará com 30% de desconto e os vinhos Decanter com selo Black Friday, com 50%. Além disso, poderão ser comprados produtos como Bacalhau Morhua por R\$ 49,90/kg, chocolate Lindt ao leite

(R\$ 9,99) e azeite Esporão extravirgem (R\$ 23,90).

## Black Friday III

De hoje até segunda, a Starbucks dará descontos de até 50% em canecas e copos acrílicos de 20 modelos. Os membros do programa de fidelidade do My Starbucks Rewards, que ao comprar um dos itens identificados na promoção pagarem com o Starbucks Card registrado ou via aplicativo, terão direito à uma bebida tall grátis.

## Pães

O Senac Santos abre vagas para o curso rápido Preparo de Pães Caseiros, opção de capacitação com início no dia 3/12.

## Orgânicos

Amanhã, os moradores da Ponta da Praia têm uma ótima oportunidade para comprar hortifrutis orgânicos diretamente dos agricultores. É a Feira de Orgânicos da Secretaria de Meio Ambiente, que acontece, das 9h às 13h, no estacionamento interno da Praça Engenheiro José Rebouças. A Feira é uma das homenagens aos 44 anos do Complexo Esportivo Rebouças. A próxima acontece na terça-feira, das 15h às 19h, na quadra da Igreja da Pompeia (Praça Benedito Calixto, 1).

## Novotel

O chef confeitiro Arnor Porto estará no Novotel Santos (Gonzaga) hoje, às 17h, mostrando técnicas de preparo com chocolate. Especialista no assunto, ele é considerado um dos melhores chocolatiers do Brasil. Para participar da apresentação é preciso reservar vaga pelo telefone 3878-9700. Interessados em aprender técnicas para elaborar pães caseiros podem aproveitar as vagas abertas para o curso Preparo de Pães Caseiros do Senac Santos, opção de capacitação que acontece aos sábados e com início agendado para o dia 3 de dezembro. Durante o curso, serão desenvolvidos conhecimentos e habilidades para preparar diversos receitas, levando em conta a escolha dos produtos e finalização, seguindo padrões das boas práticas de manipulação e armazenamento dos alimentos. Interessados devem ter, no mínimo, o ensino fundamental incompleto. Inscrições podem ser feitas pelo Portal Senac [www.sp.senac.br/santos](http://www.sp.senac.br/santos), pelo telefone (13) 2105-7799 ou diretamente na unidade. Serviço Preparo de Pães Caseiros Data: De 3/12 a 17/12 Carga horária: 12 horas Inscrições: Portal Senac ([www.sp.senac.br/santos](http://www.sp.senac.br/santos)), pelo telefone (13) 2105-7799 ou diretamente na unidade

## Boa Mesa

Ano IV - nº 247.  
Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Fotografia: Alexander Ferraz.  
Imagens: Shutterstock.com  
E-mail: [boamesa@atribuna.com.br](mailto:boamesa@atribuna.com.br)

