

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

## Viña Los Boldos

Santé! Vinhedos provenientes da zona central chilena, no Valle Cachapoal, aninhados na Cordilheira dos Andes, região regulamentada como Cachapoal Andes, demarcam a Viña Los Boldos.

O clima é temperado, com invernos frios e chuvosos, e verões quentes e secos. A influência da Cordilheira, resulta em grandes oscilações térmicas entre dia e noite, o que permite amadurecimento lento e equilibrado das uvas. O rio Cachapoal atua como um moderador de temperaturas e é a principal fonte de irrigação da vinha. O solo é de origem aluvial, o que favorece a drenagem, oxigenação e o desenvolvimento profundo das raízes das plantas, proporcionando condições de excelência para a produção de vinho de alta qualidade.

A Viña foi iniciada em 1991, em Santa Amalia, no município de Requínoa,

objetivando produzir vinhos de alta gama. Em 2008 Los Boldos passou a fazer parte do Grupo Sogrape, empresa portuguesa renomada, criadora do Mateus Rosé, conhecido mundialmente. Além da rede de distribuição internacional e presença mundial, a Sogrape implementou vasto programa de reformas e investimentos nas vinhas e na vinícola como um todo, impulsionando cada vez mais a qualidade superior de seus vinhos no Chile.

Nos anos subsequentes a Viña só cresceu e vem se destacando. Em 2014, obtiveram a certificação de sustentabilidade nos vinhedos, vinícolas, além de engarrafadoras e área social. Recentemente as vinhas alcançaram grande potencial com plantas que atingiram seu equilíbrio natural, permitindo a elaboração de vinhos de extrema qualidade e complexidade.

O cultivo de uvas no território da

Los Boldos teve início em 1948, e hoje seus 170 hectares abrigam Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère e Syrah. São vinhos premium cuidadosamente vinificados em busca da excelência, misturando o vigor e a grandeza dos Andes com a elegância e tradição europeia.

Noite dessas, num delicioso jantar no Elo Gastronomia, pude conferir os rótulos Château Los Boldos, harmonizando com iguarias especialmente preparadas pelo chef Edu Lascane, sob a condução do enólogo chefe da Viña, Víctor Gatica. Destaco o Sauvignon Blanc Tradition harmonizado com filé de congrio e salada de abacate e cebola roxa com espuma de limão siciliano. Uau! Consumaram um casamento picante e bastante refrescante. E o Cabernet Sauvignon Vieilles Vignes acompanhando o prato de cer-



## PROVEI E INDICO

Château Los Boldos Tradition Reserve Sauvignon Blanc 2018

**Uva:** Sauvignon Blanc 12,5° GL

**Cor:** palha com verdeal brilhante

**Nariz:** herbáceo, fresco, aspargos, frutas cítricas

**Boca:** seco, frutado, ótima acidez, corpo médio, saboroso

**Preço:** R\$ 90,00 no site <https://www.zahil.com.br>

Château Los Boldos Vieilles Vignes Cabernet Sauvignon 2015

**Uva:** Cabernet Sauvignon (12 meses carv.francês)

**Cor:** rubi intenso e brilhante, violáceo (13,9° GL)

**Nariz:** amaras, cassis e framboesas, toque defumado, tabaco e couro.

**Boca:** seco, equilibrado, corpo médio, taninos macios, persistente e elegante.

**Preço:** R\$ 261,00 no site <https://www.zahil.com.br>

OS VINHOS DA VIÑA LOS BOLDOS SÃO IMPORTADOS PELA ZAHIL

do (barriga e costela de porco) com grão-de-bico e linguça artesanal, dos deuses! Vinhos elaborados com maestria e gostinho de quero mais.

Acompanhe minhas impressões e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Franquia curitibana de chope e hambúrguer chega a Santos

Para inauguração, amanhã os primeiros 500 clientes terão a bebida de graça

DA REDAÇÃO

Chegou a Santos o Mr. Hoppy – franquia original de Curitiba. Especialista em hambúrgueres e chope artesanal, o local tem decoração despojada e com mobiliário com madeira e objetos de reuso. Para marcar a inauguração, amanhã, a partir das 15 horas, os primeiros 500 clientes da casa ganharão chopes de graça.

A unidade tem torneiras com chopes locais e feito pela franquia (R\$ 8/330ml/ e R\$ 10/440 ml). No menu, seis diferentes sanduíches, todos com opções veganas. Destaque para o Classic Salad Burger (pão, burger, maionese, rúcula, cebola-roxa, tomate e queijo muçarela – R\$ 10), o Barbie Kill (pão, burger, maionese, queijo muçarela, molho barbecue secreto e cebola crispy – R\$ 12) e o Hoppy Melt (pão, burger, maionese, cheddar derretido coberto por cubos de ba-



Classic Salad Burger tem pão, burger, maionese, rúcula, cebola-roxa, tomate e queijo muçarela (R\$ 10)

con crocante – R\$ 12).

De acompanhamento, a casa oferece duas opções de batata frita, a simples (R\$ 8) e uma coberta com cheddar e bacon (R\$ 12). Há ainda os anéis de cebola fritos (R\$ 10), servidos com

molho barbecue e minichurros (R\$ 10).

Na programação, o Mr. Hoppy conta com shows de música ao vivo, Amanhã, Letícia Alcovér e Dog Joe duo prometem agitar o público. A casa não cobra 10%

e nem couvert artístico.

O método é de autoser-viço, ou seja, o cliente paga e pede no balcão.

SERVIÇO: MR. HOPPY (AVENIDA GOVERNADOR COSTA E SILVA, 526, PONTA DA PRAIA). FUNCIONAMENTO: TERÇA A QUINTA, DAS 17H30 À 0H. SEXTA E SÁBADO, DAS 17H30 À 1H. DOMINGO, DAS 17H30 À 0H.



Às quartas-feiras faz sucesso a tradicional feijoada

## Bufê com preço fixo é novidade no Novotel

DA REDAÇÃO

Com o sucesso do bufê de feijoada self service às quartas-feiras, o Restaurante 365 do Novotel Santos instalou o sistema de preço único para comer à vontade agora também de segunda a sexta-feira. O valor é de R\$ 34,90, com menu variado da equipe do chef Marcos Pereira.

Na quarta-feira, a estrela continua sendo a feijuca. Nos outros dias, opções como contrafilé acebolado, moqueca de peixe, picadi-

nho de carne, filé à parmegiana, arroz cremoso de palmito integram a parte de pratos quentes, que variam sempre. São cerca de 12 sugestões diariamente, incluindo arroz branco, integral e feijão. Há também a ilha de saladas com folhas verdes, legumes variados e molhos e outra de sobremesas e frutas. O almoço funciona das 11h30 às 15 horas, no 6º andar do Novotel (Av. Ana Costa, 473, Gonzaga, Santos. Tel. 3878-9700).

## Quentinhas

## Preço pela metade

O Itabaiana III liberou a promoção peça a porção inteira e pague meia para todos os dias após as 18 horas no salão ou no delivery. Pratos que servem até 4 pessoas têm a partir de R\$ 65,00 (frango à passarinho). Destaque para o espetão misto que serve de 6 a 7 pessoas por R\$ 115. Fica Rua Presidente Prudente de Moraes, 135, Santos. Delivery: 3224-3390 ou 3224-3393.

## Choripan

A Clássica Gastronomia (Av. Epitácio Pessoa, 23, Boqueirão) incluiu no seu cardápio de lanches, o tradicional sanduíche argentino, o Choripan. Feito com linguça artesanal, tem ainda alface, maionese da casa e vinagrete no pão francês bolinha, feito nos fornos da tradicional padaria. O sanduíche é servido de segunda a sábado, a partir das 17 horas.



## Caneta azul

Tem feito sucesso uma criação da Nova Seara (Av. Senador Feijó, 381) dentro da linha de bolos temáticos do seu cardápio de encomendas para festas: o Bolo Caneta Azul, que aproveita o sucesso da música que viralizou na Internet. Ele pode ter qualquer recheio e sabor de massa, mas a cobertura é azul e branca e

tem canetas enfeitando. Segundo o confeitiro Everton José Santos Conceição, criador da receita, "a ideia surgiu porque todos gostam de uma brincadeira". E ele tem razão, já que desde que entrou no menu há duas semanas, tem sido um dos mais pedidos. O valor é R\$ 50 o quilo. Encomendas pelo tel. 3232-3970.

## Hackafood

Concurso criado em parceria entre Universidade São Judas, ARYZTA, Outback Steakhouse e Ânima Educação, promove a primeira versão de um Hackafood no Brasil. Nos dias 29 e 30, estudantes e ex-alunos da instituição poderão criar uma experiência gastronômica que contenha uma ou mais produções de um menu (entrada, prato principal ou sobremesa). As inscrições serão realizadas de 11 a 15 de novembro no [www.hackafood.com.br](http://www.hackafood.com.br).

## Meu Nome Virou Pizza tem vencedores

DA REDAÇÃO

As pizzas vencedoras da 10ª edição do Meu Nome Virou Pizza já estão no cardápio da Kokimpos. Edith Canonaco Curti fez a receita vencedora como Pizza Pepina Gallo (muçarela de búfala, chouriço, alcachofra, tomate seco e parmesão – R\$ 79). Em segundo lugar ficou Fabio Abrão, com a Pizza Du Abrão (costela suína desfiada, muçarela de búfala, tomate cereja, alho poró e rúcula – R\$ 69).

As duas melhores pizzas ficarão, por um ano, no cardápio oficial da casa e também ganharam prêmios e um período de pizza grátis. Pela primeira vez, houve a versão, para crianças de 8 a 14 anos. O vence-



Vencedora, pizza Pepina Gallo já está no cardápio da kokimpos

dor foi Gabriel Moromizato Akaoui, 14 anos, com a Pizza Lombardia (molho de tomate com gorgonzola, muçarela, tomate e manjeriço – R\$ 36 - brotinho). Em segundo ficou Juliano Mira Marques Ferrei-

ra, 9 anos, com a Pizza Mamma Mia (molho de tomate, shitaque, muçarela, presunto parma desfiado, rúcula com azeite trufado – R\$ 42 - brotinho). Informações: [www.kokimpos.com.br](http://www.kokimpos.com.br)