

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.

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