

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Paul Mas, referência no Sul da França

Santé! Jean Claude Mas é o enólogo e o proprietário do Domaine Paul Mas, fundado em 2000. Ética, ecologia e sustentabilidade envolvem a empresa que hoje reúne 15 propriedades na região de Languedoc, sul da França, desde Roussillon, no extremo oeste, até Nîmes, perto do rio Rhône, no leste. Dos vinhedos da família, 60% têm certificação Agriculture Biologique, e 80% são certificados Terra Vitis e cultivados organicamente. Ainda, com a máxima intenção de ser 100% orgânico dentro de alguns anos.

Não à toa, acaba de ser eleita a 'Vinícola Europeia do Ano' pela Wine Enthusiast Magazine, uma das publicações mais respeitadas no mundo, que há mais de duas décadas elege, anualmente, profissionais que contribuem para o sucesso, desenvolvimento e inovação da indústria do vinho.

De acordo com a publicação americana, Jean Claude Mas reinventou as tradições vitícolas do Languedoc, respeitando acima de tudo a terra e preservando o seu futuro.

"Temos nossas próprias regras quan-

Paul Mas
Vermentino 2018
IGP Pays D'Oc,
Languedoc
Uva: Vermentino
13° GL
Cor: amarelo
esverdeado brilhante
Nariz: cítricos (lima),
melão maduro,
herbáceo, floral e
mineral
Boca: seco, ótima acidez e corpo médio,
mineralidade, frescor
Preço: R\$ 72,60



Château Lauriga
Jardin de Roses
Rosé 2018 AOP
Côtes du Roussillon
Uva: 70% Syrah 30%
Grenache 13° GL
Cor: salmão claro
brilhante
Nariz: floral
permeado por toranja,
cereja, morango e
mineralidade
Boca: seco, leve, acidez crocante, final
limpo, suculento e duradouro
Preço: R\$ 129,40



Arrogant Frog
Syrah-Viognier 2018
IGP Pays D'Oc,
Languedoc
(amadurece
5 meses em barricas
francesas)
Uva: 91% Syrah
(vinhas 20-30 anos),
9% Viognier (15 anos)
13,5° GL
Cor: rubi violáceo
brilhante
Nariz: violeta, amora, mirtilo, toque
de baunilha
Boca: seco, corpo médio, taninos delicados,
fresco e persistente
Preço: R\$ 74,50



TODOS OS VINHOS NA ENOTECA DECANTER SANTOS OU NO SITE WWW.DECANTER.COM.BR

do se trata de vinificação sustentável e estabelecemos vários processos quando o tema é trabalho de forma ética e ecológica, com uma abordagem 360°. Estabelecemos um novo modelo em

vinificação na França e estamos orgulhosos e gratos pelo reconhecimento", comemora Jean Claude Mas.

A vinícola é reconhecida em todo o mundo e suas mais de 20 marcas resul-

tam de uma produção anual de cerca de 22 milhões de garrafas distribuídas para 71 países.

"Basicamente, o maior desafio é produzir 20 milhões com a mesma aten-

ção de quando comecei com 10.000 garrafas", explica Mas.

Alta qualidade e estilo marcam o portfólio, que vai do alegre Arrogant Frog e o excelente custo-benefício Côté Mas, a vinhos de altíssima gama como Château Lauriga e Château Crès Ricards. Vinhos trazidos ao Brasil pela Decanter, que importa também outros rótulos: Paul Mas La Forge, Mas de Mas Minervois, Château Clos De Mûres, Claude Val, Mas de Mas Terrasses du Larzac e Mas Des Mas Picpoul De Pinet.

Arrogant Frog é, sem dúvida, a marca mais conhecida dessa empresa. Jean-Claude Mas demonstrou que com criatividade, know-how e humor os vinhos do Languedoc poderiam brilhar em todo o mundo. Assim criou um vinho cujo rótulo estampa a imagem de um sapo simpático, menos esnobe, que chega até a zombar da autoconfiança francesa. Deu certo! É uma história de sucesso, com mais de 5 milhões de garrafas vendidas em mais de 40 países.

Indico a seguir três rótulos fantásticos do Domaine Paul Mas, uma sugestão para o jantar e o almoço de Natal em família, que se aproxima.

Aproveite as dicas e até a próxima taça!



Fornada 013 segue tradição italiana, com frutas como damasco turco



Padocaffe faz versões de chocolate ao leite e meio-amargo



Cozinha de Pandora faz de frutas e também de chocolate

Fermentação natural, tendência das festas

Os panetones seguem a tendência de 2020 da levedura selvagem, com tempo longo de crescimento e massa mais leve e saborosa

DA REDAÇÃO

Uma tendência deste Natal são os panetones feitos por meio da fermentação natural, com um processo longo de fermentação. Isso segue o sucesso de 2020, que foram as fornadas de pães preparados com o fermento selvagem, crescimento lento, farinha importada e ingredientes naturais.

Fernanda D'Angelo, da Padocaffe incluiu nas suas fornadas semanais de pães, panetones e chocotones.

"Como esse é meu primeiro Natal, optei por fazer apenas os sabores básicos: panetone com frutas cristalizadas e passas e panetone com gotas de chocolate".

Ela explicou que a massa é fermentada exclusivamente pela ação do fermento selvagem (levain) e aromatizada com essência natural, à base de laranja, limões, baunilha, canela e mel. Sem essência artificial. "O resultado é um panetone de textura leve,

SERVIÇO

Padocaffe

PanetoneR\$ 42 (700g)
ChocotoneR\$ 46 (700g)
WhatsApp (13) 99747-7781/ Instagram @padocaffe

Cozinha de Pandora

Panetones ou chocotonesR\$ 15 (150g) e R\$ 43 (700g)
WhatsApp (13) 98187-8031/ Instagram @cozinhapandora

Fornada 013

PanetoneR\$ 52 (530g)
ChocotoneR\$ 60 (530g)
WhatsApp (13) 99197-6039/ Instagram @fornada013

dulcor mais equilibrado e muito saborosa".

No Fornada 013, a origem italiana do panetone inspirou as receitas. São feitos artesanalmente, com fermentação natural e longa, ingredientes naturais, livre de essências artificiais e conservantes e recheados com frutas de verdade.

Ao invés de essência artificial utiliza extrato natural feito com frutas cítricas e especiarias. Nada de chuchu colorido com nome de frutas cris-

talizadas. São usados damascos turco, cascas de laranja cristalizadas e uvas passas pretas e brancas ou chocolate no chocotone.

Taluya, da Cozinha de Pandora, também incluiu panetones e chocotones no seu cardápio. "São 100% preparados com fermentação natural e sem nenhuma química. Estou fazendo panetone clássico de frutas e chocotones com chocolate meio-amargo ou chocolate ao leite".



Eles produziram menus de gastronomia do mundo e do Brasil

Alunos de Nutrição participam de oficina gastronômica

DA REDAÇÃO

Com o objetivo de estimular os estudantes de Nutrição a conhecer as gastronomias internacionais, nacionais e locais, reforçando com o empreendedorismo da Economia Criativa, a Universidade Metropolitana de Santos (Unimes) promoveu o Nutri.Colab, projeto de análise sensorial e degustação de culinárias distintas.

"O desenvolvimento de habilidades culinárias é uma estratégia de promoção de uma alimentação

adequada e saudável, por essa razão o componente curricular Nutrição e Gastronomia proporciona o estudo da cultura alimentar e a vivência da execução de pratos característicos de diferentes cozinhas regionais brasileiras e internacionais", explicou o professor Anael Neves.

"Quando desenvolvemos esse projeto em conjunto, pensamos em trazer a Nutrição com a Gastronomia e desenvolver o lado mais em- prendedor de nossos alu-

nos", conta a professora Natasha Guerrize.

No total, foram 26 alunos em 9 grupos, separados para mostrar suas habilidades culinárias e apresentar o produto, com marca e branding de cada cozinha para cinco juradas: Fernanda Lopes (jornalista, gastrônoma e editora do caderno Boa Mesa e AT Revista); Thais Lyra (repórter da AT Revista); Nayara Cavalcanti (coordenadora do curso de Nutrição da Unimes); Simone Caivano

(coordenadora do curso de Gastronomia da Unimes) e Tatiana Ferreira Lopes (jornalista e assessora da ELO Comunicação, assessoria especializada em Gastronomia).

Para 2021, a Unimes pretende fazer ainda um evento maior. "Nossa intenção é poder dar um prêmio para o melhor grupo e ampliar, quem sabe, para o público externo, caso tenhamos um cenário melhor relacionado à pandemia", reforça Natasha.