

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Vinhos orgânicos e biodinâmicos, tendência mundial

Santé! A realidade atual pede vinhos cada vez mais sustentáveis, cujas uvas procedam de vinhedos que causem o menor impacto possível ao meio ambiente.

Vinhos os mais naturais possíveis, como os orgânicos e biodinâmicos, que seguem esse padrão de sustentabilidade. Orgânicos são vinhos de uvas cultivadas livres de produtos químicos, há uso responsável da terra da água e do ar. Apenas que na vinificação pode-se utilizar técnicas modernas, como por exemplo a adição de sulfitos e conservantes, leveduras selecionadas, controle de temperatura, etc. Já os biodinâmicos transcendem com um olhar cósmico, além de não utilizar nada de produtos químicos, uma vez que todos os procedimentos desde o cultivo da uva até a vinificação são feitos de acordo com as fases da lua.

Recentemente a crítica inglesa, Jancis Robinson, uma das maiores autoridades em vinhos, publicou em seu site que os vinhos de Bordeaux, estão se adaptando a nova era. E a nova era é a era dos vinhos mais naturais, num processo mais orgânico ou biodinâmico, vinhos com menos teor alcoólico e mais expressão do terroir e da própria fruta. Tendência do mercado mundial.

Em uma ação da TDP Wines e assessoria da CH2A Comunicação, recebi e provei em casa, rótulos da Viñedos Veramonte que agrega as vinícolas: Neyen, Ritual e Primus, no Chile. Todos vinhos orgânicos, biodinâmicos e veganos, elaborados com muita maestria e seriedade pela enóloga Sofia Araya.

A Neyen, está no Vale de Apalta, no coração de Colchagua. Neyen é a expressão máxima desse terroir majestoso,



FOTOS ADOBE E DIVULGAÇÃO

so, que abriga videiras com mais de 120 anos de história. As primeiras videiras da Neyen são originárias da França, da era pré-filoxera, plantadas em 1890 e continuam a produzir. Cultivadas por práticas orgânicas e biodinâmicas respeitam as características do solo e do clima resultando no Espírito de Apalta, um vinho único e reconhecido mundialmente (96 pts Tim Atkin), no qual a enóloga Sofia há dez anos da continuidade ao trabalho do criador do projeto, Rodrigo Sotto.

A Ritual, no Vale de Casablanca, recebe a influência direta do Oceano Pacífico, ideal para produção de brancos e tintos frescos de Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir. Seus vinhedos orgânicos e biodinâmicos têm agrado do consumidor com vinhos reveladores. Já indiquei nessa coluna o Ritual Chardonnay, um vinho vivaz, intenso e elegante. E chamo atenção agora para o Pinot Noir, delicado, fresco e marcante (92 pts Tim Atkin).

Concluo com a Primus que ousou

criar vinhos com mesclas ou cortes diferentes, com estágio em barricas francesas e/ou foudres, que são grandes tonéis de 5000 litros. E deu certo. São dois vinhedos distintos cultivados sob os preceitos orgânicos e biodinâmicos. Um em Apalta, ao lado da lendaria Neyen, e o outro no Alto Maipo ao pé da Cordilheira dos Andes, ambos em zonas de destaque para os vinhos tintos. O Primus Blend (94 pts Tim Atkin), é um corte bordalês que às cegas, engana qualquer especialista quanto à sua procedência, simplesmente encantador. Destaco o recém-lançado Primus Winemaker Selection 2016, ainda sem pontuação, onde a uva Carménère dá o tom no corte com Syrah e Cabernet Franc, realmente um vinho que deixa um gostinho de quero mais.

Acompanhe minhas impressões dos rótulos da Veramonte, vinhos que acompanham a tendência mundial de sustentabilidade e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Ritual Pinot Noir 2017, Vale Casablanca CL (12 m carv. francês 20% novas)

Uva: Pinot Noir (ferment. cachos inteiros)

Cor: rubi pouco intenso (13,5° GL)

Nariz: frutas vermelhas, toque floral e especiarias

Boca: seco, acidez e taninos equilibrados, corpo médio, longo e sedoso

Preço: R\$ 190,00



Primus Winemaker Selection 2016, Apalta, CL (14 meses carv. francês) (vinhas centenárias)

Uva: 70% Carménère, 25% Syrah, 5% Cabernet Franc

Cor: rubi intenso (14° GL)

Nariz: frutas vermelhas e negras, pimenta, café e chocolate

Boca: seco, encorpado, acidez vivaz, taninos aveludados, elegante e longo

Preço: R\$ 490,00



Primus The Blend 2015 Vale Apalta, CL (12 m carv. francês 66% e foudres carv. 33%)

Uva: 40% C Sauvig., 25% Merlot, 24% Carménère, 8% P. Vredot, 3% C Franc

Cor: rubi intenso (14° GL)

Nariz: frutas vermelhas e negras, toque herbáceo e especiado

Boca: seco, corpo médio +, textura e taninos macios, fantástico

Preço: R\$ 189,00



Neyen Espiritu de Apalta 2015, Apalta, CL (12 m carv. francês 50% novas e 6 m em foudres carv. 50% novos)

Uva: 50% Carménère, 50% Cabernet Sauvignon (vinhas centenárias)

Cor: rubi intenso brilhante

Nariz: frutas vermelhas e negras, couro, menta, sous-bois

Boca: seco, acidez perfeita, taninos aveludados, elegante, poderoso

Preço: R\$ 700,00



TODOS OS VINHOS NA TDP WINES WWW.TDPWINES.COM.BR @TDPWINES E TOTAL VINHOS WWW.TOTALVINHOS.COM.BR @TOTALVINHOS

Restaurante-escola reabre adaptado e com novo cardápio

Obedecendo às determinações sanitárias, está funcionando com 30% da sua capacidade

DA REDAÇÃO

Após mais de dois meses fechado em cumprimento ao Plano São Paulo, o Estação Bistrô Restaurante-Escola (Estação do Valongo, Largo Marquês de Monte Alegre, 2, térreo) reabriu as portas, das 12h às 15h, para atendimento presencial. Também voltam a funcionar, de terça a sábado, o take-away e delivery. Obedecendo às determinações sanitárias, o restaurante-escola está atendendo com 15 mesas, 30% de sua capacidade.

CARDÁPIO

Com um cardápio mais restrito, o Estação Bistrô tem de croquete de carne assada com aioli de bacon como entrada (R\$ 16,90, 8 unidades), salada acompanhada de cinco opções (três tipos de molho; filé de peixe, frango, baby beef ou mignon/ R\$ 34,90 e R\$ 42,90), sete pratos clássicos do restaurante-escola e cinco preparações especiais, entre elas filé-mignon com risoto de cogumelo e demiglace (R\$ 62,90), Meca Santista (R\$ 59,90) e o vegano espaguete de legumes e pupunha com molho ao sugo e alho crocante (R\$ 29,90).

Estão no menu também seis sobremesas, a exemplo de abacaxi grelhado com



FOTOS ALEXANDER FERRAZ

Com ambiente amplo, no Valongo, o Estação Bistrô emprega e forma jovens em risco social. Entre os pratos do menu está o filé-mignon com risoto de cogumelos

sorvete e calda toffee (R\$ 15,90), musse de chocolate com café (R\$ 17,90) e picolé de banana e petit gâteau de chocolate com sorvete de creme (R\$ 17,90).

No local, os clientes são atendidos pelos 25 alunos que integram a 15ª turma de alunos do restaurante-escola, cujas aulas teóricas começaram no último dia 5.

Durante os sete meses do curso de Alimentos & Bebidas, com atividades a cargo de professores do Curso de Gastronomia e Nutrição da Universidade

Católica, os jovens fazem rodízio semanal nos diferentes setores do restaurante, inclusive no salão, onde atendem o público.

Já a Secretaria de Educação da Prefeitura de Santos garante as aulas de inglês instrumental. Ao final de cada etapa, os instrutores avaliam o desempenho individual e coletivo, e os que atingem a média de aproveitamento recebem certificado de conclusão da universidade. Em nove anos de funcionamento, já formou 297 jovens em risco social.

O restaurante está fun-

cionando com atendimento no salão e também para pegar e levar, com pedidos pelo telefone 3219-3494, além de delivery pela plataforma IFood.

ANIVERSÁRIO

Em junho, o local comemora 9 anos de funcionamento com várias ações. Do dia 15 de junho a 3 de julho, no atendimento presencial, consumindo no mínimo R\$ 50 e com a doação de 1 kg de alimento não perecível, o cliente ganhará 1 prato exclusivo da coleção Restaurante -



Escola do Ateliê Morro do Bambu.

Já de 1 a 5 de junho, dentro da Semana Caiçara, haverá menu especial com os pratos vencedores do 'Mesa São Paulo' e 'Feito em São Paulo'. De entrada: Casadinho Caiçara (2 pastéis sendo 1 de peixe com cream cheese e 1 de muçarela de búfala com banana da terra e ervas acompanha emulsão de cambuci/R\$ 16,90) e de prato principal: Escondidinho Caiçara (purê de banana da terra com peixe desfiado e muçarela de búfala, acompanha arroz e

salada de agrião com tomate cereja/ R\$ 44,90).

DIADOS NAMORADOS

No dia dos Namorados, dia 12, pelo valor único de R\$ 59,90 por pessoa, o menu do almoço terá Filé de peixe grelhado na crosta de castanhas, salsa de manga e batata hasselbe de sobremesa crumble de banana com calda de morango e sorvete de creme. Ganha uasakerita de morango.

O Restaurante Escola fica no Largo do Valongo e funciona de terça-feira a sábado, das 12h às 15h.