

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES DA REDAÇÃO

# Santos ganha o 1º quiosque de caipirinha do Brasil

Do premiado bartender Rabbit, fica no Gonzaga e é um tributo ao coquetel

Dizem que ela nasceu por aqui, ganhou mundo e se tornou a bebida símbolo do Brasil. Estou, claro, falando da caipirinha, esse coquetel tão único que pode ser bebido curtindo uma praia ou acompanhando uma refeição do começo ao fim. Nada mais justo de que fosse aqui na orla de Santos que o drinque ganhasse um quiosque para chamar de seu. Foi inaugurado essa semana, o primeiro quiosque do País dedicado à caipiri-



Além da tradicional de limão taiti, é possível encontrar receitas de Rabbit premiadas internacionalmente

The Best Team na Itália; de purê de maracujá com manga, campeã do Good Spirits; de jabuticaba, ganhadora no Equipotel; de abacaxi com romã, martini e run, vencedora do Martini Grand Prix, na Hungria e outras. Elas custam R\$ 35. A forma de consumir as

caipirinhas variadas também teve um toque de criatividade. Elas podem vir no copo (R\$ 25) e até em um baldinho de peixinho, daqueles dos anos 1980, que faz as vezes de jarra e é ideal para compartilhar (R\$ 99, para 5 pessoas). Quem quiser levar para viagem, ela

pode ser vendida na lata (R\$ 15) ou na garrafa. E a opções com diversos tipos de frutas e de cachaças para escolher.

**VERSÕES DIFERENTONAS**  
A magia da mixologia está presente com o drinque transformado em 21 ver-

sões diferentes: picolé, gelatina, caviar, spaghetti, raspadinha, algodão doce e chup chup (R\$ 23, cada) etc. Para quem preferir, tem opções de batidas clássicas como a Batida Paulista (R\$ 35). "Foi o primeiro registro de coquetel brasileiro que encontrei nas minhas pesquisas, de 1937", conta Rabbit.

Para acompanhar os coquetéis, as comidinhas são criações do chef André Ahn, do antigo Guaiaó. O cardápio é bem enxuto e tem também inspiração no drinque brusca: Ostra na caipirinha de jabuticaba com espuma de manga, maracujá e cumaru (R\$ 15); Sardinha no azeite com molho de caipirinha com tomate confit no pão de fermentação natural (R\$ 15), Sanduíche de Barriga de Porco na cachaça com mostarda e rúcula (R\$ 30) e Mix de castanhas do Brasil R\$ 25). "É mesmo uma ode à caipirinha. Vamos mostrar que ela é isso e muito mais", diz Rabbit.

O quiosque Rabbit Caipirinha na Praia fica no Canal 2, ainda do lado do Gonzaga. Funciona de segunda a quinta, das 10 às 22h e sexta, sábado e domingo, das 10 às 23h.

# Doceria para ver e comer

Depois do sucesso de quatro unidades em Guarujá, foi inaugurada no Gonzaga, em Santos, uma loja da Abelha Rainha Doceria, a maior da rede, que se destaca por ter ambientes instagramáveis e uma vitrine recheada de bolos, que são vendidos em fatias por peso, e salgados variados. Outro ponto forte da casa são bebidas preparadas com café, muitas também perfeitas para serem clicadas e postadas nas redes sociais. Mas não é só a aparência da doceria que atrai, os preparos são caprichados e feitos, diariamente, inclusive na frente dos consumidores, em uma cozinha enviaçãda aberta para o salão.

Dali, saem bolos diversos como o de Ccamafeu de nozes (R\$ 92/Kg), Galak (R\$ 88/Kg), Olho de sogra (R\$ 82/Kg) ou o de Magia de abacaxi, com doce de leite e creme suizo (R\$ 82/Kg). São dezenas de opções, que preenchem uma vitrine irresistível. Os salgados também atraem. Tortas, bolos salgados, quiches, pastéis assados disputam os olhares com coxinhas de tamanho grande e muito recheio. Destaque para os bolos salgados em sabores como Portuguesa (R\$ 10, a fatia), Caprese (R\$ 12,90), Frango Béchamel (R\$ 12), Palmito Béchamel (R\$ 12), Alho Poró com Bacon (R\$

15), Camarão (R\$ 20) entre outros. Tem ainda as tortas tradicionais de frango, palmito (R\$ 10) e camarão (R\$ 22). Há muitas opções de bebidas com café, cujo grão é exclusivo da casa, que também o vende moído na hora. O mais pedido é o Frappuccino com sorvete de creme, gotas de chocolate e chantili (R\$18) que pode ter acréscimo de creme de avelã (R\$ 25). Faz sucesso o Pink Coffee, que é rosa seguindo o tema da loja (R\$10). Para adultos, há versões alcoólicas como o Afogato vibrante (com licor Frangélico/R\$27,90) Quem quiser sugestões



Bolos recheados, bolos salgados e cafés especiais são destaque

**SERVIÇO:** ABELHA RAINHA DOCERIA (AV. ANA COSTA, 404, NO ANTIGO PRAIA PALACE). FUNCIONA TODOS OS DIAS, DAS 9H ÀS 21H E TEM DELIVERY PELO GOOMER.

# Café Carioca chega aos 84 anos

Sinônimo de tradição, o Café Carioca está em festa. Ponto de referência de encontro de políticos e artistas na Cidade, completa 84 anos no próximo dia 24. Para celebrar, foi organizada uma programação especial reunindo o melhor da comida de boteco e boa música, com direito a novidades no cardápio.

Agora, no almoço, a casa oferece uma opção de prato do dia, com preços a partir de R\$ 25. Entre as opções: panqueca de carne ao molho sugo, arroz branco e batata palha (segunda-feira), estrogonofe de frango, arroz branco e batata palha (terça), picadinho carioca de carne, arroz branco, banana à milanesa, ovo estalado, couve mineira e minipastel de queijo (quarta), filé de coxa e sobrecoxa dessosado temperado com especiarias e laranja, arroz branco e batata corada com alecrim (quinta) e lasanha à bolonhesa (sexta). "Buscamos inserir nas op-

ções de almoço as nossas delícias que são carro chefe da casa. O recheio da nossa panqueca é o mesmo do pastel de carne. A massa da lasanha é feita artesanalmente com a mesma massa do pastel, toda feita na casa. O molho também tem como base nosso recheio de carne. E buscamos duas receitas bem tradicionais dos botecos cariocas: o picadinho e a feijoada", conta Luzia Aparecida Rodriguez



Revo criou um cardápio especial de encomendas para a ceia ter toque de chef

A Revo já está em ritmo de festas de fim de ano. A casa, na Ponta da Praia, desenvolveu um cardápio especial de encomendas para que a ceia tenha praticidade, mas seja especial. O menu mantém a tradição para esta época do ano, mas com o já conhecido toque de originalidade que é a assinatura da Revo.

Entre os destaque está o tender com crosta de especiarias, que é curado por cerca de 30 dias no próprio restaurante e o chester marinado no vinho. De acompanhamento, tem opções como Arroz com mix de castanhas e Farofa verde. Os pratos servem até 4 pessoas e o preço varia de R\$ 45 a R\$ 440 e são vendidos por quilo. As sobremesas também são diferenciadas e incluem pavlova (R\$ 190/6 pessoas), cheesecake de macadâmia com caramelo de limão siciliano ou cheesecake de frutas vermelhas (R\$ 270, para 10), bolo floresta negra com licor de cereja (R\$ 240/1,2 Kg), pudim de baunilha cremoso (R\$ 149), pavê de morango ou tiramisù (R\$ 146)

Todas as encomendas podem ser feitas presencialmente, pelo whatsapp (13 99755-7386 - opção 6) até 20 de dezembro. A Revo fica na Avenida Epitácio Pessoa, 737, Ponta da Praia, em Santos.

# MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

# Vinhos da Chapada Diamantina

Santé! Tive o privilégio de conhecer os vinhos da Vinícola Uvva, localizada na pequena Mucugê, nordeste brasileiro, no interior da Bahia. É nesse terroir único, que a Chapada Diamantina desponta como a mais nova região produtora no cenário vitivinícola nacional. Destaco que a Bahia iniciou a viticultura no Vale do rio São Francisco em 1960 e em 1990 Pernambuco aderiu. Agora é a vez da Chapada demonstrar sua aptidão.

A Chapada Diamantina que vivenciou o ciclo do ouro no século 18 e foi a maior produtora de diamantes do mundo é hoje conhecida, também mundialmente, por ser um verdadeiro oásis em meio à caatinga e elementos de campos rupestres. De vegetação exuberante e atrativos ligados ao ecoturismo, deslumbra com suas cachoeiras, trilhas e piscinas naturais.

E nessa terra semiárida, de onde se extraiu tanta riqueza, a vinícola produz suas uvas, e intitulam: "a Uvva é o novo diamante da Chapada".

Fabiano Borré, terceira geração de uma família gaúcha de imigrantes noruegueses, é o sócio proprietário e CEO da Uvva, projeto audacioso e vencedor, iniciado em 2012. O enólogo Marcelo Petrolí, cuida do manejo sustentável do vinhedo, das técnicas de vinificação até a finalização, evidentemente, num processo de total atenção para obtenção de um vinho com as características pessoais do terroir, com proteção ambiental.

Os vinhedos estão a 1.150 metros de altitude, acima do nível do mar, protegidos da excessiva umidade pela Serra de Sincorá. O solo é argiloso arenoso, que traz de suas origens camadas de arenitos, conglomerados e calcários.

Sua profundidade permite uma excelente drenagem, propiciando um perfeito desenvolvimento das raízes, permitindo que busquem nutrientes em camadas mais profundas do solo. Junte-se ainda o microclima tropical de altitude que contribui para a qualidade das uvas e complexidade dos vinhos.

A região tem verão chuvoso e inverno seco com uma amplitude térmica de 8º a 25º que aliás, desacelera a maturação das uvas conservando sua perfeita acidez. Fato que fez com que Borré implantasse o sistema da dupla poda ou poda invertida, criado por Murilo de Albuquerque Regina (agrônomo) implantado em diversos estados como Minas Gerais, São Paulo, Goiás, Bahia, Rio de Janeiro e Distrito Federal com total êxito. São os vinhos de colheita de inverno.

Em 3 mil hectares da Fazenda Progresso, com gado e plantios de outras culturas como café, batata, cebola, alho, tomate e até frutas vermelhas como blueberry (mirtilos) morangos, framboesas e amoras, a Uvva separa 52 deles para o cultivo das uvas que já denominam de cepas diamantinas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon,



“Nessa terra semiárida, de onde se extraiu tanta riqueza, a vinícola produz suas uvas”

## PROVEI E INDICO

Cabernet Franc, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Malbec e Merlot. Eles produzem 300 mil garrafas por ano.

A cerca de um ano a Vinícola Uvva inaugurou suas instalações de arquitetura arrojada e alta tecnologia demonstrando o potencial da Chapada para o enoturismo. Já existem outras vinícolas por lá como as pequenas Vaz e a Reconexo, no Morro do Chapéu, na Chapada.

Provei oito rótulos surpreendentes. O Uvva Cordon 2019 (R\$ 215), um blend de Cab. Sauvignon, Merlot e Malbec já reconhecido e premiado, tem estilo maduro e moderno, delicioso. O Diamã 2020 (R\$ 260), corte especial de C. Sauvignon, C. Franc, Malbec, Merlot e P. Verdot é um estilo bordalês cuidadosamente dosado, de elegância ímpar. Indico a seguir alguns e confesso que todos me agradaram. Destaco que a Uvva faz um trabalho preciso, no sentido de manter a tipicidade desse terroir inusitado, os vinhos têm muito frescor, fruta bem extraída, mineralidade, álcool sem exagero, madeira na medida, elegância, realmente fiquei muito impressionada com a qualidade dos vinhos.

Agradeço a Fernanda Fonseca pela oportunidade e parabéns a Uvva por trazer o interior da Bahia para o mapa vitivinícola e enoturístico brasileiro.

Até a próxima taça!

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR @CLAUDIAENOMIGOS



Uvva Espumante Extra Brut 2019, BA Método tradicional 24 meses de autólise  
**Uva:** Chardonnay e Pinot Noir 12º GL  
**Cor:** amarelo palha, bolhas finas e persistentes  
**Nariz:** notas tostadas, avelã, frutas doces, baunilha  
**Boca:** seco, boa cremosidade, frescor crocante, boa persistência  
**Preço:** R\$ 152



Uvva Chard Chardonnay 2022, BA 15% 6 meses sur lie em inox, 85% em carvalho francês de vários usos  
**Uva:** Chardonnay 13,5º GL  
**Cor:** amarelo claro, límpido e brilhante  
**Nariz:** floral, abacaxi e pêssego, cítrico e mineral  
**Boca:** seco, vivaz, refrescante, corpo médio, toque salino, saboroso e longo  
**Preço:** R\$ 143



Uvva Microlote Syrah 2021, BA 12 meses em carvalho de vários usos  
**Uva:** Syrah 12,5º GL  
**Cor:** rubi púrpura brilhante de boa intensidade  
**Nariz:** frutas negras, toque apimentado, madeira sutil  
**Boca:** seco, ótima acidez, taninos macios, corpo médio+, suculento e elegante  
**Preço:** R\$ 188



Uvva Microlote Cabernet Sauvignon 2020, BA Fermentado e amadurecido em carvalho francês de 600L por 12 meses  
**Uva:** Cabernet Sauvignon 13,4 GL  
**Cor:** rubi intenso e brilhante  
**Nariz:** complexo, ameixa e cassis em compota, pimenta negra, ervas e menta  
**Boca:** seco, vivaz, taninos sedosos, encorpado, madeira sutil, longo.  
**Preço:** R\$ 350

TODOS OS VINHOS ESTÃO EM: VINICOLA UVVA (AV. ANA COSTA, 404, BARRIO DOS GOMERES)



CLAUDIA G. OLIVEIRA  
É SOMMELIÈRE

**FILET À MANUELA**  
Filet à Milanesa ao Molho de Tomate com Crema de Leite, Gorgonzola derretido, gratinado com Massanteia Gorgonzola. Acompanha Batata Portuguesa e Arroz.

*A melhor pedida para o seu domingo*

**COUVERT**  
Pão Artesanal, Azeitonas Pretas, Patê, Sardella, Tomate Seco, Queijo de Gorgonzola Paris, Abobrinha e Caponata de Berinjela

Siga o Babbo • Av. Ana Costa, 404 • Gonzaga • Santos

Delivery: 3302.0951 • 3284.5999 ou pelo QRCode