

Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



# Páscoa com vinho e bacalhau

Santé! A Páscoa é época de renovação e esperança. E nas mesas comemorativas o vinho tem simbologia religiosa e até gastronômica.

Nada mais usual para nós, brasileiros, do que continuarmos a servir bacalhau e vinho nesta data.

Invariavelmente, bacalhau e vinho combinam muito, contudo a maioria dos apreciadores prefere harmonizar o *Gabus morhua* ou bacalhau apenas com vinhos tintos, o que é uma pena, uma vez que o nosso clima favorece a escolha dos brancos e rosés.

Meu gosto pessoal verte para o vinho branco ou até o rosé quando o tema é bacalhau mas, naturalmente, os tintos são bem-vindos.

Os vinhos brancos, usualmente, têm boa acidez para contornar a untuosidade do prato. Já os tintos, com seus taninos, casam bem com a personalidade forte do bacalhau, de aroma e sabor intensos.

Enfim, ressaltar sempre, que a escolha é individual e subjetiva. Afinal, o vinho correto na harmonização também é aquele que você gosta.

E vamos combinar que quando o assunto é bacalhau, a tradicional harmonização com rótulos regionais

## AGENDA

Dia 7 de abril - Guia Descorchados 2026

**Horário:** das 10h às 13h30 (1ª sessão para profissionais) e das 15h30 às 19h (aberto ao público).

**Local:** Villagio JK (Rua Funchal, 500, Vila Olímpia, São Paulo).

**Convites:** R\$ 350 no site [www.adegaonline.com.br](http://www.adegaonline.com.br)

Dia 14 de abril - 16ª Acausa Wine

**Horário:** das 18h às 21h.

Evento beneficente em prol do Instituto Luiz Alca, que dá assistência a portadores de HIV e familiares.

**Local:** Parque Balneário Hotel, em Santos.

**Convites:** R\$ 190, à venda no Laticínios Marcelo (Rua Lobo Viana, 54, Boqueirão) e na Piccola Forneria (Rua Minas Gerais, 57, Boqueirão).

**Informações:** (13) 99703-5757.

portugueses é bem-vinda.

Ao lado, indico algumas opções para servir na Semana Santa e desejo uma Páscoa recheada de alegria e renovações.

## PROVEI E INDICO



Mateus Rosé Espumante Brut Rosé, PT

**Uva:** Baga e Shyraz

(11,5 ° GL)

**Cor:** salmão, bolhas finas e intensas

**Nariz:** flores, maçã, pera e framboesa

**Boca:** seco, refrescante, frutado com espuma média e picante

**Harmoniza:** bolinho de bacalhau e torta de bacalhau

**Preço:** R\$ 105,85



Bacalhã Chardonnay 2023, Península de Setúbal/ PT (Maturação:

4 meses barricas francesas)

**Uva:** Chardonnay (13 ° GL)

**Cor:** amarelo brilhante

**Nariz:** pêssego, abacaxi, tostados, baunilha

**Boca:** seco, frutado, boa acidez, amanteigado, toque mineral, sofisticado

**Harmoniza:** Bacalhau à Brás, às Natas, à Lagareiro

**Preço:** R\$ 233,64



Vinho do Porto Ramos Pinto Ruby, PT

**Uva:** tradicionais do Douro (19,5 ° GL)

**Cor:** rubi intenso

**Nariz:** frutas vermelhas maduras, especiarias, chocolate e baunilha

**Boca:** doce, boa acidez, encorpado, aromas em boca, taninos presentes, potente

**Harmoniza:** ovos e sobremesas de chocolate

**Preço:** R\$ 196,39

TODOS OS RÓTULOS NA ÉPICE VINHOS (WWW.EPICE.COM.BR) OU NOS EMPÓRIOS E ENOTECAS.

## MENU DA SEMANA SANTA



ALEXSANDER FERRAZ

### Lasanhas.

A Cantina Babbo Américo (Av. Ana Costa, 404, Santos) sugere para a Semana Santa duas lasanhas que fazem sucesso e são as preferidas do Américo Júnior, dono da casa: a Lasanha de Siri (R\$ 149 a inteira e R\$ 85 a meia), releitura da casquinha de siri que une as cozinhas caçara e italiana e é feita com pura carne do crustáceo, pimentão e leite de coco; e a Lasanha de Bacalhau (R\$ 169 a inteira e R\$ 96 a meia) com lascas de *Gadus morhua* e molho branco. Ambas gratinadas.



ALEXSANDER FERRAZ

### Gratinado.

o chef Hélio Marques, do restaurante Gaudio (Rua Frei Gaspar, 1, em São Vicente) criou um prato especial para a Semana Santa: Bacalhau gratinado aos três queijos com arroz cremoso de bichos (lombo de bacalhau *Gadus morhua* ao forno com queijos com arroz de frutos do mar). O valor é R\$ 89, individual; R\$ 199, de 2 a 3 pessoas e R\$ 399, de 4 a 5 pessoas. Para entrada, a dica é o vinagrete de mariscos (R\$ 35,90 para uma pessoa e R\$ 85,90 para três)



DIVULGAÇÃO

### Premiado.

Restaurante Atlântico, no Casa Grande Hotel, com vista para a Praia da Enseada, em Guarujá, tem menu focado em frutos do mar e é aberto ao público também na Páscoa. Premiada pelo TripAdvisor (Traveller's Choice) pelo 7º ano seguido em 2025, tem como um dos destaques a Paella Marinera (R\$ 439 para 2 pessoas, foto; e R\$ 679 para 4). Há opções como Moquecas e Cataplana de Frutos do Mar. Abre todo dia, das 12h às 16h e das 19h à meia-noite.



DIVULGAÇÃO

### Para família.

A Semana Santa ganha sabores especiais na Cantina Liliana (Av. Washington Luís, 302, Gonzaga). Um deles é o Peixe do Chef (peixe à milanesa com molho branco, camarões e catupiry com arroz com passas e batata griseite (R\$ 310 o inteiro, foto). Mais destaques: risoto de camarão (R\$ 92 a meia e R\$ 170 a inteira) ou lasanha de camarão (R\$ 198). Na Páscoa, prato para a família: paleta de cordeiro assada com batatas, arroz com brócolis e palmito assado (R\$ 405).