

Clube paladar

SP, abril de 2019

*FORA DE
SÉRIE*

Na Austrália, Adelaide
tem vinícolas e praias
encantadoras

INSPIRAÇÃO

A física na cozinha faz o mundo
ficar mais interessante

ENTREVISTA

Uma conversa com
Adriano Miolo

E MAIS:

- SELEÇÃO DO MÊS
- VINHO LARANJA
- CHOCOLATE



*TODOS OS
VINHOS
DA PÁSCOA*



RÓTULOS EXCLUSIVOS COM SABORES ÚNICOS PARA HARMONIZAR SEUS MELHORES MOMENTOS

Todo mês uma nova experiência para o seu paladar

FAÇA O **UPGRADE** DA SUA ASSINATURA E GANHE
50% DE DESCONTO NO PRIMEIRO MÊS

Ligue no nosso tele vendas e informe o código de assinatura

SAC: 0800 878 7909 VENDAS: (11) 3856-2631

Essencial
PALADAR

Super
PALADAR

Incrível
PALADAR

Sublime
PALADAR



CANCELE QUANDO QUISER

O Clube Paladar é a assinatura de vinhos para quem busca novas experiências gastronômicas e vinhos de qualidade.

Assine o Clube Paladar e receba, em casa, os melhores vinhos para a sua adega e uma revista com conteúdo exclusivo!

Tudo o que é bom fica ainda melhor assinando o Clube Paladar.



**Clube
paladar**

clubepaladar
www.clubepaladar.com.br

www.geosfera.com.br • 11 4419 2099

Aprecie com moderação - Proibido para menores de 18 anos.

4

VIAGEM
As vinícolas de Adelaide

16

SELEÇÃO DO MÊS
Itália, Espanha, Portugal e Chile

8

POT-POURRI
Vinho, livro, bacalhau e Japão

24

TEMPO DE VINHO
Diferenças entre rosé e laranja

10

ENTREVISTA
Uma conversa com Adriano Miolo

26

MUNDO VEGGIE
'Bacalhada' vegana: irresistível

14

PÁSCOA
Volta ao mundo em pratos típicos

27

CHOCOLATE
Com que vinho ele vai

28

LIVRO
A física no dia a dia

A MAGIA DA REALIDADE

É NO COTIDIANO ORDINÁRIO QUE O EXTRAORDINÁRIO SE MANIFESTA. DEBAIXO DO NOSSO NARIZ

De repente, a menina largou os brinquedos. Do alto de seus cinco anos, bochechas redondas e rosadas, apontou o narizinho na direção da mãe: – Como foi que nasceu o primeiro homem, mamãe? E a primeira mulher? Eles brotaram do chão? Como *tudo* começou? A adulta da sala ergueu as sobrancelhas. Precisou controlar a intensidade do suspiro, marcou a página devagar, fechou o livro sobre o colo e se ajeitou na poltrona. Ganhava tempo. Por fim, disse que não sabia muito bem como explicar. – Tá bom... Então depois você diz? E assim a gurja voltou ao zum-zum-zum da conversinha entre os bonecos e deixou a mãe em dúvida. E em dívida.

Uma amiga soube dessa conversa e sugeriu à mulher que comprasse o livro *A Magia da Realidade*. O trabalho do cientista e escritor britânico Richard Dawkins, com ilustrações de Dave McKean, pretende mostrar de um jeito leve que o mundo real tem sua própria magia. É o que o autor chama de "beleza inspiradora". Os títulos dos capítulos são perguntas assim: quem foi a primeira pessoa? Do que são feitas as coisas? Quando e como tudo começou? O recheio guarda respostas. E outras perguntas. E desenhos instigantes.

Contei essa breve história sem fim sobre buscas e descobertas, porque esta edição da revista do **Clube Paladar** vai além da seleção de vinhos, da entrevista com o enólogo Adriano Miolo, dos pratos típicos para celebrar ritos de passagem de Páscoa em todo o mundo. Traz as receitas de abrir o apetite e alimentar ideias, os palpites de gosto e as sugestões de viagem (Austrália, Japão).

Não desligue ainda, porque tem mais. O artigo de inspiração, na página 28, é sobre outro livro inesperado e interessante, que fala de ciência no cotidiano, nas coisas ao redor. Fala do que parece tão ordinário que passamos por cima, não nos damos ao trabalho de escavar para encontrar sentidos. Empurramos com o quadril aquela gaveta que não quer fechar e vamos embora. Amanhã, de novo. O que o livro diz é que, para variar, não precisa ser assim.

O nome é *Tempestade numa Xicara de Chá* e a autora, a física Helen Czerski, propõe: e se todo mundo se deixar levar de quando em sempre pela curiosidade? E se a gente abandonar o lugar-comum pela espontaneidade de querer saber das engrenagens, dos padrões, do que move o mundo e se expressa (também) na cozinha de casa? Só para se divertir. Só para saber.

O que há nas repetições, fora uma sensação de estar em terreno conhecido? Não se trata de desvendar os segredos do universo, e sim de propor um modo mais curioso de encarar os dias. Outra perspectiva. Precisamos ser mais como aquela outra criança que, ao ver as pessoas correndo na academia, na esteira, sem sair do lugar, não se conforma: ela simplesmente pergunta aonde querem chegar. Para onde vão com tanta pressa? A criança questiona a suposta normalidade. Faz sentido. É ler para ver.

Até a próxima.
Fiquem bem,

VIVIANE ZANDONADI
Editora



'A Magia da Realidade', escrito por Richard Dawkins e ilustrado por Dave McKean, é publicado no Brasil pela Companhia das Letras. A tradução é de Laura Teixeira Motta

ENTRE O mar E OS VINHEDOS

Adelaide, na Austrália, tem atrações para o ano todo e localização privilegiada: o litoral e as encantadoras vinícolas estão a 30 minutos do centro

POR ADRIANA MOREIRA, DO VIAGEM

A brisa que sopra do mar em direção às montanhas nos arredores de Adelaide é como um afago para as uvas. Beneficiadas pelas estações bem marcadas e um clima de noites frias e sol em abundância, Shiraz, Pinot Noir, Chardonnay, Malbec e outras variedades se transformam em vinhos de qualidade e sabor, aclamados em toda a Austrália – e também fora dela. Ao todo, 200 vinícolas se espalham pelas regiões produtoras de Barossa, McLaren Vale e Adelaide Hills (*leia nas páginas 6 e 7*).

Embora menos procurada do que Sydney ou Melbourne, a capital do Estado de South Australia é uma cidade atraente, com boas opções turísticas no inverno ou verão. O mar está a apenas 30 minutos do centro. As montanhas repletas de vinícolas e pousadas, também. Entre ambos, fica essa pequena grande metrópole de 1,2 milhão de habitantes (a Austrália toda tem 24 milhões) cuja arquitetura sempre flertou com a modernidade.

Adelaide é a primeira cidade planejada da Austrália – os colonizadores chegaram ali em 1836. Um deles, Colonel William Light (espécie de Niemeyer bri-

tânico) foi o responsável por escolher onde se instalaria e como ficaria disposta a cidade. Desenhou um retângulo, com um centro formado basicamente por 11 largas avenidas principais e outras seis paralelas, e cinco praças distribuídas entre os quarteirões cortados por ruas menores. Ao redor disso tudo, um cinturão de parques, o Ring.

Ao norte, o Rio Torrens serpenteia entre os parques e marca a região que vem passando por uma transformação arquitetônica e paisagística. Em meio a essa área verde surgiram, nos últimos anos, um moderno centro de convenções, uma casa de shows e um estádio esportivo. Quem se hospeda no centro pode ir a todos eles a pé ou de bicicleta, já que a cidade é plana e há pontos de empréstimos de bikes por toda a zona central.

GASTRONOMIA

Dentre as muitas atrações do centro ao alcance de uma caminhada, destaca-se o Queen Victoria Market. Ainda que não tenha a aura gastrophipster do homôni-

mo em Melbourne, ele tem seu valor. Comi ali as maiores (e mais saborosas) uvas que vi na vida, mas poderia ter sentado também em um dos 26 cafés, restaurantes e bares do local.

Outra possibilidade é atravessar a rua e jantar em Chinatown, o bairro chinês. Nos arredores da Gouger Street, ficamos restaurantes especializados em comidas asiáticas, a exemplo de japonesa, chinesa, coreana, vietnamita e tailandesa.

Se quiser algo mais moderno, siga para o extremo leste, perto da Hindley Street. Entre brechôs, galerias e lojas interessantes (adorei a Urban Cow, de decoração), há bares e restaurantes modernos e de ótima qualidade. Um deles é o Africola, que tem menu de levada africana. Tudo ali é encantador: a decoração, o cardápio e os pratos – vale pedir porções menores para compartilhar e compor uma refeição mais variada.

À mesa, merecem uma menção os mexilhões (AU\$ 24 a porção ou R\$ 63), pelo sabor, e a couve-flor, pelo inusitado: ela vem inteira, temperada com especiarias. É servida junto de tahine e fatiada como se fosse um bolo. Custa AU\$ 19 (R\$ 50).

Mais perto do centro propriamente dito, a Hindley Street tem outra atmosfera. No trecho entre a King William St. e a Pulteney St., ela é um shopping a céu aberto, exclusiva para pedestres. Em meio a magazines, mercados e lojas de lembranças made in China, artistas de rua de habilidades variadas se apresentam.

Experimente também fazer a pé esse mesmo trecho, mas indo pela North em vez da Hindley. Ali fica uma espécie de pool cultural, formado pela Universidade de Adelaide, a Biblioteca Estadual, a Art Gallery of South Australia e o South Australian Museum. Todos cercados por muito verde.

Vou ser honesta: não me apaixonei por Adelaide à primeira vista. Peguei dias chuvosos, vento e frio – sem bagagem, que só chegou no dia seguinte. Mas, aos poucos, a cidade me conquistou. Como se a cada nova descoberta eu recebesse um afago no coração. Talvez por isso as uvas cresçam tão bem por ali.

VIAGEM DE PRAIA

Glenelg Beach (*foto*) é a praia mais próxima do centro de Adelaide e tem a faixa de areia mais disputada. Nem precisa de carro. O tram leva até lá em uns 30 minutos. No verão, a cidade é palco para shows ao ar livre, festivais, feirinhas. Outra fácil de chegar, mas mais tranquila, é Henley Beach, bem pertinho do aeroporto, ao norte de Glenelg.

Com mais tempo, se aventure rumo aos balneários da Fleurieu Peninsula, próxima ao McLaren Vale e a Langhorne Creek. Ou passe por ali em uma eventual road trip até Melbourne (vá pela Great Ocean Road, na costa, em cinco dias). Foi nessa região, em Victor Harbor (a pouco mais de 1h de Adelaide), que passamos um dia frio, mas ensolarado.

ADRIANA MOREIRA/ESTADÃO

Pedalinhos no Rio Torrens, no centro de Adelaide

MCLAREN VALE

As vinícolas ao sul de Adelaide têm atmosfera mediterrânea e vinhos de alta qualidade

• **D'Arenberg**
A visita à vinícola D'Arenberg é uma mistura de emoções e sensações, e a certeza de que bons vinhos são apenas uma das suas muitas formas de arte. Na quarta geração de vinicultores, Chester Osborn é um excêntrico colecionador, que transformou o prédio de degustações em uma obra por si só. Lá dentro, instalações dão um clima de filme de David Lynch, algo tão surreal como alguns dos pratos servidos. As cerejas perfeitas, que na verdade são esferas de gelatina recheadas de musse de foie gras, são apenas uma amostra do que virá a seguir. Para visitar, são cobrados AU\$ 10 (R\$ 26), com uma bebida de cortesia. Para embarcar no inventivo menu, pagam-se AU\$ 190 (R\$ 500) mais AU\$ 75 (R\$ 197) a harmonização com vinhos.

• **Beresford**
Vinícola clean, de ares refinados, a Beresford agrada a quem quer curtir o clima de campo, mas de salto alto e maquiagem. A ampla e aberta área de degustação fica em um galpão elegante, com panorâmica para os vinhedos. Os vinhos elaborados com Shiraz são a especialidade. As degustações começam em AU\$ 25 (R\$ 65).

• **DogRidge**
Pequena e simples, a DogRidge é uma vinícola familiar – e dá para se sentir em casa visitando o local. Há uma certa bagunça na sala de degustação, com caixas aqui e ali, e o clima é de acolhimento e diversão. Afinal, eles preferem mesmo montar as mesas do lado de fora e fazer da prova um grande piquenique. Os preços começam em AU\$ 5 (R\$ 13) por pessoa. O nome da empresa celebra os cachorros da propriedade. Toda vinícola tem o seu (ou seus) cães, sempre amigáveis.

• **Maxwell Wines**
Almoçamos no restaurante com vista para os grandes vinhedos. Os pratos são individuais e o menu de quatro tempos custa AU\$ 80 (R\$ 210) por pessoa. O de sete sai a AU\$ 95 (R\$ 250).

• **Hugh Hamilton**
A casa tem 180 anos, está na sexta geração familiar e, pela primeira vez, tem comando feminino. A CEO é Mary Hamilton. A sala de degustação, redonda, no centro dos vinhedos, oferece uma vista única. O vinho mais desejado é o Saperavi, de uvas antigas trazidas da Geórgia no século 19 (AU\$ 150 ou R\$ 395). A degustação, sem direito a ele, custa a partir de AU\$ 10 (R\$ 26).



ISTOCK

ADELAIDE HILLS

Entre estradinhas de terra e pinheiros, surgem bons produtores de vinho e de gim

• **Unico Zelo**
Ainda sentia o café da manhã no estômago quando chegamos à Unico Zelo. O dia estava frio e chuvoso, o grupo todo estava sonolento e beber não parecia exatamente a solução para aquele estado de ânimo. O atendente percebeu: ofereceu café e chá a todos e, aos poucos, recobramos as forças. Diferentemente da maioria das casas de Adelaide Hills, a especialidade ali não são vinhos, e sim gins e outros destilados. Trata-se de um espaço familiar, criado pelo casal Bren e Laura Carter – dá para conhecer a pequena produção nos fundos e inspirar os diferentes aromas que surgem dos barris. Há três tipos de degustação, de

AU\$ 10 (R\$ 26), AU\$ 15 (R\$ 39) e AU\$ 20 (R\$ 52) – fizemos a segunda opção, que além dos gins inclui a prova de outras bebidas produzidas ali, como o limoncelo da casa (aliás, meu favorito) e até o inventivo Expressocelo (houve quem gostasse). Não sou fã de gim, mas o tradicional da casa, o Aplewood Gin, me conquistou, e o Z Z Z também tinha um sabor delicado. É preciso fazer reserva pelo site antes de ir.

• **Ashton Hills Vineyard**
O clima é de informalidade – o antigo bar do século 19 que serve de tasting room parece a sala de uma avó do interior, com sofá rente à lareira e um bar com balcão. A simpática Jo nos recebeu com Pinot Noir, a especialidade da casa. Dá para ver os parreirais da janela. A degustação de sete rótulos custa AU\$ 85 (R\$ 223).

• **Summertown Aristologist**
Menu escrito em lousa e mesas comunsais já denunciam a atmosfera hipster. Produtores de Adelaide Hills criaram o Summertown Aristologist com a premissa de oferecervinhos 100% orgânicos. O resta-

urante tem pratos delicados e menu que privilegia ingredientes cultivados na região (o famoso farm to table). Por esse motivo, muda constantemente. Quando estive lá, a lula temperada com coentro e limão (AU\$ 18 ou R\$ 47), a abóbora ao shoyo e couve (AU\$ 17 ou R\$ 44) e o mix de grãos mais couve, burrata e romã (AU\$ 14 ou R\$ 37) se destacaram. O suco de abóbora, sazonal, também fez sucesso.

• **Lost in a Forest**
Uma antiga igreja deu lugar a um bar descolado, que serve pizzas disputadas por grupos de amigos e famílias nos fins de semana, e vinhos produzidos por um dos sócios do empreendimento, Taras Ochota. Foi para pedir instruções para chegar à casa de Ochota que descobrimos o espaço de culto aos bons sabores e à boa música. Elenos esperavam no galpão de sua casa – onde Mick Jagger, dos Stones, também esteve – para provar, direto dos barris, vinhos que expressam a personalidade de seu produtor. São sabores simples e, ao mesmo tempo, intensos e repletos de criatividade. A começar pelos rótulos,



ADRIANA MOREIRA/ESTADÃO

Degustação na vinícola The Lane, em Adelaide Hills, região produtora

com nomes como She's Lost Control (Ela Perdeu o Controle), Impeccable Disorder (Desordem Impecável) e Weird Berries in the Woods (Frutinhas Estranhas na Floresta). Como a casa de Ochota não é aberta à visitação, pare no Lost in Forest para provar seus vinhos. Foram os meus favoritos da viagem.

• **The Lane**
Nos sentamos ao janelão em frente aos vinhedos, para a degustação. Vale a pena fazer a de AU\$ 15 (R\$ 39), abatidos nas compras acima de AU\$ 65 (R\$ 171), que dá direito a provar quatro rótulos, ou a de AU\$ 20 (R\$ 52), que inclui petiscos para acompanhar a prova.

GRANITE ISLAND

O barco não é a única forma de visitar a Granite Island. Os carros ficam no continente, e é preciso caminhar 630 metros por uma antiga ponte para chegar à ilha. Não quer andar? Há uma carruagem sobre trilhos, do século 19, que leva ao outro lado – custa AU\$ 7 (R\$ 18) para adultos e AU\$ 5 (R\$ 13) para crianças. Uma vez na ilha, há diversas trilhas – a principal leva a um mirante. Pelo caminho, há dez esculturas que fazem parte do projeto Sculpture by the Sea, que seleciona obras a serem expostas em balneários do país – como o hambúrguer do australiano James Dive, cujo nome oficial é What a Tasting Looking Burger. Algumas são temporárias, e acabam substituídas depois de seis meses.

Depois da caminhada, um bom lugar para parar é o Flying Fish Cafe (flyingfishcafe.com.au), a 10 minutos de Victor Harbor. Com mesas externas e internas, tem a informalidade da praia, mas serve pratos caprichados. As vieiras frescas ao aioli de wasabi, gengibre e limão foram memoráveis. De prato principal, o fish and chips com batata doce frita tem preço salgado (AU\$ 36 ou R\$ 94), mas deixou saudades.

LANGHORNE CREEK

Predominam os ares toscanos: construções antigas, mesas ao ar livre e grandes vinhedos

• Bremerton Wines

O clima, a história, os vinhos: a Bremerton foi uma das minhas vinícolas favoritas. A antiga casa de pedras que pertence à família das irmãs Rebecca e Lucy Wilson (que hoje comandam o negócio) deu lugar a um bar aconchegante. Os vinhos ali são premiados todos os anos. A especialidade da casa são os Cabernet Sauvignon, mas eu me encantei pelo sparkling Shiraz (AU\$ 25 ou R\$ 65 a garrafa), um vinho que tradicionalmente faz parte da mesa de Natal australiana. Degustações são agendadas e o valor depende do número de pessoas. Tem restaurante.

• Lake Breeze

A atmosfera traz uma paz imediata. Do andar superior do restaurante, a vista dos vinhedos é um bálsamo para a alma. O ambiente à la Toscana é complementado na cozinha, de onde saem arancinis (AU\$ 14 ou R\$ 36) e um delicioso nhoque ao molho de cogumelos (AU\$ 24 ou R\$ 63).

PARA QUANDO VOCÊ FOR

Coordenadas e bons hotéis

COMO CHEGAR

Adelaide está a 1h30 de avião de Melbourne ou Sydney. Para ter uma ideia, a Latam oferecia em novembro voos a partir de R\$ 5 925, ida e volta (São Paulo - Sydney). Com escalas.

ENTRE VINÍCOLAS

É possível alugar carro, mas a mão é inglesa (e você vai querer beber). In-vista em tours; há várias empresas especializadas, como a Barossa Taste Sensations ou a Life is a Cabernet.

ONDE FICAMOS

• Mayfair Hotel

Instalado em um prédio histórico com excelente localização no centro de Adelaide, o Mayfair prima pelo conforto e atendimento. No frigobar, tudo (tirando um ou outro vinho) está incluído na diária. Outro destaque é o café da manhã, de bufê amplo e uma mesa onde estão dispostos diferentes tipos de mel de produção própria. Os quartos são modernos e amplos. Vale passar no Hennessy, o elegante rooftop bar no 13º andar. Diárias a partir de US\$ 209 (R\$ 770) o casal, com café.

• Australasian Circa

Em uma casa de 1858, esse hotel-boutique na cidade litorânea de Goolwa tem apenas cinco quartos. O meu tinha janelas com vistas diferentes e hidromassagem. Na noite anterior, você escolhe o café da manhã (tudo fresco, produzido localmente) e o carrinho será deixado em sua porta. O jantar preparado por Juliet, a proprietária, é digno de um restaurante cinco estrelas. O pacote de fim de semana, com dois jantares e café da manhã, custa a partir de AU\$ 970 o casal (R\$ 2.500).

• Beach Huts

Numa área tranquila de Middleton, entre Goolwa e Victor Harbour, esses chalézinhas equipados com cozinha se encaixam bem no clima praiano. Cada um tem decoração e tamanho diferentes; as diárias começam em AU\$ 160 (R\$ 416).

Preços apurados em novembro de 2018. Consulte operadoras.



NACARTADO RESTAURANTE
"Não fique com vergonha de escolher os vinhos mais baratos; apenas oligarcas e magnatas, pretendendo esbanjar, chegam à extremidade mais cara da carta"
Jancis Robinson, no livro *Expert em Vinhos em 24 Horas*, da editora Planeta

LILA BATISTA/KLM



PEGUE ESTE VOO CARDÁPIO DE BORDO

Pelo 5º ano, a KLM terá o cardápio de bordo idealizado pelo chef Rodrigo Oliveira, dono do Mocotó e de outros restaurantes na capital paulista. Para 2019, há novidades tanto no menu da classe executiva quanto no da econômica – nessa última, atolado de frango com arroz, abobrinha, mandioquinha e tomate-cereja ou escondidinho de frango com legumes (foto). A parceria vale para voos partindo de São Paulo e Rio em direção a Amsterdã. Cardápios em bit.ly/menuklm. (Do Viagem)

A VIDA À MESA E SEUS ACOMPANHAMENTOS

PEQUENOS BOCADOS SOBRE VINHO, COMIDA E VIAGEM



VIVIANE ZANDONADI

Bacalhau

TINTO OU BRANCO?

TIAGO QUEIROZ



Depende. Em tese, pratos de bacalhau em que a preparação é mais simples, ou que levam molhos leves (à base de natas, por exemplo), como uma brandade, pedem vinho branco. Se a composição envolver muitos ingredientes e/ou temperos fortes (alho, tomates, pimentões ou ainda carnes como presunto/chouriço), os tintos ganham pontos.

Essa mesma regra deverá orientar a escolha do estilo do vinho, especialmente no caso de brancos. Aqui, importa saber se ele deverá ou não ter estagiado em barricas de carvalho. Para uma simples posta de bacalhau cozida e acompanhada de batatas ou verduras, um branco sem madeira, como um vinho verde, será suficiente. Caso a preparação inclua manteiga, leite ou natas, como nas receitas tradicionais à lagareiro e à Zé do Pipo, melhor apostar num branco com estágio

não muito longo em barricas. Nesse caso, um Chardonnay pode ser o caminho mais fácil. Se preferir os portugueses, vinhos à base da uva Encruzado, que reina no Dão, são boa pedida.

A meu ver, as receitas de bacalhau (em sua maioria) favorecem os brancos, mas nada impede escolher um tinto. Para essas ocasiões, é preferível optar pelos leves, sem muita madeira, caso contrário o vinho provavelmente dominará o prato. Alentejo, Dão e Douro oferecem inúmeras opções. Um chileno à base de Pinot Noir, de taninos sedosos, também pode ser incluído na lista.

A tempo: bolinho de bacalhau fica ainda melhor se harmonizado com um espumante, a acidez e o frescor fazem belo contraponto ao sal e à gordura da fritura. E mesmo os rosés funcionam bem com muitas preparações de bacalhau. (Guilherme Velloso, para o **Paladar**)

OUÇA ESSA NOTA

Podcast
sobre vinho



I'LL DRINK TO THAT
 Um dos melhores (e mais loucos) conteúdos sobre o vinho natural, hoje, está nos aplicativos de podcast. Trata-se de *Natural Disasters*, programa apresentado por Marissa Ross, editora de vinhos da revista norte-americana *Bon Appétit*, e Adam Vourvoullis, produtor e sommelier. Em tom de conversa, os dois passam por uma miríade de assuntos e advogam pela produção do vinho. São 22 episódios até agora. Dá para ouvir no SoundCloud pelo navegador ou nos apps. (Isabelle Moreira Lima)

PÁGINAS VIRADAS

‘CORK DORK – LOUCOS POR VINHO’

Livro conta a saga de jornalista que virou sommelière. Ela abriu mão do perfume, do sal e do café, para aguçar olfato e paladar **POR ISABELLE MOREIRA LIMA, DO PALADAR**

Uma taça de vinho não era mais apenas boa ou ruim, cheia ou vazia. Era de acidez alta ou baixa; possivelmente Pinot Noir ou talvez Cabernet Franc; um vinho típico ou surpreendente. Em cada garrafa, eu tinha a chance de reexaminar os padrões que havia aprendido sobre o que se espera de regiões e uvas."

O trecho acima está no livro *Cork Dork – Loucos por Vinho*, da norte-americana Bianca Bosker. Ele conta a saga de Bianca, uma jornalista de tecnologia que se viu obcecada por vídeos de degustação às cegas em campeonatos de sommelier e se converteu em "nerd da rolha".

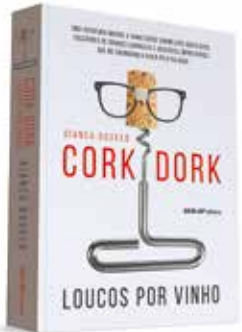
Em sua jornada, a autora conseguiu entrar nas altas rodas de degustação, formadas pelos que estudam para o exame de Master Sommelier e que trabalham em restaurantes como o premiado Eleven, em Nova York. Abriu mão

de café, de pasta de dente e de qualquer produto de higiene pessoal ou alimento que pudesse afetar sua capacidade olfativa e seu paladar. Foi em busca de neurologistas que estudam os sentidos, buscou a compreensão total da degustação e investigou, também, as lorotas. "Historicamente, no mundo do vinho, se enfatiza o romance, a tradição, o conto de fadas. Na minha jornada, aprendi que a realidade é mais complexa. Você precisa de todos os seus sentidos", afirmou Bianca, em entrevista ao *Paladar*.

Ela foi fundo no treino e alcançou o degrau mais alto na carreira do serviço de vinho, o certificado da Court of Masters Sommeliers. E, no fim, esteve na Coreia do Sul para participar de um estudo sobre o paladar que utiliza ressonância magnéti-



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Cork Dork – Loucos por Vinho
 Bianca Bosker (Trad. Eric Heneault)
 Editora: Sesi-SP (376 págs., R\$ 59,90)

Destino: Japão

QUINTO LUGAR NA LISTA DAS DEZ MELHORES VIAGENS DE 2019, EM LEVANTAMENTO FEITO PELO ESTADÃO, O JAPÃO REÚNE MUITAS QUALIDADES

• **Por que ir em 2019:** a diferença entre comprar uma passagem aérea para o Japão e para a Europa já não é tão grande – além disso, há promoções e a possibilidade de parcelamento. Não é uma viagem barata (transporte e hospedagem são os maiores custos), mas é seguro.
 • **Quando ir:** entre fevereiro e março, as cerejeiras em flor são a principal atração – é alta temporada. O verão tem festivais ao ar livre; no outono, os preços caem e a folhagem ganha um colorido único – é belíssimo. O inverno tem neve e esqui no norte.
 • **Quem vai gostar:** todos. Há parques temáticos para crianças, templos, bons passeios de aventura (ou não) e

experiências gastronômicas. Dá para mochilar ou fazer viagem de luxo.
 • **Principais pontos:** Tóquio, com seus arranha-céus e seu centro movimentado; Kyoto, que só tem edifícios baixos para não ofuscar a beleza dos templos centenários; ao norte, dá para esqui; ao sul, Okinawa é uma ilha encantadora que investe no turismo.
 • **Serviços:** o Japan Rail Pass é super útil. O passe de trem dá direito a viagens ilimitadas por 7, 14 ou 21 dias (incluindo o trem-bala Shinkansen). Tem ótimo custo-benefício. Compre ainda no Brasil, em agências de viagem. A partir de US\$ 250. (Adriana Moreira, Bruna Toni, Bruno Ponceano e Ariel Tonglet, para o **Viagem**)



DIVULGAÇÃO

ANTES DE IR, UMA PARADA NA NETFLIX
Samurai Gourmet é uma delicada série japonesa sobre um morador de Tóquio e seu orgulho afetivo na relação com a comida. Takeshi Kasumi passou 38 anos indo de casa para o trabalho. Ao se aposentar, não sabe o que fazer. Aos poucos, descobre a liberdade de sorver goles generosos de cerveja na hora do almoço e de fazer escolhas gastronômicas mais reflexivas. Um episódio preferido é o da viagem para repetir um extraordinário café da manhã da juventude. "As comidas nas cidades litorâneas têm o gosto da vida no mar." (Viviane Zandonadi)

ADRIANO Miolo

Uma conversa com o
enólogo-chefe da maior
vinícola do Brasil na produção
de vinhos finos

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI

A relação entre o consumidor brasileiro e os tintos, brancos e espumantes do País precisa melhorar. Mas como? “O que falta para o brasileiro é chamar o vinho brasileiro de seu. Quando isso acontecer, ele vai procurá-lo e defendê-lo”, afirma Adriano Miolo, enólogo-chefe da vinícola Miolo.

A ligação de Adriano com o mundo do vinho já era antiga quando, aos 14 anos, ele decidiu fazer um curso de técnico em enologia em Bento Gonçalves. O bisavô, Giuseppe Miolo, começou a plantar uvas no mesmo ano em que chegou ao Brasil, em 1897, em um pedaço de terras chamado Lote 43 – não por acaso, este é o nome

do vinho mais icônico da Miolo. É também um dos mais importantes da vida de Adriano, que cresceu em meio aos parreirais da família no interior de Bento Gonçalves, no Vale dos Vinhedos (RS).

Entre as brincadeiras no campo e a ajuda no cultivo das uvas, o menino Adriano aprendia a diferenciar as variedades, entendia a influência do clima e do solo, a importância da poda, a época da colheita. A produção da Miolo naquele tempo era vendida a outras vinícolas para ser vinificada e já tinha qualidade reconhecida na região.

Movido pela tradição, Adriano acabou seus estudos e foi tentar a vida em Garibaldi, cidade vizinha, onde vive desde 1984. Fez estágios em diferentes vinícolas. Na

Martini Rossi, trabalhou por quatro anos. A faculdade de enologia ele cursou em Mendoza, na Argentina. Quando voltou ao Brasil, em meados dos anos 1990, continuou a prestar consultorias para diversos produtores e para a própria Miolo.

A empresa familiar cresceu, estruturou vinícola e engarrafou o primeiro vinho da própria marca, um Reserva Merlot. Adriano, hoje com 50 anos, passou a trabalhar com exclusividade para a Miolo, onde é superintendente e enólogo. Desde o início da carreira, acumula a realização de 35 safras – 30 delas na Miolo. Em mais de duas décadas, a produção superou 12 milhões de litros e a Miolo passou a liderar o mercado nacional de vinhos finos.

Desde seu início na Miolo, o que mudou no vinho brasileiro?

Desde que iniciei minha carreira como enólogo, muita coisa mudou. O Brasil tinha experimentado um grande avanço nos vinhos finos brancos. A tecnologia empregada para a elaboração superava a tecnologia do Chile e da Argentina. Já éramos considerados os mais preparados da América do Sul. Isso tudo devido à chegada de multinacionais, que trouxeram a tecnologia usada na Europa. A produção e o consumo de vinhos no Brasil era 70% de vinhos brancos. Na sequência, os espumantes começaram a aparecer. Até o ano 2000, a produção não passava de 5 milhões de garrafas ao ano. Hoje, esse volume ultrapassa os 20 milhões.

A bebida deixou de ser degustada apenas nas festas de fim de ano e passou a fazer parte da vida das pessoas em outros momentos. Depois, com o advento do paradoxo francês de que vinho tinto faz bem à saúde, o setor passou uma grande transformação. Houve uma inversão a nível mundial e o Brasil não foi exceção.

O BRASILEIRO DEIXOU DE DEGUSTAR O VINHO NACIONAL PELO IMPORTADO. PRECISAMOS ROMPER ESSE PRECONCEITO

Foi justamente na década de 1990 que a Miolo despontou como pioneira na elaboração de vinhos finos tintos. Foram as primeiras investidas na melhoria da qualidade. O trabalho de reconversão dos vinhedos, que mudou o sistema latada para espaldeira, e a própria maturação das uvas, que antes muitas vezes eram colhidas ainda verdes – bom para os brancos e espumantes, mas não para os tintos –, também foram mudanças significativas para a evolução do vinho brasileiro. Os brancos já eram fantásticos, os espumantes evoluíram paralelamente e os tintos de qualidade começaram a aparecer. Tanto é que em 1999 a Miolo lança o Lote 43, ícone da vinícola.



Exemplar do acervo histórico da vinícola Miolo

Quais são as questões mais prementes para o desenvolvimento do mercado de vinho brasileiro? O que falta fazer, prioritariamente?

O vinho brasileiro, nos últimos 20 anos, evoluiu absurdamente, como nenhuma outra região do mundo. Foi muito rápido, uma vez que para a vitivinicultura duas

décadas é quase nada. Pelo que conheço no mundo, nada se compara ao Brasil quando estamos falando de tempo. Infelizmente, não posso dizer o mesmo em relação ao mercado. O brasileiro deixou de degustar vinho brasileiro para tomar vinho importado. Primeiramente, precisamos romper esse preconceito, fazendo

com que o brasileiro prove o novo vinho brasileiro. É uma questão cultural. Atualmente, existem pelo menos dez regiões vitivinícolas brasileiras. A geografia do vinho no Brasil mudou. O cenário é outro. Todo esforço dos viticultores, dos vinicultores e dos enólogos não se traduziu no mercado consumidor. Na memória das pessoas, o vinho é aquele de 20 anos atrás e isso é muito grave.

O VINHO NO BRASIL EVOLUIU ABSURDAMENTE NOS ÚLTIMOS 20 ANOS, COMO EM NENHUMA OUTRA REGIÃO DO MUNDO

Por outro lado, enfrentamos ainda o fato de o vinho ser tratado no Brasil como um produto de luxo e, com isso, carregar uma carga tributária que impede o acesso de muitas pessoas. Em muitos outros países, ocorre justamente o contrário. Por ser tratado como complemento alimentar e até como alimento, no caso da Espanha, a tributação é muito menor. Temos um problema conceitual de tributação que inviabiliza o consumo. Isso precisa ser resolvido o mais brevemente possível. Outra prioridade, e que ajudaria e muito, seria a extinção da substituição tributária. O atual governo fala em Reforma Tributária, a qual esperamos que realmente ocorra. Aliás, este seria o momento ideal para discutir e resolver com o setor vitivinícola brasileiro esses temas prioritários.

É um trabalho de formiguinha. Exige comprometimento e foco, é necessário. Se cada um fizer a sua parte, conseguiremos aproximar o consumidor do vinho brasileiro. Não se trata de deixar o importado, mas de incluir o nosso vinho.

O que pode ser feito para melhorar a percepção entre o público local?

O que falta para o brasileiro é chamar o vinho brasileiro de seu. Quando isso acontecer, ele vai procurar e defender o vinho brasileiro.

Que mudanças mais significativas ocorreram no cenário vitivinícola do Rio Grande do Sul nos últimos 10 anos?

A mudança mais significativa foram as novas fronteiras vitivinícolas. Só no Rio Grande do Sul são seis regiões produtoras. No Brasil, são mais de dez. A Miolo é a prova dessa transformação, sendo a única vinícola brasileira a estar presente em quatro regiões. Hoje, operamos com vinhedos próprios e unidades de produção em quatro diferentes terroirs brasileiros, sendo três no Rio Grande do Sul e um na Bahia: Vale dos Vinhedos, com Miolo; Campanha Meridional, com Seival; Campanha Central, com Almadén; e Vale do São Francisco, com a Terranova, resultado do plano estratégico realizado ainda em 1998.

Outra mudança importante é o crescimento das exportações. O Brasil se fez conhecer lá fora pelos seus vinhos e espumantes. E nós da Miolo temos o maior orgulho em dizer que somos a vinícola que mais exporta, levando com a gente a marca dos vinhos brasileiros para 32 países.

Me conte um pouco sobre a região da Campanha Gaúcha. Como tem se desenvolvido a viticultura por lá?

A Campanha Gaúcha é muito grande, extensa, compreendendo três regiões: Meridional, Central e Oriental. Entre elas, a diversidade é significativa. Por mais que os climas sejam semelhantes, os solos são bem diferentes, o que possibilita um leque muito amplo de variedades de uvas que se adaptam ao cultivo. Ainda na década de 1970, a Universidade da Califórnia já havia identificado a região como grande potencial brasileiro. Foi justamente por isso que a Almadén se instalou em Santana do Livramento. Quase meio século depois, podemos afirmar que, de fato, a Campanha Gaúcha confirma essa potencialidade, sendo hoje uma das regiões que tem recebido maior investimento para a produção de vinhos finos com qualidade superior.

Quais são os planos da Miolo para os próximos 5 ou 10 anos?

Todo nosso esforço está focado em consolidar as quatro unidades produtivas. Para isso, vamos fazer investimentos tanto em produção quanto em mercado e atuamos no fortalecimento das nossas marcas para que tenhamos forte presença junto aos nossos públicos. Neste período, o investimento maior está previsto para o mercado. Queremos, cada vez mais, continuar sendo referência do vinho brasileiro, seja pela qualidade, seja pela presença de mercado, seja pelo enoturismo.

Os espumantes são, majoritariamente, os responsáveis por colocar o Brasil no mapa do mundo dos vinhos. Você acredita que há espaço, no futuro, para que os brancos e os tintos também ganhem repercussão mundial?

Atualmente, a Miolo produz 60% de vinhos



Visitantes participam de um passeio guiado na produção de vinhos e em um dos parreirais da Miolo (abaixo)

O BRASIL TEM UM PROBLEMA CONCEITUAL DE TRIBUTAÇÃO QUE INVIABILIZA O CONSUMO. ISSO PRECISA SER RESOLVIDO

tranquilos e 40% de espumantes. Há 10 anos, os espumantes não representavam nem 10% da nossa venda. Crescemos muito nesse mercado, mas a Miolo sempre foi reconhecida pelos seus vinhos tintos, mérito que segue sendo o grande desafio do

Brasil. Agora, além de seguir crescendo nos espumantes, queremos crescer também nos tintos e brancos.

Que avaliação faz da safra de 2019?

Foi uma safra dentro da média. Primeiramente, tivemos um inverno muito rigoroso, com muito frio, o que atrasou a brotação, resultando numa colheita tardia. A primavera foi normal e o verão começou bem, mas logo trouxe chuva e umidade nos primeiros 15 dias do ano. Esse comportamento não afetou negativamente a produção, porque as uvas estavam ainda atrasadas na maturação, mas tivemos que, obviamente, colher as uvas brancas nesse período. Para os

tintos, registramos períodos mais secos, dentro da normalidade, o que projeta vinhos de muito boa qualidade, até um padrão Reserva e alguma coisa Super Premium. Mas a safra não possibilitou uma alta concentração de açúcar, nos impedindo de fazer ícones, como o Lote 43 e o Sesmarias, elaborados em 2018, uma safra lendária, talvez a melhor da história. Neste ano, a colheita na Miolo chegou a 10 milhões de quilos de uvas entre as quatro regiões.

O Sesmarias concorre com o Lote 43 para se tornar outro rótulo ícone da Miolo?

A ideia de ter um vinho ícone para cada região produtora da Miolo nos acompanha



desde o início. O Lote 43 foi nosso primeiro ícone, lançado em 1999. Ele carrega toda nossa história no Vale dos Vinhedos e a Miolo passou a ser conhecida por isso. O Sesmarias, um vinho conceito, é o ícone de Candiota/Seival, com apenas 4 mil garrafas. O Testardi é o ícone do Vale do São Francisco. O Vinhas Velhas, de Santana do Livramento. São vinhos diferentes, terroirs diferentes, que expressam a história de cada lugar, extraindo do solo e do clima o melhor que cada região tem a oferecer.

Você tem alguma preferência de vinho por região do mundo? Se tivesse de escolher três tintos de três diferentes regiões, quais seriam?

Sou um apaixonado por Pinot Noir. Sendo assim, destaco em primeiro lugar a Borgonha, mas também gosto muito do Vale do Napa e da Toscana. Em se tratando de vinhos, trago na minha memória exemplares com simbologias diferenciadas e passíveis de minha admiração. O primeiro, com certeza, é o Lote 43 Safra 1999, pelo que representa para a Miolo e para o Brasil. Restam ainda na vinícola apenas 50 garrafas. O segundo é o Steag Leap, do Vale do Napa, que se tornou famoso com o filme *O Julgamento de Paris*. Por fim, o francês Romanée Conti, pela sua notoriedade. Todos são vinhos com história, que marcaram época.

RITO DE PASSAGEM



CODO MELETTI/ESTADÃO



TIAGO QUEIROZ/ESTADÃO

GIGOT DE CORDEIRO

Além do bacalhau, outro ingrediente comum na França é o cordeiro, que na simbologia da Páscoa representa a libertação dos hebreus da escravidão no Egito. O gigot, ou perna de cordeiro, ensopado ou assado com tomate, é prato tradicional.

HARMONIZAÇÃO
Para paleta de cordeiro ao estilo francês, não há erro em harmonizar com um belo rótulo de Bordeaux. Essa combinação é clássica.

FRED R CONRAD/NYT



RAVEDOG/WIKIMEDIA COMMONS

OSTERLAMM

Na Alemanha, para quem quer evitar o consumo de carne, há o möhrencremesuppe, uma sopa de cenoura como prato tradicional. Já o osterlamm (foto), é um pão em que a massa é moldada em uma forma de cordeiro antes de ir ao forno. Ainda na parte dos doces, dos doces, osterzopf é uma rosca trançada e enfeitada com ovos cozidos coloridos.

HARMONIZAÇÃO
O osterlamm é um pão doce polvilhado com açúcar e geralmente servido no café da manhã. Para ele, vai super bem um Asti espumante, que geralmente acompanha brunch e, por ser doce e ter borbulhas, realça o delicado sabor das leveduras da massa.

ALEX SILVA/ESTADÃO

Pratos salgados e doces típicos da temporada de celebração da Páscoa pelo mundo

POR REDAÇÃO **PALADAR**
HARMONIZAÇÃO: DANIELLA ROMANO

A Páscoa na tradição cristã é a celebração da ressurreição de Jesus Cristo e significa o fim da quaresma. Para os judeus, representa a fuga do Egito, sendo a transição da escravidão para a liberdade, rumo à terra prometida. Na tradição germânica, o motivo da celebração é a chegada da primavera. Em todos os contextos, contudo, a Páscoa representa um rito de passagem e em muitos países a alimentação está associada a uma forma de celebrar. Para você se inspirar, separamos pratos icônicos da temporada ao redor do mundo. Quando este levantamento foi feito, contamos com a ajuda dos professores Maurício Lopes, da Universidade Anhembi Morumbi, e Sandro Dias, do Centro Universitário Senac. As escolas ficam em São Paulo.

JULES/WIKIMEDIA COMMONS



JAMES PETTS/WIKIMEDIA COMMONS

BOLO SIMNEL

Outro prato tradicional inglês, trata-se de um bolo leve de frutas secas, amêndoas, gengibre, rasas de limão e marzipã (doce de amêndoas) – no recheio e por cima. Costuma ser decorado com 11 bolinhas de marzipã.

HARMONIZAÇÃO
Um bom Madeira é perfeito para o marzipã e o gengibre. Fortificado, ele passa quase dois anos em barricas em salas de temperatura elevada, o que atribui complexidade e aroma.



GABRIELA BILO/ESTADÃO

TORRIJA

Na Espanha, a rabanada se chama torrija. A diferença é que se por aqui a comemos no Natal, por lá é prato típico de Páscoa. O doce também é chamado de torreja ou torraderes de Santa Teresa, na Catalunha.

HARMONIZAÇÃO
Combine com o espanhol Jerez Cream. Sempre dá certo. O vinho tem notas de frutas cristalizadas e amêndoas. É doce, tem final marcante que lembra especiarias e realça o sabor das torrijas.

JOSÉ PATRÍCIO/ESTADÃO



AUGUSTGRAHL/WIKIMEDIA COMMONS

CHOEREG

Esse pão doce feito especialmente para a época é comido tradicionalmente na Armênia e na Turquia. A receita leva mahlab, uma especiaria pouco utilizada no Brasil, de sabor amargo e que combina com frutas secas, como a uva-passa, também presente na receita.

HARMONIZAÇÃO
A delicadeza aromática e as borbulhas do espumante de Moscatel são ideais para esse tipo de pão, que tem leve amargor e açúcar.

SEBASTIÃO MOREIRA/ESTADÃO



BOLO FOLAR

Tem papel importante na Páscoa em Portugal. De forma geral, é um bolo de massa seca, doce e ligada, à base de farinha de trigo, leite, banha, açúcar, canela, erva-doce e ovos. A receita muda conforme a região, sendo ora um prato doce, ora salgado. Há quem adicione bacon e há quem o prepare como se fosse um empadão de frango.

HARMONIZAÇÃO
O bolo folar típico do Alentejo tem massa delicada e levemente adocicada. Pede vinhos brancos e rosés da Provença. Esses últimos são delicados, florais e não muito secos. Também vale um espumante produzido no método tradicional, como a Cava. Gosto muito.

MARIA CAPAI/ESTADÃO



TORTA PASQUALINA

Receita de Gênova para as celebrações italianas, costuma ser dividida em 12 pedaços, representando os apóstolos. O ovo cozido, assado na massa folhada, reforça a ideia de renascimento. A ricota e o espinafre dão a cor característica. Serve também para comemorar a chegada da primavera no hemisfério norte.

HARMONIZAÇÃO
Aqui a sugestão é um branco leve e jovem de pouca acidez, caso do Vermentino, de forte presença em Gênova. Ele é delicado, perfumado e fresco, sem ser muito ácido. Sirva gelado a 10 ou 12 graus. Não consigo pensar em combinação mais perfeita.



COLOMBA PASCAL

Na Itália, é servida após o almoço. No Brasil, é mais frequente no café da manhã. A massa leva farinha, ovo, manteiga, açúcar, fermento e água, igual ao panetone, mas mudam as proporções – a colomba é mais úmida e por causa do formato de pomba, assa mais rápido e tem ponto delicado: se ficar tempo demais no forno, a cobertura de açúcar e laranja amarga.

HARMONIZAÇÃO
Combina com um Asti, o espumante italiano do Piemonte: doce, levinho e floral. Em um gesto mais ousado, vale convocar fortificados, a exemplo de vinho do Porto e Madeira. Eles vão destacar as notas amendoadas, de frutas secas e cascas de laranja.



HOT CROSS BUNS

Esses pãezinhos ingleses de massa leve e uvas-passas são perfumados com canela, noz-moscada e cravo. No topo, o desenho da cruz é feito de pasta de farinha de trigo e água. Teriam sido inventados no século 16, por pagãos, para homenagear a primavera. Mais tarde, os cristãos se apropriaram da ideia. Para eles, a cruz simboliza a crucificação de Jesus.

HARMONIZAÇÃO
Eles perfumam a casa toda ao sair do forno e compatibilizam com Riesling doce. Pode ser o Auslese ou o concentrado néctar do TBA. Tais vinhos alemães combinam muito com pâtisserie e bolos em geral – têm riqueza de aroma, além de mineralidade e acidez incriveis.



JOEL KRAMMER/CREATIVE COMMONS

CAPIROTADA

No México, o peixe é o grande símbolo da Páscoa, mas não há preferência pelo bacalhau. Outros pratos tradicionais são o romerito, um vegetal de folha verde semelhante ao alecrim, com camarão e molho apimentado; e a capirotada (foto), um pudim de torrada de pão, queijo, leite, manteiga, açúcar mascavo e canela.

HARMONIZAÇÃO
Para a capirotada, as melhores escolhas recaem sobre os vinhos de colheita tardia, a exemplo de Banyuls – um doce do sul da França à base de Grenache Noir. Lembra um pouco o vinho do Porto e, como esse último, vai super bem com chocolate.



GVERET TERED/CREATIVE COMMONS

MAMUL

Este bolinho polvilhado de açúcar, à base de semolina e manteiga clarificada, é característico da Páscoa e de outras festividades libanesas. Os mamuls são moldados um a um em fôrmas de madeira (chamadas de tavi). Elas são chatas para o bolinho de tâmaras e abauladas para o de nozes.

HARMONIZAÇÃO
O bolinho macio e amanteigado pede a companhia de um Muscat de Beaugues de Venise. É um vinho francês (branco e doce natural) do extremo sul do Rhône. Ao preservar acidez, frescor, aromas florais e notas de pêssego, ele faz contraponto à untuosidade.



TORTA CAPIXABA

No Brasil, um dos pratos típicos, além do bacalhau, é a torta capixaba, feita no Espírito Santo. Ela combina bacalhau, siri, frutos do mar e palmito, como uma espécie de moqueca sólida, rústica e corada, que não pode faltar na Semana Santa. Pode ser servida fria em pedaços, como entrada, ou quente e guarnecida de arroz branco, na forma de prato principal.

HARMONIZAÇÃO
A torta capixaba é forte no sabor e bem temperada, então precisa de um vinho que dê conta disso tudo e equilibre a presença de pescados do tipo bacalhau e siri. Uma boa dica é procurar um rosé de corpo médio, como os da Toscana ou os do Chile.

SELEÇÃO DO MÊS

A equipe de degustação do **Clube Paladar** visitou o novo Osteria del Rosso, no florescente bairro do Tatuapé, para harmonizar os vinhos da Seleção do Assinante de abril. A casa é mais uma opção neste bairro onde são abertos cada vez mais bons restaurantes e bares que merecem uma visita. O chef milanês Daniel Buzzi foi o responsável pela elaboração dos sete pratos de cozinha autoral, com forte acento italiano, que harmonizamos com os vinhos desta edição.

TEXTOS E FOTOS JOHNNY MAZZILLI

CHEF DANIEL BUZZI



ESSENCIAL PALADAR

UM ELEGANTE E AROMÁTICO SANGIOVESE DA EMILIA ROMAGNA É O VINHO DA SELEÇÃO ESSENCIAL PALADAR



PODERI DAL NESPOLI
FICO GRANDE
ROMAGNA
DOC



PODERI DAL NESPOLI

Foi em 1929 que Attilio Ravaioli plantou os primeiros vinhedos no pequeno vilarejo que deu nome à vinícola – Nespoli, localizado no Vale de Bidente, entre os Montes Apeninos e o Mar Adriático, na Emilia Romagna. Hoje, quase um século depois, a vinícola tem área superior a 110 hectares plantados e expressa a tipicidade das uvas regionais, para contar a história da região em seus rótulos. A preocupação com questões ambientais surge no uso de técnicas sustentáveis – cerca de 95% da energia necessária é produzida em painéis solares. Desde 2010, os vinhos Poderi dal Nespoli se expandiram no mercado internacional, por causa da inovação e dos esforços em viticultura e vinificação.

PIZZA ORTOLANA

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

Para a massa

- 600 ml de água
- 80 ml de azeite extravirgem
- 1 kg de farinha

Para a cobertura

- 400 gramas de tomate pelado batido
- 300 gramas de mussarela fior di latte
- 20 gramas de fermento fresco
- 20 gramas de sal
- 15 gramas de açúcar

- 1 bandeja de shimeji
- 1 pimentão amarelo
- 1 abobrinha
- 1 berinjela
- Pesto de manjeriço

Preparo

1. Hidrate a farinha com a água, misture o fermento fresco, adicione o açúcar, o sal e o azeite extravirgem. Sove até formar uma massa homogênea.
2. Divida em bolas de 200 gramas e deixe descansar na

- geladeira até a hora de assar (o recomendado são 72 horas para o repouso).
3. Corte os vegetais e grelhe. Salteie o shimeji no azeite extravirgem.
 4. Abra a massa em formato de pizza, espalhe o molho de tomate e cubra com o shimeji, a mussarela e os legumes grelhados.
 5. Asse na maior temperatura possível, finalize com o pesto de manjeriço e sirva.

Poderi dal Nespoli Fico Grande Romagna DOC

PAÍS: Itália
REGIÃO: Emilia Romagna
UVA: Sangiovese e Merlot
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Poderi dal Nespoli

Um corte singular de Sangiovese com uma pequena parcela de Merlot para incrementar a maciez. Aroma de frutas vermelhas e notas sutis de especiarias. No paladar, tem caráter frutado, corpo e taninos médios e boa acidez. Além da chamada pizza ortolana (tomate pelado, mussarela fior di latte, shimeji, pimentão amarelo, abobrinha e berinjela), vai bem com sanduíches, outros tipos de pizza, risoto à matriciana e cortes de carne bovina na grelha e ao forno.

SUPER PALADAR

DELICADEZA E AROMA MARCAM O PINOT NOIR E O SANGIOVESE DA DUPLA SUPER PALADAR



Poderi dal Nespoli Fico Grande Romagna DOC

PAÍS: Itália
REGIÃO: Emilia Romagna
UVA: Sangiovese e Merlot
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Poderi dal Nespoli

Um corte singular de Sangiovese com uma pequena parcela de Merlot para incrementar a maciez. Aroma de frutas vermelhas e notas sutis de especiarias. No paladar, tem caráter frutado, corpo e taninos médios e boa acidez. Além da chamada pizza ortolana (veja na seleção Essencial Paladar), vai bem com o risoto cacio e pepe desta página, além de sanduíches, outros tipos de pizza de queijo, risoto à matriciana, massas com molho de tomate e cortes de carne bovina na grelha e ao forno.

PODERI DAL NESPOLI
FICO GRANDE
ROMAGNA
DOC

RISOTO CACIO E PEPE

Rendimento: 4 porções

- Ingredientes**
- Para o risoto**
- 800 ml de caldo de legumes
 - 320 gramas de arroz carnaroli
 - 100 gramas de queijo caciocavallo
 - 100 gramas de manteiga
 - 1 taça de vinho branco
 - 1 cebola
 - Pimenta-de-sichuan a gosto
 - Pimenta-da-jamaica a gosto
 - Sal a gosto
- Para o gel de pera**
- 2 peras
 - 1 colher (sopa) de cebola

- 1 colher (café) de gelatina em pó
 - 1 pitada de açafrão
- Para o pickles de pera**
- 2 peras
 - 100 ml de vinho branco
 - 80 ml de vinagre
 - 80 gramas de açúcar
 - 20 gramas de sal
- Preparo**
- Risoto**
1. Branquee a cebola na manteiga até que fique translúcida.
 2. Refogue o arroz e adicione

- uma taça de vinho branco. Quando secar o vinho, cozinhe o arroz em fogo lento, adicionando o caldo aos poucos, até o arroz ficar al dente. Tempere com as pimentas, adicione o queijo e misture bem.
3. Sirva com o gel de pera e os pickles no fundo do prato.
 4. Adicione a salada de rúcula por cima, temperada com azeite extravirgem, sal e pimenta do reino.
- Gel de pera**
1. Cozinhe as peras

- descascadas e cortadas, junto com a cebola, até derreter.
2. Adicione uma pitada de açafrão e a gelatina. Deixe esfriar.
 3. Bata no liquidificador depois de frio para obter um gel de pera.
- Pickles de pera**
1. Descasque e retire as sementes das peras e corte no mandolin.
 2. Ferva o vinagre, adicione o vinho branco, o açúcar e o sal. Adicione essa mistura às peras.
 3. Deixe descansar de um dia para o outro.

MORANDÉ

A vinícola Morandé foi fundada em 1996, com o objetivo de elaborar vinhos inovadores e de qualidade e de preservar o meio ambiente. Além da condução orgânica dos vinhedos, há grande investimento em tecnologia para o controle da qualidade das uvas. As plantações ficam em Casablanca, região central do Chile, em solos antigos de granito. A influência do clima marítimo atribui aos vinhos caráter aromático e frescor.

CROQUETA DE PRESUNTO CRU

Rendimento: 4 porções

- Ingredientes**
- Para as bolinhas**
- 1.500 ml de leite
 - 250 gramas de presunto cru
 - 60 gramas de manteiga
 - 60 gramas de farinha de trigo
 - Noz-moscada, sal e pimenta a gosto
- Para empanar**
- 500 ml de óleo (para fritar)
 - 100 gramas de farinha de trigo
- Preparo**
1. Frite o presunto cru picado na manteiga até caramelizar.
 2. Misture a farinha até formar um roux (mistura de fundo, avermelhada).
 3. Adicione o leite aos poucos, mexendo bem para não formar grumos.

- Cozinhe em fogo lento até engrossar e formar uma massa homogênea.
4. Tempere com a noz-moscada, a pimenta e o sal.
 5. Deixe resfriar a massa em uma bandeja para poder modelar. Faça bolinhas com cerca de 30 gramas cada.
 6. Passe na farinha, em seguida no ovo e, depois, na farinha panko.
 7. Frite em óleo aquecido a 160 graus.

MORANDÉ
PIONERO
PINOT NOIR

Morandé Pionero Pinot Noir

PAÍS: Chile
REGIÃO: Valle de Casablanca
UVA: 100% Pinot Noir
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Morandé

Os aromas de frutos vermelhos frescos se abrem delicadamente em taça, com notas levemente picantes, herbáceas e de terra úmida, em um jogo interessante de aromas. No paladar, é fresco e elegante, com um equilíbrio entre a acidez e os taninos. Vai bem com a croqueta de presunto cru e também com embutidos, risotos de funghi, queijos de massa mole, massas ao molho de tomate leve e legumes grelhados.

INCRÍVEL PALADAR

NA SELEÇÃO INCRÍVEL PALADAR, O ROSSO É DELICADO. O CARMENÈRE, OPULENTO



KOYLE
GRAN RESERVA
CARMENÈRE

VIÑA KOYLE

Sabendo que clima e solo são fatores primordiais para a produção de vinhos de alta gama, a Viña Koyle se estabeleceu no terroir de Los Lingues, no Alto Colchagua, e abriu as portas em 2006. Seus vinhedos têm orientação biodinâmica e buscam extrair o máximo da conexão das vinhas com o ambiente. Rapidamente, os rótulos da vinícola alcançaram importantes posições no cenário chileno e ganharam o mundo.

Koyle Gran Reserva Carmenère

PAÍS: Chile
REGIÃO: Valle de Colchagua
UVA: 100% Carmenère
ÁLCOOL: 14,5%
PRODUTOR: Viña Koyle

Aromas de bosque e folhas secas, frutas frescas e uma nota de lavanda. No paladar, é frutado, opulento e com taninos polidos e bem presentes. Um Carmenère que representa uma expressão menos conhecida da uva, elaborado a partir de frutos mais maduros. Ficou excelente com a suculenta bistecca fiorentina e faz bom par com assados, carnes de panela, churrascos e cortes de cordeiro ao forno.

BISTECA FIORENTINA

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

- 300 gramas de tomate cereja
- 4 batatas grandes
- 1 pimentão vermelho
- 1 limão-siciliano
- 1 T-bone (900 gramas)
- 1 abobrinha
- 1 berinjela

- Raspas de limão-siciliano
- Sal e pimenta a gosto

Preparo

1. Sele e depois grelhe o T-bone durante 6 minutos de cada lado, ou até adquirir a

coloração desejada.

2. Asse as batatas.

3. Finalize a cocção do T-bone no forno por 10 minutos a 200 graus.

4. Enquanto a carne é finalizada no forno, grelhe a abobrinha,

a berinjela e o pimentão com azeite extravirgem, pimenta e sal a gosto.

5. Tire o assado do forno, fatie e coloque por cima gomos grelhados e raspas de limão-siciliano. Sirva ao lado dos legumes.

FANTI ROSSO DI MONTALCINO DOP

GALETO COM PANZANELLA

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

Para o galeto

- 50 gramas de sal
- 3 talos de tomilho
- 2 galetos desossados
- 2 dentes de alho
- 2 limões (suco)
- 1 taça de vinho branco
- 1 folha de louro
- 8 gramas de pimenta-do-reino (grãos inteiros)

Para a salada com pão (panzanella)

e as batatas rústicas

- 50 ml de azeite extravirgem
- 120 gramas de cubinhos torrados de pão (tipo de croûton)
- 4 batatas grandes
- 1 maço de alface americana
- 1 bandeja de tomate cereja
- Sal e pimenta a gosto
- Vinagre de Jerez
- Óleo vegetal para fritura

Preparo

Galeto

1. Faça uma marinada para os galetos: alho, louro, tomilho, pimenta-do-reino em grãos, limão, vinho branco e sal. Deixe as aves nesse molho, na geladeira, de um dia para o outro.
2. Retire os galetos da marinada e grelhe por pelo menos 5 minutos de cada lado. A ideia é selar.
3. Termine a cocção no forno por 10 minutos a 200 graus.
4. Sirva os galetos com a panzanella e as batatas rústicas.

Panzanella e batatas rústicas

1. Cozinhe as batatas em água salgada até amolecer. Deixe esfriar e corte rusticamente.
2. Faça uma pré-fritura das batatas por 5 minutos em óleo vegetal. Seque e congele.
3. Frite as batatas a 180 graus na hora de servir.
4. Em um recipiente, misture a alface americana, os tomates cereja e os croûtons.
5. Tempere com o vinagre de Jerez, o azeite extravirgem, a pimenta do reino e o sal a gosto.



FANTI

Fundada em Montalcino pela família Fanti no início do século 9, a Tenuta Fanti sempre foi referência na produção de grandes vinhos da região. Mas foi nos anos 1970 que ela passou por uma transformação maior, quando Filippo Fanti assumiu o comando da vinícola. Visionário, ele focou na máxima qualidade em cada etapa, desde o vinhedo até o engarrafamento, fazendo uso de novas tecnologias nos melhores territórios. Elisa Fanti, filha de Filippo, se juntou ao time em 2007, trazendo mais inovação às tradições seculares de Montalcino.

Fanti Rosso di Montalcino DOP

PAÍS: Itália
REGIÃO: Toscana
SUB-REGIÃO: Montalcino
UVA: Sangiovese Grosso
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Fanti

Aromas de frutas silvestres, algo de ervas secas e uma nota floral. No paladar, frutas silvestres, taninos macios e boa persistência. É um vinho gastronômico e de ótima compatibilização com o galeto junto de salada tipicamente toscana (panzanella), massas com molho vermelho, risotos variados, queijos maduros, assados e picanha na grelha.

SUBLIME PALADAR

UM PORTUGUÊS RICO E ENCORPADO E UM EXUBERANTE ESPANHOL FORMAM A DUPLA SUBLIME PALADAR



CASAJÚS
VENDIMIA
SELECCIONADA



PAPPARDELLE AO RAGU

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

Para a massa

- 330 gramas de sêmola
- 50 gramas de queijo parmesão
- 3 ovos

Para o ragu

- 200 ml de azeite extravirgem
- 100 ml de vinho tinto
- 80 gramas de lombo de porco
- 80 gramas de copa lombo
- 80 gramas barriga de porco
- 80 gramas de acém
- 2 latas de tomate sem pele
- 2 folhas de louro
- 2 talos de salsão
- 1 cenoura
- 1 cebola

Preparo

Massa

1. Misture a sêmola com os ovos e sove até formar uma massa homogênea, deixe descansar na geladeira por pelo menos

trinta minutos.

2. Abra a massa e corte em formato de pappardelle.
3. Cozinhe em água salgada deixando a massa al dente por no máximo dois minutos.
4. Finalize o cozimento da massa no molho de ragu, coloque no prato e rale o parmesão ao servir.

Ragu

1. Coloque na panela todos os legumes picados e puxe no azeite até começar a caramelizar.
2. Moa a carne e cozinhe até soltar toda a água.
3. Adicione o vinho tinto e, quando o álcool evaporar, junte as folhas de louro e o molho de tomate e cozinhe em fogo baixo por no mínimo 8 horas. Ponha água sempre que precisar.

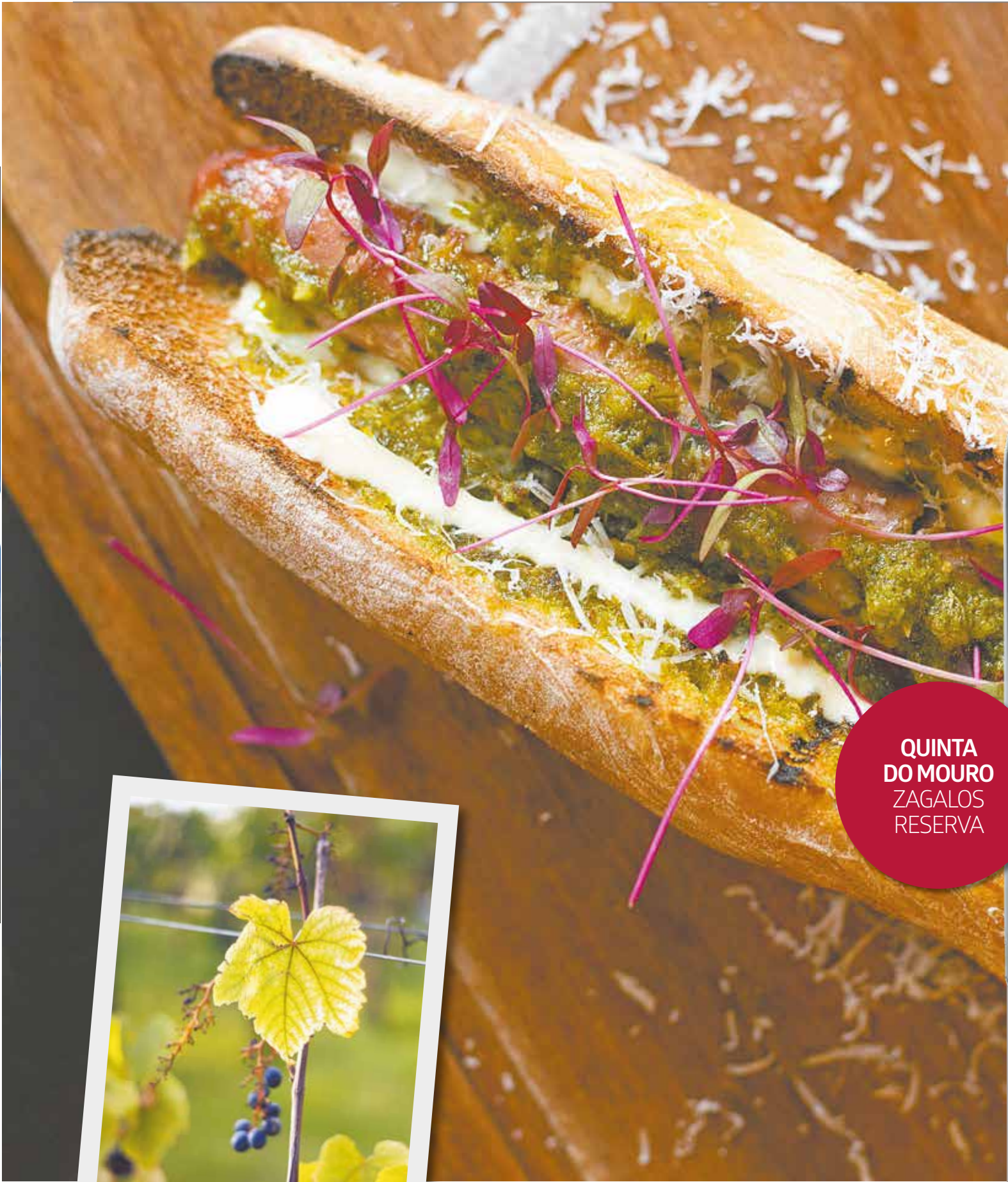
BODEGAS CASAJÚS

Na Espanha, José Alberto Casajús é fundador, enólogo e único funcionário da vinícola que leva seu nome. Ele também trabalha como padeiro em sua vila, a Quinta del Pidio, com cerca de 200 habitantes. José e sua esposa, Leonor, são filhos de viticultores. Em torno da aldeia, as vinhas da família datam de 1920 e estão entre as mais antigas da região. O enólogo ganhou status de celebridade quando seus rótulos alcançaram o primeiro lugar em vendas na capital de Ribera del Duero, Aranda del Duero.

Casajús Vendimia Seleccionada

PAÍS: Espanha
REGIÃO: Ribera del Duero
UVA: 100% Tempranillo
ÁLCOOL: 15%
PRODUTOR: Bodegas Casajús

É um tempranillo vibrante de aromas clássicos: ameixas e cerejas, mais um toque de especiarias e de madeira. Criança de médio corpo, intenso na boca, o vinho amadurece por dois anos, um deles em barris de carvalho. Os taninos são redondos e suculentos. Sugestões: pappardelle ao ragu, cupim ao forno, risoto de calabresa, paleta de cordeiro ao alecrim, picanha grelhada e assados de tira.



QUINTA
DO MOURO
ZAGALOS
RESERVA



SALSICCIA (SANDUÍCHE DE LINGUIÇA CASEIRA NA BAGUETE)

Rendimento: 1 porção

Ingredientes

- 40 gramas de maionese caseira
- 8 gramas de parmesão
- 5 gramas de salsinha
- 15 gramas de cebola
- 1 pitada de orégano
- 3 raminhos de tomilho fresco
- 10 ml de azeite extravirgem
- Suco de um limão
- Raspas de limão
- 1 dente de alho
- sal e pimenta calabresa a gosto
- 1 linguiça caseira (120 gramas)
- 1 pão baguete

Preparo

1. Faça uma espécie de chimichurri picando e misturando o orégano, o tomilho fresco, o azeite, o suco de um limão, as raspas de limão, um dente de alho, a pimenta calabresa e o sal a gosto. Reserve.
2. Grelhe a linguiça, passando antes em azeite extravirgem.
3. Corte e grelhe as fatias de pão, passe a maionese, o chimichurri, rale o parmesão, junte a linguiça e sirva.



Quinta do Mouro
Zagalos Reserva

PAÍS: Portugal
REGIÃO: Alentejo
UVA: 50% Trincadeira, 30% Aragonez, 10% Alicante Bouschet, 10% Cabernet Sauvignon
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Quinta Do Mouro

Após um estágio de 12 meses em barricas de 300 litros de carvalho, este alentejano ganha complexidade e estrutura e mostra que do Alentejo não saem apenas vinhos frutados e fáceis, mas também tintos sofisticados. Ótima profundidade aromática, frutas maduras e toques de especiarias. No paladar, tem volume, é ricamente frutado, com taninos polidos e boa persistência. Combinou muito bem com a salsiccia – no caso, um sanduíche de linguiça caseira na baguete. É indicado ainda para carnes de panela em molhos opulentos, cordeiro ao forno e cortes na grelha.



A diferença básica entre os vinhos rosé e laranja, que muitas vezes têm a coloração parecida, é que os rosés são produzidos com uvas tintas e os laranjas são obtidos de cepas brancas que recebem o mesmo processo de vinificação dos tintos: as cascas ficam macerando junto com o mosto para extração de cor e de tanino. Mas tem mais.

VINHO ROSÉ

O vinho rosé se popularizou nos últimos anos. Fácil de combinar, pode ser bebido puro ou na refeição. Ele tem ainda a seu favor o frescor, a vivacidade e a juventude – é para ser consumido jovem e tem tudo a ver com o clima temperado do Brasil.

Atualmente, os rosés estão nas linhas de quase todos os produtores mundiais. Além das qualidades mencionadas, outra característica importante é que podem ser obtidos de inúmeras uvas tintas. Brasil, Portugal, Espanha, Chile e Itália têm rótulos excelentes. Só que a região responsável por seu prestígio,

antes de todas, é a Provença, na França. De lá, saem em quantidade significativa os mais cobiçados vinhos cor-de-rosa e suas variações em claros tons de pêssego, salmão ou casca de cebola.

Para produzir vinho rosé, o método mais utilizado e conhecido é igual ao da produção dos tintos. As uvas tintas, depois de colhidas e prensadas, vão para os tanques de fermentação com as cascas – são elas que atribuem cor à bebida. A diferença é o tempo que as películas ficam macerando junto ao líquido, o que permite que a cor se forme.

No caso do rosé, portanto, o contato dura bem menos do que na obtenção do tinto. Geralmente, apenas algumas horas são suficientes – é por isso que os vinhos rosados não têm muitos taninos. São as cascas que conduzem também essa outra característica da bebida.

VINHO LARANJA

Muitas vezes confundido com o rosé, o vinho laranja é um projeto diferente e está ligado às produções orgânicas ou biodinâmicas e naturais. Ainda que sua origem seja incerta, sabemos que é feito com uma metodologia ancestral de

MUITO ALÉM DA COR

Entenda as diferenças entre o rosé e o laranja

POR DANIELLA ROMANO

cerca de 8.000 anos, utilizada até hoje na Geórgia (no Cáucaso) e na Armênia.

As uvas brancas são colhidas e os cachos são colocados inteiros em ânforas de terracota. Antes, cada um desses vasos de gargalo estreito e corpo oval (e que termina em uma base pontiaguda) recebe por dentro um revestimento de resina de cera de abelha. Quando a ânfora está cheia, ela é enterrada. Isso ajuda a manter a temperatura baixa e estável. Começa nesse momento um processo de maceração que pode durar apenas algumas semanas ou até dez meses, a depender da uva. Depois, o sumo é retirado e separado das cascas. Esse pro-

cesso tinge o vinho e a cor laranja pode evoluir para o âmbar.

QUANDO TUDO (RE)COMEÇOU

O enólogo esloveno Josko Gravner, um profissional referenciado e bastante controverso no mundo do vinho, redescobriu a técnica do vinho laranja e tornou a bebida conhecida em todo o mundo. A família de Gravner já era produtora de vinhos de excelente qualidade no Friuli, nordeste da Itália, quando, decidido a interferir minimamente na produção, ele arrancou as plantas de Chardonnay e começou a plantar uma das uvas autóctones da região e que estava praticamente extinta, a branca Ribolla Gialla. Na produção, Josko Grav-

ner empregou o método da Georgia (*leia no quadro ao lado*).

Começava ali um movimento que aos poucos foi ganhando forma e novos adeptos. Produtores de diversos lugares, entre eles Eslovênia, Croácia, Estados Unidos, Nova Zelândia, Chile e Brasil, iniciaram projetos bem elaborados e com bebidas de riqueza e complexidade incríveis, que já ganharam prêmios importantes.

DIFERENÇAS

Além dos tipos de uva, rosés e laranjas também têm estilos distintos. O rosé, via de regra, é um vinho coringa e que “combina com tudo” (peixes, carnes, massas, aperitivos). O laranja, por sua vez, tem uma personalidade forte e muitas vezes apresenta um pouco de amargor no final, e isso não é um defeito, faz parte do estilo e do modo como é produzido. A harmonização, portanto, também é diferente.

Assim como os rosés podem ser feitos com várias cepas tintas, os vinhos laranja podem ser obtidos de diversas uvas brancas, mas a Ribolla Gialla e a Trebbiano se adaptaram melhor ao estilo.

O resultado? Vinhos ricos, complexos, numa paleta de aromas ampla, que vai desde notas de flores, ervas e frutas cítricas até especiarias e frutas cristalizadas. Seu aspecto é geralmente mais turvo, por causa do modo de produção. Em boca, apresentava boa estrutura e uma certa rugosidade, indicação da presença de taninos.

Reuni exemplos de pratos que combinam os dois tipos de vinho e os vários estilos de rosé. São ideias para você explorar o sabor. Cheers!



DANIELLA ROMANO É sommelière e criou o *Guia de Vinhos Selo 7 Sommeliers* e a empresa *Aromas do Vinho*. É proprietária da Casa da Travessa (www.casadatravessa.net), um espaço dedicado à gastronomia, ao conhecimento e ao estudo do mundo do vinho



ISTOCK

O vinho e a comida estão na mesa

RECEITAS QUE PEDEMA COMPANHIA DE BONS LARANJAS E ROSÉS

O **vinho laranja** tem caráter, complexidade e uma característica peculiar: ele ressalta o umami, por isso combina

muito bem com pratos ricos no quinto sabor. Receitas ricas em especiarias também fazem bom par com as notas evoluídas dos laranjas.

- tagliatelli com trufas brancas
- massas ao funghi porcini
- queijo grana padano
- peixes carnudos (atum selado com cuscuz de berinjela e tomates)
- frutos do mar (mariscadas, paellas e ensopados, como a bouillabaisse)
- bacalhau à lagareiro

• pratos em que as especiarias são marcantes, a exemplo de frango thây e tagine de cordeiro. É interessante perceber que as especiarias e as notas evoluídas dos laranjas têm tudo a ver. Já os taninos da bebida, por não serem tão intensos, compatibilizam bem com carnes mais leves. Agora, acredite: **existe um rosé para cada tipo de comida**. Eles são muito versáteis. Liste alguns pratos que vão bem com rosés leves, médios ou encorpados. Use as informações como inspiração e, com bom senso, faça suas próprias escolhas. Não tenha medo de errar. **Leve:** delicados, esses rosés são os que mais se assemelham aos brancos. Têm

notas florais, frutas cítricas e frescas, como morangos e toques de ervas. Para eles, pense em alimentos leves, frutos do mar em geral e comida japonesa. **Médio:** com mais estrutura e acidez mais elevada, os rosés de médio corpo harmonizam com massa ao molho de queijo, risoto de camarão e aperitivos fritos, a exemplo de bolinho de bacalhau e lula à doré. **Encorpado:** geralmente produzidos em lugares quentes e países do Novo Mundo, os rosés de médio corpo são frutados e estruturados. Combinam com sanduíche de rosbife e pickles, tagliata com salada de rúcula e comida árabe condimentada.

ACHARAM QUE ELE ESTAVA LOUCO

Ao ‘voltar no tempo’, Josko Gravner fez história

POR MARCEL MIWA, PARA O PALADAR

Josko Gravner vinificava normalmente: seus vinhos eram aromáticos, límpidos e premiados. Em 1987, ele foi à Califórnia, provou mais de mil vinhos e ficou frustrado com a homogeneidade dos rótulos. Voltou ao Friuli, na Itália, e concluiu que a resposta ao inconformismo não estava no Novo Mundo, onde produziam o fermentado há poucas décadas, mas no Velho, no berço da bebida, a Geórgia.

Gravner esperou o fim dos conflitos separatistas da União Soviética e, em maio de 2000, finalmente conseguiu fazer sua primeira visita aos vinhedos georgianos. Ao provar o primeiro vinho em ânfora, teve a certeza de que esse seria seu caminho. Mercado e críticos achavam que ele tinha enlouquecido.

Nas palavras de Gravner, a ânfora funciona como um amplificador, para o bem e para o mal – ressalta qualidades, é verdade, mas também sublinha defeitos. Ou seja, uvas com algum desequilíbrio terão seus defeitos acentuados.

Defensor e praticante da biodinâmica, Gravner segue filosofia desenvolvida por Rudolph Steiner para cultivar as variedades locais Ribolla Gialla, Friuliano (antigo Tokay), Pinot Grigio e Riesling Itálico, que dão vinhos equilibrados, mesmo com macerações tão longas (até 7 meses de contato com as cascas).

Sobre a excentricidade do vinho laranja, o enólogo diz que “julgar um vinho pela cor é como julgar uma pessoa pela sua cor. O importante é o que está dentro”.



VICTORIA ROMANO

PÁSCOA 'BACALHOADA' VEGANA

Nesta receita, os cogumelos substituem o pescado. Faça dobrado, porque todo mundo vai querer experimentar

Data gostosa para reunir a família ao redor da mesa, a Páscoa também pode levantar dilemas de cardápio. Quem tem algum tipo de restrição alimentar – ou vai receber veganos e vegetarianos – costuma ver as possibilidades um tanto reduzidas, sobretudo porque, muito além dos ovos de chocolate, as especialidades gastronômicas dessa celebração costumam envolver pratos preparados com bacalhau, cabrito ou outros ingredientes de origem animal.

Para driblar o problema, surge um prato bem completo. Essa "bacalhoad" vegana é cheia de sabor e fácil de preparar. No lugar das postas do pescado, entra o cogumelo eryngui grelhado, que, além da textura firme, tem cor e tamanho que o fazem lembrar muito a posta

do bacalhau (*veja a foto*). Dica importante: faça a receita em dobro, porque com certeza todos vão querer experimentar.



VICTORIA ROMANO
É vegetariana há dez anos. Quando parou de comer carne, começou a se aventurar na cozinha e descobriu uma nova paixão: preparar pratos saudáveis, orgânicos, vegetarianos e veganos. Estudou cinema e moda, é empresária e tem uma marca de cosméticos cruelty free, a Hey Pretty (www.heypretty.com.br)



PEXELS

NOS COPOS

Para beber, a bacalhoad vegana à base de cogumelo eryngui faz bom par com um bom Chardonnay barricado – por ter bastante untuosidade, a bebida combina com pratos assados e cheios de azeite. Outra sugestão: vinho verde tinto de Portugal. Fresco e frutado, ele harmoniza por contraste

'BACALHOADA' VEGANA

Ingredientes

- 1 xícara de grão-de-bico (deixe de molho de um dia para o outro e depois ferva até ficar al dente)
- 1 pimentão vermelho (cortado em rodela)
- 1 pimentão amarelo (cortado em rodela)
- 1 pimentão verde (cortado em rodela)
- ½ cebola grande (cortada em rodela)
- 200 gramas de azeitona portuguesa (um vidro pequeno)
- 1 maço de brócolis al dente
- 4 batatas (sem casca, cortadas em rodela grossas e fervidas com sal)
- 5 palmitos cortados em rodela
- 10 cogumelos eryngui
- 1 maço de salsinha
- Azeite para fazer o refogado e também para forrar a assadeira (dois dedos) e regar os ingredientes antes de levar ao forno.
- Sal a gosto

Preparo

1. Em uma panela, refogue a cebola. Deixe dourar e acrescente os pimentões.
2. Enquanto isso, corte as batatas em rodela e cozinhe para que fiquem al dente.
3. Unte uma assadeira retangular com azeite e forre com as batatas cozidas, temperadas com sal e pimenta-do-reino.
4. Cubra as batatas com camadas de pimentão e cebola, acrescentando o grão-de-bico cozido, a salsinha, os brócolis e o palmito.
5. Leve ao forno em fogo alto por aproximadamente 30 minutos. Enquanto isso, corte o cogumelo em tiras e grelhe com azeite e sal.
6. Retire a assadeira do forno e distribua os cogumelos por cima. Sirva com arroz branco.

CHOCOLATE E VINHO É COM ESTE QUE EU VOU. OU NÃO

POR VIVIANE ZANDONADI

Ninguém precisa se sentir à beira de um abismo tentando escolher o melhor vinho para cada um dos montes de chocolate de dulçor variado que se esparramam por mesas e mentes nesta época do ano (e, por que não, o ano inteiro).

Não precisa ter medo de errar e cair. Só que não importa o que qualquer pessoa diga, seja ela seu analista, sua mãe, sua amiga (relaxe, se divirta, ria de você). É o tipo de pergunta que sempre emerge de algum lugar, nem que seja para quebrar o gelo do silêncio constrangedor depois que algum parente faz um discurso polêmico no almoço de família: afinal, qual é o melhor tipo de tinto ou branco para acompanhar chocolate?

Na revista do **Clube Paladar**, há um ano, o sommelier-chefe Massimo Leoncini disse que o que "todo mundo fala que é um bicho de sete cabeças não sai muito das regras de harmonização. O chocolate tem muita concentração e bastante persistência

gustativa, além da doçura e da gordura do cacau. Portanto, os mais indicados são vinhos doces com boa estrutura e bom nível de açúcar para equilibrar."

A crítica de vinhos Jancis Robinson escreve: "[O chocolate] Tende a aniquilar a maior parte dos vinhos, mas aqueles muito doces, fortes como Porto, Pedro Ximénez (PX), Madeira (Malvasia) e Jerez doce funcionam bem."

Leoncini dá outras pistas: "quanto mais gordo for o chocolate, vou precisar de mais álcool e de mais acidez. Se for amargo, posso escolher um vinho que tenha um pouco mais de açúcar. Se for ao leite, de novo preciso de mais acidez. O vinho do Porto é perfeito. Outros indicados são o Banyuls, encorpado e estruturado, e o Muscat de Beaumes de Venise, do sul do Rhône, nas versões branco, rosé e tinto. O branco fica ótimo com chocolate branco, que também pode ser acompanhado de um Porto branco doce. Para os que gostam de vinhos mais complexos, os doces alsacianos Sélection de Grains Nobles são excelentes."

NÃO ME DIGA O QUE FAZER

Tem de ser assim, tem de ser assado. Preguiça dos imperativos e dos julgamentos? Me perdoe, mas vou ter de "mandar" você parar. Parar de se preocupar. Ligue o Spotify (ou aplicativo preferido de música). Sintonize em bom som a inglesa Dusty Springfield (1939-1999) e a canção *You Don't Own Me*. Aumente o volume no refrão: "don't tell me what to do, don't tell me what to say..." É libertador cantar em voz alta. Faz bem.

E se quiser espantar qualquer vestígio de tensão (ao pedir um Chardonnay para acompanhar uma fatia de bolo de cacau), lembre-se: quando perguntam ao chef argentino Francis Mallmann sobre o desafio de compatibilizar comida e vinho, ele diz que acha harmonização uma bobagem e que prefere combinações que provoquem "choque na boca". Veja bem: Mallmann não discorda, em absoluto, que pratos e copos andem juntos, mas diz que prefere aproximar pelo contraste. Parece mais uma questão de espontaneidade, e pensar sobre isso tira o peso excessivo das escolhas. Um bom caminho parece ser ouvir as pessoas em quem você confia, experimentar, confiar em seu próprio gosto e aproveitar bem a vida que, como diz o poeta, é muito curta para ser pequena – ouvi essa afirmação outro dia, atribuída a Chacal. Não me canso nem esqueço de lembrar: Vale, né?



ISTOCK

Dos confins do universo aos
afetos primitivos, a ciência
desvenda os truques da rotina

POR VIVIANE ZANDONADI

Física NA COZINHA

O que um livro sobre a física do cotidiano pode fazer por você? Nada além de dar um pouco de sono, porque de complicado chega tudo, diz alguém, segurando a força de um bocejo, no fundo da leitura. Errado e precipitado. Vou tentar explicar, principalmente para outro alguém que, ao ler a pergunta, indagou sobre ela: como assim, a física do cotidiano?

Antes, porém, outra questão: o que um livro sobre a física do cotidiano diz a respeito da cozinha? Bom, essa talvez seja mais fácil: boa parte das transformações, dos padrões, dos mecanismos e das experiências relatadas na física se manifesta na cozinha ou à mesa. Faz sentido, porque a cozinha é onde as coisas acontecem.

CURIOSIDADE

Mas calma. Vamos voltar um pouco no tempo. Quando eu estava no colegial – naquela época antiga ainda não era ensino médio –, para conter índices de reprovação e desistência, a escola em que eu estudava usava um sistema de dependência igual ao das universidades; você passa de ano mesmo tendo sido reprovado em até três matérias, sob a condição de estudá-las de novo em horário complementar, fazer as provas e tirar a nota mínima.

No primeiro e no segundo ano, eu peguei DP de matemática, física, biologia e química. É. Eu costumava me sair melhor em humanas e sentia arrepio de unha raspando na lousa quando me aproximava das provas de biológicas ou exatas. Elas vinham implacáveis e eu, a cabeça em prosa e verso, era quase sempre atropelada.

BOA PARTE DAS
LEIS DA FÍSICA SE
MANIFESTA À MESA.
FAZ SENTIDO. É NA
COZINHA QUE AS
COISAS ACONTECEM

Só exponho dessa forma desavergonhada a dureza das dependências para que a leitora e o leitor tenham a medida da curiosidade que me fez sair do escritório e ir até uma livraria em chuvosa tarde de verão comprar *Tempestade numa Xícara de Chá – A Física do Dia a Dia*, da inglesa Helen Czerski. Ela é física, oceanógrafa e pesquisadora de engenharia mecânica.

O que me tirou da toca foi ter visto dias antes, na plataforma online TED, uma apresentação da autora. Em *A Fascinante Física do Dia a Dia* (com legendas em português, dá para assistir no Youtube), Helen percorre em quinze minutos suas paixões

pela física. E defende o que está escrito: perceber as leis da física no cotidiano – na espuma do leite, no calor da torradeira, na densidade dos ovos cozidos e, olha só, no modo como a torrada despenca no chão – transforma a cozinha, e o mundo, em um lugar maior. Transforma a cozinha, e o mundo, em um parque de diversões. E não precisa ser nerd para entrar na brincadeira. Basta ter curiosidade e se deixar levar pelo encantamento.

AÇÃO

Depois de ver o filme, os algoritmos da navegação me perseguiram com reportagens e entrevistas da autora. Deu no *The New York Times*, no *Guardian Books*, na *National Geographic*. Se Helen já tinha ganhado em mim admiração e simpatia – e uma seguidora a mais no Twitter –, não só por ter despertado minha curiosidade, mas também por ter se mantido viva e corajosa no palco diante de um público majoritariamente frio e incapaz de rir de suas tiradas bem programadas (é TED, calculado como todos os discursos da plataforma precisam ser, mas pouca gente respondeu aos estímulos), com o livro ela me conquistou de vez.

Logo eu estava virando páginas e olhando como nunca olhei o torvelinho que se forma quando o fio de leite pinga no chá, e a colher gira e forma o redemoinho em que posso ver nitidamente, durante poucos segundos e até que estejam efetivamente misturados, os dois líquidos com jeito de tempestade. Não parece poesia? Pois é. Logo eu estava procurando a beleza das pequenas coisas e exercitando outras brincadeiras propostas, como girar dois ovos sobre uma bancada e “adivinhar” qual dos dois está cozido.

A estratégia de trazer relatos do dia a dia, conectados a situações corriqueiras, funciona. Deixa a leitura magnética e agradável. Um trecho: “Na sua xícara de chá, a espiral dura apenas alguns segundos antes de os dois líquidos se misturarem completamente. Mas isso é o bastante para você vê-la – um pequeno lembrete de que os líquidos se misturam em belos padrões torvelinhantes, e não em fusões instantâneas. O mesmo padrão pode ser visto em outros lugares, e pela mesma razão. Se você observar a Terra do espaço, em várias ocasiões poderá ver redemoinhos muito parecidos nas nuvens, provocados onde o ar quente e o ar frio dançam um ao redor do outro em vez de se misturarem de modo direto.”

DEBAIXO DO SEU NARIZ

Os padrões universais existem tanto na cozinha quanto nos confins do universo, escreve Helen. “Uma torradeira, por exemplo, pode lhe ensinar algumas das leis mais fundamentais da física, e a vantagem é que você provavelmente já tem uma, e pode vê-la funcionando ali mesmo na sua frente.” A autora afir-



Para Helen Czerski (abaixo), a torradeira pode ensinar leis da física e quem se dispuser a aprender verá o mundo de outra perspectiva

ma que muitas das coisas que percebeu sozinha não envolveram laboratórios e programas de computador sofisticados ou experiências caras. “As descobertas mais gratificantes vieram de coisas ale-

A IDEIA É SE DEIXAR
ESPANTAR E ABRIR
ESPAÇO PARA
CURIOSIDADE,
BRINCADEIRA E
DESCOBERTA

atórias com que eu estava apenas brincando, em momentos em que, em tese, não estava me dedicando à ciência.”

Lá pelas tantas, já não sei se é no livro ou no TED, ela conta que se aflige ao perceber que nós, adultos, abafamos nossa

vontade de querer saber e não nos deixamos parar e tentar entender. Como quando andamos por aí e de repente vemos algo estranho e incomum, sabe? Rápidos e impacientes, desviamos para outro lado, sem parar. Nos refugiamos no relógio, na preocupação ordinária, numa mensagem eletrônica ou na corrida para a próxima tarefa, aquele ritmo de gincana considerado normal por não existir tempo a perder. A hierarquia das importâncias.

Gostaria de ter conhecido alguém como Helen no colegial. Queria ter tido uma professora assim. Mas estou contente por ter encontrado agora suas ideias. Recomendo a leitura – e um olhar mais demorado e generoso quando você deparar com algo estranho, bonito, diferente. As bolhas de um assado. O desenho do café derramado na mesa de fórmica. É provável que a física esteja se exibindo, feito a magia da realidade, diante de você.



Divulgação

Capítulo 4

UM MOMENTO NO TEMPO –
A MARCHA PARA O EQUILÍBRIO

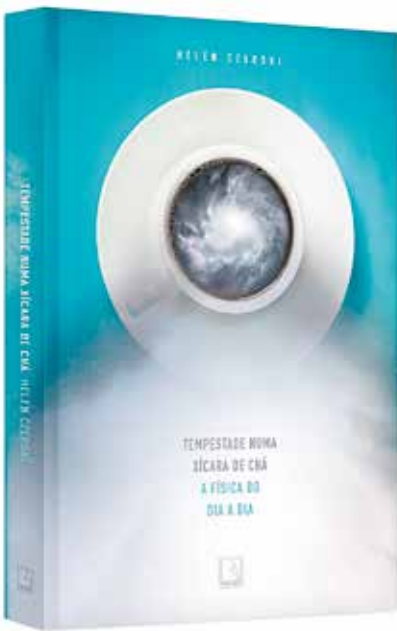
Nesta parte do livro, Helen se esmera em explicar que é possível passar horas batendo no fundo da garrafa de ketchup invertida sobre o prato. Assim, o molho não vai fluir. Ele só flui no tempo e na velocidade certa. Se mais gente perceber isso, é possível que as “vigas de carvalho de um pub inglês” não mais tenham de testemunhar com tanta frequência a luta indigna de um comensal com o ketchup, batatas fritas à espera, em um típico almoço de domingo inglês (e o molho esparramado pelo prato, pela mesa, na perna do vizinho...). Leia um trecho.

Na hora do almoço de um domingo preguiçoso, o melhor lugar para estar é em um pub inglês. As entranhas desses estabelecimentos sempre dão a impressão de terem sido cultivadas, e não projetadas – um aglomerado de espaços com formatos estranhos escondidos dentro de um esqueleto de carvalho. Você se acomoda a uma mesa posicionada entre comadres de latão polido e quadros de porcos premiados da era georgiana, e pede um almoço típico de um pub. O prato sempre vem acompanhado de uma tigela de batatas chips e um frasco de vidro de ketchup, mas essa combinação tem seu preço. Por décadas, as vigas de carvalho testemunharam um antigo ritual. O ketchup deve ser extraído da garrafa, mas isso não acontece sem uma boa luta.

Tudo começa quando uma pessoa otimista simplesmente vira o ketchup

de cabeça para baixo sobre a tigela de batatas chips. Nada nunca acontece, mas ninguém pula essa etapa. O ketchup é grosso, viscoso, e a mera força da gravidade não é suficiente para extraí-lo do frasco. Ele é feito assim por duas razões. A primeira é que a viscosidade não deixa que os temperos desçam para o fundo do frasco caso ele seja esquecido por algum tempo, então você não precisa se dar ao trabalho de agitá-lo para misturar o conteúdo. Mas o mais importante é que as pessoas preferem uma camada grossa para cada batata, e não conseguiríamos obter essa cobertura se o ketchup fosse aguado. Entretanto, ele ainda não está na batata. Ele continua no frasco.

Após alguns segundos, tendo se dado conta de que o frasco de ketchup é tão imune à gravidade quanto qualquer outro que já tenha encontrado pela frente, o esperançoso amante de batatas chips começa a agitá-lo. A agitação torna-se mais e mais violenta, até que chega a hora de tentar bater no fundo do frasco com a mão livre. No momento em que os outros ocupantes da mesa começam a se afastar para se proteger, boa parte do conteúdo cai todo de uma vez. O estranho é que o ketchup claramente pode fluir com muita facilidade e rapidez – a grossa camada que agora cobre a tigela (e provavelmente também metade da mesa) é prova disso. Ele simplesmente não flui – até fluir, e então flui com um entusiasmo e tanto. O que há de errado?



Tempestade numa Xícara de Chá
Helen Czerski
(Trad. Catharina Pinheiro)
Editora: Record
350 págs., R\$ 60

AGORA É A VEZ DO OUTONO

Veja aqui algumas de nossas sugestões para vinhos de corpo médio,
adequados para o clima da estação



Miluna
Rosso Puglia
IGP 2017
Assinantes
R\$ 44,91
Não assinantes
R\$ 49,90



Humberto
Canale Pinot
Noir 2016
Assinantes
R\$ 50,34
Não assinantes
R\$ 55,93



Morandé
Reserva
Chardonnay 2016
Assinantes
R\$ 51,25
Não assinantes
R\$ 56,94



Tarima
Orgânico
Monastrell 2015
Assinantes
R\$ 59,79
Não assinantes
R\$ 66,43



Errazuriz Estate
Series Shiraz
Reserva 2015
Assinantes
R\$ 64,73
Não assinantes
R\$ 71,92



Leyda
Chardonnay
Reserva 2016
Assinantes
R\$ 67,41
Não assinantes
R\$ 74,90



Escorihuela
Familia Gascón
Malbec 2017
Assinantes
R\$ 76,41
Não assinantes
R\$ 84,90



Round Hill
Chardonnay
2016
Assinantes
R\$ 80,91
Não assinantes
R\$ 89,90



Alceño Premium
50 Barricas Syrah
2012
Assinantes
R\$ 89,91
Não assinantes
R\$ 99,90

**Clube
paladar**

O **Clube Paladar** é a assinatura de vinhos para quem busca novas experiências gastronômicas e vinhos de qualidade.

Assine o **Clube Paladar** e receba, em casa, os melhores vinhos para a sua adega e uma revista com conteúdo exclusivo!

Tudo o que é bom fica ainda melhor assinando o Clube Paladar

