Clube paladar

SP, maio de 2019

VINHO E MAR

Da Itália à Croácia: a viagem de carro perfeita

O PODEROSO CHEFÃO

Tintos e brancos de Francis Ford Coppola

PENSATA

A curadoria bem-feita melhora a vida

E MAIS:

- NATURAIS, ORGÂNICOS E BIODINÂMICOS
- ECOS DA VINITALY

LIBERDADE AZUL

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 televendas e informe o código de assinatura

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

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

Aprecie com moderação · Proibido para menores de 18 anos.
www.geosfera.com.br • 11 4419 2099

4 VIAGEM
Vinhos de cinema

8 POT-POURRI
Comer, beber, viajar

10 CURADORIA
Livre para voar

12 TENDÊNCIAS
Ecos da Vinitaly

16 SELEÇÃO DO MÊS
Europa e América do Sul

24 TEMPO DE VINHO
Natural e orgânico

26 MUNDO VEGGIE
Panqueca e espumante

27 GASTRONOMIA
Vegano sim, careta não

28 INSPIRAÇÃO
Da Itália à Croácia

Clube paladar
/clubepaladar
@clubepaladar
clubepaladar

Comitê Executivo Clube Paladar
Paulo Pessoa e Luciano Kleiman
Diretor Clube Paladar
Anderson Garcia Alves
Projeto Gráfico
João Guitton e Leandro Dantas Faustino
Consultor de Vinhos
Massimo Leoncini

MEDIA LAB ESTADÃO

Diretor de Projetos Especiais
Luis Fernando Bovo
Editora e Jornalista Responsável
Viviane Zandonadi MTB nº 87972/SP
Editora de Arte
Renata Maneschy
Colaboraram nesta edição
Daniella Romano, Johnny Mazzilli, Tatiana Babadobulos e Victoria Romano
Foto da capa: iStock

Esta operação pertence ao **Grupo Estado** e à **Grand Cru**

CORAGEM, A VIDA É AGORA

EM TEMPOS DIFÍCEIS – E NOS FÁCEIS TAMBÉM –, É PRECISO PÔR AS ENGRENAGENS PARA FUNCIONAR E RECORRER AOS PRAZERES POSSÍVEIS

Lista rápida de luxos emocionais: varar a noite para planejar uma viagem – e descobrir que ela não é impossível. Beber um vinho especial no meio da semana. Transformar o ordinário em extraordinário. Fazer pausa no quebra-pedra diário para um café com conversa e desopilar o fígado – nem que seja café ruim e corpo, cansado, escorado na máquina da firma.

Desligar todas as notificações eletrônicas e, em estado de desconexão, leveza e liberdade, na poltrona preferida, ler um livro bom. Beber um cálice de Porto. Comer um bombom. Esquecer, só para ter o prazer de lembrar, que amanhã é feriado, quando for. Manhãs preguiçosas de domingo. Algodão-doce. Comer nuvens, doces e coloridas? Sim. Por que não?

Clarice Lispector, a verdadeira, e não a fake de internet, escreve em uma crônica de ano-novo chamada *Aprendendo a Viver*, de 28 de dezembro de 1968: "...só na sequência dos agoras é que você existe." O tema do texto talvez tenha sido encomendado a ela pela circunstância da data. É possível que o editor do jornal tenha dito, "Clarice, é ano-novo, uma mensagem de esperança...". Ou ainda ela, sem nenhuma outra ideia e às vésperas das festas, tenha decidido dar um empurrão em seus leitores. Seja como for, ela recorreu a um filósofo, Thoureau, que achava que "o medo era a causa da ruína dos nossos momentos presentes", e ao escritor francês George Bernanos, que "procurava a salvação pelo risco". Recado: para fazer acontecer seus luxos possíveis, é preciso coragem, portanto. E movimento.

Nesta edição da revista do **Clube Paladar**, para inspirar a leitora e o leitor a pôr as engrenagens para funcionar e promover mudanças, falamos da liberdade azul que é viajar de carro da Itália para a Croácia, margeando o Adriático turquesa até alcançar um dos mais interessantes destinos de vinho da atualidade. Convidamos, também, a uma volta pela vinícola do cineasta Francis Ford Coppola, na Califórnia, e acertamos o passo em uma boa conversa sobre naturais, orgânicos e biodinâmicos (o que eles têm de tão especial?). Só? Não. Propomos um café da manhã na cama. Com panquecas fofinhas (e veganas). E ainda tem São Paulo surpreendendo em um guia de vinhos da América do Sul.

Na página 10, você encontra uma reflexão sobre o sentido das curadorias bem-feitas. Mais do que nunca, existe um imenso valor no trabalho de cuidar para que um produto ou serviço (vinho, comida, livro) dê certo para o outro. Para quem está no lugar de "consumidor", a maior vantagem, além do prazer da hora, é abastecer-se de conhecimento para, sempre que quiser, voar por conta própria. Livre. Simples assim.

Fiquem bem e até junho,

VIVIANE ZANDONADI
Editora

FOTOS: FRANCIS FORD COPPOLA WINERY

VINHOS DE CINEMA

Vinícola do cineasta Francis Ford Coppola tem bons tintos e brancos e um museu com peças originais de seus filmes

POR TATIANA BABADOBULOS

Marlon Brando sentou-se àquela mesa em 'O Poderoso Chefão'

Era como se Marlon Brando estivesse sentado àquela mesa, pronto para pronunciar uma de suas falas mais marcantes em *O Poderoso Chefão (The Godfather)*, longa-metragem dirigido por Francis Ford Coppola em 1972. Enquanto eu me lembrava da cena protagonizada por don Vito Corleone, o chefe da família mais influente do pedaço, fiquei parada na porta, olhando a mesa e os demais objetos que estavam no museu localizado na Francis Ford Coppola Winery, a vinícola do cineasta, em Geyserville, na Califórnia (EUA).

Ao olhar cada item, comecei a reviver muitos de seus filmes. No ambiente não há somente o mobiliário marcante da cena de abertura do longa, quando Corleone, sentado durante o casamento de sua filha, ouve Bonasera lhe fazer um pedido. Tem também outros objetos, como telefone, fotos, recortes de jornais da época, cinco estatuetas do Oscar, Globos de Ouros, prêmios de Cannes, pôsteres dos lançamentos.

Entre os itens da cenografia, exibem-se, entre outros, a taça de coquetel que esteve em *O Fundo do Coração* (*One for the Heart*, de 1981), o automóvel original do filme *Tucker: Um Homem e seu Sonho* (*Tucker: A Man and His Dream*, de 1988) e o figurino de *Drácula de Bram Stoker* (*Dracula*, de 1992). Tem até um navio do longa *Maria Antonieta* (*Marie Antoinette*, de 2006), dirigido por sua filha, Sophia Coppola.

O mais marcante, porém, é *O Poderoso Chefão*, que ganhou mais duas sequências e marcou a história do cinema e a cinematografia do realizador para sempre. Fiquei tão sem palavras com o museu, que não foi tão traumático não conseguir visitar o parreiral (afinal, estamos em uma vinícola).

A uva mais cultivada na Califórnia, a Zinfandel, já havia sido colhida naquela tarde de abril. O que deu para fazer, além de conhecer o museu, foi experimentar alguns exemplares ali, na hora. Escolhemos o ar livre, pois fazia calor, e tomamos um Pinot Grigio leve e refrescante. Mas não muito, porque estávamos de carro e aí já viu... Aproveitamos para trazer alguns rótulos para casa.

A propriedade de Coppola aberta à visitação fica no coração de Sonoma e tem um parreiral de 6.000 metros quadrados

A VINÍCOLA

A região vinícola Alexander Valley, onde está Geyserville, fica a pouco mais de 110 quilômetros ao norte de São Francisco, no coração do condado de Sonoma, justamente onde nasceu a indústria do vinho na Califórnia, o estado mais ensolarado dos Estados Unidos. Lá são cultivadas, entre outras, as uvas Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sauvignon Blanc.

Foi em 2006 que o casal Francis e Eleanor Coppola começou o que, desde 2010, é conhecido como Francis Ford Coppola Winery, um resort vinícola com bares de degustação de vinhos, dois restaurantes, piscina com cabines individuais, galeria de filmes (o museu que eu babei quando cheguei), pavilhão de artes cênicas e parque com mesas de jogos. As parreiras ocupam quase 6.000 metros quadrados e têm capacidade de produzir até 10 mil caixas por dia. Eleonor, que Francis conheceu em 1962 durante uma filmagem em Dublin, na Irlanda, também se aventurou na direção cinematográfica. Naquela época, ela fazia parte do departamento de arte, mas seu primeiro longa-metragem de ficção estreou em 2016, o road-movie *Paris Pode Esperar (Bonjour Anne)*.

O design da vinícola foi projetado por um especialista em arte no cinema, Dean Tavoularis, que Francis conheceu no set de *O Poderoso Chefão* e o acompanhou em outras produções, como *Apocalypse Now* (1979) e o curta *Life without Zoe*, que integrou a trilogia *Contos de Nova York* (*New York Stories*, de 1989).

O portfólio exibe mais de 40 tipos vinho, distribuídos entre diferentes marcas desenvolvidas por Corey Beck, CEO da empresa e enólogo veterano no estado. Se preferir participar de degustações harmonizadas, os menus mudam regularmente. Para fazer o passeio pela vinícola – que dura duas horas e ensina o processo pelo qual o vinho é obtido –, é preciso reservar com antecedência pelo site. Eu mesma não consegui conhecer.

A tempo: enquanto os pais se divertem aprendendo um pouco mais sobre as bebidas, as crianças podem se entreter na piscina. E não são apenas as crianças, obviamente, que se jogam na água. Há muitos adultos que aproveitam para se refrescar do calor da Califórnia com passes diários.

Para comer, o restaurante Rustic traz massas italianas, pizzas, além de parrillas argentinas com vista para o Alexander Valley. No Rustic Bar, são oferecidos aperitivos antes do jantar. Há coquetéis, cervejas selecionadas e café. Nas noites de terça, o banquete é no A Tavola, quando o salão ganha ares de restaurante familiar (com direito a alegre cantoria) e inspirado na maneira preferida de o diretor apreciar uma refeição. O Pool Café, que fica na piscina, é sazonal e lembra um bar praiano. Para matar a fome entre um mergulho e outro, os banhistas pedem saladas, sorvetes e paninis.

Sim. A vinícola do cineasta é um acalento para os cinéfilos, que vão adorar conhecer um pouco mais da sétima arte em um local que fica a pouco mais de 700 quilômetros de Hollywood. Mas daí é outra história.

GALERIA DE FILMES
No passeio permeado de referências cinematográficas, o museu guarda relíquias. Abaixo, o automóvel original do filme *Tucker: um Homem e seu Sonho* (1988); na foto inferior, à esquerda, a taça de coquetel de *O Fundo do Coração* (1981) e os figurinos de *Drácula de Bram Stoker* (1992). Ao lado, um mural sobre *O Poderoso Chefão*

Comfort food: pedida do Rustic, o Mrs. Scorsese Lemmon Chicken é um frango assado ao limão com arroz branco

Muitos rótulos de vinhos homenageiam a família Coppola, como a tradicional linha **Francis Coppola Reserve**, que engloba tintos e brancos de produção limitada obtidos a partir de diferentes uvas

O **Eleanor**, que honra a mulher de Coppola, é um blend em pequena produção de Syrah, Petite Syrah e Cabernet Sauvignon. São utilizadas uvas de duas propriedades: a de Sonoma e a do Vale do Napa

Os três tipos de vinho que levam rótulos **Sofia** – um presente do pai para a filha, também cineasta – são espumante (Blanc de Blancs e Brut Rosé), rosé e Riesling

A linha **#Collection by Gia Coppola**, criada com a participação da neta de Coppola, apresenta três vinhos: um tinto, um branco e um rosé (foto), "para a geração hashtag". Gia acompanha os passos do avô desde a adolescência

Os vinhos **Votre Santé**, elaborados com Chardonnay e Pinot Noir, homenageiam a avó paterna de Coppola, Maria Zasa. Ela começou uma tradição na família de brindar "a votre santé", que significa "à sua saúde", a cada vez que levantava uma taça

Na seleção de vinhos abrigada sob o rótulo **Rosso & Bianco**, há tintos e brancos para o dia a dia e que remetem à tradição vinícola familiar e ao avô de Francis, Agostino Coppola. Na foto, um blend de Zinfandel, Cabernet Sauvignon e Syrah

Na linguagem de cinema, **Director's Cut** é a versão que melhor representa a visão do diretor sobre um filme. Este é o nome dado a uma linha de dez tintos e brancos obtidos pelo enólogo da vinícola de Coppola, Corey Beck, de uvas como Sauvignon Blanc, Zinfandel, Pinot Noir, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon (entre outras)

Nos rótulos do Director's Great Movies surgem nomes de filmes: **Tubarão** (Jaws) é um Chardonnay, O Mágico de Oz (The Wonderful Wizard of Oz) é um Merlot e King Kong, um Cabernet Sauvignon

O Cabernet Sauvignon **Archimedes** é um rótulo de duplo sentido: celebra o matemático grego que viveu há mais de dois mil anos e um tio de Coppola – que recebeu este nome porque o avô do diretor, pai do primogênito, era um grande admirador da figura notável

PARA QUANDO VOCÊ FOR

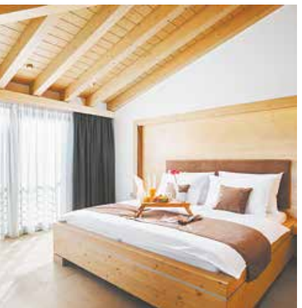
Dá para fazer um bate-volta desde São Francisco, mas também vale ficar mais e ampliar o passeio a outras vinícolas da região. O que não faltam são opções para conhecer e saborear vinhos que nem sempre chegam no Brasil.

FRANCIS FORD COPPOLA WINERY
300 Via Archimedes,
Geyserville, CA, 95441
(707) 857-1400
francisfordcoppolawinery.com

VILLA AMBIENTA

LUXO EMOCIONAL

Todos os anos, a gaúcha Al Mondo Turismo Gastronômico leva grupos de viajantes para uma imersão em territórios de vinho e comida no exterior. Ainda há suítes disponíveis para a próxima viagem, que ocorre em dois períodos de setembro. Desta vez, os anfitriões – o chef Marcellus Vieira e a empresária Suzi Leindecker – montaram a Casa Al Mondo na Villa Ambienta, na Croácia, especificamente na península de Istria. Quem for estará perto de Pula, Rovinj e da região de Motovun, famosa pelas trufas *(leia mais sobre a Croácia na página 28)*.
A hospedagem tem 850 metros quadrados (em um terreno de 6.000 metros quadrados). São sete suítes, lago privativo, duas piscinas, duas cozinhas e uma adega com vinhos da região. Preço para duas pessoas: 4.350 euros ou 4.500 euros (depende da acomodação escolhida; sem áereo). O valor cobre seis noites, seis cafés da manhã elaborados com produtos locais – servidos até às 11h –, quatro jantares preparados por Marcellus Vieira (quem quiser acompanha e participa), além de águas e sucos. São dois grupos. O primeiro se hospeda entre os dias 15 e 21/9; o segundo, de 22 a 28/9. Inf.: **marcellus@almondo.com.br** e **www.almondo.com.br**



A VIDA À MESA
E SEUS ACOMPANHAMENTOS

PEQUENOS BOCADOS SOBRE VINHO, COMIDA E VIAGEM

TRÊS PERGUNTAS PARA PATRICIO TAPIA

EDITOR DO 'DESCORCHADOS 2019'

É possível apontar alguma novidade ou tendência nesta edição do guia?
O que eu vi neste ano foi a consolidação da produção artesanal como uma forma viável de se fazer vinho. Até cinco anos atrás, o vinho na América do Sul era visto, primeiro, como um mau negócio, em que você tinha que produzir muito se quisesse ganhar (pouco) dinheiro. Hoje, ainda que essa realidade seja a regra, há um grupo crescente de produtores apostando em pequenos volumes, na escala artesanal, fazendo vinhos de pequenos vinhedos que, em alguns casos, oferecem forte caráter de terroir. Sem falar no resgate de cepas perdidas ou esquecidas feito por esses projetos.

Existe um "vinho sul-americano"?
Creio que não. Mais do que um vinho sul-americano, o que existe – como há no mundo todo – são lugares específicos de onde saem vinhos que não são melhores, mas apenas diferentes. Terroirs especiais que oferecem uma grande personalidade em seus vinhos, como o Mosteiro em Gualtallary, Trevelin na Patagônia Argentina, Las Violetas no Uruguai, Itata ou Limarí no Chile. O vinho sul-americano não é um, mas muitos ao mesmo tempo. E isso é muito positivo porque fala da diversidade dessa bebida.

Alguma região merece destaque especial neste ano?
O sul, tanto na Argentina como no Chile. E quando falo do sul, falo da profunda Patagônia em áreas como Chubut, na Argentina (de vinícolas como Otronia, Casa Yague, Nant & Fall) e Osorno no Chile com produtores como Ribera Pellín, Trapi del Bueno, Casa Silva e Coteaux de Trumao. Lá, no frio e chuvoso sul da América do Sul, está o futuro. O estado de São Paulo merece uma menção especial. Provamos vinhos excepcionais da região, uma surpresa completa que, espero, seja mais bem investigada na próxima edição do *Descorchados*.

DESCORCHADOS

SURPRESA BOA
"O estado de São Paulo merece uma menção especial. Provamos vinhos excepcionais da região"
Patricio Tapa, crítico de vinhos

A NOVA EDIÇÃO DO 'Descorchados'

Idealizada pelo crítico chileno Patricio Tapia, a publicação reúne e avalia vinhos da Argentina, do Brasil, do Chile e do Uruguai
POR ISABELLE MOREIRA LIMA, DO **PALADAR**

Os produtores brasileiros abraçaram o vinho natural, mas "há muito trabalho pela frente", diz o crítico chileno Patricio Tapia, editor do guia *Descorchados 2019*. Os produtores convencionais também não estão com a vida ganha, já que o clima úmido brasileiro é um grande desafio para uma fruta sã. Por isso, no segundo ano em que o guia inclui vinhos tranquilos do Brasil, eles ainda são minoria. Entre os que tiveram êxito estão rótulos das vinícolas Luiz Argenta, Quinta da Figueira, Guaspari, Miolo, Pizzato e Guatambu.

O brasileiro Eduardo Milan, editor de vinho e tradutor do guia, diz que foram provadas mais de 700 amostras brasileiras neste ano, os resultados foram melhores que os de 2018 e ainda há muito "chão" a percorrer.

O guia *Descorchados* tem listas de melhores vinhos, revelação e bom custo-benefício de todos os países, além de textos excelentes com informações relevantes sobre o terroir das regiões. Custa R$ 150 e vale o investimento de quem é amante dos vinhos do Novo Mundo. Pode ser comprado no site **selecaoadega.com.br**.

FIQUE DE OLHO NOS *VINHOS DA CASA*

Beber vinho em restaurante deixa a experiência gastronômica mais completa – e a conta maior. Por isso, o vinho da casa é boa promessa: teoricamente, é mais barato que a média da carta, tem boa qualidade (quem atrelaria o nome a uma bebida ruim?) e versatilidade (para harmonizar com a comida local). Veja quatro exemplos, em restaurantes paulistanos. *(Isabelle Moreira Lima)*

LE PETIT ICI
Esse Syrah com Grenache é complexo nos aromas (pimenta, frutas negras maduras e violetas) e todo amplificado: muita acidez, volume e taninos em abundância. Pede gordura e arrasa com patos e cordeiros cheios de manteiga.

· **Origem**
Vin de France (Rhône), França

· **Preço**
R$ 95 no Ici e no Tappo

PIÙ PIZZATO CABERNET SAUVIGNON
Tinto intenso, aromático (fruta negra bem madura, cacau, especiarias) e volumoso. É perfeito para os pratos mais substanciosos, especialmente as carnes.

· **Origem**
Serra Gaúcha, Brasil

· **Preço**
R$ 98 no Più

MAZZEI PER BRÁZ
Tinto de Sangiovese (80%) e Alicante Nero (20%) perfeito para pizzaria. Tem muita fruta e acidez no ponto, é agradabilíssimo e muito democrático. Faz um par divino com o molho de tomate, sem erro.

· **Origem**
Toscana, Itália

· **Preço**
R$ 119 (R$ 32 a taça)

VINO! NATURAL BRUT
Produzido pelo método charmat com Chardonnay e Pinot Noir pela Quinta Don Bonifácio, tem uma sensação de doçura excessiva para um Brut. Na boca é agradável, com borbulhas finas.

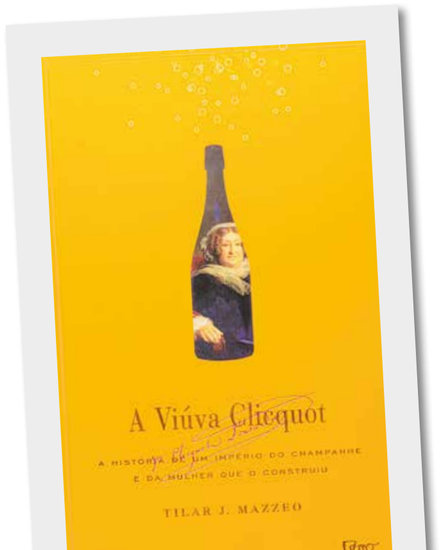
· **Origem**
Caxias do Sul, Brasil

· **Preço**
R$ 54 no Vino!

TIRE DA ESTANTE

'A VIÚVA CLICQUOT': UM LIVRO QUE MELHORA COM O TEMPO

Comecei a (re)ler para lembrar e recomendo: a história da casa de champanhe Viúva Clicquot é a história de uma mulher (e do champanhe francês). Escrita pela professora norte-americana Tilar J. Mazzeo e publicada no Brasil pela editora Rocco com tradução de Angela Lobo (R$ 30 na Amazon), a biografia de 300 páginas sobre Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin é de prender na poltrona. Com uma tacinha nas mãos. *(Viviane Zandonadi)*



VIVIANE ZANDONADI

PONTO FINAL

O MANJAR-BRANCO É UM ELOGIO AO COCO

Mingau de coco, bolo de coco embrulhado no papel alumínio, bala de coco e doce de abóbora (com coco). Cocada mole. Manjar-branco.

Sempre gostei de dizer que não dava a mínima para os doces e que era capaz de trocar a sobremesa por um pastel. Depois de três edições à procura de idílicos pontos finais para esta seção, pontos que me convençam do contrário, eu vos digo: estou enredada nas pronúncias "ao coco". São de dar água na boca. No fim, eu gosto.

É bom eu me corrigir a tempo de saborear, depois do almoço de domingo, o manjar-branco que a minha mãe põe na mesa como quem não quer nada – e sabendo que nos oferece tudo. A receita? Um vidro de leite de coco, uma lata de leite condensado, a mesma medida de leite e cinco colheres de maisena. Misture muito bem e leve ao fogo baixo até engrossar. O perfume distrativo sobe da panela e pronto: é hora de derramar o creme, mais que um mingau, em fôrma de pudim ou bonito pirex. Leve à geladeira por três ou quatro horas, até ficar firme. A calda você faz assim: cozinhe algumas ameixas-pretas com duas colheres de açúcar e meio copo de água.
(Viviane Zandonadi)

ISTOCK

Livre PARA ESCOLHER

Há muitos motivos para assinar clubes de vinho e de outros produtos e serviços que fazem curadoria. O principal é: quando bem-feitos, eles melhoram a vida

POR VIVIANE ZANDONADI

Aqui em casa, vinho tem lugar de alimento e, especialmente na hora das refeições, a questão não é sobre beber ou não beber, e sim qual é o tinto ou branco da vez. Por isso, mas não só, há algum tempo eu sou feliz por poder trabalhar e pagar meus clubes de vinho. Como você sabe, os serviços de assinatura mensal entregam rótulos-surpresa de bebidas que alguém escolhe por nós. Se tudo der certo, essa curadoria ajuda a abastecer e a variar a adega, amplia repertório e, não raro, festeja o paladar.

Festejar é uma boa palavra para esta pequena história. Uma noite, depois de uma jornada inglória, festejei a chance que dei para uma bebida que, sem saber do que hoje eu sei, dificilmente escolheria – sobretudo naquela ocasião.

Explico: foi um dia sem sossego em que quase tudo deu errado. Para desajudar, a energia acabou quando o cabelo ainda estava ensaboado e o pé da cama atravessou meu caminho e atingiu em cheio o dedinho do meu pé esquerdo –, eu, quase convencida de que o que não tem remédio remediado está, despejei no copo o vinho que naquele mês eu tinha deixado por último.

Não esperava que ele pudesse fazer muito por mim. Era 100% Cabernet Sauvignon, argentino, e eu andava com preguiça dessa uva. Beberiquei ao som de Van Morrison e a provocativa *Brown Eyed Girl* (uma recomendação da curadoria era a música para harmonizar com o vinho, e massas ao sugo). O humor ruim foi sendo diluído aos poucos e o cansaço também. Dancei com a faca na mão (não precisa imaginar essa cena; menos ainda a parte em que fechei os olhos). Gostava mais do vinho a cada verso.

Piquei cebola e alho, refoguei, puxei o aroma e gostei um pouco mais. Dos tomates sem pele obtive um molho em menos de quarenta minutos. Bem a tempo de um segundo copo. Agora, com a comida. Penne rigate, sugo, vinho. A pimenta-do-reino pintou sardas nas bordas do prato. Eu ri.

A névoa do dia ruim dissipou um tanto e eu me animei a começar a escrever uma nova história – e olha que o nome daquele Cabernet argentino, em português, teria justamente esse significado: o começo de uma história. Cozinhar, comer e beber e dançar desataram muitos nós em mim. E tudo começou porque eu passei por cima da antipatia da uva e permiti ao vinho falar aos meus sentidos. O vinho melhorou a vida. Eu só o conheci por causa do clube a quem eu deixei me dizer o que fazer...

CURADORIA SOBRE TUDO

Curadoria é substantivo feminino, definido por alguns dicionaristas como "ato, processo ou efeito de curar; cuidado". Nessa linha, quando bem-feita, ela é a expressão do cuidado, do desejo de fazer dar certo para o outro. Difícil conseguir se as escolhas não forem honestas. É claro que isso não quer dizer que só é bem-feita a curadoria em que o indivíduo gosta de tudo o que foi selecionado para ele. Ela se mostra bem-sucedida também ao fornecer referências para que a pessoa faça outras escolhas e tenha outras experiências – por sua conta e risco.

Jogue no Google os nomes que vou escrever nas próximas linhas. Se ainda não conhece, vai descobrir alguns empreendedores de cuidados e singelezas: o Sítio São Benedito planta, seleciona e entrega orgânicos em casa; o Pura Caffeína é um delivery semanal de cafés especiais (entre outras coisas desse mundo); a TAG Experiências Literárias alimenta a biblioteca dos leitores com surpresas mensais. Livros editados especialmente para seus assinantes.

Há muitas formas de curar. Na vida à mesa, tenho gostado cada vez mais quando os restaurantes apresentam cardápios e cartas diminutos. Poucas e selecionadas e reflexivas escolhas, dirigidas para que a experiência faça sentido.

Curar, assim, é trabalhar a favor do tempo, da conveniência e da confiança, oferecendo um objeto, seja ele qual for, honesto. Verdadeiro. É por isso que existe curadoria para quase tudo na vida. Antes de ser um negócio, um trabalho, é até uma espécie de manifestação.

VOE!

Pense, por exemplo, naquela amiga ou amigo, versados em poesia, que todos os dias descobrem um poeta velho ou novo, põem uns versos bem sacados na linha do tempo e arrancam um suspiro ou soltam a risada contida de quem lê. No vertiginoso e tantas vezes pesado e doloroso correr dos dias, isso não é pouco – e é um jeito de fazer curadoria. Espontâneo.

Agora pense em quando você, ânimo zero, precisa tomar uma decisão (*Should I Stay or Should I Go?*) e simplesmente não consegue. Não quer. Pode ser no restaurante (o que vai pedir?), no balcão do bar (o que vai beber?), em casa (o que vamos jantar?). Daí, alguém diz com sinceridade: deixa comigo, eu sei do que você precisa. A tranquilidade pega na sua mão. Tudo flui.

Há infinitas coisas para fazer antes de morrer (óbvio, quando mais?) e um montão de gente disposta a palpitar. Listas? Muitas, tantas! Elas tentam organizar o caos e nos adivinhar por dentro. Olha, se a curadoria não fosse bálsamo (e ouro), as empresas de tecnologia não investiriam zilhões em algoritmos que prometem conhecer você mais do que você mesmo, seu analista ou sua mãe. Dê uma chance para quem faz direito. Delegue. E aproveite o tempo que sobra para voar. Precisamos, todos, de um tanto de cura para viver bem.

Mais de 200 mil visitantes da feira e turistas movimentaram Verona e arredores durante a Vinitaly 2019

ECOS DA VINITALY 2019

A reportagem foi buscar novidades na 53ª edição de uma das maiores e mais importantes feiras de vinhos do mundo

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI

A mais recente encarnação da feira internacional de vinhos Vinitaly já é a maior desde que o evento surgiu, em 1966. Entre os dias 7 e 10 de abril deste ano, 125 mil visitantes de 145 países estiveram em Verona, no nordeste da Itália, para participar das degustações, dos seminários e dos debates sobre política de vinho e questões regionais, e também para encontrar produtores e fazer negócios. Entre os países com maior número de compradores da bebida, figuram Estados Unidos, Alemanha, Reino Unido, China, Canadá e Japão. Quatro mil e seiscentos expositores, 130 a mais do que em 2018, apresentaram serviços e produtos. Se contar só os rótulos de vinho, foram 18 mil. A Vinitaly é sempre um interessante painel de novidades e tendências.

ARREDORES

Na cidade de Verona e nos arredores, como em Bardolino e em Soave, aproximadamente 80 mil viajantes aproveitaram para passear e conhecer o chamado Vinitaly in City, uma programação paralela estruturada para atrair os turistas e de certa forma concentrar na feira propriamente dita a circulação dos profissionais do mundo do vinho.

Especificamente em Verona, restaurantes e bares promoveram um sem número de degustações temáticas, geralmente com os vinhos mais tradicionais do Vêneto, como Valpolicella, Ripasso, Reciotto e o cobiçado Amarone. Nas mesas, animando as conversas e a observação do vaivém, reinava o drinque Aperol spritz – os ingredientes principais da receita são o aperitivo italiano Aperol e o espumante Prosecco.

SUTILEZA

Durante os três dias em que a revista do **Clube Paladar** circulou pelo evento, conversando com visitantes, expositores, produtores e compradores de vinho, ficou claro que cresce, também na Itália, a busca por tintos e brancos de perfis mais leves e delicados, menos alcoólicos e com menos aporte de madeira. O resultado é que essa demanda faz contraponto a vinhos pesadões e muito pontentes.

SUPERTOSCANOS

Parece aumentar a prevalência dos Supertoscanos. Muitos desses vinhos de alta gama, elaborados a partir de múltiplas combinações de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, têm na formulação uvas locais, a exemplo da Sangiovese, a mais importante da Toscana (a uva do Brunello). Em geral, elas aparecem em proporção menor no exemplar de Supertoscano. É interessante observar que, sendo as variedades predominantes internacionais, tais vinhos não recebem as denominações DOC (Denominação de Origem Controlada) ou DOCG (Denominação de Origem Controlada e Garantida). Tecnicamente, são classificados como IGT (Indicação Geográfica Típica). Tal classificação, porém, não representa qualidade inferior, e sim que são vinhos elaborados com uvas que não são nativas das respectivas regiões de produção.

PARA O MUNDO

Um dos aspectos marcantes da edição 2019 da Vinitaly foi, sem dúvida, sua internacionalidade. Houve um aumento de público em geral e também um aumento de 3% de público comprador. As afirmações são de Giovanni Mantovani, CEO da Veronafiere, a empresa promotora do evento. Mantovani confirma: outro aspecto é o crescimento do agroturismo, que ele avalia como sendo vertiginoso.

Dentro e fora do evento, o cobiçado Amarone protagonizou degustações na Vinitaly

OPORTUNIDADE

A brasileira Patrícia Kozmann vive há seis anos em Verona. Trabalha como guia turística e consultora externa para a Vinitaly, há cinco anos. Seu foco é o negócio do vinho voltado a mercados internacionais. Atualmente, ela tem a missão de dar suporte ao desenvolvimento de projetos de enoturismo para a Veronafiere. "Estamos empenhados em trazer parceiros 'tour operators'", diz Patrícia, que tem experiência em diversas regiões da Itália, como Piemonte, Toscana, Vêneto e Lombardia. A ideia, segundo ela, é coordenar esforços para elaborar produtos de turismo com as vinícolas, para diferentes públicos.

Patrícia: enoturismo para diferentes públicos

NÚMEROS EM DESTAQUE

125 MIL
VISITANTES

145
PAÍSES

4.600
EXPOSITORES

18 MIL
RÓTULOS DE VINHOS

Tintos e brancos delicados e sutis avançam na disputa contra os pesados e potentes

Faye Lottero em seu estande na Vinitaly

Número superlativo: 18 mil rótulos foram apresentados ao público

TURISMO RURAL

Já é evidente, portanto, o aumento da presença do turismo agrícola ou rural relacionado ao mundo dos vinhos. Aos poucos, esse tipo de viagem de experiência local se estabelece como oportunidade concreta de negócios e de promoção de tintos e brancos. É cada vez maior a oferta de acomodações e serviços em vinícolas de todas as regiões do país. Em geral, esses lugares oferecem acomodações confortáveis, ainda que despojadas, e instaladas em antigos casarios e sedes de vinícolas. Não há mimos excessivos ou serviços típicos da hotelaria convencional, mas, longe de ser uma hospedagem impessoal e padronizada, há identidade, isolamento do burburinho das cidades e contato direto com os vinhos. Antigamente, não era tão comum a procura por esse tipo de acomodação. Agora, o perfil dos visitantes é abrangente e as propriedades se esmeram na estrutura para receber bem famílias, grupos de amigos, casais em lua de mel e até mesmo festas de casamento e de aniversário.

A Vinitaly reuniu 4.600 expositores, 130 a mais do que em 2018

MAIS DO QUE O VINHO

"O turismo do vinho é, hoje, uma interessante janela de oportunidade para a Itália e suas regiões vitivinícolas. Já somos, há muito tempo, um destino turístico consagrado no mundo, por muitos motivos, entre eles a arte, a história e, é claro, a comida e o vinho. Hoje em dia, vejo cada vez mais pessoas vindo à Itália, não somente para conhecer a arte, a história, o vinho e a comida, e sim para imersões em nossos variados territórios vitivinícolas, aprofundando a experiência local e assim galgando um novo patamar de compreensão sobre um conceito que temos em alta conta: nossa valorosa territorialidade. Nesse contexto, vejo com alegria o rápido crescimento do agroturismo, com suas instalações bucólicas e mais despojadas em meio a vinhedos, o que contribui para realçar e dar mais sentido às experiências dos turistas. O turismo rural é, hoje, o segmento de viagens que apresenta o maior crescimento, e a Veronafiere está atenta a esse fato, desenvolvendo e apoiando projetos junto a vinícolas e entidades do turismo do país", disse Mantovani.

EXPERIÊNCIA

Faye Lottero é proprietária da Fattoria Lavacchio, uma vinícola estruturada para o agroturismo. O lugar fica nas colinas de Pontassieve, na Toscana, região dos vinhos Chianti. Em seu estande na Vinitaly, Faye contou que seu primeiro propósito na feira não era a negociação de vinhos, e sim promover o projeto de enoturismo rural. "Acredito ser o enoturismo a chave atual para fazer girar, indiretamente, o negócio do vinho. Através do turismo enológico, os consumidores finais exploram diferentes vinhos e vinícolas e se educam em múltiplos aspectos, não somente e diretamente ligados ao vinho, mas também a respeito de ecologia, geologia, biologia, ciclos da natureza, sustentabilidade e agricultura natural ou biodinâmica, para citar alguns temas. Uma vez que tenhamos educado os consumidores, cresce a sua compreensão a respeito da bebida e, com isso, cresce também seu nível de exigência por vinhos de melhor qualidade. Isso pode, eventualmente, no futuro, se refletir em melhores negócios para nosso segmento", diz Faye.

JOHNNY MAZZILLI VIAJOU A CONVITE DA AGRITURISMO FATTORIA LAVACCHIO

SELEÇÃO DO MÊS

ROMULO FIALDINI

A equipe do **Clube Paladar** harmonizou os sete vinhos da seleção do assinante de maio no restaurante Kith. Trata-se de um achado em endereço discreto do bairro paulistano de Pinheiros. A casa só abre para almoço e suas mesas são disputadas. As bebidas foram apreciadas junto aos pratos de Juliana Faingluz. A chef soma vários anos de experiência em endereços importantes no Brasil e no mundo. Entre outros, ela já trabalhou no espanhol El Celler de Can Roca, no DOM, de Alex Atala, e no Manioca, de Helena Rizzo.

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI

CHEF JULIANA FAINGLUZ

Participaram da degustação Ana Maria Savoia da Veiga, Daniella Romano, Alan Guimarães e Johnny Mazzilli

ESSENCIAL PALADAR

O RÓTULO DE MAIO É UM ELEGANTE CABERNET SAUVIGNON CHILENO, DO VALE DO MAIPO

VIÑA MORANDÉ

A vinícola Morandé foi fundada em 1996. O objetivo era fazer vinhos inovadores, sem ofender o meio ambiente, por meio de condução orgânica e investimentos em tecnologia para o controle da qualidade das uvas. Localizados em Casablanca, região central do Chile, os vinhedos estão em solos antigos de granito e recebem influência marítima, o que atribui às bebidas caráter aromático e frescor.

MORANDÉ PIONERO CABERNET SAUVIGNON

ARROZ DE BACALHAU E PIMENTÃO TOSTADO NA BRASA

Ingredientes

Arroz de bacalhau e pimentão tostado

- 60 gramas de lombo de bacalhau dessalgado
- 50 gramas de arroz branco cozido
- 10 gramas de brócolis em pedaços pequenos; branqueado
- 15 gramas de cebola pérola; descascadas e cortadas ao meio
- 40 gramas de pimentão vermelho
- 1 cabeça de alho roxo
- 1 folha de louro pequena
- 2 azeitonas azapas picadas
- Azeite de oliva
- Sal fino
- 5 gramas de salsinha picada
- 5 gramas de cebolinha francesa picada
- 100 ml de caldo de legumes
- Páprica defumada

Maionese

- Meia cabeça de alho roxo assado
- 1 ovo
- Sal
- 150 ml de óleo da sua preferência

Preparo

Maionese

1. Coloque meia cabeça de alho envolta em papel alumínio na parte menos quente da churrasqueira e deixe assando até que fique macio, aproximadamente 40 minutos.
2. Retire a polpa do alho, coloque no liquidificador, adicione o ovo e bata até ficar liso, coloque uma pitada de sal.
3. Aos poucos, adicione o óleo em fio até ficar firme. Se necessário, acerte o sal. Reserve.

Pimentão e arroz de bacalhau

1. Pique o alho (separe um dente para depois). Reserve.
2. Coloque o pimentão na churrasqueira para tostar e, em seguida, coloque-o em um pote com tampa por 20 minutos. A pele terá amolecido. Retire a pele, corte em cubos. Reserve.
3. Coloque os pedaços de brócolis e a cebola pérola na churrasqueira para tostar. Reserve.
4. Em uma panela pequena, coloque o bacalhau. Cubra com azeite de oliva, acrescente um dente de alho e a folha de louro, deixe confitar em fogo baixo, sem ferver, durante mais ou menos 10 minutos ou até que fique bem macio.
5. Retire o bacalhau da panela e reserve o azeite do bacalhau.
6. Em uma frigideira com um fio de azeite do bacalhau, frite o alho fatiado, coloque o arroz e deixe pegar um pouquinho no fundo da frigideira. Despeje uma concha de caldo de legumes e junta cebola, brócolis, pimentão e azeitona. Salteie. Finalize com a salsinha. Reserve.
7. Em uma frigideira, com outro fio de azeite do bacalhau, grelhe rapidamente o lombo.
8. No prato, disponha o arroz, coloque o bacalhau por cima. Faça fios de maionese e finalize com a cebolinha francesa e a páprica defumada.

Morandé Pionero Cabernet Sauvignon

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale do Maipo
UVA: Cabernet Sauvignon
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Viña Morandé

Expressa a máxima tipicidade da Cabernet Sauvignon no Vale do Maipo: aromas de café, chocolate e uma delicada nota de tabaco. Estruturado, de boa acidez e final prolongado, combinou com o arroz de bacalhau e vai bem também com carnes vermelhas grelhadas, aves de caça, refogados de carne, guisados, legumes assados e massas ao molho vermelho reduzido.

SUPER PALADAR

ASSINANTES RECEBEM UM ELEGANTE CARMENÈRE CHILENO E UM AROMÁTICO TINTO ESPANHOL

TERRAPURA

Alfonso Undurraga e José Miguel Ovalle abriram a Terrapura em 2005. O primeiro cresceu e se formou na Undurraga Winery, de sua família. Enquanto isso, Ovalle, enólogo e viticultor, esteve ligado à produção de vinhos de alta qualidade no Chile e no exterior. O projeto é baseado em pesquisa, melhoria e autenticidade dos vinhos chilenos, além do respeito à terra e à diversidade do solo.

TERRAPURA
CARMENÈRE

Terrapura
Carmenère

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale Central
UVA: Carmenère
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Terrapura

Este vinho de vermelho rubi intenso é mais moderno e leve do que os tradicionais rótulos elaborados com a uva mais simbólica do Chile. Tem aroma marcante de morango e notas de cereja. No paladar, é sedoso, apresenta taninos leves e um final longo e agradável. Fez boa companhia ao xixo (espetinho) de carne, cebola, bacon e cebolinha – é um vinho para churrasco, bife na chapa, lasanha à bolonhesa, cupim ao forno e paleta de cordeiro.

XIXO COM MANDIOCA TOSTADA E CEBOLINHA

Ingredientes

Xixo
- 3 cubos de miolo de paleta (angus)
- 3 pétalas de cebola-roxa
- 2 cubos de bacon
- 1 palito de bambu
- Sal

Mandioca
- 200 gramas de mandioca
- 30 gramas de queijo de coalho em cubinhos
- Sal
- Pimenta
- Azeite de oliva
- 1 cebolinha
- Sal

Preparo

1. Descasque a mandioca, corte em tiras, retire o filamento grosso do centro, e coloque para cozinhar em água com sal até que fique macia.
2. Com a mandioca ainda quente e a ajuda de um batedor de bifes, soque a manteiga até obter consistência parecida com à de um purê. Misture o queijo de coalho picado e acerte o sal.
3. Com a ajuda de uma espátula, molde a mistura de mandioca, manteiga e queijo em formato retangular e leve à frigideira com um fio de azeite. Deixe dourar levemente para pegar o formato. Reserve.
4. Coloque os cubos de carne no palito, intercalados com a cebola-roxa e o bacon. Tempere com sal e pimenta e pincele azeite. Leve à churrasqueira para grelhar com a brasa bem forte. Pincele a mandioca com azeite e coloque na grelha para tostar dos dois lados.
5. Salpique sal na cebolinha, jogue um fio de azeite e leve para a churrasqueira. Deixe-a murchar e dourar levemente. Quando a carne estiver selada e a mandioca tostada, retire-as da grelha e disponha no prato.

BODEGAS ALCEÑO

Esta adega de tradição familiar fica no centro de Jumilla desde 1870 – e ainda conserva áreas intactas. Ao empregar práticas modernas de vinificação, a vinícola adapta instalações e processos de fabricação para os novos padrões de qualidade e, assim, acompanha a evolução do gosto dos consumidores.

ARROZ DE ALHO-PORÓ E ESPETINHO DE CAMARÃO E LULA

Ingredientes

Arroz e espeto
- 60 gramas de arroz branco cozido
- 30 gramas de alho-poró cortado em rodelas
- 20 gramas de manteiga
- 10 gramas de rúcula
- 20 ml de molho de ostra (compre pronto)
- 10 gramas de amendoim torrado sem sal
- 200 ml de caldo de camarão
- 2 camarões-rosa
- 2 tubos de minilula
- 1 palito de bambu
- 1 limão-siciliano

Caldo de camarão
- 500 gramas de cabeça de camarão
- 3 litros de água filtrada
- 1 cenoura cortada em rodelas
- 1 cebola grande cortada em cubos
- ½ talo de salsão em cubos
- 1 talo de alho-poró em rodelas
- 100 ml de conhaque
- 1 folha de louro
- Azeite de oliva

Crocante de alho-poró
- ½ talo pequeno de alho-poró
- 100 gramas de farinha de trigo

Preparo

Caldo de camarão

1. Em uma panela com azeite, doure as cabeças de camarão, coloque o conhaque, flambe as cabeças e retire da panela. Reserve.
2. Na mesma panela do flambado, coloque os legumes e deixe refogar até dourar. Volte as cabeças de camarão, cubra com água e deixe cozinhar em fogo médio a baixo por 20 minutos. Sempre limpando a superfície.

Arroz

1. Corte o meio talo pequeno de alho-poró ao meio. Depois, faça tiras bem finas. Passe-as pela farinha e frite até dourar. Reserve.
2. Em uma frigideira, em fogo médio, coloque a manteiga e o alho-poró (não o crocante, o que ainda não usou). Deixe murchar, junte o caldo e reduza por alguns instantes.
3. Adicione o molho de ostra, acrescente o arroz, deixe secar e pegar um pouco na frigideira.
4. Coloque meia concha de caldo para soltar, coloque o amendoim, as folhas de rúcula e salteie. Acerte o sal.

Espeto e montagem

1. Coloque os camarões e os anéis de lula intercalados no espeto. Tempere com sal e coloque na churrasqueira, em brasa forte, para grelhar por um minuto de cada lado.
2. Disponha o arroz em um prato, o alho-poró frito e o espetinho. Finalize om raspas de limão-siciliano a gosto.

RIBERA DEL SEGURA

Ribera
Del Segura

PAÍS: Espanha
REGIÃO: Jumilla
UVA: Monastrell
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Bodegas Alceño

Tinto elaborado com 100% de uvas Monastrell, variedade ícone da região. De boa intensidade aromática, apresenta frutas vermelhas e delicado toque de violeta e mentol. No paladar, é frutado, de acidez equilibrada, corpo médio e agradável persistência. Nossa equipe escalou-o para acompanhar um suculento arroz de alho-poró junto de um espetinho de camarão e lula. Deu certo. É um vinho ótimo para paella valenciana, risoto à matriciana, massas ao molho de tomate fresco, hambúrguer e pizzas de queijo.

INCRÍVEL PALADAR

A DUPLA DO MÊS É FORMADA POR UM CLÁSSICO FRANCÊS E UM PUJANTE TINTO ESPANHOL

Delas Frères Côtes du Rhône Saint-Esprit

PAÍS: França
REGIÃO: Vale do Rhône
UVA: 80% Grenache, 20% Syrah
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Delas Frères

Aromas de framboesas, violetas e especiarias. Na boca, é macio, redondo e de taninos delicados. Ficou ótimo junto ao tartare de beterraba tostada com flor de sal. Sua versatilidade se expressa também na harmonia com carnes magras na grelha, massas ao molho de tomate, risoto de cogumelo seco, steak tartare e boeuf bourguignon.

DELAS FRÈRES

Em 1835, Charles Audibert e Philippe Delas compraram a vinícola de um comerciante, na região de Tournon-sur-Rhône. Em 1924, os dois filhos de Philippe assumiram os negócios e mudaram o nome de Audibert e Delas para Delas Frères. Os vinhedos de Hermitage se expandiram e houve a compra de outros novos em Châteauneuf-du-Pape e em Côte-Rôtie et Condrieu. A Delas Frères virou uma das maiores vinícolas do norte do Rhône e foi comprada primeiro pela casa de Champagne Deutz e, depois, pelo Roederer Group.

TARTARE DE BETERRABA TOSTADA

Ingredientes
- 1 beterraba pequena
- Sal Maldon
- Sal fino
- Azeite de oliva
- Brotos de beterraba
- Brotos de rúcula

Preparo
1. Envolva a beterraba em papel alumínio e coloque-a para assar no forno a 180 graus, por uma hora.
2. Descasque a beterraba corte em fatias, coloque um fio de azeite e leve para a churrasqueira para grelhar.
3. Tranforme as fatias em cubos, tempere com sal fino, sal Maldon, raspas de limão-siciliano.
4. Em um prato, posicione o tartare dentro de um aro redondo e finalize com os brotos de rúcula e de beterraba.

ZUAZO GASTÓN

Foi em 2001 que a vinícola abriu suas portas ao público e engarrafou a primeira safra da Zuazo Gastón Bodegas y Viñedos. Hoje, é uma das mais renomadas da prestigiosa região espanhola de Rioja e coleciona uma série de prêmios e pontuações excelentes. Apesar de parecer recente, a história da Zuazo Gastón remonta aos anos 1850, quando datam os primeiros registros de que a família começou a produzir vinhos.

COUVE-FLOR TOSTADA AO MOLHO DE PARMESÃO E SEMENTES

Ingredientes
- 60 gramas de couve-flor branqueada
- 100 ml de molho bechamel
- Cebolinha francesa
- Sal Maldon
- 30 gramas de parmesão ralado

Preparo
1. Coloque a semente de abóbora para tostar no forno a 160 graus por 10 minutos ou até ficarem crocantes. Reserve.
2. Leve a couve-flor para a churrasqueira, para tostar de todos os lados.
3. Aqueça o molho bechamel e junte o queijo, até ficar um creme liso. Acerte o sal.
4. Em um prato, disponha a couve-flor, o molho por cima e finalize com sal Maldon, cebolinha francesa picada e as sementes de abóbora.

Zuazo Gastón Finca Costanillas Rioja DOC

PAÍS: Espanha
REGIÃO: Rioja
UVA: Tempranillo e Graciano
ÁLCOOL: 13,5%
PRODUTOR: Zuazo Gastón

É difícil encontrar um Rioja tão refinado e de tão boa relação entre a qualidade e o preço. Aromas de frutas dominam a taça, com notas de cacau e de especiarias. No paladar, é estruturado, muito equilibrado e tem taninos na medida. Vai bem na escolta de couve-flor tostada ao molho de parmesão e sementes crocantes, boeuf bourguignon, parmesão maturado, cortes de cordeiro, carnes de panela e cupim recheado ao forno.

SUBLIME PALADAR

A SELEÇÃO DE MAIO CONTÉM DOIS ACHADOS ARGENTINOS – UM MALBEC E UM BLEND

La Flor
Pulenta Malbec

PAÍS: Argentina
REGIÃO: Mendoza
UVA: Malbec
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Pulenta Estate

Aromas florais chamam a atenção para a taça, onde o paladar revela framboesas, especiarias adocicadas, suculência e frescor. Este Malbec foi envelhecido por seis meses em barricas de carvalho de segundo e de terceiro uso, ganhando mais estrutura e boas notas gustativas. Ficou muito bom com a costela de porco tostada com canjiquinha. É perfeito para cortes de churrasco, carnes de forno e de panela, molhos condimentados e carne de cordeiro.

PULENTA

A história da família Pulenta com a vitivinicultura argentina começou há 100 anos. Em 1902, Angelo Pulenta e Palmina Spinsonti foram de Ancona, na Itália, para a Argentina, e lá fincaram as raízes da família e de suas vinhas. Passadas três gerações, os Pulenta resolveram transformar a paixão em trabalho e abriram as portas da Pulenta Estate, em 2002. Mesmo depois do reconhecimento, a empresa manteve a atmosfera familiar.

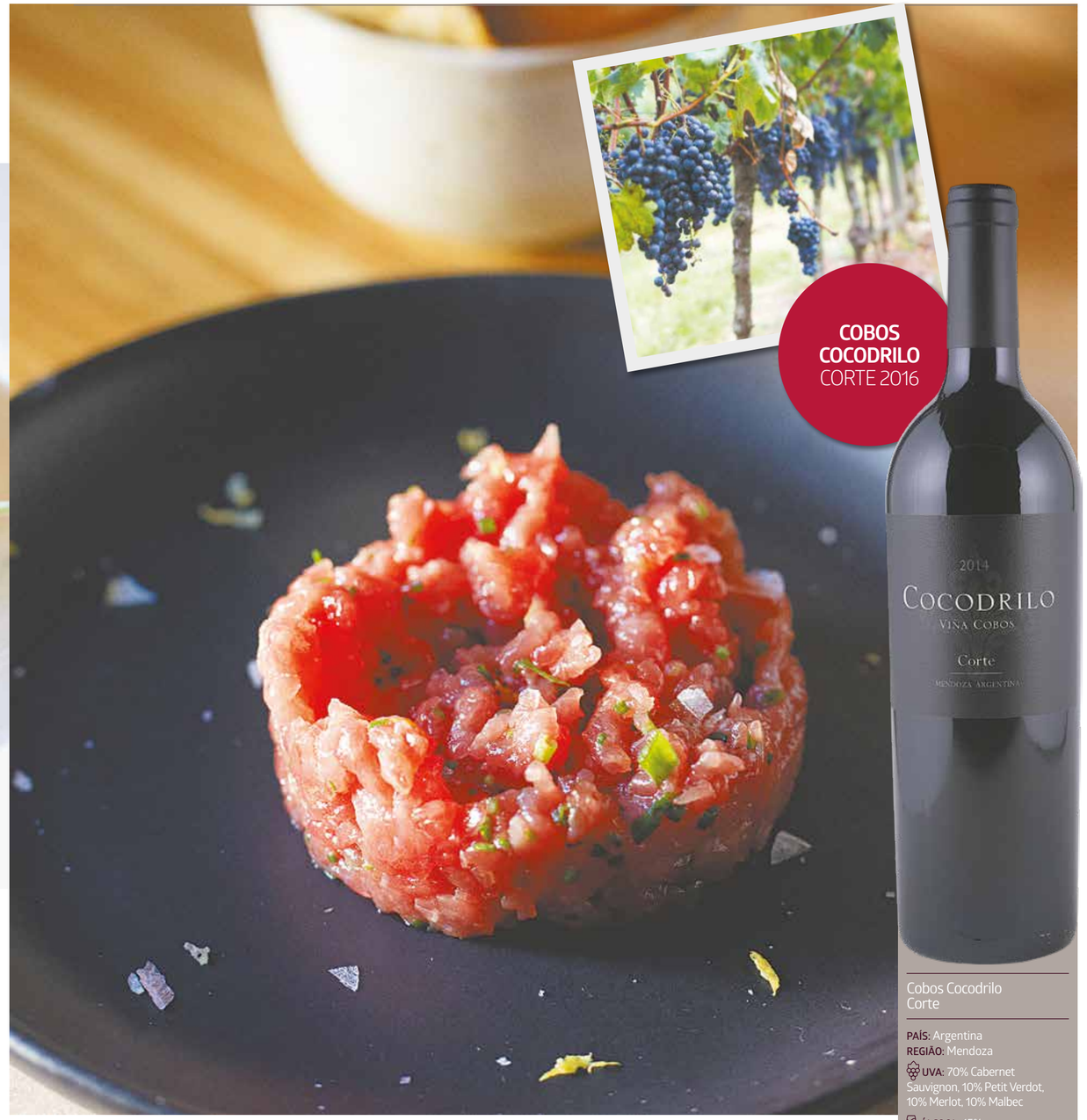
COSTELA DE PORCO NA BRASA COM CANJIQUINHA CREMOSA

Ingredientes
- 2 costelinhas de porco
- Suco de 2 limões
- Suco de 4 laranjas
- 1/2 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho piados
- 1 ramo de alecrim
- 1 ramo de tomilho
- ½ talo de salsão picado
- ½ cenoura pequena picada
- Sal
- Pimenta

Finalização
- 15 gramas de miniagrião
- Fatias finas de cebola-roxa
- ½ pimenta-de-cheiro picada
- 1 colher de chá de suco de limão

Para a canjiquinha
- 50 gramas de canjiquica
- 1 dente de alho bem picadinho
- 600 ml de caldo de legumes
- 20 gramas de manteiga
- 20 gramas de parmesão ralado
- Azeite de oliva

Preparo
1. Tempere a costela com sal e pimenta, coloque para marinar com os sucos e os legumes picados. Deixe por pelo menos 20 horas.
2. Coloque a costela para assar em uma fôrma com tampa, a 160 graus por 1h30, ou até que a costela fique bem macia.
3. Coe o caldo restante da cocção, coloque em uma panela e deixe reduzir em fogo baixo até engrossar naturalmente. Reserve.
4. Em uma panela com um fio de azeite, coloque o alho e deixe murchar, acrescente a canjica e vá adicionando o caldo até ficar macio, diminua o fogo, coloque o queijo ralado e a manteiga. Se necessário, acerte o sal.
5. Coloque as costelinhas assadas para tostar na churrasqueira.
6. Em um prato, disponha a canjiquinha cremosa no centro, coloque a costela por cima, o molho em volta e finalize com a saladinha de miniagrião, cebola-roxa e pimenta de cheiro, temperada com sal e suco de limão por cima.



Cobos Cocodrilo
Corte

PAÍS: Argentina
REGIÃO: Mendoza
UVA: 70% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 10% Merlot, 10% Malbec
ÁLCOOL: 15%
PRODUTOR: Viña Cobos

Aromas complexos e intensos se desprendem da taça e evoluem com rapidez. Notas de especiarias, como cravo e pimenta-branca, cerejas e frutos escuros surgem no paladar opulento, frutado, de taninos polidos e persistência notável. Ficou perfeito com o tartare de carne ao azeite de carvão. Faz bom par, ainda, com molhos intensos, cortes variados na grelha e ao forno, paleta de cordeiro, picanha, empanadas de carne, pizza de calabresa e queijos maturados.

VIÑA COBOS

O enólogo americano Paul Hobbs encantou-se pelo terroir de Mendoza em 1989. Mas ó em 1997, porém, quando conheceu dois enólogos da região – Marchiori e Barraud – que decidiu dedicar-se à produção de vinhos. Unidos e descontentes com a imagem da Malbec mundo afora, passaram a produzir vinhos argentinos de reconhecimento internacional. E essa é a natureza da Viña Cobos: o desejo de retomar a posição da Malbec pelo mundo.

TARTAR DE CARNE COM AZEITE DE CARVÃO

Ingredientes
- 80 gramas de patinho (angus), picado na faca
- 15 ml de azeite de carvão
- Sal fino
- Sal Maldon
- Raspas de limão-siciliano

Azeite de carvão
- 200 ml de azeite de oliva de boa qualidade
- 1 brasa pequena acesa

Preparo
1. Em um recipiente de inox, coloque o azeite de oliva e adicione a brasa acesa dentro do azeite, Tampe. Deixe a infusão ocorrer por 40 minutos. Use um filtro de café para coar o azeite. Reserve.
2. Tempere a carne com azeite de carvão, raspas de limão, sal fino e sal Maldon. Coloque em um prato e sirva com chips de tubérculos.

KITH – RUA BIANCHI BERTOLDI, 168 – PINHEIROS, SÃO PAULO – SP (SOMENTE ALMOÇO)
(11) 3032-5220 – WWW.KITHRESTAURANTE.COM.BR

ORGÂNICOS, NATURAIS, BIODINÂMICOS

O que há de concreto na fama de 'especiais' que acompanha esses vinhos

POR DANIELLA ROMANO

PIXABAY

Para todas as pessoas, o ideal é que os vinhos sejam bem-feitos, não importa se convencionais, orgânicos, naturais ou biodinâmicos

PRODUTORES SÉRIOS E RENOMADOS SE ESMERAM NOS CUIDADOS, INTERFEREM O MÍNIMO POSSÍVEL NO VINHEDO E NA PRODUÇÃO E, AINDA QUE NÃO OSTENTEM TÍTULO ECOLÓGICO NO RÓTULO, FAZEM VINHOS NOS PRECEITOS ORGÂNICOS

Orgânico, natural e biodinâmico são termos cada vez mais frequentes no universo do consumo do vinho. Muitas cartas de restaurantes e lojas especializadas têm destacado esse tipo de produto que, em geral, recebe uma distinção. É tido como especial. Mas o que há de concreto nessa fama?

ORGÂNICO

A primeira coisa que devemos saber é que não é o vinho que é orgânico, e sim as uvas utilizadas em sua produção – elas recebem o mínimo de agroquímicos. Isso quer dizer que, a rigor, não são aplicados nas plantas agrotóxicos contra pragas. Em termos de fertilizantes, pesticidas, fungicidas e herbicidas, só são permitidos produtos que não agridem o solo, o meio ambiente e a saúde das pessoas. Em tese, o agricultor busca uma forma mais natural de cuidar de suas plantas. O solo fica mais saudável e rico em nutrientes.

Entre outros atributos, o propósito dos orgânicos é defender a saúde do solo e das pessoas, preservar a biodiversidade e com isso gerar nutrientes complexos às vinhas. Se pensarmos bem, esse tipo de cultivo é um tipo de retorno ao passado.

Para que o produtor possa aplicar no rótulo a palavra orgânico, é preciso seguir uma série de regras e cumprir a legislação dos órgãos fiscalizadores do país onde a bebida é produzida [e, às vezes, do país em que será vendida].

Vale lembrar que, apesar de o vinhedo ser livre de produtos químicos, o vinho poderá ter substâncias químicas adicionadas durante a sua produção. É o caso do conservante anidrido sulfuroso, os famosos sulfitos. Eles são reconhecidos aliados da preservação do vinho no método convencional e sua dosagem é controlada pela legislação e pelos produtores sérios e comprometidos com a qualidade.

BIODINÂMICO

A produção biodinâmica é mais complexa. Além de prezar pela natureza e pela saúde do solo, ela também se baseia na filosofia do austríaco Rudolf Steiner, que data dos anos 1920. Aqui, é importante perceber que a biodinâmica não é somente um método de produção e de cultura agrícola: ela relaciona a agricultura a um fluxo de energia cósmica. Tem uma pegada mais esotérica.

Ao seguir seus preceitos, o produtor de vinhos, por exemplo, deve respeitar as fases da lua e utilizar produtos naturais contra as pragas – a camomila, o quartzo e o estrume são colocados dentro de chifres ou crânios de bois e enterrados nos vinhedos. Depois, na lua certa, eles serão desenterrados e utilizados na preparação de fórmulas que serão aplicadas nas vinhas. Todas as etapas de plantio, poda e colheita devem seguir o calendário biodinâmico. Outra preocupação é não recorrer a leveduras selecionadas, apenas as leveduras selvagens são permitidas e o nível de sulfito (conservante) é também muito baixo, o mínimo suficiente para preservar a bebida.

O selo certificador dos vinhos biodinâmicos mais conhecido é o do Instituto Demeter. É comum vermos em etiquetas de vinhos europeus o termo "BIO" com o símbolo de uma joaninha. Essa é uma abreviação de biológico (e não de biodinâmico). O vinho biológico é elaborado no método do orgânico, onde praticamente tudo no vinhedo é natural, sem agrotóxicos e poluentes, mas pode ocorrer adição de substâncias químicas.

Uma curiosidade: alguns dos melhores vinhos do mundo, como os lendários Château Pétrus e Romanée-Conti, são feitos com conceitos da biodinâmica e não usam conservantes químicos.

NATURAL

Os mais radicais são os vinhos naturais. Seu cultivo é baseado nas regras dos orgânicos e algumas vezes nas dos biodinâmicos. A produção, contudo, é 100% natural. Isso significa que nenhuma intervenção deve ser feita e nada pode ser acrescentado: a fermentação é espontânea, com leveduras selvagens e sem conservantes. O objetivo é que o vinho natural reflita sua tipicidade sem interferências.

O maior desafio é a delicadeza. A maioria dos vinhos naturais não aguenta um período longo de guarda e nem percursos extensos de deslocamento. As variações de temperatura podem dar início a uma nova fermentação, o que seria um desastre.

A MELHOR ESCOLHA

Para os consumidores que acreditam ser intolerantes ao sulfito [muita gente atribui a eles a causa da enxaqueca depois de beber], quanto mais natural for o vinho, teoricamente, melhor [ainda que não sejam conclusivas as informações da ciência sobre o papel de vilão dos sulfitos nas dosagens aplicadas à bebida]. Para todas as pessoas, porém, o ideal é que todos os vinhos sejam bem-feitos. Não importa o método adotado.

Aliás, importante: muitos produtores sérios e renomados se esmeram nos cuidados e no respeito às pessoas e ao consumo. Estes interferem o mínimo possível no vinhedo e na produção e, ainda que não ostentem algum título de vinho ecológico no rótulo, já fazem bebidas dentro dos preceitos orgânicos.

Não é fácil perceber, em uma degustação, na boca, se determinado rótulo é convencional, orgânico, natural, biodinâmico. A expressão, nesse sentido, não é evidente. Meu conselho é escolher produtores sérios, sejam eles já bem estabelecidos, consagrados ou novos nomes. Ou seja: produtores reconhecidos por seu trabalho comprometido com vinhos bem-feitos e especiais. Esse ainda é o melhor jeito de descobrir o que mais agrada ao paladar. 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

Método convencional

ROMANTISMO À PARTE, ALGUMAS INTERFERÊNCIAS SÃO NECESSÁRIAS

POR MARCEL MIWA*, PARA O **PALADAR**

A vinicultura de larga escala permite diversas práticas. A começar pelo vinhedo, é possível escolher uma videira considerada superior às outras e propagá-la de forma clonal (todas as plantas terão o mesmo DNA).

Para evitar ataques de fungos, pragas e outras plantas concorrentes, aplicam-se herbicidas, pesticidas e fertilizantes sintéticos de forma preventiva. A aplicação dos produtos e a colheita da uva é feita com máquinas e tratores pesados, que compactam o solo e dificultam a vida embaixo da terra.

Ao chegar à vinícola, as uvas recebem uma dose de anidrido sulfuroso (SO2) para inibir a ação de bactérias ou leveduras que possam interferir no vinho final. O enólogo pode corrigir taninos, acidez, álcool, concentrar o mosto, escolher leveduras específicas para desenvolver certos aromas e adicionar enzimas para chegar à textura desejada.

Embora pouco romântico, conforme o preço, o volume produzido e a proposta da bebida, algumas etapas listadas são necessárias.

**Especialista em vinhos*

ANÁLISE

'NÃO JULGUE PELA APARÊNCIA'

POR MARCEL MIWA, PARA O **PALADAR**

É arriscado dizer que dá para reconhecer no primeiro gole a maneira como um vinho foi elaborado, por mais experiente que seja o bebedor.

De maneira geral, biodinâmicos e naturais costumam ser menos concentrados e alcoólicos, e exibem maior frescor. Nos casos mais radicais, em que não há adição de SO^2 e há teores mínimos de conservante, espere por menor potencial de guarda e tenha todo o cuidado ao armazenar a garrafa. São vinhos que pedem uma mente aberta ao serem degustados – não agradam a qualquer um. Mas, como prêmio, entregam autenticidade e consciência tranquila de consumir um produto com menos químicos, que causou menos danos ao ambiente.

Há um traço em comum: eles muitas vezes são túrbidos, o que não é defeito – a falta de transparência indica que a bebida foi pouco manipulada. Quando o assunto são vinhos de bandeira verde, portanto, impera a máxima do "não julgue pela aparência".

De toda maneira, as bandeiras dos produtores não significam que o resultado seja bom. Orgânico, biodinâmico, natural ou convencional apenas definem o modo de produção.

Mesmo com essa turbidez no cenário, digna dos vinhos naturais, é certo que os vinhos ecológicos têm ganhado importância. E como a oferta é motivada pelo interesse dos consumidores, cada vez maior, o surgimento de novos rótulos é questão de tempo.

Na receita vegana, a farinha de aveia e o leite de amêndoas dão conta da textura perfeita. Para beber, uma taça de espumante brut rosé: brunch perfeito

PANQUECA *AMERICANA E VEGANA*

Nas manhãs preguiçosas de domingo, e em especial no Dia das Mães, surge a oportunidade de resgatar uma tradição gostosa: café na cama TEXTO E FOTO VICTORIA ROMANO

Desde criança, eu e minha mãe sempre curtimos as manhãs preguiçosas à mesa do café. No fim de semana, transformamos essa refeição – montada um pouco mais tarde do que nos dias "úteis" – em um brunch. O desjejum demorado que se confunde com o almoço é um dos nossos programas favoritos. Uma tradição.

Por isso, já faz alguns anos que gosto de preparar um caprichado café da manhã para ela no Dia das Mães. E levo na cama. Acho que existem poucas coisas mais gostosas na vida do que ser acordada com o cheirinho de panquecas quentinhas recém-preparadas e a presença de pessoas que te amam, não é mesmo?

Para esta edição da revista do **Clube Paladar**, preparei uma receita reconfortante, muito fácil e deliciosa: panquecas ao estilo café da manhã americano. A massa, superfofinha, desmancha na boca. Elas ficam deliciosas com geleia, frutas, canela, creme e praticamente qualquer acompanhamento que sua imaginação permitir.

Você vai precisar de poucos ingredientes – e o ovo não é um deles. Mas pode confiar em mim: não faz a menor falta. Como esta é uma receita vegana, utilizei melado de cana no lugar do mel e creme de coco para substituir o chantilly.

As panquecas podem ser servidas com uma xícara de café, de manhã cedinho, no café da manhã "regular". Também ficam ótimas na sobremesa e no chá, no meio da tarde. Meu momento favorito, no entanto, é no brunch – ladeada por mimosa (drinque à base de Prosecco e suco de laranja) ou espumante.

Para harmonizar, eu pedi a ajuda da minha mãe, porque ela é sommelière e expert no assunto. Mas, convenhamos, eu pediria mesmo se ela não fosse, afinal de contas, mãe é mãe. A escolha recaiu sobre o espumante brut rosé, de toque cítrico e bem fresco, que contrasta com a doçura do prato.

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)

PANQUECA

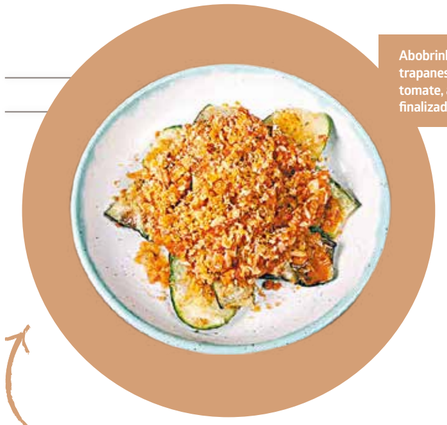
Ingredientes

Massa
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de aveia
- 3 colheres de sopa de açúcar de coco ou outro de sua preferência
- 2 colheres de sopa de fermento
- 2 xícaras de leite de amêndoas
- 2 colheres de sopa de vinagre de maçã
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de óleo de coco

Cobertura e decoração
- 1 xícara de mirtilos frescos
- 1 xícara de gojiberry
- Melado de cana a gosto
- Geléia de frutas vermelhas a gosto
- 1 colher de sopa de creme de leite de coco

Preparo

1. Em uma tigela, junte todos os ingredientes secos, acrescente o leite, a essência de baunilha e o vinagre e misture bem, até obter uma massa lisa e homogênea.
2. Unte uma frigideira antiaderente com óleo de coco e despeje uma concha da massa, mais ou menos, para formar cada panqueca.
3. Deixe cozinhar em fogo baixo até que a panqueca fique borbulhando por completo. Use uma espátula para virar e cozinhe o outro lado. Reserve.
4. Unte novamente a frigideira e repita o processo até que toda a massa seja usada. Essa quantidade de massa deve render aproximadamente seis ou sete porções.
5. Sirva com o mirtilo, melado de cana ou com seus acompanhamentos preferidos.



Abobrinha com pesto trapanese, que combina tomate, alcaparra e nozes, finalizado com farinha panko

Brócolis grelhados na churrasqueira, que dá sabor e ponto ao vegetal, com molho deusa verde e gergelim branco

Fachada do novo Teva, restaurante vegano em Pinheiros

FOTOS: JF DIÓRIO/ESTADÃO

Tofu picante grelhado com molho de pimenta Gochujang sobre creme de edamame e hortelã

UM RESTAURANTE DE VEGETAIS

Teva, vegano carioca, chega a São Paulo cheio de estilo e com carta de vinhos naturais POR RENATA MESQUITA, DO **PALADAR**

Na entrada da casa da Rua Cônego Eugênio Leite, lê-se em letras garrafais: "restaurante de vegetais". Sim, São Paulo acaba de ganhar mais um vegetariano, ou melhor, vegano. A unidade paulistana da casa carioca Teva foi inaugurada em Pinheiros no fim de abril. Lá não entram carne, leite, ovo, manteiga, gelatina, mel ou qualquer outro produto de origem animal.

Mas não se apegue aos estereótipos, esse não será apenas o lugar aonde você vai levar seu amigo vegetariano ou frequentar quando quiser fazer um "detox". De natureba careta ele não tem nada.

AMBIENTAÇÃO

Trata-se de um restaurante de luz (excessivamente) baixa, cheio de plantas, chão de cimento queimado mesclado com pastilhas antigas e um bar com balcão com todos os aparatos e garrafas para fazer drinques. Por enquanto, a casa só abre à noite.

Sócios, o chef Daniel Biron e o empresário Daniel Oelsner idealizaram um lugar de boa gastronomia como qualquer outro que serve comida bem-feita, boas cartas de drinques e vinhos e serviço atento. Para ir a qualquer dia, em qualquer ocasião.

Alinhada ao discurso da sustentabilidade, a casa dá prioridade a produtos orgânicos, sazonais e provenientes de pequenos produtores. Não são oferecidos canudos de plástico nem garrafas de água (tanto a natural quanto a com gás saem filtradas de uma torneira). Pela mesma razão, não há cerveja. Só chope. Mas o Teva vai além. É o primeiro restaurante certificado com o selo B do Brasil. Isso significa que, junto com a consciência ambiental, a casa busca causar impacto positivo na sociedade.

Cozinha sofisticada passa longe dos estereótipos naturebas: ela não tem nada de careta

COMIDA

Pouco importaria tudo isso se a comida não fosse boa. Do menu, dá vontade de pedir de tudo um pouco. E isso é ótimo: a proposta é compartilhar.

Vale começar com o carpaccio de cogumelos portobello (R$ 42) ao molho de ervas, lascas de tremoço desidratado (fazem o papel de parmesão) e picles de cebola. A mezze (R$ 28) leva queijo de castanha com tomate seco – ela afasta qualquer preconceito em relação aos "queijos" de nuts vistos por aí, este tem textura e sabor –; conserva da casa e azeite com infusão de especiarias. Mas a melhor parte é o pão romano que a acompanha. Vem do Rio, de uma pequena padaria artesanal. É supermacio, saboroso e, sim, com glúten.

Não deixe de pedir os brócolis (R$ 28) grelhados na churrasqueira e besuntados em molho deusa verde e gergelim branco. Para mais sustância, experimente o tofu (R$ 40) picante grelhado ao molho de pimenta gochujang sobre creme de edamame e hortelã.

O vegetal do dia (R$ 28) é uma criação à base de verduras e legumes frescos na semana. Pode ser a abobrinha com pesto trapanese.

Há uma extensa lista de drinques, gim tônicas, chope e kombucha. A carta de vinhos apresenta mais de 20 rótulos, entre espumantes, tintos, brancos e laranjas, todos naturais, biodinâmicos e orgânicos.

PARA QUANDO VOCÊ FOR
TEVA
R. Conêgo Eugênio Leite, 539, Pinheiros
Horário: 18h/0h
Tel.: 11 3062-8257

DIRIGIR DA ITÁLIA À CROÁCIA É A VIAGEM DE CARRO *perfeita*

O oeste da Itália e a Croácia ficam separados pelo Adriático. O belíssimo mar é uma parte ainda mais esverdeada e cristalina do Mediterrâneo. Na foto, vista aérea de uma ilha croata

POR RAFAELA BORGES, PARA O **JORNAL DO CARRO**

Para quem quer conhecer a Croácia, juntar com a Grécia costuma ser uma escolha óbvia – sobretudo entre os que querem focar no litoral. Ibiza e Saint Tropez, idem. Mas tudo isso requer trecho aéreo. Se o desejo é fazer uma viagem de carro, considere chegar pela Itália. Nem todos se dão conta da proximidade entre os dois países à margem do cristalino Adriático. Na combinação, também vale parar na Eslovênia e, se houver tempo, ir até Montenegro, um destino da moda.

"Dois dos mais interessantes países produtores de vinho hoje são a Eslovênia e, em especial, a Croácia, que faz intrigantes vinhos brancos de uvas Malvazija [Malvasia]. Aliás, a Croácia é a terra natal da uva que os californianos conhecem como Zinfandel – e os naturais da Puglia, como Primitivo"
Jancis Robinson,
no livro *Expert em vinhos em 24 horas*
(ed. Planeta)

PIXABAY

ITÁLIA

1 MILÃO

Para quem quer voar direto à Europa, o destino inicial ideal é Milão. A capital da Lombardia pode até ser vista em dois dias. A cidade é mais cosmopolita do que histórica, mas quem tem interesse em moda, design, gastronomia e vida noturna vai querer ficar mais. Milão é referência italiana (e mundial) para esses assuntos.

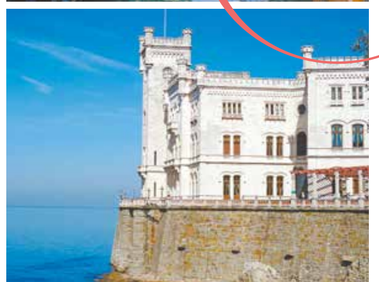
FOTOS: PIXABAY

O Duomo, a catedral milanesa, e a imponente galeria Vittorio Emanuele II – o centro de compras mais antigo da Itália em funcionamento – são paradas arquitetônicas e culturais imperdíveis em Milão

2 VERONA, VENEZA, TRIESTE

De Milão, dirija até o Vêneto, com suas cidadezinhas charmosas: 160 quilômetros separam a capital da Lombardia de Verona. Até Veneza, são mais 115 quilômetros. Se preferir dirigir menos, dá para pegar uma conexão aérea de Milão até o aeroporto de Veneza ou fazer essa parte da viagem de trem. Em Veneza, continue de carro para a Eslovênia – no caminho, pare na histórica Trieste.

Dois dos principais pontos do Vêneto são a Verona de Romeu e Julieta (acima) e a "serenissima" Veneza. A cidade erguida entre canais vale pelo menos três dias de visita (sem carro, é claro)



Ainda na Itália, faça uma última parada em Trieste, a 160 quilômetros desde Veneza. Na foto, o Castello di Miramare e o Adriático

ESLOVÊNIA

3 PIRAN E PORTOROZ

A caminho da Croácia pela Eslovênia, você vai passar pelos dois destinos litorâneos mais famosos do país: Piran e Portoroz.

A partir de Trieste, são 40 quilômetros para chegar em Piran (foto). Em seguida, você já estará na Croácia

ISTOCK

O Adriático esverdeado e cristalino em Rovinj, a 80 quilômetros da Eslovênia

ISTOCK

Pula, a maior cidade de Istria, tem lindas praias e um anfiteatro que lembra o Coliseu

4 ROVINJ, PULA, ZAGREB

A partir de Piran e Portoroz, você começará a percorrer o litoral da Croácia, de tom esverdeado contrastante e cristalino. A viagem de carro segue por cerca de 80 km até Rovinj, uma das principais cidades da península Istria. Essa região de forte influência italiana fica na divisa com o país, integrou o Império Romano e era parte da Itália até a Segunda Guerra Mundial. A maior cidade de Istria é Pula, cerca de 20 quilômetros à frente. Destino pouco conhecido dos brasileiros, Pula começa a ficar cada vez mais popular na Europa. A partir de Ístria, há duas opções. Dá para seguir pelo interior em direção à capital, Zagreb, a 250 quilômetros; ou continuar pelo litoral, margeando o Adriático para desvendar belas praias e cidades de forte herança medieval.

ISTOCK

Anoitece na Rua Skalinska em Zagreb, capital da Croácia

ISTOCK

Forte histórico em Pag, uma ilha croata de extenso litoral

5 PAG E ZADAR

Antes de chegar aos destinos mais badalados da Croácia, vale parar em Pag (241 quilômetros em trajeto que inclui balsa, ou 400 quilômetros por rodovia). Em Zadar, 50 quilômetros à frente, dá para ouvir o chamado sea organ [órgão marinho]. Trata-se de uma grande construção à beira-mar feita para produzir som quando as ondas se chocam contra os degraus de mármore.

ISTOCK

Em Zadar, uma das atrações é o órgão marítimo: o choque das ondas contra o mármore produz um som especial

CROÁCIA

Split: do porto desta cidade croata saem passeios para explorar ilhas, aldeias, grutas e a lagoa azul de Hvar

A cidade mais antiga da Croácia é Trogir, que tem cerca de 4 mil anos

ISTOCK

A baía turquesa da ilha mais cobiçada da Croácia, Hvar

6 SPLIT, HVAR, DUBROVNIK

Dali, serão mais 160 quilômetros até Split. Destino conhecido da Croácia, tem em seu porto o ponto de partida para diversos programas imperdíveis, como a gruta, a lagoa azul e, principalmente, a mais desejada ilha do país, Hvar. Não dá, porém, para fazer bate e volta de Split a Hvar. Vale ficar na ilha por alguns dias. Para quem não quer saber de balsas e catamarãs, e pretende se manter firme na viagem de carro, Trogir pode ser boa opção. A cidadezinha de 10 mil habitantes tem um centro de arquitetura medieval, que é patrimônio histórico da Unesco. Dubrovnik é outro patrimônio da Unesco. A cidade medieval murada, que emprestou vários de seus cenários para a série *Game of Thrones*, está a 250 quilômetros de Split.

ISTOCK

A murada Dubrovnik, patrimônio histórico e cenário de *Game of Thrones*, em três situações: a cidade e o porto antigos, vista panorâmica e o detalhe de uma de suas ruazinhas

ISTOCK

Dentre as cidades muradas à beira-mar em Montenegro, uma das mais bonitas é Kotor, a 23 quilômetros de Budva

7 MONTENEGRO

Por fim, se você tiver tempo, a fronteira com Montenegro fica logo ali. Budva, praia mais badalada do país, estará a menos de 100 quilômetros e fechará com chave de ouro sua viagem de carro por esses paraísos.

APROVEITE AS OFERTAS DE OUTONO NO CLUBE PALADAR

Cerro Arriba Cabernet Sauvignon 2017
Assinantes **R$21,56**
Não assinantes **R$23,96**

Vistamar Brisa Carménère 2016
Assinantes **R$44,91**
Não assinantes **R$49,90**

Terrapura Cabernet Sauvignon 2015
Assinantes **R$44,91**
Não assinantes **R$49,90**

Mannara Nero D'Avola 2015
Assinantes **R$44,91**
Não assinantes **R$49,90**

Candela Classic Malbec Syrah
Assinantes **R$53,91**
Não assinantes **R$59,90**

Barone Montalto Acquerello Syrah Terre Siciliane IGT 2015
Assinantes **R$62,91**
Não assinantes **R$69,90**

San Marzano Il Pumo Rosso Salento IGP 2017
Assinantes **R$67,41**
Não assinantes **R$74,90**

Talenti Zirlo Toscana IGT
Assinantes **R$71,91**
Não assinantes **R$79,90**

Van Zellers Douro DOC 2015
Assinantes **R$89,91**
Não assinantes **R$99,90**

Clube **paladar**

O **Clube Paladar** é a assinatura de vinhos para quem busca novas experiências gastrônomicas 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

www.geosfera.com.br • 11 4419 2099 Aprecie com moderação - Proibido para menores de 18 anos.

Confira nossa loja virtual: www.clubepaladar.com.br clubepaladar