# Clube paladar

SP, junho de 2017

## *ENTREVISTA*

Leandro Karnal fala sobre suas preferências na comida, nos vinhos e nas viagens

## *VIAGEM DO VINHO*

Nelson, Nova Zelândia. Ótimos vinhos e os melhores frutos do mar

## *OPINIÃO*

O Paradoxo Francês

# *TINTOS LEVES E MÉDIOS*

## *PARA TODOS OS GOSTOS E BOLSOS*

4ª INTERNATIONAL

# WINE SHOW

*Winter Tasting - São Paulo*

DEGUSTE MAIS DE **215** RÓTULOS PREMIADOS

**NACIONAIS E INTERNACIONAIS**

NA COMPRA DE UM INGRESSO, GANHE UMA TAÇA EXCLUSIVA DO EVENTO!

29 · JULHO · 2017

DAS 16H ÀS 21H

INGRESSOS: R$ 99,00

LOCAL: CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA 4º ANDAR
SHOPPING FREI CANECA · R. FREI CANECA, 569

ADQUIRA SEU INGRESSO A PARTIR DE 12 DE JUNHO NO EMPÓRIO FREICANECA OU PELO INGRESSO RÁPIDO

Frei Caneca Empório Bebidas do Mundo

REALIZAÇÃO: shopping FREI CANECA · CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA

APOIO: Penina · ingresso rápido · Clube paladar · ESTADÃO · Lindt Master Swiss Chocolatier Since 1845 · RIEDEL The Wine Glass Company


/clubepaladar
@clubepaladar
clubepaladar

JOHN MAZZILLI

*Antigas garrafas de Barolo, Vinícola Mascarello, La Morra, Piemonte, Itália*

# SUMÁRIO


**04 EDITORIAL**

**06 VIAGEM DO VINHO**
Nelson, na Nova Zelândia, paraíso de bons vinhos e frutos do mar

**11 PAINEL**
10 rótulos leves e médios para quem não abre mão de um tinto

**14 BAIXA GASTRONOMIA**
Empanadas & Vinho

**15 VINÍCOLA DA EDIÇÃO**
Domaine Wannaz, nas encostas ensolaradas de Lavaux

**16 QUEIJOS & EMBUTIDOS**
Gruyère, o mais célebre queijo suíço

**17 ATUALIDADES**
O incrível trabalho social de Gabriel Prieto do Holy Burger

**18 ENTREVISTA**
Leandro Karnal conta sobre suas preferências na gastronomia, nos vinhos e viagens

**20 PELO BRASIL**
Cunha, a confluência da natureza com a arte e a gastronomia

**24 OPINIÃO**
André Logaldi e o paradoxo francês

**25 CLUBE PALADAR**
Confira os seis rótulos da 4ª edição do Clube Paladar

**32 MUNDO VINO**
O vinho e os millenials

**33 WINE DRINKS**
O barman Rodrigo Sepúlveda e seus drinques de outono

**34 GASTRONOMIA**
No mês dos namorados, três receitas para uma mesa a dois

**37 VINHO & SAÚDE**
O Vinho e a Música

**38 GASTRONOMIA**
Escargots

**40 LIFESTYLE**
A incansável e talentosa Caroline Putnoki

**42 CURIOSIDADES**

JOHNNY MAZZILLI

# VINHO E +

Aqui estamos, em nossa terceira edição, trazendo aos leitores novidades, temas agradáveis e uma janela de tranquilidade e prazer em meio a nossa conflagrada realidade atual.

Para aqueles que não abrem mão de um tinto, montamos um painel com dez vinhos de corpo leve e corpo médio, de diferentes estilos e origens, gostos e preços. Ligeiramente resfriados, os tintos leves são a cara do outono e uma excelente opção para degustar com ou sem comida.

Falando em comida, no mês dos namorados, nossa matéria de gastronomia traz três receitas perfeitas para uma romântica mesa a dois. E falando em outono, outro ingrediente que simboliza bem a estação são os escargots. Visitamos um dos mais renomados produtores e preparamos duas saborosas receitas.

Solange Souza nos conta um pouco sobre Nelson, um paraíso que ela visitou durante sua maratona de vinhos na Nova Zelândia. Ainda sobre viagens, estreamos nossa nova seção Pelo Brasil com uma visita à belíssima Cunha, no interior paulista, uma cidade de muitos atrativos, onde natureza, gastronomia e arte se encontram em uma onipresente atmosfera de tranquilidade.

*PODE A MÚSICA ALTERAR NOSSA PERCEPÇÃO SOBRE O VINHO? CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E BOSSA NOVA?*

Entrevistamos o historiador e doutor em história social, Leandro Karnal. Com sua fala tranquila e bem-humorada, sempre pontuada por boas tiradas, ele conta um pouco sobre suas preferências na gastronomia e nas viagens.

Visitamos a pitoresca La Gruyère, um verdadeiro cartão-postal na Suíça, região onde é produzido o Gruyère, certamente o mais emblemático dos 456 queijos suíços. Guarde essa: La Gruyère é o nome da região; Le Gruyère, o nome do queijo.

Nosso colunista Carlos Eduardo Suaide, cardiologista e guitarrista diletante, teoriza sobre a combinação de vinho e de música. Pode a música alterar nossa percepção sobre o vinho? André Logaldi, também médico cardiologista, escreve um texto primoroso sobre o Paradoxo Francês e levanta a questão fundamental: Como podem os franceses, em meio a tantas gorduras saturadas, terem o segundo menor índice de mortalidade cardiovascular do mundo? Será o vinho? Serão os queijos? Mesmo depois de muitos estudos e evidências, a conclusão ainda é um mistério. Leia o artigo e entenda o caso.

Em São Paulo, fomos ao tradicional restaurante Martín Fierro e experimentamos harmonizar vinho e espumante com as tradicionais empanadas assadas que a casa produz há nada menos que 37 anos. Gabriel Prieto, idealizador e proprietário do Holy Burger, nos contou sobre o brilhante trabalho social que ele e os sócios realizam em São Paulo, dando vez e ocupação a jovens carentes e afastando-os da marginalidade.

Conversamos com a agitada Caroline Putnoki, uma franco-guianesa radicada no Brasil desde 2011. Elegante e sempre muito sorridente, ela contou ao Clube Paladar sobre sua miríade de atividades profissionais e sua paixão pelo Brasil.

Chegamos a nossa terceira edição com um número crescente de interessados e de assinantes do Clube Paladar, o que muito nos alegra. Por falar no Clube, confira os seis rótulos selecionados para a edição de junho. Qualidade e custo-benefício acima de tudo.

Boa leitura e um abraço,

**JOHNNY MAZZILLI**
**Editor Clube Paladar**


Clube paladar

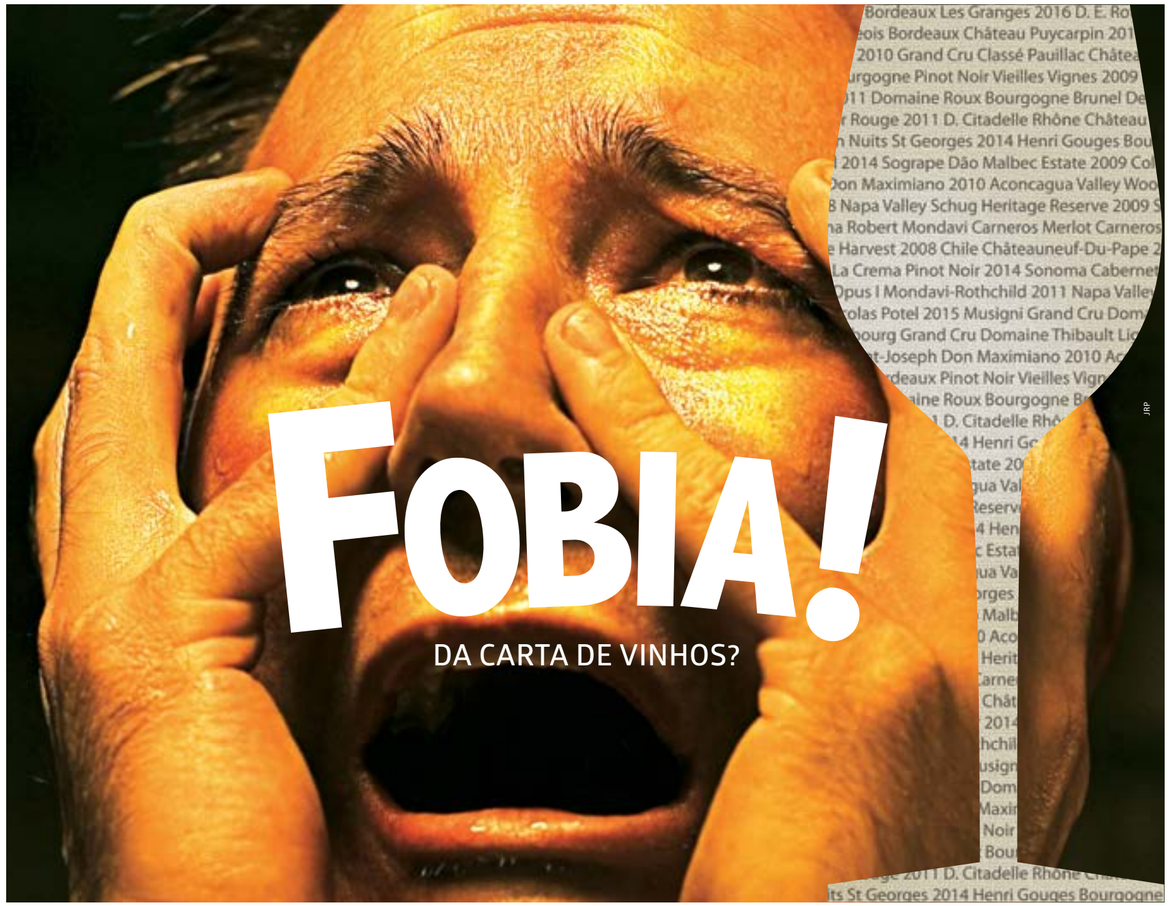
**Comitê Executivo Clube Paladar** Flávio Pestana e Luciano Kleiman
**Diretora Clube Paladar** Mariana Castriota
**Projeto Gráfico** João Guitton e Leandro Dantas Faustino
**Jornalista responsável** Tadeu Loppara - MTB - 0065659SP
**Editor** Johnny Mazzilli (johnny@geosfera.com.br)
**Fotografia & reportagens** Johnny Mazzilli
**Editora Executiva** Solange Souza

**Consultor de Vinhos** Massimo Leoncini
**Direção de Arte** Dushka Tanaka & Mayu Tanaka (estudio29.com)
**Tratamento de imagens** Adiel Nunes
**Colaboradores da edição** Carlos Eduardo Suaide, André Logaldi, Patricia Kozmann, Ana Maria Savoia da Veiga, Marcelo Yabiku, Bruno Taddeucci, Almir Meireles, Manoel Beato, Caroline Putnoki, Daniela Romano & Casa da Travessa, Flávio Miyamura & Restaurante Miya, Gabriel Prieto, Leandro Karnal, Restaurante Casa Santo Antonio, Carlos Alberto Funcia & Escargots Helix.
Esta operação pertence ao Grupo Estado e a Grand Cru

CAPA: PRODUÇÃO FOTOGRÁFICA DE TINTOS LEVES E MÉDIOS, VINHERIA PERCUSSI - RUA CÔNEGO EUGÊNIO LEITE, 523 - PINHEIROS , SP - (11) 3088-4920 - WW.VINHERIAPERCUSSI.COM.BR








JRP

TODO MÊS UM CONTEÚDO EXCLUSIVO COM NOÇÕES BÁSICAS SOBRE VINHOS.

Clube paladar
*Vinhos* **sem medo.**

Chegou Clube Paladar, um e-commerce com programa de assinaturas que vai transformar num verdadeiro expert quem acha complicado comprar vinhos. Funciona assim: você tem três opções de planos (a partir de R$ 100,00 mensais) e recebe em casa, todo mês, dois rótulos selecionados e uma revista com conteúdo exclusivo que ensina tudo sobre vinhos e gastronomia. De noções básicas a variedades e harmonização, você terá dicas dos mais renomados sommeliers do país. E o assinante do Clube Paladar ainda pode aproveitar ofertas especiais em nosso site ou cancelar a assinatura a qualquer momento. Não deixe o medo atrapalhar o seu gosto por vinhos, assine Clube Paladar.

/clubepaladar @clubepaladar clubepaladar

clubepaladar.com.br

CHOCOLATE DOG STUDIO

# NELSON

A mais ensolarada região da Nova Zelândia oferece paisagens deslumbrantes, ótimos vinhos e alguns dos melhores ingredientes do mar

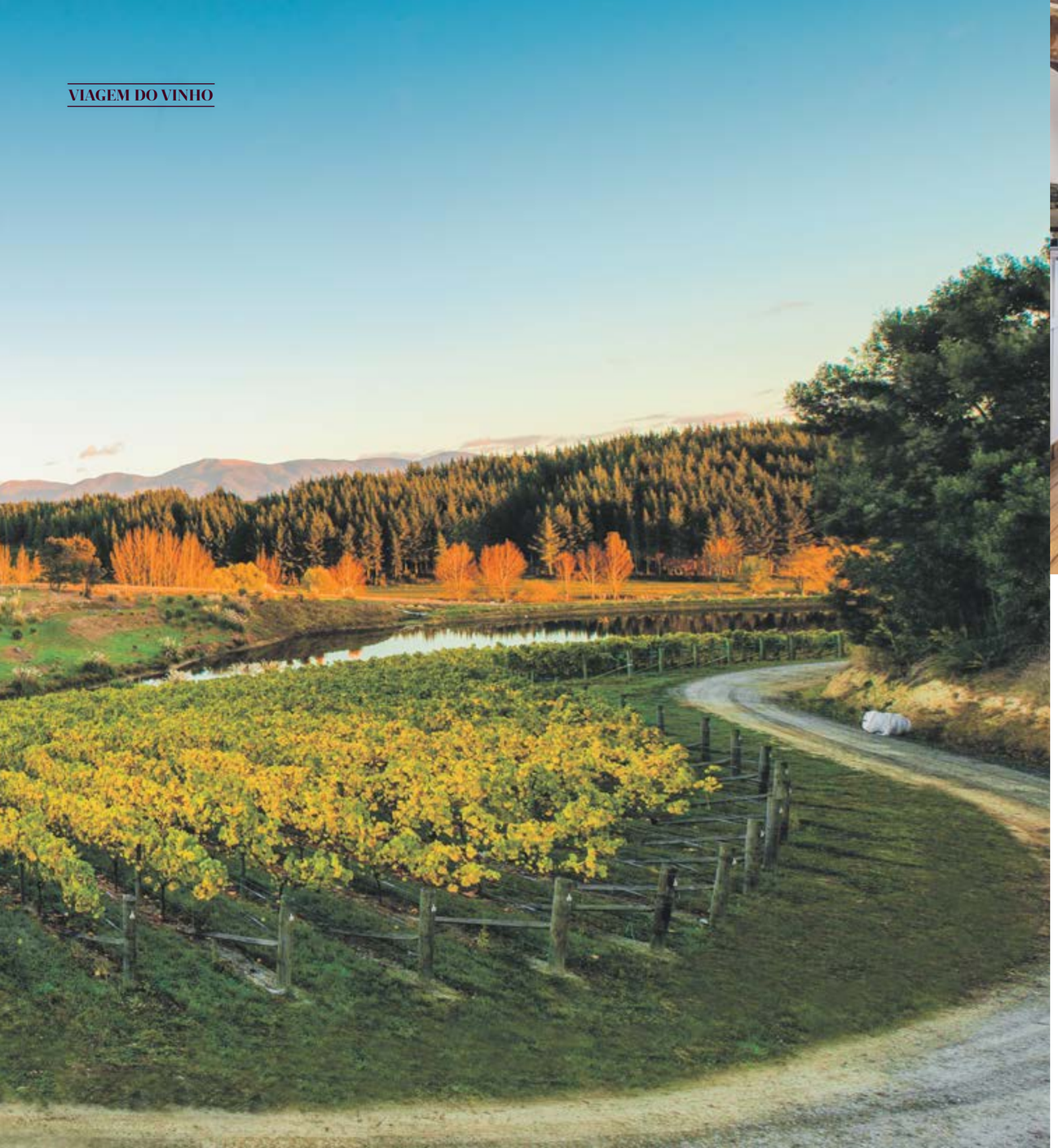
TEXTO SOLANGE SOUZA

CHOCOLATE DOG STUDIO

TOURISM NEW ZEALAND

CHOCOLATE DOG STUDIO

Na página ao lado: vinhedos da Mahana, onde foi realizado o Aromatics Symposium. Entre os destaques da gastronomia está o salmão Ora King servido no Boat Shed Cafe; passeio de bicicleta pelos vinhedos; vista a partir do Boat Shed Cafe



Paisagem típica de Nelson nos vinhedos da Aronui; o imperdível restaurante Boat Shed Cafe e os saborosos Green Lip Mussels

CHOCOLATE DOG STUDIO

A Nova Zelândia é dividida em Ilha Norte – onde ficam a capital, Wellington, e a maior cidade do país, Auckland – e Ilha Sul. Neste país, famoso pela beleza natural (os fãs dos filmes *O Hobbit* e *O Senhor dos Anéis* sabem disso) e pelos esportes radicais, encontra-se um povo encantador, simples e autêntico. O maori e o inglês são os idiomas oficiais e as duas culturas convivem em harmonia.

No início deste ano passei 19 dias percorrendo diferentes regiões, onde visitei algumas das mais renomadas vinícolas e participei de dois eventos de vinho, muito bem organizados pela New Zealand Winegrowers, que reuniram jornalistas, produtores, enólogos e sommeliers de várias partes do mundo.

O Aromatics Symposium, encontro com a duração de dois dias, se deu em Nelson, e o Pinot Noir, que teve a participação da crítica inglesa Jancis Robinson, foi realizado durante três dias em Wellington. Esses eventos ocorrem a cada quatro anos e mobilizam grande parte dos produtores neozelandeses.

Sob a ótica do vinho, a imagem da Nova Zelândia está muito associada aos Sauvignon Blancs frescos e aromáticos, estilo que projetou o país no cenário vinícola mundial no início dos anos 1990.

Essa é a uva mais cultivada no local e representa 58% da área plantada, principalmente na região de Marlborough. Esses dois eventos, no entanto, mostraram que a Nova Zelândia tem muito mais a oferecer.

Os vinhos de Pinot Noir têm conquistado cada vez mais prestígio entre críticos e consumidores do mundo todo, por serem os que mais se assemelham ao estilo da Borgonha, enquanto os aromáticos Riesling, Pinot Gris e Gewürztraminer, de produção limitada, têm feito sucesso nos países asiáticos e na Inglaterra.

*UM DOS PONTOS ALTOS DE NELSON É O BOAT SHED CAFE, COM COZINHA CAPRICHADA E UMA BELA VISTA*

## CULTURA E GASTRONOMIA

Cada lugar por onde passei teve seus encantos, como a região de Central Otago, onde se encontra a cidade de Queenstown – eleita uma das dez mais belas regiões vinícolas do mundo pela revista *Decanter*. Muitas das cenas do filme *O Senhor dos Anéis* foram filmadas por lá. Ainda na Ilha Sul, visitei Canterbury e Marlborough e provei saborosos vinhos. Na Ilha Norte, mais quente, passei por Martinborough, Hawke's Bay e pela ilha Waiheke, próxima a Auckland.

Uma das regiões que mais me impressionou pelo astral, pela natureza e pela gastronomia foi Nelson, ao norte da

A abertura do Aromatics Symposium aconteceu na praia de Mapua, onde foi montada uma tenda na areia e os produtores mostraram seus vinhos em clima de descontração

Ilha Sul. Apesar de estar com a agenda apertada por conta do Aromatics Symposium, consegui desfrutar algumas preciosidades locais.

Essa é a região mais ensolarada do país, lugar perfeito para aproveitar ingredientes do mar únicos como os "green lip mussels" (mexilhões que têm as bordas da casca verdes) e o salmão Ora King, de cor, textura e sabor incríveis.

A razão de tanta riqueza marinha se deve ao fato de Nelson ter o maior e mais profundo porto pesqueiro da Australásia, além da proximidade com Marlborough Sounds – conjunto de antigos vales de rios submersos, que são abastecidos pelas águas do oceano Pacífico.

As ruas da pequena e charmosa cidade, localizada no extremo norte de Nelson, oferecem várias opções de restaurantes e cafés nos quais podem ser provados alguns desses ingredientes, mas o "must go" é o Boat Shed Cafe, restaurante com vista para o mar (boat shed significa casa de barcos, em português). Com veleiros ao fundo e um pôr de sol dos mais lindos, optamos pelo menu "Trust the Chef" e nos deliciamos com vários pratos locais, não somente compostos por ingredientes do mar, como também um suculento cordeiro, outro ponto alto da Nova Zelândia.

A equipe do Boat Shed foi também a responsável pelo jantar de abertura do Aromatics Symposium, que aconteceu na praia de Mapua, onde se encontra a outra unidade desse restaurante. Nessa belíssima praia foi montada uma tenda na areia na qual os produtores mostraram seus vinhos, em estilo descontraído. No dia seguinte, foram feitas masterclasses e degustações de Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer e de uvas menos comuns no país, como a espanhola Albariño e a austríaca Grüner Veltliner, na vinícola Mahana Cellars.

*A DESCONTRAÇÃO É UMA DAS MARCAS DO POVO NEOZELANDÊS, QUE RECEBE MUITO BEM O TURISTA*

Caminhadas, visitas a parques e passeios de bicicleta são outras ótimas maneiras de conhecer Nelson, que oferece ainda várias atrações culturais como museus e galerias. Um deles é o imperdível National WOW (World of Wareable Art) Museum & Nelson Classic Car Gallery (www.wowcars.co.nz), um local que reúne criações inusitadas de moda e uma coleção de carros antigos.

Outro fato curioso é que essa cidade é a preferida de artistas e de artesãos. Segundo o site oficial da Nova Zelândia (www.newzealand.com), existem mais de 350 desses profissionais em atividade vivendo em Nelson e produzindo suas obras ao estilo tradicional, contemporâneo e maori. Uma boa oportunidade de levar para casa um pedacinho desse país em forma de arte. O jantar de encerramento do Aromatics Symposium foi no Hopgood's Restaurant, na parte central da cidade, com cardápio delicioso, que deixou gosto de quero mais.

### Onde Ficar & Comer

Rutherford Hotel – na parte central da cidade de Nelson
www.rutherfordhotel.nz

Boat Shed Cafe: www.boatshedcafe.co.nz
Hopgood's Restaurant: www.hopgoods.co.nz

NEW ZEALAND WINE GROWER





# TINTOS *Leves e médios*

A sommelière Daniella Romano recebeu a equipe do Clube Paladar em seu charmoso espaço, a Casa da Travessa, em São Paulo, para a degustação dos dez rótulos do Painel de junho FOTOS JOHNNY MAZZILLI

VICKY ROMANO

Entre os consumidores de vinho existem aqueles que não abrem mão de um tinto nem mesmo com as altas temperaturas. Desde que servidos levemente resfriados e que tenham corpo mais leve e menor teor alcoólico, esses vinhos vão bem em qualquer época do ano, mas é quando os dias ficam mais frescos e as refeições mais substanciosas que os tintos passam a ser consumidos em maior escala. Para esta edição, preparamos uma seleção de tintos leves e médios, bastante gastronômicos e ideais para as temperaturas mais amenas da estação. Entre eles estão o italiano Mannara, produzido na Sicília com a uva Nero D'Avola, perfeito para acompanhar massas e pizzas; o francês Petit Bourgeois, um Cabernet Franc do vale do Loire, fresco e delicioso, indicado para acompanhar aves e carnes mais leves; ou o surpreendente Terra Mazzei, um corte de Nero d'Ávola, Sangiovese, Merlot e Alicante Bouschet dos três vinhedos da família Mazzei, na Toscana e na Sicília, ideal para embutidos. São dez rótulos bastante interessantes para você aproveitar com as mais diferentes preparações.

FUNDO DE MADEIRA: SHUTTERSTOCK

**Participaram da degustação Bruno Taddeucci, Marcelo Yabiku, André Logaldi, Daniella Romano, Mariana Castriota, Johnny Mazzilli e os convidados Sarah Lima, Marco Antonio Julião e Roberto Laurent**

CASA DA TRAVESSA - RUA DR. ESTEVÃO DE ALMEIDA, 40 - PERDIZES, SP - (11) 3966-8212 - WWW.CASADATRAVESSA.COM.BR

### Zorzal Terroir Único Pinot Noir 2013

PAÍS: Argentina
REGIÃO: Mendoza
UVA: 100% Pinot Noir
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Zorzal

inicialmente leve e despojado, com aromas de frutas vermelhas. Aerado, se mostra mais robusto e terroso. Ideal para pizza marguerita, salteado de cogumelos, risoto de presunto cru e pães recheados.

R$ 79

### Terra Mazzei 2013

PAÍS: Itália
REGIÃO: Toscana
UVAS: Nero d'Ávola, Sangiovese, Merlot e Alicante
ÁLCOOL: 13,2%
PRODUTOR: Mazzei

Aromas de goiabada, cravo e folhas secas de chá. Na boca, taninos macios, ótima acidez e frescor, um convite para a comida. Perfeito com uma polenta com molho de funghi e lascas de parmesão, bruschetta com queijo da canastra curado, mel trufado e figos grelhados.

R$ 69

### Petit Bourgeois Cabernet Franc 2014

PAÍS: França
REGIÃO: Loire
UVA: 100% Cabernet Franc
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Henri Borgeois

Cor rubi brilhante, notas florais que se mesclam a um toque de ervas frescas, tomilho, pimenta verde e geleia de jabuticabas. Vinho gostoso e tem a tipicidade da uva Cabernet Franc. Combina com galeto com batatas salteadas em azeite e alecrim ou um lombo suíno com farofa crocante.

R$ 124

### Leyda Lot 21 Pinot Noir 2013

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale do Leyda
UVA: 100% Pinot Noir
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Viña Leyda

Um Pinot Noir com aromas um pouco mais marcantes. É herbáceo, terroso e com interessante frescor. Na boca, é delicado e com taninos discretos, porém presentes. Um vinho leve e sutil.

R$ 299

### Marquis De Bordeaux Rouge 2012

PAÍS: França
REGIÃO: Bordeaux
UVAS: 65% Cabernet Franc e 35% Merlot
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Marquis de Bordeaux

Vermelho-rubi, frutas vermelhas maduras e delicadas, toque sutil de especiarias. Em boca é macio, tanino redondo e fácil de beber. Vai bem com queijos amarelos e maturados e carnes vermelhas grelhadas.

R$ 99

### Bouchard Brouilly 2014

PAÍS: França
REGIÃO: Beaujolais
UVA: 100% Gamay
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Bouchard Pere et Fils

Muito leve, agradável e aromático, é excelente para aperitivos ou uma refeição despretensiosa. Aromas de morango silvestre e um toque terroso se complementam com um tanino marcante e elegante.

R$ 159

### Domaine L'alba - L'ermite Rouge 2013

PAÍS: França
REGIÃO: Languedoc-Roussillon
UVAS: 60% Carignan, 30% Grenache Noir e 10% Syrah
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Select Vins

Potência em frutas e notas características de vegetais do Languedoc, como tomilho e alecrim. Média intensidade aromática, frutas vermelhas maduras, amoras e frescor vegetal. Acompanha carnes de sabor delicado e molhos ligeiros.

R$ 99

### Mannara Nero D'Ávola 2015

PAÍS: Itália
REGIÃO: Sicília
UVA: 100% Nero D'Avola
ÁLCOOL: 13,5%
PRODUTOR: Barone Montalto

Vermelho-púrpura e aromas discretos de cereja e ameixa maduras. Na boca, é macio, com frutas vermelhas e taninos macios. Combina com rosbife, queijo pecorino ou um fettuccini à pomodoro.

R$ 64

### Pecchenino Langhe Nebbiolo Doc Botti 2014

PAÍS: Itália
REGIÃO: Piemonte
UVA: 100% Nebbiolo
ÁLCOOL: 14%
PRODUTOR: Pecchenino

Uma amostra do potencial da uva, cor translúcida, aromas que remetem a frutas vermelhas ao licor, expansivo no palato, pouco a pouco insinua notas de ervas frescas e um final de laranja. Vocação gastronômica, com pratos guisados.

R$ 199

### Dante Robino Bonarda 2015

PAÍS: Argentina
REGIÃO: Mendoza
UVA: 100% Bonarda
ÁLCOOL: 13,8%
PRODUTOR: Dante Robino

Vermelho-vivo, de baixa intensidade aromática, com nuances de framboesa e frutas negras, é um vinho simples e despretensioso, perfeito para o dia a dia.

R$ 69

# EMPANADAS & VINHO

Da série combine vinhos com comidinhas simples e saborosas

As empanadas estão em evidência na cena gastronômica em São Paulo. O delicioso quitute assado parece ter caído no gosto dos paulistanos. Com recheios tradicionais ou criativos, o salgado ganha espaço em novas casas como uma alternativa prática e saudável para uma refeição leve e rápida.

O Clube Paladar visitou um dos mais tradicionais endereços da cidade quando o assunto é empanada, o restaurante Martín Fierro. Aberto há 37 anos, em 1980, no início funcionava exclusivamente como uma casa de empanadas, mas, posteriormente, evoluiu para se tornar um tradicional restaurante argentino, com seus famosos cortes de carnes grelhadas.

Sob o comando da portenha Ana Maria Massochi, desde sempre as empanadas são um sucesso, produzidas em quatro sabores tradicionais: carne, queijo, palmito e frango. Provamos a suculenta empanada assada de carne acompanhada com um tinto leve e despretensioso, mas também arriscamos uma combinação menos usual, um delicioso e fresco Prosecco. Deu muito certo!

**Restaurante Martin Fierro**
Rua Aspicuelta, 683, Vila Madalena
www.martinfierro.com.br
Reservas: (11) 3814-6747

*A UVA PASSA DÁ AO RECHEIO DA EMPANADA DE CARNE UM SUTIL TOQUE ADOCICADO*

### Ribera Del Segura 2015

R$59

**PAÍS:** Espanha
**REGIÃO:** Jumila
**UVA:** 100% Monastrell
**ÁLCOOL:** 13%
**PRODUTOR:** Bodegas Alceño

Vermelho-arroxeado, frutado e com um toque de violeta. Na boca, frutas vermelhas e menta. Acompanha bem empanadas assadas de carne, carne vermelha grelhada, quibe assado.

### Espumante Terra Serena Prosecco Treviso Doc

R$69

**PAÍS:** Itália
**REGIÃO:** Veneto
**UVA:** 100% Glera (Prosecco)
**ÁLCOOL:** 11,5%
**PRODUTOR:** Terra Serena

Amarelo-pálido de perlage fino, aromas de frutas brancas e toques florais. Na boca é fresco, com boa acidez e delicada persistência.

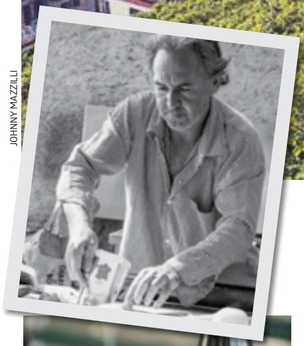
JOHNNY MAZZILLI



# Domaine WANNAZ

Nas encostas dos vinhedos históricos de Lavaux, no sul da Suiça, o trabalho peculiar de Giles Wannaz

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI



JOHNNY MAZZILLI

Nas encostas ensoaradas por detrás das charmosas cidades de Montreux e Vevey, defronte ao belíssimo lago Léman, no Cantão de Vaud, no sul da próspera Suiça, encontram-se os vinhedos históricos de Lavaux, uma área de 850 hectares de vinhas plantadas em milhares de terraços de pedra de todos os tamanhos, com 800 anos de existência e tombada pela ONU como Patrimônio Histórico da Humanidade.

*UMA PEQUENA E EXCLUSIVA PRODUÇÃO BIODINÂMICA DEBRUÇADA SOBRE O BELÍSSIMO LAGO LÈMAN*

Em meio aos vinhedos seculares, charmosas vilas medievais e um emaranhado intrincado de estradinhas e vielas. Gilles Wannaz é um microprodutor de vinhos biodinâmicos, que vive em uma antiga casa de pedra, construída há oito séculos, na minúscula vila de Chenaux.

Giles é um sonhador, um romântico com ideias muito próprias a respeito de vinhos, alimentação e manejo do ambiente. Tudo é produzido respeitando os ciclos da natureza e as fases da lua. Sua produção é pequena, biodinâmica, seus comida vêm de um raio de não mais que cinco quilômetros de distância de sua vinícola-residência e ele mesmo cozinha caprichosamente para os funcionários e diaristas que colhem as uvas.

Se um vinhedo adoece, ele o trata com infusão de ervas, como camomila, sálvia ou alecrim. Os rótulos dos vinhos são sempre poético-filosóficos e ele os faz um a um. E os vinhedos têm 23 variedades de uvas, uma para cada letra do alfabeto romano, às quais ele se refere carinhosamente como "meu alfabeto vínico".

**Domanie Wannaz** - La Tour de Chenaux
CH - 1091 Chenaux
www.wannaz.ch - domaine@wannaz.ch
Tel.: +41 (21) 799-21-40

### Info & By Yourself

**ONDE FICAR - VEVEY**
Hotel des Trois Couronnes
www.hoteltroiscouronnes.ch

**DE TREM PELA SUÍÇA**
Swiss Travel System
www.swisstravelsystem.com

**TURISMO NA SUÍÇA**
www.MySwitzerland.com

**TURISMO EM LA GRUYÈRE**
www.la-gruyere.ch

# GRUYÈRE

**Montanhas de cumes nevados, colinas verdejantes, vilinhas bucólicas, castelos e vaquinhas nas pastagens. Em toda parte, a mais absoluta tranquilidade. Bem-vindos ao idílico cenário onde se produz um dos queijos mais famosos do mundo, o Gruyère**

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI

*Gruyères = o castelo*
*La Gruyère = a região*
*Le Gruyère - o queijo*

A Suíça produz nada menos do que 456 tipos de queijos, dentre os quais, sem dúvida, o Gruyère é o mais famoso. Gruyères é uma pequena e bucólica vila medieval, no Cantão Fribourg, com pouco mais de 1.600 habitantes.

O gado alimenta-se somente da pastagem fresca e de flores silvestres, abundantes nas montanhas, e água pura. O Gruyère é um queijo de massa cozida. Após a produção, as peças ficam 24 horas na salga, para salinizar a massa e dar início à formação da casca. Após essa etapa, seguem para a maturação, que vai de seis a 18 meses, resultando em queijos macios e sutis ou mais firmes e encorpados.

Castelo de Gruyères

Para manter a autenticidade de seus queijos, os suíços conquistaram o certificado AOC (Appelation d'Origine Contrôlée, ou Apelação de Origem Controlada), que estabelece que somente queijos produzidos em determinadas regiões do país podem usar o nome Gruyère.

A França, porém, também tem o seu, produzido de forma semelhante e que até hoje rende polêmicas com os suíços.

Curiosidade: o Gruyère suíço não pode ter buracos; o francês deve tê-los.

### Escorihuela Pequeñas Producciones Chardonnay 2015

R$199

**PAÍS:** Argentina
**REGIÃO:** Mendoza
**UVA:** 100% Chardonnay
**ÁLCOOL:** 14%
**PRODUTOR:** Bodegas Escorihuela Gascón

Amarelo-dourado, aromas de frutas cítricas e notas florais. Na boca, algo de abacaxi, amanteigado e com nuances de baunilha. Delicioso com queijos gruyère e brie, compotas, quiches de queijo e casquinha de siri.

### Massolino Barbera Dalba Doc

R$164

**PAÍS:** Itália
**REGIÃO:** Piemonte
**UVA:** 100% Barbera D'Alba
**PRODUTOR:** Massolino

Vermelho profundo, tem aromas de frutas vermelhas; na boca é leve, fresco, de acidez rica e taninos finos. Bom para queijos de massa cozida (gruyère), carnes leves grelhadas e massa à bolonhesa.

## Info & By Yourself

**ONDE FICAR - GRUYÈRE**
Para uma experiência autêntica, hospede-se no Bed & Breakfast de Eliane e Jacques Murith, produtores locais de Gruyère. Café da manhã com o queijo, pão fresco, manteiga e geleias, tudo deliciosamente feito no local.
www.lafermedubourgoz.ch

**DE TREM PELA SUÍÇA**
Swiss Travel System
www.swisstravelsystem.com

**TURISMO NA SUÍÇA**
www.MySwitzerland.com

**TURISMO EM LA GRUYÈRE**
www.la-gruyere.ch

# HOLY BURGUER

**Já se vão 13 anos desde que teve início o incrível trabalho social de Gabriel Prieto, cuja hamburgueria resgata jovens das fronteiras da marginalidade**

No começo, eles vendiam hambúrgueres ao final dos cultos religiosos na igreja do bairro onde viviam. Já naqueles tempos, o objetivo era um só: angariar fundos para ajudar jovens carentes a se afastarem da marginalidade e a adquirirem uma ocupação profissional, mesmo que provisória.

Certo dia, os idealizadores do projeto, os sócios Gabriel Prieto, Marcus Vinícius e Filipe Fernandes, receberam um convite para vender seus sanduíches no evento Burger Fest. O sucesso foi tanto que decidiram continuar com a venda dos hambúrgueres em diferentes lugares da cidade, de forma itinerante e sempre em barracas.

Após seis meses, haviam conseguido reunir o dinheiro necessário para uma viagem ao Peru, levando com eles 30 jovens carentes. Naquele país, a turma se dedicou, durante um mês, ao trabalho voluntário em uma escola para deficientes físicos. De volta ao Brasil, no início de 2014, eles começaram a procurar um local para se estabelecer e, em outubro do mesmo ano, abriram a hamburgueria Holy Burger.

A iniciativa foi, mais uma vez, um sucesso de público, que continua nos dias de hoje. O objetivo central segue imutável: afastar jovens carentes da marginalidade e dar-lhes oportunidade. Em janeiro de 2016, abriram a segunda casa, na mesma rua da primeira.

Todos os meses, as duas produzem aproximadamente 15 mil hambúrgueres. Do contingente de 30 funcionários, 30% são de jovens carentes. Prieto explica que, se pudesse, contrataria mais jovens carentes, mas nem sempre o perfil dos pretendentes se encaixa na demanda das vagas.

Em julho de 2017, o trio viaja novamente, desta vez para a Amazônia, levando com eles 20 jovens voluntários. O objetivo? Construir uma brinquedoteca para crianças carentes em uma longínqua e paupérrima comunidade ribeirinha às margens do rio Amazonas.

**Holy Burger**
R. Dr. Cesário Mota Júnior, 527 - Vila Buarque, SP - www.holyburger.com.br.
Tel.: (11) 3214 1314 - Reservas: (11) 3814-6747

JOHNNY MAZZILLI

# Leandro KARNAL

**Com fala tranquila, mesclando conhecimento e humor, o historiador vem conquistando uma legião de seguidores**

POR SOLANGE SOUZA
FOTO JOHNNY MAZZILLI

Leandro Karnal acredita ser um mistério o fato de tanta gente o seguir nas redes sociais. Suas frases de efeito, muitas vezes polêmicas, e seus vídeos populares na internet atraem mais de 1 milhão de seguidores.

Karnal é historiador e doutor em História Social pela USP. Ele divide sua concorrida agenda entre as atividades de professor na Unicamp, palestrante, colunista e escritor, e ainda participa como convidado de programas como *Jornal da Cultura* e *Café Filosófico*, ambos exibidos pela TV Cultura. Karnal é membro do conselho editorial de muitas revistas científicas do país, é colunista fixo do jornal *O Estado de São Paulo* e participa semanalmente nas rádios e em canais de TV do grupo Bandeirantes.

Como escritor, Karnal também é um sucesso. É autor ou coautor de mais de 10 livros, alguns dos quais estão entre os mais vendidos do Brasil, como *Verdades e Mentiras – Ética e Democracia no Brasil, Felicidade ou Morte, Pecar e Perdoar – Deus e o Homem na História, A Detração – breve ensaio sobre o maldizer, História dos Estados Unidos – Das Origens ao século XXI,* e *Conversas com um Jovem Professor.*

Ainda hoje, a cidade de São Leopoldo, no Rio Grande do Sul, onde nasceu, continua sendo o lugar onde passa a maior parte do tempo. Nesta entrevista, ele fala sobre a infância e a juventude, os fatos e os livros que inspiraram sua carreira, os desafios de um professor, além do seu estilo favorito de cozinha e de vinho.

**Qual a origem da sua família?**
**Leandro Karnal:** Dominantemente de alemães do Reno. Há também algumas linhas alsacianas, ainda que eu não seja um fã do vinho Gewürztraminer, mas entendo quem goste.

**Como foi sua infância e juventude em São Leopoldo?**
**L. K.:** Infância e juventude normais, felizes, família de classe média, vivendo um mundo protegido, brincando muito, inclusive na rua, sem medo. Tenho memórias muito positivas da infância, em especial dos Natais, das viagens próximas como Gramado, Canela, Pelotas, Caxias do Sul etc. Férias na praia (Tramandaí), mãe dedicada integralmente, mundo com regras, missa, pouco consumismo comparado com hoje e muita vida em família.

**Como eram as refeições nessa época? Algum prato que você guarda em sua memória afetiva?**
**L. K.:** Muito tradicional, sem inovações extraordinárias. Arroz, feijão, bife com cebola, fígado, churrascos, carreteiros, bacalhau apenas na Sexta-feira Santa, doces. No Sul, o bolo doce é chamado de torta e a minha preferida era a Marta Rocha, com várias camadas. Picolé no verão, tortas de maçã folhadas, biscoitos de Natal, cucas de canela e de laranja, geleias feitas em casa. No Natal, um peru vivo chegava com algumas semanas de antecedência e ia sendo alimentado, depois embebedado e, por fim, constava ao centro da mesa. Na infância, entrega de leite e pão em casa diariamente e na minha avó pães caseiros de farinha branca, de milho e de mandioca (no Sul, chamada aipim). Quase nada de clássicos italianos (massas). Só descobri o sushi já adulto, em São Paulo. O cheiro das comidas de Natal é uma sinestesia poderosa para mim até hoje: evoca todo o mundo, como as madeleines de Proust.

*O CHEIRO DAS COMIDAS DE NATAL EVOCA TODO O MUNDO, COMO AS MADELEINES DE PROUST*

**Existe algum fato ou alguma inspiração que tenha direcionado sua carreira?**
Meu pai era professor, advogado e político. Amava meu colégio, o São José. Líamos muito, gibis, livros infantis etc. Meu pai lia para nós e traduzia livros estrangeiros enquanto lia. Fiz projeções associativas positivas com esse mundo e virei professor.

**Quais os desafios de um professor hoje?**
Enfrentar um mundo sem autoridade, concorrer com a internet, ter jovens entediados ou insubordinados, adaptar-se a um mundo para o qual não fomos preparados.

**Vivemos numa sociedade exibicionista, com as redes sociais. O que você acha disso?**
Somos atores e vítimas de tudo isto. Nosso "self" está diluído em "selfies" e nos tornamos um produto. Já mudei de opinião sobre o mundo virtual (eu era muito mais resistente) e vejo que, como tudo, a internet é uma ferramenta como o martelo: pode ser útil se bem usada.

**Quantos livros você já publicou? Há algum em andamento?**
Tenho mais de dez livros entre meus e em coautoria. Termino um sobre santos (Santo Forte, Rocco), um com as crônicas do *Estadão* (Contexto), um que registra um encontro e debate com o Padre Fábio de Mello (*Crer ou não Crer)* e um sobre ódio no Brasil (Leya).

**O que você acredita que atrai seus seguidores?**
Conhecimento exposto com leveza e humor. Mas, sinceramente, não sei o motivo de tanta gente me seguir. É um mistério.

*QUANDO EU POSSO TOCAR PIANO OU LER TOMANDO VINHO, ESTOU NO CÉU E O MUNDO PODE DESAPARECER*

**Cite alguns livros que tenham sido marcantes em sua vida.**
*Hamlet* (William Shakespeare), *Irmãos Karamázov* (Fiódor Dostoiévski), *Crime e Castigo* (Fiódor Dostoiévski), *Divina Comédia* (Dante Alighieri), contos de Machado de Assis (*A Cartomante*, *Igreja do Diabo* etc.), e a *Paixão segundo G.H.* (Clarice Lispector), mas há muitos outros.

**Quais os seus destinos de viagem favoritos?**
Já fui a muitos lugares exóticos e lindos, do Butão a Mongólia, mas sou sempre e eternamente apaixonado (sem criatividade) pelas três cidades: Londres, Nova York e, acima de tudo, Paris.

**Você tem algum hobby?**
Tocar piano, ler e tomar um bom vinho. Quando eu posso tocar/ler tomando vinho, estou no céu, e o mundo pode desaparecer.

**Você gosta de cozinhar? Caso sim, o que costuma preparar?**
Já fui cozinheiro, sim. Hoje faço poucas coisas. Já fui bom em fazer bacalhau com três purês de batata (mandioquinha, doce e inglesa) e gratinado ao forno com acabamento em parmesão. Gosto de fazer peixes na minha poissonnière, bem leves e com ervas, saladas incrementadas e, um dia, conseguirei fazer os ovos beneditinos que experimento nos hotéis... Todas as vezes que tentei, eles viraram pasta de omelete com pão e aparência de grude de prisão.

**Quando vai a restaurantes, qual sua cozinha favorita?**
Amo japonesa, italiana e francesa. Ocasionalmente cedo às raízes e vou a churrascarias e também a restaurantes alemães. Sou onívoro e fico feliz num restaurante natural, numa costelaria, num oriental ou em um português. Mas, podendo escolher, sempre oscilo entre os três primeiros citados.

**Costuma acompanhar suas refeições com vinho? Caso sim, qual seu estilo favorito?**
Sempre tinto, mesmo com 40º C lá fora e à beira da piscina. Bebo branco resignado, mesmo o de excelente qualidade. Gosto de muitos chilenos, argentinos, portugueses e, em especial, os da Borgonha. Não tenho uma marca de eleição nem uma uva, mas posso distinguir bem o sabor marcante da Touriga Nacional, da Cabernet Sauvignon, da Carménère, da Sangiovese ou da Syrah. Sou um enófilo sem conhecimento denso, a anos-luz de um especialista, mas capaz de ter um imenso prazer com vinhos. O vinho domina para mim, harmonização com o prato é secundária, prova cabal de amadorismo. Acompanho, feliz, o crescimento de qualidade dos espumantes nacionais. Tomo Porto com algumas sobremesas e bolos. Vinhos trazem felicidade; bem acompanhado, ainda mais. Beber com quem se gosta é um pedaço do céu possível no mundo. Sou feliz com um bom vinho. Nunca fiquei bêbado na vida, mas ainda tenho tempo.

# CUNHA

## *NATUREZA, GASTRONOMIA E ARTE*

**Na paisagem, a maior tranquilidade. Parece que o tempo custa a passar. Pastagens verdinhas, colinas, vales, cachoeiras e estradinhas bucólicas compõem o pitoresco cenário de Cunha**

TEXTO E FOTOS JOHNNY MAZZILLI

*Cerâmicas em queima de sal, de Flávia Santoro*

Mozzarella e burrata Sapore di Puglia

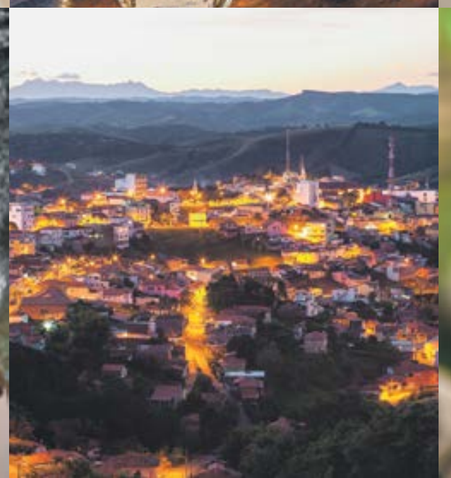
Lavandário

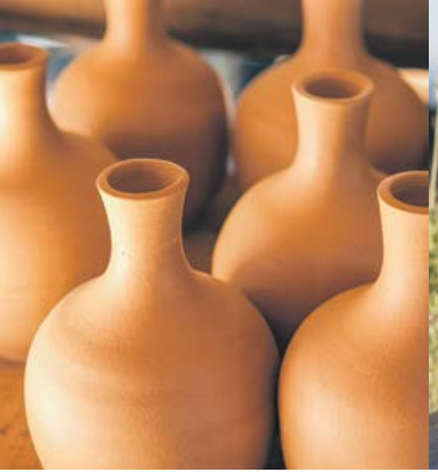
Queijo Moléson curado, Café Capril

Especiarias do Lavandário

Bustos do escultor Luciano Almeida

Trutas defumadas





Azeites e condimentos do Lavandário

Atelier Toledo

Situada entre as serras da Bocaina e da Quebra Cangalha, Cunha é uma das poucas estâncias climáticas do estado de São Paulo e também o terceiro maior município em território no Estado, com vastas áreas rurais, florestas preservadas e pastagens verdíssimas pontilhadas de araucárias. Antigamente, as florestas dessa vegetação cobriam vastas extensões não somente na região, mas em diversos Estados do Sul e do Sudeste do país.

Em 1975, ceramistas japoneses e portugueses vindos do Japão chegaram à Cunha trazendo conhecimentos da cerâmica Noborigama, técnica trabalhosa de produção de cerâmicas artísticas em alta temperatura. Com duas queimas, sendo a segunda com temperaturas que chegam a 1.400 °C, as peças saem vitrificadas dos fornos, com lindos efeitos.

Com o tempo, novas gerações de ceramistas se formaram e, mais recentemente, artistas europeus vêm se fixando na cidade, em busca da atmosfera tranquila, de segurança e de boa matéria-prima, como o artista suíço Daniel Maillet, que produz peças belíssimas de grande porte.

Os ceramistas locais criaram novas técnicas, desenvolveram pigmentos elaborados a partir de elementos naturais, como cinzas de palha de arroz, de cascas de árvores, de sementes e outros materiais, e obtendo resultados únicos.

Além de sua belíssima geografia e da consagrada cerâmica, Cunha tem gastronomia e hotelaria bastante desenvolvidas. De uns tempos para cá, cada viagem à cidade revela agradáveis novidades. Novos artistas, novos restaurantes e produtores de insumos alimentícios, mais lugares incríveis para visitar.

No Veríssima, a anfitriã e cozinheira de mão cheia Vera Sorgiacomo criou um espaço despojado, acolhedor e delicado, no qual o forte são as comidinhas e as refeições leves. De abril a junho é a temporada do pinhão, o ingrediente mais emblemático da culinária local.

Nessa época, a saborosa semente está presente em farofas, coberturas, acompanhamentos, sobremesas e conservas. No La Taverne Bistrot, o chef Carlos Schuc tem como ingredientes principais o shimeji e o shiitake. Para conhecer seu pequeno bistrô recomenda-se fazer reserva. O menu é enxutíssimo, com apenas quatro ou cinco pratos, seguindo sempre a sazonalidade dos ingredientes.

O sommelier Marcos Dourado recebe convidados em sua adega para degustações temáticas. Os restaurantes da cidade têm, geralmente, cartas de vinhos restritas. Tornou-se tradição uma passada na adega do Marcos para escolher um vinho para o almoço ou para o jantar.

Vindo da Puglia há pouco mais de dois anos, o italiano Michele Consoli abriu a Sapore di Puglia, onde produz deliciosas burratas, que podem ser adquiridas no local ou no comércio da cidade.

No café Capril, nos arredores de Cunha, além da criação de cabras e da produção de deliciosos queijos Boursin e Moléson, há um simpático café, de onde se tem uma vista ampla do vale defronte. Em sua propriedade, Alberto Burger faz defumação artesanal de trutas, que ele fornece aos restaurantes de Cunha, mas que podem também ser adquiridas diretamente em seu sítio.

No Sítio do Cume, o simpático Fábio, conhecido na cidade como Binho, cria búfalas e, com o leite, produz provolones defumados orgânicos e mozarelas excepcionais. Na Fazenda Aracatu são produzidos queijos, cortes defumados, pães, doces, sorvetes artesanais, bolos, compotas, verduras frescas e conservas. O local é perfeito para uma parada estratégica: vá sem pressa e gaste uma hora relaxando entre sorvetes, cafezinhos e outras delícias.

*A REABERTURA DA ESTRADA QUE LIGA CUNHA A PARATY RESGATA O POTENCIAL TURÍSTICO DA CIDADE E DÁ A ELA NOVO SENTIDO*

No sítio Colar de Ouro são produzidas duas excelentes cachaças artesanais e um Poire, a tradicional aguardente francesa feita de pera. No alto de uma montanha, a Cervejaria Wolkenburg produz três ótimas cervejas, a partir da água puríssima de uma nascente na montanha. Com produção inferior a 5.000 garrafas por mês, a cerveja pode ser adquirida no comércio local ou apreciada nos restaurantes e nos bares, ou, ainda melhor, em uma visita à cervejaria. Só o passeio e a vista já valem e dificilmente se encontra fora de Cunha.

Um dos hits do momento na cidade é o Lavandário. Na encosta de uma montanha, um campo de lavandas com vista privilegiada. Nos fins de semana, ao cair da tarde, centenas de pessoas acorrem ao local para assistir o pôr do sol, tomar um cafezinho e tirar fotografias. Lá, são produzidos alguns insumos como sais, açúcares, azeites e chás aromatizados com lavanda, além de sabonetes, óleos essenciais e cremes. São produtos interessantes, mas muito caros.

Além da gastronomia desenvolvida, Cunha tem também uma hotelaria diversificada, com pousadas encantadoras, escondidas em meio a vales e a bosques silenciosos, como a acolhedora Pousada Candeias, localizada em uma floresta formada por milhares de araucárias. Por mais de dez anos a estrada que liga Cunha a Paraty ficou interditada, mas há pouco mais de um ano ela foi recuperada e reaberta. Subitamente, o fluxo de turistas aumentou nos restaurantes, nos ateliês e no comércio local.

Se antes as tardes de domingo eram modorrentas, os restaurantes fechavam logo após o almoço e a cidade ficava "morta", agora, turistas sobem a estrada incessantemente para acessar a rodovia Presidente Dutra e param estrategicamente em Cunha para um almoço tardio, para comprar guloseimas ou visitar cerâmicas. A reabertura da estrada mudou a rotina da cidade, que agora ganhou movimento nas tranquilas tardes de domingo.

Bistrot Veríssima

Bistrot Veríssima

Atelier Marcelo Tokai

Fazenda Aracatu

## Info & By Yourself

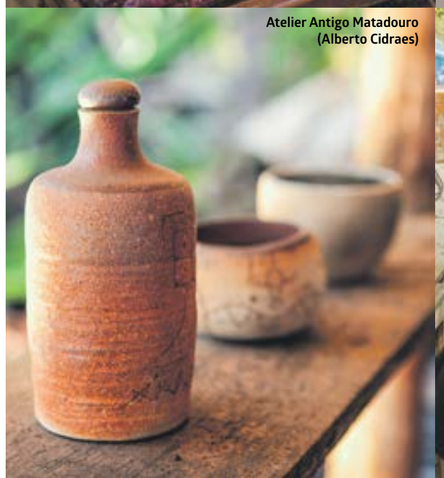
**COMO CHEGAR**
Cunha fica a 250 km de São Paulo. Pela rodovia Presidente Dutra, siga até Guaratinguetá. Lá, pegue a saída 65 à direita onde a placa indica Cunha e Paraty. Deste ponto, são 44 km até a cidade.

**ONDE FICAR**
Pousada Candeias - A 12 km da cidade, em meio ao silêncio e à tranquilidade. - www.pousadacandeias.com.br
Tel.: (12) 3111-2775

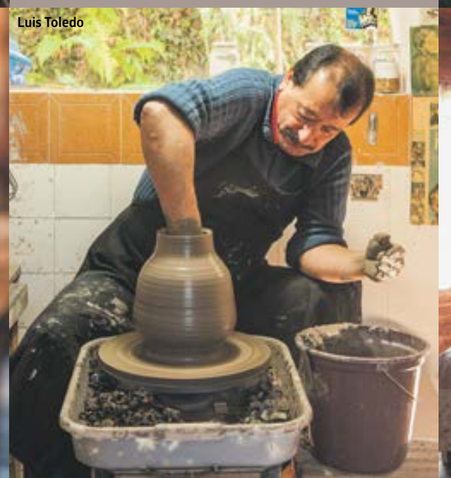
**ONDE COMER**
Veríssima - https://goo.gl/zHrpDX
La Taverne Bistrot - https://goo.gl/lFnchZ
dO Gnomo - https://goo.gl/3b3hiC

**VINHOS**
Adega Cunha – www.adegacunha.com.br

**CERAMISTAS**
Correndo o risco de ser injusto com tantos talentos, mencionamos alguns ícones de Cunha, como Kimiko Suenaga, Mieko & Mario, Alberto Cidraes, Toledo, Carvalho, Lei Galvão, Daniel Maillet, Marcelo Tokai e Flávia Santoro.



Atelier Antigo Matadouro (Alberto Cidraes)



Luis Toledo

Pousada Candeias

# VINHO E SAÚDE O PARADOXO *francês*

Uma interessante questão cuja resposta permanece em aberto

Em 2017 completam-se 30 anos desde a primeira menção ao termo "paradoxo francês", que sumariamente descreve um espantoso contraste entre o alto consumo de gorduras saturadas e a baixa incidência de doenças cardiovasculares dos franceses.

Veja que não mencionei o vinho! Aqui já começa a aparecer um dos erros interpretativos da questão, pois a bebida parece ser um fator importante, porém não o único determinante dessa relação.

As primeiras observações a esse respeito datam de 1981. Todavia, a expressão só foi cunhada em 1987 pelo mesmo epidemiologista francês, Jacques-Lucien Richard.

A França possui o segundo menor índice de mortalidade cardiovascular do mundo, atrás apenas do Japão. Além do vinho, estabelecido como uma hipótese considerável de defesa natural, outros candidatos, tais como os queijos e o baixo índice de consumo de açúcares, também foram aventados.

Entretanto, a popularização do termo "paradoxo francês" se deu em novembro de 1991, no programa televisivo Sixty Minutes, da rede CBS, quando foi entrevistado o pesquisador franco-canadense Serge Renaud, especialista em estudos sobre os determinantes nutricionais da trombose. A repercussão foi grande a ponto de Renaud ser reconhecido como o "pai do paradoxo francês", por considerar fatores ambientais, o consumo de vinho, por exemplo, como fatores protetores de riscos coronários.

O pesquisador sabia que a ação do álcool como atenuante de doenças cardiovasculares era apenas uma explicação parcial. Porém, com o impulso midiático subsequente, a hipótese do vinho como elemento principal ganhou força. O professor, aliás, praticamente descreveu uma imagem do "slow food" como o fator mais importante do estilo francês de se alimentar. "As pessoas na França dão mais importância à nutrição e ao frescor dos ingredientes do que, o cozinhar. Sendo assim, é um ato que requer tempo para o preparo e para comer. A atitude diante de uma refeição é diferente. Estou convencido que isso deve ser levado em consideração."

> *O ÁLCOOL PODE PERDER SUAS QUALIDADES SINÉRGICAS QUANDO ELEVADO EM ALGUNS POUCOS GRAUS*

Grande parte do segredo da saúde reside nisso! Os italianos também sabem: jamais me esqueço de Angelo Gaja, no Brasil, dizendo que havia aprendido desde muito tempo que o vinho deveria ser sempre ingerido na refeição ("Vino? Mai fuori pasto!").

Morley Safer, apresentador do Sixty Minutes, conclui seu programa com uma taça de vinho à mão dizendo que a explicação do fenômeno bem que poderia residir dentro do líquido naquela taça. Números práticos? Cerca de 50 milhões de americanos assistiram a esse programa. As vendas de vinhos aumentaram 40%. As exportações de vinhos franceses mais que dobraram entre 1994 e 1998.

O Surgeon General Report sugere que o consumo moderado de álcool poderia ser benéfico à saúde. Controvérsias surgiriam, com reações passionais: por parecer induzir o consumo de álcool, coisa que, como cardiologista, jamais fui incitado a fazer. Sempre segui a recomendação de orientar sobre o consumo moderado da substância sem nunca "prescrevê-la" a quem não possuía o hábito. A "paixão" era tanta que médicos ingleses chegaram a insinuar que os franceses não sabiam diagnosticar infartos do miocárdio com a devida precisão.

Em 1998, o professor Renaud e colaboradores publicaram um trabalho baseado em dados epidemiológicos da OMS, demonstrando que, para um risco cardiovascular similar ou mais elevado do que a população do Reino Unido e dos EUA, a França tinha três vezes menos incidência de complicações cardíacas.

Por que o vinho seria esse fator protetor? Estudos acadêmicos indicando a sinergia entre álcool e polifenóis como fatores que diminuem a aterosclerose se seguiram. Mas por que esse álcool é do vinho e não de outras bebidas? Por que os franceses?

A resposta estaria em três fatores: o vinho possui álcool em proporção moderada; o vinho contém polifenóis; os franceses estão sempre entre os dois maiores consumidores mundiais de vinho. Porém, quando o ranking é de consumo de bebidas alcoólicas em geral, o país despenca para o 20º lugar, ou seja, se um francês ingere bebida com álcool é cristalinamente provável que seja vinho! Agora, vamos começar a raciocinar sobre coisas concretas e atuais: o que mudou em 36 anos de observações? Os vinhos continuam contendo polifenóis benéficos e já sabemos seus nomes. O maior deles é o resveratrol.

O vinho contém teores alcoólicos razoavelmente mais altos do que os vistos décadas atrás e com a possibilidade, a se estudar, de que seu papel protetor possa estar reduzido.

Há muito se sabe que o álcool pode perder suas qualidades sinérgicas quando elevado em alguns poucos graus – em estudos epidemiológicos dos anos 2000 foram constatados e documentados pela "curva em J", na qual baixos teores favoreciam a saúde e teores elevados eram drasticamente danosos.

Renaud insistia no "modo francês de consumação" com média de 14 taças por semana, regularmente. Então, surgiram os modos anglo-saxão e nórdico de ingerir a mesma quantidade de taças, porém em apenas uma noite de sábado. O comportamento, chamado de "binge drinking", naturalmente é péssimo para a saúde. Esse estilo irresponsável foi documentado cientificamente em 1995, como potencial indutor de acidentes vasculares e infartos devido a um efeito rebote plaquetário.

O "paradoxo francês" é, com certeza, multifatorial; o consumo de vinho ainda é um elemento que pode ser benéfico, juntamente a outras possíveis explicações, tais como dieta mediterrânea, menor consumo de açúcares (incluindo refrigerantes), ingestão de porções menores, atividade física, sentar-se para comer, não fumar etc.

O professor Renaud jamais pretendeu que o vinho fosse a única explicação para o fenômeno do paradoxo, mas certamente o vinho ainda pode ter um bom papel. Novos estudos seriam muito bem-vindos em nome da saúde! Santé!

**ANDRÉ LOGALDI**
Médico, membro da diretoria de degustação da ABS-SP, redator e revisor de textos sobre vinhos.

SHUTTERSTOCK





# SELEÇÃO *do mês*

*Pinot Noir*

O acolhedor restaurante Casa Santo Antonio recebeu o Clube Paladar para a degustação dos seis vinhos selecionados para junho. Os rótulos, todos de excelente qualidade e custo-benefício, foram harmonizados com seis pratos da impecável cozinha italiana do restaurante. As receitas e sugestões você confere a seguir

FOTOS JOHNNY MAZZILLI E MARCOS AMARAL

Equipe de degustadores do Clube Paladar: Solange Souza, Ana Maria Savoia da Veiga, André Logaldi, Marcelo Yabiku e Bruno Taddeuci

# SUPER PALADAR

A dupla da seleção Super Paladar é formada por um Borgonha tinto e por um italiano da Sicília

**PATRICK CLERGET COTEAUX BOURGUIGNONS AOP 2014**

DIVULGAÇÃO

## *PATRICK CLERGET*

Patrick Clerget faz parte de uma das mais antigas famílias produtoras de vinho da Borgonha, em atividade desde 1268. Neste rótulo, ele optou por um corte não muito usual na região ao combinar a uvas Pinot Noir e Gamay. O resultado é um vinho fácil de gostar e de custo excelente. "Um vinho leve e frutado, perfeito para acompanhar tábua de frios e embutidos ou mesmo para ser apreciado sozinho, como aperitivo." **(Ana Maria Savoia da Veiga)**

*ESTE BORGONHA LEVE E FRUTADO É EXCELENTE PARA ACOMPANHAR A SALADA, QUE LEVA PRESUNTO DE PARMA*

### SALADA CASA SANTO ANTONIO

**Rendimento** 1 porção

**Ingredientes**
- 4 fatias (80 g) de presunto de Parma
- 100 g de mozarela de búfala (bolinhas)
- 5 tomates-cereja
- Croûtons
- Farofa de azeitonas pretas
- Azeite de oliva extravirgem

**Preparo**

**1.** Enrole o presunto, formando cones. Corte a mozarela de búfala ao meio e coloque-a nos cones de presunto.

**2.** Distribua no prato os tomatinhos, cortados ao meio, os croûtons e decore com a farofa de azeitonas desidratadas. Regue com um fio de azeite e sirva.

**3.** A farofa de azeitonas pode ser feita no micro-ondas: pique bem as azeitonas e coloque de 30 em 30 segundos no micro-ondas, até secar.

Patrick Clerget Coteaux Bourguignon Aop 2014

**PAÍS:** França
**REGIÃO:** Borgonha
**UVA:** Gamay e Pinot Noir
**ÁLCOOL:** 12,5%
**PRODUTOR:** Patrick Clerget

Frutas vermelhas típicas da Pinot Noir da Borgonha, com o exuberante nariz da Gamay, que produz o Beaujolais. Acompanha embutidos, patês e pães diversos.

**ACQUERELLO NERO D'AVOLA 2015**

DIVULGAÇÃO

## *BARONE MONTALTO*

Fundada no ano 2000 em Santa Ninfa, na Sicília, a Barone Montalto tem crescido nos últimos anos aliando pesquisa e experimentação às tradições da região. Os vinhedos têm localização privilegiada, com solo calcário e clima quente e seco, que refletem na qualidade das uvas. "Um legítimo e tradicional Nero d'Avola de ótimo custo-benefício: nariz de cereja, terroso, redondo, perceptivelmente alcoólico mas muito equilibrado. Um vinho que aquece." **(Marcelo Yabiku)**

Barone Montalto Acquerello Nero D'avola 2015

**PAÍS:** Itália
**REGIÃO:** Sicília
**UVAS:** 100% Nero D'Avola
**ÁLCOOL:** 13%
**PRODUTOR:** Barone Montalto

Um vinho de corpo médio, muito equilibrado, elegante, com ótima relação preço-qualidade. É um rótulo para se ter sempre na adega.

*A ACIDEZ E A FRUTA DESTE NERO D'AVOLA HARMONIZAM PERFEITAMENTE COM A MASSA DE SABOR MARCANTE*

### TORTELLI DE ABÓBORA

**Rendimento** 1 porção

**Ingredientes**
- 120 g de purê de abóbora
- 200 g de massa para rechear

Molho de linguiça
- 200 g de molho de tomate
- 2 linguiças toscanas
- Tomilho
- Sal a gosto

**Preparo**

**1.** Asse a abóbora cortada ao meio com a casca para cima em forno médio (160° C) por 1 hora. Retire do forno e, com uma colher, tire a polpa e amasse, fazendo um purê para o recheio. Abra a massa, distribua o purê de abóbora e feche, formando o tortelli. Perto do momento de servir, cozinhe a massa em água fervente. Escorra.

**2.** Molho: elimine a pele da linguiça e o excesso de gordura. Pique bem com uma faca, coloque em uma assadeira e leve ao forno alto (200° C) por 20 minutos, até dourar.

**3.** Retire do forno, coloque em uma panela e junte o molho de tomate até ferver. Junte o tomilho e acerte o sal.

**4.** Tempere a massa com esse molho e sirva em seguida.

# INCRÍVEL PALADAR

Selecionamos dois vinhos de grande caráter, da Itália e da Argentina, ótimos para a boa mesa

**TALÒ**
PRIMITIVO
DI MANDURIA
2013

DIVULGAÇÃO

## *SAN MARZANO*

Em 1962, 19 vinicultores da região italiana da Puglia fundaram a Cantina San Marzano. Hoje, são 1.200 produtores que se utilizam de equipamentos modernos e de tecnologia avançada para elaborar vinhos elegantes, mantendo o máximo respeito às tradições da região. Um bom exemplo é este Primitivo di Manduria, um Tre Bicchieri do Gambero Rosso. "Frutado e com boa acidez, é um vinho suculento e ótimo parceiro da mesa, como um bom italiano." **(Solange Souza)**

San Marzano Talò
Primitivo Di Manduria 2013

**PAÍS:** Itália
**REGIÃO:** Puglia
**UVA:** 100% Primitivo
**ÁLCOOL:** 14%
**PRODUTOR:** San Marzano

Com aromas exuberantes, é um vinho frutado, com boa acidez, que acompanha muito bem um churrasco de estilo americano e costelinha de porco ao molho barbecue.

DIVULGAÇÃO

*UM PRATO SABOROSO COMO ESTE, PEDE UM VINHO FRESCO E ELEGANTE, COMO O PRIMITIVO DI MANDURIA*

### PAPPARDELLE DE COSTELA

**Rendimento** 1 porção

**Ingredientes**
- 120 g de pappardelle
- 200 g de costela
- 100 g de molho tomate
- Alecrim
- Sal a gosto

**Preparo**
**1.** Tempere a costela com sal e asse-a em forno baixo por 8 horas. Espere esfriar e desfie a carne.
**2.** Coloque a carne desfiada em uma panela, acrescente o molho de tomate e o alecrim picado. Acerte o sal.
**3.** Cozinhe a massa em água fervente com sal. Escorra, tempere com o molho e sirva.

**PULENTA**
ESTATE
MALBEC I 2014

DIVULGAÇÃO

## *PULENTA ESTATE*

Embora a Pulenta Estate tenha iniciado suas atividades somente em 2002, a história da família com a viticultura argentina teve início há mais de 100 anos. Em 1902, Angelo Pulenta e Palmina Spinsonti partiram de Ancona, na Itália, para a Argentina, onde firmaram raízes e começaram a cultivar as primeiras vinhas. Passadas três gerações, a família decidiu criar a Pulenta Estate, respeitada pelos críticos pela qualidade de seus vinhos. "Malbec tradicional de um grande produtor. É encorpado e complexo. Está pronto para ser consumido, mas um tempo de guarda lhe fará muito bem." **(Ana Maria Savoia da Veiga)**

*ESTE MALBEC DELICIOSO É A COMPANHIA PERFEITA PARA O BIFE ANCHO SUCULENTO, SERVIDO COM O PRÓPRIO MOLHO DA CARNE*

INSTAGRAM BODEGA PULENTA ESTATE

Pulenta Estate
Malbec 2014

**PAÍS:** Argentina
**REGIÃO:** Mendoza
**UVA:** 100% malbec
**ÁLCOOL:** 15%
**PRODUTOR:** Pulenta Estate

Um Malbec típico e de alta qualidade. Aromas que lembram geleia de frutas vermelhas e cereja. Boa pedida para acompanhar paleta de cordeiro.

### BIFE ANCHO

**Rendimento** 1 porção

**Ingredientes**
- 300 g de bife ancho
- 140 g de batata cozidas e fritas
- Molho rôti
- Alecrim
- 4 dentes de alho
- Azeite de oliva
- Sal a gosto

**Preparo**
**1.** Tempere o bife com sal e grelhe-o com um fio de azeite.
**2.** Aqueça o molho rôti (molho de carne) com o alho e o alecrim.
**3.** Regue a carne com esse molho e acompanhe com as batatas.

# SUBLIME PALADAR

Um Malbec e um Barbaresco, complexos e elegantes, compõem esta caprichada seleção

**SAN PEDRO** DE YACOCHUYA MALBEC 2013

## *SAN PEDRO DE YACOCHUYA*

A San Pedro de Yacochuya está situada em Cafayate, a cerca de 190 km de Salta, com vinhedos a 1.600 m de altitude, onde predomina o cultivo da Malbec. Este vinho tem a assinatura do renomado enólogo francês Michel Rolland, que desde 1998 faz parte do projeto. "Muito potente, encorpado... Um vinho que demanda mais cuidados, como decantação de 2 horas, para ser apreciado em sua plenitude. Acompanha pratos mais encorpados de carne." **(Marcelo Yabiku)**

*ESTE MALBEC, POTENTE E DE BOM CORPO, PEDE UM PRATO DE SABOR INTENSO COMO ESTA PALETA PORQUETATA*

### PALETA PORQUETATA

**Rendimento** 1 porção

**Ingredientes**

- 200 g de cordeiro
- 200 g de polenta italiana
- 80 g de presunto de Parma
- 100 g do molho do próprio assado
- ½ litro de caldo de legumes
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão
- Sal a gosto

**Preparo**

**1.** Asse a paleta de cordeiro por 8 horas, até ficar bem macia. Em seguida, desfie e coloque em cima de um plástico para enrolar com as fatias de presunto, cortadas ao meio. Aperte bem e deixe esfriar.
**2.** Aqueça o caldo de legumes, coloque a polenta e vá acrescentando o caldo aos poucos até que fique com uma textura cremosa. Desligue o fogo e acrescente a manteiga e o parmesão. Acerte o sal.
**3.** Em um prato, coloque a polenta. Distribua a paleta porquetata e regue com o molho aquecido no próprio assado.

San Pedro De Yacochuya Malbec 2013

**PAÍS:** Argentina
**REGIÃO:** Salta
**UVA:** 93% Malbec, 7% Cabernet Sauvignon
**ÁLCOOL:** 15%
**PRODUTOR:** San Pedro de Yacochuya

Bastante aromático, é um vinho estruturado, complexo e com taninos doces. Ideal para acompanhar um suculento bife de chorizo ou carne de panela.

**RICOSSA** BARBARESCO DOCG 2013

DIVULGAÇÃO

INSTAGRAM RICOSSA WINE

## *RICOSSA*

A família Ricossa tem uma longa tradição no Piemonte. No fim do século 19, Lorenzo Ricossa abriu uma pequena destilaria perto de Asti, que se transformou em ponto de encontro de viajantes e de produtores de vinho. Entre seus rótulos está este Barbaresco. "Leve para um vinho desse porte, mostra delicadeza nos aromas e fruta aparente. Na cor, parece mais evoluído, mas, em boca, tem frescor de vinho jovem, com ótima acidez e taninos macios." **(Bruno Taddeuci)**

*ESTE PRATO TEM UM LEVE TOQUE DE MANTEIGA DE TRUFA BRANCA, QUE FAZ UMA COMBINAÇÃO DELICIOSA COM O BARBARESCO*

Ricossa Barbaresco Docg 2013

**PAÍS:** Itália
**REGIÃO:** Piemonte
**UVA:** 100% Nebbiolo
**ÁLCOOL:** 13,5%
**PRODUTOR:** Ricossa Antica Casa

Este vinho elegante, de textura macia e boa acidez, é excelente para acompanhar cogumelos, queijos maturados e pratos finalizados com trufas.

### TORTELLI DE BRIE COM FONDUTA TARTUFADA

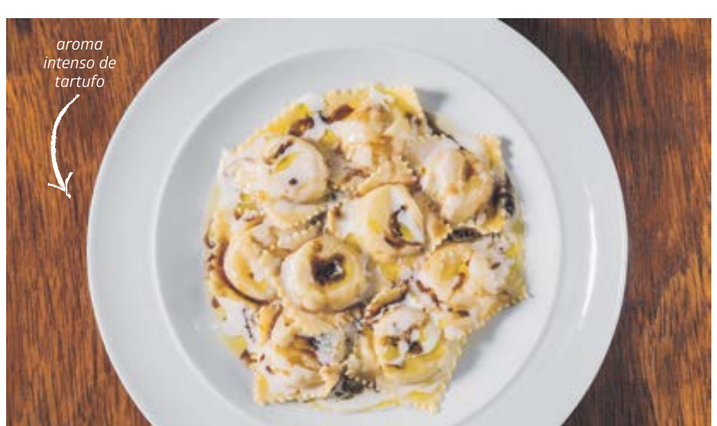
**Rendimento** 1 porção

**Ingredientes**

- 120 g de queijo brie
- 200 g de massa fresca para rechear
- 1 colher (sopa) de manteiga de trufa branca
- 300 g de creme de leite
- 40 g de molho rôti

**Preparo**

**1.** Coloque bolinhas de 10 g de queijo brie em cima da massa fresca e feche. Cozinhe a massa em água fervente e escorra.
**2.** Em uma panela, coloque o creme de leite fresco e deixe ferver, até engrossar. Junte a manteiga de trufas, tempere com sal e finalize com o molho rôti por cima do tortelli.
**3.** Sirva a massa regada com o molho.




RESTAURANTE CASA SANTO ANTONIO: WWW.CASASANTOANTONIO.COM - AV. JOÃO CARLOS DA SILVA BORGES, 764 - GRANJA JULIETA, SP - RESERVAS: (11) 4328-6205

SHUTTERSTOCK

# MILLENIALS

Vinho para os Millennials é cultura e estilo de vida. E quem lidera a tendência são as mulheres

Com o incremento da cultura global de consumo, o reconhecimento do valor de um produto está cada vez mais ligado à história que conta (ou "storytelling"). Na vasta gama de produtos oferecidos mundo afora, o vinho vem cada vez mais desmascarando mitos, como o que o vinho é um produto destinado aos homens.

Talvez no início do crescimento do consumo de vinhos esta afirmação fizesse algum sentido, mas hoje, de fato, as mulheres apreciam a bebida tanto quanto os homens. Elas, aliás, desenvolveram gostos autônomos e diversos.

O segundo e mais recente mito desmascarado está relacionado à idade: o vinho, para ser apreciado, necessitaria de maturidade gustativa que se desenvolve com a idade. Segundo os últimos dados difundidos pelo Wine Market Council, os "Millennials", jovens nascidos entre 1993 e 2001, não somente consomem mais vinho do que seus pais, os "baby boomers", como gastam mais e se aprofundam mais do que eles no conhecimento da cultura do vinho. Liderando essa tendência estão as mulheres "Millennials", que gastam mais do que os homens, demonstrando, assim, maior sensibilidade cultural em relação ao vinho já em tenra idade.

Na Itália, essa tendência também se confirma. Em 2016, dos consumidores de vinho, 32% eram "Millennials" do sexo feminino e 25%, do masculino. Percentual importante que cresce de maneira exponencial na Europa, onde 46% das mulheres e 54% homens têm idade entre 18 e 33 anos. Em comparação a 2014, o crescimento foi de 12% das mulheres e 13%, dos homens.

*OS "MILLENNIALS" SÃO CONSUMISTAS, MAS PARECEM SE GUIAR MAIS PELA QUALIDADE*

Em recente pesquisa publicada em 2016 pelo site fortune.com, os "Millennials" consumiram aproximadamente 160 milhões de caixas de vinhos no ano anterior, valor que supera qualquer outra geração e que representa 42% de todos os vinhos consumidos nos EUA em 2015.

Os "Millennials" são consumistas, mas parecem se guiar mais pela qualidade. Para eles, o consumo de vinhos representa sinônimo de estilo de vida. Eles não seguem convenções (compram muito online), são ligados à "sustentabilidade" ou ao consumo consciente. Privilegiam as experiências e a diversificação. Por esses motivos, costumam não ser fiéis a marcas, pois se sentem atraídos sobretudo pela história de cada garrafa e pela vinícola que a produz.

Frequentemente, incluem viagens para as regiões de vinhos e querem "vivenciar" a história de cada bebida em seu território. As vinícolas, por sua parte, procuram observar mais atentamente o seu "packaging", consciente de que esse aspecto também é bastante apreciado por seus consumidores "Millennials". O objetivo é envolvê-los ainda mais em suas experiências, explorando melhor os sentidos.

Os "Millennials" curtem também degustar o vinho compartilhando-o com seus amigos em casa, diferentemente dos "baby boomers", que preferem fazer isso em uma enoteca ou em restaurante sofisticado.

E no Brasil? Pesquisando algumas fontes encontrei muitas semelhanças entre os brasileiros e os europeus.

Infelizmente, os dados não são extensos, mas algumas informações demonstram que os "Millennials" brasileiros consomem bebidas alcoólicas mais de três vezes por semana, tendencialmente mais vinho do que cerveja, preferem qualidade à quantidade e compram online.

Em pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro do Vinho, em 2015 o consumo da bebida no Brasil aumentou 4,6%.

Não existem dados mais aprofundados quanto a contribuição dos "Millennials" em relação ao resultado, mas sabe-se que ela é expressiva.

Esperamos que esta tendência siga crescendo.

Até a próxima. Cheers!

**PATRICIA KOZMANN**
**Brasileira radicada em Verona, é travel expert em itinerários enogastronômicos na Itália e colaboradora direta da Vinitaly, a maior feira de vinhos do mundo.**

RODRIGO SEPÚLVEDA ROJAS
Bar Manager do Sky Hall Terrace Bar

# drinques DE OUTONO

Usando bebidas mais encorpadas, sem deixar de lado o frescor, o barman Rodrigo Sepúlveda Rojas, do Sky Hall Terrace Bar, preparou três drinques deliciosos para a estação

JOHNNY MAZZILLI

## LA DOLCE VITA

**Ingredientes**

- 50 ml de vinho Morandé Pionero Rosé
- 30 ml de Vermute rosso
- 15 ml de Fernet branca
- 50 ml de suco de tangerina fresco
- Spray de damasco

**Modo de preparo: 1.** Coloque todos os ingredientes em um shaker, bata e transfira para uma taça coupe vintage ou de Martini. **2.** Decore com laranja desidratada e damasco e finalize com o spray de damasco.

### Mancura Etnia Moscato 2016

R$44

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale Central
UVA: 100% Moscatel
ÁLCOOL: 12%
PRODUTOR: Viña Mancura

Amarelo-palha, aromas de pera e pêssego, floral e notas de mel. Combina com queijos de massa mole e salada de frutas

## ESPOLIADO

**Ingredientes**

- 50 ml de vinho Mancura Etnia Moscato
- 50 ml de Vermute bianco
- 30 ml de licor Limoncello
- Água com gás a gosto
- Bitter yuzu para finalizar

**Modo de preparo: 1.** Em um mixing glass, coloque todos os ingredientes. Complete com a água com gás e finalize com bitter yuzu. **2.** Coloque em uma taça de vinho e decore com hortelã e um twist de limão siciliano.

### Morandé Pionero Rosé 2015

R$49

PAÍS: Chile
REGIÃO: Vale Central
UVA: Cabernet Sauvignon e Syrah
ÁLCOOL: 13%
PRODUTOR: Viña Morandé

Rosa-pálido, aroma de morango, framboesa, floral e notas de especiarias. Ótimo para aperitivos, comida oriental e salada de frutas.

## RED CARPET

**Ingredientes**

- 50 ml de gim London Dry
- 30 ml de xarope de hibisco
- 15 ml de licor Benedictine
- 30 ml de suco de graprefruit fresco
- Espumante Nocturno Demi Sec a gosto

**Modo de preparo: 1.** Em um shaker, coloque todos os ingredientes, com exceção do espumante. Bata e complete com o espumante. **2.** Transfira para um copo on the rocks e decore com grapefruit e hibisco seco.

### Espumante Nocturno Demi Sec

R$44

PAÍS: Argentina
REGIÃO: Mendoza
UVA: Chenin Blanc e Trebbiano (Ugni Blanc)
ÁLCOOL: 11%
PRODUTOR: Dante Robino

Amarelo-esverdeado, aromas de flores do campo e frutas cítricas, como abacaxi. Ótimo com bolos a base de pão de ló, saladas de frutas e merengue. Perfeito para casamentos.

SKY HALL TERRACE BAR: AV. JUSCELINO KUBITSCHECK, 1.327, SOBRELOJA – ED. INTERNATIONAL PLAZA II. TEL.: (11) 2828-9740

# MESA PARA DOIS

**Para o mês mais romântico do ano, o chef Flávio Miyamura preparou três pratos especiais, cada um para um estilo de vinho**

FOTOS DOS PRATOS: JOHNNY MAZZILLI

SHUTTERSTOCK

Seja no dia dos Namorados ou em qualquer ocasião, preparar um jantar para dois, com bons vinhos e uma boa música, é sempre muito bom. Para ajudar, o chef Flávio Miyamura, do restaurante paulistano Miya, preparou algumas receitas bastante inspiradoras.

De entrada, ele sugere ostras nas versões fresca e empanada: "Elas vão superbem com espumantes e têm a fama de serem afrodisíacas", diverte-se o chef. Segundo ele, esta é a melhor época para o consumo de ostras, por conta das baixas temperaturas. "As águas mais frias fazem com sejam maiores e mais saborosas", comenta ele, que trabalha com fornecedores de Santa Catarina.

Outra receita deliciosa é a que combina lagostins grelhados com creme de milho, que leva ainda um caldo dashi (caldo de peixe muito usado na cozinha japonesa) com tucupi. "A ideia do prato é dar um toque de acidez para contrapor o doce do creme de milho." A combinação com um Chardonnay, branco que tem um pouco mais de estrutura, fica excelente.

*PREPARAR UM JANTAR PARA DOIS, COM BONS VINHOS, TRANSFORMA QUALQUER OCASIÃO EM ALGO ESPECIAL*

Para criar um prato que pudesse ser acompanhado com vinho tinto, Flávio optou pelo brisket (peito do boi), uma carne bastante saborosa, que depois de bem cozida desfia no garfo. Apesar de o cozimento ser lento, o preparo é simples. "É um prato de aconchego, quentinho, para dar conforto. É ótimo para esta época do ano", resume o chef.

Há quase cinco anos, Flávio Miyamura comanda o Miya, no bairro paulistano de Pinheiros, onde, além de chef, é um dos sócios. Sua cozinha é delicada e saborosa, com ingredientes frescos e toques asiáticos, que vêm de sua história familiar. Antes desse voo solo, Flávio comandou, entre outras, a cozinha do extinto Eñe, restaurante dos gêmeos catalães Javier e Sergio Torres, de 2007 a 2011.

**Victoria Geisse Extra Brut Vintage Reserva** — R$94

**PAÍS:** Brasil
**REGIÃO:** Serra Gaúcha
**UVA:** 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir
**ÁLCOOL:** 12%
**PRODUTOR:** Cave Geisse

Amarelo-palha esverdeado, aroma de damasco e amêndoa, na boca é fresco e de ótima acidez. Bom para queijos de cabra, frutos do mar e massas de molho branco.

CHEF FLÁVIO MIYAMURA
Restaurante Miya, São Paulo

## *DUPLA DE OSTRAS*

**Rendimento**
2 porções

**Ingredientes**
- 4 ostras frescas
- Óleo para fritar

Caldo de yuzu
- 10 ml de suco de limão
- 10 ml de shoyu suave
- 2,5 ml de yuzu
- Água das ostras

Para empanar as ostras
- 100 g de farinha de trigo
- 1 ovo
- 100 g de farinha panko
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Preparo**
**1.** Abra as ostras com muito cuidado e guarde a água de todas elas em um bowl. Acrescente neste bowl o shoyu, o yuzu e o suco de limão. Misture bem. Guarde o molho na geladeira e coloque nas ostras somente no momento de servir.
**2.** Pegue duas ostras e passe-as na farinha de trigo, no ovo e, por fim, na farinha panko, sem apertar muito para que a ostra mantenha o seu formato. Frite por imersão em óleo quente por volta dos 200° C para a farinha panko ficar dourada rapidamente e a ostra ainda continuar úmida.
**3.** Para servir, volte as ostras para as conchas e coloque uma colher de sopa de molho em cada uma das cruas. Nas ostras fritas, finalize com um pouco de alga fresca.

RESTAURANTE MIYA - RUA FRADIQUE COUTINHO, 47, PINHEIROS - TEL.: (11) 2359-8760

Matetic EQ Chardonnay 2012

R$129

**PAÍS:** Chile
**REGIÃO:** Vale de San Antonio
**UVA:** Chardonnay
**ÁLCOOL:** 14%
**PRODUTOR:** Matetic

Aroma marcante de frutas brancas. Na boca, notas de pêssego e baunilha. Ideal com carnes brancas, queijos maduros e frutos do mar.

## *LAGOSTINS COM CREME DE MILHO*

**Rendimento**
2 porções

**Ingredientes**
- 4 lagostins grandes (mais ou menos 500 g)
- 4 espigas de milho doce
- 30 g de manteiga
- 2 dentes de alho
- 150 g de cebola
- 500 ml de caldo de legumes
- 500 ml de tucupi
- 200 ml de dashi
- 2 ramos de coentro

Para fazer dashi:
- 500 ml de água
- 100 g de katsuobushi
- 1 folha de kombu
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Preparo**
**1.** Retire a parte da casca da calda do lagostim e reserve.
**2.** Creme de milho: pegue uma faca e separe todos os grãos da espiga. Aqueça uma panela em fogo médio e junte a manteiga. Quando a manteiga estiver quente, acrescente o alho picado e refogue. Em seguida, junte a cebola, refogue e adicione o milho. Mexa bem e acrescente o caldo de legumes. Deixe cozinhar até os grãos estarem bem macios; se for necessário, acrescente um pouco mais de caldo. Coloque no liquidificador e bata até ficar um creme bem liso. Reserve.
**3.** Dashi: coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo e deixe por mais ou menos 1 hora, sem ferver. Coe com um coador de papel e reserve.
**4.** Coloque o tucupi em uma panela, junte o dashi e leve ao fogo. Deixe ferver por mais ou menos 15 minutos, desligue o fogo e acrescente o coentro.
**5.** Aqueça bem uma frigideira, tempere o lagostim com sal e pimenta-do-reino e grelhe dos dois lados, deixando ainda o centro mal passado.
**6.** Para montar o prato, coloque o creme de milho no fundo do prato, acomode dois lagostins ao lado do creme e finalize com o tucupi.

## *BRISKET COM PURÊ DE BATATAS COM SALSA DE TRUFA*

**Rendimento**
4 porções

**Ingredientes**
- 1 peça de mais ou menos 1 kg de brisket
- 500 g de sal grosso
- 100 g de páprica doce
- 50 g de páprica picante
- 50 g de açúcar mascavo
- 20 g de alho
- Tomilho fresco
- 1 salsão pequeno
- 2 alhos-porós
- 250 g de cenoura
- 300 g de cebola
- 1 garrafa de vinho tinto
- 1 litro de caldo de carne
- 100 g de minicenoura
- 100 g de minicebolas
- 200 g de cogumelo paris

Purê de batatas
- 500 g de batata Asterix
- 150 ml de creme de leite
- 50 g de manteiga
- 5 g de salsa de trufa negra
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Preparo**
**1.** Cubra de todos os lados a peça de brisket com o sal grosso e deixe por 45 minutos. Passado este tempo, retire o sal e reserve.
**2.** Misture os dois tipos de páprica com o açúcar e, mais uma vez, cubra todos os lados da carne e deixe por 5 horas. Passado este tempo, retire o excesso da cura e sele muito bem a carne em uma frigideira e coloque-a em uma assadeira.
**3.** Na mesma frigideira onde foi selada a carne, acrescente o salsão, o alho-poró, a cenoura, a cebola e o alho, todos cortados em cubos médios e refogue bem. Acrescente um pouco do vinho para deglaçar o fundo da frigideira e adicione à carne. Coloque o restante do vinho, o caldo de carne e o tomilho, cubra com papel-alumínio e leve ao forno aquecido a 160 °C por 5 horas. Ao final, a carne deve estar bem macia e suculenta.
**4.** Divida a peça em quatro pedaços. Coe o caldo e leve novamente ao fogo para reduzir pela metade. Depois de reduzido, acrescente as minicebolas e as minicenouras e cozinhe até estarem al dente. Por fim, junte os cogumelos. Reserve.
**5.** Purê de batatas: cozinhe as batatas em bastante água, até ficarem macias. Descasque as batatas ainda quentes e passe por um passador. Coloque a batata espremida em uma panela e junte o creme de leite e a manteiga. Mexa até obter um purê liso e cremoso. Adicione a salsa de trufa e tempere com sal e pimenta-do-reino.
**6.** Montagem: coloque um pouco de purê no fundo do prato, junte um pedaço da carne e finalize com o molho e os legumes.

Mazzei Belguardo Morellino Di Scansano Riserva 2012

R$174

**PAÍS:** Itália
**REGIÃO:** Toscana
**UVA:** 100% Sangiovese
**ÁLCOOL:** 14%
**PRODUTOR:** Mazzei

Cor rubi brilhante, é frutado com nuances de especiarias secas. Na boca, ameixa, figo e um toque de alcaçuz. Acompanha massa de molhos picantes, carne vermelha grelhada ou de condimentação marcante.





# MÚSICA & VINHO

Que um combina com o outro sabemos. Porém, haverá relações mais profundas entre o vinho e a música?

O vinho é constituído por uma série de elementos presentes na uva e outros resultantes da fermentação alcoólica do seu sumo. O tipo do vinho depende da quantidade e da relação desses vários elementos entre si.

Portanto, suas características são dependentes da casta ou das castas utilizadas em sua elaboração, da qualidade daquela safra específica e, também, das técnicas de vinificação aplicadas na transformação do mosto em vinho.

Uma das principais substâncias é a água, fundamental para a sobrevivência da videira e para a formação dos seus frutos. No vinho, corresponde a cerca de 70% a 90% do seu volume.

Muitos já ouviram falar nos experimentos do cientista japonês Masaru Emoto, que mudou os conceitos sobre a emoção humana e provou, por intermédio de fotos, a influência do meio, como os pensamentos, os sentimentos, as palavras e até a música sobre as moléculas de água.

Emoto surpreendeu o mundo com suas fotos microscópicas mostrando possíveis alterações estruturais de uma partícula de água quando no interior de um recipiente rotulado com a palavra "amor" e em outro com a palavra "ódio". As moléculas de água também sofrem alterações quando submetidas, por exemplo, a diversos estilos musicais.

Talvez pensando nisso, o austríaco Markus Bachmann inventou uma caixa de som para ser acoplada aos tanques de fermentação que toca determinadas músicas. O enólogo acha que esses sons poderão exercer uma boa influência para o vinho. Pode ser jazz, rock, música clássica ou eletrônica.

Se há ciência, ou não, numa ideia maluca como essa não posso afirmar. O fato é que produtores sérios, como Aurélio Montes, da Viña Montes, no Chile, que mantém suas melhores barricas maturando ao som de canto gregoriano, e José Maria da Fonseca, tradicional produtor português, que costuma embalar seus vinhos principais com música clássica, já pensavam na associação de música e vinho há muito tempo.

Na Espanha, em Burgos, as Bodegas y Viñedos NEO possuem até um estúdio de gravação, e os proprietários garantem que seus vinhos adoram o som das diversas bandas que por ali passam para gravar suas músicas!

> *TODOS NÓS JÁ PASSAMOS PELA EXPERIÊNCIA DE PROVAR O MESMO VINHO EM SITUAÇÕES DIFERENTES E NOSSA IMPRESSÃO SOBRE AQUELE VINHO TER SIDO BASTANTE DIVERGENTE*

Cientificamente comprovada é a utilização de ultrassom para fazer com que a etapa de maturação ocorra mais rapidamente, cerca de menos da metade do tempo habitual, e que, apesar de não ser música, não deixam de ser ondas sonoras.

Essa descoberta permite que vinícolas que possuem grande quantidade de uvas a serem maturadas e não possuam tantos tanques possam fazer o processo em duas etapas no mesmo tempo.

Já recebi alguns convites para participar de degustações de vinhos harmonizados com música. Isso realmente não é novidade.

Apesar de parecer loucura, se pensarmos que uma degustação possa ser uma experiência sensorial que extrapole os cinco sentidos usados para compreender apenas o conteúdo daquela taça e passe a entender mais do que isso, como o que está ao seu redor, os aromas, o local em que se encontra, a temperatura do ambiente e também o som que está ouvindo, aí talvez não seja tanta loucura assim.

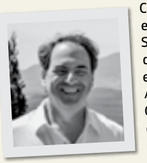
Por exemplo, todos nós já passamos pela experiência de provar o mesmo vinho em situações diferentes e nossa impressão sobre aquele vinho ter sido bastante divergente. Não há como negar que o ambiente externo possa exercer influência em nosso julgamento.

Se relacionarmos as experiências de Emoto, Bachmann, Montes, Fonseca e todos aqueles que acreditam que a música possa influenciar positivamente na qualidade do vinho, e indiretamente na saúde do amante dessa bebida, talvez um dia possamos descobrir algo de científico nesses achados.

Quem sabe em pouco tempo ouviremos pessoas dizendo que preferem tal vinho com aromas de violeta, na boca um sabor de frutas vermelhas e com certa influência do jazz e outras que preferem aquele cítrico aromático, com lichia e muita bossa nova...

Brincadeiras à parte, saudável mesmo é chegar em casa cansado, após um dia louco de trabalho, abrir seu vinho preferido, ao som daquela música gostosa e relaxar por bons momentos!

**DR. CARLOS EDUARDO SUAIDE SILVA**
Cardiologista e editor do Jornal da Sociedade Brasileira de Cardiologia e Fellow of the American College of Cardiology (FACC) e da European Society of Cardiology (FESC)



SHUTTERSTOCK

**Feuilleté d'escargot au Pastis (Folhado de caracol ao Pastis) Chef Eric Berland, Restaurante Parigi**

**Bouchard Mâcon-Village 2014**

R$ 139

**PAÍS:** França
**REGIÃO:** Borgonha
**UVA:** 100% Chardonnay
**ÁLCOOL:** 13%
**PRODUTOR:** Bouchard Pere et Fils

Amarelo-claro com aromas frutados e toque floral. Na boca, notas de limão siciliano e deliciosa mineralidade. Ótimo para carpaccio de polvo, ostras frescas, risoto de limão siciliano e vegetais assados.

# ESCARGOT

## Assim como os cogumelos, os escargots também têm uma pegada outonal

O Escargot é um molusco terrestre, cuja existência antiquíssima é anterior ao surgimento da raça humana. Escavações em cavernas revelaram que os homens primitivos se alimentavam de escargots antes da descoberta do fogo. Ossadas pré-históricas foram encontradas ao lado de conchas da iguaria, comprovando que o molusco fez parte da nutrição humana em seus primeiros tempos. Com o tempo, esses moluscos deixaram de ser apenas um alimento e adentraram nas artes, na literatura, na medicina e até na religião.

O Clube Paladar visitou um dos mais renomados produtores de escargot no Brasil, Carlos Funcia, pioneiro na arte da Helicicultura, nome que se dá à criação desses moluscos. Ex-executivo de uma grande empresa, Funcia conheceu os escargots em sua primeira viagem à França, em 1968, quando se apaixonou pelo ingrediente.

Muitos anos depois, ainda com a viva lembrança na memória, Funcia viajou novamente à França para estudar a criação do animal. De volta ao Brasil, ele montou, em 2004, a Helix, na bucólica cidade de Piracaia, a 90 km de São Paulo.

Celina Gutierrez, sua esposa, se aprofundou no tema na região francesa de Savoia e ajudou a aumentar a produção. Atualmente, a Helix fornece mensalmente cerca de 400 kg de escargots limpos e congelados para restaurantes, assim como os escargots pré-prontos e envolvidos em manteiga de ervas, para a clássica receita de Escargots à La Bourguignonne.

Além da criação, Funcia fornece a expertise necessária a outros criadores, que se tornaram, com o tempo, seus fornecedores de matéria-prima in natura. Na Helix, impressiona a higiene e o rigor dos processos de abate e limpeza dos animais na cozinha industrial, com capacidade para processar três toneladas por ano.

Ele foi pioneiro também na implantação dos métodos de criação e de manipulação desses animais, pois, à época em que começou, inexistiam no Brasil normas sanitárias que atendessem a manipulação dos escargots.

Os chefs Eric Berland, do Parigi, e Francisco Ferreira, do Le Jazz Brasserie, prepararam para os leitores duas saborosas receitas de escargot.

JOHNNY MAZZILLI

## *FEUILLETÉ D'ESCARGOT AU PASTIS*

*(Folhado de caracol ao Pastis)*

**Rendimento**
1 porção

**Ingredientes**
- 150 g de massa folhada
- 6 escargots
- 2 dentes de alho
- 1 colher (sopa) de salsinha
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 ml de creme de leite
- 10 ml de Pastis
- 1 ovo
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Preparo**
**1.** Corte a massa em um retângulo de 8 cm X 10 cm, com 1 cm de espessura.
**2.** Passe o ovo batido por cima da massa e leve ao forno a 180° C, durante 40 minutos.
**3.** Em uma panela, coloque a manteiga, o alho picado e os escagots e deixe cozinhar. Junte o creme, a salsinha e o Pastis, tempere a gosto e sirva bem quente, com a massa folhada.

**Receita do chef Eric Berland, Parigi, São Paulo**

## *ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE*

**Rendimento** 2 porções

**Ingredientes**
- 1 dúzia de escargots Helix
- 50 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 dente de alho amassado
- ½ cebola pequena finamente picada
- 1 colher (sopa) de salsinha picada
- 4 cogumelos frescos picados
- 1 filé de anchova em conserva
- 1 colher (café) de Pernod
- Ervas finas
- Vinho branco seco
- Farinha de rosca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Preparo**
**1.** Misture a manteiga com a cebola e o alho. Junte a salsinha e as ervas finas. Acrescente a essa mistura os cogumelos e depois o filé de anchova, previamente amassado com o Pernod.
**2.** Coloque um pouco dessa manteiga dentro das cavidades e depois distribua os escargots. Complete com a manteiga restante. Borrife com o vinho e depois salpique com a farinha de rosca. Leve ao forno até que a manteiga esteja derretida e borbulhante. Sirva como entrada.

**Receita do restaurante**
**Le Jazz, São Paulo**

**Escargots a la Bourguignonne, Le Jazz**

HELIX ESCARGOTS - WWW.HELIXSP.COM.BR - (11) 3667-5907

# UM TOQUE *FRANCÊS*

A franco-guianesa Caroline Putnoki combina as culturas francesa e brasileira no seu agitado cotidiano

POR SOLANGE SOUZA

Caroline Putnoki no restaurante Chef Rouge. Na página ao lado, com o chef Laurent Suaudeau; com René Perol e o Jean-Bruno Gillot, sócios da Cap Amazon; na Amazônia; recebendo a Ordre du Mérite Agricole, em São Paulo

JOHNNY MAZZILLI

Desde 2011, Caroline Putnoki adotou o Brasil e se transformou em uma das maiores divulgadoras da cultura, da gastronomia, dos vinhos e do turismo da França no país. Antes de chegar por aqui ela já tinha um projeto como correspondente da Sopexa, grupo de marketing internacional de alimentos, vinhos e *art de vivre*.

"Minha primeira ação foi a Caravana dos Vinhos Tricolores; depois, fiz o maior desafio da minha carreira, o encontro da Union de Grands Crus de Bordeaux", lembra. Realizado em 2012 nos hotéis Grand Hyatt São Paulo e Sofitel Rio de Janeiro, o evento reuniu 80 produtores de Bordeaux, que vieram mostrar seus vinhos e a safra mágica de 2009.

Caroline comenta que o guia de procedimentos era militar. "Eu pensei: ninguém vai fazer isso no Brasil." Segundo ela, foi a primeira vez que teve de lidar com o choque cultural entre o francês conservador e o improviso do brasileiro. Desde então, ela e sua equipe realizaram muitas ações para promover de queijos ao estilo de vida franceses. Todo esse empenho rendeu a ela, em novembro de 2016, uma condecoração do ministério da agricultura da França, a Ordre du Mérite Agricole.

Mesmo com esse lado francês acentuado, Caroline adora o Brasil. "Este é um país de muitas possibilidades. O que eu tenho realizado aqui não o faria na França, tanto no lado profissional como pessoal. É um lugar onde você sempre vai achar uma solução. Gera muito estresse, mas sempre dá certo (*risos*)."

Caroline nasceu em Cayenne, na Guiana Francesa, onde viveu até os 17 anos e tem uma forte relação com a Amazônia. "Quando cheguei em São Paulo, a primeira coisa que fiz foi me juntar à Amazon Santana, empresa de turismo fluvial de Manaus", conta. Depois, ela deixou a empresa e fundou a Cap Amazon Tropical Marketing, que recentemente se juntou à Turismo Consciente, que vai operar os barcos da Cap (além de outros barcos) em itinerários fascinantes pela Amazônia.

As atividades profissionais de Caroline não param por aí. Entre os seus clientes estão os destinos turísticos de Saint-Martin, Martinica e Tikehau (Polinésia Francesa), Star Clippers e Apcor – Associação Portuguesa da Cortiça.

Caroline Putnoki é dessas mulheres múltiplas e inspiradoras. Ao chegar para esta entrevista, ela contou que tinha acabado de se mudar para uma casa e que estava, ela mesma, cuidando da pintura. Adora cozinhar, prepara a maioria de suas refeições e optou por não ter babá para cuidar da filha.

"Esperei muito tempo para ter uma filha e quero esse contato, que é único", comenta. Segundo ela, o segredo para dar conta de tantas atividades é a organização. "No lado profissional, dou responsabilidades para a equipe, o que ajuda muito. Em casa, sou rápida e, em meia hora, eu cozinho um prato." A paixão pela cozinha foi herdada do pai húngaro, Janos. "Ele gostava de receber os amigos em casa e me ensinou a cozinhar, ainda muito jovem. Hoje, enquanto eu cozinho, minha filha, que tem 1 ano e 5 meses, está sempre por perto. Ela abre a geladeira e eu deixo ela comer de tudo. Quero que ela aprenda [a conhecer] todos os sabores", relata.

O gosto pelo vinho foi adquirido aos poucos, mas foi moldado na época em que viveu em Bordeaux, durante cinco anos, onde estudou turismo e literatura inglesa. "Gosto das denominações redondas: Margaux, Péssac-Leognan, Saint-Julien, Saint-Émilion. Tem alguns Borgonhas que eu gosto, mas acho muito caros. É mais fácil achar um Bordeaux bom e mais barato, do que um Borgonha. Do Novo Mundo, gosto dos espumantes brasileiros", comenta.

Depois da temporada em Bordeaux, ela passou um período mais curto no vale do Loire, onde fez especialização em marketing e gestão de destinos, e se mudou para o Canadá, onde viveu por 17 anos. A vinda para o Brasil se deu por motivo profissional do marido, Jean-Philippe Pérol, diretor da Atout France para as Américas. O casal se conheceu em Miami, na época em que ela vivia no Canadá e trabalhava na Atout France. "O Canadá me deu a carreira, uma oportunidade. Cheguei aqui e aprendi a paciência, o jeitinho brasileiro. O Brasil me deu uma filha. Tudo aqui é feito para se ter filhos. O carinho das pessoas, dos pediatras, nunca vi isso em lugar nenhum", conclui.

ANTONIO DANTAS

*"ESTE É UM PAÍS DE MUITAS POSSIBILIDADES. O QUE EU TENHO REALIZADO AQUI NÃO O FARIA NA FRANÇA..."*

ANTONIO DANTAS

1

## *VINHOS DE GUARDA* X CONSUMO IMEDIATO

Algo como 95% da produção mundial de vinhos são para consumo imediato ou para um período de no máximo dois anos, às vezes menos. Apenas 5% do total de vinhos são para a guarda.

2

## *CHINESES, OS MAIORES CONSUMIDORES* DE TINTOS DO MUNDO

Já ultrapassaram a Itália e a França. A viticultura  e a cultura do vinho se alastram velozmente na China. Há de tudo em um país tão grande, sem tradição vitivinícola, onde a regulamentação de mercado é baixíssima e o consumo é gigantesco – na verdade, o maior do mundo. Em 2014, o país consumiu quase 1,9 bilhão de garrafas somente de vinhos tintos. Um aumento de quase 140% de consumo em apenas cinco anos.

3

## AROMA OU *BUQUÊ?*

Existe certa confusão entre os termos. Muitos acreditam se tratar da mesma coisa, porém a palavra aroma é mais usada para descrever um vinho jovem, geralmente mais simples, fresco e frutado. Já a palavra buquê refere-se ao vinho mais evoluído, amadurecido, com aromas mais complexos e fundidos.

6

## *SEMENTES* ANTIGAS

Foram encontradas no Cáucaso, na Geórgia, sementes antiquíssimas de uvas. Sua datação apontou que são de aproximadamente 7.000 a.C. Isso faz delas as mais antigas sementes de uvas cultivadas já descobertas e estende a idade da viticultura.

5

## *TINTAS E BRANCAS* NO MESMO VINHO?

Sim, existem vinhos elaborados com variedades tintas e brancas. A começar pelos champanhes, muitas vezes elaborados com Chardonnay e as tintas Pinot Meunier e Pinot Noir. Nos rosés da Provence, podemos encontrar a branca Vermentino, na França chamada de Rolle, e as tintas Grenache, Syrah e Cinsault. Na região francesa do Rhône, na AOC Châteauneuf-du-Pape, os vinhos podem ser produzidos com infinitas proporções de até 14 variedades no corte, sendo oito castas tintas e seis brancas, como Syrah, Mourvèdre, Grenache, Muscardin, Counoise, Cinsault, Vaccarèse, Grenache Blanc, Terret Noir, Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul e Picardin.

4

## *VINHO E O* SEXO FEMININO

Um estudo italiano aponta que as mulheres que bebem duas taças de vinho por dia têm uma atividade sexual mais agradável do que as que não bebem. Santé!

GARRAFAS: JOHNNY MAZZILLI
DEMAIS FOTOS: SHUTTERSTOCK

SAUDÁVEL! Salmón de Chile. A cor do Sabor, a cor da Vida

Referente ao trabalho artístico/propriedades Disney ©Disney Navios Registrados nas Bahamas

Disney Cruise Line

# NAVIOS DISNEY COM A AGAXTUR

Aproveite as promoções da **Agaxtur** e embarque nos navios **Disney Cruise Line**!

## BAHAMAS DISNEY DREAM 3 NOITES

Saindo de Porto Canaveral,
visitando: Nassau e a ilha privativa Castaway Cay.
Cabine dupla interna 11A
Saída 20/04/18

A PARTIR DE: R$ 2532,33/USD 747
OU ENTRADA DE 633,08 + **9X211,03**

## BAHAMAS DISNEY MAGIC 7 NOITES

Saindo de New York,
visitando: a ilha privativa Castaway Cay e Porto Canaveral
Cabine dupla interna 11B
Saída 14/10/17

A PARTIR DE: R$ 5.101,95/USD 1505
OU ENTRADA DE 1275,49 + **9X425,16**

## EUROPA DISNEY MAGIC 7 NOITES

Saindo de Barcelona, visitando: Nápoles, Civitavecchia, Livorno (Florence/Pisa), Villefranche (Monte Carlo, Cannes e Nice). Cabine dupla interna 11B
Saída: 09/06/18

A PARTIR DE: R$ 5.932,50/USD 1750
OU ENTRADA DE 1.483,13 + **9X494,38**

**Visite a Agaxtur mais próxima de você nos principais shoppings do estado de SP ou consulte seu especialistas de viagens**

www.**agaxturviagens**.com.br

AGAXTUR
NÓS AMAMOS FAZER VIAGENS.

**CONDIÇÕES GERAIS: Os valores são por pessoa em cabine dupla, calculados em reais no dia 30/05/2017. Valores publicados inclui apenas parte marítima e não inclui nenhuma taxa. Reservas sujeitas a disponibilidade dos produtos anunciados.**