

BAIRRO A BAIRRO: encarte especial traz o que há de melhor em Santana



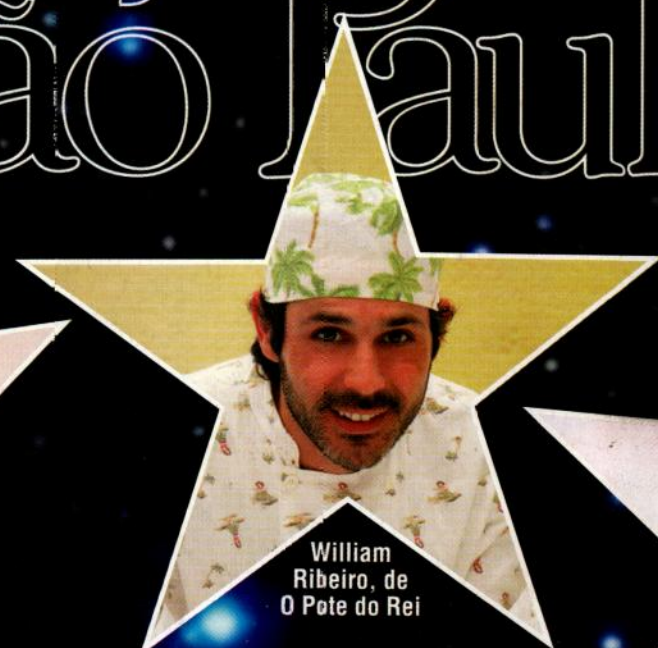
PARTE INTEGRANTE DE VÍDEO ANO 43 - Nº 31
NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE

vejasp.com
m.vejasp.com.br
22 de dezembro de 2010

Sveja São Paulo



Ana Luiza
Trajano do
Brasil a Gosto



William
Ribeiro, de
O Pote do Rei



Bel
Coelho,
do Dui

CEIAS ESTRELADAS

Cinco dos mais renomados
cozinheiros da cidade
ensinam 35 receitas para
você preparar nas festas
de fim de ano



Rodrigo
Queiroz, do
T'e Bicchieri



Paola
Carosella,
do Arturito

ESPECIAL
FESTAS
bebidas

O espumante certo para seu brinde

Seis especialistas indicam 36 rótulos com
preços a partir de 25 reais para as
celebrações de fim de ano

HELENA GALANTE

Refrescante e repleto de borbulhas, o vinho espumante é o complemento ideal para eventos festivos. Nas comemorações

de Natal e Ano-Novo, sua presença se torna quase obrigatória. Para ajudá-lo na tarefa de escolher as garrafas de melhor custo-benefício, VEJA SÃO PAULO convidou seis especialistas a indicar rótulos em quatro faixas de preço, até 50 reais, até 100 reais, até 150 reais e acima desse valor. Participaram da seleção Alexandra Corvo, sommelière e proprietária da escola Ciclo das Vinhas; Marcelo Copello, editor do site Mar de Vinho; Mario Telles Jr., vice-presidente da Associação Brasileira de Sommeliers; Ricardo Castilho, diretor de redação da revista *Prazeres da Mesa*; Roberto Gerosa, colunista de vinhos e diretor do portal IG; e Suzana Barelli, diretora de redação da revista *Menu*.

Entre as 36 sugestões, aparecem desde bons exemplares nacionais, como o Salton Poética Brut Rosé, oferecido a 25 reais, até os requintados franceses produzidos na região de Champagne, a exemplo do Krug Brut Grande Cuvée, de 856,90 reais. Cavas espanhóis e proseccos italianos também tiveram vez. Além da nacionali-

dade e do preço, outros fatores devem ser considerados no momento da compra. A indicação da categoria da bebida ajuda a identificar suas principais características. Ao contrário do que o nome possa sugerir, os chamados "dry" ou "sec" revelam-se levemente adocicados. Recebem a indicação "brut" os secos.

"Os mais leves são indicados para aperitivo, antes da ceia", explica Marcelo Copello. "Prefira os encorpados para acompanhar a refeição e deixe os doces para a sobremesa." Antes de abrir a garrafa, tome o cuidado de resfriá-la num balde com gelo. "Se tiver pressa, adicione um pouco de sal grosso para acelerar o processo", recomenda Roberto Gerosa. A temperatura de serviço ideal pode variar em média de 6 a 10 graus. Na ausência de termômetro, vale o bom-senso. "Vinhos frutados podem ser provados bem frescos, enquanto os mais complexos ficam agradáveis em temperaturas um pouco mais elevadas", sugere Alexandra Corvo. Na hora de desenvolver, os experts desaconselham chacoalhar a garrafa. "O movimento elimina boa parte das bolhinhas, uma das graças do espumante", diz Gerosa. Em ambientes descontraídos, a regra fica mais flexível. "Na casa de amigos, por exemplo, não é pecado tirar a rolha fazendo seu barulho característico", completa Suzana Barelli.

Champanhe Gosset
Excellence: 198 reais

FOTOS DIVULGAÇÃO



Até 50 reais

Alexandra Corvo,
sommelière
e proprietária
da escola Ciclo
das Vinhas

Angeben Brut
40,30 reais (Vinci)

Filipa Pato 3B Rosé
43 reais (Casa Flora)

Até 100 reais



Ruggeri Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry
50 reais (Cellar)

Cava Don Román Reserva Imperial Brut
65,14 reais (Casa Flora)

Até 150 reais

Cava Jané Ventura Gran Reserva Brut Nature 2004
104,83 reais (Mistral)

Prosecco Faè
125 reais (Enoteca Fasano)

Acima de 150 reais

Larmandier-Bernier Blanc de Blancs Premier Cru Extra-Brut
165 reais (Cellar)

Jean Pierre Fleury Brut
195 reais (De la Croix)

Marcelo Copello,
editor do site
Mar de Vinho

Casa Valduga Blush Premium Rosé
40,90 reais (Specialità Bebidas)

Cave Geisse Nature
42 reais (Enoteca Saint VinSaint)

Filipa Pato 3B Rosé
43 reais (Casa Flora)

Prosecco Sergio MO Extra Dry
69 reais (World Wine)

Vértice Millésime Super Reserva 2005
86,90 reais (Adega Alentejana)

Cava Juvé Y Camps Reserva Vintage Brut
98 reais (Península)

Ferrari Perlé Brut 2004
199,90 reais (Decanter)

Bollinger Spécial Cuvée
286,83 reais (Mistral)



Mario Telles Jr.,
vice-presidente
da Associação
Brasileira de
Sommeliers



Filipa Pato 3B Rosé
43 reais (Casa Flora)

Cava Chozas Carrascal Extra Brut
49 reais (Vinissimo)

Salton Brut Évidence
48 reais (Salton)

Prosecco di Valdobbiadene Bosco di Gica Brut Adriano Adami
69,83 reais (Mistral)



Chandon Excellence Brut Cuvée Prestige
85,90 reais (Cia. do Whisky)

Vértice Millésime Super Reserva 2005
86,90 reais (Adega Alentejana)

Gosset Grande Réserve Brut
290 reais (Grand Cru)

Krug Brut Grande Cuvée
856,90 reais (Cia. do Whisky)

Ricardo Castilho,
diretor de redação
da revista Prazeres
da Mesa

Dal Pizzol Brut
39,90 reais (Adega Tutóia)

Salton Brut Évidence
48 reais (Salton)

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Perle de Nuit Blanc de Noirs Brut
85 reais (World Wine)

Chandon Excellence Brut Cuvée Prestige
85,90 reais (Cia. do Whisky)

Vértice Millésime Super Reserva 2005
86,90 reais (Adega Alentejana)

Vouvray Brut Marc Brédif
117,56 reais (Vinci)



Ferrari Rosé
182,60 reais (Decanter)

Draprier Brut Nature Zéro Dosage
190 reais (Zahil)

Roberto Gerosa,
colunista de vinhos
e diretor do
portal IG

Salton Poética Brut Rosé
25 reais (Salton)

Cave Geisse Nature
42 reais (Enoteca Saint VinSaint)



Casa Valduga 130 anos Brut
60 reais (Specialità Bebidas)

Chandon Excellence Brut Cuvée Prestige
85,90 reais (Cia. do Whisky)

Vértice Millésime Super Reserva 2005
86,90 reais (Adega Alentejana)

Bisol Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2009
146,13 reais (Mistral)

Gosset Excellence Brut
198 reais (Grand Cru)

Henriot Rosé Brut 2002 (França)
341,15 reais (Vinci)

Suzana Barelli,
diretora de redação
da revista Menu

Cave Geisse Nature
42 reais (Enoteca Saint VinSaint)

Chandon Réserve Brut
42,90 reais (Cia. do Whisky)

Filipa Pato 3B Rosé
43 reais (Casa Flora)

Castillo Perelada Cava Brut Reserva
88 reais (Zahil)

Nino Franco Rive di San Floriano Prosecco di Valdobbiadene Brut
115 reais (Inovini)

Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca 2004
133,60 reais (Decanter)



Cà del Bosco Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 2001
489,13 reais (Mistral)

Krug Brut Grande Cuvée
856,90 reais (Cia. do Whisky)

Adega Alentejana, ☎ 5044-5760; Adega Tutóia, ☎ 3884-8321; Casa Flora, ☎ 3327-5199; Cellar, ☎ 5531-2419; Cia. do Whisky, ☎ 5055-6000; De La Croix, ☎ 3034-6214; Enoteca Decanter, ☎ 3073-0500; Enoteca Fasano, ☎ 3168-1255; Enoteca Saint VinSaint, ☎ 3846-0384; Grand Cru, ☎ 3062-6388; Inovini by Aurora, ☎ 3623-2288; Mistral, ☎ 3372-3400; Península, ☎ 3822-3986; Salton, ☎ 2281-3300; Specialità Bebidas, ☎ 5044-7000; Vinci, ☎ 2797-0000; Vinissimo, ☎ 4195-5554; World Wine, ☎ 3085-3055; Zahil, ☎ 3071-2900.

Piva: primeira
visita ao Pari



Cristina:
descobertas no
centro da Lapa

