

152 novembro/2015

R\$ 16,00

clube de
vinhos

Sociedade

do livre exercício dos prazeres

da Mesa



Magnesia 2013 Kalecik Karasi |
Güney / Denizli |
Turquia

Magnesia 2013
Öküzgözü | Elazığ |
Turquia

Casa Cisca 2012 Monastrell |
D.O. Yecla |
Espanha



Direção Geral

Dario Taibo
dario@sociedadedamesa.com.br

Direção Técnica

Dario Taibo
dario@sociedadedamesa.com.br

Direção da Revista

Paula Taibo Morales
paula@sociedadedamesa.com.br

Projeto gráfico e diagramação

Debora Ochoa
debora@ochoa.com.br

Redação

paula@sociedadedamesa.com.br

Atendimento ao cliente

atendimento@sociedadedamesa.com.br

Publicidade



Atendimento@lemidia.com
55 11 30785840

Impressão 15.000 exemplares



Rua Branco de Moraes, 248/11
Chácara Santo Antônio - São Paulo - SP - Brasil
CEP 04718-010
(55-11) 5180-6000 0800 774 0303
www.sociedadedamesa.com.br



RACE

COMÉRCIO IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA

www.race.com.br

RESPONSABILIDADE SOCIAL: www.race.com.br

Sociedade

do livre exercício dos prazeres

da Mesa

novembro/2015

152

Editorial

Tormentas econômicas e cambiais.

Há um mês vivemos uma forte desvalorização do Real com respeito ao Dólar e ao Euro.

Isso sempre causa muito alvoroço entre os importadores de vinho, que imediatamente corrigem seus preços, mesmo tendo estoque antigo.

A mim, particularmente, esses fenômenos cambiais causam pouca ansiedade. Não me sinto impelido a sair às pressas remarcando preços, ou de ter que aumentá-los; não vejo que tenha que ser em proporção direta à variação cambial.

Mantivemos os preços da Seleção Mensal ainda por dois meses. Os vinhos em estoque? Seguirão o preço original. O frete? Não muda o valor há 13 anos. O aumento? Será inferior ao proporcional.

E por quê? Arrisco dizer que é porque na Sociedade da Mesa não temos clientes, temos associados, e como tais, devem participar dos benefícios ocasionados pelo crescimento da própria SDM, pelo ganho de escala.

Difícil de acreditar, né? Mas como diz aquela propaganda, "poder dizer isso e saber que é verdade, não tem preço".

Nota avulsa: estou muito contente de trazer esta franca novidade a nossos associados: um vinho turco. Pioneiros e atrevidos como gostamos de ser, esta é a primeira vez que se traz um vinho turco ao Brasil.

Dario Taibo
sócio-diretor





Conheça nossos canais digitais

COMPARTILHE



Facebook
[sociedadedamesa](#)



Instagram
[@sociedadedamesa](#)



Blog do Dario
[tudoconformeeummesmo.com](#)



Revista Sociedade da Mesa
[revista.sociedadedamesa.com.br](#)

0800 774 0303
[www.sociedadedamesa.com.br](#)

Sociedade
da Mesa

clube de vinhos



índice

06	Seleção Mensal	29	Objetos de desejo	48	Momentos
10	Seleção Obras-Primas	30	Um prato no tempo	51	Notícias
14	Na cozinha tem	32	Almanaque	52	Agenda
18	Entrevista	36	Drinks	54	Saca-só
24	Ingredientes	39	Por aí	55	Saca-rolha
26	A palavra na ponta da língua	40	Canteiro	64	Estoque
28	Receita 1,2,3	42	Dica de quem sabe	65	Próximas seleções
		44	Química dos alimentos		



Seleção Mensal

Texto: Alberto Pedrajo

seleção
Mensal



Magnesia 2013
Kalecik Karasi |
Güney / Denizli |
Turquia

Magnesia 2013
Öküzgözü | Elazığ |
Turquia



TURQUIA, OS VINHOS DE ANATÓLIA

Na Turquia, país de maioria religiosa muçulmana, o cultivo da uva ocupa uma superfície agrícola importante. O vinhedo é destinado principalmente à produção de suco, uvas frescas e uvas passas. Somente uma pequena parte dele é utilizada na elaboração de vinho para a exportação e turismo. Curiosamente, a Turquia é o quarto país do mundo em superfície de vinhedo, com mais de meio milhão de hectares, ficando abaixo apenas da Espanha, Itália e França.



O país foi o berço de muitas civilizações devido a sua localização estratégica entre o continente europeu e asiático – uma porta entre o oriente e o ocidente. Não é de se estranhar que existam tantos sítios arqueológicos indicando que a elaboração do vinho pode ter sua origem neste extenso país há mais de sete mil anos.

Nestas terras, a elaboração do vinho está cheia de lendas, mas há uma que merece destaque. Ela vincula a região ao descobrimento dos primeiros vinhedos silvestres, após o Dilúvio Universal. Reza a lenda que a cabra foi um dos primeiros animais a desembarcar da Arca de Noé. Conduzido pela cabra, Noé foi levado até as uvas silvestres que cresciam no sopé do monte Ararat, ao leste de Anatólia. Segundo a lenda, com essas uvas, Noé fez o primeiro vinho da história. Além das lendas locais, a verdade é que vários autores defendem que foi no sopé do monte Ararat onde possivelmente a bebida teve origem.

Mas o privilégio de ser o berço da vitivinicultura mundial não é um orgulho exclusivo da Turquia. Outros países como a Geórgia, Armênia, Irã e Iraque disputam a origem do cultivo do vinhedo e da elaboração do primeiro vinho da história, já que nessas regiões também existem muitos sítios arqueológicos onde se encontram potes com restos de vinho. O que está provado é que a origem da videira situa-se na Ásia Menor.

Os primeiros rastros da viticultura e da enologia na Turquia datam de sete mil anos. O vinho teve um papel indispensável na vida social das civilizações mais antigas de Anatólia, península asiática da Turquia. Ele era um elemento indispensável nas cerimônias e rituais de povos como

os hatis e hititas, que ofereciam a bebida aos deuses e mandatários, convertendo-o em um símbolo cultural.

A admiração pela uva e pelo vinho levou-os a criarem leis para proteger o cultivo da uva e a elaboração da bebida. Esses povos foram provavelmente os primeiros na história a celebrarem as colheitas, dada a relevância que o vinho possuía.

Mas a vitivinicultura turca foi como uma montanha-russa ao longo de sua história. Durante o Império Bizantino, aproximadamente mil anos, Constantinopla (antigo nome da capital do império, atual Istambul), situada estrategicamente entre o Oriente e o Ocidente, era o enclave comercial mais importante da região. Naquele período, o vinho era uma mercadoria relevante para a economia da capital do Império Bizantino, e impulsionou o momento de maior expansão do cultivo do vinhedo e de sua elaboração.

Posteriormente, já no Império Otomano, o cultivo quase desapareceu, graças às contínuas regulamentações e proibições de cunho religioso, até que, em 1925, o próprio Kemal Atatürk, presidente da República da Turquia, fundou a primeira bodega.

Atualmente, com um mercado interno de pequenas dimensões e uma produção embasada em práticas tradicionais, a qualidade do vinho turco tem sido questionada. Mas como ocorre em outros países e regiões, existe uma crescente demanda internacional de vinhos que vem impulsionando os produtores a usufruir desta oportunidade de negócio. As bodegas estão se modernizando e o vinhedo sofreu uma reestruturação em busca da melhoria de seus vinhos.



E como gostamos de sempre apresentar vinhos singulares e interessantes para os nossos associados, nesta ocasião, apresentamos dois vinhos de variedades indígenas da Turquia, Magnesia 2013 Kalecik Karasi e Magnesia 2013 Öküzgözü.



KALECIK KARASI E ÖKÜZGÖZÜ

Neste mês, em primeira mão, apresentamos aos nossos associados um novo país em nossa Seleção Mensal. É a primeira vez que se importa um vinho da Turquia para o Brasil. Uma seleção composta por duas variedades autóctones, Magnesia 2013 Kalecik Karasi e Magnesia 2013 Öküzgözü.

A variedade Kalecik Karasi (pronunciada Kah-le-djic-car-ah-ser) é originária da Turquia. Kalecik Karasi significa “a uva negra do pequeno castelo”. Kalecik é um povoado pequeno, a 65 km ao nordeste de Ankara, na Anatólia central, onde atualmente continua em pé o castelo que deu origem a seu nome. A Kalecik Karasi é cultivada principalmente no vale do rio Kizilirmak. Esta uva produz vinhos de média intensidade, com uma cor rosada muito bonita, destacando no nariz as notas de caramelo de açúcar e frutas vermelhas. Seu paladar é de corpo médio, com baixo conteúdo de taninos, fresco e vivo, com uma acidez que se destaca.

Originária da Anatólia oriental, a uva Öküzgözü (pronunciada Oh-cooz-goe-zue) é uma variedade delicada e elegante, com certas semelhanças com a Pinot Noir, em virtude de seus aromas e cor. Na boca, o baixo conteúdo tânico faz com que esses vinhos tenham corpo médio, quando as

produções são ajustadas, e leve até muito leve, quando os rendimentos são altos. Sua viva acidez e seus aromas frutados, junto com o nível alcoólico, normalmente entre 12,5% e 13,5%, permitem realizar criações médias, obtendo-se excelentes resultados pela elegância dos vinhos obtidos.



BODEGAS SEVILEN

Isa Guner, fundador das bodegas Sevilen, é originário da Bulgária. Ele ficou fascinado com o cultivo de vinhedos e com a elaboração dos vinhos que descobriu, enquanto morava na França. Em 1942, a família Guner imigrou para a Turquia, confiando no potencial vitivinícola do país para a elaboração de vinhos. A família comprou quatro hectares de terra para o início da plantação de vinhedos e a construção de uma bodega própria em Izmir. Setenta anos depois, nas mãos da terceira geração, Sevilen produz alguns dos melhores vinhos da Turquia, juntamente com o prestigioso consultor francês, Florent Dumeau, de Bordeaux. Dumeau busca a elaboração de vinhos que reflitam a personalidade e a singularidade de cada uma das terras onde Sevilen cultiva seus vinhedos para produzir vinhos Premium. Elas ficam localizadas em duas regiões com climas diferenciados:

- Área de Aegean: perto de Izmir, com um clima mediterrâneo temperado;
- Meseta de Anatólia: com um clima mediterrâneo, porém mais frio devido à altitude da meseta.

“Por que selecionei”. por Dario Taibo.

Selecionamos o Magnesia 2013 Kalecik Karasi e o Magnesia 2013 Öküzgözü porque os mesmos respondem a nosso critério de variedade de origens e uvas; e de levar ao associado um panorama extenso da produção mundial de vinho. Isso à parte, são vinhos modernos e cheios de sabor, que vão surpreendê-los.

seleção
Mensal

ficha técnica

Magnesia 2013 Kalecik Karasi | Güney / Denizli | Turquia

País: Turquia

Região: Aegean

Indicação Geográfica: Güney / Denizli

Uvas: 100% Kalecik Karasi

Crianza: 6 meses em barris de carvalho

Gradação alcoólica: 13,5%

Produtor: Sevilen

Sem dúvida, Güney é a região de maior qualidade para o cultivo do vinhedo na Turquia. É lá que os principais produtores do país cultivam uvas para seus melhores vinhos. Naquela região, não somente conservaram variedades ancestrais como a Kalecik Karasi, como também introduziram importantes variedades internacionais.

Após a vindima, as uvas são fermentadas em depósitos de aço inoxidável para prosseguir com o prensado. Após completar a fermentação malolática, o vinho é criado em barris de carvalho francês de segundo uso, durante seis meses, para se estabilizar, buscando aportar-lhe longevidade, sem deixar de respeitar sua expressividade varietal.

A cata: de leve cor cereja. No nariz, surpreendem as notas de caramelo torrado e frutas vermelhas, principalmente, morango. Boca de entrada sedosa, algo leve, acompanhada de um suave tanino e ligeiras notas de moka aportadas pela crianza.

Harmonização: procurando harmonizar este vinho com um prato tradicional da região, considero que nada será melhor que uma moussaka para desfrutar deste vinho tão interessante. A moussaka é um prato muito versátil e muito fácil de fazer, cuja origem encontra-se precisamente nesta região do mundo. Sua versão mais estendida consiste em uma sucessão de camadas de carne de cordeiro picada, berinjela em fatias e tomate, coberta com um molho bechamel, que deve ser levada ao forno.

Serviço: o vinho é leve, por isso sugerimos mantê-lo a temperaturas entre 15 e 16°C. Não é necessária sua decantação pelo menos nos próximos meses. Se for consumido depois de 2016, certamente será necessário decantá-lo.

Guarda: este é o momento ideal para desfrutar plenamente de suas notas frutadas. Não se esperam modificações significativas nos próximos meses. Estima-se um consumo ótimo nos próximos três anos (2016-2018).



Magnesia 2013 Öküzgözü | Elazig | Turquia

País: Turquia

Região: Aegean

Indicação Geográfica: Elazig

Uvas: 100% Öküzgözü

Crianza: 6 meses em barris de carvalho

Gradação alcoólica: 14%

Produtor: Sevilen



Elazig possui excelentes condições de cultivo graças à combinação de solos heterogêneos, nos quais predominam as argilas vermelhas e granitos decompostos, e uma pronunciada orografia de montanhas e vales férteis, percorridos por rios caudalosos, que criam um microclima ótimo para o cultivo do vinhedo.

Tem o mesmo processo de elaboração do seu irmão gêmeo, Magnesia Kalecik Karasi. Após a vindima, as uvas são fermentadas em depósitos de aço inoxidável para continuar com o prensado. Depois de completar a fermentação malolática no depósito, o vinho é criado em barris de carvalho francês de segundo uso, durante 6 meses, para se estabilizar e aportar longevidade, sem esquecer de respeitar ao máximo sua expressividade varietal.

A cata: vermelho brilhante, vivo e de capa média. Elegante expressão frutada que destaca as frutas vermelhas, acompanhada com uma ligeira nota de terra. De corpo médio, sua entrada na boca é leve e sedosa, o que nos convida a bebê-lo, aparecendo rapidamente as notas de morango que encontramos no nariz. Bom retrogosto, fino e ligeiro toque de especiarias, com final delicado.

Harmonização: perfeito companheiro para uma salada de arroz ou massa, seguido de um pescado a vapor, ou para um prato de carne branca ligeiramente condimentada.

Serviço: o vinho é leve, por isso sugerimos mantê-lo a temperaturas entre 15 e 16°C. Não é necessária sua decantação pelos próximos meses. Se for consumido depois de 2016, será necessário decantá-lo.

Guarda: este é o momento ideal para desfrutar plenamente de suas notas frutadas. Não se esperam modificações significativas nos próximos meses. Estima-se um consumo ótimo nos próximos três anos (2016-2018).

Os vinhos que estamos apresentando neste mês são, sem dúvida, um convite pra descobrir um novo país. Para muitos associados, esta será a primeira vez em contato com estas uvas originárias da Turquia: a Kalecik Karasi e a Öküzgözü.

ERRATA: O valor de mercado destes vinhos é de aproximadamente R\$80,00.

Casa Cisca 2012

Monastrell | D.O. Yecla | Espanha



O Vinho na Espanha (2012)

Superfície de vinhedo: 1.021.000 Hectares

Ranking mundial de superfície de vinhedo: 1º

Volume de vinho produzido: 45.650.000 hl

Ranking mundial por produção de vinho: 2º

Dados OIV 2013

seleção
Obras
Primas



Seleção Obras-Primas

Texto: Alberto Pedrajo

MONASTRELL, A UVA DO LEVANTE ESPANHOL.

Esta Seleção Obras-Primas nos aproxima de uma variedade complexa, difícil de ver entre os grandes. Por isso, quisemos nos aproximar da sua origem, apresentando-lhes um dos melhores monovarietais de Monastrell, que fará com que adorem esta uva.

A Monastrell, variedade originária do levante espanhol, tem estendido seu cultivo a outras latitudes com diferentes sinônimos. Na França, a variedade é conhecida como Mourvèdre, nome que provém do topônimo visigodo da cidade de Sagunto (Murviedro), em Valencia. Em Portugal, Califórnia e no sul da Austrália é conhecida como Mataró, cidade próxima a Barcelona.

A Monastrell necessita de um clima cálido para amadurecer. Adaptada ao clima mediterrâneo, essa uva encontrou seu habitat ideal nas diferentes regiões vitivinícolas nas quais o clima seco e as mudanças de temperatura entre dia e noite, inverno e verão, transformam-se em aliados. Os principais vinhedos desta variedade encontram-se na Espanha, França, Austrália e Estados Unidos.

Espanha (Monastrell): é plantada principalmente na região do levante, ao leste e sudeste do país, mesmo que esteja presente em outras regiões como Navarra, Madri ou Extremadura.

França (Mourvèdre): localizada em toda a costa mediterrânea do sul da França, seu cultivo se destaca nas regiões vitícolas de Bandol, Languedoc-Rosellón e Châteauneuf-du-Pape, onde encontrou espaço na produção de vinhos tintos de grande qualidade. No passado, foi a uva mais estendida na Provence, mesmo que na atualidade seu cultivo já não se destaque.

Austrália (Mataró): a maioria das plantações encontram-se no sul da Austrália e Nova Gales do Sul, onde, além de vinhos tintos secos é utilizada para a elaboração de vinhos fortificados, graças a seu alto potencial alcoólico.

EUA (Mataró): esta variedade foi introduzida no final do século XIX no sul da Califórnia. Nas últimas duas décadas, e como consequência do sucesso alcançado por alguns vinhos monovarietais, seu cultivo se estendeu ligeiramente.

Em geral, é uma variedade pouco produtiva, com cachos compactos, grandes e pequenos e casca grossa, uma vez que seu cultivo ocorre principalmente em lugar seco. Os solos onde se obtêm os melhores resultados costumam ser profundos, bem drenados e com a presença de calcário.

Quando alcança a maturidade fenólica, normalmente no momento em que o conteúdo de açúcar nas uvas vai adquirindo o volume alcoólico entre 13,5% e 14%, a Monastrell permite obter vinhos tintos de boa coloração,





geralmente vermelho-púrpura intenso, com toques violetas, muito expressivo e frutado no nariz, com taninos vivos na boca e grande estrutura. Se o cultivo dessa uva for equilibrado, mantém a acidez natural e costuma dar vinhos muito saborosos, com muita fruta, fáceis de beber. Eles agradecem a passagem por madeira, principalmente com o “coupage” de outras variedades que melhoram seu conjunto, uma vez que essa uva tem alto poder de oxidação. A Monastrell também aporta resultados positivos nos vinhos elaborados pelo sistema de maceração carbônica.

Esta varietal é capaz de produzir vinhos modernos e de grande qualidade, mesmo sendo uma grande desconhecida para o consumidor em geral. Aos poucos, ela vem sendo reconhecida pelos grandes críticos internacionais, que colocaram a Espanha e seus velhos vinhedos de Monastrell no palco. Quando se trata de falar da Monastrell na Espanha, devemos reconhecer o trabalho que a “Bodegas Castaño” vem realizando com esta varietal. Com firmeza, tensão e força, Ramón Castaño, fundador da bodega, conseguiu com que seus vinhos de Monastrell, fossem amplamente reconhecidos, elaborando autênticas joias enológicas como este Casa Cisca.



BODEGAS CASTAÑO

Em 1950, Ramón Castaño Santa, filho e neto de viticultores, construiu uma bodega e começou a ampliar os vinhedos familiares, com o objetivo de desenvolver seu projeto a começar do vinhedo.

Na década de 1980, os filhos de Ramon começaram a participar do projeto. O primeiro foi o primogênito, Ramón, que tinha estudado enologia e que se converteu na alma mater da “revolução dos tintos” de Yecla. Logo, Juan Pedro se encarregou da gestão e administração e, por último, foi Daniel quem tomou as rédeas da comercialização no mercado exterior. Hoje em dia, Bodegas Castaño é um dos produtores de vinho mais relevantes do sudeste espanhol, por sua tradição e conquistas com as variedades autóctones e a adaptação de uvas forasteiras ao clima e ao solo da D. O. Yecla. A família Castaño sempre foi pioneira na região, com uma extensão de vinhedos de aproximadamente 500 hectares.

A experimentação constante no vinhedo e na bodega, o conhecimento do entorno, as diferentes tipologias de solos onde se localizam os vinhedos, dentro da D.O. Yecla, são a origem deste Casa Cisca 2012 que estamos apresentando este mês.

Seus vinhedos são o ponto-chave do projeto e estão divididos em quatro fincas, em diferentes pontos da Denominação de Origem Yecla:

LAS GRUESAS (160 hectares)

Situado na zona norte de Yecla.

Terreno calcário-pedregoso. Variedades de uva: Monastrell, Garnacha, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Garnacha Tintorera, Cabernet Franc, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

EL ESPINAL (116 hectares)

Situado na zona sudoeste de Yecla.

Terreno fundamentalmente argiloso. Variedades de uva: Monastrell, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Macabeo e Garnacha Tintorera. Nesta finca, encontra-se um vinhedo experimental onde existem 16 variedades tintas e brancas de outras latitudes, submetidas a controles permanentes e vinificações experimentais para estudar o potencial das novas variedades de uva, após sua adaptação ao solo e clima.

POZUELO (135 hectares)

Situado na zona noroeste de Yecla.

Terreno fundamentalmente calcário. Variedades de uva: Monastrell, Garnacha, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Garnacha Tintorera e Macabeo.

ARABÍ (32 hectares)

Situado na zona norte de Yecla, no sopé do monte Arabí.

Terreno pedregoso. Variedades de uva: Monastrell, vinhedo velho com poda tradicional.

Paralelamente ao desenvolvimento de seus vinhedos, a família Castaño, há anos, tem apostado em um desenvolvimento tecnológico maior em suas instalações, em prol da qualidade e uma maior competitividade, com um claro espírito empreendedor. A bodega progressivamente adquiriu os equipamentos de maceração, estabilização e vinificação mais modernos do mercado, com seleção de uvas e câmara fria para a seleção e maceração pré-fermentativa, melhorando continuamente o conjunto das instalações. A progressão tecnológica fica associada a um único parâmetro – a qualidade.

“Por que selecionei”. por Dario Taibo.

Selecionamos o Casa Cisca porque esse vinho responde à perfeição os critérios para obras-primas. É um vinho emblemático, constantemente citado entre os grandes vinhos espanhóis, e sua fama corresponde de forma justa à sua qualidade.

seleção
Obras
Primas

Casa Cisca 2012 Monastrell I D.O. Yecla | Espanha

País: Espanha

Região: Murcia

Indicação Geográfica: D.O. Yecla

Uvas: 100% Monastrell

Crianza: 16 meses em barril de carvalho

Graduação alcoólica: 15%

Produtor: Bodegas Castaño

Casa Cisca é um desses vinhos que emocionam. Uma vez degustado, será difícil esquecê-lo. Uma joia da enologia espanhola!

O vinho: vinhedos de 60 anos de Monastrell crescem sobre solos pobres, o que limita o rendimento da planta, que não supera os 1800 kg/ha. Essa é principal arma deste vinho: uvas equilibradas e concentradas que servem de base para a elaboração deste incrível Casa Cisca. Uvas de pura expressão e essência de Monastrell.

A uva foi vindimada após rigorosos controles de amadurecimento na segunda semana de outubro de 2012. A uva foi colocada em pequenos depósitos de aço inoxidável, onde foi feita uma maceração pré-fermentativa, antes de iniciar a fermentação alcoólica. Uma vez finalizada a fermentação, o vinho permaneceu com as cascas, para continuar com a extração de polifenóis e aromas da uva. Quatorze dias depois do encubamento do vinho, ele foi prensado e trasfegado. Um ou dois dias depois, após a decantação das cascas e partículas mais grosseiras, o vinho foi introduzido diretamente em uma seleção especial de barris de carvalho novos, onde realizou sua fermentação malolática e completou sua crianza por um período de 16 meses. Finalizada sua passagem no barril, os vinhos de todos os barris foram catados e foram selecionados aqueles nos quais o vinho alcançou uma perfeita harmonia e o perfil procurado pelo enólogo. Após a “assemblage” dos barris selecionados, permaneceu em depósito para a decantação espontânea, completando seu afinamento e integração, antes do engarrafamento.

Cata: profundo vermelho-ameixa com destacável lágrima.

Necessita respirar. As primeiras notas de fruta muito madura e finos tostados de madeira vão aparecendo, enquanto agitamos a taça, abrindo a paleta de aromas. Frutas vermelhas em conserva, sutis especiarias, cacau, cortiça e finos tostados. Na boca, uma palavra basta para defini-lo: envolvente! Vinho pleno, camudo, com boa estrutura e perfeita acidez, que dá entrada e longitude ao vinho. A fruta é abundante ao longo do trago, e seu tanino é doce e integrado.

Harmonização: como costuma ser habitual em nossas catas, gostamos de experimentar o vinho com uma harmonização. Desta vez, estava claro que uma boa carne, como por exemplo, um filé mignon, acompanharia perfeitamente este Casa Cisca. A dúvida residia em acertar o molho que deveria acompanhá-la, sem tirar o protagonismo da carne ou do próprio vinho. Finalmente, declinei por uma redução de vinho tinto e pêssegos mirtilos, uma receita simples e fácil, que harmoniza perfeitamente.

O serviço: degustar a uma temperatura compreendida entre os 16 e os 17°C. Não é recomendável decantar o vinho para melhorar sua oxigenação. No momento, não é estritamente necessário. Podemos substituir a decantação, servindo-o em uma taça mais aberta para que o vinho respire.

Se optarmos por guardá-lo e não o consumir no momento, será necessária a sua oxigenação. Neste caso, recomenda-se oxigená-lo em um decanter de fundo largo por, pelo menos, 30 minutos antes do consumo. Se for decantá-lo, atenção com a temperatura. Não descuidem do tempo. Também não recomendamos encher a taça, para evitar o aquecimento do vinho e para que o álcool não interfira no consumo.

Casa Cisca não foi filtrado, por isso pode desenvolver um sedimento natural na garrafa com o tempo. Esse sedimento não é um defeito, podendo ser retirado com decantação prévia.

Guarda: pronto para ser consumido, mas, sem dúvida, os próximos anos lhe cairão bem: dois ou três anos lhe aportarão complexidade. Em boas condições de conservação, estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos 10 anos (2015 – 2025).

Preparem-se, mais uma vez, para desfrutar de uma seleção exclusiva. Casa Cisca 2012 é um nonovarietal de Monastrell, concentrado, intenso, com harmonia em boca e nariz impressionante. E não somos os únicos a dizer isso, mas também publicações como Robert Parker Jr., que lhe outorgou 92 pontos para a safra anterior, e o guia Peñin, com 95. Ambos destacam a elegância e finura deste vinho, que desafia a tradicional potência dos vinhos monovariais de Monastrell do levante espanhol.

Liquidificador



Na cozinha tem história

Texto: Fábio Rodrigues Angelini

Sabe aquela vitamina de frutas bem batidinha e homogênea, borbulhando de gostosa? Ninguém sabia o que era isso no início do século XX. Mas se existiu alguma, foi por milagre. Quem se atrevesse a prepará-la em casa deveria ter paciência de Jó para cortar, picar, transformar os alimentos sólidos em pedacinhos minúsculos, depois triturar, socar e chacoalhar até obter uma densidade bebível. O mesmo vale para as sopas, que eram muito mais pedaçadas do que cremosas, e até para os sucos de frutas: o espremedor só seria inventado em 1916. Na época, só se tinha à mão pilões, raladores e peneiras. Nada de liquidificador para obter consistências diferentes.



Em 1885, Rufus M. Eastman patenteou o primeiro tipo de misturador que se tem notícia. Mas tudo começou a mudar realmente a partir de 1910, com a chegada do liquidificador doméstico, que foi o primeiro aparelho de cozinha motorizado. Aliás, este motor (movido a correia de transmissão) era uma enormidade, acoplado a um pequeno carrinho de ferro, uma espécie de monstro híbrido, meio liquidificador, meio batedeira.

Esta inconveniência foi resolvida em 1922, quando Stephen Poplawski teve a brilhante ideia de instalar lâminas giratórias no fundo de recipiente, movidas por um motor elétrico e compacto onde o copo era encaixado. Assim nascia a configuração clássica dos liquidificadores e também a Stevens Electric, primeira fábrica da história a produzir o item. A empresa abastecia a Soda Fountain, rede especializada em bebidas gaseificadas e vitaminas, muito popular nos Estados Unidos até os anos 50.

Enquanto os ianques concentravam seus esforços em incrementar receitas de milk shake – hábito que ajudou a vender e difundir o utensílio –, os laboratórios ingleses utilizavam-no principalmente para combinar substâncias químicas. No entanto, havia na América um cientista em particular que usava o liquidificador enquanto trabalhava: Jonas Salk, criador da primeira vacina contra a poliomielite. Outro nome importante para a evolução da peça foi Fred Osius, sócio-proprietário da empresa de equipamentos de cozinha Hamilton Beach Co. Além de promover melhorias significativas no design de Poplawski – agora já com um motor embutido e bem menor –, passou a produzir o aparelho em escala industrial. Em 1933, Osius finalizou e lançou o Miracle Mixer.

É aqui que entra outra figura marcante: Fred Waring, famoso integrante da big band “Fred Waring and the Pennsylvanians”, mas também ex-estudante de arquitetura, engenharia e apaixonado por engenhocas. Ele entrou com inputs novos, dinheiro e marketing para auxiliar Osius. Ao final dos anos 30, Waring redesenhou o produto, adquiriu seus direitos, descartou Osius, renomeou a empresa e o liquidificador, agora o Waring Blender. O instrumento continuou avançando sob sua liderança, que trouxe motores mais potentes, modelos mais compactos, copo de plástico com alça, novos designs e até o mixer manual. A quilometragem de Waring como músico foi de grande ajuda para disseminar seus produtos entre bares, restaurantes, bartenders, chefs e lojas de departamento. Em 1954, o Waring Blender atingiu a marca de 1 milhão de unidades vendidas. E a Waring Co prossegue em atividade.

Hoje, a disputa pelo mercado de liquidificadores é bem mais feroz, assim como as estratégias de marketing implementadas. Maior exemplo disso é o programa viral “Will it Blend?”, do You Tube, patrocinado pela fabricante Blendtec. Nele, o próprio fundador da empresa aparece colocando os mais diversos gadgets dentro dos seus potentes eletrodomésticos. Vuvuzela, smartphones e tablets já foram as vítimas deste barulhento teste de resistência. Praticamente todas viraram pó. Mesmo as que passam no teste ficam irreconhecíveis, quando as lâminas param de girar.

Guerrilhas à parte, a mensagem principal permanece: a utilidade da invenção tornou a arte culinária mais prática e criativa, transformando ingredientes sólidos, originando receitas apetitosas, conferindo a velocidade que os tempos modernos exigem. São tortas, bolos, mousses, waffles, pães, drinques, pizzas, sorvetes, batidas, pudins, panquecas, uma variedade sem fim. Experimente pesquisar no Google, você vai ver.

Ao percorrer lojas e sites em busca de um novo aparelho, também nos deparamos com uma imensa lista de modelos, tipos e características. E além dos liquidificadores, há os mixers e processadores. Como escolher o certo? O essencial é optar pelas marcas tradicionais. E quanto ao material da jarra? Plástico é mais leve, mas deixa odores residuais. Vidro é mais caro, bonito e pesado, meio preocupante com crianças e idosos em casa. Inox pode ser a melhor opção, porque elimina todos os problemas anteriores, além de durar muito mais.



Quando criou o termo “liquidificador” no Brasil, em 1944, Waldemar Clemente, dono de uma empresa de produtos elétricos chamada Walita, não poderia imaginar a dimensão que o negócio ganharia, nem a revolução que ele traria ao cotidiano doméstico. Misturando tudo isso, temos um retrato fiel da atualidade: a cozinha, que durante muitos anos foi vista como uma prisão, de rotina pesada e monótona, virou um ambiente cercado de experiências tecnológicas fascinantes, que valoriza o bem receber e o prazer do preparo.

Nada agradável, porém, é a tarefa da limpeza. Nem todos os liquidificadores vêm com a função autolimpante. Se o seu não tem, evite limpar o fundo da jarra com esponja, não adianta. E se ele também não veio com pino de segurança, não aperte o “pulsar” por engano.



Há algo de grande em alguns vinhos.

Conheça a **Seleção Grandes Vinhos**, a seleção trimestral que explora vinhos de origens e cortes fora do alcance da Seleção Mensal e com algo de grande.

Experimente.

Seleção **Grandes Vinhos**

Para receber esta seleção, inscreva-se por telefone, e-mail ou website.

0800 774 0303

www.sociedadedamesa.com.br

atendimento@sociedadedamesa.com.br

Sociedade
da Mesa

clube de vinhos





Entrevista

Texto: Ana Caldeira

Patricia Schmidt



A história da ex-publicitária paulistana Patricia Schmidt parece um conto de fadas. Não só por causa dos bolos lindamente decorados que faz desde 1999, e que remetem aqueles que os devoram a um mundo encantado de bonecos, bichos e flores feitos de açúcar e queijos. Depois de tornar memoráveis, no início de sua carreira nos anos 2000, as festas de famosos como Adriane Galisteu e Tom Cavalcante - fruto de técnicas aprendidas com feras da confeitaria como a inglesa Debbie Brown e a americana Colette Peters, Patricia vive uma vida mágica em Barcelona. Há quatro anos, casou-se com um dos maiores confeitores da atualidade, o espanhol Christian Escibà. Nesta entrevista, ela conta como conheceu o famoso pasteleiro e o trabalho estonteante que a dupla realiza na centenária Pasteleria Escibà, cujo lema é “Não só fazemos doces, criamos ilusões”.



Como você se tornou boleira?

Quando era criança, meu presente preferido era um forminho da Atma. Tive um filho prematuro e por isso ficava muito em casa. Até que um dia, em 1999, vi uma revista de culinária com bolos bonitos. Já tinha visto alguns deles nos E.U.A., em 1985, quando fiz intercâmbio. Naquela época, voltei e disse à minha mãe que queria decorar bolos. Então, quando tive meu filho, comprei uma revista e comecei a fazer bolo. Peguei uma receita de brownie e decidi fazer no formato de minibolo e dar para as pessoas de presente. Fiz a receita de pasta de açúcar da revista e melhorei da minha cabeça.

Fiz as caixas de presente, montei 15 minibolos e fui entregá-los. A primeira pessoa que entreguei quis comprar todos. Eu nem tinha calculado o preço! Um destes foi parar nas mãos de uma amiga da Claudia Bolla, filha do restaurateur (já falecido) Giancarlo Bolla, que resolveu fazer uma encomenda para o Natal. Daí peguei uma receita da minha mãe – a essa altura, eu já tinha feito um curso de cozinha na escola Wilma Kövesi. Errava a receita, não sabia fazer direito. Mas fiz um bolo que era um chapéu do Papai Noel, do qual saiam vários utensílios. Minha mãe viu e disse: se realmente você gosta disso, vá estudar.

Foi então que fez o curso na famosa escola Wilton, nos Estados Unidos?

Sim. Em abril de 2000, fui estudar na Wilton School of Cake Decorating, em Darian, um vilarejo perto de Chicago. Voltei encantada, e logo fiz um bolo para o filho de uma amiga. Acontece que na festa dele estava uma jornalista de uma revista chamada Faça e Venda, que quis conhecer meu trabalho e pediu para eu fazer minibolos. Acabaram virando capa da revista. Meu telefone não parava de tocar, em busca de aulas. Então, decidi dar aulas em alguma escola, para atender a demanda, e a Wilma Kövesi me aceitou em sua escola. Comecei então a dar aulas lá. Mas queria aprender mais e não parei de estudar. Fui fazer curso de decoração de bolos na Squires Kitchen International School, em Surrey, Inglaterra, com Debbie Brown, que atendia o parlamento britânico. Eu buscava uma disciplina, me fixava em quem trabalhava com a técnica, juntava dinheiro e ia para onde a aula estivesse acontecendo. Em março deste ano, fui a uma feira e aproveitei para fazer cursos com uma artesã de açúcar japonesa.

Você participou de eventos e também lançou um livro, não?

Além das aulas, participei de algumas edições do evento Boa Mesa (criado pelo crítico gastronômico Josimar Melo, e já extinto), não só em São Paulo, mas também em Minas Gerais. Dei aulas em Curitiba, Lisboa, Porto, Tokyo... Também lancei meu primeiro livro em 2001, "Minibolos Decorados". O livro deu certo, vendi cinco mil cópias. Em 2009, me convidaram para cuidar da confeitaria artística do curso superior de Confeitaria e Panificação da Anhembí Morumbi. Sempre gostei de dar aulas.

Hoje você trabalha com o famoso confeito espanhol Christian Escrivà. Como foi esse encontro?

Tinha ouvido falar do Christian, que atualmente é meu marido, quando houve o Jantar do Século em São Paulo, com vários chefs espanhóis, anos atrás. Tempos depois, quando fui dar aulas em Portugal, decidi ir a Barcelona ver os comentados anéis de caramelo que ele fazia. Liguei para marcar uma visita. No dia marcado, entro na loja e vejo um bolo enorme sendo decorado com caramelo. Eu tinha ido recentemente à Argentina para aprender justamente as técnicas de caramelo. Me apresentei ao Christian e ele logo me pede para assinar meu livro, que ele havia recebido de alguém aqui no Brasil. Nem acreditei.



O que mais te surpreendeu nesse encontro?

O showroom, na parte superior da loja, era indescritível. Tinha paredes de merengues pendurados, caramelos, pequenas vitrines com obras de chocolate... Falei a ele do meu interesse pelos anéis de caramelo e, de repente, ele desce uma cortina e surgem bolos enormes, lindamente decorados. Me fizeram sentar e assistir a um filme de apresentação da confeitaria, onde pude ver a diversidade do trabalho da confeitaria Escribà, que já está na quarta geração. Eles fazem bolos em paredes, os murais comestíveis, bolos que voam ou explodem, que somem e reaparecem... Quando terminou o filme, não sabia o que falar. No dia seguinte, fiquei de voltar para levar alguns anéis de caramelo para o Brasil. Quando retornei, o bolo que estava sendo feito no dia anterior seria apresentado num evento importante de gastronomia, chamado Gastronomika. Ele se chamava "pastel do futuro" e utilizava, pela primeira vez, uma tecnologia chamada mapping (com computador e projetores) em confeitaria. A ideia era mostrar como o bolo de noiva praticamente não evoluiu desde a década de 1920. Quando vi um bolo de noiva em que eram passados trechos de filmes, fiquei maravilhada! Daí, nos apaixonamos. Tinha mil coisas que eu queria perguntar a ele sobre doces, então tínhamos muito o que conversar. Voltei ao Brasil e, algum tempo depois, ele foi ao Brasil me pedir em casamento e conhecer minha família. Então vim morar com ele em Barcelona, em 2010.

A confeitaria Escribà é muito famosa, não?

Sim. Foi o bisavô do Christian, Mateu Serra Capell, que comprou a confeitaria Escribà do sogro, que existe desde 1906. O avô do meu marido, Antoni Escribà Casas, chegou a ganhar um campeonato de caramelo na França em sua época. O pai do Christian, Antoni Escribà Serra, que o sucedeu, cursou artes e aplicou tudo o que aprendeu no chocolate. Durante o período da ditadura aqui na Espanha, havia uma espécie de comercial no cinema, antes do filme, e em um deles o pai do Christian aparecia. Seguindo os franceses, ele foi o primeiro a utilizar a manteiga para fazer croissants na Espanha, onde tradicionalmente se usava banha de porco. O que quero dizer com isso, é que os Escribà sempre estiveram à frente dos outros espanhóis. O pai ganhou muitas medalhas, entre elas, a de melhor pasteleiro (que é a palavra espanhola para confeitoiro) da Europa. Quando perguntaram a ele onde queria recebê-la ele disse: no parlamento europeu. E assim foi. A última medalha que seu pai recebeu foi a medalha de ouro de Barcelona, de mérito cultural.



Como é essa troca entre vocês, dois confeiteiros de formação e cultura tão diversa?

Christian é um artista, como eu nunca conheci. Ele não tem nenhum tipo de limite, e eu sou exatamente o oposto. Então, algumas vezes nossa relação é complementar e, outras vezes, é oposta. Em termos de decoração, por exemplo, sou muito mais minuciosa do que ele. Por outro lado, o Christian faz um trabalho em bolos que envolve tanta coisa – merengues, telas, chocolate - que você não presta atenção no detalhe, pois você se encanta com o todo. Então, nesse ponto, somos complementares. outro dia ele quis modelar, mas ele não para quieto. Dia desses, ele quis fazer bolos na parede, uma espécie de instalação, de mural: forramos a parede com isopor e cobrimos com merengue. Daí colocamos de tudo: petit fours, frutas, doces, bombons em palito, plumas (plumas de verdade, não de comer). Quando ele me conheceu, o que lhe chamou mais atenção foi minha obsessão de querer que tudo no bolo seja de comer. Aqui na Espanha, eles se guiam muito pelas recordações da família, as lembranças.. Então, seguindo esse raciocínio, quando os espanhóis compram um bolo espetacular do Christian, o que eles compram é uma experiência, uma vivência, um momento único e inesquecível. Depois dos bolos na parede, passamos a fazer mesas e paisagens comestíveis.

Você vai a muitos restaurantes espanhóis, e conhece vários chefs importantes. Esse é, inclusive, o aspecto que você explora na sua coluna Doce Mundo, na revista brasileira de gastronomia Menu. Quais são seus restaurantes e chefs preferidos atualmente em Barcelona?

Adoro ir ao Tickets, do Albert Adrià, irmão do Ferran Adrià. Toda vez que vamos, tem novidades. Ele é muito versátil nas combinações e elas ficam na memória. Tomei uma espécie de sopa fria de laranja com azeitona, um tipo de combinação que jamais me passou pela cabeça. Também gosto do Casa Paloma: é um restaurante com uma decoração linda, e um conceito que me encanta, que são os pratos de toda a vida revisitados para o momento atual. O tartare e a floresta negra deles, por exemplo, são ótimos. E, entre tantos, do Dos Palillos, pequeno, de comida asiática e todo com balcões, e o Tapas 24, do Carles Abellan, para petiscar.

Caviar

Ingredientes

Texto: Paula Mendonça

Nos últimos anos, comer caviar tornou-se um dilema gastronômico em quase todo o planeta. Isso porque com o passar dos anos, estas ovas salgadas e maturadas de esturjão quase desapareceram, por conta da sobrepesca do peixe no Mar Cáspio, onde já se concentrou a maior quantidade de esturjões do mundo. A pesca do esturjão, ameaçado de extinção, sofreu uma série de restrições e regras em nível internacional. Em 2008, foi considerado banido das mesas pelo CITES (Convention on International Trade in Endangered Species on Wild Fauna and Flora), um tratado internacional para evitar que espécies se tornassem ameaçadas ou extintas por causa do comércio internacional. Assim, o esturjão, um peixe com mais de 250 milhões de anos de vida (mais pré-histórico do que os dinossauros!) tornou-se uma espécie protegida em todo o território da União Europeia.

Desde então, o caviar encontrado no mercado vem de variedades domesticadas, criadas em bacias e gaiolas de concreto, em quase uma centena de fazendas espalhadas por mais de 20 países. São lugares tão distintos quanto Israel, Estados Unidos, China e Uruguai, além de praticamente todos os países europeus. O resultado é que, se antes o ingrediente tinha uma identidade, agora o país de origem já não tem importância: vencem as ovas de melhor sabor. Pois antes, o melhor caviar vinha do Mar Cáspio, que fornecia quase toda a iguaria consumida no planeta.

Tanto é que, certa vez, o americano James Beard, famoso autor de livros de cozinha, comentou: “A ova da fêmea do esturjão provavelmente já assistiu a mais casos internacionais importantes do que todos os dignitários russos juntos”. A cidade de Astracã, na Rússia, foi um

centro de produção de caviar desde o século XVI, embora há pelo menos mil anos os russos já consumam o produto. Durante a primavera, os esturjões selvagens (o que resta deles) costumam deixar as águas levemente salinas do Mar Cáspio e migram Rio Volga acima para botar seus ovos, o que os tornou vulneráveis aos pescadores com suas redes.

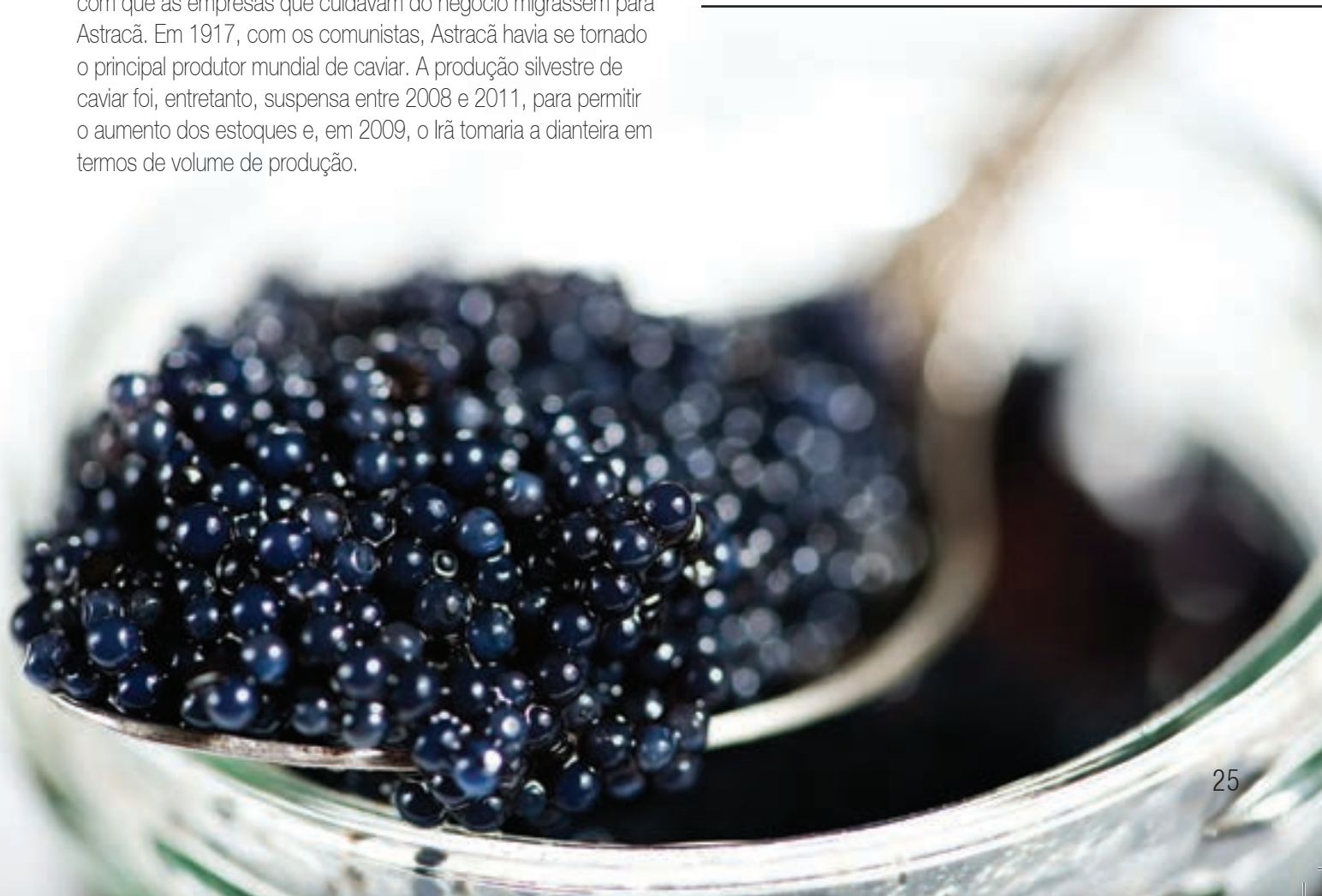
Com exceção de uma das quase 30 espécies de esturjão conhecidas – a sterlet -, todas vivem no mar. No inverno, entretanto, começam sua jornada de volta aos estuários, passando por regiões mais temperadas para deixar seus ovos – uma fêmea selvagem chega a carregar até dez milhões deles. A extinta União Soviética foi, por muito tempo, a única produtora de caviar. Mas na década de 1950, fábricas iranianas instalaram-se nas costas do Cáspio, e passaram a produzi-lo.

Embora o famoso escritor François Rabelais mencione o caviar em sua obra Pantagruel, escrita em 1532, poucos franceses conheciam a luxuosa iguaria até o início do século passado. Foi durante a Exibição Universal de 1925, em Paris, que os irmãos Melkom e Mougcheg Petrossian - da centenária boutique que leva seu sobrenome e referência no produto - promoveram degustações de caviar entre os franceses e descobriram a falta de familiaridade deles com a iguaria. Charles Ritz também parece ter sido promotor do caviar, ao colocar, à época, as delicadas ovas permanentemente no cardápio de seu luxuoso hotel Ritz.

Na Petrossian, o caviar Beluga, o mais caro de todos, de tamanho maior e cor cinzenta, agora vem da Bulgária. Já o Ossetra, menor e antigamente oriundo também do Mar Negro, nas costas da Ucrânia e da Romênia, chega da Itália. O caviar do esturjão Transmontanus, também conhecido como branco e comum nas águas do Pacífico, atualmente é um dos best-sellers da loja, e é produzido na pequena cidade de Elverta, em Sacramento, Califórnia. Aliás, até o século XIX, quem fornecia a maior parte do caviar consumido no mundo eram os Estados Unidos. Mas sua pesca predatória nas águas do Rio Delaware fez com que as empresas que cuidavam do negócio migrassem para Astracã. Em 1917, com os comunistas, Astracã havia se tornado o principal produtor mundial de caviar. A produção silvestre de caviar foi, entretanto, suspensa entre 2008 e 2011, para permitir o aumento dos estoques e, em 2009, o Irã tomaria a dianteira em termos de volume de produção.

Luxo e sedução ainda estão atrelados ao produto, mas tiveram que ser reinventados. Comerciantes europeus de caviar, como Petrossian e Kaviari, inventaram outras maneiras de promover suas “novas” iguarias, agora não mais adquiridas dos peixes selvagens do Mar Cáspio. Na Petrossian, a mais extravagante é uma edição limitada de uma lata de metal artesanalmente trabalhada, semelhante a uma caixa de chapéu. Quando cheia de caviar, peixe defumado, vodka e outras iguarias, chega a custar 10 mil euros.

Em alguns anos, portanto, em lugar da Rússia, será comum encontrar caviar vindo da China, que exporta ovas de esturjões cultivados nas frescas águas do lago Hangzhou desde 2006. E, embora não tenha o glamour de um raro caviar dourado da época dos czares, conserva na cor um pouco da memória daqueles áureos tempos. E, ao final, ainda teremos ovas para brindar com Champagne.





Mais do que trazer até você um breve dicionário gastronômico, de fácil digestão e apreciação, a intenção desta coluna é colocar em pratos limpos os significados e histórias de palavras e expressões vinculadas à arte culinária.

Macarrão, macaron, macaro 1

Quem nasceu primeiro, ou quem nasceu de quem, o macarrão ou o macaron? Há macarrão doce e macaron salgado? Foi Marco Polo quem de fato introduziu o macarrão na Itália; foi Catarina de Médicis quem lançou o macaron na França? Para falar a verdade, são tantas as teorias de origem e as pesquisas, e tantos os egos pátrios, que aqui cabe mesmo o adjetivo “macarrônico”, cunhado em 1517: mistura de elementos que torna um idioma contaminado. Ou, no presente caso, que nos impede de identificar com exatidão os primórdios de um e outro alimento. Além do mais, o cruzamento de eventos, culturas e línguas é tamanho, que fica difícil acompanhar o fio do macarrão sem perder a linha do tempo.

Antes do lendário explorador veneziano retornar à sua cidade em 1296, carregado de pólvora e macarrão chineses, aparecia no testamento do genovês Punzio Bastione a palavra macaronis, em referência a uma cesta de massas

secas. Macaronis vem do dialeto siciliano antigo maccari, cujo significado é achatar com força, e que por sua vez é provavelmente derivado do grego makar (sagrado, abençoado) ou de makaris (alimento feito com centeio). Relatos literários do século XII já apontavam a existência de uma indústria de pasta na capital da Sicília, Palermo, denominada itrija. Ora, retrocedendo ao Talmud de Jerusalém – livro de leis hebraicas do século V a.c. –, encontraremos menções ao itriyah, espécie de massa cozida em tiras e esmagada, utilizada em cerimoniais religiosos.

Como vemos, as histórias e os registros se mesclam e contorcem feito espaguete. Mentas mais soltinhas até inventaram que o macarrão foi surrupiado do laboratório de um alquimista italiano e depois servido ao rei, que adorou e o popularizou. Textos assírios, babilônicos e romanos têm indícios.

Árabes, italianos e chineses batem boca. Mas nenhum cientista coloca sua mão no fogo ou na panela. Uma das hipóteses mais aceitas na atualidade é a origem chinesa: em 2005, foi achado um recipiente com fios de massa cilíndrica de 4 mil anos atrás, próximo ao Rio Amarelo. A outra é fundamentada no bom senso: diz que a pasta é um alimento de criação espontânea e coletiva, surgida simultaneamente entre vários povos, logo que o homem descobriu como manipular os cereais e misturá-los com água, obtendo assim a pasta universal.

Bem, de qualquer forma, o macarrão se emaranhou pelo mundo e o mérito de aperfeiçoá-lo cabe sim aos italianos, que elaboraram mais de 500 variedades de formatos, incorporando a farinha de grano duro e a simbologia de felicidade e fartura. Massas longas como o espaguete, delicadas como o farfalle, cilíndricas como o penne, retorcidas como o parafuso. Na Idade Média, o termo macarrão era usado genericamente para designar qualquer tipo de massa, e ainda é, inclusive no Brasil.

A palavra na ponta da língua

Texto: Fábio Rodrigues Angelini



nis, macaroon, maccherone

Substantivos, substanciais, de encher os olhos e a boca

Menos representativo nutricionalmente, mas não menos agradável ao paladar, ou de origem menos controversa, é esse fenômeno arredondado e multicolor que lembra um mini-hambúrguer, o macaron. A semelhança do termo francês com a palavra italiana não é mera coincidência: maccherone ou maccarone são substantivos utilizados pelos nossos fratelli em alusão a massas finas também. Embora os franceses jurem de pés juntos (assim como a Larousse Gastronomique) que a receita já era preparada desde 791, em um monastério da pequena Cormery, a versão mais aceita é que, se tudo começou num monastério, ele ficava na Itália.

De início, a iguaria não passava de um biscoito de amêndoas sem recheio, similar aos amaretti. A transformação começou em 1533, quando a florentina Catarina de Médici casou-se com o rei Henrique II da França, e levou consigo os chefs confeitários que detinham a receita secreta do doce, então degustado exclusivamente pela nobreza. Em território francês, as primeiras a desvendarem a química dos biscoitinhos foram as irmãs do convento Saint-Sacrement, em Nancy: farinha de amêndoas, açúcar e claras em neve. Mas só após a Revolução Francesa o macaron começou a se popularizar, a partir do momento em que outras congregações passaram a produzi-lo fora dos quatro muros. Ele evoluiu de forma diferente em cada região da França, sempre conservando seus três ingredientes essenciais.

A grande revolução, no entanto, só ocorreria no começo do século XX, pelas mãos de Pierre Desfontaines Ladurée, renomado patisseries que colou os dois discos de merengue com um recheio cremoso de ganache de chocolate, e deu um acabamento liso na superfície dos macarons. Depois vieram as cores

e deram forma definitiva ao macaron parisiense, crocante por fora, macio por dentro, inesquecível por inteiro. Como seria de se esperar, o soberano da pâtisserie francesa ganhou versões pelo mundo. Os macarons ingleses e americanos (ditos macaroons) levam coco ralado em vez de amêndoas; em Porto Rico também, onde são conhecidos como besitos de coco; na Índia, adicionou-se castanha-de-caju e na Espanha, a variante leva avelãs e mel.

Após décadas meio que em banho-maria, o macaron voltou à moda com sedução e criatividade multiplicadas, virou febre em todas as confeitarias e fez do autêntico macaron parisiense objeto de desejo em vários países. Basta dar um giro pela Cidade Luz: a cada nova estação, as vitrines exibem um espetáculo de cores, perfumes e sensações sem fim, regados a caramelo, pistache, framboesa, café e até foie grass. A fama se justifica, tanto que há o Dia Mundial do Macaron, 20 de março.

Quando se comemora a queda da Bastilha mesmo?



Receita 1, 2 e 3

Texto: João Belézia www.joaobelezia.com.br
Fotos: Elayne Massaini



Vieiras Salteadas

INGREDIENTES

6 vieiras com coral
50g de manteiga sem sal
Ervas frescas a gosto (manjeriçã, alecrim e salsa)
30ml de cachaça
Sal e pimenta-do-reino

PREPARO

Pique bem todas as ervas e misture com a manteiga, sal e pimenta, obtendo uma pasta homogênea.
Em uma frigideira com a manteiga bem quente, doure rapidamente as vieiras.
Acrescente a cachaça e flambe com cuidado.
Sirva em potinhos com a manteiga de ervas.



Móveis e utensílios diferenciados, gadgets interessantes, um vinho raro, ingredientes exóticos... Sim, existem objetos de desejo também na cozinha, dos mais simples aos mais sofisticados, capazes de fazer gastrônomos, chefs, simpatizantes e até curiosos da arte de cozinhar sonharem acordados.

Aqui nesta coluna, nossos associados terão a oportunidade de conhecer alguns objetos assim. Bem-vindo à wishlist da Sociedade da Mesa.

Objetos de desejo

Texto: Amanda Ivanov

Máquina de bebidas

Imagine apertar um botão de uma máquina e com apenas um clique ter uma bebida pronta para ser degustada. Da imaginação para a realidade, recentemente lançada no mercado brasileiro, a B. Blend é uma máquina da Brastemp que impressiona pela variedade de bebidas em cápsulas que ficam prontas em questão segundos.

Versátil e multifuncional, a invenção prepara bebidas quentes, geladas e gaseificadas, além de também ser purificador de água. No catálogo de bebidas há criações de cápsulas inusitadas que são produzidas na Alemanha como os refrigerantes de cola e guaraná, energético, frapês de frutas, sucos, néctares, infusões de ervas, ice tea, chocolate quente, além da releitura de um drinque clássico, a Margarita, em versão não alcoólica.

O funcionamento da B. Blend é bem simples. Quando inserida a cápsula dentro da máquina, o leitor de código de barras reconhece qual bebida deve ser preparada e em questão de segundos, obtém-se o líquido da cápsula escolhida.



Se você achou estranho não ter cápsula de café, que já é comum ser comercializado em cápsula, por enquanto não há versão da bebida para essa máquina. Outra opção que futuramente fará parte do catálogo da B. Blend é a cápsula de cerveja, que também ainda passa por testes.

A máquina está disponível nas cores graphite, berry e pepper. O catálogo de bebidas pode ser consultado no site da máquina e os valores das cápsulas variam entre R\$ 1,49 a R\$ 4,49.

Serviço: preço sugerido: R\$ 3.499.
Mais informações: www.bblend.com.br



Um prato no tempo

Texto: Fábio Rodrigues Angelini

Imagem: Zoltan Katona / Shutterstock.com

"No mar tormentoso do Chile vive o rosado congro,
gigante enguia de nevada carne.
E nas panelas chilenas, na costa,
nasceu o caldo grávido e succulento, proveitoso.
Enquanto se cozem com o vapor os régios camarões marinhos
e quando já chegaram a seu ponto, quando coalhou o sabor
em um caldo formado pelo suco do oceano e pela água clara
que desprende a luz da cebola,
então é que entra o congro e se mergulha na glória,
que na panela se azeite, se contraia e se impregne.
Já só é necessário deixar no manjar cair
o creme como uma rosa espessa,
e ao fogo lentamente entregar o tesouro
até que no caldo se esquentem as essências do Chile,
e à mesa cheguem recém-casados
os sabores do mar e da terra
para que nesse prato
conheças o céu."

Pablo Neruda CALDO DE CONGRO

Neftalí Ricardo Reyes Basoalto recebeu o título de Doutor Honoris Causa pela Universidade de Oxford. Leu para mais de 100 mil espectadores no Estádio do Pacaembu. Foi cônsul na Birmânia e embaixador na França. Teve a sua casa saqueada e seus livros queimados após a deposição de Salvador Allende. Recebeu os prêmios Nobel de Literatura e Lênin da Paz, em 1971. Além de poeta e diplomata, Neftalí foi também um gourmet apaixonado. Ele era ninguém mais, ninguém menos, do que Pablo Neruda – pseudônimo que escolheu para homenagear o poeta tcheco Jan Neruda.

Engajamentos políticos à parte, a delicadeza e o sentimento emanam de sua obra poética, acentuadamente lírica, emotiva e humana. Homem cheio de paixões, o literato, um dos mais importantes da língua espanhola no século XX, também era um aficionado da carpintaria, do mar e da boa mesa. Tal fascínio pelo universo da comida veio bem depois da vida de pensão e estudante que teve, e da fome que passou em Santiago, vindo de Temuco, interior do país.

O tempo passou, tudo mudou e as viagens se sucederam. Neruda virou a página das privações, explorou e sorveu os prazeres gustativos, experimentou os melhores vinhos. Desprezou as dietas e gostava tanto de comer, que colecionou não só restaurantes em sua vida, mas versos que transformaram pratos em protagonistas, ingredientes triviais em escritos inspiradores, como as odes da cebola, da alcachofra e do tomate. Com maestria, rimou



O prato hoje

Fotos: Ricardo D'Angelo

gastronomia e poesia. E o peixe era sempre o prato do seu dia. Em "Oda al Caldillo de Congrio", Pablo Neruda acabou eternizando uma de suas preferências. A ode foi concebida num local bastante visitado por ele, o Restaurante Chez Camille de El Quisco, pequena cidade 60 km ao sul de Valparaíso.

O caldo de congro é uma iguaria tradicional da costa chilena, e usa o peixe como base, a exemplo da culinária nacional. O *Genypterus Blacodes*, ou congro rosa, assemelha-se a uma enguia e é bastante comum no litoral sul-americano banhado pelo Pacífico. Normalmente, o prato leva cebola, batata, tomate, pimentão, alho, azeite e vinho branco. Há versões que ainda incluem camarões ou salmão, e temperos como tomilho, coentro, louro e pimenta. No Chile, a receita e o preparo, que é relativamente simples, assumem as nuances próprias de cada localidade. Uma vez pronto, lembra bastante uma moqueca. Recomenda-se servir em travessas de cerâmica ou outras baixelas que preservem melhor a temperatura.

O congro rosa não é um peixe que você encontra em qualquer esquina do Brasil. Só importado. Por aqui, há um parente dele, um congro geralmente vendido com outra denominação: abadejo. Se por engano você levar a opção sem o "a" na frente, relaxe. Na verdade, o badejo é até mais sofisticado em sabor e textura e rende pratos mais elaborados, só que também custa mais. Por sua vez, o congro oferece um bom custo-benefício, e este caldo em particular tem certamente algo de nobre. Não fosse assim, a presidente Michelle Bachelet seguramente não o teria incluído no banquete que ofereceu ao Príncipe de Gales, na sua visita ao Chile em 2009.

Como diz Pablo Neruda em seu livro *Comiendo en Hungria*, "El desabor es como ele desamor".

CALDO DE CONGRO

4 porções - Chef Paula Larenas

INGREDIENTES

- 4 medalhões de abadejo (parecido com o kingklip ou congro)
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem chileno
- 4 dentes de alho
- ½ cebola
- 2 tomates
- 4 batatas coraila
- 1 xícara de camarões
- Coentro
- 1 xícara de vinho Sauvignon Blanc
- 2 xícaras de caldo ou fumet de peixe
- 1 xícara de creme de leite
- Sal e pimenta

PREPARO

Corte a cebola em tiras e os dentes de alho. Descasque os tomates e corte-os em 4 partes. Lave, descasque, pique as batatas em 8 partes e coloque para ferver. Quando estiverem prontas, mergulhe as batatas em água gelada e deixe repousar. Corte finamente o coentro. Para preparar a sopa, aqueça o azeite de oliva em uma panela grande ou uma tigela de cerâmica. Adicione a cebola e refogue até dourar. Acrescente o alho e os tomates, e mexa. Adicione o vinho branco, o caldo e as porções de peixe. Quando terminar de cozinhar, coloque as batatas e os camarões e cozinhe por mais 2 minutos. Tempere com sal e pimenta. Para servir, coloque em um recipiente para sopa uma fatia de peixe, batatas e um pouco do caldo com cebola, alho e tomates. Finalmente, adicione um pouco de creme de leite e coentro picado.

Almanaque



Texto: Amanda Ivanov

Aprecie sem pressa



Tendências voltadas à origem e consumo de alimentos com sabores familiares estão em alta no universo gastronômico. Pegue um taça de vinho, corte um pedaço queijo e deguste sem pensar no tempo, mas na origem de cada alimento.

Agenda cheia de compromissos, trânsito e caos consomem parte do tempo da rotina de uma grande parcela das pessoas que vivem nas metrópoles do país. Na hora da refeição, muitos mal entram no restaurante, já fazem o pedido e em menos de 20 minutos saem para voltar às suas atividades. Se você leu e se identificou com essas ações, saiba que há duas tendências no cenário da alimentação que pretendem transformar e modificar esses hábitos de consumo. São a Slow Food e a Comfort Food, que visam possibilitar uma alimentação sem pressa e com mais informações sobre o que é consumido em cada prato, e trazer aquele gostinho de comida caseira, resgatando o tempero familiar para os estabelecimentos, onde os chefs são os responsáveis por escolher a dedo cada alimento que entra na cozinha.

A Comfort Food nada mais é do que a culinária caseira, que associa aromas e sabores que fizeram parte da rotina e da infância das pessoas, ocasionando sensações inesquecíveis de momentos vividos em família ou com os amigos. A teoria aponta que a comida das avós são as mais associadas pela tendência, que nos Estados Unidos também é conhecida por Pleasant Food e vem sendo colocada em prática nas criações do famoso chef inglês Jamie Oliver, que inclusive lançou o livro Comida Caseira, pela editora Globo, no ano passado. Nos restaurantes é colocada em prática através da produção artesanal dos alimentos, releitura de receitas de família e das pesquisas que envolvem cada prato.



Antigo, porém atual

Já o conceito “comer sem pressa” surgiu há quase 30 anos, através do Movimento Slow Food, idealizado pelo italiano Carlo Petrini, ressaltando a filosofia de que a forma sobre como nos alimentamos tem profunda influência nos fatores que nos rodeiam, desde a paisagem à biodiversidade da terra e as tradições. Através de informações e ações, o conceito pretende melhorar a qualidade da alimentação em diversos lugares do planeta e conscientizar as pessoas para arranjar mais tempo para saborear e tornar o hábito vital e cotidiano de se alimentar, ainda mais prazeroso.

Outro princípio básico do movimento também é proporcionar o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente, quanto as pessoas responsáveis pela produção, os produtores, fundamentais para que os alimentos que cheguem à mesa.

Articulador do Slow Food no país e membro da Rede Sementes Livres Brasil, o biólogo Glenn Makuta avalia que o acesso à informação ocasionado pela internet tem potencializado a conscientização e o questionamento na hora de se consumir alimentos. “O movimento tem como um dos pilares a Educação do Gosto, que consiste não apenas numa educação alimentar ou nutricional propriamente ditas, mas uma abordagem mais holística, considerando toda cadeia e cultura alimentares envolvidas. Muitas iniciativas mesmo não estando diretamente relacionadas ao Slow Food, inspiram-se no movimento e em sua filosofia, de forma que esta mensagem tem um alcance bem difícil de mensurar, mas que o acesso à informação tem potencializado essa mudança de comportamento”, destaca.



Aderindo ao slow food

Substituir temperos industrializados por especiarias naturais pode ser uma porta de entrada para quem quer começar a aderir à tendência em casa, segundo Makuta. Como são utilizados em muitas receitas, é possível produzi-los em abundância, por serem práticos. “As versões ultraprocessadas dos alimentos substituíram seus correspondentes que um dia já foram artesanais e feitos em casa. Bolos, massas, sorvetes, condimentos, iogurtes, cervejas, pães, embutidos e até salgadinhos são passíveis de serem produzidos em casa. Depende muito mais da disposição da pessoa para a produção e processamento desses alimentos do que qualquer outro fator. É claro que alguns desses alimentos citados necessitam de técnicas e equipamentos adequados ou adaptados, mas nada que seja impossível de se praticar”, ressalta.

Algumas ações sociais também fazem parte do conceito Slow Food, realizadas em diversas regiões. Em São Paulo, região onde Makuta atua diretamente, há três sensibilizações que ocorrem, como o Chef na Feira, evento onde apresentam ao público alguns produtos da Feira Orgânica do Modelódromo do Ibirapuera, bairro da capital paulista, que são preparados por um chef convidado. Há também o Disco Xepa, que são banquetes gratuitos ou disponíveis a preços simbólicos, usando alimentos que seriam descartados por não satisfazer ao padrão estético que o comércio convencional impõe sobre o grande público, e a Festa Junina Livre de Transgênicos, que traz ao público questões sobre os impactos dos transgênicos na agricultura e alimentação e a necessidade de rotulagem adequada desses produtos, apresentando alternativas e releituras do tradicional receituário junino.

Para o biólogo, repensar no modelo de distribuição, consumo e descarte e entender seus desdobramentos nas esferas social, ambiental, política, econômica e cultural são requisitos básicos para mais qualidade de vida no planeta. “Podemos exigir e fomentar modos socioculturais e ambientalmente regenerativos de produção. A informação é revolucionária. Os consumidores ainda são muito desprovidos de informação acerca do alimento, colocando a alimentação em segundo plano nas prioridades. Por isso, a educação alimentar infantil também é essencial para que haja mudança a longo prazo no padrão de consumo”, expõe Makuta.

Tendências na prática

Colocando em prática as tendências no restaurante Banana Verde, especializado em culinária natural em São Paulo, a chef Priscilla Herrera é adepta das tendências Slow Food e Comfort Food por buscar novidades para a cozinha do restaurante inaugurado há 8 anos. “Eu percebi o quanto era importante manter as raízes e inovar alimentos poucos conhecidos. Quanto mais novidades produzíamos em nossos pratos, mais atiçava a curiosidade do público. Com o tempo, esses pratos tornaram-se campeões de vendas em nosso restaurante, como o risoto de arroz vermelho com gorgonzola, nozes, pera e shitake. O arroz vermelho foi esquecido de alguma forma em nossa história. Hoje ele é presente todos os dias em nosso restaurante”, conta.

A chef, que ingressou na carreira em 2004, cursando gastronomia pelo Senac, avalia que a população vem buscando mais opções saudáveis, como os alimentos orgânicos, deixando os produtores mais otimistas. Ela também conta que trabalhar com culinária natural requer um estudo aprofundado na composição dos nutrientes e combinações de cada prato. Por isso, aproximar o contato com os produtores e manter um cardápio sazonal, além da logística de como organizar, comprar e preparar os alimentos, deixando as receitas o mais frescas possíveis, são diferenciais para a qualidade da alimentação dos consumidores.

Tempero caseiro fora do lar

Trazer os sabores caseiros, resgatando a culinária de família para o restaurante é uma das ações da chef, que aponta que as pessoas cada vez mais estão sem tempo para cozinhar. “A pessoa se identifica com a proposta e se sente acolhida em um restaurante. Isso fideliza o cliente, que procura uma comida de verdade, que remeta a alguma lembrança boa. Comida tem ligação muito forte com a família e amigos, comida é cultura e educação. Comida aproxima as pessoas”, opina.

Priscila também aponta que uma medida para incentivar, e quem sabe no futuro priorizar a alimentação saudável, além de buscar informação sobre os produtos consumidos, é incentivar as crianças desde cedo a frequentar feiras orgânicas e hortas comunitárias. A chef também deixa um recado aos profissionais de alimentação que desejam ter mais qualidade na elaboração dos alimentos. “Estudar mais, testar, visitar seus produtores e procurar, de alguma forma controlar o desperdício e ajudar o planeta de uma forma sustentável, pode ser uma maneira de mudar o rumo das coisas”, conclui.



Japa orgânico

Pegando carona nas tendências que valorizam os alimentos, o idealizador da marca Sassá Sushi Delivery, Alexandre Saber, acaba de lançar um cardápio natural e orgânico para os restaurantes e serviço delivery. Por lá, os peixes e os frutos do mar são adquiridos de uma marca que controla a procedência, certificando que as iguarias possuem baixo teor de gordura saturada e ômega 3 em excesso. Além disso, o arroz utilizado na produção de sushis e temakis é orgânico e integral e as embalagens das entregas delivery são feitas em papel reciclado, indicando o valor nutricional do prato. “Tudo foi preparado visando o bem-estar e a qualidade de vida, além de ser um pedido dos próprios clientes da rede”, comenta o chef.

Saber também conta que foi necessário estudar e testar os ingredientes para conseguir aprimorar o cardápio da marca, que surgiu em 2003. “Depois de muita pesquisa, encontramos os ingredientes para uma linha de sushis, começando pelo arroz, que é a base e, sendo orgânico e integral, demandou algum tempo até conseguirmos deixá-lo no ponto em grande volume, depois escolhemos peixes selvagens com regras de sustentabilidade, como os peixes do Alasca e peixes criados no Brasil, como o Bijupirá e o Pirarucu. Temos uma linha focada em redução de sódio, maior teor de fibras, com açúcar demerara utilizado no tempero do arroz e todos os legumes e hortifrutis orgânicos”, expõe.

Apreciar as comidas levando em consideração a origem e a história que envolvem cada prato, são aspectos primordiais para degustar as iguarias, com informação e, claro, sem pressa, como ditam as tendências.



At least... Ginger Ale!



Finalmente retorna ao Brasil um dos refrigerantes mais emblemáticos da coquetelaria internacional e, com ele, muitos outros que prometem agitar a mixologia brasileira.

Após algumas décadas desde que a Antártica tirou do mercado o refrigerante à base de gengibre, o delicioso ginger ale, a categoria de profissionais de bar ansiava pelo produto para o preparo de alguns clássicos coquetéis, no caso, o Horse's Neck e o Shirley Temple. Em 2012, a Schweppes chegou a relançá-lo, mas errou feio na fórmula, e logo tirou a latinha verde escura de circulação. Neste ano, eis que uma importadora chamada Balboa presenteou-nos, não somente com o melhor de todos eles, o Canada Dry, mas também com uma série de outros refrigerantes americanos, como 7Up Cherry, A&W e Mountain Dew, entre outros.

A origem do Horse's Neck remete-nos ao ano de 1895, quando se apresentava uma receita não alcoólica apenas com ginger ale e casca de laranja em espiral, servida com gelo no copo longo highball, segundo um jornal de Fort Wayne, Indiana. Contudo, no início do século XX, o brandy foi acrescentado com algumas gotas de angostura bitter, ganhando o nome de "Horse's Neck with a Kick". Trata-se do único coquetel oficial da IBA cujo nome fora inspirado na guarnição. O espiral da casca de laranja imerso e pendurado na borda por dentro do copo lembra um pescoço (em inglês "neck") de cavalo apoiado. O emblemático coquetel possui suas variações, que são servidas com diferentes bebidas base, como o Bourbon e o Scotch. No Sofitel do Rio de Janeiro, existe um charmoso bar com o nome desse clássico, que poderá finalmente servir a bebida com os ingredientes originais, afinal, os puristas agradecem.

Por ser um coquetel que não leva bebida alcoólica em sua composição, o Shirley Temple sempre teve predileção entre as crianças, que o desfrutam pela sua cor e sabor bastante adocicado. A doçura deve-se ao grenadine (xarope de romã), misturado ao ginger ale, e para finalizar, a cereja como guarnição. Criado em 1930 no restaurante Chasen's, localizado em Beverly Hills, na cidade de Los Angeles, Califórnia, homenageava a jovem atriz Shirley Temple – frequentadora assídua do estabelecimento. Com o sucesso retumbante da atriz mirim, a popularidade do coquetel também aumentou mundialmente entre as crianças. Alguns anos depois, a demanda cresceu e, apesar de pouco saberem o significado de seu nome, o Shirley Temple continua cativando as pessoas com a sua alegria juvenil.



O HORSE'S NECK é elaborado com 2/10 de brandy e 8/10 de ginger ale, além de gotas de angostura bitter. Monte no copo longo highball com gelo envolvido com uma casca inteira de laranja, e a apoie na borda do copo. Também pode ser utilizado Bourbon ou Whisky canadense. Já o SHIRLEY TEMPLE é servido com 9/10 do mesmo refrigerante num copo longo com gelo e 1/10 de grenadine, decorado com cerejas em conserva. Ambos são coquetéis oficiais da International Bartenders Association.



SABORES DE SAL DE TODOS OS CANTOS DO MUNDO.

Uma história milenar que contém o aspecto histórico, antropológico, gastronômico e até mesmo artístico da humanidade. Além da forma e cor, os sais do mundo se diferenciam pelas suas importantes propriedades saudáveis, organolépticas e nutricionais que os tornam únicos.



www.drogheria.com

 /mrmanimportadora

 /mrmanwine

Mr. Man

Compre Online: www.mrman.com.br

Rua Beatriz, 150 - Vila Madalena - São Paulo
Tel: 11 3030 7100

Por aí, pelo mundo

Texto: D. Alejandro

No meu sacrificado trabalho com gastronomia e vinhos, sou obrigado a viajar constantemente. Claro que aproveito para desfrutar a minha paixão por tudo que compõe uma mesa seguindo sempre as dicas de amigos locais.

Baltazares

Gastronomia, Vinhos e Coquetelaria,
Melhor que em muitas Capitais da Europa

Durante o mês de setembro, percorri 2.500km dentro da Espanha, em grandes e pequenas cidades deste país. Aluguei um carro e sai em busca de novas descobertas. Este local me chamou muito a atenção: um oásis gastronômico fora do roteiro natural. A poucos quilômetros de Sevilla, na vizinha cidade Dos Hermanas. Um negócio gastronômico pensado e planejado para o futuro da Família. Antonio e Carmen, na década de 90, no século passado, receberam uma pequena indenização, construíram um humilde restaurante e educaram seus filhos dentro do negócio. Juan Carlos e Javier, gêmeos totalmente diferentes e encantadores, absolutamente hospitaleiros, cresceram, aprenderam, estudaram, viajaram e reinventaram este PETÁCULO de "Gastrobar" chamado LOS BALTAZARES - moderno, cool, impecável, de altíssimo bom gosto. Com uma fachada muito simples, mantida desde a primeira inauguração, ninguém imagina que dentro pode ser um espaço moderno de muito bom gosto e muito grande. Sua cozinha com alta tecnologia está a um nível que não deixa nada a desejar a nenhum TOP restaurante no mundo, um manuseio dos insumos com apresentação incrível, que destaca o verdadeiro sabor do tema principal do prato. Os gêmeos me prepararam uma degustação de vários pratos, harmonizados com coquetéis show que me deixaram absolutamente desnortado e me transformaram em um fã absoluto do incrível tato e sensibilidade que eles têm para suas criações. O escalope de Foie gras, sashimi de atum, os jamones, mexilhões, as carnes, os guisados, as batatas bravas, desde o mais

simples até o mais complexo dos pratos, são de lamber os beiços. Uma cozinha típica espanhola com forte influência mediterrânea: é assim que eu defino em poucas palavras este PETÁCULO estabelecimento.

A carta de vinhos é incrível e completíssima, a de coquetéis, sem comentários, tem 450 etiquetas diferentes de gin. Absolutamente alucinante!

Em certa ocasião, o diretor geral da Armani foi visitar e jantar no restaurante. Ficou tão encantado que encarregou aos gêmeos um coquetel que transmitisse a personalidade do perfume Acqua de Gioia. Ficou encantado com o resultado, que é utilizado até hoje nos eventos deste perfume.

Fui duas vezes, e posso afirmar que a cada visita é uma nova e feliz surpresa. Vale a pena, sem dúvida, conhecer este lugar. E que seja o antes possível, pois vai virar referência muito em breve no mundo gastronômico.

Valeu, Galera! Viva el buen comer y beber! Viva la Vida! Petáculo!

serviço

Los Baltazares
Av Cristobal Colon, 31 - Dos Hermanas – Sevilla –
Andaluzia – Espanha – 41700
Tel. +34 955 678 491
losbaltazares@gmail.com
Abre todo dia almoço e jantar, menos aos domingos





Orgânicos

A escolha por alimentos que nos proporcionem saúde, energia e bem-estar pode ser até fácil se pensarmos que hoje em dia temos ao nosso dispor praticamente todos os tipos de produtos que o mercado oferece, competindo por nossa atenção. Mas e os orgânicos?

Eles estão entrando devagar e tomando seu espaço em nossas mesas e carrinhos. A cultura do orgânico está crescendo e se tornando mais acessível para o consumidor. Não é nenhum bicho de sete cabeças, nada do outro mundo. Muito pelo contrário, com técnicas simples e naturais, podemos ter frutas com aromas “nunca antes experimentados”, verduras crocantes e saborosas e temperos que marcam sua presença.

Para aqueles que só têm certeza de que duvidam, sugiro que plantem sua própria horta - por que não?

Já falamos disso em edições anteriores... A horta, além de ser um contato direto com o alimento, sem intermediários, também funciona como um tratamento antiestresse eficiente. Ao cuidar da sua horta orgânica, você estará assegurando o bom desenvolvimento das mudas e garantindo o seu nível nutricional e energético.

Podemos definir agricultura orgânica como “todo sistema de produção ecológica que promove e estimula a biodiversidade, os ciclos biológicos e a atividade biológica do solo”. Entre outras características deste tipo de agricultura, sabemos que devem ser usadas técnicas naturais de controle de ervas daninhas, insetos e doenças, sempre visando diminuir a introdução de produtos externos e conseqüentemente eliminar

fertilizantes, pesticidas sintéticos e outros produtos como antibióticos e hormônios.

Para termos sucesso com a agricultura orgânica e não nos deixar levar pelo processo convencional de cultivo, devemos ter em mente três palavras: prevenção, monitoramento e controle.

Prevenção sempre! Vale estudar um pouco sobre espécies de insetos que são benéficas para espantar pragas, além de plantar variedades resistentes a pragas e doenças, de acordo com as temporadas. Regas regulares para evitar o estresse da planta e terreno limpo sem frutos podres caídos no solo também são passos importantes para prevenir problemas na sua horta.



Monitorar sua horta também ajuda a perceber se algo de errado está acontecendo, como o surgimento de alguma infestação de pragas. Seu desenvolvimento precisa ser constantemente acompanhado.

E se precisar, faremos o controle dessas pragas...mas de maneira natural, com valas e barreiras, armadilhas para insetos, inseticida à base de minerais, óleos, fungicidas e inseticidas naturais.

A fertilização natural é essencial para a agricultura orgânica. Não podemos esquecer de usar um bom adubo, preferencialmente de um sistema de compostagem que pode ser facilmente feito por qualquer um de nós. Aliás, este pode ser um bom tema para nossa próxima edição, não?

Você pode ter sua horta orgânica em casa, claro! Não precisa ter um quintal, basta ter um vaso ou uma floreira e seguir alguns simples passos.

Como já falamos anteriormente sobre cultivo de temperos, verduras e frutas, precisamos escolher um lugar com uma boa incidência de luz do sol da manhã para colocar nossa horta. O vaso ideal deve ter no mínimo 30 cm para garantir um bom desenvolvimento das raízes.

Uma boa drenagem é essencial para o bom desenvolvimento da muda. Lembre-se de colocar uma camada de argila expandida no fundo da floreira e certificar de que foi feito um furo no fundo. Uma boa camada de terra adubada ou substrato irá receber a muda. Não aperte demais a terra, mas deixe a muda fixa.

Escolha a variedade que quiser, como alface, cebolinha, pimenta, rúcula, manjeriço, alecrim, tomate-cereja...

Importante manter a terra úmida, mas nunca encharcada. Uma dica é usar borrifador para a rega.

Como a área é pequena, podemos usar de um método muito simples para o controle de algumas doenças: a catação manual. Assim que for detectada alguma anomalia em uma folha, ou algum ser estranho na sua horta, retire-o imediatamente para prevenir uma infestação. Certifique-se que eles não voltaram a aparecer, e se for o caso, busque óleos e fungicidas naturais para combatê-los.

E para espantar os insetos indesejáveis, podemos plantar citronela, hortelã ou arruda perto da nossa horta. Vale tentar.

Dica de quem sabe

Texto: Amada Ivanov

Bacalhau no ponto

Como demolhar, dessalgar e aproveitar mais a qualidade de um dos peixes mais apreciados do mundo

As festas de fim de ano estão chegando e um prato que constantemente aparece nas ceias, seja nas celebrações do Natal ou do Ano Novo, é o bacalhau. Típico prato português que une apreciadores de diversas regiões do mundo, o bacalhau é um peixe versátil, que pode ser preparado cozido ou assado. Independentemente do modo que será preparado, uma dúvida constante dos aspirantes a cozinheiros é como dessalgar o bacalhau, já que após ser pescado, passa pelo processo de salga, que retira apenas a água do peixe, preservando suas proteínas, vitaminas e minerais com o sal.

Para ajudar nessa tarefa, o renomado chef português Vitor Sobral, à frente do restaurante Tasca da Esquina e autor do livro 500 Receitas de Bacalhau (Editora Senac 2013 & Casa das Letras – 2013), lista algumas dicas que ajudam na hora de preparar o bacalhau e aproveitar todos os sabores deste peixe que tem um sabor inconfundível.

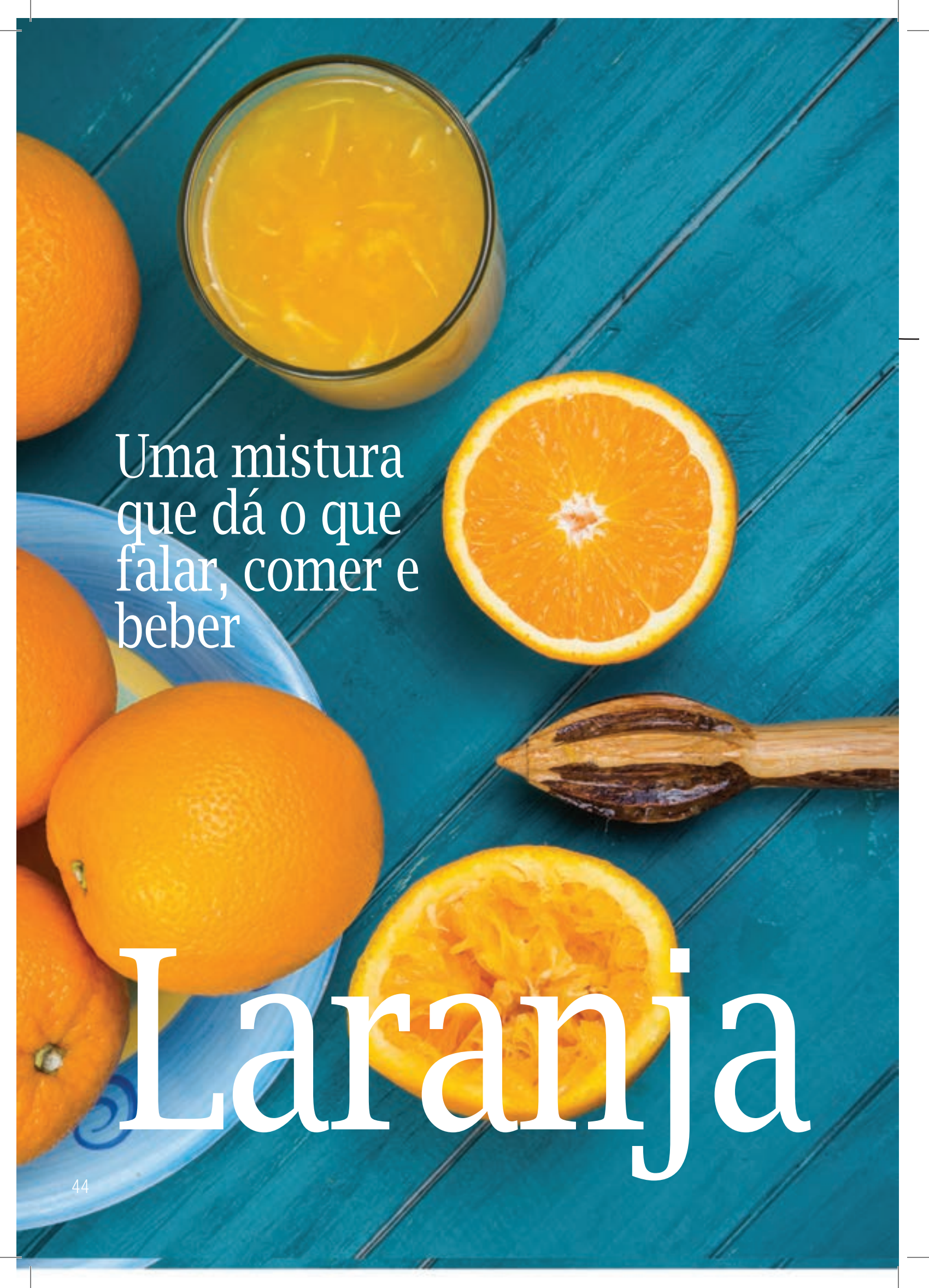
Na hora de comprar, atente-se à cor do bacalhau. Para o chef, um bom bacalhau tem que apresentar cor de palha, o que significa que está com boa qualidade. Para extrair a quantidade de sal do peixe, é necessário demolhar as postas de bacalhau em água fria, com a temperatura de no máximo 5°C. As partes altas como o lombo devem ficar de molho de 4 a 5 dias e as baixas como a cauda, de 2 a 3 dias.

Outra dica é não cozinhá-las por muito tempo, já que isso faz com que a carne fique ressecada e perca as características originais do peixe.

O chef também lembra que uma das dúvidas mais frequentes é sobre se deve ou não utilizar leite na hora de demolhar o bacalhau. Para Sobral, não é necessário utilizar leite, mas apenas água fria.

Utilizar azeites de qualidade ajuda a ressaltar o sabor excêntrico e inconfundível do bacalhau, já que o peixe e o tempero extraído da azeitona harmonizam perfeitamente.



A still life composition featuring oranges, orange juice, and a citrus squeezer on a teal wooden surface. The scene is set on a teal-painted wooden plank background. In the upper left, a glass of bright orange juice is filled with fresh orange slices. To its right, a single orange is sliced in half, showing its juicy segments. Below the glass, a wooden citrus squeezer with a dark, worn body and a light-colored handle is positioned. In the lower left, a blue and white patterned plate holds several whole oranges. Another orange slice, partially juiced, lies in the lower center. The overall lighting is bright and natural, highlighting the vibrant colors of the fruit and the texture of the wood.

Uma mistura
que dá o que
falar, comer e
beber

Laranja

Química dos Alimentos



Texto: Renato Soares

Mistura? Sim, a laranja é a filha híbrida do cruzamento da tangerina com o pomelo, batizada carinhosamente de *Citrus sinensis*.

Nativa da Ásia, plantada e consumida no mundo todo, a laranja chegou às Américas na época das grandes navegações, e hoje tem no Brasil um de seus maiores produtores mundiais, com variantes como a Laranja-Lima, mais adocicada e adorada pelas crianças; as azedas como a Bahia e a Seleta; as de sabor equilibrado como a Laranja-Pêra, e a Laranja-Cavala ou Laranja-Amarga, mais utilizada para fins medicinais como o tratamento da obesidade. Já a Laranja-Japonesa, de laranja só tem o nome. O fruto, pequeno e muito azedo, é só um parente próximo da família *Citrus*, que muitas vezes é plantado em bonsais.

Da laranja tudo se aproveita. Além do suco, que as mães gostavam de chamar de "laranjada", a fruta é quase onipresente nas cozinhas: geleias, compotas, bolos, pudins, tortas, mel (o mel da laranja é um dos mais valorizados) e até cascas de laranja cristalizadas são uma verdadeira festa para o paladar. E a natureza sábia ainda deu um jeito de fazer com que a laranja caia muito bem nas saladas e com feijoadas.

Para juntar a fome com a vontade de comer e beber, vamos conhecer um pouco mais da composição da laranja, repleta de vitaminas e substâncias que só fazem bem. Veja no quadro.

Nesta coluna você encontrará fatos e curiosidades sobre a química e composição de alimentos, além de algumas de suas contribuições para o organismo, sempre de forma leve e gostosa, no espírito de enaltecer o viver bem, com prazer e alegria.

- **Vitamina C:** quase sinônimo de laranja, aumenta a imunidade, ajuda a regular os níveis de colesterol, previne contra gripes, resfriados e até contra o envelhecimento precoce. Comendo duas laranjas por dia, a necessidade de vitamina C de um adulto é 100% atendida.
- **Vitamina A:** faz bem para os olhos, aumenta a vida das células e contribui para uma pele viçosa.
- **Vitamina B1 (Tiamina):** produz energia para várias funções do corpo e converte os carboidratos em glicose.
- **Vitamina B2 (Riboflavina):** rejuvenesce a pele, faz bem para os cabelos e as unhas, acelera o processo de cicatrização.
- **Vitamina B3 (Niacina):** antioxidante, excelente contra inflamações. Auxilia na prevenção do diabetes e protege o coração.
- **Pectina:** junto à acidez da laranja, forma um gel que ajuda a controlar os níveis de gordura.
- **Fósforo:** ótimo para fortalecer a memória.
- **Cálcio:** preserva a saúde dos ossos e dentes, melhora a coagulação e regula os impulsos nervosos.
- **Ferro:** contribui para o crescimento e desenvolvimento, além de metabolizar proteínas.
- **Potássio:** combate o estresse e regula a pressão arterial.

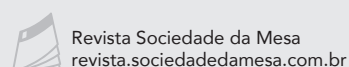
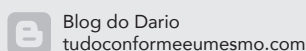
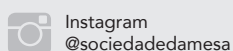
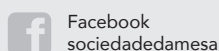
Com benefícios e sabor de sobra, é quase difícil acreditar que a laranja é pouco calórica. Mas é: tem apenas 40 calorias. E além de magrinha, é saborosa. Tudo de bom.

Promoção indique um amigo festas!

No mês de novembro ao trazer um amigo pro clube,
você ganha o presente em dobro!



Siga a Sociedade da Mesa nas redes sociais:





**INDIQUE UM AMIGO PARA
A SOCIEDADE DA MESA.**

A cada amigo que se associar,
você recebe dois pares de taças
de cristal bordeaux e seu
amigo também
ganha um par!

COMO INDICAR:



Envie um e-mail com nome,
telefone ou e-mail do seu amigo para
atendimento@sociedadedamesa.com.br.
Nós entraremos em contato com ele.

OU



Acesse
www.sociedadedamesa.com.br/indique

OU

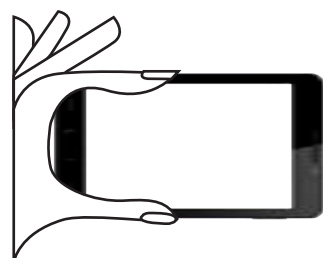


Seu amigo pode se cadastrar
diretamente:
www.sociedadedamesa.com.br/amigo
Basta que ele preencha o campo
"Quem me indicou foi" com seu
nome completo!

Promoção válida até 30 de Novembro de 2015
para amigos indicados que se associarem ao clube.

0800 774 0303
www.sociedadedamesa.com.br

**Sociedade
da Mesa**
clube de vinhos



Momentos

meu momento Sociedade da Mesa

Bons vinhos, bons pratos e boas companhias proporcionam momentos especiais, que chamamos de Momentos Sociedade da Mesa.

Você, com certeza tem muitos deles. Compartilhe conosco.

Seu momento pode ser selecionado e aparecer nesta coluna.



@betoventuri



@celsocalamita



@chrislagojaime



@cont.vanessa_viana



@fabriciadarela



@flavialestrindade



@litacampos



@millapinho



@necafi



@pablorb



@rcavini



@siolivier



@sumaiaj



@vinsetfleurs



@vivimarialima



@wineriesoftheworld



Compartilhe seu Momento Sociedade da Mesa conosco. Poste no Instagram suas fotos que traduzam melhor este momento com a **#meumomentosociedademesa** e marque nosso perfil **#sociedademesa**. As fotos escolhidas por nossa equipe serão publicadas aqui na nossa revista.

meumomentosociedadedamesa



Compartilhe seu Momento Sociedade da Mesa conosco. Poste no Instagram suas fotos que traduzam melhor este momento com a **#meumomentosociedadedamesa** e marque nosso perfil **#sociedadedamesa**.

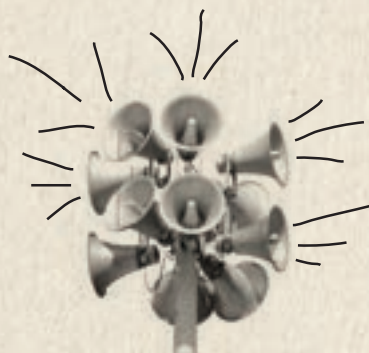
As fotos escolhidas por nossa equipe serão publicadas na nossa revista.

Participe!



clube de vinhos

0800 774 0303
www.sociedadedamesa.com.br



Notícias

Joaquín Hidalgo

O segredo da doçura sem açúcar

Quando o mundo se preocupa com ingestão de hidratos de carbono e a indústria de doces aponta para adoçantes alternativos, a pergunta histórica – por que o vinho, sendo seco, oferece doçura no coração de Bordeaux. De mãos dadas com novas investigações financiadas parcialmente pela tonelaria Seguin Moreau e pelo Doutor em Enologia Axel Marchal, uma nova luz aparece nessa velha controvérsia. Segundo o investigador, a sensação de doçura de alguns tintos deve-se ao carvalho utilizado na sua crianza. Mas não na origem, americano ou francês, e sim na espécie. Acontece que nos bosques da França estão plantadas duas espécies: pedunculado e sésil. O sésil é, segundo Marchal, o responsável pelos componentes conhecidos como QTT, que fazem a doçura. São árvores fáceis de distinguir, porém, na hora de montar os barris, entre as tábuas não há distinção da espécie. Aqui é onde o Dr. Marchal deu o golpe de mestre neste ano: inventou um teste singelo baseado no “doping” feito nos esportistas – que permite discriminar que tipo de madeira é utilizada. É tão recente este descobrimento, que só teremos a oportunidade de experimentá-lo, provavelmente, dentro de alguns anos. Entretanto, a doçura continuará sendo uma discussão filosófica ao paladar.

decanter.com

Um novo filme se mete com o vinho

Dois documentários marcaram o vinho nos últimos anos. Bottle Shock (2008), que abordou sem papas na língua o famoso Julgamento de Paris, no qual, pela primeira vez, um júri composto por franceses notáveis catou às cegas e elegeu vinhos da Califórnia, ao invés dos franceses. O outro, Mondovinho (2004), colocou o dedo na ferida do sistema de pontuação e da globalização estatística. Um terceiro filme veio à luz na abertura no Napa Valley Film Festival: chama-se “Somm: in to the bottle” e foi rodado, como um documentário sobre a elaboração de vinho pelo realizador Janon Wise. O filme procura mostrar tudo o que há dentro de uma garrafa, desde o trabalho de poda até a elaboração do vinho, passando pelas difíceis decisões comerciais e a força do jornalismo. Indispensável para todo amante do vinho, nesse filme falam os papas do assunto, procurando uma explicação. Para ficar tentado com os trailers e com algumas entrevistas, o melhor é visitar o facebook.com/sommdocfilm e deixar-se levar pelo seu conteúdo.

19 a 22 de novembro

Mondial de La Bière 2015

Pelo terceiro ano, o Rio de Janeiro recebe o Mondial de La Bière, terceiro festival internacional de cervejas realizado no Brasil, um dos maiores eventos internacionais de degustação e difusão da cultura cervejeira, que acontece de 19 a 22 de novembro. O festival pretende reunir mais de 700 rótulos de cervejas especiais para degustação e compra, com a participação de cerca de 70 cervejarias, além de chefs de restaurantes renomados, que serão os responsáveis pela gastronomia do evento.

Para promover mais conhecimento aos apreciadores de cervejas e profissionais da área, haverá uma série de programações sobre o tema nos quatro dias de evento, como workshops e talk-shows.

Os participantes do evento ganharão uma caneca para poder degustar uma imensa quantidade de cervejas, produzidas das mais diversas formas e em diversas localidades do mundo.

Além da troca de experiências entre os mestres cervejeiros e o público, e degustações de vários rótulos, ao final de cada dia de evento haverá apresentações de bandas musicais para animar a festa. O festival também proporcionará uma área de entretenimento com mesas de sinuca e pebolim para a diversão dos participantes.

Serviço:

Mondial de La Bière

Local: Pier Mauá

Av. Rodrigues Alves, 10, Centro - Rio de Janeiro, Brasil

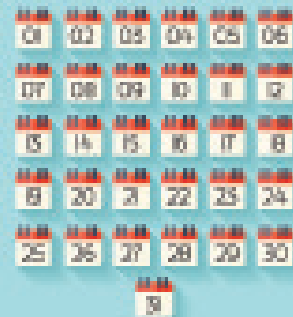
Mais informações: www.mondialdelabiererio.com

5 de dezembro

Burgers and Blends Stellenbosch, África do Sul

Vinhos e hambúrgueres na África do Sul

Já pensou em ser enólogo por um dia e criar um corte de uvas das variedades Cabernet Sauvignon, Merlot e Shiraz? No sábado, 5 de dezembro, a Spier 1692, produtora de vinhos na África do Sul, promove o encontro Burgers and Blends, no qual o participante criará um vinho de assinatura com as cepas encontradas na fazenda, que produz vinhos desde o ano 1700, situada na cidade de Stellenbosch, há cerca de 50 km da cidade do Cabo, na África do Sul. Os participantes contarão com a ajuda dos enólogos da vinícola, que indicarão algumas questões sobre as uvas utilizadas e como podem se tornar um grande vinho na taça. Como recompensa, haverá degustação dos vinhos elaborados pelos participantes com os tradicionais hambúrgueres também produzidos no local, harmonizados com iguarias como gorgonzola, chutney, pimenta-rosa e ameixa, ocasionando uma explosão de sabores.



A refeição também será harmonizada com batatas fritas e sobremesa.

O evento, que parece ser autêntico e inusitado, pode ser uma experiência inesquecível de conhecer e preparar vinhos em uma vinícola do novo mundo, mas que, pelos anos de tradição, já se consolida como uma das mais importantes do continente.

Serviço:

Burgers and Blends

Local: Spier Wine Farm

R 310 Baden Powell Rd, Stellenbosch

Mais informações: www.spier.co.za

5 de dezembro

Wine & Food Festival Christchurch, Nova Zelândia

Celebrando o verão neozelandês com vinho

Reunindo os vinhos de qualidade produzidos na Nova Zelândia, país que vem se destacando pela variedade de rótulos de tirar o fôlego, o Wine & Food Festival será realizado em 5 de dezembro, sábado, em Christchurch, a maior cidade da região da Ilha Sul e a terceira cidade do país.

A Ilha Sul possui cinco regiões produtoras de vinhos. As cerca de 40 adegas de cada uma dessas regiões serão representadas no festival, onde renomados chefs de cozinha locais e produtores de alimentos artesanais também oferecerão o melhor da gastronomia neozelandesa ao público.

No festival haverá também cursos de aperfeiçoamento da culinária com chefs famosos, seminários sobre vinhos e degustação de vários lançamentos de rótulos. Figuras como Chelsea Winter, vencedora do MasterChef Nova Zelândia 2012 e Giulio Sturla, proprietário do Roots Restaurant, que venceu como melhor restaurante do país em 2015, serão alguns dos palestrantes das masterclasses realizadas durante o festival.

Além dos vinhos e da boa comida, quem participar do festival também poderá conhecer um pouco mais sobre a cultura local, através de apresentações artísticas e musicais, e as paisagens de um dos países mais bonitos do mundo em época de verão. A apresentação do grupo musical australiano Sneaky Sound System é uma das atrações mais aguardadas do evento.

Serviço:

Wine e Food Festival - Christchurch, Nova Zelândia

Local: Hagley Park

14 Riccarton Avenue, Christchurch Central

Mais informações: www.winefestival.co.nz

Seja muito bem-vindo
e bom apetite.

saca-só

Abaixo receitas dos restaurantes participantes do Programa Saca-Rolha.

Neste espaço colocaremos receitas especiais de restaurantes que participam do nosso programa Saca-rolha.

Carré de cordeiro

De: restaurante Don Pato
Para: sua cozinha



4 carrés

200g de mandioquinha

3 buquês de brócolis

Creme de leite

Alho laminado

Redução de vinho

Sal a gosto

modo de preparo: amasse a mandioquinha, misture o creme de leite e sal a gosto, grelhe o carré temperado com sal, cozinhe o brócolis e reserve e a redução de vinho.

montagem: coloque o purê de mandioquinha no prato, espalhe e monte o carré sobre o purê. Coloque os brócolis e regue com a redução de vinho. Finalize com o alho laminado.

Sociedade da Mesa é muito
bem-vinda e não paga rolha

saca-rolha

Abaixo os restaurantes participantes do Programa Saca-Rolha.

Aqui nesta coluna, publicamos bares e restaurantes onde você, associado da Sociedade da Mesa, poderá desfrutar de bons ambientes e boa gastronomia, com a liberdade de levar seu próprio vinho sem pagar a rolha! *

Participe! Indique um restaurante, ou faça seus comentários enviando um e-mail para sacarolha@sociedadedamesa.com.br

São Paulo - capital

ARGENTINA

BÁRBARO	São Paulo	Rua Dr. Sodré, 241A - Vila Olímpia	(11) 3845-7743
CHE BÁRBARO	São Paulo	Rua Harmonia, 277 - Vila Madalena	(11) 2691-7628
ESTAÇÃO LEOPOLDINA	São Paulo	Avenida Imperatriz Leopoldina, 420, SBC	(11) 2564-7445

CONTEMPORÂNEA

011 GASTRONOMIA	São Paulo	Rua Artur de Azevedo, 613 - Pinheiros	(11) 3459-4282
CASUAL MIL	São Paulo	Rua Hungria, 1.000 - Jardim Europa	(11) 2579-1029
CENA SBC	SBC	Rua Doutor Fláquer, 571 - Centro - SBC	(11) 4123-2799
TÊTÊ À TÊTÊ	São Paulo	Rua Melo Alves, 216 - Jardins	(11) 3796-0090

ESPAÑHOLA

CALÁ DEL GRAU	São Paulo	Rua Joaquim Távora, 1.266 - Vila Mariana	(11) 5549-3210
MARIPILI	São Paulo	Rua Alexandre Dumas, 1.152 - Chácara Sto Antônio	(11) 5181-4422
PAELLAS PEPE	São Paulo	Rua Bom Pastor, 1.660 - Ipiranga	(11) 3798-7616
TORERO VALESE	São Paulo	Rua Horácio Lafer, 638 - Itaim Bibi	(11) 3168-7917
MUSEO VERONICA	São Paulo	Rua Tuim, 370 - Moema	(11) 5051-2654
TEMPRANILLO	São Paulo	R. Jacques Felix, 381 - Vila Nova Conceição	(11) 3926-5121

FRANCESA

FREDDY	São Paulo	Rua Pedroso Alvarenga, 1.170 - Itaim Bibi	(11) 3167-0977
LIMONN	São Paulo	Rua Manuel Guedes, 545 - Jardim Europa	(11) 2533-7710





ITALIANA

ANTONIETTA	São Paulo	Rua Mato Grosso, 402 - Higienópolis	(11) 3214-0079
BRÁZ TRATTORIA	São Paulo	Av. Magalhães de Castro, 12.000 – Sh.Cidade Jardim	(11) 3198-9435
COSI	São Paulo	Rua Barão de Tatuí - Santa Cecília	(11) 3826-5088
GRAZIE A DIO!	São Paulo	Rua Girassol, 67 - Vila Madalena	(11) 3031-6568
GENOVA	São Paulo	Rua Lisboa, 346 - Pinheiros	(11) 3064-3438
LA GRASSA	São Paulo	Av. Juriti, 32 - Moema	(11) 3053-9303
NICO	São Paulo	Rua Costa Aguiar, 1.586 - Ipiranga	(11) 2068-3000
BOTTEGA PARADISI	São Paulo	Rua Pirapora, 218 - Paraíso	(11) 3052-1473
SPADACCINO	São Paulo	Rua Manuel Guedes, 542 - Itaim	(11) 3032-8605
ZEFFIRO	São Paulo	Rua Frei Caneca, 669 - Consolação	(11) 3259-0932

PORTUGUESA

BACALHAU & VINHO VERDE	SBC	Rua Padre Lustosa, 388 - Centro	(11) 4123-5651
------------------------	-----	---------------------------------	----------------

URUGUAIA

EL TRANVIA	São Paulo	Rua Conselheiro Brotero, 903 - Santa Cecília	(11) 3664-8313
------------	-----------	--	----------------

VARIADA

SACRA ROLHA	São Paulo	Rua Rio Grande, 304 - Vila Mariana	(11) 4304-0300
PRAÇA SÃO LOURENÇO	São Paulo	Rua Casa do Ator, 608 - Vila Olímpia	(11) 3053-9300

São Paulo - interior / litoral

BRASILEIRA

BROTAS ZEN BISTRÔ	Brotas	Rodovia Brotas-Patrimônio, Km 15	(14) 99121-8040
-------------------	--------	----------------------------------	-----------------

CONTEMPORÂNEA

CEDRO	St. Ant. do Pinhal	Estrada do Pico Agudo, km 5	(12) 3666-1713
ESPAÇO W	Ubatuba	Av. Marginal, 2.244 - Praia Grande	(12) 3835-1374
RONCO DO BUGIO	Piedade	Estrada PDD, 128 - Bairro dos Pires	(11) 8259-7788
LION	Santos	Rua Dr. Tolentino Flgueiras, 16 - Gonzaga	(13) 3284-1893

ITALIANA

PASTA DEL CAPITANO	Ilhabela	Av. Pedro Paula de Morais, 703	(12) 3896-5241
--------------------	----------	--------------------------------	----------------

PORTUGUESA

VILA DON PATO	São Roque	Estrada do Vinho, km 2,5	(11) 4711-3001
---------------	-----------	--------------------------	----------------

URUGUAIA

EL TRANVIA	Campinas	3º piso do Shopping Iguatemi	(19) 3294-1345
EL TRANVIA	Sorocaba	Ala Sul do Shopping Iguatemi Esplanada	(15) 3243- 9221

saca-rolha

outros estados

BRASILEIRA

DIVINA GULA Maceió Av. Eng. Paulo Brandão Nogueira, 85 - Alagoas (82) 3235-1016

CONTEMPORÂNEA

DEL BARBIERE Porto Alegre Rua Jerônimo Coelho, 188 - Centro - RS (51) 3019-4202

DIVINO Nova Lima Quinta Avenida, 144 - Loja 6 - Vale do Sol, MG (31) 3541-4272

MARGARIDA CAFÉ Paraty Praça Macedo Soares, 1.829 - Centro Histórico - RJ (24) 3371-2441

ESPAÑHOLA

LA BONA PAELLA Goiânia Rua 30, 177 - St. Marista (62) 3548-1271

FRUTOS DO MAR

REI DO CAMARÃO Curitiba Rua Livio Moreira 215 - São Lourenço - PR (41) 3252-9051

ROSSO RESTÔ Florianópolis Rodovia Gilson da Costa Xavier, 201 - Centro - SC (48) 3206-7665

ITALIANA

DEGLI ANGELI Belo Horizonte Rua Francisco Deslandes, 156 - Anchieta, MG (31) 3281-7965

DOMENICO Porto Alegre Rua Pe. Chagas, 293 /20 Moinhos de Vento - RS (51) 3389-2731

PANTUCCI TRATTORIA Curitiba Rua Barão de Guaraúna, 553 - Juvevê - PR (41) 3209-3883

VILA RICA Belo Horizonte Av. Fleming, 900 - Pampulha - MG (31) 3646-9946

VARIADA

FLORES Belo Horizonte Rua Oriente, 609 - Serra - MG (31) 3227-6760

PERUANA

TAYPÁ Brasília QI 17, Comercial, Bloco G Fashion Park - Lago Sul - Brasília (61) 3248-0403

DON RALF Goiânia Alameda Couto Magalhães, 685 - Setor Pedro Ludovico (62) 3255-6185

* O nosso Programa Saca-Rolha possibilita que você, associado, leve até 2 garrafas de vinho, para acompanhar sua refeição, sem a cobrança de rolha.





novidades do mês

saca-rolha

Artusi Ristorante Florianópolis - Santa Catarina

Sob o comando do Chef Alysson Müller, um apaixonado pela Itália, o Artusi Ristorante é propício para ocasiões especiais. Com ambiente intimista e requintado, o menu apresenta especialidades de várias regiões da Itália, inspirações adquiridas nas viagens que realizou pelas cidades italianas. No menu, clássicos da gastronomia daquele país. Entre os destaques, entradas como Tartare di Manzo alla Siciliana (Steak tartar feito à moda siciliana), Polenta, Funghi i Sorpresa, e pratos principais como o Risotto alla Pescatore (Risoto de frutos do mar: polvo, camarão, lula, ostra e açafrão espanhol R\$ 69,00

serviço

Tipo de culinária: italiana
Segunda a sexta-feira, das 12 às 15h (exceto feriados) e segunda a sábado das 19 às 23h20 (todos os dias)
Rua Bocaiúva, 2090, Centro - Florianópolis, SC
Tel.: (48) 3037-2228
www.artusiristorante.com.br

Catanzaro Ristorante Curitiba - Paraná

Restaurante do Four Points by Sheraton Curitiba, eleito o melhor hotel da cidade pelo Guia 4 Rodas, o Catanzaro tornou-se referência por seu ambiente elegante e moderno, e sua culinária requintada. Sob o comando do chef Oswaldo Santos e da gerente Lívia Imperato, oferece um caprichado café da manhã com mais de 90 itens no buffet; além das mais variadas opções da gastronomia contemporânea. Destaque também para as quartas-feiras, quando acontecem as Noites da Pizza, acompanhada pelo variado buffet de saladas, e os sábados, onde é servida a tradicional feijoada.

serviço

Tipo de culinária: contemporânea
Todos os dias, da 6 às 23h
Av. Sete de Setembro, 4211, Batel, Curitiba - PR
Tel.: (41) 3340-4000

Participe! Indique um restaurante, ou faça seus comentários enviando um e-mail para sacarolha@sociedadedamesa.com.br

Aqui nesta coluna, publicamos bares e restaurantes onde você, associado da Sociedade da Mesa, poderá desfrutar de bons ambientes e boa gastronomia, com a liberdade de levar seu próprio vinho sem pagar a rolha! *



Restaurante Origens Curitiba - Paraná

Restaurante do Radisson Hotel de Curitiba, que comemora 10 anos na capital paranaense, o Origens está sob a batuta do Gerente de Alimentos e Bebidas Algeu Júnior e da chef de cozinha Cleuza Reis. O cardápio contemporâneo oferece as mais diversas opções, para agradar a todos os gostos. Às segundas e quintas-feiras, acontece o tradicional Festival de Sopas, acompanhado por um buffet completo de queijos e frios, antepastos, saladas e boutique de pães. Destaque também para o Festival da Batata Rosti, às terças, com quatro variedades de recheios, além de buffet de saladas, filé mignon e frango grelhados e muito mais.

serviço

Tipo de culinária: contemporânea
Todos os dias, da 6 às 23h
Av. Sete de Setembro, 5290, Batel, Curitiba - PR
Tel.: (41) 3351-2222

Casa Coupê Paraty - RJ

Inaugurada em 2011 e inspirada na melhor culinária boêmia dos bares paulistas e cariocas, a Casa Coupê é coordenada pela chef Verônica de Inurieta. Com ambiente e charme sem igual, serve carnes, peixes, massas, escondidinhos, estrogonofes, bobós, caldos, sopas e outras delícias.

serviço

Tipo de culinária: brasileira
Segunda a quinta-feira: das 12 à 0h
Sextas, sábados e feriados: das 12 à 01h
Praça Monsenhor Hélio Pires, 6, Centro Histórico, Paraty - RJ
Tel.: (24) 3371-6008.

* O nosso Programa Saca-Rolha possibilita que você, associado, leve até 2 garrafas de vinho, para acompanhar sua refeição, sem a cobrança de rolha.



Além da garrafa

Linha Cristal



TAÇA DE ESPUMANTE
Par de taças de cristal 228 ml
Preço para associado:
R\$ 52,00 (o par)



TAÇA PORTO
Par de taças de cristal 180 ml
Preço para associado:
R\$ 63,00 (o par)



TAÇA BORDEAUX
Par de taças de cristal 660 ml
Preço para associado:
R\$ 50,00 (o par)



TAÇA DEGUSTAÇÃO
Par de taças de cristal 255 ml
Preço para associado:
R\$ 58,00 (o par)



TAÇA BORGONHA
Par de taças de cristal 500 ml
Preço para associado:
R\$ 50,00 (o par)



DECANTER BOHEMIA
1500 ml
Preço para associado:
R\$ 65,00

SEM FRETE ADICIONAL.
Faça o seu pedido até o
último dia do mês e
receba sua compra
junto com sua próxima
caixa de vinhos*

*Pedidos sujeitos à confirmação no estoque.

Linha Vacu Vin

Conhecida mundialmente após lançar a inédita bomba a vácuo para vinhos, a marca Vacu Vin é presença obrigatória no mundo do vinho e gastronomia.



**JOGO 12 MARCADORES
TAÇAS FESTA**
Preço para associado:
R\$ 37,00



**TERMÔMETRO DE
ENCAIXE SILICONE**
Preço para associado:
R\$ 55,00



CORTADOR DE LACRE
Preço para associado:
R\$ 39,00



VACU VIN
Jogo de 2 tampas
Preço para associado:
R\$ 21,00



VACU VIN
Bomba a vácuo com 2 tampas.
Preço para associado:
R\$ 52,00



**SACA-ROLHA TWISTER
PRETO BLISTER**
Preço para associado:
R\$ 60,00



BICO DOSADOR
ABS/TPR p/ vinho
Preço para associado:
R\$ 19,00



BICO DOSADOR
para espumante
Preço para associado:
R\$ 19,00

Linha Bolsas



Bolsa "SEIS"
De lona, modelo engradado,
para até 6 garrafas.
Preço para associado:
R\$ 84,00



Bolsa "TRÊS"
De lona, com detalhes em
couro, para até 3 garrafas.
Preço para associado:
R\$ 120,00

Faça suas compras por telefone ou site até o último dia do mês e receba juntamente com sua próxima caixa de vinhos.

0800 774 0303
www.sociedadedamesa.com.br

**Sociedade
da Mesa**
clube de vinhos

Celebre!



2016

Seleção Especial de Fim de Ano

Um delicioso e exclusivo cava mediterrâneo elaborado com as variedades Macabeo e Chardonnay!

Nit del Foc Brut



Faça já o seu pedido.

Cava Brut Nature
Espanha - D.O. Cava
Valor para associado: R\$ 56,00
Valor de mercado: R\$ 80,00

Faça seu pedido pelo
www.sociedadedamesa.com.br/selecao especial

pelo e-mail
atendimento@sociedadedamesa.com.br
ou pelo telefone
0800 774 0303.

Para receber sua caixa junto com sua seleção
de dezembro, faça seu pedido até no máximo
30 de novembro.

**Sociedade
da Mesa**

clube de vinhos



seleção Mensal seleção Grandes Vinhos seleção Especial

Mais nosso estoque

Faça suas compras por telefone (0800 774 0303) ou site até o último dia do mês e receba juntamente com sua próxima caixa de vinhos. Pedidos sujeitos a confirmação no estoque.



Tetramythos Retsina
Grécia
Uva: 100% Roditis
Álcool: 12%
R\$ 49,90



Tetramythos Agiorgitiko 2013
Grécia
Uva: 100% Agiorgitiko
Álcool: 13%
R\$ 49,90



Manos Negras Red Soil Select Pinot Noir 2013
Argentina
Uva: 100% Pinot Noir
Álcool: 14%
R\$ 52,00



Barón de Kinsmore Reserva Pinot Noir 2013
Chile
Uva: 100% Pinot Noir
Álcool: 12,5%
R\$ 47,00



Barón de Kinsmore Reserva Cabernet Sauvignon 2013
Chile
Uva: 100% Cabernet Sauvignon
Álcool: 13,5%
R\$ 47,00



Castilvero Le Stelle 2012
Itália
Uva: 100% Barbera
Álcool: 14,5%
R\$ 46,50



El Pico Illana Crianza
Espanha
Uvas: 58% Merlot, 16% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Álcool: 14,5%
R\$ 47,50



El Pico Illana Petit Verdot 2014
Espanha
Uva: 100% Petit Verdot
Álcool: 14%
R\$ 47,55



Shot in the dark 2013
Austrália
Uvas: 70% Shiraz e 30% Durif (Petit Sirah)
Álcool: 14%
R\$ 47,30



Caravan 2013 Durif
Austrália
Uva: 100% Durif
Álcool: 14,5%
R\$ 49,30



Leone 2010
Itália
Uvas: 60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Álcool: 13,5%
R\$ 89,00



Château Tour Chaigneau 2011
França
Uvas: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Álcool: 13%
R\$ 109,00



Partal de Autor 2005
Espanha
Uvas: 60% Monastrell, 20% Syrah, 10% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot
Álcool: 14,5%
R\$ 93,00

Vinhos em consignação

Se você vai fazer um evento, festa ou jantar, e precisa de vinhos, consulte-nos. Consignamos o vinho para você. Assim, nem sobrá nem faltará. Sem contar que será um prazer ajudá-lo a escolher o vinho mais adequado para a ocasião. Pedido mínimo de 10 garrafas.

Celebre!

“Por que seleccionei”. por Dario Taibo.

Seleccionei este espumante para nosso fim de ano porque é um cava. Até aí, nenhuma novidade. Mas quando se fala cava, logo vem à mente a Catalunha. A D.O. Cava é um dos poucos exemplos de D.O. que não diz respeito a uma área geográfica, mas a uma ley. Este cava não é catalão, e sim de Utiel Requena, Valencia. À parte desta curiosidade técnica, esse cava está muito bom.



seleção
Especial

Próxima Seleção



janeiro, fevereiro, março, abril, maio, junho, julho, agosto, setembro, outubro, novembro, DEZEMBRO

Nit del foc Brut Nature | D.O. Cava | Espanha



País: Espanha

Região: Levante (Valencia)

Indicação Geográfica: D.O. Cava

Uvas: 90% Macabeo e 10% Chardonnay

Crianza: 15 meses em garrafa

Produtor: Unión Vinícola del Este

Conseguem imaginar as festas de fim de ano sem uma garrafa de espumante para acompanhar as celebrações? As festas se aproximam e, mais uma vez, selecionamos um delicioso e exclusivo espumante: um cava mediterrâneo, elaborado pelas bodegas União Vinícola del Este. Um “coupage” de dois variedades, Macabeo e Chardonnay, refrescante, floral e intenso, com o qual desejamos que você, associado, festeje com seus familiares e amigos.

Ainda que se trate de uma bodega relativamente jovem, sua aposta pelo contínuo reconhecimento de seus vinhos já deu frutos. Hoje elabora mais da metade dos cavas valencianos. Situada na comarca de Requena, reconhecida região vitivinícola do levante espanhol, a Unión Vinícola del Este sempre buscou a máxima expressão das uvas com as quais elabora os espumantes pelo método champenoise.

A bodega soube utilizar com perfeição as últimas tecnologias e o know-how de seus viticultores que, geração após geração, dedicaram suas vidas nestas terras ao cuidado do vinhedo. A comarca de Requena encontra-se no interior da Província de Valencia, a 70 km do Mar Mediterrâneo, com uma altitude ascendente que vai de 700 a 900 metros acima do nível do mar, na parte mais elevada. Esta situação geográfica molda um microclima com características continentais, mas dentro de um clima mediterrâneo. Este aspecto diferencia esta zona das outras da geografia do levante espanhol. A altitude e a proximidade do mar são as responsáveis por criarem as condições ideais para o cultivo do vinhedo e para a elaboração de espumantes.

É precisamente esta união entre terra, clima, tradição e saber fazer vitícola, que faz do Cava Brut Nature Nit del Foc um vinho único: boca redonda, textura cremosa, delicados aromas e borbulhas finas.

Boas Festas!

Valor para associado: R\$ 56,00

Valor aproximado de mercado: R\$ 80,00

Lembre-se de nos comunicar quaisquer alterações no envio do mês de dezembro, tais como alteração de quantidades, pedidos adicionais ou suspensão até o último dia deste mês de novembro. Pedidos sujeitos à confirmação no estoque.



Lidio Carraro Tannat Grande Vindima 2011

Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul – Brasil



País: Brasil

Região: Encruzilhada do Sul - Serra do Sudeste - RS

Uvas: 100% Tannat

Crianza: 1 ano em tanques de inox e quase 4 anos em garrafa

Álcool: 16%

Produtor: Lidio Carraro Vinícola Boutique

Atenção.

A Seleção Grandes Vinhos de dezembro terá um preço superior à sua média, bem como será distribuída em quantidades diferentes das assinadas pelos associados. Leia o artigo para saber por quê.

Uma seleção muito fora do habitual.

Eu pessoalmente considero o Tannat da Lidio Carraro, linha Grande Vindima, um dos melhores vinhos tintos brasileiros que já provei. Fiquei particularmente impressionado com a safra 2005, que já desapareceu do mercado há muitos anos. Ainda tenho uma garrafa, pela qual já recebi algumas ofertas tentadoras, mas não vendo. A safra 2011 foi particularmente boa no Brasil, e a safra do Tannat da Lidio, segundo eles mesmos, a melhor da história. Provei o vinho ainda encubado em 2011 e gostei, gostei muito. Comprei a safra toda na hora. Seria um grande erro oferecê-lo aos associados antes do tempo, pois é um vinho para guardas longas, muito longas: 10, 15 anos. Pacientemente esperei quatro longos anos e, mesmo que ainda jovem, já pode ser bebido, já mostra a que veio.

Quando o comprei, há quatro anos, a safra toda parecia mais que suficiente para a Seleção Grandes Vinhos, mas o número de associados a essa seleção cresceu mais do que o planejado, e agora são poucas garrafas. Somente poderemos servir 4 garrafas para os associados de 6, e 3 garrafas para os associados de 4. Por outro lado, devo avisar que o valor será superior à média dos vinhos da seleção Grandes Vinhos, mas o associado sempre pode suspender e acudir ao estoque de Grandes Vinhos, caso esse fato o contrarie.

Esse vinho é exclusivo dos associados da Sociedade da Mesa, insisto. Comprei a safra toda, todinha. Outras safras desse vinho estão no mercado por uma média de R\$250,00. Esta safra, por ser superior às demais, calculo que iria ao mercado por uns R\$300,00. O preço para o associado, não obstante, será de R\$186,00.

Valor para associado: R\$ 186,00

Valor aproximado de mercado: R\$ 290,00

Lembre-se de nos comunicar quaisquer alterações no envio do mês de dezembro, tais como alteração de quantidades, pedidos adicionais ou suspensão até o último dia deste mês de novembro. Pedidos sujeitos à confirmação no estoque.



“Por que seleccionei”. por Dario Taibo.

Italianos e toscanos não vêm sendo tão raros nas seleções. Este vinho, portanto, não vem pela mão da novidade. Seleccionei porque achei-o muito bom.

seleção
Mensal

Próxima Seleção



janeiro, fevereiro, março, abril, maio, junho, julho, agosto, setembro, outubro, novembro, DEZEMBRO

Príncipe del Sole 2013

I.G.T. Toscana | Itália



País: Itália

Região: Toscana

Indicação Geográfica: I.G.T. Toscana

Uvas: 50% Sangiovese + 50% Merlot

Crianza: 2 meses em “botti” de carvalho + 5 meses de barril de carvalho

Produtor: Cantina L’Arco

“Acredito que são muito felizes os homens que nascem onde se encontram os vinhos bons” - Leonardo da Vinci.

Sente-se frio na barriga quando, de repente, e após percorrer os 20 km que separam Florença até o destino, você consegue ler uma placa na estrada com o nome do povoado para qual está se dirigindo – Vinci. Chegamos a um pequeno povoado medieval no coração de Chianti, nada mais nada menos que o lugar onde nasceu Leonardo da Vinci. Entenderão como percorrer os caminhos onde cresceu Leonardo emociona.

Estamos na primavera, quando uma explosão floral percorre as colinas toscanas, é um presente da natureza, que deixa o momento mais especial. Está é a melhor época do ano para se visitar a Toscana. A temperatura não é muito alta e a fusão do terreno com os cultivos em pleno esplendor é uma alegria para os olhos.

Vamos falar sobre nossa Seleção Mensal, Principe del Sole - um vinho IGT Toscana elaborado com uvas procedentes dos vinhedos que, Cantina L’Arco, cultiva em sua finca - Vinci. A história desta bodega se iniciou em 1978 quando o empresário Don Primo Fanciullacci, fundador da bodega, adquiriu a propriedade de 80 hectares e começou com a plantação do vinhedo e a restauração das edificações existentes no lugar. A finca é um espetáculo, com ladeiras que hipnotizam e onde estão cultivados 40 hectares de vinhedo e 20 hectares de oliveiras formando um entorno impressionante que abraça a bodega no alto de uma colina.

Outra excelente seleção, com uma relação qualidade preço insuperável, onde a tradição e a modernidade estão de mãos dadas, além da uva local Sangiovese e um Merlot maduro se unem para elaborar um vinho potente, mas amável ao mesmo tempo. Desfrutem deste Principe del Sole 2013 Toscana, disposto a ser consumido já, mas com atitude para melhorar nos próximos meses na garrafa.

Valor para associado: R\$ 57,90

Valor aproximado de mercado: R\$ 80,00

Lembre-se de nos comunicar quaisquer alterações no envio do mês de dezembro, tais como alteração de quantidades, pedidos adicionais ou suspensão até o último dia deste mês de novembro. Pedidos sujeitos à confirmação no estoque.

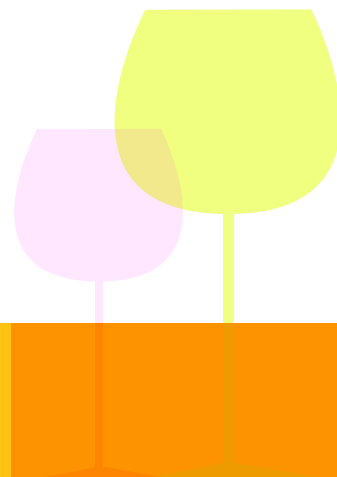


Sociedade
da Mesa

clube de vinhos

**Não importa quem você seja.
Sempre existe uma, ou muitas
razões para você ser associado
da Sociedade da Mesa,
clube de vinhos.**

Se você é um **enófilo** já com sólido conhecimento de vinhos, com certeza procura experiências novas, que não se encontram no Brasil. Nós gostamos de trazer essas novidades. As últimas vieram da Bulgária, Romênia e Geórgia, entre outras. Se você é **iniciante**, encontrará em nossas seleções uma experiência variada de sabores e informações. Se você é **econômico**, logo perceberá que nossos preços estão entre 50% e 20% abaixo do mercado e que a relação qualidade-preço dos nossos vinhos é imbatível. Já se você é **preguiçoso**, entregamos sua caixa de vinhos na sua casa todo mês. Se você é **indeciso** e não consegue escolher entre tantos rótulos, nós fazemos isso por você: provamos mais de 2 mil rótulos por ano para selecionar os 22 que apresentamos em nossas seleções. Para os **famintos** por conhecimento, a revista da Sociedade da Mesa traz um conteúdo extenso sobre o mundo do vinho e da gastronomia como um todo. Para os **livres**, na Sociedade da Mesa não existe obrigatoriedade de compra, você pode suspender o envio de sua seleção sempre que desejar e você não paga para se associar ao clube. Se você é um **amante da gastronomia**, além da revista com conteúdo gastronômico, temos o Programa Saca-Rolha, lista de restaurantes onde os associados não pagam rolha. Para aqueles que estão sempre procurando **benefícios exclusivos**, temos viagens enogastronômicas, workshops de vinhos, loja de acessórios com preços especiais e descontos em parceiros, todos exclusivos para associados. Por fim, o mais importante: se você busca o **prazer**, nossa missão é proporcionar uma experiência única, prazerosa e de alta qualidade, todos os meses, para cada um dos nossos associados.



0800 774 0303
www.sociedadedamesa.com.br