

Gastronomia

NO DIÁRIO

| Nº 38 | SANTA CRUZ DO SUL - SEXTA-FEIRA, 4 DE ABRIL DE 2014

O vinho da Copa do Mundo

❖ **Fernando de Oliveira**

Chefe de Redação
redacao@diarioregionalrs.com.br

Fundada em 1998, a pequena vinícola boutique Lidio Carraro - com sede em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, e filial em Encruzilhada do Sul -, que produz cerca de 300 mil garrafas por ano, traz em seu currículo um gol de placa: ter sido escolhida pela Fifa para produzir o vinho oficial da Copa do Mundo no Brasil, que inicia em 12 de junho.

Para tamanho êxito, a empresa venceu na eleição, no ano passado, outras concorrentes representantes do Estado e ninguém menos que a poderosa vinícola chilena Concha Y Toro. E daí nasceu o Faces, o vinho da Copa.

Criado pela enóloga da Lidio Carraro, Mônica Rossetti, de 30 anos e 13 de experiência no ramo, o Faces, que traz o símbolo oficial da Copa do Mundo estampado no rótulo, pode ser encontrado em lojas especializadas em três versões: tinto, rosé e branco.

Mônica explica que a ideia "foi criar um vinho representativo da viticultura brasileira, que traduza no seu conceito, no seu método de elaboração e no seu perfil organoléptico a identidade do Brasil".

"Foi um grande desafio selecionar uvas de lugares diferentes do Rio Grande do Sul para a criação dos vinhos comemorativos da Copa. Realizamos algo inovador, mobilizando vários parceiros em um projeto concebido especialmente para valorizar a diversidade enológica que simbolicamente expressa a diversidade humana e cultural do Brasil", conta a enóloga.

Para elaborar o Faces tinto, ela uniu onze variedades de uvas de diferentes regiões produtoras



Enóloga Mônica Rossetti fala sobre o Faces, da vinícola gaúcha Lidio Carraro, escolhido pela Fifa como produto oficial do Mundial que começa em junho

Segue na página 2 ➡

do Estado. “E o esquema tático escolhido foi o 4-4-2”, brinca.

“As uvas Merlot e Cabernet Sauvignon, que são muito conhecidas no País, foram escaladas para o ataque. Elas identificam melhor o aroma e têm maior participação no corte. No meio-campo, as uvas Pinot Noir, Tempranillo, Touriga Nacional e Teroldego conferem complexidade ao aroma e volume de boca. Já a defesa conta com as uvas Tannat, Nebbiolo, Ancellotta e Alicante, que dão estrutura ao vinho. Por fim, como goleiro temos a uva Malbec, responsável pelo retrogosto”.

O resultado dessa mistura “é um vinho original, vibrante, jovem, equilibrado, que reflete a cor, os aromas e os sabores do Brasil”, aponta Mônica, que também trabalha como consultora em renomadas empresas italianas, como o grupo



A equipe da vinícola Lidio Carraro: Patricia, Juliano, Mônica Rossetti, Giovanni, Lidio e Isabel



Faces: tinto, rosé e branco

Ferrari Spumanti, e outras vinícolas da Toscana.

Por sua vez, o Faces branco, segundo a enóloga, presta homenagem ao Rio Grande do Sul, coração da vitivinicultura no País, por meio das três uvas brancas mais cultivadas no Estado: Moscato, Chardonnay e Riesling Itálico. Já o Faces rosé traz em sua composição as uvas Pinot Noir, Merlot e Touriga Nacional.

Mônica diz que com essas versões a Lidio Carraro buscou “representar a alma brasileira que está no imaginário das pessoas: jovem, diversificada, alegre e descontraída”.

“O Faces é uma resposta do vinho brasileiro para satisfazer a nova tendência mundial de consumo com identidade própria. São vinhos de qualidade premium com a característica de perfil jovem, refrescante, fácil de beber”, acrescenta Juliano Carraro, diretor comercial da vinícola.

Expansão

Desde seu lançamento, no primeiro semestre do ano passado, o Faces só tem dado alegrias para a vinícola: já é comercializado em países como França, Dinamarca, Inglaterra, Bélgica, Canadá, Japão e Finlândia e ajudou a alavancar os lucros da Li-

dio Carraro.

Segundo a assessoria de imprensa da empresa, as exportações da vinícola mais do que triplicaram em 2013, chegando a 236%. E no Brasil, ainda no ano passado, o faturamento da Lidio Carraro cresceu 185%, quase três vezes mais do que em 2012.

Na avaliação de Patricia Carraro, diretora de marketing e relações internacionais da vinícola, “cerca de 70% dessa expansão pode ser creditada ao Faces”.

“Estamos muito entusiasmados com os resultados”, afirma, acrescentando que para este ano a Lidio Carraro projeta “crescer pelo menos 70% em relação a 2013, fortalecer as parcerias e atingir novos mercados potenciais”.

“Se o Brasil conquistar o Hexa, certamente estes números serão superados”, enfatiza.

Em Santa Cruz do Sul, você pode encontrar as três versões do Faces - definido pelo especialista Nicolas Bourcier, do jornal francês Le Monde, como “um vinho de ourives, sublime, que fica na memória e se impõe naturalmente como um dos melhores do Brasil” - na Wein Haus - Casa de Vinhos (Avenida João Pessoa, nº 895; fone 51-3711.3665) por R\$ 38,00 cada.

Receita

Bolo de nozes e passas



Ingredientes

- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara de chá preto
- 3 xícaras de farinha de matzá
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- $\frac{3}{4}$ de xícara de nozes picadas
- $\frac{3}{4}$ de xícara de passas

*Farinha de matzá é feita do pão ázimo moído. O pão ázimo é um tipo de pão assado sem fermento, feito somente com farinha e água.

Modo de preparo

- Juntar o óleo, as gemas, o açúcar, a farinha de matzá, o chá e o bicarbonato e por último as claras em neve. Misturar tudo muito bem e adicionar as nozes e as passas. Assar por 40 minutos em forma untada com óleo e farinha de matzá.

Receita

Risoto integral de camarão, curry e damasco

Ingredientes

- 150 ml de caldo de legumes
- 28g de rapadura ralada
- 150g de camarão 7 barbas
- 3 camarões grandes limpos
- 4 damascos em tiras
- 1 colher de sopa de salsinha picada
- 1 colher de sopa de cebolinha picada
- 1 colher de sopa de manteiga gelada
- 1 colher de sopa de conhaque
- 1 colher de café de manteiga

Modo de preparo

- Leve o caldo em uma panela e deixe ferver em fogo médio. Adicione o curry e em seguida o açúcar e sal a gosto. Adicione os camarões pequenos limpos e mexa. Depois despeje 150 g de arroz integral cozido com tempero à gosto e al dente. Quando estiver cremoso, sem muito líquido, adicione a salsinha e cebolinha. Misture e adicione os damascos e apague o fogo. Deixe o risoto descansar. Neste estágio, três minutos são suficiente para finalizar sozinho o cozimento, absorver o excesso de líquido e tornar mais cremoso, brilhante e aveludado o risoto. Pode adicionar queijo se preferir. Decoração: em uma frigideira aquecida, adicione fios de azeite (colher de café); coloque 3 camarões grandes e salteie-os, adicionando sal a gosto. Flambe com o conhaque.



Restaurante Mafalda Comunica:

Novidade

Sexta-feira Santa, almoço com variado buffet de peixes. Estamos aceitando encomendas pelos fones:

(51) 3713-3564 ou 9613-9101

Restaurante **Mafalda**
Tradição de Excelência

Aberto todos os feriados

Aos sábados feijoada e picanha na chapa
Aceitamos reservas para festa
Buffet a quilo e livre
Dispomos de serviços de viandas

Buffet & Rotisseria
Aceitamos encomenda por telefone

Fone: (51) 3713-3564

Travessa Haunn, 163, Esq. Rua Gaspar Silveira Martins - SCS -RS
restaurantemafalda@yahoo.com.br

Receita

Bolo de iogurte e nutella

Ingredientes

- 1 pote de iogurte natural de 170 g
- 3 ovos
- 1 pote (de iogurte) de açúcar
- 1 pote (de iogurte) de chocolate em pó
- 3 potes (de iogurte) de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 ou 2 potes de 350 g de nutella para rechear e cobrir (se quiser cobrir e rechear use 2)
- 1 pote (de iogurte) de óleo



Modo de preparo

- Não precisa de batedeira, pode ser feito à mão
 - Em uma tigela misture com um batedor os ovos e o iogurte
 - Acrescente o óleo e o açúcar e misture bem
 - Coloque o chocolate e a farinha aos poucos, misturando
 - Por último, o fermento
 - Coloque em forma de 20 cm de diâmetro, untada e en-
- farinhada
- Asse em forno preaquecido, a 180 graus, por aproximadamente 40 minutos, ou até furar com um palito e sair limpo
 - Se desejar rechear, corte o bolo ao meio e coloque nutella, senão apenas cubra
 - Coloque a outra parte do bolo e cubra todo com nutella

Receita

Filé de linguado ao molho de queijos



Ingredientes

- 6 filés pequenos de linguado
- Suco de ½ limão
- Sal
- 6 fundos de alcachofra
- Água com sal e limão para cozinhar as alcachofras

Para o molho

- 800 ml de leite desnatado
- 3 colheres (sopa) farinha de trigo
- 120g requeijão light
- 120g queijo tipo cottage
- sal
- noz-moscada ralada

Outros ingredientes

- 200g champignons frescos
- 30g queijo parmesão ralado

Modo de preparo

- Tempere os filés com sal e limão, faça rolinhos e reserve.
 - Cozinhe a alcachofra em água, sal e limão.
 - Para o molho, bata o leite, a farinha, o requeijão e o queijo cottage, com o sal e noz-moscada, no liquidificador.
 - Leve ao fogo para en-
- grossar, mexendo sempre.
- Coloque a alcachofra no fundo de um refratário e arrume os rolinhos de peixe e os champignons por cima.
 - Cubra com o molho, polvilhe queijo ralado e leve ao forno quente por aproximadamente 20 minutos.

Que tal um vinho nesta Páscoa?

Vinhos nacionais e importados para todos os gostos.



www.weinhaus.com.br

Av. João Pessoa, 895 - F: (51) 3711.3665

Venha conhecer o Espaço Contraria Wein Haus