

BRAZIL May 2017

Clube Paladar Magazine



Clube paladar

SP, maio de 2017

VIAGEM DO VINHO
TAILÂNDIA
Um novo horizonte vinico no tropical sudeste asiático

Ravioli ripieni di taleggio con funghi, chef Pasquale Mancini, Terrazo Italia

BRANCOS
Do Velho Mundo e do Novo Mundo, sempre versáteis

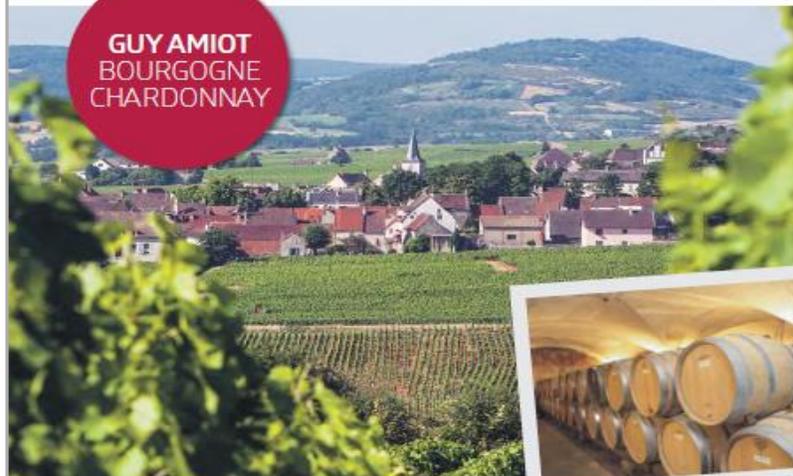
VINHO & SAÚDE
Prazer, eu sou o resveratrol!

COGUMELOS,
A CARA DO OUTONO

SUBLIME PALADAR

Da França e de Portugal, dois rótulos do Velho Mundo fecham com chave de ouro a Seleção Sublime Paladar

GUY AMIOT
BOURGOGNE
CHARDONNAY



GUYAMIOT

Em sua quarta geração, a vinícola é hoje uma das principais em Chassagne, na Borgonha. O solo local é rico em argila e calcário e as videiras estão voltadas para o sudeste, com excelente exposição solar para o crescimento das parreiras. A combinação entre a vinificação tradicional e um estilo contemporâneo resulta em vinhos elegantes e expressivos. "Uma mescla de frutado, amanteigado e tostado. Macio, com aroma de butterscotch (manteiga de pipoca) e retrogosto frutado, é um vinho interessante para queijos." (André Logaldi)

"UM CLÁSSICO REPRESENTANTE DA BORGONHA, COMBINOU PERFEITAMENTE COM A DELICADA PLANCHA DEL MARINERO"
(BRUNO TADDEUCCI)



PLANCHA DEL MARINERO

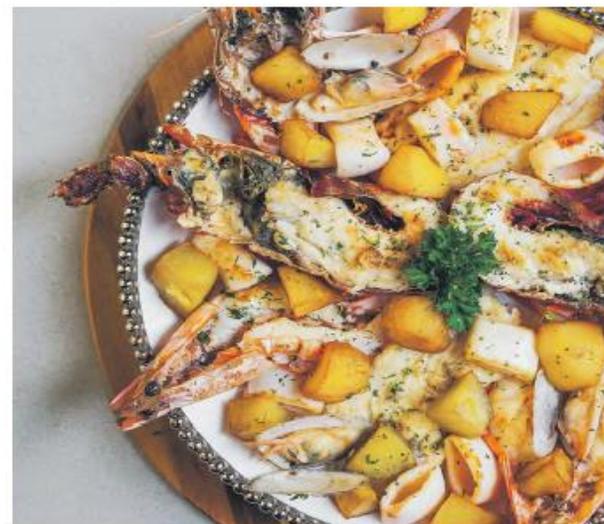
Rendimento 2 porções

Ingredientes

- 1 lagosta de 500 g aberta ao meio
- 2 camarões grandes abertos
- 2 cigalas (cavaquinhas) abertas
- 150 g de lulas em anéis
- 200 g de linguado em filé
- Suco de 1 limão
- 50 ml de azeite de oliva
- 300 g de batata
- 4 dentes de alho
- Sal a gosto

Preparo

1. Tempere todos os ingredientes com o suco de limão e sal a gosto. Coloque todos ao mesmo tempo em uma chapa bem aquecida. Em seguida, acrescente o azeite e deixe grelhar, virando de um lado para o outro para dourar de modo uniforme, durante 5 a 8 minutos.
2. Sirva a Plancha del Marinero acompanhada de batatas coradas e molho de azeite, alho e salsinha.



Guy Amiot Chardonnay

PAÍS: França
REGIÃO: Borgonha
UVA: Chardonnay
PRODUTOR: Guy Amiot

Aromas de flores brancas, com notas de pêssego e pera. Elegante, persistente e mineral.