

d destemperados

ZERO HORA,
CADERNO
DESTEMPERADOS,
SEXTA-FEIRA, 21 DE
NOVEMBRO DE 2025



Duplas imbatíveis
Receitas que
valorizam cada
borbulha | 12 e 13

Rota das taças
Confira lugares
para brindar na
Capital | 10 e 11



Sem cerimônia
No Península, o
espumante aparece
simples e bem escolhido | 8

Acreditamos no poder da gastronomia. Acreditamos que comer e beber bem alimenta a alma.

Nos conecta com o passado. Mais do que isso, nos conecta com o mundo, com outras culturas. Nos conecta com o novo.

Somos apaixonados pela possibilidade de descobrir. Novos lugares, temperos e sabores. Por experimentar.

Do simples ao que há de mais exclusivo. Na própria companhia ou com muita gente ao redor da mesa. Em casa, no bar, num restaurante, não importa aonde.

Porque acreditamos que gastronomia cura, gastronomia cuida, gastronomia transforma.

É capaz de mudar um dia, uma história, de criar memórias. Vivemos pra colocar mais gastronomia na sua vida.

DESTEMPERADOS
VIVA A GASTRONOMIA

destemperados.com.br
fb.com/destemperados
@destemperados
@destemperados

EXPEDIENTE
CURADORIA DE CONTEÚDO
Diogo Carvalho e Lela Zaniol

GERENTE
Larissa Cavalheiro

CONTEÚDO
Daiani Aguiar,
Milene Magnus,
Natália Frighetto e
Patrick Hartwig

DIAGRAMAÇÃO
Taciana Pessetto
Nadia Toscan

FALE COM A REDAÇÃO
daiani.aguiar@gruporbs.com.br

FALE COM O
PLANEJAMENTO COMERCIAL
filipe.finkler@gruporbs.com.br

EDITORIAL

Brinde a vida!

Recentemente, vivi um dos dias mais importantes da minha vida. É curioso investigar o que caracteriza um grande momento. Talvez, para cada um, haja uma definição, mas, em geral, as pessoas têm um aspecto basilar central: a conquista. E, como bons filhos do capitalismo, o material ganha força nesse conceito. No entanto, embora associemos – quase – tudo ao palpável, existem conquistas que transcendem o físico.

No fim de semana, reuni dezenas de pessoas para celebrar o amor. O planejamento de meses vivido em algumas horas mostra

que somos seres capazes de escapar do efêmero. Porque quando há intenção, as emoções permanecem, os olhos marejam e a sensação se eterniza, criando memória e um campo de energia infinito de beleza.

Digo tudo isso porque, acompanhando grandes momentos, independentemente de serem materiais ou emocionais, há elementos, também de senso comum – e ainda bem – que configuram a celebração. E o espumante é um deles. Em julho, comprei um rótulo para abrir junto do meu, agora, marido, porque estourar uma garrafa é um ritual de comemoração. E eu não podia – nem queria – deixar de

brindar essa nova fase.

Esta edição é para dizer exatamente isso: brinde com amigos, familiares, sozinho. Brinde em casa, no teu casamento, na tua formatura. Brinde o carro novo, a recuperação de uma pessoa querida, brinde a chegada de um bebê. Brinde o que conquistou ao longo de 2025. Mas, acima de tudo, brinde a capacidade de enxergar motivos para brindar. Nas próximas páginas, há dicas de onde curtir um bom espumante em Porto Alegre, receitas para harmonizar com a bebida e sugestões infalíveis da enóloga Natália Frighetto. Tim-tim! —

Daiani Aguiar

Analista de Conteúdo

NOVOS CONTEÚDOS



Festival Tartufo Bianco da Toscana ocorreu no Castelo Saint Andrews

Experiência sensorial

O Castelo Saint Andrews, em Gramado, promoveu um jantar exclusivo dedicado às trufas brancas da Toscana – e nós fomos apreciar. No Restaurante Primrose, um menu em seis tempos destacou técnica e intensidade, do tartare ao carré de cordeiro com risoto de açafrão. A programação incluiu palestra no Pub Bar com o gastrônomo Marcelo Toniollo, que apresentou curiosidades e harmonizações. O Festival Tartufo Bianco ocorreu nos dias 8 e 15 de novembro. Confira a experiência completa em GZH e acompanhe a próxima edição em @castelo-saintandrews. —



CONEXÃO DIGITAL



Leia na íntegra



Em parceria com a Pepsi®, a série destaca o xis como símbolo gaúcho

Reis da Chapa

A websérie “Pepsi® Reis da Chapa” percorre cidades como Canoas, Pelotas, Santa Maria, Passo Fundo e Caxias do Sul para registrar as lancherias que moldaram o xis como símbolo cultural gaúcho. Cada parada revela estilos próprios: pão quadrado, salada picada, prensado ou bem alto. Histórias de família, tradição de madrugada e receitas que atravessam gerações compõem o retrato afetivo da culinária local. Um mergulho na identidade gastronômica do Estado. O primeiro e o segundo episódio já estão no ar. Acompanhe tudo no nosso Instagram, o @destemperados. —



CONEXÃO DIGITAL



Assista ao vídeo



Cervejaria Bluemendorf é novidade na Encosta da Serra

Tradição alemã

Em Nova Hartz, a Bluemendorf (Rua Lineia Maria Gewehr, 1.717) inaugurou um complexo que une cervejaria, restaurante, hotel e vila germânica, trazendo a tradição alemã em um cenário amplo e acolhedor. O bufê inclui pratos como schnitzel, spätzle e matambre recheado, além de salsichas, bolinho de batata e pretzel. Produção própria de cerveja, paisagem belíssima e estrutura completa fazem do local uma nova parada obrigatória para quem busca boa gastronomia. O Diogo Carvalho foi conferir de perto e a experiência completa está lá no Instagram. —



CONEXÃO DIGITAL



Confira aqui



Natal nos Vinhedos

EVENTO GRATUITO LEVA GASTRONOMIA E ATRAÇÕES CULTURAIS PARA A SERRA EM TRÊS FINS DE SEMANA



NATANA FONTES

Com shows gratuitos, festa promete fixar o Vale dos Vinhedos como destino de Natal no RS

Quando novembro chega, o Vale dos Vinhedos ganha outro clima. As videiras seguem verdinhas, o calor pede uma taça gelada e o Natal nos Vinhedos volta a ocupar o km 21 da RS-444 com música, comida e experiências ao ar livre. A quarta edição do evento ocorre nos dias 28 e 29 de novembro e 5, 6, 12 e 13 de dezembro, sempre a partir das 18h, com entrada gratuita.

Sabores da Serra

O evento transforma a estrada em uma grande mesa coletiva. Vinícolas, restaurantes e produtores da região montam tendas nas margens da rodovia – trecho que fica bloqueado – criando um corredor gastronômico perfeito para escolher um prato, brindar com espumante e seguir curtindo a noite.

A ideia é aproveitar sem pressa. Caminhar entre os expositores, descobrir rótulos da região, pedir aquela porção que combina com o momento e se sentar para apreciar o que acontece no palco. Uma celebração que mistura enoturismo, gastron-

mia e o cenário que faz do Vale um destino único.

Com a taça na mão

A abertura fica com a Família Lima no dia 28. O mês segue com apresentações de Rodrigo Soltton, Ragazzi dei Monti, Dirceu Pastori e Banda, Grupo Tholl e Cia Sorriso com Arte. Entre as novidades, o Natal do Guri de Uruguaiana leva humor ao palco, enquanto o tenor Alexandre Borges apresenta o espetáculo Christmas Celebration.

Música, teatro e cultura convivem com aromas de cozinha, vinhos premiados e o visual dos parreirais ao entardecer. É o tipo de noite que combina com quem ama eventos que valorizam o que a Serra tem de mais autêntico.

Enoturismo em movimento

O evento também celebra a mesa da Serra. Vinhos e espumantes premiados dividem espaço com lanches e pratos preparados por

empreendedores locais. As mesas coletivas convidam a provar tudo com calma enquanto a música segue entre as videiras.

– Como fomentador dessa motriz, o CIC-BG reitera seu compromisso coletivo, estimulando o turismo de experiência na região, trazendo novas oportunidades para empreendedores e uma nova forma de celebrar o Natal a partir de nossa identidade – destaca Carlos Lazzari, presidente do Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves.

O sentimento também é compartilhado pelo município.

– O Natal dos Vinhedos é um evento que une o encantamento do período com a paisagem do nosso interior, e que já se consagrou como uma atração turística em nossa cidade – diz o prefeito Diogo Siqueira.

Criado em 2022, o Natal nos Vinhedos se firmou como atração das festas de fim de ano. A cada edição cresce o público, o número de expositores e a quantidade de artistas envolvidos. Hoje, o evento reúne entre 15 mil e 18 mil pessoas e cerca de 40 empreendimentos que representam a cadeia da uva, do vinho e da gastronomia local.

O Natal nos Vinhedos é uma realização do CIC-BG, da Festa

Nacional do Vinho (Fenavinho) e Lei de Incentivo à Cultura, Ministério da Cultura – Governo Do Brasil – Do Lado Do Povo Brasileiro. O patrocínio é de Unimed Serra Gaúcha, Banrisul Consórcio, Maison Forestier, Suvalan, Tramontina, Vinícola Miolo, Cooperativa Vinícola Aurora, CSG, Famiglia Valduga, Robopac e Velot. A promoção é Prefeitura de Bento Gonçalves e do Grupo RBS.

Serviço

4º Natal nos Vinhedos
» Quando: 28 e 29 de novembro e 5, 6, 12 e 13 de dezembro, a partir das 18h
» Onde: Km 21 da RS-444 no Vale dos Vinhedos, em frente à Vinícola Miolo
Entrada gratuita

Programação

28/11, sexta-feira

- » 18h - DJ Nairo
- » 19h - Orquestra de Sopros de Faria Lemos e Coral Canarinhos de Bento Gonçalves
- » 20h15min - Família Lima
- » 22h30min - Marlo Martín Do Samba ao Rock

29/11, sábado

- » 18h - DJ Fabiano
- » 19h - Trebbiano
- » 20h15min - Christmas Celebration
- » 22h30min - Vitor Henrique e Gabriel

5/12, sexta-feira

- » 18h - DJ Nairo
- » 19h - Cavatappi Un Natale Favoloso
- » 20h15min - Tenor Dirceu Pastori e Banda
- » 22h30min - Acústica Rock

6/12, sábado

- » 18h - DJ Nairo
- » 19h - Rodrigo Soltton
- » 20h15min - O Natal do Guri de Uruguaiana
- » 22h30min - Jai Trivelin

12/12, sexta-feira

- » 18h - DJ Fabiano
- » 19h - Tenor Alexandre Borges
- » 20h15min - Grupo Tholl
- » 22h30min - Pablo Henrique

13/12, sábado

- » 18h - DJ Fabiano
- » 19h - Ragazzi Dei Monti
- » 20h15min - Encanto de Natal Sorriso com Arte
- » 22h30min - Alan Prudêncio Country Music

TEXTO
Milene Magnus
DIAGRAMAÇÃO
Andressa Costa



PORTA-COPOS



Natália Frighetto

natifrighetto@gmail.com
@natifrighetto

Brinde fácil

Espumantes para o fim do ano

Sugestões acessíveis para celebrar sem complicação e se divertir com amigos e familiares

Nessa época, o que mais recebo são pedidos de dicas para comprar espumantes: se determinado rótulo é bom, se conheço algum com bom custo-benefício. Chegam mensagens do jornal e também de amigos próximos, porque são muitas confraternizações – e, às vezes, o que menos fazemos é realmente degustar o produto. Por isso, espumantes fáceis, daqueles que bebemos enquanto comemoramos e conversamos, são perfeitos para esse momento do ano.

Nessas horas, valorizamos mais o encontro e menos o rótulo. É sobre isso mesmo: aproveitar a reunião, brindar, deixar o espumante como coadjuvante da situação. Por essa razão, os

rótulos elaborados pelo método Charmat – em que a segunda fermentação acontece em tanques de autoclave, permitindo grande escala – são ideais para acompanhar o happy hour da firma, o fim de ano com as gurias do ballet e até a festa da academia.

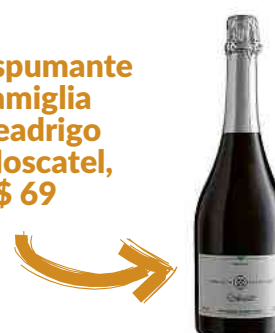
Leves e frescos, permitem beber algumas taças sem precisar de comida junto, mas também combinam superbem com petiscos e tábuas. São aqueles espumantes que pedem a segunda garrafa, e aí sim chamam algo para acompanhar. A nossa Serra produz excelentes exemplares para essas ocasiões.

Para facilitar a vida, separei dicas de rótulos de até R\$ 100 para quem está procurando boas opções. Bons brindes por aí! —

Para o fim de tarde

Brut 750ml,
Casa Perini,
R\$ 69,20Brut Rosé
Malbec, Don
Guerino,
R\$ 70Brut n°1
Hermann
Bossa 750ml,
R\$ 87Espumante
Serra Gaúcha
Brut Branco
750ml,
Courmayeur
Domaine,
R\$ 46,72

Para quem não abre mão do Moscatel

Ponto Nero
Celebration
Moscatel
Rose, Família
Valduga, R\$ 44Moscatel
Indicação de
Procedência
Cappelletti,
R\$ 54,90Espumante
Cave Antiga
Moscatel I.P.,
R\$ 68Espumante
Família
Veadrigo
Moscatel,
R\$ 69

Para todas as horas

Salton
Prosecco Ouro
750ml, R\$ 65Garibaldi
Prosecco, R\$ 40Brut Rosé
Vinícola Monte
Sant'ana, R\$ 89

Para fugir do óbvio

Espumante
Valparaíso
Maduro
Extra Brut
Torrontés,
R\$ 129Espumante
Maraví
Moscatel,
R\$ 44,90

*Você pode, você merece,
no seu momento.*

PIZZATO

FAUSTO
BRUT ROSÉ
MÉTODO TRADICIONAL
ESPUMANTE NATURAL ROSÉ BRUT
Dr. FAUSTO DE CASTRO - DOIS LAJEADOS
SERRA GAÚCHA - BRASIL

CONSUMIR MODERADAMENTE

PIZZATO

NÃO SE ENTENDE, SE SENTE.



facebook.com/Pizzato.Vinicola



[@pizzato](https://www.instagram.com/pizzato)

www.pizzato.net

Nossa programação de Janeiro a Março já está aberta.

Contate-nos: **54 9 8114-0116** (WhatsApp)

PATRICK HARTWIG, BD, 05/11/2025



Novidade amplia o menu plant-based da Grani Pizzeria Napoletana em Porto Alegre

Burrata vegana

Tem novidade vegana na área. A Grani Pizzeria Napoletana (Rua Cabral, 384, no bairro Rio Branco, em Porto Alegre) apresenta uma burrata feita de castanha de caju, de textura leve e cremosa, que pode ser servida fresca ou aquecida, derretendo sobre a pizza. A mesma base ganha dois acompanhamentos: tomates assados no forno a lenha, pesto vegano, parmesão vegano e crostini; e presunto vegetal, parmesão vegano, noz-pecã, azeite de trufas negras e tiras de massa de pizza. O prato amplia o menu plant-based da casa, oferecendo mais uma opção para quem busca alternativas sem ingredientes de origem animal. Confira o cardápio completo em @granipizza. —

GALETO MAMMA MIA, DIVULGAÇÃO



Novidade mantém receita da galeteria em novo corte

Galeto da Mamma

Uma novidade que promete conquistar ainda mais os apreciadores da culinária italiana chega ao Galeto Mamma Mia. Um corte especial desossado, o Galeto da Mamma, passa a integrar tanto a tradicional sequência da casa quanto as opções de pratos à la carte e express. Com textura macia e sabor marcante, é uma opção que agrada a todas as idades. Cuidadosamente preparado e assado na brasa, preserva o tempero característico do Mamma Mia, criado a partir das receitas de família que inspiraram a culinária da marca. A opção já está disponível em todas as unidades. —

Para inspirar

A Tramontina acaba de lançar o e-book gratuito Receitas que Inspiram, um material que celebra a relação da marca com a cozinha do dia a dia. São seis receitas desenvolvidas em parceria com três criadores de conteúdo, todas guiadas por memórias afetivas que atravessam infância, celebrações e releituras de família. As receitas, que incluem clássicos de infância como bife à rolê e feijoada, pratos de celebração como bolo de coco gelado e releituras como frango ao gorgonzola, são acompanhadas das narrativas de seus criadores. O conteúdo está disponível para download no site da Tramontina e nas redes @tramontinaoficial. —

TRAMONTINA, DIVULGAÇÃO



Três parceiros da marca assinam as receitas

Novo endereço

A cerca de 40 km de Porto Alegre, em Novo Hamburgo, existe um daqueles achados que valem a esticadinha: o Velho Viking. O bar completa cinco anos e acaba de abrir as portas em um novo endereço, maior e mais gostoso de ficar: Rua Aimoré, 251, no bairro Ideal. O lugar oferece hambúrgueres artesanais caprichados e saborosos, porções generosas e uma carta variada com cervejas especiais, chopes e drinques autorais. De terça a quinta rolam promoções e no fim de semana tem música ao vivo. Um convite perfeito para descobrir a cidade – e voltar sempre que der. Acompanhe em @velho-vikingbeer. —

FELIPE UTZ, DIVULGAÇÃO, BD, 08/07/2025



Em Novo Hamburgo, Velho Viking oferece hambúrguer artesanal e cervejas especiais

MIOLO, DIVULGAÇÃO, BD, 09/11/2022



Programação noturna estende roteiro enoturístico durante a temporada de primavera-verão

Miolo Anoitecer

O Vale dos Vinhedos agora pode ser vivido depois que o sol baixa. A Miolo estreia o Miolo Anoitecer, primeira experiência noturna do roteiro, com visitas às sextas e aos sábados e horário estendido até 20h30min. A rota começa no Vinhedo Modelo, passa pela Cantina Histórica e sobe à Torre de 45 metros para brindar o pôr do sol. Em casos de chuva, segue-se para a Cave Giuseppe, onde repousam vinhos da linha de inovação da casa. A atividade, que integra a temporada primavera-verão 2025/2026, custa R\$ 160 e tem reservas pelo Wine Locals. Depois, dá para seguir no Wine Garden, aberto até 21h, com clima bom e taça na mão. —

RAFAEL BAUER, DIVULGAÇÃO



Burger limitado une smash do De Rua com o croissant da confeitaria Sfoglia

Collab inédita

Uma colaboração que já nasce com cara de sucesso: o De Rua e a Sfoglia se juntam para criar uma versão inédita do smash clássico, colocando o burger de carne com queijo dentro do famoso croissant redondo que vive esgotando nas redes. Até 30 de novembro, por R\$ 49,90, dá para experimentar essa combinação e ainda turbinar com cebola caramelizada. As unidades são limitadas por dia e vendidas exclusivamente pelo delivery do De Rua, no site (delivery.deruaburger.com.br). —

Receitas com arroz

Quando o assunto é comida que conforta, poucas coisas têm tanto poder quanto uma boa sopa e uma galinhada bem feita. As duas receitas da Lela Zaniol para a série Caminhos do Arroz — exibida na RBS TV —, mostram como o arroz pode ser simples e, ao mesmo tempo, indispensável em preparos cheios de sabor. A sopa de legumes com arroz é daquelas que aquecem corpo e

alma. Feita com cenoura, batata, abobrinha e tomate, ela ganha consistência e sabor. Uma receita leve, nutritiva e perfeita para dias frios ou refeições reconfortantes. Já a galinhada é pura tradição. O frango é cozido com arroz, açafrão, tomate e cheiro-verde até formar um prato que perfuma a casa e lembra almoços de domingo. É comida de panela grande, feita para reunir e compartilhar.

Galinhada

FOTOS MILENE MAGNUS



Serve 4 pessoas

- 800g de frango em pedaços (coxas, sobrecoxas ou peito)
- 1 e 1/2 xícara de arroz branco
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 pimentão vermelho
- 2 tomates maduros picados
- 1 colher de chá de açafrão
- 1 folha de louro
- 1/4 de xícara de cheiro-verde
- 1/2 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 colher de chá de sal
- 1 litro de água quente

- 1 Tempere os pedaços com sal, pimenta e açafrão. Reserve por pelo menos 15 minutos.
- 2 Aqueça o óleo em uma panela grande. Doure os pedaços de frango por todos os lados. Reserve em um prato.
- 3 Na mesma panela, adicione a cebola e o alho. Refogue até a cebola ficar transparente.
- 4 Acrescente os tomates e o pimentão. Cozinhe por 4 minutos até formar um refogado úmido.
- 5 Retorne o frango dourado ao refogado. Adicione o açafrão restante, o louro e misture bem.

- 6 Acrescente o arroz e misture para envolver bem nos sabores.
- 7 Despeje a água quente (ou caldo) na panela. Cozinhe em fogo médio, com a panela semi-tampada, por 20 a 25 minutos, até o arroz e o frango estarem bem cozidos e o líquido, absorvido. Mexa delicadamente para não grudar no fundo.
- 8 Ajuste o sal. Desligue o fogo e deixe descansar tampado por 5 minutos.
- 9 Polvilhe com cheiro-verde e, se desejar, mais um fio de azeite ou um toque de pimenta.

Selo ambiental

Cuidar da terra é o primeiro passo para garantir um arroz de qualidade. O Selo Ambiental do Arroz, do Instituto Rio Grandense do Arroz (Irga) e do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, reconhece os produtores que cultivam com consciência, respeitando a água, o solo e toda a biodiversidade ao redor das lavouras. Ele certifica propriedades que adotam práticas sustentáveis em cada etapa do processo, do manejo correto das lavouras ao descarte de resíduos, passando pela preservação de áreas nativas e pelo uso de tecnologia limpa. Com as categorias Prata e Ouro, valoriza diferentes níveis de cuidado e incentiva melhorias na produção, mostrando que o arroz gaúcho nasce de um trabalho coletivo que une pesquisa, inovação e respeito ao meio ambiente. Saiba mais em irga.rs.gov.br

CONFIRA PREPAROS COM O GRÃO, QUE EQUILIBRAM TRADIÇÃO, SABOR E FRESCOR, MOSTRANDO QUE ELE PODE ESTAR EM PRATOS SIMPLES E MAIS CRIATIVOS

Sopa de legumes com arroz



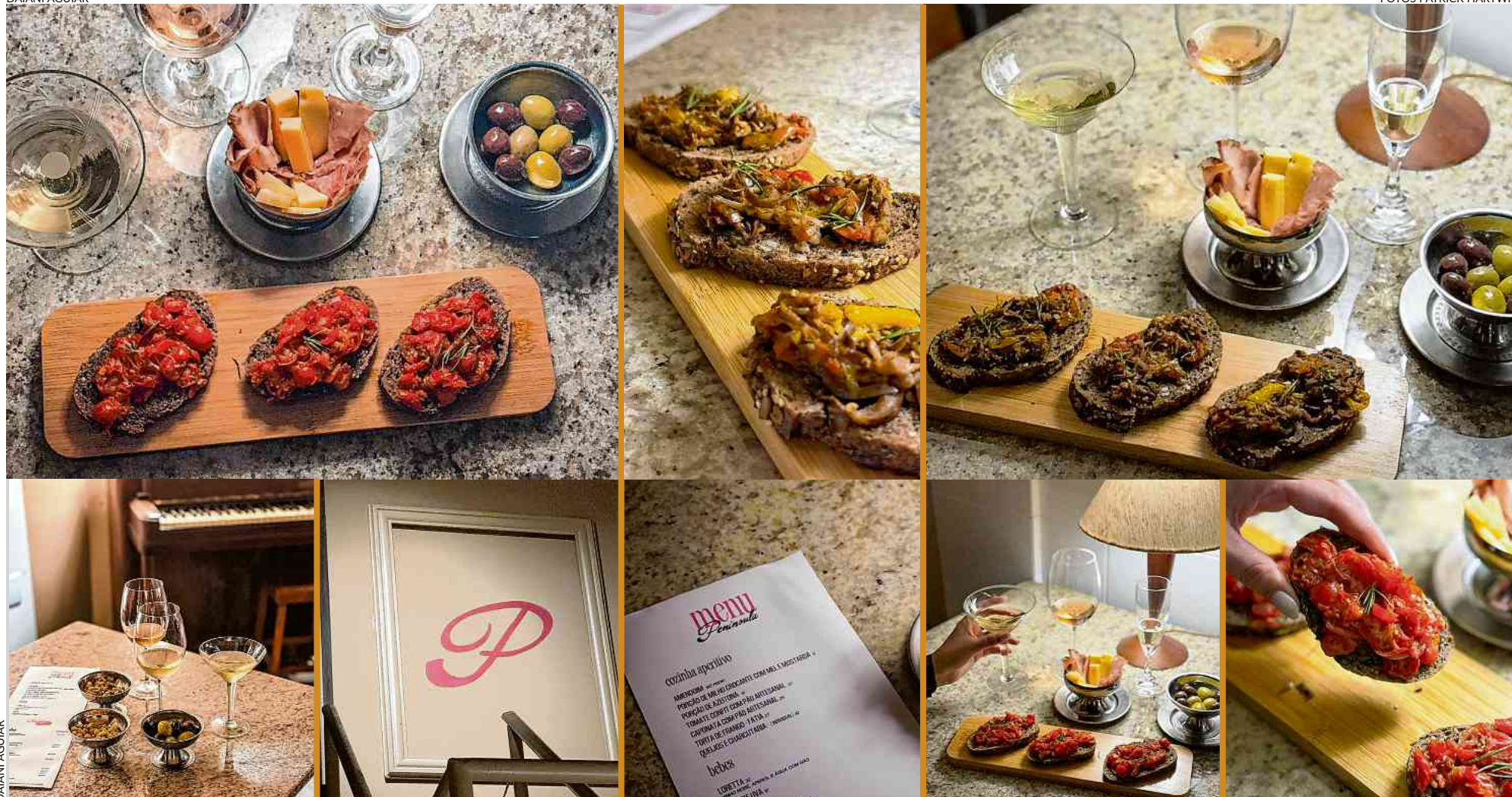
Serve 2 pessoas

- 1/4 de xícara de arroz cru (branco ou integral)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1/2 cebola média picada
- 1 dente de alho picado
- 1 cenoura pequena cortada em cubinhos
- 1 batata pequena cortada em cubinhos
- 1/2 abobrinha pequena cortada em cubinhos
- 1 tomate maduro sem pele e sem sementes, picado
- 750 ml de água quente (ou caldo de legumes caseiro)
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro-verde a gosto

- 1 Em uma panela média, aqueça o azeite e refogue a cebola até ficar levemente dourada.
- 2 Adicione o alho e refogue por mais 30 segundos, sem deixar queimar.
- 3 Junte cenoura, batata, abobrinha e tomate picado. Refogue por 2 a 3 minutos para liberar os sabores.
- 4 Acrescente o arroz cru, misture bem, e adicione a água quente. Tempere com sal e pimenta a gosto.
- 5 Tampe parcialmente a panela e cozinhe em fogo médio-baixo por cerca de 30 minutos, ou até que o arroz e os legumes estejam macios. Se necessário, adicione mais água quente para ajustar a consistência.
- 6 Corrija o sal e finalize com cheiro-verde picado. Sirva quente.

DAIANI AGUIAR

FOTOS PATRICK HARTWIG

*Simples assim*

Para beber despretensiosamente

Península reúne ambiente descomplicado, curadoria de rótulos e histórias no balcão, em uma proposta que celebra o prazer de brindar sem formalidades

Natália Frighetto

destemperados@zerohora.com.br

Sabe aquele dia em que só queremos beber um vinho e falar da vida? Aquele dia em que não queremos saber a origem do produto, o terroir, as uvas e toda aquela história por trás da bebida? Esse é o dia de ir ao Península, bar de vinhos na Rua Anita Garibaldi.

É um lugar onde o pedido é feito no balcão, a partir de uma carta enxuta para facilitar as escolhas. E um ponto legal é que há opções de taças para quem está no clima de experimentar.

Quando me refiro a só querer beber um vinho, é no sentido de aproveitar a taça sem prestar tanta atenção nos aromas e sabores. Apenas bebemos e aproveitamos. Por trabalhar com a bebida, muitas vezes digo para o Pietro: “amor, hoje só quero tomar um vinho.” E, ao longo da conversa, depois de uma taça,

involuntariamente até comentamos sobre o vinho – mas aí já é por puro prazer.

O Península, carinhosamente chamado de “Peni” pela idealizadora Sophia Andrade, é o tipo de bar de vinhos onde vamos para beber uma taça e acabamos saindo cheios de descobertas. O bar tem um piano – a proprietária é neta do primeiro afinador do Rio Grande do Sul – e, por isso, eventualmente acontecem noites de piano bar.

No armário, garimpado peça por peça, há coleções, itens clássicos e únicos. A moda foi a porta de entrada da empreendedora e ali ela une isso à gastronomia e ao vinho. Por lá também tem rótulos que não estão na carta, um verdadeiro tesouro garimpado, que vale a pena explorar.

Charmoso e funcional

O balcão onde pedimos o vinho tem banquetas confortáveis. Uma delas, por coincidência, se chama “rolha” – daquelas

em que não temos vontade de levantar, tanto pelo conforto quanto pelo lugar privilegiado. As taças, adivinha? Também foram garimpadas em antiquários, muitas vindas da coleção pessoal da Sophia. É para aproveitar cada gole nos cristais superfinos e se der sorte, a taça será uma dessas. Quando só queremos beber um espumante despretensiosamente, acabamos tendo uma experiência deliciosa – e, se quisermos, ainda podemos conversar sobre os rótulos, a gastronomia e as viagens pela Europa, unindo tendência, comida, vinho e brechós.

Encontros improváveis

Além da rotina, o Península tem uma agenda animada. A “Segunda na Cozinha”, com um bar ou chef convidado preparando receitas, virou um dia queridinho dos donos de bares e cozinheiros – e de quem aproveita o rolê, claro. Já teve ostras, sanduichitos uruguaios

e comida de rua italiana.

Também rolam encontros com produtores, uma chance de conhecer novidades e bater papo com quem faz o vinho ali no balcão. Sem frescura, sem distanciamento: com amigos ou fazendo novos amigos que o balcão proporciona.

Já fui prestigiar o Ruben Kunz, da Vinhos da Rua do Urtigão; já fui comer pizza na Ciao Slice ali ao lado e beber uma taça; e já fiquei no balcão conversando com a Sophia enquanto garfava uma torta de frango sentada na poltrona rolha.

Espumante sem complicação

Nesta semana, conhecemos o espumante Resistance Brut, safra 2023. Fresco, com uma cremosidade deliciosa. Não é comum vermos espumantes safrados – geralmente são blends de diferentes anos – mas quando a safra tem algo especial, saem os millésimes (ou milessimato, no italiano). Foi a escolha da

primeira taça.

Para acompanhar, um queridinho da casa: o tomate confit, preparado pelo seu Hilário, pai da Sophia, com pãozinho de fermentação artesanal. Parece que nasceram um para o outro no fim de tarde no Peni. A porção de azeitonas e a taça nos fizeram viajar por minutos para os balcões italianos.

Lá, os proseccos são servidos em taças bojudas, e não em flûte. Outra referência europeia: para comer amendoim e beber água filtrada basta pedir. Despretensioso, mas memorável, o bar acolhe quem chega sozinho sem se sentir só. É diverso e cheio de achados. O Península é daqueles lugares em que chegamos sem expectativa e saímos com histórias para contar – e com muita vontade de voltar. —

Península
Rua Anita Garibaldi, 694, no bairro Mont’Serrat, em Porto Alegre
@obarpeninsula

CELEBRE 2026 COM

NOVA

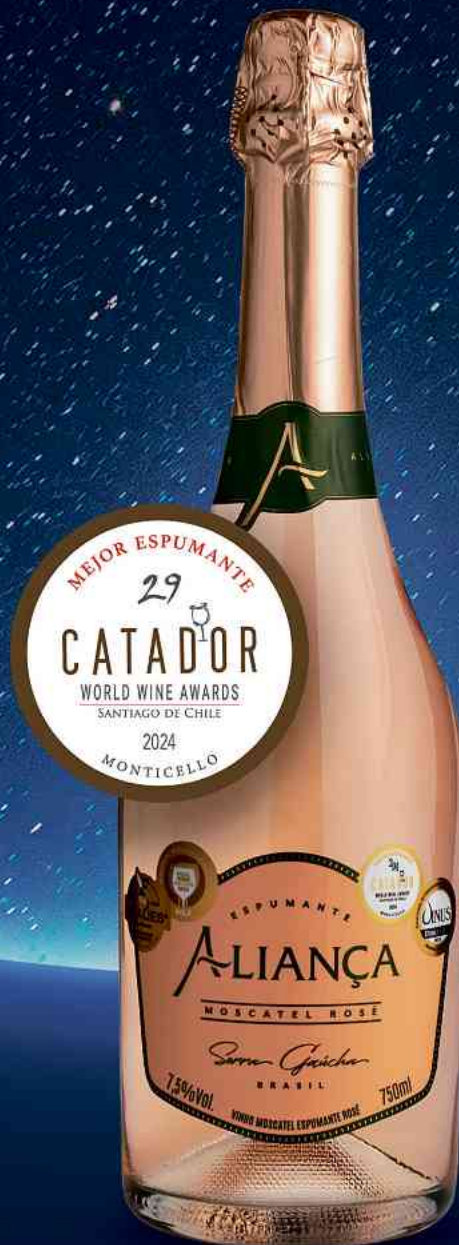
VINÍCOLA DESDE 1929

PARA UM ANO NOVO PERFEITO, UMA CONSTELAÇÃO PREMIADA

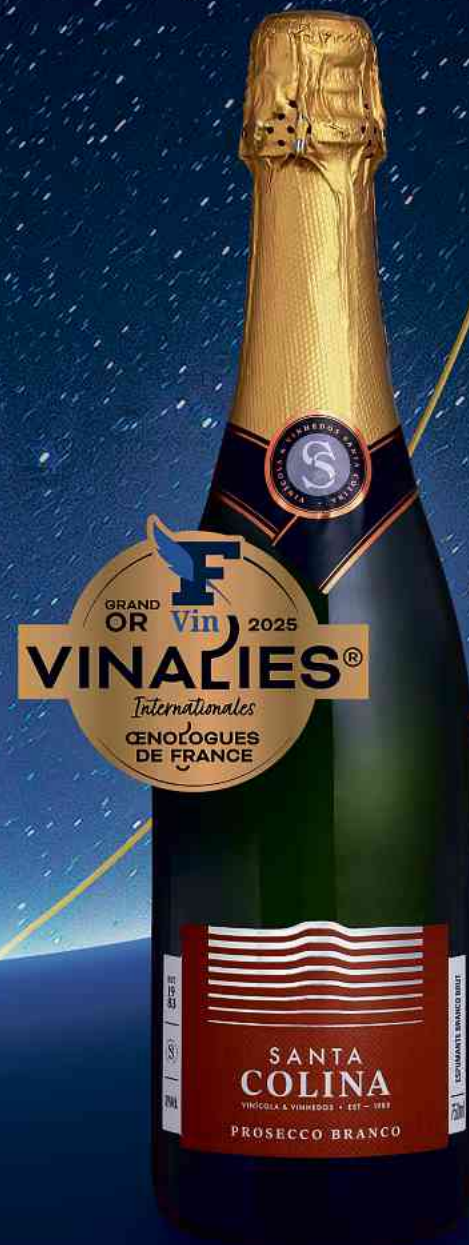
Do Grand Ouro do NOVA Champenoise aos títulos de Melhor Espumante da América e Melhor Prosecco das Américas, nossos espumantes formam uma constelação premiada que transforma seu Ano Novo em um encontro perfeito.



NOVA Brut Champenoise
Concurso do Espumante Brasileiro
GRAN OURO



Aliança Moscatel Rosé
Catad'Or World Wine Awards
MELHOR ESPUMANTE



Santa Colina Prosecco
Vinalies Internationales
GRAND OR

Entre taças Bebendo estrelas

Para além das celebrações:
confira lugares em Porto Alegre
para curtir um espumante em
qualquer momento do dia

ANAHÍS VARGAS, BD 19/11/2024



Brut & Rosé Garden

Localizado no Viva Open Mall e com jardim charmoso, o wine bar tem espumantes gaúchos de vinícolas como Tenuta Foppa & Ambrosi, Luiz Argenta, Larentis e demais. Além desses, há garrafas de champanhe francês, ideais para um brinde especial. É uma boa pedida pa-

ra aniversários, reuniões de grupo e encontros de galera. E a experiência gastronômica por lá também vale a visita, viu? Coloca na lista.
Rua Av. Dr. Nilo Peçanha, 3.228, no bairro Chácara das Pedras
@bruterosegarden

Um Bar & Cozinha

Para acompanhar o menu assinado pelo chef Carlos Kristensen, a carta de vinhos e espumantes da casa tem muitas opções (também pudera, fica dentro de um empório). Os rótulos (brut, rosé, nature, extra nature,

entre outros) vêm de diferentes lugares: Brasil, Argentina, Espanha e França. É possível pedir em taça também.
Av. Mariland, 1.388, no bairro Mont'Serrat
@umbarecozinha

Café da Catedral

Localizado nos jardins da Catedral Metropolitana, o espaço opera com o serviço de café da tarde aberto ao público de quarta a domingo. Em um lugar imponente como este, nada melhor do que uma boa taça de espumante. O local conta com uma carta de rótulos gaúchos e opções internacionais de brut, rosé, nature e moscatel.

Nos jardins da Catedral Metropolitana de Porto Alegre Madre de Deus (Rua Dom Sebastião, s/nº), no bairro Centro Histórico, em Porto Alegre
@salaonobrecatedral



ANAHÍS VARGAS, BD 09/07/2023

Armazém dos Importados

Um verdadeiro reduto para quem ama gastronomia. Além dos rótulos, o local conta com um wine bar com um menu incrível assinado pela chef Isabella Dalcin. O espaço aos fundos da loja é uma espécie de jardim envidraçado, bem aconchegante, para um jantar mais intimista com os amigos ou a dois. Há opções para compartilhar, como a tábua de frios e a Babaganoush, assim como entradas, pratos principais e sobremesas.

Av. Cel. Lucas de Oliveira, 935, no bairro Petrópolis, em Porto Alegre
@armazemdosimportados



NATÁLIA FRIGHETTO, ESPECIAL

Tuyo

Um lugar para chamar de seu, com o perdão do trocadilho. O bar é inspirado nos bares de Buenos Aires, mas não é só dos hermanos que os espumantes vêm: há rótulos da Serra, da serra do sudoeste e de Mendoza, claro. O casarão da esquina é o destino perfeito para apreciar uma boa taça, acompanhado de algo para beliscar, das azeitonas ao tempurá de cogumelos.

Rua Felipe Camarão, 268, no bairro Bom Fim
@tuyo.poa



AMANDA XAVIER, BD 19/03/2024

DAIANI AGUIAR, BD 06/10/2025



Café Iberê

Junto da Fundação Iberê Camargo, a cafeteria apresenta menu criado pelo chef Matheus Monteiro. Para acompanhar o cardápio, com opções como a tábua de charcutaria artesanal, com queijo de vinho tinto, salame de javali e peito curado de pato, os espumantes de Encruzilhada do Sul, da serra gaúcha, da Itália e da França vão superbem.

Na Fundação Iberê (Av. Padre Cacique, 2.000, no bairro Praia de Belas)
@cafeibere

Sommelier Vinhos

Além dos 800 rótulos, muitos deles brasileiros, a casa conta com um cardápio de pratos leves, como as crostatas, as tábuas de queijos e de charcutaria, as pizzetas, o carpaccio e a burrata. A casa conta ainda com um espumante em parceria com a Vinícola Família Bebber, de Flores da Cunha, o Cuore Blanc de Blanc, bem aromático e refrescante.

No Baixo Barra (Av. Diário de Notícias, 300, no bairro Cristal)
@sommeliervinhos



MILENE MAGNUS, BD 03/12/2024

AMANDA XAVIER



Dionisia Vinho e Gastronomia

Destino certo para quem gosta de experimentar. O bar de vinhos oferece 64 torneiras de vinhos e uma carta de seis espumantes e champanhes. A casa ainda conta com um rótulo exclusivo, um corte de chardonnay, pinot noir e riesling itálico, produzido no coração do Vale dos Vinhedos, que pode também ser provado em taça.

Rua Padre Chagas, 314, no bairro Moinhos de Vento
@dionisiavinhoegastronomia

destemperados



Menu da Semana

Aqui, gastronomia também é negócio: este espaço é dedicado a conteúdos comerciais, apresentados com o mesmo tempero de sempre, mas de responsabilidade dos anunciantes.

**BATEU AQUELA FOME DE APARECER POR AQUI?
ENTÃO CONFERE O NOSSO CARDÁPIO!**

Fala com o nosso time comercial
e vamos preparar esse prato juntos.

51 99799-7338 destemperados@zerohora.com.br

**O TEU NEGÓCIO MERECE FAZER PARTE
DESSE ESPAÇO GASTRONÔMICO!**

Venha conhecer
o nosso tempero.

51 99799-7338
 destemperados@zerohora.com.br

**QUER FICAR POR DENTRO DO
QUE ROLA NO DESTEMPERADOS?**

Entre para a comunidade
do WhatsApp no QR Code.



RECEITAS
DA LELA

Lela Zaniol

lela@destemperados.com.br
@lelabzaniol

Ah, o espumante... símbolo máximo das comemorações, mas não vive só de brinde: essa bebida borbulhante combina com pratos leves e até sobremesas. Uma salada de frango com laranja e amêndoas, por exemplo, ganha frescor e equilíbrio com cada taça, enquanto o croc das amêndoas encontra a leveza do espumante. Wraps de parma e rúcula transformam qualquer lanche em festa, com a rúcula amarguinha e o presunto curado se encontrando com as borbulhas da bebida. Um risoto de camarão com alho-poró fica elegante sem complicação, e a leveza do espumante realça cada garfada cremosa. Para fechar com chave de ouro, sobremesas como crême brûlée e torta de morangos dançam com a acidez e o frescor, equilibrando dulçor e cremosidade. Do prato à sobremesa, abrir uma garrafa de espumante não precisa ser só para brindar: pode ser também para cozinhar, comer e se divertir. Espero que gostem. Beijos, Lela

Para harmonizar

Risoto de camarão com alho-poró

Rendimento: 4 porções.

Para o caldo

- 2 cenouras
- 2 cebolas
- 1 talo de salsão
- 4 dentes de alho
- 1 talo de salsinha
- Ervas a gosto
- Água o suficiente para cobrir os ingredientes

Para o risoto

- 1 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara de arroz arbóreo
- ½ xícara de vinho branco seco
- 500g de camarão
- 1 alho-poró picado
- Sal e pimenta a gosto
- ½ xícara de parmesão ralado
- Tempero verde a gosto

- 1 Comece preparando o caldo: lave bem os legumes e corte-os em rodelas grandes.
- 2 Leve ao fogo uma panela grande com água e os legumes. Deixe ferver e reduza o fogo.
- 3 Deixe esfriar e coe. Reserve quente.
- 4 Em uma panela média, refogue a cebola e o alho em duas colheres de manteiga.
- 5 Acrescente o arroz e misture bem.
- 6 Adicione o vinho e deixe evaporar.
- 7 Aos poucos, despeje o caldo e vá cozinhando, sem parar de mexer até que o arroz fique al dente.
- 8 Acrescente os camarões e o alho-poró.
- 9 Corrija o tempero com sal e pimenta a gosto. Finalize com o queijo parmesão ralado, uma colher de manteiga e o temperinho verde. Sirva.

Dica: para harmonizar, um espumante Nature, método champenoise, oferece intensidade e persistência na medida certa para valorizar o camarão.



OMAR FREITAS, BD 16/11/2016

Salada de frango, laranja e amêndoas

Rendimento:
2 porções.

- 1 peito de frango cortado em tiras
- Folhas de alface
- Folhas de espinafre
- 1 laranja cortada em gomos ou em rodelas
- Lâminas de amêndoas a gosto
- Damasco a gosto
- Sal e pimenta a gosto
- Azeite de oliva

- 1 Tempere as tiras de peito de frango com sal e pimenta.
- 2 Aqueça uma frigideira e frite o frango

em um fio de azeite de oliva até ficar bem dourado. Reserve.

- 3 Em um prato, disponha as folhas de alface e espinafre e a laranja.
- 4 Acrescente as tiras de frango, as amêndoas e o damasco.
- 5 Tempere com sal e pimenta a gosto e regue com azeite de oliva. Sirva.

Dica: fica ótimo com um espumante brut branco de método Charmat Longo, equilibrando frescor e nuances evoluídas que realçam o sabor da amêndoa.



OMAR FREITAS, BD 20/12/2016

OMAR FREITAS, BD 16/11/2015



Wraps de parma e rúcula

Rendimento:
10 porções.

- 10 folhas de pão para wrap
- 20 fatias de presunto tipo parma
- 1 maço de rúcula
- 10 colheres (sopa) de requeijão cremoso

1 Passe o requeijão em cada uma das fatias de pão.
2 Por cima, coloque duas fatias de presunto.

3 Sobre cada fatia, acrescente folhas de rúcula.
4 Enrole cada uma das montagens como um rocambole e coloque-as em plástico-filme.
5 Leve à geladeira em uma travessa por 10 minutos ou até que cada rolo esteja firme.
6 Retire o plástico-filme e corte cada rocambole em cinco pedaços.
7 Se desejar, espete cada pedaço em um palito. Sirva frio.

Dica: o espumante Brut, elaborado pelo método tradicional, tem estrutura para acompanhar a carne e acidez na medida certa para equilibrar a manteiga.

Torta de morangos

Rendimento: 12 porções.

- 400g de farinha de trigo
- 120g de açúcar refinado
- 1 gema
- 200g de manteiga sem sal em cubos
- 10 morangos

Para a cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 envelope de gelatina sem sabor incolor

1 Em uma tigela, junte

todos os ingredientes da torta. Amasse até obter uma massa firme amanteigada. Você pode usar os dedos para esse processo, mas deve cuidar para não sovar.
2 Leve à geladeira por 10 minutos. Enquanto isso, forre uma forma de fundo removível com plástico-filme.
3 Após o tempo, retire a mistura da geladeira e disponha na forma sobre o plástico-filme. Cubra com outra camada de plástico-filme e faça furos com o garfo para que a mistura não cresça.
4 Retire o plástico-filme e leve ao forno preaquecido a 200 graus por 10 minutos ou até começar a dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Reserve.
5 Depois, prepare a cobertura. O primeiro pas-

so é hidratar a gelatina conforme as instruções da embalagem.
6 Em uma panela, junte todos os ingredientes da cobertura, com exceção da gelatina, e leve ao fogo baixo para encorpar.
7 Desligue o fogo e junte a gelatina hidratada. Misture até que o creme fique homogêneo.
8 Deixe o creme esfriar e coloque por cima da massa da torta.
9 Corte os morangos ao meio e coloque-os sobre o creme. Sirva.

Dica: o Moscatel Rosé forma o par perfeito e equilibra açúcar e acidez, além de deixar um final em boca fresco e saboroso.



OMAR FREITAS, BD 16/11/2015



Dica: o clássico Moscatel, com seus aromas florais e toque de mel, realça o caramelo da receita, trazendo equilíbrio entre dulçor e acidez.

Crème Brûlée

Rendimento: 6 porções.

- 8 gemas
- 200g de açúcar refinado
- Essência de baunilha a gosto
- 1 litro de creme de leite fresco
- Açúcar cristal para a cobertura

1 Em uma tigela, misture as gemas, o açúcar refinado e a essência de baunilha.
2 Acrescente o creme de leite

e mexa bem.
3 Leve ao fogo em banho-maria e mexa até que o creme forme uma fina camada na colher.
4 Distribua o creme em seis ramequins.
5 Deixe na geladeira por, pelo menos, cinco horas.
6 Em seguida, salpique o açúcar cristal por cima do creme e aqueça um maçarico até formar um caramelo. Se não tiver maçarico, leve ao forno em uma assadeira até que o açúcar fique dourado.

OMAR FREITAS, BD 16/11/2016

HELENA GOULART

JULIANO PALMA, DIVULGAÇÃO



Na Casa Chandon

Entre aromas e paisagens

Uma imersão leve e informativa, guiada por quem domina o terroir e traduz cada rótulo com precisão, revelando nuances que enriquecem a experiência

Daiani Aguiar

daiani.aguiar@gruporbs.com.br

Cultivar repertório é, para mim, um dos maiores prazeres da vida. É por meio disto que trocamos conhecimento, conhecemos pessoas e culturas e evoluímos. Recentemente, tive a oportunidade de fazer isso. Fui até Garibaldi para conhecer a Casa Chandon. Aliás, quem afirma que espumante é só para celebrar o fim de ano, claramente, nunca viveu uma tarde leve degustando rótulos e apreciando a belíssima paisagem da serra gaúcha – que foi exatamente o que experienciei por lá.

A degustação foi conduzida

pelo enólogo-chefe da Chandon Brasil, Philippe Mével, que se mudou da França em 1990 para atuar na casa. Ele percorreu sobre cada rótulo, com propriedade e leveza.

Foi um privilégio aprender sobre terroirs, rótulos e processos diretamente com quem entende profundamente do assunto – e faz isso com paixão evidente. Degustei três espumantes: Chandon Blanc de Blanc, Chandon Névoa das Encantadas e Chandon Excellence Brut, cada um trazendo expressões distintas do trabalho da vinícola.

A experiência vai muito além do conteúdo das taças. A arquitetura da Casa Chandon Garibaldi e a mata nativa são um verdadeiro refúgio. O passeio

uniu conhecimento, beleza e sabor. Saí de lá com o paladar elevado, a memória abastecida e a certeza de que voltar no verão é uma obrigação.

Pioneirismo e trajetória

Especialista na produção de espumantes, a Casa Chandon Brasil completou 50 anos em 2023. Além disso, foi a primeira vinícola do país a dedicar-se exclusivamente à elaboração deste tipo de bebida, atividade que exerce desde 1998.

Não à toa, a casa consolida-se como referência no segmento, unindo tradição, sustentabilidade e experiências exclusivas, como a reabertura da sala de degustação com vista para os vinhedos. Também é possível

aproveitar o terraço e o jardim do espaço, que é cercado de uma natureza exuberante.

Experiência sensorial

Todas as degustações, harmonizações e imersões sensoriais são guiadas por enólogos da casa. E o serviço divide-se em três tipos de experiências, que variam de 30min a 2h30min de duração.

Para quem deseja uma degustação rápida e descomplicada (30 minutos), a Trio Chandon (R\$ 140) é a escolha ideal. São três rótulos servidos com explicações breves, em grupos pequenos. De terça a sábado, às 10h, 11h, 14h, 15h e 16h.

Já a experiência Estilo Chandon (R\$ 190) é mais completa (90 minutos) e mergulha na

história da vinícola por meio da degustação de quatro espumantes: Chandon Réserve Brut, Chandon Blanc de Noir, Chandon Excellence Brut e Chandon Passion. De terça a quinta e no sábado: às 10h, 13h30min e 15h30min; e na sexta, às 13h30min e 15h30min.

Por fim, a Estilo Chandon Harmonizado (R\$ 290) une espumantes e gastronomia local (2 horas). São quatro rótulos harmonizados com fingerfoods assinados pela chef Catherine Tedesco, em encontros intimistas realizados na Casa-Contêiner. Às sextas e aos sábados, às 10h. A programação muda ao longo do ano e os ingressos podem ser adquiridos na Wine Locals. Bons brindes! —

JULIANO PALMA, DIVULGAÇÃO

AUGUSTO TOMASI, DIVULGAÇÃO



Festival do Panetone em Canela

ENTRE 20 E 23 DE NOVEMBRO, PRIMEIRA EDIÇÃO DO EVENTO TEM RECEITAS ARTESANAIS, MÚSICA E ENTRADA GRATUITA



Visitantes poderão provar receitas tradicionais, com chocolate, orgânicas e até salgadas

Canela decidiu que panetone não precisa esperar dezembro. E faz sentido: a massa fermentada naturalmente leva tempo, pede atenção, ganha camadas de sabor dia após dia. Por que deixar tudo isso para a última semana do ano? Assim nasce o 1º Festival de Panetone, de 20 a 23 de novembro, dentro do 38º Sonho de Natal. Ocupando a Praça João Corrêa das 9h às 22h, o evento tem entrada gratuita, música e aquele perfume de forno que entrega quando algo está ficando pronto. O festival chega para abrir mais espaço à gastronomia da Serra em pleno período natalino, mostrando a força dos pequenos

e médios produtores que trabalham panetones de um jeito que vai muito além do “comprar para dar de presente”. Cada expositor leva suas receitas – umas clássicas, outras inventivas – e, juntas, formam um panorama do que tem sido produzido na região. Há panetones com frutas tradicionais, versões com chocolate, minis para comer passeando, opções orgânicas e combinações que fogem totalmente do óbvio, como queijo com nozes ou linguça, que aproximam o panetone do salgado, sem perder a leveza da massa fermentada. Para quem gosta de gastronomia, o festival é também uma oportunidade de chegar mais

perto do processo. Panetone não é bolo, é panificação. E boa parte do sabor nasce antes do forno: na fermentação longa, na escolha da manteiga, na massa que precisa de força e paciência para ficar leve. Cada produtor deve levar seu próprio jeito de fazer, alguns usando fermentação natural alimentada diariamente, outros trabalhando em duas etapas para garantir aquela textura de fibras longas que se soltam devagar quando a gente puxa com as mãos. E enquanto o público circula, a programação funciona como trilha sonora, ajudando a transformar a praça em um lugar para aproveitar o dia.

Programação completa

20 de novembro – quinta-feira

- » 16h – Transmissão Tá Vazando – Atlântida Serra
- » 17h – Transmissão ATL Pop Rock – Atlântida Serra
- » 19h30 – Abertura oficial
- » 20h – Orquestra de Teutônia

21 de novembro – sexta-feira

- » 17h – Coral Estreito Jovem (Florianópolis)
- » 20h – Christmas Rock com Rafa Schuler

22 de novembro – sábado

- » 8h – Transmissão Supersábado – Rádio Gaúcha
- » 12h – Show Candy Bellotto
- » 16h – Show Big Hits
- » 20h – Banda Noellas

23 de novembro – domingo

- » 16h – Especial de Natal com Fernando Luz
- » 20h – Cinnamon Christmas Songs – Jazz Cinnamon



Programação une shows, apresentações e muito sabor

TEXTO
Milene Magnus
DIAGRAMAÇÃO
Andressa Costa





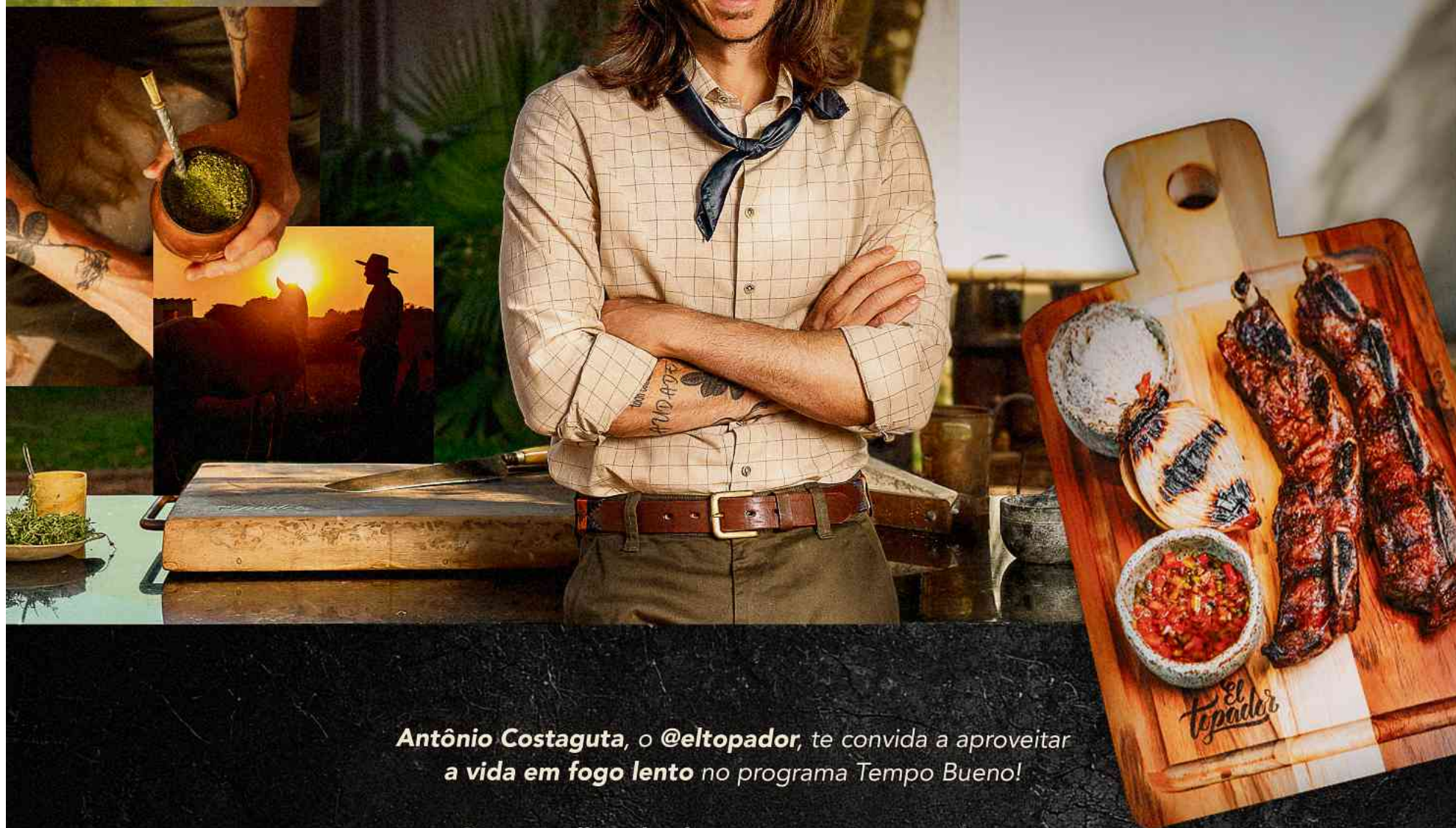
Perdeu
algum episódio?
Escaneie
o QR Code
e assista
no Globoplay!

Grupo **RBS**



TEMPO BUENO

A vida em — fogo lento



Antônio Costaguta, o **@eltopador**, te convida a aproveitar
a vida em fogo lento no programa Tempo Bueno!

Com o **melhor do churrasco** e muita **prosa boa**,
te esperamos pra curtir devagar cada momento,
saboreando **o que é nosso** e cultivando **a nossa terra**.

Todos os sábados, logo após o Baita Sábado, na RBS TV.