

paladar

comidas x bebidas x chefs x receitas

Direto da pâtisserie
Novidades de doces
e pães da maior feira
do gênero em Paris
vra.



**PREPARE
A TAÇA**

Se você ainda não conhece os vinhos **biodinâmicos**, este é o momento de saber mais sobre eles (págs. 4 e 5) e, principalmente, de prová-los, às dezenas, ao lado de seus **produtores**. É a feira "Revalorização dos Terroirs", que acontece na mesma semana da **Exponor** (pág. 3)

Dias viníferos

São Paulo vai inaugurar seu
fermentado e o plantado em
solares próximos, segundo a
colheita local, com orgânicos
verdes. Porque os biodinâmicos
são o desafio, com um grande
evento "Revalorização dos Terroirs".
É o chance de conhecer um pouco
melhor uma realidade de produção
que convence de forma simples, mas
complexa, cada vez mais, milhares de
produtores, segundo os de países e de
culturas diferentes do mundo.
Para que não seja só para os mais
ambiciosos (e locais) e não com
diferença entre todos grandes,
preparados em "Brasil" com
abertura de estabros,
exposições e outras coisas. É um
evento que não apenas acontece
mas mostra que não há limite, e
Exponor, com 200 exposições.

região
a sua
genti-
lade e
apara-
ces da
raneo,
so im-
plexi-
nante,
amei-
Estes
istória
izados
famo-
tors".
decida
ustra-
equin-
lande-
contí-
rizon-
Famí-
Pinot
osa e

Brasil Cachaça 2008

Reserve um tempo para co-
nhecer as novidades tam-
bém da Brasil Cachaça, que
deve reunir mais de cem
empresas do País. Os núme-
ros do setor, que não pára
de crescer, impressionam.
"São mais de 40 mil produ-
tores e 1,2 bilhão de litros de
cachaça por ano", informa
César Rosa, presidente do
Instituto Brasileiro da Cacha-
ça (Ibrac). Além de apresen-
tar as principais marcas, a
feira terá degustações. Na
terça-feira, às 19 horas, o
cachaciar Maurício Maia vai
conduzir uma degustação
às cegas com cachaças
brancas e envelhecidas e
suas características. Na
quarta-feira, às 20h30, será
a vez do bartender Samuel
Bensemman propor a harmo-
nização de drinks à base
de cachaça com charutos.
As vagas são limitadas. In-
formações e reservas pelo
tel. (11) 3141-9444 ou no
site: www.exponor.com.br.

Casa Mary
além do ca-
Fino, da al-
Penha.

• **A versatilidade**
A Wine Co
próprio vi-
Chile, e Sa-
vignon. E
Viña Ijalba
taque, ent-
te e promi-
Andrés M.
Marichal.
um ótimo
te inesper-
além de b-
com a mar-
tina: boa a



MARICHAL