

# paladar

paladar.estadao.com.br



**PDT (PLEASE DON'T TELL)**  
113 St. Marks Pl, East Village

O teatro importa. E, justiça seja feita, o PDT não é só teatro (chamo de teatro essa tentativa de emular esconderijos do período em que beber nos EUA era proibido – entre 1920 e 1933). É um clássico de Nova York. O bar fica escondido atrás de uma cabine telefônica localizada dentro de uma lanchonete especializada em cachorro-quente, a Crif Dogs. Para adentrar no bar, você entra na cabine, discar 1 e fala com o atendente. É recomendável fazer reserva. Ou tente chegar cedo, por volta das 18h. Quando estive por lá, tomei um curioso **moscow mule** feito de mezcál.



**BLACKTAIL**  
2nd floor, Pier A Harbor House, 22 Battery Place

Os donos são os mesmos do premiado The Dead Rabbit. Apesar do ambiente cubano (que, às vezes, soa excessivamente turístico), os drinks remetem muito mais à coquetelaria da própria cidade. Por isso, eu experimentaria o **Comandancia – com tequila, mezcál, gim, Jerez fino e bitters**. Agora, se você quer mesmo sentir um pouquinho de Cuba no copo, não invente. Peça um daiquiri. Em tempo, o **atendimento é um dos melhores de Nova York**. O bar é localizado em um pier do Rio Hudson – de onde é possível ter uma boa visão da Estátua da Liberdade.



**ATTABOY**  
134 Eldridge St., Lower East Side

Bar preferido de quem trabalha em bares, o Attaboy é o melhor lugar para procurar um bartender de folga. Não há cardápio, a ideia é dizer ao bartender aquilo que você está a fim de beber. Minha dica é que você não limite o trabalho do profissional. Diga apenas que gostaria de experimentar algo “defumado” ou “otírico”. Quanto mais desafiador, mais interessante será o seu coquetel. Importante: o bar **não tem placa e fica bem escondido**. Toque a campainha, bata na porta e reze para alguém aparecer. Um legítimo speakeasy (intimidador nos primeiros minutos).

**THE PALM COURT - THE PLAZA**  
768 5th Ave., Central Park South

Um clássico que continua valendo a visita é o The Palm Court – que fica dentro do não menos icônico hotel Plaza. Conta a história que ali o escritor F. Scott Fitzgerald conseguiu se “abastecer” de bons coquetéis mesmo no período em que o álcool estava banido nos EUA. Em seu clássico O Grande Gatsby, o personagem Jay Gatsby hospeda-se no Plaza e consome seus mint juleps durante a Lei Seca. Na visita, tive o meu momento Gatsby. O julep da casa é ótimo.

## Os melhores bares de Nova York

O autor do blog *Balcão do Giba* e colunista de drinks do *Paladar* apresenta seus endereços favoritos em Manhattan

**Gilberto Amendola**  
NOVA YORK

Para os apaixonados por coquetelaria, Nova York é fundamental. Por lá, não é difícil encontrar bartenders criativos, fartura de produtos (muitas bebidas impossíveis de se achar no Brasil) e bastante demanda.

Esse pequeno guia não tem a pretensão de ser definitivo. Bares abrem todas as semanas ali. Sei que existem outros tantos clássicos ou obrigatórios no coração de cada bebedor. Por isso, relacionem. Aqui estão os bares em que estive entre 2015

e 2019 (três visitas à cidade). Quase todos eles estão (ou estiveram recentemente) na seleção dos cem melhores do mundo. Ainda tenho uma lista de desejos que, se o dólar deixar, vai me levar para NYC outra vez.

Ah, uma dica de ouro: *tip*. A gorjeta é uma instituição em Nova York. Não adianta chorar. Ela está subentendida e é quase uma ofensa não deixá-la. E prepare-se, nos bares citados aqui, você vai encontrar drinks de US\$ 10 a US\$ 28 dólares (a maioria custa entre US\$ 16 e US\$ 18). Eu sei, é oosso. Mas, quando estiver lá, tome ao menos um manhattan por mim.



**THE NOMAD**  
10 W 28th St., Midtown

Bares de hotel costumam intimidar. Às vezes, não entregam o que prometem (e cobram). Não é o caso do The NoMad. **Decoração austera e coquetéis entregues à perfeição**. Atendimento impecável. Prefira os clássicos com algum diferencial. Também tente o Start Me Up (bourbon, rum, Strega, mel, ginger, limão e bitters de laranja). No happy hour fica bastante movimentado. Os drinks “normais” custam de US\$ 16 a US\$ 18. Existe uma linha chamada “reserva” com preços fora de qualquer curva, não dá bola (e nem dólares) para ela. O menu comum vai atender todos os seus anseios étlicos.



**AMOR Y AMARGO**  
443 E 8th St., East Village

As regras são claras: nada de vodka, drinks batidos, infusões complicadas ou sucos de frutas. Você entende que está em Nova York quando passa pela pequena porta do Amor y Amargo. **Pode não ser o melhor bar da cidade, mas é aquele que traduz com mais exatidão o espírito do lugar**. Longe dos pontos turísticos, essa aconchegante sala tem poucos lugares no balcão e nenhuma mesa (as chances de beber em pé são consideráveis). Criado pelo mixologista Sothe Teague, o bar tem sido importante na consolidação da cultura dos bitters e amaros (uma espécie de licor de ervas). Quase todos os drinks são servidos no mesmo tipo de copo (o copo baixo). Não tem taça coupe, não tem gim-tônica e nem “espuminhas”. Os coquetéis refletem a complexidade das bebidas, sem finalas. A exceção é o Sharple Mustache, um clássico do Amor y Amargo feito à base de gim, rye usque, amaro e Bonal, servido em uma garrafinha. Para entender do que se trata a coquetelaria de Teague, peça o **B Amaro Sazerac (mistura de outros tipos de amaros diferentes, Chartreuse verde e bitters)**. Se já for um devoto do estilo, arrisque-se em qualquer um dos “scalfas” do menu (coquetel mexido, sem gelo e servido na temperatura ambiente). Se estiver na dúvida, peça ao barman uma variação do negroni, old fashioned ou manhattan. Se morasse em NYC, esse seria o meu bar.



**EMPLOYEES ONLY**  
510 Hudson St., Soho Village

Tomar um manhattan em... Manhattan. No Employees Only, o clássico drink tem prestígio e fama – leva um toque de licor Grand Marnier. Estive lá em 2018, em um sábado, depois das 22h, e peguei clima de festa (música alta, fila para entrar, muita gente, etc). Para quem gosta de se concentrar no coquetel, a balada atrapalha. Ainda assim, consegui não embarrar em ninguém e não derrubar minha bebida. **O manhattan brilha por lá**. Vale o sufoco.



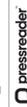
**DANTE NYC**  
79-81 MacDougal St., Greenwich Village

Estamos em plena comemoração pelos cem anos do negroni. Nada mais adequado do que prestar suas homenagens a um dos coquetéis mais clássicos da história visitando um dos lugares em que ele é preparado com maestria. O Dante tem jeito de lanchonete e pode não empolgar à primeira vista. Mas **a má impressão vai embora assim que o negroni for servido**. O tradicional sai direto da torneira (e tem preços promocionais no início da tarde). No total, são 13 versões – com mezcál, usque e outras invenções. Fora de negronis, procure pelo sazerac. A cozinha do Dante é ok.

**AMIGOS SHORI**  
8 Stuyvesant St., East Village

Mais um bar escondido. Desta vez, dentro de um restaurante japonês (Sharaku). Para encontrá-lo, você deve entrar no restaurante, subir uma escada, virar à esquerda e empurrar uma pesada porta (sem nenhuma indicação). Uma atmosfera tranquila – apesar da fila que pode se formar na entrada. **Clássicos revisitados e com um toque oriental**.

PHOTOS: GUSTAVO DE FREITAS/ALAMY.COM; ALEXANDRE PEREIRA/ALAMY.COM; JONAS/ALAMY.COM; JONAS/ALAMY.COM; JONAS/ALAMY.COM





# SACA ESSA ROLHA ISABELLE MOREIRA LIMA

Notícias do mundo do vinho

isabelle.lima@estado.com

## ALBERT BICHOT BEAUJOLAIS 2016

**Preço:** R\$ 83 na Winebrands  
Esse rótulo é um achado, com ótima tipicidade: os aromas estão abertos, há boa fruta vermelha e negra e um toque de alcaçuz. Na boca é fácil, agradávelíssimo, e pouco alcoólico (12,5%). Bom para beber até sem comida, para acompanhar a conversa com os amigos ou enquanto prepara um prato.



## Dê uma chance ao Beaujolais-Villages, um francês desprezado

Pode-se dizer muito sobre a região de Beaujolais, na França: que sofreu com a má fama de seu Beaujolais Nouveau, um vinho feito para ser tomado novo e que, algumas vezes, pesa pela má qualidade; que está na moda nos Estados Unidos, especialmente entre os bebedores de 30 anos,

mais abertos a provar o que não foi criado à glória; e até que oferece boa alternativa à Borgonha, vizinha ao norte, graças a seus dez crus, que produzem vinhos mais complexos e de guarda. O que não se fala é que Beaujolais-Village, feito com a Gamay que vem das encostas das montanhas de

solo granítico, é um passo muito acima do Nouveau, e que oferece qualidade a um bom preço. Provei cinco rótulos com os sommeliers Gianni Tartari (ABS-SP) e Eivaldo Alves (Nino Giacina) junto de Luciana Bernardes e Ketty Alves, do Ráschal, que nos recebeu para esta degustação.

## DOMINIQUE PIRON BEAUJOLAIS-VILLAGES 2016

**Preço:** R\$ 156,40 na Decanter  
Esse vinho traz um cheirinho de outono, perfeito para a estação. No nariz, há muita concentração aromática e complexidade, com notas terrosas que pedem pratos com cogumelos (de pizza a um filé). Na boca, é delicado, mas vivo, sabroso. Vai bem também com steak tartare.



## JOSEPH DROUHIN BEAUJOLAIS-VILLAGES 2015

**Preço:** R\$ 168,45 na Mistral  
Talvez porque o produtor Joseph Drouhin venha da Borgonha, esse foi o mais elegante e classificado do painel, com boa fruta fresca, taninos finíssimos e delicadeza. É feito com uvas de vinhas plantadas em vaso e sem passagem por madeira. Bom com queijos lorrains.



## LOUIS JADOT BEAUJOLAIS-VILLAGES 2017

**Preço:** R\$ 163 na Todovino  
Os aromas desse vinho não são complexos, mas agradáveis: há amoras e framboesas frescas. Na boca é bem equilibrado, com acidez no ponto e taninos elegantes. No geral, é típico e correto, mas ainda é jovem, e deve ficar melhor em dois anos. Vai bem com embutidos.



## STÉPHANE AVIRON BEAUJOLAIS-VILLAGES 2015

**Preço:** R\$ 143,26 na Premium  
As notas de fruta vermelha madura e de especiarias como cravo e alcaçuz fazem desse vinho a mais pura sedução olfativa. Na boca, no entanto, ainda há uma juventude que pede tempo de garrafa: os taninos estão firmes. Vale deixar na adega ou provar com um belo bife de chorizo.



### MEGADEGUSTA Portugueses

Estão à venda os ingressos para a Vinhos de Portugal, realizada de 7 a 9 de junho, no JK Iguatemi. São 80 produtores e mais de 600 rótulos para sessões de degustação, provas de vinhos especiais, cursos e harmonizações. Os ingressos custam a partir de R\$ 65 e podem ser comprados no site [vinhosdeportugal2019.com.br](http://vinhosdeportugal2019.com.br).

### FEIRA 1 Naturebas

O principal evento para os amantes do vinho natural, a feira Naturebas será realizada em 29 e 30 de junho, das 13h às 19h, na Casa das Caldeiras. Há ingressos à venda apenas para o segundo dia no [feiranaturebas.com.br](http://feiranaturebas.com.br). Custam R\$ 179.

### FEIRA 2 200 rótulos

O Empório Santa Maria faz sua feira de vinhos com 200 rótulos de 6 a 8 de junho. O ingresso sai por R\$ 149, com R\$ 100 reversíveis em compras. Entradas à venda no FoodPass.

## Dionysos e a estante de 110 vinhos

Tenho feito uma peregrinação a bares de vinho e, na última semana, explorei Dionysos, na Rua Deputado Lacerda Franco, 207, Pinheiros. Aberto há dois anos por Taffael Marcon, que tem passagens pelo Maniaco, do Iguatemi, e assinava a carta do Sati, de Flavio Miyamura, o bar tem como principal atração

uma estante de vinhos com 110 rótulos. Lá não tem esse negócio da oferta do dia, de enomástico: você chega, escolhe o que quer e Taffael abre a garrafa. Isso mesmo, você não precisa tomar apenas os vinhos do dia (embora eles sejam ótimos e saiam das mesmas prateleiras). A seleção é excelente e, como Taffael diz, "sem foco". Tem

muito vinho de pequeno produtor, tanto do velho quanto do novo mundo – entre eles, vários rótulos brasileiros –, mas também tem mainstream, natural e mesmão. Os preços começam em R\$ 19 a taça e você compra a garrafa com 20% de desconto se quer levar para casa (o bar começou como loja). No dia da minha visita, fiz

uma degustação de espanhóis, começando por dois Garnacha naturais do mesmo produtor, La Calandria, Volandera (R\$ 29 a taça), sem passagem por madeira; e Gientruenos (R\$ 26 a taça), mais defumadinho. Ambos deliciosos, cada um dentro de sua proposta. Tábua de frios e queijos (R\$ 29 a R\$ 84) acompanham os vinhos, mas o menu de comida deve crescer até julho, quando o bar estreia a nova cozinha.



**Simpatia.** Escolha seu lugar no balcão ou na varanda



# Mondial de la Bière SP traz palestras, botecos e cervejarias inéditas

Maior festival de cerveja artesanal do Brasil apresenta novas atrações para a edição paulistana

Evento pioneiro da cerveja artesanal, criado em 1994 no Canadá, o Mondial de la Bière chega à sua segunda edição paulistana com novidades para agradar de iniciantes a beer geeks, os apaixonados pela bebida. Cerca de 70 cervejarias devem levar seus rótulos ao festival que ocupa o espaço Arca, na Vila Leopoldina, entre os dias 30 de maio e 2 de junho. Além de degustar as loiras geladas – muitas delas, em primeira mão –, o público pode assistir a shows e debates, comprar outros produtos artesanais (de queijos a destilados) e aproveitar atrações gastronômicas, como a área que reúne uma seleção de botecos tradicionais de São Paulo. "Quem visitou a primeira edição e voltou agora vai se surpreender", diz Luana Cloper, diretora de Negócios da GL Events Exhibitions, responsável pelo Mondial de la Bière SP e Rio e pela feira Brasil Brau. "Dezenas de cervejarias participam pela primeira vez, entre elas algumas excelentes do Rio que não puderam vir ano pas-

sado, como a Hocus Pocus e a Three Monkeys." Outro destaque carioca é a BrewLab, novata que tem chamado a atenção por seus rótulos complexos. Do Rio Grande do Sul vem a já tradicional Seasons, além da Fatbull, da Imigração e da Roleta Russa. Entre os nomes de São Paulo estão Dádiva, Dogma, Cromia e Trilha. Cada cervejaria comparece com vários rótulos, muitos deles lançamentos. "O festival é o momento em que ela apresenta seus produtos para o consumidor", diz Cloper. "Geralmente o cervejeiro está presente, então ocorre uma troca com o público, que é bem heterogêneo: vai de jovens a idosos, de grupos de amigos a famílias." Os visitantes podem votar nas suas cervejas favoritas e ajudar a eleger as melhores do Mondial. Durante o evento acontece também um concurso profissional, o MBeer Contest Brazil, que este ano terá entre seus jurados Randy Mosher, renomado cervejeiro de Chicago. O júri profissional vai avaliar as cegas e premiar

com medalhas de ouro e prata nas bebidas inscritas na competição. O foco do festival é a degustação e a descoberta de cervejas, mas a programação não se restringe a elas. No Mondial Craft Village, que acontece pela primeira vez, expositores vendem gim, kombucha, molhos, embutidos e outros itens. No Mondial Arena, outra novidade deste ano, palestras com a curadoria da sommelière Carolina Oda debatem o universo da produção artesanal. A trilha sonora fica por conta de bandas – de estilos variados – e DJs. No sábado, 1º de junho, o destaque é a transmissão da final da UEFA Champions League em um telão no palco. Para comer, há food trucks, como o carioca Espírito de Porco, com sanduiche de porchetta, e a Vila dos Botecos, com opções como Academia da Gula, Rota do Acarajé e Linguçaria Real Bragança. Para facilitar o acesso ao evento, haverá transfer circular gratuito da estação de metrô Pinheiros até a Arca.

**Números do Mondial de la Bière**

70  
Cerca de cervejarias nacionais e internacionais participam da edição paulistana em 2019

12 mil  
visitantes passaram pelo Mondial de la Bière SP em 2018 e puderam provar 600 rótulos diferentes. Este ano, a previsão é de 15 mil pessoas. Foram arrecadadas 4,5 toneladas de alimentos com o programa de Ingresso Cervejeiro Solidário, que dá descontos na entrada para quem doar 1 kg de alimento não perecível.

Criado em 1994, em Montreal, o festival chega este ano a sua 26ª edição canadense. No Rio, ele acontece pela 7ª vez e, em São Paulo, pela 2ª

O copo oficial do evento tem marcações de 100 ml e 200 ml



Este material é produzido pelo Media Lab Estádio com patrocínio da Mondial de la Bière.

presscorder