



# FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Leia mais notícias em  
blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

Fotos: Castro's Park Hotel/Divulgação



Castro's Hotel, em Goiânia, é sinônimo de bom gosto. O espaço oferece o que há de mais requintado na cidade

## A vez do vinho em Goiânia

Planejada e construída para ser a capital política e administrativa de Goiás, a cidade com menos de nove décadas, que cresceu com base na agricultura, na indústria, na medicina e na moda, incorpora mais um segmento em ascensão: o vinho. Um produto que já tem raízes no estado e começa a ser apreciado nas melhores rodas. Como no Wine Weekend, festival

que começa hoje e segue até domingo, no Castro's Park Hotel, para degustação de mais de 150 rótulos do mundo, além do vinho goiano.

Criado em 2016, o festival sinaliza "o crescimento do vinho em Goiânia e resulta da necessidade de se ter mais eventos que ensinassem as pessoas a entenderem esse universo", afirma o diretor Olavo de Castro Araújo, neto do

fundador do hotel e idealizador da programação anual, interrompida devido à pandemia. Nesta 5ª edição, que tem como tema Volta ao Mundo, e da qual sou uma das embaixadoras, estão previstas palestras, jantar, feijoada harmonizada e muita música.

"Por ser uma degustação na piscina com música e alta gastronomia, o Wine Festival acaba sendo muito democrático para quem já gosta e para quem está descobrindo os sabores dos vinhos", observa o diretor, que compartilha o comando do hotel com a tia Silvana Castro Mendonça. Eles oferecem pacotes de hospedagem a partir de 3x de R\$ 707,70, incluso duas diárias. Telefone: (62) 3096-2000.

### Programação

Técnicas de degustação, como reconhecer aromas e degustar os diferentes estilos de vinhos é o tema de abertura do evento, hoje, às 19h, pela sommelière Letíciae Bitencourt, formada pela ABS-SP e presidente da ABS local. Segue, no restaurante Bouganvillea, o jantar com menu internacional a cargo do chef executivo José Carlos, que desenvolveu cinco etapas a partir de tapas espanholas harmonizadas com a cava brut Castelleblanc; sopa de pera com o Vitiano Bianco da Umbria e salmão com o chardonnay chileno Petirrojo. O vinho tinto português Quinta do Monte Travesso chega com arroz de pato e crepe Suzette servida com Château Pion Monbazillac. Sai por R\$ 275.

Amanhã, antes da feijoada — um dos atrativos gastronômicos de todos os sábados —, o sommelier cubano Eugenio Cue, da importadora Del Maipo, vai propor uma viagem da França ao Chile com

degustação de rótulos produzidos em Bordeaux, Ronan blanc e Ronan rouge by Clinet e, no Chile, o Kalak pelo enólogo francês Pascal Marty. Segue a palestra do médico empresário Sebastião Ferro contando como a vinícola Serra das Galés, de Parauína, vem prosperando no cerrado.

Domingo, começa com vinhos portugueses a cargo de José Pedro Martins, diretor da Porto Cave, seguido pelo jovem enólogo Lucas Foppa, da Tenuta Foppa & Ambrosi, explicando como a tecnologia e o terror da Serra Gaúcha têm ajudado a melhorar ainda mais a qualidade de vinhos. A participação no festival é feita mediante ingresso no valor de R\$ 300, sendo R\$ 25 convertidos em compras de vinho.

### Primeiro 5 estrelas

O Castro's Hotel, erguido na Av. República do Líbano, nº 1.520, é o primeiro cinco estrelas de Goiás. Foi fundado há 35 anos por Olavo de Castro, falecido em 2017, aos 92

anos, que construiu o hotel com recursos próprios, sem pegar um centavo em banco. Era casado com a prima Norma de Castro, herdeira de muitas fazendas no estado. Mineiro de Uberlândia, o casal não hesitou em adotar Goiânia como sua cidade.

Distante 200 quilômetros de Brasília, Goiânia guarda uma curiosidade a respeito do nome. O fundador, Pedro Ludovico, lançou um concurso para escolha do nome, e seus admiradores sugeriram Petronia, enquanto o professor Alfredo de Faria Castro (não é parente da família hoteleira) sugeriu Goiânia, que não conseguiu 10 votos.

No lançamento da pedra fundamental, em 24 de outubro de 1933, logo após a missa, teve início a roçagem do terreno, quando Pedro Ludovico anunciou o nome preferido por ele durante discurso, no qual previa que "dentro de cinco anos, grande porção desta área destinada à futura cidade estará coberta de luxuosas e alegres vivendas". Acertou em cheio! Goiânia oferece ricas atrações.

## Carne no Fogo

Em Brasília, haverá um superevento com vinhos premiados e cortes selecionados no Fogo de Chão, que abre as portas amanhã à noite para oferecer uma experiência enogastrônômica intitulada Wine Dinner. Nela, você vai se deliciar com as entradas de queijos, salame, presunto servidos com pão e patês de salmão e berinjela defumada e degustar três pratos com cortes premium, sendo o primeiro fraldinha e baby beef-picanha. O segundo, ancho e costelão; e o terceiro, assado de tiras e costeleta de cordeiro. Para finalizar, as clássicas sobremesas da casa.

Jody Horton/Divulgação



Na taça, desfilam os melhores goles da Mistral, como o chileno Sauvignon Blanc Reserva (2021) Viña Montes com uvas colhidas no vale do Aconcagua; o argentino Aruma Malbec (2018), produzido em Mendoza; outro chileno da Montes, um Cabernet Sauvignon

acompanha o segundo prato, e o uruguaio Tannat RPF (2017) vai bem com o assado de tiras e o cordeiro, igualmente uruguaio. Um Porto Tawny 10 anos escolta a sobremesa de sua escolha. Tudo por R\$ 450, mais a taxa de serviço de 13%. Reservas pelo telefone 3322-4666.

## Petisco do cerrado

A chef Ana Paula Boquadi (foto), do Buriti Zen, em parceria com a sommelière Gabriela Sampaio, lança na quinta-feira, 4 de agosto, às 19h, um menu de cinco etapas denominado Petiscaria Cerrateense harmonizado com cervejas artesanais de sabores locais, como cagaita e baru. Os pratos incluem opções veganas, como bolinho de shitake ao molho de açaí com baru, mas também o pirucu de manejo com flocos de tapioca (foto); ceviche de cajuzinho com crosta de mandioca; isca de



shimeji com molho de castanha de caju e brusquetas com queijo de castanha no pão de fermentação lenta, tomate confit e ervas frescas. De sobremesa, sorvete

de baru com chocolate e cookie. Por R\$ 250, o cardápio será servido no Espaço Astrea, QI 26, Lago Sul. Contato pelo WhatsApp 98147-5075.

Fotos: Buriti Zen/divulgação



**PREMIAÇÃO /** Os apostadores têm até as 19h de sábado para arriscar aquela fezinha. O sorteio do concurso 2504 será logo em seguida, às 20h. Depois de jogar Carlito Campos, de Samambaia, sonha se aposentar com a bolada

# Amanhã tem Mega de R\$ 22 mi

» CARLOS SILVA\*

Os brasilienses estão correndo para as casas lotéricas da capital! Isso porque o prêmio da Mega-Sena acumulou, com estimativa de chegar a R\$ 22 milhões. O sorteio do concurso 2504 ocorre amanhã, às 20h, no Espaço Loterias Caixa, em São Paulo, com transmissão ao vivo nas redes sociais da Caixa. As apostas podem ser feitas até às 19h do dia do sorteio.

No último sorteio, 39 sortudos levaram o prêmio de R\$ 46.871,70 da quina. Os apostadores de Brasília não tiveram tanta sorte, ficando somente com a quadra. Dos 2.885 jogos premiados, 75 foram feitos na capital, levando a premiação de R\$ 905,17.

### Expectativa para ganhar

Na manhã de ontem, nas lotéricas da rodoviária, muitos apostadores aproveitavam a passagem pelo terminal para fazer aquela fezinha. Paulo César, de 48 anos, morador de Águas Claras, foi um dos que resolveu tentar a sorte. Ele aposta semanalmente e com o acúmulo do prêmio aumentaram os planos. "Prentendo pagar minhas dívidas,

Carlos Silva\*/CB/D.A.Press



Paulo César, de 48 anos, morador de Águas Claras, foi um dos que resolveu tentar a sorte

ajudar algumas pessoas próximas e viajar", planeja.

Carlito Campos, de 53 anos,

também aproveitou a ida ao trabalho para apostar. O morador de Samambaia não

joga com frequência, somente quando o sorteio acumula. Mesmo sem superstição,

Campos tem números de confiança, em que sempre joga. Assim como Paulo, Carlito está com altas expectativas. "Prentendo me aposentar e descansar um pouco", sonha.

### Onde aplicar?

Com a orientação certa, é possível fazer o que era bom se tornar ainda melhor. Segundo Riezo Almeida, professor e coordenador do curso de Ciências Econômicas do Centro Universitário IESB, ganhadores que não tem costume de investir podem encontrar porto seguro em investimentos que dão retorno atrelados à inflação, por exemplo: Tesouro direto + IPCA ou fundo de investimentos atrelados à inflação. "Com isso, o investidor tem seu retorno e não perde o poder de compra com o aumento da inflação", explica.

Porém, o especialista alerta que é importante ter planejamento na hora de investir. Outra aposta a ser feita é na diversificação. "Ter uma carteira de investimento diversificada e buscar oportunidades mais seguras, com histórico de sucesso, é a recomendação neste momento de alegria em ganhar o prêmio", conclui.

### Como apostar?

Aqueles que quiserem jogar na Mega-Sena podem fazer apostas por meio das casas lotéricas, pelo portal ou aplicativo Loterias Caixa. O apostador pode escolher de seis a 15 números da cartela. Caso não queira escolher os números, o jogador também pode deixar com que o sistema escolha as dezenas (surpresinha) ou concorrer com a mesma aposta por 2, 4 ou 8 sorteios consecutivos (teimosinha).

O valor da aposta mínima (seis números) é de R\$ 4,50. Porém, quanto mais números o apostador escolher, maior é o valor da aposta, bem como a probabilidade de ganhar. Sete números custam R\$ 31,50 e têm 50.063.860 chances em 1 de ganhar. Já 15 números, a quantidade máxima, custam R\$ 22.522,50, mas com 10.003 chances em 1 de ganhar.

Prêmios com valor líquido até R\$ 1.332,78 podem ser recebidos em agências da Caixa ou transferidos ao Mercado Pago. Já valores maiores que R\$ 1.903,98 somente em agências da Caixa. Também é importante lembrar que valores iguais ou maiores que R\$ 10.000 podem ser recebidos em agências da Caixa, com prazo de pagamento de dois dias úteis.

\*Estagiário sob a supervisão de Márcia Machado