

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Vinícolas em Santorini

Além das vistas de cair o queixo e todas aquelas casinhas brancas debruçadas sobre o penhasco, Santorini agrega uma ótima coleção de vinícolas espalhadas pela ilha. Das dezenas opções escolhi três para conhecer e confesso que fiquei com vontade de explorar todas as outras.

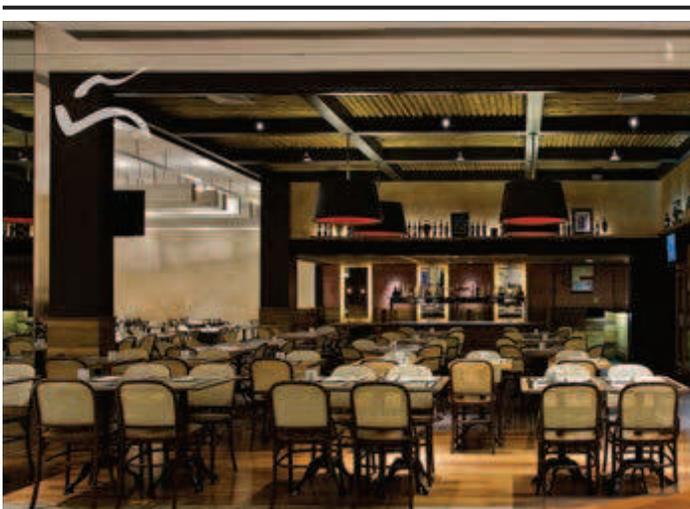
A Domaine Sigalás é uma das mais importantes vinícolas gregas. Foram de lá os vinhos que mais me encantei. Localiza-se próximo a Oia, luxuosa região Santorini repleta de badalados hotéis e restaurantes. Para conhecer sobre o processo de produção dos vinhos ou para apreciar o menu degustação harmonizado é necessário fazer reserva. Já para degustar os rótulos é só chegar e escolher entre as combinações disponíveis de 10€ a 30€ ou até mesmo taças avulsas a partir de 1,20€. Fizemos a degustação dos 10 vinhos secos da casa a 23€, metade deles compostos por 100% da cepa Assyrtiko em diferentes estágios de maturação, seja em tanques de aço inoxidável (Santorini 19,40€/ 7 Villages 31,80€ e Kavaliros 38,60€) ou em barricas de carvalho francês (Santorini Barrel 24,40€ e Nychteri 51€). O Nychteri é um vinho seco especialmente vinificado com uvas de colheita tardia que fermentam por mais de três anos em barricas destampadas, gerando níveis de teor alcoólico de 15% mas que se equilibram na estrutura do vinho. Infelizmente não é exportado e as garrafas para venda já haviam se esgotado. Já o Santorini Barrel é vendido na Enoteca Decan-

ter e consegui comprar no Brasil por R\$145, um "vinhaço". Também degustei o Aidani 100% varietal (24,40€) e a cepa Athiri no percentual de 25% (13,70€) em composição com a imbatível Assyrtiko no rótulo nomeado "AA". Passando para ala dos tintos provamos o corte Malandilaria e Mavrotragano (13,80€), que também é usado no rosé EAN (10€). O último exemplar foi 100% Mavrotragano (38€) com 18 meses de barrica. Esse maravilhoso passeio por sabores "sigalenses" foi enaltecido pelos pratos do Chef Kiriaki Fotopoulou. Pedi um peixe defumado com geleia de tomates, verduras sazonais a la Juliene e chutney de funcho (14€). Diretamente da ilha de Lesbos, experimentamos o Ladotyri Mytilinis, queijo conservado em azeite extra-virgem, produzido desde a antiguidade. Foi preparado no estilo Saganaki, grelhado, e servido com geleia de morango (10€). Ambiente extremamente agradável, cardápio cuidadosamente preparado com ingredientes locais frescos e vinhos da melhor qualidade, um deleite para os sentidos. Sugiro passar a tarde toda por lá entre taças e pratos do menu.

A Gaia Wines é outra vinícola grega de muito prestígio no mundo dos vinhos. Possui vinhedos nas montanhas verdes de Nemea e nos solos vulcânicos de Santorini, onde a Assyrtiko atinge um excelente nível de mineralidade e frescor. Optamos pela degustação comentada de quatro rótulos a 8€. Experimentamos o Thalassitis 2017 sem e com passagem por

madeira, ambos da cepa Assyrtiko e a garrafa sai a 18€ e 26€ respectivamente sendo que o Thalassitis Oak Fermented não é exportado, sendo exclusividade de Santorini. A terceira taça foi do Agiorgitiko 14-18h, que significa o tempo necessário que a casa da uva deve permanecer em contato com o mosto para adquirir a bela coloração desse vinho rosé de 10€. Finalizamos com o famoso Vinsanto by Gaia 2006 (40€), um vinho de sobremesa feito a partir de uvas Assyrtiko predominantemente com pequenas parcelas de Athiri e Aidani, secas sob o sol. A vinícola fica de frente para o mar, é bastante agradável e necessita de reserva.

Para um pôr do sol inesquecível, vá na Santo Wines. Essa cooperativa de vinícolas de Santorini oferece diversas degustações de vinhos gregos a partir de 18,50€ com 5 taças de 60ml. Escolhemos o flight com 10 vinhos da coleção Santo Wines (31€), que inclui dois espumantes, vinhos com e sem passagem por madeira e o emblemático vinho santo feito a partir de uvas secas sob o sol. Entre as cepas brancas predomina a Assyrtiko, sendo bastante vinificada em 100% ou como a principal integrante no corte com outras cepas como Aidani e Athiri. A Mavrotragano é a tinta de maior prestígio e aparece em 100% em alguns rótulos ou em composição com a Voudomato e Mandilaria. Para acompanhar escolhemos uma ótima tabua de frios (22€). Na saída não deixe de conferir o empório recheado de produtos típicos e souvenirs.



parrilla
ponteña
o autêntico sabor da carne

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

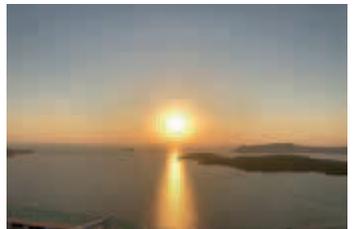


CURSO DE CONFISERIE NA LA PÂTISSERIE

Mariana Correa, especialista em confeitaria francesa pela Le Cordon Bleu em Paris vai ensinar sua arte em confeitaria no dia 29/09 de 16h às 19h em seu ateliê. A confeitaria é a parte da pâtisserie francesa que trabalha com tudo que tem o açúcar como base: balas, caramelos, geleias, pâte de fruits, marshmallows, entre outras delícias. O investimento é de R\$380 e as inscrições pelo contato@lapatisserie.com.br. E para a temporada primavera-verão, duas novidades estão disponíveis na loja: Tarte passion caramel, base de pâte sucrée de amêndoas, creme de maracujá e caramelo salgado (R\$105 - 8 a 10 porções), e a Opéra printemps, feita com biscuit joconde de pistache, ganache de limão siciliano, coulis de framboesas e praliné de pistache (R\$200 - serve até 12 porções). Avenida dos Bandeirantes, 1299, loja 27 / (31) 99227-8604.

MERCADO CERVEJEIRO NO JARDIM CANADÁ

A cerveja artesanal é a estrela no novíssimo Mercado Cervejeiro (MC), novo point para o público do bairro Jardim Canadá com estandes de grandes cervejarias mineiras e restaurantes, além de feira de produtos orgânicos, artesanato, design, espaço kids e atrações musicais e culturais para entreter adultos e crianças. Por lá marcas consagradas marcam presença: Krug Bier, Capa Preta, Koala, Cerveja Vinil, Falke, Cervejaria Küd, Albanos, Prussia Bier, Trinca e Casa O.L.E.C. A parte gastronômica



apresenta fica a cargo dos restaurantes Vegan's2Go (vegano), Pizza Sur (pizzas e empanadas argentinas), Black Burger (hambúrgueres artesanais), Bem Bolados (bolinhos diversos), Casa Biondini (cozinha italiana), Macello Crepaldi (boutique e restaurante de carnes), Black Marlin (frutos do mar), Blu Bakehouse (café e pães artesanais) e Coletivo (comida de buteco), Empório Paraíso (adega). As portas estão abertas de quinta a sábado, de 11h às 23h, aos domingos, das 11h às 18h e ainda de segunda a quarta, caso haja realização de eventos. Avenida Montreal, 232, esquina com Rua Ontário - Jardim Canadá - Nova Lima.

CIRCUITO GASTRONÔMICO DA PAMPULHA

Até o dia 28 de outubro 17 pratos inéditos participam da 9ª edição do Circuito Gastronômico da Pampulha. Os chefs dos restaurantes convidados se inspiraram no tema "Grande Sertão Veredas" para suas criações. Amadís Bar e Restaurante, Anella Ristorante, Casa do Chef, Degraus - Espaço Jaraguá, Degraus - Espaço Gastroculinário, La Palma, Maria das Tranças, Olegário Pampulha, Paladino, Planeta Lúpulo, Quintal Pampulha, Soul Jazz Burger, SushiNota, Taberna Livorno, Tudo na Brasa, Único Pampulha e Xapuri apresentam duas opções diferentes de pratos para escolha, ambos inspirados no mundo de Guimarães Rosa e, ao pedir um prato, o do acompanhante é gratuito. circuitogastro-pampulha.com.br.