

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
contato@degustatividade.com.br  
degustatividade

## Sommelier de águas

A cada dia o consumidor está buscando mais informações sobre o que come, o que bebe e qual a melhor forma de combinar os alimentos e bebidas. Então, surgem nesse sentido os especialistas em vinhos, azeites, queijos e até mesmo em água, o bem mais precioso da gastronomia. Aquele profissional que conhece a fundo sobre o assunto e é capaz de indicar qual tipo de água se encaixa melhor num jantar de forma a harmonizar com um vinho: esse é um dos trabalhos de um sommelier de águas. Eu não imaginava como a mineralidade de uma água poderia influenciar em uma experiência gastronômica.

São poucos ainda no mundo e somente duas escolas os certificam: na Alemanha, a Water Sommelier Union, e, nos Estados Unidos, a Fine Waters Academy. No Brasil, temos um representante e ele é mineiro: o publicitário Rodrigo Rezende, especialista em Brand e CoolHunting, acaba de se certificar pela Fine Waters Academy e integra a A.D.A.M. Associazione Degustatori Acque Minerali como um dos associados. Seu interesse pelas águas foi despertado em 2014 ao trabalhar como CMO de um grupo que tem duas fontes de água mineral. Como já estava habituado aos termos técnicos e à rotina de uma fonte de água mineral, percebeu que a maioria das pessoas que consumia esse produto, não fazia ideia de que estava diante de um bem natural e necessário para a vida, rico

em detalhes e histórias. Outro fator importante para Rodrigo saber indicar qual água harmoniza melhor com determinado vinho é sua vasta certificação em sommelier de vinhos: Nível 2 pela WSet; "Técnicas Sensoriais para Análise de Vinho" pela University of California, Davis; "Diferentes Práticas de Gestão de Vinhedos" pela University of Adelaide; "História das variedades de uvas e terroirs e sobre o ambiente sociocultural da videira e do vinho" pela Université de Bourgogne; "Dominando o vinho" com Jancis Robinson's; "Vinhos Sul Africanos pela Wines of South Africa (WOSA) em conjunto com Cathy Marston. Recentemente foi convidado a fazer parte do corpo docente da ABS-Minas (Associação Brasileira de Sommelier) e ministra workshops para difundir a cultura da degustação de água mineral.

Em uma aula-degustação realizada pelo sommelier Rodrigo Rezende na Casa Geraldo, aprendi muito sobre os parâmetros de análise das águas minerais, terroir, história da água, tipos e conceitos de harmonização. Um dos fatores mais importantes é o TDS (total dissolved solids), índice que mede o total de minerais contidos na água em mg/L. Quanto mais baixo o seu valor, mais neutra é a água e melhor ela harmoniza com vinhos leves e espumantes, como é o caso da água mineral Viva, que tem uma mineralidade de 9,59 mg/L. Os tintos robustos com sabor



FOTO DIVULGAÇÃO/JC

marcante já suportam águas com bastantes minerais, sendo indicada por exemplo a água mineral São Lourenço, com TDS de 272,19 mg/L. Esses números são obrigatoriamente indicados no rótulo, assim como outras características físico-químicas. O baixo resíduo de evaporação (denominação para TDS no Brasil) também é de suma importância na elaboração de chás, de forma a interferir minimamente no sabor final da bebida.

### TUPIS

O chef Henrique Gilberto acaba de abrir um boteco no Mercado Novo da Olegário Maciel, isso mesmo, bem ali perto da praça Raul Soares. Em parceria com a Cervejaria Viela, o projeto "velho mercado" está só no início e tem o objetivo de revitalização do espaço com novas casas que já estão previstas para inaugurar no mês que vem com um bar de gin e uma charutaria. No Tupis, Henrique Gilberto serve pratos de acordo com a disponibilidade no próprio mercado onde está instalado e o cardápio varia semanalmente ou até mesmo diariamente. Os preços começam de R\$ 9 para o pão com manteiga especial e no dia que fui era de limão capeta. Depois vêm os azeites a R\$ 18, como canela de boi no pão, terrine de fígado com vinagre de jaboticaba ou pupunha com conservas de balcão. A canela de boi é cozida em demi glace por 12 horas e estava simplesmente espetacular. Foi servida também como um prato para compartilhar (R\$ 45), acompanhada de purê de couve-flor queimada, refogado de folhas da semana (almeirão, Maria Gondó, taioba e agrião), farofa, cebola e tomatinhos na brasa. De raspar o prato, todos os componentes, que são as mesmas garnições do pé de porco e do bife de couve-flor (opção vegetariana), também a R\$ 45. A panelada da vez era um arroz meloso de moela com cogumelos e ovos (R\$ 36). Um trio de porco com orelhinha frita na maionese de algo, bochecha sobre purê de abóbora e pé de porco com vinagrete de vagem nos

Em Los Angeles, no restaurante Patina, já existe um menu com 20 águas selecionadas de toda parte de mundo, inclusive com as famosas Perrier de fontes francesas, a italiana San Pellegrino e a norueguesa Voss. O Lemonzu, em Capri, também conta com uma seleção de águas minerais em um cardápio sofisticado à parte. O sommelier Martin Riese foi o fundador da Fine Waters Academy e é considerado o "Robert Parker" das águas a nível mundial.

(R\$ 27). As fichas são vendidas na loja em frente, na Distribuidora Goitacazes, onde são vendidas as cervejas artesanais. Pede-se no balcão e, quando pronto, o pedido é anunciado pelo megafone. O clima é bastante descontraído e as tribos se reúnem em pé, sentadas em caixotes ou nas banquetas à beira do balcão. Henrique continua como chef no Rullus Buffet, dos mais premiados e sofisticados de BH, e alterna o serviço de alta gastronomia, seja na elite ou nos pratos Duralax âmbar do Tupis. Começa raiz por um grande chef.

### FRED TRINDADE NO BOUCHE ET BOCCA

O Mercado da Boca acaba de ganhar mais uma novidade do chef Fred Trindade. O Bouche et Bocca é um bistrô franco-italiano com pratos clássicos com olhar de vanguarda. Uma das premissas do Fred é sempre trabalhar com pequenos produtores e ingredientes de qualidade. Entre as cinco entradas estão: burrata artesanal (R\$ 40), capaccio (R\$ 35) e batatas de polvo (R\$ 25). A clássica combinação de lagosta com filé, Surf N Turf (R\$ 75) acompanhada talharim "al fredo" entre os pratos principais. O porquinho prensado já é famoso no cardápio do Trindade e aqui vem acompanhado de purê de grão de bico e molho agriçoce (R\$ 48). Risotos em dois sabores: trufado com champignon de Paris (R\$ 42) ou frutos do mar (R\$ 65) fazem parte do enxuto menu de sete opções. Para adoçar, a Tarte au Chocolat (R\$ 18) é muito leve e tem sabor elegante. Av. Toronto, 156 – Jardim Canada, Nova Lima.

## A FAVORITA Buffet

A Favorita oferece serviço de buffet para eventos, festas, casamentos, encontros empresariais, serviço bistrô, comemorações e ocasiões especiais, completamente diferente e personalizado.

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

ALTA GASTRONOMIA E BOM GOSTO EM SEUS EVENTOS

31 3337-5542 / 3275 2352  
afavorita@afavorita.com.br