

GASTRONOMIA



Léa Araújo

contato@degustatividade.com.br

degustatividade

Família Antinori

O Chianti é um vinho italiano famoso, produzido na Toscana a partir da uva Sangiovese, que deve estar presente no mínimo em 80% da composição de cepas. Ganhou notoriedade no Brasil principalmente nos anos 1970 e 1980, quando foram despejados no mercado muitos rótulos de qualidade duvidosa. Atualmente, o consumidor brasileiro anda exigente e está cada vez mais entendido do assunto. Quem conhece sabe que o Chianti Clássico se difere do Chianti pela qualidade superior controlada por Consorzio próprio, órgão responsável pela proteção, supervisão e valorização da denominação de origem. Além de escolher uma importadora de confiança, há que se atentar ao produtor.

A Família Antinori tem uma tradição de mais de 600 anos no mundo do vinho, passada já por 26 gerações. Tive o prazer de conhecer mais sobre a maravilha dos Chiantis Clássicos apresentados por Federico Harrasser, brand ambassador da empresa, em um almoço no Vecchio Sogno promovido pela Winebrands. Nos três que provamos, o blend é formado por 90% de Sangiovese, sendo o restante mesclado entre outras castas,

como Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

O Villa Antinori Chianti Clássico Riserva DOCG (R\$ 250) passa por 12 meses em barricas de carvalho francês e húngaro. Já o icone Marchese Antinori Chianti Classico Riserva (R\$ 680) possui territórios exclusivos para sua produção, amadurece 14 meses em barricas e repousa 12 meses em garrafas antes de ser lançado no mercado. Com menor tempo de carvalho, nove meses, o Pèppoli (R\$ 218) foi o que mais me agradou pelo equilíbrio de taninos e também foi o que perfeitamente harmonizou com os pratos. Tanto que é o Chianti Classico mais comercializado da Família Antinori, sendo elaborado com uvas provenientes do vinhedo homônimo e localizado a apenas 5 km do mítico vinhedo Tignanello, terras responsáveis pela extração do melhor que a vinícola tem a oferecer.

O chef Ivo Faria serviu um delicado ravióli de fondue de queijo com trifolati de funghi e mel, finalizado com espuma de parmesão para acompanhar os Chiantis. Em seguida, continuamos a degustação com uma fraldinha grelhada no ponto perfeito ao molho veneziano, nho-

que de paris e acelga refogada. Preciso destacar que a grande surpresa foi o Villa Antinori Bianco 2017 (R\$ 129), um vinho branco toscano excepcional, de exacerbados aromas, com predominância da variedade italiana Trebbiano. Harmonia perfeita com a Salada Dijon, composta de mix de folhas, salmão semidefumado, maçã e cenoura tostadas, lascas de Gran Formaggio e molho de mostarda e mel. Esse grande almoço terminou com um suave mousse de coco numa base de chocolate, coulis de banana e morangos frescos.

A Winebrands nasceu em 2008 para importar e distribuir com exclusividade grandes marcas de vinhos de forma descomplicada. A Itália é o país de destaque da importadora, com cerca de 180 rótulos. França, Argentina e Portugal são outras regiões marcantes na empresa, que também traz vinhos do Chile, Estados Unidos, Espanha, Uruguai, África do Sul, Alemanha, Nova Zelândia e Hungria. Compras acima de R\$ 300 pelo site winebrands.com.br têm frete grátis. FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Compre pelo
ifood



Avenida dos Bandeirantes, nº 1.299 loja 19 - Anchieta
(31) 3879-9060 (31) 98484-9899

danielaguimaraesdoçaria



BRUMADINHO GOURMET

O Brumadinho Gourmet realiza sua 11ª edição, entre os dias 6 e 8 de setembro, a partir de 10h, com entrada gratuita, em Casa Branca, distrito de Brumadinho. O público poderá desfrutar de mais de 20 pratos de excelência gastronômica a preços populares (R\$ 20 e R\$25), com chefs harmonizando carnes, cervejas, queijos defumados, doces e drinks a partir das PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais), tema do evento e intimamente ligadas à tradição e riqueza culinária da região. Restaurantes de Brumadinho e região (Yakitori, Massa da Casa, Verdes Folhas, Alho Poró, Ticontrei e Rota V8) e de Belo Horizonte (Boi Vitório, Omília e Chef Val Delícia) irão caprichar nos pratos. O festival ainda promoverá concursos gastronômicos e programação cultural, com diversos shows musicais e espaço kids, além de atividades de fomento à economia local. O destaque será a presença dos renomados chefs Erick Jacquín e Ivo Faria. Mais informações: brumadinhogourmet.com.br.

NOVIDADES NO OLGA NUR

O imponente teto de cabos de vassoura do Olga Nur é um convite para sentar-se nesse belo salão cercado por vidros e apreciar o movimento do bairro de Lourdes enquanto se escolhe pratos variados do menu. Com influências latino-americanas, o cardápio está com novidades do chef argentino Max Catolino, que já faz parte da rede há mais de um ano. As duas entradas que provei são grandes e podem

ser compartilhadas. Adorei a combinação do "Pan Chato" (R\$ 34) em que a moranga na manteiga de alecrim, queijo de cabra, presunto parma, pistachos tostados, sour cream e coentro aparecem sobre um pão achatado e crocante. No ceviche, o coentro vem em forma de espuma e a pimenta está presente no tuile que decora e serve de base para o pescado marinado no tradicional leche de tigre (R\$ 26). Nas opções de prato principal há cortes típicos argentinos, como ancho (R\$ 60) e ojo de bife (R\$ 54) e também pratos internacionais como camarão (R\$ 109), bacalhau (R\$ 99) e salmão (R\$ 76) entre os marítimos. A pegada mineira está no "Porquinho Pressado" (R\$ 59), com aquela barriga de porco sem excesso de gordura e ao mesmo tempo macia em um saboroso arroz caldoso com paio, ora-pro-nóbis e ovinho de codorna frito. Já nas sobremesas, a veia argentina do chef vem à tona e por R\$ 20 você pode provar a pasta frola, medialunas ou também o flan de doce de leite com chantilly sem açúcar para equilibrar o doce. A carta de drinks também apresenta novidades e eu já vou de cara escolhendo os mais exóticos. O "Corn White Russian" (R\$ 25) vem com uma fatia de espiga de milho caramelizada dentro do drink clássico feito com vodka e licor de café e, aqui, com suco de milho. O toque de pequi do "Pequi Gin Fizz" (R\$ 30) é bem suave e a espuma de gengibre do "Black Mule" (R\$ 25) é divertidamente preta! Bolo de cenoura em forma de drink? Tem no shot de vodka com xarope de cenoura e creme de cacau (R\$ 20).