

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Chandon Excellence no Topo do Mundo

Acredita-se que a qualidade de um espumante pode ser aferida pela fina e persistente perlage, aquelas bolhas minúsculas que sobem pela taça. O método de fabricação para atingir esse nível de qualidade é o champenoise, em que a segunda fermentação ocorre dentro da garrafa e assim o vinho tem mais contato com as leveduras.

Difere do método charmat, no qual a fermentação é feita em grandes tanques fechados e as leveduras decantam e acumulam no fundo, consequentemente a área de contato com o líquido fica prejudicada.

Eis que a Chandon brasileira lança a linha Excellence, feita pelo método charmat longo. Além de aumentar o tempo de contato do vinho com as leveduras, os tanques foram equipados com um sistema de circulação das borras por todo o volume do líquido. É um processo que dura cinco anos, sendo a metade do tempo nos tanques e outra metade em garrafa. O resultado é um espumante com grande volume de finíssimas borbulhas e grande complexidade, assim como os melhores champagnes.

A bela vista de BH que o restaurante Topo do Mundo nos proporciona foi o cenário para receber o francês François Hautekeur, enólogo e gerente da Chandon Brasil, que integra o grupo LVMH, holding especializada em artigos de luxo das marcas Louis Vuitton, Dom Pérignon, Fendi, Tag Heuer.

Após ter se formado na Universidade de Toulouse, trabalhou por nove anos na Maison Veuve Clicquot. O brinde de boas-vindas foi com o drink Chandon Passion On Ice, em que basta acrescentar cubos de gelo e uma rodela de limão siciliano na taça desse espumante demi-sec para se ter uma bebida agradável, simples e fácil de beber. Em companhia a esse coquetel começamos na delicadeza do fermentado de palmito com pamonha e levedura de castanhas.

François Hautekeur conduziu o jantar dando explicações sobre a harmonização da Chandon Excellence nas versões Brut e

Rose. Tivemos duas entradas que acompanharam o Excellence Brut: cavaquinha com queenele de raiz forte, pimenta cambuci ao gin e Denver Steak com ovo mole, alcáparras e aioli.

Segundo ele, texturas untuosas vão bem com a maciez do Excellence, a parte mineral do Chardonnay que compõe o espumante harmoniza bem com frutos do mar e o molho de raiz forte é sustentado pelo corpo desse vinho, ou seja, o equilíbrio foi perfeito. Mais audacioso foi o aioli da carne crua e ressalta que se deve tomar cuidado com o ovo, já que dificilmente harmoniza com qualquer vinho, principalmente sendo a gema mole.

O Excellence Rosé traz aromas de frutas vermelhas bem maduras como cereja, framboesa e amora que o Excellence Brut não tem. Foi escolhido para casar com os pratos principais: barriga suína deliciosamente suculenta com cogumelos em rapadura e limão rosa e um caldoso arroz de pato cheio de sabor. Difícil saber qual foi melhor.

Para quem quiser degustar o Chandon Excellence em um jantar especial, o preço da garrafa na carta do restaurante é R\$180, preço razoável que foi estabelecido para que as pessoas possam conhecer a qualidade do produto no conforto da paisagem de BH vista do alto.

Na hora da sobremesa o Chandon Riche Demi-Sec foi decantado antes de ser servido para que as bolhas se dissipassem propositalmente, já que dessa forma perde-se o caráter ácido e o espumante se torna mais doce, aproximando mais da doçura da sobremesa. Apreciamos esse fenômeno com frutas vermelhas ao chantilly de baunilha.

O menu completo com as três entradas, dois pratos principais, sobremesa, espumantes da harmonização e palestra do François teve o custo de R\$180 individual e R\$320 casal. Eventos enogastrômicos são frequentes na casa, que já recebeu as vinícolas chilenas Haras de Pirque, Errazuriz, Tinajas, a uruguaia Pizzorno e a neozelandesa Saint Clair, dentre outras.



No próximo dia 28, das 20h às 23h, será realizada a primeira Wine Night, com a presença de Sebastian Salas, sommelier e enólogo da família Vicentin, da Argentina, Leandro Chicarelli, fundador e CEO da Galeria dos Vinhos e do sommelier chileno Ariel Perez.

O evento contempla degustação de 50 vinhos entre brancos, rosés, espumantes e tintos de vários países, servidos com o menu da noite e finger foods, com ingresso a R\$160.

O acordeonista e pianista Alberto Holanda vai apresentar performances de músicas argentinas, com intervalos animados por DJ.

O último evento do ano será no dia 17 de dezembro, às 20h30 regado a ícones do Vale dos Vinhedos e Masterclass do Professor Inimá Souza abordando os vinhos brasileiros no jantar harmonizado a R\$180 com desconto para grupos acima de quatro pessoas, que fica em R\$160/pessoa.

Na web Quersaber mais?
www.topodomundo.com
Instagram: @restaurantetopodomundo
E-mail: eventos@topodomundo.com

Detalhes

Chef Uamiri Menezes
Especialidade: comida internacional com toques regionais
Horários: SEG 12h às 15h / TER A DOM e feriados 12h às 00h
Capacidade: 200 pessoas
Inaugurado em junho de 2015 (Serra da Moeda) / fevereiro de 2018 (Torre Alta Vila)
Carta de vinhos: 80 rótulos
Taxa de rolha: R\$60. As terças-feiras consumindo uma garrafa da carta, o cliente pode levar outra sem rolha.

Onde

Endereço: Rua Senador Milton Campos, 145, Vila Castela, Nova Lima (MG), 2º andar da Torre Alta Vila
Estacionamento conveniado no próprio edifício do Alta Vila, nível G2
Telefones: (31) 3575-5545 / (31) 98771-2884 / (31) 99371-0234


5ª EDIÇÃO DO CHEFS CONTRA O CÂNCER

Unindo gastronomia e solidariedade, o Chefs contra o Câncer acontecerá esse ano no dia 29 de novembro, às 20h, no museu Inimá de Paula. Realizado pela revista Prazeres da Mesa e MW Negócios, o jantar tem como padrinho o chef Léo Paixão, que reuniu os chefs convidados: Kátia Barbosa, Elzinha Nunes, Flávio Trombino, Diego Lozano e Pedro Beloniel. A renda arrecadada será revertida para a CAPE – Casa de Acolhida Padre Eustáquio – que auxilia o tratamento de crianças e adolescentes com câncer. A ONG foi eleita uma das 100 melhores do Brasil no quesito transparência e ética profissional. O jantar faz parte da programação do circuito Mesa ao Vivo, um evento que vai reunir entre os dias 27 e 30 de novembro, alguns dos melhores chefs da América Latina em aulas, feiras, cursos e palestras. Para ingressos, informações e programação completa, basta acessar www.mesaaovivominasgerais.com.br.

www.mesaaovivominasgerais.com.br.

JANTAR MAGNO DO MESA DO VIVO

Como solenidade de abertura do Mesa Ao Vivo Minas Gerais, dez mãos vão preparar na cozinha do Hotel Fasano um jantar memorável. Ravióles de Zucchini e ostras na entrada preparada por Benjamin Nast do DePatio (34º no 50 Best); Gnocchi de tubérculos com espuma de queijo minas e consume de legumes tostados no principal vegetariano por Lui Veronese de Brasília; Torresmo de cioba, pirão de leite, bisque de tucupi, farofa de cumaru e pele de batata doce roxa por Djalma Victor do OssO (BH); Maialino com o feijão branco a Fiorentina por Fábio Jobim do Gero Belo Horizonte e Coco, Leite de Búfala e Puxuri por Tássia Magalhães para finalizar. Ingressos a R\$290,00 + taxa no www.mesaaovivominasgerais.com.br.




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.



ALTA GASTRONOMIA E BOM GOSTO EM SEUS EVENTOS



SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

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

