



/05/sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

UVA Escola Etílica - Ana Borges

No mercado há 20 anos a sommelière Ana Borges fundou a UVA Escola Etílica para difundir o seu vasto conhecimento em cursos, degustações, confrarias e eventos personalizados. É a segunda mulher no Brasil a ter o diploma da Wine and Spirits Education Trust da Inglaterra, renomada instituição na formação em vinhos. Formada em gastronomia e mestre em enologia pela Universidade Rovira i Virgili na Espanha, Ana Borges também é certificada como sommelière de cervejas pela Academia da Cerveja de MG.

As aulas abordam diferentes temas, desde introdução do mundo do vinho, até cursos específicos como “Chile não é só Carménère”, “Argentina não é só Malbec”, “Passeio pela França”, “Vinhos de Diamantina” e “Cabernet pelo Mundo”. Estive presente nesse último e aprendi muito sobre a uva mais vinificada no mundo pela sua facilidade de adaptação aos mais diversos terroirs. Nessa aula, degustamos cabernets de cinco regiões distintas e verificamos como é diferente um vinho da mesma cepa produzido na França, nos Estados Unidos, na Austrália, no Chile e no Brasil.

Em novo endereço, a UVA Escola Etílica agora funciona dentro do Alma Chef, casa de gastronomia em que a Ana acumula o cargo de enoeducadora e sommelière. Inclusive, esta semana está sendo trabalhada a nova carta do restaurante, repleta de vinhos naturais, tema de uma de suas aulas. O formato dos encontros é cheio de conhecimento teórico e ao mesmo tempo descontraído, com menu preparado pelo chef Caio Soter entre uma taça e outra. Na aula “O que é que a Argentina tem”, é

claro que não poderia faltar um belo bife de chorizo para harmonizar com o Malbec Riccicelli The Apple Doesn't Fall From The Tree (R\$ 200) e churros com doce de leite na sobremesa, apreciado com o Norton Colheita Tardia (R\$ 52), elaborado com uvas colhidas tardiamente, com maior concentração de açúcar, de forma a obter um dulçor natural. Também da vinícola Norton apreciamos o Cabernet Franc (R\$ 221) com notas lácteas devida a fermentação malolática. A diferença de cor é nítida em relação ao Manos Negras Pinot Noir (R\$ 115), que tomamos anteriormente e já esperada, obviamente, por ser uma uva de casca mais fina resultando num vinho de coloração vermelha menos intensa. Nessa aula, aprendemos sobre os tipos de Torrontés, a uva branca emblemática da Argentina, e sobre os diferentes aromas entre Torrontés Riojano, Torrontés Sanjuanino e Torrontés Mendocino, sendo esse último o menos “perfumado” e o mais elegante entre eles. Para testarmos o nariz, o Quebradas de las Flechas (R\$ 65) foi servido enquanto apreciávamos um steak tartare com telha de angu. O abre-alas foi o espumante Las Perdices Extra Brut (R\$ 90) em companhia do amuse bouche vegano feito de guacamole e repolho roxo defumado.

No dia 21 de março, a aula “Descobrimos Portugal” desvendará as principais uvas e regiões através de seis vinhos portugueses a R\$ 260, incluindo menu de Caio Soter aliado ao tema. Ressalto que a professora tem uma excelente didática, clareza e organização na exposição das aulas, fazendo com que a aula-degustação fique proveitosa e divertida.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br.



Compre pelo ifood

Daniela Guimarães Doceria

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

[danielaguimaraesdoceria](https://www.instagram.com/danielaguimaraesdoceria)