

/05/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Wines of Argentina em BH

EVENTO promovido em julho pelo consulado do país vizinho terá showroom de 85 rótulos de 19 vinícolas

Entre os dias 6 e 29 de julho, o Consulado Geral da República Argentina em Belo Horizonte, por meio do Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto de la República Argentina (MRECIC) e Wines of Argentina (WofA) fará um showroom com 85 rótulos de 19 vinícolas argentinas.

O evento tem como público-alvo supermercadistas, distribuidores, importadores e empresários do ramo de restaurantes. Degustações exclusivas guiadas por um sommelier serão oferecidas com o intuito de explorar os vinhos argentinos elaborados especialmente para cada paladar.

Os participantes receberão uma lista prévia para eleger quais vinhos participantes desejam fazer a prova e poderão fazer uma conexão ao vivo com as vinícolas durante a degustação para mais informações,

negociações e a fim de estabelecer a relação comercial entre as partes.

A partir desta iniciativa promovida pelo MRECIC em conjunto com WofA amplas oportunidades de negócios para as adegas no Estado surgirão, permitindo descobrir rótulos, todavia não comercializados na região. Minas Gerais tem a segunda maior população do País e um campo fértil para continuar consolidando a presença do vinho argentino. Os interessados em participar deverão direcionar um e-mail a comercial_cbelo@mrecic.gov.ar.

Eveline Porto e Vanessa Ferreira, fundadoras da confraria de vinhos Luluvinhas, serão colaboradoras na produção e promoção do evento, agendamentos e recepção dos convidados para as degustações junto ao consulado e a WofA.

Para marcar o início do evento, o



FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

representante da WofA no Brasil, Déco Rossi apresentou o mercado de vinhos argentinos no Brasil, bem como um pouco de história e características dos vinhos argentinos em um encontro virtual com menu preparado pelo chef Flavio Trombino, do restaurante Xapuri.

O vinho da noite foi o Susana Balbo, uma das 19 bodegas que fazem parte da rodada de negócios. É o Benmarco 100% Cabernet Sauvignon, linha de alta gama produzida com uvas de Los Árboles, no Vale do Uco em Mendoza. Recebeu a premiação de melhor cabernet sauvignon em 2020 pelo guia Descochados, com 94 pontos.

“É um exemplar da casta Cabernet Sauvignon para mostrar como a Argentina vai além da Malbec. A casta, produzida por muitas das bodegas que exportam para o Brasil, é versátil e está plantada em todo mundo, mas tem seus sabores específicos em cada lugar. Vinhos de outras castas e blends diversos, abrangendo outras regiões produtoras do país, estarão na rodada de negócios”, destaca a enoeducadora Vanessa.

O chef Flávio Trombino aceitou o desafio de elaborar um menu especialmente para harmonizar com esse vinho e brilhou no encontro do melhor da comida mineira com um grande rótulo argentino. Começamos muito bem com duas entradas feitas com dois ícones de Minas Gerais, o queijo Canastra e o Jiló. Sabores adocicados foram usados para contrastar com a potência dessas iguarias como favo de mel no queijo Canasta e uvas

passas brancas na composição da caponata de jiló.

O munguzá, mais conhecido como canjica, é um prato doce feito de grãos de milho branco cozido com leite, açúcar e canela. O chef Flávio Trombino ousou em apresentar uma versão salgada com mais um queijo minas artesanal de sucesso, e serviu de acompanhamento para o prato principal.

“Foi um grande desafio criar um menu para harmonizar com um único vinho da entrada a sobremesa, então eu fiquei na harmonização do principal que é um munguzá salgado com queijo da Alagoa, bem untuoso, com copa lombo braseado com molho de tamarindo e palmito pupunha. Está um show!”, exalta o chef orgulhoso de suas criações mineiras contemporâneas.

Delirei ao saber que a sobremesa seria a finíssima casquinha de limão recheado de doce de leite e pó de café, apelidada de Brazuca, minha preferência do Xapuri.

Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br

