

## GASTRONOMIA

Léa Araújo

# Degustação harmonizada no O Jardim

**PABLO Miranda Roger apresenta vinhos espanhóis ao lado de pratos exclusivos criados por Caio Soter**

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Enólogo e assessor de projetos vitivinícolas, Pablo Miranda Roger é responsável por vinícolas destaques na região de Castilla Y León na Espanha, como a Bodega Réquiem Hispania em Ribera del Duero, região espanhola de maior destaque mundial e a clássica César Príncipe, vinícola referência na Denominação de Origem Cigales.

Em um jantar realizado no O Jardim, Pablo Miranda Roger apresentou cinco de seus rótulos presentes na carta do restaurante trazidos pela importadora Del Maipo, juntamente com o chef Caio Soter no menu com pratos inéditos a R\$270. Na ocasião, o enólogo explanou sobre a nova tendência dos vinhos espanhóis, principalmente os da região de Castilla.

O menu teve início com o melhor prato da noite, na minha opinião. O creme de baroa com texturas de cogumelos, canasta

e brioche foi servido com o Charlatan Rosé 2019 (R\$329), elaborado a partir de uma vinha de 35 anos de idade na Bodega César Príncipe.

É a última inovação da vinícola, um vinho rosé de Garnacha Negra que está longe dos clássicos que se fazem na Denominação de Origem Cigales, já que apresenta coloração rosé bem pálida obtida por fermentação a baixa temperatura, mas sem perder os aromas a fruta e flores típicos da casta.

Os outros vinhos da noite foram 100% tempranillo, a casta mais plantada na Espanha. A 50 quilômetros de distância da D.O. Cigales, chegamos a Ribera del Duero, que está entre as grandes denominações de origem reconhecidas mundialmente, onde se encontra o Vega Sicilia, produtor dos vinhos espanhóis mais caros e mais prestigiados do mundo.



Nessa região se encontra a vinícola boutique Réquiem Hispania, produtora do segundo vinho da noite, Re Minor 2019 (R\$295). As uvas tempranillo provenientes de uma vinha com cerca de 120 anos foram submetidas à fermentação espontânea de oito meses em barricas francesas de segundo e terceiro uso. Harmonizou muito bem com o adocicado do segundo prato.

Trata-se da batata laranja com doce de leite e flor de sal, inspirado no Francis Mallmann, chef argentino rei da brasa e fogo, que criou essa combinação de tubérculo com doce de leite. A batata foi assada na brasa e passa por defumação em lenha de laranjeira.

Passamos para um tinto mais potente, com mais concentração e mineralidade que o anterior, ideal para acompanhar carnes, o 13 Cantaros Nicolás de Cezar Príncipe 2018 (R\$298). Na ocasião foi harmonizado com barriga de porco com melado de cana e mini tubérculos orgânicos.

O porco foi feito de uma maneira diferente do que estamos acostumados em Minas. Ao invés de ser pururucado, Caio usou técnicas asiáticas de coção de porco no vapor, deixando a pele gelatinosa, com textura que desmancha na boca. Cenoura laranja, beterraba, pimentão e couve flor reforçam as notas terrosas que estão sendo exploradas ao longo do menu.

A estrela da noite foi o Cezar Principe 2016

(R\$798) em que já na sua primeira safra, em 2001, obteve 94 pontos Robert Parker. As cepas da variedade Tempranillo são colhidas em de vinhas com idade entre 70 e 100 anos com rendimentos muito baixos. Após 14 meses de envelhecimento em barricas de carvalho, o resultado é um vinho elegante, fino e sutil.

Chegamos ao quarto prato da noite e gordura do aligot, a intensidade do roti e a nota terrosa do flat iron harmonizaram muito bem esse vinho.

Para a sobremesa, o chef trabalhou a beterraba em três preparações, no bolo aerado, na espuma com balsâmico e nos cubos ácidos de picles. Creme de queijo de cabra, gelato de queijo com coco e caramelo de balsâmico com vinho completavam a inusitada criação.

**Mais experiências gastronômicas no degustatividade.com.br**



**CARRÉ DE CORDEIRO**

**O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE**

**parrilla porteña**

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656