

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Liber Wines no Espaço Adore

IMPORTADORA realiza jantar para celebrar o trabalho do profissional do vinho

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Em comemoração ao Dia Nacional do Sommelier, a Liber Wines promoveu um encontro no Espaço Adore e apresentou oito rótulos de seu portfólio harmonizados com pratos do chef Fernando Castanheira.

A importadora começou no ramo do e-commerce em 2019 e hoje trabalha com 94 rótulos de 20 produtores de países diversos como França, Itália, Portugal, Espanha, Chile e Brasil. "O que a gente quer é trazer aqueles vinhos que o brasileiro ainda não tem acesso, grandes vinhos de pequenos produtores", explica Patrícia Tobias, uma das sócias da empresa.

Quem está por traz do garimpo das preciosidades é o consultor Gerson Lopes, uma das maiores autoridades em vinho de Belo Horizonte. Segundo o especialista, a proposta é trazer vinhos de terroir, aqueles que falam de onde estão vindo, mais do que do produtor, da terra de onde vêm.

São vinhos de "boutique", sendo a grande maioria de viticultura orgânica e são eles que falam muito mais do solo e do clima e refletem o terroir na sua essência. "Queremos trazer o vinho versátil à mesa, gastronômico, sem muita concentração, sem álcool excessivo e sem uva sobre-madura", complementa Gerson Lopes.

O brinde inicial foi com o Espumante Brut da Valmarino, de método champenoise e uvas próprias produzidas em Pinto Bandeira. Recebeu premiação Medalha Grande Ouro (92 pontos) no XI Concurso do Espumante Brasileiro, edição 2019, e 90 pontos no guia Guia Descorchados, edição 2020.

Já senti o quanto seria esplendoroso o jantar na primeira bocado da croqueta de bacalhau com aioli de açafrão e salsa brava.

A diferença clássica entre coqueta e croquete é que a croqueta não leva batata, e o chef Fernando Castanheira fez um bom bechamel de bacalhau em que a casca crocante por fora dava estrutura para o creme que derreteu com a primeira mordida.

A cor do aioli foi dada pelo açafrão espanhol e a salsa brava levou um toque adocicado e menos picante do que o usual para a harmonização ser perfeita, já que a pimenta é inimiga do vinho.

Provamos com os dois primeiros vinhos da noite e a preferência ficou dividida entre o Picapoll e Loureiro. O português Pequenos Rebentos Loureiro D.O.C 2019 (R\$179) é bem floral com aroma de cerejeira e o espanhol Bernat Oller Blanc de Picapolls D.O.C 2019 (R\$229) revela o caráter fresco e cítrico que essa casta oferece.

Passamos para Itália, Vale de Cembra, berço da viticultura na região de Trentino, conhecida por produzir belos Chardonnay, como o Pietramontis D.O.C. 2018 (R\$259) que esteve perfeito ao lado do camarão com bisque e amêndoa. O bisque foi feito com um toque de brandy e vinho, além das cascas dos crustáceos lagostim e camarão, inclusive com as cabeças, que dão muito mais sabor ao caldo. A amêndoa laminada entra como elemento crocante, além de dar muita elegância ao prato.

Com produção totalmente orgânica desde 1987 e certificação ECOCERT, a vinícola Châtau de Caraguilhes produz um elegante rosé, Cochon Volant Rosé I.G.P. 2019 (R\$179), servido com tartine de foie com geleia de cebola caramelizada. Um grande cozinheiro é aquele que transforma ingredientes simples em algo sublime. Para essa terrine Fernando usou fígado de galinha, que tem um custo de



R\$15/kg em detrimento ao foie gras, que chega a custar R\$540/kg e obteve um resultado excelente. Foi servida na ciabata levemente tostada de forma a preservar a maciez do pão de fermentação natural por dentro.

O próximo prato foi um clássico do Piemonte, em que Fernando revelou um segredinho da receita que ele aprendeu num restaurante em Barolo. O segredo do agnolotti del plin é 10% no recheio de uma boa mortadela. Foi isso mesmo que ele fez junto com o filé mignon suíno, espinafre, ricota e parmigiano reggiano, um bocado de mortadela no recheio. Para não haver problema com a harmonização dos vinhos, o toque trufado na fonduta foi bem suave. A dupla que acompanhou essa etapa foi o italiano Le Pianette I.G.T. 2016 (R\$179) e o francês Réserve de Jeanne A.O.P. 2017 (R\$169).

O duelo final me chamou atenção pelo equilíbrio em boca dos vinhos. Tanto o espanhol Bernat Oller Negro D.O. 2017 (R\$249) como o português Anel Tinto Reserva D.O.C 2018 (R\$239) harmonizaram

maravilhosamente com a bochecha de porco Duroc, gnocchi crocante de queijo do Serro e molho do assado.

A bochecha é um corte mais tenro que precisa de cozimento lento em baixa temperatura para atingir a maciez. E que maciez incrível estava essa maravilha que ficou por duas horas a 120 graus envolvida em seu próprio molho. Fernando não aconselha o uso da panela de pressão, pois o formato da carne iria se desfazer.

O gnocchi foi feito em três cozimentos, sem batata, com massa choux, a mesma o éclair, porém levada para o prato salgado. Depois de feita a massa na panela, é boleada e imersa em água como o gnocchi tradicional e por último é submetida à fritura por imersão.

E ainda teve um mimo para levar, a deliciosa cheesecake com calda de goiaba da Sofia Marinho.

Que grande noite, muito aprendizado, aromas e sabores inesquecíveis.

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

