

# GASTRONOMIA



**Léa Araújo**  
 contato@degustatividade.com.br  
 degustatividade

## Temps du Vin

Hoje em dia, as confrarias gastronômicas estão em alta! Os espaços que disponibilizam uma cozinha para encontros são ideais para reunir amigos, apreciar um bom vinho e se aventurar em experiências gastronômicas. A Temps du Vin é uma loja de vinhos com espaço para esse tipo de evento.

A loja é representante exclusiva no Brasil de importantes vinícolas italianas: Foss Marai, Barolo Cannubi, Cantine Benedetti, Tenuta Sette Cielei, Tenuta Angoris, Tenuta Degli Dei e Tenuta la Meridiana. São vinícolas familiares, artesanais, com mais de cem anos de produção. Importa em torno de cinquenta rótulos com exclusividade. Dentre os vinhos ícones, podemos citar o Barolo Cannubi DOCG – Fratelli Borgogno (R\$ 329,40) e o Scipio Tenutta Sette Ciele – Toscana (R\$ 409,61). O espumante Foss Marai (R\$ 86,90) é o carro chefe da casa e pode ser encontrado também em diversos restaurantes requintados de BH, como Glouton, Vecchio Sogno, Rokkon, Kei e A Favorita. A Foss Marai é uma vinícola referência na produção de espumantes na Itália. Está situada em Valdobbiadene, no Vêneto, região produtora dos legítimos proseccos e espumante de excelência. No âmbito nacional, a Temps du Vin representa a vinícola Quinta Don Bonifácio. São vinhos e espumantes produzidos exclusivamente por vinhedos próprios, localizados nos topos mais altos de Caxias do Sul, a 800 metros de altitude.

Além de vinhos, a loja também é exclusiva da superpremium Roberto Cavalli Vodka (R\$ 174,90 700mL), 100% italiana, pura e equilibrada com 4 fases de destilação e especial grão do Piemonte, produzida com a puríssima água do degelo do Monte Rosa, Alpes. A cervejaria mineira Wäls também marca presença na loja.

Destaque para a cozinha gourmet, com estrutura para a realização de eventos corporativos, reuniões, confrarias, degustações, aulas de culinária, aniversários e festas, que pode ser reservada sem custos, sendo cobrado apenas o consumo das bebidas da loja. Nesse espaço acontece também a confraria Temps du Vin, com tábuas de frios de R\$ 110 a R\$ 220 e pães harmonizados com quatro vinhos da loja, a escolha do cliente sob consulta do sommelier. A reserva do espaço pode ser feita para até 20 pessoas.

Estive num evento especial para noivas organizado pela Cerimonial Formato Produções e Eventos e pude apreciar o espaço todo decorado pelo Rogério Paulino e degustar maravilhas do buffet Rullus, comandado por Túlio Pires e o chef Henrique Gilberto. A harmonização dos pratos foi perfeita. No coquetel, o espumante Quinta Don Bonifácio Rose Brut (R\$ 55,45) harmonizou com: pele crocante de arroz negro com limão siciliano e salmão defumado; quadradinho de damasco com pernil defumado e rosa folheada de brie com geleia de amora, enquanto assistiamos a apresentação da banda Trio Bless.

As harmonizações continuaram nos petit gourmet servidos a mesa: vichyssoise de abobora, colhada seca e feijão de corda com espumante Quinta Don Bonifácio Brut (R\$ 55,45) e linguado, purê de maçã verde, ervilhas frescas ao creme de verbena com espumante Surfine Foss Marai (R\$ 86,90).

E para finalizar, uma aula de sobremesa com o chef Henrique Gilberto. Aprendemos os segredos da torta invertida de limão, a base de crème brûlée de baunilha fresca com farofa de castanhas. Para mim foi a harmonização mais surpreendente, com espumante Marai di Marai Extra Dry Foss Marai (R\$ 86,90).

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



### Detalhes

Horários segunda a sexta-feira, das 10h às 20h; sábado, das 10h às 14h  
 Espaço enogastronômico para até 100 pessoas / 40 sentadas  
 Estacionamento próprio para clientes  
 Inaugurada em julho de 2015



### Na web

tempsduvin.com.br  
 facebook.com/TempsDuVin  
 Instagram@tempsduvin



### Onde

Temps du Vin - Loja de vinhos e espaço enogastronômico  
 Endereço Av. Raja Gabaglia, 2.696 – Buritys  
 Telefone (31) 3653-4143



Surfine Foss Marai



Quinta Don Bonifácio Brut



Quinta Don Bonifácio Rose Brut




### PALESTRA SOBRE QUEIJOS MINEIROS NO PALADINO

Marcos Mergarejo, autor do livro “A Geografia do Queijo Minas Artesanal”, é o convidado do Paladino para o bate-papo sobre queijos mineiros harmonizados com cervejas. O conteúdo abrange a história do queijo em Minas, processo de produção, regiões produtoras de queijo e finaliza com uma degustação dos queijos Canastra, Serra, Serra do Salitre, Cataú e Alagoa harmonizados com cervejas especiais Capa Preta, cervejaria de Nova Lima. Dia 3 de março, das 20h às 23h, no Paladino. Informações: Vivian Fukushima (31) 3447-6604 (31) 99434-0303. Ingressos por R\$ 80 à venda no site restaurantepaladino.com.br.

### CURSO COZINHE PRA ELA NA CONFRARIA FIT




André Barreto do blog Cozinhe pra Ela vai ensinar quatro receitas na panela de pressão, desvendando mitos e verdades. Antepasto de berinjela; costelada (costela da boi com linguiça calabresa); penne cremoso e torta de infância. Os pratos serão harmonizados com cervejas artesanais da cervejaria Loba, de Santana dos Montes – MG. Dia 10 de março, quinta-feira, das 19h30 às 22h30 na Confraria Fit – Rua Santa Catarina, 1627 – Lourdes. Investimento: R\$ 160 com apostila inclusa (divide até 18 vezes). Inscrições: confrariafit.com.br/event/na-pressao. Informações: (31) 3297-0184.



## 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 BON GOSTO EM SEUS EVENTOS

SURPREENDA SEUS CONVIDADOS COM O MELHOR, SEMPRE.

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