



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Susana Esteban no Caravela

MENU degustação com grandes vinhos portugueses harmonizados com a alta gastronomia do chef Cristovão Laruça

FOTOS / Arquivo Pessoal

A cada dia mais mulheres de sucesso se destacam no mundo dos vinhos. A espanhola Susana Esteban alavancou a enologia de Portugal e junto com ela vieram outras mulheres de destaque como Sandra Tavares, Sandra Alves do Esporão, Filipa Pato e Joana Santiago, que fazem trabalhos brilhantes, cada uma em sua região.

Susan Esteban foi a primeira mulher a conquistar o prêmio mais prestigiado que um enólogo pode receber em Portugal, o título de “Enólogo do Ano” em 2012, além de “Produtor Revelação do Ano 2015” pela prestigiada revista “Wine - A Essência do Vinho”, pelo enorme sucesso atingido com os vinhos produzidos. A enóloga começou sua trajetória em 1999, na Quinta do Côtto e passou pela Quita do Crasto entre os anos 2002 e 2007 antes de dar início a seu projeto pessoal em 2009, com o objetivo de fazer vinhos com um caráter diferente do Alentejo tradicional. Encontrou videiras antigas em Portalegre, região que se destaca pela qualidade e originalidade dos seus vinhos.

Em um jantar promovido no restaurante português Caravela, os vinhos Susan Esteban foram apresentados pelo sommelier Gustavo Giacchero, eleito embaixador Vinhos Alentejo 2020, exímio conhecedor da região. O menu estava repleto de ótimos pratos com bacalhau e o sommelier alertou para a recorrente dúvida de qual o melhor vinho para harmonizar, se tinto ou branco. “Na verdade o bacalhau vai bem tanto com o vinho branco como o tinto, basta saber escolher. Apesar de ser um pescado, o bacalhau é bastante untuoso e tem sabor acentuado, por isso harmoniza também com tintos leves”, explica.

Começamos muito bem com o blend de duas uvas clássicas portuguesas, Arinto e Roupeiro além de castas tradicionais da vinha velha da Serra de São Mamede na vinificação do Aventura Branco Susana Esteban 2020 (R\$180), com bastante frescor, notas cítricas, um leve floral e profunda mineralidade. Apreciamos com a trilogia de bacalhau em que o pescado foi apresentado na versões mousse com redução de vinagre, albardado (frito) com pil pil e em salada com favas coentradas.

O Aventura Tinto Susana Esteban 2017 (R\$260) tem 40% de Aragonês, que entrega notas de frutas vermelhas maduras e 40%

Touriga nacional, apesar de não ter tão comum no Alentejo, mas que se adaptou bem em Portalegre devido à altitude e às estações do ano bem definidas. Os outros 20% são de castas tradicionais da região. Já nos vinhos de entrada, Susana Esteban mostra seu potencial em elaborar tanto brancos como tintos de excelente qualidade. Com ele, degustamos o croquete de alheira, meu prato preferido da noite.

Alheira é um embutido típico da região Trás-os-Montes, originalmente feito com carne de veado e coelho pelos judeus. Com o tempo passou a ser usado com todo tipo de carne de quintal como porco, galinha e pato misturadas ao pão, azeite e alho. A iguaria é produzida pela charcutaria artesanal Beira, em Formiga (MG). A pequena Fazenda Padre Trindade cria seus próprios animais, todos de raças brasileiras. Os porcos recebem alimentação balanceada, a base de milho, trigo, soja, soro de queijo fresco, banana, abóbora, goiaba, manga, tudo que estiver disponível na roça. Por lá a charcutaria preza pelo aproveitamento integral do animal, do focinho até o rabo, com o objetivo de criar negócio sustentável e artesanal.

O próximo vinho, Procura Vinhas Velhas Tinto Susana Esteban 2016 (R\$710) recebeu 95 pontos pela Revista Adega, com o título de Melhor Tinto do Alentejo na safra de 2015, além de 93 pontos Robert Parker. Susana encontrou em 2011 duas parcelas em Portalegre uma zona muito mais fresca que o resto do território do Alentejo. São vinhas de mais de 80 anos de castas autóctones com baixíssima produção que acrescenta frescor e complexidade pouco habituais, e uma vinha 100% Alicante Bouschet, que aporta potencia e estrutura. Da combinação destas duas parcelas nasceu um vinho único e extraordinário, o “Procura”.

Excelente vinho para acompanhar o bacalhau com broa do Caravela. A broa é um dos pães mais típicos do Norte de Portugal, feito com farinha de milho. O chef Cristovão Laruça utiliza o fubá vermelho do Projeto Crioulo, da Fazenda Vista Alegre para fazer a própria broa no Caravela, que serve de camada crocante para bacalhau com batatas ao murro, tomate confitado e acelga.

O último vinho da Susana Esteban na noite eu já havia degustado no restaurante estrela Michelin Pedro Lemos na Foz do



Douro, em Portugal, porém safra 2016 e pude novamente apreciar esse grande rótulo aqui em BH, entre uma garfada e outra de cachaço de Porco Duroc com arroz de castanhas portuguesas e cogumelos. Cachaço é o copa lombo, típico do Alentejo, foi assado no forno em cozimento lento e estava desmanchando no garfo.

Pelas palavras de Susana Esteban, “a Castelão sempre me surpreendeu pela capacidade de produzir vinhos estruturados e de grande complexidade, mantendo a sua delicadeza e frescura. Todas estas características fazem-me lembrar os vinhos da Borgonha, razão pela qual desafei o Dirk Niepoort, grande conhecedor e apreciador dos vinhos da Borgonha, para fazer um Castelão “Sem Vergonha”. A enóloga acredita que a uva Castelão, quando bem trabalhada, é capaz de entregar a elegância do Pinot Noir. Realmente o Sem Vergonha Susana Esteban 2018 (R\$598) é um vinho

incrível, extremamente equilibrado e harmonioso, suave nos taninos, 100% Castelão, com 12 meses em barricas usadas de carvalho Francês e madeira perfeitamente integrada, tanto no aroma como na boca.

Os vinhos Susana Esteban são importados pela Adega alentejana, referência em grandes produtores do Alentejo e outras regiões vinícolas de Portugal desde 1988. Como vários produtores de vinhos também fazem azeites, a empresa começou a importação também dos extra virgens.

Um dos mais tradicionais doces de Portugal, o Toucinho do Céu tem esse nome, pois originou-se nos conventos e era feito banha de porco. Meu vinho licoroso preferido, Moscatel de Setúbal finalizou perfeitamente o jantar.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br