

GASTRONOMIA

—
Léa Araújo

Jantar borbulhante

LUISEA FONSECA apresenta espumantes e champagne em menu de quatro tempos criado pela chef Sofia Marinho

FOTOS / Arquivo Pessoal

Profunda entendedora de champagnes, Luisa Fonseca compartilha seu conhecimento em eventos e jantares harmonizados com espumantes. Dessa vez, o local escolhido foi A Cozinha de Sofia, espaço que a talentosa Sofia Marinho inaugurou esse ano. Sofia começou vendendo massas artesanais na Praia de Pipa, participou do reality show The Taste Brasil e trabalhou com os chefs Leonardo Paixão e Massimo Bataglini em BH. Sua cozinha é marcada pela delicadeza e elegância no preparo dos pratos com ingredientes cuidadosamente selecionados.

O menu da noite foi pensado especialmente para harmonizar os espumantes com cada prato servido. Luisa Fonseca conduziu o jantar e explicou cada detalhe sobre os rótulos da Chandon Brasil e da Maison Moët & Chandon, que são duas marcas do mesmo grupo (LVMH), porém que não podem ser comparadas, apesar de compartilharem parte do nome.

A marca Chandon foi criada pela Moët, inicialmente na Argentina e depois em outras cinco países pelo mundo, Califórnia, Brasil, Austrália, China e Índia, algo que muitas maisons de champagne fazem: criar vinícolas em outras regiões favoráveis ao cultivo e vinificação, mas com a produção de bebidas completamente diferentes em termos de métodos e técnicas, além de usarem uvas diversas, de acordo com o terroir de cada localidade. Por esse motivo, são marcas que não podem ser comparadas, pois cada uma busca sua máxima qualidade, mas com métodos de produção diferentes.

Como welcome drink, iniciamos pelo Chandon Passion On Ice, espumante demi sec feito para ser servido com gelo sendo ótima base para coquetéis. Luisa acrescentou somente uma fatia de limão siciliano para que os aromas marcantes de lichia, maracujá e pêssego não fossem tão mascarados. O blend de uvas naturalmente mais doces, Malvasia e Moscatel, contribui pelo alto dulçor desse espumante, que mescla também um pouco da Pinot Noir para dar equilíbrio.

A dupla caviar e espumante é considerada uma das melhores e mais clássicas harmonizações, combinado com salmão então, fica perfeito. Daí

surgiu a ideia do salmão selvagem curado na beterraba, sour cream e caviar mujol servido no blini de trigo sarraceno, uma espécie de minipanqueca típica da Rússia. As ovas de mujol são as que mais se assemelham às do esturjão, consideradas as mais nobres do mundo, explodem na boca e misturadas às bolhas do espumante criam sensações salivantes.

O Chandon Réserve Brut é o meu espumante queridinho da vida, que me acompanhou desde os primeiros goles de vinho, presente em diversos momentos de alegria. Acredito que seja o espumante mais encontrado em cartas de restaurantes, principalmente quando não tínhamos tantas opções no mercado. Esse espumante de entrada da Chandon apresenta intenso frescor, aromas cítricos e florais. A variedade Riesling Itálico (30%) contribui para o aroma floral, a Chardonnay dá acidez (30%) e a Pinot Noir (40%) oferece estrutura e elegância ao espumante.

A marca Chandon aprimorou o método charmat tradicional, apelidado de método Chandon ou charmat longo em que o líquido fica por mais tempo em contato com as leveduras em permanente agitação nos tanques de fermentação. Por esse charmat ser mais longo que o habitual, o resultado é um espumante mais rico em aromas. Outra característica qualitativa resultante é a formação de bolhas mais finas, já que o gás carbônico se dissolve com o tempo.

Foi a harmonização mais certa da noite a meu ver, um casamento perfeito de Chandon Réserve Brut com pancetta suína a baixa temperatura com pickles de maçã verde. A gordura do porco foi equilibrada pela acidez do espumante e do pickles de maçã verde, fruta propositalmente escolhida já que está aromáticamente presente no Chandon Réserve Brut resultando em uma harmonização por similaridade.

O prato de robalo com molho de mariscos e musseline de couve-flor caramelizada harmonizou com a elegância do champagne Moët & Chandon Brut Imperial, composto pelas principais castas de Champagne: Pinot Noir, Chardonnay e Meunier. Um champagne com notas cítricas, final amendoado e toques de



Luisa Fonseca e Sofia Marinho

panificação por seu longo tempo de maturação em cave.

O Chandon Excellence Rosé tem um percentual bastante expressivo de Pinot Noir, em torno de 75% em corte com a Chardonnay. Sendo um espumante bem encorpado, vai muito bem com carnes potentes como o cordeiro e realmente deu muito certo com o sorrentino de cordeiro na manteiga de avelãs e roti do próprio cordeiro. Tenho um carinho especial por esse prato da Sofia, pois foi uma das primeiras receitas que provei dela e me

apaixonei, em uma aula que fez parte da programação do Espaço Gourmet da Mostra Modernos e Eternos em 2018.

Mais jantares borbulhantes já estão sendo programados pela Luisa Fonseca, acompanhe pelo [instagram@plop.champagne](https://www.instagram.com/plop.champagne) e quem quiser fazer o seu próprio evento no espaço da Sofia Marinho é só agendar pelo [instagram@acozinhadefofia](https://www.instagram.com/acozinhadefofia).

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

