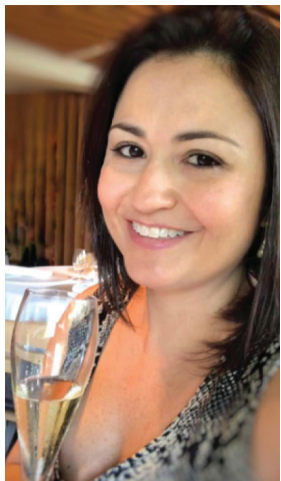


GASTRONOMIA

Léa Araújo



Liber Wines na Cozinha de Sofia

O DIA do Sommelier é comemorado com uma grande troca de experiências entre sommeliers, restaurateur e personalidades do vinho em BH

Ao lembrar da pequena caminhada, porém cheia de desafios, Patrícia Tobias relata: “nosso primeiro contêiner estava vindo da Espanha, em fevereiro de 2020 quando o coronavírus explodiu na Europa e só em julho conseguimos ter nossos primeiros vinhos importados. Com isso começamos a trabalhar com os nacionais da Valmarino já que a empresa estava aberta e precisávamos girar as vendas em meio ao caos que o comércio externo enfrentava naquele momento.”

Hoje o portfólio abrange rótulos da Espanha, Itália, França, Brasil, Portugal, Chile, Argentina e Uruguai.

Inicialmente a ideia da Liber Wines era focar nas vendas para pessoa física e no final do ano passado a empresa se abriu para clientes pessoa jurídica.

Segundo o sommelier vendedor da Liber Wines, Osvaldo Torquete, a chegada de vinhos mais acessíveis na Liber alavancou as vendas, principalmente para restaurantes, que podem ter em suas cartas vinhos exclusivos da Liber a um ótimo custo-benefício.

A também sommelier vendedora da Liber, Maria Bragaglia reforça: “temos vinhos boutique de garrafas numeradas e vinhos provenientes de 200 hectares de cultivo como os da Bodega Araújo, que mesmo com uma maior produção são feitos com todo cuidado, justamente para atender à demanda por vinhos mais comerciais.”

Já o sommelier vendedor da Liber Wines, Nelton Fagundes ressalta: “a Bodega Araújo tem a mesma filosofia da Liber, que é o foco em vinhos de qualidade, provenientes de práticas orgânicas, em respeito a natureza, o mais natural possível, tendência da viticultura no mundo”.

Desde que começou suas atividades em 2001, a Bodega Araújo já conta com a certificação orgânica de seus vinhedos e de seus métodos de vinificação. Está localizada em San Rafael, ao sul de Mendoza, Argentina, região que se destaca para o cultivo da Cabernet Sauvignon.

Degustamos duas linhas da Casa Araújo, uma com vinhos sem madeira (R\$89*) e outra com rótulos que passam em barris de carvalho francês de segundo uso por seis meses (R\$130*). Malbec, Cabernet Sauvignon e Tempranillo harmonizaram muito bem com a fraldinha ao demi glace acompanhada de risoto de cogumelos que a Sofia Marinho preparou. Outro tinto que fez parte dessa harmonização foi o italiano Comino dei Prati I.G.T. 2020 (R\$ 99*) da uva Primitivo e seus taninos macios, conhecida pelos vinhos redondos de leve dulçor residual.

Provamos em primeira mão o Pinot Grigio Feudo dei Venti D.O.C. 2021 (R\$89*), da Cantine Minini, vinícola italiana fundada em 1920 pelo jovem soldado Sr. Francesco Minini. Sobrevivente da Primeira Guerra Mundial investiu nos vinhos em uma era de economia rural e mercado pobre. Hoje a terceira geração da família deu sequência ao projeto e atingiu o mercado internacional.

“Pinot Grigio hoje é o vinho da moda nos Estados Unidos, inclusive tem tomado muito espaço do Chardonnay. O Pinot Grigio americano é mais intenso e esse que degustamos preza muito pela elegância, além de ter combinado bem com o prato sugerido”, comenta o professor Márcio Oliveira, ao elogiar a mini bruschetta de Parma com melão e queijo de cabra.

A grande revelação foi o tinto fresco e elegante da região dos Vinhos Verdes Pequenos Rebentos Atlântico D.O.C. 2020 (R\$289*). Surpreendeu e arrancou suspiros de todos os sommeliers presentes. Elaborado a partir de ramadas com mais de 80 anos, com vinhas localizadas em Melgaço, Barcelos e Ponte de Lima, foram selecionados os cachos mais saudáveis e fenolicamente maduros de castas Cainho Tinto, Pedral e Alvarelhão. Ficou um espetáculo com o gratin de bacalhau e alho poró.

O enólogo produtor Márcio Lopes aposta na autenticidade e produz vinhos únicos a partir de condições nem sempre apreciadas por outros viticultores. Vinhas velhas e vinhas de baixos rendimentos, castas autóctones e em desuso, e manuseio do plantio de forma orgânica e sustentável são suas certezas ousadas em busca da forma mais pura possível de expressão do terroir.

Márcio Lopes foi premiado Enólogo Revelação em 2019 pela Revista de Vinhos, recebeu o Prêmio Singularidade de 2019 como Melhor Enólogo Iminente, pela Grandes Escolhas e está no TOP100 Descobertas da Wine Advocate de Robert Parker.

Além do rótulo Atlântico provamos desse premiadíssimo enólogo o Pequenos Rebentos O Caminho 2020 (R\$289), 100% Alvarinho, elaborado a partir de uvas de viticultores selecionados de Monção e Melgaço, resultado de vários anos de estudos de casta, solo, processo de vinificação e pessoas especiais. Para esse grande vinho, Sofia serviu um crocante de copa lombo defumado com mel de bracinga.

(*) preços de consumidor final praticados no site:

www.liberwines.com.br

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal



Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!

31 9 9660-0086

**Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09
Vila da Serra - Nova Lima • MG**

