



/04/ sociedade

GASTRONOMIA

—
Lúcia Araújo

Champagne & Borgonha

LUISA FONSECA, em parceria com Anima Vinum, apresenta champagnes e cremants em jantar harmonizado na Casa da Agnes com a presença da sommelière Anna Rita Zanier

FOTOS / Nina Fernandes

Apaixonada por Champagne, Plop, como Luisa costuma ser chamada, também aprecia os cremants e organizou uma degustação com rótulos importados pela da Anima Vinum. Durante o jantar, os participantes ainda puderam aprender com a italiana Anna Rita Zanier, formada pela Associação Italiana de Sommeliers em 1986. Há mais de 20 anos no Brasil, ministra cursos de vinhos e consultorias para importadoras e restaurantes.

Focada em produtores independentes que se dedicam integralmente ao processo – como cultivam e colhem uva próprias –, a Anima Vinum busca pela expressão de terroir com seus champagnes e cremants únicos, repletos de personalidade e nuances.

Feitos pelo mesmo método de vinificação dos champagnes, de segunda fermentação em garrafa, os cremants também seguem várias regras de elaboração em oito Denominações de Origem diferentes na França e uma em Luxemburgo.

Regiões essas que são bem próximas de Côte des Bar, parte da região de Champagne, trazendo algumas características de terroir em comum entre as duas regiões. Nos crémants de Bourgogne, Chardonnay e Pinot Noir dominam, assim como nos vinhos tranquilos. Outras variedades cultivadas na região são Pinot Blanc, Pinot Meunier, Aligoté e Gamay.

Começamos pelo Crémant de Bourgogne Paul-Chollet Blanc de Blancs (R\$220), 100% Chardonnay, que passa por 24 meses em sur lie para enriquecer seus aromas e lapidar sua finesse. A Maison Paul Chollet foi criada em 1955 e cultiva 6 hectares de vinhas de forma sustentável nas vilas de Nantoux, Pommard, Volnay, Chorey-lès-Beaune e Écheveronne.

A chef Agnes Farkasvolgyi serviu dois blinis, que são mini panquecas típicas da Rússia. Em uma delas, a clássica combinação de salmão defumado e ovo e na outra, ovas de capelin e sagu de tal forma que imitavam ovas maiores. As bolinhas de mandioca ganharam sabor que remete ao caviar e a textura também entrou nessa brincadeira.

Passamos para o Champagne Solescence Extra Brut (R\$554), elaborado com Chardonnay (50%), Pinot Meunier (40%) e Pinot Noir (10%) na Domaine J-M Sélèque, instalada desde 1965 em Pierry, vila de terroir 1er Cru no Vallée de la Marne. Cultivadas de forma sustentável sem uso de herbicidas, Chardonnay e Pinot Meunier representam 90% das vinhas, que têm em média 45

anos de idade.

Para essa harmonização, Agnes novamente nos surpreendeu com o seu crême brûlée de parmesão e cogumelos sauté. O modo de preparo do doce francês foi o mesmo usado para a receita salgada, que só dá certo com um queijo bem curado tipo Grana Padano. Por cima, a mesma camada de açúcar caramelizado e ao lado vieram cogumelos para completar essa delícia.

Seguimos com o Champagne Pierre Gerbais Grain de Celles Rosé (R\$498), que passa por 30 meses de envelhecimento em garrafa. Elegante e encorpado, tem maior percentual da uva tinta Pinot Noir (50%), em corte com Pinot Blanc (30%) e Chardonnay 20%.

Hoje sob a direção de Aurélien Gerbais, propriedade familiar criada na década de 1930 na Côte des Bars tem viticultura sustentável com certificação Haute Valeur Environnementale (Alto Valor Ambiental), métodos orgânicos e biodinâmicos e selo Ampelos desde 1996. Apreciamos com o famoso arroz de pato da Agnes.

De volta ao Crémant de Bourgogne Paul-Chollet, finalizamos com um Blanc de Noirs (R\$220) 100% Pinot Noir, o que mais me encantou na noite com seu caráter denso e vinoso, preenche a boca de cremosidade como a sobremesa da Marina Mendes.

Esbanhjou elogios a Choux Entremet Café Toffee, com cinco camadas que passa pelo crocante de crepe tostado com praliné de café, caramelo toffee, ganache de café, creme de chocolate intenso e mais ganache avulvada de café. A baiana estudou pâtisserie na França e voltou ao Brasil para unir técnicas francesas e ingredientes do Brasil. Na Samarina Pâtisserie Tupiniquim ela faz doces franceses com cupuaçu, castanha do Pará, Cajá, Pitanga.

Mais outros dois jantares harmonizados estão programados para outubro. No dia 19, em comemoração aos 250 anos da Maison Veuve Clicquot, quatro rótulos dessa grande marca de champagne poderão ser apreciados com o menu do Bravo Catering no Restaurante do Palácio (R\$550 + taxa do sympla R\$55). Já no dia 20 o Ancora recebe a experiência Chandon para um jantar em cinco tempos (R\$350 + taxa do sympla R\$35).

Ambos os eventos terão a presença do François Hautekeur, enólogo da Moët Hennessy.

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



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**

