

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Enoteca Decanter - Novo Cardápio

A Enoteca Decanter é um espaço enogastronômico com loja de vinhos do mundo, cursos, cave de queijos, empório e bistrô com harmonização. A loja se divide em deck de madeira na entrada, ambiente interno e espaço corporativo no andar superior. O cliente pode levar o vinho para casa ou degustar com um acompanhamento na própria loja.

Na semana passada foi lançado o novo cardápio da casa, assinado pelo chef Rafael de Carvalho. Os pratos, que se mantinham há 10 anos e sofriram apenas pequenas atualizações, tinham forte influência italiana e toques franceses e portugueses pontuais. O novo menu é ousado por propor novos pratos inspirados na gastronomia contemporânea, mesclando ingredientes tipicamente brasileiros com o modo de preparo da culinária internacional. Vários pratos foram mantidos em sua essência, mas receberam nova leitura. Todos os pratos foram desenvolvidos dentro da linha de harmonização da Enoteca e se adequam perfeitamente aos vinhos disponíveis na casa. Ao todo, são cerca de 1.600 rótulos de 20 países à disposição dos clientes, sendo o serviço especializado do sommelier Nilton Fagundes um grande diferencial.

O chef Rafael de Carvalho tem passagens por dois dos melhores restaurantes da América Latina, segundo a revista "The Restaurant", El Cielo, na Colômbia, e Remanso do Bosque, em Belém do Pará. No currículo também consta os restaurantes O Dádiva, Osteria Mattiazzi e Tchê Parrilla. Trabalhou como personal chef de famosos para uma empresa franco-colombiana no Rio de Janeiro. No setor de eventos, produziu grandes festivais gastronômicos, como o Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes e Festival Fartura.

O jantar foi conduzido pelo renomado sommelier Guilherme Corrêa, que nos deu uma grande aula sobre os vinhos que foram servidos. É consultor técnico da importadora Decanter formado pela Associazione Italiana Sommeliers. Foi o responsável pela harmonização do menu com 5 etapas da noite para conhecermos as novidades do cardápio. O brinde de recepção foi com o espumante

italiano Ferrari Maximum Rosé vendido na loja por R\$ 281,50. Para iniciar com o pé direito, o chef serviu uma salada de burrata com mix de folhas, sorvete de manjeriço da Easy Ice, croutons e um molho de legumes tostados surpreendente (R\$ 39). Foi harmonizada com um bellissimo vinho branco italiano: Dettori Blanco Romangia IGT 2013 da Sardegna (R\$ 219,70). A segunda entrada foi um bolinho crocante de bacalhau com tapenade de azeitonas e aioli so seu leite de cozimento (R\$ 29), que harmonizou perfeitamente com o vinho branco português da região de Bairrada: Kompassus Reserva Branco 2012 (R\$ 174,40). Esses dois primeiros pratos fazem parte dos diferenciais da nova proposta, que é oferecer entradas individuais, que não existiam até então.

Na sequência, foram servidos dois pratos principais igualmente espetaculares: medalhão de tilápia com arroz basmati e amêndoas ao creme citrico de limão siciliano (R\$ 49) e rabada com texturas de mandioca e azeite de agrião (R\$ 49). Harmonizaram respectivamente com o australiano Grüner Veltliner Thal 2012 (R\$ 217,70) e o francês Château Bouscassé 2009, Alain Brumont, Madiran.

De sobremesa, degustamos uma casquinha de chocolate da Lullo Gelateria com sorvete de cupuaçu, calda de maracujá e frutas vermelhas, chamada de La Passione (R\$ 24) harmonizada com o italiano I Capitelli 2011 de Veneto (R\$ 257,70).

Entre os diferenciais da Casa, o Sábado Harmonizado, o espaço para eventos corporativos, a agenda de eventos internos e a venda de produtos diferenciados, como vinagres finos, azeites, massas especiais. No empório estão à venda vários queijos especiais nacionais e importados, inclusive ótimos queijos mineiros que vem se destacando no cenário nacional, dentre outros produtos. O Queijo do Salitre sai a partir de R\$ 29,98 peça.

O almoço executivo segue o modelo três tempos com entrada (salada de folhas e palmito), prato principal (três opções de proteínas) e sobremesa por R\$ 49 de segunda às sextas-feiras no horário das 11h30 às 15h.



FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Rabada com texturas de mandioca



Medalhão de tilápia

Detalhes

Horário: Segunda a sábado, das 10h às 23h30
 Capacidade 120 pessoas
 Estacionamento com manobrista ao lado

terceirizado R\$ 20
 Inaugurado em novembro de 2005
 Carta de vinhos 1.600 rótulos

Onde
Enoteca Decanter
 Chef Rafael de Carvalho
 Especialidade cozinha contemporânea
 Endereço Rua Fernandes Tourinho, 503 - Funcionários
 Telefone (31) 3287-3618 / 3287-3619

Na web
 enotecadecanter.com.br
 facebook.com/enotecadecanterbh
 Instagram @enotecadecanter



CURSO DE VINHO - CASA RIO VERDE

O melhor vinho não é o mais caro, mas aquele que mais lhe agrada, e perante isso a melhor alternativa é degustar. No Curso de Iniciação ao Vinho da Casa Rio Verde, além aprender as técnicas de degustação mais importantes, você também irá degustar 12 rótulos de estilos diferentes. O curso abrange também informações como: Harmonização Vinho x Comida, Regiões Produtoras e Principais Variedades de Uvas. Novas turmas em outubro: dia 1º ou 29, das 9h00 às 19h, com 1 hora de almoço, ou nos dias 10, 11 e 13 de outubro, das 19h às 22h. Investimento: R\$ 299 (R\$ 209,30 para

Sócios do Vinho Clube). Inscrições: vinhosite.com.br.

VITELO'S EM CASA

Para aliar conforto e qualidade, o restaurante Vitelo's - a arte da carne oferece o serviço Vitelo's em casa, com toda comodidade de um churrasco em domicílio. Além do churrasqueiro, o Vitelo's oferece o serviço de garçom e auxilia na estrutura do evento, com o aluguel de vasilhames e bebidas por consignação. O preço do serviço varia de acordo com a quantidade de pessoas e o cardápio escolhido. Contato: (31) 3287-7802.

PROMOÇÃO

2X PARRILLA

VOCÊ PEDE O SEU JANTAR E O DO SEU ACOMPANHANTE FICA POR CONTA DA CASA.

#COMPARTILHE

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17:00h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido. Prato individual. Exceto: Bacalhau, cordeiro e prime rib. Validade até 30/11/2016. Foto ilustrativa.