

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Vinícola Nederburg – África do Sul

A África do Sul está entre as 10 maiores produtoras de vinho do mundo com cerca de 340 vinícolas e 4.200 produtores em atividade no país. Suas vinícolas contam com ótima estrutura enogastronômica para receber os turistas interessados em conhecer a cultura do vinho. A vinícola Nederburg, localizada na região de Paarl, fica a aproximadamente 1 hora de carro de Cape Town e foi escolhida para ser visitada.

Logo na chegada, a simpática guia Aneeti receptionista os enófilos com uma taça de espumante, enquanto são dadas as explicações sobre a vinícola Nederburg. As instalações de produção são extremamente limpas e modernas. Todos os vinhos produzidos pela vinícola passam por barris de carvalho romenos, franceses e americanos, que conferem características únicas aos mesmos. Em seguida vem a degustação de rótulos premiados.

A degustação NEDERBURG WINEMASTERS TASTING custa em torno de R\$15 e dá direito a experimentar os 5 rótulos produzidos sob supervisão de Razvan Macici, em homenagem aos heróis lendários da Nederburg: The Anchorman (representando o fundador Philippus Wolvaart), The Brewmaster (representando o inovador Johann Graue), The Young Airhawk (representando o filho de Graue que faleceu em um acidente de avião), The Beautiful Lady (representando a esposa de Graue) e The Motorcycle Marvel (representando o ícone Gunter Brozel).

Depois da degustação, a experiência fica completa com um almoço sob a sombra das árvores do restaurante The Red Table, onde todos os pratos são harmonizados com os vinhos da casa. A vista guiada e o almoço estão disponíveis para os turistas mediante agendamento.

O restaurante possui um cardápio internacional, oferecendo inúmeras possibilidades de combinações para entrada, prato principal e sobremesa. Os pratos são acompanhados de uma taça do vinho que mais se harmoniza. Não é regra, você também pode escolher o que mais lhe agradou na degustação prévia.

As entradas são preparadas com um toque sul africano, como a Pumpkin & Parmesan Fritters, uma massa de parmesão e abóbora frita (R\$17,50) e também o Twice-baked Cheese Soufflé, soufflé de queijo com chakalaka relish, que é da culinária local. Os pratos principais partem de R\$23, como é o caso do tradicional Fish and Chips, até R\$42,50, pelo Rib Eye Steak acompanhado de cogumelos salteados e purê de couve-flor. A Open Lasagne (R\$36,50) vem com cogumelos porcini e selvagem, molho bechamel e trufas. Como sobremesa a torta Blueberry Pavlova sai a R\$16 e o Chocolate Fondant com caramelo salgado e sorvete sai por R\$33,75.

Visitas guiadas (em inglês) são proporcionadas de segunda a sexta, 10:30h e 15:00h. Aos sábados e domingos às 11:00h. Se o seu grupo for grande e/ou desejarem uma experiência em seu idioma envie um e-mail solicitando previamente.

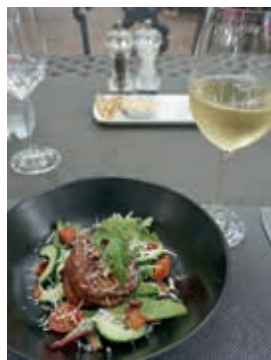
Atualmente somente são vendidos no Brasil os vinhos das coleções Foundation e Winemaster's, que apresentam um excelente custo-benefício para todas as ocasiões. São distribuídos pela Casa Flora em SP

e RJ e pela Porto a Porto no resto do país. Esperamos que em breve as distribuidoras nos brindem também com as vendas das séries especiais como a The Manor House e Heritage Heroes, que atualmente são enviadas somente para o mercado europeu e norte americano.

A Distell é a responsável pela distribuição dos vinhos Nederburg em todo o mundo, e a partir de 2013 intensificou os trabalhos no Brasil e em seu potencial ainda pouco desenvolvido. Em sua linha de produtos ainda possui mais de 10 produtoras premium de vinhos, além do famoso licor Amarula.

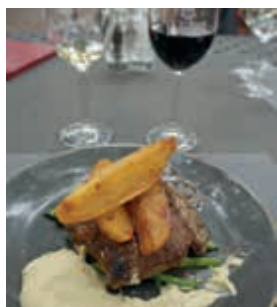


FOTOS ARQUIVO PESSOAL



Naweb

www.nederburg.com
 nedwines@distell.co.za



SÁBADOS DE VERÃO NA ENOTECA DECANTER

A loja de vinhos e enogastronomia Enoteca Decanter está servindo pratos típicos de cidades do litoral brasileiro na estação mais quente do ano. Ostras frescas de Santa Catarina ao natural e outras sugestões do Chef estão disponíveis nos almoços de sábado como o espetinho de camarão com aioli de páprica, camarão à provençal e sorvetes artesanais. Os pratos serão harmonizados com vinhos, espumantes e clericot de 11h às 15h. Para mais informações e reservas 3287-3618.

MUDANÇA DE DATA DA OFICINA DE RISOTOS

Publicada na edição anterior, a oficina de risotos do André Barreto do blog Cozinha pra Ela foi alterada para o dia 2 de fevereiro. Os pratos serão harmonizados com Vinhos italianos da Temps Du Vin com a presença do sommelier Bruno Cirino. Inscrições:

www.espacoourfoodbh.com.br/cursos.

CURSO DE CONFEITARIA FRANCESA

A cozinha da La Patisserie vai receber, a partir de fevereiro, cursos quinzenais de confeitaria francesa com a chef Mariana Correa. Com vagas limitadíssimas a seis pessoas por curso, as primeiras aulas serão focadas nas massas de tortas clássicas, que podem ser usadas de base para várias receitas. A chef, que tem formação na escola de Cordon Bleu, em Paris, vai ensinar três tipos de massa e três recheios diferentes, sendo que as variações são infinitas, dependendo do gosto do aluno. Primeiras turmas: 13 e 20 de fevereiro, das 20h às 23h, na La Patisserie. Investimento: R\$ 250, com todos os ingredientes incluídos, e os alunos podem levar para casa as tortas produzidas. Inscrições: contato@lapatisserie.com.br.



A Pizzaria mais charmosa do Lourdes, agora na sua casa! Realizamos o seu evento na unidade Lourdes ou a domicílio.

São mais de 30 opções de pizzas.
 Lourdes: 3291-7466
 Pampulha: 3141-7708
 Vila da Serra: 3542-6092
 WWW.MEIAOITO.COM.BR