

GASTRONOMIA



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

Vale dos Vinhedos

O Brasil está cada vez mais inserido no enoturismo. A maior produção de vinho está concentrada na Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, uma região que está muito bem preparada para receber o turista enófilo. No Vale dos Vinhedos é onde se encontra o maior número de vinícolas, que se estendem pelas cidades de Garibaldi, Pinto Bandeira, Faria Lemos e adjacências. Estive lá na vindima, época da colheita, com paisagens incrementadas pelas videiras repletas de cachos de uvas! Por ser um período bastante movimentado, muitas vinícolas estão abertas somente para degustação dos vinhos, mas em outras é possível agendar um tour para conhecer o processo de produção. Fiquei surpreendida pela qualidade dos vinhos que degustei!

No Vale dos Vinhedos, a Almaúnica é bastante moderna, com uma bela vista das parreiras e você pode circular livremente pelas instalações. A "Degustação Top" com 5 rótulos custa R\$ 60. A Lídio Carraro é a própria casa dos produtores, que te recebem com muita atenção e te explicam os detalhes na excelência de fazer um grande vinho sem passagem por barricas de carvalho. A uva Teroldogo me encantou! Os R\$25 pagos pelos 5 vinhos degustados podem ser revertidos em compras. A Pizzato te deixa à vontade para experimentar toda a linha de produtos. Destaque para o Vertigo, um espumante champenoise que ainda contém leveduras na garrafa. Por R\$15 é possível degustar até 11 rótulos! Quem me fez levar mais vinhos para casa foi a vinícola Angheben. Uma grande surpresa o trabalho que eles fazem com as uvas Barbera, Touriga Nacional e a Teroldogo. Sem falar no Cabernet Sauvignon com aroma de mel! A degustação de 5 rótulos não é cobrada no caso de compras, e é impossível não levar um vinho para casa.

Para uma experiência mais completa, indico a Cave Geisse, em Pinto Bandeira, e a Adolfo Lona, em Garibaldi. Ambas precisam ser reservadas com antecedência. Na Cave Geisse, o tour é conduzido por um sommelier experiente que explica com rigor técnico todo o processo

de fabricação dos espumantes. Após o tour, a dica é relaxar no Open Lounge e experimentar as empanadas e um drink com espumante Cave Geisse, claro! Já na Adolfo Lona é o próprio produtor que conduz a experiência com toda sua simplicidade e simpatia. Conhecemos a produção artesanal e as técnicas criadas por ele mesmo para elaboração de espumantes de alto nível. Ao final, são oferecidos todos os rótulos de espumantes para degustação em formato de confraria, numa mesa caprichada com queijos, salames, patê de gorgonzola e pães. É para se sentir na casa de um grande amigo que Adolfo Lona recebe os visitantes.

Na Peterlongo, tem um museu que conta como o vinho era feito antigamente e uma lojinha com cosméticos a base de uvas viníferas. A Cave de Pedra parece um castelo com paisagens belíssimas e durante o tour de R\$30 apreciamos vinhos com uvas diferenciadas com a egiodola e a marselan. A Chandon também tem uma linda vista dos parreirais e a degustação orientada é sem custos, mas deve ser agendada com antecedência. São muitas opções de passeio, cada vinícola com seus encantos e peculiaridades.

Entre um vinho e outro, a dica é passar na Queijaria Valbrenta para provar queijos e frios e levar para casa o que mais gostou. Destaque para o salame de javali. Para recuperar as energias, nada melhor que um piquenique no Leopoldina Jardim ou no Wine Garden da Miolo. As comidinhas e bebidas você compra na loja e te emprestam mantas e almofadas para esticar no gramado. Alta gastronomia é no Valle Rústico, restaurante do chef Rodrigo Bellora que executa pratos contemporâneos com ingredientes locais. Outra opção refinada é o restaurante do Spa do Vinho.

Muitas outras vinícolas ficaram de fora do roteiro, mas por mera falta de tempo! Ainda ficou a vontade de conhecer melhor as grandes Casa Valduga e Miolo, que estavam lotadas, e as pequenas Milantino, Don Laurindo, Vallontano, Torcello, dentre as várias opções que o Vale dos Vinhedos oferece.

FOTOS DIVULGAÇÃO JC



Na Adolfo Lona, o produtor conduz a experiência



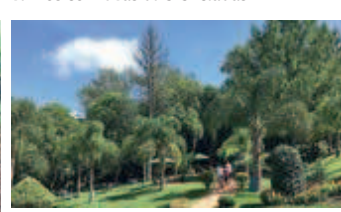
A charmosa e familiar Angheben



A Cave de Geisse oferece uma experiência completa



No tour da Cave de Pedra são oferecidos vinhos com uvas diferenciadas



Um sommelier experiente conduz o tour na Cave de Geisse

CONTATOS

- ALMAÚNICA** – almaunica@almaunica.com.br - (54) 3459-1384
- LÍDIO CARRARO** – atendimento@lidiocarraro.com - (54) 3459-1225
- PIZZATO** – turismo@pizzato.net - (54) 3055-0440
- ANGHEBEN** – adega@angheben.com.br - (54) 3459-1261
- CAVE GEISSE** – turismo@vinicolageisse.com.br - (54) 3455-7462
- ADOLFO LONA** – vinhos@adolfolona.com.br - (54) 3462-4014
- PETERLONGO** – eventos@peterlongo.com.br - (54) 3462-1355
- CAVE DE PEDRA** – varejo@cavedepedra.com.br - (54) 3459-1267
- CHANDON** – visitas@chandon.com.br - (54) 3388-4400
- QUEIJARIA VALBRENTA** – fetinadeformaio@yahoo.com.br - (54) 3461-1966
- LEOPOLDINA JARDIM** – adm@leopoldinajardim.com.br - (54) 3453-3633
- WINE GARDEN MILO** – visita@miolo.com.br - (54) 2102-1500
- VALLE RÚSTICO** – restaurante@vallerustico.com - (54) 3067-1163
- SPA DO VINHO** – recepcao@spadovinho.com.br - (54) 2102-7200

VIAGEM ENOGASTRONÔMICA PARA PORTUGAL

A sócia da Casa do Vinho – Famiglia Martini, Luiza Martini, a idealizadora do Taste the World e agente de viagens da Ruy Lage Turismo, Carolina Vilela, e o diretor comercial da Douro Family Estates (DFE), o português João Carvalho, prepararam um roteiro de 10 dias de viagem para Portugal, entre os dias 22 de setembro e 1º de outubro. A viagem inclui degustações de vinhos, colheita das uvas, pisa a pé, hotel em vinícola, workshop gastronômicos com os melhores chefs da região e passeio de barco pelo Douro. O preço, por pessoa, está cerca de € 3.000 (três mil euros), mais passagem aérea por

US\$ 748, mais taxas. Mais informações: (31) 3073-3676 e (31) 99292-7073.

GOÛT DE FRANCE 2017

Organizado cada ano pelo governo francês e Alain Ducasse, Goût de France apresenta a terceira edição no dia 21 de março com 2.000 chefs de restaurantes nos 5 continentes. O objetivo é homenagear a culinária francesa, sua capacidade de inovação, privilegiando os ingredientes locais. Em Belo Horizonte, Au Bon Vivant, legítimo representante da França, sempre participa. A chef Silvana Watel servirá um menu degustação de 6 tempos a R\$160 por pessoa. Reservas: 3227-7764 ou info@aubonvivant.com.br.

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla portenha
o autêntico sabor da carne

BH Shopping - Loja NL 47 - 31 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para duas pessoas. O prato promocional será de valor igual ou menor que o pedido, com 50% de desconto. Exclui Carne de Cordeiro, Peixe Frito e Bacalhau. Preço individual. Foto meramente ilustrativa.