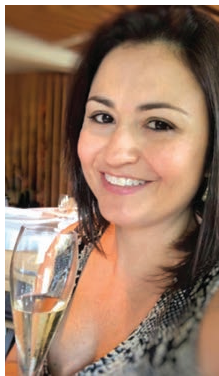


GASTRONOMIA

Léa Araújo



Menu franco-brasileiro harmonizado

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

LUISA Fonseca e Sofia Marinho idealizam um jantar de sabores do Brasil e da França com vinho, espumante e champagne



Luisa Fonseca e Sofia Marinho

Sofia e Luisa se conheceram quando fizeram estágio na cozinha do Glouton, há seis anos, e hoje são parceiras de eventos que unem bebida e comida na arte de harmonizar. “Interessante é que a harmonização tem a função de melhorar tanto a comida quanto a bebida, que ao serem provados juntos a mágica acontece”, ressalta Sofia. Luisa tem o apelido de Plop Champagne e brinca: “Eu falo que as bolhas nasceram no meu sangue, pois desde novinha estudo muito sobre vinhos e tenho champagne como minha maior paixão”.

Os espumantes brasileiros têm se destacado no mercado internacional sendo premiados inclusive na França. Começamos muito bem pelo Brasil com a Valmarino, vinícola pequena, familiar e exclusiva de apenas 21 hectares de plantação em Pinto Bandeira, fundada por Orval Salton.

Em safras excelentes de uvas se fazem espumantes safrados, o que significa que as uvas foram colhidas em um único ano. É o caso do Espumante Brut Valmarino 2018 (R\$121 na Liber Wines), feito pelo método tradicional, o mesmo da fabricação do champagne com o corte típico de Chardonnay (70%) com Pinot Noir (30%). Recebeu Medalha Gold (90 pontos) na premiação Wines of Brazil Awards 2021. Sofia anda encantada com o Queijo Cuesta Artesanal e fez uma maravilhosa fonduta para servir junto com ovo mollet e cogumelos. Aqui o espumante teve a função de limpar o paladar.

Chardonnay foi a uva que apareceu em todos os rótulos desse jantar e mostrou como tem boa evolução em madeira, a exemplo do Valmarino Chardonnay Barricado (R\$104 na Liber Wines) que passa por seis meses de envelhecimento, sem perder o frescor, só mesmo para equilibrar o vinho. Com as mesmas técnicas do bacalhau, Sofia salgou e dessalgou o Pirarucu e acrescentou mais um ingrediente amazônico, o tucupí preto, usado para glacear a endívia. Completou o delicioso prato com uma cremosa musselina de batata.

A Piper Heidsieck, marca de champagne oficial do Oscar, está entre os dez champagnes mais vendidos do mundo. É bem estruturado pelos 50% de Pinot Noir, com o frescor da Chardonnay em 15% e se completa com os 35% de Pinot Meunier, uva responsável pelo equilíbrio do champagne (R\$ 473,85 na Wine Just). Ficou perfeito com o Skirt Steak au poivre e aspargos e comprovou-se que um champagne incorporado acompanha muito bem carnes com molhos intensos. Sofia usou o músculo do diafragma do boi, localizado entre a costela e o bife de vazio e bem próximo à Fraldinha, corte muito macio e com muito mais sabor que o filé mignon.

Como Luisa não gosta muito de vinho doce, busca trazer para a sobremesa vinhos secos que tenham um frutado no aroma como o Carole I.G.P branco 2020 (R\$149 na Liber Wines). Da região do Languedoc-Roussillon, esse vinho branco tem a Chardonnay como estrela e traz 5% da pouco conhecida Gros Manseng, uva usada para fazer

vinho doce. E eu já não gosto nada de sobremesas muito doces por isso sempre me encanto com o estilo da Sofia e suas criações que mais parecem nuvens devida tamanha leveza. Ela sofisticou o Romeu e Julieta com seu creme de mascarpone feito na casa servido com calda de goiaba cítrica e uma telha de suspiro com toque de limão siciliano que some na boca. Pouco doce no suspiro e no vinho é uma harmonização de sucesso.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Champagne Piper Heidsieck e Skirt Steak au poivre com aspargos



Valmarino Chardonnay e Pirarucu com musseline de batata e endívia glaceada no tucupí preto



Carole e creme de mascarpone com compota de goiaba e suspiro

01 / Garzón Petit Clos Block 27 Albariño 2019

Nem só de Tannat vive o Uruguai e a Bodega Garzon se orgulha de ter hoje 40 hectares de Albariño, sendo o maior produtor da América Latina. A linha Petit Clos é composta pelos melhores vinhos da vinícola, feitos a partir de videiras localizadas em posição topográfica privilegiada. O elegante Petit Clos Block 27 Albariño 2019 tem aromas frutados com um toque floral de Jasmim. Passa oito meses em barricas e adquire complexidade e notas lácticas, porém a fruta de caroço prevalece no nariz. “A Garzón está localizada a oito quilômetros do Oceano Atlântico, então temos boa influência marítima além de sol, calor e solo granítico com boa drenagem, que transfere ao vinho muita mineralidade e frescor”, explica a sommeliere Ana Paula Oliveira. Custa R\$ 509, na Word Wine.



Garzón Petit Clos Block 27 Albariño 2019

02 / Reabertura do Bar Pirex

Sob nova direção, Caio Soter entra como chef e sócio no Bar Pirex, enquanto Izabela Rochinha comanda a operação da cozinha de estufa com vista para a Praça Raul Soares. São 16 petiscos de estufa fria, 10 da quente e mais sete porções com preços que variam entre R\$16 e R\$32, em torno de 120 gramas. Pirei no jiló do Pacato (R\$16), na terrine de fígado (R\$20) e no chouriço (R\$28). Não perca as rodadas de pastel frito na hora, com sabores variados. Há muita opção para veganos e vegetarianos. As batidinhas no copo lagoinha estão um perigo (R\$14), cuidado para não viciar.

03 / 25 anos do Rokkon

Referência em delivery de comida japonesa, o Rokkon completa 25 anos. São três cozinhas em funcionamento todos os dias de 11h15 às 22h45, que atendem a toda cidade, instaladas nos bairros Buritis, Caiçara e Contagem, com expansão, em breve, para a Pampulha. Do extenso cardápio gosto sempre de pedir o teppanyaki de frutos do mar com camarão VG, anéis de lula e atum com berinjela, abobrinha, cenoura, brócolis, couve-flor, batata e cebola (R\$82,50). Sou fã de gyoza e o recheio de pernil e copa lombo estava ótimo (R\$38,50). Samishis eu adoro e fui acertadamente no Daruma de atum, levemente grelhado e marinado (R\$ 59,90). Presencialmente tem Rokkon no The Urban, nos aeroportos de Confins e Guarulhos e nos próximos dias será inaugurado um quiosque express no Aphaville Lagoa dos Ingleses.