



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

VINÍCOLA do Dão tem a maior pontuação pela premiação da Revista de Vinhos em Portugal e apresenta seu portfólio em evento da importadora Liber Wines

Dão, região vinícola apelidada de “Borgonha Portuguesa”, devido à elegância e sofisticação dos vinhos ali produzidos, é a mais antiga em Portugal e a que mais cresceu em exportações no último ano. As encostas da Serra da Estrela e Castenda foram os terroirs escolhidos pela Textura Wines em busca de uma enologia pouco interventiva, orgânica, que reflete o solo e o local.

A centenária fábrica têxtil Moinhos da Serra escondia vinhas tradicionais do Dão com idades entre os 18 e 50 anos, onde o casal de brasileiros Marcelo e Patrícia deram início ao projeto de instalação da vinícola em 2018. Já nesse ano de 2023 o tinto “Vinha Negrosa 2019” recebeu o prêmio de Vinho do Ano da Revista de Vinhos dentre mais de 3 mil rótulos avaliados e o “Textura Pura Branco 2020” impressionou sommeliers e críticos de vinhos no almoço de apresentação realizado pela Liber Wines, no Turi.

A Encruzado, uva autóctone do Dão, produz vinhos frescos e com potencial de envelhecimento, comparados aos franceses da Borgonha e está presente no Pretexto Branco 2021 (R\$215) em 50% do corte com Bical e entra em maior proporção no Textura Pura Branco 2020 (R\$539) com 70% mesclado de 15% Bical e 15% Vinhas Velhas. Fiquei impressionada com a elegância e persistência desse vinho de aromas cítricos e minerais. Despertou-me suspiros também o Textura da Estrela Rose 2019 (R\$269), 100% Tinta Roriz, com uma belíssima cor concentrada e potência no paladar, extremamente gastronômico e estruturado para o que se espera de um rose.

É no Dão que a uva Jaen, conhecida como Mencía na Espanha, expressa na sua maior potencialidade. Faz parte da metade da composição de uvas no premiado Vinha Negrosa 2019 (R\$818) e entra também nos demais tintos que degustamos: Pretexto Tinto 2019 (R\$215) e Textura da Estrela Tinto 2018 (R\$329). É uma variedade geralmente usada para agregar aromas intensos de mirtilo e cereja.

Apreciamos os vinhos com o ótimo menu degustação do chef Cristóvão Laruça, que imprime toques de defumação à lenha em quase todos os pratos do Turi, a começar pela deliciosa manteiga defumada de algas com o excelente pão de fermentação natural da Baru Panetteria.

Seguimos pela conserva de mar, o potente cruudo de peixe com raiz forte e lâminas de physalis, que, por sinal, harmoniza até com um tinto elegante e o saboroso magret ao coulis de ameixa e caju. Voltamos ao mar para provar o delicioso namorado na brasa com legumes em grande estilo com o Textura Pura Branco 2020, meu preferido do dia, e encerramos com o caldoso arroz de vitelo em companhia do Textura da Estrela Tinto 2018, bend de 30% Vinhas Velhas, 25% Touriga Nacional, 25% Alfrocheiro, 20% Jaen, de caráter mineral e terroso com elegante picância.

Em menos de cinco anos de mercado a Textura Wines marca presença nas cartas de mais de 20 restaurantes estrela Michelin, como o Belcanto e Alma, em Lisboa, Smoked Room em Madri e Saga, Le Berdardin e Eleven Madison Park, em

Nova York.

Mais um achado da Liber Wines, que está sempre em busca dos vinhos de terroir de pequenos produtores com foco na sustentabilidade ambiental.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Textura Pura Branco 2020 e namorado na brasa



Vinhos Textura Wines

01 / Calcáreo SuperUco Coluvio Cabernet Franc 2019

Depois de obter a certificação como orgânica, a vinícola argentina SuperUco, alcançou o status de biodinâmica, uma total conexão entre a terra e os processos de produção pelas mãos dos enólogos irmãos Michelin. Desde fertilizantes absolutamente naturais até a utilização de calendário lunar para o tratamento das uvas, os vinhos são feitos em total equilíbrio e respeito ao meio ambiente. As videiras têm baixo rendimento e são plantadas no sistema de gobelet, apoiadas apenas em uma estaca para evitar pragas por contato, formando círculos ao redor da bodega de forma a obterem diferentes graus de insolação e fotossíntese da planta. A fermentação com leveduras indígenas é feita em ovos de concreto sendo que alguns foram produzidos artesanalmente com cimento do próprio solo da vinícola. A linha de entrada, Calcáreo, já entrega extrema qualidade e o Coluvio Cabernet Franc com seu equilíbrio, maciez e aromas surpreendentes me conquistou. As uvas são colhidas em Altamira, símbolo de qualidade e representação da moderna viticultura na Argentina. Custa R\$350 na La Gruta. Saiba mais: (31) 99979-8840



Calcáreo SuperUco Coluvio Cabernet Franc 2019

02 / 60 anos da chef Agnes Farkasvolgyi

No dia 28 fevereiro acontece o 3º Jantar dos 60, uma série que comemora os 60 anos da chef Agnes Farkasvolgyi com menu degustação em 10 tempos (R\$360 com bebidas alcoólicas à parte ou taxa de rolha R\$45). Para despertar os sentidos, um riquíssimo caldo de galinha com flores comestíveis inicia o Jantar Biografia. Agnes mesclou sabores da Espanha e Peru para servir um bloody leche de tigre, denso caldo de tomate a ser apreciado com ostra fresca. Ovo & Ovas traz a memória do confortante ovinho quente da vovó Judith com toque de sofisticação das ovas de capelin e caviar vegetal. Seu ceviche de lichia é conhecido há 10 anos e o salmão com aspargos remete à sua viagem de família para Genebra. Cozinha tailandesa na década de 1990 é retratada no camarão borboleta com sorbet de manga e gengibre e shot curry thai ao leite de coco. Mexido da Bruxa é o da sua avó e vem desconstruído para montarmos a gosto a combinação de bolinho de arroz, caldinho de feijão apimentado, cubinhos de queijo coalho, tomatinhos e denver steak. Apreciadora de pato e adepta a quebrar regras, Agnes monta a empadinha com várias partes da ave e serviu com mini legumes como último prato salgado. Nada melhor do que terminar com queijos, chocolates e azeites - tudo mineiro Reservas: (31) 98738-7066.

03 / Café da manhã na Caixa Afeto

Comece as manhãs de sábado e domingo no quintal Maria Luiza e se perca nos mais deliciosos quitutes dessa mocinha de 25 anos. A rosca salgada “retheadona” de gorgonzola e nozes é imperdível (R\$14) e peça também obrigatoriamente a quiche de queijo e bacon (R\$14) e o bolo de milho e coco com abundância de queijo parmesão artesanal ralado por cima (R\$18). Gostei tanto que comi lá e ainda encomendei essas três maravilhas para levar. A torrada crocante com burrata e tomates (R\$25) também é uma boa pedida. Reserve sua mesa: @caixa.afeto.

Textura Wines no Turi

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo



Marcelo (Textura Wines), Patrícia e Gustavo (Liber Wines)