

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Lúa Araújo

Bubbles & Fire

LUISA FONSECA conduz degustação de espumantes e champagne no Turi com pratos do chef Cristóvão Laruça

FOTOS / Lúa Araújo



Curd de Maracujá



Valmarino e Pirarucu



Champagne e Chorizo



Vinhética e Crudo



Caviar, Steak Tartar

5 A 11 DE MAIO DE 2023

Bolhas se misturaram aos sabores defumados e enalteceram as receitas feitas exclusivamente na lenha do restaurante Turi. Luisa selecionou três espumantes brasileiros de altíssimo nível, todos feitos com Chardonnay e Pinot Noir, que são as mais tradicionais castas cultivadas nas redondezas de Reims e Épernay, vinificadas pelo método tradicional, o mesmo da fabricação dos prestigiados champagnes. Em novembro do ano passado, Altos de Pinto Bandeira obteve a primeira Denominação de Origem (DO) exclusiva de espumantes do Novo Mundo, na qual as vinícolas Geisse e Valmarino fazem parte. Iniciamos pelo Cave Amadeu Brut, de Pinto Bandeira, um espumante leve, frutado, porém com bastante cremosidade. É o vinho de entrada da vinícola Geisse, custa menos de R\$100 e já conquistou 91 pontos no Descorchados e medalha de ouro

na Grande Prova Vinhos do Brasil e Concurso do espumante Brasileiro. Fundada em 1979 pelo engenheiro agrônomo e enólogo Mario Geisse, a Cave Geisse já foi citada na lista das 15 vinícolas que podem marcar o futuro do vinho segundo a Master of Wine Jancis Robinson. Apreciamos a clássica combinação de espumante com caviar, que foi usado para finalizar o steak tartare servido na folha de capuchinha.

O crudo de peixe com fatias de physalis, que a princípio teria sabor suave, leva um potente molho ponzu, a base se shoyo e raiz forte. Nesse caso, um espumante rosé mais estruturado foi ideal para acompanhar, o Vinhética Terroir D'Effervescence Brut Rosé com sua belíssima cor e untuosidade. A Vinhética é um projeto do francês Gaspar Desurmont que veio para o Brasil em 2010 para produzir vinhos éticos e sustentáveis na

Campanha Gaúcha. Em parceria com pequenos produtores locais desenvolveu uma excelente matéria prima para seus vinhos brasileiros. Outra referência em espumantes nacionais é a Valmarino, pequena vinícola familiar de vinhedos próprios em Pinto Bandeira, fundada em 1997 pelo enólogo Orval Salton. Mais um medalhista em ouro conquistado na Wines of Brazil Awards, o Valmarino & Churchill Extra Brut 2018 passa por barricas de carvalho americano por 12 meses e adquire toques de fermento de pão e manteiga sem deixar sobrepor ao frescor de notas cítricas e frutadas que lembram maçã madura. Pode ser encontrado na Liber Wines por R\$171. Perfeito para o pirarucu feito na brasa e sobre o aveludado velouté de palmito e banana. As nuances trazidas pela fumaça da lenha harmonizam com as notas que a madeira transmite ao vinho, além da

citricidade presente tanto no velouté como na taça. Chegamos ao Champagne Testulat Blanc de Blanc, produzido 100% em Chardonnay de vinhedos localizados no Vale do Marne, perto de Épernay. A Maison V. Testulat garante o respeito ao meio ambiente, e desde 2016 é certificada pelo selo "Alto Valor Ambiental", etiqueta que garante a quase supressão de herbicidas e a redução das doses de produtos fitossanitários.

Não é tão conhecida no Brasil, porém já tem mais de 150 anos de tradição na França. Eis aqui uma prova de que espumante vai bem com qualquer prato e apreciamos champagne com chorizo, béarnaise, creme de espinafre e cogumelos.

Finalizamos a noite com um curd de maracujá.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

04 sociedade / CIDADE CONECTA

01 / 5ª edição do Fuegos

No dia 20 de maio, no Parque da Gameleira, em BH, assadores e chefs premiados de todas as regiões do Brasil serão desafiados a domarem o fogo em 33 estações não só de carnes nobres bovinas mas também suínos, aves, peixes, frutos do mar, massas, legumes orgânicos em oito horas de open food e open bar com cervejas especiais e uma baita orgia gastronômica. A cada ano o evento se supera em alta qualidade e organização, imperdível. 2º lote promocional a R\$310 na plataforma Symply.



Chef Cristóvão Laruça participa do Fuegos

02 / Viagem Enogastrômica com Rusty Marcellini

Nos dias 17 a 21 de maio de 2023 Rusty Marcellini levará interessados em desbravar os vinhos da Mantiqueira em uma viagem para as vinícolas Guaspari e Terra Nossa em Espírito Santo do Pinhal; Casa Geraldo em Andradás; Barbara Eliodora em São Gonçalo do Sapucaí e Luiz Porto Vinhos Finos em Tiradentes. O roteiro ainda inclui uma visita guiada à produção de azeites

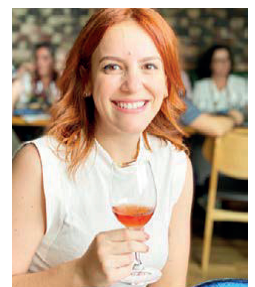
da Fazenda Ireama, em Poços de Caldas e jantares no Tragaluz e Pousada Calçada São José do chef Matheus Paratella, em Tiradentes. Valores com hospedagem a partir de R\$ 6.250 (por pessoa, passagens aéreas não inclusas). Mais informações: www.rustymarcellini.com.br



Rusty Marcellini promove viagem para desbravar os vinhos da Mantiqueira

03 / A Cozinha de Sofia celebra um ano

Em comemoração ao primeiro aniversário do seu espaço gastronômico, Sofia Marinho convidou colegas de profissão para uma tarde de petiscos. Thiago Thibau criou especialmente para esse dia um taco de pulled beef com um de seus excelentes defumados da Oriz, o cupim. Vinagrete de tomate verde, pimenta de cheiro e maionese de Sriracha, levemente picante, fazem parte da perfeita combinação dessa tortilla. Jorge Ferreira já lançou no evento uma novidade que será inserida no menu de inverno do Olívia, a salsa de polvo, lula e manga, morninha com um caldo de não deixar nenhuma gota sobrando. Gui e Gabi estão sempre no Okinaki com a batalha dos baos ou nikumans, os macios e deliciosos pãesinhos japoneses de vapor, dessa vez recheados de carne e curry. A anfitriã completou com sua famosa empanada crioula de massa fininha com chichurri. As festividades continuam com menu degustação da Natalia Scavone (10/5), Pizza e Birra com Popolare e as meninas do Maluta (18/5) e a Feijoada Baianinha com seu pai (3/6). Informações: @acozinhadesofia.



Chef Sofia Marinho