



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

# Hacienda recebe Adolfo Lona

**NOITE de lançamento entre espumantes e tintos com a presença do enólogo-proprietário**

FOTOS / Léa Araújo

Adolfo Lona é argentino e veio para o Brasil há 50 anos. Em 2004 fundou sua vinícola, sediada em Garibaldi, a qual teve o prazer de conhecer e me apaixonar não só pela receptividade e simpatia desse grande enólogo, escritor e palestrante como também pela qualidade de seus espumantes.

Há poucos anos mudou-se para Porto Alegre e continua com sua produção em uma vinícola urbana. O campeão de vendas é o Adolfo Lona Rosé (R\$ 84 na Casa Rio Verde), elaborado pelo método charmat com as uvas Pinot e Chardonnay e apenas oito gramas de açúcar por litro, o mínimo da classificação brut. Sua lindíssima cor de casca de cebola é um convite a apreciar a sutileza e equilíbrio em boca. Foi o primeiro vinho da noite, acompanhado de uma ótima burrata artesanal Almeida Prado que ficou um show com pera na brasa, mel e gengibre.

A pera apareceu também na sobremesa, curtida no vinho branco e servida com creme de confeiteiro, crocante de castanhas com pistache, zeste de limão siciliano e gelato de leite. Gostei bastante da harmonização sugerida, o espumante Adolfo Lona Brut (R\$ 84 na Casa Rio Verde), que também tem oito gramas de açúcar por litro, porém com dulçor um pouco mais perceptível que o rosé e que, por esse motivo, ficou ótimo com o doce. Também é feito a partir de Pinot e Chardonnay, com predominância da uva branca.

Já o espumante Adolfo Lona 30 meses (R\$160) é feito pelo método tradicional e matura 12 meses sobre as leveduras, fase em que ganha a complexidade aromática e gustativa completada por 18 meses de envelhecimento com a rolha definitiva. Nesse rótulo entra a uva Merlot (60%) com seus típicos aromas de frutas vermelhas em corte com as tradicionais Pinot (20%) e Chardonnay (20%). Apreciamos com tagliatelle nero ao molho de parmesão e lascas de bacalhau.

A tipicidade da uva originária da margem direita do rio Gironde marcou presença no Adolfo Lona Merlot 2020 (\$80 na Casa Rio Verde), vinho fresco, leve, sem madeira para não mascarar os aromas frutados. Foi servido com capeletti recheado com ragu de sobrecoxa de frango, in brodo.

Sobre preferências gustativas, Adolfo Lona ensina:

“Há um gosto padrão, universal. Nem muito ácido, nem muita madeira, nem muita adstringência. Coisas que tem pontas não agradam a ninguém, o produto tem que ser equilibrado. Porém é absolutamente normal que cada um prefira um determinado estilo, a subjetividade do gosto ninguém consegue tirar, nem mesmo os júris de vinho. Há jurados que gostam de carvalho e dá nota 10 para o vinho, outros já odeiam e dão zero. Portanto não se preocupem com que vão sentir a cada gole.”

Durante o jantar, foi lançado o Baron, um blend de 51% de Cabernet Sauvignon, 34% de Merlot e 15% de Tannat, com passagem por barricas de carvalho francês de segundo uso, um vinho de produção limitada a 5.700 garrafas. Foi vendido em estojos de uma a seis garrafas (R\$450 a R\$2.140). Acompanhou muito bem cortes na parrilla como entraña, denver ou ojo de bife guarnecidos pelo arroz Hacienda com linguça artesanal, legumes, parmesão e ovos e pelo purê rústico de mandioca com manteiga de garrafa.

Prazer em revê-lo, Adolfo Lona.

**Mais experiências gastronômicas no**  
[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Adolfo Lona 30 meses



Baron Adolfo Lona



Burrata artesanal, pera na brasa, mel e gengibre



Capeletti recheado com ragu de sobrecoxa de frango



Ojo de Bife Carapreta

## 01 / Tragaluz no O Italiano

Felipe Rameh assumiu esse ano a chefia executiva do Tragaluz, restaurante que há mais de duas décadas faz sucesso em Tiradentes. Ao lado do chef Rodrigo Rodrigues, Felipe trouxe pratos consagrados do Tragaluz para O Italiano em um menu de cinco tempos a R\$239. A mineiridade com toques contemporâneos estava estampada em cada prato a começar pelo caprichado couvert “minas são muitas” composto de coalhada seca de ovelha; tomates assados da Dona Alice; quiabo crocante com “lardo mineiro”; broinha com queijo das vertentes; “o jiló” e pão artesanal. Depois veio um aveludado creme de couve-flor com queijo azul mineiro e miga de pão preto. Seguimos encantados pelo falso ovo, em que a gema foi rodeada por um purê de inhame, molho roti, guanciale da Beira Mato Charcutaria Artesanal e um leve toque de tartufo. “O nosso prato principal está há 23 anos no cardápio do Tragaluz. A gente fez uma brincadeira com a Pintada Tragaluz, que é a galinha d’Angola assada lentamente. Ao invés do arroz cozido no caldo da galinha, usamos o risoni, que é um macarrãozinho parecido com arroz, finalizado com telha de angu e ora-pro-nóbis”, conta o chef Felipe Rameh. A sobremesa não poderia ser outra, a goiabada cascão prensada na castanha de caju granulada, frita na manteiga, servida com sorvete artesanal de goiaba, flor de sal e alecrim.



Pintada Tragaluz

## 02 / Bença Bençoi

Petiscos muito bem feitos pela Arlete Terezinha, vencedora do concurso de melhor tropeiro, aliados aos coquetéis do mestre Conrado Salazar em um quintal do bairro Lagoinha darão a você aconchego a um ótimo preço. Língua de boi ao molho de cerveja preta e alcaparras (R\$27,90), bolinho de jiló com calabresa (R\$26,90) e croquete de vaca atolada (R\$32,90) foram os que me ganharam por lá. Adoro ver cartas com drinks à base de cachaça e o meu preferido da noite foi com Jambruna e Licor de Pequi Flor das Gerais, o “Maria tomba homi” (R\$18). O Moranguinha (R\$ 24,50) é o único com rum e leva purê cítrico de abóbora com especiarias – surpreendente. Conhece Brasilberg? É um bitter composto por plantas, raízes e frutas aromáticas provenientes especialmente da Amazônia, receita adaptada do alemão Underberg que leva ervas selecionadas de 43 países. Faz parte do Leão da Lagoinha (R\$ 24,50) junto com licor de laranja, Cynar, mel, solução cítrica e hortelã, mais uma das excelentes criações do mixologista Conrado Salazar. Encerre a noite com “Tchau e bença” (R\$ 27,50) na deliciosa mistura de cachaça Flor das Gerais Carvalho, licor de café Kahlua, café infundado à frio e licor de jabuticaba. Uma delícia.



Conrado Salazar