



/05/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Manoel Beato no Gero BH

RESTAURANTE recebe o sommelier do grupo Fasano para um jantar especialmente harmonizado

FOTOS / Léa Araújo

Manoel Beato é considerado um dos mais importantes sommeliers do Brasil e atua há 30 anos no Grupo Fasano sendo responsável pela carta de vinhos dos restaurantes da marca. Essa semana selecionou cinco vinhos do portfólio da Del Maipo e esteve pessoalmente no Gero BH para um jantar harmonizado em cinco etapas (R\$998 + 15% de taxa de serviço).

Ele deu uma aula de harmonização e explicou sobre os tipos, combinações clássicas, erros básicos e citou casos e exemplos, dentre termos e palavrado simples.

“A gente usa vários termos para a harmonização como compatibilização, usamos ainda casamento, o francês usa mariage, maridage em espanhol, o americano usa pairing, emparelhar, no sentido de um sobre o outro, comparação também, são vários os termos. Já no interior de São Paulo, e eu sou de lá, a gente usa ornar”, brinca o sommelier, com sotaque.

E pondera: “é claro que existem outras bebidas que harmonizam com comida, a exemplo da cerveja ou cachaça e hoje cada vez mais os restaurantes contemporâneos têm adotado, porém o vinho é mais abrangente em relação a tipos, tintos, brancos, espumantes, doces e estilos leves, ácidos, minerais sem falar das inúmeras safras diferentes.”

Vai mais além: “confesso que às vezes como meu prato preferido e tomo meu vinho preferido sem dar importância à harmonização, mas quando acertamos na combinação é algo extraordinário, a gente sai levitando.”

Beato continua a explicação: “uma amiga me contou sobre um exemplo bem trivial, que um belo dia estava em frente ao hotel Fasano no Rio de Janeiro, na barraca do João. Estavam tomando cerveja com biscoito de polvilho salgado. Alguém pediu um guaraná, e o João disse: nesse caso é melhor você pegar o biscoito de polvilho doce, vai combinar melhor. Até o João estava harmonizando naquele momento.”

A noite teve início com Champagne Piper Heidsieck e a excelente combinação de atum com stracciatella e figo. Na sequência provamos o Tour Léognan Blanc 2016, da região de Bordeaux, uvas Sauvignon, Sémillon estagiadas por nove meses em barricas. É o segundo vinho feito pelo Château Carbonnieux, um grand cru, ou seja, uma classificação de excelência. As vieiras, macias, de textura densa encantadora servidas em delicado creme de batata e alho poró fizeram uma boa fusão com o vinho, que também apresenta densidade e mineralidade, perfeito para

um prato marítimo. Além do herbáceo predominante, percebe-se no vinho notas de maracujá velho e cat's pee.

Caloroso com seus 14 graus de álcool, o Corral de Campanas, 100% Tinta de Toro, como é chamada a Tempranillo nessa região, apresenta notas de baunilha dadas pela passagem em barricas americanas, entre outras especiarias como alcaçuz. Essa potência pede um prato de igual intensidade como o ravioli de vitelo com fonduta de parmesão e molho roti, acrescido de mais queijo ralado em cima, sempre aceito.

Dos mais gloriosos tintos de Bordeaux, o Chateau Canon La Gaffeliere 2012 é um Premier Cru Classé de Saint-Emilion, região aclamada pelos famosos Chateau Cheval Blanc e Angélus. Com proporções praticamente iguais, a Merlot aporta aromas e maciez enquanto a Cabernet Franc dá o frescor, é um vinho obra prima, de grande complexidade aromática, encorpado, persistente, com ótima acidez, um veludo na boca. Harmonizou com a macia coxa de pato confit ao molho bordelaise e um suave purê de couve-flor.

O Ladvia Sweet Szamorodni 2015 da vinícola húngara Pajzos é um Tokaji mais simples, porém que pode apresentar as tão apreciadas uvas botritizadas pelo ataque de fungos que só aparecem em determinadas condições climáticas, como nos Sauternes, tesouro dos vinhos de sobremesa. Finalizamos com pavlova e frutas vermelhas.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Manoel Beato



Chateau Canon La Gaffeliere 2012: pato confit ao molho bordelaise e purê de couve-flor



Ravioli de vitelo com fonduta de parmesão e molho roti



Pavlova e frutas vermelhas



Vieiras, creme de batata e alho poró

01 / Novo menu no Gero Fasano

Recentemente o Gero reformulou o cardápio com ótimos pratos principais. Destaco o badejo com suas altas e suculentas postas ao molho de açafrão sobre palmito grelhado que deu acidez ao prato, complementado pelo espinafre sauté (R\$155), prato leve e bem saboroso. Indico também o gnocchi de batata ao pesto de manjeriço com lula e pancetta (R\$119), uma combinação caldosa de mar e terra que deu certo. Os frutos do mar com legumes grelhados (R\$259) é um pedido sem erro, no ponto, com polvo, lula, camarão e peixe branco. Já havia provado antes como prato para compartilhar e continua perfeito. Há também uma opção de salada com os frutos do mar grelhados com batata e tomate cereja por R\$129. Gostei do toque de limão no fettuccine com camarão e aspargos (R\$149). Sempre que peço frutos do mar no Gero fico plenamente satisfeita. Para sair um pouco do mar, peça a coxa de pato, que desmancha no garfo, ao molho de mostarda com polenta (R\$169).



Frutos do mar com legumes grelhados



Badejo ao molho de açafrão, palmito grelhado e espinafre sauté



Gnocchi de batata ao pesto de manjeriço com lula e pancetta

02 / Programação musical do Baretto

Às sextas e sábados, após o jantar, sugiro subir as escadas e dar uma esticada na noite ao som dos músicos que se apresentam no Baretto. Marca registrada do bar clean e intimista, o drink “Vamos de Clássic!” é o Negroni, que leva GinTanqueray, vermute Rosso e aperitivo italiano (R\$57), dentre as mais de 25 opções. Doses de whisky e cachaça somam mais de 50 rótulos na ampla carta de bebidas. A programação do mês de julho terá o show “Divas” com Manu Diniz e Nêga Kelly (07/07), Fran Januário (8/7), Glaw Nader (14/7), Jess (15/7), Thais Moreira (21/7), Adrianna (22/7), Fabi Metzker (28/7), Soul Much Blues (29/7) alternados com Djs de destaque no cenário musical de BH. Couvert artístico a R\$60.