



/05/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Herdade das Servas no Caravela

CRISTÓVÃO Laruça recebe produtor de vinhos do Alto Alentejo para jantar harmonizado com seus pratos tipicamente portugueses

O Caravela é referência em cozinha portuguesa há nove anos em BH, reconhecido como um dos melhores restaurantes de 2018 pela Taste Portugal, entidade criada pelo Governo Português. A novidade é que, desde julho desse ano, o restaurante está instalado no terceiro piso do Diamond Mall, em ambiente de iluminação natural, que atravessa as paredes de vidros com vista para Av. Olegário Maciel.

O chef Cristóvão Laruça sempre promove jantares na presença de representantes de importantes vinícolas do seu portfólio. No mês passado, o diretor comercial do grupo Serrano Mira, André Lourenço Marques esteve no Caravela para uma harmonização dos vinhos Herdade das Servas em cinco etapas (R\$360).

Extremoz é aclamada como uma das melhores regiões vinícolas alentejanas, onde se encontra a Herdade das Servas. Dez dos 350 hectares de vinhedos datam de 1940, sendo a maioria das vinhas plantadas nos anos 90.

Em regime de sequeiro, 85% das plantas não têm rega, sendo irrigadas apenas quando chove, o que garante a autêntica expressão do terroir em respeito ao ciclo natural das videiras e o foco na sustentabilidade com economia de água e energia.

Dessa forma, as vinhas se tornam mais resistentes, com raízes mais longas em busca de água nas profundezas do solo. Os vinhos são produzidos somente com uvas próprias, que rendem 4.000 kg/ha, valor bastante abaixo da média da região, que resulta em uma melhor qualidade em taça.

Roupeiro é uma uva conhecida também por Côdega, Coda Pinhel, Alva e Crato Branco, cultivada em diversas regiões de Portugal. É a variedade branca mais plantada no Alentejo, repleta de aromas cítricos e bastante frescor como pude perceber no Monte das Servas Branco Escolha 2021 (R\$184), que mescla a Roupeiro (50%) com Arinto (20%), Antão Vaz (20%) e Sémillon (10%). É possível sentir um certo agulhamento no vinho, aquela picância na boca que faz salivar, bem agradável. Apreciamos com um couvert perfeito composto de escabeche de pato, camarões à Bulhão Pato e azeitonas marinadas.

Da mesma linha, o Monte das Servas Escolha Rosé 2021 (R\$184) me impressionou pela elegância e potencial aromático, corte de Touriga Nacional (60%) e Syrah (40%). O chef caprichou no tártaro de namorado ao óleo de salsão que veio em cima do purê de pimentão, tomate, alho poro e cenoura, assados e caramelizados, com a finalização de ovas de tobico.

A casta Roupeiro entra em cena novamente, dessa vez em proporções iguais com Verdelho e Arinto e 10% Viognier no rótulo Herdade das Servas Colheita Seleccionada Branco 2021 (R\$254), que apresenta mais complexidade, devido aos três meses de "sur lie" em cuba de inox. Nada mais certo do que o bacalhau em lascas com farofa de broa de milho para acompanhar.

Único vinho da noite que não está na carta do Caravela, o Herdade das Servas Alfrocheiro 2016 é uma raridade, produzido apenas nos melhores anos, foram feitas apenas duas safras nos últimos 12 anos. Harmonizou com a paleta de cordeiro de leite com arroz meloso.

A sobremesa foi uma seleção de quatro queijos premiados da Ribeiro Fiorentini (Governador Valadares) dentre eles o Giovanna, de massa mole, bastante cremosa, e remete ao brie, que acaba de conquistar o ouro no Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, na França, dentre outros prêmios.

Degustamos também o queijo Solera com 60 dias de maturação, levemente picante e casaca colorida com urucum. Doces portugueses de laranja, abóbora com nozes e marmelada fizeram o contraste com a potência dos queijos.

Para fazer jus às iguarias, um vinho de contemplação, o Herdade das Servas Reserva Branco 2019 (R\$634) das cepas Arinto (50%), Verdelho (25%) e Alvarinho (25%) com estágio por nove meses em barricas de carvalho francês com batonnage regular, processo de mistura das borras finas para que o vinho adquira mais complexidade. As notas de pêssego e tangerina torna-se mais caldosas e tostadas com final persistente.

Grande vinho, grande noite.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Cristóvão Laruça e André Lourenço Marques



Bacalhau em lascas com farofa de broa de milho



Paleta de cordeiro de leite com arroz meloso



Seleção de queijos Ribeiro Fiorentini

01 / Alguidares na Casa Coli Gastronomia

Deusa Prado se juntou à Barbara Coli para um jantar na Casa Coli cheio de baianidades e levou seu fiel escudeiro, Edilson Santos Pedreira, cozinheiro do Alguidares há 19 anos. É claro que o aperitivo tinha que ser o acarajé. Em tamanho mini apreciamos esse ícone da Bahia, bolinho de feijão-fradinho artesanal, vatapá, vinagrete de tomates verdes e camarões. Deusa levou para o jantar uma entrada que costuma fazer em casa, a salada de camarões com tomate, cebola, hortelã e coentro, simples, leve e refrescante. Não poderia faltar a famosa moqueca do Alguidares, nosso primeiro prato principal da noite.

O segundo prato principal ficou a cargo da Barbara, que serviu um ravioli doppio de porco e siri ao molho de moqueca, quenelle de milho verde e coentro, delicioso. Uma mescla de ingredientes mineiros e baianos compôs a sobremesa: cocada de forno, rabanada de bolo de milho, sorvete de cupuaçu e calda de doce de leite. Apreciamos uma dose da Cachaça Salinas Black, um veludo na boca, envelhecida por três anos da em barris de carvalho americano que passaram por maturação do Jack Daniels Tennessee Whiskey.



Thiago Medrado, Deusa Prado e Bárbara Coli

02 / Almoço no Nuuu com Flávio Trombino

Para dar início ao projeto de receber chefs na hora do almoço no Nuuu, que terá pratos bem mineiros, o chef Guilherme Melo convidou seu amigo-irmão Flávio Trombino. Nem ele sabia e foi uma surpresa o Flávio ter apresentado o pré-lançamento do prato da Boa Lembrança 2024 do Xapuri. "O prato vai chamar Resistência, pelo lapso de quase quatro anos que ficamos sem lançar para a Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança. Minha mãe criou 12 pratos, eu criei seis, veio a pandemia e só agora estamos retomando esse projeto", explica o chef. Conforto é o sentimento que me veio ao provar a contra coxa desossada, assada no molho de laranja e grelhada com requieirão de rapa Cabeça D'Anta, acompanhada de angu da Dona Nelsa, chuchu refogado, tomate tostado, baroa palha por cima um roti de porco dos Deuses para coroar. Provavelmente após o dia 1º de dezembro já estará disponível no Xapuri.



Flávio Trombino e Guilherme Melo