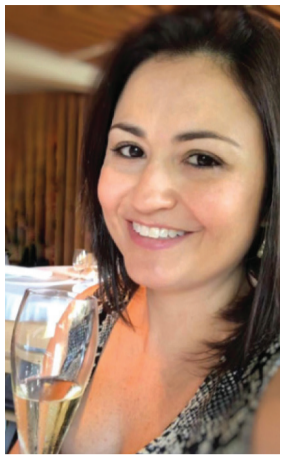


/08/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo



Sherry Week 2023 na Casa da Uva

GABI FRIZON marca presença em BH em uma exclusiva master class sobre o vinho fortificado mais famoso da Espanha

Durante a Semana do Jerez 2023, Gabriele Frizon, conhecida como a “A Louca do Jerez” percorreu várias cidades, dentre elas Belo Horizonte, no gastrobar de vinhos da Ana Borges e Gabriela Dias para uma imersão ao mundo do Jerez. A Sherry Week acontece internacionalmente e teve esse ano mais de 360 eventos cadastrados no Brasil.

Já são 10 anos dedicados ao Jerez-Xéres-Sherry, uma paixão da sommeliere que iniciou sua carreira no restaurante de sua família, Dr. Costela em Itapeverica da Serra (SP). Passou pelo restaurante do estrelado chef espanhol Sergi Arola no hotel Tivoli em São Paulo e hoje é sócia e diretora de operações da Belle Cave, importadora que trouxe os vinhos da vinícola Sanchez Romate, em oito tipos diferentes, com exclusividade para o Brasil.

“Jerez com certeza vai te encantar em algum dos seus estilos. Não gostou de um? Não se preocupe que terá outro, desde muito seco até muito doce, aquele mais untuoso, o de paladar de frutos secos, outro salino que lembra a maresia. Toda essa gama compõe o universo de Jerez”, relata Gabri Frizon.

O encanto por traz desse estilo de vinho está nas características sensoriais únicas atribuídas, principalmente, ao processo de oxidação controlada das uvas. É impressionante perceber notas salinas nos Manzanillas e o caramelo dos Olorosos.

Observa-se uma crescente de cores que vai do amarelo palha com reflexos esverdeados ao petróleo, e olha que o Jerez é feito somente de uvas brancas. Inicialmente as variedades Palomino, Pedro Ximénez e Moscatel eram as permitidas, sendo que desde 2021 foram resgatas as autóctones Beba, Cañocazo, Mantúo Castellano, Mantúo de Pilas, Véjeriego e Perruno, agora permitidas pelo Consejo Regulador da DO.

Fatores climáticos, como 300 dias de sol ao ano, invernos suaves (4°C), verões quentes (40°C) ventos levante (quente e seco) e poniente (fresco úmido) somados ao solo 90% formado por calcário, chamado de albariza, são outras peculiaridades dos vinhos de Jerez.

Ainda há o fenômeno chamado Véu de Flor, uma camada de leveduras naturais que se forma sobre o vinho durante o processo de amadurecimento, responsável por aportar aromas, sabores e texturas. Isso ocorre somente em determinados locais como Triangulo del Jerez no sul da Espanha e Jura no leste da França.

Além do terroir, o processo de criadera e solera, desenvolvido há mais de 2.000 anos, é mais um diferencial no qual vinhos de diferentes safras e estágios de amadurecimento são misturados, o que agrega complexidade e padronização.

Sánchez Romate é uma bodega de 1781, uma das poucas adegas remanescentes da Denominação de Origem Jerez que ainda está nas mãos de proprietários locais, da qual degustamos cinco tipos de Jerez, enquanto Gabi Frizon compartilhava seu vasto conhecimento no assunto.

O Manzanilla Viva La Pepa (R\$192 na Casa da Uva) tem três anos de envelhecimento e salinidade marcante. Provamos com azeitona, a clássica

harmonização. O Fino Perdido en Rama (R\$236 na Casa da Uva) é um estilo diferente que chegou a oito anos de véu de flor, em apenas 15 barricas. Foi engarrafado “en rama”, com pouquíssima filtração ou tratamentos para manter as características organolépticas em perfeitas condições. Já começa a apresentar aromas mais oxidativos e caiu muito bem com charcutaria artesanal Beira Mato.

Os estilos Manzanilla e Fino são fortificados a 15% de álcool, limite para o desenvolvimento da flor, chamada crianza biológica. É dado o nome de Amontillado quando a vinificação passar também pelo processo de crianza oxidativa, quando a proteção da flor desaparece. O Amontillado NPU (R\$362 na Casa da Uva) envelhece por 18 anos, adquire notas de avelã e foi servido com um potente queijo D’Alagoa com 200 dias de maturação.

Se a decisão do enólogo é pelo não aparecimento da flor, desde o início fortifica-se a cerca de 17% e assim surge o estilo Oloroso. O Don José (R\$362 na Casa da Uva) tem 18 anos de solera e criadera e desenvolve-se pela crianza oxidativa. Notas acastanhadas se intensificam nesse vinho volumoso, que pede um prato potente em sabor como o arroz de costela.

Já as uvas do Pedro Ximénez Duquesa (R\$362 na Casa da Uva) passam por processo de passificação por aproximadamente 10 dias, há grande perda de água e concentração de açúcar. Na taça esse vinho é praticamente uma calda com sabor de passas a ser derramada na sobremesa, que foi o sorvete de doce de leite da Easy Ice.

Tivemos a honra de apreciar o Pedro’s Almacenista Selection Palo Cortado, estilo de vinho que raramente chega ao Brasil, classificado entre um Amontillado e um Oloroso. Ana Borges trouxe essa preciosa garrafa na mala diretamente do pequeno produtor almacenista.

Fiquei impressionada com a elegância, equilíbrio e complexidade desse Jerez, um vinho de contemplação.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Ana Borges e Gabriele Frizon



Sánchez Romate e Pedro Almacenista



Sánchez Romate Oloroso Don José e Arroz de Costela



Sánchez Romate Pedro Ximénez Duquesa e Sorvete de Doce de Leite Easy Ice



Sánchez Romate Manzanilla Viva La Pepa e Azeitonas

01 / El Mai lança novo menu com Felipe Rameh

Terra & Mar foi o conceito desenvolvido pelo chef Felipe Rameh no El Mai. “O sushi bar do El Mai já é referência em BH, muito bem executado pelo John Oliveira com uma ótima seleção de variados ingredientes, arroz muito bom, peixes frescos, e então fui convidado reformular a cozinha quente. Mantivemos pratos já existentes no cardápio e eu trouxe outros novos. Minha ideia de Terra & Mar foi trazer uma pouca da referência do sushi bar para dentro da cozinha quente. Tem pratos clássicos como o filé au poivre (R\$99) e o bacalhau à lagareiro (R\$123) e brincadeiras como pó de nori na burrata (R\$65) e o tempura de quiabo com missô (R\$34) para dar uma certa mineiridade”, explica. No lançamento provamos todas essas maravilhas, incluindo um excelente guioza artesanal (R\$46), um delicioso risoni com creme de vegetais ao limone e cogumelos (R\$69) e uma ousada sobremesa de framboesa, sorvete de iogurte e chantilly de wasabi (R\$32).



Chef Felipe Rameh



Bacalhau Lagareiro

02 / Almoço no Hacienda

Nem só de carnes bovinas especiais vive o Hacienda. Da parrilla saem bairas camarões GG com uma divina redução cítrica, molho pesto e mix de brotos (R\$110) e cogumelos grelhados com fonduta de queijo de babar (R\$68). Nessa pegada leve, os aspargos tostados na brasa compõem uma rica salada com rúcula, bacon, batatas, pepino, creme de queijo fresco e ovos cozidos (R\$49). A dica para não enfrentar fila é ir no horário do almoço às sextas-feiras, porém sempre é bom reservar.



Camarões GG na redução cítrica