



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Lúa Araújo

Jantar neoclássico com champagne

LUISA FONSECA apresenta exclusividades harmonizadas com pratos do chef Artur Ornellas

Champagnes Grand Cru com maturação em carvalho e extrema mineralidade foram selecionados pela Luisa Fonseca, também colunista do CIDADE CONECTA (Plop Champagne), para o jantar em quatro tempos (R\$620) repleto de iguarias como caviar, foie gras, trufas e vieiras.

Échelle des Crus é uma classificação criada em 1911 para distinguir a qualidade de diferentes terroirs na região de Champagne, que leva em consideração fatores como exposição solar, inclinação e composição do solo. São apenas 17 vilas designadas como Grand Cru, onde os champagnes são produzidos com 100% de uvas provenientes de um único vinhedo. Já os Premier Cru são elaborados com 90 a 99% de uvas do mesmo parreiral, certificados em 42 comunas. Há ainda os Deuxième Cru em que o percentual permitido fica entre 80 a 89%.

Em uma de suas abordagens, a especialista em Champanhe explica: “Quem já me conhece sabe que sou apreciadora de vinhos barricados e todos os champagnes de hoje passam por madeira. Quero mostrar diferentes nuances aportadas, desde as mais sutis até as mais elaboradas, influenciadas pelo tempo de contato e tamanho do tonel. A queima da barrica também interfere nos sabores que irão ser transmitidos ao vinho além da quantidade de vezes que os toneis já foram usados.”

O vilarejo de Bouzy, em Montaigne de Reims, é conhecido pela qualidade dos seus vinhedos de Pinot Noir. Elaborado com 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay o Champagne Paul Bara Reserve Brut Grand Cru traz potência e corpo e, ao mesmo tempo, exprime frescor e elegância em taça. Estagia poucos meses no carvalho francês.

O produtor possui certificação HVE desde 2020 e já adotava práticas sustentáveis desde 1990 como supressão de herbicidas químicos e pesticidas em seus 11 hectares de vinhedos próprios em Bouzy. Grande parte das vinhas tem entre 40 e 45 anos.

“Temos aqui a estrutura da Pinot Noir, porém considero um champagne versátil que vai harmonizar com cada um dos três elementos que compõe a trilogia de amouse bouche. O produtor recomenda vieiras e poderemos comprovar essa harmonização”, revela Luisa.

Artur Ornellas preparou uma manteiga de baunilha para regar

a vieira grelhada com toque de aliche, coberta por uma gelatina de repolho roxo e rodeada por farofa de amaretto e pó de beterraba. Nesse prato teve ainda atum selado ao ponzu com quenelle de foie gras e a mini panqueca com creme azedo, salmão gravlax e caviar, conhecida como Blinis Demidoff, clássico da A Festa de Babette.

Primeira vinícola biológica de Oger na Côte des Blancs, certificada em 2014, Vauversin cultiva três hectares exclusivamente de Chardonnay. Sua produção anual é de apenas 18 mil garrafas, preza por leveduras locais e não filtragem dos vinhos.

O Champagne Vauversin Extra Brut Grand Cru exala um buquê complexo e cativante com aromas de frutas cítricas. Passa por barricas de carvalho de mais de 20 anos. Perfeito para a Bouillabaisse Neoclassica do Artur, feita com badejo, camarões, mexilhões, lulas e um delicioso caldo de legumes e peixe com açafraão legítimo.

De volta a Montagne de Reims, agora na comuna Rilly-la-Montagne, degustamos o Champagne Premier Cru Vilmart & Co Grand Reserve, o mais encorpado da noite, com envelhecimento por 10 meses em grandes barris de carvalho, blend de 70% de Pinot Noir e 30% Chardonnay. A vinícola tem também certificações sustentáveis como HVE.

Espetacular o risoto de cordeiro, abundante em Parmegiano Regiano e paleta cozida por horas, desossada e desfiada. Macio e no ponto perfeito, o carré figurou por cima do prato com seu belo osso. Pangritata de limão siciliano e pistache deu frescor ao prato e intensificou a harmonização com champanhe.

E não é que Chardonnay combina com chocolate? Foi o que comprovamos com a clássica sobremesa pera Belle Hélène ao vinho e calda de chocolate callebaut meio amargo. O vinho borgonhês Domaine Michel Briday Rully 1er Cru Grésigny 2020 (R\$517 na Anima Vinum) casou maravilhosamente com sua untuosidade e toque de baunilha. Em certo momento senti carambolas maduras na taça. Mais um grande rótulo, exclusivas 6.509 garrafas, provenientes de videiras de 60 anos com certificado agrícola Terra Vitis desde 2014.

Que espetáculo de noite.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Lúa Araújo



Luisa Fonseca, especialista em Champagne



Borgonha Rully 2020 e Peras à Belle Helena



Chef Artur Ornellas



Champagne Vauversin e Bouillabaisse Neoclassica



Champagne Vilmart & Co e risoto de cordeiro

01 / Lobby Bar Fasano, Gero e Baretto

O hotel Fasano em BH oferece uma noite completa de experiências, a começar por um drink no Lobby Bar. Seja no balcão ou nas confortáveis poltronas, apreciar o Baretto Summer à base de vodca, sucos de laranja e de abacaxi, licor de tangerina e orange bitter é uma boa pedida, enquanto se escolhe os pratos do jantar. Ainda no balcão, pedimos o carpaccio de polvo com salada (R\$119). Escolhemos uma mesa embaixo das jabuticabeiras no Gero para uma taça de espumante Prosecco Fasano e um steak tartar (R\$99). Não havia provado a lasanha verde a bolonhesa (R\$119) e adorei. A costeleta de cordeiro é um espetáculo, acompanha risoto de açafraão (R\$199). Harmoniza bem com Chianti Fasano 2020 (R\$450). Não demore no jantar, pois os shows do Baretto são ótimos e é só subir as escadas, pedir mais um coquetel e apreciar a qualidade musical sempre presente por lá. Ao som da Fabiana Metzker finalizamos a noite em companhia dos clássicos Irish Coffee (R\$46) e Manhattan Bulleit (R\$64).



Costeleta de Cordeiro do Gero, do Fasano

02 / Blue Moon Summer Sessions no Elis Bar

Até março, os finais de semana no Elis Bar serão embalados por DJs e 50% de desconto no segundo chope da Blue Moon. A Witbier é um estilo de cerveja belga feita com trigo, semente de coentro e casca de laranja. No caso da Blue Moon, marca norte-americana distribuída no Brasil pelo Grupo Heineken, a laranja Valência foi escolhida para dar um toque adocicado na cerveja. Por apresentar também tal característica, a sugestão é saborear a fatia de laranja Bahia que decora a borda do copo com um gole de cerveja, explica o beer sommelier Heitor Silva. Dia 23 de março terá repeteco da Paella Valenciana (R\$120 por pessoa) preparada ao vivo pela chef Leticia Croce.



Paella Valenciana da chef Leticia Croce, do Elis Bar