



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

LANÇAMENTO do vinho que leva o nome da filha de Rubens Menin no Altíssimo

Adquiridas em 2018 pelo empresário Rubens Menin, as quintas (nome que se dá em Portugal para propriedades rurais) da Menin Douro Estates se estendem por 145 hectares, dos quais 99 são parreirais, localizados na sub-região do Cima Corgo, em Gouvinhas. Na Quinta da Costa de Cima foi implantada a adega de capacidade de produção de 400 mil garrafas por ano, sendo 10 rótulos de vinhos tranquilos e 12 de vinhos do Porto. Projetada para funcionar por gravidade, dispõe de tecnologia moderna sem abrir mão de tradição, como os lagares de pisa. Lá se encontra uma capela da década de 1730 onde ocorreram as primeiras reuniões de demarcação

da região vinhateira do Douro. O controle de pragas é feito por monitorização digital de forma a otimizar os emissores de feromonas no combate da traça da uva de forma sustentável. Painéis solares e veículos elétricos são utilizados com o objetivo de alcançar mobilidade de zero emissão.

“Temos a sorte de ter uvas bem especiais, provenientes de vinhas velhas com 130 e 140 anos de idade. São raízes bem profundas, que buscam nutrientes a mais de 30 metros no subsolo. A produção é baixa, cerca de 2 toneladas no máximo por hectare, enquanto outros vinhedos chegam a produzir 15 toneladas”, explica Rubens Menin sobre a preciosidade de seus vinhedos, que representam a maior área contínua de vinhas velhas de Portugal e do mundo. Onze hectares de vinhas centenárias foram replantados com exatamente as mesmas 54 castas lá identificadas, em busca de proteger a biodiversidade que reflete a identidade do Douro.

No vinho MENIN Maria Fernanda Tinto 2021 (R\$1.450) predomina as castas Tinta Barroca, Touriga Nacional e Tinta Amarela, dentre as mais de 50 uvas que compõem as vinhas velhas em “field blend”. Isso significa que as variedades foram plantadas de forma aleatória, umas misturadas com as outras e são vinificadas juntas. É um grande vinho, com nítido potencial de guarda e produção limitada a 2.566 garrafas na safra de 2021. Passa 18 meses em barricas de carvalho francês para

ganhar complexidade sem deixar que os aromas de frutas vermelhas se percam. Apreciamos com o arroz de pato da chef Sônia Melo, que veio do Douro especialmente para liderar a cozinha do Altíssimo nessa noite. Não hesitei em regar o prato com o fabuloso azeite extra virgem MENIN (R\$310) de oliveiras centenárias da Quinta da Costa de Cima.

Sônia Melo apresentou outros pratos tradicionais da culinária portuguesa como o bacalhau com broa, que harmonizou com o MENIN Touriga Franca 2020 (R\$506), varietal que mostra a elegância dessa uva usada frequentemente em cortes.

Fiquei encantada pelo pastel folhado recheado de alheira, o típico enchido português feito com aves, pão, azeite e banha de porco. A patanisca de bacalhau também estava deliciosa e as entradas casaram muito bem com o frescor do MENIN Reserva Branco 2022 (R\$292) das castas Viosinho, Gouveio, Rabigato e Arinto.

Finalizamos com baba de camelo, a mousse de leite condensado cozido com amêndoas laminadas e uma taça de MENIN Tawny 20 anos (R\$777), com suas notas características de nozes e frutos secos maduros pelo estágio em pipas de carvalho.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Bacalhau com broa



Arroz de pato



Baba de camelo

FOTO/Victor Schwaner



Rubens e Maria Fernanda Menin

FOTOS/Léa Araújo



MENIN Maria Fernanda Tinto

11 A 24 DE ABRIL DE 2025

/04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

01/Novos Pratos da Casa Calixto

O chef João Paulo Oliveira continua brilhando na Casa Calixto. Após seis meses de casa aberta, mais três pratos entraram para o menu. Com aquela crostinha especial obtida pela grelha em brasa, a pescada amarela com vieiras, baroa e a acelga chinesa pak choi é envolvida por um



Pescada amarela com vieiras ao tucupi

saborosíssimo molho de tucupi amanteigado com ervas finas (R\$140). Outra novidade é o clássico Polvo à Galega (R\$94), ideal para compartilhar como entrada. Carnívoros vão se deliciar com o chorizo Angus no braseiro ao molho roti com arroz à piamontese (R\$124). Ainda não havia provado a lasanha de berinjela (R\$89) e virou um dos meus pratos preferidos. A Páscoa se aproxima e a sugestão é o bacalhau Gadus Morhua de posta alta com toque adocicado da cebola caramelizada e chips de alho (R\$153).

02/Páscoa no Gero – Fasano BH

Além do tradicional Baccalà Alla Mediterranea (R\$189), que é um dos melhores pratos que já provei no Gero, o chef Marcelo Pace preparou ótimas sugestões para o almoço e jantar no dia 19 e almoço dia 20 de abril. De entrada uma combinação delicada de abobrinha, berinjela e queijo com molho de tomate (R\$79), para o prato principal a novidade é o ravioli recheado com abóbora e gorgonzola, servido com manteiga e sálvia (R\$109) e para finalizar, o entremet al cioccolato e caramello (R\$42). Recomenda-se realizar reserva com antecedência pelo telefone (31) 3500-8970 ou (31) 98412-4080 (WhatsApp).

03/Doncôvin Oncôto – Xapuri

O Prato da Boa Lembrança 2025 do Xapuri celebra a riqueza da gastronomia mineira e a história do restaurante que funciona desde 1987 na Pampulha. A receita é uma releitura do lombo de panela, o primeiro prato apresentado por Dona Nelsa Trombino à Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, em 1996. “Minha mãe criou doze pratos para a associação e eu já estou no meu oitavo”, se orgulha Flávio Trombino. Sua versão apresenta o filezinho suíno grelhado com ervas frescas ao molho de mostarda com melado de cana, cachaça e pimenta verde, acompanhado de tutu de feijão bem lisinho com farofa de ovo, torresmo, batata Asterix rústica frita na banha, couve chinesa no molho de missô e laranja com lâminas de alho. Além de saborear essa delícia, você leva a cerâmica pintada à mão para colecionar (R\$159,90).



Lombo de Panela