



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

JANA BARROSO apresenta menu exclusivo para harmonizar com vinhos mineiros

Os chamados vinhos de inverno ganharam fama no cenário da viticultura do Sudeste de Minas Gerais pela qualidade que atingiram, chancelados inclusive por premiações internacionais. Syrah é a uva tinta rainha desse terroir, primeira variedade testada pelo enólogo pesquisador Murillo de Albuquerque Regina, fundador da Vinícola Estrada Real. Das uvas brancas, a Sauvignon Blanc também segue a técnica da dupla poda em que as videiras adormecem na época chuvosa para serem estimuladas a florescer em tempo seco e colhidas entre junho e agosto, período sem umidade excessiva que possa afetar a qualidade da uva.

Exceção à técnica de inversão do ciclo da videira é a Chardonnay cultivada em Caldas/MG, a 1200 metros de altitude, colhida em dezembro, no ideal ponto de maturação para dar origem ao espumante Gran Via 38 Carvalho Branco Nature (R\$162). Elaborado pelo método tradicional, passa por um período prolongado de autólise para intensificar aromas e sabores. Apreciamos com ostras frescas e cru de camarão ao vinagrete de uva verde. Inclusive passou no teste para serem servidas toda quinta-feira, dia em que as ostras chegam fresquinhas ao restaurante.

Lascas de bacalhau confit e alho negro rechearam o pãozinho de milho, uma delícia que harmonizou bem com o Chardonnay Gran Reserva 2024 (R\$320).

Lançamento no mercado, o Primeira Estrada 127 Syrah 2024 (R\$120) tem o número 127 estampado no rótulo em referência à data de nascimento do filho do enólogo Murillo de Albuquerque Regina. É um vinho para o dia a dia, sem

passagem por madeira, com uvas Syrah de São Gonçalo do Sapucaí.

Confortante e saboroso, o cassoulet mineiro foi preparado com feijão manteiguinha, cordeiro confitado e farofa de pão de queijo, adorei esse prato, perfeito para o inverno.

Ícone da vinícola, o Progono Gran Reserva 2020 (R\$650) foi engarrafado com uvas colhidas de um vinhedo experimental, onde foram feitos os primeiros testes de vinificação sob a técnica da dupla poda, plantadas sob os cuidados do Murillo Regina, na propriedade de seu amigo Marcos Arruda Vieira em Três corações, há 23 anos. “É o tinto de maior personalidade e expressão quando se fala em Syrah do sudeste do Brasil já que é proveniente do vinhedo mais antigo da região, que entrega uvas de maior concentração e complexidade”, destaca o sommelier Sávio Garcia, responsável por conduzir as degustações da Vinícola Estrada Real no Winebar Carvalho Branco, em Caldas. Com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso, é um vinho intenso com notas de frutas negras maduras e taninos marcantes.

Para acompanhar esse vinho potente, Jana Barroso inspirou-se no bife wellington, uma receita histórica a partir do filé envolto em massa folhada. Em sua versão, a chef usou pato desfiado e serviu com conserva de laranjinha kinkan, purê de batata e folhas de beterraba empanadas.

O menu de quatro etapas harmonizado com os vinhos da Estrada Real saiu por R\$240.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

Rex Bibendi recebe a Vinícola Estrada Real

FOTOS/Léa Araújo



Wellington de pato, conserva de kinkan e folhas crocantes de beterraba



Cassoulet mineiro de cordeiro confitado, feijão manteiguinha e farofa de pão de queijo



Gran Via 38 Nature



Ostra fresca com cru de camarão e vinagrete de uva verde



Progono Gran Reserva



Royale de milho com lascas de bacalhau confit e alho negro

01/Dia dos Pais na Liber Wines com Coal BBQ

No dia 09/08, às 11h, em comemoração ao Dia dos Pais, o sommelier Osvaldo Torquete conduzirá uma harmonização de vinhos na Liber Wines ao lado do chef Pitmaster André Prates, que dará uma aula sobre preparo de carnes no estilo American

BBQ. As boas vindas será com o espumante Occasione Brut e pão de queijo com brisket e pulled pork. Na sequência, três pratos com vinhos da Argentina, Itália e França. O salmão defumado com purê de batata vai harmonizar com o Casa Araujo Chardonnay, a costelinha de porco defumada com salada coleslaw será servida com o Le Pianette e a picanha de cordeiro defumada com milho e batata ficará perfeita na companhia do Château Camarsac. Para adoçar, a torta de mousse de chocolate vai muito bem com uma taça de Porto Ruby. A experiência tem o valor de R\$359 por pessoa e as vagas são limitadas. Garanta pelo site liberwines.com.br/ evento-dia-dos-pais.



Sommelier Osvaldo Torquete

02/Festival Fartura Dona Lucinha

Nos dias 2 e 3 de agosto a cidade do Serro recebe pela quarta vez o festival que celebra a riqueza da culinária de Minas Gerais. Caio Soter, à frente dos premiados Pacato e Pirex, se sente honrado em ser padrinho desta edição e ressalta que o Serro é um dos berços da gastronomia mineira. Carolina Daher, curadora gastronômica do Fartura, reforça que os serranos têm muito orgulho das suas raízes e são fiéis às suas tradições. Dentre os participantes do evento estão Elzinha Nunes, filha de Dona Lucinha, Dona Mariinha e Seu Pedro, representantes de uma das cozinhas mais tradicionais do Serro, Igor Anaxágoras, que desenvolve um trabalho autoral e criativo em Belo Horizonte; Ugo Borges, da Charcutaria Sagrada Família, em Montes Claros; Adriana Fernandes, à frente do Santa Matula, em Ouro Preto; Mauro Bretas, da Casa de Babete, em Milho Verde; e Higor Freitas, representante da Aprocan – Associação dos Produtores de Queijo Canastra.

03/Figa e Sorte

Os Jardins do Espaço 356, no bairro Olhos D'Água, recebe o festival que reúne gastronomia, música e arte em sua sexta edição sob curadoria do chef Jorge Oliveira. Os ingressos custam entre R\$45 a R\$80 a depender do dia e horário de entrada, com passaporte por R\$150 para os três dias, 15, 16 e 17 de agosto. Os menus preparados pelos chefs convidados estão bem diversificados. Bruna Rezende vai levar seu espetacular jiló recheado com Joelho de Porco e Silvana Watel promete aquecer esse inverno com a sopa de cebola “Au Bon Vivant”, gratinada com pão e queijo gruyère. Alethéa Ruckert e Max Catolino farão uma prévia do Rivo, restaurante prestes a inaugurar, que vai oferecer sabores como o fusilli ao limão, camarão e óleo de coentro. Diretamente do Rio de Janeiro, Elia Schramm levará para o Figa o prensadinho de língua defumada. O doce ficará a cargo do Lucas Corazza, que apresentará o cheesecake basco com sucrilhos caramelizados e goiabada ácida.



Chef Bruna Rezende