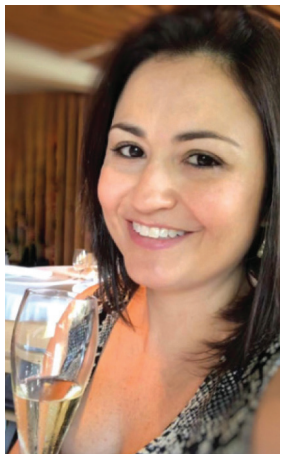


/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo



Vinícola Barbara Heliodora

SYRAH, a variedade que melhor se adaptou ao terroir mineiro, ganha diferentes estilos em São Gonçalo do Sapucaí

FOTOS/Léa Araújo

Há 10 anos, o empresário Guilherme Bernardes iniciou o plantio de apenas 1 hectare de uvas Syrah e Sauvignon Blanc em São Gonçalo do Sapucaí/MG. Seu intuito era fazer vinhos para consumo próprio, mas o plano tomou proporções bem maiores. Certo de que seu vinho estava em um elevado padrão, resolveu enviar as garrafas para concursos internacionais para que pudessem ser avaliadas por especialistas. O resultado foi diversas premiações, inclusive internacionais como Wine Entusiast, Syrah du Monde, Decanter e Mondial Bruxelles, desde a safra de 2018, ano em que contava com 3 hectares de parreiral. Hoje o vinhedo expandiu para 18 hectares, sob supervisão da respeitada enóloga Isabela Peregrino e cuidados do engenheiro agrônomo Gustavo Novais. A meta é chegar a 23 hectares no máximo, para que a vinícola permaneça com o status de boutique – uma produção em pequena escala, focado na alta qualidade, através de métodos mais artesanais.

Como a vinificação acontece na própria vinícola, a uva colhida vai direto para a produção, não sofre com

problemas de fermentação precoce ao longo do caminho. Outro ponto é que a Barbara Heliodora tem o privilégio de colher em 7 ou 8 momentos diferentes, o que possibilita obter uvas em diferentes estágios de maturação. Além de ser um laboratório de testes, os vinhos podem ser feitos em variados estilos e camadas. Exemplo perceptível na taça é o Syrah Léger (R\$138), mais leve que o Syrah Clássico (R\$176). “É um vinho tinto para se beber um pouco mais resfriado, abaixo de 10 graus. Tem apenas 12,6 de teor alcoólico, mais fresco e mais frutado, que combina com o verão. Demoramos três anos para desenvolver esse vinho. Se colhemos mais cedo, o vinho fica sem corpo, com acidez muito alta e aromas reduzidos. Por outro lado, se deixarmos a uva amadurecer um pouco mais, chegamos na linha do nosso Syrah Clássico. O resultado foi um blend de diferentes momentos de colheita,” comenta Guilherme Bernardes.

Já o Syrah Cuvée (R\$183) reúne três safras excepcionais (2021, 2022 e 2023) dentro da mesma garrafa. Apresenta corpo médio, taninos sedosos e acidez equilibrada, sem passagem por madeira,

surpreendentemente. “Especializamos na variedade Syrah e fizemos os vinhos com diversas nuances, colhemos em datas distintas, deixamos macerar mais ou menos, escolhemos determinadas parcelas para determinadas garrafas, usamos barricas Ermitage e François Frères”, explica o proprietário sobre sua paixão pelas várias possibilidades de vinificação com uma mesma casta.

A grande ousadia deste ano foi o Syrah Sauvage 2024, o primeiro vinho de fermentação natural, feito apenas com leveduras selvagens, um micro-lote de 120 garrafas. O próximo passo é contratar uma empresa francesa que vai encapsular essa levedura encontrada no ambiente, com identidade Bárbara Heliodora. “Quero destacar o terroir, mostrar um vinho feito com a menor intervenção possível”, se orgulha Guilherme Bernardes.

Variedades como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot estão sendo testadas e já foram engarrafadas em lotes limitados. Este ano ainda terá colheita de Chardonnay e Pinot Noir, provenientes de um vinhedo de Caldas/MG, direcionada para a elaboração do



Coxa de Pato e polenta cremosa



Syrah Sauvage Bárbara Heliodora



Denise e Guilherme Bernardes



Vinhos Syrah Bárbara Heliodora

primeiro espumante Bárbara Heliodora.

Aprecie uma taça do Syrah Clássico (R\$62) no restaurante Gero do Hotel Fasano ou quem sabe uma garrafa do Syrah Gran Reserva (R\$440), que harmoniza com a coxa de pato ao molho de mostarda e polenta cremosa (R\$175).

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

Metzger Carnes Nobres

Depois do sucesso de 20 anos em servir especialidades da culinária austro-húngara e alemã no saudoso Café Viena, a empresa familiar agora disponibiliza seus preparos em uma loja situada no Serena Mall. Os irmãos Natalie e Guilherme Chlad Paulinelli recebem os clientes para degustar assados exóticos como o javali (R\$149,90/kg) e cortes suínos pururucados como porchetta (R\$159,90/kg), Joelho de porco (R\$139,90/kg) e leitão de leite desossado (R\$149,90/kg), dentre as mais de dez opções já prontas para consumo. “O leitão gasta três dias de cocção, cozido lentamente no forno a 80 graus em um processo que passa por resfriamento antes de ser purupucado,” ressalta Guilherme. Para acompanhar, não deixe de levar o molho barbecue da casa e a maionese de batata, produtos artesanais de qualidade, feitos diariamente pela matriarca da família, além das sobremesas Apfelstrudel e torta alemã. Preparados no sous vide, cupim, polvo e bacalhau saem por R\$250 e oferecem praticidade, pois basta aquecer em banho maria minutos antes de serem servidos. O empório ainda oferece quitutes mineiros trazidos direto da roça e produtos congelados de marcas consagradas no mercado. Atende também via delivery pelo whatsapp 31 99929-9654.



Natalie e Guilherme Chlad

Caxamar no Taste-Vin

O bacalhau de marca portuguesa foi destaque no jantar realizado no Taste Vin, em parceria com o chef Alexandre Henriques, da Gruta de Santo Antônio (Niterói/RJ). Posta alta, de cor clara, macia e suculenta, que se desfaz em lascas são características do nobre bacalhau Gadus Morhua. O chef Alexandre Henriques serviu essa maravilha com cebola caramelizada, geleia de pimentão, batatas ao murro e aioli de bacalhau (R\$185). De aperitivo, bolinho de bacalhau (R\$32) estava bem sequinho por fora. A Caxamar tem 36 anos de história, atua em 11 países e está presente em mais de 2.000 estabelecimentos brasileiros. Em Belo Horizonte, figura nas mesas de restaurantes como Caravela, Casa Calixto, Cozinha Santo Antônio e Gero Fasano. Com certificação MSC – selo do Marine Stewardship Council – a Caxamar afirma o compromisso com a pescaria de peixes selvagens de forma sustentável e bem gerida, em busca de minimizar o impacto ambiental.



Bacalhau do chef Alexandre

Taste-Vin participa do Circuito Chefs contra o Câncer

Ícone da cidade desde 1988, conhecido por seus soufflés, ambiente acolhedor e uma das cartas de vinhos mais premiadas do Brasil, o Taste-Vin aderiu à campanha em prol da CAPE, instituição que acolhe crianças e adolescentes em tratamento oncológico. Durante todo o mês de setembro, parte do valor arrecadado com a Salade au Chèvre Chaud et Lardons (R\$42) será revertido à luta contra o câncer infantojuvenil. Além de saborear as folhas verdes com queijo de cabra morno empanado e crispy de pancetta, concorra a um convite para o grande jantar beneficente que vai acontecer no dia 30 de setembro, elaborado por chefs de renome na gastronomia nacional. O menu será harmonizado com vinhos assinados pelo chef e sommelier Rodrigo Fonseca, proprietário do Taste-Vin, presente em todas as onze edições do projeto Chefs contra o Câncer. Mais informações no Instagram @chefscontraocancer.



Salada de queijo de cabra e pancetta