

/05/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

CHEF Ju Duarte recebe vinícola mineira pioneira na dupla poda



Cozinha Santo Antonio e Vinícola Estrada Real

FOTOS/Léa Araújo

Historiadora de formação e cozinheira por vocação, Juliana Duarte celebra a gastronomia através de pratos que contam histórias não só suas como de pequenos produtores locais. Em uma noite de vinhos e comida boa, recebeu a vinícola Estrada Real para contar um pouco de como teve início a produção de vinhos de inverno no Sul de Minas Gerais.

Sávio Garcia, sommelier da Estrada Real conta que: “Foi a vinícola que deu início aos vinhos de inverno em Três Corações, na Fazenda da Fé, nos anos 2000, fundada pelo pesquisador e engenheiro agrônomo Murillo Regina. Por esse método de cultivo, são feitas duas podas no ano, e com isso, a inversão do ciclo da videira induz a planta a produzir frutos com boa concentração de taninos e maturação ideal no período do inverno, quando coincide com o clima seco e ensolarado, fator importante para dar origem a vinhos equilibrados, frutados e com potencial de guarda.”

Brindamos inicialmente com o espumante Carvalho Branco Nature, e a clássica empadinha de queijo da Vovó Maroca, receita de família, feita nas forminhas herdadas da casa da mãe da chef. “Para acompanhar os vinhos eu fiz um cardápio especial e escolhi carnes bem “curiosas”, já que não estão presentes no nosso dia a dia,” ressalta Ju Duarte.

Bochecha de porco, carne muito saborosa pela gordura entremeada, é o corte maturado que dá origem ao Guanciale, ingrediente essencial em pratos italianos como Carbonara e Amatriciana. Na Cozinha Santo Antônio, a bochecha foi desfiada para rechear o Cambuci, fruta de deliciosa acidez, nativa da Mata Atlântica brasileira. Outra fruta que deu citricidade ao prato foi

a pitanga, em um molho denso e saboroso.

Depois veio o timo, chamado de “ris de veau” na França, a popular “molleja” tão apreciada na Argentina e no Uruguai. É conhecida como a glândula da felicidade, por sua forte ligação com o bem-estar e o sistema imunológico. Quando bem preparado, fica crocante por fora. Tem um sabor amanteigado e ficou excelente com a conserva de limão siciliano, acompanhado de cevadinha cremosa.

O curraleiro pé duro é uma raça de gado nativo em extinção no Brasil, que está sendo recuperada através de um projeto da Embrapa. É uma carne de sabor marcante, com um belo marmoreio, servida pela Ju Duarte no seu ponto perfeito e bem macia. Ao lado vieram os cogumelos variados da Innat, produzidos em Belo Horizonte e cultivados de forma 100% natural, sem agrotóxicos. De sobremesa veio a pavlova de frutas cítricas amarelas como pêssego, tangerina e maracujá.

Com os pratos degustamos os vinhos Primeira Estrada Sauvignon Blanc, Syrah Rosé e Syrah Gran Reserva da safra de 2024, linha representante dos primeiros testes de dupla poda invertida que foram feitos no Sul de Minas Gerais. Admiro a evolução que os vinhos mineiros têm alcançado, em especial a vinícola Estrada Real, que abriu portas para tantas outras na produção de vinhos de qualidade. Os cinco pratos foram acompanhados de cinco rótulos (R\$290), sendo um deles o mais recente lançamento da Estrada Real.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Bochecha de porco, cambuci e pitanga



Chorizo de curraleiro pé-duro, velouté de cogumelos



Pavlova de frutas cítricas



Chef Juliana Duarte



Empadinha de queijo do cerrado



Riz de veau, cevadinha cremosa, limão siciliano

01/Primeira Estrada Chardonnay Gran Reserva 2024

Toda essa história que muito se tem comentado sobre os vinhos de inverno e sua alta qualidade é válida para variedades como Syrah e Sauvignon Blanc plantadas no sul de Minas. Em relação à uva Chardonnay, a colheita pode ser feita no verão, antes das chuvas intensas, principalmente para produção de espumantes, que requer uma acidez elevada, alcançada principalmente pela colheita antecipada de uvas menos maduras. Feito a partir do mesmo vinhedo de Caldas/MG que dá origem a linha de espumantes Carvalho Branco, o mais novo lançamento da vinícola Estrada Real é o Chardonnay Gran Reserva 2024. O vinho é fermentado em carvalho francês e permanece em amadurecimento sobre as borras finas por sete meses para adquirir aromas como baunilha e caramelo. O sommelier Sávio Garcia explica que “temos dois vinhos Chardonnay hoje no portfólio, um deles é vinificado em tanque de inox, comercializado jovem, bem cítrico, leve e refrescante. O Gran Reserva 2024 é uma pequena tiragem da mesma uva, porém com passagem por barrica francesa, que dá ao vinho um toque amanteigado, de chocolate branco”. Está disponível no site da vinícola por R\$320.



Primeira Estrada Chardonnay Gran Reserva 2024

02/Feijoada do Gero Fasano BH

Todo primeiro sábado do mês será servido no Gero Belo Horizonte, das 13h às 16h, a querida feijoada, prato ícone da gastronomia brasileira. Os pertences são apresentados separadamente em painéis de ferro, de forma que ao passar pelo buffet é possível escolher entre carne seca, costelinha suína, linguiça calabresa, paio, orelha, rabo e pé suíno. Os acompanhamentos são clássicos: arroz, couve refogada, banana à milanesa, mandioca frita, torresmo, vinagrete e laranja. O buffet completo à vontade (R\$169) ainda inclui opções de saladas, antepastos e sobremesas. Harmonize com o espumante brasileiro Cave Amadeu Brut da Família Geiss em taça (R\$54) ou garrafa (R\$253). Adorei a mousse de chocolate e a cheesecake de goiabada, ambas bem leves. Cannoli de doce de leite e pudim também fazem parte dos doces. Outra novidade é a chegada do chef William Lima que assume a cozinha com seus mais de 12 anos de experiência no Grupo Fasano. Foi ele o responsável pela implantação do Hotel Boa Vista Surf Lodge após estar à frente de restaurantes da marca Fasano em São Paulo, Rio de Janeiro, Angra dos Reis e Punta del Este.



Chef William Lima

03/Novo Menu do Hacienda

A nova proposta do restaurante Hacienda baseia-se nas culturas argentina, uruguaia e do Sul do Brasil. Destaco a seção “Da Terra e dos Plantios” e a perfeita combinação de sabores da beterraba enterrada com laranja, queijo de cabra, hortelã e basilico (R\$59). Delicioso também o alho poró carbonizado, entremeado com um creme de cogumelos bem saboroso (R\$68). A brasa deu um toque especial aos aspargos e aos pimentos verdes (R\$39). “Dos Campos e Pastos” está imperdível o carré de cordeiro (R\$79) com um excelente purê de couve-flor defumada e o inusitado molho de chocolate com pimenta, que vem à parte. A milanesa a cavalo (R\$59) tem empanamento crocante ao redor de um bife com boa espessura e carne rosada ao meio, finalizada com ovo de gema mole e molho de queijo. Outras opções dessa ala são a costela de porco (R\$36), galetto recheado (R\$79) e o paccheri ao forno recheado de linguiça e fonduta de queijo com cogumelos (R\$59). Frutos do mar estão presentes no novo menu como os camarões patagônicos (R\$79), as ovas de salmão, rúcula e coalhada (R\$69) e o polvo grelhado com tomate defumados (R\$139), no ponto bem macio – foi o meu preferido. “Dos Lares e Pomares” indico a tarte tatin de pêssego na lenha (R\$45).



Novo Menu Hacienda