



## /04/ sociedade

### DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

# Vinícola Roserá

## COZINHA Santo Antônio recebe a vinícola mineira pioneira da Chenin Blanc

Liderada exclusivamente por mulheres, a Vinícola Roserá foi idealizada pelas irmãs Márcia e Marília Lattarini, descendentes de família italiana. A equipe feminina se completa pela enóloga uruguaia Soledad Fuentes e a sommelière Érika Firmo, embaixadora da marca.

O plantio das videiras teve início em 2020, na Serra da Mantiqueira, a mais de 1.000 metros de altitude, em solo de granito milenar, no município de Divisa Nova/MG, perto de Poços de Caldas. De lá, as uvas seguem para vinificação em Santo Antônio do Jardim /SP. As proprietárias foram em busca de variedades que ainda não haviam sido plantadas no Sudeste Mineiro.

“Nós mulheres somos guerreiras, gostamos de desafios. Buscamos diversificar além das uvas Syrah e Sauvignon Blanc, que já são bem comuns em terras mineiras. Testamos uma série de variedades e identificamos uma ótima adaptação da Chenin Blanc em nosso terroir. Porém temos outras cepas em teste que até hoje não surtiram resultados satisfatórios, a exemplo da Frappato que rendeu apenas três cachos em 25 plantas”, explica Márcia Lattarini. As mudas de foram importadas da VCR – Vivai Cooperativi Rauscedo, empresa italiana fundada em 1920 que hoje produz anualmente mais de 80 milhões de videiras enxertadas.

A Chenin Blanc é reconhecida como uma uva branca de excelente adaptabilidade a diferentes terroirs e condições climáticas. Embora originária do Vale do Loire, na França, ela encontrou um segundo lar de sucesso na África do Sul e tem demonstrado ótimo rendimento em regiões quentes, incluindo o Brasil. Os três espumantes da Roserá são produzidos 100% com uvas Chenin Blanc (R\$224) além do vinho tranquilo (R\$196). Os tintos são feitos a partir da Cinsault, Pinot Nero e Syrah (R\$161 a

R\$196). Os rótulos já estão nas cartas dos restaurantes Fasano, Pacato, Per Lui, Rivo, D’Artagnan, Gata Gorda e Fuga.

A chef Juliana Duarte fez uma seleção especial de pratos para compor um delicioso almoço na Cozinha Santo Antônio com duas entradas, uma principal e três taças de vinho Roserá (R\$190). Minhas escolhas foram: ostras frescas com sorbet de limão capeta, bochecha de porco desfiada com Cambuci e molho de pitanga e brisket de curraleiro com creme de milho.

Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)



Brisket de curraleiro com creme de milho



Ostras frescas com sorbet de limão capeta



Márcia Lattarini, Juliana Duarte e Érika Firmo



Espumante Roserá Nature Chenin Blanc



Bochecha de porco desfiada e molho de pitanga

24 DE ABRIL A 7 DE MAIO DE 2026

/04/ sociedade / CIDADE CONECTA /

## 01/Coal BBQ e Bronnco Billy

Inspirado nas famosas smokehouses dos Estados Unidos, o Coal Bar-b-que Market consolidou-se como referência em churrasco americano. No galpão do Jardim Canadá, desde 2017, André Prates utiliza lenhas de árvores frutíferas em pits de defumação para preparar cortes como o brisket por até 15 horas. Durante o cozimento lento em baixa temperatura, a fumaça penetra na carne e deposita compostos que conferem complexidade ao sabor. O peito bovino desfiado pode ser apreciado em cima da porção de batatas



Pork Ribs

fritas, acompanhada de maionese de limão e salsinha (R\$36). Já a suculenta costelinha de porco, defumada por 6 horas, é servida em porções de 250g por R\$47 e inclui dois acompanhamentos à escolha, por exemplo, o milho defumado e a salada coleslaw. No próximo domingo, dia 26 de abril, a casa vai receber a dupla Bronnco Billy e os Mangas Coloradas. Os músicos Diego Faria e Chico Cardoso interpretam canções autorais e outros sucessos das culturas country norte-americana e caipira brasileira.

## 02/Pita Bar

Localizado na Rua Viçosa, o Pita Bar aposta na autêntica culinária do Oriente Médio. O grande protagonista, que dá nome à casa, é o finíssimo Pão Pita artesanal. A massa passa por uma longa fermentação natural e assada a uma temperatura elevadíssima, o que garante leveza e elasticidade. Imprescindível conhecer a opção de 3 pastas (R\$49), que acompanha o espetacular pão árabe da casa. Adorei a Caponata de Berinjela e o Lagarto a Escabeche, bem temperadinhos. A Salada Marroquina leva frango desfiado, maçã verde, maionese e creme de leite, muito boa! Dentre as escolhas há ainda Coalhada, Tabule, Babaganoush, Kibe Cru, Pasta de alho, Homus Tradicional e de Beterraba. O Kibe Frito (R\$32 - 4 unid) é um dos melhores que já provei, com um camada fina e recheada de carne moída deliciosamente temperada. Além do consumo no local, o bar oferece a conveniência do mini empório, com potes de aproximadamente 250g para quem deseja levar os sabores do Pita para casa. Para beber, Drinks Clássicos ready-to-drink da Benerick’s como o Negroni e o Fitzgerald saem por R\$35.



Pita