



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Merci Bar à Vin

CASA DO PORTO vai além da importação de vinhos, com espaço enogastrônomico

Fundada em 1988, a importadora de vinhos Casa do Porto nasceu como Vinho & Companhia em Governador Valadares/MG. Anos depois, transferiu-se para Vitória (ES), instalando-se perto da região portuária, na Praia do Cano, o que motivou a mudança de nome para Casa do Porto.

Fincou raízes em Belo Horizonte, no bairro Cidade Jardim, onde abriga o Merci Bar à Vin, bar de vinhos e restaurante com salas individualizadas para receber confrarias e eventos. Cerca de mil rótulos da Europa e das Américas podem ser apreciados a preço de prateleira nas mesas espalhadas pelos diversos ambientes da casa. “A seleção francesa tornou-se um dos principais diferenciais da operação em Belo Horizonte, atendendo tanto consumidores iniciantes quanto colecionadores e profissionais do mercado. A proposta da casa é aproximar o público da diversidade dos terroirs por meio de uma curadoria especializada e acessível”, destaca Junior Ribeiro, sócio da casa. Periodicamente acontecem jantares e degustações com a presença

de enólogos estrangeiros, uma ótima oportunidade para aprender a fundo sobre a produção de vinhos.

Recentemente, a chef Valéria Faria assumiu o comando da cozinha e assina o novo menu com influências internacionais e toques mineiros. As entradas são boas opções também para compartilhar e petiscar ao longo da noite, acompanhadas de uma garrafa de vinho. O trio de bruschettas traz sabores variados, em combinações de gorgonzola com pera e mel; presunto de Parma com parmesão e amêndoas tostadas; e tomate confit com canastra e manjerição. Coberto por massa filo, o queijo brie é levado ao forno e chega com textura cremosa finalizado com mel, nozes e figos frescos. A cremosidade marca presença também no recheio do bolinho de alho poró com geleia de pimenta.

Para estender o jantar, sugiro o badejo em crosta de castanhas e purê de banana-da-terra com um delicioso molho beurre blanc. A posta de peixe estava alta e succulenta. A sugestão de harmonização do sommelier Junior Ribeiro é o

chileno Casaria Chardonnay (R\$139), produzido pelo enólogo francês Pascal Marty, reconhecido pela sua atuação na Baron Philippe de Rothschild e participação na criação de rótulos famosos, como Almaviva e Opus One.

Quem prefere carne bovina pode optar pelo escalope ao molho de vinho tinto acompanhado de palmito pupunha assado. A recomendação foi outro vinho produzido no Chile, o Alaya Cabernet Sauvignon (R\$188), da vinícola associada a Pascal Marty. Os dois rótulos são de importação própria da Casa do Porto.

Finalizamos o jantar com a cestinha crocante de massa fillo recheada de creme de mascarpone e frutas vermelhas junto com uma taça de licor Gran Arthurium, produzido em Sete Lagoas, com o tradicional e premiado Doce de Leite Viçosa..

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS/Léa Araújo



Trio de Bruschettas



Escalope ao Molho de Vinho Tinto



Badejo em Crosta de Castanhas



Creme de mascarpone e frutas vermelhas

01/Sauternes Château Piaut-Simon

Datado de 1814, o Château Piaut-Simon é uma propriedade familiar tradicional, localizada na sub-região Barsac, pertencente a Sauternes, famosa denominação de vinhos licorosos excepcionais de Bordeaux. As vinhas beneficiam-se do encontro entre as águas quentes do rio Garonne e as correntes frias do rio Ciron. Essa diferença de temperatura cria névoas matinais no outono que são cruciais para o desenvolvimento do fungo Botrytis cinérea, responsável pela chamada podridão nobre. A colheita é feita de forma extremamente minuciosa e manual, exigindo sucessivas passagens pelos vinhedos em busca de bagos e cachos que atingiram o nível perfeito de desidratação e concentração de açúcares gerados pelo fungo. A partir dessas uvas são produzidos vinhos de sobremesa raros e muito complexos, com aromas de mel e damasco. O Sauternes Château Piaut-Simon (R\$773 na Casa da Vinho) é feito das variedades Sémillon, que aporta corpo e untuosidade, e Sauvignon Blanc, responsável pelo equilíbrio e frescor. Harmoniza maravilhosamente com foie gras ou um simples patê de fígado. A doçura e a acidez fresca do vinho equilibram o sabor ferroso, intenso e salgado do fígado.



Sauternes Château Piaut-Simon

02/Quintal do Durval na Morar Mais

Até o dia 30 de agosto, a Morar Mais BH oferece uma área gastronômica integrada ao percurso de 24 ambientes assinados por 34 arquitetos, designers de interiores e paisagistas. Em sua 19ª edição, a mostra ocupa a Casa Cortez de Paula, na Rua Manoel Couto, 420, no bairro Cidade Jardim. Concebida por Mariana Martins e Daniela Gazzinelli, a decoração do restaurante Raízes foi inspirada nas paisagens, na hospitalidade e nas tradições de Minas Gerais. O Quintal do Durval leva para esse ambiente pratos de inspiração italiana com referências à cozinha mineira, enquanto Uaimií Produções assina a operação do bar com chopp Krug Bier. A mineiridade se faz presente no risoto de carne seca, abóbora e couve (R\$65). Outras opções são a lasanha (R\$48), o risoto de frutos do mar (R\$96) e o tornedor de filé com fettuccine na fonduta de queijo (R\$82). Ingressos a R\$30 no site <https://zig.tickets/eventos/morarmaisbh>.



Tornedor com fetucine