



### /03/sociedade

## DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

### AUDÁCIA, Soberbo, Esplêndido e Sublime expressam as uvas cultivadas em Passos, Minas Gerais

As montanhas cafeeiras de Minas Gerais transformaram-se em um polo inovador de vinhos finos graças à técnica da dupla poda, que permite a colheita no inverno. A variedade Syrah lidera com grande sucesso. Em menor quantidade, tem surgido produtores que investem também nas uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot para a elaboração de vinhos inspirados nos clássicos bordaleses.

É o caso do rótulo Audácia, da Quinta do Canário, vinícola fundada em 2018 na zona rural de Passos. Além dos 40 hectares dedicados ao café de alta qualidade, voltado inclusive à exportação, a fazenda do empresário Giovani Maldi conta com 4,6 hectares de vinhas para a produção de vinhos finos de inverno, sob a consultoria do enólogo chileno Cristian Sepúlveda. A capacidade produtiva está planejada para 18 mil garrafas por ano.

O vinhedo de aproximadamente 16.000 pés encontra-se a 900 metros de altitude em latossolo vermelho, em solos profundos e bem drenados, o que permite que as raízes das videiras cresçam bastante em busca de estabilidade. As uvas colhidas em Passos são levadas para vinificação e engarrafamento na Vinícola Terra Nossa, localizada em Espírito Santo do Pinhal (SP), na fronteira entre São Paulo e Minas Gerais. Depois são lacrados artesanalmente com cera na Quinta do Canário, onde repousam na adega da propriedade. As visitas devem ser previamente agendadas, exclusivas para grupos a partir de oito pessoas. Em BH os rótulos já estão sendo comercializados no Trintaem, La

Victoria, Empório Paraíso e Adega Gerais.

Sublime é o vinho de maior volume de produção, o mais jovem e frutado, sem passagem por barricas. A maturação do Esplêndido mescla 70% em barricas de carvalho francês de segundo uso e 30% em tanques de aço inox, por 12 meses. Já o Soberbo evolui 12 meses em barricas novas de carvalho francês. Os três são elaborados a partir da variedade Syrah, com preços no mercado a partir de R\$189.

Inspirado nos clássicos de Bordeaux, o Quinta do Canário Audácia é um blend não só de uvas Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (35%) e Merlot (20%) com também mescla as safras 2023 e 2024. Pode ser apreciado na carta do restaurante Trintaem por R\$720.

A sugestão de harmonização é o contrafilé grelhado, acompanhado de arroz com borra de carne, cebola caramelizada e batata doce frita (R\$190). Outro prato intenso em sabor que combina bem com a potência dos vinhos da Quinta do Canário é a suculenta lasanha pinga e frita (R\$110), composta por finas camadas de massa artesanal feita com fubá, entremeadas por frango desfiado, queijo e creme de milho – deliciosa, com queimadinho nas bordas. Não deixe de explorar as sobremesas, são nove releituras mineiras elegantíssimas. Adoro o gelado de queijo de cabra, rodeado de compotas de figo, jabuticaba e doce de leite (R\$55).

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

# Quinta do Canário

FOTOS/Léa Araújo



Vinhos Quinta do Canário



Lasanha Pinga e Frita do Trintaem



Queijo de cabra e compotas do Trintaem



Bife e arroz de borra do Trintaem

## 01/Alta Coquetelaria do Coreto

Cássio Batista está fazendo um trabalho extraordinário no Bar Coreto. O mixologista utiliza exclusivamente insumos e destilados produzidos em Minas Gerais. Xaropes, fermentados e vermouths são feitos na casa para criar releituras mineiras de coquetéis clássicos e autorais. O vermute artesanal de jabuticaba foi feito para compor o Rabo de Galo (R\$60). A versão de Bloody Mary (R\$70) leva, além da vodca mineira Deslim, um toque de cachaça Sagrada Amburana, que se junta ao delicioso molho de tomate temperado, finalizado com ar de salsão. Por sinal, Cassin Batista tem sido reconhecido por elevar o status da cachaça artesanal por meio de técnicas modernas de coquetelaria. Feito com Colombina Jatobá, o Trem Azul (R\$65) é um coquetel autoral colorido por uma tônica de jenipapo, fonte natural de obtenção do raro corante azulado. A cachaça Bem Me Quer Bálamo mostra-se suave no Cheiro de Mato (R\$50) enquanto a cachaça Guaraciaba Jequitibá aparece em perfeito equilíbrio no Galeguinho (R\$50), ambos deliciosamente cítricos. Quem prefere sabores adocicados deve pedir o Bramble (R\$50) com gin mineiro Lamas Balm infundado na banana passa e creme murê da casa (R\$65).



Alta Coquetelaria do Coreto

## 02/Circuito Chefs Contra o Câncer - CAPE

Durante todo o mês de setembro, mais de 40 endereços e unidades, entre restaurantes, bares, gastrobares, cafeterias, confeitarias e casas de brunch, participam do Circuito Chefs Contra o Câncer, com pratos solidários em prol da CAPE - Casa de Acolhida Padre Eustáquio, instituição que acolhe crianças e adolescentes em tratamento oncológico e outras doenças não infecciosas. No ano passado, foram mais de 2 mil pratos solidários vendidos e mais de R\$42 mil arrecadados. Entre os participantes estão Dona Lucinha, Trintaem, Taste-Vin, Gero, Dal Grano, D'Artagnan, Lagar Tragaluz e Nino Cucina. Durante o período da ação, quem consumir um prato participante do Circuito também concorre ao sorteio de um par de convites para o jantar beneficente Chefs Contra o Câncer, no dia 29 de setembro, com menu assinado por Ana Gabi Costa, Dayse Paparoto, Flávia Quaresma, Mariana Correa, Saiko Izawa e Patrícia Soutto Mayor, além de harmonização de Laura Fonseca. “Neste ano, escolhemos dar protagonismo às trajetórias de mulheres na cozinha. São profissionais de diferentes gerações, formações e caminhos, que ajudam a contar a força da gastronomia brasileira”, afirmam João Eugênio e Thiago Romano, curadores do projeto.



Santa Causa do Dona Lucinha