

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

FOTOS DENNIS LIMA

LuluVinhas

Uma experiência que vai além do vinho. A LuluVinhas é uma confraria feminina de vinhos que há quatro anos reúne mulheres de várias idades e vários segmentos com um objetivo em comum: degustar bons vinhos e vivenciar trocas de conhecimento. O encontro começou com quatro mulheres e hoje já são mais de 300 LuluVinhas. A confraria é itinerante e a cada mês acontece em um restaurante diferente em torno de um tema específico. Já teve LuluVinhas no Nonna Carmela, no Udon, no Mes Amis e em importantes lojas de vinhos que também funcionam como restaurantes, a exemplo da Enoteca Decanter. Quem comanda é a Vanessa Borboleta e Eveline Porto, duas enófilas apaixonadas pelo poder dos vinhos. Estive presente no mês de junho, em que o tema abordado foi "Os Grandes Clássicos do Mundo dos Vinhos" e o local escolhido casou perfeitamente: o Automóvel Clube de Minas Gerais, construído em 1929. É claro que o Barolo não poderia faltar, um clássico do Piemonte, assim como o italiano Chianti. A noite começou com vinhos verdes simples, Casal Garcia e Mateus, mas que merecem ter sua história contada e seu sabor revivido. São portugueses muito conhecidos no mercado, na faixa de R\$ 30. Casaram com o melhor prato da noite, na minha opinião: tartare de linguado com picles de cebola roxa e azeite de coentro. Um peixe sem muito sabor, mas que ficou extremamente saboroso pelas mãos de Carvalho, do Ama Food, o cozinheiro

da noite. Outro português conhecidíssimo, o Periquita Reserva (R\$ 120), harmonizou com o creme de abóbora com gengibre, amêndoas tostadas e um leve toque de azeite trufado, poucas gotas junto do azeite extra virgem que rodeava o creme.

O Chianti selecionado foi do produtor Bellosguardo (R\$ 109) na garrafa original e harmonizou com lasanha de berinjela e ricota de búfala. Muito importante conhecer o produtor, já que essa garrafa é usada para vinhos de qualidade duvidosa. Durante o jantar, Vanessa comenta sobre cada vinho e sua cultura. O tinto espanhol de Rioja Marqués de Riscal (R\$ 140) harmonizou com filet, servido no ponto correto (mal passado) com redução de Porto e shitake. Foi servido também para esse prato o Barolo Rocche Di Castelletto de Piemonte (R\$ 450). Normalmente, são apreciados cinco vinhos em cada encontro, mas nessa ocasião foram sete, já que era importante acrescentar os dois vinhos verdes muito conhecidos e o lendário Liebfraumilch, o vinho da garrafa azul. Ele foi febre nos anos 1990 no Brasil, quando o governo abriu o mercado de importação. E eu me surpreendi ao experimentá-lo com uma suave panacota com calda de frutas vermelhas. Um vinho desmoralizado, barato (R\$ 15) mas que carrega muitas lembranças. Vença a barreira do preconceito e experimente-o com uma sobremesa. O vinho tem esse poder de nos remeter às mais agradáveis sensações vividas em ocasiões importantes da



Vanessa Borboleta e Eveline Porto



nossa vida. O melhor vinho é aquele que traz boas recordações.

A organização é feita por um grupo de WhatsApp onde são postados os restaurantes escolhidos, os temas, as datas disponíveis e os vinhos a serem apreciados. Como é uma confraria itinerante, não há obrigatoriedade de ir todo mês, basta efetuar um depósito de R\$ 190 na conta das organizadoras para garantir a data escolhida. Esse valor inclui cinco vinhos garimpados por Vanessa em feiras e importadoras (normalmente na faixa de R\$ 100 cada) e cinco pratos para harmonizar. As turmas são fechadas em grupos de 20 a 30 mulheres. "Não é uma empresa, o objetivo não é comercial e nem ter lucro. Nosso objetivo é social, tornar o vinho parte do alimento e parte do consumo do dia a dia das pessoas", destaca Vanessa Borboleta, que ainda exalta: "tem solteiras, casadas, viúvas, para casar.

Tem mãe e filhas juntas, que é o mais impressionante. Tem meninas de 18 anos e mães de 40, 50. O nosso objetivo é não ter limites de quantas são as LuluVinhas. Todas que quiserem ser LuluVinhas podem nos procurar". O vinho une as pessoas e a confraria acaba virando uma teia de negócios entre elas, que se tornam amigas, parceiras e clientes entre si. É uma rede de relacionamentos. Cultura, conhecimento, harmonização, gastronomia, "vinhassos", troca, boas energias, isso é LuluVinhas.

Onde
LuluVinhas
Tel.: (31) 99757-6762
Instagram: @luluvinhas.confraria

PROMOÇÃO 50% DE DESCONTO NO SEGUNDO PRATO

parrilla ponteira
o autêntico sabor da carne
BH Shopping - Loja NL 47 - 3286.1656

Promoção válida de segunda a domingo a partir das 17h para dois pratos. O prato promocional será de valor igual ou inferior que o prato com 50% de desconto. Exceção: Carrê de Cordeiro, Peixe Rio e Bacalhau. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.



ENOTURISMO EM MG COM AS LULUVINHAS

No dia 3 de agosto, sexta-feira, às 20h, as LuluVinhas embarcam para Diamantina rumo à Quinta D'Alva, uma vinícola que iniciou o trabalho em 2005 a partir do plantio de nove variedades de viníferas importadas da França. Às 10h do sábado tem início o tour para conhecer as variedades que se adaptaram em solo mineiro. A noite a diversão será na Vesperata, concerto noturno que acontece de abril a outubro na tradicional Rua da Quitanda. No dia seguinte, a experiência se completa com uma visita à Fazenda Braúnas para uma palestra e degustação de queijos típicos da região, do cru ao maturado. Após uma bela comida de roça, o retorno a BH. O pacote tem um custo de R\$ 860 e inclui todos os transportes em empresa de ônibus especializada desde BH até Diamantina, deslocamentos internos, duas diárias de hotel em quarto duplo com café da manhã, visita à vinícola Quinta D'Alva, visita à Fazenda Braúnas, degustação dos queijos e almoço na fazenda. Interessados entrar em contato pelo telefone (31) 99757-6762 ou pelo Instagram @luluvinhas.confraria.

PRÊMIO EDUARDO FRIEIRO

A Academia Mineira de Letras, em Belo Horizonte, sediou na última terça-feira, dia 26 de junho, a solenidade de entrega do Prêmio Eduardo Frieiro para 18 agraciados que se destacaram no último ano em prol do desenvolvimento da gastronomia mineira. Dentre as personalidades presentes, Eduardo Girão recebeu destaque pelo trabalho de pesquisa, valorização e disseminação de produtos mineiros de origem, dentre eles o queijo artesanal. Ana Paula Beloto foi premiada pela assinatura do blend da Borriello, que ganhou o FLOSOLEI 2018, o Guia Mundial dos Azeites de Oliva, o mais importante e referente guia em azeites, que classifica os 500 melhores azeites do mundo. Filipe Brasil foi agraciado pelo seu trabalho de mixologista, em especial utilizando a cachaça. As cervejarias Backer e Verace foram reconhecidas pelos resultados obtidos no Concurso Brasileiro de Cervejas 2018. O objetivo do prêmio é valorizar o modo de fazer das iguarias. Mais informações no site institutoeduardofrieiro.com.br/premio.