

GASTRONOMIA



Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Espaço Wine Chef

A Wine Chef é um projeto que chegou a BH para oferecer degustações de vinhos de alto nível dirigidas pelo chileno Alex Ordenes, único sul-americano titulado Sommelier Conseil pela Université Du Vin, em Suze la Rousse, na França. Especialista no mercado de importação de vinhos chilenos de alta qualidade, Alex Ordenes inaugurou um espaço de eventos na Pampulha em parceria com sua esposa Edneia Benfica, responsável por preparar os pratos para harmonizar.

O jantar de inauguração do espaço Wine Chef contou a presença ilustre do enólogo Stefano Gandolini que apresentou seus vinhos ícones além de duas degustações verticais. Nessa modalidade é possível averiguar as interferências climáticas das várias safras de um mesmo vinho. Perito em vinificação de qualidade, Stefano teve dois recordes de pontuação no mundo do vinho com o Toknar da vinícola Von Siebenthal considerado o melhor Petit Verdot do mundo por Robert Parker e o Las Três Marias da sua própria vinícola Gandolini Wines

como o melhor tinto pelo Guia Descorchados. Tivemos a honra de fazer a degustação vertical desse precioso Las Três Marias nas safras 2012, 2013 e 2014. A exuberância desse 100% Cabernet Sauvignon se justifica pela baixíssima produção, grande amplitude térmica do Maipo Andes, além do subsolo pobre em matéria orgânica. Um terroir especial escolhido por Stefano Gandolini para produzir somente esse vinho, que só é lançado em boas safras. Quando a safra não atinge o patamar desejado, Stefano opta por vender as uvas e não engarrafar. A outra vertical foi com o Ventolera Sauvignon Blanc safras 2013, 2014, 2016 e 2017, esse último sem rótulo ainda, já que não foi lançado no mercado. São vinhos que evoluem bem na garrafa, mesmo sendo vinhos brancos e sem passar por madeira, fruto do solo e todo o terroir do Vale de Leyda com forte influência marítima (12km do Pacífico) associados a expertise do enólogo, que separou 1.500 garrafas da safra 2016 para guarda de 7 anos. Frescor, mineralidade e elegância são traços marcantes em

todas as safras apesar de cada uma ter aromas bem diferentes entre si, impressionante. Nada melhor que um ceviche de salmão para acompanhar um belo vinho branco.

Degustamos também o Chardonnay Private Cuvée 2013 e o Pinot Noir Claro de Luna, com uvas colhidas a dedo como toda a produção da vinícola Ventolera. Fizemos parte dessa noite mais ícones chilenos como o Alexia 2011 da Chocalan, Laura 2012 da Laura Hartwig e o grande Toknar 2010 da Von Siebenthal. Além desses me chamou atenção o equilíbrio do Malbec 2011 da Loma Larga. Edneia preparou também um ótimo badejo com purê de baroa para essa grande noite e está de portas abertas para receber eventos no espaço. Foram 14 vinhos e três pratos a R\$220 por pessoa. A sala de degustações comporta 18 pessoas e o formato da degustação pode ser personalizado de acordo com as necessidades do cliente. O conhecimento do sommelier Alex Ordenes faz toda a diferença na busca constante para o aprendizado sobre grandes vinhos. FOTOS DIVULGAÇÃO/JC



Enólogo Stefano Gandolini



INVERNO NA BACIO DI LATTE

A Bacio di Latte lança mais uma edição limitada para o mês de agosto. São três novidades disponíveis nos mais de 70 pontos de venda em todo o Brasil. O sabor que mais me agrada é o "Rosso&Bianco", gelato de chocolate branco com calda de frutas vermelhas (framboesa, morango e amora), equilibrando o doce com o azedinho das frutas. E tem mais frutas nesse lançamento: a banana virou gelato aliada a uma calda de caramelo e ganache de chocolate crocante no chamado "Amarelo&Caramelo". Atenção chocolates: o "Que Sospiri!" é feito com chocolate 70% cacau e aquela calda de gianduaia (creme de avelã e chocolate), sendo ainda finalizado com suspiro caseiro. Disponíveis somente até o dia 3 de setembro (ou quando terminarem os estoques) em vários shoppings. Mais informações: www.bacioidilatte.com.br.

NOVIDADES DE INVERNO NO GLOUTON

O chef Leonardo Paixão sempre acrescenta novidades de acordo com a estação no menu do Glouton. Neste inverno experimentei um filé com arroz, mas não é assim tão simples como parece. Como tudo que o Léio Paixão faz, tem um toque sofisticado: o filé é regado por um molho de Catuaba, daqueles que levam horas de preparo, e o arroz apresenta uma enorme cremosidade já que é feito com Queijo da Alagoa (R\$ 79), muito sabor nesse prato. Dentre outros pratos novos, o pato teve a coxa e o magret trabalhados em mexerica, acompanhados de batata doce e couve grelhada (R\$ 89). Já

a leitosa vem com compota de maçã, farofa crock e purê de inhame (R\$ 77). Rua Bárbara Heliodora, 59 – Lourdes. Mais no glouton.com.br.

NOITE DE BUTIQUIM NO XAPURI

Dia 18 de agosto, às 19h, o Restaurante Xapuri comemora 31 anos com a edição especial da Noite de Butiquim. No cardápio, delícias como frango à passarinho, linguíça Xapuri, pastel de angu, costelinha frita, torresmo de barriga, muita cerveja Backer e caipirinhas com chaça mineira, além de água, refrigerante e sucos naturais. O 1º lote custa R\$ 145 para adultos e R\$ 45 para crianças de 4 a 10 anos. A animação fica por conta do Grupo Teresa. Nessa noite, parte do restaurante também irá funcionar normalmente à la carte. Rua Mandacaru, 260 - Pampulha. Reservas pelo reservas@restaurantexapuri.com.br ou (31) 97313-1090 / 3496-6198.

MENU TEJO NO CARAVELA

O chef Cristóvão Laruça disponibiliza para o almoço de terça a sexta um menu de R\$ 130 com salada, prato principal e dois vinhos - um para tomar no restaurante, outro para levar para casa. Para harmonizar com os rótulos, as opções do prato principal alternam de acordo com o dia da semana. Para os que desejarem complementar a experiência com uma sobremesa, a mesma é vendida à parte pelo valor de R\$ 14. Av. Prudente de Moraes, 202 - Cidade Jardim - Museu Histórico Abílio Barreto. Reservas: (31) 2531-3101 / 99585-5804.

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 primeiro, com 50% de desconto. Exceção: Carrê de Costeleta, Peixe Frito e Bacião. Prato Individual. Foto meramente ilustrativa.