GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Enogastronomia em Mendoza

Mendoza é uma região vinícola muito bem preparada para o turismo enogastronômico com várias opções de passeios, degustações e experiências. Divide-se em três sub-regiões: Maipú (a mais perto do aeroporto e da vida noturna), Luján de Cuyo (a terra do Malbec com Denominação de Origem Controlada) e Vale de Uco (a mais distante com paisagens belíssimas e hotéis de luxo). Não é fácil escolher dentre tantas opções e o mais importante é sair do Brasil com as reservas já feitas com antecedência, principalmente nos restaurantes.

No centro de Mendoza, os restaurantes mais recomendados são o Azafrán e o 1884, do chef Francis Mallmann, rei do fogo. No Azafrán, você pode montar o seu menu à escolha de dois a quatro passos (AR$980 a AR$1480) dentre 21 opções ou ainda optar pela degustação já existente de 6 etapas a AR$1800, sendo que a harmonização de vinhos fica em mais AR$700. São muitas opções e isso dá liberdade de escolha para paladares mais restritos. No restaurante 1884, o cardápio é dividido em três tipos de preparo: parrilla e forno de barro, localizados no jardim com mesas ao ar livre, e outros cortes que saem da cozinha aberta voltada para o salão. As entradas variam de AR$590 a AR$950 e os principais na faixa dos AR$1100. Domingo à noite em Mendoza não há muitos restaurantes abertos, exceto pelos bares da Av. Arístides Villanueva, que ficam abarrotados. Chamou-me a atenção o Josefina, com uma decoração mais sofisticada que os demais.

Diversas bodegas oferecem almoço ao ar livre com vista para as parreiras e um tour para conhecer os processos de fabricação dos vinhos. E não é só tour de vinhos, as olivícolas estão de portas abertas para os turistas conhecerem tudo sobre a produção de azeites argentinos premiados. Na Laur é possível provar cinco tipos de azeites produzidos com as variedades arbequina e arauco e técnicas antigas e modernas de manuseio das azeitonas.

A bodega Aleanna foca em vinhos de alta gama e tem como proprietário o grande Alejandro Vigil, enólogo da Catena Zapata. A degustação dos 10 rótulos El Enemigo a AR$1910, todos extremamente pontuados, pode ser feita durante um ótimo almoço composto por entrada, prato principal e sobremesa a AR$1200. No restaurante El Fogón da bodega Lagarde comi uma das melhores sobremesas dos últimos tempos com figos e pêssegos apresentados em diferentes texturas. Fez parte do menu harmonizado com sete passos (AR$2400) servido à sombra de duas amoreiras enormes de 85 anos de idade com vista para o parreiral. Chorizo (linguiça), mollejas (glândula timo do boi) e bolinho de morcilha (nosso chouriço feito de sangue), esse trio composto de iguarias argentinas diz muito sobre a cultura local e foi apresentado em forma de petiscos.

Arquitetura moderna, galeria de arte, pousada de luxo, restaurante com vista para a cordilheira, loja de presentes. Tudo isso e muito mais faz a Salentein ser um dos melhores centros de visita do mundo. De capital holandês, a vinícola já impressiona pela imponente entrada com obras de arte espalhadas pelo jardim e recepção. O tour básico custa US$ 22 por pessoa ou AR$875 e inclui três taças de vinho. Já na bodega do enólogo Carmelo Patti não se vê instalações majestosas nem belas paisagens, mas se encontra uma jóia engarrafada. O cabernet sauvignon 2006 é impressionante — macio, aveludado, equilibrado, feito no fundo da garagem desse argentino apaixonado pelo que faz. A visita não é cobrada e você não vai resistir em comprar um de seus vinhos de AR$490 a AR$680 por garrafa, uma pechincha! Também de capital argentino, a bodega La Azul serve um banquete tipicamente argentino com humita (creme de milho), choripán (pão com linguiça), empanada de carne (pastel assado), ojo de bife e creme brûlée de doce de leite a AR$1450. Todos os pratos são acompanhados de vinhos La Azul e o tour pela bodega artesanal é cortesia para quem almoça na casa. A Andeluna Cellars tem belas paisagens e dentro do suntuoso casarão se serve um menu degustação de seis passos por AR$2115 por pessoa, incluída a harmonização de vinhos da vinícola. Os pratos mudam a cada estação, já que grande parte dos ingredientes vem da horta orgânica localizada a 5 km de distância do restaurante.

Francis Mallmann instalou-se também no Vale de Uco em um restaurante dentro do resort The Vines com vista deslumbrante para a Cordilheira dos Andes. O cardápio é basicamente o mesmo do 1884, com a diferença de ter a obrigatoriedade de escolha de entrada, principal e sobremesa por US$ 75 por pessoa incluído água e café. Luxo também se vê na Casa Petrini com bodega, restaurante, SPA e pousada de apenas oito acomodações inaugurada no ano passado para receber visitantes.

Conheça uma vinícola biodinâmica como a SuperUco dos irmãos Michelini em que há total conexão entre a terra e os processos de produção. Desde fertilizantes absolutamente naturais até a utilização de calendário lunar para o tratamento das uvas, tudo é efeito em total equilíbrio e respeito ao meio ambiente. A visita tem um custo de AR$500 com cinco vinhos inclusos e é gratuita caso se compre a partir de AR$1.000. Durante a vindima, o restaurante Tegui, do chef contemporâneo mais premiado da Argentina, German Martitegui, transfere-se para lá e realiza jantares inesquecíveis ao pôr do sol, harmonizados com vinhos Superco.

E que tal ser enólogo por um dia? Na Norton você pode elaborar seu próprio blend, seu rótulo e levar sua obra engarrafada para casa. No "laboratório" estão à disposição os varietais Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah para que sejam misturados até que se chegue à perfeição. Após essa experiência o tour guiado pela bela propriedade é acompanhado de mais algumas taças (AR$ 780).

Uma informação importante aos brasileiros que vão à Argentina: um real equivale a 10,4840 pesos argentinos. FOTOS ARQUIVO PESSOAL