GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Vinhos do Alentejo

O Alentejo é uma das maiores regiões vinícolas de Portugal, situada no centro-sul do país, e é responsável por grandes rótulos como Pêra-Manca, Cartuxa e Tinto Velho. Beneficia-se por uma identidade de castas exclusivas, como as tintas aragonez, trincadeira e alicante bouschet, e as brancas antão vaz, arinto e roupeiro. Além das muitas castas autóctones que imprimem um forte caráter regional, variedades internacionais foram perfeitamente adaptadas aos solos alentejanos, como cabernet sauvignon e syrah. As talhas de barro ainda são usadas para vinificação, uma tradição de mais de dois milênios que o Alentejo guarda como tesouro.

Na semana passada, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) promoveu um jantar de apresentação dos vinhos do Alentejo com a presença de importantes produtores, como Júlio Bastos – Dona Maria, Monte da Capela e Herdade da Figueirinha. O evento aconteceu no Alma Chef com o chef Felipe Rameh preparando os pratos ao vivo para harmonizar com os vinhos alentejanos, marcados por um belo frescor e aromas frutados.

O vinho de boas-vindas foi o Adega de Pias Branco, da vinícola Monte da Capela, que representa bem o trio de castas autóctones alentejanas: Antão Vaz, Arinto e Roupeiro. Na mesa, já estava à nossa espera uma fantástica telha de pão de queijo, crocante e viciante. Cinco delicados finger foods abriram o apetite para o jantar: um cubo de melancia com coalhada seca de cabra, pimenta, beterraba e coentro; uma tapioca suflada de salmão curado com creme azedo e pó de dill; um steak tartar com picles de maxixe, maionese de cogumelo e telha de angu; um canapé de ovinho tartufo com queijo da canastra e um croquete de costela com catupiry de agrião. Nesse momento, eu tive certeza de que Felipe precisa voltar urgente para a cozinha. Para acompanhar as tapas de entrada, tomamos o vinho branco Amnésia, da Herdade da Figueirinha, que chama atenção pela garrafa azul e as letras que se tornam desfocadas à medida que o nível de líquido da garrafa diminui. Um vinho leve de beber e que fez sucesso durante a Feirinha Aproxima nesse mesmo dia. O Dona Maria Branco 2017 foi o escolhido para harmonizar com o creme de abóbora assada com gengibre finalizado com mel fermentado e queijo Canastra do Miguel. Na carta do Alma Chef, esse vinho sai a R$147 e o Amnésia a R$ 99.

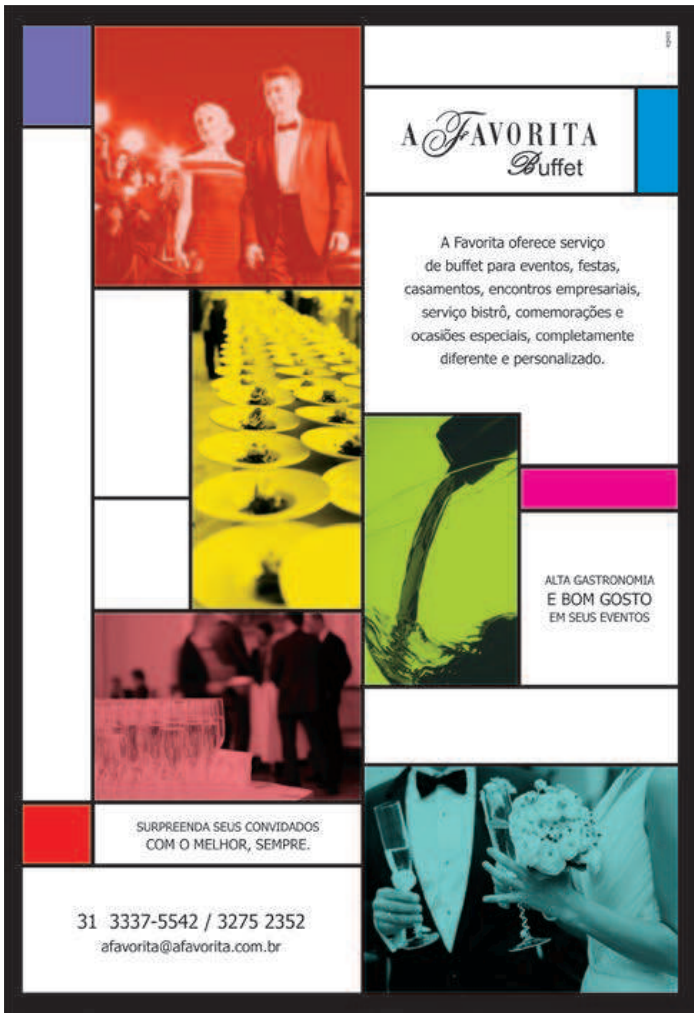
O menu degustação estava repleto de tradições mineiras e o icônico fígado com jiló marcou presença. O chef usou o miúdo de avestruz, bem amanteigado com uma nota de foie gras, servido com molho roti e jiló cozido no vapor glaceado com mostrada: derretia na boca e teve seu amargor suavizado nesse preparo. Junto a essa iguaria, provamos um tinto que mostrou potencial de guarda, o Herdade da Capela Reserva safra 2011, elaborado com as castas mais emblemáticas da região: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet. Está na carta do Alma Chef e pode ser apreciado a R$ 186 a garrafa. O Herdade do Coteis Reserva 2017 também acompanhou o prato, um vinho que vai evoluir bem em garrafa.

Com razão, o chef Felipe Rameh mostrou que um dos maiores prazeres à mesa é compartilhar. O prato principal foi um carret de cordeiro com as guarnições em panelinhas para os próprios convidados se servirem. Nelas, estava um arroz com paleta de cordeiro, tomate em trama e couve-flor assados e coalhada seca. Nesse momento, tivemos uma aula de aromas com o expert em vinhos Márcio Oliveira, que descreveu suas percepções sobre Herdade de São Miguel Pé de Mãe Tinto 2016, Esporão Reserva Tinto 2016 e Reguengos Garrafeira dos Sócios, esses dois últimos presentes na carta por R$ 210 e R$ 178, respectivamente. Findamos com a sobremesa pão de chocolate baiano com sorvete de café braúna e caramelo salgado e telha de cacau.

A tradição vinícola da região do Alentejo cai cada vez mais nas graças da população brasileira – e de Minas Gerais: segundo dados da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA), nos últimos 5 anos, as importações aumentaram em mais de 20%. "Notamos um crescente interesse do Brasil pelos vinhos do Alentejo. Nosso objetivo é reforçar a notoriedade dos vinhos alentejanos no País, que ocupa a segunda posição no ranking de exportações de vinho e trazer o melhor da região alentejana para a mesa dos brasileiros", afirma Maria Amélia Vaz da Silva, responsável pelo departamento de Marketing da CVRA. FOTOS ARQUIVO PESSOAL

DIA DOS NAMORADOS DO GLOUTON

No Glouton, o Chef Leo Paixão criou um menu único, totalmente inédito, de 5 etapas, com o tema das festividades juninas para aquecer os corações apaixonados no dia 12 de junho. A noite começa com o vinho quente com cravo e canela, maçã e abacaxi como boas-vindas e tortelli de gema de ovo caipira, cural salgado de milho verde, lardo, pipoca de caramelo de pimenta do reino, espuma de capim limão como amuse bouche. De entrada, pamonha de foie gras com lagostim grelhado e creme de azedinha. O primeiro prato será um arroz-doce salgado, supreme de galinha d'Angola recheada com pinhão e Porcini fresco e o segundo, canela de cordeiro braseada ao molho de vinho, canjica de milho branco e farofa. As sobremesas também são duas: batata doce assada na brasa, sorvete de pé-de-moleque, paçoca e calda de quentão e torta de bombocado com abóbora moranga, chocolate e suspiro. O valor é R$ 300 por pessoa e inclui toda a comida, as bebidas não alcoólicas e drink cortesia. Ingressos antecipados no Glouton. R. Bárbara Heliodora, 59 – Lourdes. Tel.: (31) 3292-4237.

VERANO NO RESTAURANTE WEEK

Estamos nos últimos dias para aproveitar o Restaurante Week com entrada, principal e sobremesa por R$ 54,90 no jantar e R$ 43,90 no almoço. O Verano caprichou na apresentação e no sabor dos pratos. O arroz negro com frutos do mar estava no ponto, macio e bem recheado de vôngole, camarão, polvo, lula e mexilhão. Muito boa a mil folhas de mandioca que acompanha. Para os vegetarianos, o risoto de quinoa com grão de bico, cogumelos, azeite de gengibre e picles de cebola é uma ótima pedida e inclusive está no menu fixo da casa. Seguindo essa linha, a salada de endívia recheada com ricota e tomate confit, flores e redução de aceto balsâmico também me encantou. A outra opção de entrada é a amada coxinha de rabada, de massa fina e recheio suculento. Daqueles doces sem doce que eu adoro, a pera em compota com farofa de limão encaixou no meu paladar. Já as pessoas mais "formiguinhas" irão curtir o trio de doces mineiros de abóbora, doce de leite com queijo e doce de mamão. Ambiente bonito e agradável, equipe de primeira e o cuidado do chef Jefferson, que está no comando há 4 meses, fizeram a experiência da noite ser completa! R. Ludgéro Dolabela, 738 – Gutierrez. Tel.: (31) 2514-9928.