GASTRONOMIA

Léa Araújo
contato@degustatividade.com.br
degustatividade

Marques de Casa Concha

Uma das maiores vinícolas do mundo em termos de volume de produção com vinhedos próprios, a Concha Y Toro atua com diversas linhas de vinhos, desde os mais acessíveis na faixa de R$ 25, até o ícone Don Melchor que chega a custar R$ 550. A linha Marques de Casa Concha integra o portfólio de vinhos finos da marca e tem sido amplamente reconhecida pela imprensa internacional e conquistado menções por cinco vezes na lista dos 100 melhores vinhos do mundo pela Wine Spectator. Começou com a variedade Cabernet Sauvignon, safra 1972, do reputado vinhedo Puente Alto e hoje abrange as cepas Carménerè do Vale de Cachapoal, Merlot do Maule, Chardonnay e Pinot Noir dos Vales de Limarí e Biobío, e as recém-lançadas Malbec (Vinhedo Lourdes, na área de Pencahua) e Cinsaut Rosé (Itata Valley), na faixa de R$ 120. São vinhos fiéis à expressão de origem e variedade, que representam a diversidade de terroirs do norte ao sul do Chile. Suas uvas são cultivadas desde a costa, passando pela Cordilheira dos Andes, representando toda a diversidade do país. Possui sete origens para suas variedades, o que lhe garante que cada uma delas seja cultivada na área mais adequada a seu tipo.

A presença do enólogo e diretor técnico da Concha Y Toro, Marcelo Papa, frente aos vinhos Marques de Casa Concha há mais de dez anos enriqueceu a degustação promovida no Vecchio Sogno no início deste mês. O brinde de boas-vindas foi com o delicado aroma de romã do Cinsaut Rosé, vinificado a partir de uvas provenientes de parreiras de mais de 60 anos. A Cinsaut é uma variedade de uva francesa, muito cultivada em Languedoc-Roussillon e usada geralmente em corte com Grenache. A aposta do enólogo é pelo varietal, mantendo 100% de uma só variedade como a maioria dos rótulos da Marques de Casa Concha.

Iniciamos o almoço com um belo camarão estufado com ervas, blinis de inhame e velouté de lagostim, que acompanhou muito bem o Marques de Casa Concha Chardonnay 2017. Não carrega a tipicidade dessa uva no Chile e se parece mais com um Chardonnay da Borgonha, passando por 11 meses em uma mescla de barris de carvalho francês novos e usados. O próximo passo foi o desafio em harmonizar Malbec com bacalhau. Novamente, o estilo da casta não segue a tradição chilena e o Marques de Casa Concha Malbec 2017 revelou uma boa acidez e frescor que deu a leveza necessária para acompanhar o salteado de bacalhau com pupunha e shimeji gratinado. A potência ficou por conta do Cabernet Sauvignon e o Etiqueta Negra, ambos safra 2016. Foi inclusive o ano de lançamento do primeiro rótulo que não é varietal. O Etiqueta Negra compõe-se de Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (32%) e Petit Verdot (8%). Apreciamos esses dois grandes vinhos com um tagliolini na manteiga negra de sálvia sobre ragu de pato e a rabada e costela de boi em massa filo com vegetais tostados, o prato de destaque desse grande almoço. Fechamos com o canudo crocante recheado com tiramissu e molho de ameixa. Os cardápios de eventos criados pelo chef Ivo Faria vão muito além do que a tradicional gastronomia italiana do Vecchio Sogno tem fama e sempre percebo o quão criativo ele pode ser.

Aprimoramos conhecimentos do mundo do vinho com a exposição do premiado Marcelo Papa, que foi eleito o enólogo do ano em 2004 pelo Guide to Chilean Wine, em 2007 pela Chilean Circle of Wine Writers e Chilean Food and Wine Association e este ano conquistou novamente a posição de melhor enólogo pelo Chile Special Report do Tim Atkin. A turnê também passou por São Paulo, Curitiba e Rio de Janeiro.

Na web Quer saber mais?
www.marquesdecasaconcha.com
Instagram: @marquesdecasaconcha

Detalhes

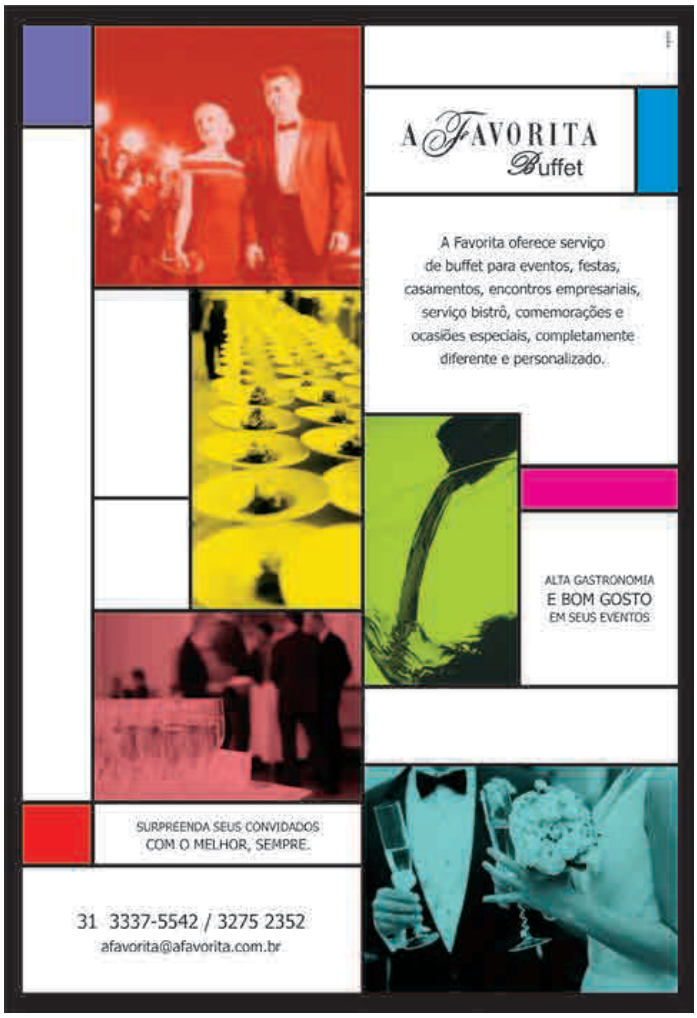
Enólogo: Marcelo Papa
Instagram: @mpapa67

SPECIALI WEEK

Para brindar a total produção de massas frescas, o chef Euler Edjar da tratoria Speciali, preparou um menu especial com novos pratos que estarão disponíveis até o dia 20 de outubro, ainda com vinhos da importadora Prem1um em condições especiais. Outra novidade é a participação de Júlia Martins com a assinatura do delicioso tagliatelle ao creme de limão siciliano camarão e aspargos (R$ 78) e da sobremesa abacaxi au poivre com sorvete de baunilha (R$ 15). O gnocchi de moranga com ragu de pato e porcini (R$ 58) também está fazendo sucesso e foi a minha outra escolha feliz. Também recomendo a panacota de pistache com redução de frutas vermelhas (R$ 22), bem leve, cítrica, pouco doce do jeito que eu gosto. Os pratos são bem fartos. Para um dia quente vai bem o vinho chileno Falernia Rose (R$ 67) ou o argentino La Consulta Chardonnay (R$ 58). As massas frescas também podem ser levadas para casa e a produção é na hora! R. Fernandes Tourinho, 805 – Lourdes. Tel.: (31) 3284-7060.

MOCCAFLIX

A cafeteria Mocca Coffee acaba de lançar combos para aquele dia de curtir um filme na Netflix em casa. Encomendado pelo iFood, o Moccaflix Casal inclui entradinhas como rosbife de fié marinado com tomate seco e azeitonas, pasta de gorgonzola com damasco e caponata de berinjela. Duas entradas acompanhadas de pães e cerveja falke 600mL ficam em R$ 42 ou R$ 82, com opção de vinho. Há também o Moccaflix solteiro com sanduíche, cerveja long neck ou refrigerante e brownie com calda de chocolate por R$ 42.

NESPRESSO NO GLOUTON

É possível ir além do café como bebida e ele pode virar ingrediente. Foi isso que o chef Léo Paixão mostrou em um evento promovido pela Nespresso no Glouton. Defumada com café, a berinjela foi servida com missô, sagu de pequi e quinoa crocante no prato inicial do menu degustação quase todo à base de café. O guioza de galinha d'Angola com quiabo é uma das suas mais recentes criações e recebeu uma borrifada de cold brew para perfumar a receita. O café apareceu também na leitoa grelhada com tutu de feijão prato com tamarindo e tâmara. Um prato que já faz sucesso há muito tempo, e por sinal é um dos meus preferidos, é a costela de boi com o espesso e delicioso roti de café acompanhada de angu de canjica branca e farofa de Neston. Na degustação de queijos artesanais vai uma geleia de café e pimenta. Na oportunidade, soubemos sobre o relançamento da edição limitada Cafezinho do Brasil. R. Bárbara Heliodora, 59 – Lourdes. Tel.: (31) 3292-4237.