

/06/ sociedade

# Experiência sensorial LuluVinhas

GASTRONOMIA

Léa Araújo

**NESTA confraria on-line, participantes aprendem sobre aromas de vinhos, e ainda degustam pratos incríveis**



As confrarias estão tomando um novo formato diante do isolamento social pelo qual estamos passando, há cerca de três meses. Agora cada um na sua casa, seja no celular, notebook ou desktop o encontro acontece seja por meio de "lives" no Instagram ou programas que oferecem vídeo conferências remotas, tais como a ferramenta "Zoom".

Esse tem sido o principal dispositivo de aproximação das pessoas e está dando resultados positivos. As organizadoras da confraria feminina de vinhos LuluVinhas, Vanessa Borboleta e a Eveline Porto, fizeram um evento on-line de alto nível na última terça-feira, 23, com direito a aula sensorial sobre os aromas encontrados nos vinhos, pratos da Confraria da Carol e participação do sommelier de águas Rodrigo Rezende.

No dia do evento, chega até a sua casa uma caixa com quatro pratos, uma garrafa de vinho, e seis vidrinhos de mix de aromas encontrados no vinho tinto. Mal pude aguardar o horário da reunião e já fui treinando o olfato.

Fiz um kit para treino em casa, há muito tempo, com itens corriqueiros de utilização na cozinha em uma versão mais simples. Costumava a treinar também com um estojo de aromas líquidos comprado na vinícola Salton em 2013.

Para estudos mais avançados, os vidrinhos de aromas criados pelas idealizadoras da LuluVinhas são perfeitos, já que foram construídos em camadas de ingredientes. Ao aproximar o nariz da taça de vinho você encontra ali diversos aromas misturados e perceber cada um deles é tarefa árdua, de muito treino.

Em contrapartida, o objetivo da confraria é explorar os aromas despretensiosamente, sem ter que acertar tudo, mas treinar aos poucos a percepção de um ou outro cheiro mais corriqueiro no "banco de dados olfativo" de cada pessoa.

O tinto espanhol Cabernet Sauvignon da Viña Albali safra 2012 foi escolhido para essa experiência, por apresentar aromas terciários de evolução do vinho em garrafa e uma sutil nuance de baunilha oferecida pelo envelhecimento em barricas de carvalho por 12 meses. Apresentou ainda aromas primários de frutas negras, como uma geleia e acredito ser o mais fácil de identificar. Ao longo da noite vamos batendo um

papo, apreciando o vinho e os pratos.

A Carolina Machado, da Confraria da Carol, teve o cuidado em entregar pratos inspirados na culinária espanhola. Os cogumelos salteados vieram à parte para não amolecer a crostata, que ainda recebeu uma camada de queijo ralado para selar o pão e não perder a crocância no transporte.

Após oito horas de sous-vide a carne de porco estava extremamente macia e as batatas assadas fizeram a boca da no chicharro de cerdo ser perfeita. Com uma crostinha de sabor por fora e ao ponto para mal por dentro, como deve ser, o tornedor de filé mignon ao demi glace foi guarnecido com purê de garbanzo.

Favas de baunilha foram utilizadas no marshmallow que cobria a tarta três leches. A água que hidratou os astronautas da missão Apollo 11 em 1969 foi a escolhida para esse jantar, Lindoya, por ter baixa mineralidade (TDS 154) e ser "coringa" em harmonizações, como explicou o sommelier de águas, Rodrigo Rezende.

Na caixa ainda veio uma tortinha low-carb de cogumelos-paris da Tati Bolo Meu para ser apreciada a qualquer momento - um mimo.

Serão mais três confrarias de percepção de aromas, marcadas para os dias 14 de julho, e 4 e 25 de agosto com diferentes vinhos e cozinheiro no preparo dos pratos. A ideia é completar a caixa com 20 mix de aromas essencialmente encontrados em vinhos tintos.

Na primeira confraria estudamos frutas negras (amora, cranberry e blueberry), mix de ervas (sálvia, tomilho, alecrim e orégano), baunilha, especiarias (anis-estrelado, canela, cravo, alcaçuz), mix de pimentas (preta, branca e rosa) e funghi secchi. Já estou ansiosa para saber quais serão os próximos.

Essa primeira edição ficou em R\$263 o kit completo, sendo que você poderia pedir mais uma garrafa de vinho por R\$103, menu de quatro pratos por R\$100 e vidros de aromas por R\$50 - se necessário fosse reforçar.

**Mais experiências gastronômicas:**

[www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)

FOTOS / Arquivo Pessoal





DEIXE O  
**SOL**  
ENTRAR

**4.5G<sup>+</sup>**  
ATÉ 10x MAIS RÁPIDO.

4.5G<sup>+</sup> A MAIOR COBERTURA DO BRASIL.

ACESSE [CLARO.COM.BR/NOVAERA](http://CLARO.COM.BR/NOVAERA)

Maior cobertura 4.5G em municípios e população - rede LTE Advanced Pro - feita: Telcel em janeiro/2020. O 4.5G é até 10 vezes mais rápido que o 4G convencional. Consulte as localidades com rede 4.5G e os aparelhos compatíveis em [www.claro.com.br/novaera](http://www.claro.com.br/novaera)

