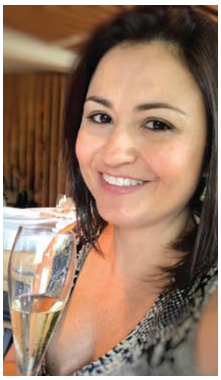

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Bodega Tikal no Turi

IMPORTADORA Mistral promove degustação de vinhos conduzida pelo argentino Ezequiel Centanin, acompanhados pelo menu confiança do chef Cristovão Laruça

Ernesto Catena, filho de Nicolás Catena, seguiu no mundo do vinho em seu próprio projeto e na bodega Tikal produz vinhos inovadores, de caráter moderno e com estilo.

A linha Alma Negra tem blend secreto, nunca divulgado, e o que nos resta é sentir os aromas e decifrar dentre os tipos de uvas que o enólogo cultiva, entre elas a Chardonnay, Viognier, Chenin Blanc, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Bonarda, Barbera e Pinot Noir.

O Alma Negra Blanco 2019 (R$203,65) exala agradabilíssimos aromas e tem ótima estrutura. Chutamos que Chardonnay é bem provável de estar nesse corte. O Padrillos Rosé 2019 (R$ 144,50) tem uma tonalidade vermelha exuberante, sendo um rosé mais robusto, ideal para acompanhar pratos mais potentes.

On The Road Pinot Noir from Patagonia 2018 (R$ 304,85) é resultado de uma aventura pela fria região da Patagônia, em busca da tipicidade da uva Pinot Noir. O projeto On The Road segue viajem de moto em busca da melhor expressão de terroir para a Malbec e Merlot na Patagônia e para a branca Torrontés por vinhedos de Salta.

O Animal Cabernet Sauvignon 2019 (R$ 183,56) conta com um belíssimo rótulo com estampa de floresta, condizente com cultivo orgânico e biodinâmico dos vinhedos. A utilização de madeiras mais neutras entre seis e oito meses tem o objetivo de mostrar a fruta de forma mais pura. A linha Tikal possui sempre a Malbec em corte com outra uva. Provamos o Patriota 2017 (R$ 248,28) com 40% de Malbec e 60% de Bonarda provenientes de vinhedos antigos. Com passagem de 10 a 12 meses por barricas, o uso da madeira é controlado para que a fruta siga tendo forte expressão dentro da garrafa.

O elegantíssimo Siesta en el Tahuantinsuyu Malbec 2016 (R$ 323,04) fechou com chave de ouro a degustação. A bodega tem certificação orgânica e biodonâmica em nível mundial por Demeter. O interessante desse single vineyard é que uma parte dos vinhedos é composta por um labirinto de uvas Malbec, sempre colhidas em companhia de lhamas. Trata-se do único animal que se recorda da saída e assim não há o risco de ficar perdido.

O espetáculo foi completo, já que os vinhos foram harmonizados com o menu degustação do Turi, que leva você a sabores potentes e delirantes com o toque especial do preparo exclusivamente na lenha.

Cuidado para não "queimar a largada" e encher a barriga já de início com o maravilhoso pão de fermentação natural acompanhado da manteiga defumada com pó de algas – tudo feito na casa. Antes do creme de leite ser batido para virar manteiga, ele é fermentado por uma semana e defumado a frio. A alga dá um gostinho de mar e a salga é com flor de sal.

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

O crudo de peixe é regado a ponzu com raiz forte e physalis. A ostra chega fresca de Santa Catarina, passa pela brasa, mas não perde o frescor, reforçado pela clássica combinação com pepino minimamente cortado. Óleo de folha de figo e alga complementam ainda mais a iguaria. Sobre um quadrado de mil folhas de batatas vem um tartar com "caviar" de capelin.

Etapa exótica e surpreendente é o coração de pato na brasa com coulis de ameixa e beterraba assasa. É bem parecido com o de galinha, mas com sabor mais pronunciado, servido no ponto ideal, macio e avermelhado.

Regado a leite de castanha do Pará, o lombo de pirarucu deitado sobre feijão manteiguinha de Santarém e legumes ainda ganhou o toque especial de furikake, tempero típico do Japão – foi feito com tapioca, jambu e aviú.

Extremamente saborosa, a presa de porco acompanha maravilhosos pêssegos grelhados na lenha, como tudo no Turi, purê de cogumelos defumados, e endívias.

Para finalizar, pavlova de frutas amarelas e creme de maracujá.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

Pensando em você, o Supermercado da Carne abriu uma nova loja. Venha conhecer!
31 9 9660-0086
Rodovia Januario Carneiro, 9339 • LOJA 09
Vila da Serra - Nova Lima • MG
SUPERMERCADO da Carne DESDE 1986