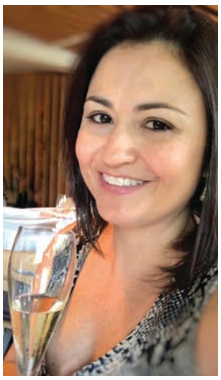

GASTRONOMIA

—

Léa Araújo

Vinho em taça

ZAVINO, Rex Bibendi, Adega Guga, Gira Vinhos, AA Wine Experience e Cabernet Butiquim oferecem boa variedade

Para quem quer se aprofundar no mundo dos vinhos, provar e comparar diferentes aromas e sabores é essencial. Vinho pede comida e nada melhor do que unir várias taças e descobrir harmonizações.

O Zavino Wine Bar foi inaugurado em novembro do ano passado, na agradável esquina de Gonçalves Dias com São Paulo e aposta na carta de taças que inclui vinho verde, rose e natural além de tintos e brancos. São 15 rótulos em taça a partir de R$25 que serão alternados periodicamente. Dentre eles o Grand Regalien Bourdeaux sai a R$45, o laranja Cão Perdigueiro Peverella sai a R$60 e o Chablis Abel Pichard R$95. Interesse é que você tem a oportunidade de provar um pouco do vinho antes de adquirir a garrafa.

O portifólio da loja de vinhos abrange 200 rótulos. Os comes têm assinatura do Kadu Fischbacher, do Osso, Rotisseria Central e Quin Cozinha. Comece bem pelo trio de queijos mineiros da Serra das Antas (R$65). Adorei a carne cruda com ricota de cabra e rúcula selvagem (R$55). Nas entradas quentes me esbaldei com o croquete de gorgonzola (R$48) e o polpetone com pomodoro defumado (R$45). Como pratos principais experimentei a mescla de terra e mar no raviolini de linguiça com camarões (R$89) e um clássico muito bem feito, o filé em crosta de gorgonzola, molho de cogumelos e risoto carbonara (R$89).

Na Rex Bibendi já faz sucesso há anos (mais de 10 anos) o flight de vinhos, uma degustação servida em três taças (R$77 ou R$130, a dupla) que muda semanalmente em torno de um tema específico. Já teve fight de Cabernet , de Tannat, de Jerez, às vezes é selecionado um único produtor e o crítico Jorge Lucki vira e mexe participa da seleção de taças. Nas segundas e terças-feiras é servido o flight de vinhos mineiros (R$57) com excelentes produtores como Estrada Real, Maria Maria e Artesã.

Adoro começar com a tábua mista de queijos mineiros e salumeria (R$71). A burrata com tomatinhos (R$62) e carpaccio (R$52) também são ótimas pedidas. Filezinho ao gorgonzola (R$67) tem seu lugar. O arroz de pato (R$63) já é marca registrada da Rex e o medalhão de copa lombo com purê de batata (R$65) está ótimo. A Rex Bibendi é distribuidora da Zahil, uma das maiores importadoras do Brasil, há mais de 35 anos no mercado com cerca 700 rótulos de 70 produtores em 12 países.

A Adega Guga funciona dentro do Mercado da Boca do Buritis com 15 opções em taça de R$18 a R$26 sendo metade vinhos nacionais. O espumante é da Salton, da Casa Motter; tem o branco Lorena e o rosé da Don Giácomo me agradou bem. Destaque para o Tannat Antonio Dias que foi premiado como melhor Tannat do Brasil nas safras 2018 e 2020 no Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil. Após abertos, os vinhos são conservados pela Le Verre de Vin, máquina que injeta CO2 para evitar a oxidação. A carta gira em torno de 50 rótulos.

Para comer há o Maketto com cozinha asiática, Pasta & Parrilla by Rullus e pizzas Popolare. Alitton Sousa é professor da ABS Minas e promove periodicamente cursos de vinhos. Está para lançar um evento com o icônico Chateau Montelena Chardonnay 2019 e Cabernet Sauvignon 2018. Na ocasião as garrafas serão abertas durante a exibição de O Julgamento de Paris, filme baseado em fatos reais que consagrou a vinícola californiana após derrotar às cegas grandes vinhos europeus em 1976.

Valorização dos vinhos nacionais é também o lema do Gira Bar de Vinhos, instalado no Mercado Novo. A sommelier Érika Firmo seleciona seis dos 30 rótulos para taça e são sempre dois brancos, dois roses e dois tintos. Em vigor está o White Blend e o Red Beld da linha 3 Tons da Casa Geraldo, vinícola pioneira do sul de Minas, ambos R$20 a taça. Dentre as inúmeras delícias espalhadas pelo Mercado Novo sugiro escolher algo no Cozinha Tupis, Rotisseria Central e Tapera Charcutaria, essa bem ao lado do Gira.

Dos mais de 3500 rótulos da carta da AA Wine Experience, 150 em média são servidos em taças, no preço proporcional à garrafa. Lá é possível apreciar 150 ml de grandes vinhos como o Brunello di Montalcino Da Vinci 2013 por R$164, o Gevrey-Chambertin 2015 por R$113 ou o Chablis Domaine de Vauroux por R$86.

A faixa inicial de preço é R$30 e o sommelier Bryan Wingleston indica o Casa Agrícola Portugal Touriga Nacional, um tinto leve e bem macio.

Das entradas provei o bolinho de canjiquinha recheados com costelinha e queijo Serra do Salitre, servidos com geleia de pimenta (R$39,90) e a Panelinha de Borgonha, o clássico boeuf bougnon, cubos de carne bovina ao molho de vinho tinto com bacon, cebolinhas, cenoura e cogumelos (R$67,90). Steak au poivre vert (R$89,90) é um dos meus molhos favoritos e veio com abundância a saborosas pimentas verdes ao redor do corte médio de filé mignon e do risoto de queijo parmesão. Pelo mesmo valor, o corte filé mignon sai também com molho de jabuticaba artesanal e mousseline de batata ao queijo Minas defumado e juliene de bacon, prato que mais sai na casa segundo a chef Tainá Moura.

No Cabernet Butiquim são em torno de cinco taças com pelo menos um espumante, um branco, um rose e um tinto a partir de R$22. A carta de vinhos em garrafa da casa gira em torno de 200 rótulos. Petisque a tábua de charcutaria artesanal, o palmito dourado na manteiga de garrafa com crocante de parmesão (R$54), a linguiça da roça com jiló e mandioca (R$54) e o delicioso croquete de carne de panela (R$39). Seu quase vizinho Forneria Levindo serve pizzas e taças de branco, rose e tinto a R$22.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01 / Clube do Queijo – Da Roça Pra Porta

São três planos de assinatura com três queijos artesanais e um mimo extra para harmonizar. No Plano Ouro a curadoria de três queijos brasileiros distintos vem em média 750g e um acompanhamento por R$170 ao mês. A caixa avulsa pode ser adquirida a R$180. Na seleção de estreia a potência dos queijos mineiros de média e longa maturação harmonizou com favo de mel Assa-peixe da Fazenda Sapucaia na Serra do Espinhaço. Lasquinha Meia Cura da Fazenda Saudade com 21 dias de maturação, da região Campo das Vertentes. Juá Casca Lavada maturado por 30 dias na região do Serro. Canastra Real Ponte Velhano da região da Serra da Canastra com cerca de 4 meses de maturação.

Saiba mais: www.darocapraportaemporio.com.br

FOTOS / Arquivo Pessoal / Léa Araújo

Erika Firmo, do Gira

Alitton Sousa, da Adega Guga

Arroz de Pato, do Rex Bibendi

Filé em crosta de gorgonzola, do Zavino

02 / BraccoBosca Ombú Moscatel

Com intuito de romper barreiras do preconceito de uvas pouco valorizadas, como a Moscatel de Hamburgo, Fabiana Bracco produziu um vinho branco seco, fresco e vibrante. Nas mãos de Fabiana, o moscatel tornou-se tão elegante que conquistou o paladar de um dos sommeliers mais aclamados da Espanha, Josep Roca, coproprietário do restaurante três estrelas Michelin El Celler de Can Roca. O BraccoBosca Ombú Moscatel conquistou 92 pontos no Guia Descorchados e destacou-se como vinho revelação. Essa maravilha pode ser adquirida por R$130 na Cantu. Contato: (31) 98820-2732 (Lilian Horta).

BraccoBosca Ombú Moscatel