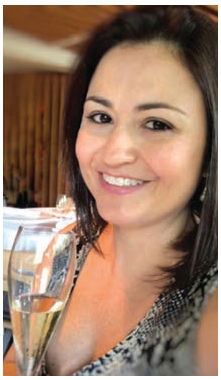

DEGUSTATIVIDADE

—

Léa Araújo

Almaviva no Pacato

DOS vinhos mais cobiçados do Chile, restaurante nasce da união de dois grandes produtores, o gigante Concha y Toro chileno e o lendário Château Mouton Rothschild francês, premier grand cru de Bordeaux

Em 1997 a Baronesa Philippine de Rothschild firmou um acordo com Eduardo Guilisasti Tagle para produzirem um vinho Premium Franco-Chileno excepcional, sob o conceito de Château francês, na busca incessante pela excelência. Os vinhedos de El Tocornal foram escolhidos para esse projeto, localizado na comuna de Puente Alto, coração do Valle de Maipo, terroir reconhecido para colher as melhores uvas Cabernet Sauvignon no Chile.

Em comemoração aos 25 anos de colheita do Almaviva, a safra de 2020 foi lançada na Place de Boudeaux em setembro e foi apresentada na semana passada em Belo Horizonte no restaurante Pacato com a presença do enólogo Michel Friou, que cuida pessoalmente da vinícola desde 2007.

La Place é o principal centro comercial dos vinhos mais famosos de Bordeaux desde o século XVII, restrito aos bordaleses, até que em 1998 o Almaviva foi o primeiro a entrar no disputado calendário dos negociantes.

Além de uma vertical das safras 2020, 2018 e 2007 do Almaviva, degustamos o Epu 2019, segundo vinho da vinícola, proveniente do mesmo terroir. "A diferença é que as uvas do Epu são de vinhas mais jovens, entre 5 e 18 anos ao passo que os vinhedos do Almaviva possuem entre 18 a 42 ano de idade", explica o enólogo Michel Friou.

Outra particularidade é que o Epu apresenta um maior percentual da Cabernet Sauvignon de 80% a 85% em corte com 10% a 15% de Carmenere ao passo que o blend do Almaviva é composto por 60 a 65% de Cabernet Sauvignon e 20% a 25% de Carmenere. Outras uvas entram em pequenas proporções como a Cabernet Franc, a Merlot e a Petit Verdot tanto no Almaviva como no Epu.

Enquanto o Epu passa por 12 meses de estágio em barrica usada, o Almaviva estagia 18 meses exclusivamente em madeira nova. No Verdemar é possível encontrar a safra de 2015 do Almaviva por R$1.897 e no site da World Wine o Epu 2018 (R$850) é o único que não está esgotado.

Ao apreciar as particularidades de cada taça, beliscamos um trio de snacks com entradinhas do Pacato - pastel com creme de milho, telha de pão de queijo com ragu de porco e creme de requeijão moreno e croquete de cupim com maionese de mexerica. A riqueza de sabores de cada mordida casou muito bem com a complexidade dos rótulos desse grande ícone chileno.

O ponto alto do almoço foi a galinhada, prato do Caio Soter que faz sucesso desde os tempos de Alma Chef, está em evolução e já conquistou meu paladar desde a primeira vez que provei. Em cima do saborosíssimo arroz caldoso envolvido com açafrão, lascas de frango desfiado, bacon e aioli repousam a sobrecoxa perfeitamente confitada e o ovo mollet.

"Minha galinhada não tem segredo, só é feita com muito apreço, desde o caldo base de frango com bastante colágeno. Primeiramente os ingredientes são refogados cada qual com sua devida importância. Não jogo tudo na panela de uma vez, começo pelo alho, depois de bem dourado entro com a cebola, talo de coentro, cúrcuma, pimenta de cheiro e dedo de moça, deglaço com cachaça. Aí vem o frango assado desfiado, com pedaços da coxa e o arroz pré-cozido, rego com o caldo reduzido para deixar bem molhadinho. No final coloco bastante ervas e cheiro verde para deixar fresco, um pouquinho de suco de limão e de gengibre. Em cada um desses processos tomo cuidado para fazer como manda o figurino, sem pular nenhuma etapa, esse é o caminho para que uma comida relativamente simples fique extraordinária," confessa o chef Caio Soter.

O sommelier Gustavo Giacchero complementa: "a nossa galinhada é rica em sabores, tem muitas informações, muito conteúdo, por isso que resolvi junto com o sommelier Hugo a arriscar nessa harmonização".

A princípio o Almaviva pediria pratos à base de carnes vermelhas e ficou perfeito com essa galinhada tão cheia camadas saborosas, em especial a safra de 2018 que me pareceu a mais aromática, minha preferida. Já o Almaviva 2007 apresenta notas terrosas de evolução em garrafa e harmonizou bem com o segundo prato principal, a deliciosa rabada, que se desfazia do osso, em seu próprio caldo com purê cremoso de abóbora, agrião e cebola brullé.

Galinhada e rabada, esses dois espetaculares símbolos da cozinha de Minas Gerais fazem parte do almoço executivo do Pacato servido as quartas, quintas e sextas-feiras em 4 tempos a R$110 incluído quitute, entradinhas, prato principal e sobremesa.

Antes da sobremesa saboreamos a tábua de queijos mineiros, que entrou há pouco tempo no cardápio com preciosidades mineiras como o queijo de cabra produzido em São Gotardo, o requeijão moreno de Araçuaí, o queijo do Serro do Chokito e o queijo Canastra do Miguel, acompanhados de compota de jabuticaba, goiabada cítrica e melado de cana.

Finalizamos com morango de Datas e merengue de maracujá, escondidos na telha de suspiro. Que almoço de vários suspiros!

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo

Vinhos Almaviva

Galinhada

01 / Fattoria Montepescini - Levante Toscana Rosso 2013

Supertoscanos, os vinhos "fora da lei", fogem das normas de produção da denominação de origem de uma das mais importantes regiões da Itália, a Toscana. Não só de uvas autóctones são feitos os blends, e entram variedades como Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah. Isso não é permitido nas tradicionais DOC e DOCG, com exceção do Bolgheri Sassicaia DOC que mescla 85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc, único vinho italiano que possui uma DOC própria, reconhecida em 2013. Nem por isso os supertoscanos são inferiores e muitos deles figuram na lista dos melhores vinhos do mundo. A Fattoria Montepescini tem certificação orgânica desde 2015 e tradição em vinhos desde 1956. Produzido com 70% Sangiovese e 30% Merlot, o Levante é um supertoscano envelhecido em pequenos barris de carvalho por dois anos, bem equilibrado em seus 10 anos de garrafa, que por sinal aguentaria mais um bom tempo de envelhecimento. Custa R$ 149,90, no Supernosso.

Fattoria Montepescini: Levante Toscana Rosso 2013

02 / Bubbles & Fire

Plop Champanhe promove jantar harmonizado no dia 23 de março com espumantes e pratos elaborados pelo chef Cristóvão Laruça, que tem a lenha como forma de preparo de todas as suas criações no Turi. Três rótulos da Serra Gaúcha de excelentes produtores como Família Geisse, Gaspar Desurmont e Valmarino serão servidos com steak tartare, crudo de peixe e pirarucu. O Chorizo será apreciado com Champagne Testulat Blanc de Noirs e a noite finaliza com curd de maracujá. Para participar: R$410; vendas e informações: (31) 98899-0608.

03 / Brunch nas alturas, na Praça Sete

A Zuzunely juntou com o Tour Pelo Café e está de portas abertas com um brunch a la carta maravilhoso servido de quinta a domingo de 8h às 15h. A vista é lá do Mira BH e dá para ver a cidade lá do alto. Dentre as opções tem burrata fresca italiana artesanal de búfala, com tomate confit, conserva de cogumelos levemente picante e pêsto da casa (R$65), waffle de pão de queijo (R$35 inteiro e R$21 meio), e várias tostadas a partir de R$37 com presunto cru artesanal de MOC, salmão cru defumado, rosbife de lagarto combinados com pastas deliciosas de pimentão, coalhada seca, homus, avocado, e vários outros ingredientes. Ovos turcos estão prometidos com best seller, em que ovos pochés são apresentados em cama de coalhada fresca com alho assado e especiarias (R$42). Local: Rua Rio de Janeiro, 600, 25º Andar, Centro.