

/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Turi Wine Dinner com a Família Symington

CHEF CRISTÓVÃO Laruça prepara pratos especiais para acompanhar os grandes vinhos apresentados



Presente no Douro há cinco gerações, os Symington são responsáveis por um terço de toda a produção de Vinho do Porto de categorias especiais. Vinte e sete quintas e oito adegas, dentre prestigiadas marcas como Graham's e Chryseia/Prats & Symington integram o grupo detentor de mais de 1.000 hectares de vinhedos na região.

Fundada em 1820, a Graham's é referência mundial em vinhos do Porto. O representante Filipe Pinto da Silva explica que a joint venture Chryseia/Prats & Symington surgiu em 1999 e reforça que "a ideia desse projeto é produzir vinhos intensos e gastronômicos com elegância e fragrância que normalmente não é associada ao Douro. Contamos com a parceria do enólogo francês Bruno Prats do Château Cos d'Estournel que trouxe a elegância bordalesa ao vinho do Douro".

Porto Tônica é um coquetel bem refrescante e popular em Portugal. Feito em partes iguais de Graham's Extra Dry (R\$169 na Mistral), água tônica, gelo e uma fatia de limão, brindamos o início do jantar junto com o delicioso Steak Tartar em cima da toast de brioche.

Altano Rosé (R\$198 na Mistral) é o mais recente lançamento da família Symington. Composto por Tinta Roriz (70%), Tinta Barroca (20%) e Tinto Cão (10%) é um rose de médio corpo e gastronômico. Harmonizou com o camarão vermelho na brasa ao ajoblanco, sopa fria típica de Andaluzia a base de amêndoas, geralmente finalizada com uvas verdes. O toque do chef Cristóvão Laruça foi acrescentar gotas de óleo de salsão ao saborosíssimo caldo.

Sem perder as exuberantes notas frutadas, o tinto EP+S

Prazo de Roriz (R\$259 na Mistral) ganhou complexidade ao passar seis meses em barricas de 400 litros. Uma seda no paladar, que mescla Touriga Nacional (35%), Touriga Franca (20%), Tinta Roriz (15%), Tinta Barroca (10%) e Outras Variedades (20%). Em seu ponto perfeito o Short Ribs foi servido com um surpreendente caramelo de cogumelos.

Robusto e bem equilibrado, um veludo ao paladar, o P+S Post-Scriptum (R\$436 na Mistral) é um blend de Touriga Franca (51%), Touriga Nacional (34%), Tinta Roriz e Tinta Barroca (15%). Matura 12 meses em barrica de carvalho francês usado, com capacidade de 350 a 400 litros. Deliciamos essa maravilha com paleta de cordeiro e arroz de forno.

A torta de frutos secos e coulis de ameixas na brasa acompanhou o espetacular Graham's 10 Anos Tawny (R\$369 na Mistral), composto das mesmas castas autóctones Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz.

Lançado apenas em safras excepcionais, o vintage é um vinho do Porto que envelhece maravilhosamente em garrafa. Fomos surpreendidos com um Graham's Malvedos Vintage 2012 (R\$820 na Mistral) no final da noite, aberto com uma tenaz.

São pinças utilizadas para romper o gargalo da garrafa, sem precisar retirar a rolha. Após poucos minutos de contato com a tenaz em brasa, em seguida vem o gelo e o choque térmico quebra o vidro. Fechou com chave de ouro o jantar que teve cinco pratos e vinhos (R\$340) com surpresa ao final.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

FOTOS / Léa Araújo



Vinhos da Família Symington



Toast de Brioche com Steak Tartar e Porto Tônica



Graham's Vintage 2012



Camarão Vermelho na Brasa ao Ajo Blanco com Altano Rosé



Short Ribs e Caramelo de Cogumelos com Prazo de Roriz

01 / Delícia de Páscoa Dengo e Liber

A Liber Wines preparou kits de vinhos harmonizados com chocolates Dengo para uma páscoa cheia de sensações. Sobre um dos kits, o sommelier Osvaldo Torquete explica que assim como o vinho, o chocolate possui taninos e indica saborear chocolates com alto teor de cacau acompanhados de

vinhos tânicos intensos como o Blend de Tannat da Família Dardanelli e o chocolate Quebra-Quebra 70% da Dengo (R\$ 185). "A experiência é a seguinte: beba um gole do vinho e sinta como os taninos irão secar a sua boca. Depois coma um pedaço do chocolate e veja como a percepção de taninos tanto do vinho como do chocolate irão se anular. O vinho vai parecer até mais frutado", ressalta Torquete. Disponível para compra no site liberwines.com.br e na loja física que fica na Rua Major Lopes, 613 - São Pedro.



Tannat e Chocolate 70%, Sommelier Osvaldo Toquete

02 / Bacalhau nacional para a Quaresma

Para quem não sabe, o bacalhau, na verdade, não é um peixe específico, mas sim uma técnica de conservação no sal, que pode ser aplicada a diversos pescados. O pirarucu, rei das águas amazônicas, é propício a se tornar bacalhau, devido a seu porte grande - chega a atingir até 200 quilos - e seu lombo, que se desfaz em lascas. O tradicional restaurante Do Peixe, na Pampulha, preparou para a Quaresma o pirarucu em forma de bacalhau, assado em postas e servido com arroz de castanhas brasileiras, musseline de batatas e leite de coco, ovos cozidos, azeitonas pretas, tomate confitado, pimentão e ramos de tomilho. Ficará disponível no menu até o Domingo de Páscoa (31/3). Fora da temporada da Quaresma, as moquecas são o carro-chefe da casa. Há pratos com diversos frutos do mar como camarão, polvo, lula, siri, pescada-branca, tambaqui, tilápia, salmão, traíra e peroá. Endereço: Rua Doutor Jeferson de Oliveira, 231 - Santa Amélia.



Bacalhau de Pirarucu

FOTO / Kellen Pavão

03 / Três Mini Menus na Cozinha Santo Antônio

No meio do ano passado, a chef Juliana Duarte transformou seus três pratos mais pedidos em pequenas porções para serem apreciadas em uma única vez. A ótima novidade é que agora são três opções de mini menus divididos em temas, o "Mineirices" (R\$130) com especialidades da cozinha mineira, o "Clássico" (R\$130) com pratos internacionais e o "Da Terra" (R\$120) voltado aos vegetarianos. Escolhi o que tem a cara de Minas Gerais e me delieci com a coxinha de asa, feijão e couve, seguida pela costela de porco ao molho de chocolate Kalapa e fubá suado de milho crioulo e mais o peito bovino meia cura, milho, mandioca, requeijão, brochinho de pequi, regados por um rico caldo que simboliza as águas do São Francisco. O outro menu tem pratos europeus, composto por bacalhau desfiado com pupunha, arroz de pato e boeuf bourguignon. Quem não é adepto a carnes (e também quem quer dar uma pausa na proteína animal), vai se dar bem com a tempura da horta, cinco cogumelos e arroz vermelho e legumes. Confira: Rua São Domingos do Prata, 453 - Santo Antônio.



Maria da Cruz, da Cozinha Santo Antônio