



## /04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

# Plop Champagne no Olívia

Léa Araújo

**LUIA FONSECA seleciona quatro rótulos singulares para harmonizar com o menu mediterrâneo do Chef Jorge Ferreira**

“Os champagnes que vamos servir hoje são todos da região de Côte des Bar, não tão conhecida como Reims e Épernay, porém famosa pela uva Pinot Noir que se desenvolve em um solo argilo-calcáreo com rochas sedimentares bem particulares, as mesmas encontradas em Chablis. Então teremos duas regiões vinícolas distintas, porém com o mesmo solo, chamado kimmeridgean.”

A apresentação é da consultora em champagnes e também colunista do CIDADE CONECTA, Luisa Fonseca, durante evento de harmonização no restaurante Olívia, no Vila da Serra.

Formado há cerca de 150 milhões de anos, tal solo é rico em fósseis marinhos que conferem sabores minerais únicos dos vinhos das regiões francesas de Champagne, Chablis e Sancerre.

Julien Brocard foi o primeiro produtor a praticar a agricultura biodinâmica em Chablis e começou a conversão dos vinhedos em 1997. Em 2012 lançou a sua própria marca, Julien Brocard - les 7 Lieux e hoje trabalha com 18 hectares no total, cujo coração são 11 hectares no vinhedo Boissoneuse na cidade de Préhy.

Iniciamos a noite com esse prestigiado Chablis 2022 (R\$542 na cruclasse.com.br), elaborado com uvas Chardonnay cultivadas em solo kimmeridgiano e envelhecimento em barricas durante dez meses. Três snacks que aguçam o paladar acompanharão maravilhosamente o vinho. Primeiro o crocante de arroz negro com camarão e tangerina, que faz sucesso desde a abertura do Olívia na versão lagostim, depois o delicado canoli de surubim defumado e a croqueta de pato com aioli de laranja, petiscos que foram lançados nessa noite para o cardápio novo.

Continuamos com a exuberante mineralidade do Champagne Thierry Massin Embl'M Brut (R\$398 na Anima Vinum), blend de 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay com repouso de 24 meses em sur lie, que foi o meu preferido da noite. Aveludado e elegante, o creme de alho poro com cavaquinha e ovas de peixe voador fez tanto sucesso no último evento que foi solicitado mais uma vez para compor o menu.

Em processo de conversão para cultura orgânica, o Domaine de Thierry Massin e sua irmã Dominique é certificado pela Haute Valeur Environnementale. Os 12 hectares de vinhedos estão em Ville sur Arce, no coração da Côte des Bar.

Champagne desfrutou de uma safra brilhante em 2015, devido ao clima quente e seco que impediu o desenvolvimento de doenças nas videiras e criou naturalmente padrões orgânicos de agricultura.

Foram produzidas apenas 2 mil garrafas do Champagne Thierry Massin Millésime 2015 Extra Brut (R\$598 na Anima Vinum), 100% Pinot Noir com seis anos de autólise. Uma preciosidade, harmonizada com um suculento arroz de costela, ervilhas e picles de cebola que ficou perfeito com a acidez equilibrada do champanhe.

Mais um produtor com certificação HVE, Pierre Gerbais estuda em detalhes minuciosos cada parcela do solo para entender qual variedade de uva se adequa melhor naquele determinado terroir.

É conhecido por cultivar grande quantidade de uvas Pinot Blanc, não tão comum em Champagne. O Pierre Gerbais Grain de Celles Rosé Extra Brut (R\$598 na Anima Vinum) apresenta 30% de Pinot Blanc em corte com as consagradas Pinot Noir (50%) e Chardonnay (20%). É um rose de assemblagem feito com o vinho tinto tranquilo de Champagne, o Coteaux Champenois. Seus sutis aromas de frutas vermelhas harmonizaram com o morango fresco da sobremesa, simples porém certeira e rica em texturas com sorbet e crumble de coco.

Mais outros dois eventos Plop Champagne estão programados para esse mês de junho: o jantar franco-italiano dia 20 com grandes rótulos como Chablis, Champagne e Brunello di Montalcino no restaurante O Italiano e uma experiência sensorial no dia 25, com François Hautekeur, que irá apresentar espumantes premium da marca Chandon.

**Mais experiências gastronômicas no [www.degustatividade.com.br](http://www.degustatividade.com.br)**

FOTOS / Léa Araújo



Luisa Fonseca e Jorge Ferreira



Chablis e trio de snacks



Champagne Pierre Gerbais e sorbet, crumble de coco e morango



Champagne Thierry Massin e creme de alho poro com cavaquinha



Champagne Thierry Massin Millésime 2015 e arroz de costela

14 A 20 DE JUNHO DE 2024

/03/ sociedade / CIDADE CONECTA /

## 01 / Pastaio

Inaugurado recentemente, o Pastaio é a mais nova casa do chef Yves Saliba, à frente do Per Lui e Odoyá. “As massas são todas feitas na casa com gema caipira. Não temos máquina extrusora, é tudo feito na mão, a exemplo do garganelli, calamarata e rigatoni, que são fechados um a um e o pappardelle que é cortado na faca. As receitas não são clássicas italianas, têm sempre um toque nosso como o guanciale defumado no Per Lui e o queijo canastra que usamos no carbonara,” conta animado, com seu novo projeto. Em poucos dias de restaurante aberto já quer mudar incessantemente as opções, o que é uma boa ideia para os clientes sempre apreciarem algo diferente. Sou adepta desse modelo mutante, porém confesso que vou ficar com saudade do tortelino recheado de ossobuco com jiló mantecatura em um delicioso brodo (R\$66). Sem falar na calamarata ao mexilhão, camarão e lula na manteiga com ervas frescas e raspas de limão, que ficou apenas um dia como sugestão. De entrada provamos o tartare de camarão com Cambuci na polenta frita (R\$42) e a croqueta de cebola caramelizada com pancetta (R\$42). O Tiramisu (R\$32) parecia feito com pão de ló, mas era simples e delicioso com biscoito champanhe mesmo.



Calamarata ao mexilhão, camarão e lula

## 02 / Puxado

Atrás de uma porta secreta, você se depara com um pequeno cômodo, que acomoda apenas sete pessoas por vez, algo bem exclusivo em pela Galeria São Vicente, dentro do bar Palito, na praça Raul Soares. A ideia é oferecer 100 coquetéis clássicos, feitos com destilados premium a R\$45 e algumas raridades por R\$65. Uma coleção de vinhos está à disposição para tocar na radiola e a única regra é que o disco seja tocado por completo, como se fazia antigamente. “Captamos as melhores bebidas que conseguimos do Brasil e outras importadas para servir em lindas taças de antiquários”, revela o bartender Túlio D’Angelo. O Penicillin é feito com Whisky Singleton, o Daiquiri com Goslings Rum e a Margarita com tequila Don Julio. Fui conquistada pelo Bamboo, coquetel clássico dos anos 40 que ficou durante anos esquecido feito com Jerez Fino, Vermute Dry e Orange Bitters. Das raridades, o Bijou leva Vermute Rosso Antica Formula e licor Chartreuse Verde que chegam a custar R\$450 e R\$700 a garrafa.



Bijou Cocktail, clássico de 1900

## 03 / Casa Pedrucci Brut Tradicional Blanc de Blancs

Dentre as 28 medalhas já conquistadas, o espumante Pedrucci Brut Tradicional 2022 levou o Destaque Sabre de Ouro 2023 na Categoria Espumante Branco Tradicional pela Associação Brasileira de Enologia. Trata-se de um Blanc de Blancs de quatro variedades: Chardonnay, Riesling Itálico, Trebbiano, Glera, que repousam 12 meses em contato com as leveduras. Possui aromas frutados intensos e também algumas notas florais. Gilberto Pedrucci é adepto da assemblage e usa a técnica em todos os seus 13 rótulos. No casarão de 1890, ano que coincide com a chegada de seu bisavô italiano não Brasil, o enólogo encontrou o cenário perfeito instalar-se e perpetuar a cultura vinícola familiar, há 23 anos em Garibaldi. Custa R\$119 na Liber Wines – vendas com Osvaldo Torquete: (31) 99610-3004.



Casa Pedrucci Brut Tradicional Blanc de Blancs

#comprevinhogaúcho