



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Mil Vidas

ENOTURISMO mineiro ganha mais uma vinícola nas belas serras de Ritópolis, a 200 quilômetros da capital

FOTOS / Léa Araújo

Wander Oliveira trabalhou em hidrelétricas e ao se aposentar investiu em plantação de videiras. Literalmente mudou da água para o vinho. Junto com sua mulher Berenice Figueiredo compraram um terreno em Ritópolis e iniciaram o plantio de três hectares de uva da variedade Syrah e dois hectares da variedade Sauvignon Blanc em 2021 sob consultoria dos enólogos Murillo de Albuquerque Regina e Isabela Peregrino, do Grupo Vitácea Brasil.

Amplitude térmica com dias quentes e noites frias é primordial para o amadurecimento de uvas de qualidade para a produção de vinhos finos, que aliada à técnica da dupla poda viabiliza a possibilidade de cultivo de vitis vinifera no sudeste brasileiro. Foram características climáticas de Ritópolis atestadas por Murillo Regina, enquanto o casal Wander e Berenice idealizava o projeto iniciado em 2020. A proximidade com Tiradentes foi uma escolha certa já que em pouco mais de 30 minutos encontramos grande variedade de pousadas e hotéis.

“Há um mês colhemos a Sauvignon Blanc, semana passada colhemos a Syrah para fazer o rosé e ainda temos a tinta no pé, que vocês poderão provar. É uma pena não ter mais da branca, pois a uva no pé traz as características do vinho pronto e a nossa tem sabor de maracujá. A Berenice até brinca que parece termos plantado a fruta errada. Já a Syrah tem mais complexidade e não apresenta o gosto da fruta tão direto no bago,” explicou empresário Wander Oliveira, durante a visita realizada com a presença de jornalistas e influenciadores, organizada pela competente Sylvinha Fernandes, da Press & Co. BH.

Essa primeira safra foi vivificada na sede da Vitácea Brasil e no futuro a Mil Vidas terá seus próprios tanques de fermentação in loco.

Quando perguntei sobre o uso de barris, Wander me confidenciou que a enóloga Isabela Peregrino já identificou uma parcela propícia em potencial para envelhecimento em madeira e brevemente darão início

a mais esse desafio.

“Tivemos 10.000 garrafas na safra de 2023 e, no próximo ano, esperamos aumentar esse número mesmo sem plantar novas videiras, pois elas se tornarão mais produtivas. O terreno ao todo tem 21 hectares e temos pelo menos mais cinco hectares destinados à plantação de uvas. Pretendemos atingir 18.000 garrafas por ano,” comenta Wander Oliveira sobre planos futuros que inclui a colheita de uvas para espumante (Chardonnay e Pinot Noir) plantadas em Caldas junto com outros vitivinicultores.

Depois de um passeio pelos vinhedos, o restaurante Mil Vidas oferece menu assinado pela chef Silvana Vatel. Quem comanda a cozinha é a Cristina Gimenez, moradora de Ritópolis. Foi aberto na semana santa, há quatro meses e tem capacidade para 76 pessoas sentadas. Já está sendo procurado para celebrações de mini wedding.

Sugiro passar o dia beliscando os petiscos acompanhados do vinho Mil Vidas Sauvignon Blanc (R\$148). Adorei o pastel de massa filo com queijo Catauá e mel (R\$42), a cestinha crocante com ragu de galinha caipira desfiada (R\$42) e a bruschetta de tomates frescos, parmesão e manjeriço (R\$36).

São cinco pratos principais, filé de truta (R\$84), costelinha suína confitada (R\$80), tournedos de filé mignon bovino (R\$94), esquete com camarões (R\$125) e pene com cogumelos e parmesão (R\$80), além de duas sobremesas, torta de chocolate (R\$36) e crepe com sorvete de queijo e calda de goiabada (R\$36).

Outra oportunidade para conhecer os rótulos é durante o Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, disponíveis para compra na adega Verdemar a R\$140 o rosé e R\$160 o branco.

**Mais experiências gastronômicas
no www.degustatividade.com.br**



Os três vinhos Mil Vidas



Bruschetta de tomates, massa filo com Catauá e cestinha de ragu de galinha



Salão interno do restaurante



Vista da varanda do restaurante

01 / Pipo

Ótima oportunidade para saborear os pratos do renomado chef Felipe Bronze em São Paulo é no charmoso restaurante que fica dentro do Museu de Imagem e Som, no bairro Jardim Europa. Em versão menu degustação por R\$245, são oito pequenas porções do cardápio à la carte e ainda dá direito a um welcome drink feito de espumante com limoncello e suco de limão tahiti. Os pratos têm sempre um toque de brasa e defumação, característica do chef. Meus preferidos foram o steak tartare defumado e o caldinho de feijão com espuma de couve, pimenta de cheiro e torresminho. As entradas contam com coxinha de galinha caipira com espuma de requeijão defumado e alho poró; lula na brasa com tomate, cebola e pasta de pimentão assada na lenha e o sanduíche Cervantes: bao de porco na brasa com kimchi de abacaxi, servido também no menu do seu outro restaurante, o Oro, que fica no Rio de Janeiro. O menu contempla dois pratos principais: arroz de camarão e a costela na brasa. Para fechar com chave de bronze: “o” pudim. Além de estar à frente dos restaurantes Oro/RJ (duas estrelas Michelin) e Pipo/SP, o chef Felipe Bronze também ganhou fama pelas produções televisivas “Perto do Fogo”, “The Taste Brasil”, “Que Seja Doce” e Top Chef.



Steak Tartar do Pipo

02 / Popolare na Morar Mais BH 2024

Até dia 8 de setembro Raffaele Autorino marca presença na mostra de arquitetura e design Morar Mais ao lançar seu bar de antepastos. “Agora não servimos somente pizza, entramos com as massas e antepastos clássicos da gastronomia italianas, que podem ser consumidos no local ou sob emenda para levar para casa,” ressalta o chef sobre seus novos projetos para a Popolare. Com apenas a parte nobre da berinjela, sem casca, a conserva muito bem temperada com salsinha, azeite e vinagre e alho (R\$18) me conquistou. Delicioso também o escabeche de abobrinha com cebolas, que traz um toque adocicado ao tempero de vinagre, azeite e hortelã (R\$18). A famosa mozzarella de búfala do Vincenzo acompanha mix e tomates (R\$39) e o carpaccio de angus vem com cogumelos frescos, parmesão, pimenta do reino e pesto de trufa (R\$39). Depois de passear pelos 37 ambientes decorados faça uma pausa no restaurante a céu aberto e na Doceria Sweet Friends. Ingressos a R\$70 no site www.morarmais.com.br/mms/belo-horizonte



Antepastos Popolare

03 / Confraria Casa Coli

O segundo semestre de aulas-confraria da Bárbara Coli começou com frutas frescas da estação em uma sobremesa de suspirar. Morangos, laranja Bahia e hortelã mais que enfeitar, deram frescor e leveza ao crepe recheado com chantilly de doce de leite com um cítrico coulis de morango e licor de cassis. Em detalhes, Bárbara revela toques especiais de suas receitas. Bottarga ralada na hora deu sofisticação ao raviolone de espinafre, duxelle, palha de alho poró por cima e fonduta de grana padano. Ao ser cortado, a bela gema dourada explode e escorre. De entrada foi servido um sanduíche de lulas ao pesto com mussarela de búfala e romesco na foccacia. Para participar entre em contato pelo instagram @casacoligastronomia.



Crepe de morangos, laranja Bahia e hortelã