



## /03/ sociedade

### DEGUSTATIVIDADE

—  
Léa Araújo

# Champagne Piper Heidsieck

**OSTERITTA Papà recebe Luisa Fonseca e Lara Torres para  
noite com o champanhe mais famoso dos cinemas**

FOTOS / *Toujours Fotografia*

Esse ano o Palácio de Versalhes comemora 400 anos e foi lá dentro do castelo que a marca Piper Heidsieck nasceu. “Tudo começou em 1785, quando o enólogo alemão Florens Louis-Heidsieck se encantou pela rainha Maria Antonieta e decidiu fazer um champanhe especialmente para ela. A rainha ficou fascinada pela bebida e se tornou a primeira embaixadora da marca,” orgulha-se Lara Torres em ser a atual embaixadora da Piper Heidsieck no Brasil, importada com exclusividade pela Del Maipo.

Como uma boa marqueteira, a rainha Maria Antonieta dizia que a perlage da Piper Heidsieck era um elixir natural da beleza e, assim, a informação se espalhou por toda a Europa, para mais e mais pessoas que acreditavam no poder de rejuvenescimento das borbulhas. Foi o champanhe que apareceu pela primeira vez no cinema, em “Filhos do Deserto (1933)” e, desde então, a marca cede garrafas para estrelares em filmes e séries como “Emily in Paris”, “Bad Boys”, “Tom e Jerry”, “Cinquenta Tons de Cinza” e “Ingresso Para o Paraíso”. Desde 1992 é o champanhe oficial do Festival de Cannes e desfila na premiação do Oscar desde 2015.

Orgulhosamente detentora das certificações agrícolas de elite HVE e VDC da França há dez anos, a Piper-Heidsieck sempre se comprometeu na redução de emissões de carbono, adotou vidro leve em 2010 e atingiu 100% de produção de eletricidade renovável em 2021. Ano passado,

tornou-se a primeira “Certified B Corp” em Champagne. Pinot Noir é a uva predominante dos quatro rótulos da Piper Heidsieck que provamos - Brut, Rose, Vintage e Demi Sec - com percentuais em torno de 50% em corte com 35% de Pinot Meunier e 15% Chardonnay.

O jantar teve início com Piper Heidsieck French Riviera (R\$574), demi sec de edição especial, criado em 2006, sob o sol de Cannes e de Saint Tropez. “É um champagne que tem um dulçor a mais, feito para ser tomado com gelo e zest de limão, ideal para harmonizar com o salmão marinado, creme azedo e folhas verdes nessa noite quente”, destaca Luisa Fonseca. Adorei o ravioli de queijo de cabra e pera coberto pelo saboroso molho cacio pepe e crispy de parma. Apreciamos com a famosa garrafa vermelha da Piper Heidsieck Cuvée Brut Sleeve Bottles (R\$466), feita a partir de mais de 100 crus de vinhos, reserva das três variedades de Champagne. Piper Heidsieck Vintage 2014 (R\$682) vem de um ano especial, principalmente para a uva Chardonnay. Degustamos com camarão, farofa de pistache, ao creme de aspargos, e tagliolini na manteiga. Meu champanhe preferido da noite foi Piper Heidsieck Rose Sauvage (R\$599), composto por 15% de vinhos tintos de Les Riceys. Ficou perfeito com o maravilhoso cannoli siciliano de pistache.

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



Piper Heidsieck French Riviera - Salmão marinado, creme azedo e folhas verdes



Piper Heidsieck Cuvée Brut - Ravioli de de cabra, cacio pepe e parma



Piper Heidsieck Rose Sauvage - Cannoli siciliano de pistache



Lara Torres e Luisa Fonseca



Piper Heidsieck Vintage 2014 - Camarão, pistache, aspargos e tagliolini

1 A 7 DE NOVEMBRO DE 2024

/03 sociedade / CIDADE CONECTA /

## 01/1 ano da Vino! Buritis

Em comemoração ao primeiro ano da Vino! Buritis, o cofundador da rede de wine bars Raphael Zanette esteve presente para lançar em Belo Horizonte sua linha de vinhos Mula Preta (R\$94). Elaborados em parceria com a vinícola Família Giarretta, em Guaporé/RS, os vinhos reafirmam a filosofia da Vino! em democratizar o consumo da bebida no Brasil, com foco nos pequenos produtores. Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon podem ser apreciados em garrafas ou taças (R\$18), assim como todos os outros vinhos da loja. Por lá não há carta de vinhos convencional, as garrafas são expostas na prateleira com seus respectivos preços, muitos em torno de R\$20 a taça. Para cada prato ou petisco há uma sugestão de harmonização descrita no menu, que prioriza receitas da cozinha italiana como arancinis, massas, risotos e pizzas. Na dúvida, escolha um espumante, pois é bem versátil para acompanhar qualquer tipo de comida. Recomendo o que leva o nome da casa (R\$112), produzido em parceria com a Vinícola Quinta Don Bonifácio, da Serra Gaúcha. A marca Vino! surgiu há 19 anos em Curitiba/PR como uma loja de vinhos, e hoje já são 65 unidades espalhadas por 16 estados brasileiros. Raphael Zanette cuida pessoalmente da curadoria de vinhos da rede, que gira em torno de 600 rótulos.



Espumante Vino Brut

## 02/Vasto

Vieiras, mexilhões, Wagyu e outros insumos nobres são encontrados no menu do Vasto, restaurante do Grupo Coco Bambu com a proposta de fine dining. A decoração é inspirada nos tradicionais restaurantes nova-iorquinos, ao som de jazz ao vivo. São sete unidades espalhadas pelo Brasil. Em Belo Horizonte o restaurante foi inaugurado há 1 ano no Anchieta Garden Shopping. Servidas sobre o arancini, as robustas vieiras canadenses (R\$173 - 4 unidades) foram destaque dentre pratos que provei. Fui conquistada também pela couve-flor assada com uma ótima picância, envolvida no molho branco e servida sobre pesto de coentro (R\$69). O carpaccio de carne vem tradicionalmente com alcaparras, mostarda, parmesão, rúcula e um delicioso pão rústico tostado. Recomendo também os mexilhões na meia concha à provençal (R\$79). De marmoreio mínimo grau 7, o Ribeye de Wagyu (R\$559 - aprox. 380gr) vem acompanhado de cole slaw e batata frita rústica com páprica e queijo parmesão. O arroz de frutos do mar entremeadado de camarão, lula, pescada amarela e polvo preparados na brasa pode ser pedido em meia porção (R\$143). Das uvas Síria e Malvasia Fina, o vinho português Bacala Branco 2022 tem boa acidez, equilíbrio e custo-benefício (R\$122) dentre os mais de 200 rótulos da adega, que comporta o cobiçado Pera Manca 2021 (R\$1.062).



Vieiras canadenses sobre arancini

## 03/Marco Renzetti no Nino Cucina

Mais uma marca consolidada que completa 1 ano em BH, o Nino Cucina acaba de contratar o italiano Marco Renzetti para assumir a chefia executiva do restaurante, presente também em São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília e Goiânia. Nascido em Roma, o novo chef está há 20 anos no Brasil e conquistou uma estrela Michelin esse ano pelo Fame Osteria em São Paulo. “Comida é história e cultura. Sempre brinco que levo um pedacinho de Roma para onde vou, no caso hoje trouxe para BH. No Nino temos uma comida simples, para famílias, e a ideia dos pratos dessa noite é trazer os sabores essenciais da cozinha italiana com uso de bons ingredientes e boas técnicas, nada mais do que isso,” aponta Marco Renzetti. Delicioso o suppli, tradicional bolinho de risotto de tomate, carne e ervas aromáticas recheado com muçarela derretida (R\$36). Outro prato romano é a massa fresca cavatelli all’amatriciana com seu saboroso e apimentado molho de tomate, guanciale e queijo pecorino (R\$78). Na torta caprese vai cacau, creme inglês, avelã e sorvete de giandua (R\$38). Pratos confortantes e ambiente agradável para um jantar despretenso.