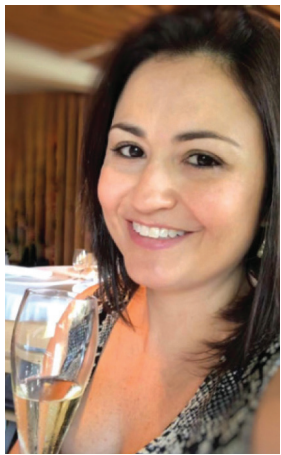


BERKMANN Wine Cellars apresenta grandes vinhos italianos harmonizados com pratos do chef Felipe Leão



Brunello e Barolo são nomes que impressionam qualquer enófilo, ainda mais quando produzidos por vinícolas tradicionais. A Família Antinori foi fundada na Itália em 1385 e segue com a 27ª geração à frente dos negócios. Mescla tradição e inovação com respeito ao meio ambiente. Seus vinhos prezam por mais elegância e menos potência, uma tendência do mercado consumidor. A noite foi cheia de surpresas além da Toscana e do Piemonte.

O jantar no Villeon teve início com um surpreendente Riesling húngaro, cultivado em uma região de colinas e solos vulcânicos. “A variedade Riesling costuma apresentar uma nota combustível e defumada, porém, nesse solo, entrega mais fruta e cítrico ao vinho”, ressalta Paula Brazuna, gerente comercial da importadora Berkmann. O Tuzko Riesling 2023 (R\$147) foi servido com tarte tatin de berinjela, sorvete artesanal de gorgonzola doce e nuvem de nozes.

Vizinha da Toscana, a Umbria é uma região que produz vinhos com muito frescor. Inspirado na Borgonha, o enólogo Renzo Cotarella vislumbrou, há cinco anos, uma microrregião propícia para a Chardonnay, aos pés de um castelo medieval de 1350. O Bramito Della Sala Umbria IGT 2021 (R\$472) é uma assemblagem de diferentes lotes da uva Chardonnay, tratados separadamente em carvalho e em cubas de inox. Complexo, cremoso e estruturado, harmonizou com a potência do bisque de lagostin, servido com tartare de camarão e quiabo grelhado na brasa.

A Nebbiolo, uva mais importante do Piemonte, é cultivada sob neblina, clima frio que traz bastante acidez ao vinho. O Prunotto Barolo DOCG 2020 (R\$899) estagia 12 meses em grandes barris de carvalho húngaro com objetivo de privilegiar a característica de fruta vermelha da uva. Um vinho elegantíssimo que ficou um espetáculo com o carpaccio de copa lombo, palmito assado no forno a carvão e bernaie de basílico.

Maremma, sub-região litorânea da Toscana, entrega uma certa mineralidade nos vinhos. Após receber uma entrega errada de mudas de Malbec (enquanto esperava

Cabernet Sauvignon), o enólogo da Antinori realizou todo um estudo do terroir e acreditou naquele solo. O resultado foi o Fattoria Aldobrandesca Vie Cave IGT Malbec 2019 (R\$577), vinho macio e redondo, com notas adocicadas que ficaram perfeitas com o purê de marmelo acompanhado pelo magret de pato com toque balsâmico.

Após 36 meses em grandes barris de carvalho, o Pian delle Viane Brunello di Montalcino DOCG 2017 (R\$999) ainda revela toda a expressão da fruta dada pela Sangiovese além de extrema complexidade, com toques de chocolate amargo, couro, especiarias e charcutaria. Sensacional com o royale de morilles francesas e jus de boeuf corsé.

Tignanello é uma marca da Antinori que revolucionou não só a indústria de vinhos na Itália como também o mercado vitivinícola do mundo. Em 1970, Piero Antinori contrariou a aristocracia ao plantar videiras francesas em Chianti. Foi considerado um fora da lei e seguiu em frente com as uvas Cabernet Sauvignon na Itália, que deu origem aos supertoscans. O Tignanello Toscano IGT 2020 (R\$1.890) emociona além da história - um vinho de contemplação, realmente bem especial. Para esse ícone, o chef preparou uma paleta de cordeiro servida de colher, de tão macia e suculenta, acompanhada pelo aveludado “la purée de Joël Robuchon”. “O segredo é trabalhar a batata quente, cozida com casca, entrar com o leite quente e com manteiga gelada” revela Felipe Leão, chef expert em técnicas francesas.

Vinsanto é um vinho licoroso produzido pelo método de appassimento da uva, que seca em esteiras durante 3 meses. Ao ser desidratada, a uva concentra açúcar e sabor. O Marchese Antinori Vinsanto 2016 (R\$693) mescla malvasia e trebiano, com passagem de 3 a 4 anos em barril de carvalho. Por si só já seria a sobremesa perfeita, mas foi um sucesso como sorvete de Pain au Chocolat feito na casa.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

Antinori no Villeon

FOTOS/Léa Araújo



Barolo e palmito, copa lombo e bernaie



Brunello e morilles francesas, jus de boeuf corsé



Malbec toscano e magret de pato, balsâmico e marmelo



Tignanello e paleta de cordeiro de colher, purée Robuchon



Tusko Riesling e tarte tatin de berinjela com sorvete artesanal de gorgonzola doce



Umbria e quiabo, bisque e camarão

Albertina Pães

Renata Rocha é arquiteta de formação e padeira por vocação. E que talento, cuidado e capricho! Cerca de 450 pães são feitos diariamente, um a um, fermentam por 24 horas antes de irem ao forno e praticamente se esgotam. Seus panetones artesanais entram em fila de espera já em outubro. Clássicos, como sourdough, croissant e cookies não saem do cardápio, que muda quinzenalmente. Os três que provei não podem sair da produção, de tão maravilhosos. Com crosta caramelizada e interior úmido e cremoso, o Cannelé de Bordeaux (R\$12) conquista pela textura e delicioso sabor de baunilha. O folhado Romeu e Julieta não poderia ter recheio melhor do que a combinação perfeita de queijo parmesão mineiro e goiabada da Zélia (R\$25). Ouvi dizer que o pão Missô e Gergelim Tostado (R\$35 - 400 gr) faz o melhor queijo quente, concordo! Recentemente, foi inaugurada a loja do bairro de Lourdes com 12 lugares internos e 8 externos, aberta de quarta a sexta, das 10h às 18h, e aos sábados, das 9h30 às 14h.



Albertina Pães

Café da Manhã no Trintaeum

Aquele aconchego que as iguarias e quitutes mineiros nos trazem, servidos com todo requinte que merecem, é o que desfrutamos no Trintaeum. Acaba de ser lançado o café da manhã em estilo buffet completo aos sábados e domingos, das 8h às 10h30 (R\$119/pessoa). Somos recepcionados com frutas da estação (caqui, carambola, mexerica e goiaba), um pão de queijo que vale a pena repetir e café coado especial à vontade. No caminho até o buffet, encontramos o carrinho de queijos minas artesanais com cinco variedades de diversas regiões, a exemplo dos Canastras do Miguel e



Café da Manhã no Trintaeum

Mauro, Datas de Diamantina, Casal Gastrô do Campos das Vertentes e Requeijão Moreno do Vale do Mucuri. Prove de todos, claro, e ainda peça para derreter e aguarde sua panelinha de ferro da Lefer à mesa. A chef Ana Gabi trabalhou cuidadosamente na curadoria dos pães, fornecidos pela Trigor, Vianney e Cataguases. Já os bolos de fubá, laranja e cacau com banana e aveia são feitos na casa. Charcutaria artesanal do Casal Gastrô, abobrinha grelhada com tomates tostados, empadinha de queijo, sementes, frutas desidratadas e diversos biscoitos mineiros compõem a fartura da mesa. Há ainda um menu de ovos caipiras, servidos como se fossem pratos principais.