

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

— Léa Araújo



Carta de Vinhos Mineiros no Trintaeum

FOTOS/Léa Araújo

VARIEDADE de uvas viníferas adaptadas ao terroir de Minas Gerais



Galinhada, brócolis caipira e molho de pequi com laranja - Queijo e compotas



Ventania Cria, Chardonnay, 2023 - Casa Geraldo Gran Reserva Viognier - Stella Valentino Gran Reserva Tempranillo 2022



Muito além de Syrah e Sauvignon Blanc, a carta de vinhos do restaurante Trintaeum comprova a variedade de castas possíveis a serem engarrafadas por vinícolas mineiras focadas em qualidade. São 32 rótulos, que em breve chegarão a 46, selecionados de mais de dez produtores.

Fiquei surpresa com o Cria Chardonnay 2023 (R\$226) da vinícola Ventania, projeto pessoal de um dos nomes mais importantes na viticultura mineira, Isabela Peregrino. Com sua vasta experiência, a enóloga é responsável pela produção de cerca de 40 vinícolas espalhadas por Minas Gerais e ainda cuida de seus vinhos autorais, cultivados em Caldas/MG e engarrafados em pequenas quantidades.

“A Chardonnay é cultivada no mundo todo, porém é difícil de extrair o que ela tem de melhor. O terroir mineiro é exatamente como nós mineiros no quesito acolhimento. Nosso solo acolheu muito bem as castas de uvas”, destaca o sommelier Alex Miranda e reforça que o vinho apresenta criticidade, untuosidade, e complexidade após sete meses em barricas de carvalho.

Já a Viognier tem cultivo restrito devido ao seu baixo

rendimento. Sendo assim, na Casa Geraldo o Gran Reserva Viognier (R\$633) é uma junção das safras 2020, 2021 e 2022 para que seja atingida a quantidade necessária para engarrafamento. “Costumo anotar os vinhos que degusto e o Casa Geraldo Gran Reserva Viognier está entre os três melhores em comparação com os 33 varietais de Viognier que já provei de variadas regiões do mundo”

Em relação às uvas tintas, quem me conquistou foi o Sangiovese 2023 (R\$289) da Casa Geraldo, elegante com ótima acidez, equilibrado e aromas deliciosos de frutas vermelhas. Gosto também dos vinhos de sobremesa da Casa Geraldo, como o Cais Lágrima 6 anos, licoroso que segue o estilo do vinho do Porto, com as uvas Moscato e Sauvignon Blanc (R\$23 a taça).

José Procópio é um dos pioneiros em plantio de uvas para vinhos finos. Sua plantação de Tempranillo teve início antes de 2010 e seguiu por anos em teste e estudos técnicos para só no ano 2016 engarrafar o primeiro vinho, quando foi constatada que a uva estava bem adaptada ao solo. O Stella Valentino Gran Reserva Tempranillo 2022 (R\$497) carrega o selo Verde

ESG, certificação obtida em função ao seu compromisso com a sustentabilidade, responsabilidade ética e transparência nas práticas administrativas da empresa.

Para se aprofundar no nosso terroir aproveite as oito opções servidas em taças (R\$49 a R\$75) entre espumantes, brancos e tintos e ainda três vinhos de sobremesa na faixa de R\$23.

Ideal para harmonizar com os vinhos mineiros, os pratos da chef Ana Gabriela tem os sabores da nossa terra com toque de sofisticação. A galinhada (R\$90) está entre os meus preferidos, com brócolis caipira e um elegante molho de pequi com laranja, que pode ser servido à parte. Outro prato que está especial é a lasanha pinga e frita (R\$90), feita de massa artesanal com fubá, recheio de frango, queijo e creme de milho. Adorei a sobremesa de queijo com compotas (R\$45). “Fazemos uma mousse de queijo de cabra bem delicada e servimos gelada com doce de leite, compota de jabuticaba, mini figo e laranjinha kinkan da Vila Douro de Tiradentes”, revela a chef Ana Gabriela.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br

01/Maria Maria Isabela Syrah 2023

Premiado com medalha de ouro e nota histórica de 96 pontos na edição de 2025 da Decanter World Wine Awards (DWAA), o vinho mineiro de Boa Esperança é o único brasileiro a obter o ouro este ano e o mais bem pontuado do país em toda a história da competição. Sediada em Londres, comporta um júri de especialistas, dentre eles Masters of Wine e Master Sommeliers que avaliam às cegas dezenas de milhares de rótulos de mais de 50 países. O Isabela Syrah 2023, da vinícola Maria Maria, é um blend de vinificações em parcelas com tempos de maceração variando entre 10 e 20 dias, sem passagem por madeira para que sobressaia as notas de frutas vermelhas e negras. É uma homenagem à enóloga da casa, Isabela Peregrino. Especiarias características da Syrah cultivada em Minas Gerais, como pimenta-do-reino, cravo e canela marcam presente nesse elegante vinho. Custa R\$185 no e-commerce da vinícola e pode ser apreciado em restaurantes como Trintaeum e Rex Bibendi.



Maria Maria Isabela Syrah 2023

02/Circuito Chefs Contra o Câncer

No mês da campanha Setembro Dourado, de conscientização sobre o câncer infanto-juvenil, 26 estabelecimentos terão um prato especial com 40% do valor destinado à Cape - Casa de Acolhida Padre Eustáquio, ao longo de todo o mês de setembro. Participam do circuito 13 restaurantes (Belves Bistrô, Dona Lucinha Matriz, La Vera, Lagar Tragaluz, Minas Demais, Ninetto Trattoria, Nino Cucina, Omilía, Rex Bibendi, Taste-Vin, Terraço Niê e 68 La Pizzeria); 13 bares (Avra, Bar da Lora Savassi, Cabernet Butiquim, Loop Gastrobar, Quinteiro Bar, Tatu Bola e Tip Top) e 7 cafeterias/confeitarias (Amoras Café, Boca do



Marco Renzetti, Morena Leite, Rachel Codreanschi, Rodrigo Fonseca, Lucas Corazza, Onildo Rocha e Victor Zulliani

Forno, Dona Torta, Fofissimo Café, Pet Café, Uluru Café e Zuzunely). A compra do prato participante em cada estabelecimento dá direito a concorrer a um par de convites para o jantar de gala consagrado, que já está em sua 11ª edição. No dia 30/9 o Complexo CentoeQuatro vai reunir os chefs Onildo Rocha (PB), Rachel Codreanschi (SP), Marco Renzetti (IT), Morena Leite (BA) e Lucas Corazza (SP), para criarem um menu degustação inédito, precedido de um coquetel assinado pelo anfitrião Victor Zulliani (MG). A noite também terá harmonização de vinhos por Rodrigo Fonseca (MG). Os convites para o 11º jantar Chefs Contra o Câncer já estão à venda pelo telefone (31) 99204 0008 (R\$1.000 por pessoa, destinado para a CAPE).