



/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

FAMOSO coquetel italiano é inspiração para mixologistas criarem suas próprias versões

A abertura oficial da semana dedicada ao Negroni reuniu no Seu Bias nomes consagrados na coquetelaria de BH, tais como Xandão Loureiro, Jezebel, Filipe Brasil, Jasmine Gomes, Diego Kurz e Tony Harion que se juntaram ao anfitrião da casa Vitor Moretti e sua equipe.

Os bartenders soltaram a criatividade para inserir ingredientes como pimenta, pepino, wassabi, matcha, abóbora, goiabada, amêndoas, pripricoa, abacaxi, maracujá, pêra, melão e cacau em suas versões de Negroni, que classicamente é feito de gin, Campari e vermute rosso. Foram combinações cheias de técnicas, elaboradas exclusivamente para essa noite.

“Usei tequila infundada em goiabada cascão, vermute Carpano e Campari. Fiz um processo de clarificação no leite para deixar o coquetel cristalino, porém mantendo a essência do Negroni. Temos aqui um adocicado equilibrado da goiabada, o lácteo do processo e para finalizar vai um queijo Canastra no palito. A ideia é misturar mineiridade com o Campari italiano nesse coquetel que é por muitos anos o mais vendido no mundo”, destaca Xandão Loureiro.

Servido em uma taça Coupe de haste longa com borda de flor de sal com cumaru, Kakah Cordeiro deu brasilidade ao drink ao usar cachaça de amburana com infusão de pripricoa. “Dei o nome de Bragança em homenagem à família real brasileira, já que Negroni é o nome de um conde que pertenceu à família real italiana”, salienta.

Picles caseiro deu um toque salino e suavizou o amargor do Campari no Sakura Negroni da Cibele Guimarães, a Jezebel. “Criei hoje mesmo essa receita que leva gin, Campari, Lillet

e uma salmoura de pepino que eu mesma faço, pois não me agrada o amargor pesado do coquetel clássico, então trouxe uma salinidade para equilibrar”, conta. Foi o meu coquetel favorito e ainda vem com o tal picles como guarnição.

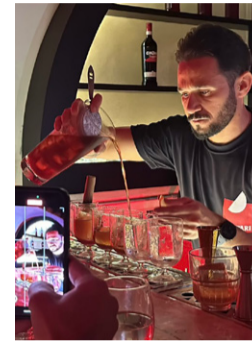
“Meu Negroni foi feito para pessoas que não gostam de Negroni. Sendo assim, amenizei todas as notas alcoólicas que são bem potentes. O vermute rosso troquei pelo branco, o gin suavizei com amêndoa e trigo sarraceno tostados e macerados, como um fat wash de manteiga de amêndoas e finalizei com raspas de chocolate ao leite. Com isso eu trouxe um toque amendoado e achocolatado com boa untuosidade para deixar o coquetel um pouco menos agressivo ao paladar”, confessa Filipe Brasil, que não é apreciador de Negroni e fez uma versão bem elegante do drink.

Adorei a sensação seca do Negroni dell’Imperatore elaborado pelo Tony Harion com aguardente de cevada maltada defumada, White Duck Smoked infundado em cacau tostado e licor de especiarias Golden Massala. Jasmine Gomes investiu no mix de pimentas para o seu Negroni Caliente. Vitor Moretti inusitou com gin infundado em matcha e abóbora caipira e Diego Kurz ousou no aceto balsâmico com soda de grapefruit. Frutas apareceram nos coquetéis do Jhoander Figuera que usou extrato de abacaxi assado; do Vinicius Peralta com cordial de maracujá com manjeriço; do Marcus Germano que explorou o melão e da Tainara Soares no gin de pera.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

Negroni Week no Seu Bias

FOTOS / Léa Araújo



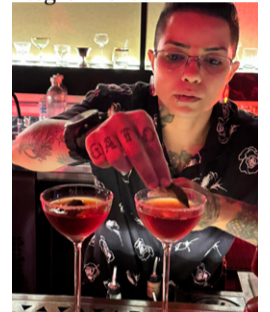
Vitor Moretti - Palo Negroni



Filipe Brasil - Negroni Oleoni



Xandão Loureiro - Julieta Negroni



Kakah Cordeiro - Negroni de Bragança



Jezebel - Sakura Negroni



Jasmine Gomes - Negroni Caliente

4 A 10 DE OUTUBRO DE 2024

/03 sociedade / CIDADE CONECTA /

01 / Era dos Ventos Peverella 2021

O enólogo Luís Henrique Zanini conta sobre o Ventos Peverella: “A colonização italiana no Rio Grande do Sul se deu por distribuição de lotes a pequenos produtores, e todos usavam métodos artesanais de vinificação aberta em madeira nos porões de suas casas. Essa é a essência da Era dos Ventos: trazer o resgate histórico e cultural dos nossos antepassados. A Peverella foi a variedade branca mais plantada no Rio Grande do Sul na década de 1940, trazida pelos imigrantes. A safra de 1948 rendeu quase dois milhões de quilos de uvas. Com o tempo a uva caiu em esquecimento mas conseguimos resgatar plantas de 70 e 80 anos das quais fizemos os primeiros experimentos em 2004. Em 2016 sobraram apenas dois hectares e então fomos em busca de replicar e fazer mudas. Hoje é uma uva praticamente brasileira, adaptada ao nosso terroir e não existe mais na Itália. No curso de enologia aprendíamos que era necessário retirar as cascas das uvas brancas, porém eu e meu colega Álvaro Escher estávamos curiosos e começamos a fazer o primeiro vinho branco no Brasil de maceração, o chamado vinho laranja”. Os vinhos da Era dos Ventos são de mínima intervenção, com o uso de leveduras nativas sem clarificação, sem colagem, sem filtração e pequenas doses de sulfito no engarrafamento. O laranja Era dos Ventos Peverella 2021 passa metade por dois anos em barricas brasileiras de ipê de 250 litros e os outros 50% em barricas de carvalho francês de vários usos. Um vinho de valor histórico, com extrema complexidade equilíbrio. Custa R\$ 448 com Seu Vin (31) 98673-0354, representante em BH.



Era dos Ventos Peverella 2021

02 / Capril Rancho das Vertentes

Dois casais, Sandra e Edson, Rosângela e Eloísio construíram o Capril Rancho das Vertentes há 10 anos em Barbacena. Hoje já são 180 cabras, dentre todas as idades, na produção de 110 litros por dia que originam 14 produtos sem nenhum aditivo químico ou conservante artificial. Inspirado no Robiola italiano, o Semente di Latte não sofre prensa mecânica na massa, sendo o processo feito por gravidade, o que deixa o queijo com textura mais cremosa e sem olhaduras, espetacular. O de 250g (R\$45) é feito com leite cru e o Piccolo 125g (R\$25) é pasteurizado. O Terruá das Vertentes (R\$ 45, 250g) segue o modo de fazer do tradicional queijo meia cura de leite cru de vaca, porém feito com leite de cabra. Vendido em pedaços de 200g (R\$50), o Terruá Imperia é uma de suas variações com três a seis meses de maturação e peso entre 3,5kg a 4kg. Outra variação é o Faixa de Carvão (R\$ 80, 380g), inspirado no Morbier francês, com uma faixa de carvão vegetal no meio e maturação mínima de dois meses. O Ancestral das Vertentes (R\$80, 180g) passa por pasteurização, matura por um ano e se assemelha ao Caprino Romano originário da Itália. Há ainda o Pérolas das Vertentes (R\$35, 200g), um maravilhoso Boursin, queijo fresco em bolinhas no azeite com ervas finas ou pimenta rosa e orégano. Vendas on line no site www.ranchodasvertentes.com.br.

03 / Feirinha Aproxima, Uaine Day

Nesse sábado, dia 5 de outubro, das 10h às 17h os jardins arborizados da Casa Fiat receberão uma feira especial dedicada aos vinhos com a presença de sommeliers preparados para orientar nas escolhas e harmonizações. Rótulos da Liber Wines, Adega Supernosso, Empório do Vinho, Qualimpor e Uaine House estarão disponíveis para consumo ou para levar. Dentre os comes, a Charcutaria Montovani com suas tábuas de frios, terrine de pato com geleia de frutas e pães artesanais, Queijos de Ovelha e Queijos Ribeiro Fiorentini marcam presença. O pão com linguiça Wurscha e o cone de camarão da Classe A são certos em todas as edições da Feirinha Aproxima.