FALE COM A GENTE!
Editor Fernanda Lopes
E-mail boamesa@atribuna.com.br
Telefone 2102-7563

Online
Para mais receitas e novidades gastronômicas, a dica é acessar o site www.atribuna.com.br/variedades/boamesa. Todos os dias, novos preparos e dicas de gastronomia.

BOA MESA

ADOBE STOCK/ LAYOUT LUTTI AFONSO

Vinhos raros na quarentena

Enófilos dividem essa experiência com a coluna Momento Divino

CLAUDIA G. OLIVEIRA
COLUNISTA

Santé! É fato que nossos hábitos vêm se modificando no atual momento. Conversando com minha família, meu genro comentou que muitos enófilos poderiam estar abrindo rótulos especiais, geralmente guardados apenas para grandes comemorações, aniversários, bodas, etc.

Eu costumo pensar, impreterivelmente, que não se deve esperar uma data excepcional para desfrutarmos daquela garrafa de vinho, comprada com tanto apreço e carinho. O dia em que a gente resolve abrir o vinhaço é sim a grande data que ficará marcada.

E assim tenho visto nas redes sociais. Muitos amantes de vinho bebendo safras mais antigas, raridades, rótulos especialmente comprados para uma grande prova.

Pensando nisso, convidei alguns enoamigos e confrades para me enviar, respeitando sempre o #fiqueemcasa, fotos e suas impressões organolépticas (análise de cor, aroma e sabor) de vinhos abertos durante esses dias de distanciamento social, maneira até de espantar um pouco tanta apreensão.

Confira a magnífica seleção.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Adriana Jandeli Gimenez, advogada, escolheu um Pinot Noir californiano. O Bien Nacido Pinot Noir 2014, Santa Maria Valley AVA, Central Coast, Califórnia, US

"A região detém uma rota de vinho inusitada, boa comida e paisagens fantásticas, um verdadeiro deleite! A opção pelo rótulo se deu para harmonizar com um steak não untuoso, em forma de rosbife, que não exigia taninos muito presentes. E também porque o dia ensolarado pedia um vinho leve", contou.

O vinho estagiou 18 meses em carvalho francês, 40% novos. A combinação perfeita entre solo rochoso, vento frio que vem do Pacífico e a dedicação incansável daqueles que trabalham o terroir resulta neste perfeito 100% Pinot Noir. Taninos absolutamente equilibrados, como devem ser num bom Pinot Noir. "Na taça, notei uma coloração vermelha absolutamente vívida, linda de se observar. No olfato, a primeira impressão foram aromas inesquecíveis florais, especialmente de rosas.

Na boca, percebi notas claras de frutos vermelhos, com ênfase para a framboesa. Em evolução, surgiram alguns pequenos toques herbáceos também. Mas a sensação aveludada na boca me deixou encantada com a experiência. Um tanto quanto alcoólico ainda, foi abrindo na taça por cerca de 2 horas, com bom potencial de guarda para seguramente mais uns 3 a 4 anos. Metade da garrafa foi harmonizada com um rosbife de filet mignon, acompanhado de minibatatas aos murros com crispies de parma e tomatinhos confit.

>>**Premiações:** 95 Pts – Antonio Galloni's Vinous; 92 Pts – Wine Enthusiast; 92 Pts – Robert Parker.

Silvio Pereira, engenheiro, piloto, abriu um dos vinhos mais cobiçados mundialmente, o Château Cheval Blanc 1994-Premier Grand Cru Classé, Saint-Émilion, Bordeaux, FR

Silvio contou que a garrafa foi arrematada de uma coleção particular em 2017 por US$ 1.200. "O Cheval Blanc foi aberto com 4 horas de antecedência antes de servi-lo. A rolha, muito longa (cerca de 8,5 cm), mostrou-se parcialmente molhada, como já era de se esperar, e, como eu não tinha às mãos o saca-rolhas apropriado (profissional, com parafuso e aspas), a mesma começou a dar sinal de ruptura. Entretanto, com muito tato e cuidado, consegui retirar a rolha, parcialmente rachada, mas íntegra, sem deixar qualquer resíduo na garrafa. Após 2 horas de sua abertura iniciei a decantação, que foi feita com toda a técnica, utilizando luz de vela para controlar eventuais resíduos no final da garrafa. A garrafa Magnum exigiu dois decanters". Feito com as uvas Merlot e Cabernet Franc com 12,5° GL e estágio de 18 meses em carvalho francês Allier e Sarthe. "A cor é rubi tendendo para granada, límpido, brilhante.

O giro do copo mostrou pernas longas e demoradas. No nariz, aromas abertos e elegantes, no ataque frutas vermelhas maduras, couro e tabaco. Os aromas terciários revelavam terra, trufas, licor de cacau, frutas secas, sous-bois, caixa de charutos e outros surpreendentes a cada minuto. Na boca, seco, sedoso, textura aveludada, acidez balanceada, elegante e completo. A boca evidenciou todas as notas encontradas no olfato. Taninos amaciados pelo tempo, suaves e delicados. Com 25 anos de idade, o corpo era bem definido e marcante, o que garantiu excelente expansão no paladar rico, sofisticado e levemente picante. Mostrou-se um vinho delicioso que ainda não dava sinais de cansaço, deixando a impressão que poderia ser guardado por mais uma década, se possível".

José Alberto Clemente, advogado, escolheu um vinho italiano que obteve 92 pontos do crítico Robert Parker, o Talenti Brunello Di Montalcino DOCG 2009, Toscana IT

"Elaborado a partir de 100% Sangiovese Grosso tem 14,5° GL. Cor rubi com borda granada indicando amadurecimento. Ainda bastante vivo, poderia envelhecer mais. Aromas de frutas vermelhas, especialmente cerejas, pimentas escuras secas, como preta e do reino, bem como pronunciado aroma de molho de tomate, ainda com notas de couro e um leve oxidado do envelhecimento. Na boca é seco, quente, untuoso, sabendo a frutas vermelhas e especiarias, com acidez agradável, taninos elegantes e um toque mineral. Muito gastronômico, excelente para harmonizar com assados, carne de caça ou massas com molhos à base de tomate".

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Renialdo Salustiano de Freitas, inspetor de navios do ITF, selecionou um Pinot Noir da Borgonha, o Domaine des Perdrix Vosne-Romanée 2010, Gran Vin de Bourgogne, FR.

"Domingo é o dia da família e o almoço é sempre aqui em casa. Nada como uma boa macarronada para levantar a moral nesses tempos de covid-19. Fiz um Fetuccine ao molho branco de cogumelos e linguiça artesanal defumada. Logo decidi abrir o Domaine des Perdrix Vosne-Romanée 2010, e completar a festa, já que indicação de harmonização desse vinho cita massas com molhos de média intensidade e, que no final, acabou sendo par perfeito com o prato. O vinho ficou uma hora no decanter.
Cor rubi translúcido e acastanhado.
No nariz, o ataque de amoras e framboesa com notas sutis de trufa e baunilha, logo deram lugar a um misto de cogumelos, couro e especiarias. Na boca, seco, sensação sedosa e acidez equilibrada, com taninos médios, mas firmes e elegantes, com final longo e persistente. Com a taça quase vazia predominância de riqueza no nariz com elegância e persistência denotando as qualidades do vinho. Exemplo perfeito com estilo e marcando bem a região".

Graça Silva, presidente da Equoterapia Santos e sommelière, abriu um supertoscano, o Tenuta San Guido Sassicaia 2000, Bolgheri, Toscana IT Elaborado a partir das uvas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, tem 13,5˚GL e deve ser servido entre 16 e 18˚C.

"O vinho é vida e a gente aprende a degustar e sorver vinhos de todos os cantos do mundo, pois nos trazem prazer e saúde! Sassi significa pedras e Sassicaia seria o terreno pedregoso. O vinho é conhecido como um Supertoscano, nasceu de um projeto ousado por plantar uvas francesas de Bordeaux em plena Toscana, berço da uva Sangiovese. A vinificação é simples e cuidadosa, com amadurecimento de 22 meses em carvalho francês Allier (1/3 barricas novas). Cor rubi intenso com nuances granada, límpido e brilhante.
No nariz, aromas de frutas vermelhas, groselhas e cassis, além de uma estrutura de madeira bem integrada com notas de cedro, baunilha e tabaco. Perfeita a integração de seu buquê, acidez e álcool.
Na boca é seco e aveludado (adoro esse termo), com um final longo. Vinho elegante e gastronômico, feito para guardar, com taninos sutis, finos, madeira primando equilíbrio, complexidade com um caráter Mediterrâneo e frescor quase salino!
E talvez precise de 10 a 15 anos para entrar no apogeu e 20 a 25 anos para atingir a maturidade! Grande vinho, Saravá!"

Leonardo Taboada, empresário do mergulho, selecionou o chileno Amayna branco, o Amayna Sauvignon Blanc 2016, Valle de Leyda, CL

"Produtor Garcés Silva Family Vineyards. Da uva Sauvignon Blanc, é um vinho de cor amarelo claro e 14,5˚GL.
Produzido próximo ao mar com muito sol e abençoado pela brisa fria do Pacífico. Somos fãs, aqui em casa, desse rótulo há anos e inclusive foi o branco servido no meu casamento. Vinho seco e estruturado com um corpo interessante levemente mineral e acidez balanceada. Arrasador com o cuscuz paulista de linguado que preparei. Harmonização por sobreposição de sabores onde a comida faz a base para a explosão do vinho! A safra 2016 obteve 92 pontos de Tim Atkim" .

Cristina Ventura Barbosa, psicóloga e sommelière, optou um grande vinho branco: Ribeiro Santo Vinha da Neve 2013, Dão PT

"Vinha de Neve, do enólogo Carlos Lucas, é um dos meus vinhos prediletos. Produzido com a uva Encruzado, resulta um Dão moderno, elegante, untuoso, estilo dos bons borgonhas. Quando você pediu para escolher um vinho que me agradasse, logo imaginei este, pois mesmo de quarentena temos que nos permitir alguns prazeres".
O Vinha da Neve tem 13,5% de álcool e estagia 6 meses em barricas de carvalho.
"No visual, apresenta a cor amarelo-palha com reflexos verdeais, brilhante. No olfato, percebe-se um mineral presente, frutas brancas e cítricas se mesclam, toque floral, mel, bala de caramelo. Na boca, revela-se seco, bom frescor, untuoso, persistência longa e final de boca lembrando compota de abacaxi", discorreu Cristina.

Luís Augusto Dourado Lemos, médico, abriu também um afamado Brunello, o Fanti Brunello de Montalcino DOCG 2013, Toscana IT

"Um vinho elaborado com Sangiovese e 15,5˚GL que estagiou 28 meses em barris de carvalho. Cor rubi com pouca transparência, poucas lágrimas na taça. Aromas de mel no início e 40 minutos depois cereja e framboesa se mesclam de forma harmônica e muito agradável. Em boca é seco e encorpado, preenche totalmente a boca, taninos delicados. Boa persistência e acidez moderada. Um vinho que se for aberto daqui a 10, 15 ou 20 anos ainda vai agradar e muito".

Para harmonizar, duas sugestões também para Dia das Mães

DA REDAÇÃO

Para o fim de semana e quem sabe até para caprichar no almoço de Dia das Mães na próxima semana, damos duas receitas especiais. Elas ficam perfeitas com vinhos. Uma de cuscuz de camarão, que combina com um vinho branco de acidez mais elevada, principalmente se tiver uma pimentinha. A outra é de um clássico da Borgonha, o Bouef Borguingnon, que é feito com vinho e perfeito com tintos da mesma região francesa do prato.

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

BOUEF BORGUINGNON, LORIENT BISTRÔ

Ingredientes: 100g de bacon cortado em cubinhos; 1 fio de azeite de oliva; 1,5 kg de paleta cortada em cubos médios; 2 cenouras fatiada; 1 cebola cortada em cubinhos; 2 colheres de sopa de farinha; 3 copos de vinho tinto; água para cobrir; 1 colher de sopa de molho de tomate; 2 dentes de alho amassados; 1 ramo de tomilho; 1 folha de louro; 15 cebolas pequenas (pode ser a pirulito); 2 colheres de manteiga; 2 colheres de açúcar cristal; buquê garni (4 ramos de salsa, 1 folha de louro e 1/4 de colher de chá de tomilho enrolados com barbante); 500g de cogumelos Paris frescos; sal e pimenta a gosto.

Preparo: em uma panela grande, aqueça uma colher de sopa de azeite e frite o bacon. Retire da frigideira e reserve. Aproveite a mesma gordura da panela quente e sele os pedaços de carne de todos os lados até ficarem dourados reserve a carne. Ainda na mesma panela, doure a cebola picada e as cenouras. Misture com a carne e corrija o sal, acrescente pimenta-do-reino moída na hora. Polvilhe a farinha de trigo sobre a mistura na panela e mexa até cozinhar a farinha, coloque o vinho, em seguida a água até cobrir todos os ingredientes e tampe. Assim que levantar fervura, abaixe o fogo e adicione o extrato de tomate, o alho e o buquê garni. Coloque uma colher de azeite e outra de manteiga numa frigideira e refogue os cogumelos cortados em 4 até ficar macios e dourados e reserve, na mesma frigideira, coloque outra colher de azeite e outra de manteiga após derreter a manteiga coloque as cebolas inteiras (sem casca) agregue 2 colheres de açúcar e frite-as até caramelizar e reserve. Quando a carne estiver macia agregue o cogumelo paris e a cebola, misture e tampe a panela por cerca de 5 minutos, e está pronto para servir com o acompanhamento de sua preferência.

CUSCUZ DE CAMARÕES DA VÓ NILVA

Ingredientes **cuscuz:** azeite o quanto baste; 1 cebola picada; 2 dentes de alho picados; 1 lata de ervilhas; 200g de camarões sete-barbas limpos; 1/2 xícara de molho de tomate; 100g de azeitonas verdes picadas; 1 colher (chá) de sal; 1 colher (sopa) de molho de pimenta; 200g de palmito picado; cerca de 200g de farinha de milho pré-cozida (tipo Milharina ou similar); salsinha picada a gosto e 1 litro de caldo de camarão.
Para enfeitar: 150g de camarões tamanho médio limpos; 1 tomate fatiado; 1 tolete de palmito em rodelas; ervilhas frescas ou congeladas cozidas.
Caldo de camarão: cascas e cabeças (lavadas) dos camarões utilizados na receita; 1 colher (sopa) de azeite; 1 talo de salsão; 1/2 cebola picada; 1/2 cenoura picada; 1 ramo de salsa e 1 folha de louro.

Preparo **caldo:** refogue as cascas e cabeças dos camarões no azeite. Junte todos os ingredientes e 1,5 l de água. Deixe no fogo baixo por cerca de 40 minutos. Coe e use 1 litro no cuscuz. **Cuscuz:** para decoração, cozinhe por 3 minutos os camarões em água fervente com sal. Molhe com água uma forma de furo no meio com 24 cm de diâmetro. Decore o fundo e as laterais com o palmito em rodelas, camarões cozidos, fatias de tomate e ervilhas cozidas. Reserve. Em uma panela grande, refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque os camarões temperados com um pouco de sal. Refogue. Junte as ervilhas da lata, os palmitos picados, as azeitonas, o molho de tomate, a pimenta, o sal e o caldo de camarão coado. Deixe ferver. Experimente se é preciso mais sal ou pimenta. Junte a salsinha picada. Abaixe o fogo e vá colocando a farinha de milho pré-cozida aos poucos, sempre mexendo para não empelotar. Quando estiver totalmente incorporada e homogênea, ajeite na forma sobre a decoração, com cuidado. Cubra com um pano de prato limpo umedecido com água. Leve à geladeira por pelo menos três horas antes de servir. Para desenformar, coloque um prato grande sobre a forma e vire.

Dica: se fora fazer de sardinha, coloque caldo de legumes caseiro.