BOA MESA

Noite de vinhos, sabores e boas conversas

Momento Divino promoveu degustação

ALEXSANDER FERRAZ

Cris, Andréa, Marcia, Cláudia, Cinthia, Mônica e Graça (da esq. para dir.): harmonização de vinhos e pratos

CLÁUDIA G. OLIVEIRA

Degustação teve seis vinhos e foi harmonizada com pratos da chef Virgínia Costa, do Majur Gastrobar

CLÁUDIA G. OLIVEIRA
COLUNISTA DO BOA MESA

O encontro da coluna Momento Divino, que assino quinzenalmente, ganhou uma edição especial no Majur Gastrobar, em Santos. Em torno de uma mesa bem-posta, um grupo de mulheres apaixonadas por vinho, gastronomia e por boas conversas celebrou uma noite de descobertas e trocas de experiências. O clima descontraído foi temperado por grandes rótulos, pratos autorais e muitas risadas.

A anfitriã Juliana Padial, proprietária do Majur, recebeu com carinho e sua equipe conduziu a noite com atenção aos detalhes. A chef Virgínia Costa, que assina também o menu do Laticínio Marcelo Wine Bar, elaborou comidinhas que se entrelaçaram de forma primorosa às harmonizações propostas.

Na sequência, o Estelado Extra Brut Rosé (R$ 149), da espanhola Miguel Torres, produzido no Valle de Maule, Chile, surpreendeu. Feito com a uva País (também conhecida como Mission, na Califórnia, e Crioula, na Argentina) trouxe frescor, crocância e borbulhas finas. Casou sem erro com queijos, frios e frutas secas.

A seguir, um branco untuoso do Alentejo fez sucesso por sua personalidade e peculiaridade. O Esporão Reserva Branco 2023 (R$ 269) arrasou. Suas uvas cultivadas em modo de produção orgânica lhe garantem o selo – 25% do vinho estagiou em carvalho novo. Cor amarelo, brilhante. Aromas de frutas brancas, melão, carvalho sutil. Na boca é seco, encorpado, vibrante, bem equilibrado com 14° GL.

Todas nós o provamos com os queijos, mas o vinho cresceu com os frios mais potentes como o presunto cru e a mortadela italiana. Dando spoiler, o Esporão Branco ficou muito bom com o prato principal da noite.

HARMONIZAÇÕES

Para nosso privilégio, a chef Virgínia preparou o recém-lançado prato do Majur. O Poema de Cogumelos, composto de duas lâminas quadradas de massa artesanal fresca, com ragu de cogumelos silvestres, servida com manteiga de sálvia e lascas de amêndoas tostadas.

Indiquei dois vinhos tintos que harmonizam bem com cogumelos. Da Bodega Vistalba, o Gran Tomero Cabernet Franc 2021 (R$ 109), Alto Agrelo, Mendoza, Argentina, se saiu bem com o prato. Um varietal de corpo médio, fresco, taninos firmes, bem equilibrado, não se nota os 14,8° GL.

Outro destaque foi o vinho Herdade do Esporão Reserva Tinto 2022 (R$ 349), que gabaritou em todos os quesitos. Sem dúvida, um rótulo de maior expressão, mais complexo, com diversidade de castas. Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonez e Cabernet Sauvignon de cor rubi intensa. Com 14° GL imperceptíveis, aromas de frutos vermelhos e pretos, baunilha, chocolate e madeira sutil. Taninos aveludados e corpo marcante deram total harmonia com os cogumelos selvagens.

Todas à mesa foram enfáticas: maduro, rico, untuoso e de grande personalidade, que casou perfeitamente. Neste momento, nós fomos servidas de mais uma dose do Esporão Branco, que fez bonito, com o Poema, principalmente por ser um branco austero e encorpado.

A sobremesa foi arrebatadora: mil folhas crocantes de chocolate branco e amargo recheadas de mousse Royale, praliné de amêndoas e sorvete artesanal de cassis, num prato ricamente decorado. Para acompanhar, o clássico Taylor's LBV 2019 (R$ 359), vinho do Porto de colheita única, amadurecido em madeira por até seis anos, trouxe intensidade e sofisticação. Não se pode confundir amadurecimento com envelhecimento. O envelhecimento de um vinho se dá sempre depois de engarrafado.

Minhas convivas, Andréa Zuffo, Cintia Hohenne, Cris Bexiga, Graça Silva, Marcia Nastri e Mônica Mathias, foram unânimes: a melhor harmonização sempre será a boa companhia. Palavras de Mônica, que resumem a essência do encontro, em uma noite deliciosa, marcada por rótulos da importadora Qualimpor, serviço impecável dos sommeliers Carlos e Rafael e a energia única de compartilhar o vinho como elo.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

SERVIÇO: MAJUR GASTROBAR RUA GOIÁS, 116, SANTOS. TEL.: (13) 99654-0572
VINHOS: *WWW.QUALIMPOR.COM.BR* E *WWW.LATICINIOSMARCELOIMPORTS.COM.BR*

DRINQUE DE VINHO DO PORTO

De boas-vindas, o barman João serviu um Portônico, drinque refrescante feito a partir de vinho do Porto branco. A receita – que compartilho para quem quiser reproduzir em casa – leva 1/3 de Porto branco (usei o Taylor's Fine White, R$ 159), 2/3 de água tônica, uma colher de sobremesa de suco de limão-siciliano, fatias de laranja ou tangerina e folhas de hortelã ou manjericão. Um brinde perfeito ao nosso litoral.