

## NOVOS SABORES

RENATA MONTI  
renata.monti@oglobo.com.br

## No topo do MAR

O Museu de Arte do Rio (MAR) ganhou mais uma atração — e não nas galerias, mas no terraço. É o simpático restaurante Mauá, batizado em homenagem à praça vizinha. Empreitada do grupo Pax, a cozinha tem criações do já conhecido chef Marcones Deus, que aposta em produtos brasileiríssimos. O cardápio explora desde pratos mais elaborados a rapidinhos. Para beliscar, iscas crocantes de jacaré (R\$ 29) e patinhas de caranguejo com maracujá (R\$ 28). De principais, mignon de cabrito (R\$ 54) e língua ao vinho tinto com crocante de cebola (R\$ 46). De sobremesa, minibolinhas de chuva com doce de leite e amêndoas (R\$ 16). A vista é cortesia da casa.

DIVULGAÇÃO / SÉRGIO PAGANO



**Mauá:** Museu de Arte do Rio. Praça Mauá 5, Centro — 3031-2819. Ter a qui, do meio-dia às 18h. Sex a dom, do meio-dia às 20h. C.C.: Todos.

## Paraíso das gulodices

Copa tem agora mais uma parada oficial para a gulodice. É o Bendito, aberto no início do mês na altura do Posto 6 (Av. Nossa Senhora de Copacabana 1.313 — 2227-3359). Por lá, reinam os brownies e cookies artesanais, como os benditinhos com recheio de brigadeiro (R\$ 3,50), doce de leite (R\$ 3,50) e Nutella (R\$ 4).

## Ora, pois!

O Festival de Teatro da Língua Portuguesa convidou o chef Ronaldo Canha para criar delícias da terrinha no Quadrucci (2512-4551). Entre as sugestões, lombo de bacalhau com coulis de pimentão vermelho (R\$ 85). Até o dia 30.

## Viva el Perú!

Vai até domingo o Festival Peruano no restaurante Mirador (2529-1231), no Sheraton, com comidas e danças típicas. O bufê custa R\$ 95 e tem entradas frias, ceviches e tiraditos, além de pratos quentes como causa limeña.

Quente!  
Quente!  
Quente!

**A Casa do Sardo**, em São Cristóvão, promove amanhã o jantar com jazz, com três cursos incluindo uma garrafa do tinto Argiolas (R\$ 190).

**A Bla Blá Champanheira**, na Barra, tem festival de fondue aos domingos, às terças e às

quartas (R\$ 29, por pessoa).

**O Ten Kai** lança espetinhos de bacon com aspargos, camarão crocante e língua (R\$ 15,50).

**O Gutessen** (2294-2053) já recebe encomendas de pratos típicos para o ano novo judaico.

**A The Bakers** (3209-1212) também prepara doces especiais para a data, como a torta Kit Kat, com confeitos azul e branco (R\$ 149).

## TRÊS DOSES ACIMA

Don Melchor,  
ainda melhor

DEISE NOVAKOSKI

deisenova@oglobo.com

Desde sua fundação, em 1833, a vinícola chilena Concha y Toro sempre se ocupou de produzir vinhos que atendessem a todos os bolsos. Ao longo dos anos, vários rótulos foram lançados — Amelia, Terrunyo, Marqués de Casa Concha, Trio, Sunrise, Frontera, Almaviva, Casillero del Diablo... Este, apesar de ser o mais vendido, nem de longe goza do prestígio do Don Melchor, aclamado pela crítica internacional como o melhor cabernet sauvignon produzido no Chile.

Tudo começou em 1985, quando as famílias Guilisasti e Larrain, sócias majoritárias da vinícola, resolveram fazer o primeiro vinho *ultrapremium* da indústria chilena. Viajaram para Bordeaux, na França, e agendaram reunião com o professor Émile Peynaud, enólogo e pesquisador que revolucionou a viticultura no século XX — e que, àquela altura, sentia-se velho, cansado. Motivo pelo qual lhes indicou como consultor seu parceiro no livro “O gosto do vinho”, Jacques Blouin.

O trabalho começou no

mesmo ano, e em 1989 foi engarrafada a primeira safra de Don Melchor. Vinte e quatro anos depois, os 30 enólogos capitaneados por Enrique Tirado mantêm o vinho como o único com 23 safras premiadas. As 180 mil garrafas produzidas anualmente são distribuídas para 135 países, entre eles Canadá, Inglaterra, Suíça, Estados Unidos e Brasil. Os dois últimos são os mercados mais importantes e consomem entre 10 e 15% da produção.

Espalhadas pelo mundo, existem diversas confrarias Don Melchor, e a primeira foi criada no Rio. Motivo pelo qual a opinião do mercado carioca é tão importante para Tirado e sua equipe, conforme ele me contou na semana passada, quando estivemos juntos numa degustação comparativa entre três safras do Don Melchor — a primeira, de 1989, e as de 1998 e 2009.

Entre os anos que separam umas das outras, é possível perceber que o discurso de Tirado é posto em prática safra a safra. Para ele, a fórmula é *escutar* o vinho e fazer o que ele *determina*. Trocando em miúdos, isso quer dizer que se tomam

decisões após acompanhar o comportamento da videira e o estado de maturação das uvas na colheita. Processo que naturalmente varia bastante e, por isso, é datado.

Ainda que se possa perceber o marcante aroma de chocolate envolto em menta que surpreendeu e deslumbrou em 1989, fazendo várias vinícolas chilenas perseguirem o *after eight* — e, em alguns casos, até exagerarem nele. Como ocorreu com o Domus Aurea.

Novo anos depois, assim como quem moderniza o corte de cabelo, a safra de 1998 apresentou um trabalho mais afinado entre o enólogo e a madeira, que trocou a tosta intensa pela média, permitindo que a cabernet sauvignon apresentasse um pouco de suas características. Vinte anos depois, o Don Melchor safra 2009 é harmonia pura, conquistada com o estágio de 14 meses em barris de carvalho francês de tosta média e mais um ano e meio de descanso em garrafas. Nele, aparecem os aromas terciários de alcaçuz, provenientes do período de amadurecimento, e também o envolvente aroma da fruta em estado de geleia.

Vale lembrar que seria surpreendente e contraditório se a fruta aparecesse fresca, pois se trata de um vinho de guarda, e, no passado recente, esse aroma era catapultado pelo exagerado uso de madeira e pela intensidade da tosta — que vem a ser uma queima que se faz por dentro dos barris e pode ser de alta, baixa ou média intensidade. Tudo vai depender da orientação do enólogo.

No vale-tudo dos anos 80, usava-se e abusava-se da madeira intensamente tostada. Parabéns a Enrique Tirado e equipe, que souberam modernizar um ícone sem apagar o passado de um vinho cuja história começou há 28 anos.

Até sexta-feira. ●