Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Pedra Cancela, no Dão, comemora 20 anos

Santé! Na última terça-feira participei da comemoração dos 20 anos de vida dos vinhos Pedra Cancela, da região do Dão, em Portugal, da produtora Lusovini. Foi realmente um privilégio, e uma ação inédita ter em mãos um vinho que viajou pelo Atlântico rumo ao Brasil e chegou até aqui, na minha casa. Gente, que prazer, em meio à pandemia da covid-19, testemunhar a logística impecável da Total Vinhos e da CH2A Comunicação.

Os vinhos Pedra Cancela, da enóloga Sonia Martins, capitaneados pelo enólogo chefe João Paulo Gouveia, já indicados nessa coluna com louvor, celebram 20 anos de existência. E nessa curta caminhada já têm notoriedade mundial. Oportunamente, para festejar, foi lançado o vinhaço Pedra Cancela Intemporal 2012, sinônimo de elegância e complexidade, uma edição limitada de apenas 1.200 garrafas, 20% delas trazida ao Brasil pela TDP Wines, do CEO Tiago Dal Pizzol, leia-se Total Vinhos - @totalvinhos.

Pedra Cancela Intemporal 2012 é um vinho singular composto pelas castas portuguesas: Encruzado 60%, Malvasia Fina 30% e Cerceal Branco 10%. (Detalhe apenas curioso: a casta Cerceal não deve ser confundida com a casta com Sercial com "s" e "i" dos vinhos da Madeira). O ano de 2012 possibilitou elaborar um excelente branco, com muita elegância, uma vez que a safra foi boa para vinhas brancas, estas tiveram maturação lenta e consequentemente excelente acidez.

Parte do vinho, ou melhor parte da casta Encruzado, fermentou em barricas de carvalho francês de 2° e 3° uso e todo o vinho, já engarrafado, repousou por 7 anos nas caves da Pedra Cancela. O resultado é um vinho muito fresco, complexo, volumoso e intenso. Tem aromas marcantes de frutas maduras como damasco e pêssego e frutas secas, casca de laranja, especiarias, gengibre, mel, toque de ervas e uma certa mineralidade. Vinho que comprova o potencial de envelhecimento dos brancos do Dão. Na boca é seco e com uma acidez ímpar. É possível sentir todos os aromas em boca, sensivelmente. Vinho untuoso e cremoso, encorpado, com álcool imperceptível de 14° GL, equilibrado à altura da sua acidez e da perfeita seleção das 3 castas.

Harmoniza perfeitamente com bacalhau, peixe assado, polvo, frutos do mar em geral, queijos espessos e concentrados, principalmente os Serra da Estrela, ousaria também com carnes gordurosas, suculentas.

Este vinho, que marca os 20 anos da Pedra Cancela, teve sua apresentação conduzida pela própria Sonia Martins e pelo afamado jornalista e crítico de vinhos Luís Lopes, direto de Portugal, pelo Zoom Meeting. Pude acompanhar e degustar esta edição que celebra a reinvenção e a reinterpretação das castas do Dão. Uma verdadeira comprovação do alto potencial de evolução dos vinhos brancos da região. Parabéns ao grupo Lusovini.

O Intemporal chega com valor alto, mas a Pedra Cancela tem outros vinhos especiais. Recomendo também:

Seleção do Enólogo Branco Dão 2019 - R$ 82,84; Seleção do Enólogo Tinto.

Dão 2016 - R$ 82,84; Touriga Nacional Rosé 2018 - R$ 82,84; Eco Friendly 2014 - R$ 135,00; Castas Nativas 2015 - R$ 169,00; Vinha da Fidalga.

Encruzado Branco 2019 - R$ 221,44. Reserva Branco Encruzado e Malvasia Fina 2018 - R$ 221,00; Pedra Cancela Reserva Tinto 2016 - R$ 221,00

Touriga Nacional Tinto 2014 - R$ 512,00.

Todos no www.totalvinhos.com.br Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Pedra Cancela Intemporal 2012, Dão, PT (vinho permaneceu em repouso 7 anos nas caves, já engarrafado)

Uva: Encruzado, Malvasia Fina e Cerceal Branco

Cor: Amarelo brilhante 14° GL

Nariz: frutas maduras como damasco e secas, casca de laranja, especiarias, gengibre, mel, toque de ervas e de mineralidade

Boca: seco, acidez ímpar, todos os aromas em boca, encorpado, cremoso, untuoso, equilibrado e muito elegante

Preço: R$ 999,00 (totalvinhos.com.br)

O grão da felicidade

A leguminosa é rica em triptofano, um aminoácido precursor da serotonina

DA REDAÇÃO

Não bastasse o grão-de-bico ser uma leguminosa rica em fibras e ômegas 3 e 6, que são importantes para o bom funcionamento do sistema circulatório, é repleto de um aminoácido que causa bem-estar, felicidade.

Isso mesmo; pesquisas da Embrapa Hortaliças mostram que o grão-de-bico é rico em triptofano, um aminoácido, que é precursor da serotonina, o neurotransmissor que causa a sensação de bem-estar no o ser humano.

Segundo os pesquisadores, até o carboidrato do grão-de-bico é especial, porque tem um índice glicêmico baixo, que é bom para pessoas com diabetes e mesmo para evitar a doença. Ele também é rico em ferro e indicado para reposição hormonal.

Além dos benefícios à saúde o grão-de-bico é um ingrediente que pode ser utilizado em muitas preparações. Pode ser um substituto para o feijão, a fim de variarmos o cardápio semanal e ainda utilizado como acompanhamento de peixes como o bacalhau. A cozinha árabe é uma das que mais aproveita a leguminosa.

Aqui, ensinamos duas receitas árabes, que incluem essa joia que é originária de regiões que hoje correspondem à área que abrange da Turquia ao Iraque.

Uma de homus, que simplesmente é uma pasta de grão-de-bico e outra de falafel, um bolinho que fica ótimo também em sanduíches com pão sírio e iogurte temperado ou o homus. Também, uma dica de salada de grão-de-bico, bem refrescante.

Do Oriente Médio, onde ainda é muito consumido, e alimentou as principais civilizações da Antiguidade, ele caiu no gosto de portugueses e espanhóis. Durante as navegações, eles levaram a leguminosa à Península Ibérica e depois até a Ásia.

COMO PREPARAR O GRÃO-DE-BICO

>>**Molho**
A primeira coisa que você tem que fazer é lavar e escolher bem os grãos, para eliminar qualquer sujeira ou pedras. Em seguida, é preciso deixá-los de molho em água por 12 horas, na geladeira. Esse processo hidrata a leguminosa, o que facilita o cozimento e a mesma textura em todos os grãos.

>>**Na panela de pressão**
Coloque os grãos na panela de pressão e acrescente água limpa, cobrindo os grãos até cerca de quatro dedos para cima. Adicione sal a gosto, uma folha de louro (opcional) e um fio de azeite. Tampe a panela e deixe cozinhar por 15 minutos, a partir do momento em que a panela pegar pressão (apitar).

>>**Na panela comum**
Depois de deixar os grãos de molho por 12 horas, escorra-os e coloque-os em uma panela grande. Cubra com água até o dobro da altura da quantidade de grãos, coloque a folha de louro e sal e leve ao fogo médio até ferver. Abaixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por uma hora pelo menos, até os grãos ficarem macios. Escorra e deixe esfriar.

>>**No micro-ondas**
O processo inicial para o molho é o mesmo. Passadas as 12 horas, escorra a água e leve ao micro-ondas em uma vasilha tampada, com um pouco de sal, água e folhas de louro. Deixe cozinhar por 8 minutos. Escorra novamente, retire as folhinhas de louro e deixe esfriar.

Para retirar a casca do grão-de-bico é simples
Basta apertar os grãos com a ponta dos dedos até sair toda a pele. Mas isso é opcional.

FOTOS ADOBE STOCK

FALAFEL

Ingredientes: 250g de grão-de-bico; 1 cebola grande picada; 1 dente de alho amassados; 1/2 colher de chá de coentro em pó; 1 batata média crua ralada fina; 2 colheres de chá de cominho em pó; 1 e 1/2 colher de chá de pimenta síria ou do reino; 1 colher de chá de sal; 1 colher de sopa de fermento em pó e óleo para fritar

Preparo: lave os grãos-de-bico e deixe-os de molho de véspera, trocando a água várias vezes. Retire a pele dos grãos-de-bico e passe na máquina de moer carne ou no multiprocessador. Junte os ingredientes restantes, com exceção do óleo, e misture bem. Faça os bolinhos com as mãos. Frite em óleo quente e sirva.

Rendimento: 40 bolinhas

HOMUS

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de tahine (pasta de gergelim); 500 gramas de grão-de-bico cozido; alho a gosto; 1 xícara (chá) da água do cozimento do grão-de-bico; suco de 1 limão; azeite a gosto; sal a gosto e hortelã para decorar

Preparo: espere o grão-de-bico esfriar e coloque-o no liquidificador, com o alho, o tahine, o limão, a água e o sal. Bata até formar uma pasta homogênea. Coloque em uma vasilha, regue com azeite e decore com folhas de hortelã. Dica: sirva com pão sírio. Fica muito bom acompanhando uma salada verde.

Rendimento: 4 porções

SALADA DE GRÃO-DE-BICO

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de grão-de-bico (cozidos/veja no quadro como cozinhar); 1 pimentão vermelho médio picadinho; 150 g de queijo branco e cubinhos; 1 lata de atum em água; 1/4 de xícara (chá) de azeitonas pretas picadas; 2 colheres (sopa) de salsinha picada; 1 colher (sopa) de hortelã fresca picadinha; 1 colher (chá) de pimenta dedo-de-moça picada; 4 colheres (sopa) de azeite; 2 colheres (sopa) de aceto balsâmico e sal a gosto.

Preparo: misture tudo e acerte o sal. Sirva gelada.
Rendimento: 4 porções.