

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Eslovênia, tradição milenar no vinho

Santé! Viajar é descobrir histórias que vão além dos cartões-postais. Foi assim na Eslovênia, encantador país da Europa Central, que conheci na companhia da minha filha.

Durante boa parte do século 20, a Eslovênia integrou a antiga Iugoslávia, sob regime socialista. Em 1991, conquistou sua independência e hoje, como integrante da União Europeia, surpreende pela organização, belas paisagens e valorização de suas tradições.

Entre elas, está o vinho! A jovem nação preserva uma história vitivinícola de mais de 2 mil anos, herança que atravessou impérios, regimes políticos e fronteiras, mantendo variedades de uvas e identidade própria. São três as regiões produtoras: Primorska, Podravje e Posavje.

Hospedada na charmosa capital Ljubljana, viajei 50 minutos até o Vale do Vipava (Vipavska dolina), subregião de Pri-

morska. Vipava situa-se entre os Alpes, o relevo cárstico de rochas e cavernas e a influência mediterrânea, ou seja, condições privilegiadas para a viticultura.

Conhecemos a Vina Poljšak, vinícola familiar fundada em 1830. Recebidas calorosamente por Katja Poljšak, da quinta geração, descobrimos uma produção artesanal em 6 hectares de vinhedos, onde tradição e inovação caminham juntas.

A surpresa foi a adega histórica instalada numa caverna natural, com um poço de água que ajuda a manter temperatura e umidade adequadas ao amadurecimento dos vinhos. Na degustação, destaque para o branco da uva autóctone Zelen: aromático, frutado, fresco, mineral, de corpo médio, final longo e picante.

Visitamos também a vinícola Žorž, cuja tradição remonta a 1696. Seus 12 hectares cultivam variedades interna-



ÁLBUM PESSOAL

Adega fica em uma caverna natural

cionais e autóctones, como as brancas Zelen e Pinela. A bela propriedade oferece hospedagem aos amantes do vinho. Entre os vinhos provados, meu destaque inequívoco foi o vinho laranja de Pinot Gris. A maceração com as cascas, por mais de dez dias, resulta numa cor intensa, lembrando um clarete. Aromático, cheio de personalidade e surpreendentemente fácil de beber, foge ao perfil dos laranjas mais usuais. Um vinho saboroso e muito agradável. Quanto aos tintos? Confesso, não me impressionaram.

Além dos vinhos, a Eslovênia encanta por suas belezas naturais. Imperdíveis são a Caverna de Postojna, o Lago Bled e o surpreendente Castelo de Predjama, encravado na montanha. Um pequeno país de grandes encantos! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Peixe perfeito começa bem antes de chegar à cozinha

Workshop no Madê: valorização do pescado

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Você já parou para pensar no sofrimento de um peixe depois de retirado do mar? Quanto tempo ele pode ficar se debatendo até morrer? Confesso que nunca havia pensado nisso até participar do workshop O Peixe Perfeito, realizado nesta semana no restaurante Madê, na Ponta da Praia, em Santos. Foi daqueles encontros que mudam nossa maneira de olhar para o alimento antes de ele chegar ao prato.

Por um dia, o restaurante do chef Dário Costa virou uma sala de aula lotada. Chefs, cozinheiros, professores, biólogos e interessados acompanharam oito horas de conhecimento e demonstrações práticas conduzidas por Rodolfo Vilar, pesquisador e fundador do Projeto A.Mar.

Mais do que conservação e preparo, o encontro abordou respeito à vida, valorização dos pescadores e combate ao desperdício.

Um peixe pode levar vários minutos para morrer depois de retirado da água. Nesse período, o sofrimento e o estresse provocam alterações fisiológicas que comprometem a qualidade da carne.

Rodolfo apresentou duas técnicas japonesas: o ikejime, que provoca a perda imediata da consciência por meio da destruição do cérebro, e o shinkejime, que utiliza um fio introduzido no canal da medula espinhal para interromper a atividade nervosa residual de forma rápida.

Além de reduzir o sofrimento animal, os procedimentos ajudam a preservar as reservas energéticas dos tecidos, retardando o rigor mortis e favore-



FERNANDO YOKOTA/DIVULGAÇÃO

Rodolfo Vilar, do Projeto A.Mar, falou para cozinheiros e interessados sobre os cuidados com os peixes

cendo a textura, o sabor e a conservação.

FRESCOR NÃO É QUESTÃO DE TEMPO
Uma das provocações de Rodolfo é desconstruir a ideia de que peixe bom é necessariamente aquele que acabou de sair do mar. A qualidade depende também da captura, do estresse, do abate, da sangria, da temperatura e do armazenamento. Por isso, um pescado conservado adequadamente pode ser superior a outro capturado há poucas horas.

Para o pesquisador, o peixe perfeito, na verdade,

não existe. Quando perde a vida, já deixa de ser perfeito. O que existe é a responsabilidade de aproveitá-lo da melhor maneira possível. Isso inclui valorizar quem pesca. Afinal, não existe tomate bom sem um bom agricultor. Com o pescado, não é diferente. Conhecimento, estrutura e remuneração justa são fundamentais.

DO MAR À MESA

Criado em 2014, o Projeto A.Mar valoriza a pesca artesanal e as comunidades tradicionais, unindo pesquisa, sustentabilidade e

geração de renda. Seu laboratório trabalha com seis linhas de pesquisa — salga, defumação, conservas, charcutaria, fermentação e destilação — que já deram origem a 32 produtos, como garum, bottarga, ostras defumadas e vinagre de algas.

A escolha do Madê não foi por acaso. O chef Dário Costa defende a pesca sustentável e valoriza espécies pouco exploradas comercialmente, mostrando que sabor e qualidade não dependem apenas dos peixes mais conhecidos ou caros.