

OBSERVATÓRIO GERAL

Impressões, curiosidades e anotações ...

CLÁUDIA PEREIRA

cpereira@brasiliamdia.com.br



MELBOURNE É UMA CIDADE QUE OFERECE MUITAS OPÇÕES DE LAZER NOS SEUS ARREDORES. A NOROESTE, DISTANTE APENAS 65 KM, ESTÁ A PRÓSPERA REGIÃO DAS VINÍCOLAS - THE YARRA VALEY.



ENTRE AS PEQUENAS CIDADES DE YARRA VALEY, CONHECI HEALESVILLE E ME HOSPEDEI NO HEALESVILLE HOTEL, UM CLÁSSICO PUB DE 1910.



LÁ TEM UM MAGNÍFICO RESTAURANTE COM TOALHAS BRANCAS IMPECAVELMENTE PASSADAS, ASSIM COMO OS GUARDANAPOS. O CHEF É RECONHECIDO PELO TALENTO COM QUE MANIPULA OS INGREDIENTES LOCAIS E O SERVIÇO É PRIMOROSO.



O BELLA VEDERE É OUTRO EXCELENTE RESTAURANTE. COMO ENTRADA, PEDIMOS UM DOS PRATOS FORTES DA CASA: VIEIRAS COM MANTEIGA AROMATIZADA COM SHALLOTS (TIPO DE CEBOLA MAIS LEVE) E TARRAGON (TIPO DE ANIS MENOS INTENSO). PARA ACOMPANHAR, BEBEMOS UM DELICADO CHARDONNAY DO YARRA VALEY.



YARRA VALLEY Melbourne é uma cidade que oferece muitas opções de lazer nos seus arredores. A noroeste, distante apenas 65 km, está a próspera região das vinícolas - The Yarra Valley. Cercado por montanhas, o vale lembra as regiões pastorais da Inglaterra. Aqui estão mais de 80 vinícolas, produzindo excelentes Pinot Noir, Chardonnay, Cabernet Sauvignon. Como os bons vinhos chamam boa comida, dezenas de bons restaurantes se espalham entre as pequenas cidades e as casas produtoras de vinho.

1860/1960 Tudo começou em 1860, e os primeiros vinhos reconhecidos, internacionalmente, datam de 1900. Apesar da qualidade e do reconhecimento dos rótulos St. Hubert's, Yeringburg e Chateau Yering, a produção não foi suficiente para manter a indústria. Somente em 1960, o vale renasceu como uma região de vinhos e mesmo com os altos custos da terra as vinícolas são prósperas e tornaram-se uma atração turística para os apreciadores da boa mesa e do clima fresco.

HEALESVILLE Entre as pequenas cidades de Yarra Valley, conheci Healesville, e me hospedei no Healesville Hotel, um clássico pub de 1910, restaurado e preparado para receber poucos hóspedes nos seus 8 quartos alojados na parte superior da casa. Embaixo tem um restaurante com toalhas brancas impecavelmente passadas, assim como os guardanapos. Ao fundo, grandes janelas emolduram cenas da varanda que compõem maravilhosamente com potes de vidro repletos de hortênsias rosas e lilases. As cadeiras são de vime natural, com detalhes em negro, e o serviço, primoroso, começa às 19 horas.

O RESTAURANTE DO HOTEL Este era exatamente o horário da nossa reserva e assim fomos introduzidas no salão por um rapaz gentil, com jeito de estudante e grande conhecedor de vinhos. Abrimos o serviço com um delicioso espumante rosé estras frescas. Como prato principal, escolhi carneiro. Ana pediu pato, Maíra e Cathy optaram pelo steak. O vinho indicado foi um Shiraz de Yarra Valley, um saboroso tinto de corpo consistente, aromas frutados e tanino leve. Para sobremesa, pedimos torta de pêssego branco, que saboreamos acompanhada por taças de Riesling. Um jantar magnífico em todos os sentidos. Vale lembrar que o chef é reconhecido pelo talento com que manipula os ingredientes locais.

TARRAWARRA Depois de um jantar esplendoroso, a noite foi de sono ameno e sonhos saborosos. Na manhã seguinte, o dia chuvoso deixou a vegetação de Healesville mais verde e bela. Tomamos um clássico café com ovos e torradas e seguimos para o Tarrawarra Museum of Art, onde estava acontecendo uma retrospectiva de Brett Whiteley, um dos expoentes da arte moderna australiana. Construído dentro de uma deslumbrante vinícola, o museu é uma iniciativa do casal colecionador Eua e Marc Bensen. Com projeto assinado pelo arquiteto australiano Allan Powell, o edifício, de linhas retas e tons de terra, faz uma bela composição com o meio ambiente. Internamente, 3 amplas e bem equipadas galerias oferecem pontos de fuga que levam o visitante a um corredor com enormes janelas de vidro e vista para as montanhas, o lago e a vinícola.

BELLA VEDERE Depois de degustarmos alguns vinhos com o rótulo Tarrawarra - sim, porque além do museu, Tarrawarra também é uma vinícola e tem um belo bistrô -, seguimos para o almoço no Bella Vedere, restaurante de alta cozinha do chef Gary Cooper e do restaurateur Tim Saywer. Planejado dentro de uma vinícola, numa casa em estilo europeu, com amplas janelas para as vinhas, o Bella Vedere produz pães maravilhosos que podem ser comprados e levados para casa. Como entrada, pedimos um dos pratos fortes da casa: vieiras com manteiga aromatizada com shallots (tipo de cebola mais leve) e tarragon (tipo de anis menos intenso). Para acompanhar, bebemos um delicado chardonnay do Yarra Valley. Meu prato principal foi coelho com recheio de mostarda e maçã caramelizada. Inesquecível!

BANQUETES MEMORÁVEIS As 24 horas que passamos em Yarra Valley foram um grande prazer gastronômico. Além dos dois excelentes restaurantes, com uma cozinha inovadora, leve, ingredientes bem preparados e temperos inesquecíveis, as lojinhas com produtos orgânicos e vinhos da região são uma verdadeira tentação. Saímos de lá com vontade de cozinhar com a mesma maestria, a mesma beleza e o mesmo sabor vivenciados nos restaurantes locais. Partimos no final do dia, a chuva estava intensa, mas combinava perfeitamente com aquele lugar acolhedor, dedicado à terra, capaz de tirar dela o seu melhor e transformar sementes, folhas, frutos e carnes em banquetes memoráveis.