



## Vinhos próprios

Já Rafa Schultz, como é conhecido o chef nascido em Munique, que pertence aos quadros do Banco Central e cozinha eventualmente, optou por um bolinho de banana da terra com cordeiro desfiado e pimenta do cerrado servido com espumante e creme de batata baroa com crocante de cordeiro, como aperitivo. Seguem canjiquinha de queijo com tomate agri-doce e linguiça de cordeiro; nhoque de manjeriço e baru ao molho de amoras; cafta de cordeiro ao creme de queijo e crosta à gremolata e cordeiro ao vinho e duchesse de abóbora (purê assado) na brasa com queijo de ovelha.

“Cada prato é acompanhado por um vinho produzido na Ercoara, como o rosé Caniné e os tintos Tapiocanga Vinhedo do Aprisco e Maná, todos produzidos com a uva sirah”, informou o chef, que se apresenta dias 25 próximo e 11 de março. Além da casta que melhor se adaptou no cerrado, estão sendo cultivadas outras, como cabernet franc, marselan, sauvignon Blanc e viogner. “Em breve, lançaremos rótulos com essas novas variedades”, adiantou Rodrigo Sucena, sócio-proprietário.

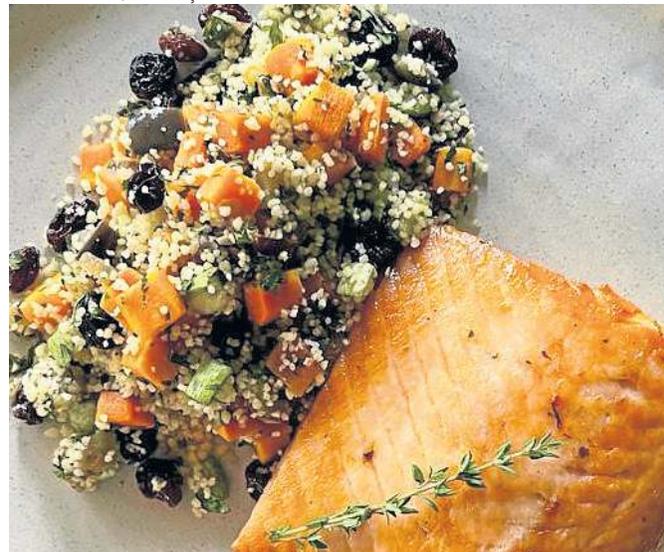
Até o fim de março, os cardápios estarão sendo servidos por R\$ 369 com vinho e R\$ 319 sem harmonização. Reservas: 99815-5650

## Clássicos da comida

Uma novidade da 27ª edição da Brasília Restaurant Week, que começou ontem com mais de uma centena de estabelecimentos, é a presença da importadora e distribuidora de vinhos Videira dos irmãos Marquinhos e Bruno Rachelle, como patrocinadora. Sete rótulos entre brancos e tintos estarão disponíveis no certame gastronômico que reúne 26 estreates, entre eles, o Capuccino

Bistrô & Café, Libertango, Villa Boechat, Que Pasta Cantina e Oliva Pizzaria. Tendo como tema a releitura de clássicos da gastronomia internacional, como o salmão grelhado com mel, servido com cus-cuz marroquino (foto) no Dom Francisco, os menus se situam em quatro faixas de preços, que vão de R\$ 49,90 no almoço a R\$ 139 no jantar. Informações: <https://restaurantweek.com.br/>

DOM FRANCISCO/DIVULGAÇÃO



Leia mais notícias em

[blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)

LIANA SABO/CB



## Adega nova

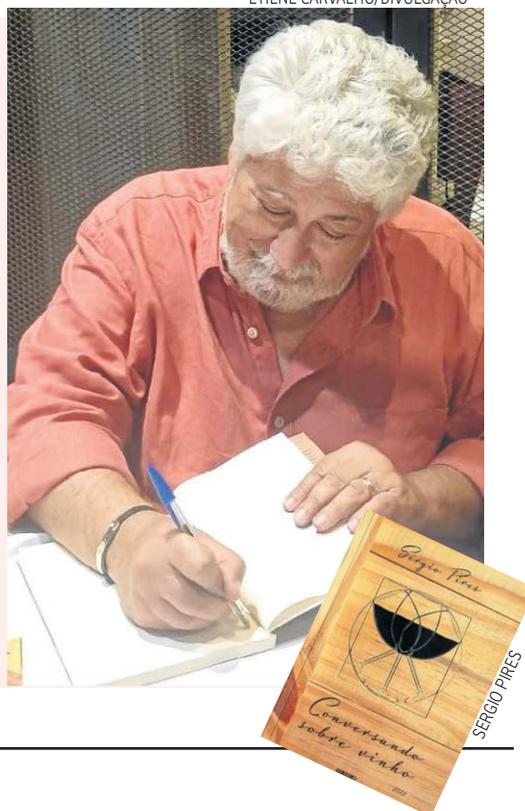
O chef Rosario Tessier inaugurou no primeiro dia do ano uma espaçosa adega com capacidade para quase 2 mil garrafas procedentes de 25 países, inclusive o Brasil. “Todas as principais regiões produtoras estão contempladas com rótulos que harmonizam

as sugestões de pratos servidos aqui”, diz o responsável pela Trattoria Da Rosario, premiado como o melhor restaurante pela revista *Encontro*. Instalada numa parede vazia no fundo do salão, a adega “se encaixa perfeitamente no espaço”, comenta Rosario.

ETIENE CARVALHO/DIVULGAÇÃO

## Papo feliz

Formado pela Associação Brasileira de Sommelier (ABS) do Distrito Federal, da qual hoje é presidente, Sérgio Pires acaba de lançar *Conversando sobre vinho*, livro com quase 200 páginas que contém um mundo de informações indispensáveis aos amantes do vinho. Editado pela Vilarejo, assina o prólogo o vitivinicultor Ronaldo Triacca, produtor do primeiro vinho brasiliense. A obra que sai por R\$ 65 pode ser encontrada na loja A Garrafeira (215 Sul), onde se deu o lançamento.



ARQUIVO PESSOAL



## Adeus Luís Cláudio

Não foram poucas as sugestões que esta coluna, no seu quarto de século, recebeu do consultor gastronômico Luís Cláudio Martinez (foto com a neta Luisa), incansável batalhador em defesa do aprimoramento do serviço prestado pelo setor de alimentação da cidade. Teve inúmeros clientes e a todos deixou um legado de competência e profissionalismo. Descanse em paz!

PS: É muito bom estar de volta!!