

Tim, tim!

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

Isabela Berrogain

Abençoado pelo deus Baco, o vinho é uma das bebidas mais celebradas do mundo. O festejo, no entanto, é especial a cada primeiro domingo de junho — data instituída como o Dia Nacional do Vinho. A fim de comemorar e brindar a vida, os brasilienses saem, anualmente, em busca da harmonização perfeita entre um prato saboroso e um rótulo especial da bebida. Os restaurantes da cidade, por sua vez, recebem a clientela de braços abertos e, mais importante, de adegas abastecidas, com o melhor da cultura enológica.

Voltada para o público nacional, a data é resultado da paixão brasileira pela bebida. “O vinho é uma escolha popular no Brasil, porque complementa e enriquece os sabores dos pratos, tornando a refeição mais sofisticada e prazerosa”, opina Luiza Melo, sócia do Izzi Wine Bar.

Para Luiza, a harmonização perfeita envolve “equilibrar a intensidade de sabores entre o vinho e o prato, garantindo que nenhum domine o outro”. “Sempre considerar

Instituído como Dia Nacional do Vinho, o primeiro domingo de junho é motivo de celebração para os amantes da bebida milenar

Mignon de cordeiro com molho de cogumelos frescos do Dom Francisco

características, como acidez, doçura, corpo e taninos ajuda a criar combinações que realçam o melhor de cada elemento”, complementa.

Rafael Oliveira, proprietário

do restaurante Na Varanda Wine Bar & Store, pontua que o número de adeptos do vinho vem aumentando, assim como a curiosidade de aprender a harmonizar a comida.

“O segredo da harmonização é encontrar um equilíbrio entre os sabores do vinho e da comida, permitindo que se complementam sem se sobreporem”, ressalta.

Variedade e sabor

Tradição na cidade, o restaurante Dom Francisco se destaca não só pela qualidade gastronômica, mas também pela carta de vinhos. Com mais de 30 anos em atividade, o estabelecimento

conta com uma das maiores e mais variadas adegas do Brasil, segundo o proprietário Francisco Ansillero. São cerca de mil rótulos de 26 países, que variam de R\$ 72 a quase R\$ 16 mil, passando

por todos os estilos de espumantes, vinhos brancos, rosés, tintos e fortificados, incluindo exemplares veganos, biodinâmicos, naturais e de mínima intervenção.

O restaurante conta com três adegas climatizadas, sendo uma para vinhos tintos do Novo Mundo, uma para

tintos do Velho Mundo e outra exclusiva para vinhos espumantes, brancos e rosés. A sugestão de harmonização da casa é o mignon de cordeiro com molho de cogumelos frescos sobre mousseline de mandioca (R\$ 135) e o vinho Monumental Syrah (R\$ 410), de vinícola brasiliense.

