

Excelência no vinho

Na enogastronomia, a contribuição italiana tem sido notável — pizzas, massas, assados — estão entre as comidas que o brasileiro mais gosta, mas é no segmento vinho, que reside a maior sofisticação. Pela primeira vez na capital federal, a Embaixada da Itália recebeu o I love Italian Wines, evento que realizou uma masterclass conduzida pelo renomado sommelier Diego Arrebola reunindo vinhos já conhecidos internacionalmente e marcas ainda desconhecidas do grande público consumidor.

Treze rótulos foram apreciados por especialistas e profissionais do setor com “o objetivo de ampliar o acesso e o conhecimento da riqueza vitivinícola da Itália”, asseverou o embaixador Cortese. Destaque para os brancos Vesevo Greco di Tufo, produzido na região de Campania e o siciliano Monteleone Etna Bianco produzido com a uva Carricante, além do Montefalco Rosso Riserva, da Umbria, feito basicamente com Sangiovese e Sagrantino, além de outras variedades.

De frente para o lago

Depois de funcionar 17 anos em prédio alugado, no começo da Asa Sul, a Fogo de Chão, a mais tradicional churrascaria brasileira, nascida 45 anos atrás em Porto Alegre, muda de endereço e se debruça sobre o Paranoá no Complexo Empresarial Beira Lago, ao lado do Cota Mil. A nova sede é um luxo em matéria de design e ambientação, presente em todos os espaços onde podem sentar muito bem acomodadas 350 pessoas.

A mesa de saladas ganhou mármore branco de Carrara, que destaca ainda mais o frescor das folhagens, dos queijos importados e deliciosos antepastos. No inverno, previsto para o dia 21, que já deu as caras antes, caldinho quente de abóbora aquece o coração. Já o pão de queijo crocante por fora

Diversidade portuguesa

Não há no mundo país que tenha mais variedade de castas de uvas que Portugal. São mais de 250. Além disso, algumas têm dois ou três nomes distintos, daí a complexidade da vitivinicultura portuguesa, que exporta quase a metade de tudo o que produz, cerca de 44%. O consumo interno de vinho também é alto num país tão pequeno, cujo território não consta entre os cem primeiros do planeta. Mas em matéria de vinho é um gigante!

O consumo per capita é 64,7 litros por ano, enquanto no Brasil, que é o quinto maior do mundo, é de apenas 3 litros por ano. Os números foram apresentados pelo enólogo Frederico Falcão (foto), presidente da



FOGO DE CHÃO/DIVULGAÇÃO

Leia mais notícias em blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

e molinho por dentro vai à mesa com a polenta frita estalando.

Além dos cortes mais pedidos — oferecidos no rodízio por R\$ 215 —, como picanha, cupim, fraldinha, alcatra, ancho, bife de chorizo, costelão gaúcho assado por sete horas e assado de tira, produzido em São Paulo, há uma novidade: Dry Aged Cabinet. Exibe cortes maturados a seco, entre os quais o cobiçado Tomahawk, servidos à la carte. Nada mais que alguns cristais do sal marinho Maldon, produzido desde 1882 no litoral inglês era o preferido

pela rainha Elizabeth, para deixar ainda mais saborosa a iguaria. Sai por R\$ 325 para três pessoas.

Na inauguração da casa, que funciona todos os dias desde 11h até a meia-noite, esteve presente a cúpula da Fogo de Chão: Barry McGowan, diretor internacional do grupo que tem mais de 70 lojas no Brasil, EUA, México e Oriente Médio; Paulo Antunes, CEO do Brasil e Cássio Silva, diretor de operações no Brasil, que foi gerente em Brasília, função exercida por Eberson Valandro. Reservas: 98175-2054 e @fogodechaobr.

FOTOS: LIANA SABO/CB/D.A PRESS



ViniPortugal, que comandou degustação de oito rótulos, segunda-feira, na Embaixada de Portugal. Ele atribui o elevado índice do consumo ao fator turismo. O país é visitado por turistas do mundo inteiro atraídos pela qualidade da comida e do vinho muito acessível, além da história.

Destaque para três tintos: o blend de Jaen, Touriga Nacional e Alfocheiro da vinícola Textura da Estrela, feito no Dão; um clássico do Alentejo Tapada do Chaves Reserva 2017 e do Douro, Crasto 2020, feito de cinco castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.