

GUSTAVO GRACINDO



## Numa mesa de bar

Brasília ganha novo festival: o Botecar, que faz sucesso em Belo Horizonte, e vem pela primeira vez trazendo a fusão de gastronomia e música com o tema Sabores Musicais. Mais de 30 botecos da Asa Sul, Asa Norte, Lago Norte, Águas Claras, Guará, Samambaia, Vicente Pires e Taguatinga participam do evento, que começou quarta-feira e vai até 7 de dezembro.

A ideia é “mergulhar na arte que existe em cada momento vivido em um boteco — das risadas

às conversas, dos brindes aos tiragostos — Botecar é a arte de comer, viver e compartilhar momentos que só se vivem numa mesa

de bar”, explica o mineiro Antônio Lúcio Martins, curador do festival. Cada estabelecimento criou um prato com o qual vai concorrer e a

Leia mais notícias em [blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo)

escolha é livre nas proteínas de carne suína, bovina, peixe e ingredientes do cerrado. Original é a cerveja oficial do evento, cujos preços variam de R\$ 28 a R\$ 59,90, sendo R\$ 45 a média dos pratos. Tanto o público quando os jurados irão avaliar o sabor, o atendimento da casa, a temperatura da bebida, e o ambiente. Cada boteco disponibiliza um código QR para votação digital. Botecar têm apoio da Secretaria de Turismo do DF e patrocínio do Sebrae, Senac, Del Maipo, Caixa e Governo Federal numa promoção da Revista Encontro e do Correio Braziliense.

MATHEUS DANTAS/DIVULGACAO



## Adega no Ulysses

Outra novidade é a inauguração ocorrida ontem de uma adega para cerca de 1.200 garrafas no Centro de Convenções Ulysses Guimarães para atender o público que frequenta o espaço no coração da cidade. O monumental display pertence à importadora Castas, que coloca o pé em Brasília depois de se instalar no Rio de Janeiro, Minas, Espírito Santo e São Paulo. A grife nasceu em 2018 dentro do grupo

carioca Rigarr de importação e distribuição de bebidas, mas já se tornou independente.

Mais de 30 produtos integram o portfólio com destaque para as bodegas argentinas Atamisque e Humberto Cana, a chilena Siega Family Wines, a espanhola Lopez Morenas e as portuguesas Quinta de Ventozelo e Casa de Sabicos, além dos franceses Jean Guillot e Chateau Rieussec. A frente da Castas está o empresário Lico Machado.

## Néctar do Porto

Pelo menos em três momentos: antes da refeição como aperitivo; na sobremesa com queijos e ao final, como digestivo. Esses são os principais usos do vinho do Porto, um fortificado com alto teor alcoólico, doçura natural proveniente do açúcar do seu mosto. É classificado como vinho de mesa, como são todos os tintos finos portugueses. O ideal é servi-lo refrigerado em taça de vinho e só é produzido no Douro, cuja região foi demarcada há mais de 250 anos.

O prestígio do vinho do Porto perpassa o ano inteiro, mas é na época das festas de fim de ano que a bebida é ainda mais valorizada. Isso ficou muito claro na visita do português Filipe Silva (direita ao lado de João Batista), diretor comercial da Família Symington, proprietária de várias marcas, entre elas Porto Graham's, que comandou degustação

FOTOS: LIANA SABO



harmonizada com sabores do Piselli, como pera cozida com vinho tinto e especiarias servida com creme de avelã e massa folhada. Vai

bem com Six Grapes Graham's Reserve Porto (R\$ 300) e Graham's 10 Tawny Port (R\$ 420). Na Mistral, telefone: 3701-1000.