

CORREIO INDICA

Paixão por VINHOS

Dom Francisco Restaurante, localizado na Asbac oferece um carta de vinho variada e especializada, com serviço do sommelier Leonildo Santana

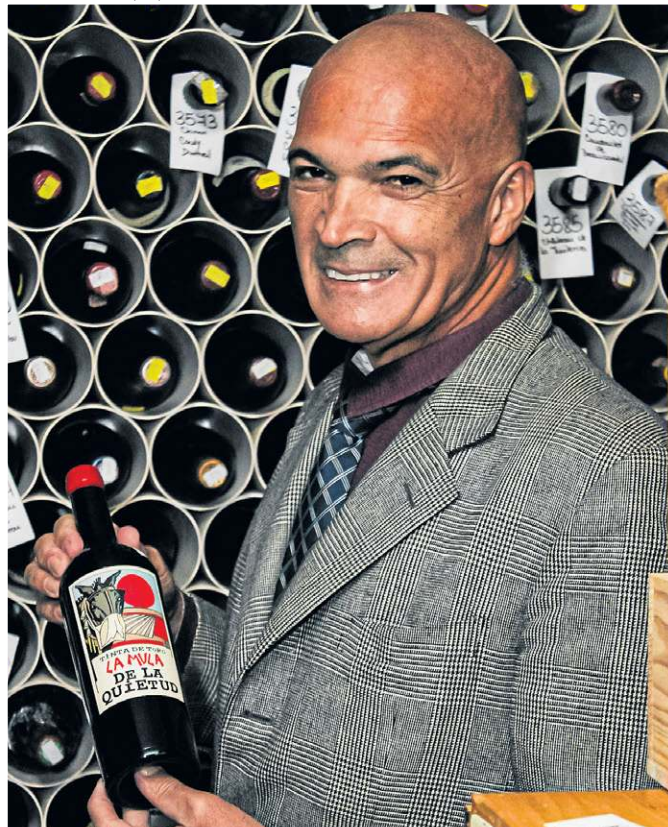
Tainá Hurtado*

Leonildo Santana começou a trabalhar como garçom no Restaurante Dom Francisco em 1999. Na época, apesar de não ser o maior apreciador de vinhos, a bebida e as adegas começaram a despertar o interesse de Leonildo. “Eu apreciava o serviço da organização das adegas, a reposição do estoque, a necessidade de conhecer os vinhos e seus países de origem”, conta. Não demorou muito para que o garçom começasse a estudar a bebida e, depois, fizesse o curso

técnico da Associação Brasileira de Sommelier (ABS).

Desde então, Leonildo começou a atuar como sommelier no Dom Francisco Restaurante, localizado na Asbac, auxiliando na harmonização de pratos do empreendimento com bons vinhos. Além disso, é responsável pela seleção e gerenciamento da carta de vinhos do restaurante, que possui grande variedade de rótulos das principais regiões produtoras do mundo. Para quem não era o maior fã da bebida, Leonildo virou um especialista no assunto.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A. PRESS



Leonildo Santana: “O vinho precisa ser equilibrado”

SERVIÇO

Dom Francisco Restaurante

| ASBAC, (St. de Clubes Esportivos Sul Trecho 2 Conjunto 31 Parte — Asa Sul)

Como sommelier, conhecer as marcas e produtoras da bebida é essencial. É ainda mais importante diferenciar um bom vinho daqueles de má qualidade, além de

saber pontuar as características da bebida. Segundo Leonildo, diferente do que pensam, é possível sim encontrar bons vinhos a preços mais acessíveis. Porém, as opções mais caras obrigatoriamente precisam ser de boa qualidade.

Leonildo destaca a qualidade dos vinhos produzidos no Vale do São Francisco e também na região de Goiás. “Um bom vinho,

de qualidade, deve apresentar-se bem equilibrado em álcool, tanino e acidez. Atualmente, com a tecnologia utilizada na produção de vinhos isso não é difícil”, ressalta.

Com um cardápio diverso e inúmeras opções de vinhos para todos os gostos, o Dom Francisco é uma ótima aposta para os apaixonados pelo vinho. A experiência começa pelo atendimento e orientação de Leonildo. O sommelier recomenda escolher primeiro o prato e depois o vinho, garantindo uma boa harmonização.

Para os amantes de carne vermelha, o recomendado é um vinho tinto encorpado como cabernet sauvignon, tannat ou malbec. Já para pedidos mais leves, como peixes, salada e aves, Leonildo indica optar por vinhos brancos. Porém, para quem não abre mão do tinto, a dica é escolher os mais leves e ligeiramente resfriados.

*Estagiária sob a supervisão de José Carlos Vieira

RODÍZIO DE CARNES NA CHURRASCARIA MAIS TRADICIONAL DE BRASÍLIA

COM BUFFET ESPECIAL DE QUEIJOS, SUSHI E SASHIMI, CAMARÃO, BACALHAU E MUITO MAIS.

A PARTIR DA R\$ 57,90 POR PESSOA, NO JANTAR.



SCE / SUL AO LADO DO CARREFOUR SUL
GUARÁ, BRASÍLIA-DF

TODOS OS DIAS
DAS 11:30H ÀS 23:30H

IG / CHURRASCARIAPAMPAS

