

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Combinação ideal

Bebida alcoólica que se destaca pela riqueza de sabores e complexidade, o vinho do porto é caracterizado pela adição de aguardente vínica, o que interrompe a fermentação e conserva o açúcar natural da fruta, resultando em um vinho doce, encorpado e com um teor alcoólico mais elevado. A diversidade de estilos, como o Ruby, Tawny e Vintage, permite que os rótulos harmonizem com uma variedade ainda maior de sabores, podendo acompanhar desde pratos com sabor mais forte até as sobremesas.

Localizado na 405 Sul, o bar de vinhos Palomina serve doses de Porto Messias Ruby (R\$ 25), Porto Messias Tawny 10 anos (R\$ 40) e Porto Valriz Branco (R\$ 28). O Porto Valriz Branco, por sua vez, faz parte do drinque refrescante Porto Tonic (R\$ 35): “É uma interpretação especial deste vinho”, define o sommelier e sócio Gabriel Cunha Campos.

“O vinho do porto é significado de tradição e tipicidade, um dos vinhos de sobremesa mais difundidos

ISABELA ROCHA



O vinho faz parte da receita do drinque Porto Tonic, do Palomina Wine Bar

no mundo e que, certamente, consegue se expressar de várias formas”, afirma Gabriel. “Desde notas mais jovens e frutadas, nos Ruby, às notas complexas de um Tawny com longo tempo de amadurecimento, sem deixar de fora as expressões especiais brancas e rosés”, detalha.

Segundo o sommelier, a combinação entre o espeto de churros (R\$ 34), com calda de doce de leite com laranja e calda de Jerez e sorvete de baunilha-do-cerrado, com o Porto Valriz Branco é “uma combinação maravilhosa”. Para acompanhar o Ruby e Tawny 10 Anos, a sugestão é a torta de chocolate (R\$ 36), com castanha

de baru moído, mousse de Jerez, chocolate amargo e calda de chocolate.

Para os que gostam de se surpreender, Gabriel indica o drinque Porto Tonic com o Tempurá de Legumes (R\$ 36), mix de vegetais fritos: brócolis, cenoura, cebola, aipo e couve-flor fritos em uma massa de farinha de trigo, farinha panko, ervas secas, cerveja, sal e pimenta. O prato é acompanhado por molho picante da casa.

No Lago Sul, o recém-inaugurado Taska Bar vende vinhos apenas em taça, por R\$ 42. O sommelier da casa, Eduardo Nobre, recomenda a harmonização entre o Porto Tawny com a tábua de queijos (R\$ 129),

principalmente com os mais fortes, como parmesão e gorgonzola, enquanto a sugestão para o Porto Ruby é a combinação com o petit gâteau feito com chocolate belga 70% (R\$ 39).

“O grande diferencial do vinho do porto é sua vinificação”, explica Eduardo. “Um vinho no qual é adicionado uma bebida destilada, interrompendo a fermentação e resultando em um produto com o teor alcoólico mais elevado e mais açúcar residual. O que mais chama a atenção nesse estilo de vinho é seu potencial de envelhecimento, permitindo que seus sabores fiquem mais acentuados durante sua evolução”, complementa.

SERVIÇO

Palomina Wine Bar

SCLS 405, bloco D, lojas 16 e 18
Terça e quarta, das 18h30 às 23h30
De quinta a sábado, das 18h à 1h
Domingo, das 15h às 21h
Taska Bar SHIS QI 15, bloco C
De quarta a domingo, das 17h à 1h