

Um bom vinho é, muitas vezes, o acompanhamento perfeito para um prato saboroso. Nesta semana, o *Divirta-se Mais* destaca as melhores harmonizações de restaurantes da cidade

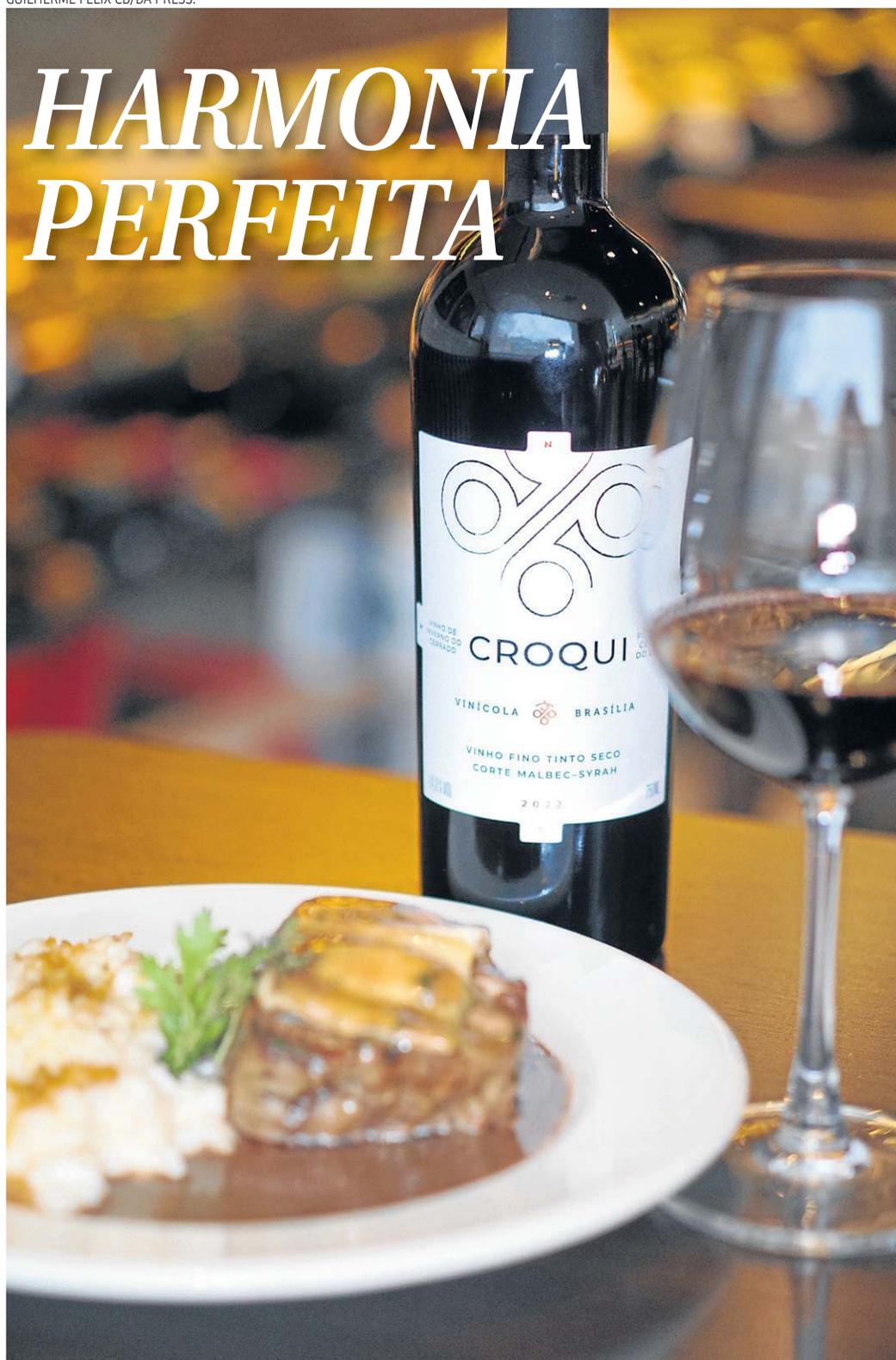
Isabela Berrogain
Mariana Reginato

A harmonização entre pratos e vinhos é uma arte que busca equilibrar sabores e aromas, resultando em uma experiência gastronômica intensa e completa. A escolha do rótulo ideal pode resultar no realce das características de uma receita, seja destacando os gostos de determinados ingredientes ou oferecendo contrastes que acabam complementando a combinação. Na cidade, são diversos os restaurantes que possuem uma extensa e variada adega, com rótulos que agradam aos paladares mais diversos e acrescentam a todos os sabores.

Um exemplo é o restaurante Ticiane Werner, que oferece uma carta de vinhos com mais de 200 opções. “A harmonização não precisa seguir regras rígidas, mas entender os elementos do prato e do vinho ajuda a criar combinações incríveis. No fim, o mais importante é encontrar um equilíbrio que valorize ambos, proporcionando prazer e descobertas a cada taça”, explica a chef que dá nome à casa.

“A harmonização entre um prato e um vinho é uma arte que vai muito além do simples

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS.



Sugestão da Ticiane Werner é medalhão de filé mignon acompanhado de vinho local

acompanhamento. O objetivo é criar equilíbrio, destacando os sabores dos alimentos e do vinho sem que um sobreponha o outro”, acrescenta Ticiane. “Uma harmonização bem feita transforma a refeição e faz tanto prato quanto vinho

crescerem em sabor”, convida Giuliana Ansiliero, à frente do Dom Francisco.

“Mas, em última análise, como meu pai (Francisco Ansiliero) gosta de falar, o que deve guiar a escolha é também o gosto pessoal. De nada adianta uma

harmonização tecnicamente perfeita se a pessoa não gosta daquele vinho ou daquele estilo. As regras estão aí, ajudam na hora da escolha. Mas a escolha do vinho deve ser um prazer e não uma coisa rígida”, finaliza Giuliana.

Casamento ideal

Já conhecido pela gastronomia de alto nível, o restaurante Ticiane Werner também é destaque no quesito vinho. A carta da casa conta com mais de 200 rótulos, que agradam os mais diversos paladares e bolsos. “O vinho é uma paixão nossa, e acreditamos que ele tem o poder de elevar uma refeição a outro nível. Nossa equipe está sempre pronta para ajudar na harmonização perfeita com os pratos, para que cada cliente tenha a melhor experiência possível”, afirma a chef Ticiane.

Para ela, um exemplo perfeito de harmonização da casa é o medalhão aromático (R\$ 85), que combina filé mignon grelhado com queijo brie, molho madeira e risoto de parmesão com rapadura, com o vinho Croqui Syrah Malbec (R\$ 178), produzido em uma vinícola brasileira.

“Esse blend envolvente une a potência e o caráter frutado da Syrah com a estrutura e elegância da Malbec. De coloração rubi intensa, revela aromas marcantes de frutas vermelhas maduras, especiarias e um delicado toque de baunilha, resultado de seu estágio em barricas de carvalho”, descreve a chef.