

Carta de vinhos diversificada

O Dom Francisco é destaque quando o assunto é harmonização entre pratos e vinhos. A adega da casa abriga mais de mil rótulos de 26 diferentes países, que variam entre R\$ 72 a quase R\$ 16 mil. A casa contempla todos os estilos de espumantes, brancos, rosés, tintos e fortificados, incluindo exemplares veganos, biodinâmicos, naturais e de mínima intervenção.

No total, são três adegas climatizadas, sendo uma para vinhos tintos do novo mundo, uma para tintos do velho mundo e outra exclusiva para espumantes, brancos e rosés.

Na casa, o sommelier Leonildo Santana sugere a harmonização entre o bacalhau em postas finas à portuguesa (R\$ 252 — duas pessoas), acompanhado por arroz de brócolis, e o vinho

ED ALVES/CB



No Dom Francisco, a sugestão é harmonização entre o bacalhau e um vinho verde

Torre de Menagem (R\$ 210), produzido pelas Quintas de Melgaço “É um vinho verde, de corpo médio, boa acidez,

corde de Alvarinho e Trajadura”, descreve.

Outra indicação é o mignon de cordeiro (R\$ 126),

com demi glace e menta fresca, acompanhado pelo Iturria (R\$ 349), vinho espanhol da região de Toro.

Jardim de vinhos

Inaugurado em 2019, o que era para ser uma operação temporária de servir vinhos e petiscos no Pontão do Lago Sul tornou-se um restaurante de sucesso. O Izzi Wine Garden, hoje, é uma casa completa, com gastronomia variada e carta de drinques, para além dos rótulos dos mais diversos tipos. Quando o assunto é harmonização, a sugestão da sócia Luiza Melo é entre o prato carbonara trufado (R\$ 92) com o vinho Casa Del Maipo Reserva Pinot Noir (R\$ 145).

“Na hora de harmonizar um prato com vinho, o equilíbrio

de sabores é essencial. Pratos mais leves pedem vinhos leves, enquanto pratos intensos combinam com rótulos encorpados. Um exemplo perfeito é o carbonara trufado, que harmoniza muito bem com um Pinot Noir, pois sua acidez e taninos suaves equilibram a cremosidade do prato sem roubar a cena”, detalha Luiza.

Outra sugestão é o filé com risotto rosa de beterraba, cogumelos Portobello, chips de batata baroa e gotas de stracciatella, harmonizado com vinho da Toscana ou da região portuguesa Alentejo.

MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS



Filé com risotto rosa de beterraba e vinho da Toscana é uma das harmonizações disponíveis no menu do Izzi