

## Equilíbrio perfeito

Inaugurado em 2017, o *Domaine Bistrô* busca unir a culinária francesa e italiana, acompanhada de bons vinhos. Comandado pelo chef Alexandre Sales, o restaurante tem uma carta de vinhos que promete uma sinfonia de sabores. Segundo o sommelier da casa, Italo Rodrigues, o filé aligot ao molho de vinho (R\$ 107), corte de filé mignon servido com aligot e molho de vinho tinto, acompanhado por risoto de queijo brie, harmoniza perfeitamente com o Yllera 9 meses, vinho espanhol feito da uva tempranillo.

“É um prato que destaca o sabor do vinho malbec,

complementado pela riqueza dos queijos”, afirma Italo. “O rótulo, por sua vez, tem um toque suave de baunilha devido

a sua guarda em barrica de nove meses. Essa combinação promete uma experiência gastronômica sofisticada e

memorável”, opina. Outra opção é a harmonização entre o filé e o vinho Marcelo Pelleriti Signature Malbec.



MARCELO FERREIRA/CB/D.A PRESS

**Filé ao molho de vinho é uma boa opção para saborear com o rótulo Marcelo Pelleriti Signature Malbec**

## Combinações italianas

Restaurante italiano de destaque na cidade, a *Trattoria da Rosario* também prioriza intensificar o sabor das receitas da casa com uma boa harmonização entre pratos e vinhos. Ao *Divirta-se Mais*, a sommelier Luísa Propato indica a combinação entre um vinho europeu e um lombo de cordeiro. “De forma potente, um bom vinho italiano, como o Amaronella della Valpolicella Giuseppe Campagnola (R\$ 757) harmoniza muito bem com o Contrafiletto di Agnello (R\$ 179), o lombo de cordeiro em crosta ao molho de redução de vinagre balsâmico acompanhado por risoto negro de cogumelos Porcini”, sugere.

“Quando pensamos em harmonizar, devemos buscar um equilíbrio de protagonismo. O vinho deve realçar os

elementos do prato e vice-versa. Os principais pontos para avaliar no vinho são intensidade e textura dos taninos, nível de acidez e doçura, corpo e teor alcoólico; nos pratos, podemos pensar na presença e tipos de gorduras, temperos, sal, açúcares e intensidade de sabor. De maneira mais prática, um vinho tinto mais encorpado harmoniza bem com carnes vermelhas, uma boa acidez e taninos mais rústicos permitem pratos mais gordurosos”, explica a sommelier.

“Mais do que tentar generalizar combinações clássicas, devemos observar os elementos presentes nos molhos, nos acompanhamentos e trazer harmonizações não tão convencionais que podem abrir novos horizontes”, finaliza.

### ONDE COMER?

#### DOMAINE BISTRÔ

CLS 104, bloco A, lojas 23  
Terça e quarta, das 12h às 15h e das 19h às 23h  
De quinta a sábado, das 12h às 15h e das 19h à 0h  
Domingo, das 12h às 16h

#### DOM FRANCISCO

CLS 402, bloco B, lojas 9 a 15  
De segunda a sexta, das 11h30 às 15h30 e das 19h à 0h  
Sábado, das 11h30 à 0h  
Domingo, das 11h30 às 17h

#### IZZI WINE GARDEN

Pontão do Lago Sul

De segunda a quinta, das 12h à 0h  
Sexta, das 12h à 1h  
Sábado, das 9h à 1h  
Domingo, das 9h à 0h

#### TICIANA WERNER

CLS 201, bloco C, lojas 5 e 11  
De segunda a sábado, das 11h30 à 0h

#### TRATTORIA DA ROSARIO

SHIS QI 17  
Loja 215  
De terça a sexta, das 12h às 15h e das 19h30 à 0h  
Sábado, das 12h às 16h e das 19h30 à 0h  
Domingo, das 12h às 17h