

Vinho no centro da mesa

ED ALVES CB/DA PRESS

**É amante de vinho?
Conheça casas da
cidade que tem
a bebida milenar
como destaque
e oferecem
harmonizações
perfeitas entre
rótulos e receitas**

DIVULGAÇÃO/LACAVE

**A harmonização entre
o carrê de cordeiro
com o cabernet
sauvignon Château
Forlouis é um
dos destaques
do Vinalla**

Isabela Berrogain

Os bares de vinho, também conhecidos como wine bars, ganham cada vez mais espaço em meio aos polos gastronômicos brasileiros por construir um ambiente acolhedor e descontraído que tem como centro da proposta a bebida milenar. Nesses estabelecimentos, apreciadores do mundo da enologia podem desfrutar

desde rótulos clássicos e consagrados a produções autorais e naturais, com orientação de sommeliers e acompanhamentos pensados para harmonizações ideais.

“O wine bar traz um frescor, pois tira a bebida dos ambientes formais dos restaurantes familiares e tradicionais, dando uma opção mais noturna pra quem procura um bom rótulo”, opina

Lucas Tobias, proprietário do Balcão. “A adega e os vinhos são os protagonistas do estabelecimento, diferentemente das casas em que o chef e o cardápio são os destaques”, continua Eduardo Nobre, responsável pelo IVV Swine Bar.

Para além de serem um espaço para degustação, os bares de vinho, pontua Eduardo, podem ser um local de aprendizado. “Para os mais

fanáticos, que gostam de estudar, é um ambiente super descontraído e confortável”, afirma o proprietário.

Muitos desses estabelecimentos se destacam também por promover a proximidade com o cliente por meio de degustações e eventos temáticos, como é o caso do Palomina. Segundo o sócio e sommelier Gabriel Cunha, os wine bars “permitem descobertas, mas

também acolhem quem quer se sentir confortável”. “É um lugar que honra o partilhar da mesa, em torno desta bebida tão importante para a história da humanidade. Não importa se você é novato ou tem uma carreira no ramo, casas como a nossa têm que ser aquele lugar que todos vão com um simples objetivo: tomar um bom vinho”, destaca.

Combinação perfeita

Boa comida e bons vinhos. Esse é o pilar do Vinalla Vinhos e Bistrô, sediado no Casa Park e no Liberty Mall. “A casa une o melhor da gastronomia contemporânea a um ambiente acolhedor e sofisticado, ideal para quem busca experiências únicas em Brasília. Nosso cardápio é elaborado com ingredientes selecionados e combinações que valorizam o sabor e

a harmonização com os rótulos que oferecemos”, descreve Gabriela Alcoforado, proprietária do empreendimento junto ao marido Luis Carlos Alcoforado.

O cardápio da casa, que tem como destaque opções que levam na receita frutos do mar, massas, aves e carnes, se associa à uma variedade de mais de 600 rótulos de vinhos do novo e do velho mundo,

que ficam expostos para escolha do cliente. “A maioria é exclusiva da nossa importadora”, garante Gabriela.

“Os frutos do mar, todos vindos de avião do interior do Ceará e de Santa Catarina, são referências e podem ser perfeitamente harmonizados com diversos rótulos como, por exemplo, o La Croix de Saint Clement (R\$ 175), vinho branco

de Bordeaux, composto pelas uvas Sauvignon Blanc e Sémillon”, sugere Gabriela. O risoto de polvo (R\$ 124) e a moqueca de robalo e camarão com banana da terra e arroz de ervas com amêndoas (R\$ 179 — duas pessoas) são alguns dos pratos presentes no menu.

Outro carro-chefe, ainda de acordo com a proprietária, é a harmonização entre o carrê de

cordeiro ao molho de ervas (R\$ 199), acompanhado por nhoque de batata doce na fonduta de queijo, com o cabernet sauvignon Château Forlouis (R\$ 285). Gabriela também sugere a combinação entre o magret de de canard com calda de laranja (R\$ 139), guarnecido por nhoque de mandioquinha ao molho gorgonzola, com o vinho tinto Château Haut Gravier (R\$ 299).