

Rótulos franceses se destacam no inverno pela diversidade e potencial gastronômico

AFFONSO NUNES

Com a chegada das temperaturas mais baixas, cresce entre os brasileiros a busca por vinhos mais estruturados e gastronômicos. Nesse contexto, os rótulos franceses têm espaço privilegiado já que tradição e complexidade estão em cada taça para acompanhar momentos diferentes do inverno.

A França se destaca justamente pela diversidade de regiões e perfis de vinhos. “Em uma mesma origem, é possível encontrar a elegância dos Champagnes, a mineralidade de Chablis, a delicadeza dos Pinot Noir da Borgonha e a estrutura dos tintos de Bordeaux. Essa variedade faz com que os vinhos franceses sejam ótimos companheiros para diferentes harmonizações durante o inverno”, explica Stephani Mercado, sommelière da Cantu Grupo Wine, que apresenta algumas sugestões pinçadas do abrangente portfólio da importadora.

Entre as sugestões para a estação, o Champagne Lanson Rosé Label Brut aparece como uma opção versátil e sofisticada. Produzido pela tradicional Maison Lanson, fundada em 1760,

Vinhos de excelência que harmonizam com a estação mais fria do ano



Interior da adega subterrânea da Maison Lanson, que produz champagnes nostálgicos desde 1760

o rótulo combina frescor, cremosidade e boa complexidade aromática. Embora muitas vezes associado apenas a celebrações, o Champagne também se destaca à mesa, harmonizando bem com fondue de queijos, risotos de cogumelos, salmão defumado e tâbuas de queijos.

Não podemos falar de vinhos franceses sem citar a Borgonha, berço de alguns dos Pinot Noir mais prestigiados do mundo. O Albert Bichot Origines Pinot Noir, elaborado por uma vinícola familiar fundada em 1831, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, ameixas e framboesas, além de equilíbrio e persistência em boca. É um vinho que acompanha bem aves assadas, carnes suínas, risotos e queijos.

Ainda na Borgonha, mas em uma expressão completamente diferente do terroir, o Albert Bichot Petit Chablis revela a elegância dos brancos da região. Produzido em solos ricos em fósseis marinhos, o vinho traz notas cítricas e acidez vibrante, características que garantem frescor e mineralidade. Harmoniza especialmente bem com peixes em molhos cremosos, frutos do mar gratinados e culinária japonesa.

E uma das mais importantes regiões produtoras francesas, Bordeaux, completa a lista com a tradição de seus tintos estruturados. O Calvet Bordeaux Supérieur, elaborado com Merlot e Cabernet Sauvignon e amadurecido em barricas de carvalho francês, reúne aromas de frutas vermelhas, especiarias e notas de baunilha. Elegante e intenso, é uma escolha ideal para acompanhar carnes assadas, pratos de longa cocção e queijos maturados.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Brinde oriental no Suibi

A coquetelaria do Suibi ganha protagonismo com uma carta autoral criada por Vitória Kurihara, campeã do World Class Brasil 2023. A mixologista aposta em ingredientes frescos e combinações inusitadas para acompanhar a gastronomia do chef Sei Shiroma. Entre as novidades estão o Ojisan, com bourbon em fat wash de óleo de gergelim, chá Earl Grey e Chardonnay; o Nikkei Kanpai-ri, que mistura Campari, cachaça envelhecida, água de banana e shoyu e o Sour, que une vodka, saquê e água de cupuaçu com wasabi clarificada.



Fondue nas alturas

O inverno carioca ganha um programa especial no Skylab, restaurante no 30º andar do Othon Palace Copacabana. O chef Rubens Gonçalo comanda o Festival de Fondue, servido de quarta a sábado, a partir das 19h, com vista panorâmica para a orla. O menu traz fondue de queijo com blend de queijos suíços e acompanhamentos como filé mignon, charcutaria e pães artesanais, além da versão de chocolate belga 70% com frutas e outras delícias. Cada experiência custa R\$ 350 para duas pessoas, inclui duas taças de vinho.



Pizza liberada no Empório

O rodízio do Empório do Galetto acaba de ficar ainda mais completo. A unidade do Botafogo Praia Shopping passa a incluir 15 sabores de pizza no serviço, que já reúne massas, petiscos e mini-hambúrgueres à vontade. A novidade estreia em julho e amplia as opções para quem busca variedade em uma única refeição. O rodízio custa a partir de R\$ 59,90, de segunda a quarta, e R\$ 64,90 de quinta a domingo e feriados. Quem quiser incrementar a experiência pode optar pela versão com open bar por R\$ 109,90.