



HARMONIZAÇÃO
 Guia de vinhos
 O sommelier Celio
 Alzer lança livro
 hoje no Reserva
 PÁGINA 6



Celio Alzer lança guia de vinhos hoje no Reserva

Um dos primeiros professores da Associação Brasileira de Sommeliers sugere rótulos para acompanhar mais de 1.300 pratos

PRISCILLA AGUIAR LITWAK
 priscilla.aguiar@oglobo.com.br

Associado à elegância e à sofisticação, o vinho muitas vezes intimida. O medo de errar faz com que muitos não se arrisquem e fiquem no lugar-comum, sem ultrapassar o básico peixe com vinho branco e a carne vermelha com tinto. O sommelier Celio Alzer, um dos primeiros professores da Associação Brasileira de Sommeliers, fundada no Rio em 1983, desmitifica a cultura de que o vinho é elitista e abre horizontes sobre essa bebida milenar.

Alzer lança hoje, no Reserva Cultural, o livro “Feitos um para o outro — Os vinhos perfeitos para combinar com 1.304 pratos”, da

editora Máquina de Livros. O evento acontece na livraria Blooks, com direito a muitos brindes de diferentes safras.

Dividido em 24 capítulos, que reúnem sessões com pratos em ordem alfabética, o livro é um guia prático que oferece centenas de vinhos acessíveis para acompanhar as receitas. Democraticamente, entre elas há iguarias requintadas, como foie gras, lagosta ao Thermidor e escargots à la bourguignonne, e pratos populares: sanduíche de mortadela, mocotó, churrasco e feijoada!

— As pessoas ficam surpresas ao saber que é possível harmonizar feijoada com vinho e não só com caipirinha. Um bom espumante, no Brasil tem vários de



Autor. No livro, Celio Alzer indica vinhos que harmonizam com pratos populares como feijoada

Serviço

> Feitos um para o outro — Os vinhos perfeitos para combinar com 1.304 pratos:

Hoje, a partir das 16h, na Blooks do Reserva Cultural, que fica na Avenida Visconde do Rio Branco 880, São Domingos. Telefone: 3604-9931. Grátis.

qualidade, vai muito bem, sim, com feijoada. E o livro traz essas possibilidades, consideradas ousadas, mas que funcionam. Não é teórico. O objetivo, realmente, é vulgarizar o vinho no bom sentido da palavra, para que cada vez mais as pessoas saibam escolher vinho para acompanhar seus pratos. Basta consultar o índice — explica Alzer.

Ele destaca que teve o cuidado de selecionar opções de tintos, brancos, rosé e espumantes acessíveis no mercado brasileiro:

— Não adiantaria o leitor saber qual é o vinho perfeito para o prato e não conseguir encontrá-lo. Algumas pessoas que leram o livro já me deram um feedback de que testaram e deu muito certo.

“Feitos um para o outro” traz dicas de vinhos curingas para acompanhar pratos clássicos e ainda apresenta mais de duas centenas de variedades de uvas em relação a aroma e corpo.