

# Boas histórias em torno do vinho

Celio Alzer promove jantar quinta-feira

DIVULGAÇÃO



**Noite de histórias.** Alzer com Mirka Lage, chef do Assunção, em Botafogo

JACQUELINE COSTA  
jac@oglobo.com.br

Que o vinho rende deliciosas histórias tanto para quem bebe quanto para quem serve ninguém duvida. O professor e consultor Celio Alzer, um dos maiores especialistas do país na bebida, lança uma novidade na próxima quinta-feira: um “Stand up wine”.

Ao circular pelo salão, Alzer contará histórias curiosas de seus mais de 30 anos como consultor e professor da Associação Brasileira de Sommelier, além de dar dicas. Um dos episódios que Alzer contará envolve Jancis Robinson, jornalista inglesa especializada em vinhos e que escreve semanalmente no “Financial Times”.

Alzer conta que o jantar é baseado em seu mais recente livro, “Feitos um pa-

ra o outro — Os vinhos perfeitos para combinar com 1.304 pratos”, que traz sugestões de vinhos para quase todos os tipos de comida, de carnes, massas e frutos do mar a sopas, doces e salgadinhos.

— Durante a noite, pretendo explicar que qualquer tipo de prato e ingrediente pode combinar com um determinado vinho, desde aqueles bem simples até os mais exóticos — diz.

O evento será realizado, comandado pela chef Mirka Lage, que preparará seis de suas criações para acompanhar a noite. Para harmonizar, serão seis vinhos de países diferentes: Espanha, Itália, Chile, Brasil, África do Sul e Portugal.

Local: Rua Assunção 184, Botafogo.  
Preço por pessoa: R\$ 210 (não haverá cobrança da taxa de serviço).  
Reservas e informações: 97649-1272.