

AS MELHORES CARTAS DE VINHOS

Patrocinador Master

rede

Apoio



IBRAVIN
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA
PECUÁRIA E PESQUISA
Credenciado MAP Fundação Nº 93/2014 FPE nº 3943/2014

SEBRAE



Um dos maiores prêmios do segmento no Brasil, o Melhores Cartas de Vinho enaltece casas que oferecem boa qualidade e variedade de rótulos. Nele, são contempladas duas categorias, a de Excelência (cartas com até 200 rótulos) e a de Grande Excelência (com mais de 200 rótulos), além da Personalidade do Vinho e o Melhor Sommelier. Os candidatos tiveram de 18 de abril a 23 de maio para inscrever seus restaurantes e as fichas foram avaliadas por nossos curadores Marcel Miwa e Maurice Bibas. Confira a seguir os vencedores nessa consagrada premiação de PRAZERES DA MESA.

GRANDE PRÊMIO DE EXCELENCIA

ALAGOAS

Maria Antonieta

Opções de vinhos não faltam na carta desse restaurante de Maceió. Afinal, são 600 rótulos. A primeira página é dedicada a uma invejável seleção de Brunello di Montalcino (com algumas safras da década de 1990), o que indica a vocação italiana clássica do cardápio com pizzas, massas, risotti, pescados e carnes. Existem dezenas de (algumas ótimas) opções de vinhos abaixo de 100 reais, com atenção especial ao Chianti, ao Sicília e aos tintos brasileiros. Para curiosos, há opções de vinhos do Marrocos, da Eslovênia, da Croácia e do Líbano.

Avenida Antônio Gomes de Barros, 150, Jatiúca, tel. (82) 3202-8828, Maceió; mariaantonieta-al.com.br

BRASÍLIA

Dom Francisco

Uma das cartas mais extensas do Brasil, com 1.300 rótulos. Como se pode esperar, a carta é abrangente, mas vale prestar atenção à seleção de vinhos brasileiros repleta de vinícolas artesanais difíceis de se encontrar no mercado. Mérito extra para a divisão por subregiões, seja nos vinhos do Novo ou do Velho Mundo.



Dom Francisco tem cozinha brasileira tradicional, o que pode causar algum susto aos menos avisados.

SCEs, Trecho 2, Conjunto 31, Asbac; domfrancisco.com.br

RIO DE JANEIRO

Aprazível

Como se não bastasse o ambiente, a paisagem de um canto especial de Santa Teresa e a cozinha com uma interpretação original das instalações brasileiras, a carta de vinhos divide o mesmo brilho. Os 230 rótulos são quase todos orgânicos, biodinâmicos ou naturais, paixão do sócio e também vinhateiro Pedro Hermeto. Espere encontrar ali uma enorme oferta de vinhos brasileiros de produtores artesanais, com a devida descrição da bebida e de seus enólogos. A seção de rótulos estrangeiros também vale uma visita, com itens não tão óbvios e com vocação gastronômica.

Rua Aprazível, 62, Santa Teresa, tel. (21) 2508-9174; aprazivel.com.br

Mr. Lam

A cozinha chinesa pode ser um desafio para os vinhos. Sabores agridoce e apimentado, com o perfume de ervas e especiarias requerem habilidade do sommelier para elaborar a carta. No caso do Mr. Lam, Eder Heck fez boa seleção de brancos e tintos elegantes, para todo bolso. O grande destaque é a longa lista de champanhes, que inclui uma vertical (diversas safras) de Veuve Clicquot Vintage em formato magnum (1.500 ml), que parte de 1955.

Rua Maria Angélica, 21, Lagoa, tel. (21) 2286-6661; mrlam.com.br

Olympe

O restaurante mais formal e tradicional da família Troisgros tem carta com 350 rótulos, com mais espaço para os da França e da Itália, únicos países onde os vinhos são divididos por região. Com

leitura fácil, nomes de rótulos e produtores seguem o mesmo padrão e há descrição da safra de cada um. Para curiosos, há um tinto da Côte Roannaise, feito dos vinhedos de Gamay da família – um tinto leve e delicado.

Rua Custódio Serrão, 62, Lagoa; claudetroisgros.com.br

Satyricon

O restaurante reconhecido pela cozinha mediterrânea, que prima pelo frescor dos pescados e frutos do mar, tem carta de vinhos bem selecionada com extensa lista de espumantes e de champanhes. Quatro páginas da carta são dedicadas aos brancos e oferecem soluções para harmonizar com qualquer ingrediente marinho. Todos os vinhos da carta trazem a imagem do rótulo da garrafa em que são identificados produtos orgânicos ou biodinâmicos. Vale a pena conferir as opções de vinho de sobremesa.

Rua Barão da Torre, 192, Ipanema, e mais um endereço; satyricon.com.br

RIO GRANDE DO SUL

Hashi

Os sabores orientais apresentados de forma minuciosa pelo chef Carlos Kristensen também encontram suporte na carta de vinhos. A seleção de 250 rótulos foi feita sob a supervisão do enólogo Adolfo Lona, argentino radicado no Brasil. Além do reconhecido destaque pelas opções de vinhos argentinos, é admirável a quantidade e a seleção de rótulos do Chile e de espumantes brasileiros.

Rua Des. Augusto Loureiro Lima, 151, tel. (51) 3328-0005, Porto Alegre; hashi.com.br



Peppo Cucina

O restaurante gaúcho, com menu de acento italiano, se destaca pelas massas e carnes de caça. O ambiente, uma casa da década de 1950, com tijolos à vista, convidam ao prazer de tomar vinho. A carta com 279 rótulos é simples, objetiva e de fácil leitura. Destacam-se os espumantes e os vinhos brasileiros, embora sejam poucas as opções abaixo de 100 reais.

Dona Laura, 161, Moinhos de Vento, tel. (51) 3019-7979, Porto Alegre; peppo.com.br

SANTA CATARINA

Restaurante Ostradamus

Também ganhador do prêmio no ano passado, o restaurante especializado em ostras (e outros frutos do mar) trata a carta de vinhos com grande cuidado. Com cara de livro, os capítulos de cada estilo de vinho (*espumante, branco, rosé e tinto*) trazem uma breve explicação sobre o tema, com a devida prioridade para espumantes, brancos e rosados.

Rod. Baldicero Filomeno, 7640, Ribeira da Ilha, Florianópolis; ostradamus.com.br

SÃO PAULO

A Figueira Rubaiyat

A empresa irmã da conceituada casa de assados dispõe da mesma carta de vinhos. Como a cozinha mantém a mesma base, com algumas preparações exclusivas, as 700 diferentes opções de etiquetas de vinho são mais que suficientes para atender qualquer enófilo. A breve descrição dos vinhos auxilia na escolha de rótulos nunca provados.

Rua Haddock Lobo, 1738, Jardim Paulista, tel. (11) 3087-1399; rubaiyat.com.br/figueira

Amadeus

Um dos melhores restaurantes de frutos do mar em São Paulo, comandado pela família Masano, também se destaca pela Carta de Vinhos. Além da adequação ao menu, são mais de 70 opções de brancos de todo o mundo e tintos que priorizam a delicadeza da Pinot Noir. A carta oferece opções de vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais. Ela tem também três rótulos próprios e exclusivos do restaurante e 19 opções de vinhos em taça.

Rua Haddock Lobo, 807, Cerqueira César, tel. (11) 3061-2859; restauranteamadeus.com.br

Café Journal

O restaurante está desde 1997 no bairro de Moema e tem como carro-chefe a costela de angus assada a baixa temperatura e desossada. O menu com pratos brasileiros modernizados

é amparado por carta de vinhos que prioriza os nomes clássicos das principais regiões vinhateiras do mundo, com a devida descrição de safra, região, uvas e teor alcoólico. Se não há grande surpresa nos rótulos listados, o preço chama atenção: são muitas opções abaixo de 100 reais.

Al. dos Anapurus, 1121, Moema; cafejournal.com.br

Cantaloup

O restaurante contemporâneo, que se aproxima das escolas francesa e italiana, apresenta uma carta de vinhos didática. Dividida por países, há sempre um pequeno texto introduzindo as principais características dos rótulos daquele país e de suas principais regiões. Abrangente e completa, é possível encontrar algumas

boas surpresas, como a seleção de vinhos americanos e de Portugal.

Rua Manuel Guedes, 474, Itaim Bibi, tel. (11) 3078-3445; cantaloup.com.br

Canvas Bar & Restaurante

O restaurante do Hotel Hilton São Paulo está com uma carta de vinhos inteligente. São 19 opções de vinhos em taça e boa relação qualidade-preço (algo raro em hotéis) na lista de rótulos da América do Sul, em especial nos rótulos brasileiros. A divisão dos vinhos sul-americanos por variedades facilita a navegação do cliente.

Av. das Nações Unidas, 12901, Torre Leste, Brooklin Novo, tel. (11) 2845-0055; canvasbarerestaurante.com.br

Churrascaria Vento Haragano

A tradicional churrascaria toma cuidado especial com os vinhos, mantendo bela adega que se pode observar do salão. Os rótulos são divididos por país e cada capítulo traz uma breve explicação sobre a produção local. Como o forte da casa são as carnes, os 450 rótulos são dominados por tintos argentinos e chilenos, mas sem esquecer os grandes exemplares de Bordeaux, Borgonha, Toscana e Piemonte.

Av. Rebouças, 1001, Jardins, e mais um endereço; ventoharagano.com.br

Maní

O restaurante contemporâneo comandado por Helena Rizzo e Daniel Redondo tem carta de vinhos elaborada pela consultora Gabriela Bigarelli. Entre os 241 rótulos, há clara e correta preferência por tintos elegantes, com boa presença de Pinot Noir, independentemente do país ou região de origem. Vinhos produzidos

segundo a viticultura sustentável, orgânica ou biodinâmica são identificados; da mesma forma que os gastronômicos vinhos brancos macerados





MANOEL BEATO

Calmo, com a voz pausada e elegância discreta, Manoel Beato sabe descrever e harmonizar um vinho como poucos profissionais no Brasil. Comandante do time de experts do grupo Fasano, ele ainda arruma tempo para programas de rádio, para fazer palestras e organizar degustações privadas. Aliás, como ele sempre afirma,

seu prazer maior nesse universo é o de degustar,

procurar novos vinhos, descobrir seus aromas e sabores. Segundo suas contas, ele chega a provar 20.000 vinhos por ano, com a sabedoria de só beber mesmo aqueles dos quais aprova o aroma e o pequeno gole que passeia na boca antes de ser descartado. Beato viajou por quase todas as regiões produtoras, fez curso na Borgonha, uma de suas paixões, e, como já degustou todos os grandes vinhos e de safras diferentes, sabe como poucos falar da evolução de cada um, e de como se comportam à mesa e com diferentes pratos. Desculpem o chavão, mas Beato é como uma enciclopédia do vinho. Mas, mesmo com todo esse currículo e essa bagagem, ele está sempre pronto para ouvir e, por que não?, aprender.

O jeito calmo e elegante pode, sim, sair de cena por outra de suas paixões. Quando o Palmeiras entra em campo, ele muda completamente o estilo. Mas isso é outra história.

com as cascas, chamados vinhos laranjas.

Rua Joaquim Antunes, 210, Jardim Paulistano, tel. (11) 3085-4148; manimanioca.com.br

NB Steak

O mix de churrascaria e steakhouse traz em sua carta de vinhos um desfile de grandes marcas do mundo vinícola. Se por um lado requer olhos treinados para se encontrar rótulos com mais personalidade (*que constam ali*), por outro, a seção "Carta do mês" traz bons rótulos a preços promocionais. Para as grandes ocasiões, a seção "Especiais" separa alguns dos vinhos ícones, maioritariamente, do Velho Mundo.

Av. Vereador José Diniz, 3864, tel. (11) 5093-6006, e diversas unidades em São Paulo e no Rio Grande do Sul; nbsteak.com.br

Olivetto Restaurante e Enoteca

Uma das cartas mais completas do país, com 848 rótulos também é uma das mais premiadas. Sob o comando da sommelière Ana Galliano, a carta traz novos rótulos mensalmente, sempre apresentados em *wine dinners* no restaurante. O menu com acento italiano encontra na carta dezenas de opções de harmonização, com rótulos descritos de forma clara, com indicação de safra, produtor e até do teor alcoólico. Enófilos podem encontrar mais de uma dezena de verticais (*diferentes safras do mesmo vinho*).

Av. Cel. Silva Telles, 848, Campinas; olivetterestaurante.com.br



Pasquale

A conhecida cantina comandada por Pasquale Nigro traz a opção da compra de vinho para viagem, com um pequeno desconto sobre o preço da garrafa consumida localmente. Além das boas opções de preço-qualidade em vinhos do sul da Itália, a carta traz algumas verticais de grandes vinhos da Toscana, do Piemonte e do Chile.

Rua Girassol, 66, Vila Madalena, tel. (11) 3081-0333; pasqualecantina.com.br

Rancho Português

O restaurante é praticamente uma embaixada da área de alimentos e bebidas de Portugal. O misto de restaurante, empório e loja de vinhos se concentra no menu de pratos portugueses e, como se pode esperar, a carta de vinhos é dominada por rótulos portugueses, divididos pelas regiões de origem, com destaque para uma das maiores listas de opções de vinho do Porto em restaurante. As exceções são alguns emblemáticos (*e caros*) rótulos de França, Espanha e Itália.

Av. dos Bandeirantes, 1051, Vila Olímpia, tel. (11) 2639-2077; ranchoportugues.com.br



Restaurante Buttina

O tradicional restaurante italiano dá tratamento artesanal aos ingredientes e brilha com as massas. Recentemente, novos pratos da região da Basilicata passaram a constar do cardápio.

Os vinhos tintos italianos são obviamente a maioria nos 212 rótulos e cobrem praticamente todas as principais regiões e diversas faixas



de preço. No entanto, a carta não se restringe ao tema e existem ótimas opções entre franceses, portugueses e sul-americanos.

Rua João Moura, 976, Pinheiros; buttina.com.br

Restaurante La Casserole

Um dos mais tradicionais (*e hoje raros*) restaurantes franceses de São Paulo tem carta composta de 248 rótulos, alguns de importação própria. O destaque está na seleção de vinhos de Bordeaux, apresentados conforme a comuna de origem de cada rótulo. Nas demais seções de países do Velho e do Novo Mundo, a carta é recheada de grandes e consagrados nomes.

Largo do Arouche, 346, Centro; lacasserole.com.br

Restaurante Vicolo

Nostro

O tradicional e escondido restaurante italiano tem carta de vinho esmerada, selecionada pela sommelière Lerizandra Salvador. Na primeira página da carta estão as 11 opções de vinhos por taça (*de todos os estilos*). A extensa lista de vinhos italianos é bem dividida pelas subregiões, da mesma forma que os rótulos de França, Espanha e Portugal. Vinhos sul-americanos são corretamente listados conforme a variedade da uva.

Rua Jataituba, 29, Brooklin; vicolonostro.com.br

Rubaiyat

Um das primeiras steakhouses do mercado, tem também uma consagrada carta de vinhos. Os vinhos dividem o protagonismo com a seleção de carnes, sob a supervisão de Belarmino Fernandez Filho. A carta conta com cerca de 100

páginas (*um pouco menos na unidade de Brasília*), com índice indicando a divisão por país. O tamanho se justifica, pois cada região traz um texto de apresentação e cada rótulo um resumo do que se pode encontrar nos aromas e na estrutura.

Av. Brigadeiro Faria Lima, 2954, Jardim Paulista, tel. (11) 3165-8888, e outros endereços; rubaiyat.com.br

DPNY Beach Hotel & Spa

O restaurante do beach hotel tem uma carta de vinhos completa e com formação de preço exemplar. Com ela, demonstra ser possível oferecer vinhos com preços não tão distantes dos das lojas. Além da vasta lista de opções de espumantes, adequados ao local e à proposta do

restaurante, é viável encontrar alguns, como o Jurançon seco, o rosé de Tavel e um Amontillado VORS. Diversas opções abaixo de 100 reais.

Av. José Pacheco do Nascimento, 7668, Praia do Curral, tel. (12) 3894-3000, Ilhabela; dpny.com.br

Varanda

Conhecida por servir uma das melhores carnes da cidade em formato de steakhouse, o Varanda tem na gestão da carta de vinhos o brilhante sommelier Tiago Locatelli. Com 340 rótulos em 2016, a carta tem cerca de 10% de rótulos orgânicos e biodinâmicos e foco nos vinhos mais acessíveis.

Cada rótulo traz uma breve descrição organoléptica e do teor alcoólico. Entre os tintos italianos há uma boa seleção de rótulos de importação própria e, em geral, não é difícil encontrar vinhos abaixo de 100 reais.

Rua Gen. Mena Barreto, 793, Jardim Paulista, e mais dois endereços; varandagrill.com.br



Vinheria Percussi

Entre os melhores restaurantes italianos de São Paulo, a Vinheria Percussi conta com a supervisão do especialista Lamberto Percussi na gestão da carta de vinhos. Entre os cerca de 300 rótulos disponíveis, a justa inclinação é pelos rótulos italianos, com destaque para os da Toscana e do Piemonte. Nos outros rótulos do Velho e do Novo Mundo, há um bom mix entre as marcas consagradas e os produtores artesanais – alguns orgânicos e devidamente identificados. Uma boa seleção de grandes vinhos é oferecida por taça, com utilização do inovador sistema Coravin.

Rua Cônego Eugênio Leite, 523, Jd. América, tel. (11) 3088-4920; percussi.com.br



PARANÁ

Madero / Durski

A adega é o elo físico entre os dois restaurantes da família Durski, uma das mais premiadas do país. O restaurante é praticamente *hors concours* no quesito carta de vinho, pois são 2.548 rótulos de 100 safras diferentes (*a mais antiga, de 1780*) de 24 países, totalizando 12.000 garrafas estocadas e climatizadas. Seja no cardápio formal do Durski ou nos grelhados mais informais do Madero, existem dezenas de opções para se harmonizar.

Madero Prime, Av. Jaime Reis, 262, São Francisco, tel. (41) 3013-2300, Curitiba e demais unidades; restaurantemadero.com.br



PRÊMIO DE EXCELÊNCIA

ALAGOAS

Restaurante Divina Gula

O restaurante de cozinha mineira fundado em 1988 em Maceió, além das boas opções de cachaça tem carta de vinhos enxuta e funcional. Adequada a proposta da cozinha e preços, a seleção de vinhos se concentra em tintos argentinos, chilenos e portugueses. A seção de vinhos promocionais são testes de rótulos que podem integrar a carta no futuro. Não cobra rolha.

Av. Eng. Paulo Brandão Nogueira, 366, Maceió, Alagoas.
www.divinagula.com.br

BRASÍLIA

Oliver

O restaurante brasileiro de cozinha mediterrânea tem carta de vinhos que pede alguma atenção para a leitura da primeira página, na qual se explica a codificação de cores e siglas para a descrição da estrutura dos vinhos. Alguns rótulos não descrevem o produtor, o que impossibilita a identificação da bebida. Em contrapartida, nota-se que houve esmero na seleção de rótulos chilenos e argentinos e, como curiosidade, existem dois rótulos que foram produzidos na região Centro-Oeste do Brasil.

SCES Trecho 2, Conjunto nº2, Parte "b", Asa Sul;
restauranteoliver.com.br

PERNAMBUCO

Oficina do Sabor

A criativa cozinha de César Santos se apoia em produtos locais. Frutos do mar, peixes e frutas do Nordeste brasileiro podem ser um desafio para os vinhos. A

carta (na realidade duas, uma de vinhos brasileiros e outra de estrangeiros) não ousa nos rótulos, mas contempla boas opções de brancos e tintos sul-americanos, com definição justa de preço.

Rua do Amparo, 335, Olinda; oficinasabor.com.br

Restaurante Ponte Nova

A cozinha nordestina, interpretada pelo chef Joca Pontes, recebe a companhia de uma carta de vinhos enxuta (são 132 rótulos), objetiva, mas com informações corretas e essenciais para a decisão do cliente. Apesar da maior oferta de vinhos sul-americanos, existem bons achados entre ibéricos e tintos franceses. Há uma farta lista de rótulos abaixo de 100 reais.

Rua do Cupim, 172, Graças, Recife; restaurantepontenova.com.br

RIO DE JANEIRO

Churrascaria Palace

A tradicional casa de assados em Copacabana ousa na apresentação da carta de vinhos. Além de uma seção destinada aos vinhos laranja (vinhos brancos macerados com as cascas) e aos bons achados de vinhos brasileiros, brancos e tintos do Novo Mundo, que são divididos pelo nome das variedades (Merlot, Cabernet Sauvignon etc.) com uma breve explicação dos vinhos feitos com cada uva.

Rua Rodolfo Dantas, 168, Copacabana; churrascariapalace.com.br

CT Brasserie

A brasserie da família Troisgros dedica a maior parte de sua carta de vinhos aos exemplares da França, único país no qual os vinhos estão divididos por região. A seção Adega Nobre é dedicada aos grandes vinhos franceses, com predomínio de Bordeaux e Borgonha, com menos participação de italianos, espanhóis e sul-americanos. As opções mais acessíveis se dividem entre tintos chilenos e argentinos.

Avenida das Américas (Village Mall Barra); ctbrasserie.com.br

Oro

O restaurante contemporâneo do midiático chef Felipe Bronze conta com uma carta de vinhos bem funcional e de fácil leitura, elaborada pela sommelière Cecilia Aldaz. Os 140 rótulos abrangem o essencial das regiões clássicas do Velho e do Novo Mundo, com o tempero de rótulos com personalidade da Áustria, Eslovênia e Israel e 40 opções de vinhos orgânicos, biodinâmicos ou naturais. Nenhum rótulo tem preço na faixa de dois dígitos.

Av. Gen. San Martin, 889, Leblon, tel. (21) 2540-8768;
ororestaurante.com.br

SÃO PAULO

Adega Santiago

Acompanhando o tema da cozinha do restaurante, a carta de vinhos prioriza os rótulos ibéricos, com criatividade. A seleção de vinhos verdes e brancos galegos é ótima e segue o padrão do restante da carta: vinícolas com bom padrão de qualidade e não tão conhecidas. As opções de vinhos em taça chegam a 20 rótulos.

Rua Sampaio Vidal, 1072, Jardim Paulistano, e outros endereços; adegasantiago.com.br

Barbacoa

Com leve variação nos rótulos de cada unidade, a tradicional casa de carnes tem uma carta de vinhos funcional e de fácil leitura. O cuidado em trazer a safra de cada vinho permite ao comensal encontrar algumas boas oportunidades de grandes rótulos que estão no ponto ideal de consumo. As melhores opções abaixo de 100 reais estão nos tintos brasileiros. Os vinhos por taça estão disponíveis em todos os estilos: espumante, branco, tinto e de sobremesa.

Rua Dr. Renato Paes de Barros, 65, Itaim Bibi, tel. (11) 3168-5522, e diversas unidades no Brasil, Itália e Japão;
barbacoa.com.br





Canaille

O informal *winebar* tem ótima seleção de rótulos abaixo de 100 reais. A carta com 60 opções de vinho se mostra enxuta, mas na maioria dos casos são soluções que fogem do habitual, e 28 rótulos são servidos em taça. Uma prova de que é possível encontrar vinhos honestos, com preços justos e adequados à proposta gastronômica. Vinhos orgânicos ou biodinâmicos são identificados por um símbolo e, na compra de uma garrafa para viagem, oferecem 20% de desconto sobre o preço da carta.

Rua Cristiano Viana, 390, Cerqueira César, tel. (11) 3898-3102; canaille.com.br

Casa Santo Antônio

O restaurante de cozinha internacional com forte influência italiana atua fora do circuito das casas badaladas da cidade de São Paulo. Em compensação, a carta de vinhos simples, objetiva, com as informações necessárias de nome, safra, produtor e região de origem de cada rótulo se mostra adequada à proposta da casa. Boas surpresas podem ser encontradas nas ofertas de tintos americanos e vinhos brancos franceses.

Av. João Carlos da Silva Borges, 764, Granja Julieta, tel. 11) 4328-6205; casasa.net/novo

Charpentier, Hotel Frontenac

O tradicional restaurante de Campos do Jordão traz em seu cardápio alguns clássicos da cozinha francesa e italiana, com ingredientes da Serra Paulista. A bem montada carta de vinhos (*português-ingles*) traz um breve descritivo de cada rótulo e, como curiosidade, a casa dispõe de verticais (*diversas safras*) do alentejano Pêra-Manca e do clássico chileno Don Melchor.

Av. Dr. Paulo Ribas, 295, Capivari, tel. (12) 3669-1000, Campos do Jordão; frontenac.com.br

Confraria do Sabor

O restaurante de Campos do Jordão tem 105 rótulos na carta e se destaca pelos preços justos, dos quais ao menos oito estão abaixo de 100 reais. Para os amantes de grandes vinhos, há uma seção Reserva Especial, destinada a alguns ícones do Velho e do Novo Mundo. Uma opção quase exclusiva no mercado é provar grandes vinhos em taça por meio do Coravin, um acessório que permite retirar doses da garrafa sem prejudicar a conservação da bebida remanescente.

Av. Dr. Vitor Godinho, 191, Vila Capivari, tel. (12) 3663-6550, Campos do Jordão; confrariadosabor.com.br

Maremonti

Os 150 rótulos de vinho na carta têm predomínio de italianos, o que se alinha com o menu especializado em pizzas, segundo a escola napolitana, e massas artesanais produzidas diariamente. Há uma boa oferta de tintos abaixo de 150 reais e uma seleção de vinhos piemonteses de Castello di Gabiano, importados diretamente.

Largo dos Coqueiros, 83, Riviera de São Lourenço, tel. (13) 3316-7508, Bertioga, e diversas outras unidades; maremonti.com.br

Martin Fierro

A tradicional casa de assados à moda uruguaia renovou sua carta com foco nos vinhos da América do Sul. A migração foi bem-feita e mostra a predileção da sommelière Camila Ciganda por vinhos artesanais. Dividida por países e variedade de uvas, a carta traz boa diversidade de rótulos e estilos de vinhos, com bons e pouco manjados produtores.

Rua Aspicuelta, 683, Vila Madalena, tel. (11) 3814-6747; martinfierro.com.br



Ordinário Restaurante

O restaurante de cozinha contemporânea oferece pratos como menu degustação em nove tempos. Apesar de compacta, apenas 55 rótulos, a carta de vinhos foca os produtores artesanais e menos óbvios; boa parte das vinícolas foi visitada pelos proprietários. Ao menos 15 rótulos são orgânicos e biodinâmicos. Bons preços e diversidade de estilos nos vinhos.

Rua Capitão Macedo, 364, Vila Mariana; ordinariorestaurante.com.br

Ovo e Uva

O recém-aberto restaurante com mix de loja de vinhos e empório se destaca pela forma descomplicada com que trata o vinho. Idealizada pelos sommeliers João Renato da Silva e Fernando Perazza, a carta de vinhos é composta de 178 rótulos, dos quais 40 custam abaixo de 100 reais. Além de abrangente, o lado inovador é dado pelos *wine flights*, serviço de três pequenas taças de diferentes vinhos em um tema comum.

Rua Mateus Grou, 286, Pinheiros; ovoeva.com.br

Piselli

O tradicional restaurante italiano com foco na cozinha piemontesa tem a temática acompanhada na carta de vinhos, em que 20% dos rótulos são dessa região no noroeste da Itália. Nos outros países, há uma lista objetiva de grandes nomes de países e regiões clássicas. Onze rótulos, obviamente todos do Piemonte, são de importação própria e têm preços um pouco mais vantajosos.

Rua Padre João Manuel, 1253, Cerqueira César, tel. (11) 3081-6043; piselli.com.br

Piselli Sud

Se a casa irmã tem foco na cozinha piemontesa, no Sud a culinária do sul da Itália é a protagonista, com farto uso de frutos do



TIAGO LOCATELLI

A trajetória de Tiago Locatelli no setor de bebidas começou em 2003, quando ele fez os cursos de barman-coquetelaria clássica, na Associação Brasileira de Barmen (ABB-SP), e o básico de vinhos, na Associação Brasileira de Sommelier (ABS-SP). Ele deu sequência aos estudos com o curso profissionalizante de sommelier, também na ABS-

SP e se tornou sommelier de cervejas em 2010. E, no ano seguinte, estudou na Wines & Spirits Education Trust (WSET). A especialização em outras bebidas além de vinho, trouxe pluralidade ao paladar de Tiago, que já passou por casas de renome, como o Fasano e o Varanda, onde é o atual diretor de vinhos e outras bebidas e gerente sommelier.

mar e peixes. A carta com 120 rótulos se concentra em nomes consagrados do mundo do vinho. Embora sem grandes surpresas, as opções de brancos e tintos mais delicados permitem a correta harmonização com os pratos da casa.

Shopping Iguatemi, Av. Brigadeiro. Faria Lima, 2232, Jardim Paulistano, tel. (11) 3031-5404; piselli.com.br/piselli-sud

Pobre Juan

A enxuta carta de vinhos (96 rótulos) traz uma boa seleção de produtores. Obviamente, como se trata de uma *steakhouse*, os tintos dominam e, embora sejam raras as opções abaixo de 100 reais, em todas as origens é possível encontrar portos seguros de qualidade. Vale a pena explorar as opções de vinhos brancos, alguns capazes de encantar carnes brancas com sucesso.

Rua Com. Miguel Calfat, 525, Vila Olímpia, tel. (11) 3845-4965, e diversas unidades; pobrejuan.com.br

Ráscal

O farto e diverso bufê do restaurante requer uma carta de vinhos eclética e igualmente diversa.

Os 130 rótulos são divididos por país e subdivididos pela estrutura (*leve, médio corpo e encorpado*). Independentemente do país de origem, é possível encontrar rótulos acessíveis e não tão óbvios.

Formação de preço das mais justas do mercado.

Rua Leopoldo Couto Magalhães Junior, 831, Itaim Bibi, tel. (11) 3078-3351; rascal.com.br

Restaurante e Bar Skye

O restaurante, na cobertura do Hotel Unique, tem ambiente badalado e cozinha contemporânea, com acento francês dado pelo chef Emmanuel Bassoleil. A carta traz uma seleta oferta de champanhes e espumantes. Tintos italianos, chilenos e argentinos são maioria entre os 130 rótulos.

Av. Brigadeiro Luís Antônio, 4700, Jardim Paulista, tel. (11) 3055-4702; hotelunique.com.br/skyerest_pt.html

Restaurante Vila Chã

Casa tradicional de cozinha portuguesa de Campos do Jordão tem no bacalhau e no cordeiro seus pratos emblemáticos. A bem ilustrada carta de vinhos, com 170

rótulos, se assemelha a uma revista e é dominada por rótulos de Portugal, com predomínio de Douro e Alentejo. Mesmo nos rótulos de outros países, há descrição minuciosa de aromas e sabores em cada vinho.

Av. Eng. Diogo de Carvalho, 99, Vila Capivari, Campos do Jordão; vilacha.com.br

Speranza

A cantina e pizzaria, fundada em 1958, tem a carta de vinhos assinada pelo sommelier e consultor Luis Amaral. A divisão foge do normal e os vinhos são categorizados conforme a estrutura e a intensidade. Como complemento, existem subcategorias com sugestões de harmonização para os pratos mais emblemáticos do restaurante. Há boa oferta de vinhos em taça e em meia garrafa.

Av. Sabiá, 786, Moema, tel. (11) 5051-1229; ou Rua 13 de Maio, 1004, Bixiga, tel. (11) 3288-8502; pizzaria.com.br

Taberna 474

A casa irmã da Adega Santiago tem carta que segue a mesma linha (*ibérica*), embora não idêntica. A lista de tintos é um pouco maior, com boa participação de Dão e Douro, do lado de Portugal; Rioja e Ribera del Duero, do lado espanhol. Um valor adicional é a boa lista de fortificados, secos e doces, servidos em taça.

Rua Maria Carolina, 474, Jardim Paulistano; taberna474.com.br

Vito

Casa italiana com carta que se esforça para fugir dos nomes mais conhecidos. Até mesmo nos populares chilenos e argentinos, a escolha de rótulos pouco conhecidos trazem boas descobertas. Tintos italianos predominam e o destaque são as boas opções que podem ser servidos em taça, meia garrafa ou inteira, com preço de acordo ao volume.

Rua Isabel de Castela, 529, Vila Beatriz, tel. (11) 3032-1469; vitoestaurante.com.br

