

CONVERSA COM O ESPECIALISTA

Por Tomas de Alverenga • Especial para o Carreio

Sua majestade, o conhaque

Frio e conhaque é uma parceria que funciona há séculos, desde que a bebida surgiu na França, quando o vinho branco foi destilado pela primeira vez. Em virtude de sua considerável gradação alcoólica, é ideal para ser apreciado no inverno, além do fato de seu sabor ficar mais perceptível em baixas temperaturas.

Fora da França, os maiores produtores são a Espanha e a Escócia. O Brasil possui bons exemplares da bebida, mas a fabricação recente, começou há menos de 30 anos. Há o consumo restrito, bem abaixo das demais bebidas destiladas, e é mais concentrado no sul do Brasil, pela própria influência do clima.



Antônio Duarte aprecia e conhaque Remy Martin V.S.O.P.

PARA SERVIR
"O ideal é que o conhaque seja oferecido em cálices bojudos, para facilitar o contato da palma das mãos com o recipiente, propiciando o aquecimento adequado"

CLASSIFICAÇÃO
V.S.O. / V.S. (very special) — em termos de 27 anos de amadurecimento
V.S.O.P. (very special old pale) — em termos de 43 anos de amadurecimento
J.D. / Réserve — em termos de 100 anos de amadurecimento

BICAL
Antônio Duarte é presidente do Conselho Brasileiro de Sommeliers (Associação Brasileira de Sommeliers), entidade de 28 artigos detaches sobre conservação e harmonização de bebidas.

DEPENDÊNCIA DE CONHAQUE E BRANDY
"O conhaque é produzido exclusivamente na França, fora dela, não é e não pode ser chamado de conhaque ou brandy"

CONHAQUE DE FRUTA (MIRRA, MAÇA, AMENDOIM, FERRUGEM, BAÇALISTE)
"O que vendem como conhaque de fruta é um destilado etílico pela fermentação da casca dessas frutas. Mas não podem ser chamados de conhaque ou brandy. O conhaque e o brandy são produzidos exclusivamente a partir do vinho, quer dizer, de uma que se faz a uva, e do vinho, que se faz o brandy"

USO NA COZINHA
"Como da produção de cognac, o conhaque possui resultados semelhantes na harmonização de alimentos. Dentro as cozinhas, o conhaque é uma ótima opção para aromatizar pratos e conhaque com

COMO CONSERVAR APOCÁRIBO
"O ideal é que seja conservado em uma temperatura próxima a do nosso corpo (em torno de 30°C). Se a garrafa for bem vedada, ela pode ser mantida por até um ano. O ar não pode entrar, então o aroma se mantém, e não oxidando com os outros aromas da bebida ou a melhorar o o calor das mãos"

PRINCIPAIS HARMONIZAÇÕES
"O conhaque muito com pratos de carne de porco e ganso. É ótimo para acompanhar salmões, mexers e saladas de frutas. Uma dose de conhaque na patê de fígado também vai muito bem. Mas é mais comum apreciá-lo após as refeições"

HÁBITO DE INCLUIRE O CHURRITO NO CONHAQUE
"Eu sou contra. Isso produzida demais a fígado e o álcool se desprende. E para o conhaque não faz a menor diferença. Se

O MAIS CARO
US\$ 2 milhões
É quanto custa uma garrafa de Remy Martin Heritage.
Fonte: mais.south.com.br



ONDE BEBER CONHAQUE

CADY DICK GASTRONOMIA
RUA 104 - Alameda 2 - Laga 1 - Rua Sul - Tel: 3225-1201

ANTI-QUARIES BELL
Park Shopping - SA/50 - Area 0100 - Tel: 3329-8200 / 3347-7049

LE VIN BISTRO
Park Shopping - SA/50 - Area 0100 - Tel: 3329-8200

ROTEIRO



Self-service de comida árabe no restaurante Manana, no Bar do Mercado.

BAR DO MERCADO
Rua Sul, Bl. C, 3244-7995
Diariamente, das 12h às 1h. Aos domingos, fecho às 12h. O bar oferece pratos, como pasta, de farofas e hambúrguer de mortadela. No sábado, há feijão à vontade (R\$ 10,20). Uma sugestão é a pizza, que vem acompanhada de farofa, vinagrete e cebola (R\$ 7,20 para três pessoas). CC e CD todos. Capacidade para 300 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

ROTEIRO

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

BOCC BELGION
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.



Agua Clara

AGUA CLARA
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

AGUA CLARA
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

AGUA CLARA
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

AGUA CLARA
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

AGUA CLARA
Rua Sul, Bl. A, 3202-0200
Diariamente, das 12h às 12h. O restaurante oferece pratos de culinária e faz o famoso Bocc de Espirito. O chef é o brasileiro Sérgio Antonio Carlos. Há um espaço para eventos com capacidade para 100 pessoas. CC e CD todos. Capacidade para 80 pessoas.

