



3 PERGUNTAS PARA Diego Arrebola

Detentor do título de melhor sommelier do Brasil desde outubro do ano passado, o especialista em vinhos é responsável pela carta da rede de churrascarias Pobre Juan

Todo tinto vai bem com churrasco?

Não necessariamente. Um beaujolais nouveau não combina com grelhados como bife de chorizo. É leve demais. Não há regras, mas em geral, mesmo quando são jovens e mais em conta, os tintos das uvas francesas cabernet sauvignon, merlot e syrah/shiraz, além da malbec e da tannat, funcionam bem.

Branços combinam com carne?

Depende. Se você pensa em um filé-mignon com molho de queijo como o brie, um vinho tinto até cai bem, mas um chardonnay amadeirado pode ir melhor. Brancos com período de longa maceração com as cascas da uva e de grande estrutura também combinam. É o caso do francês Châteauneuf-

du-Pape ou do italiano Gravner Breg Anfora, de cor laranja.

E os rosés?

Se fossem mais estruturados, não seriam rosés, mas tintos. Ainda assim, alguns mais encorpados, como o português Redoma, produzido no Douro, têm condições de acompanhar um vitelo ou um rosbife.



Veja o perfil do sommelier e conheça a carta de vinhos do Pobre Juan em vejasaopaulo.com/lorencato