



Steve Wroock/SXC

## *Paixão pelo vinho*

*Fórmula é vencedora com  
ótima comida e carta de  
vinhos convidativa.*

*Tudo leva a crer que  
Janjão acertou de novo*

**J**oão Luiz Garcia de Souza, o Janjão, é um dos personagens mais conhecidos do métier do vinho e da gastronomia no Rio de Janeiro. Em 1996, Janjão fundou o Garcia e Rodrigues (do qual já não é mais sócio), até hoje referência entre os restaurantes da cidade, e em 2000 abriu a Fiammeta, outro "tiro na mosca", desde sempre uma das melhores pizzas cariocas.

Agora este afilhado de Baco, apaixonado pelo vinho e figurinha fácil em degustações *top*, diz estar realizando um sonho antigo ao inaugurar o Lorenzo Bistrô. O lugar é pequeno e charmoso, em estilo que ele mesmo descreve como "meio parisiense e meio florentino". No lugar funcionava o restaurante Lulu, do qual o Lorenzo herdou muita coisa,



Lorenzo Bistrô/Volpato

incluindo alguns pratos do cardápio. A cozinha "meio bistrô, meio osteria" oferece desde almoço com sanduíches sofisticados e quiches até pratos do dia – daqueles que viciam e nos fazem voltar sempre como, por exemplo, Boeuf Bourguignon ou Cabrito Assado. Tudo que eu já havia provado anteriormente no Lulu e tudo que provei agora no Lorenzo é delicioso, e um menu assim não poderia brilhar sem uma carta de vinhos à altura. E é na carta de vinhos que está a melhor notícia: Janjão fez um acordo com uma importadora cuja loja fica na mesma rua e os preços são excelentes.

A lista não é extensa, conta com pouco mais de 100 rótulos, mas é bem escolhida e, como já dito, com preços que convidam ao brinde. Como tudo que é bom nos entusiasma a melhorar ainda mais, eu sugeriria mais rótulos italianos, hoje são apenas doze (contra 25 argentinos e 27 franceses) e acho que a casa merece mais.

Como dicas, diria que um bom começo seria a Mini Cocotte à Lulu (R\$23 – panelinha de camarão no azeite, alho e tomate cereja) ou a fantástica Polenta clássica do Lulu (R\$18 – polenta recheada de gema mole, cogumelo e azeite de trufa). Na taça cai bem um Riesling, o chileno Leyda Riesling Single Vineyard Neblina 2007 (R\$ 78) e o alsaciano André Kientzler Riesling Osterberg Grand Cru 2005 (R\$ 212).

O mesmo Riesling pode acompanhar um prato como o Risotto mio bambino Lorenzo (R\$ 45), um dos melhores risotos de frutos do mar que já comi na vida.

Para o grande momento da carne, não resta dúvida: Boeuf Bourguignon (R\$ 40) com um grande tinto como o Barolo Massolino 2003 (R\$ 264 – ótimo preço para um bom Barolo). Uma opção mais em conta seria o espanhol Panarroz 2004 (R\$ 63), de Jumila, uma região em ascensão.

Para sobremesa não resista ao Sorvete de Nutella da Nick (R\$ 14) ou à Memorável torta de chocolate e gengibre do Lulu (R\$ 16). O privilégio é contar com um autêntico Porto Quinta do Noval Tawny 10 anos, servido em taça por R\$ 18.

A adega é climatizada, com 800 garrafas e as taças razoáveis, corretas. A oferta de vinhos em taça é boa, com dez opções, além de três opções em vinhos de sobremesa. A taxa de rolha fica na média do mercado, R\$ 50.

ADEGA	★★★
CARTA DE VINHOS	★★★★
COPOS	★★★
SERVIÇO	★★
ACONSELHAMENTO	★★
VINHO EM TAÇA	★★★
TAXA DE ROLHA	R\$ 50,00

Lorenzo Bistrô  
tel.: (21) 2294-7830



advanced HOU



CAFÉS . DOCES . SALGADO

BUCHANAN'S CLUB

CIGAR BAR . ADEGA

CHARUTOS . CACHIMBOS

PRESENTES . REVISTAS . PH

ACESSÓRIOS . CANETAS . JOG

Av. Cidade Jardim, 108  
fone: 11 - 3078-9114