

GUIA PARA
gostar
DE VINHO

VINHO

M A G A Z I N E

Enogastronomia e Vida Boa desde 1999

WINE WEEKEND 2023

*O catálogo do maior evento
de vinhos dirigido ao
consumidor final!*

WINE & CACHAÇA TRADE FAIRS

*As feiras que
movimentaram o
setor profissional de
bebidas adultas*

CONCOURS MONDIAL NA CROÁCIA

*Fomos até o Leste
Europeu degustar
vinhos e conhecer as
vinícolas locais*

OS VINHOS DO CERRADO

*A viticultura não
para de abrir novas
fonteiras no Brasil*



ano 24
nº 130
R\$ 23,90

m&p

**Valorize
o seu paladar
com Platina.**

Além de refrescar, a água com gás é ideal para limpar o paladar, permitindo que você deguste pratos e bebidas valorizando ainda mais o seu sabor. Antes da sua taça de vinho ou dos mais variados pratos, chame a Platina com gás para a sua mesa. Seu paladar agradece.



fonteplatina.com.br
f @ @fonteplatina

NESTA EDIÇÃO VINHO MAGAZINE

FOTO DE CAPA: ALI NEJATIAN/UNSPASH

Reportagens:

- BUSINESS DE BEBIDAS**
06 **WINE & CACHAÇA TRADE FAIRS 2023**
O resultado do Top Ten das feiras de negócios mais importantes de SP
- O EVENTO MAIS ESPERADO**
10 **O WINE WEEKEND CHEGOU!**
No Pacaembu, o maior evento da AL para o consumidor está demais!
- CONCURSO INTERNACIONAL**
20 **VINHOS DO SUDESTE LEVAM OURO**
O Concours Mondial de Bruxelles foi na Croácia e nós estávamos lá
- NOVA FRONTEIRA VINÍCOLA**
28 **OS VINHOS DO CERRADO E DO SUDESTE**
O Brasil não para de abrir novos terroirs e agora é a vez do Centro Oeste
- A BOA CULTURA ENOLÓGICA**
40 **GUIA PARA GOSTAR DE VINHO**
São 24 páginas feitas para quem quer se aprofundar na cultura do vinho

Gastronomia:

- EIXO RIO - SÃO PAULO**
74 **OS BONS BARES E RESTAURANTES**
Paulo Greca indica as melhores opções entre Rio e São Paulo: sensacional!

Spirits Magazine:

- RECEITAS DE GRANDES CHEFS**
80 **CACHAÇAS NA COZINHA - E À MESA!**
A bebida mais brasileira também vai bem nas panelas e nos pratos

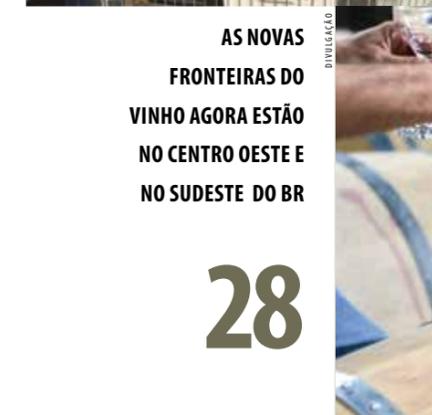
Colunistas:

- 18 **FALANDO DE VINHOS** Irineu Guarnier Filho
66 **VINHO & SAÚDE** Jairo Monson de Souza Filho
70 **VINUM QUAE SERA TAMEN** Júlio Anselmo de Souza Neto



**WINE WEEKEND:
VEJA TUDO SOBRE O
EVENTO DE VINHOS
MAIS AGUARDADO
DO ANO**

10



**AS NOVAS
FRONTEIRAS DO
VINHO AGORA ESTÃO
NO CENTRO OESTE E
NO SUDESTE DO BR**

28



**GUIA PARA
GOSTAR DE VINHO:
UM POUCO DE
HISTÓRIA E DE
CULTURA**

40



**VEJA AS DICAS
E RECEITAS
DE CHEFS
RENOMADOS PARA
COZINHAR COM A
BRASILEIRÍSSIMA
CACHAÇA**

80

EDITORIAL

ZORAIDA LOBATO



WINE WEEKEND

Você está recebendo uma edição especial da revista *Vinho Magazine*. Nessa edição, além das matérias convencionais e agradáveis, incluímos o catálogo do *Wine Weekend São Paulo Festival*. Nosso evento mais gostoso e divertido de fazer e de participar.

Nas páginas da revista você recebe a informação sobre a feira como se estivesse pessoalmente no evento e pode acompanhar o que vai acontecer.

Cultura, prazer e negócios do vinho. Essa frase nos acompanha há 14 anos e dela tiramos a inspiração para realizar o Wine Weekend São Paulo Festival 2023.

Que esse ano está especial: estamos de casa nova e com novas atrações, novos expositores e obviamente vinhos

diferenciados que você não encontra em nenhum lugar, só mesmo no W/WSP.

Além do catálogo, teremos a nossa parte dedicada aos destilados, onde você vai aprender dicas para cozinhar com cachaça, isso mesmo: cozinhar com a mais brasileira das bebidas.

E quem está iniciando no mundo do vinho e quer saber tudo sobre vinho, não pode perder a oportunidade de colecionar os fascículos "Para Gostar de Vinho" que estamos trazendo a cada edição da revista.

Como você pode ver, não é apenas nos nossos eventos que unimos cultura, prazer e o negócio do vinho, isso está no nosso DNA, é da nossa natureza.

Então se você também compartilha dessa idéia: Cheers!



Veja nosso conteúdo em vídeo pelo Youtube @VinhoMagazineTV e siga-nos pelo site www.vinhomagazine.com.br

As fotos ou imagens eventualmente não creditadas a seus respectivos autores/proprietários foram cedidas a título de divulgação pelas pessoas/empresas mencionadas nos textos. Não é permitida a reprodução de qualquer material, integral ou em parte, sem a autorização expressa dos editores ou proprietários dos direitos autorais, por escrito.

A M&P Editora não se responsabiliza por informações, conceitos ou opiniões emitidos em artigos assinados, bem como pelo teor de anúncios publicitários. Ninguém está autorizado a recolher produtos de qualquer espécie, solicitar verbas ou ajudas de custo para a elaboração de reportagens ou anúncios publicitários para as revistas da M&P Editora, ou em seu nome.

REDAÇÃO, PUBLICIDADE, ADMINISTRAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA
Av. São Camilo 412, cj 12
CEP 06709-150, Granja Viana,
Cotia, SP, T 11 9 8347 2093

Diretora executiva
Zoraída Lobato Viotti
zoraida@marketpress.com.br

REDAÇÃO
Diretor editorial
Eduardo Viotti
eviotti@marketpress.com.br

Editora executiva
Maria Edicy Moreira
edicy@bdeexpert.com

DEPARTAMENTO DE PUBLICIDADE
11 9 8347 2093
comercial@marketpress.com.br

DEPARTAMENTO DE EVENTOS
eventos@marketpress.com.br

Gerente de Eventos
Roberta Cury
roberta@marketpress.com.br

Jornalista Responsável
Eduardo Viotti - Mtb 15 710

Impressão
Kaygangue

Distribuição
Edicase

ISSN 1517-2648

RIOSOL

NOS MELHORES MOMENTOS



Seja responsável. Beba com moderação. Proibida a venda a menores de 18 anos.



Acima, o senador da República Italiana Fausto Longo; Zoraida Lobato, diretora do evento e Julio Junqueira, Secretário de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, cortam a fita inaugural. À dir., grupo do Ibrac, Instituto Brasileiro da Cachaça, liderado por Julia Ohana, ao centro, de roupa preta e tênis brancos



Ponto de encontro da cadeia produtiva do vinho e da cachaça, as feiras de negócio *São Paulo International Wine Trade Fair* e *Cachaça Trade Fair*, tiveram como tema em 2023 “Disrupção e Inovação para as Empresas do Setor de Bebidas Adultas”.

Em 2023 com certeza cumprimos os nossos objetivos. Durante três dias, no Pavilhão de Exposições do Anhembi, em São Paulo, realizamos a sétima edição destes eventos, ocupando 4 mil metros quadrados de área e reunindo 168 expositores que representavam mais de 400 marcas.

Estiveram expondo seus produtos e serviços sete países, a saber: Portugal, Espanha, Itália, Chile, França, Uruguai e Argentina. O Brasil se fez representar por 14 estados da Federação: São Paulo, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Rio de

Janeiro, Santa Catarina, Distrito Federal, Pernambuco, Paraíba, Alagoas, Ceará, Bahia, Goiás, Espírito Santo e Paraná.

Participam das feiras como expositores, empresas de todos os elos da cadeia produtiva das bebidas, desde companhias que pertencem ao agronegócio, tais como produtores de fertilizantes, maquinários, insumos, produtos para a produção como equipamentos para destilaria, leveduras, envase, rotulagem, e obviamente o produto acabado.

As feiras são direcionadas exclusivamente aos profissionais do setor, inteiramente B2B. Firmamos parcerias estratégicas com associações como Sebrae, Abrasel, Flhoresp e Abmaq, assim garantimos que os visitantes sejam profissionais de alto nível com poder de compra e de decisão.

Durante os três dias de realização dos eventos, recebe-

WINE & CACHAÇA TRADE FAIRS



As feiras de negócios do setor de bebidas adultas mais importantes de São Paulo reuniram profissionais da área no novo Anhembi



Giovana e Marcelo, da Bendito Vinho, com suas premiações

mos 4.200 visitantes, que se dividiram qualitativamente entre produtores, enólogos, pesquisadores, importadores, donos e gerentes de bares e restaurantes, distribuidores, entre outros profissionais do setor.

Por serem eventos que já fazem parte da agenda da cidade e da agenda de todos os profissionais do setor, nesse ano recebemos compradores de oito estados brasileiros: São Paulo, Minas Gerais, Distrito Federal, Rio de Janeiro, Bahia, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Além dos participantes brasileiros, a feira recebe também visitantes internacionais e esse ano, primeira edição pós-pandemia, recebemos a visita de profissionais de cinco países: Estados Unidos, Bélgica, Itália, Chile, Panamá,

O evento WCTF se propõe ser não somente um balcão de

venda de produtos, mas dentro do seu escopo ele traz a missão de ser um agente facilitador para o intercâmbio de conhecimento e de *networking* entre os *players* do setor.

Por isso, promove o congresso Cicavi, Congresso Internacional da Cachaça e do Vinho, que esse ano teve a organização dos profissionais da entidade BaresSP.

Pela experiência da entidade, o foco do congresso se deu para as práticas e o serviço de bares e restaurantes.

“A presença do Ibrac na Cachaça Trade Fair neste ano de 2023 viabilizou a participação de produtores de diferentes regiões do país, que puderam promover seus produtos e novidades para um público qualificado. Como parceiros de longa data, é importante frisar que o evento possibilita um relevante *networking* para o fortalecimento e a troca de contatos entre



Acima à esq., estande da vinícola Campestre. No alto à dir., mesa redonda com o vinhateiro Cláudio Góes; o jornalista Eduardo “Didu” Russo e a enóloga Caline Luiza Rasador, da vinícola Campestre. À dir., Marcelo D’Arenzo, CEO da Wine.com, palestrante no evento



produtores e compradores, gerando novas oportunidades de negócios para o setor da Cachaça”, destaca Júlia Ohana, Coordenadora de Promoção e Ações Institucionais do Instituto Brasileiro da Cachaça, Ibrac.”

Além do congresso a feira proporciona aos visitantes e aos expositores a oportunidade de conhecer e discutir as tendências para o segmento de bebidas adultas, e um tema que foi amplamente debatido em mesas redondas, com participação especial do empresário Cláudio Góes, representando a Câmara Setorial Nacional do Vinho; o influencer Didu Russo, a enóloga da Vinícola Campestre, Caline Luiza Rasador; o diretor da Embrapa Uva e Vinho, Marcos Botton e com a mediação do jornalista Eduardo Viotti, para debater as tendências e o futuro do vinho de mesa, sob o tema “ Vinho de Mesa à Mesa”

Outro ponto alto do evento foi a palestra do executivo da maior importadora de vinhos do Brasil, Marcelo D’Arenzo, CEO da Wine.com, que iniciou suas atividades como um clube de vinhos e hoje tem mais de 300 mil assinantes, um e-commerce e lojas físicas, importadora e distribuidora para atender ao mercado B2B.

As feiras também carregam a responsabilidade de aproxi-

mar as empresas com o poder público e assim proporcionar que ambos dividam suas necessidades e encontrem caminhos para melhorar o mercado e a comunidade. Daí a sempre grande preocupação em trazer para perto autoridades do setor. Este ano a feira foi inaugurada pelo Secretário Estadual da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, Julio Junqueira, para que ele pudesse conhecer os empresários do setor – e vice versa.

PERSONALIDADE DO ANO

Com o objetivo de destacar as pessoas que fazem a diferença no setor do vinho e da cachaça, todos os anos o conselho da feira elege duas personalidades dos setores envolvidos.

Esse ano os escolhidos foram:

No setor Vitivinicultor:

- *Murilo Regina*, presidente da Aprovin e um dos pesquisadores e defensor do sistema de dupla poda para o plantio da uva em climas específicos.
- *Marcio Marson*, consultor, presidente da Pró-Vinho.

No setor da Cachaça

- *Carlos Lima*, ex-diretor do Ibrac, hoje executivo da Diageo.
- *Orlando Osmar Régis*, maior colecionador de cachaça do Brasil e fundador do Museu da Cachaça em Curitiba, PR.

TOP TEN

Com o objetivo de destacar os principais produtos da feira, a organização todos os anos convida especialistas para degustar

e avaliar alguns dos produtos expostos, e escolher dentre eles os dez melhores em suas categorias. Essa ação não só destaca seus produtos como ajuda a incrementar as vendas.

Para o próximo ano, temos novidades: estamos de casa nova, a data será de 18 a 20 de abril, mas agora no Center Norte, tradicional e requintado pavilhão de exposição de feiras B2B em São Paulo, com fácil acesso, ar-condicionado e maior comodidade.

TOP TEN WINE TRADE FAIR		
Antonio Dias Vinhos Finos	Antonio Dias Pinot Noir 2022	Brasil/RS - Alto Uruguai
Casa Palla	Baglio Oruri Nerello Mascalese 2019	Sicilia, Itália
Vinicola Fin	Tannat Safra Histórica 2020	Brasil/RS - Missões
RA Wines	RA Emociones 2017	Mendoza, Vale de Uco
Real Wines	Peposo Podere Montale	IGT Toscana
Nueva Valle	Elqui Wines Syrah 2018	Chile, Elqui
Wine and Foods	Bordeaux Petit Boyer 2018	França - Bordeaux
Bendito Vinho	Mythos 2020	Portugal - Tejo
Campestre	Zanotto Reserva 2019	Brasil/RS
Bendito Vinho	Altissimo Ricominciare Codice 2020	Mendoza
TOP TEN CACHAÇA TRADE FAIR		
Gogó da Ema	Gogó da Ema Nox	Alagoas
Cachaça Brotas	Cachaça Valente - Carvalho	Brotas/SP
Brisa Da Serra	Cachaça Brisa Ouro - Figueira	São Paulo
Destilaria Ituana	Cachaça Ituana Carvalho	Itu/ SP
Cachaça Galeão	Cachaça Galeão Umburana Ouro	Ubaí/MG
Cachaça Aroeira	Vodka Montmartre Tridestilada	Zona da Mata/M
Ligia Maria	Dry Gin Van Gorden	Itupeva/ SP
Capueira	Capueira Gin	Paraúna, GO
Antonio Dias	Antonio Dias Brandy 12 anos	Alto Uruguai/RS
Império da Kaxasa	Cachaça Café (saborizada)	

EVENTO CATÁLOGO

WINE WEEKEND

O mais importante evento direcionado ao consumidor final de toda a América Latina ocupa o Pavilhão Pacaembu e está cheio de novidades para encantar o visitante

Além das compras, muitas opções de lazer e diversão segura



Na sua 14ª edição, o Wine Weekend São Paulo Festival 2023, de casa nova, se apresenta no novo espaço de exposições dentro do complexo do tradicional Estádio do Pacaembu.

DOIS MIL RÓTULOS À VENDA

O WWSP reúne num mesmo espaço a cultura, o prazer e os negócios do vinho. Este ano estamos trazendo 42 estandes, que representam mais de 150 marcas e oferecem aos visitantes aproximadamente 2.000 rótulos de diferentes regiões vinícolas.

Pegue sua taça na entrada – à cenda por um preço promocional e que esse ano, especialmente, traz como brinde um elegante marca-taça metálico com o logo do evento –, visite todos os estan-

des, prove e anote o máximo de vinhos que puder, compre os vinhos que mais gostar e divirta-se à valer.

Em paralelo teremos as palestras onde você pode aprender um pouco mais sobre o mundo do vinho, conhecimento que se guarda e pode ajudá-lo nas suas compras e no seu dia a dia.

RESTAURANTE E FOOD TRUCKS

Esse ano oferecemos um restaurante onde você vai poder harmonizar seu vinho predileto com boa gastronomia, ou se preferir um lanche mais rápido, temos a simpática praça de alimentação com *food trucks*.

Como todos os anos, o evento apresenta várias atrações, além dos descontos e degustação nos estandes. Confira a programação nas páginas seguintes.



MAIS VALOR AO SEU PRODUTO!

DE 01 A 03 DE AGOSTO DE 2023

INSCRIÇÕES ABERTAS!

INSCRIÇÕES:
pelo site
www.concursovinhosdemesa.com.br
por WhatsApp:
11 9 8347 2093
pelo email:
concurso@marketpress.com.br



VEJA AS VANTAGENS DE PARTICIPAR!

- Concorrem apenas vinhos de mesa!**
- Só são divulgados os rótulos medalhados!**
- São 23 anos de tradição e credibilidade em concursos!**
- A medalha é um importante diferencial no ponto de venda!**
- Jurados reconhecidos internacionalmente**
- Uma medalha aumenta em 30% as vendas de um produto**
- Degustações inteiramente às cegas**

Apoio



	Desfrut Importadora	https://desfrutvinhos.com.br/
	Wine and Foods Importadora	https://www.facebook.com/Winefoods/?locale=pt_BR
	Água Platina	https://fonteplatina.com.br
	Lusitano Importadora	https://www.lusitanoimport.com.br
	Merit Importadora	https://www.meritimportadora.com.br/
	Icave Importadora	https://www.icave.com.br/
	Italian Vinhos	https://www.italiano.com.br/
	Euro Gourmet Distribuidora	https://eurogourmetdistribuidora.com.br/
	Pukavec Importadora	https://www.latin-link.nl/pt-br/
	Vinícola Aurora	https://www.vinicolaaurora.com.br/
	Brassol Alimentos	https://www.brassol.com.br/
	Ivini Importadora	https://www.ivini.com.br/
	Bendito Vinho Importadora	http://www.benditovinho.com.br/
	Sicilianess Importadora	https://www.instagram.com/sicilianessoficial/
	Caves Santa Cruz	https://www.cavessantacruz.com.br/
	Nueva Valle Importadora	https://nuevavalle.com.br/
	Apamagis	https://apamagis.org.br/

Ravin Importadora	https://www.ravin.com.br/
Ondrink Wine	https://www.ondrinkwinebeverages.com/
Ligia Maria Bebidas	https://www.instagram.com/ligia.maria.cachaca/
Vinicola Fin	https://vinicolafin.com.br/
Biccer Imports	https://www.instagram.com/explore/tags/biccerimports/
Casa Mediterranea Vino & Co.	https://casamediterranea.com.br/
Vinícola Santa Maria - Rio Sol	https://www.vinhosriosol.com.br/principal/
Vinícola Cabriz	https://cabriz.pt/
Bby6	https://www.bby6.com.br/
Familia Cassone	https://familiacassone.com.ar/
Confraria dos Bacanas	https://bacanas.com.br/
Dazostra Oyster Bar Itinerante	https://www.instagram.com/dazostra/
Pirineus Embutidos Artesanais	http://pirineus.com.br/
Vide Wine Importadora	https://www.videwine.com/
Vinícola Casa Verrone	https://www.casaverrone.com.br/
Vinícola Dal Pizzol	https://www.dalpizzol.com.br/
Vinho Magazine	http://vinhomagazine.com.br/





DEGUSTAÇÕES DIRIGIDAS:

30/06/2023 (SEXTA-FEIRA)

Horário: 18h30

Tema: Supertoscans: porque esse tipo de vinho italiano ganhou fama e hoje é um dos mais reputados e apreciados em todo o mundo.

Horário: 20h00

Tema: Você já ouviu, experimentou, conhece vinhos das regiões da Puglia e Abruzzo? Regiões ainda pouco conhecidas no mercado brasileiro, mas que produzem grandes vinhos.

DIA 01/07/2023 (SÁBADO)

Horário: 17h00

Tema: Sicília: vinhos produzidos com uvas ainda pouco conhecidas pelos amantes de vinhos no Brasil. Tal como a Nerello Mascalese, Nero D'Avola.

Horário: 19h00

Tema: Veneza - quando você pensa em Veneza, se lembra dos canais, da linda cidade, dos famosos carnavais e

de suas mascaras. Mas Veneza também tem vinhos, será uma grande surpresa conhecê-los.

DIA 02/07/2023 (DOMINGO)

Horário: 16h00

Tema: Principais regiões produtoras de vinhos na Itália, suas características e diferenças.

MÚSICA AO VIVO:

Todos os dias, a partir das 14:30, em horários alternados, teremos um grupo de música se apresentando para alegrar suas tardes.

EXPOSIÇÃO ROLHA VERDE

O Projeto Rolha Verde

Esse ano comemorando 10 anos, o projeto tem como objetivo principal, através do recolhimento das rolhas, ajudar na diminuição da emissão do gás carbônico na atmosfera. Além de contribuir para um grupo de jovens de complementam a renda familiar trabalhando com artesanato – aplicando a cortiça.

EXPOSIÇÃO DE ARTE

Veja trabalhos que usam o vinho como inspiração para a criação de obras de arte.

ESPAÇO INFANTIL

As crianças são bem vindas, e haverá distribuição de suco de uva e brincadeiras. Os pequenos têm um espaço especial para eles.

THE BEST OF WINE WEEKEND

O concurso, que está na sua décima edição, foi criado com o objetivo de ajudar e orientar nossos visitantes em suas compras.

Especialistas, sob a coordenação do jornalista Eduardo Viotti, degustam e avaliam os principais vinhos da feira e escolhem os melhores por categoria. Por isso, fique de olho nos adesivos que estão estampados nas vitrines: "AQUI TEM" para garantir a compra de um vinho premiado.

22º CONCURSO VINHOS E DESTILADOS DO BRASIL

MEDALHA DE OURO





FOTO HAN TALMACI/SHUTTERFLY

VINHO BRASILEIRO É CARO?

POR IRINEU GUARNIER FILHO

A carga tributária pode levar a comparações injustas!

Com frequência, ouço que o vinho brasileiro é caro quando comparado com os importados – sobretudo os rótulos do Mercosul. Isto é verdade? Não é bem assim. Vamos ver por quê.

Na verdade, o que geralmente ocorre é que na maioria das vezes comparam-se vinhos brasileiros de alta qualidade com vinhos importados de baixa qualidade, que custam muito pouco em seus países de origem. Neste caso, a comparação é incorreta – e injusta.

Quando se compara vinho brasileiro de boa qualidade com vinho importado igualmente de boa qualidade, principalmente dos países do Mercosul, os preços mais ou menos se equivalem. Da mesma forma, quando comparamos os vinhos brasileiros mais simples com os vinhos de entrada argentinos e chilenos, por exemplo, a diferença é pequena.

Este é ponto. Não podemos comparar bananas com maçãs ou elefantes com girafas... Temos que comparar vinhos da mesma categoria para saber se realmente há grandes diferenças de preços. E, geralmente, não há.

Tem mais. A concorrência dos vinhos importados em relação aos brasileiros é extremamente desleal em muitos casos. Isso porque cerca de 55% do preço de uma garrafa de vinho brasileiro são impostos. Já os tributos que os vinhos do Mercosul, por exemplo, pagam em seus países de origem ficam em torno de 20 por cento. E esses vinhos entram aqui no Brasil com alíquota de importação zero ou muito próximo disso. De novo, a concorrência é desfavorável ao vinho brasileiro.

Infelizmente, em razão do alto custo de vida no Brasil, da inflação, do desemprego e dos baixos salários, o vinho acaba se tornando inacessível à grande maioria dos brasileiros que gostaria de tomar uma ou duas taças de vinho, diariamente, com as refeições. E isso vale tanto para os vinhos brasileiros quanto para os importados.

Por outro lado, o vinho é um produto extremamente com-

plexo, que depende muito dos humores do clima e da natureza. Fazer vinho não é fácil. Quem faz, sabe. Quando se leva em conta todo o trabalho necessário para produzir uma garrafa de vinho, chega-se à conclusão de que não o vinho não é uma bebida cara. A renda do brasileiro é que é baixa.

O fato é que, apesar de todo o glamour que cerca o consumo de vinho nos grandes centros urbanos, essa bebida ainda é um produto essencialmente agrícola. O vinho nasce da terra. É moldado pelas características do solo, do clima, da fauna, da flora e pela mão do homem, que lhe dão caráter, personalidade. Como poucos alimentos, reflete, por assim dizer o *terroir* de onde provém.

Poucas são as atividades agrícolas que demandam tanta mão de obra o ano inteiro como a viticultura. Quem produz uvas, nunca descansa. A videira é uma planta caprichosa. Os sarmentos, ou galhos, crescem desordenadamente, e precisam ser conduzidos com mão firme para que formem um vinhedo adequado ao manejo e à produção de cachos saudáveis.

Poda seca. Poda verde. Enxertia. Raleio. Controle de doenças e pragas. Vindima. Sempre há muito trabalho no vinhedo, em todas as estações do ano. Faina dura, executada sob frio congelante ou sol forte.

Na vinícola, ocorre a fermentação do mosto, remontagem, filtragem, estabilização, trasfegas, corte, afinamento em barricas de carvalho, engarrafamento... Por mais que se deseje, atualmente, um mínimo de intervenção humana no processo, há muito por fazer, uma vez que que o vinho não se faz sozinho. Vinho é resultado de muito trabalho humano, do preparo da terra para o plantio da videira à colocação da rolha (ou screw cap) e à rotulagem, ao final do processo.

Por isso, antes de nos queixarmos do preço dos vinhos, sejam eles brasileiros ou mesmo os importados (que atravessam oceanos para chegar às nossas taças), é preciso, antes, levar em conta todo o trabalho por trás de sua elaboração. ○

COMPETIÇÃO ENOLÓGICA

CONCOURS MONDIAL

A maior e mais importante competição de vinhos do mundo chega à sua 30ª edição na Croácia, e premia vinhos de São Paulo, sul de Minas Gerais e Serra Gaúcha!

FOTO: DIVULGAÇÃO/UEV

Mais de 320 jurados para avaliar cerca de 10.000 amostras

ANNOUNCEMENT
BY HOST CITY



DR. COSTELA

As melhores carnes e os melhores vinhos em ambiente único, de amigos e família!

Descubra toda a simpatia e o capricho inigualáveis do chef Celso Frizon!



Rod. Régis Bittencourt, km 293,5
Itapecerica da Serra - SP
Fone: 11 4147 1557

dr.costela.com.br



LUGAR DE SE COMER BEM

CONCOURS MONDIAL



O CMB se intitula "a ONU dos bons vinhos": jurados de 50 nacionalidades



Tecnologia: comentários obrigatórios e notas computadas em tempo real



Três gerações de Havaux no CMB: Quentin, Louis, o fundador, e Baudouin

O Concurso Mundial de Bruxelas, em sua 30ª edição, aconteceu em maio na Croácia, em sua versão para vinhos tintos e brancos. Sim, o CMB ocorre em 4 sessões diferentes, em distintos países: além desta de brancos e tintos, há eventos específicos para vinhos espumantes, doces e licorosos, e rosados. A mesma empresa –Vino-pres– também organiza uma competição específica para Sauvignon Blanc e outra para bebidas destiladas, e um concurso no México. O Concurso de Vinhos e Destilados do Brasil foi vinculado ao CMB por muitos anos.

Depois de uma ausência de cinco anos, o editor de *Vinho Magazine*, Eduardo Viotti, esteve presente como degustador às provas que transcorreram na cidade de Porec, na Ístria, bela região peninsular da Croácia, que avança pelo mar Adriático.

Sete vinhos brasileiros obtiveram pontuação suficiente para alcançarem medalhas: 5 de ouro e 2 de prata. A surpresa foi a premiação expressiva de vinhos da região Sudeste, Oeste Paulista e Sul de Minas, que formaram maioria entre os produtos que auferiram as cobiçadas medalhas de ouro. Veja os resultados na tabela abaixo.

	OURO	
Entre Rios Equilíbrio 2021	Terras Altas Vinícola	Ribeirão Preto, SP
Bárbara Eliodora Syrah 2021	Vinícola Bárbara Heliadora	São Gonçalo do Sapucaí, MG
Jolimont Merlot Reserva 2021	Vitivinícola Jolimont	Canela, RS
Jolimont Cave Corte Bortalês 2021	Vitivinícola Jolimont	Canela, RS
Entre Rios Terroir 2021	Terras Altas Vinícola	Ribeirão Preto, SP
	PRATA	
Jolimont Querências Marselan 2020	Vitivinícola Jolimont	Canela, RS
Forestier Merlot 2021	Maison Forestier	Bento Gonçalves, RS



VINÍCOLA FIN

Marselan

Safra Histórica

premiada na categoria

MEDALHA DE GRANDE OURO

Concurso Vinhos e Destilados do Brasil 2022

vinicolafin.com.br
@vinicolafinoficial
(55) 99961-8722





País de natureza exuberante e clima mediterrâneo, com excelentes *terroirs* para colheita de uvas de alta qualidade

Com o fim dos regimes socialistas autocráticos do Leste Europeu, a cultura da gastronomia e do vinho regionais voltou a florescer em muitos desses países. A parte mais atraente dessa história é que a imensa diversidade de cepas autóctones não se perdeu, apesar das mais de sete décadas da imposição de cooperativas voltadas à produção massiva de vinhos simples e baratos, geralmente de uvas aromáticas, prolíficas e resistentes a pragas e variações climáticas.

A Croácia, por exemplo, é um celeiro de variedades originais e com enorme potencial para a elaboração de grandes vinhos. São 130 diferentes uvas indígenas, uma vasta riqueza ampelográfica.

A verdadeira renascença enogastronômica está apenas começando neste país de natureza exuberante, farto em trufas aromáticas (brancas e negras) e culinária bem cuidada, à base de peixes e frutos do mar nas regiões da Ístria, Kvarner e Dalmácia, que visitamos.



O litoral é dramático, com o vento Bora a agitar as águas azuis do Adriático



Na Ístria, ventos e influência marítima nos vinhedos permitem maturação

Dentre as vinícolas visitadas, a Pavlomis foi a que apresentou os melhores produtos: veja preços em euros por litro, para vinho não engarrafado, no local

VINA PAVLOMIR

Vino
GRAŠEVINA

bijelo

2,90 EUR

rimfuzo 1L

ŠIFRA 9990

Vino
CABERNET SAUVIGNON
SUHO / DRY

crno

3,90 EUR

rimfuzo 1L

ŠIFRA 22613

Vino
ŽLAHTINA

bijelo

3,90 EUR

rimfuzo 1L

ŠIFRA 22413

Vino
CABERNET SAUVIGNON
SWEET

crno

3,90 EUR

rimfuzo 1L

ŠIFRA 226

Vino
MUŠKAT ŽUTI
SLATKI

bijelo

5,50 EUR

rimfuzo 1L

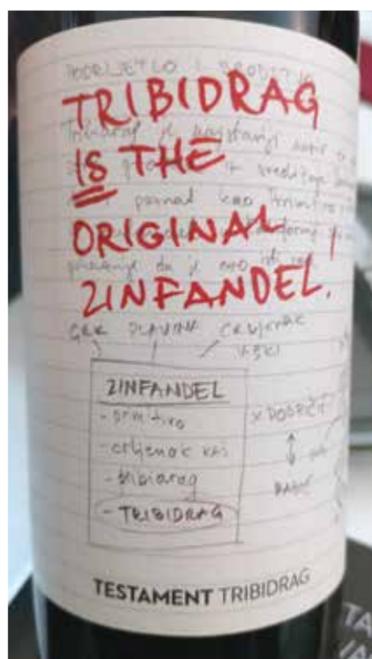
ŠIFRA 24515

Vino
MERLOT

crno

3,90 EUR

rimfuzo 1L



Acima, o orgulho de ser a pátria da uva californiana mais popular. No alto à dir., o grupo de degustação com cinco nacionalidades diferentes que o jornalista Eduardo Viotti, de Vinho Magazine (o último à dir.) integrou no concurso de 2023. À dir., mapa com as principais macrorregiões croatas de vinho



Como se vê no mapa acima, são 4 as macrorregiões vitivinícolas: Istria e Kvarner, Dalmácia, Eslavônia e Danúbio Croata, e as chamadas Terras Altas Croatas. Seus vinhos são classificados em três principais categorias, Premium (*Vrhunsko Vino*), Vinhos de Qualidade (*Kvalitetno Vino*) e Vinho de Mesa (*Stolno Vino*).

Como herança do período comunista, a uva mais plantada ainda é a Riesling Itálico (Grasevina), seguida pela Malvasia Istriana. A tinta predominante é a Plavac Mali, prima da Tribidrag, que vem a ser a Zinfandel californiana, o que é provado através de exames de DNA.

Há muitas uvas com nomes cheios de consoantes, como Debit, Plavina

Crna, Posip, Babic, Terrano, Zlahtina e Kraljevna. Também são comuns as variedades francesas, como Sauvignon, Merlot e Chardonnay, entre outras.

Vinho Magazine visitou algumas vinícolas na Istria, Kvarner e Dalmácia e pôde constatar o florescimento da qualidade na produção, embora ainda haja um longo caminho a ser trilhado.



★ ★ 23ª EDIÇÃO NACIONAL! ★ ★

19 a 21 de Setembro de 2023

INSCREVA-SE JÁ!

Uma medalha destaca seu produto!



- Concorrem apenas **VINHOS FINOS** nacionais!
- Só são divulgados os rótulos medalhados!
- São 23 anos de tradição e credibilidade!
- Medalha é diferencial no ponto de venda!
- Jurados reconhecidos internacionalmente
- Com medalha um vinho vende até 30% mais
- Degustações são inteiramente às cegas



Inscriva agora mesmo

os seus produtos:

www.vinhosedestiladosdobrasil.com.br

11 9 8347 2093

concurso@marketpress.com.br



Colheita da Villa Triaca, realizada no inverno no DF

OS VINHOS DO CERRADO

POR MARIA EDICY MOREIRA

Uma nova – e ainda pouco conhecida – região vitivinícola está sendo implantada no Brasil na região dos cerrados do Centro Oeste

A Europa insistiu por séculos na tese de que as uvas para grandes vinhos só vingariam em seus países de origem e, mais tarde, consolidou-se a ideia de que também vicejariam nas regiões de clima temperado de outras partes do mundo. Porém, cada dia surgem novas regiões em climas diversos, mais quentes e secas como o cerrado do Estado de Goiás e Distrito Federal, elaborando de vinhos finos de alta qualidade.

Um exemplo desse pioneirismo é a Vinícola Serra das Galés, fundada pelo médico Sebastião Ferro de Moraes, um sonhador que acreditou na produção de vinhos em pleno cerrado e foi em busca de conhecimentos e parcerias para realizar seu sonho, que começou a acontecer em 2007 quando inaugurou a vinícola em sua terra natal, Paraúna-Goiás, a 150 km da capital Goiânia. A vinícola iniciou suas atividades produzindo vinhos de mesa e sucos de uva 100% e, em 2016 produziu seus primeiros vinhos finos. Na safra de 2022 colheu 50.049 kg de uvas viníferas e produziu 46.700 garrafas de vinhos finos.

As uvas viníferas Syrah, Touriga Nacional, Castelão e Tempranillo foram as que mais se adaptaram ao terroir e hoje são usadas para produzir diferentes assemblagens e variedades com

destaque para o premiado Muralha Premium. Em 2022 começou a ser produzido também o primeiro vinho branco a partir da varietal Riesling Itálica.

Apaixonado por vinhos e pelas uvas em si, Moraes começou a busca pela realização do sonho de produzir seus próprios vinhos finos, em 2004. Segundo ele, desde o começo percebeu que a produção de uvas viníferas e vinhos finos não é tarefa fácil em qualquer parte do mundo e que no Brasil Central seria ainda mais difícil por se tratar de uma atividade nova no inexplorado terroir do cerrado goiano.

Então começou a elencar e buscar soluções para os desafios que iria encontrar durante o desenvolvimento da nova atividade: Primeiro, era e continua sendo difícil encontrar mão de obra qualificada e conhecimentos sobre a vitivinicultura, tendo em vista a ausência da tradição e da cultura na produção de vinhos finos no cerrado goiano.

Porém, querendo muito investir na atividade viu que precisava começar conhecendo a vitivinicultura de perto e foi buscar conhecimentos na Serra Gaúcha, onde, além de conhecer os processos de cultivo das videiras e a produção de vinhos, encontrou pessoas que se interessaram pelas suas



Associados da Vinícola Brasília: 60% da produção é vendida com rótulo comunitário e 40% sob marcas individuais

ideias e o ajudaram a alavancar o empreendimento.

Outro passo importante seria conhecer a natureza do solo no qual pretendia cultivar as videiras. “Nosso solo mostrou-se fértil, mas dependia de algumas correções para equilibrar seu PH e outras carências, beneficiando os diversos tipos de videiras que pretendíamos cultivar. Esses procedimentos permitiram que as videiras se desenvolvessem e produzissem uvas de qualidade que hoje, nas mãos de um bom enólogo, têm resultado em vinhos de muita qualidade”.

Para fugir das adversidades climáticas do período chuvoso (meados da primavera até o começo do outono) época em que o excesso de chuva, calor e umidade causa diversas doenças fúngicas nas plantas e nas uvas, dificultando muito a produção de vinhos em Paraúna e outras regiões de Goiás, Moraes apostou na dupla poda das videiras, alternativa adotada por praticamente todas as vinícolas que produzem vinhos finos no Sudeste e Centro Oeste.

Essa prática prorroga a vindima para o inverno e, aliada à irrigação por gotejamento ou gota a gota no período de estiação, permite produzir uvas mais saudáveis e melhores vinhos. As plantas recebem água apenas em suas raízes evitando doenças nas folhas e nos frutos.

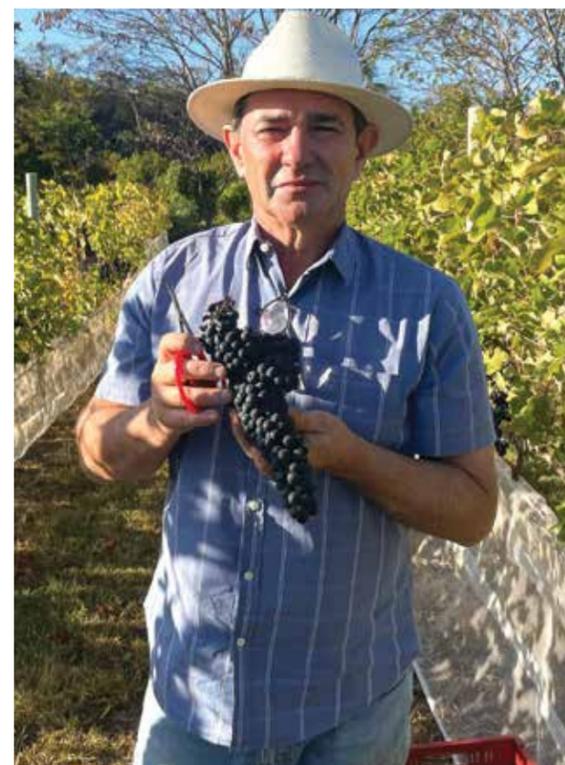
Esses procedimentos permitem que ao contrário da Região Sul, que realiza apenas uma poda na primavera e a vindima

ocorre entre os meses de janeiro, fevereiro e março, no cerrado a primeira poda ocorra após a colheita e a segunda no mês de março ou no máximo abril quando começa a estiagem para que as plantas cresçam livres de doenças assim como as uvas, que também ganham qualidade devido às condições climáticas favoráveis à formação das bagas e ao amadurecimento perfeito dos frutos.

“No período de estiagem as videiras sabem aproveitar muito bem a insolação que temos durante todo dia. É um período mais curto, das 6 h da manhã até 17h ou 18 h, mas muito benéfico às plantas. A amplitude térmica de 10 a 12 graus favorece muito o desenvolvimento e a maturação das uvas, fazendo com que elas adquiram bastante açúcar e desenvolvam seus polifenóis, taninos, resveratrol e fiquem livres de doenças, nos permitindo elaborar excelentes vinhos”, afirma.

“Os vinhos tintos que produzimos com uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec, Pinot Noir e Sangiovese entre outras, são mais densos e encorpados que os produzidos com as mesmas uvas em suas regiões de origem, mesmo aquelas uvas que originalmente geram vinhos menos encorpados como a italiana Sangiovese, em nossa vinícola resulta em vinhos densos e encorpados, afirma o médico.

Os vinhos brancos então em observação porque encontram-se em fase inicial com a uva Riesling Itálica. “É um vinho



Ronaldo Triacca também é sócio da Vinícola Brasília

mineralizado, que mostra acidez talvez não tão intensa quanto os produzidos com a Riesling na Alemanha, por exemplo, mas é um vinho de muita qualidade, conseguimos um brix de 26° a 27°, depende da maturação da variedade”.

Sobre os resultados gerais alcançados com a vitivinicultura em Paraúna ele diz estar feliz. Apesar de admitir que a produção no cerrado ser mais cara que a das tradicionais regiões produtoras devido à necessidade de aplicar algumas correções no solo, inclusive do PH e defensivos agrícolas e pelo fato de a nova fronteira vitivinícola ser muito jovem, Moraes diz estar convicto de que o cerrado goiano tem muito a apresentar.

PIRINEUS VINHOS E VINHEDOS

Quando pensou em investir na produção de vinhos, no final dos anos 1990, o também médico, militar, Marcelo de Souza e Silva, que atua na PM em Goiânia e na Secretaria de Saúde em Brasília, mirou as altitudes da Serra dos Pirineus, no município de Cocalzinho/GO, que fica a meio caminho entre as duas cidades, e viu lá sua futura vinícola.

Depois dos primeiros estudos e pesquisas não teve dúvidas, a região representa um dos maiores potenciais para a produção de vinhos finos de qualidade no Estado de Goiás, e decidiu instalar lá a Pirineus. Os estudos começaram e em 2004 adquiriu um terreno para implantação do vinhedo, iniciada em 2005



A Triacca tem 5 ha de vinhedos, a maioria de uvas tintas

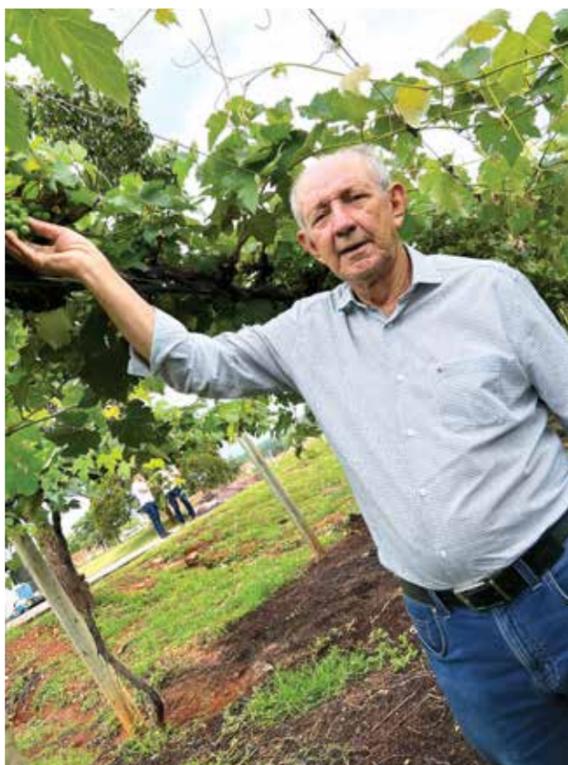
em 4 hectares, posteriormente ampliados para 5 hectares.

Apesar do potencial no terroir escolhido, Souza e Silva teve de enfrentar desafios que, segundo ele, vêm sendo superados aos poucos. “Talvez o mais complicado seja o fato de a região ser iniciante na prática da vitivinicultura e, em função disso, não ter uma infraestrutura consolidada nem uma base de conhecimentos sobre a atividade nesse novo terroir”.

Além disso, o vitivinicultor destaca que os solos do cerrado são extremamente pobres e demandam cuidados intensos para nutrir as videiras. Manter a sanidade das plantas no período chuvoso (primavera, verão e começo do outono) é outro desafio. “Muitas vezes temos aqui as Zonas de Convergência do Atlântico Sul que podem trazer chuvas por vários dias e, conseqüentemente, diversos problemas fitossanitários”.

Quando começou a idealizar sua vinícola, Souza e Silva não pensou apenas em implantar vinhedos, construir uma cantina e contratar profissionais para elaborar os vinhos. “O projeto de elaboração dos nossos vinhos, desde a colheita das uvas até a definição das técnicas de produção para cada rótulo é de minha autoria e executado pela equipe técnica da vinícola”.

As variedades Barbera, Syrah e Tempranillo se adaptaram muito bem ali, com destaque para a Barbera, que produz vinhos intensos, encorpados e aromáticos e a Syrah, que se destaca por em vinhos como o Intrépido. “A primeira safra



Sebastião Ferro de Moraes, da Vinícola Serra das Galés

experimental ocorreu em 2008 e resultou em uma bebida de grande potencial. A qualidade se repetiu na primeira safra comercial em 2010 e em todas as colheitas seguintes”.

A safra de 2022 rendeu 13 mil quilos de uvas e 11 mil garrafas de vinhos tranquilos e espumantes. A vinícola, que começou apenas com a vindima de inverno, agora faz o que seu proprietário chama de safrinha de verão, em janeiro e fevereiro.

Atualmente a Pirineus produz duas categorias de vinhos com a uva Syrah: linha top com Intrépido e linha Terroir com o varietal. Com a uva Barbera, produz vinhos da linha top Bandeiras e na linha Terroir o varietal.

Com a uva Tempranillo produz apenas um vinho varietal da linha Terroir Tempranillo. A safrinha destina parte das uvas à produção de espumantes pelo método champenoise. O primeiro, em fase de produção, será um Brut que reúne as três uvas cultivadas nos vinhedos: Barbera, Syrah e Tempranillo.

A qualidade dos vinhos que produz no cerrado goiano é exaltada pelo produtor que chama a atenção para o alto potencial de amadurecimento fenólico das uvas. “Trabalhamos para que nossos vinhos capturem a máxima expressão do terroir e o caráter de cada uva e assim chegarmos a vinhos ricos, maduros e complexos”.

Para ampliar a produção, Souza e Silva planeja atrair investidores para expandir a área de vinhedos e participar de novos



Tanques de fermentação com controle de temperatura

projetos no sentido de aproveitar o grande potencial vitivinícola da Serra dos Pirineus.

VILLA TRIACCA

Para Ronaldo Triacca, proprietário da Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos, e sócio da Vinícola Brasília, ambas no Distrito Federal, um dos desafios para produzir vinhos no cerrado é a falta de mão de obra. “É uma atividade nova em nossa região, por isso, temos que treinar os colaboradores.”

“A transição da tecnologia e dos conhecimentos de outras culturas para a vitivinicultura fica mais fácil e rápida”. Ele diz que o aprendizado adquirido pelos agricultores reduz as dificuldades do dia a dia, mas admite que a cada ano, a cada safra, surgem surpresas diferentes. “É uma atividade que exige muita dedicação, mais que o normal, para obter êxito”.

Quando o assunto é o solo do cerrado, ele explica que em média é pobre e ácido, porém, bem drenado, o que é muito importante para as videiras. A acidez e a desnutrição são relativamente fáceis de se corrigir, o problema são os gastos extras.

“Em todo o mundo as videiras precisam de nutrição e de correção do solo periodicamente, talvez a diferença no cerrado seja o fato de utilizarmos um pouco mais desses recursos, mas sempre as videiras irão necessitar de ‘comida’, e solos corrigidos com calcário e gesso. Também é preciso combater as



Marcelo Sousa e Silva, da Pirineus Vinhos e Vinhedos

pragas e doenças principalmente no período chuvoso”.

Isso somado à dupla poda faz com que a produção de vinhos no cerrado fique até 30% mais cara se comparada à produção região Sul, tendo em vista a necessidade cuidar das videiras o ano todo por causa dos dois ciclos de poda: um de formação e outro de frutificação. “Para equacionar o problema temos de produzir vinhos com mais qualidade, buscando amenizar o fator custo e aumentar a valorização do produto”.

A irrigação é outro cuidado dos vitivinicultores do cerrado com seus vinhedos, mas é feita apenas no período de estiagem, pelo processo de gotejamento que, de acordo com Triacca, consome pouca água e, a expectativa é que com o tempo haverá uma redução dessa irrigação, pois quanto mais velhas as videiras, mais profundas estarão suas raízes permitindo que busquem água e nutrientes no próprio solo.

A altitude média de 1.000 metros em relação ao nível do mar propicia excelentes amplitudes térmicas, com mínimas de 08/10 graus e máximas de 27/28 graus. “Chegamos a ter amplitudes diárias com mais de 20 graus, com muita luz”.

O vitivinicultor observa que isso é excelente para o desenvolvimento das antocianinas (que dão cor ao vinho) e permite que os taninos fiquem bem maduros. À noite, com temperaturas baixas, a planta não consome energia, preservando a acidez e alongando a maturação dos frutos. Outro ponto positivo é



Barricas de carvalho na Serra das Galés: vinhos densos

que a produção de vinhos no período de estiagem, em pleno inverno, demanda menos defensivos químicos para controle de doenças. “Isso é fantástico!”

Triacca explica que os vinhos do DF são muito aromáticos devido ao clima frio e seco no período em que são elaborados. “Alcançamos ótima acidez também, principalmente nos brancos. Os tintos são aveludados no paladar, taninos macios e redondos, com boa acidez, além de serem vinhos com potencial de guarda, de envelhecimento em garrafa”.

A Villa Triacca colheu em 2022 19.360 kg de uvas, três vezes mais em relação à safra de 2021 e a produção de vinhos chegará a 7 mil garrafas, mesmo cedendo 60% das uvas para a Vinícola Brasília, da qual seu proprietário é sócio fundador. “Com as excelentes amplitudes térmicas na maioria dos dias em que os cachos estavam em formação e na fase de maturação e com as plantas mais adultas, tivemos uma substancial elevação na qualidade dos frutos e dos vinhos. “Esse crescimento na produção de uvas se deve também à progressiva adaptação das videiras ao terroir.”

A Villa Triacca tem um vinhedo de cinco hectares em produção e um em implantação, todos com irrigação por gotejamento e condução pela dupla poda. A vinícola trabalha atualmente com as uvas: Syrah, Tempranillo, Cabernet Franc, Marcelan, Grenache, Sangiovese, Sauvignon Blanc e Viognier.

Tanques de fermentação na vinícola Serra das Galés em Paraúna, GO



Vinhedos de entrada e fachada da Vinícola Brasília



Em implantação, Nebbiolo e Chardonnay. “Até aqui percebemos que as uvas tintas Syrah, Tempranillo, Malbec, Marcelan, Barbera, Touriga Nacional e Grenache são as que têm se destacado. Entre as brancas se sai melhor a Sauvignon Blanc”.

Entusiasmado com os vinhos do cerrado, Triacca olha o futuro da vitivinicultura no Brasil Central com otimismo. “Os vinhos do cerrado em breve serão reconhecidos em nível nacional e até internacional e irão se somar aos demais terroirs brasileiros, levando os vinhos nacionais mundo afora”.

VINÍCOLA BRASÍLIA

Também no Distrito Federal pequenos vitivinicultores uniram-se em torno de um novo modelo de negócio, que segundo eles, será um divisor de águas para a indústria do vinho no cerrado e para o enoturismo: a Vinícola Brasil. Em fase final de instalação do complexo vitivinícola com cantina coletiva, uma cave subterrânea de 400 m², wine bar, loja, espaço para eventos, entre outros, terá capacidade de produção de 350 mil litros de vinho/ano.

Na safra de inverno em 2022, apesar da jovialidade da maioria dos vinhedos, a Vinícola Brasília processou 40 mil litros de tintos, rosés e brancos. Desse total, 30 mil litros terão a marca coletiva da vinícola e 10 mil serão entregues aos fornecedores de uvas que irão comercializar a bebida com suas marcas.

O empreendimento utiliza modernas tecnologias de vinificação que, segundo Ronaldo Triacca, fundador da Villa Triacca e sócio da Brasília, não deixam nada a desejar se comparadas às mais avançadas do mundo. “Contamos com equipamentos provenientes da Itália e de Bento Gonçalves, RS”.

A vinificação é compartilhada. Cada sócio deve vinificar 100% de suas uvas na cantina da vinícola, que colocará sua marca em 60% dos vinhos produzidos e assumirá o controle das vendas, os outros 40% terão o manejo da produção na mesma cantina e a marca dos respectivos fornecedores de uvas, que poderão levar as garrafas de vinho para suas propriedades e comercializá-las. Alguns associados já estão comercia-

lizando seus rótulos, como Casa Vitor, Ercoara e Villa Triacca.

Trabalhando sob um único CNPJ a Vinícola Brasília já integra dez famílias de vitivinicultores lideradas pelos proprietários das vinícolas Villa Triacca e Ercoara, incumbidos da conquista de novos membros para a sociedade vitivinícola, que promete ampliar significativamente a produção de vinhos e o enoturismo no entorno de Brasília. Hoje fazem parte do empreendimento as vinícolas Casa Vitor, Ercoara, Horus, Marchese, Monte Alvor, Miro, Oma Sena, Toscana do Cerrado, Vista da Mata e Villa Triacca.

DUPLA PODA

Além da irrigação e de diversas tecnologias aplicadas para adaptar as variedades de uvas provenientes da Europa ao cerrado, a técnica da dupla poda, desenvolvida no Brasil, foi uma ótima alternativa para a viabilizar a produção de vinhos nesta nova fronteira, transferindo a vindima do verão para o inverno.

A técnica tem entre seus idealizadores Murillo de Albuquerque Regina, que em 2001, então pesquisador da Epamig (Empresa Agropecuária de Minas Gerais), trabalhou juntamente com colegas do Núcleo Tecnológico Uva e Vinho, do Campo Experimental de Caldas, MG na dupla poda.

Hoje essa técnica e outras vêm sendo aplicadas no Centro Oeste e Sudeste e surge como a melhor alternativa para que as videiras garantam melhores uvas e, conseqüentemente, melhores vinhos de inverno.

A primeira poda ocorre no final da colheita e a segunda entre o verão e o começo do inverno, época em que as uvas amadureceriam. Assim as videiras retardam a frutificação fazendo com que o amadurecimento de seus frutos ocorra no inverno e na primavera, ao contrário da Região Sul, que tem sua vindima entre janeiro, fevereiro e março.

No inverno as grandes amplitudes térmicas com dias quentes e noites frias fazem com que as uvas sejam mais saudáveis, livres da podridão causada pelas chuvas, apresentem mais aromas e maior concentração de açúcares e polifenóis. ○



Uvas Moscato Giallo em perfeição na Marchese di Ivrea, em Ituverava, SP

OS VINHOS DO SUDESTE

POR MARIA EDICY MOREIRA

A técnica de dupla poda está permitindo a implantação de vinhedos no Sudeste e em outras regiões do Brasil

Os vinhos de inverno nas regiões Sudeste e Centro-Oeste (São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Distrito Federal, entre outros) já são uma realidade. As vinícolas dedicadas aos vinhos finos, a maioria de pequeno porte, que se multiplicam nessas regiões com seus vinhedos irrigados e conduzidos pela dupla poda, estão animadas com a safra de inverno e com a qualidade dos vinhos. Aqui vale um esclarecimento: Apesar de os vinhos serem chamados de inverno, na verdade as vinícolas dessas regiões fazem a vindima no final do inverno, adentrando à primavera, nos meses de agosto, setembro e outubro.

A evolução de produtividade e qualidade, segundo os viticultores, se deve à progressiva adaptação das videiras ao novo terroir, diferente daquele ao qual estavam habituadas em suas regiões de origem. Os investimentos em tecnologia e a dupla poda, que transfere a vindima do verão para o inverno/primavera, contribuem para esses resultados positivos.

“Nossas uvas apresentaram um grau brix muito bom e isso é fruto dos investimentos que sempre fazemos em tecnologia para melhorar o cultivo das uvas e a vinificação”, afirma o diretor comercial da Vinícola Góes, Luciano Lopreto. Segundo ele, a vinícola, instalada em São Roque, a 60 km da capital pau-

lista, foi uma das primeiras do Estado de São Paulo a investir em dupla poda para colher as uvas no inverno.

Essa experiência fez com que a vindima de 2022 rendesse aproximadamente 120 mil kg de uvas (vindimas de inverno e verão) registrando um aumento de 15% em relação à safra de 2021. Quanto à produção de vinhos de inverno, a quantidade de garrafas produzidas passou de 40 mil na safra de 2021 para 60 mil em 2022.

A Góes cultiva em seus vinhedos diversos tipos de uvas viníferas como Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Malbec, Tannat, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Verdelho e Alvarinho, entre outras castas que estão em testes. Segundo Lopreto quando se trata de vinhos de inverno a varietal que mais se destaca é a Cabernet Franc, que se adaptou muito bem ao terroir.

VINÍCOLA XV DE NOVEMBRO

Também em São Roque, a XV de Novembro, fundada em 1958 por Brasílio Augusto de Moraes, e hoje comandada por seu neto Alexandre de Moraes, passou décadas produzindo vinhos de mesa e só recentemente começou a investir no cultivo de uvas viníferas e mais recentemente na condução pela



Loja e receptivo da Góes, em São Roque, a 60 km de SP

dupla poda, visando à produção de vinhos finos de inverno.

Em 2010 lançou o varietal Cabernet Sauvignon, iniciando sua entrada no mercado de vinhos finos. Nos anos seguintes vieram variedades como Merlot, Cabernet, Carménère e Lorena, essa última em suas versões seco e demi-sec, entre outros rótulos. Entre as viníferas mais produtivas estão Syrah, Cabernet Franc, Tempranillo e Malbec.

TERRASSOS

Nas altitudes da Serra da Mantiqueira, no município de Amparo, SP, está a Vinícola Terrassos, fundada por Fábio Luiz Nascimento, que começou a cultivar suas primeiras videiras em 2003. Após sete anos de aprendizado, testes com cerca de 20 variedades de uvas viníferas e muita dedicação, o novo empreendedor do vinho concluiu em 2010 a implantação dos vinhedos e a construção da cantina, iniciando no mesmo ano a elaboração dos primeiros vinhos.

Ao contrário da maioria dos produtores de vinho do Sudeste e Centro-Oeste, que fazem a vindima apenas no inverno a Terrassos faz duas vindimas por ano, sendo uma no verão e outra no inverno. “Na Serra da Mantiqueira encontramos um clima com grande amplitude térmica e a possibilidade de fazer duas colheitas por ano, com foco na vindima de inverno, que permite obter vinhos de excelente qualidade”, afirma Fábio Luiz.

Na safra de 2022, segundo ele, a produção de uvas ficou estável em relação a 2021. Foram processadas 30 mil kg de fruta, incluindo as safras de verão e inverno. A produção total



Vinhedos da Maria Maria em espaladeira: Sul de Minas

de vinhos incluindo as duas safras em 2022 chegou a 20 mil litros, sendo 10% dessa produção espumantes e o restante vinhos tranquilos tintos e brancos.

A vinícola cultiva as variedades Syrah, Sauvignon Blanc, Moscatel, Máximo, além de uma área com Cabernet Franc em fase inicial. A Syrah continua sendo o destaque para vinhos tintos. Para espumantes Fábio Luiz conta que ainda está buscando uma combinação de uvas, atualmente trabalha com uma base branca de Moscatel e Rainha e com um rosé tendo como base a uva Máximo. “Tanto a Máximo quanto a Rainha são uvas resistentes, híbridas”.

O vitivinicultor se mostra otimista com as novas possibilidades. Ele observa que o interesse do público consumidor pelos seus vinhos vem crescendo e o fato de estar próximo aos grandes centros urbanos facilita a venda dos vinhos e o enoturismo como fonte de divulgação da marca e renda.

VINÍCOLA MARCHESE DI IVREA

No município de Ituverava, SP, nas proximidades de Ribeirão Preto, o advogado e empresário, Roberto San Martino Lorenzato di Ivrea, adquiriu em 2005 uma propriedade com o objetivo de criar um haras para lazer nos fins de semana. Porém, ao perceber a grande amplitude térmica e outras características do clima e do solo na região, conhecida como Alta Mogiana, teve a ideia de substituir os canaviais que cobriam o solo por vinhedos, visando à produção de vinhos finos.

Muito ligado às suas origens italianas, o vitivinicultor foi buscar no norte da Itália a tradição de sua família, que ainda



Bonita área de piquenique na Terrassos, em Amparo, SP

hoje produz vinhos por lá, para alavancar sua vinícola. Os clones das uvas Sangiovese, Nebbiolo e Moscato Giallo para implantar os vinhedos em 2006 também vieram da Itália.

Hoje com a vinícola consolidada, com 11 hectares de vinhedos irrigados em produção e 4 em implantação, e uma produção de vinhos reconhecidos em todo o país, Lorenzato comemora os bons resultados de seus investimentos na vitivinicultura. As safras do ano passado (a vinícola trabalha com duas colheitas no inverno e verão) renderam 50 mil kg de uvas apresentando crescimento de 10% em relação a 2021.

Segundo ele, a qualidade dos frutos manteve as mesmas características de sanidade e o excelente brix da safra anterior e a produção de vinhos aumentou na mesma proporção, passando de 40 mil garrafas para 44 mil em 2022. Desse total 70% são vinhos tranquilos e 30% espumantes”.

Com seu pioneirismo Lorenzato atraiu novas vinícolas para a região. “Nós fomos os primeiros na região de Ribeirão Preto, em 2006 e, devido ao nosso sucesso, muitos produtores já estão iniciando novos projetos, entre eles o da Vinícola Biagi no município de Cravinhos, da qual somos parceiros”.

MARIA MARIA

Lembra-se dessa música de Milton Nascimento? Ela inspirou a vinícola que começou a ser concebida em 2006, por Eduardo Junqueira Nogueira Júnior, representante da quinta geração de uma família de cafeicultores no Sul de Minas.

Após sofrer um ataque cardíaco, o até então cafeicultor precisou repensar seus hábitos alimentares e o cardiologista



Colheita na XV de Novembro, também em São Roque, SP

recomendou uma taça de vinho por dia. O que ele não imaginava é que tal recomendação médica e os novos hábitos de vida que deveria adotar trariam um completo redirecionamento à sua vida pessoal e como empreendedor.

Orientado por Murillo Albuquerque Regina, pioneiro no desenvolvimento da vitivinicultura na região e criador da técnica dupla poda, começou a implantar seus vinhedos na fazenda Capetinga no município de Boa Esperança, no sul de Minas Gerais, construindo posteriormente a cantina na cidade de Caldas, próxima a Poços de Caldas, na mesma região.

Hoje com 21 hectares de vinhedos implantados Nogueira colheu no ano passado 50 mil kg de uvas, quantidade parecida com a da safra anterior, mas com qualidade cada vez melhor. A quantidade de vinhos produzidos em 2022 também será semelhante à safra anterior, aproximadamente 35 mil garrafas de vinhos tranquilos, tintos e brancos.

Sobre as características de seus vinhos o vitivinicultor destaca o equilíbrio entre frescor e acidez e uma boa complexidade dos rótulos brancos, enquanto os tintos têm se mostrado mais intensos e estruturados, evoluindo muito bem em garrafa para perfis elegantes com taninos finos e boa complexidade.

Escolher as variedades de uvas para formar um vinhedo não depende apenas da vontade do vitivinicultor, depende também da resposta do terroir. No caso da Maria Maria, Nogueira escolheu Syrah, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, porém, as duas últimas, por motivos distintos, não tiveram boa adaptação. “Decidimos manter apenas a Syrah e a Sauvignon Blanc que têm ótimos resultados”. ○

GUIA PARA
POR EDUARDO VIOTTI

gostar

DE **VINHO**

Vinho Magazine traz para você nesta edição muito especial um guia básico da história, das origens e algo da apreciação do vinho, para que você possa se apaixonar ainda mais pela vasta cultura da enogastronomia

Vinhedo em colina
exposta ao sol
da Toscana

GUIA PARA
gostar
DE VINHO

A mais antiga das
bebidas adultas tem
origem milenar e
acompanha a cultura
alimentar e espiritual
do Ocidente em cada
um de seus marcos
civilizatórios

O vinho é certamente a mais antiga das bebidas fermentadas. O autor inglês Hugh Johnson, em seu "A História do Vinho", lembra que o vinho precede a Revolução Agrícola do Neolítico (entre 8.000 e 5.000 a. C.), era em que o homem aprendeu a culti-

var a terra, arar, semear e colher, fixando-se à terra, trocando o nomadismo pelo sedentarismo.

Lembre-se de que, ao contrário de outros fermentados, como a cerveja, a *Vitis vinifera* é uma planta indígena e outrora abundante na Europa e no Oriente Próximo – e também, em diferentes variedades, em outros continentes de clima temperado, como a América do Norte.

Uma hipótese aventada para o surgimento da bebida é a de uma ocorrência totalmente acasual, como aliás grande parte dos passos evolutivos. Uvas deixadas em um recipiente, esmagadas ou não, teriam entrado em fermentação

espontânea, causada pelas leveduras autóctones presentes até hoje na casca das frutas, em especial das uvas.

Movido pela curiosidade, motor de toda sabedoria, ou pela igualmente impulsionadora necessidade, alguém provou aquele caldo fermentado e, inadvertidamente, descobriu as inebriantes ações do álcool no organismo.

Como aconteceu – e ainda ocorre – com grande parte das sensações de embriaguez em civilizações ancestrais, pode, desde o início, ter ocorrido a atribuição dos então espantosos efeitos da embriaguez alcoólica a influências divinais, sobrenaturais, acima do controle do ser humano.

É mais ou menos aceito que os primeiros vestígios de vinificação controlada (pilhas de sementes de uva fossilizadas) foram encontrados na região do Cáucaso – onde hoje estão Armênia e Geórgia, mas também parte de Azerbaijão, Turquia e do Irã – e datados de cerca de 8 mil anos.

A Primeira Grande Expansão Vinícola: Grécia

Os gregos foram a primeira civilização histórica – ou seja, depois da invenção da escrita e da ideia de documentação – a abraçar o vinho como alimento e elemento mitológico. Depois deles, a bebida nunca mais deixou de fazer parte da mesa e dos altares da civilização ocidental, ou pelo menos da cultura dominante.

A rica e profícua mitologia grega explicava o mundo natural, a origem das coisas e as atribuições sobrenaturais com uma riqueza até hoje não igualada.

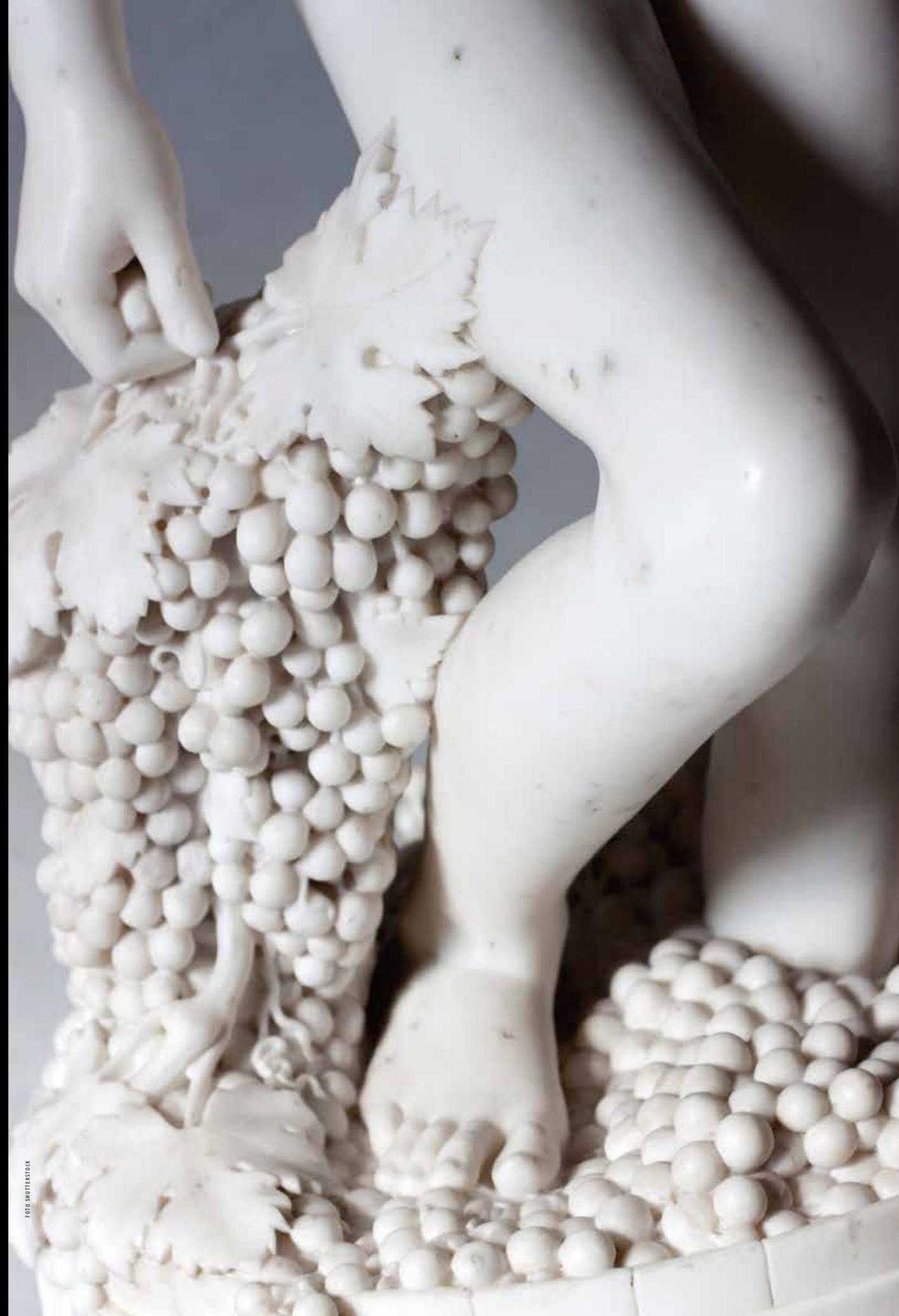
Vinho e filosofia

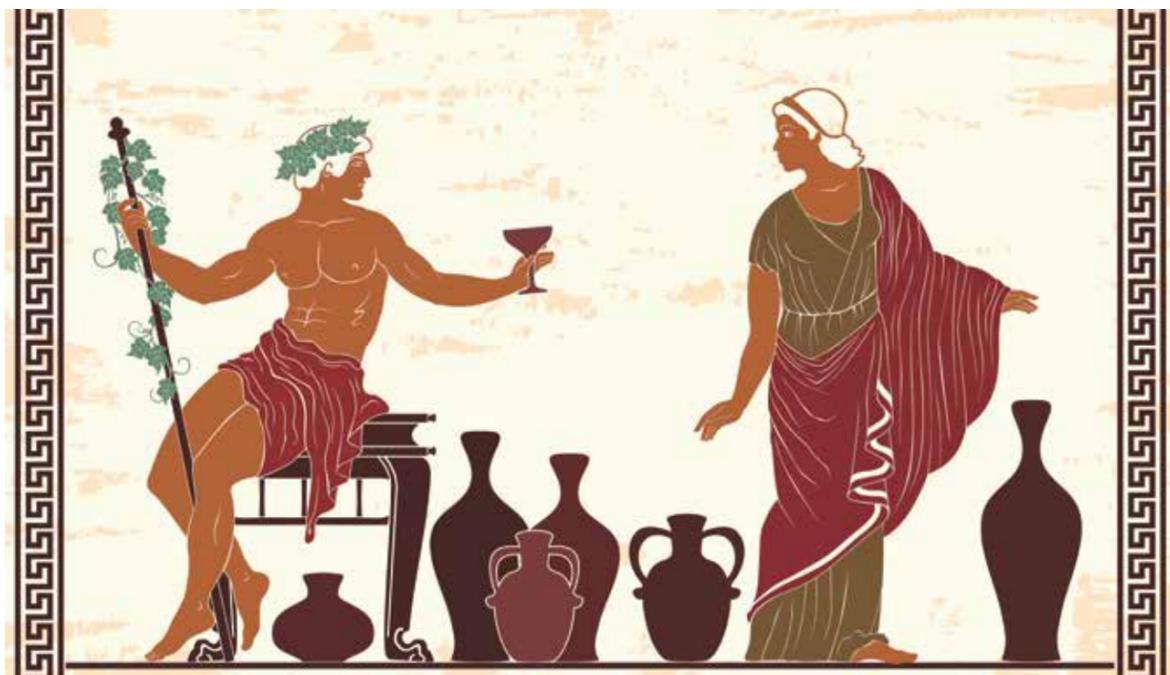
O médico austríaco Sigmund Freud (1856/1939), criador da psicanálise e um dos maiores estudiosos do comportamento humano, lançou mão dos paralelismos traçados pelos filósofos gregos como analogias de seus fundamentos: os mitos de Édipo, Electra, entre outros.

Também devemos à filosofia grega, surgida seis séculos antes de Cristo, a prática política, a democracia e as bases da ciência e da razão. Os filósofos e sábios, chamados simposiarcas, se reuniam nos simpósios, encontros de discussão filosófica regados a vinho – algo semelhante ao que ainda eventualmente praticamos com os amigos, em casa ou nas mesas dos bares e restaurantes. Simpósio significa “beber juntos” em grego, embora os mais sérios e formais simpósios atualmente sejam realizados “a seco”. Infelizmente.

Mas também devemos aos helênicos a expansão dos vinhedos pelas terras da Grécia Antiga, um vasto império que se estendia pelas costas do Mediterrâneo e abarcava todo o sul da Itália (chamada de *Enotria Tellus*, a terra do vinho) e as ilhas daquele mar, especialmente a Sicília (a Magna Grécia),

Na pág. à dir., mármore grego com Dionísio, deus do vinho, da fertilidade e da agricultura, muitas vezes representado como criança, pisando uvas para fazer vinho





Reprodução de afresco grego simbolizando Dionísio oferecendo vinho a Ariadne

mas também a Córsega, bem como o sul da França e o litoral mediterrânico da Península Ibérica.

Entre o panteão de deuses que cobria quase todo o universo do comportamento humano e da fenomenologia, Dionísio se destacava como a divindade encarregada de prover fertilidade, através da terra e também da reprodução humana.

Dai as celebrações dionisiacas, posteriormente chamadas de bacanais – os Romanos alteraram o nome do deus para Baco –, rituais com procissões e festividades que celebravam as boas colheitas e agradeciam pelos períodos férteis, serem con-

fundidas com orgias sexualizadas – o que provavelmente também eventualmente acontecia...

VINHOS RESINADOS

Os vinhos de então eram certamente muito diferentes dos atuais – provavelmente intragáveis pelos padrões de hoje –, não só pela precariedade dos sistemas e do conhecimento de vinificação e do controle sobre a ação das leveduras – fungos microscópicos que transformam, através de reações bioquímicas os açúcares da fruta em álcool –, mas pela presença de bactérias, como a *Acetobacter*, e leveduras indesejadas, como a *Bretanomices*. Talvez por isso, os gregos bebessem seus vinhos com misturas estranhas, como água do mar e resina vegetal. O vinho Retsina, até hoje apreciado na Grécia, é um dos vinhos que mais nos trazem (talvez, com alguma pesquisa, ainda seja possível encontrar algum exemplar no Brasil) os sabores ancestrais da bebida. Ele recebe a adição de resina de pinheiro e é bastante estranho para quem não está habituado.

Há por outro lado vinhos gregos modernos bastante atraentes no mercado, com muita personalidade e produzidos a partir de uvas autóctones específicas, como Agiorgitiko (o *Sangue de Hércules*), Assyrtiko e Xynomavro, entre outras.



Escultura grega de Dionísio em museu nos EUA

Mosaico romano com representação gráfica tendo ao centro o deus Baco

Vinho e espada

A Segunda Grande Expansão Vinícola: Roma

O domínio grego do Mediterrâneo foi suplantado pelos Romanos (a Grécia foi conquistada por eles cerca de 167 anos antes de Cristo), império conquistador muito superior em força e estratégia militar, mas mais frágil em filosofia e mitologia.

Assim, além de adotar a mitologia grega como principal explicação para o desconhecido e a origem de tudo – mudaram os nomes dos deuses gregos e os adotaram como seus –, os Romanos foram mais longe na cultura enológica, muito mais para o bem, mas também para o mal, como em geral acontece em todas as radicalizações.





Acima, baixo relevo encontrado nas ruínas de Pompéia retrata uma taverna romana

O vinho, que parecia ainda não ser totalmente apetecível *in natura*, passou a receber novas misturas, além de água do mar, como o *garum*, um pastoso fermentado de sardinhas e vinho...

O *garum* era o molho base da culinária Romana, pois o saudável – e muito mais apetitoso – molho de tomate só seria apreciado bastante depois da chegada do navegador genovês Cristóvão Colombo, em 1492, às Américas. O tomate é originário do altiplano andino e o conquistador espanhol Francisco Pizarro o levou à Europa apenas no século 16, depois de cruelmente submeter o Império Inca. O macarrão de trigo, esse já existia no Império Romano,

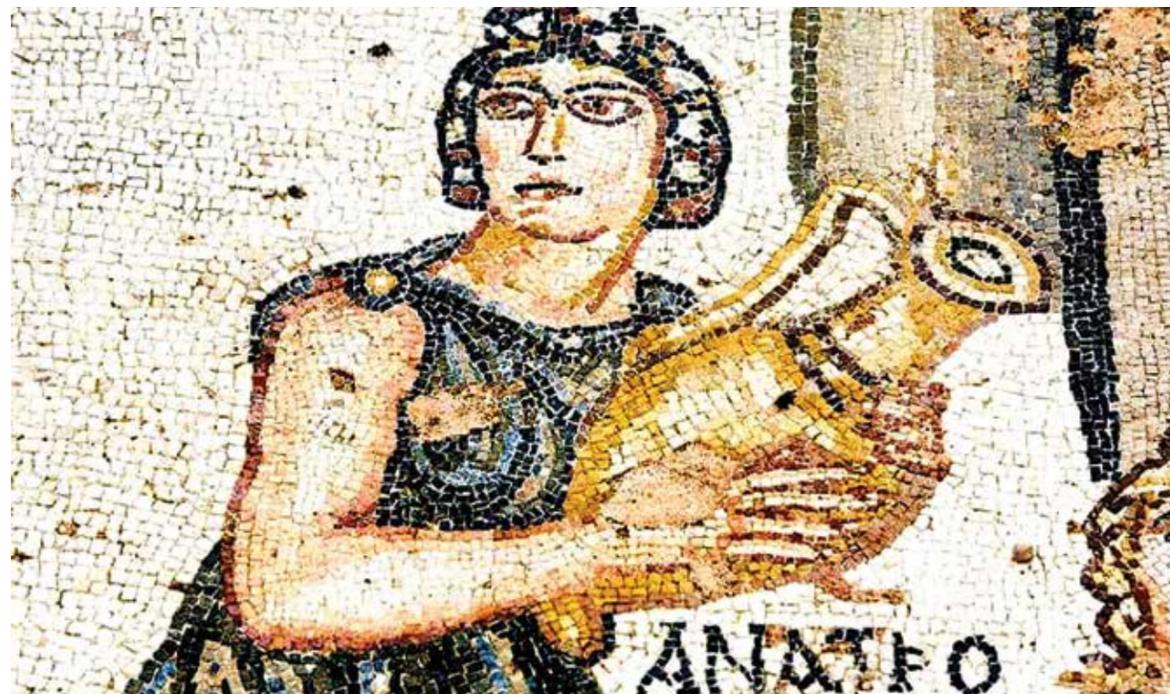
até mesmo muito antes de o mercador veneziano Marco Polo apresentar o espaguete aos ocidentais, no século 13.

Dionísio virou Baco, e as bacanais passaram a fazer jus à ideia que delas temos atualmente...

Mas foram os Romanos (e posteriormente o catolicismo e os portugueses, caso que veremos em seguida, ao tratar da Terceira Expansão Vinícola) os responsáveis pelo maior alargamento do vinhedo planetário, por toda a Europa, não só pelas bordas do Mediterrâneo – Il Mare Nostrum, o nosso mar, o chamavam os Romanos –, mas pelos confins mais remotos do Império, onde hoje estão nações como a Alemanha, os países nórdicos e escandinavos.

A videira é uma planta de clima temperado e prefere a alternância bem definida das quatro estações (primavera, verão, outono e inverno) para frutificar e amadurecer. Mas sua implantação era estratégica para a política de dominação Romana nos territórios conquistados.

São duas as principais razões: a primeira delas diz respeito à fixação do homem à terra, à permanência do colono durante todo o ano. Os militares que se destacavam em batalha recebiam terras nas regiões conquistadas para se estabelecerem. A videira exige cuidados por todo o ano, assim como os animais de criação, e não apenas sazonalmente, como o trigo, outros cereais e as frutas de árvore, por exemplo.



Acima, mosaico do Império Romano descreve escravo servindo vinho de uma ânfora

O vinhedo requer um homem a zelar por ele todo o ano. A segunda razão é a salubridade da água potável em um mundo sem antibióticos e sem o conhecimento de que os germes se proliferam mesmo em águas cristalinas e límpidas.

O vinho, uma solução ácida e alcoólica, é menos afeito à cultura de bactérias, sendo considerado não apenas mais saudável, mas essencial para a operação militar de conquista. Louis Pasteur, um dos grandes benfeitores da qualidade do vinho, ao descobrir como controlar a fermentação, e o que a causava, séculos mais tarde, ainda afirmava que o vinho era “a mais saudável de todas as bebidas”.

GENERAIS DESIDRATADOS

Os generais e nobres romanos simplesmente não bebiam água durante as campanhas. Apenas vinho, certamente não com a mesma graduação alcoólica atual, o que teria eventualmente colocado em risco a estratégia militar...

Havia também a óbvia insatisfação das populações locais, submetidas à força ao domínio dos Césares. Mesmo impotentes, sempre podiam lançar mão de guerrilha biológica, depositando corpos de animais putrefatos nos cursos d’água, nas cacimbas e poços dos usurpadores. Imagine os resultados...

O vinho, ao contrário, tinha sua produção inteiramente controlada e acompanhada. Como veremos ao longo de nossa

convivência, vinho é a única bebida alcoólica que não leva água adicionada em sua composição.

O vinho se enraizou de tal modo na cultura romana que até hoje o povo italiano é um de seus maiores cultores, adotando-o como alimento, como companheiro de celebrações e jantares e até mesmo na liturgia católica, a religião dominante no país. A Itália tem sido objeto de reportagens e viagens de *Vinho Magazine*, em suas inúmeras e deliciosas regiões de vinicultura e riquíssima gastronomia.

Nos dias de hoje, há vinhos remanescentes daqueles tempos, como o Falerno, que é tido como o preferido das cortes de Roma.

Réplica de
uma caravela
portuguesa, navio
que permitiu
a conquista do
Novo Mundo

Vinho e comércio

A Terceira Grande Expansão Vinícola: Portugal

Ascensão do catolicismo em Roma marcou o fim do Império Romano e a ele sobreveio a Idade Média, era de excessivo puritanismo religioso e pouca expressão humanista, criativa e artística. Durou bastante, do século 5 ao século 15 e foi marcada pela fundação de novos reinos pelos povos – chamados bárbaros – que retomaram as terras dos Romanos e, eventualmente, ocuparam outras.

Se na Europa os monges, especialmente os Cistercienses (beneditinos) se encarregaram de fazer evoluir o conhecimento vitivinícola para a produção do vinho, utilizado na liturgia da celebração da missa católica, foram os ibéricos, em especial os portugueses, os responsáveis pela nova onda de disseminação no vinho, desta vez pelo dito Novo Mundo.

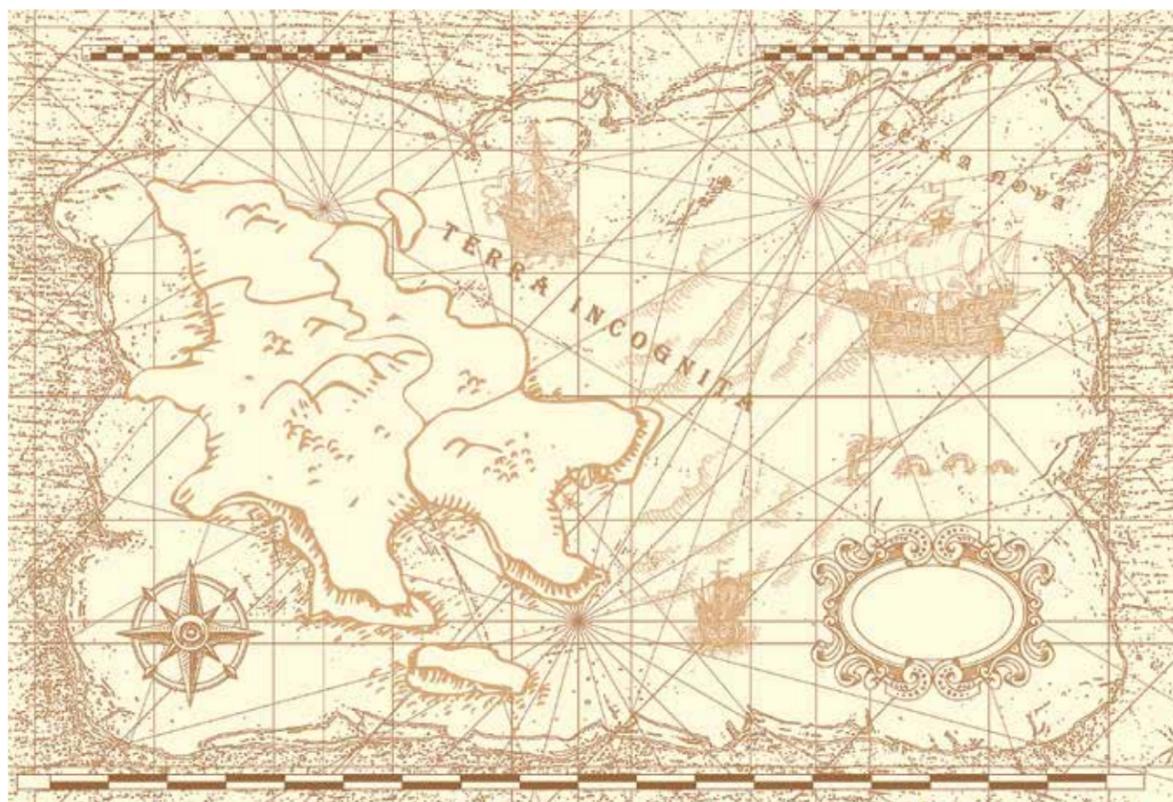
TECNOLOGIA NAVAL

Com as caravelas e posteriormente as naus, os mais modernos e avançados barcos de então, os portugueses cruzaram o Cabo das Tormentas (atualmente Cabo da Boa Esperança) no limite meridional da África, o que lhes permitiu estabele-

cer comércio e colônias na África e nas Índias. Fernão de Magalhães circunavegou o globo, cruzando o sul das Américas pela Terra do Fogo e alcançando o oceano Pacífico. Essa aventura culminou com a descoberta do Brasil pela esquadra de Cabral em 1500, aquela que tornou-se a maior e mais rentável colônia de Portugal.

Essas novas regiões não conheciam as uvas viníferas, menos ainda o vinho. E, curiosamente, pelas mesmas razões que levaram os Romanos a empunhar a espada e o sarmento (a muda da videira,





Mapa medieval de período anterior aos grandes descobrimentos

planta que se reproduz por galhos), os portugueses levaram a vinha e os vinhos para o Novo Mundo.

Imagine o que aconteceria a uma barrica de água não tratada, não fervida e nem ao menos coada, em uma viagem que poderia durar meses no mar, sem contato com terra, especialmente se agravada por uma calmaria. Sob temperaturas tropicais, agitação contínua e contato com utensílios e mãos humanas, a água doce em pouco tempo se tornava uma cultura de bactérias, germes e até vermes. Fazia mal e adoecia os marujos.

O vinho não sofria, ou sofria menos com essas

adversidades, e fazia parte da ração diária dos marinheiros. Outra vez, o oficialato quase não consumia água, mas vinho.

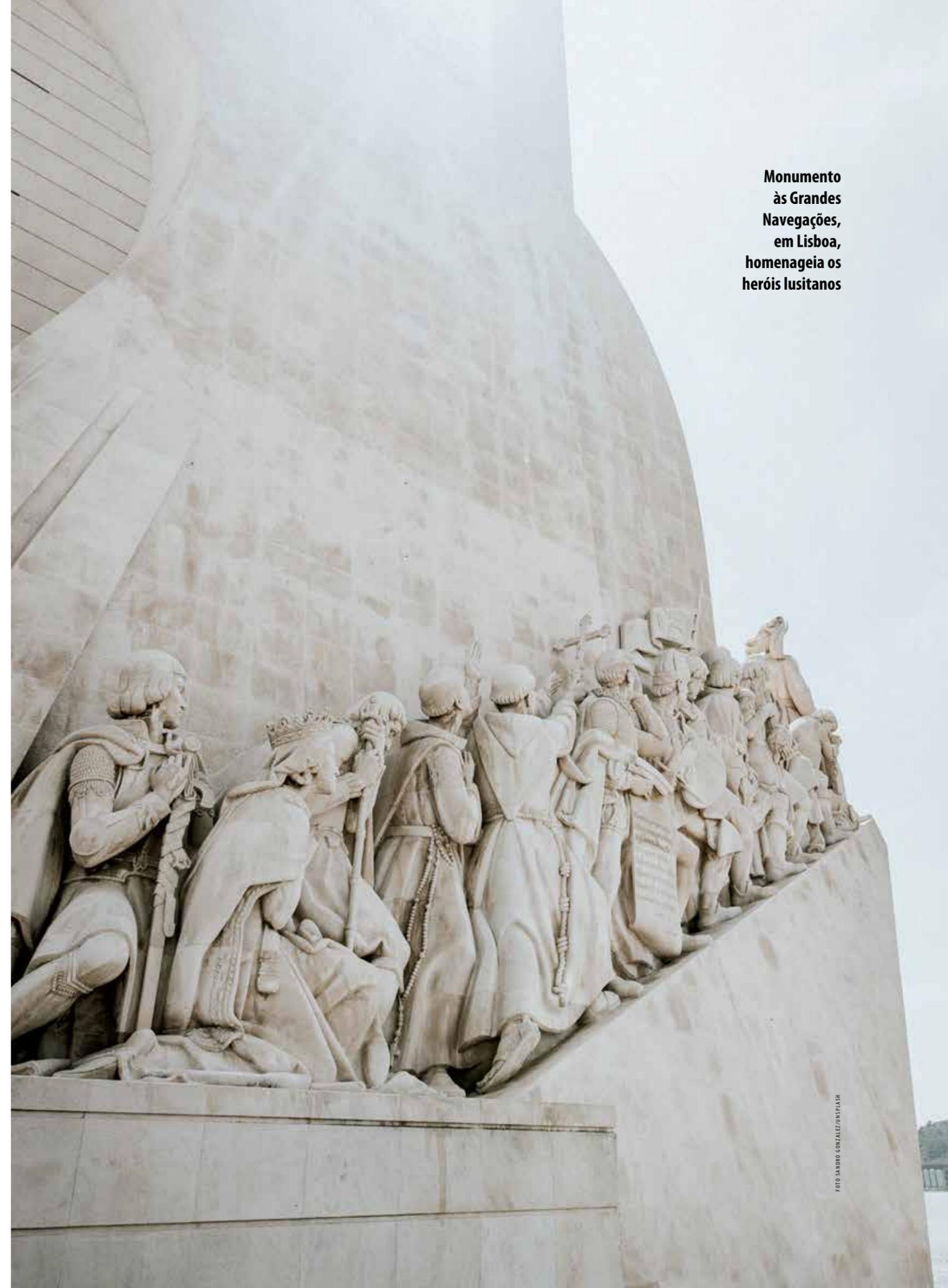
Também a videira servia para fixar o colono à terra, nas novas regiões desbravadas – e para aliviar naqueles que permaneciam em torrões desconhecidos a saudade da terra natal. Até muito recentemente o fenômeno do “vinho da saudade” teve forte influência na expansão dos vinhos italianos na América do Norte e dos vinhos portugueses, especialmente os Vinhos Verdes, do Dão e do Porto, no Brasil.

FORTIFICADOS

Mas o vinho adquiriu na era das Grandes Navegações outra dimensão, a de rentável produto comercial. Entretanto, sofria também com a viagem em porões úmidos e mornos de embarcações semoventes ao sabor das ondas. Para protegê-los e permitir que chegassem com o mínimo de sanidade a seus destinos, começaram a ser fortificados, adicionados de álcool destilado de vinhos mais simples, o que os torna mais resistentes a infecções.

Dai surgiram os grandes vinhos portugueses dos próximos séculos, o Porto e o Madeira. Eles certamente serão temas para próximos capítulos.

Monumento às Grandes Navegações, em Lisboa, homenageia os heróis lusitanos



Vinho e serviço

Os vinhos espumantes são aqueles que devem ser servidos a temperaturas mais baixas



FOTO ALISA BEITON/VINSPASS

A temperatura de serviço dos vinhos é algo importante, capaz de alterar as características de sabor e aroma da bebida. Posto isso, ela não deve se tornar um problema, ou um impeditivo. Ficar enfiando um termômetro no copo só se justifica em caso de uma degustação técnica muito especializada, para a avaliação rigorosa de um produto.

Fazê-lo em um restaurante ou diante de convidados, pode parecer exagero, ou pedantismo. Mesmo assim, vale a pena ter algum cuidado: em geral tomamos vinho branco gelado demais e vinho tinto quente demais.

A maneira mais usada para refrescar uma garrafa de vinho é mantê-la por algum tempo na geladeira (que, em média, tem uma temperatura interna ao redor de 5° C, mas há uma enorme possibilidade de variação) ou imersa em um balde com cubos de gelo e água gelada.

FORTIFICADOS

Veja que apenas cubos de gelo, sem a presença de líquido, vão demorar muito mais para esfriar a garrafa, adicione sempre, portanto, um pouco de água para envolver a garrafa. Sal grosso sobre o gelo pode também acelerar um pouco o processo de resfriamento.

Evite colocar uma garrafa que está à temperatura ambiente diretamente no freezer, onde a temperatura pode estar a até -20° C. O choque térmico pode eventualmente causar reações na bebida, reduzindo a intensidade de suas características organolépticas (de aroma e paladar).

Tome também extremo cuidado ao abrir espumantes fora de sua temperatura ideal de serviço (menos frios): a rolha tende a explodir e pode causar ferimentos e hematomas. Esse cuidado deve ser dobrado em caso de tentativas de abertura por sabragem, o método napoleônico com o uso de espadas: os acidentes com cortes nas mãos são frequentes.

Vinhos acima da temperatura ideal podem ressaltar a alcoolicidade, que se torna dominante e desagradável. Também perdem o frescor e os aromas primários.

Por outro lado, vinhos mais frios que o indicado podem ocultar suas melhores características organolépticas (aroma e paladar).

Veja na página ao lado uma tabela simplificada, por estilo de vinho:

Observar a temperatura ideal de cada tipo de vinho pode exaltar suas melhores qualidades



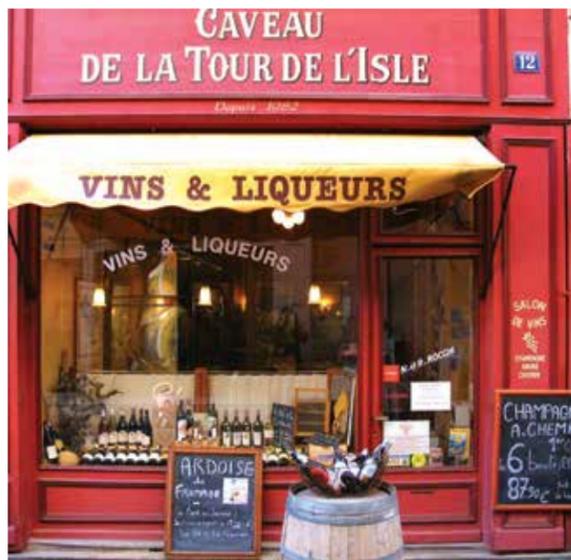
FOTO DIANA WING/VINSPASS

Ao final de uma refeição, foram provados diversos tipos de vinhos

TEMPERATURA DE SERVIÇO

VINHO	TEMPERATURA (°Celsius)	COMO atingir
ESPUMANTE DOCE OU MEIO DOCE	3° a 5°	Geladeira doméstica por duas horas e/ou balde com gelo, sal e água por meia hora
ESPUMANTE SECO, BRUT OU NATURE	5° a 9° (vinhos mais sofisticados e encorpados são degustados menos resfriados)	Geladeira doméstica por uma hora e/ou balde com gelo e água gelada por meia hora
BRANCOS LEVES E ACÍDULOS	5° a 9°	Geladeira doméstica por uma hora e/ou balde com gelo e água gelada por meia hora
BRANCOS ENCORPADOS E MADUROS	9° a 12°	Geladeira doméstica por meia hora e/ou balde com gelo e água gelada por 15 minutos
ROSADOS	9° a 12°	Geladeira doméstica por meia hora e/ou balde com gelo e água gelada por 15 minutos
TINTOS LEVES, POUCO TÂNICOS	12° a 16°	Adega climatizada, geladeira por 15/20 minutos e/ou cintas térmicas apropriadas
TINTOS DENSOS, TÂNICOS	15° a 20°	Adega climatizada, geladeira por 15/20 minutos e/ou cintas térmicas apropriadas
VINHOS DOCE DE SOBREMESA	5° a 16° (vinhos mais sofisticados e encorpados são degustados menos resfriados)	Geladeira doméstica por meia hora e/ou balde com gelo e água gelada

Na Europa são muito comuns os cavistas, lojistas de vinho que conhecem o gosto de cada cliente



Escolher o vinho

Veja os critérios básicos para reconhecer qualidade em um vinho

Para reconhecer um vinho de qualidade é preciso seguir alguns parâmetros: você pode ir pelos críticos, seguindo os conselhos deste ou daquele especialista; você pode consultar o desempenho daquele rótulo ou do produtor em concursos de vinho, em que um grupo de jurados técnicos confere medalhas ao produto. Eventualmente, funciona! Ou você pode simplesmente desenvolver e confiar nos seus sentidos e na sua inteligência! Seu paladar vai agradecer —e, claro, seu nariz! Sim, o olfato é fundamental!

Para começar, invista em você: não muito (por favor, ou você corre o dispendioso risco de se tornar um bebedor de rótulos...), mas veja que não há qualidade abaixo de dez dólares, tanto faz se o vinho é nacional ou importado. Desconfie de rótulos muito chamativos, garrafas com formatos decorativos e

falsas medalhas meramente decorativas que não significam nada. Se o produtor apela muito para esses recursos, pode ser que ele mesmo não confie muito em seu próprio conteúdo...

Preste atenção na origem do vinho: se for europeu, quanto mais específica (aquela que designa a região e não apenas o país, por exemplo) for a denominação ou denominação de origem, melhor. Vinhos de cooperativas tendem a ser de menor qualidade que vinhos de pequenos produtores (há exceções, claro, como em tudo no universo vinícola...). Vinhos de negociantes (muito comuns na França) tendem a ter menor qualidade que vinhos engarrafados na origem (no castelo ou na propriedade): os negociantes são empresários que compram vinhos a granel, às vezes envelhecem, engarrafam e distribuem. Difícil que consigam manter um elevado padrão de qualidade... Mas, como já disse, há exceções, que contradizem a regra geral.

CONFIE EM SEU NARIZ

E, bem, confie no seu olfato. Cheire sem pudor seu copo: o vinho tem um montão de aromas deliciosos, de doces, frutas, compotas e vegetais. Mas muito raramente tem cheiro de uva... Embora frequentemente tenha aromas bem ruins, por exemplo de mofo, pano e papelão molhado, até esgoto e chorumbe... Afinal, seu único conservante é o enxofre, cujo cheiro era, na Idade Média, associado à aparição do demônio! Bem, se sentir algum cheiro desses desista correndo...

No paladar, ao contrário do que estamos acostumados a pensar, acidez é bom. Adstringência, aquela sensação de secura na gengiva, é ruim... E finalmente, se você quiser aprimorar seu paladar, fuja de vinhos de mesa, aqueles feitos com uvas não viníferas, e evite ao máximo os vinhos suaves, adocicados. Em quase todos os casos são de baixa qualidade...



Diante de uma prateleira de vinhos, dúvidas são inevitáveis



O Château de Chambord, no vale do Loire: os mais belos castelos do mundo

FOTO BOBBIAN MONGE/IMAGESLASH

Vinho e viagens

Inicie-se no enoturismo, a modalidade que mais cresce em todo o mundo

Ah, poucas coisas são tão prazerosas quanto o tal do enoturismo, as viagens pelos vinhedos do mundo, deliciando-se com vinhos e com a sempre harmoniosa gastronomia local. Mas os mais espetaculares vinhedos são uma surpresa, acredite! O mais lindo do mundo é o vale do Douro, em Portugal, você vai se maravilhar por todo um percurso subindo esse histórico rio, que pode ser feito de ônibus, de carro, de trem e até de barco! Indescrevível! Encostas recortadas pela mão humana, um esforço digno da construção das pirâmides, por exemplo... Rivaliza com ele o Mosel na Alemanha (viu

como você ia se surpreender?), igualmente repleto de encostas com terraços em que os vinhedos vicejam.

AS MELHORES VIAGENS

Das regiões francesas (bom, por lá toda região é vinícola...), a mais legal é o vale do Loire, com seus estupendos castelos: não há nada no mundo que se compare e também há deliciosos vinhos, como os brancos de Sancerre e os tintos de Cabernet Franc, de Anjou, Saumur Champigny, tantas localidades maravilhosas... A região de Champagne, a despeito da imensa qualidade de seus vinhos, não é muito bonita, exceto pela catedral de Reims, onde eram coroados todos os reis de França... Já a Borgonha é maravilhosa, Bordeaux também, mas os vinhos – e a comida – são bem melhores que as paisagens. Na França, depois do Loire, o mais lindo é a Provence e seu charme local, intenso, autêntico, minimalista. No verão a lavanda tingem de roxo os campos. Imperdível.

Na Itália, a Toscana... A região dos Chianti, entre Siena e Florença, é ponto alto, um espetáculo... O mundo é lindo, o universo vinícola é supremo. Mas a bota é toda espetacular. A Sicília é uma revelação, e lá o inverno é ameno (inviável na Alemanha, hehehe!)... Aqui, apenas uma pincelada. Em toda edição de *Vinho Magazine* há reportagens sobre enoturismo.



FOTO QUINTA DO CRASTO, DIVULGAÇÃO

A Quinta do Crasto, no Alto Douro, em Portugal: região belíssima

Vinho e terroir



O vale do Douro português: vinhedos em encostas recortadas

FOTO: QUINTELA, NOVATA/REUTERS

Descobrir
quais
variedades
melhor se
adaptam a
cada local
leva tempo

Terroir é uma expressão francesa –os franceses moldaram a maior parte dos conceitos da vitivinicultura– para um conjunto de fatores que influencia (para alguns, determina) a qualidade do vinho: inclui o tipo de solo, o clima do local (pluviometria, horas de sol), a posição do vinhedo em relação à exposição solar, a direção e intensidade dos ventos e até a vegetação circundante...

Se isso é meio complicado, a ideia é simples: o ambiente é determinante na qualidade da uva ali produzida. E há um velho ditado que reza: pode-se fazer vinho ruim de boas

uvas (estragando-as com uma vinificação desastrada), mas jamais se poderá fazer um bom vinho de uvas ruins...

Ainda os franceses têm outro dito interessante: “não é tão difícil fazer bom vinho. O problema são os primeiros duzentos anos...”. Ai há um fundo de verdade: um processo bem complicado para os vitivinicultores do Novo Mundo é descobrir quais das uvas europeias se adapta melhor, por exemplo, a lugares tão dispares quanto o vale de Franshhoek, na África do Sul ou o Vale do Vinhedos, em Bento Gonçalves, RS... Muitos ainda estão nesse caminho, que não é tão amigável quanto parece. Muita tentativa e erro leva tempo. Séculos, às vezes...

ADAPTAÇÃO NATURAL

Mas o que interessa na real é reconhecer que nos países tradicionalmente produtores, a ideia de terroir é intrínseca, natural, a pesquisa foi empírica, realizada através de séculos, talvez milênios. Na Europa, especialmente na sua porção de cultura latina, que inclui o vinho em suas tradições alimentares, cada variedade já está perfeitamente adaptada em seu terroir. Talvez por isso esse seja um conceito pregado e defendido pelos produtores europeus, heheheh!



Vinhedo da região de Stuttgart, na Alemanha: terroir frio

FOTO: BECHTOLD, NOVATA/REUTERS



Em consumo moderado e responsável, o álcool não faz nenhum mal

QUALQUER CONSUMO DE ÁLCOOL É DANOSO À SAÚDE? NÃO!

Uma abordagem crítica rigorosamente científica sobre estudos recentes

POR DR. JAIRO MONSON DE SOUZA FILHO
(MÉDICO)

A mídia do mundo repercutiu de maneira equivocada um estudo publicado em abril de 2023 na JAMA Network Open, conduzido pelo Dr. Jinhui Zhao e outros pesquisadores do Canadian Institute for Substance Use Research da University of Victoria e da Universidad de Portsmouth. Essa pesquisa analisou a relação entre o consumo de álcool e a mortalidade total, considerando 107 estudos observacionais de coortes, envolvendo um total de 4.838.825 indivíduos.

É preciso destacar que esse estudo enfrenta críticas significativas da comunidade científica. Vamos abordar as principais críticas apresentadas.

• **Interpretação dos resultados:** Os dados apresentados no estudo não respaldam a afirmação de que “qualquer quantidade de álcool é danosa”. A dificuldade na compreensão adequada do estudo pode ser atribuída, em parte, à linguagem técnica do artigo e a redação nas “conclusões e relevância”, afirmando que “a ingestão diária baixa ou mode-

rada de álcool não foi significativamente associada ao risco de mortalidade por todas as causas”. Ressalte-se que, no contexto estatístico, o termo “significativamente” refere-se à significância estatística. O estudo, ao analisar todos os dados disponíveis, não encontrou aumento e sim uma redução de 15% no risco relativo de mortes por todas as causas, com significância estatística, para o consumo de qualquer quantidade de álcool! Mesmo após a correção para quatro possíveis fatores de



Na cultura ocidental, o vinho é um lubrificante social e parte das celebrações

confusão, o resultado se manteve! No entanto, quando os autores corrigiram para vários outros fatores potenciais de confusão, a diminuição do risco relativo de morte por todas as causas continuou sendo encontrada, mas agora sem significância estatística. Essa falta de significância estatística nas análises corrigidas gerou a frase nas “conclusões e relevância” do estudo, o que pode ter levado a interpretações equivocadas.

• **Estudos anteriores e inclusão de novos estudos:** Os autores afirmam que esse estudo é uma atualização de uma pesquisa semelhante publicada por eles em 2016, que envolveu cerca de 4 milhões de indivíduos. Nesta publicação, foram considerados 81 estudos observacionais de coortes, dos quais um (1,2%) se mostrou neutro, 72 (88,9%) mostraram benefícios para o consumo de qualquer quantidade de álcool, sendo que 33 (40,7%) apresentaram significância estatística. Além disso, apenas 8 (9,9%) estudos mostraram danos, sendo

somente um (1,2%) deles com significância estatística. Na publicação de 2023, foram adicionados 26 estudos, cujos dados não foram disponibilizados, mas apenas referenciados. Supõe-se que a adição desses 26 estudos não tenha alterado significativamente as proporções mencionadas anteriormente.

• **Diferenças de raças:** Entre os estudos incluídos nessa última análise estão três feitos com orientais. Sabe-se que estes têm inibida a enzima Aldeído desidrogenase e por isso são menos tolerantes ao álcool e suscetíveis a danos com doses mais baixas. Isso pode ter impacto nas análises estatísticas.

• **Limitações na mensuração do consumo de álcool:** A informação sobre o consumo de álcool foi comprometida. Um dos motivos é porque a ingestão foi auto informada e, os indivíduos tendem a subestimar o consumo. Isso impacta na análise dos dados. Outro motivo foi que em muitos estudos a informação sobre o consumo de

álcool foi obtida em apenas um ponto do tempo, enquanto a análise dos dados se refere a um período de vários anos.

• **Confiabilidade no grupo de abstêmios:** Nesse grupo foram incluídos indivíduos que não bebem porque são doentes e têm contraindicação ao consumo de álcool. Isso também impacta na análise dos dados.

• **Diferenças biológicas e de sexo:** Os autores ignoraram as diferenças biológicas entre homens e mulheres em sua apreciação, agrupando ambos os sexos para a análise. É bem conhecido que as mulheres metabolizam o álcool de forma diferente dos homens, e os níveis seguros de ingestão de álcool são menores para as mulheres. Se os autores tivessem analisado homens e mulheres em grupos separados, levando em consideração parâmetros diferentes, os resultados também seriam diferentes.

• **Possíveis fatores de confusão:** Poucos estudos dispunham de dados para corrigir todos os possíveis fato-

res de confusão. Isso diminui muito o número da amostra e a força estatística do trabalho. Os autores não informaram o tamanho da amostra, quando fizeram a correção para múltiplos possíveis fatores de confusão.

• **Definição de consumo baixo de álcool:** A crítica mais contundente que os autores recebem é por terem usado 25 gramas de álcool (o equivalente a 250 mL de vinho a 12,5 °GL) por dia como o limite entre o consumo leve e moderado, tanto para homens como para mulheres. A maioria dos pesquisadores considera esse um consumo alto. O Center for Disease Control and Prevention dos Estados Unidos da América considera como consumo moderado de álcool para homens de 6 a 28 gramas por dia e para mulheres de 6 a 14 gramas por dia. Isso é muita diferença! Se, nesse estudo liderado pelo Dr. Jinhui Zhao, fossem usados os critérios adotados nos EE.UU., certamente os resultados seriam diferentes.

• **Conflitos de interesse:** Ao menos um dos autores declarou ter recebido dinheiro de uma instituição que combate o consumo de álcool, para a realização desse estudo. Embora isso não comprometa a seriedade e os resultados do estudo, precisa ser explicitado.

• **Consumo de álcool e mortalidade total:** Vários pesquisadores referem a importância de relacionar o consumo de álcool não apenas com a mortalidade total, mas também com causas específicas, como cardiocirculatórias e cânceres. Estudos têm mostrado uma diferença significativa.

• **Falta de distinção entre tipos de bebidas alcoólicas:** Outra crítica relevante é que o estudo não fez distinção entre os diferentes tipos de bebidas alcoólicas. Considerar todas as bebidas alcoólicas iguais, quanto aos efeitos sobre a saúde, é um erro e uma injustiça, uma vez que outros estudos mostraram consistentemente que o vinho oferece mais benefícios e menos danos, em

comparação com outras bebidas alcoólicas, quando o consumo de álcool é semelhante. Considerar destilados, cerveja e vinho como tendo os mesmos efeitos para a saúde é como considerar todos os antibióticos iguais. Não são!

• **Evidência científica disponível hoje:** A análise feita em dados de quase 5 milhões de indivíduos pela equipe do Dr. Jinhui Zhao, publicada em abril de 2023, contradiz explicitamente a afirmação de que “qualquer quantidade de álcool é danosa”. E se olharmos para os dados disponíveis nos 81 estudos da publicação de 2016 (uma vez que na publicação de 2023 não constam os dados dos 26 novos estudos incluídos) o que encontramos é que para cada um estudo que mostra danos à saúde pela ingestão de qualquer quantidade de álcool, temos 9 que mostram benefícios de uma ingesta moderada! E se considerarmos apenas os estudos com significância estatística a proporção é ainda maior: um para 33. ○

CRESCIMENTO CERTO PARA O SEU NEGÓCIO

PARTICIPE DA FEIRA DE NEGÓCIOS QUE A CADEIA PRODUTIVA DO SETOR VITIVINICULTOR TANTO AGUARDAVA

Com mais de 20 anos de experiência na realização de feiras de negócios de sucesso como *Wine Weekend*, *Wine Summer*, *Concurso Mundial de Bruxelas Brasil* e *Cachaça Trade Fair*, a Market Press promove agora a **São Paulo International Wine Trade Fair**, um encontro exclusivo para empresas e seus profissionais, experientes representantes do setor vitivinícola da América Latina. Uma vitrine internacional para ver e ser visto.

EXPOSITORES

Ampla apresentação de produtores de vinhos nacionais e internacionais, importadoras, empresas de trading, fabricantes de maquinários, de embalagens e de acessórios para o consumo, além de laboratórios de insumos e empresas de logística.



RESERVE O SEU ESPAÇO

WhatsApp:
www.winetradefair.com.br
f @winetradefairsp

SÃO PAULO INTERNATIONAL  WINE
TRADE FAIR

2024

16 A 18 DE ABRIL

VISITANTES

Um evento exclusivo para profissionais, capaz de atrair uma circulação qualificada formada por compradores de redes atacadistas, de distribuidores, de supermercados e de adegas, importadores, gerentes de rede hoteleira, donos de restaurantes, someliers e barmen dispostos a mostrar toda a força de investimento do setor.



apoio



apoio



VIAGEM À SERRA CATARINENSE

A região vinícola de altitude do Brasil segue se consolidando como polo produtor de vinhos de alta qualidade

POR DR. JÚLIO ANSELMO DE SOUZA NETO

Nesta coluna, relato a visita à Serra Catarinense, última etapa da viagem “enológica”, realizada no inverno passado em companhia de minha esposa, Leonor. Apesar de já conhecer alguns vinhos da região, eu ainda não a havia visitado e me impressionei muito com o que lá vi.

Hospedamo-nos em São Joaquim, onde permanecemos quatro dias, sob temperaturas de até 2 graus negativos! Além do clima muito frio, a região se caracteriza por altitudes entre 1.000 e 1.400 metros sobre o nível do mar e pelo solo basáltico.

Em 2005 foi criada a Acavitis (Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude), substituída em 2015 pela Associação Vinhos de Altitude - Produtores & Associados que, em 2021, conseguiu a aprovação da mais recente indicação geográfica de vinhos do Brasil, a I.P. (Indicação de Procedência) Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

MONTE AGUDO

No primeiro dia, fomos à vinícola Monte Agudo, criada em 2004 na fazenda homônima de propriedade de

Leônidas e Alida Rojas Ferraz e administrada pelos filhos Carolina, Leonardo e Patrícia. Situada a 1.280 m de altitude e produzindo cerca de 30 mil garrafas / ano, possui moderno receptivo turístico com restaurante de onde se tem uma bela vista da região. Não conseguimos agendar previamente e chegamos lá de improviso, sendo muito bem recebidos. Degustamos os seguintes vinhos: o espumante Sinfonia Rosé Brut (90% Merlot e 10% Malbec), Vivaz Sauvignon Blanc 2021, Chardonnay Unoaked 2021, Expressões de Altitude Chardonnay 2020 (12 meses e barrica de carvalho francês), Sublime Rosé Merlot de Altitude 2018 e Cabernet Sauvignon (80% / Merlot (20%) 2018 (18 meses em barricas de carvalho francês e americanas). Entre eles, destacam-se o Chardonnay barricado e o Cabernet / Merlot.

VILLAGGIO BASSETTI

A seguir visitamos a vinícola Villaggio Bassetti, o ponto alto da visita à Serra Catarinense. Ela foi criada em 2005 pelo engenheiro químico José Eduardo Pioli Bassetti e sua esposa Eliana. Depois de percorrermos a estrada que circunda todos os vinhedos com belas vistas,

fomos para o receptivo turístico, um aconchegante chalé de madeira, onde José Eduardo e Eliana nos receberam muito bem. Ele nos contou a história da vinícola, dos vinhedos, das safras (a primeira foi em 2008) e dos dez vinhos que degustamos: o Rosé (Syrah, Sangiovese e Merlot) 2021, o Bassetti Sauvignon Blanc 2021 e 2011, o Donna Enny Sauvignon Blanc 2020, o Selvaggio D'Manny Sauvignon Blanc 2018 (1 ano em barricas de carvalho francês), o Gio Syrah 2019 (1 ano em barricas de carvalho francês), o Eli Pinot Noir 2021, o Ana Cristina Pinot Noir 2020 (1 ano em barricas de carvalho francês), o Roberto Sangiovese 2018 (22 meses em barricas de carvalho francês), o Montepioli 2020 (50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 25% Syrah com 22 meses em barricas de carvalho francês) e o Primeiro Cabernet Sauvignon 2019 (2 anos em barricas de 400 litros de carvalho francês). Os vinhos Bassetti são ótimos, com destaque para o Pinot Noir e todos os Sauvignon Blanc.

PERICÓ

A terceira visita foi na Pericó, da qual eu já conhecia alguns vinhos. Maior



José Eduardo Bassetti e sua esposa Eliana, com Leonor e o autor, Júlio Anselmo: ali o Pinot Noir é destaque

vinícola da região, com produção de 120 mil garrafas por ano (a metade é de espumantes!), foi fundada em 2002 por Wandêr Weege, empresário da indústria têxtil e, recentemente, vendida aos investidores catarinenses Carlos Bogo Jr. e Diego Censi e ao francês Gauthier Gheysen, do ramo do vinho. A Pericó tem quatro peculiaridades: 1. Foi a primeira vinícola brasileira a produzir espumantes acima de 1.000 m de altitude. 2. Fez o primeiro vinho de sobremesa no estilo *icewine* (feito com uvas congeladas pelo frio do inverno), feito com três toneladas de uvas colhidas no dia 04 de Junho de 2009, à temperatura de -7 graus, que deram apenas 225 litros do vinho, o qual tive o privilégio de beber em 2011. 3. O mais curioso: a uva usada no *icewine* e nos espumantes brancos é a tinta Cabernet Sauvignon! 4. Só possui vinhedos e a elaboração dos vinhos é feita pela vinícola Villa Francioni. Infelizmente, a visita à Pericó não foi completa. Eu havia agendado a visita com o enólogo e gerente Rodrigo Colognese, mas houve dois contratemplos. O primeiro foi o acesso, pois ela fica a 35 km de São Joaquim, dos quais 15 km são de terra, com muitas curvas, subidas e des-

cidas e trechos de erosão, difíceis para o carro que eu havia alugado que não era 4x4 e nem tinha suspensão alta. Isto atrasou nossa chegada e, se demorássemos na visita, enfrentaríamos a difícil estrada ao anoitecer. O outro contratempo foi que ao chegarmos, a loja e o restaurante do belo receptivo turístico estavam superlotados e Rodrigo não pode nos dar a devida atenção. Deste modo, minha esposa fez rápida caminhada até um mirante, enquanto eu degustava o espumante Cave Branco Brut (70% Chardonnay, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot), feito pelo Método Charmat Longo e com 8 meses de autólise. Esperamos que numa próxima visita à Pericó o acesso esteja melhor e possamos degustar alguns dos vinte vinhos que ela produz.

VIVALTI

A quarta vinícola visitada foi a Vivalti, fundada em 2015 por Vicente Donini, empresário têxtil. Ela também só possui os vinhedos e seus vinhos são elaborados na cantina da Villa Francioni. No moderno e bonito receptivo turístico tem-se bela vista para os vinhedos e lá, fomos acolhidos pela simpática som-

melier Luana que nos apresentou os seguintes vinhos: o Espumante Branco Brut (100% Pinot Noir Método Tradicional), o Alvarinho 2021, o Sauvignon Blanc 2020, o Rosé 2021 (de Touriga Nacional e Sangiovese), o Marselan 2020, o Sangiovese 2019 e o Touriga Nacional 2019. Todos muito bons!

D'ALTURE

A seguir, visitamos a vinícola D'Altura, fundada em 2002 (primeira produção em 2012) pelo boliviano Roberto Carlos Chavez Soto, engenheiro mecânico da área de siderurgia em seu país e radicado no Brasil desde 2010. Juntamente com um grupo de visitantes, fomos recebidos no belo receptivo turístico e, a seguir, “Don Roberto”, como é chamado por seus funcionários, nos levou a conhecer as instalações do centro de vinificação. Depois, passamos à sala de degustação, onde provamos alguns vinhos, entre os quais destaque: Espumante Branco (feito com 3 uvas brancas e 4 tintas), Santa Daniela Sauvignon Blanc 2020, Don Patrício Reserva Tannat 2020 (24 meses em barricas de carvalho francês), Don Juan Reserva Cab.t Sauvignon 2020 (14 meses em carvalho francês), Sine Metu



Acima, o autor, a esposa e Wilson Borges, da Casa do Vinho de São Joaquim. À dir., cantina da Villa Francioni, no mesmo município



Do Alquimista 2020 (Cab. Franc, complementado com mais 5 uvas tintas / 16 meses em carvalho francês), XII Apóstolos Reserva 2020 (Montepulciano e Cab. Sauvignon / 16 meses em carvalho francês), Don Roberto Premium Dalmarone Gran Reserva 2017 (Sangiovese, Merlot e Montepulciano / uvas pacificadas / 36 meses em carvalho francês).

Todos eles muito bons, com destaque, é claro, para o Sine Metu, o XII Apóstolos e o Don Roberto! A propósito, só degustamos esses três melhores porque o simpaticíssimo Juan Carlos, irmão de Roberto, conversou muito conosco, enquanto nos servia e, percebendo que éramos conhecedores, foi buscar os três vinhos numa sala ao lado. Para nossa decepção e constrangimento de Juan, ao começarmos a degustá-los, o irmão, "Don Roberto" pediu que nos retirássemos, pois já era tarde e ele precisava fechar a vinícola!

VILLA FRANCONI

A sexta e última visita foi na Villa Francioni, fundada, em 2001, por Manoel

Dilor de Freitas, empresário catarinense da indústria de cerâmica que fez criterioso estudo do solo, das variedades a serem plantadas, os equipamentos a serem comprados e idealizou o projeto da linda e moderna sede.

Em 2004, três meses antes do lançamento dos vinhos da safra 2003, aconteceu a fatalidade: Dilor teve um infarto do miocárdio e faleceu. Hoje, dois dos seus três filhos comandam a empresa e um deles criou a sua própria vinícola, a Thera situada em Bom Retiro, a cerca de 100 km de São Joaquim.

Ficamos impressionados com os vinhedos muito bem cuidados e com a beleza arquitetônica da sede que tem charmosa galeria de arte, belo receptivo turístico e uma espetacular área de vinificação e amadurecimento de vinhos. É a mais moderna vinícola da região e produz vinhos para outras vinícolas, como a Pericó e a Vivalti.

Lá degustamos os seguintes vinhos: Espumante Rosé Brut (Pinot Noir e Chardonnay), Sauvignon Blanc 2021, Rosé 2021 (feito com 8 uvas tintas),

Joaquim Cabernet Sauvignon / Merlot 2020 (10 meses em carvalho francês), Francesco 2019 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec e Syrah, 14 meses em carvalho francês).

Todos eles de muito bom nível, com destaque para o blend tinto Francesco.

As visitas seguintes seriam às vinícolas Villaggio Conti e Quinta da Neve, mas decidi cancelá-las devido à dificuldade do acesso semelhante ao da Pericó. Da Villaggio Conti (especializada em vinhos de uvas italianas) bebi o fabuloso Pignolo 2020 tinto feito com a uva italiana homônima, nativa da região do Friuli, em cujo dialeto significa "mimado, exigente", por ser de cultivo difícil. Eu o comprei na Casa do Vinho, da qual falarei adiante. Outros vinhos Conti muito elogiados são os brancos Ribolla Gialla 2021, Grechetto 2020 e Arancione 2021 (vinho "laranja" de corte com Ribolla Gialla, Grechetto, Vermentino e Malvasia), Spiaggia 2021 (corte de Vermentino, Grechetto e Malvasia), os tintos Teroldego 2020, Rosso d'Alteza Sangiovese 2020, Don Guino Montepulciano



2020. Da Quinta da Neve, a primeira vinícola de São Joaquim (fundada em 1999), eu já havia bebido quase todos os vinhos varietais, entre os quais destaco: os brancos Alvarinho e Sauvignon Blanc e os tintos Pinot Noir, Montepulciano, Sangiovese e Touriga Nacional, todos eles de bom nível.

Além das vinícolas visitadas e as duas já citadas, existem outras boas vinícolas catarinenses, das quais conheço alguns vinhos muito bons, comprados em lojas e restaurantes ou degustados em feiras e eventos. Entre essas vinícolas, destaco: Abreu Garcia, Cão Perdigueiro, Hiragami, Quinta da Neve, San Michele, Sanjo, Suzin, Thera e Villaggio Grando.

CASA DO VINHO

Uma fantástica descoberta na cidade foi a Casa do Vinho, loja fundada em 1995 pelo simpaticíssimo Wilson Borges, apelidado pelos joaquineses "Tio Wilson" ou "Wilson da Brahma" (foi representante da cerveja na cidade de 1970 até a abertura da loja) e, depois, "Comendador" devido ao nome da linha de vinhos

por ele criada. A imperdível loja fica no centro de São Joaquim e é a maior revendedora, distribuidora e divulgadora dos vinhos de altitude catarinenses. Os preços são diferenciados, geralmente mais baratos que nas vinícolas.

A linha Reserva Especial Comendador, é constituída por vinhos tintos exclusivos e produzidos em parceria com várias vinícolas, entre as quais as catarinenses Hiragami, Suzin, Quinta da Neve, Quinta Santa Maria e Villa Francioni e as gaúchas Lidio Carraro e Dom Cândido. Os vinhos são muito bons e o próprio Wilson decide as uvas utilizadas em cada um, acompanha o processo de vinificação e determina o uso (ou não) de madeira. Em alguns casos, seus vinhos têm características muito diferentes dos vinhos da vinícola, como é o caso dos Comendador feitos pela Lidio Carraro que não usa madeira em seus vinhos, mas os Comendador amadurecem em barricas de carvalho fornecidas por Wilson. Ele tem nove vinhos Reserva Especial Comendador de safras entre 2013 e 2021: os varietais Cabernet Sau-



À esq., Vivalti tem moderno e agradável receptivo para enoturismo; acima, a Vinhedos do Monte Agudo: 1.280 metros de altitude

vignon, Merlot, Montepulciano, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo e Touriga Nacional e os de corte Cabernet Sauvignon/Malbec e Cinco Castas (Cabernet Sauvignon + Merlot + Malbec + Cabernet Franc + Tannat).

Wilson também produz com as vinícolas parceiras outros vinhos de boa qualidade: três bons espumantes da linha Amália (nome de sua mãe) e os da linha Reserva Casa do Vinho, bons varietais de preço mais em conta (dois brancos e seis tintos, com destaque para o Ancellotta e o Montepulciano).

Além da loja em São Joaquim, ele tem duas filiais, uma em Lages (desde 2018) e outra em Urubici (desde 2021). As três lojas vendem para todos países com frete a preço bem razoável para compras de 12 garrafas ou mais e os contatos podem ser feitos pelo site <http://www.casadovinho.net>, pelas redes sociais ou pelo telefone (49) 3233-0336.

Finalizando, cito, em ordem decrescente de preferência, os melhores restaurantes de São Joaquim: Pequeno Bosque, Toscano e Pão Saloio.

TRADIÇÃO

Veja dicas de restaurantes que trazem o melhor de São Paulo e do Rio com muitas histórias e ótima gastronomia

Cozinha descomplicada, suculenta, em lugares interessantes para você comer muito bem a preços extremamente sedutores e ainda desfrutar de longas e divertidíssimas tradições. Gostou? Então confira os locais que indico a você nesta edição.

POR PAULO GRECA *Colunista do Eat4fun, no portal da Band.*
www.paulogreca.com.br - @paulogreca



B&B HOTELS COPACABANA FORTE: Os saudosistas podem conferir o cafezinho carioca coado e os bolinhos de chuva do Café da Manhã no restaurante do hotel, num farto buffet com geleias, frios, torradinhas, iogurtes, omeletes, tortas, bolos e pães de queijo absurdamente crocantes. O desjejum atende não somente a hóspedes, mas também ao público em geral que frequenta a região e faz dali um ponto de encontro matinal. O lugar não serve almoço ou jantar, porém no entorno há excelentes opções de restaurantes e barzinhos.
Rua Francisco Otaviano 38; T (21) 3505-5555
@bbhotelsbrasil



BAR DA PORTUGUESA: Um dos mais saborosos e espetaculares bolinhos de bacalhau que você vai comer na vida. Localizado em Ramos, esse botequim inaugurado em 1968 está situado ao lado da casa do saudoso Pixinguinha e serve especialidades tradicionais regadas a cerveja geladíssima, num espaço bem gostoso com área externa. Vale experimentar também o Pastel de Polvo, em meio a itens deliciosos do cardápio enxuto. Carro chefe da casa, o Pixinguinha 20 Ver fecha o pacote gastronômico com maestria.
Rua Custódio Nunes 155; T (21) 3846-2472
@bar_da_portuguesa



TIJUCA CHOPPERIA: No coração de um dos mais tradicionais bairros da zona norte carioca, tem atendimento excepcional e fartas porções para até 4 pessoas. De dar água na boca, o restaurante oferece pratos suculentos como a entrada de Camarão Frito seguido no principal pelo Linguado ou Salmão à Belle Meunière, com arroz de brócolis e batatinhas fritas. Para acompanhar, chopp ou cerveja estupidamente gelados (claro!). Na sobremesa, uma mesa enorme com doces variados para você se deliciar.
Rua Afonso Pena 43; T (21) 2567-9662
@tijuca_chopperia

RIO DE JANEIRO



BAR COLUMBIA: Botecão antigo bastante pitoresco com mesinhas espalhadas por toda a calçada, muito ruído e agitação. Também chamado de "Columbinha", fica numa das ruas mais movimentadas do bairro do Rio Comprido. Culinária com clássicos da infância de quem já passou dos 50 anos. O forte da casa são os tradicionais pratos dos tempos da vovó, como Bife de Fígado, Bife à Milanese, Língua de Boi, Sopa de Ervilha ou Canja de Galinha. Perfeito para os mais tradicionalistas.
Rua Haddock Lobo 342; T (21) 3596-7730
@bar.columbia



COMBINADO CARIOCA: Restaurante tijucano na Praça Saens Peña. No menu, gostosuras como a entrada que leva o nome do lugar, Combinado Carioca, com carne seca e polenta. Durante a semana, almoços temáticos como vegano na 2ª, regional na 3ª, italiano na 4ª, árabe na 5ª, feijoada na 6ª, frutos do mar no sábado e repeteco da feijuca no domingo. Vá de drink Olha o Mate, de cachaça, mate, redução de amora e suco de limão. Dias úteis, das 16h às 19h, o happy hour tem porções e drinks em dobro.
Rua Carlos Vasconcelos 155; T (21) 3738-0110
@combinadocarioca



GALEZZO: Galeteria italiana situada em Ipanema, especializada em massas artesanais e grelhados na brasa como o suculento Galeto à Campanha. Também imperdível, o Polvo Braseado vem com brócolis ao alho, batatinhas ao murro e aioli cítrico. Para acompanhar, coquetéis coloridos ou drinks autorais. Experimente o Equilibrato: Rum Oro, limoncello, redução de capim limão, mix de maracujá e angostura bitter. Para as crianças, Menu Kids. É pet friendly e acessível para necessidades especiais.
Rua Teixeira de Melo 53; T (21) 97094-7931
@galezorestaurante



RAMPINHA: Na Praça da Bandeira, um típico restaurante português, fundado no ano de 1989 pela família Tomaz Correia. Confira logo de entrada, a porção de Bolinhos de Bacalhau, seguida no principal pelo Bacalhau à Rampinha, grelhado com batatas coradas, pimentão, tomate, cebola e camarão. Para sobremesa, Toucinho do Céu e Pastel de Belém fecham o pacote gastronômico.
Praça da Bandeira 201; T (21) 2273-7647
@rampinhaestaurante.rj

SÃO PAULO



ORIGENS MAR: No emblemático Parque Balneário Hotel, em Santos, o restaurante traz destaque para os frutos do mar. Comece com o Fritto Di Mare, um mix de camarões, lula e iscas de peixe empanados e fritos. No principal, o Lombo de Bacalhau, com tapenade de azeitona. Aos sábados, Feijoada e samba ao vivo. Perfeito ter um final de semana para desfrutar das delícias. Em uma palavra? Imperdível.

Av. Ana Costa 555; T (13) 3285-6900
@parquebalneariohotel



FRÊ RESTOBAR: Em Santa Cecília, elegância e sofisticação. Pratos suculentos, drinks e vinhos a preços sedutores. Destaque para Burrata Mediterrânea, seguida pelo Burger Frê. Na sobremesa, Sorvete da Casa, de doce de leite ou chocolate com crostini. Para os pets, área externa com direito a cardápio exclusivo. Para as crianças, Menu Kids. Possui acesso a cadeirantes e banheiro adaptado.

R. Tupi 232; T (11) 95047-1200
@fre_restobar



ZUMBA DA CARNE DE SOL: Restaurante com pegada nordestina no bairro do Itaim Bibi, serve porções generosas a preços bem convidativos. Destaques para a Feijoada Zumba, com caipirinha da casa como cortesia. O Prato Comercial, com carne, frango, calabresa ou bisteca, acompanha arroz, feijão, farofa, fritas ou salada. É muito bem servido e pode até ser dividido por duas pessoas. Para a saideira, o “cafezinho do almoço” - grátis - encerra a comilança. Há variedade de sanduíches, salgadinhos, sucos e sorvetes.

Rua Dr. Alceu de Campos Rodrigues 498 (11) 3845-5873, @zumbadacarnedesol



DR COSTELA: Costelinha perfumada, suculenta, crocante por fora, macia por dentro, dá água na boca só de olhar. Só no km 293,5 da Régis Bittencourt para desfrutar das delícias que o chef Celso Frizon prepara. Siga no trecho entre Itapeverica e São Lourenço da Serra para encontrar o restaurante às margens da BR 116. Não deixe de pedir a Costela na Brasa, com polenta frita, farofa e vinagrete para harmonizar com um dos vinhos disponíveis na bela adega. Para a sobremesa, Sagú de Vinho. Nada mais gaúcho...

Rodovia Régis Bittencourt km 293,5; T (11) 4147-1557; @dr.costela



PIOLIM: Inaugurado há mais de 50 anos, o restaurante possui clientela cativa formada pela classe artística que faz dali seu ponto de encontro. Pratos fartos a preços convidativos podem ser divididos tranquilamente por até 3 pessoas. Não deixe de provar os drinks autorais, vinhos a preços justos ou sucos da casa para acompanhar o imperdível Filé à Claudette; corte de mignon alto com batata portuguesa. Enfim, um ótimo lugar para ir com amigos ou família para se divertir e apreciar a excelente culinária italiana.

Rua Augusta 311; T (11) 3256-9356
@cantinaepizzariapiolim

spirits

M A G A Z I N E



m&p

ano 4
nº 10

A CACHAÇA VAI À COZINHA E TAMBÉM À MESA!

Veja dicas e receitas para a utilização da bebida brasileira na preparação de pratos e também no acompanhamento à mesa

VOCÊ JÁ DESTILOU, EN AGORA SÓ FALTA PROM

GARRAFOU E ROTULOU. OVER NO LUGAR CERTO.



Prepare-se para o maior encontro
da cadeia produtiva da cachaça
e das bebidas espirituosas

DE 16 A 18 DE ABRIL DE 2024
www.cachacatradefair.com.br

Venha apresentar seus produtos para quem decide. Na últimas edições foram mais de 20.000 visitantes, entre:

- Gerentes de A&B do setor hoteleiro
- Compradores de supermercados

- Compradores internacionais
- Proprietários de bares e restaurantes
- Atacadista
- Profissionais do varejo
- Imprensa especializada
- Formadores de opinião

Um evento profissional que conta com o apoio das mais relevantes entidades setoriais. Um palco de grandes negócios, para movimentar toda a cadeia produtiva da cachaça:

- Produtores de Cachaça
- Rótulos, Garrafas e Embalagens
- Insumos
- Equipamentos para destilaria
- Mídia especializada

Media Partners



Apoio Institucional



Realização



Pavilhão de Exposições do Center Norte, SP

GASTRONOMIA CACHAÇA

CACHAÇA NA COZINHA

A bebida brasileira
também é um
excelente ingrediente
para a elaboração
de pratos deliciosos

POR MARIA EDICY MOREIRA

Camarão flambado na
cachaça do chef Edil
Costa, de Fortaleza

FOTOS: DIVULGAÇÃO



TORNEDOR AO MOLHO COM CACHAÇA E RAVIOLI

Chef Benigna Alves Neta
Restaurante Alameda Suíça

Tornedor - Ingredientes
180 g de filet mignon (1 porção)

Molho melaço com cachaça
Ingredientes

10 g de mostarda Dijon
10 g de açúcar mascavo
½ cebola em cubos
1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto
40 ml de cachaça 38% cristal
30 g de bacon em cubos
100 ml de caldo de carne

Modo de preparo
Refogue o bacon e em seguida acrescente a cebola,

deixe dourar até ficar escura, sem queimar. Acrescente o açúcar, o vinagre, a mostarda e o caldo de carne. Quando levantar fervura, acrescente a cachaça e deixe ferver. Faça um roux e coloque no molho. Se necessário acrescente sal e um pouco mais de cachaça.

Crosta sobre o filé
Ingredientes

60 g de farinha de rosca
1 colher de manteiga
1 dente de alho amassado
1 colher de mostarda Dijon
Ervas finas frescas a gosto
4 colheres de parmesão
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo
Misture tudo até formar uma massa bem úmida e reserve para colocar sobre o filé e gratinar.

(continua ao lado >>)



Benigna Alves Neta, do restaurante Alameda Suíça

Há séculos na Europa, e mais recentemente também no Brasil, o vinho é aliado dos cozinheiros, ajudando a realçar os aromas e sabores e a incrementar diversas receitas culinárias. Agora é a vez da cachaça, patrimônio nacional, adentrar as cozinhas para tornar-se a queridinha dos chefs em diversas partes do país.

A melhoria na qualidade da bebida, registrada nos últimos anos, elevou seu status a um dos melhores destilados do mundo, aumentando não só o consumo puro em *shots*, drinks e cocktails como na gastronomia, trazendo aos chefs de cozinha a possibilidade de preparar simples ou elaboradas receitas.

Benigna Alves Neta, chef do restaurante Alameda Suíça, em Monte Verde, distrito de Camanducaia, MG, chama a atenção para a evolução da cachaça no meio gastronômico. Para ela o destilado vem ganhando espaço graças aos produtores que investem na qualidade de seus produtos oferecendo rótulos maravilhosos, que são inseridos na gastronomia como estrelas de alto valor, parte fundamental na cozinha.

“A cachaça desempenha um papel importante na gastronomia, tanto na coquetelaria quanto no preparo de receitas culi-



Edilberto Gomes da Costa, chef-proprietário em Fortaleza

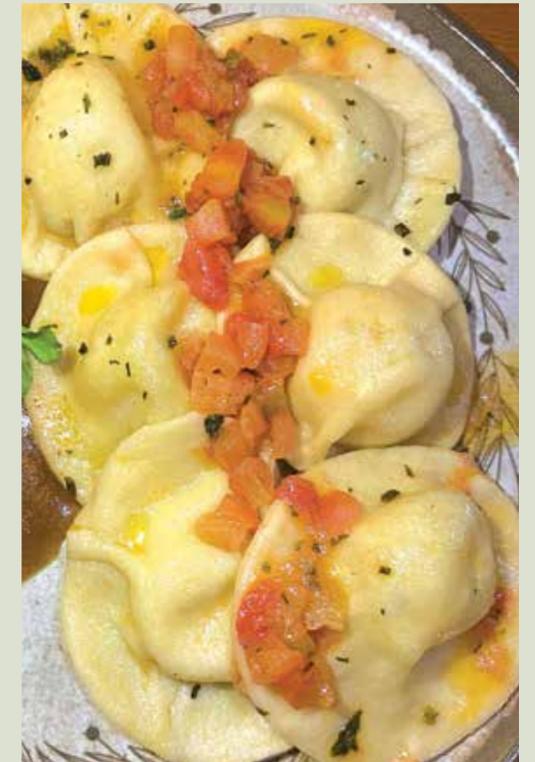
nárias. Realça os sabores de pratos como carnes, peixes, frutos do mar e embutidos, adicionando profundidade e complexidade aos alimentos, além de servir como um amaciante das proteínas”, afirma o chef Edilberto Gomes da Costa, proprietário do Espaço Gastronomia Edil Costa, em Fortaleza, CE.

Ele explica que para pratos salgados como entradas e pratos principais o ideal é a cachaça branca ou prata, não envelhecida. “As cachaças jovens têm sabor marcante e pronunciado, adicionando um toque mais rústico aos pratos salgados. Por isso, são minhas preferidas no preparo de carnes vermelhas, frangos ou peixe na marinada. Também na elaboração de molhos”.

Para as sobremesas, segundo ele, vão bem as cachaças envelhecidas em barris de carvalho, pois, carregam em sua estrutura sabor suave, com notas que remetem à baunilha, ao caramelo e às especiarias. Podem ser usadas no preparo e na harmonização das sobremesas.

AS POSSIBILIDADES

Cozinhar com cachaça traz diversas possibilidades. Os chefs podem fazer uma marinada, flambar os ingredientes ou prepa-



RAVIOLI CAPRESE
(11 porções de 200 g cada)

Massa - Ingredientes
1 kg de farinha de trigo
15 ovos
500 g de sêmola

Recheio - Ingredientes
40 g de parmesão ralado
180 g muçarela de búfala em bolinhas
Sal a gosto
Azeite a gosto
Pimenta do reino a gosto
Misture tudo e faça bolinhas de 20 g

Modo de preparo - Ravioli
Misture todos os ingredientes até fazer uma massa homogênea. Deixe descansar por 1 hora.
Abra a massa e recheie com as

bolinhas de queijo temperadas anteriormente

Finalização
Grelhe o filé no ponto desejado. Em seguida coloque a crosta em cima do filé e leve-o para gratinar. Em uma sautese ou frigideira coloque um pouco de manteiga e o tomate concassé (sem pele e sem sementes cortado em cubinhos), acrescente sal e coloque o ravioli já cozido. Mexa delicadamente para a massa pegar o sabor do tomate.

Empratamento
Em um prato coloque o molho de cachaça de um lado e sobre ele o filé com a crosta crocante em cima. Ao lado coloque o ravioli e finalize com o tomate que ficou na frigideira e azeite trufado



CAMARÃO FLAMBADO NA CACHAÇA

Chef Edilberto Costa - Espaço Gastronomia Edil Costa

Ingredientes

500 g de camarões grandes descascados e limpos
2 col. de sopa de azeite de oliva
2 dentes de alho picados
1/4 de xícara de cachaça
Suco de 1 limão
Sal e pimenta do reino a gosto
Salsinha picada para decorar

Modo de preparo

Adicione o alho e refogue por 1 minuto.

Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-alto. Adicione os camarões à frigideira e cozinhe por cerca de 2 minutos de cada lado, até que fiquem rosados e cozidos. Despeje a cachaça e flambe. Em seguida adicione o suco de limão com o sal na frigideira e tempere com a pimenta a gosto. Cozinhe por mais 1 minuto, mexendo delicadamente para misturar os sabores. Retire do fogo e transfira os camarões para uma travessa. Polvilhe com salsinha picada e sirva quente com uma torrada crocante

A marinada é uma boa opção para o uso da cachaça no preparo de alimentos

rar molhos (também podem ser flambados). De acordo com Edilberto Costa, como se trata de um destilado de sabores fortes, seria ideal usar a cachaça em marinadas para carnes de sabores marcantes. No caso dos molhos o ideal seria flambar a cachaça, eliminando grande parte do álcool, deixando apenas o leve sabor da cana de açúcar.

“Dependendo do tipo de preparação, a cachaça pode ser usada no início da receita, em uma marinada, processo que agrega maciez, ajuda a cortar o teor de gordura e dá sabor à carne. Outra opção é a flambagem em que o álcool evapora rapidamente e sobra o sabor adocicado da cana-de-açúcar.”, afirma a chef Benigna Alves.

Como regra geral, para pratos fortes, ingredientes fortes e para pratos suaves, ingredientes delicados. No caso da cachaça a experiência é semelhante. Deve-se escolher as cachaças mais fortes para pratos quentes e salgados, e as mais suaves para os pratos frios e doces. Assim um sabor não se sobrepõe ao outro.

Para o toque final das receitas, Edilberto Costa sugere ingredientes cítricos como laranja, limão para molhos e especiarias como cravo, canela, cardamomo, algumas com toque picante como gengibre e pimenta; ervas frescas como tomilho e alecrim, além de frutas tropicais como abacaxi, maracujá e caju.

Sobre a harmonização dos pratos com cachaça os chefs concordam que o melhor seria servir o mesmo rótulo usado no preparo da receita. No caso de um prato com ingredientes fortes como uma feijoada, por exemplo, a cachaça pura ou



BRIGADEIRO COM CACHAÇA

Chef Edilberto Costa - Espaço Gastronomia Edil Costa

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de cachaça
Chocolate granulado para enrolar

Modo de preparo

Coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em

uma panela. Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo continuamente até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela. Retire do fogo e adicione a cachaça. Mexa bem para incorporar a cachaça ao brigadeiro. Deixe esfriar em prato untado. Em seguida, com as mãos untadas na manteiga, faça os brigadeiros e passe no chocolate granulado. Coloque-os em forminhas de papel e leve à geladeira por cerca de 1 hora para firmarem. Sirva em temperatura ambiente.

Evite o sabor acentuado de álcool na comida, flambando ou deixando evaporar

uma caipirinha podem acompanhar, mas se for algo mais sutil como um risoto, o ideal seria um drink ou cocktail que não tirasse o protagonismo dos ingredientes principais.

EVITANDO ERROS

Para evitar erros no preparo de receitas com cachaça os chefs dão dicas que podem salvar sua jornada na cozinha. Edilberto diz que um dos maiores erros na hora de preparar uma receita com cachaça é deixar um sabor forte de álcool. Isso torna o prato desarmonioso e pode desagradar quem vai comê-lo. Por isso, é importante usar o cozimento, a flambagem de forma direta ou indireta ou a marinada para evaporar o álcool. “No caso de um risoto, por exemplo, deixe o álcool evaporar por completo antes de adicionar o caldo.”

O exagero na quantidade do destilado também pode impactar negativamente o prato. É importante usá-lo com parcimônia. “Lembre-se de que a cachaça deve apenas realçar o sabor dos ingredientes e não se tornar a protagonista do prato. Atenção também para quando for flambar, nunca leve a garrafa com o líquido próxima à panela, o ideal é colocar em um shot ou dosador para evitar acidentes”, afirma Edilberto.

Benigna Alves também chama a atenção para isso. Para ela a cachaça é um marco nacional e internacional que combina com vários tipos de ingredientes, dos mais simples aos mais sofisticados. Porém, para conseguir um bom resultado, além de não exagerar, é preciso escolher um rótulo de boa qualidade e observar o teor alcoólico. Segundo ela, é importante entender as características da bebida e saber se combina com os ingredientes com que se pretende trabalhar.

COCKTAILS À MESA

A cachaça também pode acompanhar refeições, em coquetéis ou em pureza



Felipe de Castro ensina combinação de cachaça e comida

O experiente bartender Felipe de Castro tem anos de estrada servindo cachaça e seus derivados: drinks e cocktails. Felipe descreve a boa cachaça como "uma bebida que tem gosto de cana fresca, nuances leves de frutas secas e amêndoa com aroma agradável, além da complexidade adquirida na troca com a madeira no período de envelhecimento que lhe confere características sensoriais únicas para cada receita de seu mestre alambiqueiro".

Para ele a forma de consumir cachaça depende do gosto do consumidor, o mais importante é escolher uma de boa qualidade. Ela pode ser consumida pura ou forma de drinks e cocktails, escolhendo os serviços de on-the-rocks (copo baixo

com gelo), cowboy (copo baixo com destilado em temperatura ambiente), gelada, diluída, com limão, com aperitivos, com refrigerantes, tônica e água com gás, entre outras opções.

HARMONIZAÇÃO

Quando se fala em harmonização, Castro observa que o destilado é muito versátil e pode harmonizar com todas as etapas de um menu, da entrada à sobremesa. As cachaças brancas e envelhecidas servidas em suas formas de consumo básicas podem harmonizar com comidas de diversas formas.

Porém, os drinks e cocktails têm um leque de possibilidades de harmonização muito maior, dependendo das características dos insumos em similaridade ou contraste com a comida e

bebida. Podem harmonizar com entradas como canapés, brusquetas, bolinhos e saladas, ou com amendoins, nozes e salgadinhos, como acompanhamento.

"Cocktails e drinks com cachaça podem harmonizar com praticamente qualquer alimento. É claro que, como toda harmonização, as combinações são feitas a partir de técnicas e são passíveis de testes e adaptações. Vejam mais exemplos:

- Feijoada com uma caipirinha ou uma dose de cachaça envelhecida em barril de carvalho
- Pizza Marguerita com um Cachaça Basel Smash ou uma dose de cachaça armazenada em tonéis de amendoim
- Churrasco de carne vermelha com um Tião Collins ou um Rabo de Galo.
- Torresmo frito com uma dose de Cachaça em Amburana ou Bálamo.

Ele explica que, seguindo algumas regras básicas de harmonização como similaridade e contraste é possível fazer testes com maior chance de acertar. Veja abaixo algumas chaves:

- Carbonatação ameniza gordura e salinidade
- Álcool ameniza gordura e potencializa dulçor
- Acidez ameniza gordura, equilibra dulçor e potencializa álcool
- Amargor ameniza gordura, equilibra sal e dulçor
- Dulçor ameniza picância

O bartender finaliza explicando por que harmonizar cachaça e comida: "Melhora a experiência de comer e beber, estimula o consumo de forma adequada e, para os profissionais do setor, auxilia na venda e aumenta a satisfação do cliente".

100 anos
— CACHAÇA —
DA QUINTA



1923 - 2023

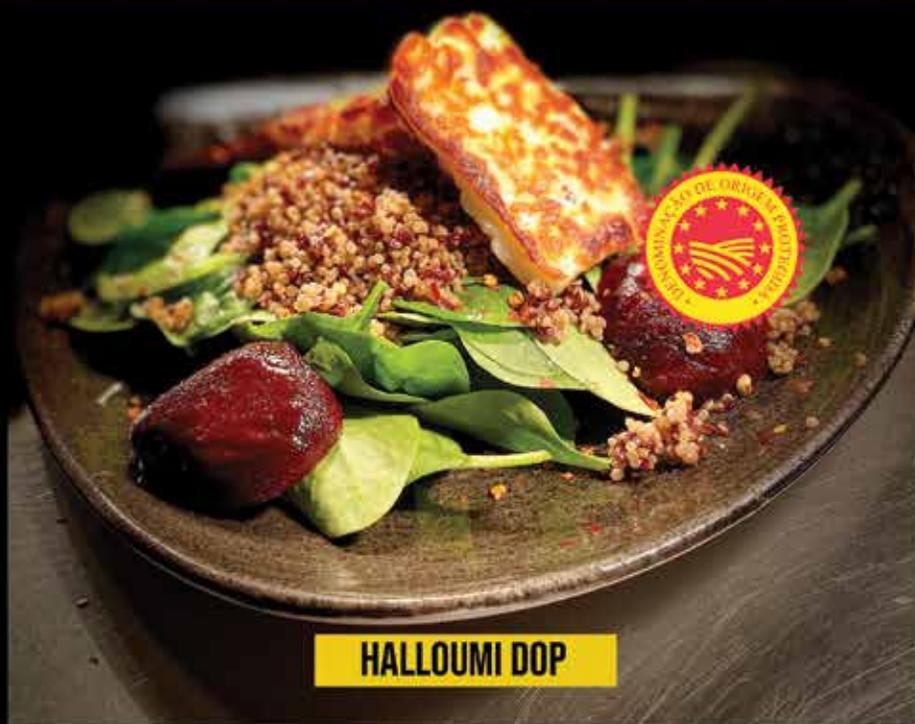
Celebrando 100 Anos de Excelência em Cachaça

O conteúdo desta campanha de promoção representa apenas a opinião do autor e é de sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia e a Agência Executiva de Pequena Europa (REA) não aceitam qualquer responsabilidade por qualquer uso que possa ser feito das informações nela contidas.

EU Delicious

www.eu-delicious.eu

SABOR DA EUROPA NO SEU PRATO!



CAMPANHA FINANCIADA COM
AJUDA DA UNIÃO EUROPEIA

A União Europeia apoia
campanhas que promovem
o respeito pelo ambiente

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**