


**CARLOS PIRES DE MIRANDA**
[carlos@piresdemiranda.com.br](mailto:carlos@piresdemiranda.com.br)

## ADEGA

# Os nouveaux brasileiros

No alvorecer de cada safra eles surgem, bem antes de quaisquer outros tintos, em mais de 200 países. Na França, os produtores tratam de promover ao máximo seu Beaujolais Nouveau. Cerca de dois meses após a colheita, ele chega a lojas de quase todo o planeta - nas francesas, exatamente na terceira quinta-feira do mês de novembro. Há algumas importadoras que conseguem disponibilizar o vinho no Brasil simultaneamente à sua chegada aos pontos de venda em Paris, o que não deixa de ser uma façanha de logística.

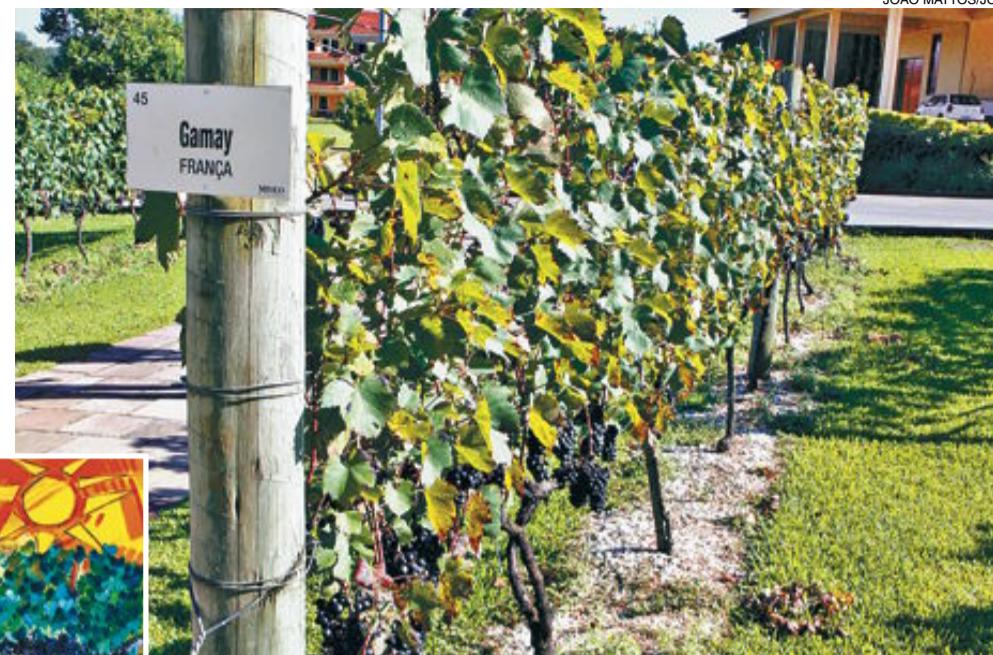
A propósito, não falta quem sustente que o Beaujolais Nouveau é mais marketing do que vinho - este columnista prefere dizer que pelo menos um deles é muitíssimo bem elaborado. A produção utiliza cachos inteiros

de uvas Gamay, sem esmagamento, deixando que a fermentação se encarregue de estourar as cascas. O resultado é um vinho de extrema leveza, para ser obrigatoriamente consumido jovem.

Aqui no Brasil, ainda neste mês de abril estarão no mercado pelo menos dois Gamay, capazes de permitir uma avaliação do potencial da festejada safra 2013. O Miolo Wine Group (na foto maior, vinhedos de Gamay na região da Campanha, projeto Seival Estate) estima que os investimentos em tecnologia e manejo

realizados nos últimos anos, somados à qualidade das uvas colhidas, resultarão em significativa melhora no vinho.

Adriano Miolo, superintendente da vinícola, comenta que o Gamay deve ser degustado gelado, entre 10°C e 12°C. "É uma bebida de verão, aromática e alegre, ideal para ser consumida na praia, na piscina, em



qualquer lugar em que fizer calor", define o enólogo. Todo o cuidado na produção chega também ao rótulo (à direita): "Cores quentes, refletindo a jovialidade do vinho, um sonho parisiense que remete à doce nostalgia da Cidade-Luz", verseja Miolo.

A Salton preferiu esperar a ExpoVinis (São Paulo) para lançar seu Gamay 2013, com rótulo (no detalhe) assi-



nado pelo artista plástico Victor Hugo Porto. O diretor-técnico Lucindo Copat destaca que "o Gamay aproveita tecnologia que resulta em vinhos leves e frutados, com pouca intensidade colorante e pequena quantidade de taninos". Ele define os aromas como sendo "de flores brancas e de frutas como pêssego, banana, framboesa, ameixa preta, amora e cítricos".

## DOSES



• Brazilian Soul, linha da Vinícola Aurora endereçada ao mercado externo, terá pontos de vendas em toda a Alemanha. Os rótulos estão na foto: Chardonnay, Merlot, Premium Selection Tannat e Premium Selection Cabernet Sauvignon.



• Routhier e Darricarrère, de Rosário do Sul (Campanha gaúcha) é uma das dez finalistas do Winestars World, realizado em Dusseldorf (Alemanha). A vinícola participa com seu ReD, um assemblage de Cabernet Sauvignon e Merlot. O concurso avalia qualidade do vinho, embalagem (na foto, um show), gestão, compras, vinificação, estratégia de preços, marketing e garante acesso a mercados globais.

• Puríssima do Brasil embarcou para a Suécia 21,6 mil garrafas de 700 ml de caipirinha Inox (foto), produzida em Blumenau (SC). A estimativa é de que a exportação para Holanda, Suíça, Estados Unidos e Canadá triplique as vendas em 2013 e mantenha um crescimento médio na produção de 25% para os anos seguintes.



• Lido Carraro terá o exclusivo selo de Vinho Licenciado Oficial da Copa do Mundo de 2014. O Faces, nome da nova linha que atenderá à parceria com a Fifa, deverá elevar a produção para 500 mil garrafas. O lançamento do primeiro rótulo - um tinto - está previsto para maio, antes da Copa das Confederações. Na foto, os atuais produtos da vinícola.



• Weber Haus, com sua produção artesanal em alambique (foto), engarrafou 180 mil litros de cachaça em 2012. Utiliza somente cana-de-açúcar vermelha e branca, 100% orgânica, em Iotti, na Rota Romântica do Rio Grande do Sul. A expectativa para 2013 é de chegar a 200 mil litros.

## SEU BAR

### Para o friozinho que está chegando

Os ingredientes são apenas dois: 30 ml de café espresso e 60 ml de licor Amarula, produzido com o fruto da maruleira, natural da África subequatorial, também conhecida como a árvore dos elefantes e do casamento. Mas isso é outra história, voltemos ao coquetel e ao modo de fazê-lo.

Assim: preparar um espresso e resfriar com cubos de gelo. Passar o café a uma coqueteleira e misturar ao licor, utilizando a técnica hard shake – ou seja, tem-se que bater vigorosamente. Daí resultará um creme denso na parte superior da taça (de Martini, como na foto).

Pronto: é só decorar com grãos de café e servir.

