com poucas pessoas e acessível, pode ser jogado por toda a família.

"Temos muitas turmas formadas por uma única família, pai, mãe, filhos e primos, por exemplo, e muitos casais. É uma prática democrática, nosso aluno mais velho tem 76 anos e o mais novo tem 8", conta Dani.

O aumento no número de alunos também surpreende. Há dois anos a Calango Beach Tennis contava com 70 alunos, hoje, eles são mais de 500 e é difícil conseguir vaga para todo mundo. O movimento também é percebido por Wylza Magalhães e Sérgio Sant'ana, da Serginho Beach Tennis.

Ativa em Brasília desde 2012, a escola foi a primeira a surgir no DF e o aumento na procura acabou formando uma lista de espera para a prática. Com aulas de apenas quatro alunos, em virtude da pandemia, Wylza afirma que a procura aumentou em cerca de 40%.

Além dos motivos também citados por Dani, Wylza diz que a facilidade em aprender o esporte e o quanto ele é divertido são pontos cruciais. "Não tem ninguém que não goste, só quem não conhece ou nunca fez. Quem pisa na quadra, se apaixona pela energia do esporte e faz amigos, é viciante", completa.

Daniela Penteado, gerente de contas e especialista em tendências na WGSN, empresa de tendências de comportamento e consumo, ressalta que o isolamento social forçou as pessoas a redescobrir e valorizar mais as atividades ao ar livre.

E além do beach tennis, skate e surfe, ela adianta outra modalidade que caiu no gosto do público e está em rápida ascensão: as trilhas. Então tire o tênis do armário e comece a se alongar!

Momentos relax

E depois de pegar um sol, se o céu nublado der uma folga, e se exercitar, que tal relaxar com bons drinks?

A WGSN também tem algumas apostas no que diz respeito a que tipo de bebidinhas as pessoas estão curtindo mais no happy hour, seja ele em casa, ou em bares abertos e com bastante circulação de ar.

De maneira surpreendente, muita gente nunca ouviu falar da bebida alcoólica mais consumida no mundo atualmente. Produzido na China, o baijiu está à frente de whisky, vodka, gin, rum e tequila.

Paulo Stefanini, sócio do empório de bebidas Imagina Juntos, conta que o baijiu é um destilado diferente e ainda difícil de encontrar, além de ter um preço elevado fora da China. Com sabor aromático e leve, seu teor alcoólico varia entre 40% e 60% e pode ser consumido puro ou em coquetéis.

Embora esteja fazendo sucesso e tenha o charme de ser uma bebida nova e diferente, Paulo acredita que ainda deve demorar um pouco até que o baijiu se torne queridinho no Brasil. "Uma dica se você encontrar um baijiu por aí? Arrisque um Cosmopolitan, usando o baijiu no lugar da vodka, ou faça uma versão chinesa do highball", recomenda.

Para o verão brasileiro, Paulo acredita que os drinks prontos, enlatados ou engarrafados vão continuar entre os preferidos pela facilidade de beber em casa e com poucos amigos, mantendo um certo isolamento.

Bernardo Miranda Mota, do Mercado Colaborativo, reforça a visão de Paulo. "As pessoas estão preparando muitos drinks em casa, então apostam no delivery de bebidas e também nos kits com os ingredientes prontos para combinar bem os sabores", afirma.

Bebidas enlatadas e pré-preparos se encaixam bem nessa tendência. O gin continua em alta e tem sido muito consumido misturado a chás e temperos que trazem frescor e sabores diferentes.

"Drinks baseados no preparo, com vinho e diluídos em sucos e chás estão em alta. Eles são mais saborosos, evidenciando o sabor dos ingredientes diluídos no alcoólico e não o contrário", acrescenta Bernardo.

Em termos de sabores, os dois concordam que as bebidas refrescantes ficam entre as preferidas. Entre elas, o spritz rosé com Carambola, assinado por Bernardo.

Minervino Júnior/CB/D.A.Press

SPRITZ ROSÉ COM CARAMBOLA

Para quatro drinks:

- 1 garrafa de vinho rosé da sua preferência
- 1 a 2 carambolas
- 2 latas de água tônica (preferencialmente orgânicas ou com baixo teor de açúcar)
- 4 colheres de sopa de licor de laranja
- Quanto baste de gelo

Modo de preparo:

- Com 4 horas de antecedência fatie as carambolas (oito estrelinhas) e coloque na forminha de gelo e adicione o vinho.
- Quando os gelos se formarem, disponha dois em cada taça e complete com gelo até a borda.
- Sirva 200ml de vinho em cada taça, adicione uma colher de sopa de licor de laranja e complete com a tônica da sua preferência.
- Caso sobre alguma estrelinha da carambola, coloque na borda para enfeitar e pronto!

