

GUILHERME FELIX CB/DA PRESS

Isabela Berrogain

Há oito anos, o primeiro domingo do mês de junho é marcado pela celebração da indústria enológica do Brasil. O Dia Nacional do Vinho, projeto de lei aprovado em 2017, no Congresso Nacional, tem como intuito enaltecer o mercado brasileiro e é a ocasião perfeita para explorar os diferentes aromas e sabores da bebida que tem encantado cada vez mais o brasileiro. No país, o crescimento da produção local é notável para os especialistas no assunto.

Para o sommelier Tiago Pereira, do restaurante Trattoria da Rosario, os vinhos nacionais fazem parte de “um quebra cabeça dividido em seis principais regiões”. “Cada uma tem notáveis diferenças em seu terroir”, afirma. “Nossa maior referência está nos espumantes do Sul do Brasil, que apresentam diversos níveis de qualidade — do brut ao doce e do champenoise ao charmat”, exemplifica. Tais espumantes chamaram a atenção do mundo devido à qualidade e bom custo benefício, relata o especialista.

Em relação aos chamados vinhos tranquilos, aqueles que não contêm gás carbônico e não são fortificados, ou seja, não possuem adição de álcool ou açúcar, Tiago afirma que o Brasil caminha de forma promissora. “Há uma melhora no desempenho de qualidade, desde os vinhos

Às vésperas do Dia Nacional do Vinho, o *Divirta-se Mais* indica harmonizações saborosas entre pratos e rótulos brasileiros

leves e frutados para o dia a dia até os rótulos mais elaborados, com tendência de guarda”, diz o sommelier.

“Temos também brancos e rosés que, junto aos espumantes, alegam o nosso verão. Penso que nossos rótulos estão em

crescente a cada nova safra, trazendo uma melhor expressão de terroir, combinada com a tecnologia de vinificação”, acrescenta Tiago, quatro vezes eleito melhor sommelier da capital pelo prêmio Encontro Gastrô Brasília,

realizado pela revista Encontro em parceria com o Correio. “Quando se trata da produção de vinhos, o Brasil ainda está no início, mas já mostra evoluções surpreendentes”, garante.

Em Brasília, são diversos os restaurantes

A sugestão de harmonização do *Bla's* é a coxa e sobrecoxa de pato confit com o vinho gaúcho Miolo Single Vineyard

TESOURO NACIONAL

que reúnem opções de vinhos nacionais nas respectivas adegas. Por isso, nesta semana, o *Divirta-se Mais* indica harmonizações saborosas entre pratos presentes nos menus de casas da cidade e rótulos brasileiros. Confira!