CORREIO INDICA

Feira reúne mais de 40 vinícolas no clube Ascade, com degustação de rótulos nacionais, lançamento de espumante em homenagem a Francisco Ansiliero e novidades gastronômicas

Isabela Berrogain



FOTOS: DIVULGAÇÃO/VINUM BRASILIS



A Vinum Brasilis ocorre neste fim de semana, no clube Ascade

Safra brasileira em destaque

Entre aromas, sabores e histórias engarrafadas, o vinho brasileiro ganha destaque em Brasília com a 21ª Vinum Brasilis, realizada hoje e amanhã, das 18h às 22h, no clube Ascade. Criada e coordenada por Petrus Elesbão, a tradicional feira reúne mais de 40 vinícolas e centenas de rótulos para degustação, além de queijos, azeites e drinques que complementam a experiência gastronômica. Entre as novidades desta edição estão a estreia da linha Ícones, que homenageia o chef e restaurateur Francisco Ansiliero, e a chegada de novos produtores, ampliando o convite para brindar à diversidade da vitivinicultura nacional.

Ao longo de mais de duas décadas, a Vinum Brasilis construiu uma trajetória dedicada à valorização dos rótulos produzidos no país. A proposta é aproximar produtores, profissionais do setor e consumidores, apresentando a variedade de estilos, regiões e técnicas que compõem o cenário brasileiro. Neste ano, a participação de novas vinícolas amplia ainda mais o panorama oferecido ao público, com representantes de diferentes partes do Brasil.

"É muito gratificante acompanhar o crescimento da Vinum Brasilis ao longo dessas 21 edições", celebra Petrus. "A cada ano, a feira ganha força, reúne mais produtores e amplia o espaço dedicado ao vinho brasileiro. Nosso propósito sempre foi valorizar a produção nacional, aproximar o público dos nossos rótulos e mostrar a diversidade e a qualidade do que é produzido no país. E é especialmente importante abrir espaço para novas e pequenas vinícolas, que encontram uma oportunidade de apresentar seu trabalho, conquistar consumidores e ganhar visibilidade no mercado", destaca o criador do evento.

Uma das principais novidades de 2026 é a criação da linha Ícones, iniciativa que pretende homenagear personalidades que contribuíram para o desenvolvimento da cultura do vinho e da gastronomia em Brasília. O primeiro escolhido é Francisco Ansiliero, nome conhecido na cena gastronômica da capital e proprietário do renomado Dom Francisco. A homenagem será marcada pelo lançamento de um espumante que leva o nome do chef, produzido pela vinícola Máximo Boschi, em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha.

Segundo Petrus Elesbão, a ideia é transformar a homenagem em uma tradição da feira, reconhecendo pessoas que ajudaram a construir a identidade gastronômica da cidade. "A cada edição, uma nova personalidade da nossa cidade será homenageada. E não poderíamos começar com outra pessoa que não Francisco Ansiliero", afirma.

No restaurante do chef há três adegas climatizadas, sendo uma para vinhos tintos do novo mundo, uma para tintos do velho mundo e outra exclusiva para vinhos espumantes, brancos e rosés. Elas abrigam cerca de mil rótulos oriundos de 26 países e contemplam todos os estilos, incluindo exemplares veganos, biodinâmicos, naturais e de mínima intervenção.

Elaborado a partir das castas Pinot Noir e Chardonnay, o rótulo Francisco é resultado de um assemblage de cuvée e passou por 40 meses de autólise. Para Ansiliero, receber a homenagem representa o reconhecimento de uma trajetória construída ao lado da família, da equipe e dos clientes que acompanham seu trabalho há anos. "É uma alegria ver essa história celebrada com um grande espumante brasileiro", declara o chef.

A programação também contempla outras formas de explorar os sabores nacionais. Pela primeira vez, a Casa Guadalupe, destilaria brasiliense, participa da feira com drinques preparados à base de espumantes e licores próprios, disponíveis nos sabores jabuticaba e café.

A proposta é ampliar as possibilidades de degustação e mostrar como produtos brasileiros podem ganhar diferentes combinações.

Além dos vinhos e das bebidas, o público encontrará produtores nacionais de queijos e azeites, ingredientes que tradicionalmente dividem espaço à mesa com a bebida. O restaurante Santé também terá uma área gastronômica exclusiva, com um menu elaborado especialmente para a ocasião. A ideia é oferecer pratos que possam acompanhar os rótulos apresentados pelos expositores e tornar a visita uma experiência que vai além da degustação.

SERVIÇO

Vinum Brasilis

Hoje e amanhã, das 18h às 22h, no salão Millennium do clube ASCADE (SCES Trecho 2, conjunto 10, lote 18)
Ingressos podem ser adquiridos por meio da plataforma on-line Digital Ingressos, a partir de R$ 200 — Não recomendado para menores de 18 anos.