

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Um vinho para chamar de seu

Santé! Quer criar um vinho com a sua identidade, com a sua cara? Então você não pode perder a oportunidade que a Vinícola Miolo oferece todos os anos. Intitulada Winemaker Miolo (esta será a sétima edição) é uma programação especial, na qual você fica hospedado no Spa do Vinho Hotel, em Bento Gonçalves, no Vale dos Vinhedos. Única experiência do gênero na América Latina, o Winemaker Miolo oferece a cada participante a possibilidade de vivenciar a rotina de um enólogo, desde a Poda Seca, passando pela Poda Verde, até chegar ao encantamento da colheita, seguido pelo corte do vinho (bom lembrar que vinho de corte ou assemblage é aquele elaborado com duas ou mais uvas) e formatura. Tanto no vinhedo quanto na cantina, cada enólogo amador passará por todas as práticas da vinificação e aulas teóricas condu-



EMERSON RIBEIRO/DIVULGAÇÃO

zidas pelo enólogo Adriano Miolo, juntamente com a equipe técnica da vinícola.

Programa

São quatro encontros ao longo do ano: o primeiro é a Poda Seca, onde o participante pode curtir o charme do inverno no roteiro enoturístico mais famoso do Brasil. Na primavera, quando os vinhedos estão florescendo, é realizada a Poda Verde. No verão, é feita a colheita das uvas no vinhedo exclusivo do Winemaker, do icônico Lote 43. E por fim, no outono do ano seguinte, participam do corte que definirá o vinho elaborado e recebem o certificado de conclusão do curso. E o gran finale se dá apenas no próximo ano: após passagem por barricas de carvalho francês, o vinho é engarrafado e finalmente entregue ao seu criador.

O Winemaker Miolo proporciona toda a prática para qualquer pessoa descobrir os prazeres do mundo do vinho. Na programação há ainda degustações especiais, almoços e jantares te-

máticos e harmonizados. As inscrições para a sétima turma de Vinho Tinto estão abertas com o primeiro encontro marcado para agosto.

Em 12 anos, a Miolo já formou aproximadamente 150 apreciadores de 15 estados do País e uma vez feita a formação de vinho tinto, já é possível se inscrever para o Winemaker Espumante, o qual se encontra na terceira turma. O valor é \$ 18.300,00 em 12x sem juros.

É a sua grande chance de criar o seu próprio rótulo tinto com a Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (DOVV), da nossa Serra Gaúcha. Ao final você receberá 10 caixas ou 60 garrafas do seu vinho. Incluso transfer de Porto Alegre, hospedagens, degustações, almoços e jantares. Informações e inscrições para a 7ª turma: winemakers@miolo.com.br ou tels. (54) 2102-1500 e 9 8133-0032, com Thais Somenzi ou Rodinaldo Goularte.

Até a próxima taça! momentodivino@atribuna.com.br

Há 40 anos, sorvete com DNA praiano

Uma história que começou nas areias das praias da região e hoje tem uma produção de 10 mil litros por hora

SHEILA ALMEIDA
DA REDAÇÃO

Uma jornada que começou com carrinhos de sorvete na praia e se transformou numa das maiores fábricas da Baixada Santista completa 40 anos: a Kascão. Anualmente são cerca de dez novos sabores. Em desenvolvimento está o sabor torta holandesa, ainda sem data de lançamento.

Alcides Antoneli, proprietário e fundador que assumiu o negócio dos primos, conta como tradição e inovação sempre andam juntas na história da empresa. Apesar das quatro décadas de existência, a preocupação com o sabor impulsionou o negócio. Quando tudo começou, ainda com cerca de 15 ambulantes nas praias, o que incomodava era a falta de perspectivas, conta Antoneli. “Infelizmente o sorvete vendido no carrinho, que na época não tinha gelo seco, não podia ser muito cremoso. Não ficava tão bom. Senão, derretia fácil”.

Para resolver o entrave, entre 1988 e 1990 a família resolveu mudar. A loja Princesa Sorvetes, na Biquinha, em São Vicente, deixou seu formato artesanal e investiu na distribuição. “Pensei: nossa, vou comprar vários freezers. Fui na loja e peguei quatro. Hoje, quando compramos são 400, 600”.

TENDÊNCIAS

A Kascão é atenta a tendências. Já teve loja o serviço de self-service, lançou o sorvete de copão, o iogurte congelado, paleta mexicana e abriu



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Dois gerações no comando das operações na fábrica de 5.500 m² e 180 funcionários

pequenas lojas de fábricas. Numa das adaptações surgiu sua nova marca.

Certa vez a família viajou para o Rio de Janeiro e viu, pela primeira vez, uma casquinha maior, mais espessa e crocante. Era um cascão.

Alcides trouxe a ideia para o Estado de São Paulo, com uma máquina de capacidade para 120 cascões por dia. Para atender a demanda, teve que terceirizar o serviço. Notou que as pessoas ligavam na loja perguntando: “É da sorveteria que tem cascão?”, lembra.

“E quando você começa a fornecer algo que agrada, que a pessoa tem a confiança, é esse reconhecimento que abre as portas”, diz contando como optou por mudar a marca.

O crescimento foi tanto que em 1995 a loja da Biquinha ficou pequena. Um terreno no Catiapoã, em São Vicente, foi comprado para erguer a fábrica que em 2007 foi ampliada. Desde 2010 funciona em 5.500 m² de

área, com 180 funcionários, com 6 mil freezers distribuídos pelo Litoral Paulista, Vale do Ribeira, ABC, Grande São Paulo e Paraná. Produz 14 mil picolés e 10 mil litros de sorvete de massa por hora.

Agora, o objetivo da Kascão, que ganhou a letra “K” para se diferenciar, é manter o crescimento com inovação. “Fazemos muita pesquisa. O sorvete de passas ao rum, por exemplo, fizemos numa tonalidade diferente, clara, e com muitas passas dentro. Deu tão certo que um tempo depois a Kibon fez da mesma cor, há uns 25 anos”.

A marca também identificou gostos do público caieira. “Aqui preferem o morango com sabor mais frutado. Doce, com um toque de acidez. A polpa interfere. Morango plantado em Jundiá é azedo. O de Minas Gerais é doce”. Mas não adianta. Mesmo com engenheiros e consultorias, Antoneli não resiste a perguntar sempre que alguém toma seu sorvete: “E aí, gostou?”



Na fábrica, em São Vicente, são produzidos 14 mil picolés/hora

PREFERÊNCIAS

Mais vendidos
Napolitano
Flocos
Creme

Despontando
Nozes e pistache
Floresta Negra

Sabores só em lojas próprias (*)

Cupuaçu
Graviola
Jaboticaba
Manga
Melancia
Melão
Puro amendoim
Tapioca
*só palito

Lançamentos (em breve)
Amendoim caramelizado
Café
Napolitano no palito
Paçoca

Em desenvolvimento
Torta holandesa (massa)