

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Família Bebber, terroir brasileiro

Santé! Em agosto de 2017, coordenando uma prova de vinho às cegas, com valor de até R\$ 70 foi emocionante anunciar e testemunhar, junto ao grupo de enófilos que lá estavam, que o vinho brasileiro Família Bebber Almejo Merlot 2012 havia sido eleito o melhor da noite, dentre rótulos importados. Vale destacar que a safra de 2012 no Brasil elencou todas as condições naturais perfeitas para elaboração de vinhos (veja a citação na coluna no meu site <http://www.enoamigos.com.br/article.php?cd=336>).

Desde então venho seguindo os passos e acompanhando a evolução da Vinícola Família Bebber, tão inovadora e promissora.

Tudo começou quando Antonio Bebber e sua família, nascidos na Província de Trento, na Itália, emigraram para o Brasil em 1883. Estabelecido, inicia-se na agricultura e cultivo de videiras na então cidade de Nova Trento, hoje cidade de Flores da Cunha, na Serra Gaúcha (RS). Já no século 20, os netos, Aido e Joaquim Bebber, além de agricultores, aventuraram-se na elaboração de vinhos artesanais no porão de casa, o que os tornou sócios na Cooperativa Vinícola São Pedro, em 1953.

Mas foi no século 21 que o jovem enólogo Felipe e seu irmão Rafael, junto com o pai Valter Bebber, retomam e concretizam o sonho de criar a própria vinícola, representando a quarta geração da família.

As uvas procedem em sua maioria dos vinhedos de produtores locais da Serra Gaúcha, e em menor parte da Serra do Sudeste e da Campanha, uma parceria sob a supervisão monitorada dos Bebber. Já a vinificação é feita nas instalações da propriedade que, aliás, recebe visitas com prévio agendamento.

No quesito inovação, a vinícola investe forte. Recentemente,



Felipe, Rafael e o pai Valter Bebber com vinhos que produzem



Tanques de concreto dão caráter aos vinhos

adquiriram dois tanques esféricos franceses Galileo. Ambos são usados tanto para fermentação quanto para maturação dos vinhos brancos e tintos.

O objetivo é aliar aperfeiçoamento, modernidade e equilíbrio, apostando nas tecnológicas esferas de concreto, no caso as Galileo, que micro oxigenam

o vinho sem necessidade de o mesmo passar por madeira. Esse processo evidencia o caráter das uvas, sua essência, a cremosidade do vinho, revelando todas as características do terroir. A Família Bebber é pioneira nessa novidade.

E, nos vinhos cuja identidade pedem estágio em madeira, a vinícola utiliza barricas de carva-



Muitos rótulos têm conseguido boas premiações em concursos



A vinícola também trabalha com enoturismo

lho americano e francês da famosa Seguin Moreau.

Atualmente a produção é de 120 mil garrafas anuais, e a tendência é de um crescimento constante, sempre mantendo a identidade dos vinhos.

Blends

Para o futuro próximo a Família Bebber lançará alguns blends,

PORTFÓLIO

- Linha Almejo - 3 rótulos (Merlot, Cabernet Sauvignon e Tannat)
- Linha Sentiero - 4 rótulos (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Tannat)
- Linha Família Bebber - 2 brancos (Sauvignon Blanc e Chardonnay) e 4 tintos (Pinot Noir, Malbec, Touriga Nacional e Marselan)
- Linha Temática - 1 rótulo BAH (blend de 93% Tannat e 7% Touriga Nacional)
- Linha Cuveé - 1 rótulo Maragato (blend de 6 castas de 3 safras distintas não reveladas pela vinícola)
- Linha Vero - 2 rótulos de espumantes brut, branco e rosé, produzidos pelo método tradicional e 1 rótulo de espumante Moscatel (linha Almejo)

mas ainda em segredo, certos de que a resposta do público em relação aos novos rótulos será gratificante. Em breve lançará o Chimmango, um vinho branco Top, um Chardonnay barricado. Aguardo ansiosa!

A vinícola está investindo também num projeto enoturístico, que será concluído no pri-

meiro semestre de 2021. Clientes e grupos serão recebidos na "sala de barricas", com ambiente climatizado e preparado para degustação de vinhos de alta gama. Aliado a esse ambiente haverá também espaço gourmet, loja e o deck Jardim das Oliveiras, menção às onze oliveiras plantadas no entorno.

Prêmios

Em 2016 a Família Bebber ganhou o prêmio de Vinícola Revelação na Grande Prova de Vinhos do Brasil. Em 2017 ganhou com o melhor Tannat. Em 2019 ganhou Medalha de Ouro para os rótulos Sentiero Cabernet Franc, Família Bebber Touriga Nacional e o Maragato. Parabéns!

Conheço quase todos os itens da vinícola e noite dessas, no meu isolamento, provei o BAH (interjeição gaúcha que pode significar satisfação e surpresa e até mesmo insatisfação, rejeição), da safra 2018 é um blend 93% Tannat da Serra Gaúcha e 7% Touriga Nacional da Serra do Sudeste. Amadurece 12 meses em carvalho americano e francês. Cor rubi intenso e brilhante, aromas florais, herbáceos, e especiarias se mesclam às frutas negras e vermelhas com toque amadeirado. Na boca é seco, com acidez média mais, bom corpo, equilibrado com 13,5°GL e taninos envolventes e elegantes. Barbaridade, que vinho saboroso! A safra já está esgotada, que venha a próxima!

A Vinícola Família Bebber tem demonstrado seu verdadeiro potencial, elaborando vinhos de terroir com expertise, comprometimento e emoção. Vinhos jovens, versáteis, envolventes, você se apaixona de primeira!

Vivas ao vinho brasileiro!
Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

SERVIÇO: PARA AGENDAMENTO DE VISITAS: TRAV. ALFREDO CHAVES - FLORES DA CUNHA - RS - BRASIL. TEL. (54) 3292.1945 / (54) 3292.2680 - CONTAT@FAMILIABEBBER.COM.BR

Pizzas ao estilo de Nápoles, mas com toque brasileiro

Nova pizzeria traz o estilo chamado neonaapolitano, com fermentação lenta, para Santos

DA REDAÇÃO

Pizza com molho de tomate fresco e massa com farinha 100% italiana e de fermentação lenta, que demora pelo menos 48 horas para ficar pronta. Essas são as principais características da Paolo, a primeira pizzeria neonaapolitana de Santos.

O formato da pizza Paolo também é tradicionalmente italiano: todas têm 27 cm. A palavra neo na frente de napoletano se dá em virtude da crocância da massa, característica que não faz parte da receita tradicional, mas agrada o público brasileiro.

O restaurante já está pronto para receber o público, mas devido à pandemia da covid-19, iniciou as vendas por delivery e retirada no local. Há duas semanas aberto, o destaque de vendas do restaurante é a pizza que leva o nome da casa, com molho de tomate fresco, muçarela, queijo brie e



A tradicional pizza Margherita com molho, muçarela e manjericão é uma das mais pedidas

geleia de pimenta (R\$ 36 para retirar e R\$ 40 no delivery). Entre as mais vendidas estão a tradicional Margherita (molho de tomate fresco, muçarela de búfala,

manjericão e parmesão - R\$ 28 retirada e R\$ 29 delivery), Funghi (muçarela de búfala e mix de cogumelos com cebolinha - R\$ 32 retirada e R\$ 35 delivery).

São 14 tipos de pizza.

SERVIÇO: PAOLO (RUA GOIÁS, 11, BOQUEIRÃO, EM SANTOS). FUNCIONA TODOS OS DIAS, DAS 18H ÀS 23H. OS PEDIDOS PODEM SER FEITOS PELO TELEFONE 3222.7268 (TAMBÉM É WHATSAPP), COM TAXA DE ENTREGA GRÁTIS.

Bar lança kits de drinques por delivery

DA REDAÇÃO

Para quem está com saudades de tomar drinques, o Arapuka Gastrobar lançou kits e combos de bebidas para delivery, que são entregues com os insumos e instruções para a bebida ser montada em casa.

Uma das novidades é o Kit de Gin, composto por uma garrafinha de gin (duas doses), uma taça personalizada do Arapuka, 1 tônica, 1 porção de fruta, xarope, gelo e um isopor (R\$ 45). As opções são: clássico, melancia, tangerina e pitaya.

Para quem prefere os clássicos, as opções são Negro-

ni, Boulevardier, Cosmopolitan, Fitzgerald, Dry Martini e Sweet Martini (R\$ 35 cada). Nos kits, os drinques são entregues já prontos, em garrafinhas, dentro de um isopor e com o gelo separado. Há ainda a opção de combo: 1 garrafa de gin, 6 tônica Schweppes, 4 tipos de fruta, xarope de melancia, 1 dose de mel, hortelã, zimbro e alecrim e gelo. O preço varia de acordo com a marca do gin: Gordons (R\$ 170), Bombay (R\$ 230) e Tanqueray (R\$ 250).

SERVIÇO: R. AZEVEDO SODRÉ, 123 - GONZAGA. DELIVERY E PEDIDOS PARA RETIRADA (13) 99682-8800