

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Lorangi é vinho brasileiro com receita georgiana

Santé! Imagine degustar um vinho brasileiro produzido por uma mulher, elaborado com os métodos ancestrais da Geórgia. Essa é a proposta da Lorangi Marani, produção de vinhos da socióloga e sommelière Lorena Ferraz sediada em Goiás, no Planalto Central. Eu pude provar e comprovar a alta qualidade do vinho elaborado com tal técnica e memória histórica.

Berço do vinho

A Geórgia é o país proclamado como o berço do vinho. Pesquisas arqueológicas atestam que o vinho surgiu há oito mil anos na Eurásia, entre as montanhas do Cáucaso, junto ao Mar Negro, exatamente na Geórgia, onde havia fragmentos de ânforas de barro com sementes de uvas e vestígios de ácido tartárico.

O país conta com mais de 500 variedades autóctones, onde se destacam a tinta Saperavi e a branca Rkatsiteli. O processo ancestral consiste em fermen-

tar as uvas em grandes ânforas de barro, os qvevris, enterrados no solo até o pescoço e selados por argila ou cera de abelha. É uma forma totalmente natural de vinificação, onde os cachos inteiros são fermentados sem qualquer aditivo ou conservantes. É inclusive o método de elaboração do vinho laranja, já descrito aqui na coluna, no qual uvas brancas são vinificadas com as cascas, como nos vinhos tintos.

Lorangi Marani

A partir desse método ancestral, Lorena Ferraz iniciou a Lorangi Marani em seu sítio em Goiás em 2019, por paixão e curiosidade, já que o destino colocou um georgiano em seu caminho, seu companheiro de vida.

O nome Lorangi homenageia o vinho laranja, símbolo da Geórgia, e inclui as iniciais do casal, "L" e "G", em uma nota mais pessoal e romântica. Já Marani é o nome que se dá às adegas na Geórgia, com suas ânforas qvevris enterradas,

de estilo rústico e peculiar.

Quanto ao método tradicional georgiano, Lorena disse à esta coluna que é desafiador aplicá-lo por causa da condição climática no Planalto Central, mas ela segue todo o ritual e o procedimental georgiano. Ela afirmou que além da técnica tem muita mística e um valor simbólico e espiritual agregado. "É quase como uma licença divina", contou Lorena.

Lorangi Syrah é o primeiro vinho produzido pela vinícola. É um Syrah livre de sulfitos, resultante da ação da natureza, em que foram controladas as condições de assepsia, temperatura e acondicionamento. Um vinho naturalmente trabalhado com as leveduras selvagens da uva, fermentado em ânforas exclusivamente encomendadas e ainda, filtrado em seu próprio sólido, por decantação. Pode ser considerado natural, pois é um vinho não padronizado e tratado com o mínimo de intervenção.

Lorena está também desenvolvendo um vinho laranja de uva Moscato, que promete ser o destaque da Lorangi a partir da receita ancestral georgiana.

As uvas vêm do Vale do São Francisco, de agricultor familiar e a Lorangi tem como referência o grau brix (doçura) e a sanidade final do produto. Não trabalham com nenhum selo, como orgânico, natural ou com certificação, uma vez que, neste primeiro momento, não tem pretensão de classificação.

A Lorangi se lança com uma microprodução inicial, e muito se espera de uma vinícola que no primeiro vinho já apresenta toda a complexidade que a natureza pode proporcionar.

Aproveito para reverenciar a iniciativa de Lorena Ferraz neste mês Internacional da Mulher. Parabéns, Lorangi Marani!

Vivas ao vinho brasileiro e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Lorangi Syrah
2020, BR

Cor: rubi intenso, opaco. Lágrimas lentas colorem as paredes da taça, num movimento lindo!

Nariz: ataque explosão de frutas vermelhas, morango, framboesa, ameixas, algo floral, pimenta, canela, mel, algo terroso, toque resinoso, cacau, complexo.

Boca: seco, acidez perfeita, textura sedosa, corpo e estrutura tânica equilibradas, 13° GL. Todos os aromas se mostram no sabor amplo, até caramelo, toffee e algo de café torrado num final de boca excepcional.

R\$ 85,00 direto no instagram: @lorangimarani ou lorangimarani@gmail.com



Marca santista de chocolate vegano faz sucesso

Criadora sentia falta de sabores diferentes

DA REDAÇÃO

Uma fábrica santista tem feito sucesso no País produzindo chocolate vegano, ou seja, sem nenhum insumo de origem animal. E não são só os veganos que têm sido conquistados pelo sabor da Super Vegan. A marca tem feito sucesso entre pessoas que querem qualidade.

A Super Vegan chega a vender 750 quilos de chocolates em barra por mês. Ela tem no seu portfólio 11 sabores de barras e as embalagens têm design caprichado, colorido e atraente tanto para adultos como para crianças.

Toda a identidade visual da marca foi desenvolvida para exaltar os animais, principalmente os mascotes da Super Vegan representados em uma raposa,

um esquilo e um macaco. "Nossos mascotes estão vestidos de super heróis em nossas embalagens para criar uma história de protagonismo na sociedade", afirma a criadora da marca, Juliana Salgado.

Com envio para todo o Brasil, a marca projeta aumento de 10 vezes em sua produção até o final do ano.

COMO NASCEU

Adepta do veganismo desde os 14 anos, a santista Juliana, formada em nutrição, sentia falta de opções de alimentos que não explorassem animais e nem prejudicassem o meio ambiente, principalmente do seu doce preferido, o chocolate. Por isso, em 2013, ela começou a empreender para suprir esta demanda.



Com embalagens caprichadas e onze sabores, a fábrica produz 750kg de barras mensais e se prepara para aumentar isso 10 vezes este ano

"Eu sou apaixonada por chocolate branco e no mercado vegano você não encontrava esse sabor na época. Eu testei algumas fórmulas para consumo próprio, mas deu tão certo que alguns amigos quiseram comprar. Semanas depois já tinha criado a marca e estava vendendo em algumas lojas de São Paulo. Ainda em 2013 eu me mudei para fora do país e a Super Vegan entrou em

um hiato, até que voltei para o Brasil em 2018 e resolvi retomar o projeto", conta Salgado.

Além do público vegetariano e vegano, a Super Vegan também tem grande aceitação entre pessoas intolerantes à lactose e ao glúten, por exemplo, pois seus produtos são à base de leites vegetais, castanhas e cacau.

Os sabores produzidos pela Super são, Vanilla,

Cookies 'n' Cream, Cookies 55, Nougat, Nougat Branco, Nougat 70%, Amêndoas, Coco Branco, Ao Leite de Coco, Morango e Dark Berries. O valor é R\$ 15 a unidade. O kit com todos os sabores sai R\$150.

Segundo Juliana Salgado, um dos principais objetivos da marca é popularizar os chocolates da Super Vegan no mercado nacional, para mostrar que um produto vegano pode ser

tão bom e saboroso como os tradicionais. "Com a Super Vegan queremos mostrar para todos que chocolates e comidas veganas são deliciosos. Queremos ser uma marca acessível financeiramente e muito em breve estar disponível em lojas físicas para todo brasileiro".

Para comprar ou saber mais: www.supervegan-choc.com.br/ ou no Instagram @supervegan-choc



Frutas cítricas variadas, banana, castanhas, sementes estão entre os ingredientes importantes

Inclua na dieta alimentos que ajudam a melhorar o sono e controlar a ansiedade

DA REDAÇÃO

Estudo revela que cerca de 80% da população brasileira ficou mais ansiosa com a chegada do novo coronavírus. Medo, apetite desregulado, alteração de sono, tensão muscular e preocupações em excesso são exemplos de sintomas que podem estar relacionados a transtornos de ansiedade.

Segundo a engenheira de alimentos Erika de Almeida, a alimentação balanceada é uma alternativa para ajudar a diminuir e controlar a ansiedade.

"Magnésio, cálcio e triptofano são exemplos de nutrientes que aumentam a produção de serotonina, conhecida como o hormônio da felicidade. Outros nutrientes como ômega-3 e selênio, por exemplo, contribuem para um melhor funcionamento do organismo, ajudando a melhorar os sintomas da ansiedade. Alimentos saudáveis podem ser uma grande aliados neste cenário", explica a analista de Pesquisa e Desenvolvimento da Jasmine Alimentos, em-

presa especializada em alimentos saudáveis.

Confira alguns alimentos que ajudam a controlar a ansiedade: Castanha-do-Brasil (rica em selênio); Banana (alto teor de triptofano, que dá bom humor e ajuda no sono); Chia (rica em ferro, aminoácidos e vitamina B); Frutas cítricas como limão, laranja e tangerina (todas têm bastante vitamina C, que diminui a secreção de cortisol e promove o bom funcionamento do sistema nervoso).