PAVÊ DE SONHO DE VALSA

Ingredientes:
Creme branco: 500 ml de leite; 1 caixinha de leite condensado; 1 lata de creme de leite sem soro; 3 colheres de sopa de amido de milho; 1 colher de sopa de essência de baunilha. **Creme de chocolate:** 500 ml de leite; 1 caixinha de leite condensado; 1 lata de creme de leite sem soro; 3 colheres de sopa de amido de milho; 1 colher de sopa de essência de baunilha; 3 colheres de sopa de chocolate em pó; 2 pacotes de bolacha maisena; 150 ml de leite; 1 colher de sopa de essência de baunilha; 10 bombons Sonho de Valsa picadinhos; 200 g de chocolate ao leite ralado.

Preparo:
O grande segredo dessa receita é o creme de leite em lata sem o soro, então por favor não o substitua, e o leite condensado também tem que ser de boa qualidade. Comece preparando os cremes separadamente. Primeiro você faz o branco e depois o de chocolate. Ambos têm a mesma forma de preparação. Leve todos os ingredientes, menos o creme de leite, para a panela e depois ao fogo médio, mexendo até engrossar. Por último, acrescente o creme de leite e deixe esfriar.
Montagem: em uma travessa ou taça grande, comece com o creme branco. Faça uma camada de creme no fundo da travessa, molhe a bolacha maisena no leite misturado com a essência e faça uma camada de bolacha, coloque a camada de creme de chocolate e por cima os bombons picadinhos. Repita o processo até a finalização e por cima, para decorar, coloque as raspas de chocolate.

Dica: prepare no dia anterior.

ALEXSANDER FERRAZ

MOMENTO DIVINO

POR **CLAUDIA G. OLIVEIRA** COLABORADORA

Brasil ganha mais uma denominação de origem

Santé! Reconhecidamente a região brasileira Altos de Pinto Bandeira, Serra Gaúcha, agora tem sua denominação de origem (DO), exclusiva para espumantes do Hemisfério Sul. O feito foi publicado, no último dia 29, na Revista da Propriedade Industrial. Com isso, as vinícolas Aurora, Don Giovanni, Geisse e Valmarino passam a exibir nos rótulos de seus espumantes únicos a distinção que eleva e consolida a posição da região e do Brasil no universo da bebida.

Foi uma longa espera, com dez anos de maturação, desde quando a Associação dos Produtores de Vinho de Pinto Bandeira (Asprovinho) iniciou a busca da obtenção da DO Altos de Pinto Bandeira, em 2012. Uma década que consolidou processos já adotados pelos produtores, conscientes de suas condições privilegiadas de terroir. Daqui para a frente, os espumantes desta região delimitada e que exibem o selo da DO entregarão a garantia da procedência e qualidade das uvas, assim como de cada etapa do processo do produto, do vinhedo à taça.

Para ter direito ao uso do selo da DO em seus espumantes naturais, as quatro vinícolas têm que cumprir regras rigorosas de controle, desde o cultivo das uvas até o engarrafamento. Tudo começa com as variedades autorizadas: Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. Estas devem ser cultivadas na área geográfica delimitada, e também precisam ser conduzidas pelo método espaldeira.

A interação clima-solo-videira confere as características particulares necessárias para a elaboração do vinho base que vai originar o espumante natural dos Altos de Pinto Bandeira. O resultado final são uvas com maturação moderada e composição equilibrada entre acidez e açúcar, com precursores aromáticos que resultam em qualidades e características de cor, aroma, paladar e estrutura determinadas pelo meio geográfico.

Para completar, destaque para a atividade do homem que revela e evidencia, através de sua sensibilidade e conhecimento, a identidade do local. Importante saber que a DO deve usar apenas o método tradicional para elaboração do espumante, com a segunda fermentação na garrafa por no mínimo 12 meses.

Seguindo todo este protocolo, ainda é preciso submeter os produtos a análises laboratoriais e sensoriais, com gestão do Conselho Regulador da DO. Somente depois será recebido o rótulo com o selo. Os primeiros espumantes com a DO Altos de Pinto Bandeira chegarão ao mercado a partir de 2023.

A documentação de origem abrange 65 km² de área contínua, sendo 76,6% do total localizada no município de Pinto Bandeira, 19% em Farroupilha e 4,4% em Bento Gonçalves. A altitude média da região é de 632 metros, com terrenos de relevo ondulado até montanhoso.

As temperaturas são mais amenas, enquanto a exposição solar é favorecida pela localização na margem esquerda do Vale do Rio das Antas e pela boa circulação horizontal do ar no alto de um dos patamares do Planalto Basáltico da Serra Gaúcha. Este conjunto de características influencia na escolha de técnicas de cultivo e manejo dos vinhedos, interferindo diretamente na qualidade do vinho elaborado.

Nas palavras de Jorge Tonietto, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho que coordenou o projeto de estruturação da DO Altos de Pinto Bandeira, “esta denominação de origem possui equivalência estrutural e apropria um alto nível qualitativo, como o existente nas prestigiosas denominações de origem de espumantes de Champagne, na França, ou Franciacorta, da Itália”.

Já o presidente da Asprovinho, Daniel Geisse, recebeu a notícia com muita comemoração. “Formalizar o que já estamos desenvolvendo há muitas safras é brindar a persistência de todos os envolvidos, unidos num único propósito. Agora, podemos trabalhar na consolidação do posicionamento da marca nos cenários nacional e mundial do vinho”.

Muito orgulho dessa conquista e do reconhecimento da alta qualidade do vinho brasileiro. Deixo meus parabéns à DO dos Altos de Pinto Bandeira, a única DO exclusiva de espumantes do Novo Mundo.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

> “Para ter direito ao uso do selo da DO em seus espumantes naturais, as vinícolas têm que cumprir regras rigorosas de controle

CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE