

BOA MESA

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



As novas rotas do vinho brasileiro

Santé! O vinho brasileiro vive um momento de expansão que vai muito além das tradicionais fronteiras do Sul. Das colinas da Serra Gaúcha às planícies da Campanha, das montanhas catarinenses ao Cerrado, passando por São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e chegando ao semiárido baiano, o País revela uma diversidade de terroirs, estilos e experiências enoturísticas.

É nesse cenário que chega o Guia Adega Rotas do Vinho 2026/2027 (adegaonline.com.br), publicação que percorre regiões vitivinícolas do Brasil, Argentina, Chile e Uruguai. Destaco especialmente as brasileiras, que mostram como o mapa do nosso vinho se ampliou.

Durante muito tempo, falar em enoturismo no Brasil significava pensar na Serra Gaúcha, com toda a justiça, já que ali famílias de imigrantes ajudaram a construir a história da vitivinicultura nacional. Hoje, porém, vinhedos e

experiências ligadas ao vinho se espalham por diferentes territórios.

São Paulo é um ótimo exemplo. Se antes o vinho paulista remetia principalmente a São Roque e Jundiaí, atualmente a produção de vinhos finos avança pelo Interior e por regiões de altitude, especialmente a Serra da Mantiqueira.

Parte dessa transformação está ligada à dupla poda, ou poda invertida, técnica desenvolvida e aperfeiçoada no Brasil pelo agrônomo Murillo de Albuquerque Regina, então pesquisador da Epamig. Ao alterar o ciclo da videira, a colheita acontece no inverno, período mais seco e favorável à qualidade das uvas. Surgem assim os chamados vinhos de inverno, que colocaram novas áreas de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro no mapa dos vinhos finos.

E uma região vitivinícola não se consolida apenas dentro da garrafa. O vinho movimenta gastronomia, hotelaria,



Guia mostra as muitas áreas de produção

turismo, cultura e serviços. Nesse contexto, merece destaque a primeira Escola de Enoturismo (@escoladeenoturismo), criada na Serra Gaúcha por Lucinara Masiero, Ivane Fávero e Artur Farias, dedicada à formação de profissionais para o setor.

Afinal, enoturismo não é apenas visitar uma vinícola e degustar algumas taças. É conhecer o território, sua cultura, gastronomia, pessoas e as histórias por trás de cada rótulo.

O novo guia chega em boa hora, pois o Brasil começa a descobrir que não possui uma, mas várias regiões vitivinícolas, cada uma com identidade e vocação próprias.

Não existe um único Brasil do vinho. Existem muitos. E, para descobri-los, nem é preciso atravessar oceanos. Basta pegar a estrada, não é mesmo?

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Restaurant Week reúne 43 estabelecimentos

Festival acontece até 11 de outubro com menus a preços fixos

DA REDAÇÃO

A 13ª edição da Baixada Santista Restaurant Week reúne 43 restaurantes de Santos, São Vicente, Guarujá e Praia Grande, o maior número de cidades participantes na história do evento na região. Até 11 de outubro, o público poderá experimentar menus completos, com entrada, prato principal e sobremesa, a preços fixos, em casas de diferentes estilos gastronômicos. Com o tema O Brasil de Norte a Sul, a edição convida chefs a explorar receitas das cinco regiões brasileiras. Os preços dos menus são: Tradicional, R\$ 59,90 no almoço e R\$ 74,90 no jantar; Plus, R\$ 73,90 e R\$ 94,90; Premium, R\$ 95 e R\$ 115; Diamond, R\$ 109 e R\$ 149, e Kids Week, R\$ 39,90. Ao final da refeição, o público pode doar R\$ 2 à Casa da Esperança de Santos.



Risoto de carne seca está no menu do Espanhol Sabores da Terra

RESTAURANTES

Santos

79 Station, 472, Allto Al Mar, Anzol, Banana Café, Bistrô Calixto, Casa 21 Bistrô, CeSTù, Coco Marine, Dona Angola, DoSette Café, Espanhol Sabores da Terra, Guadalupe, Maré Cult e Wine, Maria Caju, Marruá Churrascaria, Manteigaria do Porto, Mashisseoyo, Nasc, Novotel Santos Gonzaga, O Porão Restaurante, O Lagar, Osteria Santos Sabores, Parrilla Bom Beef, Piccola Forneria, Pier 142, Pipa

Pizza e Pasta, Porto das Naus, Restaurante Canal 4, Restaurante Parque Balneário, Sweet Tour, Temakeria Tropical, Vinagre, Vila Tolentino, Wee Fresh, Yê Boqueirão e Yê Ponta da Praia.
São Vicente
Aquarius Gastronomia.
Guarujá
Cafeteria do Porto, Les Épices, Pasta Bar e Restaurante O Farol.
Praia Grande
Dona Santa Gastronomia e Arte.

Bar 472 faz dez anos com espaço e menu renovados

DA REDAÇÃO

O Bar 472 (na Av. Washington Luís, 472, Santos) celebra dez anos com uma nova fase. A casa ampliou o espaço e a capacidade para quase 300 pessoas, entre os salões interno e externo e o parklet, que é pet friendly.

O cardápio renovado reúne pratos individuais, porções, burgers e preparos na brasa, como a Picanha Completa Filetada (R\$ 199), para até três pessoas; a Moqueca Clássica (R\$ 149), para duas; e

a Tábua 472 (R\$ 219), com bife de chorizo Angus, sobrecoxa, queijo coalho e linguiça toscana. Outros destaques: Polvo Assado na Manteiga de Garrafa (R\$ 99) e o Escondidinho de Carne de Panela (R\$ 64).

A carta de drinques inclui 13 versões de caipirinha (de R\$ 28 a R\$ 45). A caneca de chope Brahma sai por R\$ 9,90. A quarta-feira segue com o Quarta Delas e uma seleção de vinhos com 50% de desconto às mulheres.



Tábua 472 (R\$ 219), com chorizo, sobrecoxa, queijo coalho e linguiça