

Harmonização à brasileira

Enóloga e pesquisadora Tainá Zaneti defende um novo jeito de combinar os vinhos brasileiros com os pratos da nossa tradição culinária

AFFONSO NUNES

Aenóloga e antropóloga Tainá Zaneti propõe uma ruptura com os cânones europeus de harmonização enogastronômica. No e-Book "Harmonização à Brasileira — Casando a sociobiobrasilidade com vinhos Madre Terra", lançado pela vinícola gaúcha de Flores da Cunha e disponível gratuitamente para download (<https://tr. ee/V0qxRKXB7r>), ela defende que o Brasil precisa construir seu próprio sistema de combinações entre vinho e comida, enraizado na identidade cultural do país e conectado aos seus biomas, territórios e modos de vida.

Sommelier internacional e pós-doutora em Antropologia, Tainá é reconhecida como uma das principais pesquisadoras em gastronomia e cultura alimentar brasileira. Na obra, ela apresenta o conceito de sociobiobrasilidade, que interpreta as relações entre biomas, ingredientes e expressões culinárias nacionais. "A harmonização à brasileira não deve ser uma adaptação

"A harmonização à brasileira não deve ser uma adaptação periférica dos métodos europeus, mas um sistema próprio construído a partir da nossa história, clima, sociabilidade e diversidade de ingredientes"

TAINÁ ZANETI

periférica dos métodos europeus, mas um sistema próprio construído a partir da nossa história, clima, sociabilidade e diversidade de ingredientes", afirma a autora.

O livro traz um panorama histórico e antropológico sobre o ato de comer e beber no Brasil, abordando sincretismo culinário, formação das cozinhas regionais, o "jeitinho brasileiro" à mesa e os desafios de consolidar uma harmonização própria em um país continental. A partir de uma matriz sensorial e cultural inédita, Tainá propõe caminhos que consideram tanto os terroirs vitivinícolas nacionais quanto as cozinhas regionais, criando aproximações entre



Divulgação



Divulgação

O Ventrez
Gewürztraminer
harmoniza com a Moqueca
de Peixe inspirada
na Chef Tereza Paim

espumantes gaúchos e a acidez do tucupi, entre Syrah do semiárido e baião de dois, entre Chardonnay da Serra catarinense e a densidade do dendê.

Um dos pontos centrais do projeto é a homenagem a 13 chefes brasileiras que têm ressignificado a gastronomia nacional. Inspirada em preparos emblemáticos de Ana Lúcia Trajano, Ariani Malouf, Bel Coelho, Bruna Martins, Carla Pernam-

buco, Helena Rizzo, Janaína Torres, Lisiâne Arouca, Manu Buffara, Morena Leite, Roberta Sudbrack, Tássia Magalhães e Tereza Paim, a autora recria receitas e harmoniza cada uma com rótulos da Vinícola Madre Terra.

Cada receita vem acompanhada de explicações didáticas sobre as escolhas de harmonização, sempre pautadas no encontro entre sensorialidade e brasiliade. Localizada na Capela São João e inspirada pela energia feminina da natureza, a Madre Terra tem desenvolvido experiências de enoturismo e gastronomia que valorizam ingredientes nativos, agricultura regenerativa e microvinificações.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Carne nova em Ipanema

O Pobre Juan, especializado em carnes, inaugura uma segunda unidade no Rio de Janeiro, em um charmoso casarão de três andares preservado de 1929, em Ipanema (Rua Visconde de Pirajá 616). No cardápio, cortes suculentos assados na parrilla como o Wagyu, importado diretamente de Kagoshima, no Japão, considerado a carne de melhor qualidade do mundo. Uma charmosa adega reúne cerca de 130 rótulos de países como França, Portugal, Espanha, Itália, Brasil, Argentina e Chile, garrimpados em pequenas bodegas de familiares.



Tentações na Sin Patisserie

Criada pelas irmãs Júlia (chef responsável pelas receitas autorais) e Jade Chaloub (à frente do conceito e da identidade da marca), a A Sin Patisserie amplia seu universo de prazer, estética e provocação com a abertura de uma nova loja no Shopping Leblon. Na nova loja o público é convidado a mergulhar nesse jogo de dualidades: o clássico e o contemporâneo, o lúdico e o sombrio, o pecado e o prazer. O menu traz uma seleção de doces feitos à mão e com ingredientes premium, como os famosos cookies (foto), bolos, tortas, trufas e brownies.



Vinho com assinatura

O Giuseppe Grill lança dois vinhos exclusivos desenvolvidos em parceria com a Miguel Torres, tradicional bodega catalã e uma das vinícolas mais respeitadas da Europa. Batizada de Giuseppe Torres & Torres, a coleção inaugura um novo capítulo na relação do grupo com o universo do vinho e passa a integrar, com destaque, a carta das casas do grupo BestFork. Os rótulos já estão disponíveis em todas as unidades, incluindo o próprio Giuseppe Grill, e carregam a curadoria pessoal do restaurante Marcelo Torres, reforçando o caráter autoral e exclusivo do projeto.