

Vinhos veganos:

ESCOLHA ÉTICA NA TAÇA

Tendência de mercado mostra que bebidas de origem vegetal não abrem mão de qualidade

AFFONSO NUNES

Se vinhos são feitos de uva, todos eles são veganos, certo? A resposta é não — e essa descoberta costuma surpreender até os apreciadores mais experientes. A resposta está nos bastidores da adega, longe das videiras e das prensas. Durante a produção, muitos rótulos tradicionais passam por um processo de clarificação que recorre a insumos de origem animal — clara de ovo, caseína, gelatina ou derivados de peixe — para deixar a bebida cristalina e sedutora na taça.

Os vinhos veganos contornam esse problema com criatividade: recorrem a alternativas vegetais ou minerais como bentonita, proteínas de ervilha e batata, ou simplesmente deixam o vinho em paz, sem clarifi-



Divulgação Miolo

A Miolo, no Vale dos Vinhedos (RS), é uma das vinícolas brasileiras que adotam a clarificação vegetal em alguns de seus rótulos

car nem filtrar, prática comum em rótulos artesanais que abraçam a imperfeição como marca de autenticidade.

É frequente confundir vinhos veganos com orgânicos ou biodinâmicos. Apesar de frequentemente andarem juntos, são categorias distintas. O termo vegano refere-se exclusivamente ao uso de insumos de origem animal na vinificação, enquanto vinhos orgânicos dizem respeito ao cultivo das uvas sem agrotóxicos sintéticos. Os biodinâ-

micos seguem princípios agrícolas específicos com práticas naturais e calendário astronômico. Há vinhos orgânicos que não são veganos e veganos que não são orgânicos; a sobreposição é possível, mas não garantida.

A identificação tornou-se simples. Selos de certificação, menções como “vegan friendly” e descrições

técnicas sobre clarificação vegetal orientam o consumidor. Na taça, a experiência é idêntica: vinhos veganos podem ser tintos encorpados, brancos aromáticos, rosés leves ou espumantes elegantes. A harmonização segue a lógica tradicional — tintos com pratos intensos, brancos com preparos frescos ou cremosos, rosés e espumantes com entradas leves.

O mercado brasileiro acompanha a tendência com entusiasmo. Vinícolas como Casa Valduga, Pizzato, Casa Perini, Salton, Miolo e Góes adotaram clarificação vegetal em boa parte de seus vinhos, ampliando o acesso a opções nacionais veganas sem alterar o perfil sensorial dos rótulos.

No entanto, a rotulagem dos vinhos veganos ainda não segue um padrão obrigatório no Brasil, o que exige um pouco mais de atenção do consumidor. Alguns rótulos já exibem selos reconhecidos internacionalmente, como V-Label ou Vegan Society, enquanto outros trazem apenas menções como “vegan friendly” ou indicações discretas de clarificação vegetal nas fichas técnicas. Como não existe uma regra que obrigue o produtor a declarar se usou ou não insumos de origem animal na vinificação, parte das informações acaba dependendo da transparência da própria vinícola ou do importador.

O crescimento dessa categoria reflete um movimento maior: consumidores que buscam transparência e responsabilidade na produção, sem abrir mão do prazer de apreciar uma boa taça. Com mais vinícolas assumindo práticas sustentáveis e claras, escolher um vinho alinhado a valores pessoais tornou-se tarefa cada vez mais simples e acessível.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO

Divulgação



Novos drinques

Ingredientes da gastronomia japonesa inspiram as novas criações do Kitchin. A casa apresenta uma carta com quatro drinques autorais que transportam elementos tradicionais da culinária nipônica para a coquetelaria, explorando notas umami, defumadas, cítricas e herbais, sempre com foco no equilíbrio. Entre as novidades está o Yuzu Spritz, que combina shochu, destilado típico do Japão, espumante e purê de yuzu. O Negroni Katsuobushi revisita o clássico italiano ao unir shochu infundado com lascas de peixe seco, Campari e Punt e Mes.

Divulgação



Caldas Generosas

A Das Caldas é uma nova marca de doces que chega apostando no prazer das sobremesas feitas sem economia de sabor. Inspirada nas lembranças dos bolos de família, a confeitaria investe em massas macias, recheios cremosos e coberturas generosas, criando doces que despertam memória afetiva a cada fatia. Um dos diferenciais da marca são as caldas extras, servidas à parte para deixar os bolos ainda mais molhadinhos e personalizados. A proposta é simples: transformar receitas clássicas em experiências únicas.

Divulgação



Um corte raro na Palace

A Churrascaria Palace apresenta uma edição especial e limitada da paleta de cordeiro Simunovic, vinda diretamente da Patagônia chilena - região de excelentes pastagens - para a parrilla do restaurante. São peças com cerca de 1,5 kg de cordeiro mamão, uma iguaria sazonal. Antes de ir ao fogo, ela passa um tempo na marinada da casa à base de sal, pimenta-do-reino, alho, hortelã e vinho branco. Esse corte tem uma carne muito delicada, que mantém a umidade e forma uma crosta ligeiramente tostada e crocante, extremamente saborosa.