

Refrescância e versatilidade na taça

Com menos pressão que os espumantes, vinhos frisantes caem cada vez mais no gosto do consumidor brasileiro

AFFONSO NUNES

O vinho fricante vive um momento de forte ascensão no Brasil, acompanhando a busca do consumidor moderno por bebidas mais leves, refrescantes e versáteis. Com borbulhas delicadas e textura cremosa, tornou-se presença comum em brunches, festas ao ar livre e encontros informais. Sua pressão interna moderada — entre 1 e 2,5 atmosferas — o distingue dos espumantes tradicionais, resultando em sensação mais suave, com maior destaque para a fruta e acidez amigável

A produção segue diferentes caminhos. Muitos rótulos nascem da fermentação parcial interrompida antes do consumo total dos açúcares, preservando doçura residual. Outra técnica comum é o Charmat



Surgidos na Itália, os vinhos frisantes são excelente harmonização para canapés e pratos leves

curto, uma segunda fermentação rápida em tanques que mantém baixa pressão e realça o frescor. Há ainda vinhos elaborados com adição controlada de CO2 enológico, prática regulamentada para rótulos jovens

e acessíveis.

Os estilos variam. Fricantes brancos com uvas como Moscato e Glera exibem perfume floral e frutas brancas. Rosés apresentam morango, framboesa e nuances florais,

ideais para tardes ao ar livre. Tintos frisantes, embora menos comuns, surpreendem pela suculência. Na Itália, o Lambrusco se destaca em versões secas e doces.

No Brasil, o fricante encontrou

terreno fértil. Regiões como Serra Gaúcha, Campanha Gaúcha e Planalto Catarinense produzem frisantes de qualidade. Vinícolas como Casa Perini, Salton, Garibaldi, Miolo e Zanella apresentam rótulos consistentes e acessíveis, muitos feitos a partir de Moscato, Malvasia e Trebbiano. Esses vinhos se adaptam naturalmente ao clima tropical e à gastronomia brasileira, desde pratos leves com peixe até petiscos. O movimento de vinhos veganos também se reflete na categoria, ampliando o público interessado em rótulos mais transparentes.

O serviço adequado faz diferença. Fricantes brancos e rosés brilham entre 6 °C e 8 °C, enquanto tintos frisantes apresentam melhor equilíbrio entre 10 °C e 12 °C. Taças flûte preservam a efervescência. Uma vez aberto, deve ser consumido em até 48 horas.

Na mesa, o fricante demonstra versatilidade pouco comum. A acidez e as borbulhas limpam o paladar, tornando-o parceiro natural de canapés, queijos frescos, saladas e frutos do mar. Brancos e rosés acompanham peixes grelhados, ceviches e moquecas leves. Tintos frisantes harmonizam com pizzas, frango grelhado e carnes de churrasco. Versões aromáticas com leve dulçor casam com sobremesas à base de frutas frescas e cremes leves.

O crescimento da categoria reflete tendência global por vinhos mais descontraídos e adequados a diferentes ocasiões. Com oferta nacional cada vez mais diversa e tecnicamente bem elaborada, o fricante tornou-se opção natural para consumidores iniciantes e apreciadores experientes que buscam algo leve e prazeroso.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Pâscoa nipônica

A confeitadeira Nanda Carneiro, famosa nas redes por seus doces, desenvolveu duas sobremesas de Pâscoa para o Jappa da Quitanda: a Banoffe com cupuaçu (R\$ 43) e um Pavê (R\$ 42). A torta feita com creme de banana e doce de leite, queridinha pelo público nos últimos anos, ganhou uma versão bem brasileira com geleia de cupuaçu. O clássico pavê com creme preto e branco de chocolate ganhou ainda mais cremosidade pelas mãos da Nanda. Os doces fazem parte do rodízio e também podem ser pedidos à la carte.



Chá da tarde no Juliette

O Bistrô Juliette, com unidades no Casa Shopping e no Shopping da Gávea, lança seu novo Chá da Tarde. A proposta é oferecer uma pausa elegante no meio da rotina, com clima aconchegante e charmoso. A experiência acontece diariamente, das 16h às 19h, com opções da confeitaria da casa combinadas com café ou chá. Entre os destaques está o combo de choux, clássico francês com recheio cremoso e o sanduíche artesanal da casa, servido com bebida quente. Tudo pensado para transformar o fim de tarde num momento especial.



50 Top Pizza volta ao Rio

Guia internacional que elege as melhores pizzarias do mundo, o 50 Top Pizza, realiza mais uma edição latino-americana, com o Rio novamente escolhido como sede. O evento acontece no dia 14 de abril, no Instituto Italiano di Cultura Rio de Janeiro, reunindo chefs, pizzaiolos, empresários, jornalistas e formadores de opinião do setor gastronômico. Este ano, a edição latino-americana será ampliada para um total de 90 pizzarias, que além do ranking das 50 melhores, conta com uma seção inédita composta por endereços que demonstram alto padrão de qualidade.