



Os produtores podem customizar as barricas escolhendo os tipos de carvalho e de pedra

A revolução refrescante do vinho

Barricas híbridas de carvalho e pedra desenvolvidas por tanoaria austríaca potencializam as características da fruta

AFFONSO NUNES

O mundo do vinho vive um momento de transformação profunda. Durante décadas, o amadurecimento em barricas de carvalho foi quase sinônimo de sofisticação e qualidade. Contudo, uma nova geração de produtores e consumidores passou a buscar algo diferente: vinhos mais

frescos, mais precisos e com maior expressão de fruta e terroir. É nesse contexto que surge uma das inovações mais interessantes da enologia recente: o barril híbrido criado pela tanoaria austríaca Schön. Batizado de “Hybridfass”, o recipiente combina dois materiais aparentemente opostos — madeira e pedra — numa tentativa de unir o melhor dos dois mundos. A ideia nasceu das mãos do tanoeiro Manuel Schön, representante da

quarta geração da família à frente da empresa localizada na Baixa Áustria. O projeto foi desenvolvido diante do crescente interesse do mercado por recipientes alternativos, como ânforas de barro, ovos de concreto e fermentadores de cimento. Tradicionalmente, a barrica de carvalho desempenha um papel fundamental na evolução do vinho. Ela permite micro-oxigenação gradual, ajudando a suavizar taninos e aumentar a complexidade aromática. Além disso, a madeira transmite notas de baunilha, especiarias, café e tostado. O problema é que, em

excesso, essas características podem mascarar a fruta e reduzir a identidade da personalidade do vinho, o chamado terroir. A proposta do barril híbrido é justamente equilibrar essas forças. Segundo Schön, a pedra funciona como um “elemento calmante”. Diferentemente da madeira, ela praticamente não permite passagem de oxigênio e não interfere com aromas tostados. Isso cria um ambiente mais neutro e estável, favorecendo a pureza aromática e a precisão da fruta. Ao mesmo tempo, a presença parcial do carvalho mantém a

micro-oxigenação responsável pela textura sedosa e pela evolução elegante do vinho, amaciando a aspereza dos taninos. Tecnicamente, o conceito faz sentido dentro da tendência atual da vitivinicultura premium. O mercado internacional passou a valorizar vinhos menos marcados pela barrica e mais orientados pela mineralidade, frescor e transparência do terroir. Em vez de potência excessiva, muitos consumidores buscam tensão, elegância e definição aromática. Esse perfil beneficia especialmente castas delicadas ou de forte expressão territorial, como as tintas Pinot Noir, Nebbiolo, Sangiovese e as brancas Riesling e Chardonnay. Também existe grande potencial para produtores de vinhos naturais ou de mínima intervenção. Além disso, os produtores podem escolher diferentes tipos de carvalho, níveis de tostagem e até tipos de pedra, como granito ou ardósia, cada qual oferecendo com características distintas ao vinho. Apesar do entusiasmo, as limitações para a proliferação do barril híbrido são grandes. A começar pelo preço salgado. Cada barril custa cerca de €1.200 para 225 litros e pesa aproximadamente 88 quilos a mais que uma barrica convencional, o que restringe sua adoção inicial a vinícolas premium e produtores experimentais. Além disso, ainda não existem estudos que comprovem se esses benefícios sensoriais se mantêm consistentes ao longo do tempo. Talvez o barril híbrido não substitua as barricas tradicionais. Mas pode inaugurar uma nova categoria de envelhecimento, alinhada ao desejo crescente por vinhos mais puros, vibrantes e transparentes.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Tomás Rangel/Divulgação

Festival de Ramen

O Pabu Izakaya apresenta seu Festival de Ramen, com cinco receitas: o tradicional Ramen de Porco; o Gyokai Kare Ramen (caldo de curry de peixe e lagostim, peixe, camarão, ovo perfeito, alga e brotos); o Kinoko Ramen (cogumelos salteados); o Gyoza Hell-Men (caldo de porco e frango, gyoza de porco, chili oil, ovo perfeito e pickles de cebola); e o Wagyu Mapo Tofu, preparado com ragu de wagyu, creme de tofu cremoso e cebolinha. O epuron, avental utilizado para proteger a roupa nas refeições, será entregue para completar a experiência.



Divulgação

Essência peruana

Os jardins do Museu da República, no Catete, recebe neste fim de semana (sábado, 25, e domingo, 26, das 9h às 18h) a terceira edição do Festival Peruano. Com entrada gratuita, o evento reúne gastronomia, música, dança, artesanato, turismo e manifestações culturais em uma grande celebração da identidade peruana. A gastronomia será um dos grandes destaques da programação. Restaurantes especializados apresentam pratos tradicionais, permitindo ao público experimentar diferentes sabores dessa rica tradição culinária.



Divulgação

Pizzas à francesa

O restaurante Signatures, do Cordon Bleu, promove nesta semana, de quarta a sexta (22 a 24), das 19h às 22h, um Festival de Pizzas com receitas exclusivas criadas pelos chefs da casa. Preparadas com massa de fermentação natural, ingredientes selecionados e técnicas da gastronomia francesa, as opções incluem os sabores Brie, Mel de Terroir e Nozes, Serra da Mantiqueira e Parma, Burrata e Tomates Confitados. As pizzas poderão ser degustadas no salão ou pedidas pelo iFood e Rappi durante o festival.