

O vinho transparente

Nova regra da UE obriga vinícolas a revelar ingredientes e nutrientes em QR Code de seus rótulos

AFFONSO NUNES

Calma, leitor! Não é isso que você está pensando... É que a União Europeia colocou em vigor este ano um novo pacote de regras de rotulagem que muda a relação entre o consumidor e a garrafa de vinho. Pela nova legislação, que padroniza as informações em todo o bloco, os produtores passam a ser obrigados a declarar, no rótulo físico, o valor energético da bebida e a presença de alergênicos. Nos espumantes, também se tornou obrigatória a indicação do teor de açúcar.

A lista completa de ingredientes, aditivos e a ficha nutricional detalhada, porém, deixou de ocupar espaço na garrafa: passa a ser acessada por meio de QR Codes



Com a adoção do QR Code, os consumidores passam a ter real acesso a todos os componentes dos vinhos europeus

impressos no rótulo. A medida faz parte de um esforço regulatório para aumentar a transparência sem comprometer o espaço cada vez mais disputado das garrafas.

E há uma salvaguarda importante para o consumidor: os códigos não poderão ser usados para fins publicitários nem para a coleta de dados pessoais. Na prática, o QR Code funciona como um

documento digital do vinho.

A legislação também organiza um mercado que crescia de forma desordenada: o dos vinhos com pouco ou nenhum álcool. Ficaram padronizadas, em todo o blo-

co, as definições de “sem álcool”, “desalcoolizados”, “parcialmente desalcoolizados” e “reduzidos em álcool”. Outra mudança relevante permite que vinhos com denominação de origem protegida mantenham a indicação geográfica mesmo após o processo de desalcoolização, desde que cumpram as novas exigências. Regiões históricas, como Champagne, Bor-

gonha e Bordeaux, podem assim usar seus nomes em versões sem álcool — algo impensável até pouco tempo atrás.

Para o consumidor, o impacto é profundo. O vinho era a última grande bebida da mesa a manter seus segredos: sabe-se de onde vem, mas raramente o que há dentro. Pesquisa da Vivino, plataforma global de vinhos, feita com 1.800 consumidores, mostrou que 85% escolhem seus vinhos com base na aparência do rótulo. A nova regra desloca esse eixo. Claro que o design continua sendo o cartão de visitas, mas a verdade passa a morar atrás do código. Em poucos segundos, é possível conferir aditivos, calorias e o teor alcoólico real antes de comprar.

Há, claro, desafios. Consumidores menos familiarizados com tecnologia, idosos e clientes de restaurantes que não querem “trabalhar” o rótulo podem ficar em desvantagem diante da camada digital de informações. A inclusão, portanto, torna-se parte do novo papel dos sommeliers e do comércio especializado: traduzir essa camada para quem prefere não escanear.

No balanço, o que a UE fez foi tirar o vinho do pedestal e tratá-lo como qualquer outro alimento: rótulo honesto. O prazer, a história e o terroir continuam na taça. O que muda é que, agora, o consumidor não decide mais às cegas.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR AFFONSO NUNES



Mais um Café Cultura

O Café Cultura acaba de abrir uma nova unidade no BarraShopping, na Barra da Tijuca. Em formato de quiosque, no nível Lagoa, o espaço tem 54 lugares e foi pensado para momentos de pausa e encontros. A proposta combina cafés especiais, conforto e um ambiente acolhedor para aproveitar a experiência com calma. No cardápio, a marca aposta na qualidade dos grãos e em opções para diferentes momentos do dia. Um novo endereço para quem gosta de transformar a pausa para o café em um momento especial.



Forno italiano

O Forno Paradiso acaba de abrir as portas no BarraShopping, proporcionando uma experiência inspirada no filme “Cinema Paradiso”. Em 760 m2, o espaço recria uma pequena cidade italiana e reúne sete estações gastronômicas. À frente da cozinha aberta, Aline Cury comanda um cardápio de massas frescas, pizzas de fermentação natural e outras especialidades. Entre os destaques estão o pappardelle com ragu de costela e o casoncelli de bobó de camarão. Pães artesanais, embutidos, conservas e sobremesas também fazem parte da viagem.



Joias à mesa

O Pobre Juan recebe, nos dias 28 e 29, o Joyas a la Mesa, jantar especial que celebra o raro Jamón Joselito Vintage. A experiência terá menu assinado pelo chef Geraldo Ribeiro e corte ao vivo da mestre-jamonera espanhola Raquel Acosta. O percurso gastronômico vai do Joselito Gran Reserva, com mais de 48 meses de cura, ao Vintage, com mais de 96 meses. Nas taças, cinco rótulos do universo Tempos Vega Sicilia acompanham as diferentes etapas do menu. O jantar custa R\$ 1.394 por pessoa com reservas pelos WhatsApps (21) 97648-6850.