

Vinhos

A oferta de tintos, brancos e espumantes produzidos sem agrotóxicos vem aumentando, assim como a de destilados nacionais – de cachaça a gim

A regra básica para que um vinho seja classificado como orgânico é ser produzido com uvas orgânicas. De resto, as normas variam conforme o país. Alguns aceitam conservante dióxido de enxofre, caso dos europeus; outros vetam sulfitos, como os Estados Unidos.

Mas mesmo vinhos classificados como orgânicos em seus países de origem dificilmente são vendidos aqui como tal. É que para receber o selo orgânico brasileiro, a vinícola estrangeira tem que passar pelo processo de certificação nacional. Quer dizer, poucos enfrentam a burocracia. Então, quem fizer questão de beber orgânico tem que pedir informações ao som-

melier, no caso dos restaurantes, ou checar informações no site da importadora ou da loja.

E, para evitar confusão entre as classificações orgânico, vinho natural e vinho biodinâmico, a dica é a seguinte: no Brasil, vinhos naturais não são necessariamente orgânicos – eles podem ser elaborados a partir de uvas convencionais. No caso dos biodinâmicos, a história é outra: eles são obrigatoriamente produzidos com uvas cultivadas de acordo com os preceitos da agricultura biodinâmica (que é classificada como uma versão mais radical da agricultura orgânica), baseada nas teorias do filósofo austríaco Rudolf Steiner (1891-1925).



DOMAINE GALÉVAN PAROLES DE FEMME 2015

Origem: Côtes-du-Rhône, França
Preço: R\$ 149 na Belle Cave
Um corte de 60% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Carignan, esse Rhône se destaca pela acidez vivaz, que o torna fácil de beber, apesar de seu corpo e do nível de álcool (14%). Produzido pela intrépida Coralie Goumarre, esse orgânico traz aromas complexos que vão da fruta (vermelha bem madura) ao couro. Vai bem com churrasco, caça ou curados e embutidos.



LEUCÔNE BASILICATA BIANCO IGT 2017

Origem: Basilicata, Itália
Preço: R\$ 89 na Wines4U
Um branco de noirs de Aglianico del Vulture da Basilicata. Quer mais exótico que isso? Não deve ter por aí, embora o exotismo pare no conceito. Na prática, os aromas são deliciosos e oitricos e, na boca, há muita vivacidade. É um vinho orgânico sem certificação (muitos dos produtores não se dão ao trabalho...) que vai muito bem com crustáceos.



ASTRAL BIODINÂMICO BRUT

Origem: Serra Gaúcha, Brasil
Preço: R\$ 89 na Vinhos e Vinhos
Um espumante brasileiro com certificação orgânica e feito de acordo com os preceitos do biodinamismo, produzido pela Cooperativa Garibaldi, com 70% de Chardonnay e 30% de Pinot Noir da Serra Gaúcha, que ficam em contato com as lias por 12 meses. É leve e oitrico e muito festivo, perfeito para o brunch – com apenas 12% de graduação alcoólica.



MTB - MIKE TANGO BRAVO 2012

Origem: Mendoza, Argentina
Preço: R\$ 167 na Wineire
Éis um orgânico para impressionar. Trata-se de um corte de 55% de Malbec, 35% de Petit Verdot e 10% de Cabernet Sauvignon em que 20% vão para barricas com dois anos de uso. O resultado é um vinho superequilibrado, potente, que vai bem com um cordeiro assado. Além de tudo é natural, criado por um norte-americano louco que achou em Mendoza os vinhedos perfeitos para o projeto de sua vida.

Se o seu pai pode relaxar e apreciar bons vinhos hoje, é porque ele mereceu.

Confira as ofertas do Clube Paladar Estádio e garanta este privilégio para ele.

Clube
paladar

Bebidas

Destilados, cerveja e outras bebidas produzidas com matérias-primas livres de agrotóxicos são cada vez mais populares

CACHAÇAS

Já há abundante oferta de cachaças com certificação orgânica no mercado. Algumas marcas tradicionais levam o selo, como a **Anísio Santiago** (foto) e a **Havana**, produzidas em Salinas (MG). A premiada **Weber Haus** (RS) tem nas versões prata e envelhecida em carvalho. Já a **Serra das Almas** (BA) foi a primeira a receber o certificado no Brasil. Até a **Ypióca** (CE) lançou a versão orgânica. Outra que merece destaque é a **Sanhaçu** (PE), primeiro alambique operado através de energia solar.



GIM

Depois da explosão do gim nacional, há dois anos, já é possível encontrar duas opções orgânicas do destilado produzido a partir da infusão de zimbro e botânicos que virou febre. O **Vitória Régia** (RS 78,99, no mundoverde.com.br) é o primeiro gim orgânico certificado do Brasil, produzido a partir de cana-de-açúcar orgânica e é composto por cinco botânicos: zimbro, coentro, cardamomo, limão e pimenta-da-jamaica. Já a destilaria **Weber Haus** vende seu gim orgânico em duas versões, o **London Dry WH 48 Lote Especial** (R\$ 169,90 no bacocos.com.br), que passa por Ambarana, e o **London Dry WH 48** (R\$ 146, no extra.com.br) tradicional, ambos com infusão de erva-mate e gengibre.

VODCA

A **Tiv** (R\$ 69, na casa Santa Luzia) é a primeira vodca orgânica do Brasil e, por enquanto, a única. Ela é produzida em pequenos lotes na cidade de Taquaritinga, interior do estado de São Paulo, a partir de álcool neutro da cana-de-açúcar orgânica.



CERVEJA

Entre as cervejas, a **SteinHaus** (foto; R\$ 18,50, 500 ml, no raiznativa.com.br) é uma das pioneiras por aqui. Sediada no Rio Grande do Sul, utiliza como matéria-prima apenas grãos de produção orgânica, cultivados por agricultores familiares da Serra Gaúcha. Tem em vários estilos, como blond ale, pilsen e IPA. O grupo Schinacri chegou a lançar em 2004 a **Eisenbahn Natural**, uma pilsen orgânica, mas saiu do mercado.



Ainda não é assinante do Clube Paladar? Acesse clubepaladar.com.br e faça parte!

40% off

60% off

