

GRÁTIS ENCARTE COM TUDO DO MESA TENDÊNCIAS

PRAZERES DA

MESA

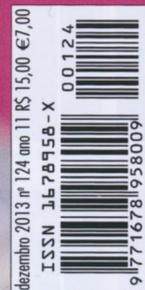
10 anos

A BÍBLIA DA GASTRONOMIA
www.prazeresdamesa.com.br

4 CAPAS
editora

AO VIVO

10 ANOS DE REVISTA FEITA AO LADO DOS LEITORES



"OVO E O TARTUFO",
por Felipe Cilli

CHEFS INTERPRETAM O
TEMA "RAÍZES" EM PRATOS
COM CARNES, PESCADOS,
FRUTAS E VEGETAIS

VINHOS
OS GRANDES DE
PORTUGAL E ITÁLIA,
CORTE BORDALÊS E
UM PANORAMA DA
PRODUÇÃO DO BRASIL

caderno de vinhos

COLUNISTAS

184 Jorge Lucki

198 Carlos Cabral

181 HARMONIZE

Crepe Karina Zapata leva chutney de damasco e combina com espumante

182 VINHO VERDE

Produtores portugueses mostram como esses rótulos casam com o Brasil

186 MAPA NACIONAL

Um panorama da produção moderna de vinho brasileiro

188 MÉTODO IMPORTA

Vinhos elaborados de formas diferentes mostram o que importa no processo de produção

190 DEGUSTAÇÃO

Mais sobre o Douro, a primeira região demarcada do mundo vinícola

192 FEITO BORDEAUX

Prova permite comparação entre rótulos conhecidos por repetir cortes da consagrada região francesa

194 ESCOLHA CERTA

Diego Arrebola explica como se monta uma boa carta de vinhos

196 SELEÇÃO PORTUGUESA

Um retrato da produção lusitana em painel com alguns dos melhores vinhos da terrinha

200 BELEZA DA GRAPPA

Delicadeza e personalidade do destilado feito com o bagaço da uva

202 BONS DA ITÁLIA

Degustação com vinhos brancos de uvas autóctones italianas

204 ARGENTINA VARIADA

Mais que Malbec, conheça os rótulos argentinos mais vendidos por aqui

108



seções

14 Carta do Editor

18 Cartas

20 PRAZERES DA MESA On-line

207 O Melhor das Cidades

224 Resumo

226 Última Mordida

Gâteau de jaracatiá com mousse de cachaça, de Renato Vieira

EMBAIXADORA DA GRAPPA

A Nonino, clássica produtora da famosa bebida feita com o bagaço da uva, e seus rótulos delicados e de personalidade

elas são as produtoras mais charmosas do mundo da grappa. As irmãs Elisabetta, Cristina e Antonella Nonino herdaram de seus tataravós uma marca que se transformou em tradição. A propriedade foi fundada em 1897 na região de Friulli, nordeste da Itália, onde a bebida é venerada. Ao lado dos pais, Benito e Giannola, as três seguem ampliando a qualidade da marca, considerada por algumas publicações como a melhor destilaria do planeta.

Elisabetta veio ao Brasil para mostrar no Mesa Ao Vivo como funciona o processo de destilação de grappas *premium* e conduzir uma degustação de alguns de seus melhores rótulos. Segundo a produtora, um dos segredos para obter uma bebida refinada é utilizar o bagaço fresco, captado logo após o processo de vinificação de uvas provenientes de vinhedos de qualidade. “A matéria-prima é essencial para se alcançar uma grappa complexa e com notas bem definidas”, afirma.

A especialista explica que, embora a Friulli seja reconhecida por alguns dos melhores rótulos do mundo, não houve uma reserva de denominação de origem da região. Hoje, na prática, qualquer país pode destilar o bagaço de vinho e chamar de grappa, diferente do que ocorre, por exemplo, com o conhaque francês. No Brasil, há alguns produtores que a elaboram, como a Casa Valduga. Já outros países preferem manter seus nomes tradicionais, como em Portugal, onde o digestivo é conhecido como bagaceira, e na Espanha, onde o chamam de orujo.

sempre avante

Não é por acaso que a Nonino se tornou referência quando se fala em grappa. A empresa tem como filosofia quebrar

paradigmas importantes na história da bebida, tendo sido a pioneira a usar o bagaço de renomados vinhos de Friulli e do Piemonte. Em 1973, por exemplo, ela foi a primeira a elaborar o produto feito com o bagaço de um vinho de apenas uma uva, criando o conceito de *single grape* para o destilado. Hoje, pela regulamentação, é possível manter essa denominação com até três uvas, desde que elas sejam destiladas separadamente antes de realizar o blend.

Em 1986, elas foram as primeiras a criar a grappa feita com o bagaço do suco de uva. É também a única destilaria que possui 66 alambiques de cobre tradicionais de onde surge boa parte de suas 900.000 garrafas produzidas anualmente. E ainda sustentam o título de únicas a destilar o mel puro, algo que, segundo Elisabetta, é extremamente difícil de conseguir.

Na degustação conduzida, Elisabetta apresentou alguns rótulos de grappa branca, que não foram envelhecidas em barricas de carvalho. Entre elas, a premiada *Cru Monovittigno*, feita 100% da uva *Picolit*, nativa e ícone de Friulli. Premiada em diversas avaliações, a bebida apresenta aromas de figo e florais de acácia, na boca mostra-se complexa e equilibrada, escondendo com classe seu teor de 50% de álcool. A garrafa de 500 mililitros é vendida pela *Mistral* por 612 reais.

O produto mais exclusivo da destilaria é o *Gran Riserva Nonino*, envelhecido 26 anos em carvalho francês, da região de *Limosine*. Na Itália, a raridade é vendida por cerca de 400 euros. Elisabetta disse que nunca o colocou em uma degustação às cegas com renomados conhaques ou armanhaques, mas gostou da ideia. Fica o desafio lançado para a próxima visita dela e de suas irmãs ao Brasil.



Elisabetta Nonino: bagaço fresco é um dos segredos do destilado

