

Para além dos rótulos

Descobrimo os vinhos convencionais, orgânicos, biodinâmicos e naturais com Lis Cereja

Experiências gastronômicas podem aprimorar o paladar, e ainda ampliar a nossa percepção de mundo. A produção e consumo de alimentos naturais orgânicos e agroecológicos fazem parte de uma mentalidade que cresce a cada dia, e no universo do vinho encontramos a mesma lógica, ainda que menos perceptível. Pensar em vinho é pensar em suco de uva fermentado, sendo assim suas formas de plantio e produção devem ser conhecidas, afinal o vinho é um alimento.

Lis Cereja, especialista no tema, explica que os vinhos convencionais passaram por um processo de industrialização pós guerra. Desde então, centenas de aditivos sintéticos são utilizados na maior parte deles, para assim garantirem o corpo, o aroma, a



cor, e as notas de sabor desejadas, isso sem considerar o uso dos agrotóxicos e fertilizantes envolvidos na agricultura de que partem, a convencional. Ou seja, esse produto expressa sabores alterados, assim como outros alimentos industrializados. Já os vinhos orgânicos partem de uma agricultura orgânica e sofrem menos intervenções, mas ainda assim podem utilizar até cem aditivos que modificam suas estruturas.



Com uma filosofia mais artesanal e agroecológica os vinhos biodinâmicos partem da agricultura biodinâmica e sofrem bem poucas intervenções, e os naturais quase nenhuma - sendo esses os que expressam mais verdadeiramente o terroir e a essência do vinho. "Hoje os melhores restaurantes

do mundo trabalham com vinhos naturais, Noma é um exemplo. E isso faz anos. Pois o vinho natural representa todo o novo conceito de gastronomia, resgate cultural e modo de vida mais moderno e

engajado", diz Lis.

Lis Cereja é proprietária da Enoteca Saint Vin Saint e criadora do maior evento da América Latina relacionado ao tema dos alimentos e vinhos sustentáveis. Ela oferece cursos, degustações, vivências e publicações online. É também autora dos livros "Super Dicas para entender de vinho" e "Vinhos Naturebas", e da série documental que mapeia o Brasil a partir dos produtos agrícolas regionais, a Freerange.Doc. Para saber mais, siga: @liscereja



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas
+ info: goute.com.br

