



# Guia Expovinho

**2021**



# Guia Expovinho

conheça a história dos produtos  
do festival

---



Vinhos, Queijos, Azeites,  
cervejas especiais e destilados

**27/05  
a 28/07**

# Índice

## Introdução

04

## O vinho muito antes da Expovinho

05

Conheça os 3 tipos de vinho e saiba harmonizá-los

06

## A cerveja de domingo nem sempre foi igual

10

Receita: Risoto com bacon e cerveja

13

## A vez dos destilados

14

Receita: Sangria

16

## Muito além dos 4 queijos

17

## Da oliveira para sua mesa: azeite!

20

Receita: Antepasto de legumes no azeite

22

## Embutidos: do bar ao coquetel

23

Receita: Linguiça assada na cerveja

24

## Quem veio primeiro: o pão ou o pão?

25

# Introdução

**Comer é mais que nutrir.** A comida é uma celebração à amizade, ao amor e à vida. Talvez, uma de suas características mais importantes seja o fato de que, através dela, encontramos uma forma de compartilhar. Quando nos sentamos à mesa com alguém, **compartilhamos muito mais do que o alimento**: compartilhamos lembranças, histórias e a companhia das pessoas que amamos.

O **Savegnago** quer fazer parte de cada boa lembrança que você e sua família venham a ter ao redor da mesa. Por isso, reunimos algumas histórias sobre a comida que já conhecemos, mas nem sempre sabemos como chegou até as prateleiras do mercado e, posteriormente, até a nossa mesa.

Aproveite nossas dicas, tanto para um jantar mais refinado, quanto para um almoço mais simples, e encontre tudo o que você precisa para contar novas histórias com as suas refeições, na **Expovinho!**



# O vinho muito antes da Expovinho

Não se tem muita certeza quanto ao momento exato da criação do vinho, mas ele é tão antigo que se mistura com momentos da história da própria humanidade.

Baco era o deus do vinho na Grécia Antiga; em documentos egípcios datados como 1000 a.C. encontra-se referências e desenhos à celebrações feitas com vinho; no antigo testamento, Noé plantou um vinhedo e fez a sua própria receita da bebida. Quanto ao Brasil, existem relatos de que as caravelas que saíram de Portugal em 1500 para chegar até aqui, carregavam nada menos do **65 mil litros de vinho.**

Em cada momento da história, o vinho está presente fazendo parte das celebrações, das vitórias e das conquistas!



# Conheça 3 tipos de vinho e saiba harmonizá-los

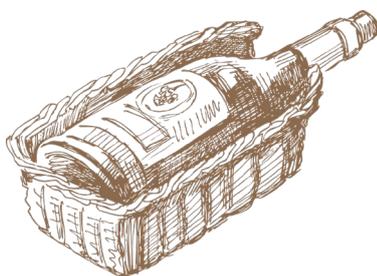
A cor do vinho ainda confunde muitas pessoas, mas ela depende de basicamente **dois fatores**:

- 1. Cor da fruta**
- 2. Quantidade de tempo em que a casca fica em contato com o suco** para que ele possa ficar mais concentrado.

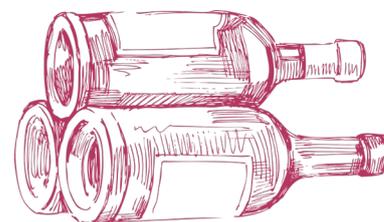
Isso acaba interferindo também no quão encorpado ou suave será o vinho, além do sabor e das sensações que ele traz.



**Vinho Tinto**



**Vinho Branco**



**Vinho Rosé**



# Vinho tinto

Indicado para as noites mais frias, o vinho tinto é o mais tradicional e é obtido por meio de **uvas tintureiras**, ou seja, que dão bastante cor ao suco.

## Harmonização

Esse tipo de vinho vai bem com **carnes e queijos de sabor mais acentuado**. Experimente com uma pizza quatro queijos, por exemplo, ou uma bela massa ao ragu.



### DICA EXTRA!

Para os fãs de carne, um **ensopado de carne com vinho tinto** é perfeito para fazer numa noite em casa. Coloque cenoura para adoçar o caldo e sentir o sabor do vinho ainda mais encorpado.



# Vinho branco

O vinho branco é mais leve, e obtido por meio das **uvas brancas ou roxas sem a pele**, para não ocorrer interferência na coloração. Essa classe de vinho é mais **adocicada e refrescante**.

## Harmonização

Combina com peixes grelhados, frutos do mar, saladas elaboradas e massas mais leves.



### DICA EXTRA!

**Para quem gosta de sushi**, o vinho branco é uma ótima opção, pois ele harmoniza muito bem com peixes e pode tornar a sua experiência muito mais prazerosa.



# Vinho rosé

Enquanto no vinho tinto a uva entrega bastante cor e no vinho branco as cascas são retiradas para evitar a coloração, para produzir o vinho rosé foi encontrado um meio termo. O vinho rosé tem a **leveza do vinho branco**, mas é um pouco mais **encorpado, como o vinho tinto**.

## Harmonização

Combina muito bem com carnes brancas, pizzas mais leves e massas.



### DICA EXTRA!

Sabe aquela **tábua de frios com diversos tipos de queijo, presunto, salame e azeitonas**? Ela é uma boa pedida com o vinho rosé, especialmente se você estiver em uma noite para compartilhar.

# A cerveja do domingo nem sempre foi igual

A cerveja surgiu na Mesopotâmia, onde a **cevada é uma planta nativa**. Documentos históricos mostram que os sumérios se divertiam com uma bebida fermentada, obtida por meio de cereais.

Mas foi com o imperador Júlio César, em 49 a.c., que, por ser um **grande admirador da cerveja** e fazer questão de levá-la para todo lugar, que a bebida começou a ser difundida pela Europa.

**No Brasil**, a cerveja demorou para se tornar popular por conta da influência dos portugueses no período colonial, afinal, **o vinho era a bebida mais apreciada**, e estava à frente na intenção de venda de Portugal por aqui.

O **começo da fabricação da cerveja artesanal em terras brasileiras** deu-se em meados de 1830. Os imigrantes, que vieram para cá, produziam a cerveja apenas para consumo familiar. Inclusive, por ser considerada uma atividade culinária, **as primeiras cervejas no Brasil foram feitas por mulheres**.



A popularização da cerveja e a chegada das grandes marcas fizeram com que, por muitos anos, **a cerveja artesanal continuasse sendo algo familiar**. No entanto, mais ou menos a partir de 1995, o mercado e a procura de cervejas artesanais cresceram muito. Hoje, o Brasil é conhecido internacionalmente por suas premiadas cervejas e pela variedade na produção.

O catálogo de variações é tão grande que muitas vezes chega a confundir. Os tipos de cerveja correspondem a família a que pertencem e também ao seu **processo de fabricação**. As cervejas são classificadas em Ale e Lager e o que as difere é a **fermentação, sua coloração** (clara ou escura) e o **teor de álcool**.

Na família Lager, temos a favorita do brasileiro: a **Pilsen**. Essas cervejas têm **aroma e sabor acentuados pelo lúpulo**, e são claras e fáceis de beber. Outra famosa no Brasil é a **Dark Lager**, conhecida principalmente como **Malzbier**, ela é **escura e doce**, pois, após a fermentação, são geralmente acrescentados xarope de açúcar e caramelo à receita.



Já na **família Ale**, o **processo de fermentação** é o principal fator de diferenciação. Aqui são usadas temperaturas mais altas, o que salienta o sabor de outros conteúdos que possam ter na cerveja, **como frutas ou o próprio lúpulo**.

## Harmonização

**Para acompanhar uma boa cerveja, o sabor harmonioso é sempre mais agradável.** Experimente uma Pale Ale com sabores picantes e defumados e a famosa Pilsen com aromas de limão.

Agora, se você quer ir além e colocar o sabor da cerveja nos seus pratos, **confira uma deliciosa receita de risoto com bacon e cerveja pilsen.** Vale muito a pena e combina com um jantar em casa:

# Risoto com bacon e cerveja

## Ingredientes:

250g bacon

½ cebola

1 dente de alho

azeite

400ml cerveja pilsen da sua preferência

1 xícara de arroz arbóreo

1 tempero em pó sabor legumes

queijo mussarela

queijo parmesão

salsinha e manjericão frescos



## Modo de fazer:

1 – Aqueça água, enquanto for picando o bacon, a cebola e o alho em cubos pequenos.

2 – Em uma panela com azeite, coloque o bacon e cozinhe até que perca a gordura. Depois retire da panela e reserve.

3 – Frite a cebola e o alho na mesma panela.

4 – Em outra panela, dissolva o tempero em 300ml de água aquecida (você também pode fazer seu próprio caldo de legumes com as cascas dos produtos que consome ao longo da semana).

5 - Junte a xícara de arroz à panela com cebola e alho e continue fritando.

6 - Quando estiverem levemente dourados, adicione toda a cerveja, mantendo o fogo alto.

7 - Quando a cerveja estiver secando, o arroz vai adquirindo consistência cremosa, vá adicionando o caldo de temperos até o ponto “al dente” do arroz.

8 - Quando alcançar o ponto ideal, diminua o fogo e adicione o bacon e os queijos na quantidade que desejar.

9 - Misture tudo e finalize com as folhas dos temperos sobre o risoto.



### DICA EXTRA!

Como tanto o parmesão quanto o bacon são ingredientes mais salgados, adicione o queijo aos poucos e vá provando para não ter chance de errar no sal.

# A vez dos destilados

**Acredita-se que as bebidas destiladas começaram no Japão**, onde parte do processo da produção do saquê envolve a **destilação do arroz**. É difícil falar com exatidão, visto que cada país desenvolveu suas formas e características para chegar até as bebidas que conhecemos hoje.

Sendo assim, **conheça um pouco mais dos mais famosos destilados ao redor do mundo:**

## Cachaça

A **queridinha do brasileiro** geralmente vem acompanhada de limão e açúcar, fazendo aquela **caipirinha de sucesso** que vai muito bem com porções de carne suína e a famosa feijoada.



## Whisky

Originário da Escócia, o Whisky geralmente é **consumido de forma simples**: um copo largo e raso, puro ou com algumas pedras de gelo. Além disso, a bebida costuma ser parte de receitas na hora de flambar e não fica de fora da produção de doces.

# Licor

Os licores variam muito na quantidade de álcool. São **bebidas doces** e misturadas com frutas, sementes, temperos, ervas... Cada país costuma ter o seu tipo favorito. Aqui no Brasil, inclusive, costumamos usar um tipo mais fraco para colocar nos recheios de bombons.



# Tequila

A **famosa bebida mexicana** costuma ser servida tradicionalmente com sangrita (uma espécie de mistura de suco de laranja, suco de tomate e pimenta), enquanto **no Brasil se popularizou com sal e limão**. A bebida tem a cara da culinária mexicana, por isso, vale a pena experimentá-la com guacamole e tacos, por exemplo.

# Gim

O Gim possui certa fama de ser forte como uma aguardente, que vem da época em que sua produção na Inglaterra não tinha lá muita fiscalização. Atualmente, **é conhecido por ser uma bebida aromática e protagonista do famoso Gim Tônica**, que caiu nas graças de quem gosta de tomar um drink mas não quer consumir muitas calorias.



# Vodka

Também famosa no Brasil, a **Vodka é uma bebida russa** tomada pura em seu país de origem e outros igualmente frios graças à sua fama de “esquentar”. Já no Brasil, sua utilização popularizou-se em drinks e coquetéis.

# Sangria

## Ingredientes:

- 1 copo de suco de laranja
- 4 xícaras de açúcar
- 1 lata de água tônica
- 1 maçã
- meio abacaxi congelado em cubos
- ½ xícara de gim
- ½ garrafa de vinho tinto



## Modo de fazer:

- 1 - Fatie a maçã e coloque em uma jarra com meia xícara de suco de laranja.
- 2 - Junte o abacaxi, 4 xícaras de açúcar, misture e deixe na geladeira por 30 minutos.
- 3 - Na hora de servir, adicione meia garrafa de vinho, 1 lata de água tônica e meia xícara de gim.



### DICA EXTRA!

Se for servir com gelo, adicione os cubos direto no copo para não deixar o drink aguado.

# Muito além dos quatro queijos

O queijo, assim como o vinho, tem a sua história misturada com a da humanidade. Não é à toa que os dois se completam tão bem. Documentos históricos comprovam a presença do queijo tanto no Império Romano, quanto no Império Chinês e na Grécia Antiga.

Com tantos tipos de queijo por aí, às vezes fica meio difícil entender as principais diferenças e acabamos escolhendo sempre os mesmos no mercado, mas **que tal conhecer um pouco mais sobre cada um deles e incrementar as refeições?**

## Edam

**Salgado e picante**, é altamente recomendado para tábuas de frios, acompanhando frutas e um bom vinho.



## Emmental

O famoso queijo suíço, tem o sabor suave e é o **queijo ideal para as receitas de um excelente fondue!**

# Coalho

**Tipicamente brasileiro**, o coalho é feito a partir da coagulação da massa que depois é cortada, coada e previamente salgada. Ele é muito resistente ao calor, o que o torna **perfeito para churrascos**.



# Cottage

**Rico em proteínas**, o cottage é recomendado para quem realiza dietas para manutenção de peso. Ele é suave e considerado um dos mais saudáveis, **combina muito bem com sanduíches e torradas**.

# Gorgonzola

Conhecido por seu sabor marcante, o gorgonzola **combina com alimentos adocicados, de frutas como a uva, o damasco e o figo, ou mesmo do mel ou melado de cana**. Esse tipo de queijo também fica ótimo em receitas de sopas e risotos.



# Gouda

Também famoso no Brasil, combina com cerveja, vinho tinto e doces de compota. **Tem um sabor suave e ligeiramente adocicado**.

# Mussarela

O **mais popular por aqui**, principalmente pela textura macia e por ser fatiável. Está nas pizzas, nos lanches e em muitas receitas culinárias.



# Parmesão

**Duro e granuloso**, é excelente para gratinar massas e outros pratos, ou, como conhecemos tão bem, quando ralado realça o sabor dos molhos.

# Provolone

Seu **sabor defumado** o faz ser o grande favorito quase no mundo todo. Em molhos, lanches, puro e até mesmo em porções com cerveja ou vinho tinto, é delicioso.



# Da oliveira para sua mesa: azeite!

Talvez você já tenha se perguntando o que quer dizer o **'extra virgem'** na embalagem do azeite, certo? O termo corresponde basicamente uma grande quantidade de azeitonas que foram espremidas e passaram por alguns processos até virar o líquido.

**Ele é dividido em 4 tipos:**

- 1. Azeite extra virgem:** com menos acidez, é o mais recomendado para os alimentos;
- 2. Azeite comum:** impróprio para o consumo, é obtido através da prensagem das azeitonas;
- 3. Azeite virgem:** com um teor de acidez um pouco além do extra virgem, esse tipo de azeite é recomendado para pratos que serão aquecidos junto com o azeite, pois realça o seu sabor;
- 4. Azeite refinado:** feito a partir do azeite virgem, é diferenciado principalmente pelo alto teor de acidez. É recomendado principalmente para refogar, fritar ou marinar alimentos.



**Diferente do vinho e da cerveja, o azeite funciona melhor com alimentos que tenham características semelhantes.**

Por exemplo, o antepasto de legumes no azeite que vamos colocar a receita é simples e delicioso. O azeite combina com berinjela, abobrinha e pimentão, que, bem aquecidos e temperados com alho, compõem um prato ótimo para qualquer ocasião!

# Antepasto de legumes no azeite

## Ingredientes:

- 1 berinjela em fatias com cerca de 1cm
- 1 abobrinha em fatias com cerca de 1cm
- 1 pimentão vermelho cortado em pedaços de tamanho parecido com os legumes
- 2 dentes de alho fatiados
- 2 folhas de louro
- 1/2 colher (sopa) de pimenta preta em grãos
- 3 xícaras de azeite de oliva extra virgem (ou o quanto basta para cobrir os legumes)
- Sal a gosto

## Modo de fazer:

- 1 - Coloque as berinjelas e as abobrinhas cada uma em uma tigela. Adicione uma pitada generosa de sal e deixe escorrer o líquido delas por dez minutos.
- 2 - Aqueça bem uma frigideira de fundo grosso e coloque os pimentões com ela já quente. Quando estiverem tostadinhos de um lado, vire-os e deixe tostar do outro. Misture-os ainda quentes com um pouco do alho e reserve-os.
- 3 - Seque as abobrinhas e berinjelas em papel-toalha e distribua as rodela na frigideira, toste dos dois lados. Misture-as com um pouco do alho ainda quente e repita a operação até que acabem os legumes.
- 4 - Em um vidro hermético, intercale os pedaços de pimentão, berinjela e abobrinha com as folhas de louro e os grãos de pimenta. Cubra com azeite.



# Embutidos: do bar ao coquetel

Os embutidos surgiram com a necessidade de armazenar a carne por mais de tempo. Eles recebem esse nome pois o processo de produção exige que os alimentos sejam triturados, homogeneizados e embutidos sobre pressão em tripas artificiais ou naturais, o que, além de lhes proteger do meio externo, lhes dá forma e estabilidade.

A lista de embutidos é extensa e conta com diversos alimentos populares: linguiça, salsicha, salame, mortadela, hambúrguer, peito de peru, presunto, entre outros semelhantes. Os embutidos conversam diretamente com a cultura alimentar brasileira, seja em uma porção simples de salame e mussarela acompanhados de uma cerveja gelada ou uma receita de presunto acompanhada com um vinho tinto saboroso.

**Confira uma maneira de incrementar seu churrasco utilizando uma linguiça de sua preferência e a cerveja pilsen:**

# Linguiça assada na cerveja

## Ingredientes:

- 1 kg de linguiça calabresa (ou a de sua preferência para o churrasco)
- 1 lata de cerveja pilsen
- 4 cebolas

## Modo de fazer:

- 1 - Em um pote com tampa, coloque a linguiça espetada em um palito de madeira por toda sua extensão, para que os sabores penetrem e o excesso de gordura saia.
- 2 - Adicione a cerveja e, por cima, as cebolas cortadas em rodela grossas.
- 3 - Deixe marinar por 12 horas, na geladeira.
- 4 - Após completa a marinada, descarte a cerveja restante.
- 5 - Coloque a linguiça em uma forma e cubra com a cebola.
- 6 - Asse em forno médio por, no mínimo, 30 minutos, ou até atingir o ponto desejado.



# Quem veio primeiro: o pão ou o pão?

Estudos mostram que 4000 anos a.c., no Egito Antigo, já havia pães muito próximos de como conhecemos hoje, sendo utilizados na época como salário dos camponeses, que trabalhavam o dia todo em troca de 3 pães e um pouco de cerveja.

A variedade nos tipos de pães é enorme. Por isso, confira exemplos e dicas legais para aproveitar e inovar no dia a dia:

## Brioche

Apesar de não ser ele quem leva o nome, é um pão francês feito com manteiga. É fofinho e perfeito para a hora do café, com frutas e doces.



## Pão Australiano

Uma opção diferente para quem quer fazer um lanche legal. O pão australiano é mais doce, o que vai trazer um sabor diferenciado para a refeição. Vai bem desde o hambúrguer até o simples pão com manteiga.

# Pão Sírio

Também pode ser chamado de pão pita, leva farinha, água, fermento e sal. Além de ser muito simples de fazer, **o pão sírio é ótimo para lanches e patês**, especialmente da culinária árabe.



# Pão Italiano

Combina muito bem com sopas pois possui a casca dura, um **pouco mais crocante que a do pão francês**. Comumente feito através de fermentação natural, um pão italiano junto a um caldo verde e um bom vinho é imbatível!

# Pão de centeio

Uma crosta com sabor discretamente caramelizado e interior com um doce suave, fazem deste uma **ótima opção para ser acompanhado com vinho tinto**, uma ideia de harmonização muito comum na França.





Conhecendo um pouco mais os produtos que temos hoje nas prateleiras do supermercado, descobrimos que cada refeição feita carrega um pouco de história, e que ela não para, pois toda reunião ao redor da mesa é uma possibilidade de se tornar uma nova lembrança de afeto para recordar.

## **Quer contar histórias incríveis com a sua família?**

Aproveite a **Expovinho no Savegnago** e conheça esses e outros produtos mais de perto!





COMPARTILHE  
MOMENTOS  
ESPECIAIS

2021