

em ALTA



DECORAÇÃO & CIA

CULTIVE TEMPEROS
E HORTALIÇAS
MESMO MORANDO
EM APARTAMENTO

PÁGINAS 2 e 3

Gourmet Brasília



25 DE OUTUBRO É DIA
OFICIAL DO MACARRÃO

PÁGINA 8



MARLENE
GALEAZZI

PÁGINAS
6 E 7

PERFIL



VALMIR BIBERG

A FORÇA DO TRABALHO

Persistente e talentoso, ele começou como auxiliar de cozinha, foi garçom, aprendeu tudo sobre gestão e hoje é sucesso absoluto com uma das melhores casas de carne do Distrito Federal, o Açougue do Berg. PÁGINAS 4 e 5

DECORAÇÃO & CIA

TENHA SUA PRÓPRIA HORTA mesmo morando em apartamento

PAISAGISTA ENSINA a cultivar temperos e hortaliças em imóveis com menos de 50 m²

Não é preciso de uma floreira ou uma varanda para ter uma horta em apartamento. Segundo Evandro Nogueira, da Paulista Paisagismo, imóveis com menos de 50 m² comportam um cantinho verde com temperos e hortaliças prediletas à mão. “Além de serem uma delícia para quem gosta de cozinhar, eles deixam o ambiente mais leve e bonito”, diz.

Mas, antes de sair comprando vasilhinhos de temperos, o especialista recomenda planejamento: “Já tive clientes que tiveram dificuldades para produzir, ou seja, as plantas não se desenvolviam por falta de sol ou secavam por ter muita luz elétrica”. Para que isso não aconteça com você, elencamos 10 dicas para montar uma horta em apartamento.

FOTO: DIVULGAÇÃO/PAILISTA PAISAGISMO



1. PLANEJE O ESPAÇO

Mapeie primeiro em que área do apartamento você pretende instalar a horta. A escolha entre uma externa (floreira ou varanda) ou uma interna (cozinha ou sala) interfere na seleção de espécies que melhor se adaptam ao sol e ao vento.

2. ATENÇÃO PARA A LUZ

“O sol da manhã é vitamina vida”, diz o paisagista. Mas o da tarde também

vale. “O importante é que elas recebam luz solar” para fazer fotossíntese – em média 4 horas por dia. Atenção também para locais com muita luz elétrica. “As folhas secam”, adverte.

3. CUIDADO COM O VENTO

“Vento em excesso é prejudicial para a horta em apartamento, principalmente em varandas altas. Por mais que o ambiente seja espaçoso, verifique se é propício”, pondera. Temperos, em geral, não resistem a ventos fortes.

4. OS MELHORES TEMPEROS

OS MAIS APROPRIADOS SÃO:

- Alecrim
- Cebolinha
- Coentro
- Orégano
- Salsinha
- Sálvia
- Tomilho

“A principal regra é no mínimo 1 hora de sol, diariamente, de preferência pela manhã”, ensina.

Brasília Agora
BSB ONLINE

CNPJ: 04.785.801/0001-60

SEU JORNAL

CNPJ: 11.362.418/0001-65

BSB
ONLINE

TÍTULO DEPOSITADO NO INPI
SOB Nº 828213798

JORNAL BRASÍLIA AGORA EMPRESA JORNALÍSTICA LTDA - ME
REDAÇÃO E DEPTº COMERCIAL
SIG Quadra 3 Bloco B, Entrada 75 - Sala 101 - Brasília-DF
CEP: 71200-432 - Fone: (61) 3344-9063 e 3344-9064.

Parque Gráfico: SIA quadra 3C lote 24, fundos. Fone: 3341-3852

E-mail: bsbagora@gmail.com

Site: www.brasiliaagora.com.br

Diretor: SÍLVIO AFFONSO

* ARTIGOS E COLUNAS assinados são de inteira responsabilidade de seus autores

Editora Geral: KÁTIA SLEIDE

Editor: RODRIGO LEITÃO

Colunista: MARLENE GALEAZZI

Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

CIRCULAÇÃO

BRASÍLIA: Plataforma superior e inferior da Rodoviária do Plano Piloto; Estações do Metrô; GDF e Governo Federal. Tribunais, bancas de revistas, rede de escolas particulares e rede de hospitais e clínicas.

GOIÁS: Goiânia; Anápolis; Luziânia; Cidade Ocidental; Novo Gama; Valparaíso; Santo Antônio do Descoberto; Águas Lindas; Formosa; Planaltina de Goiás. Lista VIP + Restaurantes + Agências de Publicidade.

5. AS HORTALIÇAS MAIS RESISTENTES

INVISTA EM:

- Alface
- Rúcula
- Tomate-cereja

“São as prediletas, mas temos centenas de opções que se adaptam facilmente, inclusive os chás, como capim-santo, erva-cidreira, hortelã e poejo, entre outros.”

6. AS FRUTAS QUE SE ADAPTAM BEM

AS MAIS INDICADAS SÃO:

- Jabuticaba
- Limão
- Morango
- Pitanga

Podem ser plantadas em vasos e colocadas na varanda do apartamento. “Mas precisam de sol”. Lembra.

7. HORIZONTAL OU VERTICAL

Seja por espaço, seja por estética, a horta no apartamento pode ter diferentes formatos. Se a ideia for verticalizar, é preciso atenção na seleção das espécies, para que o vaso superior não impeça o crescimento dos demais.

8. VASOS SUSTENTÁVEIS

“Vasos custam, em média, entre R\$ 7 e R\$ 10. Por outro lado, se formos pensar no custo-benefício, os feitos com garrafas PET ficam mais econômicos – e você ainda pode decorá-los de acordo com a sua criatividade”, pondera Evandro.

9. COMO PLANTAR

Antes, prepare o vaso. No fundo, coloque argila ou brita, para drenar a água e também evitar que os furos entupam. Finalize com terra já adubada ou terra normal com adubo orgânico feito em casa, a partir de cascas de legumes e frutas.

10. OS CUIDADOS

Com exceção das frutíferas, que exigem adubação mensal com NPK – Nitrogênio (N), Fósforo (P) e Potássio (K) –, as demais não dão trabalho: basta regar e levá-las ao sol. “Crescem rápido e serão colhidas a curto prazo para serem consumidas”. (Do Instituto Longevidade – institutodelongevidade.org).



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Exposição dedicada a Athos Bulcão fica até 27 de outubro no Casapark

Quem ainda não visitou Entre Tempos, exposição dedicada a aspectos pouco conhecidos da obra de Athos Bulcão, ganhou mais tempo para conferir a mostra. Em cartaz no Mezanino da Livraria Travessa, no Casapark, a exposição foi prorrogada até 27 de outubro.

Com curadoria de Valéria Cabral, presidente da Fundação Athos Bulcão, Entre Tempos reúne mais de 40 obras, algumas inéditas para o público, pertencentes a coleções particulares. A mostra percorre quase seis décadas da produção do artista, de 1943 aos anos 2000, e convida o visitante a descobrir um Athos que vai além dos famosos painéis de azulejos que ajudaram a construir a identidade visual de Brasília. A seleção reúne desenhos, pinturas a óleo e acrílica e trabalhos que revelam diferentes linguagens, interesses e experimentações ao longo de sua trajetória.

Entre os destaques estão uma série dedicada ao Carnaval, relacionada às memórias de infância e juventude do artista no bairro do Catete, no Rio de Janeiro, e obras que dialogam com o período em que estudou medicina. O interesse

pelo desenho e pelas aulas de anatomia deixou marcas em sua produção, na qual formas orgânicas, células e estruturas reaparecem em diferentes composições.

O acesso a acervos particulares foi fundamental para revelar essa diversidade. “Quando fui ver a coleção, encontrei obras de 1943 e coisas que nunca tinha visto na vida”, conta Valéria Cabral. “Antes de mais nada, Athos era um desenhista. Era o que ele gostava de fazer.”

Além do valor artístico, as obras carregam histórias pessoais e vínculos construídos entre o artista e os colecionadores que reuniram esses trabalhos ao longo dos anos. Entre Tempos também conta com pesquisa historiográfica de Caetano Xavier de Albuquerque e texto de Marília Panitz, que contribuem para contextualizar a trajetória do artista e as transformações de sua produção.

A prorrogação amplia a oportunidade de o público entrar em contato com diferentes facetas de um dos nomes fundamentais da arte brasileira e de reconhecer a amplitude de uma obra que ultrapassa sua presença marcante na arquitetura da capital.

SERVIÇO

Exposição: Entre Tempos – Athos Bulcão – **Visitação:** até 27 de outubro de 2026 – **Horários:** segunda a sábado, das 10h às 22h; domingos e feriados, das 12h às 20h – **Local:** Mezanino da Livraria Travessa – Casapark – **Entrada:** gratuita – **Realização:** Casapark, em parceria com a Fundação Athos Bulcão – **Instagram:** @casapark

PERFIL

VALMIR BIBERG

Um caminho construído degrau por degrau

► POR MARLENE GALEAZZI

DO SERVIÇO à brasa ele trilhou sua história apostando no sonho de marcar seu nome na gastronomia e hoje é referência em carnes nobres

Quando ele deixou sua cidade natal, no Rio Grande do Sul, era apenas um jovem anônimo, de origem humilde, chelo de sonhos e à procura da vida melhor que Brasília poderia lhe oferecer. Ao desembarcar por aqui, aos 19 anos de idade, em 1989, junto aos poucos pertences que trazia, ele carregava na bagagem a história de um garoto que perdeu o pai aos dois anos de idade e que, para ajudar a família, diante das dificuldades financeiras, foi emancipado pela mãe

Valmir Biberg
elegância no
capricho

quando completou 13 anos. Uma infância de desafios, assumindo grandes responsabilidades e uma adolescência onde os sonhos foram substituídos pelo trabalho. E foi assim que Valmir Biberg aprendeu, desde jovem, que a vida lhe exigiria esforço, coragem e disposição para conquistar seus objetivos.

Depois de um pouco mais de três décadas, com a comprovação de que o mundo dá voltas, e de que Brasília ainda é a terra das oportunidades, ele recebeu o título de “Embaixador de Estrela” (nome da cidade onde nasceu), junto à capital do país.

Uma honraria que lhe enche de orgulho e que

representa todas as conquistas alcançadas pela força do trabalho, determinação e garra. Uma trajetória que começou quando ele deu os primeiros passos dentro de um setor que foi fundamental na sua história: a gastronomia.

Da função de Cumim (auxiliar de garçom), ao se transformar em sócio proprietário da famosa casa de carnes Açougue do Berg, similar à muitas da Argentina – com parrilla e cortes de carnes nobres – foi uma longa, mas vitoriosa jornada.

O primeiro emprego de Biberg foi na então famosa Churrascaria Spettus, do Setor Hoteleiro Sul, referência na capital. Com dedicação, humildade e vontade de aprender, foi conquistando as novas oportunidades que lhe ofereciam: tornou-se garçom, depois *maître* e gerente. Com isto, percorreu diferentes etapas da profissão e adquiriu as experiências necessárias no atendimento, na operação, liderança e gestão.

Um caminho construído degrau por degrau que lhe fez conferir de perto a realidade da cada função. Diante das dificuldades, e que não foram poucas, jamais pensou em desistir, muito pelo contrário. Dava a volta por cima, motivado pelas metas que tinha determinado para sua vida, empreender e construir seu próprio negócio.

E a oportunidade veio exatamente em um momento difícil, não apenas para o Brasil, mas para o mundo: o fim da pandemia, onde tudo tinha que ser recomen-



Ele e a esposa em frente do restaurante. Trabalho em tempo integral

çado apesar do medo que pairava sobre as pessoas.

No mês de julho de 2021, ele inaugurou em espaço da Asbac, o Açougue do Berg. Na casa que herdou seu apelido, ele é sócio-proprietário e sócio-administrador. Uma realização que representa anos de trabalho.

À frente de uma operação que reúne cerca de 130 colaboradores, ele carrega consigo a experiência de quem conhece a gastronomia desde a base. Por isto, acredita que o sucesso de uma empresa depende das pessoas que fazem parte dela. Nascido sob o signo do sucesso, a Casa já abriu sua primeira filial no Manhattan Shopping de Águas Claras.



Biberg recebendo o título de Embaixador de Estrela das mãos de Elmar Schneider e João Carlos Schäfer. Na ocasião, prefeito e vice-prefeito daquela cidade.



Com Neiara em lua de mel pela Europa

UMA HISTÓRIA DE AMOR E SUCESSO

Mas a caminhada do empresário não é solitária. Ele tem lado a lado, dia a dia, a presença constante de uma glamourosa mulher: Neiara de Carvalho, que é tão guerreira quanto ele. Os dois se conheceram na Spettus onde trabalhavam. Ela, que lá chegou para ser recepcionista, em pouco tempo provou que poderia ir muito além.

Apaixonados, uniram forças e foram atrás dos seus sonhos. Hoje, ela é seu braço direito. Se a trajetória profissional de Berg é uma história de conquistas, sua vida pessoal tem um capí-

tulo igualmente importante: sua história de amor com Neiara. Ele conta: “Juntos, construímos uma relação de mais de duas décadas, compartilhando sonhos, desafios e momentos importantes. Depois de tantos anos de caminhada, celebramos recentemente o casamento na igreja, reafirmando o compromisso de uma vida construída a dois. Ao lado da esposa, Berg, que já tinha uma filha, a bela Jennyfer, formou sua família e vive dias de plena paternidade com a chegada do filho Nicholas.

Ele veio para completar a ale-



A mãe, dona Almerinda, que o colocou no caminho do trabalho

gria e felicidade do casal. Para além do empresário e de suas conquistas profissionais, existe um homem que valoriza suas raízes, sua família e as pessoas que fazem parte de sua história. Neiara e Nicholas representam esse lado essencial de sua trajetória, lembrando que o verdadeiro significado do sucesso também está nos laços construídos ao longo da vida.

Descendente de suecos que imigraram para o Rio Grande do Sul, com eles, Biberg aprendeu que o mundo não tem fronteiras quando se trata da busca de uma vida melhor. Como eles, sua história é de alguém que transformou o aprendizado de cada etapa vivida em oportunidade para vencer, sem jamais esquecer de suas origens. Sua trajetória mostra que o sucesso não acontece de uma hora para outra, mas sim construído diariamente, com trabalho, coragem, amor e determinação.

Integrantes do grupo dos chamados “Novos Pioneiros”, Biberg acredita que Brasília ainda é um campo de grandes oportunidades. “Os que vieram no começo muito fizeram. Agora, cabe a nós darmos continuidade ao trabalho deles ou criarmos coisas novas”, diz ele. Mas nem só de trabalho vivem Biberg e Neiara. Sempre que pode, a família revigora as energias em temporada de praias e viagens pelo mundo.

O casal conhece praticamente todos os países europeus, mas não esconde a paixão pelas praias do



Na Itália, conhecendo a Fontana di Trevi

Nordeste. “A gente não se ausenta por muito tempo, mas consegue intercalar o trabalho – que é muito puxado durante o dia inteiro e algumas vezes até altas horas da noite –, com o lazer. Mas, mesmo a distância, conseguimos administrar tudo. Sempre com a colaboração da equipe maravilhosa que temos”, ressalta Biberg.

Estas são as lições de vida de um ex-garoto pobre que aqui chegou como cumim para se transformar em um bem-sucedido empresário do ramo de gastronomia.



RITA E O DEPUTADO ÁTILA LINS, ele, decano da Câmara dos Deputados, acabam de retornar de uma viagem oficial à Tanzânia. Na foto, o casal com a presidente da União Interparlamentar, deputada Túlita Ackison.

A CONTADORA CLEO LOPEZ, ontem fez aniversário cercada de muitos abraços e carinho. Ela acaba de retornar de Abre Campo, em Minas Gerais, onde participou do casamento de uma amiga. Dias de descanso para se reenergizar à frente do seu trabalho no escritório que atende, com competência e dedicação, centenas de clientes. Nossos cumprimentos com votos de saúde e vida longa.



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

A notícia como deve ser dada. Seja qual for o segmento. Sociedade, política, curiosidades e gossip.

GIRO PELA EUROPA

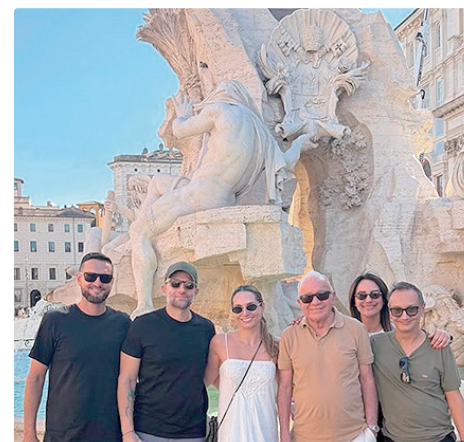
O EMPRESÁRIO FERNANDO CÂMARA

deu um tempo aos afazeres e a sua linda fazenda de Água Fria para, com a família, curtir os encantos e histórias do Velho Mundo.

O grupo que circulou pela Itália e Espanha volta cheio de novidades para contar.



Fernando, em Madrid, aproveitou para conhecer os bares mais famosos da cidade



Em Roma, Fernando Sávio, Leonardo Faria, Luciana Câmara, Fernando e Aylton Silva turstando na cidade



Fernando e a filha Luciana conhecendo a Fontana de Trevi, uma das maiores atrações de Roma



O grupo em Barcelona em momento dedicado à fé católica



ATRAÇÃO PARA A GAROTADA. Vale Jurássico Brasília, no Estacionamento 5 do Parque da Cidade, ao lado do Restaurante Alpinus, que reúne cenários temáticos, dinossauros em tamanho real e atividades recreativas, tem nova opção de ingresso para quem quer aproveitar as atrações. Às quintas e sextas-feiras, o Explorador VIP está disponível por R\$ 70 e inclui experiências imersivas, trilhas com dinossauros em tamanho real e brinquedos. Já aos sábados e domingos custa R\$ 149 (inteira) e R\$ 74,50 (meia-entrada), com acesso às experiências imersivas e aos brinquedos inclusos. Imperdível.



OS AMIGOS DE KEILA ROCHA ontem se reuniram no final da tarde para festejar seu aniversário. O divertido encontro foi no Abençoado Bar e Restaurante. Parabéns da coluna.



A ESTILISTA DESIREE DINIZ que, com sua arte tem levado para bem longe o nome de Brasília, foi a aniversariante da semana. Comemoração em família e muito carinho das amigas.



A BELA CATARINA KIRST, formada em teatro musical em Nova York, será a intérprete de Glinda, a bruxa boa no musical Wicked, no dia 1º de novembro, às 20h, no Teatro Pouplex e Empório Cultural, Simplesmente imperdível.



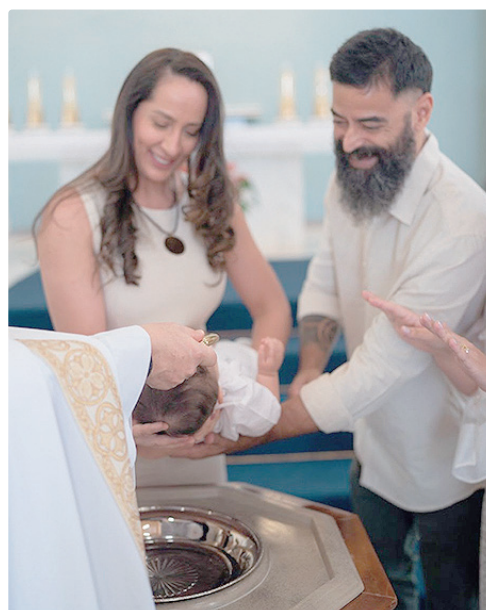
HOMENAGEM

EM CLIMA DE CELEBRAÇÃO

e elegância, o restaurante Dom Francisco Asbac foi palco do lançamento do espumante "Francisco", rótulo criado em homenagem ao renomado chef e *restaurateur* Francisco Ansiliero, fundador do Dom Francisco. O encontro exclusivo para convidados aconteceu na última terça-feira (20) e inaugurou a nova linha Ícones da Vinum Brasilis, projeto idealizado por Petrus Elesbão para reverenciar personalidades fundamentais para a história da cultura gastronômica da capital.



BATIZADO COM MUITA ALEGRIA e emoção, Paulo Garcia e Lara Rocha batizam o filho Leo, na Paróquia Nossa Senhora de Guadalupe. A cerimônia foi abençoada pelo Padre Maurício Copi



Com os padrinhos, Juliana Alves e Pablo Romero



O Pequeno Leo com os pais



Junto à pia batismal

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📷 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



FAÇA EM CASA

MACARRÃO CASEIRO

(serve 4 pessoas)

> INGREDIENTES

- 500g de farinha de trigo
- 5 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 2 colheres das de sobremesa de sal
- Trigo para polvilhar

> MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma superfície lisa e faça um buraco no meio. Quebre os ovos e despeje também o óleo e o sal e misture bem e sove até a massa ficar homogênea. Deixe descansar por 1 hora. Divida a massa em 4 partes. Abra a massa com um rolo sempre polvilhando a farinha de trigo para não grudar. Deixe a massa esticada descansar por 1 hora para secar. Em seguida enrole como um rocambole e com uma faca bem afiada corte na largura desejada (tallarim, espaguete ou espaguetini, lasanha, etc). Com a massa já cortada, salpique mais farinha de trigo e vá desenrolando o macarrão. Deixe secar por mais 1 hora. Cozinhe em 5 litros de água fervente, com um fio de óleo e sal à gosto. Cozinhe em partes, não coloque todo de uma vez só.

DETALHE: o macarrão caseiro cozinha mais rápido que o macarrão industrializado.



DOMINGO É PARA COMER MACARRÃO!

DIA 25 DE OUTUBRO é comemorado como dia oficial da massa mais popular do mundo, data definida em 1995, em um congresso, em Roma

O Dia 25 de outubro é a data em que se comemora o macarrão. Esta data foi decidida no Primeiro Congresso Internacional da Massa, realizado em 1995, em Roma, na Itália. Aquele evento reuniu, pela primeira vez na história, fabricantes de macarrão de vários países. Então, lá, eles decidiram que a partir daquele dia passariam a festejar o macarrão ou da massa. E massa é tudo que se chama pasta, na Itália, vai do empanado até o macarrão.

No Brasil, em 2014, a presidente da República, Dilma Rousseff, tornou a data um calendário nacional, instituindo o 25 de outubro como o Dia Nacional do Macarrão, referendando por aqui, a indicação do encontro mundial, de Roma e sancionou a Lei 13.050/2014 que Institui com este intuito. A origem desse produto provoca uma discussão polêmica. Uns dizem que a massa cilíndrica que a gente conhece hoje como espaguete teria surgido na China e entrado na Europa quando Marco Polo voltou das expedições à Ásia, entre 1271 a 1295. Outros falam que os árabes, na invasão

moura do século 6 d.C., levaram as massas para o Sul da Itália. Mas existe uma comprovação científica de que esse tipo de massa, feita de milho, surgiu no Noroeste da China, muito antes da era Cristã, no início da civilização chinesa.

Oficialmente, a terra do macarrão é a China, assim como a primeira pizza, ou receita similar, também não é italiana e sim árabe. Mas foi a Itália que popularizou as duas receitas, a da pizza e a do macarrão. Para nós, ocidentais, uma boa macarronada é uma comida italiana. Já para os orientais isso se chama yakssoba. Mas o espaguete, que é a massa mais popular no mundo, é invenção italiana.

ESPAGUETE

A origem do nome espaguete é que dá nome ao macarrão arredondado e compridinho. Espaguete é um tipo de massa cilíndrica, compacta, longa e fina. Em italiano é o diminutivo de spago, que significa corda. E os espaguetes são finos como cordinhas mesmo. Quando eu cozinho, para mim é sempre um ritual, um evento. Mas na Itália, a

pasta é servida como prato único. O que varia é o tipo de massa e o molho. E o prato não tem acompanhamento, a não ser um bom vinho. Vinho italiano, de preferência feito com a uva Sangiovese. Mas você acompanha muito bem também com vinho português ou Merlot brasileiro, que é mais ácido que os demais e, por isso, extremamente gastronômico, próprio para acompanhar comidas com caldos condimentados, por seu dulçor no final de boca, e molhos à base de tomate.

E aqui vou dar uma dica boa e barata. A melhor harmonização para um molho ao sugo deve priorizar a acidez equilibrada do vinho. Isso se dá porque o molho de tomate possui acidez natural, exigindo um vinho com bom frescor e acidez equilibrada para não parecer sem graça ou metálico. Nesse caso, busque vinhos tintos jovens, frutados e de corpo médio. No caso de o molho levar carne (Bolonhesa) ou Ragu (ossobuco, músculo, alcatra) é melhor optar por um vinho Reserva. Eles vão acompanhar perfeitamente a intensidade do tomate sem sobrepujar o prato.

MELHOR HARMONIZAÇÃO COM MOLHO DE TOMATE

SANGIOVESE

Esta é a combinação clássica e tradicional italiana. Como é a uva base dos vinhos de Chianti, ela possui uma acidez vibrante natural que espelha perfeitamente a acidez do tomate, além de corpo médio para leve e aromas de ervas secas que completam o molho ao sugo.

PINOT NOIR

Conhecida por produzir vinhos de corpo leve, taninos imperceptíveis e acidez equilibrada. Seus aromas soteados de frutas vermelhas frescas (como cereja e framboesa) trazem frescor e dão um toque elegante e sutil à simplicidade do molho ao sugo.

MERLOT (ESTILO JOVEM/BRASILEIRO)

Quando vinificada de forma jovem e sem muito estágio em madeira, a Merlot resulta em vinhos de corpo médio-leve, muito frutados e macios. Ela oferece um equilíbrio redondo que amacia o paladar sem brigar com a estrutura do tomate.

GAMAY

É a uva utilizada nos vinhos Beaujolais. Sendo extremamente leve, aromática e com foco total no frescor da fruta, ela possui taninos baixíssimos e uma acidez limpa ideal para refeições descompromissadas com massas simples.

DICA DE SOMMELIER

Para preservar a leveza e a vivacidade dessas uvas ao acompanhar uma massa quente, sirva os vinhos ligeiramente resfriados (entre 14°C e 16°C). Isso acentua o frescor e equilibra perfeitamente a temperatura do prato. Se você estiver pensando em uma marca ou região específica, me conte: prefere vinhos nacionais ou importados?