ESTADÃO

paladar Ingredientes

Entenda os segredos do único azeite brasileiro a ser eleito um dos melhores do mundo

O blend especial da marca Sabiá, produzido em São Paulo e no Rio Grande do Sul, entrou no TOP 10 do concurso espanhol Evooleum

11 de maio de 2022 | 10:59

por Maria Isabel Miqueletto, O Estado de S.Paulo

O azeite Sabiá tem produção na Serra da Mantiqueira, em São Paulo, e no município de Encruzilhada do Sul, no Rio Grande do Sul Foto: Adriano Fagundes

Um feito inédito surpreendeu o universo da **olivicultura** no último mês. Um azeite brasileiro foi eleito um dos **10 melhores do mundo** em um prestigiado concurso internacional. O blend especial da marca Sabiá, produzido em terras tupiniquins, figura na lista deste ano do concurso espanhol **Evooleum** ao lado de quatro azeites italianos, quatro espanhóis e um da Croácia.

O azeite extravirgem enviado para a competição é da safra deste ano, a terceira da marca que surgiu, em 2014, da paixão pela olivicultura da jornalista **Bia Pereira** e do administrador e publicitário **Bob Vieira da Costa**. O concurso espanhol lista todos os anos os 100 melhores azeites do mundo – e reúne um júri de peso para a avaliação.

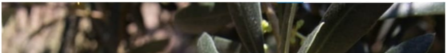
A produção é feita na **Serra da Mantiqueira**, em São Paulo, e no município de **Encruzilhada do Sul**, no Rio Grande do Sul. Nas fazendas são plantadas as variedades Arbequina (R$ 80 a R$ 100, 250ml) e Arbosana (R$ 80 a R$ 100, 250ml), de origem espanhola, e Koroneiki (R$80 a R$100, 250ml), da Grécia.

Bia Pereira, Bob Vieira da Costa e Emanuel de Costa são responsáveis pelo Azeite Sabiá
Foto: Willy Biondani

A gente mandou com uma expectativa de eventualmente entrar nos 100 melhores, mas nunca imaginávamos que teria essa performance", conta Bia. Mas essa não é a primeira vez que a marca ganha destaque em grandes concursos. Seu azeite já foi eleito o **Melhor Azeite Médio Frutado do Mundo**, pelo Guia Italiano Lodo Guide, e como **Melhor Azeite do Hemisfério Sul**, do rigoroso concurso italiano Leone D´Oro.

Por trás do sucesso, há um cuidado nos mínimos detalhes que envolvem a plantação, a colheita e a extração do azeite – processos que ditam o sabor do produto final. Aliás, frescor é a palavra-chave na produção. "O azeite é um suco de fruta, então quanto mais fresco, melhor", resume Bob.

Isso exige esforço porque a azeitona é fruta não climatérica, ou seja, não amadurece fora do pé e começa a se deteriorar assim que é extraída. Para preservar suas melhores qualidades, controlar a temperatura é essencial. No caso da marca, dispõem de um caminhão frigorífico ao lado da plantação durante a colheita, que é feita no verão, para que o fruto não seja impactado. "O **calor é inimigo** da azeitona", pontua Bob.



Nas fazendas são plantadas as variedades Arbequina e Arbosana, de origem espanhola, e Koroneiki, da Grécia Foto: Adriano Fagundes

O ponto certo da colheita também é importante. Para produzir este azeite, é preciso colher o fruto dentro de uma janela de, no máximo, um mês a partir do ponto de maturação, quando ele começa a ficar ideal para ser retirado do pé. "Quanto mais maduro, ele vira um outro azeite, com menos polifenóis, outras sensações de aromas. Esse azeite que a gente faz exige a colheita da azeitona o mais rápido possível", explica Bia.

Um azeite fresquíssimo

Há outro aspecto na questão do frescor: o acesso do consumidor aos produtos de fato mais frescos. No mercado, explica Bob, é de costume ter o azeite extravirgem europeu, que geralmente chega aqui de uma, duas ou até três safras atrás. Para ele, é esse o grande diferencial de um azeite nacional. "O azeite brasileiro é fresquíssimo, está superpotente, nas melhores condições de sabor e aroma. Ele está pleno", defende.

SABIÁ
da Mantiqueira
AZEITE DE OLIVA
EXTRAVIRGEM
KORONEIKI
VOLUME
250ml

O produto nacional entrou no TOP 10 dos melhores azeites do mundo do concurso espanhol Evooleum Foto: Willy Biondani

Para a sorte dos produtores (e de quem consome, é claro), neste ano até São Pedro decidiu ajudar. As condições climáticas foram ideais para que as azeitonas tivessem as características perfeitas para um bom azeite. "Tivemos as temperaturas ideais tanto na Mantiqueira quanto no Rio Grande do Sul. No Rio Grande, ao final tivemos uma seca, o que do ponto de vista da azeitona é bom, porque ela fica com uma intensidade de óleo maior", afirma Bob. Para Bia, a safra deste ano está 'excepcional'. Foram 10 mil litros produzidos em 2022 e já estão nas gôndolas dos mercados.

Quanto às plantações, a marca continua seu investimento em tecnologia e maquinário para aprimorar os processos de produção. Ainda este ano devem receber uma nova extratora, além da construção de um lagar quase todo subterrâneo, onde a temperatura seja controlada o tempo todo. "A nossa expectativa é que a produção na Mantiqueira cresça bastante – em uns dois ou três anos ela deve atingir seu pico, e vamos ter uma estabilidade de produção", acrescenta Bob.

Onde comprar em São Paulo

Capital: St. Marche, Casa Santa Luzia, Empório Santa Maria, Track & Field Café, Casa do Porto SP, A Padeira, Loja Amoreira, Mesa III Rotisseria e Quitanda.

Santo Antônio do Pinhal: Santo Empório, Armazém Di Vino, Empório Santo Antônio, Ferreirinha Quitanda, Empório da Serra, Chocolateria Uma Doce Revolução, Donna Pinha e A Mercearia Sensorial.

Campos do Jordão: Empório dos Mellos, Empório e Mercearia Borges.

São Francisco Xavier: Neo Armazém Restô.

Ou na loja virtual pelo site lojaazeitesabia.com.br