

# Sumário

---



# 1

VINHO

## A revolução das uvas em Santa Catarina

*Uma história iniciada no século XIX ganha novos capítulos com a introdução de uvas viníferas e a produção de vinhos finos .....*

página **10**

### I - Vinhos de altitude: a nova fronteira

No Planalto Serrano, modernos empreendimentos colocam o produto catarinense em um novo patamar .....

página **16**

### II - Regiões pioneiras: a renovação

O Sul do estado se identificou com a uva Goethe e investe em viníferas, do mesmo modo que as regiões de Nova Trento e Médio Vale do Itajaí .....

página **48**

### III - Meio-Oeste: a transformação

Maior produtora de uvas e vinhos do estado, a região encara os desafios da modernização da atividade do século XXI .....

página **60**

# 2

CERVEJA

## Um novo caminho

*Cervejarias tradicionais catarinenses sucumbiram à massificação. No século XXI, uma nova geração desponta como expoente do setor no país .....*

página **76**

### Tipos de cerveja produzidos em Santa Catarina .....

página **98**

### Como degustar uma cerveja .....

página **99**

# 3

HARMONIZAÇÃO

## Uma festa para o paladar

*As novas vinicultura e cultura cervejeira desafiam chefs e gastrônomos a renovar a culinária local, em busca de combinações harmoniosas com as bebidas .....*

página **100**

### Receitas e sugestões de harmonização

Entradas ..... página **106**

Primeiro prato ..... página **116**

Prato principal ..... página **124**

Sobremesa ..... página **140**

