



SEGUNDA-FEIRA 8.5.2017
oglobo.com.br

Negócios & leilões

Chá gourmet: sabor, aroma e sofisticação

Aumento do consumo da bebida é uma tendência mundial. No Brasil, as buscas online pelo termo 'chá' cresceram 168% entre 2011 e 2016, segundo a E.life



DIVULGAÇÃO TEA SHOP

Blends exclusivos. Misturas originais e harmonizações inusitadas caem no gosto do brasileiro, que vem descobrindo o prazer proporcionado pelos chás

No país do cafezinho, os chás são a bola da vez. Com aromas exóticos e combinações ousadas, os chás gourmets mostram sua força em drinques especiais para o frio que começa a dominar a temperatura nesta época do ano — e têm também versões geladas, que agradam em cheio o paladar dos que vivem nos trópicos. Como o vinho e o café, esses chás têm procedências nobres, safras especiais, blends sofisticados e modo de fazer que exige muita precisão.

Para os novatos no assunto, é bom ressaltar: chá é a bebida preparada com folhas de *Camellia sinensis* — planta nativa da China e da Índia — que dão um resultado diferente conforme a preparação. Com a mesma folha, é possível obter chá branco, preto ou verde. As bebidas feitas com outras espécies de plantas são infusões — embora no Brasil sejam chamadas indistintamente de chás.

A pioneira neste segmento foi a gaúcha Carla Saueressig, que montou a primeira loja de chá do país em São Paulo, em 1999. Apaixonada pela bebida, ela se jogou de corpo e alma no negócio, sem qualquer planejamento. Assim nasceu A Loja do Chá, que exigiu investimentos de R\$ 400 mil na época — o retorno do capital inicial se deu em três anos. “No começo foi muito difícil, porque mudar a cultura das pessoas não é uma tarefa fácil”, afirma ela.

Com especialização no exterior, Carla é tea sommelier e teabender — prepara receitas de chá com temperos diversos e harmoniza com cerveja, vinho, chocolate, café e charuto. Além dos consumidores da loja, atende também cafeterias e restaurantes, negociando ao todo cerca de 100 quilos de chás por mês. O faturamento bruto anual é de cerca de R\$ 1 milhão.

A loja oferece mais de 200 tipos de chás vendidos a granel a partir de 50 gramas. O custo varia de R\$ 29 a R\$ 200 — os mais caros são de linhas especiais, proceden-

tes do Japão, China e Nepal. Com 50 gramas deles é possível preparar quatro litros da bebida. Os mais caros rendem até três infusões, como o Shincha, que é feito com o primeiro broto da planta.

MADE IN BARCELONA

Outra experiência bem-sucedida no mundo dos chás atravessou o oceano para aportar no Brasil há 4 anos. É a Tea Shop, marca espanhola com 25 anos de tradição, que já tem nove lojas no país: quatro em Porto Alegre/RS e uma unidade nas cidades de São Paulo, Rio de Janeiro, Salvador, Brasília e Gramado/RS. A meta é inaugurar mais três até junho: Florianópolis, Fortaleza e outra na capital paulista. Algumas lojas têm espaços gourmets, que oferecem doces e salgados preparados por chefs renomados de cada região, para harmonizar com cerca de 15 blends disponibilizados nestes locais pela marca.

A Tea Shop Brasil tem mais de 100 variedades de chá — as mesmas vendidas em Barcelona. Uma das mesclas exclusivas é a Gracia Blend, a mais antiga da marca, que reúne baunilha, casca de laranja e pétalas de rosa, de marianinha e de girassol. A mistura está disponível nas versões preto, verde, vermelho e branco, além da versão Rooibos, um arbusto sul-africano rico em sais minerais e sem teína (alcaloide similar à cafeína). A maioria dos chás vendidos a granel, também no peso mínimo de 50 gramas, varia de R\$ 25 a R\$ 32.

Uma franquia da marca custa R\$ 150 mil (quiosques) ou de R\$ 200 mil a R\$ 400 mil (lojas), de acordo com a metragem do local. No valor estão incluídos: taxas de franquia, estoque, mobiliário e obra de adaptação do espaço — não prevê luvas de shopping. O retorno se dá entre 12 e 24 meses (quiosques) e 24 a 36 (lojas). O faturamento fica em torno de R\$ 120 mil, com lucro líquido de 15% a 20%. Cada loja vende, em média, de 80 a 100 quilos por mês.

A despeito da crise, o negócio cresce de vento em popa, segundo Michel Bitencourt de Melo, diretor geral da Tea Shop Brasil. “A marca vem registrando crescimento desde que chegou ao país, tanto em número de lojas quanto em faturamento. A primeira loja de Porto Alegre cresce a taxas anuais acima de dois dígitos”, informa.

APOSTA VIRTUAL

No Rio de Janeiro fica a Gan Tea, uma loja virtual comandada por Juliana Reis, psicóloga de formação, e João Regis, com experiência no mercado financeiro. A marca nasceu no ano passado, oferecendo chás gourmets em feiras gastronômicas, casamentos, eventos corporativos e em espaços parceiros. A partir desse ano, apostou numa loja virtual para chegar ao consumidor final, onde oferece um cardápio com 18 tipos de chás originais e alguns blends.

Para casamentos e outros eventos, a Gan Tea cria cartas personalizadas com 18 tipos de chás originais e blends exclusivos preparados artesanalmente, como mate com especiarias ou strawberry field (capim-limão, morango, hibisco e hortelã). O valor da carta mais cara é R\$ 15 mil. Os chás são importados do Sri Lanka, Japão, China e Índia. “No Rio, as pessoas têm uma predileção pelas misturas, como chá verde com maçã-verde, gengibre e hortelã”, comenta Juliana, que fez cursos em Estocolmo e na Escuela del Té, em Buenos Aires.

O investimento inicial, feito paulatinamente, foi de R\$ 80 mil, já recuperados. O faturamento bruto é de cerca de R\$ 30 mil, com lucro líquido de 35%, resultado do custo fixo baixo. A dupla pretende rever a operação e a estratégia da marca, para alcançar uma escala maior. •



CURSOS

ESCOLA DE DEGUSTAÇÃO

A curiosidade crescente pela cultura do chá fez surgir em 2013, em São Bento do Sapucaí, no interior paulista, a Escola Embahú. O espaço oferece dois módulos de cursos: Essencial de Chás (conhecimento sobre a bebida) e o curso Sensorial de Chás (degustação). Conta ainda com o Clube de Degustação e um curso com avaliação e certificação de especialista.

A Escola também oferece consultoria para abertura de negócios e faz atendimento a indústrias na área do chá, além da elaboração da bebida, infusões e blends e organização de eventos personalizados. “Centenas de pessoas já passaram pela Escola, vindas de todos os cantos do país. Temos muito prazer em compartilhar o conhecimento dos chás e incentivar seu consumo”, diz a especialista Yuri Hayashi, dona da escola e do blog Chá, Arte e Vida!

Quadros de pintores famosos e objetos de arte

Ofertas incluem ainda imóveis na capital e interior, veículos, equipamentos de informática e embarcações

Um apartamento no Flamengo abre a agenda de imóveis hoje, às 12h, pelo martelo de Jonas Rymer. Às 14h30, ele apregeio um imóvel na Tijuca. Amanhã, às 15h, o leiloeiro oferece uma casa em Jacarepaguá e, na quarta, às 12h e às 14h, uma casa em Cambinhas (Niterói), veículos, celulares e tablets. Hoje e quarta, às 10h, Edgar de Carvalho leiloa mais de 300 veículos.

De Paula oferece hoje, às 16h,

computadores, ar-condicionado e mobiliário de escritório. Amanhã, às 14h30, terrenos em Teresópolis. Na quarta e na quinta, às 15h30, lotes em São Conrado e vagas de garagem no Centro. Roberto Haddad bate o martelo hoje e amanhã, às 19h, para quadros de pintores famosos, como Enrico Bianco, pratarias, mobiliário, joias e antiguidades. Na quarta, faz pregão online no mesmo horário.

Amanhã, às 11h, João Emílio leiloa equipamentos de construção civil, sucatas e aparelhos de informática; às 15h, apartamento na Ilha do Governador e sala comercial em São Gonçalo. Na quarta, às 11h, mobiliário, materiais e equipamentos. Na sexta, às 10h, sucatas, viaturas, embarcações e veículos. Murilo Chaves também apregeio veículos amanhã, às 14h, além de equipamentos e sucatas.

Paulo Botelho oferece amanhã, às 15h, lojas, salas, apartamentos e terrenos na capital. Na quarta, às 11h e às 15h, estará em Nova Iguaçu e Caxias, para apregeio terrenos e prédios. Na quinta, às 9h30 e às 15h30, Paulo Botelho leiloa casas em Resende e Barra do Pirai. Na quarta, às 13h, Rogério Menezes comanda leilões de 350 veículos. Mais tarde, às 14h05, Leonardo Schulmann coloca à venda um imóvel no Engenho Novo. •