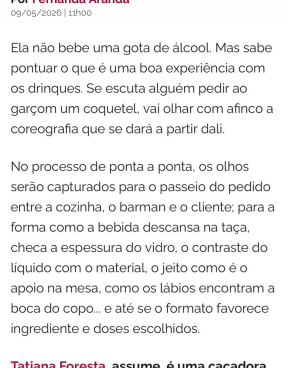


Bebida

A caçadora de copos: ela viaja o planeta para garantir que o bar sirva o drinque perfeito

Conheça a história de Tatiana Foresta, a curadora que está por trás da experiência com a bebida, muito além das doses de álcool e dos ingredientes



CAÇADORA DE COPOS. Foto: Tiago Queiroz/Estadão

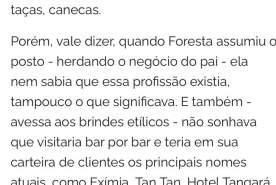
Por **Fernanda Aranda**

09/05/2026 | 11h00

Ela não bebe uma gota de álcool. Mas sabe pontuar o que é uma boa experiência com os drinques. Se escuta alguém pedir ao garçom um coquetel, vai olhar com afincos a coreografia que se dará a partir dali.

No processo de ponta a ponta, os olhos serão capturados para o passeio do pedido entre a cozinha, o barman e o cliente; para a forma como a bebida descansa na taça, checa a espessura do vidro, o contraste do líquido com o material, o jeito como é o apoio na mesa, como os lábios encontram a boca do copo... e até se o formato favorece ingrediente e doses escolhidos.

Tatiana Foresta, assume, é uma caçadora de copos. E para a 'caça', viaja todos os cantos planeta.



Tatiana assumiu a missão de fornecer copos e taças para os principais bares e hotéis do Brasil e contribuir para o drinque perfeito. Foto: Tiago Queiroz/Estadão

"Vou para China, Alemanha, Índia, Portugal, Egito, Turquia, Itália, sempre de olho na tendência do mercado e também para conseguir atender meus clientes. No fim do dia, eles querem mesmo é fazer o drinque perfeito e precisam do copo certo pra isso", diz ela que é curadora de uma importadora e distribuidora de utensílios como copos, taças, canecas.

Porém, vale dizer, quando Foresta assumiu o posto - herdando o negócio do pai - ela nem sabia que essa profissão existia, tampouco o que significava. E também - avessa aos brindes etílicos - não sonhava que visitaria bar por bar e teria em sua carteira de clientes os principais nomes atuais, como Exímia, Tan Tan, Hotel Tangará, Z-Déli e tantos outros sucessos que, hoje, oferecem drinques "emoldurados" por copos caçados por Tatiana.

"Meu pai tinha uma distribuidora que era relativamente grande mas não lá muito profissionalizada. No sentido de que, como bom italiano, ele vendia copos para os seus amigos e para os restaurantes que gostava de frequentar", lembra Tatiana.

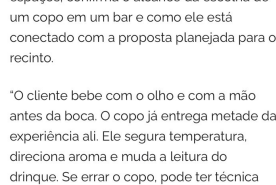
"Ocorre que ele morreu de forma repentina, o que tirou nosso chão em muitos sentidos. Eu e minhas irmãs fomos convocadas a herdar o negócio. Eu era de comunicação, não entendia nada do setor. Fui estudar o universo dos copos, taças e canecas. Plim. Me apaixonei."

Copos sem fronteiras

Tatiana entendeu que precisava ir para além das fronteiras do bairro Belenzinho - zona leste paulistana, onde estava e permanece o depósito da empresa e o showroom - se quisesse se consolidar e expandir a **Vitrus, o nom da empresa que existe desde 1997 somando todas as fases**.

Começou em feiras internacionais, mapeando tendências, trazendo modelos e também exercendo a escuta nos bares, restaurantes e hotéis que visitava, sempre prospectando clientes.

"No início, colocava minha pastinha de catálogo embaixo do braço e visitava a operação do bar ou do restaurante. Ouvia muito o que o meu cliente desejava, o drinque e a experiência que ele queria oferecer", conta. "Mas também observava o processo. Qual era o caminho entre o pedido e a bebida? Onde aconteciam as quebras e os desperdícios? Se ele precisaria de copos empilháveis ou não. Qual era a marca e a identidade do bar. **É sobre tudo isso que um copo diz respeito.**"



Tatiana Foresta, a "caçadora de copos" em seu galpão onde armazena os pedidos dos principais bares e restaurantes de SP. Foto: Tiago Queiroz/Estadão

Kevin Cavalcanti, chefe de bar do **@dondohbrasil**, consultor de bares e restaurantes e que atua em gestão desses espaços, confirma o alcance da escolha de um copo em um bar e como ele está conectado com a proposta planejada para o recinto.

"O cliente bebe com o olho e com a mão antes da boca. O copo já entrega metade da experiência ali. Ele segura temperatura, direciona aroma e muda a leitura do drinque. Se errar o copo, pode ter técnica perfeita que ainda assim o resultado cai", sentencia.

Copos que comunicam tendências

Fato é que a escolha do copo por um bar ou restaurante envolve material utilizado, preço, capacidade de reposição, mas também é reveladora de tendências e comportamentos - "afinal é na intimidade que dividimos o copo com alguém, não é?", reflete Tatiana.

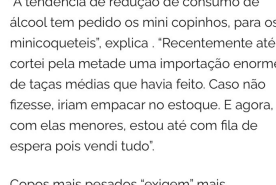
A doutora e mestre pela Unifesp, a **Elid Vera**, conhecida como a Verinha - que assina os coquetéis da **cozinha212** e criou o projeto **guets das minas** (que oferece aulas do coquetelaria e hospitalidade) confirma a conexão com intimidade e processo criativo.

"O copo é o veículo que conduz todo o processo por trás da criação de um bom coquetel até o cliente. É nele que de prova todo o esforço do bartender em forma líquida. Um copo de qualidade remete a união de todo esse pensar", diz.

O copo também é reflexo de comportamentos.

Foi por meio dele que Tatiana, por exemplo, assistiu às mudanças trazidas com as mulheres mais consolidadas na coquetelaria e como clientes dos bares, "com a exigência de copos mais autorais, sem medo de designer e que imprimiam curvas e brasilidade."

Também vem por meio dele os designers mais sóbrios e minimalistas, "sempre mais presentes nos cenários internacionais, como agora, em épocas de guerras e inseguranças".



Copos também são reveladores de tendências e comportamentos, conta Tatiana. Foto: Tiago Queiroz/Estadão

Ultimamente outro fenômeno contado pelos copos.

"A tendência de redução de consumo de álcool tem pedido os mini copinhos, para os minicoquetéis", explica. "Recentemente até cortei pela metade uma importação enorme de taças médias que havia feito. Caso não fizesse, iriam empacar no estoque. E agora, com elas menores, estou até com fila de espera pois vendi tudo".

Copos mais pesados "exigem" mais presença, por isso são ideais para acompanharem mais reflexões ou experiências que marcam decisões. Copos leves combinam com borbulhas e festividades.

No fim das contas, resume a caçadora de copos, o modelo da taça também revela a razão do brinde.