

Equilíbrio perfeito

Após a estupenda colheita de 2018 na Serra Gaúcha (RS), não se esperava outra safra histórica tão cedo – mas veio uma ainda melhor. A vindima 2020 jamais será esquecida. Veja a análise de quatro vinícolas

POR DÉCIO GALINA

Miolo Wine Group

De 8 de janeiro a 19 de março, a colheita de 407 toneladas de uvas em 100 hectares da Miolo, no Vale do Vinhedos, reuniu frutas em perfeito estado de maturação graças às 343 horas de temperatura igual ou inferior a 7,2 °C (julho e agosto) e à forte estiagem (dezembro). “A safra foi espetacular. Ela repetiu 2018, quando lançamos a série *Seven Legendaries of Miolo*”, diz Adriano Miolo, enólogo e diretor-superintendente da marca – que fará a segunda edição da série com os ícones das quatro regiões produtoras.



Adriano Miolo (à esq., de chapéu), enólogo e diretor-superintendente da Miolo, durante colheita; abaixo, Benildo Perini, diretor-presidente da Casa Perini

Aurora

“Esta é a safra das safras de uva, uma das melhores em décadas. Tivemos o equilíbrio perfeito entre produtividade e qualidade. O consumidor pode esperar por produtos excelentes, em especial por ótimos vinhos de guarda”, celebra Flavio Zilio, enólogo-chefe da Vinícola Aurora há 27 anos. Com 89 anos, a Aurora é a maior cooperativa do segmento no Brasil, com 1.100 famílias associadas em 11 municípios. “Houve uma retenção menor de água vegetal na fruta devido à seca, o que aumentou o teor de açúcar natural da uva.”

Salton

Nada como completar 110 anos de história com uma safra histórica. “A baixa umidade favoreceu a sanidade dos vinhedos. E a baixa precipitação no período de maturação propiciou a colheita no estágio perfeito para se elaborarem produtos excepcionais. A maturação se deu em clima seco com precipitações controladas”, conta Maurício Salton, diretor-presidente da Salton, no Vale do Rio das Antas. Só na Serra Gaúcha a Salton colheu 7,8 milhões de quilos de uva. “É grande a expectativa sobre a base que irá compor a linha de espumante Ouro.”



Casa Perini

“Uma safra como essa eu nunca tinha visto.” Leandro Santini, enólogo-chefe da Casa Perini há 19 anos, não esconde o entusiasmo. “Já presenciamos anos históricos – 1999, 2005, 2008, 2018 –, porém, com essa qualidade e amplitude, desde as variedades mais precoces até o final do ciclo, é inédito. Podemos prever grandes espumantes e tintos muito acima da média.” Com tradição no setor desde 1929, a vinícola comandada por Benildo Perini tem fama mundial graças à uva moscatel (Indicação de Procedência de Farroupilha, no Vale Trentino).