



Os parreirais
estão prontos
para a colheita,
o ápice do
cultivo da uva.
Hora ideal para
visitar a região
e celebrar
com a bebida
nacional que
mais faz sucesso
no exterior:
o espumante

SERRA GAÚCHA EM CLIMA DE FESTA

Imagine o que é esperar o ano inteiro para uma festa. Calcule a expectativa dessa ocasião para milhares de famílias que dedicaram seu suor em torno de uma única causa durante as quatro estações. Nesse exato momento, enquanto você está aí, confortável na poltrona do avião, a Serra Gaúcha se prepara para o êxtase. Os enólogos e produtores de vinhos do principal Estado brasileiro no cultivo da uva arregaçam as mangas agora para entrar no ano novo em um transe coletivo: a colheita da safra, ou vindima, como é conhecida pelos iniciados – e você é convidado de honra dessa festa. Vinícolas, hotéis e restaurantes têm programações especiais para receber viajantes na ocasião mais mágica do ciclo anual da uva. No coração da região ficam as cidades de Bento Gonçalves, Garibaldi e Farroupilha. A Serra Gaúcha é berço da colonização italiana iniciada em 1875.

A bebida local que harmoniza com esse momento de festa nos parreirais gaúchos é a que faz mais sucesso entre os críticos nacionais e internacionais: o espumante. Só na última década, os espumantes brasileiros conquistaram mais de 1.500 condecorações internacionais. Os rótulos brasileiros estão presentes nos cinco continentes, em mais de 30 países. “Os nossos rótulos alcançaram um grau de qualidade espetacular, se equiparando aos grandes espumantes do mundo. Temos exemplares que não deixam a dever em nada, por exemplo, aos ícones de Champagne. Assim como essa região, os brasileiros perceberam que sua vocação maior era para vinhos com pouco álcool, excelente acidez e muito frescor – os

principais requisitos para um bom espumante”, analisa Fabiana Gonçalves, jornalista e sommelière profissional, autora do blog *Escrivinhos*.

Uma das vinícolas com estrutura mais completa para experiências no universo do vinho é a Casa Valduga, com 26 suítes e o restaurante Maria Valduga – com uma espetacular sequência de massas al dente. Há 13 anos, a vinícola tem uma programação especial para a colheita – a Festa da Vindima – que faz os visitantes voltarem duas, três, quatro, cinco vezes... Em 2018, serão cinco oportunidades: a primeira, em janeiro; a última, em março. Cada data atende a 50 felizardos turistas que passam quatro dias colhendo nos parreirais com a orientação dos donos da marca, herdeiros do patriarca da família, Luiz Valduga. A Festa da Vindima também proporciona, ao som do coral Terra Nostra, a pisa das uvas: os hóspedes amassam as frutas com os pés remetendo à tradição dos imigrantes. “Para o turismo adulto, a Festa da Vindima é a Disneylândia. Tudo é perfeito, e a atenção dispensada pelos donos da vinícola é impressionante”, comenta o engenheiro paulista Maurício Vianna, de 41 anos. “Você chega ao quarto e encontra em cima da cama os chapéus de palha iguais aos dos colonos e o avental. Na hora da colheita, você vai de trator; e, quando o sol aperta, eles abrem os espumantes geladinhos. Os detalhes são impecáveis”, completa a matemática Andréa, esposa de Maurício. O casal já esteve três vezes na Valduga e garante que volta em 2018 para repetir a dose.

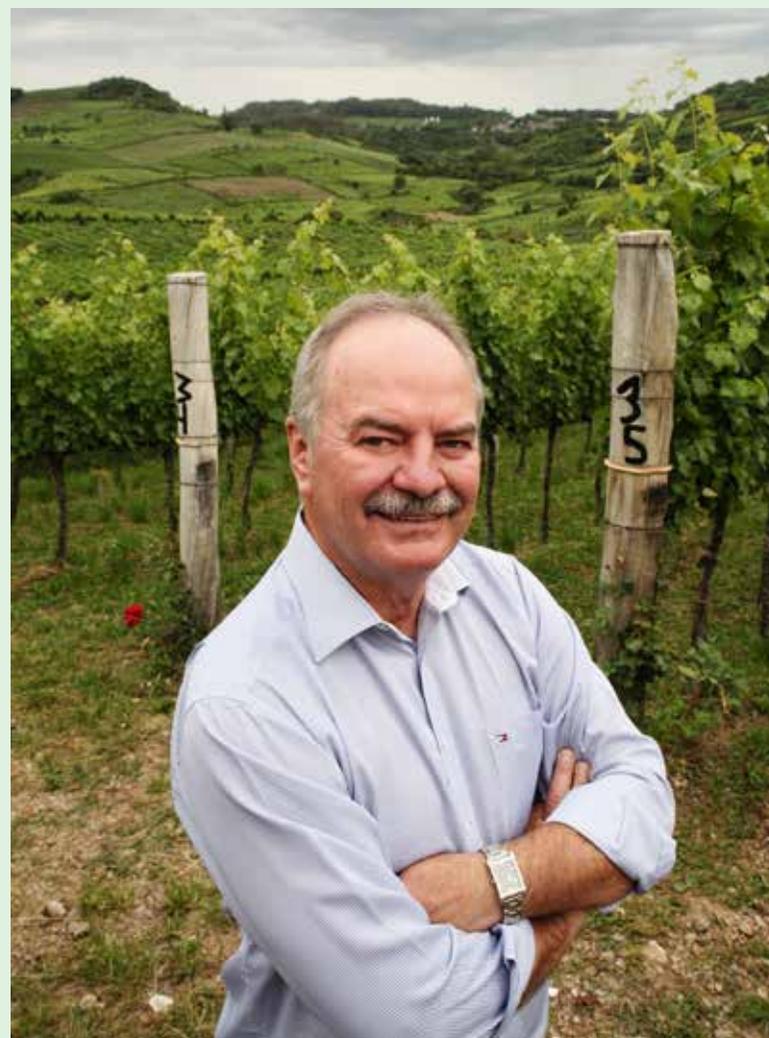
A atenção a que Mauricio se refere pode ser comprovada ao conversar com os atuais proprietários, os irmãos Juarez, João e Erielso. Os olhos azuis de Juarez e João, por exemplo, não demoram a boiar em lágrimas quando eles recordam o esforço do pai, e deles próprios, para deixar em pé a vinícola que hoje produz de 4 a 6 milhões de garrafas ao ano (70% de espumantes). “Ano passado recebemos mais de 107 mil visitantes, mas, no começo, quando entrava alguém aqui, a gente dava copa, salame, levava para beber vinho no meio das pipas, ficava grudado na perna dele! É difícil descrever a emoção de ver, hoje, esse monte de gente aqui, visitando a nossa casa”, confessa o enólogo-chefe João, de 63 anos. Juarez, de 61 anos, o irmão responsável por novos negócios e presidente da empresa, recorda, também emocionado, as dificuldades dos primeiros passos da família. “Éramos em seis irmãos dormindo em uma meia pipa de vinho de seis mil litros. Lembro quando meu pai comprou o primeiro trator da região, mas não usava com medo de quebrar e não conseguir pagar as prestações.”

A devoção aos antepassados da família também é observada na Casa Perini, outra vinícola de destaque e renome internacional, estabelecida no Vale Trentino, em Farroupilha, desde 1929, quando o filho de imigrantes, João Perini, começou a elaborar os primeiros vinhos. A região faz parte dos Caminhos do Moscatel e tem uma Indicação de Procedência, desde 2015, exclusiva para uvas moscato (anualmente acontece o Festival do Moscatel; esse ano foi

“Os nossos rótulos alcançaram um grau de qualidade espetacular, se equiparando aos grandes espumantes do mundo”

AO LADO E ABAIXO

João Valduga (agachado de camiseta listrada, com a família; de chapéu, o patriarca Luiz Valduga) e atualmente retratado no vinhedo da propriedade. “Eu sou o filho que ficou mais ligado à terra, à produção”



ACIMA E AO LADO

Juarez Valduga entre a mulher Beth e a filha Ana Paula; mesa do restaurante Maria Valduga, que serve uma sequência espetacular de massas artesanais; oito espumantes dos mais vendidos e premiados da Peterlongo, Aurora, Perini e Valduga



a sétima edição do evento). Assim como João e Juarez Valduga, Benildo Perini, de 68 anos, carrega o sotaque italiano e o costume de falar pegando no braço de quem está conversando, dando tapas nas costas e abraçando como se o ouvinte fosse um velho amigo da família – gestual que dá um caráter ainda mais emocionante à visita à região. Benildo e os filhos Franco, de 37 anos, e Pablo, de 33, estão especialmente felizes nesse fim de ano por dois motivos: o espumante Casa Perini Moscatel ficou em quinto lugar entre os 100 melhores vinhos do mundo na lista divulgada pela Associação Mundial de Escritores e Jornalistas de Vinhos e Destilados. “É

um orgulho muito grande para a Casa Perini ter este reconhecimento internacional tão importante, em um mercado altamente competitivo. O Casa Perini Moscatel é um produto muito elegante, com um excelente equilíbrio entre acidez e açúcar”, celebra Benildo.

Outro motivo de alegria na vinícola é lançamento realizado em outubro: o espumante Casa Perini Ice, elaborado para aceitar pedras de gelo e ser servido em taça de vinho, perfeito para o verão. Com Franco na ponta da expansão comercial da Perini mundo afora, Pablo no comando do marketing e Leandro Santini como enólogo-chefe, a vinícola tem passado por uma profunda mudan-

ça de perfil: em 2005, 80% dos produtos eram vinhos de mesa; esse ano, 70% são vinhos finos – a receita bruta nesse período foi multiplicada por 10. Com ações como a Vino Run (corrida de 3, 6 e 10 km que acontece em julho pelas belíssimas estradas da região) e as rolhas colecionáveis (com frases de poetas famosos e outras criadas pelos próprios clientes), a marca tem batido na tecla de ampliar o mercado de vinho para gente que ainda não conhece o salto de qualidade do produto nacional. “Acreditamos realmente na desmistificação do consumo e temos certeza da ampliação do mercado dentro do Brasil”, resume Pablo. O sommelier e professor



“Acreditamos na desmistificação do consumo de vinho e temos certeza da ampliação do mercado no Brasil”, diz Pablo Perini



de técnicas de harmonização de vinhos, Maurício Roloff, de 37 anos, também insiste que não há protocolo para saborear um vinho, e vai mais longe no que diz respeito à qualidade do espumante nacional. “Esse produto já conquistou corações e mentes dos brasileiros, e está chamando a atenção de italianos, argentinos e chilenos, que acompanham de perto a produção da Serra Gaúcha para entender melhor os motivos do sucesso da nossa bebida. O tipo do nosso solo, a drenagem e a altitude transferem qualidades bem específicas para a uva do sul do Brasil”, ensina Maurício.

A experiência na Perini ainda inclui visita guiada nas dependências da vini-

cola, degustações acompanhadas por tábuas de frios, empório para venda de produtos, e almoços e jantares com reserva antecipada na taberna onde os primeiros vinhos foram elaborados – o cardápio foi desenvolvido por Maria do Carmo, mãe de Pablo e Franco: o bife à milanesa e a massa ao molho pesto são de comer de joelhos.

No centro de Bento Gonçalves, está a Vinícola Aurora, uma cooperativa iniciada em 1931 com 16 famílias produzindo 317 mil quilos de uva. Hoje, ela agrega 1.100 famílias associadas, e uma safra em 2017 de 71 milhões de quilos de uva, capaz de elaborar 56 milhões de litros de diferentes produtos – mais da metade

ACIMA
Da esquerda para direita, Pablo Perini, Benildo, Maria do Carmo e Franco: os irmãos modernizaram a produção e a imagem da Casa Perini; cenas da vinícola em Farroupilha e o espumante Casa Perini Aquarela, feito com uvas Moscato Branco, Moscato Giallo e Moscato de Hamburgo



os processos de elaboração no Brasil. Manoel teve dez filhos: nove meninas e o caçula Armando. Na década de 1930, já à frente dos negócios, Armando ganha fama por iniciar a obra do castelo da família nos moldes franceses e por ser o primeiro a contratar mulheres dentro das leis trabalhistas. A amizade de Armando com o presidente Getúlio Vargas leva o Champagne Peterlongo à mesa de banquetes oficiais, lançamento de aviões e batismo de navios. No fim dos anos de 1960, até a rainha Elizabeth curtiu as borbulhas da Peterlongo.

Nas décadas seguintes, porém, a marca entra em declínio, sendo salva, em 2002, pelo empresário paulista Luiz Carlos Sella de uma forma inusitada. Ele soube das dificuldades da Peterlongo ao pousar seu jatinho em Garibaldi, escala para visitar uma empresa de pneus que já possuía em Bento Gonçalves. Percebendo a oportunidade de comprar mais uma empresa, pediu uma reunião com a família para a semana seguinte e bateu o martelo após cinco dias de negociação, poucas semanas antes de a falência ser decretada. “Só agora, com as contas equilibradas, estamos reformulando toda a linha, desde os rótulos até o produto em si. Em 2015, no centenário da marca, contratamos por dez anos o enólogo francês Pascal Marty como nosso wine-maker”, conta Luiz, de 62 anos. Entre as ações voltadas ao enoturismo, além de um novo museu, degustações e tour pela vinícola, a Peterlongo oferece no verão sessões de cinema ao ar livre em frente às parreiras, ótimo programa batizado de Wine Movie. Sem contar a exibição dos



ACIMA E AO LADO
O enólogo Jurandir Nosini, da Vinícola Aurora, cooperativa com 1.100 famílias associadas e que colheu esse ano 71 milhões de quilos de uva; espumantes premiados da Aurora e parte da vinícola, que fica no centro de Bento Gonçalves e recebeu 173 mil visitantes em 2016

da produção vai para suco de uva. Entre os espumantes, destaque para o Aurora Moscatel, que, pelo quarto ano consecutivo, apareceu na lista dos 100 melhores vinhos do mundo. Por sua localização, o fluxo de visitantes é intenso no passeio gratuito de 40 minutos, conduzido por guias vestidos com trajes típicos gaúchos. Há exibição de vídeo e uma sala especial para degustação: só ano passado foram 173 mil turistas, que conhecem inclusive a passagem subterrânea que há por baixo da rua. Ao término do passeio, hora das compras em uma loja que tem produtos comercializados exclusivamente nesse local. O histórico de enoturismo, no entanto, remete à criação da Fenavi-

nho (Feira Nacional do Vinho), realizada há 50 anos. “Entender a fermentação que faz o suco de uva virar vinho é fascinante”, diz o enólogo Jurandir Nosini, de 34 anos, 13 de Aurora. “Faço parte da quarta geração de uma família que sempre trabalhou nessa área. Lembro meu avô fazendo vinho no porão de casa, eu com 6 anos de idade, ajudando a limpar e a fechar o garrafão.”

O primeiro registro de elaboração de um espumante brasileiro é de 1913, um marco na história da Peterlongo, vinícola de Garibaldi inaugurada pelo imigrante Manoel Peterlongo, natural de Trento, que já tinha o hábito de beber espumantes na Itália e repetiu

“Em 2015, no centenário da Peterlongo, contratamos por dez anos o enólogo francês Pascal Marty como nosso winemaker”

filmes que vai até março, a marca tem outra programação especial no fim de ano, dia 10 de dezembro: o Natal Mágico Peterlongo, com show da banda gaúcha Valente (finalista do SuperStar, da Globo), food truck, queima fogos de artifício e iluminação especial no castelo. Por essas e outras, dá para compreender por que Garibaldi virou a capital nacional do espumante e sede da Fenachamp (Festa do Espumante Brasileiro), que teve a sua 15ª edição em outubro.

Não são apenas as vinícolas que dão motivos de sobra para o enoturismo na região. O roteiro Caminho de Pedras tem

diversos pontos de visitação na estrada de sete km que corta uma área rural passando por casas de pedra e madeira da época da imigração italiana. Além de restaurantes e cenários que serviram de locação para filmes como O Quatrilho (1995), lugares como a Casa da Ovelha, a Casa da Erva Mate, a Casa do Tomate e a Casa das Cucas Vitiaceri (que nos fins de semana chega a reunir 300 pessoas fazendo piquenique nos gramados para apreciar os 18 recheios dessa espécie de bolo alemão feito com fermento biológico e farofa) garantem programa de um dia inteiro para toda família.

Os restaurantes do Vale dos Vinhedos e redondezas também “obrigam” o turista a não passar poucos dias por aqui – afinal, são muitas opções. Só no Castello Benvenuti, entre Bento e Garibaldi, há o Dona Carolina (com filé à milanesa feito no forno com penne ao molho de queijo gratinado) e a Casa DiPaolo (com um galetto al primo canto de fama nacional). Já no Mamma Gema Trattoria, a atração extra é conversar com o proprietário Altemir Pessali, ex-jogador profissional de futebol que agora virou

ABAIXO E AO LADO

Luiz Carlos Sella, empresário comprou a Peterlongo em 2002; a vinícola em Garibaldi; fotos históricas do novo museu e rótulos atuais da marca que produziu o primeiro espumante brasileiro em 1913



ACIMA, AO LADO E ABAIXO

Natália Zandonai no Cobo: badalado wine bar em Bento; Castello Benvenuti, endereço do restaurante Dona Carolina; piquenique da Casa da Cuca; Maria Iata e Leonardo: amaram o passeio de Maria Fumaça



craque na colheita de cogumelos. Para quem procura algo moderno, a dica é o Cobo Wine Bar, na rua Heryn Hugo Dreher, ponto do agito de Bento. Aberto há um ano pela enóloga Natália Zandonai, de 26 anos, o lugar é descontraído (na entrada, há uma placa “seja bem-vindo”), com ótima música ambiente e uma carta de 70 vinhos nacionais. Por R\$ 25, você toma um Flight: três taças de 80 ml de uma seleção de cinco a sete rótulos que muda toda semana. A imersão cultural na Serra Gaúcha não está completa sem o passeio de Maria Fumaça, que parte de Bento Gonçalves (com de-

gustação de vinho tinto na plataforma) e vai até Carlos Barbosa, passando por Garibaldi (degustação de espumante), em um percurso de 20 km. A locomotiva Mikado 156 (norte-americana, de 1941) puxa seis vagões com mais de 350 pessoas. Elas cantam, dançam e aplaudem grupos folclóricos de canções italianas e gaúchas no embalo gostoso do trem que sacode a 30 km/h. “Passeio maravilhoso, divertido, com muita música”, conta o administrador de empresas Leonardo Brito, de Recife (PE), ao lado da esposa Maria Iata. “Entre os vinhos servidos, o que mais gostamos foi o espumante.”

ONDE FICAR

OCasa Valduga
Via Trento 2355, Linha Leopoldina
Vale dos Vinhedos
Bento Gonçalves (RS)
Tel.: (54) 2105.3122
casavalduga.com.br