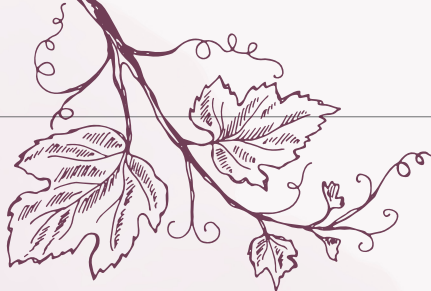


Nasce uma vinha

DR. WILMAR MENDONÇA GUIMARÃES

Que nome terá? Talvez parreira, posto que é uma trepadeira da família *Vitaceae*, ou talvez ficasse bem videira, mas parece que não fará diferença e até pode ficar vinha, mesmo. Vêm sendo cultivadas há milhares de anos, em todos os continentes do mundo, em diferentes climas e solos. São plantas angiospermas, por possuírem canais condutores de seiva – *angios* – e as sementes – *spermas*.



As raízes vão em busca dos nutrientes em diferentes tipos e profundidades de solo, em altitudes igualmente variáveis, que vão emprestar as características nos aromas, na cor e sabores, taninos mais ou menos expressivos, dependendo desse "terroir" para diferentes castas. O solo pode ser pedregoso, argiloso e arenoso, mesmo desérticos, ou serem próximos ao mar, assim incorporando mineralidade ao vinho.

As vinhas precisam superar adversidades e como se diz, faz que assim produzam os melhores frutos. Exigem muita atenção e seu manejo tem complexidade particular, na poda, enxertia e na condução dos ramos nas espaldeiras. A produção plena de frutos de uma vinha pode delongar até três anos e elas podem seguir produzindo então por muitos anos.

UVAS VINÍFERAS

Existem mais de 12 mil castas identificadas como *Vitis vinifera*, ou uvas de se produzir vinhos, mas algumas em verdade são homônimas, ou seja, diferentes nomes para uma mesma uva. Considera-se que as castas viníferas efetivamente são cerca de cerca de 6 mil variedades.

Como exemplos de homonímia, a Zinfandel é reconhecida mundialmente como a uva da Califórnia, do Vale de Napa e da região de Sonoma, onde é muito cultivada, embora tenha sido trazida da Europa por George Gibbs, em 1829. E, em 1949, foi para o extremo oeste americano. Na região da Puglia, de onde veio, é chamada de Primitivo por ser a primeira a brotar e amadurecer para a vinificação. Acredita-se que tenha chegado nessa região vinda da Croácia, onde tinha o nome de Crljenak, e trazida para a Itália por volta do século XVIII ou antes até.

Os tintos de Zinfandel, em geral, são ricos, encorpados e macios, trazendo sensação prazerosa ao sorvê-los. Isso porque essa uva tende a amadurecer de forma irregular, desigual, e, dessa forma, quando a maturação chega para todo o cacho, alguns bagos fatalmente já começam a desidratar, tomando a aparência de passas. Essa concentração determina sabores intensos de frutas vermelhas e negras, além de elevado teor alcoólico. Da mesma forma, os vinhos produzidos com a Primitivo, via de regra, têm como traço característico a estrutura, o alto teor alcoólico e os toques de ameixas e de especiarias. Ambos apresentando taninos macios, acidez moderada e, geralmente, tendendo para um sabor mais frutado, que gera uma sensação de doçura mais pronunciada. Talvez isso explique o porquê do sucesso dessa varietal.

Outro exemplo seria a uva Gewürztraminer, da fronteira italiana habitado por descendentes alemães, o Tirol italiano, e recebeu o prefixo *Gewürz* (tempero ou apimentado) e o sufixo *Traminer* em referência ao lugarejo de origem Tramin e que também tem clones. Esta uva está espalhada agora desde o Reno até a Alsácia. Algumas uvas que são bem semelhantes a ela, como a Frankisch, na Áustria; a Gringet, em Savoia; e a Heida e a Grumin na Boêmia. Pode-se dizer que todas são, de uma certa forma, clones da Gewürztraminer. Os vinhos desta uva estão entre os mais aromáticos. Ainda que as uvas sejam rosadas, produzem vinhos brancos doces ou secos, sendo densos e encorpados. O bouquet aromático inclui as frutas tropicais e as flores.

As vinhas mais cultivadas com intenção de vinificação entre as tintas são a Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec, e, entre as brancas, a Sauvignon Blanc, a Chardonnay e a Riesling.

A Cabernet Sauvignon, por muitos chamada de "a rainha das tintas", talvez seja a uva mais cultivada no mundo. Suas uvas de casca grossa são resistentes, proporcionam vinhos de cor escura, potentes, com aromas de cassis, cerejas negras e especiarias, emprestando ao vinho acidez agradável e taninos domados. Entra em muitas associações (*blends*) particularmente com a uva Merlot, compondo a famosa fórmula de Bordeaux, que pode ter como coadjuvantes as uvas Cabernet Franc e a Petit Verdot.

A uva Malbec é originária do sudoeste da França, onde teve sua continuidade interrompida pela infecção pela Filoxera, o que provocou a extinção da maioria das vinhas desta uva no velho mundo. Foi trazida para a América do Sul para região de solo árido de Mendoza e região, na Argentina, com grande sucesso e sendo hoje uma das vinhas preponderantes, vinificadas isoladamente ou em *blends*. O malbec argentino tem apreciadores em todo mundo, incluindo o Brasil, pois estão produzindo vinhos de grande qualidade, até superiores aos malbecs da região francesa de Cahors.

A uva Sauvignon Blanc tem apreciadores nos quatro cantos do mundo. Veio também da região de Bordeaux e estendeu-se pelo vale do Loire. Mas, recentemente, os vinhos da Nova Zelândia desta uva tem destaque internacional pelo sistema de seleção das uvas pelos enólogos que as colhem em diferentes estágios, conseguindo acidez e corpo. Certamente figura entre as castas, originando vinhos brancos apreciados nos quatro cantos do mundo e consagrando-se como varietal que certamente não pode faltar na adega de qualquer enófilo.



A Chardonnay é uva aromática, produzida em muitas regiões ao redor do mundo, entrando na fabricação de champagne em associação com outras uvas. Produzem brancos frutados que lembram abacaxi, melão, pêssego e tangerina, na dependência de como e onde é produzido. Talvez seja a uva mais plantada nos Estados Unidos, dentre todas as uvas viníferas. Os apreciadores americanos mais tradicionais na degustação dos brancos da Chardonnay gostam do corpo do vinho, que fica no carvalho americano e da madeira incorporada nesta permanência em barrica. Porém, mais recentemente, a preferência está migrando para o vinho sem a madeira, pois fica mais elegante e se percebe melhor o bouquet das frutas.

No Brasil, essa uva participa intensamente na confecção excelentes brancos e de espumantes de alta qualidade, tanto no planalto catarinense como na serra gaúcha e, mais recentemente, no Paraná.

A Riesling é mais encontrada na Alemanha mas, de origem também na Alsácia. Essa variedade é capaz de produzir vinhos brancos de ótima qualidade, com aromas finos, elegantes e intensos e de alta acidez, de sabor fresco, vivo e agudo, com níveis alcoólicos relativamente baixos.

Depois da uva Malbec, que tem cerca de 19 mil hectares de vinhas na Argentina, vem a Bonarda, com 16 mil hectares, dos quais 9 mil são plantados nas planícies quentes do Leste de Mendoza, nos arredores de San Martin, Junin, Rivadavia e Santa Rosa, longe dos ventos frios da Cordilheira dos Andes. A Bonarda é utilizada mais na

confecção de vinhos de preços menores para o mercado interno argentino, embora recentemente esteja recebendo a atenção das grandes vinícolas de vinhos finos aqui na América do Sul.

Uma última uva que destaco é a Pinot Noir, de cultura milenar da região da Borgonha, da qual é atavicamente identificada e talvez seja a de maior prestígio dentre todas, muito pelo mais famoso dos vinhos, o Romanée Conti. Segundo os historiadores da área, foi a uva dos frades beneditinos que fizeram sua cultura perpetuar-se pelo tempo. No Novo Mundo, o Pinot que devemos degustar são os do Chile, que são de qualidade, particularmente os do norte e próximos ao Oceano Pacífico, posto serem muito frutados e com a coloração mais intensa do que os *pinots* do velho mundo.

A degustação de vinhos é hoje uma arte repleta de detalhes e que traz satisfação aos apreciadores. Os preços variam até números impensáveis, porém o bom vinho é aquele que lhe dá a satisfação de degustar, independentemente de ser de preço módico. Esta arte deve ser vivida judiciosamente, sob a crítica pessoal honesta dos que podem fazê-lo, considerando sua condição de saúde e sua relação com a bebida. É mais do que apenas deglutir uma bebida alcoólica; é apreciar cada detalhe provindo do complexo ciclo da produção à vinificação, da escolha da temperatura e da taça, apreciando o trabalho do enófilo e dos outros participantes que estão envolvidos na consagração da vinha, pelos resultados de seus frutos e não para ficar inebriado.

OS 10 MELHORES VINHOS BRASILEIROS DE 2020*

- Storia Merlot 2015 (Casa Valduga, RS)
- Prosecco Rosé Brut 2019 (Vinícola Garibaldi, RS)
- Fumé Blanche Sauvignon Blanc 2019 (Vinícola Ferreira, MG)
- Tempos de Goés Reserva Sauvignon Blanc 2019 (Vinícola Góes, SP)
- Terroir Chardonnay 2019 (Casa Valduga, RS)
- Terroir Merlot 2015 (Casa Valduga, RS)
- Vale da Pedra Sirah 2018 (Guaspari, ES)
- Luiz Porto Cabernet Sauvignon 2015 (Luiz Porto Vinhos Finos, MG)
- Brandina Assemblage 2014 (Villa Santa Maria, RS)
- Paradigma Rotto Cabernet Sauvignon 2011 (Vinícola Franco Italiano, PR)

*Fonte: seleção feita seguindo as classificações do *Decanter World Wine Awards* (DWWA), a maior competição enófila do mundo. Na edição de 2020, mais de 16,5 mil vinhos foram inscritos na premiação. Nenhum produto brasileiro alcançou a categoria principal do evento, a Platinum Best in Show. Mas, alguns rótulos foram agraciados com medalhas de prata e bronze.





O VINHO NO BRASIL E NO PARANÁ

Os vinhos brasileiros vêm ganhando fama crescente a cada ano. E o Paraná vem ganhando lugar de destaque nesse cenário, acumulando premiações nos circuitos especializados. Atualmente, o Paraná produz 60 mil toneladas de uva, o que representa 3,6% da produção nacional, e 1% do vinho feito no Brasil. São 28 grandes vinícolas no Estado, sendo que muitas delas vendem seus produtos de forma direta, na propriedade.

Embora respondendo pelo pequeno percentual na produção, o Estado já é reconhecido pela qualidade de seus vinhos. Em sua nova edição, a Grande Prova Vinhos do Brasil 2020 premiou 66 produtos a partir de 1.309 amostras (814 vinhos, 428 de espumantes e 67 sucos de uva), em degustações às cegas feitas por 31 jurados. Nove estados (RS, SC, PR, SP, MG, ES, BA, PE e GO) participaram por meio de 144 vinícolas, muitas delas pouco conhecidas. O Paraná ficou em terceiro lugar, atrás de Rio Grande do Sul e Santa Catarina, que estão entre os maiores produtores do Brasil.

A Vinícola Franco Italiano, de Colombo, na Grande Curitiba, onde as famílias Rausis e Ceccon produzem vinhos desde 1878, foi premiada em 2020 nas categorias Tinto Cabernet Sauvignon, com o Censurato CS 2005, repetindo o sucesso alcançado nas edições de 2018 e 2019; e na de espumante orgânico, com Eu borbulho branco NV. Também na categoria Cabernet Sauvignon, a Vinícola Araucária, de São José dos Pinhais, dividiu a primeira colocação com o Angustifolia 2012. A Araucária recebeu, ao todo, seis premiações entre seus rótulos.

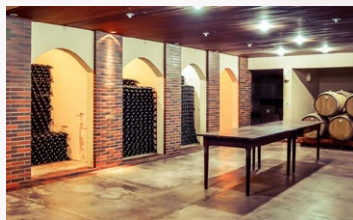
A Vinícola RH, que cultiva as uvas Chardonnay e Pinot Noir em uma área de 9,6 hectares em Mariópolis, no Sudoeste do Paraná, teve dois espumantes premiados: o Rh Brut 2014, na categoria Brut Branco Champenoise; e o Rh Extra Brut 2015, na Extra-Brut Branco Champenoise. Aliás, o Brut Branco conquistou 93 pontos na maior prova às cegas de vinhos nacionais disponíveis no mercado, sendo o grande campeão, no chamado duplo-ouro. Performance semelhante à do Extra Brut, que recebeu 92 pontos. A vinícola já tinha conquistado a medalha de prata na edição de 2015 e a de ouro na de 2017.

Na Grande Prova de 2019, repetindo as edições anteriores, os vinhos tintos foram o grande destaque. Das 1.071 amostras validadas, em 41 categorias, os tintos apresentaram melhor performance, sendo premiadas 100% da variedade Touriga Nacional, 88% Super Premium, 85% tintos de outras castas e 74% Cabernet Franc, totalizando 177 medalhas. Os espumantes vieram na sequência com 99 medalhas. Oito estados participaram, com 122 vinícolas, e o Paraná também ficou com a terceira posição de destaque, com 35 amostras, 10 premiadas (2 duplo-ouro e 8 ouros) e 2 campeãs (2 duplo-ouro). A Franco Italiano foi premiada nas categorias Tinto Teroldego e Cabernet Sauvignon. Na Grande Prova de 2018, durante a Feira Internacional do Vinho, nove vinhos do Paraná tinham conquistado a medalha de ouro, destacando-se as vinícolas Famiglia Zanlorenzi, Vinícola Araucária e a Franco Italiano.





Roteiro do vinho no Paraná



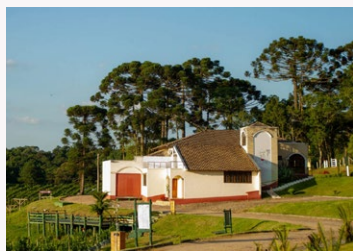
FRANCO ITALIANO

Fica em Colombo, na Grande Curitiba. As famílias Rausis e Ceccon produzem vinhos desde 1878. São pelo menos 18 tipos de vinhos finos, incluindo o premiado Censurato. Visitantes podem conhecer as caves e o processo de elaboração dos vinhos e harmonizar toda linha de produtos, incluindo espumantes, com o menu inspirado na tradição da família. São produzidos e envazados anualmente 60 mil litros da bebida. A propriedade onde a vinícola está instalada é o lado francês da empresa, legado da parte paterna. A materna, de origem italiana, reflete outra vertente da vinícola. Um de seus rótulos, o Paradigma Roto Cabernet Sauvignon ficou com a medalha de bronze no último *Decanter World Wine Awards*, concurso realizado em Londres e que premiou os melhores vinhos do mundo.



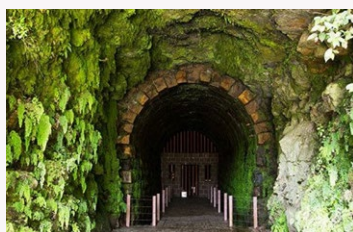
LEGADO

Em Campo Largo, também na RM de Curitiba, foi criada em 2003. Controla todo o processo do vinho, desde plantio até a vinificação. São produzidos lotes muito pequenos, com 500 ou mil garrafas de cada tipo de vinho e espumante – vindos dos 4,8 hectares cultivados. Está sob a batuta da sommelière Heloise Merolli, que em 2019 fez a primeira colheita de Pinot Meunier, Alvarinho e Chardonnay, de mudas que foram plantadas três anos antes. O espumante Gran Legado Branco Brut foi ouro no 10º Brasil Wine Challenge 2020. Antes, o Flair Nature Millésime 2015 obteve a medalha de ouro e o Flair Brut foi prata na 16.ª Edição Brasil do Concurso Mundial de Bruxelas. A vinícola abre aos sábados e domingos para a visita e conta com tour guiado, incluindo degustação.



ARAUCÁRIA

Fundada em 2007, na Colônia Múnci, em São José dos Pinhais. As variedades de uvas europeias são plantadas em meio à Mata Atlântica, dando origem a uma linha que vai desde espumantes até vinhos tintos – com todos os rótulos batizados com nomes que remetem à cultura paranaense, como Gralha Azul, Manacá e Poty Lazarroto. O passeio enoturístico é feito em meio à natureza, com trilhas, bosques, lago, cercado por imensas araucárias. As visitas guiadas ocorrem às sextas, sábados, domingos e feriados, das 10h30 e às 14h, somente com agendamento e com todos os cuidados recomendados.



CAVE COLINAS DE PEDRA

Fica em Roça Nova, Piraquara. Além de seus famosos espumantes, a grande atração é o túnel centenário de 429 metros, que recebe 50 mil garrafas. A construção, por onde passava a Maria Fumaça rumo a Antonina, foi adaptada e tem condições ideais para os espumantes, que passam ali ao menos dois anos. São elaborados pelo método Champenoise e estão disponíveis em quatro versões: Nature, Brut, Brut Rosé e Moscatel Rosé. Serve almoço em uma estação ferroviária restaurada. A harmonização leva pequenas porções, queijos, pães e minissaladas.



FAMÍLIA FARDO

Fica no km 69 da BR-116, em Quatro Barras, RM, próximo da Serra do Mar, em belíssima construção de pedras. Oferece três diferentes roteiros de enoturismo. Permite conhecer um pouco da história, equipamentos, processamento da bebida, guarda dos mesmos na adega e finaliza com a prova do produto. “O vinho elaborado nesta vinícola não é para beber, simplesmente. É para saborear”. Este é o lema do proprietário Ambrósio Fardo, descendente de imigrantes nascido na Serra Gaúcha.



VINÍCOLA RH

Fica no interior de Mariópolis, perto de Pato Branco e da divisa com Santa Catarina. Vaner Herget e a esposa Odilete Rotava Herget, cujas iniciais dos sobrenomes fazem a sigla da marca, investiram suas economias na montagem de uma estrutura para, inicialmente, produzirem vinho. Porém, as similaridades de terreno e clima com a Serra Gaúcha logo levaram o casal a uma mudança estratégica de planos, migrando para os espumantes a partir de 2008, ano do primeiro plantio da Chardonnay. A acidez da uva brasileira, característica influenciada pelo clima, foi responsável pela mudança. Dos 600 quilos da primeira colheita, em 2011, agora já são 18 mil, com capacidade atual para até 25 mil litros de espumante. São envazadas 13 mil garrafas por ano.



SANBER

Vindas do RS, as famílias Sandi e Bertolotti instalaram-se em 1940 na antiga Colônia Santa Bárbara, município de Bituruna. Apaixonadas por vinhos, tinham na bagagem mudas de videira e iniciaram pequena produção artesanal. Após décadas de aprendizado, em 2005 a empresa foi oficializada e passou a se chamar Sanber, na junção dos nomes das famílias. A empresa mantém, apenas para visitação, a primeira vinícola dos antepassados. Além da viagem no tempo com o Museu Casa Sanber, os visitantes acompanham a colheita da uva direto dos vinhedos, tem contato com a natureza preservada e degustações direto de onde o vinho é produzido. “Foi sonhada e projetada para exaltar a melhor expressão do terroir da serra paranaense”, diz seu slogan.



BITURUNA, CAPITAL DO VINHO

Desde junho de 2020, o município de Bituruna é oficialmente a Capital Paranaense do Vinho, título concedido pela Assembleia Legislativa com a aprovação da Lei n.º 20.142. Além disto, a Associação dos Produtores de Uva e Vinho de Bituruna (Sul do Paraná) requereu ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no final de janeiro de 2021, o reconhecimento da região como uma Indicação Geográfica na produção de vinho, o que seria a primeira do Estado. Conquistar esta IG significa diferenciar produtos e serviços, melhorar acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional, gerando efeitos para produtores, prestadores de serviços e consumidores. O pequeno município, agora a Capital Paranaense do Vinho, possui hoje quatro vinícolas e noventa e quatro produtores de uva. A especialidade da região é o vinho de mesa feito principalmente com as uvas Bordô e Casca Dura, também conhecida como Martha. Porém, produtores iniciaram nos últimos anos a produção de espumantes moscatel e vinhos finos baseados em Cabernet Sauvignon e Merlot. A região produz vinho há 80 anos, porém nos últimos oito é que eles ganharam qualidade e destaque. **i**

