Jornal do Comércio | Porto Alegre

Sexta-feira e fim de semana, 11, 12 e 13 de novembro de 2022

REPORTAGEM ESPECIAL

JUAN F RICO ALBANO/DIVULGAÇÃO/JC



Eduardo Gastaldo é o fundador da Ruiz Gastaldo, a primeira vinícola urbana clássica da capital gaúcha, localizada em uma rua tranquila do bairro Chácara das Pedras

Tendência em todo o mundo, as vinícolas urbanas já são realidade em Porto Alegre

Vinho que brota das entranhas da cidade

Patrícia Lima, especial para o JC
economia@jornladocomercio.com.br

Nada combina menos com a ideia de elaborar vinhos do que o fervilhar da cidade grande, a correria dos carros, os prédios e o asfalto, certo? Nem tanto. Já chegou a Porto Alegre uma tendência que se espalha por outras metrópoles do mundo e que está conquistando os corações e os gostos dos amantes do vinho: as vinícolas urbanas. Elas estão embrenhadas nos bairros mais movimentados, escondidas sob paredes de pedra, nas garagens, por trás dos muros, nas mentes de vinhateiros ousados. Dos seus tanques e barricas saem bebidas que provam que Porto Alegre, afinal, também pode ser a capital do vinho.

O conceito de vinícola urbana não é novo. Nos Estados Unidos sempre foi comum que se elaborasse vinho nas casas de cidades como Nova York e Los Angeles antes da Lei Seca, que atormentou os americanos no começo do século 20. As uvas vinham de parreirais cultivados nas cercanias das cidades e eram vinificadas nos porões das casas, de onde saía vinho para o consumo das famílias. As novas vinícolas urbanas surgiram em meados dos anos 1980, na Califórnia, quando um sujeito chamado Steve Edmunds resolveu trazer uvas para o coração da cidade de Berkeley e vinifica-las. A Edmunds St John existe até hoje e tem um portfólio atual de 13 rótulos.

Conceitualmente, uma vinícola é considerada urbana quando ela está longe do vinhedo, ou seja, o produtor coleta as uvas nas propriedades rurais e as transporta para as áreas centrais das cidades, onde fica a estrutura para a vinificação. O processo de elaboração da bebida é rigorosamente o mesmo: as uvas são prensadas, o suco extraído delas fermenta com ou sem as cascas, o líquido repousa em tanques ou barricas de madeira, a bebida pronta é engarrafada, rotulada e pronto. Habemus vinho. A diferença é que o produtor precisou ir às propriedades rurais para selecionar as uvas e, depois, transportá-las até o núcleo urbano que abriga a vinícola.

É exatamente o que faz o engenheiro Eduardo Gastaldo desde 2017, quando desceu a serra gaúcha em uma velha caminhonete transportando um tanque no qual armazenou 500 litros de mosto de uvas tintas. Ao chegar em Porto Alegre com seu primeiro lote de Cabernet Sauvignon, percebeu que o processo de fermentação já havia começado ali mesmo, na caçamba do veículo. Pouco tempo depois engarrafou pouco mais de 300 garrafas do João Pedro, seu primeiro vinho, batizado assim para homenagear o filho mais velho. Esse foi o primeiro produto da Ruiz Gastaldo, a primeira vinícola urbana clássica de Porto Alegre, localizada em uma rua tranquila do bairro Chácara das Pedras. "Aquele vinho ficou para os amigos e para a família, foi o passo inicial. Ficou surpreendentemente bom, considerando que foi minha primeira experiência", revela.

Incentivado pelo sogro argentino apreciador de vinhos, Gastaldo mal pôde esperar pela próxima safra. Ao menor sinal de um tempo livre, corria para as regiões produtoras de uva para planejar a compra da matéria-prima. A velha caminhonete e o tanque improvisado foram substituídos por um veículo refrigerado contratado especialmente para trazer os cachos a Porto Alegre. O que era uma espécie de brincadeira logo passou a ocupar os pensamentos e sonhos do engenheiro que agora só pensava em fazer vinhos. O registro veio em 2019, ano em que abriu oficialmente a Ruiz Gastaldo Vinícola Urbana, batizada assim para unir os nomes das famílias de Eduardo e da esposa.

Há um ano, o casal reformou parte da casa para abrigar a estrutura de vinificação, que conta com tanques para fermentação e estabilização e até barricas de carvalho, além de área para armazenamento de garrafas e envelhecimento. O empreendimento passou a contar também com uma pequena área receptiva, onde ocorrem as visitas e degustações sob agendamento. "Aqui recebemos cada vez mais pessoas curiosas para ver como funciona uma vinícola urbana. Elas ficam muito surpresas ao saber que se faz vinho no meio da cidade. Mas o que importa, realmente, é gostar da bebida. Porque o vinho tem que ser bom, tem que despertar o interesse, os sentidos. Não importa onde ele é feito", ressalta Gastaldo. Em suas explicações, ele gosta de lembrar que seus antepassados também faziam vinho na área central de Porto Alegre, nas proximidades da Independência.

Em 2021, a Ruiz Gastaldo produziu 4,2 mil garrafas na Chácara das Pedras. Em 2022, um discreto incremento: 4,5 mil garrafas. O vinhateiro afirma que a estrutura construída é capaz de suportar uma produção de 15 mil garrafas por ano, mas esse não é o objetivo. "Queremos crescer lentamente, para assegurar a qualidade do vinho e a proximidade que temos com os apreciadores", garante.

Nos rótulos dos vinhos aparecem paisagens e nomes de Porto Alegre. O pôr-do-sol, o Parque da Redenção e alguns prédios históricos estampam os rótulos e servem de inspiração para os seus nomes, assim como os filhos do casal – além do cabernet sauvignon João Pedro, a Luísa batiza um sauvignon blanc que é o xodó da casa, e o Matheus, filho do meio, empresta seu nome a um cabernet franc.