

PEQUENAS VINÍCOLAS

Vinho e pecuária formam parceria em estância de Bagé

Vinhedos ocupam áreas em propriedade com 230 anos de história

Roberto Hunoff

A Estância Paraíso, localizada em Bagé, tem uma história de 230 anos vinculada à pecuária. Desde 2000, no entanto, ela passa também a ser reconhecida pela produção de uvas e vinhos a partir de um projeto da vinícola Salton na Região da Campanha em uma área de 156 hectares, com 25 produtores.

Um dos objetivos era melhorar a qualidade da matéria-prima de forma a fazer frente ao ingresso de vinhos importados, que começaram a ganhar espaço em 1990, com a abertura do mercado pelo então presidente Fernando Collor de Mello. O primeiro estágio foi fornecer uvas para a Salton por mais de 10 anos.

Após vinificações experimentais em 2011, 2012 e 2016, surgiu a ideia de consolidar uma vinícola, proposta apresentada por Victória Mercio ao pai, atual proprietário da estância, em 2018, e que se transformou em realidade. “Tinha participado de feiras e de alguns eventos do setor, onde percebi que era possível criar algo maior. Ao invés de somente vender a matéria-prima, propus investir no negócio do vinho, aproveitando o movimento que havia para criar uma indicação de procedência para a Campanha, o que se concretizou em 2020,



ESTÂNCIA PARAÍZO/DIVULGAÇÃO/JC

Produção média anual é de 15 mil garrafas de vinhos e espumantes com uvas Syrah e Cabernet Sauvignon

bem como a história da propriedade”, recorda.

Atualmente, a Estância Paraíso produz média anual de 15 mil garrafas de vinhos e espumantes elaborados a partir de uvas Syrah e Cabernet Sauvignon, plantadas na propriedade. A vinificação é feita em empresa parceira da região. Mas parte considerável do equipamento e o acompanhamento enológico já estão sob os cuidados da Estância Paraíso, que prepara projeto de ter sua própria vinícola na propriedade.

A diretora de operações do

negócio de vinho adianta que o objetivo é transformar em vinícola uma edificação que, no passado, era usada para tosquia de ovelhas e depósito das lãs.

“O projeto arquitetônico já está pronto, faltando apenas detalhes industriais. Vamos dar sentido a uma estrutura que está ociosa, mas que tem uma história representativa”, destaca.

Também haverá aporte na ampliação do vinhedo de Syrah de forma a atender a expectativa de aumento de demanda. Ela recorda que a

variedade foi uma escolha pessoal do pai, que se apaixonou por ela ainda criança quando conheceu sua história no Oriente Médio. “Ele fez com que o pessoal da Salton fosse buscar as mudas na África do Sul, pois as fornecidas usualmente, da Europa, não estavam disponíveis em função de calendário. Hoje, é uma das uvas mais importantes da vitivinicultura brasileira, basta observar o grande volume de vinhedos do Sudeste”, destaca.

Para iniciar a venda de produto próprio, foi feita uma revisão do

portfólio e investimentos no desenvolvimento de rótulos diferentes. Os nomes dos vinhos têm relação com personalidades históricas. O vinho Syrah leva o nome de Camilo Mercio, pioneiro da família de origem açoriana a desbravar a região, atual fronteira do Brasil com o Uruguai. O Cova de Touro, assemblage de Syrah com Cabernet, relembra o coronel Thomaz, herói Maragato da Revolução de 1893. Ele pediu aos filhos para ser enterrado em uma cova de touro (escavação feita com as patas e os chifres quando os animais se preparam para uma luta). “Fui buscando histórias reais de personagens que viveram em momentos muito distintos, mas personificam história do Rio Grande do Sul”, explica Victória Mercio. No total são sete rótulos: cinco vinhos e dois espumantes. Nem sempre, porém, são vinificados em todas as safras, pois existe a dependência de oferta de matéria-prima.

A diretora salienta que a propriedade é o registro não apenas da história da sua família, mas de centenas de outras que eram agregadas ou residiam nas proximidades. “Por isso, o projeto do vinho vem muito com esse propósito de resgate para contar ao mundo esta história”, explica.

O principal canal de venda dos produtos da Estância Paraíso é por meio de distribuidores, que atuam junto ao varejo especializado e restaurantes. Também é significativa a venda por meio do enoturismo na propriedade.

Vinícola da Serra tem origem nos primeiros imigrantes do Vale dos Vinhedos

A chegada de Antônio Pizzato ao Brasil em 1875, vindo da Itália, é o ponto de partida para a estrutura atualmente existente na localidade de Santa Lúcia, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, onde são elaboradas atualmente em torno de 500 mil garrafas de vinhos e espumantes por ano. Foi de Plínio Pizzato, neto de Antônio, a decisão de iniciar, na década de 1980, a recondução dos vinhedos para conduções verticais, buscando melhorar a qualidade das uvas, culminando com o início da elaboração própria de vinhos, em 1999, quando cria a Pizzato Vinhas e Vinhos. Até então, a família produzia e vendia uvas para cooperativas e vinícolas da região.

O primeiro lote teve 15 mil garrafas de vinho Merlot. Lorenzo Pizzatto, da terceira geração da família de Plínio, coordenador da área de enoturismo e com atuação comercial, recorda

que tão logo chegou ao mercado o vinho foi eleito o melhor pelo primeiro guia brasileiro do setor vinícola.

Atualmente, a empresa tem três marcas, todas elaboradas integralmente em instalações próprias. A Pizzato é uma coleção de vinhos com maior tempo de amadurecimento; a Fausto tem o maior volume de produção com vinhos mais leves, mas com passagem em barricas de madeira; e Allumé tem a proposta de utilizar uvas de parceiros de outras regiões gaúchas.

Os vinhedos próprios estão instalados em Santa Lúcia, com 36 hectares, desde 1968; e na região de Doutor Fausto, em Dois Lajeados, com 24 hectares, desde 1985.

De acordo com o coordenador, o vinho mais vendido é o Pizzato Merlot Reserva, enquanto o DNA 99 é o mais famoso. É elaborado com uvas Merlot, mas somente em safras de alta

qualidade. Desta forma, em 25 anos, foi ao mercado somente em nove. “É um rótulo com muitos destaques internacionais. Foi o primeiro brasileiro a obter 95 pontos no concurso”, salienta.

No portfólio de 29 rótulos estão disponíveis ainda variedades Chardonnay, Tannat, Alicante Bouschet, introduzida de forma pioneira no Brasil pela Pizzato, em 2004; Sauvignon Blanc e as pouco conhecidas do mercado, Ediodola, implantada na propriedade em 1988, e Semillon. Na linha de espumantes a empresa tem as versões brut branco e rosé, demi-sec, nature e vertigo, elaboradas exclusivamente pelo método tradicional.

A empresa tem nas grandes redes de supermercados das principais capitais o principal ponto de vendas. Delicatessens e lojas especializadas também são importantes. A maior

parte dos volumes é entregue nos estados do Sudeste. De acordo com Lorenzo Pizzatto, desde 2019, a empresa investe em melhorias na vinícola. Agora começa a estudar um

plano de expansão para garantir a sustentabilidade e o crescimento do negócio. Atualmente, as duas filhas, Jane e Flávia, e o filho Flávio administram a empresa.



PIZZATO/DIVULGAÇÃO/JC

Empresa atende grandes redes de supermercados das capitais