



PEQUENAS VINÍCOLAS

Produção de toda a linha com leveduras autóctones

Empresa conta com plantio em Encruzilhada do Sul, onde investirá em vinícola própria

Roberto Hunoff

Uma das pioneiras no desenvolvimento da viticultura na cidade de Encruzilhada do Sul, na Serra do Sudeste, onde iniciou operações em 2000, para atender, inicialmente, a Moët Chandon e depois estendeu para pequenos produtores artesanais, a Vinhedos da Quinta deu origem ao projeto Manus. Trata-se de uma vinícola de pequeno porte em atividade comercial desde 2020, iniciativa dos irmãos Gustavo e Diego Bertolini, que tem investido em práticas culturais e processos de elaboração diferenciados, bem como em variedades pouco comuns no Brasil.

O movimento mais recente é tornar-se a primeira no Brasil a ter toda a linha de produtos elaborados com leveduras autóctones, também denominadas de nativas. Responsáveis por transformar suco de uva em vinho, as leveduras são elementos importantes

no processo de elaboração. Os dois primeiros rótulos são da coleção Virgo, com as variedades Chardonnay e Pinot Noir, desta safra.

Em contraponto às leveduras comerciais, geralmente importadas, utilizada para garantir uma fermentação mais previsível e controlada, as autóctones ocorrem naturalmente em determinada região, agregando tipicidade, qualidade, diferenciação e valor ao vinho. Normalmente presentes nas cascas das uvas e no ambiente da vinícola, são únicas em cada vinhedo e têm o potencial de criar vinhos com características regionais distintas e de maior complexidade aromática.

De acordo com Gustavo Bertolini, foram identificadas 50 leveduras autóctones, das quais cinco destacadas com altíssimo potencial enológico quando comparadas com as comerciais. Alguns parâmetros considerados importantes para a seleção são tolerância ao álcool no vinho, baixa produção de compostos indesejáveis, neutralidade quanto à toxina killer e produção de β-glucosidase, enzima que contribui para a complexidade aromática dos vinhos.

As leveduras identificadas são



Vinícola gaúcha tem 14 rótulos em seu portfólio, com produção média anual de 20 mil garrafas

resultado de pesquisa pioneira realizada em conjunto com a Embrapa Uva e Vinho, que também envolve um estudo detalhado do solo e manejo mais sustentável do vinhedo, o que possibilita atuações estratégicas para obter a máxima expressão de cada parcela do vinhedo. O estudo identificou 16 solos graníticos diferentes, permitindo mudanças no manejo, o que inclui extinção do uso de herbicidas e adubação química. Com a demarcação do solo foi possível ter uma realidade mais precisa de cada mancha. “É um trabalho mais preciso de território, seja no solo, clima e na microbiologia. Com os dados, entra o fator humano que toma as decisões

do projeto”, assinala. O passo seguinte foi a microvinificação, ao longo de quatro safras. O resultado, segundo Bertolini, foi a identificação de vinhos diferentes a cada safra. “Fizemos 60 microvinificações por ano. As análises dos vinhos são feitas às cegas com 12 pesquisadores da Embrapa”, relata Bertolini. Segundo ele, o estudo permitiu também mapear o resultado com castas diferentes, como as italianas Teroldego e Nebbiolo, a grega Assyrtiko, a georgiana Saperavi e a portuguesa Gouveio. Todo o protocolo de vinificação da empresa é conduzido pela enóloga Monica Rossetti.

Atualmente, a Manus tem 14

rótulos em seu portfólio, entre vinhos e espumantes, com produção média anual de 20 mil garrafas. Além de Chardonnay e Pinot Noir, tem à venda produtos à base de uvas Vermentino, Barbera, Touriga Nacional, Alvarinho, Teroldego, Nebbiolo e Assyrtiko. A vinificação é feita em três lugares distintos, com uvas de plantios próprios.

De acordo com Bertolini, a intenção é elevar o volume da próxima safra em 30% diante da grande procura. Também está em andamento a construção de vinícola própria, em Encruzilhada do Sul, que iniciará atividades em 2026. Os principais canais de venda são lojas especializadas e restaurantes, além do e-commerce.

Uma pioneira em vinhos com denominação de origem localizada no Vale dos Vinhedos



Na propriedade, também foi montada uma estrutura para a promoção do enoturismo

PECULIARE/DIVULGAÇÃO/JC

Localizada no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, a Peculiare tem sua origem em 2000, quando Ronaldo Zorzi resolveu transformar em negócio efetivo a produção de vinho artesanal elaborado pelo pai, que havia dado sequência a tradição centenária da família. O primeiro vinho com a marca foi elaborado em 2002 e comercializado a partir de 2004.

Atualmente, são cerca de 50 mil garrafas anuais de vinhos, espumantes e sucos, que têm como base uvas produzidas em vinhedos próprios em seis hectares dos 12 existentes na propriedade, onde também foi montada uma estrutura para promoção do enoturismo. Em 2017, a família investiu em um restaurante e, em 2019, em uma pousada com 10 apartamentos. Metade da área é destinada à preservação nativa.

Zorzi, formado enólogo em 1990, destaca como proposta da empresa a elaboração de vinhos e espumantes de alta gama, citando a condição de

pioneira em rótulos com denominação de origem do Vale dos Vinhedos. Nesta linha, enfatiza o projeto com vinhos tintos mais estruturados e longevos, incluindo um licoroso de 10 anos. Reconhece, no entanto, que é preciso acompanhar as tendências por produtos mais leves e frescos, razão para elaborar tintos, brancos e rosés, além de espumantes, com este perfil.

Dentre as variedades que usa na elaboração destaca a iniciativa com a uva georgiana Saperavi, que começou a plantar há oito anos. A primeira safra, em 2020, foi de 600 garrafas. O produto passou por barrica de madeira brasileira. Neste ano, a empresa lançou o rótulo com passagem em carvalho francês. “O consumidor é ávido pelo novo. Por isso, a importância de variedades e processos de elaboração diferentes”, cita. A empresa ainda processa uvas Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Marselan, Merlot e Ancelotta, essa pouco usual no mercado.