



REPORTAGEM ESPECIAL

Vinhos e tradições convivem entre as montanhas da Serra



APROVALE/DIVULGAÇÃO/JC

Desde 2012, o Vale dos Vinhedos é patrimônio histórico e cultural do Rio Grande do Sul

O Vale dos Vinhedos, porém, é apenas um dos territórios da vasta região da Serra Gaúcha

Patrícia Lima

Patrimônio histórico e cultural do Rio Grande do Sul desde 2012, o Vale dos Vinhedos é o cartão postal do enoturismo brasileiro. Localizado entre os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, o Vale recebeu a primeira indicação geográfica do vinho no país, em 2002. Dez anos depois veio a certificação mais prestigiada: a Denominação de

Origem Vale dos Vinhedos (DOVV) é um selo que atesta não somente a qualidade, mas a procedência dos vinhos elaborados segundo critérios rígidos desde o plantio das uvas até a vinificação.

O Vale, porém, é apenas um dos territórios da vasta região da Serra Gaúcha, que tem de sobra tudo o que um turista apaixonado pela cultura do vinho pode desejar: paisagens com largas extensões de vinhedos; gastronomia variada, que passeia do típico ao contemporâneo e autoral, até as muitas modalidades de hospedagem, dos hotéis tradicionais às estalagens intimistas e exclusivas. Além disso, há vinícolas de todos os perfis

para se visitar a uma curta distância umas das outras. Desde as gigantes do setor até pequenos projetos familiares, em que o visitante é recebido pelos proprietários.

Dentro dessa região ampliada, no entorno do Vale dos Vinhedos, outras indicações geográficas atestam a tipicidade dos vinhos e o rigor na produção. Em um passeio pela Serra o visitante pode provar vinhos de Indicações de Procedência (IP) como Altos Montes, Farroupilha e Monte Belo, além de conhecer a DO Altos de Pinto Bandeira, o único selo de Denominação de Origem concedido exclusivamente aos espumantes no Novo Mundo.

Degustação exclusiva permite que visitante escolha o que vai provar

Localizada no Vale dos Vinhedos, no município de Monte Belo do Sul, a Capoani transforma degustação de vinhos em uma vivência sensorial sob medida. As experiências vão de uma taça a oito rótulos, distribuídas em seis opções exclusivas de degustações que permitem ao visitante montar a própria jornada. É possível optar por provas com espumantes, vinhos tranquilos ou combinações que

incluem ícones da casa, além de versões que contemplam uma taça personalizada com a identidade visual da marca. Tudo pensado para que cada visitante descubra o vinho à sua maneira e no seu tempo.

Com frequência, é o próprio fundador da vinícola, Noemir Capoani, quem recebe os visitantes. Ele gosta de compartilhar as histórias e a lembrança de seu pai, viticultor em Monte Belo

do Sul, cuja dedicação à terra inspirou o sonho que hoje dá vida à Capoani. O passeio pode ainda se estender ao Trattoria Sagrantino, restaurante da vinícola comandado pelo chef Luis Fernando Trevisan. Inspirado na tradição italiana e atento à contemporaneidade, o espaço valoriza ingredientes locais e propõe harmonizações pensadas para realçar os vinhos e espumantes da casa.

Sabores e afetos em meio aos vinhedos

Os Cristofoli fazem vinhos no distrito de Faria Lemos, em Bento Gonçalves, desde que os primeiros integrantes da família chegaram da Itália, no final do século 19. A comida, sempre acompanhada do vinho mais especial, sempre foi o elo de transmissão de afeto entre as gerações de descendentes de imigrantes. É essa herança, repleta de carinho e identidade, que os visitantes experimentam no Restaurante Nonna Esterina, batizado em homenagem à dona Maria Ester Salton Cristofoli, matriarca que

viveu até os 97 anos.

Para tornar a experiência ainda mais marcante e única, um almoço harmonizado é montado em um deck sob os vinhedos da Cristofoli nos sábados de tempo ensolarado. As velhas receitas da Nonna Esterina, transmitidas aos filhos e netos, são cuidadosamente preservadas e revitalizadas, enriquecendo um menu sazonal pensado para proporcionar uma experiência autêntica. Tudo acompanhado pelos rótulos da vinícola, que deixam tudo com aspecto ainda mais original.

Projeto une literatura e degustação de rótulos

Ler e provar vinhos. Foi pensando nisso que duas mulheres apaixonadas por livros e vinhos criaram o Clube Adega Literária, iniciativa que reúne interessados nos dois temas todos os meses, em diferentes locais da Serra Gaúcha. Idealizado pela jornalista e sommelier Larissa Verdi e pela diretora de marketing da vinícola Vallontano, Ana Paula Valduga, o projeto terá sua edição de dezembro realizada em meio aos vinhedos, para uma atividade de leitura coletiva.

Para participar, basta gostar de ler e, claro, se interessar por vinhos. O clube é aberto ao público e é preciso fazer a

inscrição pelo perfil Adega Literária no Instagram, no qual as organizadoras divulgam o local do próximo encontro, os livros propostos e os vinhos que serão degustados. Para promover uma "desconexão digital", todos os encontros são presenciais. "A ideia é a gente se encontrar para debater sobre o livro, harmonizar a obra com vinhos e também desbravar espaços que temos na região. Para nós, a conexão entre leitura e vinho é total. São interpretações e a subjetividade de desvendá-los é o que deixa tudo mais interessante. Unir duas paixões sempre foi o objetivo", afirma Larissa Verdi.



RODI GOULART/DIVULGAÇÃO/JC

Ana Paula Valduga (e) e Larissa Verdi criaram o projeto Adega Literária