



Roteiro arqueológico para harmonizar com os vinhos

O receptivo turístico da Vinícola Almadén, em Santana do Livramento, ganhou um reforço ancestral. Além dos variados programas de degustação e da programação de tours guiados, os turistas agora podem visitar uma paleotoca. Localizada em uma área de mato em meio aos vinhedos, a toca de 40 metros de extensão foi,

provavelmente, escavada por um tatu gigante e, depois, ocupada por uma preguiça que fez ali seu ninho, há cerca de 15 mil anos. Os visitantes percorrem o trajeto até a paleotoca em um veículo adaptado para o passeio e, chegando lá, fazem degustações ao ar livre depois de conhecer o sítio paleontológico. Quem gosta de história

também pode visitar o vinhedo mais antigo da Campanha, uma parcela de tannat plantada em 1976, que dá origem a um dos vinhos mais prestigiados da Miolo, o Tannat Vinhas Velhas. Depois de um trajeto off-road, por entre parreiras e estradas pedregosas, é possível degustar o vinho diante do antigo vinhedo.

Receptivo permite degustar a história do Rio Grande do Sul



Na Estância Paraizo, degustações ocorrem no galpão que já foi refúgio dos peões

PATRÍCIA LIMA/ESPECIAL/JC

Uma antiga propriedade no interior de Bagé recebe os visitantes com um roteiro repleto de história. A Estância Paraizo está na família Mercio há mais de 230 anos e hoje se reinventa, pelas mãos da décima geração, aliando a produção de vinhos à atividade agropecuária. No antigo galpão de pedra, que já foi refúgio dos peões e proteção em tempos de conflitos como a Guerra dos Farrapos e a Revolução Federalista, ocorrem as degustações orientadas e os almoços harmonizados, que além dos vinhos, também oferecem iguarias típicas da culinária pampeana, como o espinhaço de ovelha ensopado.

Diretora da Estância Paraizo e idealizadora do receptivo, Victoria Mercio é apaixonada pela história do Pampa e da própria família. É ela quem conduz o Tour Cova de Toro, um passeio pelo vinhedo de syrah no topo de uma colina e pela Capela de São Jorge, construída no início do século 20 como mausoléu. Ao redor do sítio histórico, ela conta as reviravoltas da briga entre maragatos e pica-paus, que lutaram naquelas mesmas terras em 1893. Sempre que pode, Victoria e o irmão, Thomaz, orientam as degustações e as atividades de enoturismo.

Altitude que acolhe em variados formatos

No alto da Serra, os campos bordados pelas araucárias escondem novos roteiros. Uma das grandes do setor no RS, localizada em Vacaria, abriu recentemente suas portas para receber os amantes dos vinhos finos. Todos os dias, a Vinícola Campestre oferece uma experiência completa de enoturismo, com passeio que dura mais ou menos uma hora e meia.

Depois de percorrer vinhedos, caves, museu e túnel de imigração, o turista degusta cinco dos melhores rótulos da marca

e ainda leva a tacinha de cristal como recordação. Para quem quer mais imersão, depois do tour é possível saborear um almoço no restaurante de culinária italo-brasileira ou relaxar nos vinhedos no espaço Garden.

O patriarca da família Sozo, José, oferece uma experiência exclusiva aos que preferem a degustar vinhos ao lado do produtor, ouvindo histórias e sorvendo sua paixão pela vitivinicultura. Apostando no terroir e fazendo experiências no cultivo de uvas viníferas desde 2001, a Vinícola

Sozo atende somente grupos de minutos, todos mediante agendamento. Isso por que tudo acontece com a condução de José Sozo e do seu filho, Rodrigo, que apresentam os vinhedos e, depois recebem os turistas na sala de casa para beber os vinhos e provar outras culturas da propriedade, com nozes e maçãs.

A Sozo produz cerca de 10 mil garrafas por ano, divididas entre mais ou menos 20 rótulos. "Fazemos esse receptivo íntimo para compartilhar nossa paixão com os visitantes", afirma Rodrigo.



DOM GIOVANNI/DIVULGAÇÃO/JC

Restaurante Nature, anexo à Dom Giovanni, torna a experiência completa

Imersão para provar a alma de Pinto Bandeira

Entender um terroir é bem mais do que simplesmente sentir aromas e sabores na taça. Para mergulhar na única Denominação de Origem exclusiva para espumantes do país (e de todo o Novo Mundo), a vinícola Don Giovanni, em Pinto Bandeira, oferece um itinerário completo.

A aventura começa na pequena pousada, com um café da manhã que é um bálsamo, com produtos locais e sabores caseiros. No complexo, o visitante pode percorrer os vinhedos, curtir um pôr do sol no mirante que tem ampla vista para a propriedade e, com

sorte, acompanhar a florada dos girassóis, plantados para atrair os pássaros e desviar sua atenção dos parreirais, protegendo as frutas.

Na cave, além de compreender as etapas da produção de vinhos e espumantes, o turista pode degustar um espumante ainda em fase de maturação, compreendendo as particularidades da evolução da bebida. A experiência fica completa com um almoço ou jantar no restaurante Nature, anexo à vinícola, com gastronomia contemporânea com forte raiz local, assinada pelo chef Rafael Jacobi.



VINÍCOLA CAMPESTRE/DIVULGAÇÃO/JC

Rodrigo e Jose Sozo apresentam os vinhedos para os visitantes