Tendência mundial se adapta à tradição

O nome dele se confunde com a história do espumante brasileiro. Nos anos 1970, o enólogo argentino Adolfo Lona chegou à serra gaúcha para elaborar vinhos na prestigiada marca Baron de Lantier, onde permaneceu por mais de 30 anos e que hoje não existe mais. Quando deixou a de Lantier, em 2004, criou a sua própria marca de espumantes, que leva o seu nome, e desde então produz uvas em consórcio com variados produtores e vinifica sua produção em estruturas de vinícolas maiores. Tornou-se uma referência quando o assunto é vinho feito no Brasil e seus produtos têm reconhecida qualidade.

Há um ano, tomou coragem para dar uma guinada no negócio. Para estar mais perto das filhas e também do mercado consumidor dos seus produtos, decidiu trazer a produção dos seus melhores espumantes, aqueles elaborados pelo método champenoise, para o coração do bairro Bom Fim, na movimentada rua Vasco da Gama, em Porto Alegre. Por trás de uma porta de vidro e de um enxuto espaço para o varejo e para as degustações, estendem-se os pupitres (espécie de estante onde a garrafa de espumante fica inclinada), as áreas de envelhecimento e os tanques. O velho pioneiro da moderna enologia brasileira agora também faz parte da tendência. Adolfo Lona é, enfim, uma vinícola urbana.

As especificidades do negócio de Lona escapam um pouco do conceito clássico de vinícola urbana, já que ele não traz para a Capital as uvas, mas o vinho base para os espumantes já pronto. Os tanques posicionados onde antes ficava um pequeno jardim de inverno armazenam o vinho base e, dali, ocorrem todas as outras etapas, até que se chegue ao processo de amadurecimento, nas garrafas. "Não planejei ser uma vinícola urbana, apenas aconteceu. Estar aqui faz toda a diferença, pois estamos próximos dos clientes. As entregas ocorrem rapidamente, o fluxo melhorou muito", comenta Lona. Atualmente, são produzidos cerca de 5 mil litros de espumante na estrutura do Bom Fim, de onde as garrafas saem prontas, rotuladas, com rolha e gaiola, direto para o consumidor. Lona pretende aumentar a produção para até 30 mil garrafas por ano no local.

Os apreciadores que correm para conhecer a pequena vinícola do Bom Fim são mais numerosos a cada dia. Sempre com agendamento prévio, o enólogo recebe pequenos grupos e apresenta produtos, conduz degustações e compartilha suas histórias e experiências no mundo do vinho. As pequenas reuniões ocorrem em meio aos pupitres e às cerca de 14 mil garrafas de espumante e vinho tinto, armazenadas no espaço. Sim, Lona também envelhece em Porto Alegre um de seus vinhos tintos. Para ele, a possibilidade de aproximar as pessoas do universo vitivinícola, mostrando a elas o processo de fabricação, é um meio de divulgar a cultura do vinho, conquistando mais adeptos à bebida. "Pelo que vejo aqui, Porto Alegre ainda vai ter muita vinícola urbana. Todo dia mais pessoas se interessam pelo projeto, querem conhecer e aprender mais sobre o vinho. O caminho está aberto", salienta.

LUIZA PRADO/JC

Adolfo Lona, nome bastante conhecido do mercado, há um ano, produz no Bom Fim

CASA VALDUGA
DESDE 1875

VINDIMA 2023
VIVA ESSA EXPERIÊNCIA

VALE DOS VINHEDOS
Bento Gonçalves/RS
@casavalduga
www.casavalduga.com.br