



Guaspari: colheita realizada no inverno e rótulos premiados como o syrah

ARNALDO LORENÇATO



FOTOS DIVULGAÇÃO

ROTA DO VINHO PAULISTA

Produtores localizados no estado oferecem visitas guiadas a vinhedos e apresentam o processo de elaboração da bebida **Gabrielli Menezes**

Até bem pouco tempo atrás, quem se interessava em conhecer a produção de vinhos finos nacionais tinha de se deslocar até a Serra Gaúcha. Não é preciso mais ir tão longe, já que esse panorama vem mudando nos últimos anos com o surgimento de novas vinícolas no Estado de São Paulo e com o aprimoramento das tradicionais. Pelo menos quatro dessas empresas abrem seus portões para receber os fãs da bebida. Basta dirigir 190 quilômetros até a Guaspari, em Espírito Santo do Pinhal, para ver de perto aquela que já é considerada uma das melhores do país no ramo. Embora exista desde 2006, a companhia, localizada em duas fazendas cercadas pela bela paisagem da Serra da Mantiqueira, pôs no mercado seu primeiro rótulo três anos atrás e passou a oferecer visitas guiadas desde março.

Sempre nos fins de semana e em dois horários, às

10h30 e às 14h30, as pessoas são recebidas com um café. Em seguida, rumam à plantação num caminhão, acompanhadas de um enólogo que explica o cultivo das uvas. Originalmente, havia vinhedos de syrah e sauvignon blanc. Agora, a empresa ensaia o lançamento de um mix das uvas cabernet sauvignon e cabernet franc. Os visitantes param ainda na área de produção, armazenamento em barricas e engarrafamento. O tour de duas horas termina com a degustação de quatro rótulos harmonizados com queijos e pães. Nos últimos meses, a Guaspari está operando com lotação máxima de oitenta pessoas por fim de semana. Por isso, para garantir a vaga, além de desembolsar 125 reais, é preciso fazer a reserva com pelo menos trinta dias de antecedência. Essa procura tem motivo: o reconhecimento nacional e internacional de suas bebidas. “Dos nossos sete rótulos, quatro



Marchese Di Ivrea:
o tour termina com
um almoço italiano



Terrassos, em Amparo:
passeio gratuito

foram premiados no exterior”, diz a diretora executiva Fabrizia Zucherato. Em São Paulo, os vinhos estão na carta de restaurantes como Fasano e Maní.

A qualidade é garantida graças à safra invertida. Durante o verão, quando tradicionalmente se faz a colheita, as parreiras são podadas e espera-se que a fruta apareça novamente no inverno, período em que a amplitude térmica pode chegar a 20 graus em menos de 24 horas. “Isso permite que a uva alcance a quantidade ideal de açúcar”, explica Luís Roberto Lorenzato Di Ivrea, responsável pela vinícola Marchese Di Ivrea, em Ituverava, que utiliza o mesmo método adotado pela Guaspari. Distante 420 quilômetros de São Paulo, a empresa abre para visita aos sábados, às 9h30, e recebe até oitenta pessoas por dia. O passeio custa 120 reais e inclui almoço ou jantar. Em geral, prova-se a bife à florentina combinada ao tinto Arduíno, feito da cepa italiana sangiovese. O café com grapa finaliza a refeição. Os rótulos, que incluem ainda as uvas nebbiolo e moscato giallo, por enquanto só são distribuídos para lojas perto de Ribeirão Preto. Outra opção é comprá-los na própria Marchese Di Ivrea, a preços entre 40 e 80 reais.

Quase vizinha à capital, a vinícola Góes, em São Roque, faz tours o ano todo. A melhor época para conhecê-la é em janeiro, quando as uvas estão prontas

para ser colhidas. Só nesse mês o passeio se estende aos vinhedos. Nos outros, fica restrito à sede da vinícola e tem uma hora e meia de duração. Custa 35 reais, dos quais 10 podem ser revertidos em compras na loja da fábrica, cujas prateleiras ostentam o Tempos Philosophia Cabernet Franc, rótulo de qualidade inédita na região e campeão pela Avaliação Nacional de Vinhos em 2014. Em Amparo, a 120 quilômetros daqui, os visitantes não pagam nada para conhecer os parreirais e a produção nem para degustar os vinhos Terrassos, cuja estrela é um syrah. A ideia é que os turistas almocem no restaurante de cozinha italiana da empresa. Nos domingos, por exemplo, há rodízio de massas por 44,90 reais. “Recebemos 400 pessoas a cada fim de semana”, conta o dono Fábio Luis do Nascimento. ■

Guaspari. Rua Pedro Ferrari, 300, Espírito Santo do Pinhal, ☎ (19) 3661-9191. Sáb. e dom., 10h30 e 14h30. R\$ 125,00.

Marchese Di Ivrea. Rodovia Eliphio Peres Quireza, km 21, Ituverava, ☎ (16) 98243-0008. Sáb., 9h30. R\$ 120,00.

Terrassos. Rodovia Amparo Itapira, km 137, Amparo, ☎ (19) 99744-4094. Sáb. e dom., 10h/17h. Gratuito. **Vinícola Góes.** Estrada do Vinho, km 9, São Roque, ☎ 4711-3500. Seg. a sex., 11h e 15h; sáb. e dom., 10h30, 12h, 13h30, 15h e 16h30. R\$ 35,00. É necessário fazer reserva em todas as vinícolas