

VINHOS DE ALTITUDE

Produtores de Vacaria (RS) vêm aproveitando as características da região, com altitude de até mil metros, para produzir vinhos diferenciados

Em Vacaria, no Rio Grande do Sul, surgem experiências ousadas para aproveitar as características muito próprias de altitude e de clima da região no plantio de uvas finas (*Vitis viniferas*) e para a elaboração de vinhos diferenciados, os chamados vinhos de altitude. O fato de essa área estar em torno de mil metros acima do nível do mar favorece o clima frio e uma grande amplitude térmica, ou seja, a variação da temperatura entre o dia e a noite. Isso retarda a maturação, influi na cor da uva e na produção de taninos, o que resulta em vinhos mais encorpados em sabor, cor e aroma. Dois exemplos de produtores que estão explorando essas características são Raul Anselmo Randon, da Rasip Agropastoril S/A, e José Sozo, que planta 40 hectares de maçã e 5 ha de uvas Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

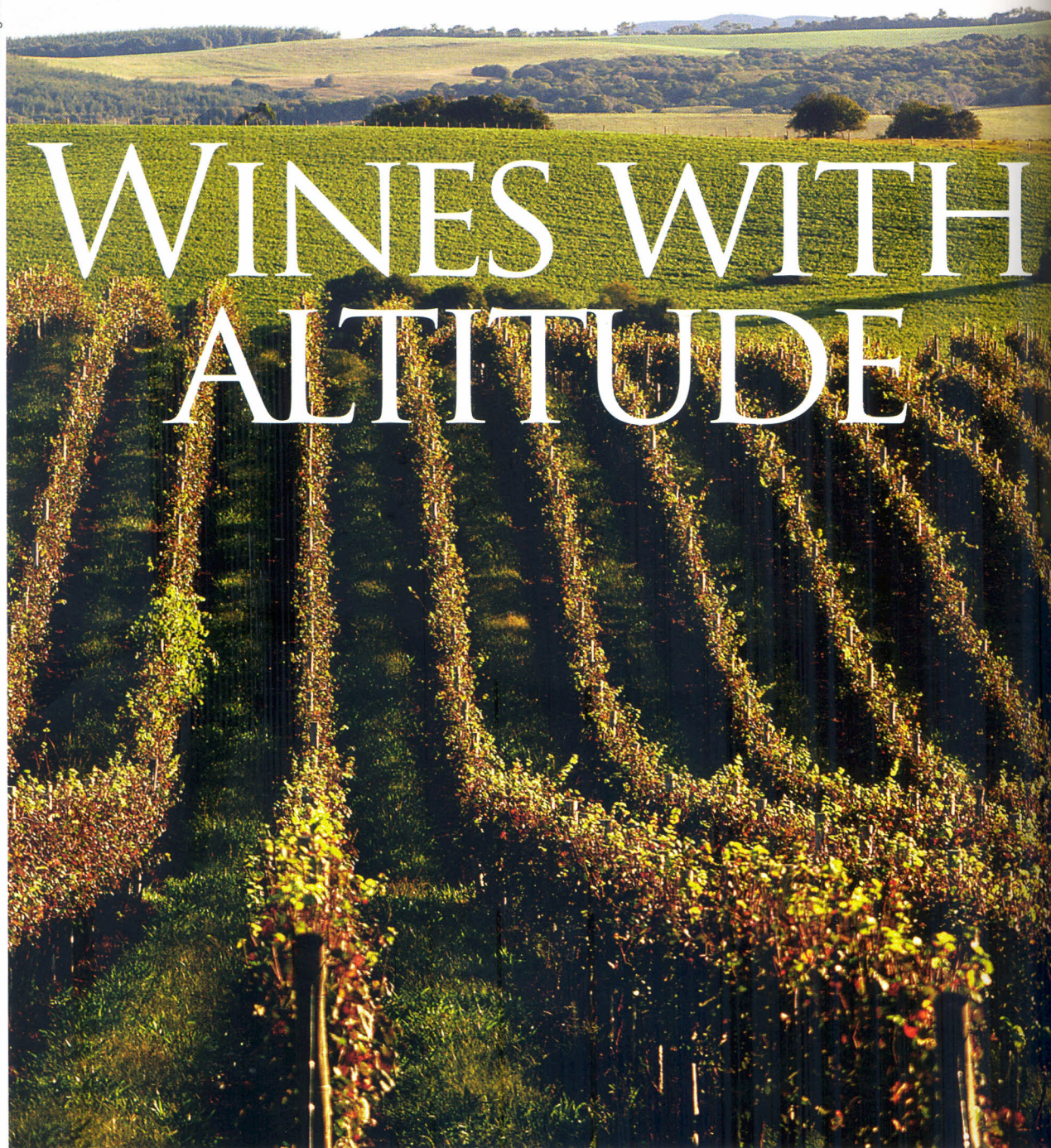
Na Rasip, a primeira colheita de uvas ocorreu em 2002 e atualmente estão implantados 20 hectares de Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir, segundo informa o engenheiro agrônomo e consultor técnico João Hugo Meyer Jr. Ele acrescenta que será produzida também a uva Gewurztraminer, que é branca e se caracteriza por seu aroma marcante. O vinho, que leva as iniciais do nome do proprietário da empresa – RAR, de Raul Anselmo Randon –, é elaborado pela Vinícola Miolo, do Vale dos Vinhedos, sendo uma *assemblage* das duas primeiras uvas. É intenção produzir também um varietal com a uva Pinot Noir, cujo plantio é recente. Da primeira safra (ciclo 2002/03), foram elaboradas 25 mil garrafas; na seguinte e na última, 40 mil garrafas. O vinho é vendido tanto no mercado interno como na exportação, tendo ótima aceitação. “Ele é mais encorpado, de cor intensa e diferenciado”, afirma o agrônomo.

Já o produtor José Sozo, 63 anos, era funcionário da Rasip,

onde ajudou a colher as primeiras uvas. Seu pai tinha adega em Flores da Cunha e vendia o vinho para a Cooperativa São Pedro, que engarrafava e colocava a marca. Economista e administrador de empresa, hoje aposentado, Sozo diz que a tradição da família, aliada a muita leitura e pesquisa, o levou a plantar uvas em Vacaria, com o objetivo de aproveitar as características da região e produzir um vinho diferenciado.

Atualmente, o vinho de suas uvas, colhidas em abril, vem sendo elaborado pela Embrapa Uva e Vinho, de Bento Gonçalves. Mas quando chegar a 25 hectares de parreiras, ele pretende ter a sua própria adega. Então, será possível elaborar 25 mil garrafas por ano. Atualmente, cultiva as uvas Cabernet Sauvignon e Chardonnay, produzindo dois varietais, um tinto e um branco. Sua intenção é plantar também Merlot e Pinot Noir, esta muito usada, junto com a Chardonnay, para a elaboração do vinho-base que dá origem ao espumante.

A bebida começou a ser produzida em 2004, com 5.000 garrafas. No entanto, como exige pelo menos dois anos de maturação, ainda não foi para o mercado. Das safras 2004/05 e 2005/06 estão sendo produzidas 8 mil garrafas. Conforme Sozo, um enólogo argentino que provou o vinho exclamou surpresa: “Eu não sabia que o Brasil poderia produzir esse tipo de vinho”. Na verdade, ele tem as características dos melhores vinhos argentinos e chilenos, feitos com uvas colhidas junto à Cordilheira dos Andes. A marca do vinho será “Sozo”, não só porque o vinho é o resultado de todo um esforço da sua pessoa, mas também porque, como observa, “se botar o nome da família, não vai fazer coisa ruim”. Será adotada pela linha reserva, mas deverá ter outra marca para vinhos mais ligeiros, comerciais.



Producers in Vacaria (RS) are taking advantage of the region's characteristics, with altitudes of up to one thousand meters, to produce premium wines

Vacaria, state of Rio Grande do Sul, is home to bold experiences in terms of taking advantage of such characteristics as altitude and climate for growing fine grapes (*Vitis viniferas*) and for making premium wines, the so-called wines with altitude. With grape growing regions ranging in elevation from 900 to 1,000 meters, cold climate and high thermal amplitude, in other words, high variation in temperature between day and night. This delays maturation, has an influence on color and in the production of tannin, resulting into full-bodied, flavorful, and aromatic wines. Two growers now exploring these characteristics are Raul Anselmo Randon, an associate member of Rasip Agropastoril S/A, and José Sozo, a farmer that grows 40 hectares to apples and 5 ha to Cabernet Sauvignon and Chardonnay grapes.

At Rasip, the first harvest of grapes took place in 2002, and now the company comprises 20 hectares of Cabernet Sauvignon, Merlot and Pinot Noir, says agronomic engineer and technical consultant João Hugo Meyer Jr. He points out that Gewurztraminer grapes, which are white and have a marking aroma, will also be produced. The RAR wine, initials that stand for the name of the company's owner – Raul Anselmo Randon –, is made by Vinícola Miolo, in Vale dos Vinhedos, and is an *assemblage* of the two first grapes. The intention is also to produce a varietal from Pinot Noir grapes, whose planting started recently. The first crop (2002/2003) resulted into 25 thousand bottles; the following and the last crop produced 40,000 bottles. The wine is sold in both the domestic and foreign market, and is very popular. "It is a full-bodied wine, of intense color and different", the agronomist says

Producer José Sozo, 63 years old, is a former Rasip employee, where he harvested the first grapes. His father owned a winery in Flores da Cunha and sold wine to Cooperativa São Pedro, where it was bottled and labeled. Economist and company administrator, now retired, Sozo concedes that the tradition of the family, along with much reading and research, led him to grow grapes in Vacaria, with the aim to take advantage of the region's characteristics and produce premium wines.

Currently, the wine of his grapes, harvested in April, are made by Embrapa Grape and Wine, in Bento Gonçalves. Once his vineyard reaches 25 hectares, he will install his own winery. Then it will be possible to make 25 thousand bottles a year. Currently, he grows Cabernet Sauvignon and Chardonnay grapes, produces two varietals, a red and a white. His intention is to plant Merlot and Pinot Noir as well. The latter is much used, along with Chardonnay, for making base wines for sparklings.

The beverage was first produced in 2004, with 5,000 thousand bottles. However, as it requires at least two years for maturation, it has not yet reached the market. From the 2004/05 and 2005/06 crops, 8,000 thousand bottles are being produced. According to Sozo, an enologist from Argentina, who tried the wine, burst out in surprise: "I did not know Brazil could produce this type of wine". As a matter of fact, its characteristics match the characteristics of the best Chilean and Argentine wines, made from grapes harvested at the Cordillera de Los Andes. The brand name will be "Sozo", not only because the wine is the result of his own efforts, but also because, as he concedes, by putting the name of the family, he will always do his best not to taint this name. The reserve line will be adopted, but there will also be a fast, commercial brand.

FROM ABOVE: AT RASIP AGROPASTORIL, THE
FIRST HARVEST TOOK PLACE IN 2002 AND
THE COMPANY ALREADY HAS 20 HECTARES OF
ESTABLISHED VINEYARDS