



/03/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Vinícola Guaspari

REDONDEZAS de Espírito Santo do Pinhal, em São Paulo, esbanja o enoturismo de luxo

FOTOS / Léa Araújo

Considerado o maior investimento em vinícola do sudeste brasileiro, a Guaspari pertence a empresários do ramo da mineração que já investiram mais de R\$ 4 milhões nos 50 hectares de parreiral, projeto arrojado iniciado em 2006. Pioneira em Pinhal, a implantação dos vinhedos segue a técnica da dupla poda desenvolvida pelo pesquisador Murilo de Albuquerque Regina.

O time de enólogos consultores abrange ainda o norte-americano Gustavo Gonzales (da Robert Mondavi, na Califórnia, e da Tenuta dell'Ornellaia, na Toscana), o português Paulo Macedo (do grupo Symington, no Douro) e o chileno Cristian Sepúlveda (eleito Melhor Enólogo Jovem por Tim Atkin em 2019).

Focamos na produção de vinhos de alta qualidade, onde entra a tecnologia moderna da Câmara de Scholander, que verifica o estresse hídrico das plantas no controle de irrigação e aplicação de macro e micro nutrientes ao solo.

Outro diferencial são os tanques ovais de concreto que permitem micro oxigenação e as exclusivas barricas de carvalho francês "Taransaud T5" feitas de madeira de grão muito fino, rigorosamente selecionada e naturalmente curada ao ar livre durante cinco anos, que chegam a custar 5 mil euros. A colheita é manual e a produção anual é de 120 mil a 150 mil garrafas.

Os vinhedos de Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier são divididos em 12 terroirs distintos, demarcados em função da especificidade dos microclimas existentes para expressar a tipicidade de cada uva. As variedades Merlot, Petit Verdot, Malbec e Muscat, chegaram a ser testadas, porém não se adaptaram bem.

A linha Vale da Pedra apresenta vinhos jovens com a proposta de fruta e frescor, com breve passagem por barrica ou apenas tanque de inox. Já a linha Vista traz vinhos mais complexos, com mais tempo de carvalho, feitos com uvas de uma única parcela, que revelam qualidade superior.

Em companhia do sommelier Adriano Rafael, o tour (R\$290) passa pelos vinhedos, indústria, cave de barricas e finaliza com a degustação de quatro taças acompanhadas de embutidos parma e salaminho Salamanca e queijos Pardinho Artesanal Cuesta e Mandala.

Antes de iniciar a visita brindamos com o Vale da Pedra 2022 (R\$152), blend de Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier. Provamos o Viognier Vista do Bosque 2021 (R\$278), o Terroir Pinot Noir 2018 (R\$628), o Syrah Vista do Chá 2017 (R\$378) e o Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc Vista da Mata 2019 (R\$248). Vinhos riquíssimos em aromas, equilíbrio e complexidade.

A fazenda de 900 hectares produz também café, azeite e macadâmia.

Os olivais de Arbequina e Picual foram incrementados com novas variedades em 2019 como Koroneiki, Arbosana e Grappolo já que são necessárias de três a cinco espécies para ocorrer a polinização cruzada. Hoje os 9 hectares de macadâmia viram compostagem, pois o beneficiamento requer maquinário especializado para que a casca seja retirada sem danificar o interior.

A ideia é implantar o projeto em dois ou três anos para que seja a quarta cultura da Guaspari. Há a intenção do plantio de chá ainda para esse ano. Reservas diretamente pelo site: www.vinicolaguaspari.com.br/enotour

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Vinhedos Guaspari



Degustação Guaspari

Guaspari Viognier

01 / Vinícola Amana

Fundada em 2017, a Amana é um projeto de mais de 40 sócios, dentre empresários estrangeiros e outros nascidos em Espírito Santo do Pinhal. São 25 hectares de vinhedos, estrutura de vinificação com capacidade para 125 mil litros e um belíssimo wine bar com vista para o parreiral de Chenin Blanc, sendo até o momento a única vinícola produtora dessa variedade na Serra da Mantiqueira. Outras variedades já engarrafadas são a Sauvignon Blanc e Syrah em duas linhas, sendo a Amana Una composta por vinhos que passam por barricas de carvalho francês. A consultoria é do enólogo chileno Cristian Sepúlveda. Destaque para o atendimento da Ana Beatriz Salino, que por enquanto só fica nos aromas por não ter completado 18 anos, e deu um show. Seis rótulos podem ser apreciados em taças de 150ml (R\$38 a R\$45), garrafas (R\$130 a R\$250) ou degustações de 75ml que mesclam dois, três ou quatro varietais (R\$55 a R\$90). A loja funciona de 10 às 20h, sem agendamento, porém para desfrutar das pequenas porções servidas no Wine Garden é necessário agendar. A tábua com embutidos artesanais e queijos paulistas (R\$145) é perfeita para acompanhar a degustação. Fiquei encantada também com a sutileza do mini folhado recheado com queijo cremoso, geleia de frutas amarelas e amêndoas laminadas (R\$55). Reservas no whatsapp (19) 99842-3261.



Amana Chenin Blanc



Aperitivos Amana



Vinícola Amana