

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Vinícola Campestre: do Pérgola aos Zanotto

Santé! Para falar da Vinícola Campestre é preciso começar por um dado incontestável: foi ela quem criou o Pérgola, ícone nacional dos vinhos de mesa suaves. Vale recordar, leitores, que vinho de mesa é aquele elaborado a partir de uvas americanas, não viníferas ou uvas de mesa, como Isabel e Bordô, variedades que compõem o Pérgola. Diferenciam-se dos vinhos finos, produzidos a partir das vitis vinifera, as tradicionais uvas europeias.

Nos últimos 12 anos, a vinícola vem se consolidando no mercado pela elaboração cuidadosa e tecnicamente precisa desse tipo de vinho. Para se ter dimensão do fenômeno, somente no último ano foram comercializadas cerca de 45 milhões de garrafas de Pérgola, volume que representa aproximadamente 20% do mercado brasileiro de vinhos. O rótulo também ultrapassou fronteiras e hoje é exportado para Esta-

dos Unidos, Guiana, Suriname, África do Sul, Gana e Paraguai.

Faço questão dessa distinção porque participei recentemente de uma degustação de vinhos finos da vinícola – alguns deles eu já conhecia – e reforço: são rótulos premiados e merecedores de destaque.

A prova reuniu sete vinhos da linha Zanotto, conduzida pelo enólogo-chefe André Donatti, eleito pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) o melhor enólogo de 2024, a quem agradeço o convite. A linha homenageia a família Zanotto, descendente de imigrantes italianos, cuja trajetória empreendedora ganhou força pelas mãos de Maurílio Zanotto, fundador da vinícola em 1968, em Campestre da Serra, na região dos Campos de Cima da Serra, norte do Rio Grande do Sul. Foi ali, entre vinhedos de uvas americanas, que nasceu o Pérgola, ao lado da produ-

ção de sucos de uva e maçã.

Outro aspecto que chamou atenção foi a divisão entre as unidades produtivas. Enquanto a história do vinho de mesa permanece ligada a Campestre da Serra, os vinhos finos passaram a ser elaborados em Vacaria, onde a empresa instalou, em 2015, sua nova sede, atualmente sob a direção de João Zanotto. Os vinhedos situam-se entre 900 e 1.200 metros de altitude, em uma região marcada pela expressiva amplitude térmica: manhãs ensolaradas e noites frias favorecem a maturação lenta e equilibrada das uvas, imprimindo personalidade ao terroir dos Campos de Cima da Serra.

Entre as variedades brancas cultivadas estão Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer e Moscato Giallo. Já as tintas incluem Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Sangiovese, Syrah, Tannat e a curiosa

Rebo – variedade originária do Trentino-Alto Ádige, resultado do cruzamento entre Merlot e Teroldego.

Desde 2020, o enoturismo também ganhou protagonismo na vinícola, com a inauguração de um completo centro de hospitalidade. O visitante pode viver uma verdadeira imersão no universo do vinho por meio de tours guiados, visitas às caves e degustações conduzidas pelos próprios enólogos da casa.

Vale destacar o Sauvignon Blanc Zanotto, um vinho de grande expressividade do terroir de Vacaria, revelando a mineralidade característica da região. Os espumantes da vinícola também vêm conquistando reconhecimento e premiações internacionais. A seguir, cito quatro rótulos que particularmente me impressionaram.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

PROVEI E INDICO



Zanotto Gewürztraminer 2025
Vacaria-Campos de Cima da Serra
(20 meses sur lie contato c as leveduras)
Uva: Gewürztraminer (13° GL)
Cor: amarelo com dourado e certa turbidez
Nariz: aromas de pão tostado se mesclam a lichia, pêssego e mel
Boca: seco, ótima acidez e cremosidade, corpo médio, saboroso, final de boca suave
Preço R\$ 89,90



Zanotto Reserva Pinot Noir 2023
Vacaria-Campos de Cima da Serra
(12 meses carvalho francês 2º uso)
Uva: Pinot Noir (14° GL)
Cor: rubi, média intensidade, brilhante
Nariz: frutas vermelhas, especiarias, madeira e algo terroso
Boca: seco, corpo médio, acidez e taninos delicados equilibrados, textura sedosa
Preço R\$ 139,90



Zanotto Reserva Corte 2022
Vacaria-Campos de Cima da Serra
(12 meses carvalho francês e americano)
Uva: Tannat, Merlot, Malbec e Syrah (12,5° GL)
Cor: rubi com reflexos alaranjados, límpido e brilhante
Nariz: frutas vermelhas maduras, café, especiarias
Boca: seco, frutado, ótima acidez, taninos macios, persistente
Preço R\$ 149,90



Zanotto Troppo Maturo 2020
Vacaria-Campos de Cima da Serra
(uvas sobre maduras e 34 meses em carvalho francês)
Uva: Merlot e Tannat desidratadas no vinhedo
Cor: rubi com granada límpido e brilhante (16° GL)
Nariz: ameixa, amora, mirtilo, cassis, anis, chocolate, couro, complexo
Boca: seco, frutas sobre maduras, taninos macios e textura densa, levemente adocicado no final de boca, potente e elegante
Preço R\$ 479,90

FOTOS REPRODUÇÃO

ALEXSANDER FERRAZ



Drinque Mercado de Peixe e cruado

Hideout faz sete anos com carta que celebra locais e restaurantes santistas

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

O bar Hideout Speakeasy celebrou sete anos de história com o lançamento da nova carta Guia para Perdidos, um menu que transforma Santos em inspiração para drinques autorais. A proposta homenageia lugares, restaurantes e personagens da cena gastronômica da cidade

em receitas criadas pelo chef de bar Estevan Ovalle ao lado dos bartenders Priscila Rosa e José Pedro Beraldo.

Entre os destaques está o Mercado do Peixe (R\$ 60), com Hennessy VS, limão, soda de gengibre com coentro e licor de flor de sabugueiro. Refrescante e herbal, cresce ainda mais quando combina-

do ao cruado de peixe com azeite de café e tucupi (R\$ 70).

Outro coquetel bem diferente é o Dona Nice Steakhouse (R\$ 60) com scotch whisky Gold Label infundado com rúcula, vermute rosso, jerez oloroso, licor Dom Bénédicte e pimenta. Estruturado, vegetal e complexo.

Nas opções sem álcool,

a dica é o Cine Roxy 5 (R\$ 45), com gim zero álcool, limão, xarope de baunilha e espuma de pipoca. Cremoso e nostálgico, traz uma proposta divertida.

Entre as comidinhas, o bolinho três texturas de cenoura (R\$ 40) surpreende. A nova carta reforça o momento criativo vivido pela gastronomia de Santos e a proposta do Hideout de traduzir a cidade em experiências dentro do copo.

SERVIÇO: HIDEOUT SPEAKEASY, NA RUA BAHIA, 116, GONZAGA, SANTOS
INF. WHATSAPP (11) 98165-8500