

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Onde o vinho desafia a natureza

Santé! Quem ainda acredita que grandes vinhos só nascem em regiões de inverno rigoroso certamente nunca brindou com um vinho do Vale do São Francisco. No sertão nordestino, a natureza escreveu suas próprias regras, e o resultado vem conquistando o mundo.

Durante muito tempo, falar em grandes vinhos brasileiros significava olhar para as regiões de clima temperado do Sul do país. Hoje, porém, no coração do sertão nordestino, uma vitivinicultura única no mundo continua surpreendendo especialistas, turistas e consumidores.

É justamente essa história de inovação e perseverança que a edição 2026 do e-book Os Vinhos do Vale do São Francisco apresenta em detalhes, reunindo informações sobre a produção de vinhos, o enoturismo, a pesquisa científica e as instituições que transformaram uma região semiárida em um dos mais fascinantes polos vitivinícolas do planeta.

A obra, escrita e traduzida para o inglês, pela jornalista e sommelière Paula Theotônio e pelo enólogo e Mestre em Enoturismo Euclides Neto, apresenta as características que tornam a vitivinicultura do Vale única no mundo.

O maior reconhecimento dessa trajetória veio em novembro de 2022, quando o Vale do São Francisco conquistou a Indicação de Procedência (IP), tornando-se a primeira região do mundo a receber uma Indicação Geográfica destinada aos vinhos tropicais. Mais do que um selo de origem, é a certificação de



Vale do São Francisco, no Nordeste brasileiro, faz uma vitivinicultura única no mundo

uma identidade construída há décadas por produtores, pesquisadores e instituições que acreditaram ser possível cultivar videiras de qualidade em um ambiente onde muitos imaginavam ser inviável produzir vinhos finos.

A área reconhecida pela Indicação de Procedência compreende os municípios pernambucanos de Lagoa Grande, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista, além de Casa Nova e Curaçá, na Bahia. Nela são elaborados vinhos finos e espumantes que carregam características impossíveis de serem reproduzidas em qualquer outra região vitícola do mundo.

O segredo está justamente no clima.

Com mais de 3.100 horas de sol por ano, temperaturas elevadas e a irrigação através das águas do Rio São Francisco, as videiras não obedecem ao ciclo tradicional observado nas regiões de clima temperado. No Vale, a natureza segue outro ritmo: as plantas podem produzir continuamente, permitindo colheitas em qualquer época do ano. É uma realidade que impressiona visitantes estrangeiros e coloca o Brasil em uma posição singular no cenário internacional do vinho.

Mas o Vale não vive apenas da produção vitivinícola. O enoturismo é vibrante. Os visitantes encontram experiências que vão muito além das de-

gustações: passeios pelos vinhedos, visitas às cantinas, a tradicional pisa das uvas, cruzeiros pelo Rio São Francisco e roteiros consagrados, como o Vapor do Vinho, que combina navegação, gastronomia regional e a descoberta de paisagens surpreendentes em pleno sertão.

O e-book também apresenta as vinícolas que ajudaram a consolidar a identidade dos vinhos do Vale do São Francisco, entre elas Adega Bianchetti Tedesco, Botticelli, Quinta de São Braz, Rio Sol, Terranova, Verano Brasil, Zanlorenzi, Vinum Sancti Benedictus, GrandValle e Timbaúba S.A., evidenciando a diversidade e a qualidade da produção regional.

A publicação destaca ainda o papel fundamental das instituições que impulsionaram esse desenvolvimento. A Embrapa Semiárido foi decisiva na adaptação da viticultura ao clima tropical, enquanto o IF SertãoPE, o Senac Petrolina e o Instituto Vinhovasf atuam na formação de profissionais, na certificação dos vinhos e na promoção da região.

Ao reunir história, pesquisa, inovação e enoturismo, o e-book mostra como o Vale do São Francisco conquistou reconhecimento internacional e se consolidou como uma das mais originais e promissoras regiões produtoras de vinhos tropicais do mundo. Para baixar o e-book, o link é <https://bit.ly/4eY5qak>.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOMAMIGOS

Hoje tem Arraial do Gáudio

Comidas típicas de quermesse e música com entrada solidária, em São Vicente

DA REDAÇÃO

Quem procura um programa típico de festa julina já tem destino certo hoje. O tradicional Gáudio Restaurante, no Gonzaguinha, restaurante mais antigo de São Vicente, promove o Arraial do Gáudio, a partir das 14h, com comidas típicas, forró, samba e uma fogueira para deixar o clima ainda mais especial. A programação segue até as 21h.

A entrada é solidária: basta doar um agasalho, que será destinado à Campanha do Agasalho.

QUITUTES

O chef Hélio Marques conta que o cardápio terá diversas opções de comidas e bebidas típicas de

quermesse. Entre os destaques dos pratos quentes estão o Mexicano (R\$ 20), Hot Dog (R\$ 15), Milho (R\$ 12) e Caldo Verde (R\$ 25).

Para quem prefere os doces, haverá Minibolos (R\$ 22), Copo Sortido de Doces (R\$ 22), Canjica (R\$ 18), Arroz Doce (R\$ 18), Espetinho de Morango (R\$ 22) e Doce de Abóbora (R\$ 18).

Nas bebidas, o público poderá aproveitar Quentão (R\$ 10), Vinho Quente (R\$ 12), Chope 500 ml (R\$ 15), Refrigerante em lata (R\$ 10) e Água (R\$ 7).

SERVIÇO: ARRAIAL DO GÁUDIO, HOJE, DAS 14H ÀS 21H, À RUA FREI GASPAR, 1 - GONZAGUINHA, SÃO VICENTE. ENTRADA SOLIDÁRIA: DOAÇÃO DE UM AGASALHO PARA A CAMPANHA DO AGASALHO.



Restaurante, que completou 77 anos, promete agitar o Gonzaguinha

Guilherme Russo leva seus drinques a SP

DA REDAÇÃO

A coquetelaria da Baixada Santista desembarca em São Paulo na próxima quarta. Guilherme Russo, head bartender da Revo Manufactory, na Ponta da Praia, assina um guest no Belle Époque, em Pinheiros, levando um pouco da identidade da casa santista para a capital. A partir das 19 horas, Russo apresenta um menu especial inspirado no brunch da Revo, com dois dos drinques mais emblemáticos da casa. Um deles é a Batidinha de Sonho e o outro é o Desayuno de Versailles, conhecido por acompanhar um croissant, que mostram a marca gastronômica na coquetelaria de Guilherme.