

Especial

# SANTA CATARINA

Balanço de Outono \_\_\_\_\_ 23 de junho de 2015

Produzido por

 **ESTADÃO  
PROJETOS  
ESPECIAIS**



## **PARA TODOS OS GOSTOS**

Visitar Santa Catarina permite ao turista viver diferentes experiências em um único Estado

## **DE TUDO UM POUCO**

Churrasco no fogo de chão, pratos típicos europeus, ostras fresquíssimas, cervejas de primeira e vinhos cada vez melhores compõem o cardápio do Estado no frio

# Entre mar e montanhas

*Em Santa Catarina, as opções de passeios vão da praia agitada ao sossego da serra e se juntam a uma gastronomia diversificada e de primeira*

A eclética Santa Catarina oferece opções de passeios tanto para quem procura praia quanto para os que buscam respirar o ar puro das montanhas. Com o clima esfriando, nada mais gostoso do que aliar turismo à gastronomia e aproveitar o friozinho para degustar pratos típicos, vinhos, cachaças e cervejas artesanais. A primeira providência a tomar ao planejar uma viagem para Santa Catarina é decidir qual parte do Estado vai visitar — e para isso a dicotomia entre mar e serra ajuda bastante. “Uma pequena distância, de apenas 40 km, separa o mar da serra. Isso é um diferencial muito grande. A paisagem muda completamente”, destaca Valdir Walendowsky, presidente da Santa Catarina Turismo (Santur).

Walendowsky também ressalta a diversidade cultural do Estado, devido à colonização por 23 etnias. “Arquitetura, música, dança, gastronomia: temos um conjunto de produtos muito originais”, afirma. O Estado está dividido em dez regiões turísticas que oferecem atrações para agradar os visitantes durante todo o ano. São elas: Grande Florianópolis; Serra Catarinense; Caminho da Fronteira; Caminho dos Príncipes; Caminho dos Cânions; Costa Verde e

Mar; Grande Oeste; Encantos do Sul; Vale Europeu e Vale do Contestado.

A ilha de Florianópolis, capital de Santa Catarina, é um dos destinos prediletos dos turistas, mas outras belezas do litoral não podem ficar de fora. A belíssima Praia do Rosa tem sido refúgio para aqueles que buscam descanso em meio à natureza e querem fugir das praias superpovoadas. Já Balneário Camboriú, por ser residência de milhares de estudantes universitários, agrada quem busca uma agitada vida noturna.

Mas, se a vontade pender para o clima de montanha, a Serra Catarinense está localizada a apenas duas horas de carro do litoral. E quem faz o trajeto ainda tem a oportunidade de apreciar lindas paisagens no caminho. Nesta região, ficam as famosas florestas de araucárias, além de rios, cachoeiras e vales. Entre as cidades mais conhecidas estão Bocaina do Sul, Urubici, São Joaquim, Lages, Bom Jardim da Serra e Urupema.

No extremo sul do Estado, na divisa entre Santa Catarina e o Rio Grande do Sul, localiza-se o chamado Caminho dos Cânions, onde está o Parque Nacional de Aparados da Serra e da Serra Geral. O local é indicado para os amantes do ecoturismo. Os principais cânions estão nos municípios de Praia Grande, Jacinto Machado, Timbé do Sul e Morro Grande. Para conhecê-los, sugere-se que o viajante fique na cidade de Araranguá, que conta com boa infraestrutura hoteleira, ou em Sombrio, onde está a maior lagoa de água doce de Santa Catarina.

**Santa Catarina é o maior receptor de turistas do Mercosul.**

**Valdir Walendowsky**  
presidente da Santa Catarina Turismo



iStockphoto

A chegada do frio convida o turista a explorar a natureza além das praias

## Roteiro na Serra Catarinense

A Serra Catarinense é ideal para um roteiro de dois ou três dias. O local registra algumas das temperaturas mais baixas do Brasil e no inverno, se der sorte, é possível ver neve. A região compreende 17 municípios, a maioria com menos de 20 mil habitantes. Para conhecê-la, uma boa pedida é reservar hotel em Urubici ou São Joaquim.

### O QUE VISITAR

- **Morro da Igreja, Pedra Furada e Cascata Veu de Noiva**

A cerca de 30 km do centro de Urubici, o Morro da Igreja é o ponto habitado mais alto de toda a região sul do Brasil (1.822 m de altitude). Do alto, pode-se apreciar a Pedra Furada, cartão postal da Serra Catarinense. No caminho até o morro, vale a pena passar na Cascata Veu de Noiva, que possui uma queda de aproximadamente 62 metros.

- **Gruta Nossa Senhora de Lourdes**  
Também em Urubici e rodeada por natureza, a gruta tem uma queda d'água de 10 metros de altura e uma imagem de Nossa Senhora de Lourdes em seu interior.

- **São Joaquim**  
A cidade conhecida por suas maçãs,

vinhos e neve tem cativado os turistas. Reserve um dia para passear pelas praças Cesário Amarante e João Ribeiro, onde está a Igreja Matriz (construída com pedra basalto), conhecer a escadaria Belvedere e visitar os museus Histórico Municipal e de Artes de São Joaquim.

### ONDE FICAR

- **Rio do Rastro Eco Resort**  
Localizado no cânion da Serra do Rio do Rastro, este resort oferece vista privilegiada da região. Rodovia SC-438, KM 130, Bom Jardim da Serra - SC

- **Serra Bela Hospedaria Rural**  
O hotel fica no caminho que leva às montanhas e cânions do Morro da Igreja. Rodovia SC-370 (antiga SC-439), Km 04, n.º 44 - Santo Antônio, Urubici - SC.

Divulgação Santur



**ESTADÃO**  
PROJETOS  
ESPECIAIS

Diretor de Projetos Especiais e Jornalista responsável,  
**Ernesto Bernardes** - MTB 53.977 SP; Gerente de Conteúdo,  
**Bianca Krebs**; Diretor de arte, **João Guitton**; Gerente  
Comercial, **Gabriela Gaspari**; Gerente de Planejamento,

**Andrea Radovan**; Coordenador Digital, **Thiago Kubota**;  
Assistente de Planejamento, **Julia Santos**; Coordenadora  
de Operações e Atendimento, **Larissa Ventriglia**.  
Colaboradores: Texto - **Lilian Rambaldi, Sônia Penteado**

e **Roberta Prescott**; arte - **Camila Cogo**.  
**Endereço** Av. Eng. Caetano Álvares, 55  
6º andar, São Paulo-SP - CEP 02598-900  
**E-mail comercial** - gabriela.gaspari@estadao.com

# Herança dos tropeiros

*A introdução do churrasco nos costumes do Estado remonta à época quando os tropeiros cruzavam a região. A proximidade com o Rio Grande do Sul também influenciou o costume*

Todo sábado, os hóspedes do hotel do Rio do Rastro Eco Resort se reúnem no Galpão Criolo para vivenciar uma festa campeira, típica da região. O ritual ocorre há nove anos e é uma maneira de transmitir aos turistas um pouco das tradições da Serra de Santa Catarina. No centro das atenções está um prato que muita gente não sabe que é típico da região: o churrasco feito no fogo de chão. Herança da corrente migratória dos tropeiros, o churrasco segue presente não apenas nas festas catarinenses, como é prato corriqueiro nas casas da população.

No século XIX, o território catarinense era cortado por tropeiros que faziam a travessia de gado entre São Paulo e o Rio Grande do Sul. “Durante as pausas rápidas para descanso, os animais eram abatidos para alimentar as tropas famintas e o churrasco era preparado em fogo de chão e temperado com cinzas. Este costume da preparação da carne na brasa aos poucos foi introduzindo-se à região”, ensina a chef e professora do Senac em Santa Catarina Juliet Langaro.

A influência dos tropeiros nos costumes culturais ocorreu naturalmente. “Eles deixaram sua marca, sobretudo, na culinária local, que, além das interferências de fora, de colonos e imigrantes, também foi influenciada pela cultura serrana e campeira. Este é o caso do feijão-tropeiro, do arroz de carreteiro e, claro, do churrasco com chimarrão, influência da proximidade com os gaúchos, misturado ao uso do delicioso fruto das araucárias, o pinhão”, acrescenta Sandro Dias, professor do curso de tecnologia em gastronomia do Centro Universitário Senac de Águas de São Pedro, no Estado de São Paulo.

## PARTICULARIDADES

Cada região de Santa Catarina prepara o churrasco de uma forma. Juliet Langaro, do Senac-SC, explica que, onde havia circulação de tropeiros, ele é preparado tradicionalmente. Peças grandes de carne de gado ou ovelha, no espeto de madeira assado direto na brasa ou no fogo de chão. Em outras regiões, como no litoral catarinense, muitas vezes, o churrasco é feito em filés com aproximadamente dois ou três dedos de espessura, que vão rapidamente ao fogo muito alto, o que deixa a carne macia e suculenta.

Uma das especificidades do churrasco catarinense é a carne fresca. “A carne bovina é curtida no sal por aproximadamente 12 horas antes de virar um suculento churrasco” detalha Dias, do Senac de Águas de São Pedro. Quem participa do ritual do Rio do Rastro Eco Resort tem a oportunidade de provar a iguaria. “Maturamos a carne de boi em um dia e apenas no dia seguinte ela vai para o espeto”, relata Ivan Cascaes, proprietário do hotel. Lá o churrasco é feito tanto na churrasqueira normal quanto no fogo de chão, que nessa época em que predomina o frio, serve também para as pessoas se aquecerem. Entre os acompanhamentos servidos está a tradicional paçoca de pinhão.

O típico churrasco catarinense contém carne bovina, salsichão, ave e, em alguns momentos, a carne suína. “O preparo catarinense envolve deixar as carnes como aves e suínos em tempero de um dia para outro em uma vinha d’alhos. Esta herança é decorrência da influência da colonização italiana, que trouxe este costume para o preparo do churrasco catarinense”, diz o professor da Unisul e chef, Daniel Augusto Heerdt de Paiva.



istockphoto

## Churrasco não é tudo igual

*Apesar da proximidade, a maneira catarinense de preparar a carne difere da gaúcha*

### GAÚCHO

- Temperado apenas com sal grosso
- A costela é a carne predileta
- Preparo em fogo de chão e assando as carnes mais afastadas do fogo, para que cozinhem devagar e fiquem macias
- Servido pelo churrasqueiro no espeto diretamente ao consumidor à mesa

### CATARINENSE

- Peças grandes, geralmente, assadas em churrasqueiras, na grelha, mais próximas ao fogo para que sua cocção seja rápida, mantendo a carne macia e suculenta
- Temperado em salmoura ou sal grosso. Também usam temperos variados, como vinha d’alhos
- Nas festas de igreja, são servidos os filés americanos temperados em salmoura e assados na grelha, chamados chuletas
- A carne é servida já cortada em pedaços menores ou lascas para as pessoas comerem durante o preparo da carne

Fontes: Juliet Langaro, do Senac-SC, e Daniel Augusto Heerdt de Paiva, da Unisul

# Cerveja para todos

As cervejas artesanais já são uma tradição em Santa Catarina. Aproveite esses roteiros para conhecer algumas das melhores do Estado

Em Santa Catarina são feitos regularmente 32 estilos de cerveja e 99 rótulos. Existe cerveja para todos os gostos e para acompanhar cada um dos mais tradicionais pratos do Estado. Selecionamos duas regiões pródigas em cervejarias e beleza natural – Vale Europeu e Vale do Contestado. É só escolher a sua preferida e aproveitar o passeio.



O Vale do Contestado está repleto de cervejarias e beleza naturais. Vale uma visita!

- Para quem gosta de vinho, em Treze Tílias também há uma vinícola e em Videira, outras duas.



## Santa

### RÓTULOS DOS VALES

#### CANOINHAS

Cervejaria Canoinhense - 4 rótulos

#### TREZE TÍLIAS

Cervejaria Bierbaum - 9 rótulos

#### CAÇADOR

Cervejaria Patrona - 6 rótulos

#### VIDEIRA

Basement - 5 rótulos

#### BLUMENAU

Cervejaria Eisenbahn - 13 rótulos

Cervejaria Bierland - 13 rótulos

Container British Beer - 5 rótulos

Wunder Bier - 3 rótulos

#### GASPAR

Dasbier (BrewPub) - 8 rótulos

#### POMERODE

Cervejaria Schornstein - 6 rótulos

#### TIMBÓ

Cervejaria Bork - 4 rótulos

#### BRUSQUE

Cervejaria Zehn Bier - 5 rótulos

#### GUABIRUBA

Kiezen Ruw - 6 rótulos



• O circuito do Vale Europeu possui nove cervejarias que produzem pelo menos mais de um rótulo da bebida. No total, são 63 rótulos. Por isso, a visita terá de ser um pouco mais longa se quiser explorar toda a região.

• Blumenau é a cidade com o maior número de cervejarias (quatro cervejarias) e de rótulos, 34 ao todo.

## A gente não quer só bebida

A expert em cervejas Tatiana Spogis Taunay, sommelier de cervejas pela Doemens/Senac e 3º lugar no Beer Sommelier World Championship 2013 em Munique, na Alemanha, preparou com exclusividade uma tabela de harmonização por estilo de cerveja com os 37 pratos mais comuns no Estado. Prepare-se!



<b>Feijão-tropeiro</b>	Dunkel, Schwarz, Bock
<b>Virado de feijão</b>	Dunkel, Schwarz, Vienna, Alt, Wee Heavy, Bock
<b>Churrasco</b>	Dunkel, Schwarz, Alt, Vienna, Pilsen
<b>Paçoca de pinhão</b>	Scottish Ale, Wee Heavy, Old Ale
<b>Carne de porco frita</b>	APA, IPA, Alt, Vienna
<b>Truta assada</b>	Weissbier, Pale Ale, Belgian Blond
<b>Sapecada de pinhão</b>	Scottish Ale, Wee Heavy, Old Ale
<b>Salsicha vienna</b>	Vienna, Alt, Pilsen
<b>Bratwurst</b>	Vienna, Alt, Dunkel, Schwarz
<b>Weisswurst</b>	Weizenbier (típico/cultural), Vienna, Alt, Dunkel
<b>Frankfurter</b>	Vienna, Alt, Pilsen
<b>Bockwurst</b>	Vienna, Alt, Dunkel, Schwarz, Bock
<b>Kassler (chuleta de porco)</b>	Bock, Vienna, Pale Ale, APA, IPA
<b>Eisbein (joelho de porco)</b>	Bock, Pale Ale, APA, IPA
<b>Chucrute com vina</b>	Bock, Pale Ale, Dunkel
<b>Marreco e repolho-roxo</b>	Bock, Pale Ale, APA, IPA
<b>Gemüse</b>	Bock, Pale Ale, APA, IPA
<b>Camarão, polvo e lula</b>	Weizenbier, Witbier, Kölsch, Pilsen, Strong Golden Ale
<b>Berbigão e siri</b>	Weizenbier, Witbier, Kölsch, Pilsen
<b>Ostra</b>	Dry Stout, Pilsen, Kölsch
<b>Caldeirada de peixe</b>	Weizenbier, Witbier, Kölsch e Pilsen
<b>Tortéi</b>	Pale Ale, APA, IPA
<b>Polenta</b>	Pilsen, Vienna, Pale Ale
<b>Radicci</b>	Witbier, Kölsch e Pilsen
<b>Salame</b>	Alt, Wee Heavy, Stout, Pilsen, Strong Golden Ale
<b>Galinha caipira ao molho</b>	APA, Bock
<b>Codorna assada</b>	Wee Heavy, Scottish Ale, Pale Ale
<b>Pierogi (pastel cozido)</b>	Pilsen, Dunkel
<b>Boi ralado no espeto</b>	Dunkel, Schwarz, Rauchbier, Alt, Vienna, Pilsen
<b>Lambari torrado</b>	Pale Ale, Stout
<b>Knödel e Spaetzle</b>	Dunkel, Rauchbier, Alt, Pilsen
<b>Linzertorte</b>	Wee Heavy, Stout, Oatmeal Stout, Porter
<b>Apfelstrudel</b>	Stout, Oatmeal Stout, Porter
<b>Torta floresta negra</b>	Stout, Oatmeal Stout, Porter

# Temperos misturados

*A gastronomia catarinense apresenta pratos com características de diversos países do Velho Continente. São iguarias que se mantêm tradicionais até hoje, mesmo com as tendências contemporâneas na culinária*

Um Estado com muitas influências europeias. Assim é Santa Catarina. Ao longo dos anos, pessoas de diferentes nacionalidades ocuparam partes da região e a mistura dessas distintas origens moldou não apenas a cultura como também a gastronomia do Estado. Santa Catarina recebeu várias etnias, contudo, algumas se sobressaem: os descendentes de italianos representam 45% da população; os alemães, 35%; os açorianos, 8% e os poloneses, 5%.

De acordo com Tyelle Wiggers, professora da Unisul, encontramos em menor escala também portugueses, húngaros e austríacos, entre outros. “Estes imigrantes, por algum tempo, se mantiveram em grupos homogêneos mantendo suas tradições, e isso sem dúvida inclui alimentação. Mesmo com algumas modificações, necessárias à nova vida, eles conservaram em grande parte sua forma inicial”, diz a professora. As migrações europeias em Santa Catarina tiveram início, efetivamente, no século 18 com os portugueses das ilhas do Arquipélago dos Açores, enviados por Portugal para efetivar a ocupação do território catarinense e ainda resolver problemas de excesso de população da ilha de onde vinham.

O chef do Senac Restaurante Escola em Santa Catarina, Heiko Grabolle, explica que os açorianos se estabeleceram no litoral e introduziram suas técnicas e costumes de se alimentar tendo como base os peixes e frutos do mar, legumes e verduras. “Até hoje temos pratos como tainha na brasa, sequência de camarão e lula à dorê, pratos muito similares aos de Portugal”, relata.

Em meados do século 19, foi a vez da chegada dos alemães. Eles adaptaram suas receitas aos ingredientes locais. “Assim, criaram a cuca de banana, o pão de aipim e o marreco recheado, como alguns exemplos”, conta Grabolle. Já os italianos chega-

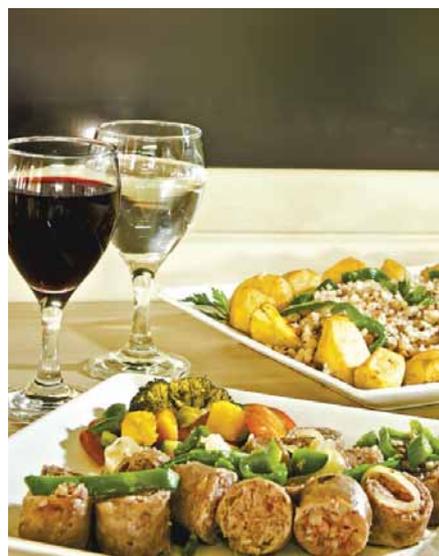
ram perto de 1880, apresentando a culinária e as técnicas de conservas que fazem parte até hoje da cozinha de Santa Catarina. “Salame, vinho, copa, os queijos coloniais, as massas artesanais, os pratos de polenta: podemos dizer que esta foi a culinária mais influente”, pontua o chef.

A chegada dos estrangeiros incorporou à gastronomia local novos sabores. A maionese de batatas nada mais é do que a kartoffelsalad, salada de batata de receita trazida pelos imigrantes germânicos. Assim como em São Paulo, o macarrão – ou “a pasta” italiana – é largamente consumida em Santa Catarina. Da influência italiana (principalmente daqueles do norte da Itália) veio também a farinha de milho (fubá) para produção da polenta.

## FUTURO GARANTIDO

“Alemães e eslavos têm uma gastronomia parecida, com itens que remontam à alimentação destes povos da Europa fria, com muitos cozidos, batatas, defumados, massas de trigo”, diz Tyelle Wiggers, da Unisul. Esses ingredientes seguem até hoje sendo produzidos em Santa Catarina, assim como spatzel (massa que fica entre nhoque e macarrão, cozida do mesmo modo), o goulash (cozido de carne e pimentões), o pirogue (pastelzinho de batata e ricota), o gümese (cozido de batatas, couve e carne de porco defumada), o borsch (cozido de beterraba e costelinha de porco com nata), o apffelstrudel (fina massa com doce de maçã assada) e a streuselkuchen (cuca de farofa).

Se até agora a influência estrangeira se manteve presente na gastronomia, como saber se ela não se perderá com o tempo? Será possível que as tradições sejam conservadas mesmo com as novas tendências da culinária? “Algumas coisas se perdem, é natural. Por exemplo, poucos descendentes de açorianos ainda



**Heiko Grabolle, chef do Senac-SC, aponta a importância da imigração europeia para a diversidade da culinária local**

usam a mandioca como principal guarnição. É inevitável que, com a globalização, tenhamos modificações alimentares, porém, acredito que muito dessa influência da colonização se mantém”, aponta a professora da Unisul.

Já Grabolle, do Senac-SC, acredita que a gastronomia vai se adaptar e até se fortalecer, pois é um elemento fundamental para o turismo e os estabelecimentos estão

percebendo isso. Atualmente, Santa Catarina conta com muitos eventos gastronômicos que proporcionam ao turista uma oportunidade para saborear pratos típicos e dão uma ideia do alto impacto da influência europeia na culinária local. Festa do Pinhão, Oktoberfest, Tirolefest, Festa da Ovelha, Fenaostro, Marejada e Oktoberfest são maneiras de relembrar as tradições e mantê-las vivas na memória da população.

## Conheça alguns pratos com influência europeia



**Streuselkuchen (cuca):** uma massa doce levedada, de origem alemã, coberta por uma farofa doce, com diversos tipos de recheio, feitos de acordo com o gosto e a disponibilidade do produto. As cucas podem ser só de farofa, de creme, de frutas vermelhas e, a bem brasileira, de banana.

Fonte: Tyelle Wiggers, professora da Unisul



**Kartoffelssalat:** salada de batatas cozidas com molho de maionese e vinagre também de origem alemã.



**Borsch:** cozido típico do leste europeu (Polônia e Ucrânia) de beterrabas e defumados, com chucrute, couve ou repolho e natas.



**Polenta:** cozido feito com água e fubá, que substitui o pão ou o macarrão. Introduzido pelos italianos do norte da Itália.



**Spatzel:** massa mole de trigo e ovos cozida em água fervente, típica da Alemanha. Lembra um nhoque ou macarrão.



**Goulash:** cozido típico de países eslavos e da Alemanha. Leva carnes com muita páprica e o próprio pimentão, servido comumente como sopa ou com spatzel.



**Macarrão:** massa de trigo e ovos, seca e neutra, cozida e adicionada de algum molho. Os italianos cultivam o hábito de consumi-la em muitas refeições.

Acervo Estadão e iStockphoto

# Faça como os nativos

*Apreciar o melhor da culinária açoriana em Florianópolis é uma ótima opção para os dias sem praia e sol*

**S**e há algo que não combina com o verão é se faltar de comer: o corpo perde líquido e a capacidade de metabolizar gordura cai, a temperatura dos pratos briga com o calor ambiente e a culpa de ter deixado para o próximo verão a dieta e o exercício é petisco comum antes de toda refeição. Sendo assim, quando o assunto é comida, passado o verão é que a vida em Florianópolis fica melhor. É a chance de experimentar peixe com pirão sem suar e se refrescar à sombra depois do almoço.

Em Florianópolis, come-se basicamente peixe e frutos do mar. Identificar turistas é fácil: pediu sequência de camarão? Turista. Comeu dúzias de ostras? Turista. A culinária tradicional da ilha, influenciada pelos portugueses das ilhas do Arquipélago dos Açores, que desembarcaram em Florianópolis no século XVIII, é conhecida por nativos e moradores,

mas pouco explorada por visitantes.

Os manés mais autênticos são fã de banana frita na banha de porco, pirão de farinha de mandioca fina para acompanhar o peixe, taioba refogada, galinha caipira com mamão verde, fritada de ostra, fritada de berbigão (vôngole), batata doce cozida no caldo de feijão, carne com batata, cacuanga (uma massa feita com farinha de mandioca, fubá, ovos e açúcar, embrulhada em folha de bananeira), rosca de polvilho, bijus (ou beijus), cuscuz crocantes e consertada (bebida típica feita à base de café, cachaça e especiarias, ideal para as noites frias). Comer ensopado de berbigão no Rancho Açoriano e caldeirada de camarão no Sambura afasta a imagem de turista comum, ainda que não faça de todo turista um manezinho.

Em Ribeirão da Ilha, estão as maiores fazendas de cultivo de ostras e mariscos da cidade. É lá que se come as

ostras mais frescas em restaurantes com vista para a Baía Sul e o Morro do Cambriela. Santo Antônio de Lisboa é a parte mais açoriana da ilha: um lugar bucólico, artístico e, também, boêmio. A caminhada entre os casarões preserva os ares de um Brasil português. Visitar a Casa Açoriana Artes e Tramóias Ilhóas é de lei e comer em um dos restaurantes à beira-mar, como o Freguesia Bar e a Marisqueira Sintra, ao pôr-do-sol é indispensável.

Foi só recentemente que a capital catarinense encontrou o ponto de equilíbrio entre dois extremos do turismo. Suas praias isoladas e quase selvagens foram descobertas por turistas aventureiros. O serviço se adequou ao novo padrão de consumo, mas a ilha conseguiu manter sua identidade com a convivência do provinciano e cosmopolita. Prova disso é a Costa da Lagoa, povoado isolado na margem interior da Lagoa da Con-



**Delícias do mar dominam a gastronomia da ilha**

ceição, acessível apenas por barcos. Apesar das lanchas que atacam nos restaurantes, o lugar preserva certo bucolismo com os montes cobertos de mata ao redor e água transparente para mergulhos.

iStockphoto

# Vinhos na altura

*A altitude é uma das razões da qualidade dos vinhos de Santa Catarina, mas não a única*

Por Suzana Barelli (\*)

A altitude pode ser uma dádiva ao vinho, como mostram os nossos vizinhos argentinos. Lá, muitos dos brancos e tintos de maior qualidade vêm de vinhedos cultivados aos pés da Cordilheira dos Andes – há, por exemplo, vinhas plantadas a inacreditáveis 1.500 metros do nível do mar! A diferença de temperatura entre o dia e a noite, conhecida como amplitude térmica e tão benéfica aos vinhos, é maior nos vinhedos plantados em regiões mais altas. Quanto maior a amplitude térmica, mais lento tende a ser o amadurecimento das uvas que, assim, conseguem desenvolver aromas e sabores mais complexos. Além disso, estudos recentes apontam que a incidência solar, também maior nos vinhedos de altitude, contribui para que a uva desenvolva novos aromas.

Os vinhedos de altitude brasileiros estão cultivados principalmente em Santa Catarina e têm na cidade de São Joaquim – aquela famosa pela neve – o seu ponto de referência. Suas vinhas são plantadas entre 900 e 1.300 metros acima do nível do mar, onde no passado ninguém ousaria sonhar em cultivar uma videira. “Foram estudos experimentais do Instituto de Agricultura do Estado, na década de 1990, que mostraram o potencial vinícola da região”, conta Acari Amorim, presidente da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (Acavitis) e sócio da vinícola Quinta da Neve.

Os bons resultados desta pesquisa, realizada com a uva francesa cabernet sauvignon, ataçaram o empreendedorismo local. No final dos anos

1990, a Quinta da Neve começou a plantar vinhedos na zona rural de São Joaquim e a Villa Francioni, a construir a primeira vinícola catarinense. Hoje, pouco mais de 15 anos depois, são 500 hectares de vinhedos cultivados e 35 projetos vinícolas, dos quais 20 já estão com seus brancos, espumantes e tintos no mercado.

Menos de duas décadas ainda é pouco tempo no mundo do vinho. Muito da complexidade e da qualidade desta bebida vem de videiras antigas, plantadas há mais de 40, 50 anos – são as raízes profundas que conseguem extrair o melhor dos nutrientes do solo. Mas os seus produtores estão no bom caminho. O primeiro ponto é que na região só são cultivadas as uvas vitiviníferas, nada de clones de lambruscas ou de variedades híbridas, como ocorrem em outras zonas brasileiras. Com raríssimas exceções, são as vitiviníferas que resultam em vinhos de qualidade e há países produtores que só permitem o seu cultivo.

Se não têm a tradição do vinho, com a sabedoria e os vícios de cultivo das vinhas e da elaboração da bebida, os produtores catarinenses tiram partido das técnicas de viticultura moderna. Um exemplo são os vinhedos cultivados em espaldeira, sistema de condução na qual as plantas ficam lado a lado, ligadas entre si. Alguns vinhedos contam com redes de proteção à geada, para não serem surpreendidos pelos fenômenos climáticos. Há vinícolas que funcionam pelo sistema de gravidade, evitando o uso de bombas nas diversas etapas de vinificação.



Makito

**Estudos experimentais na década de 1990 apontaram o potencial vinícola da região**

Outra característica da região é que a maioria de seus produtores não depende financeiramente do vinho. São empresários de outras áreas que decidiram apostar na bebida. A pioneira Villa Francioni foi construída por Manoel Dilor Freitas, então dono da Cecrisa, e a Pericó é de Wandér Weege, dono da indústria têxtil Malwee, para citar dois exemplos. A Quinta da Neve, que ficou famosa pelo seu pinot noir, não elaborou o vinho por três safras porque a uva não atingiu a qualidade pretendida pelo enólogo do projeto, o português Anselmo Mendes – no mundo, são poucas as vinícolas que podem se dar a este luxo em nome da qualidade.

Como novos produtores, o maior desafio da região é descobrir qual é

a sua variedade. A pioneira cabernet sauvignon, curiosamente, não deve ser a uva da serra catarinense. Ela é uma variedade de ciclo longo e em muitos anos não consegue amadurecer plenamente antes da chegada do outono. Há quem aposte nas variedades italianas – a montepulciano e a sangiovese estão mostrando potencial na região. Nas francesas tintas, a pinot noir pode ser um caminho. Nas brancas, tudo indica que a sauvignon blanc será a cepa local, pelos bons resultados já obtidos nas taças. E há ousadias que podem dar certo como o icewine catarinense, elaborado com uvas colhidas congeladas. E vale lembrar que esta é uma história que ainda está em seus primeiros capítulos.

## Três destaques entre os vinhos de Santa Catarina



**Pericó Vigneto** – A sauvignon blanc desponta como a uva branca dos vinhos de altitude. Este branco é elaborado 100% com a variedade, plantada a 1.300 metros do nível do mar. Destaca-se pelo seu frescor e pelas agradáveis notas aromáticas, lembrando frutas tropicais (maracujá, melão).

**VF Rosé** – Foi o primeiro rosado de qualidade elaborado no Brasil e lançado na inauguração da vinícola no início dos anos 2000. É um blend de oito uvas tintas, como as cabernet sauvignon e franc, a sangiovese, a syrah e a malbec. É fresco, com notas florais e frutadas.

**Innominabile Villaggio Grando** – O tinto premium da vinícola Villaggio Grando nasce em vinhedos cultivados a 1.300 metros. É um blend de sete uvas e indica que os melhores tintos locais devem ser elaborados com mesclas, e não com uma única variedade. O tinto envelhece em barricas de carvalho francês, é mais potente, com notas frutadas.



(\*) Suzana Barelli é expert em vinhos, membro da Confraria dos Enófilos do Alentejo, da Confraria do Vinho do Porto, ambas em Portugal; e da l'Ordre des Coteaux du Champagne, na França, e editora de revista e blog especializados no tema