

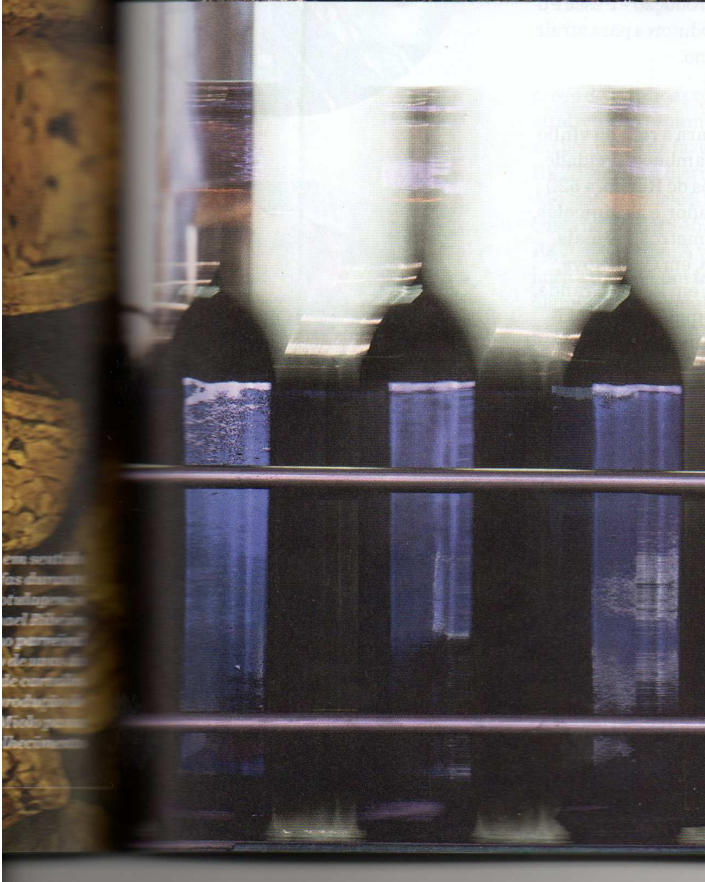
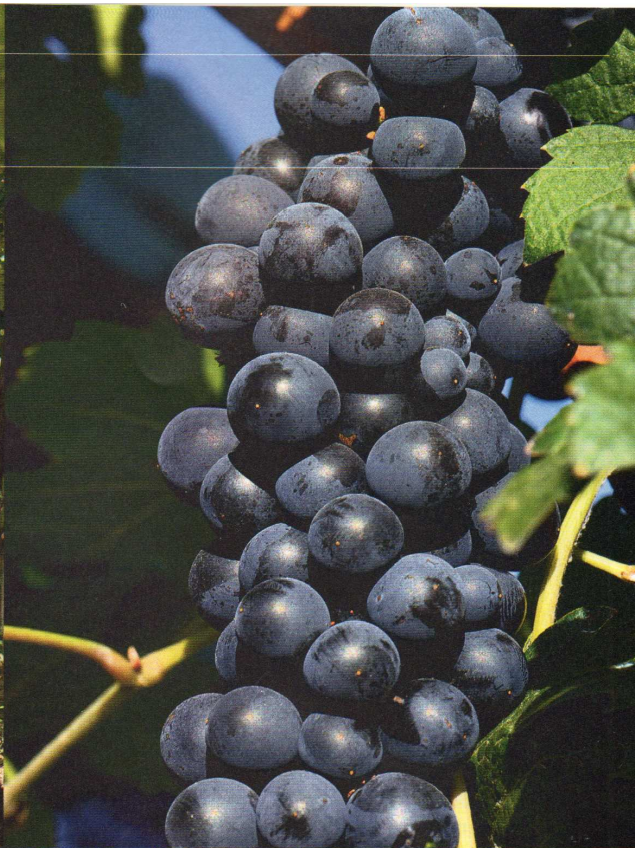
DESCOBERTA VALE DO SÃO FRANCISCO

O SERTÃO QUE VIROU VINHO

No Vale do Rio São Francisco, na divisa entre Bahia e Pernambuco, onde a temperatura chega a 45 °C, o bode e a cachaça cedem terreno para vastos parreirais

POR CARLA CONTE FOTOS ZÉ GABRIEL

Na pág. ao lado, em sequência: garrafas durante o processo de rotulagem; o enólogo Rafael Ribeiro verifica as uvas no parreiral da Miolo; cacho de uvas do Rio Sol; e barris de carvalho onde parte da produção de vinhos tintos da Miolo passa por envelhecimento.



DESCOBERTA VALE DO SÃO FRANCISCO

O casal Antônio Camelo, 60 anos, e Leila Loureiro, 50, está voltando para casa após uma viagem de carro pela América do Sul que durou 70 dias. Eles queriam ter passado pela rota do vinho em Mendoza, na Argentina, e não deu. Mas para finalizar as longas férias dão um pulo na vinícola Rio Sol, no meio do sertão de Pernambuco. Entram, degustam, compram várias garrafas e partem para Recife.

A Rio Sol é uma das cinco fazendas da região que se dedicam à produção de vinhos e espumantes e que fazem parte da ainda pouco conhecida rota do vinho do Vale do São Francisco. Não é à toa. É de causar estranheza que possam existir vinícolas neste pedaço do Brasil. O calor é permanente: a temperatura chega a 45 °C em alguns dias. Como costumam dizer localmente, aqui tem dois sóis para cada habitante. Inverno não existe, a chuva é pouca. “Ninguém acredita que dá para fazer vinho em um lugar como este. Essas vinícolas são uma grande novidade, que atrai pela sua originalidade”, afirma o professor Getúlio Gomes de Souza, que mora há oito anos em Juazeiro, na Bahia, cidade próxima às fazendas de uvas. “Eu tinha que ver para crer. É fascinante”, completa o analista de sistemas José Roberto Almeida, 55, do Rio de Janeiro, que já visitou duas vezes a vinícola da Miolo, também parte do roteiro do vinho.

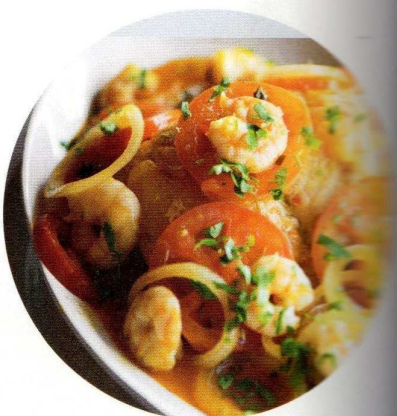
Mesmo sob essas condições climáticas aparentemente desfavoráveis, desde a década de 80 há por aqui o cultivo de viníferas. Hoje, elas ocupam cerca de 500 hectares, com mais de 15 tipos de uvas, e produzem 8 milhões de litros

de vinho ao ano – 10% da produção nacional. Nada disso seria possível não fossem as pesquisas e a água do rio São Francisco. “Fazendo maior ou menor irrigação, conseguimos simular todas as fases pelas quais a videira tem que passar”, diz o enólogo Giuliano Elias Pereira, pesquisador da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa/Semiárido). Também por conta desse controle da água, as vinícolas do sertão são capazes de produzir uvas o ano todo e têm duas safras anuais, quando o padrão é uma só. Ou seja, em qualquer momento que se visitem essas fazendas, é possível vê-las em produção – e esse é o grande trunfo dos produtores para atrair turistas ao longo do ano.

Petrolina, a base

A porta de entrada para a rota do vinho é Petrolina, em Pernambuco. A cidade fica a 715 quilômetros de Recife, a 520 quilômetros de Salvador, e as vinícolas, num raio de 85 quilômetros. As mais visitadas são a Miolo, em Casa Nova, na Bahia, e a Rio Sol, em Lagoa Grande, Pernambuco. São as duas mais próximas e com maior estrutura.

O tour inclui ida até os vinhedos, visita à fábrica, onde se pode ver parte do processo que vai do recebimento da uva até o engarrafamento, degustação (as vinícolas não servem petiscos, por isso leve alguns na bolsa para evitar embriaguez) e um passeio pela loja. O



“NINGUÉM ACREDITA QUE DÁ PARA FAZER VINHO EM UM LUGAR COMO ESTE. AS VINÍCOLAS ATRAEM PELA SUA ORIGINALIDADE”

GETÚLIO GOMES DE SOUZA,
MORADOR DE JUAZEIRO



Acima, parreirais da vinícola Rio Sol. Na pág. ao lado, a partir da foto de alto: na Rio Sol, a professora Leila Laureiro, ao lado do marido, Antônio Camelo, degusta um dos vinhos locais; funcionários acompanham processo de engarrafamento; e moqueca de surubim ao molho de camarão, do restaurante Maria do Peixe

preço dos vinhos por aqui é outro grande atrativo. Um espumante Brut Terranova sai por R\$ 19 na fazenda, mas passa para R\$ 25 em um supermercado paulistano. Já o tinto Paralelo 8 Premium, da Rio Sol, custa no local R\$ 45, mas pula para R\$ 70 fora daqui. A visitação, de uma hora e meia e com taxa de R\$ 10 em alguns locais, pode ser feita de segunda a sexta-feira (vá de manhã cedo, menos quente, com roupas leves, protetor solar e chapéu) – algumas abrem aos sábados – e devem ser sempre agendadas. Nenhuma vinícola serve almoço, com exceção da Rio Sol. Lá, se oferece uma refeição a R\$ 50 por pessoa, mas somente se o grupo agendado tiver mais de dez participantes. Quando não for esse o caso, volte a Petrolina – lá estão as boas opções de restaurantes, com pratos típicos, como carne de bode, carneiro e peixes, como o famoso surubim.

Apesar de ainda estar longe de ter a mesma infraestrutura e atrativos de rotas famosas, como as da Serra Gaúcha e de Mendoza, na Argentina, as vinícolas

da região vêm atraindo mais turistas. Segundo Nivaldo Carvalho, presidente da Associação Integrada de Turismo do Vale do São Francisco, o número de visitantes dobrou nos últimos anos, passando para 7 mil ao mês – muitos são da terceira idade, curiosos do vinho e estudantes.

Esse aumento é atribuído em parte à mais recente atração local, o passeio de barco Vapor do Vinho. Com saída somente aos sábados, às 9 horas, o roteiro começa com um ônibus que leva o grupo de Petrolina e Juazeiro até a vinícola da Miolo e a fazenda Fortaleza (de mangas e uvas de mesa). De lá, embarca no Vapor do Vinho, passa por uma eclusa de 32 metros de altura, em Sobradinho, e volta navegando pelo São Francisco até o entardecer. O tour custa R\$ 90, bebidas e almoço à parte – a refeição custa cerca de R\$ 25, e uma garrafa de espumante ou vinho, R\$ 24. “O passeio é fantástico, e a passagem pela eclusa, impressionante”, diz o aposentado Inácio Cavalcanti, 56 anos. O Vapor do Vinho tem agrado

Embarcação do Vapor do Vinho chega a Petrolina pelo rio São Francisco, após passeio com turistas à vinícola Miolo, com passagem pela eclusa e pelo lago de Sobradinho



tanto os turistas que, de olho nesse sucesso, a Rio Sol planeja inaugurar esse ano um passeio de catamarã que vá até a sua fazenda pelo rio.

Para quem tem pouco tempo para curtir a região, o ideal é se organizar para visitar numa sexta-feira uma vinícola (vale alugar um carro). No sábado, há a opção de embarcar no Vapor do Vinho, ou então percorrer de carro algumas fazendas. Não é preciso ir com guia – elas são relativamente fáceis de achar. A boa pedida para o domingo é curtir o passeio de barco pelas ilhas fluviais do São Francisco (R\$ 30 a R\$ 35 por pessoa, sem refeição), que termina com o pôr do sol. Chamados de tropicais e algumas

vezes comparados aos californianos, os vinhos daqui são mais frescos, frutados, aromáticos e jovens – precisam ser consumidos em até três anos. A qualidade deles ainda recebe críticas de sommeliers, que alegam que os vinhos são rústicos. Mas há quem aprove. “Chenin Blanc [tipo de uva] da Miolo é um vinho expressivo e fácil de beber. Também gostei do tinto Testardi [da Miolo também, produzido com a uva Syrah; a safra 2010 ganhou, no ano passado, o prêmio de melhor vinho tinto nacional na Expovinis, maior feira de vinhos da América Latina]”, diz o jornalista Luiz Horta, autor de *Glupt*, coluna sobre vinhos do caderno semanal “Paladar”, de *O Estado de São Paulo*. “Mas acho, sim, que os produtores dessa região têm um longo caminho a percorrer para conquistar uma maior qualidade.”

Por outro lado, os espumantes brasileiros já conquistaram algum prestígio e fãs. Tanto que eles representam 60%

da produção do vale. “De 2011 para 2012, a venda de espumante nacional cresceu 11%. Os consumidores já identificam nele uma boa relação entre qualidade e preço. É isso que conta”, diz Valdi-ney Ferreira, coordenador do curso de negócio do vinho, da Faculdade Getúlio Vargas (FGV), do Rio de Janeiro. As amigas Patrícia Torres, 30, Rosana Castro, 25, e Priscila Ferreira, 22, são prova disso. Numa tarde de domingo de março, enquanto passeavam de barco pelo São Francisco, elas só bebericaram espumantes Terranova. “Adoro os vinhos da região, tenho sempre em casa”, diz Patrícia. “O produto daqui está ótimo, falta é divulgação”, afirma Rosana. “Só tomo os espumantes Terranova. É muito melhor que cerveja”, afirma Priscila. Já o estudante Dimas Delgado, 25, também no passeio, é de outra opinião. “Eu prefiro o vinho tinto daqui.” Como diz o velho dito popular, gosto não se discute.



VOOS PARA PETROLINA (PNZ) — GOL

ORIGEM	SAÍDA	CHEGADA
Recife (REC)	13h45	15h05
Salvador (SSA)	12h00	15h05
São Paulo (GRU)	18h40	23h55
Brasília (BSB)	08h41	15h05
Curitiba (CWB)	07h43	15h05

Acesse www.voegol.com.br para mais opções de voos ou consulte seu agente de viagens. Voos sujeitos a alteração sem aviso prévio.



Onde ficar

JB HOTEL R. Olímpio Virginio, 88, centro, Petrolina, PE. Tel.: (87) 2101-3777. www.jbhotel.com.br. Diária para casal a partir de R\$ 160, com café da manhã.

PETROLINA PALACE Av. Cardoso de Sá, 845, centro, Petrolina, PE. Tel.: (87) 3866-3300. www.petrolinapalace.com.br. Diária para casal a partir de R\$ 229, com café da manhã.

IBIS Av. Tancredo Neves, 1.049, centro, Petrolina, PE. Tel.: (87) 3202-2200. www.ibishotel.com. Diária para casal a partir de R\$ 139, sem café da manhã.

Onde comer

CARRANCA GULOSA Estrada Petrolina/Tapera, km 12, Travessia do Juarez, Petrolina, PE. Tel.: (87) 3985-1021. www.carrancagulosa.com.br.

CAPIVARA Av. Cardoso de Sá, 429, centro, Petrolina, PE. Tel.: (87) 3862-2585.

BODE ASSADO CURAÇÁ Av. São Francisco, 7, Bodódromo, Petrolina, PE. Tel.: (87) 3864-4601.

FLOR DE MANDACARU Av. Nossa Senhora das Grotas, 155, Cohab VI, Petrolina, PE. Tel.: (87) 3863-7607.

MARIA DO PEIXE Av. Cardoso de Sá, 690, centro, Petrolina, PE. Tel.: (87) 3864-3982.



Passeios

VINÍCOLA MIOLO/TERRANOVA BR-235, km 40, Casa Nova, BA. Tels.: (74) 3536-1132/3527-4193. www.mioolo.com.br/enoturismo.

VINÍCOLA RIO SOL Estrada dos Vermelhos (rod. PE-574), s/n, Lagoa Grande, PE. Tels.: (87) 3869-9410/9613-9891. www.vinibrasil.com.br.

VINÍCOLA BIANCHETTI Estrada dos Vermelhos (rod. PE-574), s/n, Lagoa Grande, PE. Tels.: (87) 3991-2019/9619-0040. www.vinhosbianchetti.com.br.

VINÍCOLA BOTTICELLI Estrada dos Vermelhos (rod. PE-574), s/n, Santa Maria da Boa Vista, PE. Tels.: (87) 3862-2200/3860-1536/(81) 9989-7697. www.botticelli.com.br.

VAPOR DO VINHO Tels.: (74) 8805-1809/9174-9991. www.vapordovinho.com.

ILHAS FLUVIAIS Tels.: (87) 3862-1616 (operadora Opção)/(74) 8805-1809 (operadora Barca Rio dos Currais).

MUSEU DO SERTÃO R. Esmelinda Brandão, s/n, centro. Tel.: (87) 3862-1943.

Operadoras

OPÇÃO TURISMO Tels.: (87) 3862-1616/3031-8886.

LULATOUR Tels.: (74) 3611-2446Z/8802-6158.

ASSOCIAÇÃO DE GUIAS DO VALE DO SÃO FRANCISCO Tel.: (74) 3611-3648.