

## Vale dos Vinhedos

**By logomotiva**

Published: 24/03/2008 - 14:33

Mapa da Região: gdfgdfgdf



O Vale dos Vinhedos é uma região da Serra Gaúcha que fica entre os municípios de Bento Gonçalves, onde se localiza a única escola do país que forma técnicos em enologia, Garibaldi e Monte Alegre do Sul. É ali que se concentra a maior produção de vinhos finos e suco de uvas do Brasil. Pela sua proximidade com Porto Alegre, pela sua cultura, pela sua história e pelo seu charme, com bons hotéis, pousadas e restaurantes, o Vale já recebe mais de 60 mil visitantes por ano, segundo a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale). Por tudo isso, o Vale é, hoje, referência no turismo nacional, com seus roteiros de enoturismo e gastronômicos.

---

Os imigrantes italianos chegaram à região por volta de 1875 e, aos poucos, foram transformando a paisagem com seus parreirais, de onde saem as uvas para a produção dos melhores vinhos e sucos de uva in natura do país.

Nas entradas de Bento Gonçalves e de Garibaldi, há postos de informações turísticas bem estruturados, que podem dar informações sobre guias e operadoras de turismo. Várias vinícolas fazem visitas guiadas por enólogos, com degustação e venda dos produtos. A melhor época para visitar a região é entre dezembro e março, quando as parreiras estão carregadas de uvas e acontece a colheita.

As alternativas turísticas e enogastronômicas no Vale são inúmeras, sempre, é claro, contemplando visitas e compras nas vinícolas. Além disso, há vários roteiros na região e arredores, como o Caminhos de Pedra, que procura resgatar a herança cultural dos colonos italianos, em que o visitante entra em contato com as construções erguidas pelos camponeses e a sua gastronomia. Ou, ainda, o roteiro Vinhos de Montanha, que visita, entre outras, a importante Vinícola Aurora.

### **Casa Valduga**

Uma das vinícolas mais procuradas e uma das maiores do vale é a Casa Valduga que, além de visita guiada, degustação e venda de seus famosos e premiados vinhos, oferece a alternativa de hospedagem em uma agradável pousada, localizada ao lado dos vinhedos, além de um restaurante de boa qualidade, aberto também para o público. A Valduga produz vinhos, espumante e grapa. É, também, proprietária da Casa da Madeira, que produz sucos de uva, geléias e vinagre tipo balsâmico. Com exceção dos finais de semana, a produção de sucos é aberta à visitação. Para comer, há uma osteria subterrânea que abre para o almoço, de segunda à sexta.



A pousada da Casa Valduga

## **Famiglia Tasca**

E por falar em suco de uva, vale um passeio à Famiglia Tasca, cuja cantina fica na Linha Santo Isidoro, no município de Monte Belo do Sul, com acesso pelo Km 25 da RS-444. Ali, experimente o interessante suco de uva rosé. O processo de produção dos sucos é totalmente artesanal.



Os sucos de uva da Famiglia Tasca

## A Miolo e a escola do vinho



A sede da Vinícola Miolo

A Miolo é uma das maiores e principais vinícolas do país, com produção e vinhedos espalhadas por várias regiões do Rio Grande e também no Vale do São Francisco, na Bahia. Produz vinhos e espumantes e está sempre aberta para visitação e degusta o. Para os que querem aprender os princípios da degusta o de vinhos, a Miolo tem a Escola do Vinho, onde d  cursos entre os meses de maio e novembro, ao preço de R\$ 95, incluindo almoço no restaurante da vinícola, a Osteria Mamma Miolo. O curso tem a dura o de um ou dois dias.

### **Dal Pizzol e Don Laurindo**

Vale a pena, ainda, visitar as pequenas vinícolas, como a Dal Pizzol e a Don Laurindo. Como a produ o   pequena os vinhos não costumam chegar aos grandes centros e são mais consumidos na região sul e no próprio Rio Grande. A produ o da Don Laurindo  , a princípio, dirigida para a família de Laurindo Brandelli, sendo comercializado apenas o excedente. A vinícola, com interessantes caves de pedra, produz, além de vinhos e espumantes, vinagres de vinho tinto e do tipo balsâmico.

### **De comer**

---

Um bom vinho sempre pede um bom queijo, um salame, coisas assim. Como no Vale dos Vinhedos as pessoas se movimentam o tempo todo, pra lá pra cá, numa dessas idas e vindas dê uma parada num dos luars mais saborosos da região, situado na RS-444 (a estrada principal do lugar e, por isso mesmo, conhecida por Estrada do Vinho), que é a Queijaria Valbrenta, com produção própria de queijos. Ali o queijeiro José Antônio Mocellini e Libânia recebem os visitantes, com explicações sobre cada tipo de queijo que está à disposição para degustação e sobre a produção, que pode ser acompanhada por uma janela de vidro que deixa à mostra a pequena fábrica. A loja da queijaria vende queijos de outras procedências e embutidos, como salames, fabricados na região.



Entrada da Vinícola Cordelier, onde fica o restaurante Don Ziero

Já para uma bela refeição, além dos restaurantes da Miolo e da Casa Valduga, o Don Ziero pode ser a pedida. Também fica em uma vinícola, a Cordelier, bem na entrada do Vale. Sua especialidade é o cordeiro e nada melhor do que comê-lo acompanhado de um bom vinho da casa. Para temperar a salada, o Don Ziero tem à disposição mais de 20 marcas de azeites, provenientes da Itália, Espanha, Líbano, Grécia e Portugal. Se a preferência for uma sopa de capelete vá ao Sbornea's, que oferece ainda outros pratos da culinária colonial italiana.

## O galeto fantástico

---

Qual o segredo em transformar um simples galetto em algo fantástico, muito saboroso, talvez o melhor do Brasil? Roberto Geremia, um dos donos e gerente do Giuseppe, em Garibaldi, explica: “pra começar, a escolha do galetto é fundamental; tem que ser fresco e de ótima qualidade”. Por isso, Roberto usa o mesmo fornecedor há muitos e muitos anos. “Depois”, diz, vem o tempero: vinho branco, cerveja, sálvia, orégano, manjerona, alho e um pouco de pimenta”. Os galetos ficam marinando neste tempero por 24 horas e depois são assados na brasa. “O segundo segredo é ficar em cima, acompanhar tudo o tempo todo, cuidar da qualidade, do atendimento; só assim funciona”.



**O galetto do Giuseppe e seus acompanhamentos**

Como manda a tradição, o galetto é servido acompanhado de massas, polenta, pão caseiro, saladas, tortei (massa recheada com abóbora) e salada de radicce com bacon. Como sobremesa, sagu com creme, pudim e ambrosia. Tudo muito bom.

O Giuseppe foi fundado em 1994 pelos irmãos Roberto e Paulo Geremia. O nome do restaurante é uma homenagem ao avô, italiano do Vêneto. A idéia de começar a fazer o galetto foi de Roberto, que assou o primeiro, sem o tempero atual. A receita foi sendo aprimorada através do tempo, seguindo as opiniões dos clientes. E aí foi só sucesso. Além da matriz em Garibaldi, o Giuseppe tem filiais em Caxias do Sul e Gramado.

---

## **A rota dos espumantes**

Quem diria, mas o Brasil, hoje, é um dos principais produtores de espumante do mundo! Pelo menos na questão da qualidade. Nos últimos quatro anos, os principais concursos internacionais que avaliam a qualidade dos espumantes garantiram aos brasileiros o segundo lugar mundial, atrás apenas dos champanhes franceses, e na frente dos prosecos italianos e dos cava espanhóis. Para quem não sabe, o nome champanhe só pode ser usados pelos espumantes produzidos na região de Champagne, na França.

E isso graças às condições climáticas da região de Garibaldi, o maior produtor de espumante do país, com cerca de 70% da produção. O excesso de chuvas e a acidez do solo impedem que a uva amadureça e fique doce o suficiente, características ideais para se fazer um bom espumante.

O enólogo da Chandon Philippe Mével, francês que há 16 anos adotou o Brasil, enfatiza que “ a vocação natural da região é o vinho espumante e o nosso sonho é transformar essa região na Champagne das Américas.



**Aula sobre espumantes e degustação na Chandon**

As visitas guiadas à Chandon fazem parte da Rota dos Espumantes, que reúne, ainda, outras seis vinícolas de Garibaldi: Peterlongo, Garibaldi, Georges Aubert, Courmayeur, de Lantier e Rossoni. A maior delas, porém, é a Chandon, que recebe os turistas em um moderno centro de visitas em que se pode fazer um rápido curso sobre espumantes, além da degustação com os cinco produtos da casa: Brut, Passion, Demi-Sec, Excellence Brut Reserve e Rouge. A melhor época para a visita é entre março e novembro, mês da colheita da uvas.

### **Endereços e telefones**

#### **Aprovale**

RS 444, Km 14,8 (Estrada do Vinho) – Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves. Tel: (54) 3451-9601/ 3454-3322. [www.valedosvinhedos.com.br](http://www.valedosvinhedos.com.br)

#### **Associação Caminhos de Pedra**

R. Erny Hugo Dreher 197 – Bairro Planalto, Bento Gonçalves. Tel: (54) 3451-3555 (Grande Hotel Dall’Onder). [caminhosdepetra@terra.com.br](mailto:caminhosdepetra@terra.com.br)

#### **Casa de Madeira**

Linha Leopoldina – Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves. Tel: (54) 3453-5678. [adegacm@italnet.com.br](mailto:adegacm@italnet.com.br)

#### **Casa Valduga**

Linha Leopoldina – Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves. Tel: (54) 3453-3122. [www.casavalduga.com.br](http://www.casavalduga.com.br) [valduga@casavalduga.com.br](mailto:valduga@casavalduga.com.br)

#### **Chandon**

Rodovia RST 470, Km 224 – Garibaldi. Tel: (54) 3462-2499. [www.chandon.com.br](http://www.chandon.com.br)

---

**Dal Pizzol**

RS-431 (para Guaporé) – Faria Lemos, Bento Gonçalves. Tel: (54) 3452-2055. [www.dalpizzol.com.br](http://www.dalpizzol.com.br) dalpizzol@dalpizzol.com.br

**Don Ziero / Vinícola Cordelier**

RST-470, Km 219,7 – Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves. Tel: (54) 2102-2333. [www.cordelier.com.br](http://www.cordelier.com.br) vinicola@cordelier.com.br

**Giuseppe**

RST-470, Km 221 (entre Garibaldi e Bento Gonçalves) – Centro Comercial Benvenuti – Garibaldi.

**Queijaria Valbrenta**

RS-444, Km 2,6 – Vale dos Vinhedos – Bento Gonçalves. Tel: 54) 3459-1310. [www.queijariavalbrenta.com.br](http://www.queijariavalbrenta.com.br)  
queijariavalbrenta@queijariavalbrenta.com.br

**Rota dos Espumantes**

Tel: 0800 510 1199. [www.rotadosespumantes.com.br](http://www.rotadosespumantes.com.br)

**Vinícola Aurora**

Rua Olavo Bilac 500 – Cidade Alta, Bento Gonçalves. Tel: (54) 3451-4111. [www.vinicolaaurora.com.br](http://www.vinicolaaurora.com.br)

**Vinícola Don Laurindo**

Acesso pelo Km 18,5 da RS-444, Linha 8 da Graciema - Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves. Tel: (54) 3459-1600. [www.donlaurindo.com.br](http://www.donlaurindo.com.br)  
laurindo@donlaurindo.com.br

**Vinícola Miolo**

RS-444, Km 21 (Linha 8 da Graciema) – Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves. Tel: (54) 2102-1500 / 1233. [www.miolo.com.br](http://www.miolo.com.br) miolo@miolo.com.br