



O Vinho sem Frescura volta a publicar reportagens com personagens do mundo do vinho na série intitulada Na Colheita. O entrevistado é Luiz Alberto Barichello, um executivo aposentado que resgatou as reminiscências da infância em Garibaldi, na Serra Gaúcha, e criou sua vinícola num bairro rural de Porto Alegre. Trata-se da Vila Bari que elabora seus rótulos em quantidade artesanal e com cuidados tecnológicos comparáveis aos das vinícolas de ponta. Um de seus vinhos, o Vila Bari Granrosso 2005, foi o mais votado pelos enófilos que participaram de degustação às cegas de vinhos de corte bordelês (cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc) promovida pela seção carioca Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (Sbav-Rio).

Barichello, que não tem parentesco com o piloto de Fórmula 1, está na Toscana acompanhando a execução de mais um de seus projetos. Na entrevista que concedeu por email a este blogueiro, Barichello conta como descobriu a possibilidade de elaborar vinhos na capital gaúcha, como é o processo de vinificação desta jovem vinícola e antecipa projetos futuros, como a vinícola que está montando na Itália e um condomínio de vinícolas e lotes para enófilos na região de Agrello, em Mendoza (Argentina).

Tive o prazer de participar recentemente de uma degustação às cegas com vinhos de corte bordelês na SBAV-Rio e o vencedor da noite acabou sendo um de seus vinhos, o Villa Bari Granrosso. Qual foi a tua reação ao saber desta notícia?

Luiz Alberto Barichello - Me senti gratificado pelo trabalho que desenvolvo na produção de vinhos diferenciados e pelo reconhecimento da potencialidade do solo de algumas áreas de Porto Alegre, que podem desenvolver bons frutos, entre eles as uvas viníferas e talvez olivas.

Como muita gente não conhece a Vila Bari, o sr. pode nos contar um pouco sobre a história da vinícola?

Luiz Alberto Barichello - Nasci no ano da grande safra de 1947 em Garibaldi, a cidade dos espumantes. Ajudava meus avós na colheita de uvas e na produção de vinho. Meu

pai, com sua tanoaria, fornecia barris de madeira às vinícolas. Minha infância e parte da juventude estão ligadas a este mundo do vinho e do meu primeiro emprego como locutor de rádio. Aos 17 anos, vim a Porto Alegre para iniciar os estudos universitários. Só voltei a resgatar essas lembranças de infância em 1975, ao adquirir a primeira gleba de terra na área agrícola de Porto Alegre, no bairro Vila Nova, que já era reconhecido como produtor de frutas. As colinas me lembravam a Serra Gaúcha.

E começou a pensar em vinificar já nessa época?

Luiz Alberto Barichello - Apesar de meus compromissos profissionais, busquei ao máximo conciliar a carreira com esse resgate do passado. Nos fins de semana participava no cultivo de um pequeno vinhedo de uvas americanas, que já estava implantado na propriedade. Construí a primeira cantina, toda em pedras de granito rosa da região, ao lado de uma queda d' água. E então se deu a primeira produção de vinhos que se destinava a nossa família. Poucos anos depois passei a morar nessas colinas e construí minha casa, minha carreira de executivo de finanças em mídias e comunicações. Mais adiante novas obras, mais aquisições de terra, novo vinhedo com mudas importadas da Itália e, em 2003, colhi a primeira safra com uvas cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, vinificadas em Garibaldi pelo meu conterrâneo Orgalindo Bettu.

Quanto o sr. colheu na ocasião?

Luiz Alberto Barichello - Foram em torno de 3 mil quilos em 2003 e 5 mil em 2004.

E qual foi o ponto de partida para trocar essa produção artesanal, familiar, para volumes de mercado?

Luiz Alberto Barichello - Em 2004 concluí a nova cantina, projetada para atender as necessidades de uma produção entre 5000 a 6000 mil garrafas/ano, num ambiente com ar condicionado central - no subsolo com equipamentos para produção de frio para vinificação e temperatura/umidade adequadas para a adega e na parte superior com extrator de umidade para o passimento de uvas. E assim, a partir de 2005, surgiam os primeiros vinhos com uvas de maturação prolongada, assistidos por agrônomo, estagiário de enologia e por mim.

Ainda com o Bettu? Quanto tempo durou essa parceria?

Luiz Alberto Barichello - Não, o Orgalindo Bettu vinculou-se ao projeto de elaboração de vinhos da Villa Francioni. Nós vinificamos juntos as safras dos anos de 2003 e de 2004, numa parceria em que dividíamos os vinhos extraídos. A partir de 2005, com um projeto diferenciado iniciei um vôo solo acompanhado por profissionais do setor.



As vinícolas brasileiras estão descobrindo novas áreas de cultivo de vitis vinífera e ampliando as fronteiras do vinho. No Rio Grande do Sul, a Serra Gaúcha já não está sozinha, pois temos os Campos de Cima da Serra, o Sudoeste, a região da Campanha... Mas o maior paradoxo seja talvez o fato de a Villa Bari estar localizada na região metropolitana de Porto Alegre. Conte-nos sobre as características dessa terra, como o sr. as descobriu e como percebeu seu potencial para gerar vinhos de qualidade?

Luiz Alberto Barichello - Andando pelos caminhos rurais de Porto Alegre, que ficam a 20 minutos do centro da cidade, e, baseado nas informações sobre a produção de frutas da Vila Nova, descobri essas colinas encontram-se num vale com riachos, córregos e bacias de águas minerais. Com este cenário somado a uma boa dose de intuição, decidi provar o potencial dessa terra. Mais adiante, por meio de análises de solo e da textura do terreno - extremamente mineralizado -, confirmei que a região era apropriada para a produção de uvas viníferas, inclusive em função do clima subtropical dessa área. Daí, parti para a importação das mudas.

Como é o processo de elaboração dos vinhos da Villa Bari?

Luiz Alberto Barichello - Nós acompanhamos o desenvolvimento das uvas selecionando os melhores cachos para amadurecimento, colhendo em torno de 1,200 kg a 1,500 kg por videira. No fim de fevereiro e princípio de março, iniciamos a colheita e parte das uvas vai para o que chamamos de passimento - os cachos maiores são colocados em pequenas caixas vazadas, um extrato de cachos por caixa, que são depositadas na área superior da cantina num compartimento sem umidade. Ali prosseguem sua maturação assistida, até alcançar os 26 graus Babo de açúcares. A vinificação se dá por gravidade e a fermentação acontece num ambiente com temperatura controlada e com cuidados especiais no manejo das leveduras, de maneira que sobrevivam aos altos níveis de açúcar e álcool. Os vinhos extraídos são depositados em pequenos tanques de inox de 550 litros até o engarrafamento. A partir daí o processo de evolução e amadurecimento acontece nas garrafas, dotadas de rolhas de cortiça com qualidade para armazenamento e oxigenização, por um período mínimo 18 meses, antes

de serem comercializadas. Hoje produzimos três vinhos – varietais de Cabernet Sauvignon, de Merlot e o Granrosso, que é um corte bordalês - com o nome de Villa Bari.

A Villa Bari aposta em qual estratégia: elaborar vinhos que se encaixem no padrão médio de nossos consumidores ou investir em vinhos diferenciados?

Luiz Alberto Barichello - Os nossos vinhos são produzidos de forma diferenciada e procuramos buscar o mercado que valorize essa diferenciação. Os apreciadores diferenciados tendem a crescer à medida que o mercado como um todo mostra sinais de crescimento e aperfeiçoamento. Mesmo que tenhamos uma produção pequena, em escala artesanal, estamos dotados de equipamentos e técnicas que garantem um padrão qualidade em todo o processo, um elemento cada vez mais valorizado pelo mercado consumidor.

Qual o recado que o sr. daria às pessoas que não reconhecem o valor dos tintos nacionais e afirmam que o Brasil só deveria produzir espumantes?

Luiz Alberto Barichello - Penso que os produtores nacionais investiram na qualificação dos vinhedos e hoje temos bons vinhos tintos, além dos espumantes que são ótimos, talvez secundando os champagnes franceses. Contudo ainda não desenvolvemos o devido desejo pelos nossos tintos, que merecem ser consumidos pelos brasileiros.

Na sua opinião, quais variedades de uvas se dão melhor no Brasil?

Luiz Alberto Barichello - Minha experiência sobre o cultivo de uvas viníferas no Brasil limita-se a Porto Alegre. Mas sabemos que a merlot desenvolve-se bem, apesar da predominância dos cabernets. Creio, porém, que a merlot poderia destacar-se na produção de tintos brasileiros aliada aos mais diversos cortes, a exemplo do que ocorre com a carménere, no Chile, a malbec, na Argentina.

E como o sr. avalia a evolução dos vinhos no Brasil? Até onde podemos chegar?

Luiz Alberto Barichello - Em boa hora chegou a campanha para promover o desejo de conhecer os vinhos do Brasil. Minha percepção indica que os brasileiros se abrirão para a proposta de consumir mais nossos vinhos nacionais. Nós temos um imenso mercado interno que precisa ser acordado para o consumo de vinhos. As grandes cidades brasileiras precisam ter coragem e orgulho de oferecerem aos nossos visitantes do exterior os vinhos do Brasil. Geralmente, eles se surpreendem quando têm a oportunidade de conhecer o que estamos fazendo.

Neste momento o sr. encontra-se na Toscana. Esta visita tem alguma relação com projetos da Vila Bari?

Luiz Alberto Barichello - Estou implantando uma nova vinícola aqui no Chianti, na localidade de San Casciano in Val di Pesa, ao lado de Florença. Gosto muito da Toscana e a propriedade lembra a Villa Bari. Tem colinas e riachos no vale que circunda a casa, com a cantina no subsolo, que está sendo preparada para produzir entre 20 e 30 mil garrafas ano, com as castas sangiovese, malbec e cabernet sauvignon. São 6 hectares de vinhas, 2 de olivas e 2 de jardim e casa. Minha incursão no vinho italiano inicio em 2001, quando me associei a Luca Fedrigo em Negrar, ao lado de Verona. Essa pareceria resultou na atual produção de 40 mil garrafas/ano, partindo com amarones até IGTs com corte de 50% de amarone, além dos tradicionais Valpolicella Superior e Recioto. Hoje vendemos 80% para o exterior, com a marca L- Arco, que inclusive é comercializada

também no Brasil.

Soube que você também participa de um projeto na Argentina...

Luiz Alberto Barichello - Outra incursão mais recente foi na região de Mendoza, onde eu e alguns produtores daqui da Toscana, adquirimos uma propriedade em Agrello, aonde planejamos construir um condomínio de vinícolas e lotes para enófilos. São áreas de cultivo dotadas de toda a infraestrutura de implantação, gestão e produção delegada à Matura International, uma consultoria toscana que já implantou projetos desse tipo na Europa e na Argentina.

Seria então um projeto para que mais amantes do vinho possam, de uma certa forma, refazer a sua trajetória tornando-se produtores?

Luiz Alberto Barichello - Parte das glebas tem, de fato, esse objetivo, com a facilidade de dispor de todos os serviços de atendimentos aos vinhedos ou outras culturas e mais os cuidados com a residência. A paisagem com os Andes a frente é fantástica.

Outra parte, com glebas maiores, se destinam a projetos de produção de vinhos em escala empresarial – vinícolas locais e de outros países – que queiram produzir em solo argentino, com uvas próprias ou adquiridas de outros condomínios e tendo à disposição, além dos serviços de manejo dos vinhedos, também uma infraestrutura central que pode ser locada para vinificação e armazenamento dos vinhos. Todo esse projeto que contempla uma área de quase 2000 hectares está em fase embrionária. Imaginamos operá-lo a partir de 2011.