

# Regional

TURISMO

## Rota da cerveja, cachaça e vinho

LEANDRO FIDELIS

Fábricas de bebidas artesanais do Estado abrem suas portas para visitantes conhecerem a produção e provarem seus produtos

Leandro Fidelis  
Nilo Tardin  
Vinícius Rangel  
VENDA NOVA DO IMIGRANTE

O Estado está aberto para o “turismo etílico”. Apreciadores de cerveja, vinho e cachaças artesanais podem conhecer a produção e participar de degustações em vários estabelecimentos.

As apostas mais recentes são nas cervejarias artesanais, já que cachaçarias e vinícolas estão instaladas há mais tempo no Estado. O Espírito Santo acompanha o crescimento do segmento em todo o País. Segundo a Secretaria de Estado da Agricultura, atualmente existem pelo menos 22 pequenas fábricas no território capixaba.

Uma delas pegou carona na fama nacional do agroturismo de Venda Nova do Imigrante e virou destino certo no município. É a cervejaria Altezza, inaugurada há quase dois anos em São José do Alto Viçosa, a 13 km do centro da cidade.

A cerveja é produzida a 1.100m acima do nível do mar, em uma propriedade com vista para a Pedra Azul. A água da nascente confere um sabor especial à bebida.

De acordo com o sócio e cervejeiro Gino Rigo, a Altezza utiliza na sua composição maltes especiais, lúpulos e leveduras importados. O resultado são 10 rótulos especiais, a partir de receitas consagradas de estilos americano, belga, irlandês, germânico e inglês.

No local, o visitante recebe uma aula sobre a fabricação. “A cerveja artesanal é a bola da vez. Nosso foco é na qualidade da matéria-prima”, destaca Gino.

O cuidado com os ingredientes é tanto que o sítio onde fica a cervejaria tem um plantio experimental de lúpulo, em parceria com o agrônomo Jean Venturim.

A ideia surgiu para garantir propriedades da planta não aproveitadas em sua forma desidratada, mais comum no mercado.

“Atualmente, a matéria-prima é importada do Canadá. A técnica consiste em fazer mudas a partir da raiz da planta. O lúpulo in natura preserva mais as suas características no sabor da cerveja”, diz Venturim. Os resultados sairão em 2016.

O secretário de Estado da Agricultura, Octaciano Neto, disse que pretende se reunir em breve com os fabricantes para discutir ações para impulsionar o setor.

Entre as propostas estão a criação de um roteiro turístico, um festival capixaba, a geração de um modelo fiscal e tributário, além de consultoria empresarial e linhas de crédito específicas.

**GINO RIGO**  
comanda uma  
cervejaria, em  
Venda Nova do  
Imigrante, que  
conta com 10  
rótulos especiais



### LOCAIS PARA CONHECER

#### Cervejarias artesanais

- > **CERVEJARIA ALTEZZA:** no distrito de São José do Alto Viçosa, Venda Nova do Imigrante. (28) 99989-3311. Funcionamento: sábados, domingos e feriados, das 10h às 17h. Segunda a sexta, com agendamento.
- > **SÍTIO KABANAS (CERVEJA KABANAS):** fica em São Marcos, Alfredo Chaves. (27) 99967-4053/ 99843-4053. Funcionamento: de sexta a domingo, das 8h às 18h.
- > **CONFRARIA PRATA:** na ES-482, km 32, Boa Sorte, Jerônimo Monteiro. (28) 99900-3131. Funcionamento: segunda a sábado, das 8h às 19h.
- > **ELSE BEER:** em Pedra da Mulat, Viana (acesso pela Estrada de Bahia Nova, a 6,5 km da sede). (27) 99273-7815. Funcionamento: somente com agendamento.
- > **CERVEJA TRAMONTO:** à venda no restaurante Villaggio Zamprogn, próximo à rampa de voo livre (Circuito Caravaggio, Santa Teresa). (27)

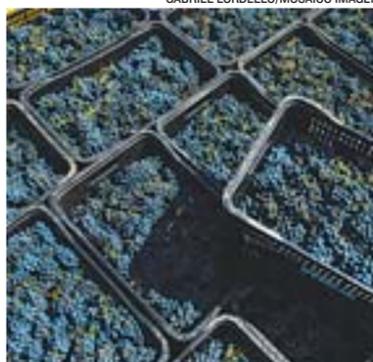
99793-3815. Funcionamento: sábados e domingos, a partir das 10h

- > **CERVEJA LEOPOLDINA:** fabricação, venda e cursos para fazer cerveja em casa na Pousada Suiça, a 8 km do centro de Santa Leopoldina. (27) 99293-5046. Funcionamento: aos fins de semana, das 8 às 18h.

#### Cachaçarias

- > **CACHAÇA DA MATA:** no km 5 da rodovia Santa Teresa x Itarana (Vale São Lourenço, Santa Teresa). (27) 3225-1739 e 99933-1141. Funcionamento: aberto para visitaçao e degustação no horário comercial
- > **CACHAÇA COISA NOSSA:** no distrito de Várzea Alegre, a 1,5 km do centro de Santa Teresa. (27) 99984-9691. Funcionamento: de segunda a sexta, das 7h às 17h; e aos sábados, das 7h às 10h.
- > **CACHAÇA SUPREMA:** a 2 km do centro de São Roque do Canaã, no sentido Santa Teresa, às margens da Ro-

GABRIEL LORDÉLLO/MOSAICO IMAGEM



#### UVAS de vinícola de Santa Teresa

- dovia ES-080. (27) 3729- 1454. Funcionamento: todos os dias, das 6h30 às 19h.
- > **CACHAÇA THIMOTINA:** no km 1,5 da Estrada Floresta, em Afonso Cláudio. (27) 3735-1343.
- > **CACHAÇA TEIMOSINHA:** no Sítio Busato, na Rodovia Pedro Cola, em Venda Nova do Imigrante. (28) 99945-7015. Funcionamento: todos os dias, das 8h às 17h30.
- > **RESERVA DO GERENTE:** Rodovia do Sol, km 28, Praia do Sol, Guarapari. (27) 3242-2888. Funcionamento: de terça a sexta-feira, das 8h às 17h; e sábados e domingos, das 8h às 13h.

#### Vinícolas

- > **CANTINA MATTIELLO:** rua São Lourenço, 1.725, São Lourenço, a 1,5 km do centro de Santa Teresa. (27) 3259-2062. Funcionamento: todos os dias, das 8h às 17h.
- > **CANTINA ROMANHA:** no Circuito Caravaggio, Santa Teresa. Atrações com vinícola e restaurante. Informações: (27) 99877-4105 (vinícola) e

(27) 99609-0495 (restaurante). Funcionamento: cantina, todos os dias, das 8h às 17h; restaurante, sábados, domingos e feriados, das 12h às 17h (almoço). Reserva para jantares e eventos.

> **CASA DO ESPUMANTE:** circuito Caravaggio, Santa Teresa. (27) 99815-0273. Funcionamento: de segunda a sábado, das 7h às 18h e aos domingos, das 9h às 16h30

> **TOUR ENOLÓGICO:** passeio de 6h pelas vinícolas e cantinas de Santa Teresa. Informações: (27) 99813-5064 e www.jefinhoexpedicoes.tur.br.

> **SÍTIO CACHOEIRA ALTA:** rodovia Giuseppe Cetto, Cachoeira Alta (Alfredo Chaves). O turista pode colher uvas do pé para comprar. (27) 99945-1288. Funcionamento: sábados, domingos e feriados, das 8h às 18h e durante a semana com agendamento. Colheita da uva a partir de 2 de janeiro.

> **SÍTIO SIMONI** (São Bento de Urânia). Contato: Isair Simoni – (27) 99894-2002.

> **SÍTIO BUZATO** (São Bento de Urânia). Contato: Severino Buzato – (27) 99839-1148.

> **SÍTIO GRATIERI** (São Bento de Urânia). Contato: Jandir Gratieri – (27) 99962-8502.

> **SÍTIO PIANZOLI** (São Bento de Urânia). Contato: Antônio Pianzoli – (27) 99983-6539 / 99608-5042.

> **SÍTIO CEBIM** (São Bento de Urânia). Contato: Virgílio Cebim/Givargo – (27) 99900-2361/ 99971-9023.

> **SÍTIO RECANTO DAS VIDEIRAS** (Carolina). Contato: Silvio Dassié – (27) 99718-6337.

Fonte: Estabelecimentos consultados.



#### Variedade

No Sítio e Adega Tonole, em Venda Nova do Imigrante, na região serrana, a safra deste ano vai alcançar 30 toneladas de uva de 10 variedades. “A seca adiantou a colheita e já estamos quase no fim”, afirma o agricultor Onécimo Tonoli.

No local, o visitante pode experimentar vinhos artesanais, sucos e até o vinagre feito com a folha da videira. Toda a família participa da produção.

Regional

TURISMO

# Rótulo premiado internacionalmente

O sabor da cachaça Coisa Nossa, destilada em Santa Teresa, faturou duas medalhas de ouro no San Francisco Spirits Competition (EUA), em abril de 2014, de onde saiu coroada entre os melhores destilados do mundo.

A fama do aperitivo teresense no torneio internacional ajudou a quebrar a má fama da cachaça artesanal, ao criar o selo de “cachaça de elite capixaba”.

Safras pequenas, armazenadas em tonéis de madeira, dão o toque de classe a três “pingas da boa” fabricadas na Rota da Cachaça do Espírito Santo, em Santa Teresa e São Roque do Canaã: Suprema, Coisa Nossa e Da Mata.

Destilada em alambiques de cobre no interior de Santa Teresa desde 2005, a cachaça Coisa Nossa chegou aos estandes dos supermercados depois da premiação, mas é vendida preferencialmente na sede da empresa, em Várzea Alegre.

“O lote que estamos comercializando é de 2005. Ficou 10 anos envelhecendo nas pipas de madeira. É produzida em duas versões: branca, indicada para caipirinha, e ouro, que tem sabor amadeirado. A safra deste ano não passou de oito mil litros”, disse o empresário Marcelo

Corteletti, que conta com a ajuda de Daiani Herzog e Nicelo Matias Scottá na produção do destilado.

Em São Roque do Canaã, na região centro-serrana, que já teve 36 alambiques e atualmente conta com oito em atividade, destaca-se Afonso Locatelli, dono da Suprema.

Fabricante de tonéis de madeira para armazenar a purinha, Locatelli é especialista em montar pipas gigantes de madeiras de lei, como cerejeira, entre outras.

“O barril acrescenta sabor à cachaça, porém existem madeiras neutras, como o jequitibá, que contribui no envelhecimento e oxigena, criando bebidas nobres que ganham mais mercado”, afirma. A Suprema é produzida desde 2007.

Com o selo orgânico estampado no rótulo, a cachaça Da Mata é destilada a partir de canaviais próprios, cultivados no sítio de 600 mil m<sup>2</sup>, em Santa Teresa. “A cana é produzida sem agrotóxicos. São duas certificações orgânicas. Não pretendemos aumentar a produção, para manter a qualidade. Nosso maior troféu é a satisfação do cliente”, afirmou Luciana Peixoto Vivácqua, da cachaça Da Mata.

Ela destaca que a Da Mata começou a ser destilada em 1992, pelo marido Luiz Fernando Vivácqua.



NILO TARDIN

**AFONSO LOCATELLI,** que é especialista na produção de tonéis de madeira para armazenar a cachaça, destaca-se em São Roque do Canaã na fabricação da Suprema

CASOS



VINICIUS RANGEL

Fama nacional

Em Guarapari, a produção de cachaça ganha destaque na Reserva do Gerente. Na alta temporada, o local chega a receber 500 pessoas por dia para degustar e conhecer a produção de uma das melhores cachaças do Brasil.

A Reserva foi fundada em 1996 por Ademar Belizário, 75 anos, que começou a fabricar a bebida como hobby. No local, o anfitrião mostra ao visitante toda a produção. A visita guiada é gratuita.



DIVULGAÇÃO

Pioneirismo

Santa Leopoldina, na região serrana, registra a primeira cervejaria capixaba de que se tem notícia. Em 1897, o holandês Norbert Van De Kamp (Norberto) inaugurou uma fábrica de cerveja, limonada e gelo, com uma capacidade de produção inimaginável para a época.

A Van De Kamp criou fama e seus produtos foram enviados para várias partes do Estado. A fábrica localizava-se onde hoje funciona a atual delegacia da cidade. A morte do seu fundador em 1920 pôs fim ao negócio.



NILO TARDIN

A COISA NOSSA, cachaça de Santa Teresa, foi premiada nos Estados Unidos

# Temporada de colheita de uvas nas vinícolas do Estado

A temporada de colheita da uva e a produção de vinho artesanal estão a pleno vapor. Na região serrana, o turista conta com um roteiro enoturístico em Santa Teresa e pode colher uvas do pé em Alfredo Chaves.

O primeiro município oferece um passeio de seis horas, que pode ser feito em carro próprio, van ou micro-ônibus. A ideia do passeio é colocar os visitantes em contato com as propriedades comandadas por descendentes de italianos.

O roteiro é organizado pela Operadora de Turismo Jefinho Expedições para grupos de quatro a 30 pessoas, com agendamento, mas também pode ser feito espontaneamente pelos turistas.

A aventura começa na Casa do Espumante, no Circuito Caravaggio, e a segunda parada é na Cantina Mattiello. O roteiro se encerra na Cantina Romanha.

Voltando ao eixo da BR-262 ou partindo do litoral Sul, Alfredo Chaves é outro destino indispensável para quem quer conhecer mais sobre o cultivo da uva.

Feliz Ano Novo. Comece bem o ano aproveitando nossas ofertas

**CALVI SUPERMERCADOS**  
Economia se faz aqui!

Amor Sepê Branco 5kg. 9,98	Ferjão Preto Combrasil 1kg. 3,98	Leite Longo Vida Italcac 1L. 2,15	Refrigerante 1,5L 2,99
Molho chileno Concha e Tera Reserva 750ml. 19,98	Energética Start 200ml. 8,59	Leite em Pó Ninho Integral 400g. 9,98	Margarina Quely Cremosa 500g. 3,79
Cerveja Glacial 473ml. 1,79	File de Pesto Fina Pif Paf 1kg. 9,98	Linguiça Coque Pernil kg. 11,90	Sorvete Oggi pote 2 lbs. 13,49

APRECIE COM MODERAÇÃO.

**CALVI SUPERMERCADOS**  
Economia se faz aqui!

2x sem juros nos cartões: VISA, MASTERCARD, Banes Card

ACEITAMOS OS CARTÕES: [Logos de cartões de crédito]

OFERTAS VÁLIDAS até 31/12/2015