

GAZETA DE PIRACICABA

www.gazetapiracicaba.com.br | DOMÍNIO, 6 de setembro de 2010 | Ano 18 | 1ª



Simone apresenta o show "Na veia" .17

Lulas recheadas e guisadas, receita do chef Lauro .11

Começa a maior festa de flores da América Latina .10

R\$ 0,75

IPI reduzido deve ser prorrogado

Indústria: Alíquotas reduzidas para automóveis, linha branca e materiais de construção podem valer em 2010. PÁGINA 14

Desfile: 15 mil na rua Governador

Dia da Independência: Solenidade tem início às 8 horas, nesta segunda-feira, e reunirá escolas, instituições filantrópicas, Tiro de Guerra, Polícia Militar e Rodoviária, Guardas Civil e Mirim, Bombeiros, jipeiros, e Brigada de Emergência. PÁGINA 4



Moisés Jacob Vitti e Edaardo Forti brindam com vinho tinto



Números: bem-estar e harmonia nas casas

Número da residência é primordial para estabelecer coerências de progresso e desenvolvimento. PÁGINA 15

Gaúchos preparam a Semana Farroupilha

Festa será realizada de 13 a 20 de setembro pelo ETB (Centro de Tradições Rio-grandenses Gaúchas) de Piracicaba. PÁGINA 6

Braileiro 22 São Paulo, de Hugo (foto), encara o Cruzeiro



ESPUMANTE TIROLÊS

Fase de teste: As comunidades de Santana e Santa Olímpia iniciam a produção do vinho espumante, o tipo rosé e o suco de uva integral. PÁGINA 1

Para assinar ligue:

0800-122121

HOJE

De Piracicaba

CIDADE e a REGIÃO de PARAGUARI em GASTRONOMIA e CULTURA e GENTE e a 17 BRASIL 18 e 20 PLANO de ESPORTE 20 e 24

TEMPO

INSTÂNCIA 24h 18

Sol com nuvens. Alunos durante o dia neste domingo, na região. Períodos de nuvens, com chuva a qualquer hora.

SUAS CONTAS

Solário mínimo de 18 dígitos

BRASIL 18 e 20 PLANO de ESPORTE 20 e 24

PLIADO ANJ ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE JOVIAIS www.anj.org.br

Borbulhas italianas

Bebida Regional

Comunidade trentino-tirolesa quer expandir produção e testa dois novos tipos de vinho: o espumante e o rosé

Depois de quase um ano engarrafada, é previsto para dezembro próximo o consumo do primeiro estoque do espumante artesanal. "Vamos sentir se é isso o que queremos para fazer um produto maior e, quem sabe, produzir em larga escala a atender do acordo com a 'sarmalindace'", disse Moisés Jacob Vitti. Ele é um dos 23 produtores de vinho da comunidade, que integram uma espécie de cooperativa informal.

Publicamente, os moradores de Santana e Santa Olímpia seguem costume histórico de fazer vinho em casa. "Plantamos uvas próprias aqui, mas com o tempo e o aumento da exigência do empreendimento de normas técnicas, deixaram de fazê-lo. A tradição foi retomada há cerca de 20 anos, só que com uvas compradas de fornecedores externos."

Em 2009, muitos moradores resolveram soltar a planta e as parreiras nos próprios quintais. Com o crescimento desse interesse, este ano o grupo formado por Vitti, Furti, Henrique, Depesanti, Correr, Vasca, Christofolini, Gobetti e Negri se uniu para fazer a fabricação da tintura.



Moisés Jacob Vitti e Eduardo Furti: produtores de vinho.

buscar apoio técnico, ampliar e escoar o que poderia ser transformado em negócio de mercado.

Continuaram a plantar em casa uvas de várias variedades, como a moscato, as raiçolas, bianca e mosca, a bonifera e a kibel precoce, mas juntos investiram em maquinário para facilitar o processo de fabricação. No ano passado, antes da homenagem orientada junto ao Sebrae (Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), a fabricação da tintura

manejá também é mais difícil, garantem os produtores. "Tem ainda quem produza 30 quilos de uva no caramanchão, mas a fruta perde a qualidade para vinho. Sua quantidade de produção, de até 80 quilos, é ótima para fabricação da bebida", esclarece Eduardo Furti. Essa produção não é apenas o produto a ser oferecido, vai além, tem uma grande ligação com o passado. "A gente se dedica para manter uma tradição, como tudo aqui na comunidade, desde a vida simples, até o seraque e a história dos nossos antepassados que vieram da Itália. Junto com isso, é claro que vem a empregabilidade, o lucro no campo", afirma Moisés Vitti. "Mas a gente só dá o passo conforme a perna, tem que ter a certeza da consciência de cada um quando se dedica a um projeto", ressalta Furti. (R4)

rende apenas mil litros. A uva era espremida pelos índios dos fabricantes - e não mais pisotada como antigamente. Hoje eles possuem uma desengarrafadeira para facilitar a tarefa. "Mas o emagrecimento e a redução ainda são feitos com a mão", destaca Moisés Vitti.

Para este ano, a produção anual do tinto será de 3 mil garrafas de 750 mililitros, aproximadamente 4 mil litros de bebida. Somente comercializadas nas festas maiores do bairro e nadas centenas mil garrafas da safra 2009. Será que sobra até o fim do ano?

BOLHAS. A elaboração do espumante, que como os outros envolve o título previsto de Tecnico Tiroles, segue o mesmo processo de fabricação piratino do vinho tinto. O diferencial está no duplo período de fermentação a que a bebida é submetida. O tinto leva três meses para que o álcool se

SERVIÇO

Onde comprar

→ O vinho tinto seco ou cruvo Trentino Tiroles pode ser encontrado nos bairros de Santana e Santa Olímpia, distante cerca de 15 quilômetros de Piracicaba, no sentido de Ouraquinara. A garrafa de 750 ml custa R\$ 10. O suco de uva, em garrafa de 500 ml, sai por R\$ 5. Uma oportunidade de provar a bebida será no jantar dançante que acontece no dia 25, a partir das 20h30, no salão paroquial de Santa Olímpia, com camisas típicas e apresentação dos coros Stella Alpina e Lánevas. Convites individuais a R\$ 25. Informações: (19) 3425-0002.

seja transferido em líquido e esteja pronto.

Neste primeiro lote, feito em pequena escala, apenas para prova dos fabricantes, são usados uvas de três tipos para obter a qualidade moscato e raiçolas branca e rosada. Cada litro de bebida utiliza aproximadamente dois quilos de uva para o preparo.

A armazenagem em local seco e fresco, as garrafas do espumante permanecerão descaixotadas por alguns meses e, durante esse mês, antes de serem definitivamente envelhecidas e giradas para que a sujeira típica da fermentação da uva se acumule em uma espécie de rolha plástica colada. É a limpeza natural das impurezas da fruta e da bebida.

Para dar esse passo, os produtores terão que fazer o corte técnico de um endórgo encanilhado pelo Sebrae. "Por isso fizemos um pequeno ensaio, para aprender", disse o produtor.

QUALIDADE

Parreiras vistosas

• Não apenas a vontade de gerar uma bebida saborosa é fruto do empreendimento dos trentino-tiroleses de Santana e Santa Olímpia. Eles têm também uma preocupação com a qualidade. Seus vinhos tintos, de sabor apurado e encorpado, foram analisados tecnicamente por representantes do Ministério da Agricultura e sãto legalizados, fontes dos padrões de limpidez, sabor, aroma, pH, açúcares, cor, aspecto, brix (doçura) e teor alcoólico, a 11%.

Essa qualidade é possível devido ao

cuidado com a produção da uva. É muita paciência dos produtores, já acostumados com o ritmo de tudo na natureza.

Eduardo Furti, produtor cooperado, planta até em 1.500 pés de cavali, nome dado a um tipo de planta enxerto mais resistente que, somente no ano que vem, receberá as mudas da uva carmelita, que também rende boa safra, só que apenas no ano seguinte. Os sãos o processo leva pelo menos três anos, mais os seis meses da produção do vinho tinto e o período de engarrafamento. Quanto mais Vitti.

Há quem plante em sistema de cerca (espaldeira) e colha entre 3 e 5 quilos de uva por pé, ou ainda em caramanchões (pegaos os quintos) com capacidade para 3 quilos por pé. É aproximadamente 30% a mais que o sistema de cerca, mas o

LANÇAMENTO!

Primeiro Cemitério Vertical Particular de Piracicaba

Localizado na Rod. Luiz de Queiroz, Km 147 - Tupi - Piracicaba - SP




PLANTÃO DE VENDAS (19) 3041-0001
Informações e preços: www.memorialpiracicaba.com



Trilho Suíço

persianas e cortinas

- Tecidos
- Alumínio
- Rolôs
- Madeira
- Romanas
- Trilhos Curvos

Manuais e Motorizadas

SHOWROOM
Rua Dr. Paulo Pinto, 1377 - São Simas
Cep: 13.416-222 - Piracicaba/SP
www.trilhosuisso.com.br

Tel: 19 3301-0788