

Luiz Argenta, a vinícola design

Publicado em 10.06.2012

«*Orestes de Andrade Jr.*»

A mais bonita e moderna vinícola do Brasil. É assim que os visitantes qualificam, em uníssono, a Luiz Argenta, vinícola situada no coração de Flores da Cunha – cidade gaúcha que detém o título de maior produtora de vinhos do Brasil. A sua beleza plástica encanta. Ancorada em um morro típico da região do Alto dos Montes, a vinícola Luiz Argenta foi esculpida pelas mãos habilidosas da arquiteta Vanja Hertcert.

O resultado impressiona. Não só pela beleza, mas pela funcionalidade técnica. A rocha moldou a vinícola, espelhada no terreno, aproveitando a natureza irreproduzível em outro lugar. “O que melhor expressa os atributos de um produto que o ambiente onde ele é elaborado?”, pergunta Vanja. Ela mesma responde: “Vinícolas não podem apenas trazer estilo e elegância, precisam também assegurar ao vinho as melhores condições para sua elaboração e guarda, e ainda proporcionar-lhe uma morada que o enobreça e diferencie dos demais”.



>ANCORADA em um morro típico da região do Alto dos Montes, em Flores da Cunha, a vinícola Luiz Argenta foi esculpida pelas mãos habilidosas da arquiteta Vanja Hertcert (Foto Gilmar Gomes)

Desde o princípio, a ideia do projeto arquitetônico e enológico foi romper paradigmas. A missão dada pelos irmãos Deunir e Itacir Neco Argenta – sócios-proprietários da vinícola que ganhou o nome do pai Luiz Carlos Argenta – foi construir algo original. “Vinho é vínculo. Diferente de outros produtos, o local onde é elaborado

importa bastante”, lembra a arquiteta. Houve um tempo em que as vinícolas no Brasil imitavam castelos medievais, os velhos châteaux europeus e até igrejas.



>BELÍSSIMA vinícola foi erguida princípios da legítima arquitetura modernista brasileira, racional e funcional, com formas geométricas definidas, quase sem ornamentos e divisórias (Foto Gilmar Gomes)

A Luiz Argenta derruba esta tradição arcaica, em nome do novo. Guiada pelos princípios da legítima arquitetura modernista brasileira, racional e funcional, com formas geométricas definidas, quase sem ornamentos e divisórias. “A arquitetura cria identidade. O espaço cria uma imagem com significado. E é isso que buscamos para a vinícola Luiz Argenta”, afirma Vanja. Afora as linhas arrojadas do estilo arquitetônico adotado, cujo ícone máximo é a cidade de Brasília, a inspiração também veio das modernas vinícolas espanholas, da região de Rioja, em especial as bodegas Baigorri, Juan Alcorta e Ysios. “Os vinhos da Espanha têm mais de 2 mil anos de história, mesmo assim, as vinícolas não têm receio em se apresentar como novas e modernas”, observa a arquiteta. Em comum estas vinícolas possuem prédios monumentais e rigidez no processo técnico.

A beleza estética da Luiz Argenta está diretamente relacionada à modernidade técnica. Apesar de não ser novidade, a cantina foi erguida para funcionar toda pelo processo da gravidade, sistema muito utilizado no século 19, muito antes da invenção das bombas elétricas. “Exploramos a declividade natural do terreno para evitar o bombeamento dos grãos e assim preservar ao máximo a integridade das moléculas da uva”, salienta a arquiteta.

Boa parte do charme da Luiz Argenta está na interação entre o processo produtivo e o enoturismo. “Em nenhum momento, porém, os turistas e os técnicos se tocam. Mas eles sempre se enxergam”, explica Vanja. “A pretensão é que as pessoas levem a vinícola na sua memória”, revela. “Queremos proporcionar um momento inesquecível, em que as pessoas irão sempre comentar com amigos e conhecidos”.

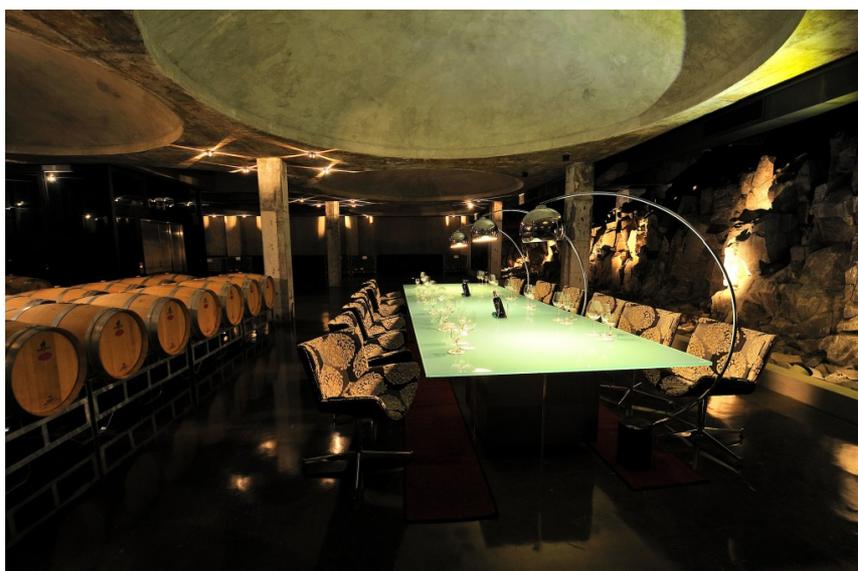


>INTERAÇÃO entre o processo produtivo e o enoturismo está presente, um enxergando o outro, sem se tocar (Foto Gilmar Gomes)

As recordações futuras começam a ser fixadas pelos visitantes da Luiz Argenta logo na chegada, geralmente na varanda externa, com vista para os vinhedos, dispostos de 750 a 800 metros de altitude. É impossível traçar uma paisagem paralela no mundo. Em seguida, o amplo varejo panorâmico, com visão para a área industrial e para o setor de recebimento de uvas, prepara o espectador para o ponto alto da visita a Luiz Argenta: a cave cênica.

Cravada a 12 metros de profundidade na rocha basáltica, o acesso se dá por vários lances de escada ou por um elevador três andares abaixo. O ambiente de degustação está asilado na impressionante cave cênica. A temperatura no local é constante e natural: 16°C. No máximo varia um grau pra cima ou pra baixo. O sistema de refrigeração é natural – as rochas que circundam a cave. “Por precaução, temos um sistema de controle de umidade, que ainda não precisou ser usado”, conta Deunir Argenta.

Ele confessa que a arquitetura da cave cênica foi uma escolha estética, especialmente as cúpulas em sequência no teto, como ondas. O resultado pretendido foi alcançado. O local é esplêndido. Mas além da suntuosidade, o acaso gerou uma acústica única. No centro de cada cúpula, o som é amplificado. A voz sai como se estivesse em um alto-falante. Com som grave e soberbo. O efeito no espaço de degustação é inusitado – os comentários feitos em uma extremidade da mesa de vidro podem ser ouvidos até com mais vigor no campo oposto de onde se está. Os visitantes se divertem basicamente com o efeito amplificador do centro das cúpulas e com o eco gerado pelas vozes dentro da cave – por isso chamada de cênica. Vanja admite o acaso da sensação gerada. “As cúpulas foram dispostas para garantir uma boa estrutura de sustentação e pelo cenário acolhedor que proporcionam. Mas ganhamos como prêmio este efeito amplificador, que se tornou a grande estrela da cave e da vinícola”, comenta.



>CAVE Cênica e a famosa mesa de degustação de vinhos e espumantes (Foto Gilmar Gomes)

Conforme o jornalista e sommelier italiano Roberto Rabachino, “a Luiz Argenta é, sem dúvida, uma das vinícolas mais bonitas do mundo. Entre as modernas, é talvez a mais bela”, opina. Por coincidência, ele estava em visita à vinícola com uma turma de sommeliers internacionais no dia em que estive lá, no início de dezembro.



>RABACHINO: “a Luiz Argenta é, sem dúvida, uma das vinícolas mais bonitas do mundo. Entre as modernas, é talvez a mais bela” (Foto Gilmar Gomes)

Após refletir alguns segundos, a sentença definitiva: “Quer saber, a Luiz Argenta tem a melhor sala de degustação do mundo. Bate as salas de degustações do Château d’Yquem, Château Petrus, Château Lafite Rothschild, Château Margaux, a vinícola de Angelo Gaja. Esta aqui é a mais bela do mundo.”

Além da beleza, bons vinhos

Muito além da beleza, há um projeto de vinhos bem planejado na Luiz Argenta. E, apesar de incipiente, de relativo sucesso, com prêmios conquistados. O Luiz Argenta Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2005 ganhou medalha de ouro e o Luiz Argenta Chardonnay Gran Reserva 2009 conquistou prata no Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos em Miami, nos Estados Unidos. Na 18ª Avaliação Nacional de Vinhos, a Luiz Argenta teve cinco amostras (de vinhos tintos e bases de espumantes) entre os 30% mais representativos da safra 2011. E o Merlot Luiz Argenta foi apresentado como um dos 16 melhores vinhos da safra.

A filosofia estética materializada pela arquitetura da vinícola suscitou um conceito inovador para os vinhos e espumantes elaborados pela Luiz Argenta. A modernidade contaminou o ambiente de tal maneira que o caminho enológico trilhado é igualmente insólito. “Desde o começo, construímos esta vinícola pensando nos novos consumidores de vinhos, nos jovens”, afirma Deunir Argenta. Por isso a aposta na modernidade. Que se reflete no estilo dos vinhos, nas embalagens e nos rótulos. “Nada é por acaso aqui, com exceção do eco na cave”, brinca.

A modernidade da vinícola começa nos vinhedos. Igualmente belos e bem cuidados. Os 142 hectares de área – sendo 110 hectares adquiridos da histórica Vinícola Riograndense, dona da emblemática marca Granja União, a primeira vinícola a elaborar vinhos finos no Brasil – resultaram em um campo de 60 hectares de cultivo de uvas *Vitis vinifera*, plantadas todas em sistema de espaladeira. Hoje, 55 hectares estão em produção. A área foi toda mapeada, que resultou na divisão de 27 parcelas de solos diferentes.



>ENÓLOGO Edegar Scortegagna no centro da Cave Cônica, em meio às barricas de carvalho (Foto Gilmar Gomes)

Atualmente são plantadas 15 variedades de uvas – seis brancas (Chardonnay, Riesling, Moscato Giallo, Trebbiano Remaiolo, Gewustraminer e Sauvignon Blanc) e nove tintas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz, Ancelotta, Pinot Noir, Marselan, Petit Verdot e Alicante Bouschet). O controle do vinhedo é dividido em quadras, de modo informatizado. O terreno sofreu intervenções topográficas por dois anos antes da reconversão dos vinhedos, buscando maior ventilação e insolação de todas as parcelas.



>VINHEDO da Luiz Argenta tem 55 hectares em produção, onde são cultivadas 15 variedades de uvas (Foto Gilmar Gomes)

O posicionamento da Luiz Argenta está muito bem definido. Há uma linha de vinhos ao estilo “Gran Reserva” para os conhecedores de vinhos, chamada de Luiz Argenta, que vai de R\$ 50 a R\$ 140. Uma linha de vinhos tradicional, ao estilo “reserva”, denominada LA, vendida de R\$ 35 a R\$ 50. E uma linha de vinhos frescos e frutados, denominada LA Jovem, até R\$ 40. Esta é aposta da vinícola nos novos consumidores. “Queremos oferecer produtos fáceis, bem elaborados, com muita fruta, para atrair os novos consumidores de vinhos”,

explica o enólogo Edegar Scortegagna, doutor em vitivinicultura pela Universidade de Trento e Udinese, na Itália.

Estes produtos estão sendo envasados em embalagens modernas e inovadoras, com rótulos simples e elegantes – representados por sinais gráficos (! * : “”), que são autênticos por permitirem diferentes interpretações e serem reconhecidos em qualquer cultura. O varietal Shiraz LA, safra 2001, está numa garrafa italiana com dois fundos. O vinho rosé também está em uma garrafa-design. Os novos varietais que serão lançados no ano que vem, um Sauvignon Blanc e um Gewustraminer, também da linha LA, serão engarrafados em recipientes que se complementam. “As garrafas já chegaram da Itália, mas ainda não podemos mostrar. É segredo”, comenta Deunir Argenta. Dos 14 produtos lançados até agora, pelo menos cinco estão envasados em garrafas com design diferenciado.



>GARRAFA italiana de dois lados para o varietal Shiraz LA

Resultados

O reconhecimento do consumidor tem sido imediato. Das 3,5 mil garrafas lançadas do vinho tinto Shiraz, 800 foram vendidas em uma semana exclusivamente para consumidores finais. “Não há um consumidor que entre na vinícola, veja a garrafa e não leve pelo menos uma”, conta a gerente de Marketing, Daiane Argenta, filha de Deunir, formada em Moda e Estilo pela UCS (Universidade de Caxias do Sul). “A embalagem, a garrafa e o rótulo, são a roupa dos vinhos”, diz ela, responsável pela estética dos vinhos Luiz Argenta. Daiane diz que cerca de 30% das vendas da Luiz Argenta são feitas na própria vinícola. Para ampliar o conhecimento da marca, foi aberta este ano uma loja-conceito em Gramado, na Serra Gaúcha. “A cidade recebe turistas de todo o Brasil, por isso é estratégico para nós estarmos presentes lá”, fala Daiane, que ajuda a cuidar deste negócio do presente, mas sobretudo de futuro.

Os principais mercados da Luiz Argenta são Rio Grande do Sul, Brasília, Rio de Janeiro e Paraná. “O produto tem de ser condizente com a qualidade estética”, frisa Deunir. Este foi o ano zero da Luiz Argenta. “Vamos vender 60 mil garrafas este ano. A partir deste patamar é que vamos construir nossos resultados daqui para frente”, projeta. A última safra, de 2011, foi a melhor da vinícola. Serão elaborados 150 mil garrafas de vinhos a partir das uvas colhidas este ano. Conforme o empresário, a vinícola foi construída para armazenar cinco safras, com 120 a 140 mil garrafas de vinho por ano. A adega subterrânea – a cave cênica – tem capacidade para armazenar 700 mil garrafas. Hoje tem 100 mil. Toda safra, cerca de 20% a 30% da uva colhida é vendida a granel por não atender aos padrões de qualidade pretendidos. “Esse vai ser o nosso limite. Não vamos crescer além disso, nem cultivar mais do que 60 hectares. Estamos engessados e sabemos muito bem aonde queremos chegar”.

Usina de ideias

Produtos inovadores, modernos, elaborados meticulosamente desde o vinhedo até a rotulagem. A filosofia da Luiz Argenta ainda é aplicada no lançamento de novidades. Em 2014, a vinícola lançará um rótulo elaborado pelo mesmo método dos vinhos “Amarone”. Nesta safra foram colhidos os melhores cachos de uva Merlot, que foram desidratados lentamente, instaladas no sótão do Casarão antigo e recuperado da propriedade. Por 32 dias, as uvas perderam água naturalmente, somente com a ventilação intermitente a que foram submetidas.



>UVAS Merlot secando no sótão do Casarão da Luiz Argenta

Depois de secas, elas renderam 600 litros de mosto. “O cálculo é tirar de 300ml a 350ml de cada 1Kg de uva. Nos vinhos normais, o rendimento é o dobro, 750ml a cada quilo de uva, justamente uma garrafa de vinho”, explica o enólogo Edegar Scortegagna. “Assim conseguimos extrair um vinho complexo, com aromas e sabores de compota, frutas maduras, com 16,5% de álcool”, relata. O vinho tinto licoroso seco, ainda sem nome, passará por dois anos de carvalho francês e um de garrafa. O teste para o novo produto ocorreu com 80 litros de uva Merlot da safra 2009, que geraram 100 garrafas de vinhos. “Ainda não decidimos se iremos comercializar este lote, mas se isso ocorrer vai ser este ano, após três anos de passagem por madeira e um ano de garrafa”.

Outros experimentos estão em andamento na Usina de Ideias da Luiz Argenta. Scortegagna revela que esqueceu quatro barricas com um Chardonnay da safra 2009. “Quero ver até que momento este vinho vai evoluir. Depois vamos decidir o que fazer com ele”, comenta. Outras quatro barricas, da safra 2005, e mais quatro, da safra 2009, guardam um brandy. “Uma parte deve virar licor de expedição do nosso novo espumante tradicional”, adianta o enólogo.

A Luiz Argenta ainda iniciou na última safra o projeto “Vinho Minha Arte”. Sete empresários participaram do manejo do solo, colheita das uvas, seleção dos cachos e do processo de vinificação e cortes, que culminarão no lançamento de rótulos próprios em 2014. No total, são 900 litros e quatro barricas para cada empresário-vinhateiro. “Todo mundo que gosta de vinhos quer fazer o seu. Aqui na Luiz Argenta isso é possível”, diz Scortegagna.

Da fatalidade ao vinho

Deunir Argenta, 55 anos, o cérebro e o coração da Luiz Argenta, sempre teve sua vida ligada ao vinho. Mas, curiosamente, nunca pensou que teria uma vinícola. De família humilde, o pai, Luiz Carlos Argenta, era barbeiro, Deunir enfrentou dificuldades para estudar. Ao se formar no Ginásio (como era chamado o Ensino Médio) em Flores da Cunha, não tinha dinheiro para seguir os estudos. Foi aí que usou a criatividade e, acima de tudo, a persistência.



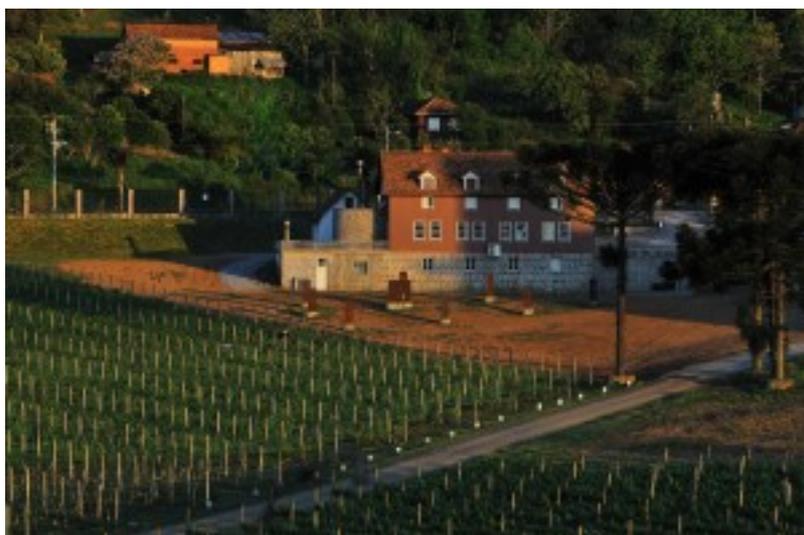
>DEUNIR Argenta: “Isto é o sonho de uma vida” (Foto Gilmar Gomes)

Pela manhã, trabalhava numa sapataria em Flores da Cunha. Ao meio-dia, era garçom em um restaurante, em troca do almoço. No início da tarde, voltava para a sapataria. No final do dia, pegava um ônibus até Caxias do Sul. Como cobrador, não pagava passagem. E esta era sua remuneração. Foi assim que conseguiu estudar a noite, no curso técnico de Contabilidade, onde tinha uma bolsa de 40%. Para completar o pagamento do curso trabalhava no bar da escola técnica, no intervalo das aulas, e assim recebia os restantes 60% da bolsa. Esta rotina durou três anos, até a conclusão do curso técnico em Contabilidade. Formado, conseguiu emprego no único escritório técnico de contabilidade de Flores da Cunha, onde seu futuro começou a ser forjado. Todas as vinícolas da cidade e boa parte da região eram clientes deste escritório. Daí o seu contato com o setor vitivinícola desde muito cedo. Logo foi contratado para ser o executivo da Associação Gaúcha de Viticultores (Agavi), no início dos anos 90, quando tinha 30 anos. Com o tempo, passou a ter uma participação acionária na empresa Bebidas Versul, por conta do seu trabalho como contador e executivo. Foi o primeiro passo como proprietário de uma empresa vinícola. Foi o que permitiu ser sócio da Agavi, onde, além de executivo, foi diretor e vice-presidente. Atuou na aprovação da Lei do Vinho e na Lei do Mercosul, dois marcos importantes para o setor.

Em 1985, abriu a Ditrento, uma empresa de representações de produtos ligados ao setor vitivinícola. Uma fatalidade pessoal impulsionou os negócios de Deunir. O pai, Luiz Argenta, faleceu neste mesmo ano, e o irmão, Itacir Neco Argenta, que trabalhava nos Móveis Florense viajando o Brasil todo, teve de retornar a Flores da Cunha para ficar com a mãe. Imediatamente, Deunir convida o irmão para ser sócio na Ditrento. E dá a largada à expansão da empresa. Das representações de produtos, a Ditrento inicia a venda de açúcar, aproveitando a quebra de monopólio da Copersucar. O setor vitivinícola seguiu sendo um cliente importante, visto que o açúcar era muito usado para corrigir o teor alcoólico de alguns produtos (no processo conhecido como chaptalização). Os irmãos Argenta foram pioneiros na venda de açúcar no Rio Grande do Sul. Para transportar o açúcar, compram caminhões e logo entram em um novo ramo, o transporte rodoviário.

Naquela época, em Flores da Cunha, os postos de combustíveis fechavam aos sábados e abriam só na segunda-feira. Para não perder um dia com os caminhões parados, os irmãos Argenta abriram um posto de combustível, em 1988, com o intento de abastecer sua frota. Os negócios – a venda de açúcar, o transporte rodoviário e os postos de combustíveis – foram crescendo paralelamente, nessa ordem. Hoje, a Ditrento é uma rede com 51 postos espalhados por 17 cidades gaúchas. A frota, que chegou a ter 50 caminhões, hoje tem a metade. E a venda de açúcar continua, mas perdeu força. Hoje é o terceiro negócio do grupo.

A força como empreendedor abriu as portas do setor vitivinícola para os irmãos Argenta. Em outubro de 1999, surgiu o que Deunir chama de uma “grande oportunidade de negócio”. A possibilidade de adquirir a propriedade da Vinícola Riograndense, dona da famosa marca Granja União. “Aproveitei”, conta Deunir Argenta.



>ANTIGO prédio administrativo da Vinícola Riograndense vai se transformar em um museu na Luiz Argenta (Foto Gilmar Gomes)

Inicialmente, Deunir Argenta comprou a área pensando em transformá-la em um condomínio industrial ou residencial. Porém, ao conhecer a história da Vinícola Riograndense foi mudando de ideia. O local é o berço do vinho fino brasileiro. A Vinícola Riograndense elaborava os rótulos Granja União – o primeiro vinho varietal elaborado no país. Fundada em 1929 para enfrentar a primeira crise do setor vinícola, a Vinícola Riograndense

chegou a ter 25% da produção de vinhos do Rio Grande do Sul. Dois anos depois de sua criação, passou a importar parreiras da Europa, para desenvolver experimentos na atual sede da Luiz Argenta.

O local funcionava como uma estação de aperfeiçoamento das videiras, que eram disseminadas por toda a região. Até os anos 90, era o maior vinhedo do Brasil. Deunir encontrou 74 variedades de uva plantadas na área, em latada e espaldeira. A vinícola foi a primeira empresa fonte de empregos em grande escala de Flores da Cunha. Empregava mais de 300 pessoas e processava 3 milhões de quilos de uva por ano. Diante desta rica trajetória, não teve dúvida em implantar um novo projeto vitivinícola no local. A história, Deunir pretende disponibilizar a todos em um futuro Museu, que será acomodado no Casarão, antigo prédio administrativo da Vinícola Riograndense. “Temos livros, fotos, documentos e equipamentos guardados desde 1929”, revela.

O novo projeto começou em 2000, com uma análise detalhada do terreno. Fez o mapeamento completo. Em 2001, decidiu implantar novos vinhedos e construir a vinícola. Adquiriu áreas dos vizinhos, chegando a 142 hectares. Desses, contudo, separou 60 hectares para implantar vinhedos. No restante da área, tem uma mini fazenda, com cavalos, gado, cordeira, árvores frutíferas e açudes. Uma parte da propriedade restante é de mata nativa e será preservada.



>ALTA tecnologia é a marca da Luiz Argenta (Foto Gilmar Gomes)

Começou plantando 10 hectares (ha), sendo 7ha de Cabernet Sauvignon e 3ha de Merlot. Outros 10ha foram implantados no 2º ano, em 2002; e 20ha no terceiro ano (2003). Depois, implantou 10ha nos dois anos seguintes (2004 e 2005), a metade em cada ano. Em 2009, implantou os outros 5ha. Sua primeira preocupação sempre foi os vinhedos. Comprou 170 mil mudas europeias (da França e Itália) plantadas 100% em espaldeira. A regra é ter produtividade baixa, de no máximo 1,2Kg por planta. A vinícola nova foi concluída em 2008. A primeira safra vinificada nela foi a de 2009, já com novo enólogo – Edegar Scortegagna. Antes, de 2005 a 2008, terceirizava a elaboração dos vinhos.

A Luiz Argenta é muito mais do que uma vinícola majestosa, cujo investimento realizado é guardado a sete chaves. “Isto é o sonho de uma vida, de uma paixão. Se transformar em números, eu passo uma patrôla amanhã em todos os vinhedos e na própria vinícola para explorar com outra atividade, como loteamentos para imóveis”, declara. “O retorno aqui, se tudo der certo, se dará em no mínimo 20 anos. É algo que construí para meus filhos e netos. É amor. E amor não se coloca em números”, conclui Deunir Argenta.

Em tempo: Esta matéria foi publicada, em parte, na revista DiVino.