



1915 - Peterlongo: O primeiro champanhe do Brasil ¹

Leonardo de OLIVEIRA ²

Donesca CALLIGARO ³

Universidade Feevale, Novo Hamburgo, Rio Grande do Sul

RESUMO

1915 – Peterlongo: o primeiro champanhe do Brasil é uma matéria do gênero opinativo/crônica construída a partir de uma visita na cidade de Garibaldi, no Rio Grande do Sul. Neste local foi acompanhado o processo de fabricação do champanhe gaúcho, na vinícola Peterlongo. Escolhida para esta reportagem por ser a primeira a fabricar a bebida no Brasil, e a única que na época podia usar o nome ‘champanhe’ nos seus produtos, a vinícola foi definida para ser pauta de uma matéria opinativa, publicada na última edição do jornal TRI de 2009, produzido na Universidade Feevale. Durante a visita foram observadas as fases de fabricação do champanhe. Guiados pela consultora de turismo, Richeli Noronha, a crônica abre espaço para curiosidades que cercam as paredes da Peterlongo e fazem o local ser visto como um ambiente cheio de histórias que envolvem misticismo e cultura.

PALAVRAS - CHAVE: Jornalismo; Crônica; Champanhe; Serra Gaúcha.

INTRODUÇÃO

A Agência Experimental de Comunicação (AGECOM) da Feevale é formada por três núcleos: Publicidade e Propaganda, Relações Públicas e Jornalismo. O Núcleo de Jornalismo produz o jornal TRI, destinado principalmente aos acadêmicos do curso de Comunicação Social da universidade. O TRI, criado no ano de 2001, é bimensal e sua circulação varia de 900 a 1500 exemplares impressos, dependendo da demanda. O jornal impresso é produzido por estagiários remunerados e não remunerados do Núcleo e supervisionado pela professora Ms. Donesca Calligaro, coordenadora do Núcleo de Jornalismo. O jornal, normalmente, tem 16 páginas e uma versão digital, disponibilizada no blog www.refugiodafoca.blogspot.com. No mês de novembro de 2009, foi produzida uma edição dedicada especialmente às festas de final de ano. Por isso, o jornal deu prioridade para pautas relacionadas a comemorações festivas. A história do primeiro champanhe do Brasil foi uma das pautas selecionadas para esta edição do jornal.

¹ Trabalho submetido ao XVII Prêmio Expocom 2010, na Categoria Produção em jornalismo opinativo, modalidade crônica.

² Aluno líder do grupo e estudante do 2º. Semestre do Curso DE Comunicação Social, Habilitação em Jornalismo, email: leonardovolcom@hotmail.com.

³ Orientadora do trabalho. Professora do Curso de Jornalismo, email: donesca@feevale.br.



Histórias que envolvem misticismo rondam as estruturas da vinícola e trazem para o povo da cidade de Garibaldi o orgulho de ser a primeira empresa do Brasil a produzir e rotular o champanhe com essa denominação. Resolvi contar essa história de uma forma diferente, por isso, com a companhia da minha colega de trabalho e acadêmica de jornalismo Raquel Reckziegel, fomos até a serra gaúcha acompanhar por um dia o processo de fabricação da bebida e conhecer a vinícola Peterlongo.

Abaixo a foto da página 14 do jornal TRI, com a matéria:





OBJETIVO

O trabalho pretende, de forma simples, direta e atrativa, descrever a visita à vinícola Peterlongo na cidade de Garibaldi, no Rio Grande do Sul, contando um pouco de sua história e o processo de fabricação do ‘champanhe’. Por isso, optamos por um texto opinativo, no formato de crônica, com pinceladas humorísticas.

JUSTIFICATIVA

A crônica produzida na edição do jornal TRI, nº 24, de 2009, tem como principal objetivo descrever um acontecimento ou fato de uma forma diferente do jornalismo diário. O relato sobre a visita até a vinícola Peterlongo foi uma forma de resgatar a história da empresa, trazendo consigo uma experiência única de acompanhar o processo de produção da bebida. Por ser a primeira vinícola do país a fabricar o champanhe e também a primeira a utilizar essa denominação, não a de ‘espumante’, a Peterlongo é repleta de histórias curiosas que até hoje não são conhecidas por muitos consumidores de produtos derivados da uva.

MÉTODOS E TÉCNICAS UTILIZADOS

Seguimos para a serra gaúcha em direção à cidade de Garibaldi, onde está localizada a vinícola Peterlongo. Levamos um microfone, um bloco de notas, uma caneta e uma máquina fotográfica. Fotografamos o passeio e usamos a câmera filmadora para registrar alguns momentos, como a degustação da bebida.

Abaixo foto da degustação da bebida:



Anotações também foram feitas para o registro de dados e informações sobre as pessoas que foram ouvidas para a elaboração da crônica. A técnica usada no percurso do passeio para descrever os ambientes da vinícola e adquirir informações foi a de um roteiro aberto de questões que, na medida em que a visita acontecia, foram sendo anotadas.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO OU PROCESSO

Para a realização desta pauta, procuramos familiares do fundador da Peterlongo. Encontramos o neto do fundador, Armando Peterlongo Lorenzini Menegotto, hoje empresário do ramo de bebidas e enófilo, que nos contou a história da vinícola e do processo de fabricação do champanhe. A partir desses levantamentos, fomos até a serra gaúcha conhecer essa história mais de perto e contribuir com o nosso ponto de vista a respeito do que vimos.

Escolhemos a crônica por ser um estilo onde é possível emitir opinião. É esta a ideia que o trabalho pretende passar. Segundo GRADIM,



A opinião é um texto no qual o seu autor exprime pontos de vista subjectivos relativamente a assuntos que, por qualquer razão, despertaram o seu interesse. A amplitude dos estilos e temáticas ao fazer opinião varia muito, podendo ir desde o texto leve e bem humorado sobre os costumes, ou a falta deles, até à análise dura e rigorosa de acontecimentos, relacionando factos aparentemente díspares e deles retirando deduções e conclusões. (2000, p.96).

O modelo jornalístico-literário adotado para este registro, então, contém o relato da história da vinícola, considerada uma das mais antigas do Brasil e obedece as características da crônica defendidos por GRADIM:

Regra geral a crônica é um texto que, fazendo apelo à imaginação e às potencialidades estéticas da linguagem, conta uma história ou debruça-se sobre factos curiosos do quotidiano. Já não é um texto que obedeça a um rigoroso encadeamento lógico, nem tem propósitos proselitistas — as crônicas só muito raramente exprimem opiniões ou têm por fim convencer um auditório. São normalmente textos de leitura leve e agradável, sem pretensões a grandes conseqüências políticas. (2000,P.96-97).

Também optamos por utilizar um texto com pinceladas humorísticas, como forma de diferenciar o conteúdo proposto, modelo possível segundo o site Recanto das Letras “a crônica de humor apresenta uma visão irônica ou cômica dos fatos em forma de um comentário, ou de um relato curto”.

Com esse intuito fomos até Garibaldi para visitar a vinícola da Peterlongo e conhecer a história da primeira a fabricar o champanhe no Brasil e a única autorizada a utilizar a denominação de ‘champanhe’.

A Vinícola Peterlongo atua no segmento vinícola desde 1913, ostentando o título de primeiro Champagne do Brasil. Sua localização, na cidade gaúcha de Garibaldi, foi estrategicamente favorável à instalação do negócio em razão da história de colonização por imigrantes italianos no início do século XIX. Na época, a principal atividade econômica era produção de uvas e vinhos. Esse foi o terreno fértil onde vingou o sonho de Manoel Peterlongo: elaborar em solo brasileiro o legítimo champagne através do método champenoise. (PETERLONGO, online).

Optamos por conhecer cada setor responsável pela produção da bebida. Fomos guiados por Richeli Noronha, consultora de turismo da Peterlongo, que nos mostrou, entre outras coisas, a técnica de “sabar o champanhe”. A técnica consiste na utilização de um sabre, uma espécie de espada, para abrir a boca da garrafa, tirando a rolha que fecha a bebida dentro do recipiente.

Para se sabrar uma garrafa de champagne deve-se primeiramente remover a cápsula e a gaiola da garrafa. Com a mão esquerda segura-se a garrafa na base e coloca-se o dedo polegar no fundo da garrafa, inclinado-se a garrafa para frente e para cima. Com a mão direita segura-se o sabre e num golpe firme desliza-se a lâmina contra o bico da garrafa, que se rompe e o champagne é jorrado e servido. Pode-se tranquilamente beber do vinho que foi sabrado, a alta pressão do líquido na hora do corte impede que fragmentos entrem na garrafa. (ADEGADOVINHO, online).

A visita durou pouco mais de uma hora. Neste período resgatamos parte da história sobre a descoberta da bebida e do processo de fabricação do champanhe, que vai desde a colheita da uva até a segunda fermentação, como nos explicou antes da entrevista, Armando Peterlongo Lorenzini Menegotto:

Tudo começou por volta de 1700, quando em uma região da França denominada “*Champagne*”, um abade chamado Dom Perignon descobriu a bebida por acaso. Perignon achou estranho que, com o passar do tempo, as garrafas estouravam. Então resolveu reforçar os vidros e colocar lacre para fechá-las. Depois, abrindo uma das garrafas, Dom Perignon viu que uma espuma tinha se formado e que o líquido continha gás. Examinando o material, viu que a bebida havia sofrido uma segunda fermentação. Foi então, que sem querer, Dom Perignon descobriu o champanhe. (MENEGOTTO, 2009, p.14).

Antes de retornar à Universidade Feevale degustamos quatro variedades de champanhe que a vinícola produz: Moscatel, Moscatel Presence Branco, Brüt e Rose:

Brut: O Champenoise Peterlongo Brut é resultado da segunda fermentação dentro da própria garrafa. Devido ao longo tempo de elaboração e envelhecimento em caves subterrâneas, contém características de aroma e sabor mais complexas. Moscatel: O Moscatel Espumante Peterlongo (tipo Asti) é elaborado a partir da variedade Moscato, com leveduras selecionadas específicas para que o produto preserve os aromas primários da variedade. Ótima opção para acompanhar frutas e sobremesas e em alguns casos como aperitivo, mas sempre acompanhado de pratos que harmonizem-se com o sabor doce da bebida. É também uma bebida festiva. Possui características notáveis, sendo equilibrado, harmônico e estruturado. Moscatel. Presence: Resultado da combinação das variedades nobres Chardonnay e Riesling Itálico. O rigoroso processo de elaboração, a fineza de seus aromas e seu estilo puro e persistente permite compará-lo aos melhores champagnes do mundo. Os champagnes rosados são obtidos por dois métodos possíveis. O primeiro e mais comum é a "mistura" ou "adição", onde acrescenta-se um pequeno porcentual (10-15%) de vinho tinto ao vinho branco base, antes da segunda fermentação em garrafa. (PETERLONGO, online).



Ao voltar para a Universidade Feevale, fizemos a revisão e a decupagem do material adquirido e, de forma opinativa e humorada, assumi a produção da crônica sobre a vinícola Peterlongo, dando a minha visão do ambiente e de tudo que observei enquanto fazia perguntas à guia, construindo um texto jornalístico de forma espontânea:

“O estilo em que se vaza o monodialogo repercute todo o hibridismo da crônica: direto, espontâneo, jornalístico, de imediata apreensão”. (MOISÉS, 1982, p.156).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção foi realizada com o objetivo de publicar a reportagem em um jornal acadêmico, o TRI. Então, a crônica *1915 - Peterlongo: o primeiro champanhe do Brasil* foi uma experiência que me permitiu explorar mais sobre o jornalismo opinativo. Esse tipo de texto possibilitou contar a experiência da visita até a vinícola usando um texto agradável e leve.



Acredito que o jornalismo opinativo pode ganhar um espaço importante e ainda maior nos veículos de comunicação, se os autores souberem aproveitar o processo jornalístico agregando pinceladas de humor de forma inteligente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADEGA DO VINHO, **Sabragem**. Disponível em:

<http://www.adegadovinho.com.br/sabrage.php>. Acesso em 07 de Abril de 2010.

PETERLONGO, Vinícola, **História**. Disponível em:

<http://www.peterlongo.com.br/portugues/popups/empresa/historico.html>. Acesso em: 09 de Abril de 2010.

GRADIM, Anabela, **Manual de Jornalismo**. Disponível em

http://www.livroslabcom.ubi.pt/pdfs/gradim_anabela_manual_jornalismo.pdf, 2000.

RECANTO DAS LETRAS, **Textos**. Disponível em

<http://recantodasletras.uol.com.br/teorialiteraria/794029>. Acesso em: 09 de Abril de 2010.

MENEGOTTO, Armando Peterlongo Lorenzini, **1915 – Peterlongo: O primeiro Champanhe do Brasil**, in: Jornal TRI – Edição nº24, Novembro/Dezembro, Novo Hamburgo –RS, 2009.

MOISÉS, Massaud, **A criação literária: Prosa**, São Paulo – SP, Ed. Cultrix, 1982.