**Cooperativa Vinícola Garibaldi apresenta vinhos comemorativos a seus 90 anos**

*Dois rótulos, um de espumante e outro de vinho, marcam o especial aniversário da cooperativa*

Dois produtos especiais, cujos lançamentos demarcam os emblemáticos 90 anos da Cooperativa Vinícola Garibaldi, foram apresentados no dia 22 de janeiro, quando a marca celebrou, em festa virtual, seu aniversário. O vinho Garibaldi Reserva 90 Anos e o espumante Garibaldi 90 Anos Extra-Brut trazem a essência da inovação perseguida pela vinícola no preparo de cada nova bebida e serão, primeiramente, distribuídos para as 420 famílias associadas à cooperativa como um ato de gratidão e reconhecimento ao trabalho executado por elas no campo.

A partir do lançamento, o consumidor estará recebendo as limitadas edições para experimentar o que, habitualmente, cada rótulo da casa traz na essência: paixão, qualidade e pioneirismo.

**O primeiro vinho nobre**

O Garibaldi Reserva 90 Anos é o primeiro vinho nobre elaborado pela marca – isso significa dizer que ele está na categoria dos que apresentam mais de 14,1% de álcool natural. Esse assemblage combina quatro variedades viníferas tintas, Tannat predominantemente (60%), além de Merlot (20%), Marselan e Ancellotta, ambas com 10% cada.

Foi um trabalho intenso, que começou nos vinhedos para que as uvas utilizadas atingissem sua maturação fenólica completa, com taninos maduros e alta concentração de açúcares, que permitiu a elaboração de um vinho nobre. Na elaboração, explica o enólogo chefe da casa, Ricardo Morari, foram empregadas modernas técnicas de vinificação, controlando a maceração com as cascas, realizando a délestage (separação das sementes durante o processo de maceração com as cascas) e controlando a temperatura de fermentação para que todos os componentes concentrados na uva pudessem ser extraídos com o máximo de intensidade e qualidade.

**Desafio enológico**

Após a fermentação alcoólica, o vinho maturou em barricas de carvalho francês por oito meses, com a fermentação maloláctica ocorrendo no próprio recipiente. “Controlamos esse estágio em barrica de forma que a madeira não sobressaísse aos aromas frutados, buscando com isso uma perfeita integração entre os aromas do vinho e da madeira. Filtramos minimamente o vinho antes do engarrafamento, para que ele preservasse toda a sua intensidade e complexidade”, explica o enólogo.

Chegar às proporções ideais na elaboração desse vinho especial exigiu diversos testes em busca de seu equilíbrio. Morari lembra que as uvas foram vinificadas separadamente, a partir dos melhores vinhedos e das variedades que melhor se adaptaram ao terroir. “A ideia de trabalhar um assemblage e não um varietal foi buscar maior complexidade, tanto de aromas como de estrutura, mesclando as características de cada uma das uvas que entrou na composição do vinho final. Elaborar esse vinho foi um desafio, pois é o vinho da comemoração dos 90 anos de história da cooperativa”, diz.

O Garibaldi Reserva 90 Anos foi produzido em série limitada – 2,5 mil garrafas numeradas.

**Espumante ficou 18 meses em autólise**

O trabalho para elaborar o espumante também foi intenso. E extenso. O Garibaldi 90 Anos Extra-Brut foi produzido com uvas Chardonnay (85%) e Pinot Noir (15%) pelo método Charmat Longo, no qual a segunda fermentação (ou Tomada de Espuma) foi realizada em autoclaves, permanecendo em autólise (contato do espumante com as leveduras) por 18 meses.

Tudo isso sob uma temperatura controlada a 12°C e mantendo agitação constante para que as leveduras permanecessem em suspensão e o processo de autólise fosse ainda mais intenso. “Utilizamos uma baixa dosagem final de açúcares, caracterizando um Espumante Extra-Brut, todavia o longo tempo de autólise aportou no espumante uma maior concentração de aminoácidos naturais das leveduras, deixando-o cremoso e equilibrado”, diz Morari.

As uvas utilizadas foram selecionadas ainda nos vinhedos, em busca do equilíbrio entre açúcares e acidez, a fim de preservar frescor e intensidade. Os vinhos base de Chardonnay e de Pinot Noir foram elaborados separadamente, com prensagem suave buscando a extração apenas do primeiro mosto (mosto flor), que apresenta melhor conteúdo ácido e de açúcares, sem a extração de polifenóis. A primeira fermentação foi realizada à baixa temperatura, preservando a intensidade e fineza aromática, sendo depois levado para a tomada de espuma.

**As bebidas em análise sensorial**

Segundo o enólogo Ricardo Morari, pela estrutura tânica e o percentual alcoólico alto, o vinho Garibaldi Reserva 90 Anos é ideal se degustado à temperatura entre 14°C e 16°C. Para harmonizar, ele indica pratos de sabores mais marcantes, para equilibrar com a potência do vinho. A coloração do vinho é intensa e os aromas, complexos, lembrando frutas negras maduras, café tostado e leve toque de menta. “Em boca tem potência, maciez, estrutura e persistência longa”, analisa.

O espumante Garibaldi 90 Anos Extra-Brut deve ser apreciado à temperatura entre 6°C e 8°C, a fim de que a liberação dos aromas seja mais intensa. Além disso, é um espumante bem estruturado, que permite harmonização com peixes, frutos do mar e carnes leves. A cor é amarelo palha levemente dourada, com aromas complexos que lembra frutas secas, floral, pão tostado e sutil toque de mel. A perlage é fina e persistente. Em boca, é cremoso e fresco.