

vinhos com alma!



Casa Ágora



@casaagoravinhos



Da terra para a mesa

Com origem italiana, a Casa Àgora vive da terra e traz em seus sabores e aromas a história de quem não abriu mão do direito de produzir seu próprio alimento.

Fundada por Hélio Marchioro Casa Àgora transborda um estilo de produção cooperativo, ao lado dos pequenos agricultores. Abrindo estrada para que outras famílias possam prosperar da terra, de forma orgânica, sustentável e justa.

A paixão pelo vinho está presente na família Marchioro desde o avô, Alberto, imigrante italiano que se instalou no noroeste do RS e produzia vinho para o próprio consumo.

Seguindo os passos do pai, Hélio hoje lidera um projeto com uma produção orgânica de uvas e vinhos finos, marcando presença no mercado Brasileiro, e mostrando que a agricultura familiar está mais viva do que nunca.

Serve em cada garrafa muito mais que um vinho. Enche taças com a força e a história daqueles que vivem da terra.





Manifesto

A Casa Ágora nasce de um sonho. Do desejo de elaborar vinhos que estimulem nossa sensibilidade e a capacidade de sentir emoções. Vinhos que são elemento de convivência plena e troca mútua. Casa Ágora busca inspiração na antiga Grécia, na praça pública onde os cidadãos inauguraram a democracia. Onde as decisões sobre os rumos da civilização eram debatidas.

O desejo de Hélio Marchioro, que antes de ser vinhateiro é um agregador e articulador de iniciativas sociais e coletivas, é produzir vinhos com base em princípios herdados de seus antepassados ou capturados ao longo da vida, de que a construção do bem comum é tão inebriante quanto o melhor e mais inesquecível vinho.

Os vinhos da Casa Ágora nos remetem ao futuro, a um novo modo de elaboração que está sendo construído coletivamente. Sem fazer uso de tecnologia fácil, utiliza-se de técnicas que buscam construir produtos originais com intervenções mínimas, inovando a partir da ancestralidade, para que a expressão da fruta de onde provém os vinhos possa se manifestar de forma integral. Mais do que focar em produtos, este modo de elaborar tem centralidade nos processos, da videira à garrafa, de modo mais natural possível. Alguns denominam como vinhos livres, outros como naturais ou até puristas. O que queremos é elaborar vinhos originais.

2015 é o marco referencial de partida para esta jornada, que deverá ser seguida pelas gerações futuras. Com respeito ao passado e ao aprendizado de uma vida de relações plurais, respeitando o contraditório, buscando ser parte na construção de uma identidade coletiva e sustentável para os produtores de vinhos de intervenção mínima (VIM).

A Casa Ágora é também um resgate do modo como as gerações passadas conviviam, através de parcerias e mutirões com vizinhos e amigos. Produzir uvas orgânicas e vinhos originais será nosso ápice. Quando Hélio Marchioro e os filhos decidiram adquirir a propriedade sede da Casa Ágora em Pinto Bandeira, estavam resgatando um modo de vida baseado em relações sociais e de convivência que agora poderão ser expressos em cada garrafa. Sem amarras, os vinhos Casa Ágora querem ser a mais pura expressão da liberdade, a maior conquista da civilização humana.



Vinhos com alma, feitos com escuta na região de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, nasce a Casa Ágora: um projeto que valoriza o tempo, a terra e a escuta como fundamentos para criar vinhos vivos, autênticos e profundamente conectados à natureza



Cultivamos uvas orgânicas em nossos próprios vinhedos, com práticas agrícolas que respeitam os ciclos naturais e o equilíbrio do ecossistema. Que resultam em vinhos de mínima intervenção com fermentações espontâneas, sem aditivos e com o mínimo possível de correções. O resultado são vinhos que expressam com honestidade o território de onde vêm e a safra que os moldou.





O nome “Ágora” remete ao espaço de encontro da Grécia antiga — o lugar onde ideias circulavam, onde a vida acontecia. É essa a inspiração da Casa Ágora: criar vinhos que convidam ao diálogo, que provocam, que emocionam. Cada garrafa é fruto de um trabalho artesanal e de um profundo respeito pela natureza. Não buscamos perfeição técnica — buscamos verdade. E acreditamos que o vinho, quando feito com consciência, pode ser uma forma de escuta do mundo. Casa Ágora é um convite a desacelerar, sentir e brindar a vida em sua forma mais pura.



vinhos com alma

Espumante



Espumante orgânico elaborado pela casta Chardonnay. Não filtrado, envasado em Maio de 2022.



Traz o frescor do espumante da serra gaúcha com a complexidade do tempo de contato com leveduras (12 meses). Por estar na primeira denominação de origem de espumantes do novo mundo traz toda a qualidade de Pinto Bandeira para a sua taça.



Coloração amarelo esverdeada brilhante com media turbidez e alta presença de perlage. Os aromas de panificação são intensos mas também aparecem notas frescas de vegetais como azeitona, grama cortada, flores brancas.

O sabor é refrescante retomando os aromas sentidos, com alta cremosidade, acentuada pelo perlage e pelas borras dencatadas no processo sur lie.

Caite Nature

Harmonização por semelhança: Pratos mais frescos. Não muito condimentados. Saladas, entradas, peixes brancos e sushi.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 8°C.



Espumante



Espumante orgânico elaborado pela casta Pinot Noir. Não filtrado, envasado em Maio de 2020.



Boa complexidade aromática, como morongo e pitanga e brioche, pão torrado trazendo pelo tempo de 24 meses em contato com as leveduras.



Cor rosa claro, com reflexos vermelhos. Aromas de frutas vermelhas como morongo e pitanga, com boa complexidade e intensidade em boca.

Boa acidez, tornando-o ele um Espumante mais gastronômico e ideal para se harmonizar.

Brut Rose

Harmonização por semelhança: Pratos mais frescos Não muito condimentados Saladas, entradas, peixes brancos, sushi
Harmonização por contraste: tem acidez e gás carbônico para aguentar ideal para comer com pratos mais gordos e condimentos

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 8°C



Branco



Vinho orgânico, branco elaborado através da casta Alvarinho, com leveduras da própria uva. Fermentação Natural. Não filtrado, envasado em dezembro de 2024.



Vinho branco bastante fresco, com complexidade aromática, fazendo que os aromas das variedades que o elaboram complementem-se. Vinho com muito frescor, descompromissado porém elegante.



Coloração esverdeado, limpo, repleto de sabores convidativos ao paladar. Em boca destacam-se as notas de ervas frescas e florais típico desta variedade. Tem boa acidez e profundidade.

Alvarinho

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 8°C



Laranja



Vinho orgânico de Viogner e Chardonnay com maceração de casca durante 7 dias. Fermentação natural com leveduras da própria uva. Não filtrado, envasado em novembro de 2024.



Vinho com bastante frescor, com complexidade aromática, fazendo que os aromas das variedades que o elaboram complementem-se. Vinho com muito frescor, descompromissado porém elegante.



Coloração amarelo com tons esverdeados é bastante tropical, leve e com aromas típicos de frutas cítricas. Em boca, tem refrescância, boa acidez, que resultam em um vinho leve e harmonico.

Nerjê

Pratos mais frescos. Não muito condimentados. Saladas, entradas, peixes brancos e sushi.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 8°C



Rose



Vinho Rosé orgânico de uva americana Isabel, elaborado somente com vinho flor e permanência em cascas por 12 horas. Fermentação natural com leveduras indígenas de terroir próprio. Não filtrado, envasado em julho de 2021



A proposta é fazer um vinho de mesa muito bem vinificado, com aroma equilibrado, boa acidez e bastante elegância. Buscamos aqui demonstrar que podemos fazer, mesmo com uma uva de mesa, um vinho de qualidade.



Cor rosado intenso com tendência a vermelho. Aroma de cerejas, morango e especiarias, com cravo em destaque. Em boca com bom frescor, leve e rápido. Acidez equilibrada.

Isabel

2021

Vinho de aperitivo

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 8°C



Rose



Vinho orgânico com cortes de Merlot (60%) e Cabernet Franc (40%). Fermentação natural. Vinho não filtrado, envasado em Novembro de 2024.



Esse é um rosé elaborado através de mosto flor (ou mosto escorrido – que é o primeiro sumo da uva prensado por gravidade) busca-se aqui um produto jovem, com boa fruta, boa acidez e com complexidade aromática.



Cor rosa claro, com reflexos vermelhos e dourados. Aromas de frutas vermelhas com cereja e morango mais pronunciados. Ao final, notas muito sutis de mamão e cravo. Na boca é leve, equilibrado, persistente e refrescante.

Angra

Pratos mais frescos. Não muito condimentados. Saladas, entradas, peixes brancos e sushi.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 4 e 8°C



Tinta



Vinho Tannat de fermentação natural. Não filtrado, ensavado em dezzembro 2023.



Tem uma complexidade aromática interessante, com predominância de fruta vermelha fresca. É um vinho com grande expressão e estrutura.



Coloração vermelho Rubi, intensa, é bastante elegante e complexo. Muita fruta vermelha no nariz o que se destaca também em boca. Vinho de boa estrutura, com boa carga tânica.

Tannat

Carnes e pratos com sabor marcantes.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18°C.



Tinta



Vinho Merlot orgânico de fermentação natural com leveduras indígenas de terroir próprio. Não filtrado, envasado em dezembro de 2023.



É um produto baseado no equilíbrio, elaborado com a uva ícone da Serra Gaúcha. Buscou-se nele a expressão de um Merlot da Serra Gaúcha com predominância de fruta, mas que também tem notas de evolução.



Cor vermelho-rubi, com boa intensidade, excelente viscosidade; Aroma primário de morango, prevalecendo uva passa e amêndoas; Em boca, leve, agradável, equilibrado e com boa persistência.

Igàra 2023

Pratos mais equilibrados. Não muito condimentados. Entradas, carpaccio, carnes vermelhas cruas. Amêndoas, caldos e sopas.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18°C.



Tinta



Vinho Cabernet Franc orgânico de fermentação natural com leveduras indígenas de terroir próprio. Não filtrado, envasado em dezembro de 2023. Rótulo que ganhou 93 pontos no Guia Descorchados 2020 com a safra 2018.



O mais premiado dos vinhos Ágora. Traz a complexidade e a fortaleza da casta Cab Franc da serra gaúcha, a primeira casta fina a ser vinificada na Serra Gaúcha. É um vinho muito complexo, que se transforma muito em tanque, mas que consegue se expressar de maneira clara, mostrando para o consumidor que, apesar da sua complexidade, é um vinho não tão difícil de ser desvendado.



Cor rubi intenso brilhante; Boa viscosidade e untuosidade equilibrada; Aroma de cereja do mato madura e mirtilo; Frescor e taninos leves. Final de taça, aromas sutis de rapadura.

Kamé

Pratos com mais condimento De preferência com carne vermelha predominante Churrasco, carbonara, tábuas de embutidos.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18°C.



Tinta



Alberto 2022



Vinho orgânico com cortes de Merlot (50%) e Cabernet Franc (50%) de fermentação natural com leveduras indígenas de terroir próprio. Não filtrado, envasado em dezembro de 2022



Buscou-se neste vinho trazer o equilíbrio e macies do Merlot, com a força e elegância do Cabernet Franc. Assim, tornou-se um vinho com as características das duas principais uvas tintas do Território Casa Ágora. Vinho Complexo, boa acidez, onde os aromas primários e secundários se destacam.



Cor vermelho-rubi, límpido e brilhante. primeiros aromas de frutas vermelhas, principalmente mirtilos e cerejas.

Evolui para frutas maduras e passas, depois para amêndoas e frutas secas. Ao final, especiarias com leve tendência a cravo. Em boca tem frescor, leveza e acidez equilibrada com corpo aveludado.

Pratos com mais condimentos. De preferência com carne vermelha predominante. Churrasco, carbonara e tábuas de embutidos.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18°C.



Tinta



Alive 2020



Vinho orgânico com cortes de Merlot (90%) e Cabernet Franc (10%) de fermentação natural com leveduras da própria uva. Não filtrado, envasado em dezembro de 2020.



Este vinho foi concebido através de uma parceria entre a Casa Ágora e Maicon Ananias, um músico multistrumentista e arranjador. Maicon era um amigo e cliente da Casa Ágora e acabou sofrendo um grave acidente. Para contar essa história de vida, Maicon produziu um álbum durante sua internação e, nós elaboramos um vinho para harmonizar com este álbum. A ideia é escutar o álbum e beber o vinho juntos, para assim conseguir sentir um pouco da expressão da música e do vinho.



Coloração vermelho rubi, este vinho traz em seu aroma notas de frutas vermelhas pequenas maduras como morango, framboesa e amora. Por ser uma safra 2020, percebe-se notas de evolução o que trazem mais complexidade e fazem deste vinho um equilíbrio bastante grande entre aromas secundário e terciários. Em boca, tem boa acidez, corpo médio e bastante equilíbrio.

Pratos mais equilibrados. Não muito condimentados. Carpaccio, carnes vermelhas cruas. Amêndoas, caldos e sopas.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18°C.



Tinta



Elaborado pela casta Egiodola, por meio de fermentação natural com leveduras da própria uva. Não filtrado, envasado setembro de 2023. Vinho Vegano.



Feito de uma casta pouco conhecida, traz a complexidade da casta, muito pouco cultivada no Brasil, porém conseguimos um vinho com bom corpo e bastante expressão.



Com coloração bastante intensa, a variedade egiodola expressa neste vinho um complexidade aromática bastante interessante. Traz aromas de frutas vermelhas maduras que se juntam com os aromas de cravo e canela. Bom corpo, sua acidez faz salivar, pedindo uma alimentação.

Egiodola

Pratos mais condimentados. Com gordura predominante. Churrasco, pratos à milanesa, queijos de maior tempo de maturação.

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18°C.



Tinta



Elaborado pelos das variedades Merlot (90%) e Tannat (10%), por meio de fermentação natural com leveduras da própria uva.

Não filtrado, envasado em Maio de 2023.



Trouxemos características de duas uvas diferentes, para que o consumidor tente desvendar o segredo da complexidade das castas que o produzem. Uma casta com mais corpo, outra com muito mais elegância.



Boa intensidade de cor vermelho Rubi, complexidade aromática que trazem aromas características das duas variedades que nele habitam. O Merlot trazendo um pouco de frescor e o Tannat com um fruta muito presente. Em boca tem complexidade e profundidade, além de acidez presente e boa persistência.

Labirinto

Pratos mais condimentados. Com gordura predominante. Churrasco, pratos à milanesa, queijos de maior tempo de maturação

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 15 e 18°C.



