

É outra praia

COM FUSO HORÁRIO PARTICULAR, LITORAL CHARMOSO, BALADAS SEM FIM E GENTE BONITA POR TODOS OS LADOS, PUNTA DEL ESTE É UMA FESTA EM QUE O SOL É O PRIMEIRO A CHEGAR E O ÚLTIMO A SAIR

POR ROSANE QUEIROZ FOTOS FELIPE GOMBOSSY

Visitantes procuram o melhor caminho entre as pedras, em frente ao farol de José Ignacio



Acima, a piscina do hotel Playa Vick se incorpora à paisagem da Playa Mansa, na vila de José Ignacio. Na pág. ao lado, em sentido horário: interior da Galería Los Caracoles; a piscina de pastilhas negras do Estancia Vik; o chef uruguaio Marcelo Betancourt, que cozinha e anima os hóspedes; casal segue pela plataforma que leva ao farol; o falante Manolo, no balcão de sua carniceria pop; e um dos quartos do Estancia Vik, pintado pelo uruguaio Carlos Musso

NUNCA É TARDE DEMAIS em Punta del Este. O sol se põe às nove da noite. Hora em que a praia começa a esvaziar e os restaurantes preparam seus pescados e parrillas para saciar o apetite dos habitués do balneário mais insone e luxuoso da América do Sul. Durante o alto verão, a população local de 12 mil habitantes se mistura, feliz, a 400 mil visitantes indo e vindo, desfilando pela orla ou em iates. Ainda que a Punta clássica, dos prédios e dos barcos, tenha ficado popular demais para o gosto dos antigos frequentadores, há uma outra Punta, mais exclusiva, de hotéis-butique e praias por outras bandas. Os 40 quilômetros de areia do balneário ainda guardam alguns refúgios.

No momento, o reduto mais badalado é José Ignacio, uma antiga vila de pescadores, a 20 quilômetros do centro. A praia, pequena, tem um poético farol na ponta. Poucos prédios. Ruas de areia. Vento. Casinhas charmosas e casonas de bacanas e celebridades que desejam passar incógnitas por um verão. A cantora colombiana Shakira e o milionário mexicano Carlos Slim, só para citar o jet set latino, são alguns que fincam seus guarda-sóis por ali. Certamente todos veem e são vistos no parador La Huella, o restaurante mais lotado e charmoso da praia. No terraço rústico, com vista para o Atlântico e Chet Baker cantando "Time after Time", a pedida é o pescado do dia no sal grosso. Na sobremesa, o vulcão de dulce

de leite com sorvete de banana, versão uruguaia do petit gateau, conta por que o doce de leite deles é uma instituição nacional.

"Punta é uma surpresa agradável", diz o empresário brasileiro Lauro Cotta, pela primeira vez no Uruguai, acompanhado da mulher, Heloísa. Em torno de uma jarra de clericó, uma espécie de ponche de vinho branco, no La Huella, eles contam que alugaram um carro — "O melhor custo-benefício", diz Lauro —, mas acharam os preços acima do esperado. É comum, entre os brasileiros, a expectativa de que o peso uruguaio esteja equivalente ao argentino. Na verdade, está quase igual ao real. "De qualquer forma, vale a pena. José Ignacio é um charme e come-se muito bem", diz Heloísa.

BOEMIA CHIQUE

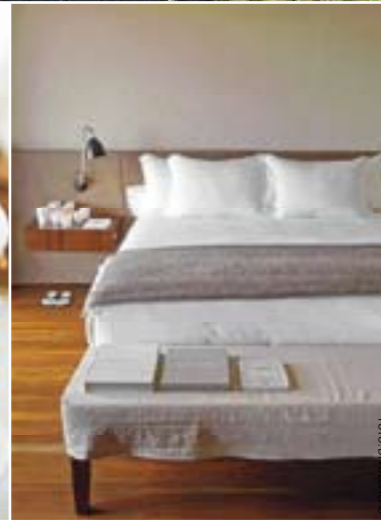
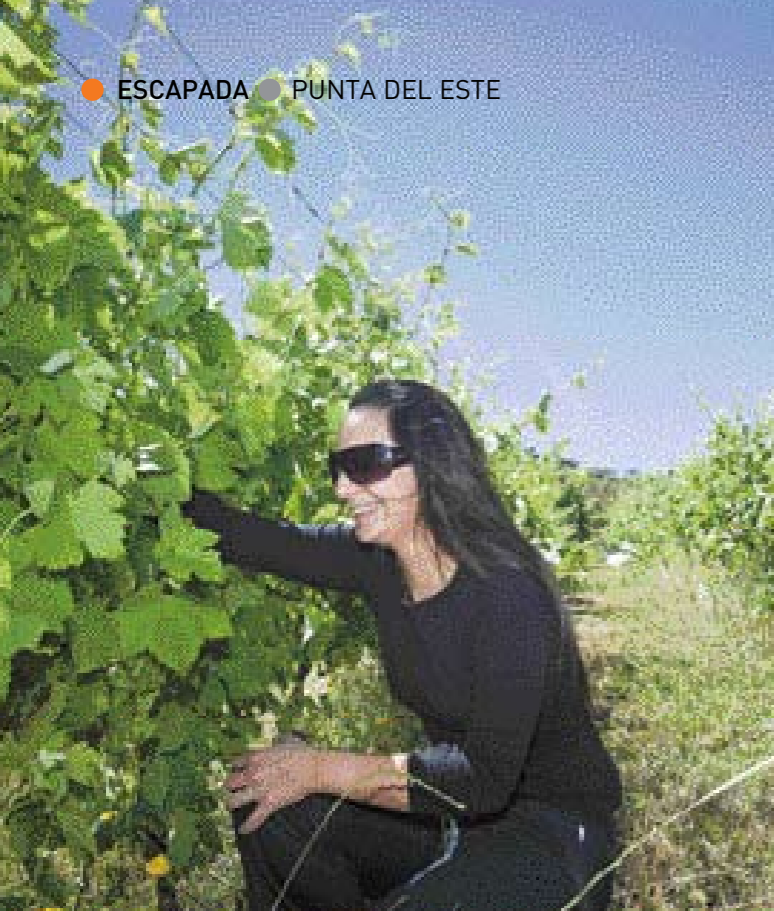
Pelas ruelas floridas, o visitante encontra lojinhas de decoração, roupas, bijuterias (os anéis de coral das tiendas perto do farol são algo especial) e a inusitada carniceria do Manolo. Misto de açougue e mercearia, com mesinhas do lado de fora, é o fim de noite perfeito, onde se pode tomar um champanhe a preço de mercadinho e degustar um chivito (o X-tudo uruguaio) preparado na hora pelo sorridente Manolo. "Dá-lhe, dá-lhe!", ele gosta de repetir, enquanto atende os clientes. "Estou aqui todos os dias, o

ano todo, 20 horas por dia", diz Manolo, que mantém sua carniceria pop há 25 anos ao lado da mulher, Ana, e do filho, Gastón.

Um pouco mais à frente, a Galería Los Caracoles representa cerca de 120 artistas uruguaios ou residentes no país. A mostra de arte mais impressionante, contudo, é restrita aos hóspedes do Estancia Vik, um hotel-fazenda em que cada uma das 12 suítes foi assinada por um artista uruguaio. A imensidão verde de 1.600 hectares, em contraste com a construção moderna, no meio do nada, cria uma paisagem surreal. Obra do empresário norueguês Alexander Vik, filho de uruguaia, que neste verão inaugura o Playa Vik, com seis apartamentos e o mesmo conceito de hotel-galeria. Em comum, os dois hotéis têm as piscinas com fundo de pastilhas negras.

No resort rural, à noite, o chef Marcelo Betancourt prepara uma parrillada, ao vivo, com cortes tradicionais como bife de vacio (fraldinha), colita de cuadril (maminha) e as morcillas (linguiças de sangue de boi). "Esqueça do que a linguiça é feita e experimente", diz o chef, com passagem pela Cordon Bleu, encorajando os comensais. Com tempo, vale ainda conferir o menu franco-uruguaio do Saravá, restaurante pé na areia, à luz de tochas, antes de cair em uma das baladas, na maioria fechadas. "O clima aqui é de boemia chique, com festas nas casas", avisa Agustín Leone, gerente do Estancia Vik.





Em sentido horário, a partir do alto, à esq.: a enóloga Carla Fallabrino entre as parreiras; a vista da vinícola Alto de la Ballena; o começo da noite no Soho, no porto; um quarto do Fasano Las Piedras; o pintor Zuloaga em ação; e a torre de doce de leite da sorveteria Volta

Nesta pág., em sentido horário: o entardecer mágico na Casapueblo; a orla do porto de Punta, onde a balada começa lá pelas duas da manhã; e o farto ceviche do restaurante Sipan

Depois de José Ignacio, a rota mais exclusiva segue por La Barra, a 15 quilômetros de Punta. A vilinha agitada lembra Búzios (RJ), com seu comércio charmoso e casas em estilo mediterrâneo. O ateliê do artista Ignacio Zuloaga, com pé-direito alto e telas gigantes, chama a atenção. “O Uruguai é um país com intensidade de arte”, diz Zuloaga. De fato, o país tem tradição na pintura. “O uruguaio Ignacio Iturra foi premiado na Bienal de Arte de Veneza”, conta o artista, entre suas telas de “imagens imaginárias, idílicas”, como ele define.

Em uma fazenda afastada, na região de La Barra, fica o recém-inaugurado hotel Fasano Las Piedras, a primeira unidade construída fora do Brasil pelo empresário Rogério Fasano. São 20 bangalôs de luxo, 12 suítes e uma piscina incrível, esculpida entre rochas, num projeto de Isay Weinfeld, mesmo arquiteto que projetou o hotel paulistano. La Barra continua até a praia Bikini, onde Gisele Bündchen já deu o ar da graça e garotas douradas se esparramam nos paradores dos hotéis. A areia é clara, o mar nem tanto. Mas Punta é mais do que uma praia. As areias, ali, têm purpura.

No fim da tarde, a onda é bebericar o pisco sauer do restaurante peruano Sipan, seguido de um autêntico

ceviche de linguado. O pecado mora ao lado, na vitrine de doces e sorvetes artesanais da sorveteria Volta. À noite, La Barra ferve e concorre com o porto de Punta, com alta concentração de restaurantes, bares e casas noturnas. O endereço mais quente é o Tequila, uma pista pequena com som eletrônico, onde dinheiro é detalhe. Só entra quem é amigo do amigo do amigo...

NOITES COM SOL

Seguindo pela orla, depois do centro, há a imensidão marítima de Punta Ballena. A porta de entrada do balneário sugere um passeio pela vinícola Alto de la Ballena. Os vinhos uruguaio vivem um ótimo momento. A uva Tannat, típica das regiões rochosas, está para o Uruguai como a Malbec para a Argentina e a Carménère para o Chile. Pequena e concentrada, a Tannat produz um vinho com alto teor antioxidante. Grande parte das vinícolas é jovem e artesanal, com produção pequena. E os preços dos vinhos, em geral, são camaras em real. A enóloga Carla Fallabrino, de apenas 24 anos, comanda o tour. “O mundo dos vinhos é fascinante porque me permite trabalhar com natureza, tecnologia e arte”, diz ela. No mirante, a degustação inclui cinco tipos de vinhos e queijos artesanais. O horizonte se estende, em tons de verde, e o silêncio é de tirar o fôlego.

VOOS PARA MONTEVIDÉU — GOL*

ORIGEM	SAÍDA	CHEGADA
São Paulo (GRU)	11h15	14h45
Porto Alegre (POA)	13h15	14h45
Rio de Janeiro (GIG)	08h02	14h45

Accesse www.voegol.com.br para mais opções de voos ou consulte seu agente de viagens
* Voos sujeitos a alteração sem aviso prévio

“Sin locura no hay grandeza.” A frase do artista plástico Carlos Paez Vilaró está em um pôster da lojinha da Casapueblo, o ateliê do pintor, ainda em Punta Ballena. A história do lugar soa mesmo como loucura. Começou nos anos 60 com uma cabana de lata, erguida pelo artista na praia desolada. A canção “A Casa”, de Vinicius de Moraes, foi feita em homenagem ao lugar. Aos poucos, a construção, à la Gaudi, cresceu sob a encosta. Hoje, é um dos principais pontos turísticos de Punta e abriga um hotel. Além de oferecer uma vista fantástica, os turistas são convidados a assistir ao pôr do sol ao som do poema “ceremonia del Sol”, em uma gravação feita por Vilaró. No poema, ele agradece ao astro rei por tudo o que ele traz de bom, e se despede: “Até amanhã, Sol!”. A bola de fogo desaparece no mar, entre aplausos (e lágrimas) da plateia.

Voltando pela orla, fatalmente se avista o cassino do hotel Conrad. São mais de 450 máquinas e 60 mesas de jogos para quem quiser arriscar a sorte. O porto, com sua confusão de barcos e albatrozes, também vale uma caminhada noturna para sentir a maresia e petiscar algo com sabor de mar. Quem sabe o famoso polvo do Lo de Charlie. Ou o sushi do Soho, que mais tarde vira balada, com batida eletrônica light. “Em Punta ninguém dorme. É um lugar com buena onda, as pessoas vêm com muita ‘gana’ de se divertir”, diz a hostess Carolina Menza, no princípio de mais uma noite sem fim.



24 horas em Montevideú

A CAPITAL DO URUGUAI merece uma escala. Montevideú, banhada pelo rio da Prata, é uma mini-Buenos Aires, com arquitetura europeia e cafés nas calçadas. Com apenas 1,6 milhão de habitantes (de uma população total de 3,5 milhões no país), as ruas têm clima de interior. “Falta 1 milhão de pessoas no Uruguai”, diz Marcelo Shaw, dono do restaurante Manduka, em Carrasco, bairro de classe média alta. A brusqueta de salmão com caviar é uma das tapas mais pedidas.

Para provar a parrillada, o autêntico churrasco em série, o lugar é o Mercado del Puerto, um aglomerado de restaurantes. Tome um golinho de medio a medio (aperitivo de champanhe e vinho), escolha um dos animados balcões e prepare-se para sair com a sensação de que jamais vai sentir fome na vida.

Na Cidade Velha, caminhe olhando para cima para não perder prédios como o edifício Salvo, de 1928, ou o teatro Solis, de 1909, com seus pesados lustres Baccarat. Em frente, a rua Bacacay concentra lojinhas de designers uruguaios como a Tiempo Funky, que tem como slogan: “Um lugar para escapar do turismo em série”.

Para desviar, de fato, do roteiro óbvio, a associação Los Caminos del Vino organiza visitas a bodegas como Juanicó e Bouza, esta última uma das mais jovens do Uruguai. A 20 minutos do centro, dá para caminhar entre parreiras, conhecer uvas como a branca Albariño, da Galícia, e almoçar em grande estilo. O baby beef com redução de Tannat é o Uruguai em carne e vinho.

Em sentido horário, a partir do alto, à esq.: o edifício Salvo, cartão-postal do centro; a orla do bairro de Pocitos; a brusqueta do restaurante Manduka; o Mercado del Puerto perto da hora do almoço; a lojinha Tiempo Funky; e o lounge do Manduka

GUIA PUNTA DEL ESTE E MONTEVIDÉU

PUNTA DEL ESTE

JOSÉ IGNÁCIO

ONDE FICAR • Estancia Vik Camino Saiz Martinez, km 8. Tel.: [59 8] 09460-5314. www.estanciavik.com. Diárias a partir de R\$ 1.480 em apartamento duplo, com meia-pensão.

Playa Vik Playa Mansa y Los Cisnes. Tel.: [59 8] 09460-5212. www.playavik.com. Diárias a partir de R\$ 2.775 em apartamento para quatro pessoas, com café da manhã.

Posada Paradiso Calle Picaflares y Biguás. Tel.: [59 8] 486-2112. www.posadaparadiso.com. Diárias a partir de R\$ 370 em apartamento duplo, com café da manhã.

ONDE COMER • La Huella Los Cisnes, em frente à Playa Brava. Tel.: [59 8] 486-2751. www.paradorlaruella.com.

Saravá Ruta 10 km, 185, Arenas de José Ignacio. Tel.: [59 8] 482-826. www.restobarsarava.com.

Manolo Las Golondrinas, esquina Los Cisnes. Tel.: [59 8] 486-2089.

COMPRAS • Sentido (decoração) Los Cisnes, Playa Brava. Tel.: [59 8] 486-2749. www.sentidojoseignacio.com.

El Canuto (roupas e acessórios) Los Cisnes y Los Horneros. Tel.: [59 8] 486-2028.

Galería Los Caracoles Sayz Martinez y Los Biguá. Tel.: [59 8] 486-2408. www.galerialoscaracoles.com.

LA BARRA

ONDE FICAR • Fasano Las Piedras Cno. Cerro Egusquiza Y Paso del Barranco. Tel.: [59 8] 4267-0707. www.fasano.com.br. Diárias a R\$ 1.570 em apartamento duplo, com café da manhã.

Le Club Posada (na praia) Av. de los Cangrejos y av. del Mar. Tel.: [59 8] 4277-2082. www.leclubposada.com. Diárias a partir de R\$ 330 em apartamento duplo, com café da manhã.

ONDE COMER • Sipan Ruta 10, km 163.5, Playa Bikini. Tel.: [59 8] 4277-4913. www.sipanrestaurants.com.

Volta Ruta 10, km 164. Tel.: [59 8] 4277-4849. www.unaaltravolta.com.ar.

COMPRAS • Rafa (roupas e acessórios) Ruta 10, km 146.5. Tel.: [59 8] 4277-2015. www.rafienda.com.

Zuloaga Atelier Ruta 10, km 159. Tel.: [59 8] 4277-0825. www.zuloagaatelier.com. Telas entre R\$ 1.800 e R\$ 24 mil.

NOITE • Tequila Ruta 10, km 160.

PUNTA BALLENA

AONDE IR • Casapueblo Punta Ballena, 20.003. Tel.: [59 8] 4257-8041. www.carlospaezvilario.com. R\$ 12 (menores de 12 anos não pagam).

Alto de la Ballena Ruta 12, km 16.400. Tel. [59 8] 09441-0328. www.altodelaballena.com. R\$ 50 a visita, com degustação de vinhos e queijos.

PORTO

ONDE COMER • Lo de Charlie Calle 12, 219. Tel.: [59 8] 4244-4183.

Soho Puerto de Punta del Leste. Tel.: [59 8] 4244-7315. www.sohopuntadeleste.com.

MONTEVIDÉU

ONDE FICAR • Radisson Victoria Plaza Hotel Plaza Independencia, 759, centro. Tel.: [59 8] 2902-0111. www.radisson.com. Diárias a partir de R\$ 350 em apartamento duplo, com café da manhã.

Austral Hotel Héctor Gutierrez Ruiz, 1.296, centro. Tel.: [59 8] 2902-0108. www.australhotel.com. Diárias a partir de R\$ 160, em apartamento duplo, com café da manhã.

ONDE COMER • Manduka Costa Rica, 1.668, Carrasco. Tel.: [59 8] 600-0758. www.manduka.com.uy.

Mercado del Puerto Rambla 25 de Mayo y Perez Castellano.

COMPRAS • Tiempo Funky Calle Bacacay, 1.307. Tel.: [59 8] 2916-8721.

AONDE IR • Teatro Solis Buenos Aires, s/n. Tel.: [59 8] 1950-3323. www.teatrosolis.org.uy. Aberto de ter. a dom., das 11h às 17h; sáb. até às 13h. R\$ 2, grátis às quartas.

PASSEIOS • Bouza Bodega Boutique Cno. de la Redención, 7658bis. Tel.: [59 8] 2323-4030. www.bodegabouza.com. Visita com degustação: R\$ 80 (vinhos, pães e queijos); visita com almoço: R\$ 150. Convém reservar.

Los Caminos del Vino www.uruguaiwinetours.com.

COMO CHEGAR • Punta del Este fica a 140 quilômetros de Montevidéu. O melhor é contratar um transfer a partir do aeroporto ou do hotel (cerca de R\$ 250 por pessoa). A melhor opção é alugar um carro em Punta (cerca de US\$ 70 por dia), já que os táxis por lá são mais caros do que na capital.

Obs. As tarifas dos hotéis correspondem a alta temporada, que vai até o fim de janeiro. Depois, os preços chegam a cair até 50%.

