



REPORTAGEM ESPECIAL

Combinação perfeita: vinho e comida

A profusão de experiências enogastrômicas oferecidas por cada vez mais vinícolas prova que unir vinho e comida é o segredo para atrair novos consumidores

Patrícia Lima, especial para o JC
economia@jornaldocomercio.com.br

Em mais de 5 mil anos de história, nunca se encontrou um par melhor do que a comida para uma taça de vinho. Degustadores profissionais, sommeliers e enólogos até provam a bebida sem qualquer acompanhamento, para extrair dali as impressões corretas, necessárias para que façam uma avaliação precisa.

Meros apreciadores, como nós, temos mais sorte. Podemos desfrutar do vinho em sua melhor forma, ou seja, ao lado de um prato, concretizando uma experiência enogastrômica.

Grande parte das vinícolas gaúchas já havia compreendido que receber visitantes em suas dependências é um movimento fundamental para atrair mais adeptos à cultura do vinho, o que faz aumentar, em última instância, o consumo da bebida.

Em movimento mais recente, muitas empresas do setor têm apostado justamente no casamento entre vinho e comida para oferecer aos consumidores a experiência completa. Além de divulgar os produtos e a marca, o objetivo é conquistar clientes fiéis, que de volta aos seus locais de origem, sigam comprando e compartilhando os rótulos.

É o que ocorre em uma das maiores vinícolas brasileiras, a Salton, que há alguns anos vem aprimorando o rol de experiências oferecidas aos turistas em sua sede, no distrito de Tuiuty, em Bento Gonçalves. O projeto enoturístico, que começou com a estruturação de visitas às dependências da

vinícola e a degustação de alguns rótulos, recentemente, passou a contar também com experiências de harmonização.

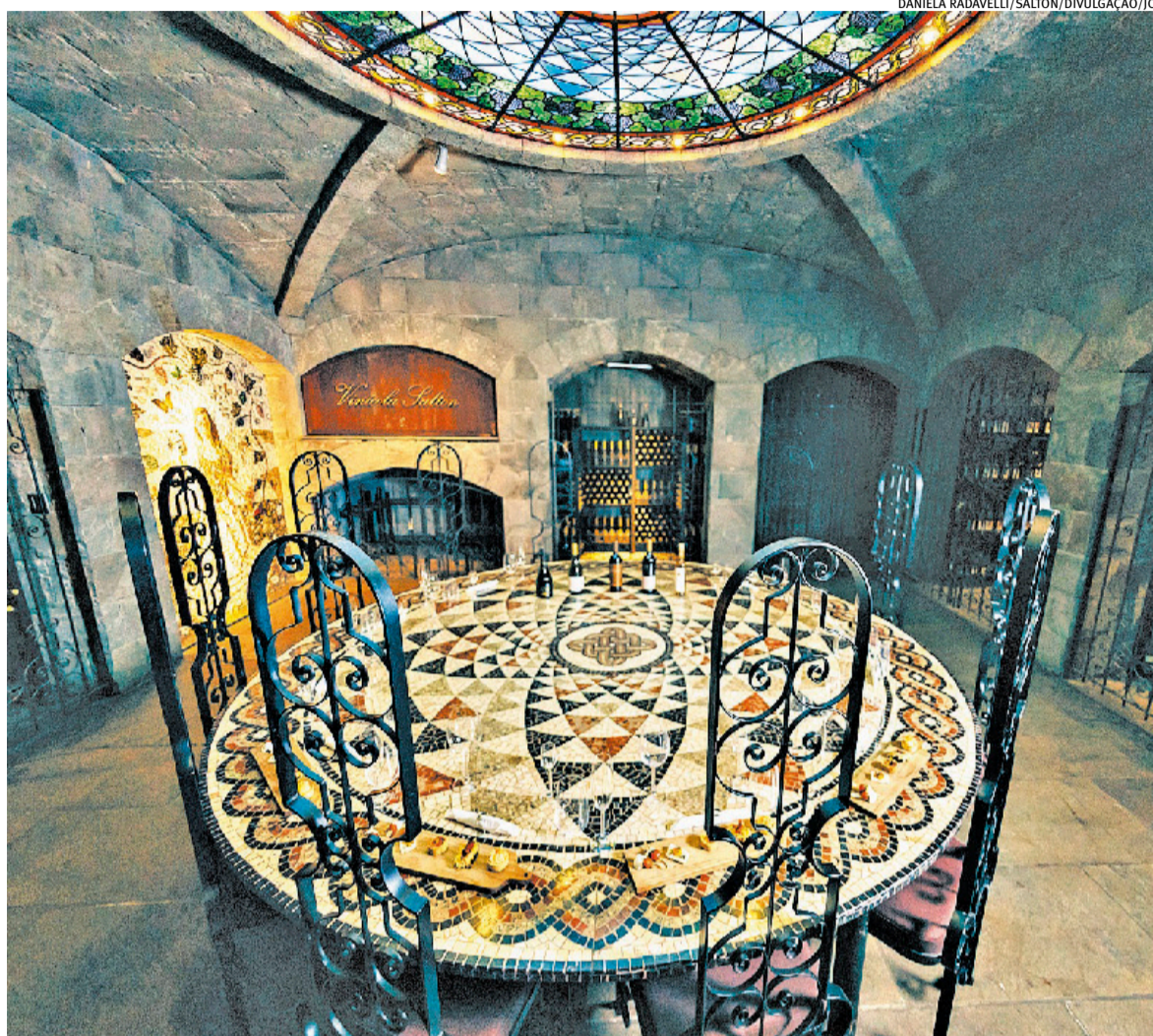
As principais são os tours Gerações e Domênico, em que os visitantes têm acesso às partes mais exclusivas do complexo, como a “sala secreta”, e experimentam as bebidas harmonizadas com pratos que podem variar de hambúrgueres a queijos, frios e doces, tudo para ressaltar, por meio dos alimentos, as características dos vinhos.

“Nosso objetivo é oferecer uma experiência completa, com sabores e sensações, o que fica ainda mais rico quando combinamos o vinho com a gastronomia”, ressalta a diretora executiva da vinícola, Luciana Salton.

Um dos objetivos da marca, segundo Luciana, é incluir o espumante, produto em que a empresa é líder no País, nas harmonizações, familiarizando os consumidores não apenas com o processo de fabricação da bebida, mas com as possibilidades de harmonização com uma ampla variedade de alimentos. “O projeto é apresentar todas as possibilidades dos espumantes ao público, para que as pessoas conheçam melhor e sejam apreciadores fiéis”, acrescenta.

Para ampliar a oferta de opções para harmonizar vinhos e comida, a vinícola pretende inaugurar, ainda neste ano, um novo empreendimento no roteiro turístico dos Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves. Inspirado na Casa di Pasto, o primeiro negócio da família Salton na região, há mais de um século, o espaço enogastrômico deve oferecer experiências na combinação de variados cardápios com os vinhos da marca.

Outro caso em que o casamento do vinho com a comida foi o segredo do sucesso é o projeto Wine Garden, da vinícola Miolo, inaugurado em 2015. Superintendente



A Salton vem aprimorando o rol de experiências oferecidas aos turistas em sua sede, em Bento Gonçalves, como a sala secreta



No Wine Garden, da vinícola Miolo, o público harmoniza rótulos com petiscos

da empresa, o enólogo Adriano Miolo revela que as experiências enogastrômicas já estavam no DNA da família, quando a cantina ainda era pequena e poucos visitantes chegavam para conhecer o vinho que estava sendo feito no coração do Vale dos Vinhedos.

“Recebíamos as pessoas aqui sem muito planejamento. A minha mãe fazia a comida para os visitantes”, afirma. Com o tempo e com a crescente procura, a empresária Morgana Miolo teve a ideia de aproveitar o espaço ao ar livre dentro do complexo, ao lado do icônico Lote 43, para oferecer experiências enogastrômicas baseadas nos rótulos da vinícola da família.

Nasceu assim o Miolo Wine Garden, uma das mais bem-sucedidas iniciativas que reúnem vinho e gastronomia na Serra. Para harmonizar com os rótulos, os visitantes podem desfrutar de almoços, petiscos ou cestas de piquenique. Especialmente depois da pandemia, os finais de semana ensolarados são concorridíssimos no espaço, que frequentemente fecha as portas por lotação máxima.

“Provamos que a combinação de comida com vinho em um ambiente agradável é um atrativo potente para os turistas de qualquer parte do mundo”, destaca Morgana.