

# vinhos & gastronomia

Jornal do Comércio | Porto Alegre | sexta-feira e fim de semana, 17, 18 e 19 de novembro de 2023



## Um brinde aos números

RIO GRANDE DO SUL SE DESTACA NO ROTEIRO DE ENOTURISMO BRASILEIRO

## AO LEITOR

# Vinho: muito além de uma simples bebida

Mauro Belo Schneider

mauro.belo@jornaldocomercio.com.br

Quem visita as vinícolas da Serra Gaúcha sabe: uma taça de vinho é o resultado final de um processo longo, composto por muita dedicação e suor. A imagem ao lado mostra apenas uma das empresas que atua no Rio Grande do Sul, e dá para ter uma ideia do tamanho de um negócio desse tipo.

Se um dia o vinho foi produzido de forma artesanal, em tanques de madeira, hoje ele acompanha as modernidades do setor industrial e, a partir disso, com uso de grandes reservatórios de inox e máquinas automatizadas.

A tradição, porém, é o que forma os pilares das marcas. E mais do que isso: a história atrai turistas, que, conseqüentemente, aprendem sobre a bebida, gerando novos consumidores, mais conscientes sobre a importância da produção gaúcha e brasileira no cenário global.

O enoturismo, retratado neste caderno anual do **Jornal do Comércio**, ajuda a formar, ainda, uma comunidade que sabe dar valor ao que encontra nas gôndulas dos supermercados e das lojas especializadas. Por trás de cada garrafa, há o trabalho de milhares de famílias. São números representativos, como os leitores poderão conferir neste caderno.

Nas páginas 6 e 7, os dados matemáticos estão detalhados para provar que o vinho é muito mais que uma bebida. É um gerador de emprego, de renda e de laços entre a população da cidade e do campo.

No Brasil, o mercado movimenta R\$ 5 bilhões. Desse recursos,



Novos processos industriais e automatizados transformam a cadeia produtiva do vinho fabricado no Rio Grande do Sul, levando os rótulos gaúchos cada vez mais longe

85% são de responsabilidade do trabalho de pessoas que atuam em solo gaúcho.

O vinho está atrelado à gastronomia, tanto que foi enquadrado como complemento alimentar no Brasil. Isso promove experiências que dão asas à imaginação das marcas locais.

Na Serra, é possível participar de degustações que provocam os diversos sentidos. Há salas secretas, caves com cantos gregorianos e mesas em salas subterrâneas que

deixam os turistas surpresos. O vinho, também, tem uma mensagem subliminar, dizem os enólogos. Seu tempo de maturação ensina que é preciso paciência para atingir bons resultados.

O mercado é inspiração, inclusive, para outros setores. O de azeite de olivas se vale dos aprendizados do vinho para apostar em roteiros que envolvem harmonizações e visitas a plantações. Um prato cheio (e saboroso) para os amantes de viagens que incluam culinária e

vivências ao ar livre.

Este especial concentra os principais atores do universo do vinho e do azeite, fazendo um raio-x atual da produção. Nele, empresários apontam as conquistas e os desafios que têm enfrentado, servindo como um registro histórico do segmento. Vale, por fim, conferir as dicas de destinos que amantes do vinho recomendam e os locais que eles querem visitar. Vai que seja o gatilho para pegar as malas e brindar em um lugar diferente?

## ÍNDICE

- 2 | Vinho: Muito além de uma simples bebida
- 3 | Enoturismo da Salton chega ao roteiro Caminhos de Pedra
- 4 a 7 | RS é destino obrigatório para quem é apaixonado por vinhos
- 8 | Fartura em destinos: onde misturar turismo com vinho?
- 9 | Mercado de enoturismo investe em acessibilidade
- 10 | Qual a melhor notícia dos últimos tempos para o setor e o seu maior desafio?
- 11 | Festival do Espumante dos Altos Montes ocorre em dezembro
- 12 | "O enoturismo é o segmento turístico que mais cresce"
- 13 | Festa da Uva celebra imigração italiana
- 14 a 16 | Vale dos Vinhedos preserva tradição centenária de produção
- 17 e 18 | Um recorde para a versatilidade do azeite
- 19 | Mapa de olivais do RS

## Livro sobre vinhos será lançado em dezembro

A nova edição do livro '101 Vinhos Brasileiros' chega às lojas especializadas numa versão dedicada a quem é responsável pela criação da bebida. "É uma obra de estímulo à cultura do vinho, tendo como protagonista a produção nacional", conta o escritor Michael

Waller, que o publicou pela editora Ideograf. Este é o sétimo título do autor que lidera o ranking de vendas na categoria "livros de bebidas" da Amazon desde o lançamento da primeira edição do '101 Vinhos Brasileiros', em 2021.

A pesquisa do novo livro

começou no início de 2022 e, ao longo de 18 meses, o escritor revisitou rótulos e regiões vinícolas que já estavam na obra anterior e incluiu novas descobertas que surgiram no caminho. "Quero que o leitor sinta sede de vinho, com vontade de vivenciar experiências

— gastronômicas e enoturísticas — e se sinta seduzido a aprender mais sobre vinho", destaca. Além de contar a história da vinícola e descrever o vinho, a cada capítulo, Waller brinda o leitor com uma harmonização. Informações em [www.101vinhosbrasil.com](http://www.101vinhosbrasil.com).

# Enoturismo da Salton chega ao Caminhos de Pedra

A Salton, de Bento Gonçalves, agora, integra o roteiro turístico dos Caminhos de Pedra. Em um casarão que remete à arquitetura italiana, a vinícola abriu a Casa di Pasto, um gastrobar que funciona de quinta-feira a domingo, das 11h às 19h, com opções gastronômicas que harmonizam com seus vinhos e espumantes.

No cardápio, há combinações diferenciadas, como um risoto de beterraba e uma massa de pesto de pistache, além de opções de pizzas, bruschettas e sanduíches. Os clientes podem pedir dicas à equipe da Salton, que faz a recomendação do casamento entre a bebida e a comida.

A Casa di Pasto tem três andares, com vista aos parreirais aos fundos. No local, são promovidos, ainda, brunches, uma vez ao mês, e eventos na hora do pôr do sol.

Para o mês de dezembro, estão à venda os ingressos para o brunch no dia 10 e o Intensitá Sunset no dia 16. Informações no site da vinícola: [www.salton.com.br](http://www.salton.com.br).

Há pracinha para crianças e poltronas no jardim para quem quiser curtir a experiência ao ar livre. O empreendimento integra um projeto do Instituto Federal (IFRS) no desenvolvimento de iniciativas de acessibilidade no enoturismo. Por isso, foram instalados elevadores, piso tátil, cardápio em libras, placas com braille e mesas próprias para cadeirantes.

A novidade turística tem como inspiração as construções da cidade de Cison di Valmarino, origem da família Salton na Itália. Casa di Pasto é, historicamente, um local onde os viajantes paravam para fazer refeições e descansar antes de seguir viagem. Foi assim que a família Salton iniciou o seu negócio em 1878, em Bento Gonçalves, quando chegou ao Brasil.

A cerca de 40 minutos dali, a vinícola continua atraindo turistas em busca de uma experiência completa. No distrito de Tuiuty, também em Bento, as instalações industriais recebem apreciadores do Brasil inteiro, que degustam vinhos, espumantes e licores, além de canapés que harmonizam com cada rótulo. Quem participa do Tour Gerações, que ocorre de terça a domingo pela manhã, recebe informações que enriquecem a história do País e do Estado.

O tour apresenta o desenvolvimento da empresa centenária, com momentos marcantes, como os vinhos da Salton que já foram consumidos por Papas e preferências de presidentes da República. Fica visível, também, a participação feminina na consolidação da Salton. Nenhuma decisão era tomada sem o consentimento da nona. Os participantes aprendem que o vinho fica melhor ao som de cantos gregorianos, devido à vibração das notas musicais, e que a cada 10 garrafas de espumantes consumidas no Brasil, quatro são da Salton.

Em relação aos aspectos agrícolas, os guias ensinam que as parreiras duram de 50 a 100 anos, mas normalmente são trocadas a cada três décadas. Um mapa mostra que a Salton tem produção própria (5% das uvas utilizadas) em Santana do Livramento, na região da Campanha.

É uma viagem sensorial que faz com que uma taça de vinho ganhe um novo sentido.

É uma viagem sensorial que faz com que uma taça de vinho ganhe um novo sentido.



Casa di Pasto Família Salton foi inaugurada em janeiro em roteiro turístico de Bento Gonçalves.



Na vinícola, em Tuiuty, turistas conhecem a história da marca, com detalhes sobre preferências de papas e presidentes.



Gastrobar tem três andares, com vista aos parreirais aos fundos. No local, são promovidos brunches e eventos no pôr do sol.

## REPORTAGEM ESPECIAL

# Rio Grande do Sul é destino obrigatório para quem é apaixonado por vinhos

**As vinícolas voltadas também ao enoturismo acabam como cenário de um encontro repleto de expectativas**

Loraine Luz, especial para o JC  
economia@jornaldocomercio.com.br

O que há de mais singular na vitivinicultura é que cada garrafa de vinho ou espumante pode contar uma história. Paralelamente ao intenso e meticuloso trabalho – do cuidado com os parreirais ao engarrafamento – que resulta em números aos milhares, seja em quilos de uvas, seja em litros de vinhos, as vitivinícolas têm a seu favor a capacidade de essa bebida proporcionar experiências e criar memórias agradáveis.

“Eu me apropriei de uma frase que diz que o vinho é 20% do que está na garrafa e os outros 80% são as experiências”, resume Maiquel Vignatti, gerente de marketing da Cooperativa Vinícola Garibaldi.

Por tradição secular, por aptidão geográfica, pelas características de clima ou pelo estofo aprimorado de geração em geração, o Rio Grande do Sul segue hegemônico na produção nacional, como demonstram os números reunidos nesta publicação, e protagonista dos benefícios econômicos gerados a partir do mundo do vinho.

De nada adiantariam “as horas de frio, tão fundamentais para a produção das uvas, os solos argilosos e de origem vulcânica” – como elenca Renê Tonello, presidente do Conselho de Administração da Cooperativa Vinícola Aurora – não fosse a predisposição para o trabalho, atributo dos imigrantes italianos, como acrescenta Vignatti: “temos todos esses aspectos geográficos e topográficos que formam o terroir, mas também reunimos condições culturais, que é a ação”.

“Temos diversas regiões no Sul com clima e solo que são perfeitas para a elaboração de vinhos e espumantes. Essas regiões propícias, aliadas à evolução constante da qualidade no método de elaboração, tanto no campo, quanto na vinícola, resultam em produtos de destaque”, argumenta Eduardo Valduga,



A relação das pessoas com o vinho através do enoturismo faz com que elas descubram que por trás de cada garrafa existe uma história e dedicação que perpassa gerações

enólogo e diretor do Grupo Família Valduga.

Com uma imagem consolidada no universo vitivinícola, por essa soma de terra e suor, tradição e pioneirismo técnico, o Rio Grande do Sul acaba como destino obrigatório para quem é apaixonado por vinhos. “A relação das pessoas com o vinho através do enoturismo é cativante. Elas descobrem que por trás de cada rótulo e garrafa existem histórias e um conteúdo fantástico”, empolga-se Franco Perini, CEO da Casa Perini, ele próprio um praticante do enoturismo.

Familiares, operadas por pequenas empresas ou grandes conglomerados, não há uma vinícola que já não tenha compreendido a força desse segmento de viagens. “O enoturismo é a oportunidade de criar conexão entre a marca e o público, de traduzir toda a história que está envasada em cada garrafa. Ajuda a mostrar que o produto é feito de pessoas para pessoas, e que, mais do que a relevância econômica, é social e culturalmente muito importante

para a região, o Estado e o País”, resume Renê Tonello. No caso da Vinícola Aurora, a projeção para 2023 é superar o fluxo de 2022, quando recebeu 241,8 mil visitantes.

Desse fluxo, são favorecidos outros segmentos da economia. “Cada vez mais a gente percebe a importância do enoturismo”, reconhece Flaviana Chioquetta Yamaguchi, gerente de marketing da Laghetto Hotéis. “O impacto é mais visível em Bento Gonçalves. Tanto que a gente está abrindo um novo empreendimento, o Reserva dos Vinhedos, dentro do Vale. Esse fluxo tem aumentado também em Gramado e Canela, onde operam mais de 12 vinícolas. A região de Bento é muito procurada por casais; Gramado e Canela, é mais por famílias”, afirma ela.

A cultura cativante em torno do vinho que atrai turistas abraça com legitimidade a gastronomia, evidentemente. E acaba como um cartão de visitas para quem atua no ramo de restaurantes. A força do vinho foi fundamental, por exemplo, na

expansão da rede Di Paolo de restaurantes. “Os turistas, quando nos visitam aqui no Rio Grande do Sul, perguntam quando vamos abrir uma loja em seus estados. Assim começamos nosso projeto de expansão, com uma logística própria de vários produtos que são produzidos aqui, preservando a originalidade e a experiência autêntica da típica cozinha italiana da Serra Gaúcha”, conta o sócio fundador da marca, Paulo Geremia, ele próprio descendente de uma família de imigrantes italianos vinda em 1890 da Província de Vênica, na região do Vêneto (ITA).

A rede tem 14 unidades, em mais três estados além do RS: PR, SC e SP (este último com previsão de abertura de mais duas lojas no ano que vem).

Completando 50 anos de Brasil, o argentino Adolfo Lona, enólogo na Adolfo Lona Vinhos e Espumantes, acrescenta um aspecto definitivo para explicar o potencial próspero de tudo o que gira em torno da bebida: “O consumidor é extremamente apaixonado e envolvido”, atesta,

com a experiência de quem ministra cursos desde 1988.

“Ao longo dos anos, aprendi que o consumidor é progressivo. Pode hoje saber pouco sobre vinhos, mas amanhã sabe um pouco mais. Se a gente não progredir com ele, a gente termina criando tabus e se distanciando dele”, acredita.

Em síntese, as vinícolas voltadas também ao enoturismo acabam como cenário de um encontro repleto de expectativas: de quem produz e de quem consome. Porque a degustação, ponto alto do tour de qualquer turista, também preenche de significado o trabalho de vitivinicultores e enólogos, como destaca Lona. “Não tenho uma etapa preferida na elaboração dos vinhos, mas é evidente que a degustação é o momento principal. Porque é quando você avalia um vinho ao qual dedicou todo o ano ou uma safra. Se ali o vinho não estiver agradável, fácil de beber, tudo o que veio antes não atingiu o objetivo. Porque a razão de nossa existência é o consumidor”, destaca Lona.

LAGHETTO

# Vinhos, Espumantes & Gastronomia

Hospede-se com a Laghetto em Bento Gonçalves com até 10x sem juros + 10% cashback!



[laghetto.com.br](http://laghetto.com.br) | 0800 000 1777

## REPORTAGEM ESPECIAL

# Hegemonia como marca

**Cada propriedade produtora tem três ou quatro pessoas da família envolvidas. Durante a colheita, mão de obra ganha reforços de fora**

Loraine Luz, especial para o JC  
economia@jornaldocomercio.com.br

Os números desta página e da próxima fazem parte de levantamento do Instituto de Gestão, Planejamento e Desenvolvimento da Vitivinicultura do Estado do Rio Grande do Sul (Consevitis-RS) e do Painel de Produção Vinícola do Rio Grande do Sul, lançado em setembro, com dados históricos do setor desde 2004.

As informações contidas no painel são declaratórias, abastecidas mensalmente pelas mais de 540 empresas vinícolas gaúchas ativas cadastradas no Sisdevin/Seapi-RS e registrados no Ministério da Agricultura e Pecuária. O grau de adesão é próximo a 100%, já que no País há obrigatoriedade do cadastro vinícola para a produção de produtos derivados da uva.

O Rio Grande do Sul é o único Estado com sistema próprio e parceria com o governo federal para controlar a própria produção. Portanto, tem informações fidedignas com relação à produção vitícola gaúcha para a indústria, não considerando uvas para consumo in natura.

O gráfico sobre o volume de produtos totais ao longo desses quase 20 anos exibe um traço regular à exceção de 2016, com uma depressão acentuada. A baixa para 204,4 milhões de litros se deve à seca no Estado, que prejudicou a produção de uvas.

Já as informações do Consevitis-RS, quando relativas ao contexto nacional, foram levantadas em conjunto com outros estados recentemente. “Sempre é bom ressaltar que esses dados são estimados. Foram divulgados perante os setores políticos na defesa do setor frente à reforma tributária. Podemos seguir usando, pois temos também essa referência”, explica Eduardo Piaia, diretor executivo do Consevitis-RS.

Quando se olha para a produção, os números dependem da estratégia vitivinícola. Mesmo que o empreendimento tenha uma estrutura maior, pode ter uma produção menor, mais focada em qualidade.

“Pelo painel de indicadores do Sisdevin, tivemos 539 vinícolas que vinificaram e 457,79 milhões de litros de produtos totais. Se fizemos uma média simples, teríamos 850 mil litros de média para cada vinícola que elaborou produtos em 2023”, aponta Piaia.

Com relação a emprego, estudo de 2018 da União Brasileira de Vitivinicultura apontou que cada hectare de vinhedo gera um emprego direto e dois indiretos apenas na produção, sem contar os postos de trabalho no restante da cadeia produtiva (que inclui distribuidores, varejistas e setores de hospitalidade, como no enoturismo).

“A grande maioria das propriedades produtoras de uvas tem o trabalho anual baseado na própria família, por isso falamos em agricultores familiares. Para cada propriedade, geralmente são três ou quatro pessoas da família envolvidas. Nos períodos de colheita, é que muitas

famílias necessitam de mão de obra de fora da propriedade”, destaca Piaia. Das vinícolas da Serra Gaúcha entrevistadas para esta publicação, apenas três concordaram em comentar performance e, dessas, apenas uma citou números. Por meio de seu representante, a Casa Perini se limitou a dizer que a retomada dos eventos pós-pandemia deve contribuir com o seu faturamento, visto que espumantes (“a fortaleza de nossa empresa”) são associados a comemorações. A cooperativa Garibaldi, a exceção de 2020, afirmou que nos últimos anos tem atingido suas metas e objetivos, com expectativa de crescimento em 2023 puxado por espumantes. Por fim, a Vinícola Aurora diz comemorar seu melhor desempenho da história, com R\$ 756 milhões em faturamento em 2022. “Nossa expectativa é atingir o primeiro bilhão em 2026”, diz Renê Tonello presidente do Conselho de Administração da cooperativa.

## O setor vinícola em números



**R\$ 5 bilhões**  
é o que a cadeia vitivinícola movimentada na economia brasileira.



**70 mil**  
é aproximadamente o número de agricultores envolvidos na produção de vinhos no Brasil.

**85%**

dos R\$ 5 bilhões movimentados no País é responsabilidade do Rio Grande do Sul (R\$ 4,25 bilhões).

**59,5 mil**

agricultores vitivinícolas estão no Rio Grande do Sul.



**50 mil**

é o total aproximado de hectares em solo brasileiro destinados ao cultivo de uvas; no Rio Grande do Sul, são 42,5 mil hectares.



**1 mil**

vinícolas operam no País.



**100 mil**

é a estimativa, no País, de pessoas empregadas direta ou indiretamente na cadeia.

TÂNIA MEINERZ/JC



Em uma média simples a partir de números do Sistema de Declarações Vinícolas, cada vinícola que elaborou produtos em 2023 gerou cerca de 850 mil litros de vinhos e espumantes

# vinhos & gastronomia

Jornal do Comércio | Porto Alegre

Sexta-feira e fim de semana, 17, 18 e 19 de novembro de 2023

**539**

é o número de vinícolas ativas no Estado e que apresentaram movimento nos últimos três anos.

**457,79 milhões de litros**

é o volume total de todos os produtos elaborados a partir de uvas no RS em 2023.



**850 mil litros**

é a média de produção de cada vinícola que elaborou produtos em 2023.

Desde 2004 até agora, o Rio Grande do Sul tem registrados

**8,24 bilhões de litros**

de produtos derivados da uva.



Nessa base histórica (2004 até agora), os **5 municípios campeões na produção**

(em litros) são Flores da Cunha, Bento Gonçalves, Farroupilha, São Marcos e Garibaldi.

*Em 2023, neste Top 5, a única diferença é que Garibaldi e São Marcos trocam de posição.*

Os

**5 municípios com maior número de vinícolas**

são Flores da Cunha (113), Bento Gonçalves (57), Caxias do Sul (54), Garibaldi (39) e Farroupilha (27). Bento Gonçalves e Flores da Cunha também lideram na produção de uvas.

**664.989.808,38 quilos**

é o total de uvas produzidas para industrialização na safra 2023.



Deste total,

**15%**

(99.738.086,01) são viníferas e

**85%**

(565.243.922,37) são americanas ou híbridas. Isabel e bordô são os cultivares que predominam majoritariamente.



**216.104.587,90 litros**

é o total de vinhos elaborados (mesa e finos) na safra 2023 (redução de 10,92% ante a safra 2022).

**13.785.320,63 litros**

é o volume da elaboração de bases para espumantes na safra 2023 (alta de 15,6%, quando comparado à safra 2022).

## Qualidade reconhecida

Em 2022, a bebida brasileira somou 704 premiações em 23 concursos realizados em 12 países – o melhor desempenho em 27 anos. Os espumantes lideram com 55,25% das premiações (389 rótulos). A performance de vinhos ficou em 44,75% (315 rótulos). Em 2023, até outubro, o Brasil arrematou medalhas em 19 concursos – com grande destaque para vitivinícolas gaúchas.

FONTE: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA (ABE), QUE DESDE 1995 COORDENA O TRABALHO DE ENVIO DE AMOSTRAS DE VINHOS E ESPUMANTE PARA CONCURSOS REALIZADOS EM DIVERSAS PARTES DO MUNDO.



VIVA O MELHOR DOS ENCONTROS. VIVA O AGORA COM

[f](#) [@](#) vinicolaaurora

**ESPU  
MAN  
TES  
AURORA**

Neste final de ano, celebre os bons momentos com os espumantes mais premiados do Brasil.

BATUCA

APRECIE COM MODERAÇÃO



VINÍCOLA  
**AURORA**



## ENOTURISMO

# Fartura em destinos: onde misturar turismo com vinho?

Da plantação ao produto final, a cultura do vinho harmoniza perfeitamente com o turismo. Dentro do Rio Grande do Sul, Brasil afora, pertinho do Estado – como Uruguai e Argentina –, ou do outro lado do mundo – na Austrália, por exemplo –, há uma fartura de destinos atraentes para quem se interessa pela bebida, por viagens experienciais e pela gastronomia em torno disso. No País, o terroir gaúcho lidera absoluto a oferta de vinícolas que atuam no receptivo de turistas, respondendo por mais de 55% dos empreendimentos, conforme pesquisa do Sebrae divulgada em setembro, com base em dados do Ministério da Agricultura e informações coletadas junto a estabelecimentos vitivinícolas. Convidamos seis profissionais com experiência na área para indicar destinos enoturísticos sob dois ângulos: um que conhece e recomenda de olhos fechados e outro que está na sua mira para uma próxima viagem. Confira:



### DIEGO FABRIS, sócio-fundador da Wine Locals, a maior plataforma de enoturismo do Brasil

#### 👍 Fui e recomendo

Pinto Bandeira. A região é conhecida pela alta qualidade dos seus espumantes. Recentemente conquistou a Denominação de Origem Altos de Pinto Bandeira, a primeira especializada em espumantes depois da região de Champagne na França. E oferece experiências únicas no Brasil em vinícolas incríveis, como Cave Geisse, Don Giovanni, Valmarino e Aurora.

#### 📍 Quero ir

Ainda quero explorar mais Minas Gerais. Conheci poucas vinícolas, mas todas me surpreenderam muito com os seus vinhos de inverno e a dupla poda.



### PIETRA POSSAMAI, enóloga gaúcha que produz vinhos na Bodega Murga, no Peru, cujos rótulos estão no Restaurante Central, em Lima, um dos melhores do mundo

#### 👍 Fui e recomendo

Vale de Pisco, no Peru. Tem uma história e um terroir surpreendentes (as primeiras videiras chegaram com os espanhóis entre 1540 e 1550). É uma mistura única de costa e deserto, o que resulta em cenários cinematográficos. Além dos vinhos e piscos de qualidade, recomendo a Bahía de Paracas e suas várias praias, na Reserva Nacional de Paracas, as dunas da costa e a culinária marinha, rica em insumos frescos e variados.



#### 📍 Quero ir

Ilhas Canárias, na Espanha. Motivos não me faltam: além de ser o berço de origem das uvas com que trabalho hoje, é um lugar paradisíaco, cheio de histórias e belas praias. Para que mais?

### VANESSA STEFANI, enóloga do ano pela Associação Brasileira de Enologia. Trabalha na Cave Geisse desde janeiro de 2008 e é a primeira mulher a receber esse prêmio

#### 👍 Fui e recomendo

Duas regiões têm meu coração: o charme da Champagne na França, Épernay em especial, berço dos espumantes no mundo, carregada de história. E sem dúvidas o Vale do Colchagua, no Chile. As vinícolas são lindíssimas – uma viagem que pode ser em casal, mas que com amigos é divertida também.

#### 📍 Quero ir

Grécia e seus vinhos com uvas autóctones, que transmitem a tipicidade local e que quase não encontramos por aqui.

### MARIA AMELIA DUARTE FLORES, enóloga por trás das viagens de enoturismo da Vinho&Arte

#### 👍 Fui e recomendo

Mendoza, na Argentina, parada obrigatória para quem ama vinho, paisagem e gastronomia, é um destino globalmente famoso, ao qual se atribui o melhor malbec do mundo. Cabernet Sauvignon e Chardonnay também se destacam. Faz parte do Caminos del Vino, onde quatro rotas oferecem atrativos variados: de paisagens a turismo de aventura.

#### 📍 Quero ir

Dois destinos estão entre meus desejos: Austrália, pela sua diversidade de paisagens, e Califórnia, nos Estados Unidos, pelo profissionalismo com que eles desenvolvem o enoturismo.



### ANELISE ZANONI, jornalista do projeto Travelterapia, consultora do Sebrae/RS para a área de turismo (inclui enoturismo)

#### 👍 Fui e recomendo

No Estado, além do conhecido Vale dos Vinhedos, recomendo Pinto Bandeira, pelas espumantes. Também a região da Campanha, com vinícolas em fazendas, o que compõe um cenário diferente da Serra. Pertinho da gente, tem o Uruguai. Entre as bodegas a visitar, destaco Del Quintón, Cerros de San Juan, El Legado e Narbona. Por fim, o Chile: a região do Valle del Maipo, repleta de vinícolas e paisagens fantásticas que incluem a Cordilheira dos Andes. Lá está a famosa Concha Y Toro, mas gosto das menores, como a bodega Haras de Pirque e também a El Principal. Ambas têm cenário incrível, muito próximo à cordilheira.

#### 📍 Quero ir

Um destino que pede urgência é Mendoza, na Argentina. Além de produzir vinhos de alta qualidade, a combinação de programas de enoturismo diferentes e o câmbio favorável são grandes atrativos. Também quero conhecer os vinhos da Califórnia, da região de Napa Valley. É interessante poder incluir programas em cidades próximas, como San Francisco, e ainda aproveitar para conhecer a produção local.



### DEISI DA COSTA, sommelière, três vezes eleita a melhor do ramo no RS (2019, 2020 e 2021)

#### 👍 Fui e recomendo

Após conhecer praticamente todas regiões produtoras no País, meu coração ficou com a Chapada Diamantina, na Bahia. Lá existem poucas vinícolas ainda, porém, o suficiente para encher os olhos. Na minha opinião, a melhor é a UVVA, em Mucugê.

#### 📍 Quero ir

A região do Pantanal, única que ainda não visitei e onde o enoturismo começa a aparecer. Posso citar a vinícola Terroir Pantanal, em Aquidauana, no Mato Grosso do Sul.





## REPORTAGEM ESPECIAL

# Mercado de enoturismo investe em acessibilidade

**O objetivo é avançar por meio de boas práticas, pesquisa, ciência, vivências e acessibilidade no tópico de direitos humanos**

Um acordo de parceria entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) e a Salton começa a apresentar os primeiros resultados para a comunidade dentro de um assunto inédito: a acessibilidade no enoturismo. Conforme informações da assessoria de imprensa da vinícola, desde setembro de 2022, pesquisadores e demais profissionais do IFRS trabalham em

um projeto que vislumbra não apenas atender às necessidades de pessoas com deficiência, mas também permitir que todos os visitantes desfrutem de experiências completas. A pesquisa resultará no Guia de Acessibilidade no Enoturismo e no Glossário em Libras do Enoturismo — este último trará termos do enoturismo que até então não existiam na língua de sinais, como 'cave', 'vinhedos' e até 'espumante'. O material estará disponível para outras empresas e poderá ser replicado em outras vinícolas e empreendimentos.

No IFRS, a iniciativa é conduzida pelo Centro Tecnológico de Acessibilidade (CTA), que oferece soluções para ajudar pessoas com deficiência

a terem mais autonomia em sua vida escolar ou nas atividades do dia a dia.

Além das demandas dos estudantes e da comunidade do próprio Instituto, o CTA também atende, por meio de projetos, convênios e parcerias, necessidades relacionadas à acessibilidade digital e tecnologia assistiva da comunidade externa e de outras instituições.

Conforme a vinícola, o objetivo é avançar por meio de boas práticas, pesquisa, ciência, vivências e acessibilidade no tópico de direitos humanos. Isso irá contribuir para que a sociedade entenda e trabalhe em prol da inclusão das pessoas com deficiência no enoturismo.



Anderson Dall'Agnol coordena projeto no Instituto Federal do Rio Grande do Sul

## Guia da acessibilidade e glossário serão lançados neste ano

O Guia da Acessibilidade no Enoturismo e o Glossário em Libras do Enoturismo devem ser lançados em dezembro. Para se ter ideia do protagonismo da criação destes itens, até então, não existem sinais-termo em Libras que comuniquem palavras básicas do enoturismo.

Para atestar os resultados e tornar as mudanças cada vez mais efetivas, pessoas com deficiência participam de momentos de degustação e visita à Salton. Idosos, com mobilidade reduzida ou com alguma limitação temporária, também devem se beneficiar do projeto.

# 3 ouros

NO XXIII CONCURSO DO ESPUMANTE BRASILEIRO 2023.

Nossos rótulos com qualidade atestada pelo principal concurso de espumantes do Brasil.



VINHOS E ESPUMANTE  
MAISON FORESTIER  
1750

## MERCADO

# Qual a melhor notícia dos últimos tempos para o setor e o seu maior desafio?

**Cinco representantes da produção vinícola do Rio Grande do Sul apontam a seguir fatos a serem comemorados e os desafios do setor. Nova região produtora, movimentos tributários mais favoráveis, bem como o reconhecimento da qualidade da bebida brasileira, estão entre as respostas, assim como superar o baixo consumo per capita.**

### ADOLFO LONA, enólogo na Vinícola Adolfo Lona

**Melhor notícia:** O surgimento de uma nova região produtora muito promissora: o norte de São Paulo e o sul de Minas Gerais. Isso é resultado de um fator importante: a dupla poda, ou poda de inverno, ou poda invertida. Para mim, foi significativo porque ampliou os horizontes de produção de vinhos no Brasil, antes muito restrita a áreas ligadas à temperatura. Tirando a Região Sul, o Brasil não tem inverno. Sem a poda invertida, era um País limitado. Agora, fugindo das chuvas de verão e tendo um inverno cálido, sul de Minas e norte de São Paulo têm colheita de inverno. Se desmistificou um pouco a máxima do paralelo 30. Agora não tem muito isso. E surge mais gente nova se interessando por produção, ampliando a oferta de bons vinhos nacionais. Para mim, isso é marcante.

**Desafio:** Conseguir uma união setorial. Até hoje não se tem. O Brasil não consegue superar sua pequena porcentagem no mercado de vinhos. Hoje o mercado é ocupado por 87% de vinhos importados. Me refiro a vinhos finos. E os 13% são vinho nacional. Nos espumantes, isso é ao contrário, predomina o brasileiro. Isso derruba de certa forma aquela velha sentença de que o brasileiro é preconceituoso com produto nacional. Eu acho que, se ele dá preferência ao espumante do País, é porque entende ser um bom produto. No caso do vinho, não. Então o setor precisa trabalhar arduamente para que isso se modifique. Não podemos fazer legislação que nos tire credibilidade, como já foi feito, criando “reserva”, “reservado”, “nobre”. São tipos de vinho que estão mal definidos. Precisamos trabalhar mais unidos. Se quisermos que se supere os dois litros per capita/ano, não é fazendo a pessoa que já bebe beber mais, mas atraindo novos consumidores.



### EDUARDO VALDUGA, enólogo e diretor do Grupo Família Valduga

**Melhor notícia:** Quando os nossos produtos são valorizados, consideramos uma ótima notícia. E nos últimos tempos isso vem acontecendo com bastante frequência. Concursos na América Latina e na Europa estão reconhecendo os vinhos e os espumantes brasileiros.

**Desafio:** Os desafios são diários. Começamos pelo campo em que precisamos do clima como aliado, desde a poda no inverno até a vindima no verão. Uvas bem maturadas e com qualidade para o desenvolvimento de grandes rótulos dependem disso. Outro grande desafio é seguirmos inovando ano a ano, nos adaptando ao mundo que está mudando rapidamente, assim como o comportamento dos consumidores.

### MAIQUEL VIGNATTI, gerente de Marketing da Cooperativa Vinícola Garibaldi

**Melhor notícia:** Tivemos muitas boas notícias, difícil responder só uma. Destaco a percepção da qualidade do nosso vinho pelo consumidor brasileiro, o aumento da percepção da imagem do vinho brasileiro frente ao cenário internacional através de premiações e certificações, além das feiras voltadas ao setor, como a WSA, a ProWine e diversos eventos regionais Brasil a fora.

**Desafio:** Temos alguns desafios em várias esferas. No campo, é a ascensão de novas variedades, já que o Brasil ainda tem muito potencial a ser explorado e é o que a gente está fazendo agora. Na indústria, a evolução da vinificação de pequenas parcelas de vinhedos. Também temos a questão do ganho de qualidade e da percepção da qualidade, além de investimentos em tecnologia e inovação. Além disso, temos desafios na esfera fiscal, com as entidades do setor articulando com os órgãos governamentais para buscar uma melhor situação tributária. Outro desafio é criar algumas políticas de proteção ao vinho nacional. E, na seara ambiental, tem a sustentabilidade, a adaptação a uma nova realidade climática, que tem mexido muito no clima com chuvas em excesso e secas prolongadas. Precisamos estar preparados.



### RENÊ TONELLO, presidente do Conselho de Administração da Cooperativa Vinícola Aurora

**Melhor notícia:** A retirada da substituição tributária (ST) em alguns estados foi uma das melhores notícias que tivemos setorialmente. Os três estados da Região Sul, além de dois grandes mercados como São Paulo e Rio de Janeiro e mais a Bahia, retiraram a ST para a comercialização de vinhos. A ST prevê que a indústria recolha o ICMS não somente sobre a venda dos vinhos, espumantes e sucos aos mercados, mas também a comercialização do varejo ao consumidor final. Ou seja, o tributo é descontado todo na vinícola, e não em cada etapa da cadeia de circulação. Isso prejudica demais os negócios, penalizando os fluxos financeiro e operacional das empresas. Com a retirada da ST em alguns estados, a indústria passou a ter um prazo maior para pagamento do ICMS, o que proporciona maior capital de giro aos negócios.

**Desafio:** Temos um desafio setorial permanente de aumentar a cultura do vinho no País. Nosso consumo per capita é de pouco mais de 2 litros por pessoa/ano. O volume é considerado baixo em relação a outros países produtores, como França, Portugal e Argentina, que superam o consumo de 30 litros per capita por ano. Através disso, temos uma redução no consumo de bebidas alcoólicas entre os jovens.



### FRANCO PERINI, CEO Casa Perini

**Melhor notícia:** Podemos elencar mais de uma, dependendo do aspecto. No mercado, o período da pandemia proporcionou mais espaço e a certeza que o consumidor brasileiro toma vinho, claro não ainda com médias globais. A pandemia fechou as fronteiras, então, indicou um número mais real do que é o consumo no Brasil. Não tinha o contrabando da bebida acontecendo com a veemência atual. Também citaria a redução de 35% do percentual alíquota de IPI paga pelo vinho, no governo anterior. No atual governo, cito o movimento de enquadrar o vinho como um complemento alimentar, gerando mais competitividade e mais acesso do consumidor. Outro aspecto positivo é um tanto controverso, porque é fruto do aquecimento global que precisa ser combatido, mas o fato é que as mudanças climáticas do planeta favoreceram a região produtora.

**Desafio:** Sabemos que é muito difícil, mas o primeiro desafio é estancar o contrabando de vinhos – especialmente o argentino entrando pela fronteira seca – porque isso torna o mercado desigual, tira totalmente a competitividade. E depois essa luta de transformar o vinho como complemento alimentar, o que enquadraria o produto em uma pauta tributária mais confortável para a indústria e, conseqüentemente, para o consumidor.



## AGENDA

# Festival do Espumante dos Altos Montes ocorrerá em dezembro

Um evento que já se tornou tradição e promete movimentar a região dos Altos Montes, na Serra Gaúcha, o 4º Festival do Espumante dos Altos Montes ocorrerá no dia 2 de dezembro, a partir das 18h, no Centro de Eventos da Vinícola Luiz Argenta, em Flores da Cunha.

Serão seis horas de festival, 18 rótulos de espumantes das vinícolas associadas, gastronomia e show da banda Farina Brothers. O Festival do Espumante dos Altos Montes é promovido pela Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes.

Os ingressos para o Festival já esgotaram, e não terá venda na hora. A atração aposta na proposta de open food e bar.

## SERVIÇO

O evento é promovido pela Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes

**O quê?** Festival do Espumante dos Altos Montes

**Quando?** Dia 2 de dezembro de 2023

**Onde?** Centro de Eventos Luiz Argenta

**Que horas?** 18h



TÂNIA MEINERZ/JC

Atração, no Centro de Eventos da Vinícola Luiz Argenta, é promovida pela associação de produtores locais

## Os espumantes:

- Casa Eva Nature Blanc de Noir 24 meses
- Fabian Nature
- Marzarotto Nature
- Viapiana 575 dias Blanc de Blanc Nature
- Boscato Prosecco
- Caetano Vicentino Brut
- Casa Venturini Vivere Brut
- Cave de Angelina Domans Brut
- Fante Cordelier Varietale Brut Prosecco
- Mioranza Rio Bravo Brut
- Bebber Vero Rosé
- Luiz Argenta Terroir XXVII Brut Rosé
- Terrasul Brut Rosé Pinot Noir
- Valdemiz Brut Rosé
- Cantina Gelain Don Armindo Moscatel
- Família Veadrigo Moscatel Rosé
- Família Ulian Unus Moscatel
- Panizzon Moscatel

## CASTELO SAINT ANDREWS

REFERÊNCIA NA HOTELARIA DE ALTO PADRÃO NA AMÉRICA LATINA

O Castelo Saint Andrews é um Relais & Châteaux situado em condomínio privado no coração de Gramado. São 11 suítes exclusivas no Castelo, 8 suítes no Mountain e a linda Mountain House com 3 suítes. Dispomos de restaurante, boulangerie, jardins encantadores, spa, sauna, piscina, academia, cigar lounge, mirante e atendimento personalizado de excelência, com profissionais dedicados em Butter, Housekeeping e Concierge, proporcionando serviços de hotelaria de classe mundial.



Para além da hospedagem no Castelo, desfrute das Experiências Gastronômicas exclusivas, harmonizadas com os melhores vinhos e espumantes do Rio Grande do Sul e do mundo!

Vide site e conheça nossa programação para as Férias de Verão 2024. Em janeiro acontece o Mês das Hortênsias nos jardins do Castelo, em fevereiro é a vez da Vindima Experience e o Carnaval Veneziano. Confira nossas programações com 2, 3, 4 e 7 noites e desfrute férias inesquecíveis em Gramado!



Informações e reservas:

(54) 3295-7700 / 99957-4220 (ou seu agente de viagens)

castelosaintandrews



saintandrews.com.br



## ENTREVISTA

## 'O enoturismo é o segmento turístico que mais cresce no mundo todo'

**Referência nacional quando o assunto é hospedagem de luxo, o hotel Castelo Saint Andrews proporciona aos visitantes experiências enogastronômicas. O sommelier do local, Evandro Segato, fala sobre a importância do setor para o desenvolvimento da Serra**

Bolívar Cavalari  
economia@jornaldocomercio.com.br

**Jornal do Comércio - Como avalia o desempenho atual do setor hoteleiro na Serra Gaúcha e regiões vitivinícolas?**

**Evandro Segato** - Falando da Campanha Gaúcha e do Vale dos Vinhedos, que são regiões mais turísticas, o setor hoteleiro é bem recheado. É uma região turística que está muito bem consolidada no setor hoteleiro. Porém, ela flutua entre a alta e a baixa temporada. A gente vê aqui que, independentemente da categoria do hotel, o setor sofre na baixa temporada. Quando a gente fala de alta temporada – inverno e festas de fim de ano –, todo mundo vai bem e tem uma boa ocupação. Porém, quando chega a baixa temporada, meses de setembro, outubro, todos os setores, tanto hoteleiro quanto o comercial, sofrem bastante. Então, o desempenho está diretamente relacionado à alta e à baixa temporada.



SAINT ANDREWS/DIVULGAÇÃO/JC

Segato afirma que vinícolas se preparam para receber turistas nas propriedades

**JC - Quais as expectativas do setor hoteleiro para o futuro próximo? Há perspectiva de crescimento?**

**Segato** - No Brasil, Gramado é uma das cidades que mais estão crescendo na questão imobiliária, e boa parte deste crescimento é do setor hoteleiro. Está havendo já um grande crescimento, e isso ainda vai continuar por alguns anos. Agora, o que eu vejo que ainda vai crescer bastante é a parte hoteleira no enoturismo. Ou seja, as vinícolas estão

se preparando para receberem os turistas nas suas próprias propriedades. Tanto a Campanha Gaúcha quanto o Vale dos Vinhedos, todas as vinícolas estão pensando – e algumas já atuando – em construção de hotéis para receber os seus clientes. O setor hoteleiro nas vinícolas para o enoturismo é algo que num futuro próximo terá um crescimento bastante acentuado.

**JC - Como o setor hoteleiro coopera para o crescimento do enoturismo no Estado?**

**Segato** - O enoturismo é o segmento turístico que mais cresce no mundo todo, e principalmente aqui no Rio Grande do Sul. O enoturismo está crescendo de duas maneiras: com as vinícolas pensando e investindo na parte hoteleira dentro das suas propriedades e as novas experiências de enoturismo, tanto nos hotéis quanto nas próprias vinícolas. O turista não busca mais o enoturismo simplesmente para visitar as vinícolas e tomar vinhos, isso é banal. As vinícolas estão preparando novas experiências para surpreender os turistas, como piqueniques, experiências próximas a lagos, casamentos e festas dentro das vinícolas, experiências para provar vários tipos de vinhos ao mesmo tempo, treinamentos para os visitantes conhecerem mais sobre vinhos, como degustar vinho. Essas são experiências diferentes e que o turista está buscando, e são experiências que você não tem em outros lugares. Você degustar um vinho ao lado do barril de carvalho e vendo aquele vinho que você degustou fazendo a maturação é uma experiência única, e todo mundo está usando a criatividade para inovar, e quem ganha é o turista.

**JC - O que vocês do Saint Andrews estão fazendo para colaborar como enoturismo da região?**

**Segato** - O que nós do Saint Andrews estamos fazendo para colaborar com isso é exatamente promover e criar novas experiências ligadas ao

vinho. Nosso objetivo é fazer com que o Castelo Saint Andrews seja uma referência de vinho no Brasil, porque referência de hospedagem de luxo ele já é. Temos uma adega que é uma das 100 melhores do mundo, de acordo com a revista Wine Spectator, e lá realizamos, pelo menos uma vez por semana, um evento de degustação de vinhos assistida, em que eu faço uma apresentação dos vinhos e explico como se degusta o vinho, como que você consegue perceber as características dos vinhos. Isso é muito importante para obter mais prazer do vinho e valorizar aquilo que você está degustando. Ou seja, a pessoa está degustando o vinho, se divertindo, conversando, e também recebendo este conteúdo que nós passamos.

**JC - O Saint Andrews tem parceria com vinícolas?**

**Segato** - Hoje temos parceria com mais de 20 vinícolas, e essas parcerias ocorrem da seguinte maneira: dividimos em semanas para divulgar os vinhos destes parceiros. Então, por exemplo, agora no final do ano, estamos com a parceria ativa com a Miolo, e ela é a única vinícola do Brasil que tem produção de vinhos em quatro Terroirs diferentes – no Nordeste, no Vale dos Vinhedos e dois na Campanha Gaúcha. Estamos fazendo as degustações de vinho e os jantares e almoços harmonizados com um vinho de cada região. Isso é uma experiência muito bacana.

## ENOTURISMO

## Vinícola de origem francesa produz espumantes com características próprias

Bolívar Cavalari

Oriunda da França, a vinícola Maison Forestier se destaca na produção de vinhos e espumantes no Vale dos Vinhedos. O empreendimento fica localizado em Garibaldi e foge do padrão da maioria dos produtores de vinhos da região, ao focar seus investimentos na venda de garrafas para o mercado gaúcho e nacional – grande parte das vinícolas do Vale destina seus recursos para o comércio da própria região.

A Maison Forestier chegou ao Brasil no final da década de 1970

e foi adquirida por uma empresa de Bento Gonçalves ao longo dos anos 1990. O enólogo da vinícola Christian Bernardi explica como essas mudanças alteraram, com o tempo, a produção da Maison Forestier: “Na sua origem, a Maison Forestier tinha uma vocação e todo um trabalho desenvolvido mais em vinhos tranquilos. Depois que passou para a empresa brasileira, ela tem hoje um foco maior na produção de vinhos e espumantes”.

Bernardi afirma que nenhum dos vinhos produzidos pela Maison Forestier possui o certificado de

Denominação de Origem (DO) do Vale dos Vinhedos. Assim, os produtos desta vinícola são diferentes da maioria dos vinhos desenvolvidos na região. “Temos alguns vinhos que têm um pouco do estilo (do Vale dos Vinhedos), até porque os nossos vinhedos estão na região do Vale, mas até o presente momento a gente não se voltou para buscar todas as características do Vale, e sim desenvolver o espumante, que é um produto que é muito mais referente à qualidade da vinícola”, explica o enólogo.

Os espumantes da Maison

Forestier são safrados, ou seja, resultam da mistura de diferentes uvas e vinhos, de variadas safras.

“Trabalhamos sempre com misturas de vinhos de diferentes safras para chegar no espumante final. Isso é uma ferramenta de trabalho para carregar muito da individualidade, da característica da vinícola. Além disso, cada produto vai ter características muito próprias, em função do método como é elaborado”, diz Bernardi.

Atualmente, a vinícola produz, em média, de 300 mil a 400 mil garrafas por ano.



MAISON FORESTIER/DIVULGAÇÃO/JC

Maison Forestier chegou ao Brasil no final da década de 1970

## EVENTO

## Festa da Uva celebra imigração italiana

**Caxias do Sul recebe a próxima edição da atividade, que une o setor vinícola, a partir de fevereiro de 2024**

A produção vinícola tem um momento de grande celebração durante a tradicional Festa da Uva, de Caxias do Sul. O evento dará início às comemorações dos 150 anos da chegada dos italianos à Serra Gaúcha.

A 34ª edição da Festa Nacional da Uva terá como tema Caminhos e Lugares, em alusão ao desembarque dos imigrantes que povoaram a região a partir de 1875. Entre os momentos mais aguardados do evento, os desfiles cênicos

colocarão a temática em destaque. Serão seis exposições de 15 de fevereiro a 2 de março de 2024. As apresentações serão na rua Sinimbu, no trecho entre a Alfredo Chaves e a Dr. Montauray.

A secretária da Cultura de Caxias do Sul, Cristina Nora Calcagnotto, destaca que o evento será realizado “a muitas mãos”. Segundo ela, um dos objetivos é reaproximar a comunidade da Festa, que projeta o nome de Caxias do Sul nacionalmente.

“O tema da 34ª Festa traz um resgate de quem éramos e valoriza quem nos tornamos. Traça uma relação entre o passado, o presente e o futuro, para o melhor entendimento da nossa trajetória. Não podemos falar de Caxias hoje sem

percebermos a nossa história. Hoje Caxias é plural, é multicultural. Tem belíssimos lugares que retratam as nossas origens e também outros lugares que mostram o desenvolvimento da nossa sociedade. Foram muitos os caminhos percorridos para chegar até aqui. A Festa de 2024 será linda e promissora”, afirma Cristina em nota divulgada no site da Festa.

Após as últimas edições, realizadas sob protocolos de segurança para evitar o contágio pela Covid-19, a programação do próximo ano também irá possibilitar o reencontro com abraços e sorrisos.

Diante disso, o prefeito Adiló Didomenico salienta que o envolvimento da comunidade reforçará o potencial do evento.



Eduarda Menezes, Lizandra Mello Chinali e Letícia de Carvalho compõem a corte

## A tradicional culinária da imigração italiana da Serra Gaúcha

Cada prato é uma homenagem à autenticidade da gastronomia que herdamos dos nonnos e das nonnas, onde o artesanal recebe todo cuidado e dá vida a sabores genuínos.

Na nossa mesa, as refeições são mais do que apenas uma experiência gastronômica, são uma celebração de nossa herança e uma expressão de carinho por cada ingrediente.

Já são três décadas aprimorando receitas que são passadas de geração em geração e sempre carregando o frescor da natureza com um padrão de qualidade nos produtos frescos, diretamente de produtores para fazer uma cozinha viva.

**Di Paolo**  
dal 1994  
CUCINA DELLA SERRA GAÚCHA



RS  
Bento Gonçalves  
Caxias do Sul  
Garibaldi  
Gramado  
Novo Hamburgo  
Porto Alegre  
Recanto Maestro

PR  
Curitiba  
SC  
Itapema

SP  
Shopping Lar Center  
Vila Olímpia  
Pinheiros  
S. José dos Campos  
Sorocaba

## REPORTAGEM ESPECIAL

# Vale dos Vinhedos preserva tradição centenária de produção

**Região é um território que apresenta condições climáticas, de insolação e de solo ideais para o cultivo de determinadas uvas**

Bolívar Cavalari, especial para o JC

Se há uma palavra que define a produção de vinho no Vale dos Vinhedos é identidade. Preservando e adequando uma cultura mais que centenária na região dos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, os vitivinícolas do Vale desenvolvem em seus produtos a tradição dos povos de imigrantes italianos que chegaram ao Rio Grande do Sul em meados do século 19.

O Vale dos Vinhedos é um território que apresenta condições climáticas, de insolação e de solo ideais

para o cultivo de determinadas uvas – com destaque para a Merlot. A fim de preservar a cultura vitivinícola e atestar a qualidade dos produtos desenvolvidos na região, foi criada, em 1995, a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale).

O diretor-executivo da Aprovale, Moisés Brandelli, explica o objetivo dos produtores do Vale no desenvolvimento de seus vinhos. “A gente busca preservar cada vez mais a nossa identidade e, com essa identidade, aumentar a qualidade. Não é uma escolha de buscar a qualidade a qualquer custo. A gente vai ter o respeito produtivo do meio ambiente, e, com este respeito, seguir as práticas tradicionais para que a gente produza vinhos com esta identidade. Este é o nosso diferencial”, afirma Brandelli.

Tratando da história da fundação da associação, a diretora de

enoturismo e infraestrutura da Aprovale, Deborah Villas-Bôas, conta que o objetivo principal era obter certificados de Indicação de Procedência (IP) – que atesta a qualidade das uvas – e de Denominação de Origem (DO) – que trata sobre todo o processo de produção, desde o cultivo até a vinificação.

Villas-Bôas explica que estas certificações comprovam que a uva produzida na região tem características diferentes a qualquer outra. “A Denominação de Origem só é concedida quando aquela uva, naquela região, verificada de determinada forma, consegue produzir um vinho característico daquele lugar, que é um vinho que não exista em nenhuma outra região do mundo”, afirma a diretora da Aprovale. Isso ocorre pois, mesmo que a uva cultivada seja a mesma, as variações de clima, solo e insolação impactam nas propriedades do

produto final.

Esta singularidade do vinho do Vale dos Vinhedos também é uma forma de aquecer o enoturismo. “Quando você prova um vinho no local em que ele é produzido, a experiência é completamente diferente que um vinho que você compra na prateleira do supermercado. Não só pela percepção cultural, mas principalmente porque este vinho terá tido condições melhores de chegar às suas mãos – sem transporte, sem longos armazenamentos. Isso faz com que você prove o vinho na sua melhor condição”, afirma Villas-Bôas. Ela ainda completa: “Todas estas características fazem do enoturismo o segmento de turismo mais valorizado do mundo hoje, e o governo brasileiro elegeu, neste ano, o enoturismo como um dos segmentos em que mais se deveria fazer investimentos”.

Na visão da diretora da Aprovale,

o Brasil é o “novo mundo” para apreciadores de vinho. “O Brasil é um dos países mais procurados do mundo em termos de vinho, porque nós desenvolvemos aqui técnicas que vão possibilitar a produção de vinho em qualquer lugar do mundo”, diz Villas-Bôas. Ela cita a produção vitivinícola em regiões áridas, em serras, no alto das chapadas, na campanha gaúcha, entre outros.

A diretora da Aprovale acrescenta: “Quem viajava para os destinos da Europa, descobriu que no Brasil nós temos enoturismo de altíssima qualidade, para todos os bolsos e com vinhos premiados internacionalmente. Este movimento tem sido cada vez mais forte”.

Nesta linha, o Rio Grande do Sul pode ser considerado o berço da vitivinicultura nacional. “O Rio Grande do Sul é onde nasceu o vinho brasileiro e é responsável pela produção de 90% dos vinhos finos nacionais. E nós temos, além da qualidade reconhecida dos vinhos, a tradição da cultura italiana, que fez no Vale dos Vinhedos um ‘mix’ muito interessante. Quem vem até aqui, descobre como uma cultura que se estabeleceu no século 19 evoluiu e transformou uma região”, afirma Villas-Bôas.

GILMAR GOMES/DIVULGAÇÃO/JC



O Rio Grande do Sul é onde nasceu o vinho brasileiro e é o estado responsável pela produção de 90% dos vinhos finos nacionais; além disso, guarda traços da cultura italiana que não têm em outros locais do País

## Produtores do Vale dos Vinhedos avaliam últimas seis safras como 'exemplo de qualidade'

Abrangendo o território dos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, o Vale dos Vinhedos é uma das regiões do Rio Grande do Sul que mais se destaca na qualidade do vinho produzido. Nas últimas seis safras – de 2018 a 2023 –, os produtos fabricados foram exemplos de alta qualidade, muito influenciados pelas condições climáticas favoráveis registradas nos últimos anos.

O diretor-executivo da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale), Moisés Brandelli, explica esses resultados positivos. “Em nem todos os anos aconteceram invernos

extremamente rigorosos, que é uma coisa ideal para a parreira – foi frio o suficiente para a boa produtividade”, afirma Brandelli. Ele também diz que primaveras chuvosas – mas não tanto – e verões secos influenciam na qualidade do produto.

Este resultado positivo, entretanto, não se refere à quantidade da produção, mas à qualidade do vinho. Em razão dos limites da região do Vale dos Vinhedos, as questões quantitativas da produção são limitadas ao território dos três municípios. Assim, a quantidade de vinhos desenvolvidos tende a ser padrão.

De acordo com Brandelli, há um elemento que pode afetar

negativamente na quantidade de vinhos produzidos: a geada.

Apesar disso, o diretor da Aprovale afirma que este evento climático ocorre de forma pontual e não interfere na totalidade da produção de vinho no Vale dos Vinhedos. “É algum ponto que cai pedra, mas não é o suficiente para afetar toda a região”, diz Brandelli.

Para a safra de 2024, a expectativa dos produtores é de manutenção da qualidade do vinho registrada nos últimos anos. “Tivemos um inverno bem ocioso, tiveram dias frios e dias quentes. Ainda assim, deu para perceber que todas as parreiras fizeram o seu estágio de dormência, que é essencial para ela guardar energia para a produtividade do ano seguinte”, afirma Brandelli. Ele pondera, no entanto, que a qualidade vai depender ainda das condições climáticas dos próximos dias de 2023.



Diretor-executivo da Aprovale, Brandelli ressalta a influência do clima na uva

## Cálculos de empreendedores apontam que enoturismo tem crescimento médio de 10% ao ano

Apesar da quantidade da produção de vinhos no Vale dos Vinhedos ser limitada ao território dos três municípios que o compõem – Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul –, o fluxo turístico está crescendo significativamente na região. A diretora de infraestrutura e enoturismo da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale), Deborah Villas-Bôas, afirma que a quantidade de turistas vem aumentando em 10% ao ano.

“A Aprovale foi fundada em 1995. De lá para cá, o Vale tem crescido consistentemente 10% ao ano em termos de fluxo turístico. Nós só tivemos uma queda no período da pandemia, e agora a gente já se encontra completamente resgatado desta queda – já voltamos aos números de 2019”, diz Villas-Bôas.

A diretora explica como este cálculo de aumento de fluxo de 10% ao ano é realizado: “Esta medição é feita internamente (pelos empreendimentos). Nós compilamos os dados e batemos também com os dados que são fornecidos pelas prefeituras dos três municípios que compõem o Vale dos Vinhedos”. Villas-Bôas afirma que o crescimento do enoturismo foi maior que o registrado nas vinícolas, justamente em razão da limitação territorial que os empreendimentos enfrentam para a expansão.

A partir destas dificuldades, o segmento turístico se apresenta



A atividade é tão importante que a grande maioria das vinícolas instaladas hoje no roteiro obtém a maior parte dos seus resultados a partir da venda do vinho direto ao turista

como a principal alternativa para o aumento de rendimento das vinícolas. “O enoturismo é tão importante que a grande maioria das vinícolas instaladas hoje no Vale dos Vinhedos obtém a maior parte dos

seus resultados a partir da venda do vinho direto na mão do turista. Poucas são as vinícolas que têm o rendimento maior oriundo de outras fontes”, explica Villas-Bôas.

Uma questão que traz boas

perspectivas para o turismo da região é o perfil dos visitantes do Vale. A diretora da Aprovale afirma que a maioria dos clientes não são gaúchos – cerca de 50% vem de São Paulo –, e tem entre 23 e 35 anos.

“Isto mostra que a população que visita o Vale dos Vinhedos é muito jovem, o que nos dá um horizonte muito bom de que eles vão permanecer como visitantes fiéis”, diz Villas-Bôas.

## REPORTAGEM ESPECIAL

# Projeto busca uniformizar os planos diretores

Bolívar Cavalari, especial para o JC

Em maio deste ano, foi assinado um termo de convênio para a realização do plano de gestão e desenvolvimento da paisagem do Vale dos Vinhedos – Plan-Vale. A iniciativa busca elaborar um plano para valorizar a cultura e o desenvolvimento turístico da região, de forma equilibrada e sustentável. O projeto é do governo do Estado em parceria com as prefeituras de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul.

Para a diretora de enoturismo e infraestrutura da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale do Vinhedo (Aprovale), Deborah Villas-Bôas, este projeto é fundamental para a realização de um Plano Diretor unificado para os três municípios, e que atenda as especificidades de cada um.

“Temos um horizonte de que este estudo será concluído em dois ou três anos. A partir daí, virá um embasamento para que as três prefeituras e suas câmaras legislativas possam adequar este estudo aos seus planos diretores, e, então, a gente tenha uma uniformidade nas questões territoriais do Vale dos Vinhedos”, diz Deborah.

A diretora da Aprovale ainda acrescenta: “Isso é muito importante porque queremos continuar



As cidades de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul assinaram um termo de convênio para a realização da estratégia de gestão e desenvolvimento da paisagem

crescendo, porém de forma sustentável. De forma que preserve a identidade e a vocação rural do Vale dos Vinhedos. Para isso, precisamos de turismo ordenado, planejado e bem feito, com base acadêmica. Este plano é o que vai nos prover isto tudo”.

Uma questão que preocupa a vitivinicultura do Vale dos Vinhedos é a especulação imobiliária e, para Deborah, o Plan-Vale será

importante para evitar maiores perdas para o setor.

“Em razão das suas paisagens e pela qualidade dos empreendimentos, as regiões vitivinícolas despertam o interesse do mercado imobiliário, que busca regiões para empreendimentos que não são de acordo com a tradição vitivinícola destes territórios, que é majoritariamente rural”, explica. Ela aponta a especulação financeira como o

“principal desafio” para os produtores.

Há outros exemplos positivos para o setor que podem surgir a partir do desenvolvimento deste estudo. Deborah cita os condomínios vitivinícolas, projeto aprovado no Plano Diretor de Bento Gonçalves, mas que não integra as legislações dos outros dois municípios.

A diretora explica os benefícios destes empreendimentos: “Nos

condomínios vitivinícolas, uma área que originalmente poderia ser utilizada apenas por uma vinícola, pode ter vários empreendimentos menores no mesmo metro quadrado. São pessoas que normalmente não são da região, mas querem produzir vinho no Vale dos Vinhedos, justamente pela qualidade do produto aqui produzido”. Ela cita este exemplo como uma possibilidade positiva a ser aplicado nos planos.

## Totem turístico consolida rota

O Vale dos Vinhedos conta com um novo ponto turístico. Foi inaugurado, recentemente, o totem que demarca o acesso principal à localidade. O espaço serve como uma espécie de marco zero para a rota do enoturismo do distrito. “Ao criar uma atração e um ponto de informação para os nossos visitantes, estamos estimulando o turismo no interior, algo que é super importante para o desenvolvimento da cidade como um todo. Além disso, conseguimos garantir que eles consigam aproveitar todas as atrações da região”, explicou o prefeito da cidade, Diogo Siqueira, no lançamento.

O local conta com um mapa do distrito, além de um QR Code com todos os empreendimentos e pontos turísticos do Vale. Há também espaço para parada de veículos,

iluminação e um paisagismo especial para receber os visitantes.

“Queremos que quando as pessoas cheguem aqui se sintam tocadas por toda a natureza que nos rodeia. Certamente, elas poderão tirar muitas fotos, mas o mais importante é que elas levem na memória a beleza única do nosso interior”, destaca Diogo. A obra, que era considerada uma necessidade antiga da comunidade da região, foi construída com a verba de uma emenda parlamentar no valor de R\$ 238 mil. O totem estará localizado na estrada que dá acesso ao Vale, no km 13 da RS-444. Ele foi elaborado pelo Instituto de Planejamento Urbano de Bento (IPURB) e aprovado pela Associação dos Moradores do Vale dos Vinhedos e também pela Aprovale, com a licença do Dnit e Daer.



Local conta com um mapa do distrito, além de um QR Code com todos os empreendimentos e pontos de interesse

NAIÁRA MARTINI/DIVULGAÇÃO/JC

RODRIGO DE MARCO/DIVULGAÇÃO/CIDADES



## REPORTAGEM ESPECIAL



TÂNIA MEINERZ/JC

Rio Grande do Sul soma 340 produtores de olivas, em 110 municípios – a maior parte na metade do Sul –, e cerca de 6,3 mil hectares

## Um recorde para a versatilidade do azeite

**Enquanto mercado comemora bons resultados em olivais gaúchos, o uso do produto em receitas se diversifica**

Lorraine Luz, especial para o JC

Sem trapacear, “colando” dos demais conteúdos que compõem estas páginas, responda rápido: quais marcas nacionais de azeites de oliva extravirgem de qualidade você conhece? E dessas, quantas já experimentou? Saiba que, se depender dos produtores gaúchos, vai faltar mão para contar e sobrar oportunidades para novas experiências gastronômicas.

Maior produtor do País, o Rio Grande do Sul acaba de ter atualizada sua lista de marcas de azeites de oliva extravirgem, chegando a quase uma centena delas. Esse número reflete o empenho de técnicos e olivicultores que vem se intensificando nos últimos seis anos. Para se ter uma ideia, em 2017, ano do primeiro cadastro organizado pelo Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva), o Estado somava 145 produtores em 56 municípios, totalizando 3,4 mil hectares de olivais. Atualmente, os números relativos à produção do fruto praticamente dobraram. E o de marcas gaúchas saltou de 17, há seis anos, para 97 agora.

Conforme os dados mais recentes da Secretaria da Agricultura,

Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) e do Ibraoliva, são 340 produtores, em 110 municípios – a maior parte na metade do Sul –, e cerca de 6,3 mil hectares. Como resultado, a safra 2022/2023 apresentou o setor com um recorde: 580,2 mil litros de azeite, um crescimento de 29% ante o período anterior, que foi de 448,5 mil litros. Se comparar com 2017, quando se registraram 57,8 mil litros, a alta é de mais de 900%.

A performance é comemorada pelos agentes envolvidos nessa cadeia produtiva, mas não chega a surpreender. E há perspectiva de novos recordes. Paulo Lipp, coordenador da Câmara Setorial da Olivicultura da Seapi, explica: “O que ocorreu é que novas áreas entraram em produção. Isso explica, em boa parte, o recorde. A maioria dos olivais gaúchos tem menos de 12 anos. Leva-se cerca de quatro anos para dar as primeiras e até o 15º ano, mais ou menos, a árvore continua crescendo. Então, muitos plantios de 2018, por exemplo, apareceram agora”. O Estado registra 4,3 mil hectares em idade produtiva (pés de oliveiras com quatro anos ou mais).

Além disso, há mais agrônomos especializados em oliveiras, ampliando a assistência técnica, o que impacta na produtividade por hectare. As condições climáticas verificadas no período, o aperfeiçoamento de técnicas e de manejos, além de acertos de tecnologia, também explicam o recorde. Lipp detalha: “Desde os primeiros

plantios, tivemos que adaptar tecnologias para as condições de nosso clima subtropical úmido, tais como espaçamentos, variedades polinizadoras, podas diferenciadas da zona mediterrânea. O solo também recebeu atenção, pela necessidade de correções rigorosas da acidez, além do uso de camalhões em alguns casos. São aplicações e validações de tecnologias que a Emater, a Embrapa e técnicos privados fizeram e continuam fazendo”.

A oliveira foi introduzida no Estado por imigrantes portugueses, mas somente a partir dos anos 2000 seu cultivo rompeu as finalidades ornamentais e de consumo próprio, chegando então a objetivos comerciais. As variedades de azeitona mais cultivadas em solo gaúcho são a Arbequina (originária da Espanha) e a grega Koroneiki. Os municípios com mais de 100 hectares de olivais concentram 79,92% do plantio no Estado, com destaque para Encruzilhada do Sul, Cangucu, Pinheiro Machado, Bagé, Cachoeira do Sul e Livramento.

Na edição deste ano do selo Produto Premium Origem e Qualidade RS, 101 tipos de azeite de oliva extravirgem de 34 produtores receberam o reconhecimento (um mesmo olivicultor pode ter mais de um rótulo de azeite, conforme as variedades que planta ou processa e seus diferentes blends). O selo foi criado pela Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia (Sict) em parceria com o Ibraoliva.

### Os números da safra 2022/2023



A produção de azeite de oliva extravirgem no Estado cresceu  
**29%**



**27**  
novas marcas, totalizando 97



**580,2 mil**  
litros diante os  
**448,5 mil**  
litros do período anterior



**340**  
produtores



**110**  
municípios



**22**  
fábricas de azeite diante  
**17**  
no período anterior



**6,3 mil**  
hectares, sendo 4,3 mil  
hectares em idade produtiva  
(pés de oliveiras com  
quatro anos ou mais)

Fonte: Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi) e Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva)

### Funciona até no ganache

Geralmente, ganache é um creme feito apenas com chocolate em barra derretido e creme de leite. Básico assim, agrada diferentes paladares e é usado em diversas sobremesas, bolos e tortas. Jaqueline Pereira usou azeite no recheio de macarons. Ela observa: “O objetivo não é comer azeite de oliva, mas sim suavizar o doce, trazer o aveludado para a textura da ganache. Ao final da degustação, é possível sentir o sabor do azeite”.

#### Ingredientes

- ✓ 130g de chocolate branco
- ✓ 70g de creme de leite 30%
- ✓ 3 colheres de sopa de azeite de oliva extravirgem de qualidade

#### Como fazer

Derreta o chocolate. Se for no microondas, de 30 em 30 segundos em temperatura média. Após 100% derretido, inclua o creme de leite morno e misture (melhor usar um mixer) até ficar com uma textura brilhante. Por fim, adiciona o azeite de oliva e misture.



ARQUIVO PESSOAL/DIVULGAÇÃO/JC

# Doces ou salgados, a ordem é experimentar

Risoto de salmão com tomate confitado, hambúrguer de frango crocante com maionese de bacon trufada e pesto de alho negro, filé suíno recheado, brigadeiro, mousse e macaron – o que pode haver em comum na composição dessas delícias? A resposta: azeite de oliva extravirgem de qualidade – e gaúcho.

Entidades representativas da cadeia olivinícola têm se esforçado para levar ao consumidor final experiências gastronômicas envolvendo o produto que vão muito além do uso em saladas. São prova disso pelo menos duas grandes feiras ocorridas recentemente e que deram destaque à criatividade na hora de incluir o azeite de oliva em receitas. Os pratos descritos no início desse texto fizeram parte da 2ª Olifeira, evento com mais de 7 mil metros quadrados de exposição, dos dias 19 a 22 de outubro em Guaíba. Uma semana depois, foi a vez do Cais Embarcadero, na Capital, abrigar estandes e palestras. Ambos os eventos serviram de vitrine para a versatilidade do uso do azeite.

Na segunda edição da feira em Guaíba, o concurso Big Chef foi ampliado para incluir estudantes dos ensinamentos fundamental, médio e remeio, além da categoria livre. A intenção é clara: popularizar o uso do produto. O risoto de salmão com tomate confitado no azeite (de João Coutinho Jr), o hambúrguer com maionese de bacon trufada e pesto de alho negro feitos no azeite (de Jackson Porto Burger) e o filé suíno no qual o azeite aparece no recheio (de Lucas Melgareco), citados antes, levaram o primeiro, o segundo e terceiro lugares na categoria livre, respectivamente.

As possibilidades de uso do

produto não param por aí. “Já provaram laranja picada, um pouco de canela em pó e azeite de oliva extravirgem? Ou finalizar um sorvete de creme com azeite? E fazer uma mousse de chocolate? E no pão com mel no café da manhã? Ou ainda iogurte grego, mel e azeite?”, sugere Luciane Gomes, sommelière em azeite de oliva e diretora da revista Azeites & Olivais.

Em sobremesas como mousses, o produto toma o lugar do creme de leite, como explica o chef Nelson Rosso ao lembrar de uma aula show ministrada por Gustavo Correa Pinto, do Senac, durante a Olifeira: “Para a preparação de uma mousse, é feita uma ganache em que normalmente vai manteiga ou creme de leite. Neste caso, o chef Gustavo utilizou o azeite de oliva, acrescentando-o ao chocolate meio amargo derretido”. Rosso é o autor da receita mais inusitada que a sommelière Luciane já experimentou, ainda no evento de Guaíba: um brigadeiro de colher com limão siciliano aromatizado com azeite. Ela conta: “Foi surpreendente, uma sobremesa única e deliciosa, com um sabor refrescante”. Rosso também usou o azeite em outro doce, um brigadeiro de modelar sabor chocolate com café, e em um risoto de peixe de rio.

Em pratos salgados, o azeite pode ser usado para refogar, grelhar, temperar saladas, regar massas e como molho para legumes ou vegetais, finalizando a receita. Mas os doces é que tendem a surpreender os paladares. “Pode substituir gorduras como manteiga e óleos, para finalizar sobremesas, sorvetes e até mesmo como cobertura para frutas”, ensina Luciane. Segundo a sommelière, não tem um tipo de azeite extravirgem

que case melhor com doces e outro com salgados, a escolha depende de gosto pessoal e do que se pretende na receita. “Azeites mais suaves combinam com sobremesas e intensos com produtos mais condimentados, mas essa é uma regra de equilíbrio. Ou seja, nada impede de você gostar de um azeite mais amargo e picante e usar na sobremesa. A escolha e o gosto são do consumidor”, explica. E ela toma o seu cotidiano familiar como exemplo. “Em casa, experimentamos azeites em tudo. O consumidor pode fazer o mesmo: na fruta, no iogurte, finalizando pratos, um fio de azeite mais intenso em uma caipirinha e por aí vai. Permita-se experimentar”, convida.

Experimentar foi justamente o que fez Jaqueline Pereira, sócia fundadora da Jackie Macarons. Depois de conhecer um pouco mais sobre o produto na edição anterior da Olifeira, em 2022, começou alguns testes. Neste ano, apresentou seus macarons com recheio de azeite de oliva. A aprovação foi tão boa que ela resolveu incluir no cardápio de sua loja.

Segundo ela, na receita da massa do macaron não se pode usar o azeite, porque descaracterizaria esse clássico e tradicional biscoito francês. Por outro lado, os macarons permitem uma gama enorme de recheios. E foi aí que o azeite de oliva fez a diferença. “Criei uma bela ganache saborizada com um bom azeite de oliva. Na ocasião, usei o azeite especial da marca gaúcha Viridi”, revela. A receita está compartilhada na página 17.

## Dica: não deixe de ler o rótulo

Além de indicar se é extravirgem, se é virgem ou com percentual de extravirgem, a leitura do rótulo é muito importante para conhecer a procedência, ensina a sommelière Luciane Gomes. Segundo ela, deve-se prestigiar os azeites produzidos o mais perto possível.

Azeites extravirgens têm aromas e sabores intensos, com notas de frutas verdes ou maduras

e de folhas (grama cortada, couve, rúcula etc). Azeites de qualidade inferior podem ter defeitos que muitos consumidores já estão acostumados, como o avinagrado, o cheiro da azeitona em conserva ou o ranço. Não é uma questão puramente de sabor, mas de frescor. Azeites com mais frescor são melhores. A ausência de notas frescas de aroma e sabor enquadram

o produto como “virgem”, e não extravirgem.

A acidez é um indicador de qualidade. Azeites extravirgens têm baixa acidez, geralmente menos de 0,8%, porque houve um cuidado desde o campo até o envase. Azeites com alta acidez no paladar e aroma não podem ser extravirgens, pois isso é um defeito sensorial.



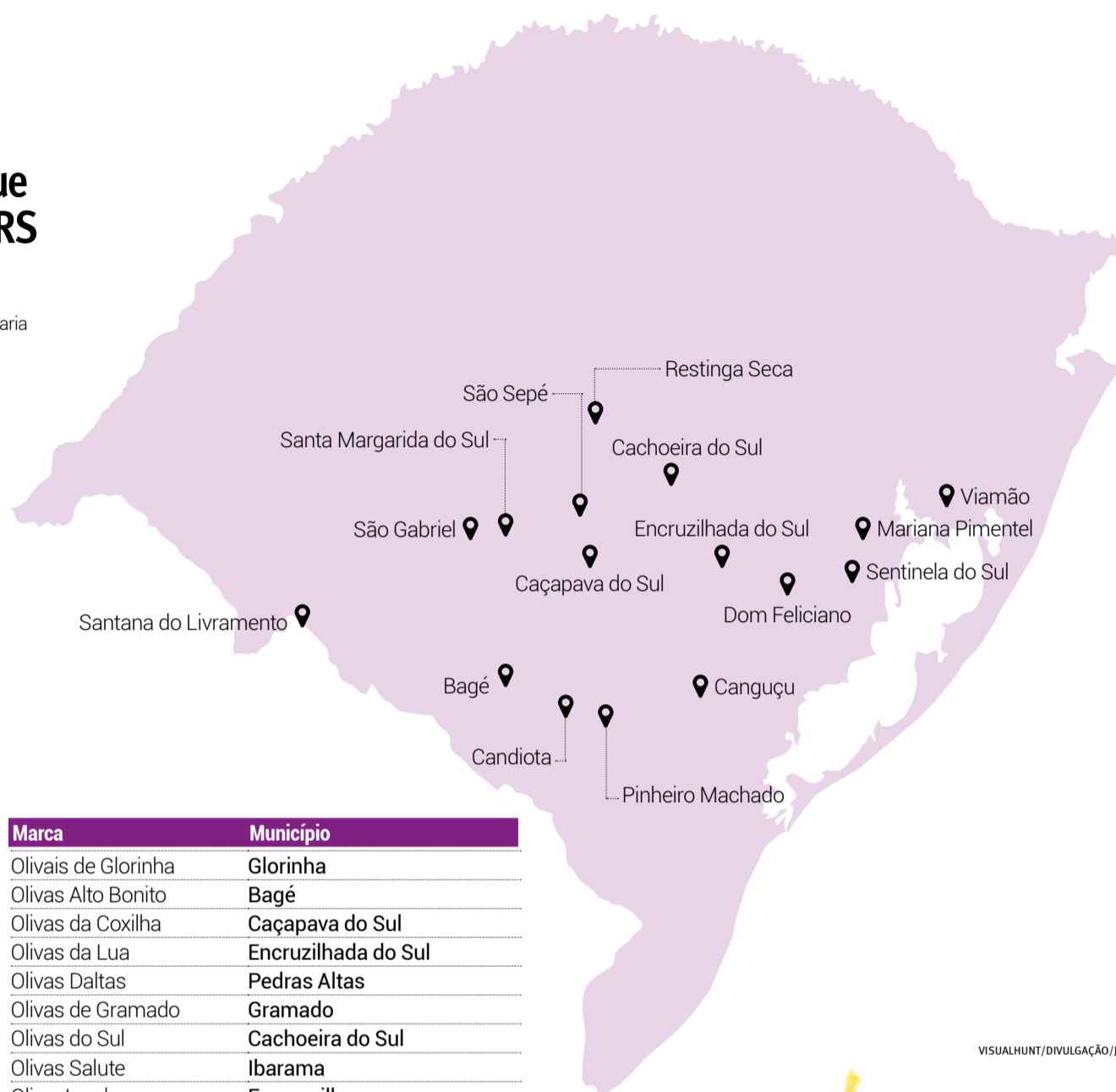
Luciane Gomes, sommelier em azeite, diz que é possível incluí-lo até na caipirinha

## Veja no mapa os municípios com mais de 100 hectares de olivais, que concentram 79,92% do plantio no RS

Fontes: Cadastro Olivícola do RS 2022 – Departamento de Diagnóstico e Pesquisa Agropecuária/Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do RS e Câmara Setorial das Oliveiras da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi)

### De onde vem cada azeite do Rio Grande do Sul

Marca	Município
Acendra	Mariana Pimentel
Alma do Segredo	Caçapava do Sul
Alto dos Olivos	Sentinela do Sul
Altos da Bolena	Bagé
Al-Zait	Rosário do Sul
Amoliva	Mariana Pimentel
Batalha	Candiota/ Pinheiro Machado
Biome Pampa	Encruzilhada do Sul
Bueno AZ 0.2	Candiota
Cadenza	Glorinha
Candeia	Cachoeira do Sul
Capela de Santana	Sentinela do Sul
Capolivo	Canguçu
Casa Albornoz	Santana do Livramento
Casa Alfaro	Candelária
Casa Corba	Nova Roma do Sul
Casa Gabriel Rodrigues	São Gabriel
Casa Marchio	Encruzilhada do Sul
Cerro dos Olivais	Caçapava do Sul
Corticeira31	Pedras Altas
Costa Doce	Dom Feliciano
Costi Olivos	Caçapava do Sul
Dom Augusto	Alegrete
Dom Feliciano	Pelotas
Dom José	Caçapava do Sul
Don Marco/ Bem-te-vi	Encruzilhada do Sul
Don Rogerio	São Sepé
Dona Esmeralda	São Sepé
Dona Felícia	Alegrete
Enigma	Candiota
Estância das Oliveiras	Viamão
Estância do Forte	Bagé
Estanzuela	Pedras Altas
Fazenda Quintana	Porto Alegre
Fazenda Sentinela	Sentinela do Sul
Finamore	Sentinela do Sul
Fonseca	Alegrete
Fonte da Talha	Cachoeira do Sul
Gaita	Bom Jesus
Herança do Cerro	Encruzilhada do Sul
Itacolomy	São Gabriel
Kór	Glorinha
La Favola	Arroio dos Ratos
La Pataca	São Francisco de Paula
Lagar H	Cachoeira do Sul
Maragato	Camaquã
Mattedi	Viamão
Milonga	Triunfo
Monte Santo	Alegrete
Nina	São Gabriel
Nô	Pinheiro Machado
Nuance	Caçapava do Sul
Olivae	Piratini
Olivais da Fonte	Formigueiro



Marca	Município
Olivais de Glorinha	Glorinha
Olivas Alto Bonito	Bagé
Olivas da Coxilha	Caçapava do Sul
Olivas da Lua	Encruzilhada do Sul
Olivas Daltas	Pedras Altas
Olivas de Gramado	Gramado
Olivas do Sul	Cachoeira do Sul
Olivas Salute	Ibarama
Olive Jungle	Farroupilha
Olivo Brasil	Dom Pedrito
OlivoPampa	Santana do Livramento
Origem Pampa	Bagé
Orvalho do Pampa	São Gabriel
Paralelo 31	Santana do Livramento
Pé de Oliva	Ijuí
Pecora Nera	Canguçu
Pedregais	Encruzilhada do Sul
Pepe Olivais	Montenegro
Pontal das Oliveiras	Viamão
Prosperato	Caçapava do Sul
Puro	Cachoeira do Sul
Quatro luas	Morrinhos
Querência	Alegrete
Quinta Santha Júlia	Pantano Grande
RAR Randon	Vacaria
Recanto Maestro	Restinga Seca
Sabiá	Encruzilhada do Sul
São Pedro	Caçapava do Sul
Serra do Caverá	Rosário do Sul
Sol de Olivas	Encruzilhada do Sul
Sublime	Cerro Munhoz
Teiniaguá	Santana do Livramento
Terra Garrida	Hulha Negra
Terrapampa	Bagé
Território 63	São Gabriel
Terruá	Cachoeira do Sul
Tibirigui	Bagé
Torrinhas	Pinheiro Machado
Verde Louro	Canguçu
Vila Do Segredo	Caçapava do Sul
Vincitore	Ipê
Viridi	Santana do Livramento

VISUALHUNT/DIVULGAÇÃO/JC





PRA QUE DEIXAR  
AS CELEBRAÇÕES  
PRA DEPOIS?

**PODE SER AGORA**

VOCÊ NÃO PRECISA ESPERAR O ANO  
VIRAR PRA COMEMORAR.  
À SUA ALEGRIA ESTÁ AO SEU ALCANCE.  
ENTÃO, ESTOURA UM ESPUMANTE  
GARIBALDI E VEM CURTIR A VIDA!

BEBA COM MODERAÇÃO

**GARIBALDI**  
COOPERATIVA VINÍCOLA  
*A vida em harmonia*