

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