

ENOTURISMO

Experiência da comida de beira de estrada é elevada com novidades

Vinícola voltou às origens para investir em novo empreendimento nos Caminhos de Pedras de Bento Gonçalves

Há mais de um século, um dos imigrantes italianos recém-chegados ao Rio Grande do Sul teve a ideia de montar, na beira de uma das linhas mais movimentadas da Serra, uma casa para oferecer comida e bebida para os viajantes cansados e famintos. O primeiro negócio da Família Salton foi o que eles mesmo chamavam de Casa di Pasto, um local em que se serve alimentação. E, claro, vinho para acompanhar.

Há dois anos, a vinícola Salton, uma das maiores do País, resolveu olhar para o seu passado ao inaugurar, nos Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, um local com o mesmo nome e com a mesma proposta: uma Casa di Pasto para alimentar as pessoas com comida familiar e saborosa e com o vinho produzido na região.



AUGUSTO TOMASI/DIVULGAÇÃO/JC

Casa di Pasto da Vinícola Salton oferece cardápio harmonizado

A ideia deu tão certo que não param de surgir variações para o mesmo tema. Além do atendimento ao público em geral que passa por ali todos os dias da semana, com cardápio caprichado e carta de vinhos da marca, a Salton lançou recentemente um brunch mensal, evento seletivo

para o qual é necessária reserva. Programado para substituir duas refeições – café da manhã e almoço – o brunch ocorre em um domingo por mês e oferece mesa farta com delícias como tábuas de frios, salgados e doces, além de serviço de porções quentes.

Trem do Pampa impulsiona enoturismo em Santana do Livramento

Segunda maior região produtora de vinhos finos do País, detentora de uma Indicação de Procedência e ainda com algumas das vinícolas mais modernas e exuberantes, a Campanha Gaúcha ainda tem um fluxo de turistas pequeno, diante das possibilidades do local. As grandes distâncias entre um empreendimento e outro é um dos fatores que explica

o baixo fluxo de visitantes – que vem crescendo de forma consistente, mas ainda está longe de alcançar seu potencial.

Inaugurado em julho deste ano, o Trem do Pampa é uma opção para encurtar essas distâncias e oferecer experiências qualificadas na região. A locomotiva com dois vagões parte da Estação de Santana do Livramento,

com parada na Estação de Palomas, totalizando 20 quilômetros de percurso. Operado pela Giordani Turismo, funciona às sextas, sábados e domingos, com atrações culturais e degustação de vinhos a bordo. Também ocorre uma parada para visita e degustação na Vinícola Almadén, uma das unidades da Miolo Wine Group.



TÂNIA MEINERZ/JC

Veículo parte da Estação Ferroviária de Livramento e inclui visita com degustação de vinhos

Degustações orientadas revelam as possibilidades do vinho brasileiro

Para os sócios Lucas Foppa e Ricardo Ambrosi, da pequena Tenuta Foppa & Ambrosi, de Garibaldi, degustar vinhos e comentá-los é a melhor experiência enoturística possível. É por isso que eles mantêm abertas, todos os dias, as portas da vinícola, que é onde os turistas são recebidos para alguma das cinco modalidades de degustação que a marca oferece.

A história dos dois amigos com o vinho começou na faculdade de Enologia, em Bento Gonçalves. Os dois trabalhavam em grandes vinícolas da região e resolveram elaborar vinho na garagem da casa de um deles. Não demorou muito para perceberem que o vinho até era bom, mas eles não sabiam nada do que era preciso fazer para vender aquele lote e ganhar dinheiro com isso. Foi quando partiram juntos para uma aventura nos Estados Unidos, na região de Napa Valley,

onde estagiaram em grandes vinícolas e começaram o sonho de abrir o próprio negócio no Brasil.

As degustações oferecidas na pequena cave, em Garibaldi, revelam a visão dos dois sobre o processo de elaboração de vinhos. Ousados, eles buscam uvas em diferentes terroirs e não têm medo de cortar, misturar, equilibrar, até que o resultado seja marcante. Foi assim que eles firmaram uma parceria para elaborar um vinho em Napa Valley, que hoje é destaque absoluto entre o portfólio da empresa. As cinco modalidades de degustação percorrem os rótulos de entrada, as linhas especiais e chegam até os ícones da Foppa & Ambrosi, sempre acompanhadas por tábuas de pães, queijos e charcutaria. E o melhor é que a chance de ouvir todas essas histórias do próprio Lucas é grande. Sempre que pode, ele mesmo recebe os turistas.

FOPPA & AMBROSI/DIVULGAÇÃO/JC



Foppa & Ambrosi recebe turistas e curiosos em Garibaldi

Contato com a natureza potencializa o prazer gerado pela bebida

Sonho da família Zaneti realiza há um ano, a vinícola Madre Terra surgiu em um misto de ousadia, idealismo, estudo e pesquisa. Tainá Zaneti, professora da Universidade de Brasília, sommelière, mestre em Agronegócio e doutora em Desenvolvimento Rural, se dedicou a compreender as características do território da família, em Flores da Cunha. Com tanto estudo, também veio a vontade de fincar ali um projeto diferente, cujo protagonismo seria inteiramente da natureza e das suas interações como o vinho e com as pessoas dispostas a conhecer essa proposta. “Este lugar é um refúgio, um paraíso que nos convida a viver tudo o que a natureza nos entrega. A energia deste lugar contagia e queremos compartilhar com todos um pouco deste privilégio”, destaca Tainá.

Surgiram assim as quatro experiências a que os visitantes mais interessados podem ter acesso. A mais imersiva delas é uma viagem enogastronômica em que o turista é o protagonista. O roteiro Cozinhar, Beber e Comer ocorre em uma cozinha montada dentro da vinícola, totalmente equipada para que os participantes aprendam sobre técnicas culinárias com a elaboração de pratos de alta gastronomia. Durante três horas, são preparados entrada, prato principal e sobremesa, tudo harmonizado com os rótulos da Madre Terra. Para quem busca momentos de reflexão e conexão, a experiência Winefulness conduz a um olhar interior. Há, ainda, o Brinde no Barco, uma das experiências mais lúdicas, e, por fim, a vinícola ainda oferece a Degustação Guiada, com uma seleção de quatro rótulos.