

PEQUENAS VINÍCOLAS

Produção com a marca do empreendedorismo feminino

Amigas Juciane Casagrande Doro e Andreia Gentilini Milan estão à frente de um projeto diferenciado no setor vinícola

Roberto Hunoff

Andreia Gentilini Milan, sommelier, e Juciane Casagrande Doro, enóloga, profissionais com atuação reconhecida na vitivinicultura nacional, tornaram-se sócias em 2018 e investiram na criação da Amitié Espumantes e Vinhos. Traduzida para o português, o nome significa amizade, fazendo jus aos mais de 20 anos de vínculos entre as duas empresárias, ambas nascidas em famílias produtoras de uvas.

“Resolvemos aproveitar os conhecimentos técnico e de mercado para criar um projeto que oportunizasse novas experiências, já que tínhamos proximidade com toda a cadeia, da produção ao mercado”, afirma Juciane, formada em Enologia em 1995. Andreia, por sua vez, dentre outras atividades,

trabalhou vários anos como diretora do projeto Wines of Brazil, que reúne organizações públicas e privadas para promover o produto nacional no mercado internacional.

Desde o surgimento, a empresa tem como marca a inovação e a preocupação em diferenciar a linha de produtos, que iniciou com um espumante à base de Chardonnay e Malvasia branca, na busca de uma bebida mais fresca e leve. Em 2020, em plena pandemia, foi lançada a linha de vinhos. Atualmente, a empresa comercializa 29 rótulos diferentes de espumantes Nature, Sur Lie, Cuveé e Clássico, incluindo Moscatel, e de vinhos tintos e brancos. Na versão Nature, a tampa metálica se transforma em um pingente com strass para ser usado como colar.

Com os vinhos surgiu o projeto Amitié Colheita, com vinificação nas cinco regiões produtoras do Brasil e nas quatro estações. “O Brasil é o único país em que se pode colher nas quatro estações do ano”, assinala a enóloga. Enfatiza que a coleção expressa cada uma destas regiões com a elaboração de uma

edição limitada com vinhos de cada colheita.

Outro diferencial da Amitié é não ter planta fabril, nem plantios próprios de videira. Todo o processo tem como base parceria com viticultores e vinícolas das diferentes regiões produtoras. “É uma experiência diferente nesse mercado competitivo, precisamos sempre nos desafiar e inovar para chamar a atenção do consumidor”, ressalta Juciane, ao destacar que a marca tem obtido reconhecimento em vários concursos no Brasil e exterior, já totalizando perto de 80 medalhas.

Dentre as mais significativas está a do vinho Viognier, que recebeu 95 pontos no concurso internacional Decanter do ano passado, algo inédito para o produto brasileiro. “Atualmente, estamos entre os 10 melhores Viogniers do mundo”, comemora. A produção anual da empresa já supera a marca de meio milhão de garrafas entre vinhos e espumantes.

O mais recente investimento da Amitié é um bistrô, no Vale dos Vinhedos, em Garibaldi, onde



Diferencial da Amitié é não ter planta fabril nem cultivos próprios

os visitantes têm à disposição os rótulos da marca para almoços harmonizados. “É mais uma forma de estarmos próximos dos clientes para mostrarmos a linha de produtos”, destaca. Outros canais de venda são o e-commerce, restaurantes, casas especializadas e redes de supermercados premium. A distribuição

é nacional, mas com maior concentração nas regiões Sul e Sudeste. Novidade no bistrô é a realização de um almoço harmonizado mensal, que reúne vinhos, gastronomia e música. “A iniciativa surpreendeu pela repercussão positiva. É um olhar diferente, uma nova experiência para o consumidor”, registra.

Cave Antiga preserva casarão de madeira no interior de Farroupilha para produção própria

Com vinhedos próprios em Cotiporã e parcerias com produtores de uva da Campanha, da Serra do Sudeste e de Santa Catarina, a Cave Antiga tem sua produção concentrada num antigo casarão de madeira concluído em 1948, no interior de Farroupilha, pela família Gasperin, que também tinha histórico no setor. A propriedade foi adquirida em 1997 pelo enólogo João Carlos Taffarel, que no ano seguinte deu início à elaboração de vinhos e espumantes no local sob a marca Cave Antiga.

Atualmente, a vinícola elabora em torno de 30 mil a 40 mil litros por ano, volume dependente do comportamento da safra. A diretora comercial Natália Sanches Taffarel, filha do fundador, salienta a preocupação da vinícola em trabalhar a essência das bebidas, buscando características dos solos e dos terroirs, bem como a introdução de novas variedades diferenciadas.

Um dos varietais mais representativos na linha é o Marselan. Dentre as principais novidades está a uva Schönburger, de origem



Estrutura histórica foi concluída em 1948, no município da Serra, pela família Gasperin

germânica, com plantios exclusivos em Cotiporã, onde também são cultivados Marselan e Chardonnay.

Natália comenta que a variedade chegou ao mercado em 2019 em blends com outras uvas, como

Tannat, Chardonnay e Marselan. “Lançamos o blend com Chardonnay no inverno. No verão já

não tínhamos mais diante da boa repercussão. Ela se consolidou no portfólio da empresa e já estamos avaliando outras possibilidades”, salienta.

Os blends, inclusive, são um produto forte na linha da Cave Antiga. Um deles foi comemorativo aos 25 anos da empresa com Marselan, Tannat e com o rótulo Iridium. Também destaca a busca por variedades de regiões com denominação de origem, como a Moscatel, em Farroupilha.

“O mercado está ávido por produtos com este perfil”, assinala. A vinícola ainda elabora seis versões de espumantes e dois rótulos especiais: um licoroso da safra 1999 e um brandy com 15 anos de envelhecimento, ambos à base de uva Moscato.

As vendas da Cave Antiga são concentradas, em sua maioria, em lojas especializadas, restaurantes, delicatessens, em degustações e via e-commerce. Na vinícola, existe um salão reservado para realização de eventos gastronômicos harmonizados e outras experiências.

CAVE ANTIGA/DIVULGAÇÃO/JC