



VALE DOS VINHEDOS

Cooperativa Vinícola Garibaldi reforça o portfólio

Em seis anos, cerca de 60 novas uvas foram testadas no vinhedo experimental de quatro hectares, na cidade de Santa Tereza

Roberto Hunoff

O vinhedo experimental criado em 2019, em área de quatro hectares de um cooperado, no município de Santa Tereza, tem oportunizado à Cooperativa Vinícola Garibaldi qualificar o portfólio de produtos com variedades diferentes, de pouca ou quase nenhuma produção no Brasil. São uvas da Geórgia, Ucrânia, Romênia, Grécia, Hungria, República Tcheca, Portugal, Itália e Espanha. Além de diversificar a produção, o projeto busca entender como essas uvas se adaptam ao clima e ao solo do Brasil.

A iniciativa começa a dar retorno. Neste ano foram lançados vinhos elaborados com as uvas Pálava, de origem tcheca, e, mais recentemente, da húngara Irsai Oliver. "Temos outros varietais bem encaminhados que, em breve, devem fazer parte do portfólio da vinícola", comemora o presidente Oscar Lô. Para ele, o surgimento de novas variedades é também uma oportunidade para o cooperado elevar a renda e, com isso, estimular o jovem a seguir na atividade.

Após a colheita, as uvas são levadas para a adega, onde são submetidas a microvinificações. Os testes são realizados ao longo de várias safras, pois o clima pode variar de um ano para outro.

"Temos 17 variedades em processo de microvinificação agora", comenta o enólogo Ricardo Morari.

O Garibaldi In Veritas Irsai Oliver é um vinho branco com diferentes camadas aromáticas. Ele introduz pela primeira vez no País um vinho elaborado com a uva Irsai Oliver. Pouco mais de 7,2 mil garrafas estão à venda. O Garibaldi VG Pálava chegou no ano passado e se destaca por aromas terpênicos e florais.

Em busca de um perfil que dialogue bem com o público, a Garibaldi posiciona o Pálava como um vinho mais descomplicado e acessível, especialmente voltado àqueles que estão começando a explorar os brancos. "A categoria de vinhos brancos está crescendo no Brasil, e queremos nos conectar tanto com novos consumidores quanto com os tradicionais", afirma André Luís Rech, gestor de comunicação da Garibaldi.

Outro movimento da Garibaldi é acompanhar as tendências de mercado que, segundo Lô, está em processo de reformulação e em fase de confirmação de tendências de consumo, que vinham sendo observadas nos últimos anos. "Percebe-se uma demanda maior por vinhos leves, como espumantes e brancos, com teor alcoólico menor, além da busca por variedades diferentes, as quais permitem lançar produtos de estilos diversos para atrair novos consumidores. A indústria precisa estar preparada para estas mudanças", avalia. A Garibaldi tem oito rótulos zero álcool de produtos gaseificados em sua linha. Dentre eles, o Relax



Garibaldi estreou na ProWine São Paulo e apresentou uma série de novidades

Alcohol Free, primeiro fricante brasileiro livre de álcool lançado neste ano. É elaborado com uva Moscato, gaseificado e sem adição de açúcar ou aromas artificiais.

De olho nas comemorações dos 95 anos, em 2025, a Garibaldi aproveitou a ProWine São Paulo, da qual participou pela primeira vez, para fazer o pré-lançamento da linha Harmonia, que chega ao mercado em janeiro. O lote será dividido em 600 garrafas do vinho Chardonnay, com passagem de 12 meses em duas barricas de carvalho francês com tostagens diferentes, e 1.200 de um assemblage de quatro variedades (Merlot, Tannat, Ancellotta e Marselan), das regiões da Serra Gaúcha e Campanha, que

maturou por 24 meses em carvalho francês, americano e croata.

De acordo com Morari, a linha Harmonia é um produto seletivo, com posicionamento de alta gama e valor mais elevado, atendendo um público específico. A tendência é de manter a linha em elaboração, valorizando as safras de maior qualidade. Ele acredita que o produto tem potencial para venda no exterior por seguir o estilo do Velho Mundo. Ressalta, no entanto, que devem ser negócios pontuais diante da impossibilidade de atender grandes volumes. Na avaliação do enólogo, é importante o posicionamento em nichos de mercado de forma a atender diferentes perfis de consumidores.



Relax Alcohol Free é o primeiro fricante brasileiro livre de álcool

Berkano fortalece objetivos com alterações no catálogo de produtos

Em operação há cinco anos, a Berkano Premium Wines prepara mudanças em seu portfólio de

produtos, formado por vinhos e espumantes, para reforçar o posicionamento no mercado como



Empresa ocupa uma casa centenária localizada em Pinto Bandeira

ROBERTO HUNOFF/ESPECIAL/JC

uma boutique. Uma das medidas adotadas pelos sócios é reduzir o número de produtos de 14 para seis visando a centrar a atenção em tendências. Recentemente, a empresa se instalou em Pinto Bandeira, em uma casa centenária, onde montou varejo e espaço de degustação.

Atualmente, a empresa elabora em torno de 25 mil garrafas de vinhos e espumantes, mas tem por objetivo chegar a entre 45 mil e 50 mil até 2030. O processo é todo feito em vinícolas parceiras. Para ter maior segurança com as uvas,

que são compradas de produtores, a empresa avalia a implantação de vinhedos próprios em Pinto Bandeira.

A venda direta para o consumidor final, presencial ou e-commerce, é o principal canal de venda, mas os rótulos já estão presentes em cartas de restaurantes de Porto Alegre, São Paulo, Curitiba e Florianópolis, além de Bento Gonçalves, onde também é encontrado em lojas especializadas. A empresa trabalha basicamente com pequenas tiragens, mas buscando propostas diferenciadas.

Uma delas é o Berkano L'Anglaise 2022, que presta uma homenagem aos antigos vinhos bordaleses elaborados na França e Inglaterra. O vinho segue uma receita chamada travail à la anglaise: em uma barrica, é acrescentado vinho Alicante e uma garrafa de brandy. O corte era utilizado para suportar os longos tempos de transporte até a Inglaterra. Já o espumante Vittra Rosé Nature, feito com uvas Pinot Noir (90%) e Chardonnay (10%), é submetido, no mínimo, a 42 meses de autólise em cavas.