



VALE DOS VINHEDOS

NOVA anuncia produção de vinhos desalcoholizados para 2026

Santa Colina 0% álcool foi a primeira aposta da vinícola, que comemora vendas triplicadas em pouco mais de um ano no mercado

Roberto Hunoff

Atenta ao movimento global que impulsiona o mercado de bebidas sem ou com baixo teor alcoólico, a NOVA Vinhos e Espumantes, unidade de negócio da Nova Aliança Vinícola Cooperativa, prepara novidades para chegar ao mercado em 2026. A vinícola desenvolve, por meio do Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento de Produto, dois vinhos desalcoholizados. A empresa também comemora o sucesso do Santa Colina 0% Álcool, que em pouco mais de um ano triplicou as vendas.

Para a NOVA Vinhos e Espumantes, é estratégico acompanhar essa tendência e oferecer opções que se encaixem em diferentes estilos de vida. "Trabalhamos para chegar a um produto que preserve

o máximo da tipicidade do vinho, mesmo sem álcool. É um desafio técnico grande, mas sabemos que existe demanda crescente. É um processo que exige investimentos representativos", afirma o diretor técnico e enólogo chefe André Gasperin.

Enquanto os vinhos desalcoholizados não chegam, o Santa Colina 0% Álcool, elaborado a partir de suco de uva gaseificado, segue abrindo caminho no mercado. Para o CEO, Heleno Facchin, o produto chegou no momento certo. "Nossa transformação é plena, e começa no vinhedo. Começamos este processo na metade de 2023. Com o Santa Colina 0% Álcool conectamos a NOVA Vinhos e Espumantes ao futuro do consumo, mudança que vem sendo liderada pela Geração Z", ressalta.

Outra linha de atenção é com os sucos, responsáveis por 80% da produção média anual de 35 milhões de litros. Vinhos correspondem por 15% e os espumantes por 5%. Maior produtora de suco de uva orgânico do mundo, a empresa expandiu o portfólio com a linha de refrescos Happy, criada



NOVA ALIANÇA/DIVULGAÇÃO/JC

Companhia da Serra Gaúcha registra uma produção média anual de 35 milhões de litros de vinho

especialmente para o público infantil e vendida em embalagens Tetra Pak de 200ml e um litro. As linhas Simples Assim e Néc ganharam acréscimo de sabores. Já a marca Trebom passa a oferecer suco de uva em garrafas PET de 1,35 litro. Ao todo são sete linhas de sucos e refrescos.

Em meio a um processo de reposicionamento iniciado na metade de 2023, a vinícola promoveu em 2025 uma agenda intensa de ações estratégicas voltadas à ampliação da visibilidade nacional e conquista de novos mercados. Marcou presença em eventos e feiras em vários estados, aproximando-se de diferentes perfis de público, como lojistas, gestores de hotéis, restaurantes e delicatessens até o consumidor final. Também tem recebido jornalistas e influenciadores dos segmentos

de vinho, gastronomia, turismo e lifestyle, proporcionando experiências que vão desde a apresentação do processo de elaboração dos vinhos e espumantes até degustações exclusivas.

O objetivo é reforçar a presença da marca em diferentes regiões do Brasil, gerar novos negócios, fortalecer parcerias já existentes e lançar produtos que ampliem o portfólio, atendendo diferentes perfis de público. De acordo com Facchin, as ações têm gerado ótimas oportunidades de negócios, abrindo novos canais e regiões.

O CEO destaca que a cooperativa investirá no aumento da capacidade de tancagem, acrescentando de quatro a cinco milhões de litros para absorver a produção de uvas dos cooperados. A unidade de Santana do Livramento também receberá investimentos.

Outra meta é dobrar, em três anos, a participação de vinhos e espumantes no portfólio.

A Nova Aliança Vinícola Cooperativa, hoje com mais de 600 famílias cooperadas, surgiu da união de cinco cooperativas vitivinícolas da Serra Gaúcha fundadas entre 1929 e 1931: São Victor, São Pedro, Linha Jacinto, Aliança e Santo Antônio. Em 2014, incorporou a estrutura da Cooperativa Pompéia, de Pinto Bandeira. Tem operações vinícolas em Flores da Cunha, Farroupilha e Santana do Livramento, além de 2 mil hectares de vinhedos de cooperados e próprios, localizados na Serra Gaúcha, na Serra do Sudeste e na Campanha. O portfólio reúne 120 rótulos entre espumantes, vinhos finos e de mesa, suco de uva e outras frutas, quentão, filtrado e frisanter.

Família Geisse amplia ações voltadas ao enoturismo

RFBERTOP HUNOFF/ESPECIAL/JC



Vinícola inaugurou espaço gastronômico e projeta uma hospedaria

Com dificuldades para expandir os plantios de uva por falta de áreas no entorno da atual propriedade, a vinícola Família Geisse dará atenção maior ao enoturismo. O primeiro movimento foi a abertura recente aos visitantes do Terroir 1979, espaço onde se mesclam as gastronomias chilena e sulista.

Com capacidade para atender simultaneamente até 62 pessoas, o novo está diretamente ligado a uma casa dos primórdios da imigração e que, por alguns anos, serviu de residência à família de Mario Geisse, quando chegou ao Brasil. A casa de madeira passou por reforma interna,

enquanto a área externa guarda as características de época.

A próxima iniciativa para qualificar o enoturismo na propriedade é a construção de um espaço para hospedagem. De acordo com o enólogo Carlos Abarzua, o projeto ainda está nos planos da ideia, mas deve se tornar realidade. A vinícola oferece aos visitantes outras experiências gastronômicas e de passeios pela propriedade, percorrendo trilhas isoladas, com pausas para degustação, a bordo de um veículo 4x4. A vinícola recebe média anual de 35 mil visitantes.

Criada há 45 anos pelo enólogo chileno Mario Geisse, a

vinícola é especializada em espumantes. A capacidade de produção de 400 mil garrafas, todas pelo método tradicional, é integralmente ocupada. A linha de vinhos vendida no Brasil é elaborada no Chile, no Valle Colchagua, sob a supervisão de Mario Geisse. Anualmente chegam ao Brasil entre 150 mil a 200 mil garrafas.

Desde sua criação, a Família Geisse elabora vinhos somente com uvas de vinhedos próprios, que somam 50 hectares. Na elaboração dos espumantes, que seguem as regras da Denominação de Origem de Pinto Bandeira, são usadas as variedades Chardonnay e Pinot.