

Carta de águas minerais é novidade na Serra Gaúcha



Seis rótulos fazem parte da carta, com águas que partem de R\$ 20,00 e podem chegar a R\$ 140,00

Acompanhando uma tendência mundial, o Casa Hotéis, grupo de hotéis e restaurantes da Serra, aposta em águas com terroir

➔ NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jcrs.com.br

Com gás ou sem? Essa é a única pergunta que é feita quando o cliente pede uma água. O produto indispensável, normalmente, é consumido sem muitos critérios quase que de forma inconsciente. Mas o cenário, pelo menos no mercado de luxo, vem mudando esse comportamento. Recentemente, a Casa Hotéis, grupo de hotéis e restaurantes na Serra Gaúcha, lançou a primeira carta de águas minerais do Brasil.

Acompanhando uma tendência mundial entre hotéis e restaurantes, a Casa Hotéis construiu a carta a partir da curadoria do vencedor do 1º Concurso Brasileiro de Sommelier de Águas Minerais, Gustavo Buske, que atua como head sommelier e gerente de alimentos e bebidas da coleção Casa Hotéis.

"Nós olhamos muito para tendências de *wellness*, de como associar as práticas de bem-estar dentro da nossa hospedagem, que busca sempre oferecer experiências diferenciadas para os clientes", destaca Rafael Peccin, diretor da Coleção Casa Hotéis. De acordo com ele, o consumo de água mineral vem sendo redefinido nos principais centros

da alta gastronomia e da hote-laria internacional. "A água vem ganhando um protagonismo ao longo dos anos, uma apresentação diferenciada nas prateleiras, as garrafas de vidro, que a Europa nunca deixou de lado, voltam a ser muito valorizadas no Brasil", cita o diretor.

Assim como os vinhos, cafés e queijos, a água mineral passa a ser compreendida como um produto de origem, com terroir. Ao total, 12 rótulos fazem parte da primeira carta elaborada, com águas que partem de R\$ 20,00 e podem chegar a R\$ 140,00. Marcas internacionais e nacionais estão entre as opções, que surgem com definições específicas e distinções. Rafael explica que existem águas que despertam o paladar, águas que limpam e preparam a boca entre pratos, que acompanham menus complexos e que ampliam a percepção de frescor e equilíbrio.

"Estamos testando principalmente em nossos restaurantes, onde o cliente entende mais a proposta. Ele está ali preparado para escolher um prato, um vinho e é uma oportunidade para apresentar essa carta de águas", explica Rafael, comentando sobre águas brasileiras, que já ficaram entre as cinco melhores do mundo. "Tem sido interessante acompanhar a reação do público. Primeiro, o cliente fica surpreso, mas depois ele entende a proposta", comenta.

Termos como mineralidade, pH, estrutura e qualidade da efervescência são características técnicas da água, que passam a orientar harmonizações e experiências gastronômicas. "No treinamento que Gustavo tem

dado para a nossa equipe, ele explica as complexidades, porque tem uma série de questões, como mineralidade, pH. Existem águas, inclusive, que vêm da fonte já gaseificada, então, por incrível que pareça, as águas têm sabores, levezas e texturas diferentes. É incrível", explica Rafael, afirmando que a água gaseificada naturalmente está entre as suas preferidas.

No mundo das águas com terroir, existem algumas bem conceituadas e de grife como a San Pellegrino, água mineral natural gaseificada de origem italiana, e a Perrier, marca francesa. Apesar da relevância, Rafael dá destaque às marcas nacionais. "As pessoas não imaginam que existem águas minerais no Brasil com tanta qualidade, a ponto de estar entre as cinco melhores do mundo."

A carta nasce como uma proposta exclusiva, reunindo marcas como a Cambuquira, de Minas Gerais e reconhecida internacionalmente como a segunda melhor água mineral do mundo. Ainda em Minas Gerais, a Caxambu é uma alternativa sem gás, com textura suave e mineralidade delicada, e está entre as opções que preparam o paladar e acompanham os momentos iniciais de uma refeição.

Além das brasileiras, a carta conta com rótulos da Toscana, dos Alpes italianos, da França e da Noruega. A carta está prevista para a temporada de Páscoa, com início no dia 12 de março, nos hotéis e restaurantes da Coleção Casa Hotéis, compostos pela Casa da Montanha, Wood Hotel e Parador Cambará do Sul, em Gramado e Cambará do Sul.

MURAL

➔ A Factorial, HRTech global especializada em soluções de gestão de Recursos Humanos e Departamento Pessoal, está com posições abertas. Pela primeira vez, a empresa abre uma vaga afirmativa em sua operação brasileira: a posição de Customer Success Analyst - Account Manager exclusiva para pessoas trans (transgêneros, travestis e não-binárias). Outras posições são para Executivo de Expansão, Executivo de Desenvolvimento de Parceiros, Sales Account Executive (AE) e Business Development Representative (BDR). As vagas são primariamente remotas, com dois encontros presenciais mensais para colaboradores que morem na região de São Paulo e com encontros trimestrais para quem

morem em outras regiões. Inscrições no link tinyurl.com/4zsr4jfx.

➔ O UniSenac - Campus Porto Alegre realiza, nos dias 24, 25 e 26 de março, o curso gratuito Ferramentas de Marketing Digital, dentro do Programa Mais Comércio. As aulas acontecem das 8h30min às 12h30min e das 13h30min às 17h30min, totalizando 24 horas de carga horária. Os alunos precisam ter idade mínima de 16 anos e Ensino Fundamental completo. A formação será na rua Augusto Severo, nº 168, em Porto Alegre. A proposta é apresentar ferramentas e estratégias práticas de marketing digital, para que profissionais do comércio ampliem sua presença no ambiente online e fortaleçam seus resultados. Inscrições em tinyurl.com/mvy5zxu2.

EVENTOS

➔ O Sebrae-RS promove hoje, às 16h, o webinar Sebrae Tá On com o tema Mulheres no empreendedorismo: oportunidades e desafios. O encontro, online e gratuito, é voltado para mulheres empreendedoras em diferentes estágios do negócio: Microempreendedores Individuais (MEI), Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP). Serão debatidos temas como construção de oportunidades no empreendedorismo feminino, impactos da sobrecarga invisível, formas de liderar e estratégias para escalar negócios. A transmissão acontece no link tinyurl.com/w26vs6jh.

➔ Nesta sexta-feira (20),

acontece o Beer Pitch do Instituto Ladies in Tech. A edição especial pré-South Summit acontecerá a bordo, realizada em um barco que parte da Usina do Gasômetro, navegando pelas águas do Guaíba. No encontro, quatro mulheres que estão à frente de startups de tecnologia apresentam os seus negócios. Com saída pontualmente às 18h e vagas limitadas, o evento promete unir o que há de mais relevante no ecossistema de tecnologia do Sul do Brasil. Os ingressos custam R\$ 160,00 (Lote 1) e R\$ 200,00 (Lote 2), incluindo welcome drink e soft foods. O embarque está marcado para às 17h30min. Saiba mais no Instagram (@ladiesintechbr).



Nesta quinta-feira, 19 de março, acontece no Hub Agro Esteio uma parceria entre a prefeitura de Esteio e a Universidade Feevale, a palestra Agronegócio e Clima: desafios e perspectivas futuras. O evento é gratuito e acontece a partir das 15h. Especialistas abordarão o cenário que se apresenta a partir das mudanças climáticas, apresentando dados atuais e como ter acesso a bases de dados e informações para adaptação climática na produção agrícola.