

Enoturismo é vitrine para um novo público consumidor

É muito mais do que o produto em si, mas a experiência que vem engarrafada. O mote que leva ao turismo relacionado à produção vitivinícola é um dos trunfos da Serra Gaúcha para conquistar novos mercados, como o europeu. No Vale dos Vinhedos, região de 82 quilômetros quadrados que abrange áreas em Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul foi registrada a primeira Indicação Geográfica do País e, por consequência, a Denominação de Origem dos vinhos produzidos ali. A região é considerada Patrimônio Histórico e Cultural do Rio Grande do Sul. O Vale é exemplo do enoturismo bem-sucedido, e que se multiplica nos outros polos produtores da Serra.

A estimativa da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale) é de que, anualmente, em média, 450 mil turistas visitem o Vale dos Vinhedos e frequentem pelo menos alguma das estruturas entre as 31 vinícolas, 12 hospedagens e 19 restaurantes da região.

"O enoturismo é uma prioridade para nós. A quantidade de vinhos produzidos no Vale é crescente, e com o turismo, cresce o interesse em consumir este produto. Depois da pandemia e das cheias, que afetaram muito o serviço de turismo na nossa região, estamos em um momento de retomada. O mundo todo, literalmente, vem ao Vale. Temos levado a divulgação da região a feiras tanto no Brasil quanto no exterior, e tem dado resultado", explica o vice-presidente da associação Moisés Brandelli.

Ele é o responsável pela vinícola Don Laurindo, que anualmente produz,



Segundo a Aprovale, 450 mil turistas visitam o Vale dos Vinhedos por ano

em média, 90 mil litros de vinho (120 mil garrafas). Enquanto em outras regiões, o enoturismo costuma responder por 10% do faturamento das vinícolas, na Don Laurindo, chega a 30%. Uma aposta que tem garantido qualificação na estrutura da vinícola, como, por exemplo, guias que falam inglês.

"Quanto mais a região se capacita para o público estrangeiro, mais eles vêm. Nós fizemos questão de fazer essa qualificação, e temos recebido muitos turistas da França, Estados Unidos, Chile. Temos apostado também no estreitamento do enoturismo com os restaurantes, porque produzimos no Vale dos Vinhedos bons vinhos que combinam com boa alimentação", aponta.

O enoturismo internacional envolve ainda um público ávido por conhecer o terroir das regiões produtoras. E neste aspecto, o trabalho da Aprovale, iniciado em 1995, é exemplar. Há um mapa de solos detalhado com todos

os microterroirs existentes no Vale dos Vinhedos.

"Além disso, carregamos uma história e tradição, que unem o cultivo à elaboração do vinho, diferenciados e únicos. A Denominação de Origem (DO) afirma um trabalho iniciado há 150 anos nessa região. Um resgate que contou, inclusive, com o apoio de especialistas europeus", conta Brandelli.

Nos últimos dois anos, no entanto, publicações especializadas consideraram a melhor experiência enoturística da Serra a organizada nos Altos de Pinto Bandeira.

"O compromisso é sempre valorizar muito o tempo de quem vem aqui. Garantimos uma união entre a exploração da natureza local, do terroir e da alta gastronomia. O resultado é a garantia de um turismo com tíquete médio cada vez maior e mais valorizado", aponta Daniel Geisse, responsável pela vinícola da Cave Geisse.

Desigualdades na cadeia produtiva do vinho preocupam o setor

O avanço do acordo entre Mercosul e União Europeia está longe de ser plenamente positivo para o setor vitivinícola gaúcho. Ao contrário, as entidades do setor já manifestaram grande preocupação com a abertura do mercado brasileiro para os produtos europeus, um risco especialmente aos vinhos gaúchos. O Instituto de Gestão, Planejamento e Desenvolvimento da Vitivinicultura do Estado do Rio Grande do Sul (Consevit-RS), em nota oficial, alertou que "a eventual eliminação de tarifas de importação ao longo dos próximos anos exige atenção redobrada às condições internas de competitividade".

A nota completa que a preocupação maior está na assimetria em relação aos produtos europeus. "Em importantes nações produtoras, como Itália, Espanha, Portugal e Argentina, o vinho recebe reconhecimento como alimento, patrimônio cultural ou nacional, além de contar com cargas tributárias mais equilibradas, políticas de incentivo, subsídios e instrumentos

de proteção à produção", detalha, e completa: "há risco de aprofundamento das desvantagens competitivas já enfrentadas pelo vinho brasileiro, hoje pressionado pela concorrência de produtos importados, inclusive de países do próprio Mercosul".

"Agora, com o avanço da concretização do acordo, é hora de agir nos bastidores. Nas atuais condições, temos hoje muito mais a perder do que a ganhar com esse novo cenário. Por isso, antes de entrarmos nele, é preciso haver simetria no tratamento aos produtores gaúchos em relação ao que os importados terão. Em Portugal, por exemplo, o governo libera € 1 bilhão aos produtores, na França, têm políticas fortes de incentivo. Já no Brasil, é o contrário. É preciso incentivar a produção, porque, no Rio Grande do Sul, estamos falando das vidas de pelo menos 20 mil famílias. Estamos falando da sobrevivência de uma cadeia produtiva", avalia o diretor de marketing e vendas da Cooperativa Vinícola Aurora, Rodrigo Arpini.



Pelo menos 20 mil famílias atuam na cadeia produtiva do vinho

Sucos únicos na Serra Gaúcha

Na janela de oportunidades para as vinícolas da Serra a partir de um acordo com a União Europeia, os sucos de uva podem ganhar maior protagonismo. Mesmo com menor valor de mercado do que os vinhos finos e espumantes, a produção de sucos é o destino do maior volume de uvas processadas. Na Cooperativa Vinícola Aurora, por exemplo, 70% das uvas recebidas são transformadas em suco integral. Conforme o Sisdevin, em 2025, foram produzidos 91,2 milhões de litros de sucos e polpa de uva no Estado, sendo 20,6 milhões de litros somente em Bento Gonçalves.

"Temos aqui um diferencial muito importante em relação aos europeus, que é o cultivo da uva híbrida americana, que só existe no

novo mundo, e a diferença de qualidade para os sucos em relação às viníferas gigantesca. Hoje o suco, tanto integral quanto concentrado, já é exportado, mas em volume muito pequeno e para nichos específicos, por exemplo, nos Estados Unidos, Armênia e Reino Unido", aponta Alexandre Angonezi, da Vinícola Garibaldi. No caso da Garibaldi, enquanto os sucos integrais são produzidos na sua planta industrial, há uma união com outras cooperativas – Nova Aliança, São João e Pradense –, a Cenecoop Serra, para processar o suco concentrado em Farroupilha. Foi a partir do município que US\$ 651,7 mil foram exportados em sucos e sumos de fruta em 2025, alta de quase 40% em relação a o ano anterior.

Regiões e produtos gaúchos que possuem Indicação Geográfica

📍 **Altos de Pinto Bandeira:** a DO Altos de Pinto Bandeira é a primeira exclusiva para produzir espumantes no "novo mundo. Os vinhedos são produzidos com uvas Chardonnay, Pinot Noir ou Riesling Itálico. O espumante natural é elaborado pelo método tradicional, com segunda fermentação em garrafa.

📍 **Pinto Bandeira:** a IP de Pinto Bandeira refere-se à área delimitada de 7,9 mil hectares de cultivo de uvas destinadas a vinhos tintos, brancos e espumantes. São autorizadas oito cultivares.

📍 **Vale dos Vinhedos:** foi a primeira IP do RS, em 2002 e em 2012, com a DO. Já foram mais de 5 milhões de garrafas comercializadas com o selo, 11 empresas habilitadas em toda a região, no entanto, 27 empresas do setor na área de até 82 km² entre Bento Gonçalves (60%), Garibaldi (33%) e Monte Belo do Sul (7%).

📍 **Altos Montes:** a IP Altos Montes é uma área contínua entre Flores da Cunha e

Nova Pádua, totalizando 173,84 km². São 20 vinícolas associadas, que elaboram vinhos com diferentes cultivares e destaque para Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot Noir e Cabernet Franc.

📍 **Farroupilha:** a IP Farroupilha é caracterizada pela uva moscatel. A sua variedade branca, a principal, é única no Brasil.

📍 **Monte Belo do Sul:** o município tem a maior produção de uvas per capita do Brasil, a IP foi obtida em 2013 para uma área contínua localizada em Monte Belo e partes de Bento Gonçalves e Santa Tereza, totalizando 56,09 km². São 11 associadas, sendo nove vinícolas, uma fabricante de suco e uma tanoaria, todas com sede em Monte Belo. Os vinhos finos da IP são produzidos em pequenas vinícolas familiares, em volumes baixos.

📍 **Campos de Cima da Serra:** em 2020, a produção do queijo serrano recebeu a homologação da DO. Há uma estimativa

de que mais de 1,5 mil produtores elaboram este queijo, mas apenas 20 estão com o selo atualmente. Com isso, 99% da produção ainda é informal.

📍 **Mel de Melato de Bracatinga:** a IP refere-se ao chamado "ouro negro do sul", o mel produzido na região do Planalto Sul Brasileiro, entre Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul. Na macrorregião, fazem parte do bolsão produtores de Bom Jesus, Cambará do Sul, Jaquirana, Riozinho, Rolante, São Francisco de Paula e São José dos Ausentes.

📍 **Chocolate de Gramado:** a IP Gramado é uma das mais recentes no RS, e hoje reúne 5 empresas do chocolate artesanal dentro dos padrões. Com delimitação ao território do município, inclui diversos formatos de chocolates. As empresas precisam, necessariamente, ter 100% da produção em Gramado e incluída no selo.

Fonte: INPI