

MINUTO VAREJO

Vinícola Galiotto projeta crescimento e mais mercados

Operação em Flores da Cunha está sendo ampliada, e receita terá alta de 14% em 2026

Patrícia Comunello
patriciacomunello@jornaldocomercio.com.br

Depois de seis décadas, a Vinícola Galiotto, de Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, projeta mais crescimento e também mais espaço no varejo nacional e em mercados no exterior. Informações passadas à coluna Minuto Varejo projetam que a receita deve fechar 2026 com alta de 14% frente a 2025. No ano passado, a operação familiar faturou R\$ 107 milhões. Este ano o ritmo dos negócios aponta para fluxo de R\$ 122 milhões. “Ampliação do portfólio, expansão comercial e reconhecimento da qualidade de seus produtos”, elenca a direção da vinícola, como fatores que marcam o ano. O mercado de “bebidas leves e versáteis” está na mira do negócio para ganhar mais espaço. O



VINÍCOLA GALIOTTO/DIVULGAÇÃO/JC

Evento dos 60 anos teve visita de convidados, de fornecedores a consumidores à produção da marca

Sudeste é a região que mais consome as bebidas. O vinho tinto suave da marca está entre os mais vendidos no Rio de Janeiro, cita a vinícola. No exterior, os principais destinos são Haiti,

Paraguai e Estados Unidos.

Em setembro, a Galiotto comemorou os 60 anos com atividades na área da futura nova sede, que ficará pronta em 2027. A empresa lançou ainda o Galiot-

to, Edição Especial 60 Anos, para comemorar os 60 anos. Detalhe: o vinho tem número limitado de garrafas, que estão sendo comercializadas apenas na sede da vinícola. A direção familiar

explica, em nota, que “o rótulo comemorativo foi desenvolvido a partir de um blend de Cabernet Sauvignon, Tannat e Merlot das safras 2021, 2022 e 2023”. O complexo ainda em construção será espaço para mais interação com apreciadores da bebida. A vinícola foi fundada em 1966, com a terceira geração à frente do empreendimento, com produção de 10 milhões de litros por ano e capacidade de armazenagem de até 14 milhões de litros. “Atualmente, o portfólio reúne 62 SKUs, entre vinhos de mesa, vinhos finos, espumantes, sucos de uva, frisantes e cooler, comercializados em diferentes regiões do Brasil e também no mercado internacional”, detalha a marca. Premiações recentes carimbam a boa fase. Uma delas foi a Medalha Diamante no 1º Concurso do Suco de Uva Brasileiro, da Associação Brasileira de Enologia. A Galiotto conquistou ainda a Vinalies Or 2026, uma das mais importantes da vitivinicultura mundial, com o Breez Cooler sabor Morango, cita a direção.

‘Caminito’ do Sabor de Luna em Porto Alegre

Um caminito porto-alegrense está literalmente nascendo em uma das regiões mais valorizadas da Capital. A ideia surgiu da dupla de donos da Sabor de Luna, para marcar os 15 anos da trajetória da confeitaria e padaria com inspiração de receitas uruguaias. Uma passagem pública, que conecta as ruas Carlos Trein Filho e Ciro Gavião, entre os bairros Auxiliadora e Bela Vista, será o Caminito del Sabor. A marca tem sua segunda unidade, aberta em 2025, justamente

na trilha da passagem. Os donos Tatiana Druck e Raul Coppetti estão investindo R\$ 200 mil para melhorar a estrutura e também levar desenhos e muita cor à trilha. A passagem foi adotada pela empresa, que segue legislação da Capital, e terá melhor infraestrutura, acessibilidade, segurança, paisagismo, mobiliário e arte urbana, listam os empreendedores.

As obras já estão em andamento. Este mês deve ser concluída a nova identidade visual,

com “pinturas e intervenções artísticas”. A dupla quer estreitar o “caminito” em 15 de novembro, que é o aniversário da Sabor de Luna. “Queríamos comemorar os 15 anos fazendo alguma coisa que continuasse existindo quando a festa acabasse. A Sabor de Luna nasceu em Porto Alegre trazendo uma memória afetiva do Uruguai. Agora, queremos devolver um pedaço dessa história à cidade”, afirmam, em nota para a coluna, Tati e Raul, como são chamados por clientes e amigos.

“O projeto busca transformar um espaço de circulação em um caminho com identidade própria, para convidar as pessoas não apenas a passar, mas também a parar, sentar, conversar e conviver”, traduz a dupla, reforçando que o nome Caminito del Sabor faz uma conexão “afetiva” com o universo do Rio da Prata e a cultura uruguia. Tati e Raul também esclarecem: “A intenção não é reproduzir o Caminito de Buenos Aires, mas construir uma linguagem própria, vinculada a Porto Alegre e à história da Sabor de Luna”.



SABOR DE LUNA/DIVULGAÇÃO/JC

Fundadores vão transformar corredor ao lado da loja na Carlos Trein

Programa abordou parceria em produtos com Free Kitchen

STUDIO PROHUB/DIVULGAÇÃO/JC



Tatiana e Raul, e Rosane e a filha entraram, por vídeo, das operações

O programa do Minuto Varejo mostrou a parceria da Sabor de Luna e Free Kitchen, marca com linhas de produtos voltados a consumidores com restrição alimentar, como celíacos. O alfajor zero foi criado pela Free Kitchen, comandada por Rosane Levenfus e a filha Silvia. “Perto do Dia das Mães, a Tati (Sabor de Luna) veio com o desafio: ‘Gurias, vocês conseguem produzir um alfajor sem açúcar, glúten e leite?’,”

recordou Rosane. A provocação, claro, foi atendida. Essa e outras parcerias entre as duas marcas foram detalhadas no programa, com mãe (falando direto da fábrica da Free Kitchen, no bairro Santana, na Capital, filha, do quiosque da marca aberto este ano no IguatemiPOA, e a dupla Tatiana Druck e Raul Coppetti de uma das lojas do Sabor de Luna. Silvia descreveu como está a procura na operação no Iguatemi.

