

TURISMO

Enoturismo ganha força no Estado e atrai novos visitantes

Perfil do turista que procura as vinícolas gaúchas mudou com a pandemia

Diego Nuñez

diegon@jornaldocomercio.com.br

O Brasil se reencontrou com a enologia gaúcha. Não que especialistas espalhados pelos Países não conheçam vinhos e espumantes produzidos no Rio Grande do Sul e premiados pelo mundo. A questão é que os recentes eventos mundiais modificaram os hábitos de consumo em diversas cadeias produtivas. Na viticultura não é diferente.

As vinícolas da Serra têm atraído olhares de diversos tipos de turistas: desde o amante e especialista até quem não fazia parte da cultura do vinho. Dentre os produtores locais, o sentimento é unânime: um otimismo latente que escapa pelo brilho dos olhos, pela empolgação nas palavras, pela afeição nos gestos e também pelo crescer dos números.

A pandemia mudou, em maior ou menor grau, a forma com que as pessoas se comportam. A partir de março de 2020, quando foram decretadas, no Brasil, as primeiras medidas contra o coronavírus, as pessoas passaram a ficar mais tempo em casa. Mesmo com as prateleiras



FERNANDO ZANCHETTI/DIVULGAÇÃO/JC

Aos poucos, os roteiros registram retomada mais intensa na procura por pacotes e passeios

cheias após a grande vindima de 2020 – por muitos batizada de ‘a safra das safras’ – as vinícolas se viram vazias de visitantes.

A partir do terceiro trimestre de 2020, porém, o cenário mudou. As pessoas começaram a deixar, pouco a pouco, o isolamento social. O distanciamento controlado, mais tarde institucionalizado através de protocolos do governo gaúcho foi, inicialmente, praticado conforme o bom senso de cada um.

Ali havia uma demanda turística

reprimida. O turista, confinado, ansiava pela rotina de viagens, de conhecer lugares, pessoas e, principalmente, experiências. Em um contexto de pandemia, passou a se priorizar destinos com roteiros a céu aberto, com menos pessoas e espaços amplos. Foi então que começou o ‘boom’ no enoturismo da Serra.

“Antes da pandemia, em março do ano passado, nós recebíamos de 600 a 800 pessoas por mês. Agora, a partir de junho de 2021, recebemos até 3,5 mil. Teve um final de semana

que eu fui para a vinícola, enquanto ainda estava tudo meio parado, e encontrei um mar de carros na frente. Já ao meio-dia tivemos que fechar para novos visitantes. Longe de querer comemorar qualquer coisa, mas os últimos tempos foram fantásticos para o setor do vinho e para o enoturismo da região. Em um, dois anos, conseguimos evoluir o que tínhamos levado 20 para atingir”, afirma Daniel Panizzi, diretor da vinícola Don Giovanni, de Pinto Bandeira.

O público não apenas aumentou,

como se diversificou. A serra gaúcha, após o início da pandemia, passou a receber dois novos tipos de público. Um é o turista que já está inserido no mundo viticultor, conhece e ama vinhos e espumantes, mas que tinha como principal destino outros países do mundo – em se tratando de vinhos, nações europeias produtoras, como Espanha, França, Itália e Portugal – e, com o fechamento das fronteiras ao redor do mundo, se viu obrigado a encontrar novas rotas.

“A gente percebeu crescimento e retomada do turismo de forma gradativa. Um dos movimentos é não só local, das pessoas que já moram próximas, que tiveram um olhar de descoberta para as coisas da própria terra, que eventualmente nunca tinham percebido. Mas muitas pessoas também, não só daqui, mas do Brasil, que por essa questão de limitação geográfica por conta da Covid-19 tiveram que descobrir algo à altura, encontraram aqui” afirma Patrícia Carraro, da vinícola Lidio Carraro, que fica no Vale dos Vinhedos.

Outro tipo de público é formado por aqueles que estavam de fora da cultura do vinho, não especialistas, mas que se interessaram e passaram a visitar a Serra, seja por excursões, de carro, vindos de todo o Rio Grande do Sul ou mesmo de localidades fora do Estado.

Além do vinho e do espumante, a experiência

Nem só de vinho engarrafado é feito o enoturismo. Muitas pessoas querem ir além e conhecer os vinhedos, os parreirais, descobrir as vinícolas, os processos, as barricas, as caves e todo o processo até a uva se tornar vinho ou espumante. Tudo isso é possível de ser encontrado nas cidades da serra gaúcha. A região representa o que há de mais moderno para a elaboração de vinhos e a origem do produto no Rio Grande do Sul.

A Rota das Cantinas Históricas, por exemplo, localizada no distrito de Faria Lemos, em Bento Gonçalves, carrega essa energia. A Vinícola

Cristofoli é formada por uma família de viticultores presente na região há 130 anos, quando o casal Angelo Cristofoli e Maria Dalla Senta chegaram ao Brasil vindos da Itália.

Para a família, a história e o processo da produção de vinho não bastam. O que vale, para atrair o turista, é a experiência. Lá é possível agendar um piquenique com degustação de vinhos embaixo dos parreirais. São grupos geralmente de duas a oito pessoas que ficam quase completamente isolados e podem desfrutar de uma manhã ou tarde em meio às parreiras de uva. Na época da vindima

é permitido, inclusive, saborear a fruta diretamente do pé.

Na mesma região fica a Vinícola Dal Pizzol, onde é possível encontrar o que seria um museu vivo a céu aberto, com parreiras de todas as partes do mundo. A coleção de Rinaldo Dal Pizzol conta com mais de 400 variedades de uvas, em um projeto iniciado em 2005. A última aquisição para o museu – ou penúltima, como gosta de dizer seu Rinaldo, pois sempre virá mais uma – é conhecida como a variedade mais antiga do mundo: a Modra Kavina, com 450 anos de idade, vindas diretamente da Eslovênia.



CRISTOFOLI/DIVULGAÇÃO/JC

Vinícola Cristofoli oferece um piquenique junto aos parreirais

Passeio pode ser feito em um veículo off-road

Na região de Pinto Bandeira, a vinícola Geisse oferece vários tipos de programas diferentes pela propriedade de 40 hectares especializada em espumantes. Lá, é possível conhecer os parreirais a bordo de um 4x4, em passeio off-road que circunda toda a propriedade, percorrendo trilhas isoladas e encantadoras, cachoeiras e

pausas para degustação.

A maioria das experiências oferecidas na Serra variam de R\$ 50,00 (as mais simples, em que geralmente são contadas as histórias das vinícolas e oferecidas degustações de por volta de quatro amostras) até R\$ 250,00, com passeios mais completos.

A única opção totalmente gratuita

é oferecida na unidade-matriz da Cooperativa Vinícola Aurora, no centro de Bento Gonçalves. Esta opção inclui um tour pelo local. O roteiro conta a história da vinícola, seguido de um passeio pelo subterrâneo da unidade, quando os guias falam sobre o processo da elaboração do vinho. Depois, apresenta-se o local onde o vinho é

envelhecido nas barricas de carvalho e segue para a degustação na Cave de Baco, o deus romano do vinho, onde são provados oito diferentes rótulos de vinhos secos, meio-secos, suaves, espumantes e suco de uva.

“A Aurora entende que o enoturismo não é uma forma de lucrar, e sim como uma forma de promover

uma experiência para o visitante, também como um braço de marketing: o visitante vê, conhece a nossa vinícola, prova alguns rótulos e depois, no supermercado, vai ver aquele rótulo e lembrar de nós. É uma forma de fidelizar o nosso cliente”, conta o enólogo e sommelier da Cooperativa Aurora, William Paim.