



ENOTURISMO

Programação fora do roteiro revela diversificação da pioneira



Aurora foi a primeira a abrir sua produção, em Bento Gonçalves, ao público interessado em vinhos

É fácil encontrar quem tenha, entre as suas memórias de infância, uma visita ao varejo da vinícola Aurora, no Centro de Bento Gonçalves. Pioneira na abertura para a visitação do público, com roteiros guiados pela produção, degustações e compras no varejo desde 1967, a Aurora viu o movimento despencar em maio e junho, em função das enchentes. A fidelidade do público, porém, já garantiu o retorno do movimento, que praticamente voltou aos patamares anteriores aos da tragédia. Em julho, mês de alta temporada, as três unidades receberam 14,4 mil visitantes.

Contando com a retomada, a cooperativa não para de investir em estruturas para atrair e receber os visitantes. A estratégia adotada desde a inauguração do enoturismo é aproximar o consumidor da história da Aurora. A gerente de Turismo,

Ana Maria Possamai, projeta para as próximas semanas a inauguração de mais um espaço receptivo, com capacidade para 80 pessoas. “Esse local fica no terceiro andar da matriz e poderá atender eventos corporativos e também grupos de turistas que desejam realizar cursos de harmonização e de degustação. Esses movimentos, somados à reabertura do Aeroporto Salgado Filho, nos dão um alento de que poderemos ter um bom fluxo de visitantes para o período de fim de ano”, prevê.

Apesar de ser a mais conhecida e querida pelos consumidores, a matriz não é o único atrativo turístico da vinícola. Muita gente não sabe, mas a Aurora investe em outras modalidades para atrair diferentes perfis. Na unidade do Vale dos Vinhedos, além do varejo, o aficionado por vinhos também encontra degustações das

linhas premium da marca. Mas é na unidade de Pinto Bandeira que o turista realmente descobre uma nova Aurora. Na área funciona uma espécie de estação experimental para o cultivo de vinhedos próprios – a Aurora é uma cooperativa, que adquire a matéria-prima das famílias associadas, e não possui vinhedos próprios, com exceção desta propriedade, em Pinto Bandeira. No local arborizado e retirado, no alto de uma colina, fica uma estrutura enxuta capaz de receber pequenos grupos para passeios, degustações ao ar livre e piqueniques.

Uma das atrações é o Wine Walk, com uma caminhada de cerca de 1h30min orientada por um sommelier, com explicações focadas nas Indicações Geográficas de Pinto Bandeira (I.P. e D.O.) e paradas para degustações dos vinhos elaborados com as uvas cultivadas no local.

Percurso por jardins e caves impulsiona projeto

A história da vinícola Courmayeur é antiga. Teve início em 1976, período em que a qualidade dos solos de Garibaldi começava a ser descoberta e estudada, revelando sua grande vocação para a produção de espumantes de qualidade. Foi quando um grupo de amigos começou um sonho de elaborar vinhos na Linha Garibaldina, área localizada no perímetro do Vale dos Vinhedos. Nos anos 1980, a empresa chegou a ser adquirida pelo grupo italiano Cinzano. Em 2003, a Família Nicolini Verzeletti assumiu querendo explorar o talento do local para a elaboração de espumantes – hoje, são cerca de 700 mil litros anuais da bebida. Até aí, porém, nada de turismo nas belas paisagens que o lugar guarda.

Foi preciso que as irmãs Talita e Gilian Nicolini Verzeletti assumissem o negócio para que as portas da Courmayeur se abrissem para os visitantes. O toque feminino das duas está em todas as etapas da administração do negócio, especialmente nos roteiros receptivos, que levam os visitantes às origens da família e do negócio, sem perder de vista a delicadeza e a descontração que o vinho e a gastronomia inspiram. Além de piqueniques nos jardins e vinhedos, degustações orientadas e serviços harmonizados, a vinícola acaba de lançar a experiência Cela da Cave Vinhos e Foundue. A degustação começa no Jardim La Fermata, seguindo para a vinícola com parada estratégica na cave – tudo, é claro,

com vinho e conversa pelo caminho.

O visitante faz quatro paradas ao longo do percurso, todas com rótulos prestigiados da vinícola na taça. O ponto alto do roteiro é a entrada na Cela da Cave, local construído nos anos 1970, onde ainda hoje são armazenados vinhos históricos. É nesse local escuro e silencioso que começa a viagem gastronômica, com fondue harmonizado com vinhos e espumantes.

Para quem procura só alguns momentos de descontração com a família, a Courmayeur tem área pet friendly e espaço para recreação infantil – as proprietárias perceberam que oferecer um espaço seguro e lúdico para as crianças é um alento para pais que apreciam o enoturismo.

Do alto da torre, produtos com Denominação de Origem têm destaque

Uma das primeiras paisagens a chamar a atenção de um visitante no Vale dos Vinhedos é a grande torre amarela que se destaca entre os parreirais na Vinícola Miolo. Pois é lá de cima que ocorre uma das mais prestigiadas degustações que a empresa oferece: a DOVV Espumantes. A sigla em si já é um sinal de qualidade. A Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (DOVV) foi a primeira obtida pelos vinhos brasileiros para atestar a origem da matéria-prima, o rigor nos processos de elaboração e, claro, a personalidade dos rótulos produzidos na região. Nessa degustação, o visitante conhece quatro espumantes que carregam o selo da DOVV, entre eles o Íride, o ícone da vinícola, produzido pelo método tradicional e com 10 anos de envelhecimento em garrafa.

O passeio começa lá embaixo, no Vinhedo Modelo, localizado bem na frente do complexo. O enólogo ou sommelier responsável pela condução da experiência apresenta os parreirais, as muitas variedades plantadas ali e conta um pouco da história da Miolo. Depois de passar pela área de vinificação e pelas caves de envelhecimento, o turista sobe na torre, onde um cardápio de petiscos faz par com a paisagem. Dali se pode ver toda a extensão do Vale dos Vinhedos, além do icônico Lote 43, o primeiro plantado pela família Miolo ao chegar na região. Nos dias quentes e ensolarados, a degustação dos quatro melhores espumantes da vinícola ocorre junto com o espetáculo do pôr do sol, que de tão lindo parece ter sido, também ele, rotulado com um selo de Denominação de Origem.

AGENDA

Noite de Gala reunirá 17 vinícolas em evento enogastronômico



Evento será promovido pela Fenavinho nesta sexta-feira

Reconhecida mundialmente, a alta qualidade dos vinhos elaborados no País, especialmente na Serra Gaúcha, ganha um brinde à altura para homenagear essa excelência, responsável pela conquista de mais de 200 medalhas em concursos internacionais neste ano. Esse prestígio estará materializado nas taças da Noite de Gala dos Vinhos & Espumantes, promovida pela Fenavinho em evento que contará, ainda, com gastronomia requintada, nesta sexta-feira, dia 4 de outubro.

A segunda edição do encontro, no Dall'Onder Grande Hotel, evidenciará os rótulos de 17 vinícolas da região, epicentro da produção brasileira. Será uma oportunidade para apreciar sucos, vinhos e espumantes das marcas Adega Cavalleri, Casa Valduga, Cave Antiga, Chandon Don Giovanni, Família Geisse, Família Salton, Garbo Enologia

Criativa, Maison Forestier/Suvalan, Miolo Wine Group, Pizzato Vinhos e Vinhas, Sucos Gallon, Vinícola Aurora, Vinícola Cainelli, Vinícola Mondadori, Vinícola Santa Bárbara e Vinícola Valmarino.

A Noite de Gala dos Vinhos & Espumantes vai combinar destacados rótulos dessas marcas, exaltando o terroir da Serra, com uma gastronomia especial, promovendo uma enriquecedora experiência enogastronômica. Um menu especial, composto por mesa de antepasto, pratos quentes, mesa de café e sopa da madrugada será elaborado para a noite de festa.

Os comensais terão um banquete à disposição. Entre outros quitutes, a mesa de antepasto terá terrines de ervas frescas e de ricota defumada com damasco e caponata de berinjela com amêndoas laminadas.