

PEQUENAS VINÍCOLAS

Setor passa por transformação

Maior mudança foi o surgimento de negócios com a proposta de oferecer produtos diferenciados, em pequenos volumes e com novas variedades de uva

As últimas décadas foram de transformação na atividade vinícola no RS. Até meados dos anos 1990, o setor era formado por número reduzido de empresas, a maioria de médio porte e raras de grandes volumes, e boa parte focada na elaboração de vinhos para venda a granel.

Nos últimos anos, as médias viraram grandes empresas, com portfólio variados, a maioria para venda engarrafada, e experimentando o acesso aos mercados internacionais. Mas a maior mudança foi o

surgimento de pequenas vinícolas com a proposta de oferecer produtos diferenciados, em pequenos volumes e explorando, sobremaneira, novas variedades, além do enoturismo. Algo igualmente comum às grandes organizações. Não há números oficiais e consolidados sobre quantas vinícolas o Estado sedia, mas certamente muito maior do que no passado.

São novas empresas para dar sequência à tradição familiar do cultivo da uva ou decorrência de sociedades entre amigos e ex-colegas de faculdade. Esta explosão de novas marcas fez com que surgissem novos polos de produção, além da tradicional Serra Gaúcha. Campanha, Serra do Sudeste e Campos de Cima da Serra são berços de dezenas de projetos, contribuindo para elevar a diversidade do produto gaúcho.

Expansão com estrutura própria na Serra

A ideia central está no nome: Garbo Enologia Criativa. O objetivo dos sócios Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini, que criaram a empresa em 2015, após tornarem-se enólogos em 2010, é tentar fugir do óbvio, apostando em novas variedades, novos cortes e vinhos. O portfólio tem 20 produtos. Metade é de vinhos tintos, com destaque para a variedade Tannat. Os três têm origem em famílias de viticultores.

Bellé comenta que as primeiras vinificações, em 2015, foram de pequenos volumes e experimentais para buscar conteúdos diferenciados, por meio de blends. A chegada ao mercado deu-se em 2020 com produtos bem definidos, tendo o rótulo Inquieto, blend de Merlot e Sauvignon Blanc, como um dos vinhos de maior aceitação. Na safra deste ano, a Garbo deve elaborar em torno de 90 mil garrafas, similar à safra passada, sendo que 40 mil serão reservadas para guarda.

Os sócios também se movimentam na direção de ter suas próprias estruturas de produção, começando com vinhedos de Chardonnay e Pinot Noir, em Pinto Bandeira, que já estão fornecendo uvas. Também está definido para daqui dois anos o início das operações de uma vinícola própria, igualmente em Pinto Bandeira. Está nos planos fortalecer o segmento de espumantes.

A Garbo adquire uvas de terceiros, pois o vinhedo próprio não suprirá todas as necessidades. Bellé destaca que a empresa tem assessoria técnica de um enólogo que faz o acompanhamento da produção de terceiros, visando transferir orientações necessárias para que a matéria-prima se ajuste aos objetivos da vinícola. A vinificação é feita em parceria com vinícola de Garibaldi, na qual a Garbo já mantém equipamentos.

O principal canal de venda é o consumidor de forma direta,

principalmente na loja localizada no roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, ou por meio de clube de vinhos. Na loja, são oferecidas experiências, como degustações e almoço italiano, em parceria com a Casa Vanni, edificação centenária de madeira. Os produtos são encontrados em lojas especializadas, restaurantes e alguns supermercados em centros regionais específicos.

A Garbo é parceira da Verace, marca de vinhos que nasceu no ano passado com o propósito de engarrafar micro lotes, que lançou seu quarto rótulo: o Verace & Garbo Corte Secreto. São apenas 250 garrafas de um vinho tinto que estagiou por 14 meses em barricas de carvalho de primeiro uso. A escolha de cinco castas foi para homenagear os cinco jovens envolvidos no projeto: Cássio Poletto Cutuli e Nathan Donatti, sócios da Vino Verace; e Andrei Bellé, Guilherme Caio e Jhonatan Marini, da GarboEnologia Criativa.



APRECIE COM MODERAÇÃO

VIVA O MELHOR DOS ENCONTROS. VIVA O AGORA COM

Espumantes

AURORA

VINÍCOLA AURORA
VIVA O AGORA

Neste final de ano, celebre os bons momentos com os espumantes mais premiados do Brasil.

VINÍCOLA AURORA
VIVA O AGORA

ELABORADO E ENGARRAFADO NA Serra Gaúcha
VINHO MOSCATEL-ESPUMANTE BRANCO
7,5% vol. | 750ml

BATUCA

Facebook icon Instagram icon VINICOLAAURORA