REPORTAGEM ESPECIAL

Enoturismo aproxima visitantes da história e elaboração dos espumantes

A relação de Adolfo Lona com o enoturismo começou muito antes de a atividade ganhar espaço entre as vinícolas brasileiras. Ainda na década de 1980, o enólogo promovia cursos sobre vinhos e degustações. Quando abriu sua vinícola, em 2004, manteve a proposta de receber visitantes e compartilhar conhecimentos sobre a elaboração de espumantes. Desde então, a visitação passou a integrar a estratégia de aproximação com os consumidores, oferecendo experiências que combinam informação, degustação e contato direto com quem produz.

Atualmente, uma das principais atrações é o Portas Abertas, realizado aos sábados ou em datas programadas. Ao custo de R$ 80 por pessoa, a experiência começa com a recepção dos visitantes com espumante e segue com uma apresentação sobre a história e os métodos de elaboração da bebida, incluindo degustação de um espumante elaborado pelo método tradicional, também conhecido como champenoise, e finaliza com a prova do premiado Baron Assemblage 2020. A degustação integra o roteiro, conduzido pelo próprio Adolfo e por seu neto, Luca Lona. Outra possibilidade são as degustações orientadas para grupos. Há ainda jantares harmonizados, realizados mediante agendamento, e cursos dedicados aos espumantes. A proposta valoriza o contato direto e a troca de conhecimentos. As atividades são conduzidas ao vivo, com explicações sobre a história da bebida, seus processos de elaboração e as características de cada rótulo. Entre os atrativos está a visita à enoteca, que reúne cerca de 50 garrafas de diferentes épocas e marcas.

Para o enólogo, o enoturismo é uma ferramenta estratégica de divulgação e comercialização, pois permite apresentar os produtos diretamente ao consumidor, contar a história da marca e estabelecer uma relação que favorece a fidelização. Adolfo Lona pretende seguir concentrando esforços na qualificação das atividades de visitação e na diversificação das experiências.

A aposta está em ampliar as possibilidades de contato entre vinho, conhecimento, gastronomia e cultura, mantendo como diferencial a proximidade com o visitante e a apresentação dos produtos por quem acompanha diretamente sua elaboração.

ADOLFO LONA/DIVULGAÇÃO/JC



Vinícola urbana Adolfo Lona fica na Avenida Chicago, na Capital

Serviço

Adolfo Lona iniciou seu projeto próprio em Garibaldi, em 2004, mas transferiu as atividades para Porto Alegre em 2015 e inaugurou a vinícola urbana na Capital em 2021.

Endereço: Avenida Chicago, 307, em Porto Alegre
Telefone/WhatsApp: (51) 98985-9850
Instagram: @espumantesadolfolona

Trajetória centenária da Salton transforma tradição em inovação

Mais de um século depois de sua fundação, a Salton segue escrevendo uma história marcada pela capacidade de evoluir sem perder de vista suas raízes. Completando 116 anos em 2026, é a vinícola mais antiga em atividade no Brasil e líder nacional no mercado de espumantes há mais de duas décadas. A empresa, com sede em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, atravessa quatro gerações combinando tradição familiar, inovação, qualidade e conexão com o território.

Esse percurso também ganhou dimensão internacional. A Salton está presente em mais de 30 mercados e é a maior exportadora brasileira de espumantes. Em 2025, manteve operações comerciais com 16 países, ampliando a presença do espumante brasileiro no cenário global. O reconhecimento acompanha esse movimento. Em 2025, a vinícola conquistou mais de 40 medalhas em concursos internacionais, entre eles o Sommelier's Choice Awards, nos Estados Unidos, e o Effervescents du Monde, na França. Em 2026, o Salton Ouro Moscatel tornou-se o primeiro e único espumante brasileiro a receber medalha de Ouro no Decanter World Wine Awards. A conquista reforça uma trajetória construída com investimentos em pesquisa, desenvolvimento e aprimoramento enológico.

A marca também está presente na alta gastronomia internacional. Desde 2025, o restaurante Maido, em Lima, eleito o melhor restaurante do mundo pelo ranking The World's 50 Best Restaurants, oferece o Salton Évidence Cuvée Brut e Rosé em seu menu harmonizado. Os rótulos da vinícola são, atualmente, os únicos brasileiros na carta da casa.

Salton 116 Anos e novidades no enoturismo

A combinação entre legado e inovação também se traduz em novos produtos. Em 2026, a Salton lançou o Salton 116 Anos, primeiro rótulo da Coleção Efervescência Brasileira, série de cinco espumantes exclusivos que serão apresentados anualmente até 2030. A iniciativa acompanha a empresa rumo aos 120 anos e propõe uma leitura contemporânea de valores que fazem parte de sua identidade. O rótulo está disponível na loja virtual da Salton: www.lojasalton.com.br.

A inovação também está presente no enoturismo. Na sede da Salton, no Distrito de Tuiuty, em Bento Gonçalves, e na Casa di Pasto, espaço dedicado à gastronomia e às experiências no roteiro Caminhos de Pedra, os visitantes encontram propostas que combinam vinho, história, cultura e descobertas sensoriais.

Entre as novidades estão o Tour Efervescência Brasileira, que conduz o visitante por uma jornada que conecta os espumantes Salton a sabores e ingredientes nativos do país, e a Experiência Legado, que propõe uma imersão por ambientes normalmente fechados ao público. Informações sobre estas e outras experiências pelo telefone (11) 99144-9530.

DK/ DIVULGAÇÃO/ JC



Sede da Salton, em Bento Gonçalves, tem projeto arquitetônico de Júlio Posenato e aposta no enoturismo