REPORTAGEM ESPECIAL

Turismo de vinho que impulsiona o resultado da Garibaldi

Visitar o complexo industrial da Garibaldi, uma das maiores cooperativas vinícolas da Serra, proporciona uma experiência que vai além do vinho. O resultado do trabalho de muitas famílias fica evidente em cada taça, em cada degustação. Ao fortalecer a marca institucional e aproximar o público da história e dos valores do cooperativismo, a atividade impulsiona produção de seus mais de 460 cooperados.

Mais do que conectar os visitantes ao universo do vinho, as experiências sensoriais evidenciam o esforço de cada cooperado – esse é o objetivo do setor de enoturismo da marca.

Até a pandemia, a Garibaldi oferecia três experiências principais, incluindo uma visita gratuita voltada à história da vinícola, ao cooperativismo e à degustação de vinhos; uma experiência mais premium, com espumantes; e a tradicional Taça & Trufa. Durante a pandemia, foram investidos mais de R$ 6 milhões na requalificação do complexo enoturístico, modernizando espaços e ampliando as possibilidades de experiências.

Hoje, a oferta de roteiros é mais ampla, com opções que vão desde o roteiro Uma História para Degustar, que é uma visita guiada com degustação, passando pela tradicional Taça & Trufa, harmonizando chocolates e vinhos, até a experiência Desperte seus Sentidos, com degustação às cegas de rótulos premiados.

Experiência incorporada neste ano ilustra o investimento da Garibaldi em oferecer uma vivência autêntica e marcante ao visitante, combinando visitação guiada, degustação orientada e um almoço colonial. O produto é destinado a grupos de, no mínimo, 20 pessoas, agendados com 15 dias de antecedência. O "Almoço na Vinícola" começa com uma visita pelos espaços da casa, onde, em seguida, os participantes são recebidos para a refeição. Na mesa, um banquete com a alma da cozinha da imigração italiana na região: galeto, polenta brustolada com queijo, massa à bolonhesa, radicci com bacon, salada de batata com maionese caseira e, para finalizar, o clássico sagu com creme como sobremesa. A experiência é enriquecida com a degustação de cinco rótulos selecionados, harmonizados para valorizar ainda mais os sabores à mesa. Como lembrança, cada visitante recebe uma taça de vidro exclusiva.

A maior procura, no entanto, ainda é pelo tour de entrada, com passeio pela produção e degustação. Mas a marca destaca que a procura pelas experiências mais imersivas é cada vez maior.

Segundo levantamento da cooperativa, o visitante que busca a vinícola é, majoritariamente, um adulto com médio a alto poder aquisitivo, que viaja em casal ou em pequenos grupos e busca vivências autênticas que combinem cultura, gastronomia e a descoberta do mundo do vinho. Em média, sua permanência na vinícola varia de uma hora e meia a duas horas.

O objetivo da marca é seguir qualificando a oferta enoturística para incrementar a receita da vinícola, beneficiando os cooperados e tornando o produto ainda mais conhecido. Uma das estratégias para aumentar o fluxo de visitantes tem sido estreitar o relacionamento com o trade turístico, além de ampliar a divulgação do destino por meio da participação em feiras e eventos do setor.

Serviço

Todos os roteiros estão à disposição do público de segunda a domingo, incluindo feriados, mas exigem agendamento pelo telefone (54) 99196-5577.

CREDITO



Desperte Seus Sentidos traz degustação às cegas que desafia os visitantes a descobrir aromas e sabores

AUGUSTO TOMAZI/GARIBALDI/DIVULGAÇÃO/JC



Experiência combina degustação de vinhos e espumantes com momentos de descontração

AUGUSTO TOMAZI/GARIBALDI/DIVULGAÇÃO/JC



Taças, histórias e sabores para descobrir em experiência da Vinícola Garibaldi