

DESENVOLVIMENTO DO

enoturismo

NO BRASIL

Ação: Projeto Imagem



PANORAMA DAS REGIÕES
PARTICIPANTES DO
PROJETO IMAGEM 2025

DESENVOLVIMENTO DO **enoturismo** NO BRASIL

© 2026. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

Informações e contatos

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae

SGAS 605 – Conj. A – Asa Sul – CEP
70200-645 – Brasília / DF
0800 570 0800
www.sebrae.com.br

Instituto de Gestão, Planejamento e Desenvolvimento da Vitivinicultura do Estado do Rio Grande do Sul – Consevitis-RS

Alameda Fenavinho, 481 – Bloco 2 – sala 301 –
CEP 95703-364 Bento Gonçalves/RS
Tel.: +55 54 3085 0029
Whats app +55 54 99982 6730
www.consevitis-rs.com.br

SEBRAE NACIONAL

**Presidente do Conselho
Deliberativo Nacional**
José Zeferino Pedrozo

Diretor-Presidente
Décio Lima

Diretor-Técnico
Bruno Quick Lourenço de Lima

Diretora de Administração e Finanças
Margarete de Castro Coelho

UNIDADE DE COMPETITIVIDADE

Gerente
Fábio Krieger

Gerente-adjunta
Patrícia Mayana

Coordenação de Agronegócios
Cláudia Stehling

Equipe Técnica
Carmen Sousa
Victor Ferreira

CONSEVITIS-RS

Presidente
Luciano Rebellatto

Diretor executivo
Eduardo Piaia

**Gerente de Promoção
Mercado Interno**
Cristina Carniel

**Equipe Promoção
Mercado Interno**

Ana Cristina Decol
Gislaine Scapin

expediente

Fotos e vídeos:

Siderlei Ditadi

Textos: Diego Adami
(Sublinha! Comunicação)

Revisão:

Cristina Carniel e Ana
Cristina Decol

**Projeto gráfico e
diagramação:**
Cíntia Colombo

sumário

APRESENTAÇÃO	8
---------------------------	----------

PALAVRA DO PRESIDENTE DO CONSEVITIS-RS	14
---	-----------

PALAVRA DO PRESIDENTE DO SEBRAE	16
--	-----------

SERRA GAÚCHA	20
Vale dos Vinhedos	24
Altos Montes	32
Farroupilha	36
Garibaldi	40
O que fazer na Serra Gaúcha	48

BITURUNA - PR	52
250 mil litros de vinho	62
O que fazer em Bituruna	68

SÃO ROQUE - SP 74

A dupla poda 82

Formação especializada 84

O que fazer em São Roque..... 86

VALE DO SÃO FRANCISCO 96

Patrimônio genético

da viticultura tropical 104

O que fazer no Vale do São Francisco..... 110

CERRADO MINEIRO120

Vinícolas e histórias que encantam..... 126

O que fazer no Cerrado Mineiro..... 134

SERRA FLUMINENSE.....136

CAMPANHA GAÚCHA.....158

Conhecendo a Campanha Gaúcha 166

Uma história pioneira:

a vitivinicultura na Campanha..... 168

Terreoir da Campanha Gaúcha 170

O pampa: natureza, cultura e identidade..... 171

Enoturismo na Campanha Gaúcha..... 172

Rota dos vinhos da Campanha Gaúcha..... 173

O que fazer na Campanha Gaúcha 174

apresentação

Um olhar sobre as regiões produtoras

Este ebook é resultado do Projeto Imagem, uma das iniciativas do projeto setorial Fortalecimento da Vitivinicultura Brasileira, desenvolvido pelo Instituto de Gestão, Planejamento e Desenvolvimento da Vitivinicultura do Estado do Rio Grande do Sul (Consevitis-RS) em convênio com o Sebrae Nacional. A parceria, com vigência entre outubro de 2024 e dezembro de 2025, tem como objetivo principal ampliar o consumo per capita de vinhos e espumantes brasileiros, promovendo a valorização da produção nacional e evidenciando sua qualidade no mercado interno.

O projeto Fortalecimento da Vitivinicultura Brasileira propõe ações voltadas à consolidação de toda a cadeia produtiva do setor, alcançando desde microempreendedores individuais (MEI), micro e pequenas empresas (ME e EPP), até vinícolas de médio e grande porte, produtores de uva, agentes comerciais, especialistas e entusiastas. As atividades concentram-se em estados estratégicos, com foco nas principais regiões produtoras de uva e destinos enoturísticos do Brasil.

A estratégia central do projeto contempla a ampliação de mercados consumidores, a qualificação da produção, o estímulo à formalização dos pequenos produtores e a divulgação das regiões vitivinícolas brasileiras. Além disso, as ações do

pilar de inteligência de mercado buscam apoiar os empreendedores do setor na tomada de decisões mais seguras.

O investimento total previsto é de R\$ 2.437.547,00, dos quais R\$ 1.687.547,00 são aportados pelo Sebrae Nacional e R\$ 750.000,00 pelo Consevitis-RS.

“Este convênio com o Sebrae Nacional representa um passo importante para fortalecer a vitivinicultura do país. Acreditamos que, ao valorizar a qualidade dos nossos vinhos e espumantes, podemos impulsionar tanto o consumo interno quanto o empreendedorismo entre os pequenos produtores. Estamos determinados a ampliar a percepção positiva dos vinhos brasileiros. Nosso objetivo é orientar e apoiar toda a cadeia produtiva, assegurando que cada viticultor e vinícola possa crescer e se destacar no mercado”, salienta Luciano Rebellatto, presidente do Consevitis-RS.

Para Fábio Krieger, gerente da Unidade de Competitividade do Sebrae Nacional, “a parceria com o Consevitis-RS representa um grande passo para fortalecermos a vitivinicultura em diferentes regiões do país, com aumento da competitividade dos pequenos negócios rurais e atendimento aos requisitos de acesso a mercado dos vinhos nacionais de forma estratégica e sustentável”.

Entre os pilares do projeto, destacam-se:

PROMOÇÃO DO VINHO BRASILEIRO: ações como o Projeto Comprador e o Projeto Imagem, que envolvem visitas de compradores, jornalistas e formadores de opinião às regiões produtoras; participação em eventos como a Expointer; campanhas de valorização; apoio à Avaliação Nacional de Vinhos e à realização piloto do Festival do Vinho Brasileiro;

QUALIFICAÇÃO E ORIENTAÇÃO PARA PRODUTORES: atualização de materiais técnicos como o Manual de Boas Práticas Agrícolas e a cartilha “Como Formalizar uma Vinícola”, promovendo a profissionalização e regularização dos produtores;

INTELIGÊNCIA DE MERCADO: estudos sobre o comportamento do consumidor e o mapeamento da cadeia vitivinícola nacional, contribuindo com dados estratégicos para a tomada de decisões.

Este ebook, portanto, é mais do que uma vitrine das regiões produtoras: é um reflexo do esforço conjunto para fortalecer, valorizar e promover a vitivinicultura brasileira. Ele nasce no âmbito do Projeto Imagem, ação que convida jornalistas, influenciadores e comunicadores a conhecerem diferentes regiões vitivinícolas do Brasil, explorando empreendimentos locais e vivenciando experiências enoturísticas com o objetivo de compartilhar essas vivências com seus públicos. Durante as edições, os participantes mergulham na cultura e no dia a dia das regiões produtoras, construindo uma narrativa rica, autêntica e sensorial sobre o vinho brasileiro. Uma iniciativa que convida o leitor a conhecer a diversidade e a riqueza do nosso território vitivinícola, celebrando o vinho como expressão de identidade, cultura e desenvolvimento sustentável.

O Projeto Imagem

O Projeto Imagem é uma iniciativa voltada à valorização e à divulgação das regiões produtoras de uva e vinho do Brasil. Por meio da realização de press trips, jornalistas, influenciadores e formadores de opinião foram convidados a conhecer de perto diferentes territórios vitivinícolas do país, vivenciando suas paisagens, histórias, vinícolas e experiências enoturísticas e gastronômicas.

Ao percorrer essas regiões e compartilhar suas percepções com o público, os participantes contribuem para ampliar o conhecimento sobre o vinho brasileiro, fortalecer a imagem do setor e evidenciar a diversidade e a qualidade da produção nacional.



**Vale do São
Francisco (BA e PE):**
3 a 5 de junho de 2025

**Cerrado Mineiro
(MG):** 28 de julho a
1º de agosto de 2025

**Região Serrana do
Rio de Janeiro:** 11 a 14
de agosto de 2025

São Roque (SP):
7 a 10 de abril
de 2025

Bituruna (PR):
17 a 21 de fevereiro
de 2025

Serra Gaúcha:
27 a 31 de
janeiro de 2025

**Campanha
Gaúcha:** 22 a 26
de junho de 2026

palavra do presidente do CONSEVITIS-RS

Luciano Rebellatto



Um convite à vitivinicultura brasileira

A vitivinicultura brasileira é feita de encontros: entre a terra e o clima, entre tradição e inovação, entre pessoas que compartilham o mesmo propósito de produzir vinhos que expressem identidade, origem e qualidade. Cada região produtora do país carrega histórias únicas, sabores singulares e uma cultura que se revela em cada taça. Este e-book nasce justamente para celebrar essa diversidade e convidar o leitor a olhar com mais atenção para a riqueza do nosso território vitivinícola.

Resultado do Projeto Imagem, uma das ações do projeto setorial Fortalecimento da Vitivinicultura Brasileira, esta publicação reflete o trabalho conjunto do Consevitis-RS com o Sebrae Nacional, parceria que tem sido fundamental para impulsionar o desenvolvimento do setor em diferentes regiões do Brasil. Juntos, buscamos fortalecer a cadeia produtiva, apoiar empreendedores, ampliar mercados e, sobretudo, valorizar o vinho brasileiro como expressão de cultura, qualidade e sustentabilidade.

Ao percorrer as regiões apresentadas neste e-book, somos convidados a conhecer paisagens, pessoas e experiências que dão vida à vitivinicultura nacional. Mais do que mostrar vinhedos e vinícolas, estas páginas revelam o esforço coletivo de produtores, técnicos, empreendedores e instituições que acreditam no potencial do vinho brasileiro e trabalham diariamente para consolidá-lo no mercado e no imaginário do consumidor.

Que esta leitura inspire novos olhares, desperte curiosidade e fortaleça o vínculo entre o público e os vinhos produzidos em nosso país. Seguimos confiantes de que, por meio da cooperação, do conhecimento e da valorização dos nossos territórios, continuaremos construindo um futuro cada vez mais promissor para a vitivinicultura brasileira.

palavra do presidente

do SEBRAE NACIONAL

Décio Lima



Maicon Felipe

Mais do que números, o foco é garantir dignidade e renda ao produtor rural

Com o objetivo de fortalecer a cadeia vitivinícola, formada em grande parte por pequenos negócios familiares, o Sebrae tem atuado em parceria com o Instituto de Gestão, Planejamento e Desenvolvimento da Vitivinicultura do Estado do Rio Grande do Sul (Consevitis-RS). Uma das ações mais importantes dessa cooperação é o Projeto Imagem, estruturado nos pilares da qualificação, da inteligência de mercado e da promoção, com foco na ampliação do consumo do vinho brasileiro e no posicionamento do enoturismo como uma experiência de valor cultural e econômico.

A parceria visa fortalecer toda a cadeia produtiva, abrangendo microempreendedores, micro e pequenas empresas, agentes comerciais, produtores de uva e indústrias. Dessa forma, as ações beneficiam um amplo conjunto de empreendedores (as) do setor, reforçando o compromisso institucional com o desenvolvimento da vitivinicultura brasileira e com o fortalecimento dos pequenos negócios.

O trabalho busca garantir a qualificação da produção, estimular a formalização, oferecer orientação aos pequenos produtores e desenvolver inteligência de mercado voltada à tomada de decisões estratégicas. Para se ter uma ideia da relevância desse esforço, o vinho é hoje a segunda bebida alcoólica mais consumida pelos brasileiros e brasileiras, o que evidencia o potencial de mercado tanto para as pequenas vinícolas quanto para o enoturismo.

O projeto representa uma grande oportunidade para os pequenos negócios do setor, pois estimula o empreendedorismo e contribui para o desenvolvimento territorial. Ao atrair um público cada vez maior para as vinícolas, fortalece a economia local.

Mais do que números, o foco está em garantir dignidade e renda ao produtor rural, além de promover a inclusão de empreendedores que, muitas vezes, nunca tiveram acesso a estratégias de mercado. São produtores que oferecem vinhos de excelente qualidade, mas que ainda enfrentam desafios para ampliar sua comercialização.

Este convênio foi concebido com um propósito claro: contribuir para o fortalecimento da cadeia produtiva do vinho no Brasil, ampliando o consumo per capita, valorizando a qualidade dos vinhos nacionais e aprimorando a percepção do consumidor sobre a excelência dos produtos brasileiros. Trata-se de um esforço institucional que integra inteligência estratégica, promoção comercial e apoio direto aos empreendedores, às vinícolas e aos produtores rurais que fazem parte dessa cadeia tão relevante para a economia e para a cultura do país.

Entre as entregas já realizadas, destacam-se iniciativas fundamentais como o Projeto Imagem, o Projeto Comprador e o início do mapeamento detalhado da cadeia vitivinícola nacional — ação que permite identificar regiões produtoras, compreender dinâmicas territoriais e subsidiar políticas de apoio mais assertivas. Esses resultados demonstram a eficiência da execução das primeiras etapas e reafirmam a capacidade técnica das instituições envolvidas.

Há um compromisso conjunto de promover inovação, fortalecer territórios produtivos, ampliar oportunidades de mercado e impulsionar o empreendedorismo no campo. Nosso objetivo é gerar impacto real para os pequenos negócios, ampliar sua competitividade e contribuir para o protagonismo da vitivinicultura brasileira no cenário nacional.

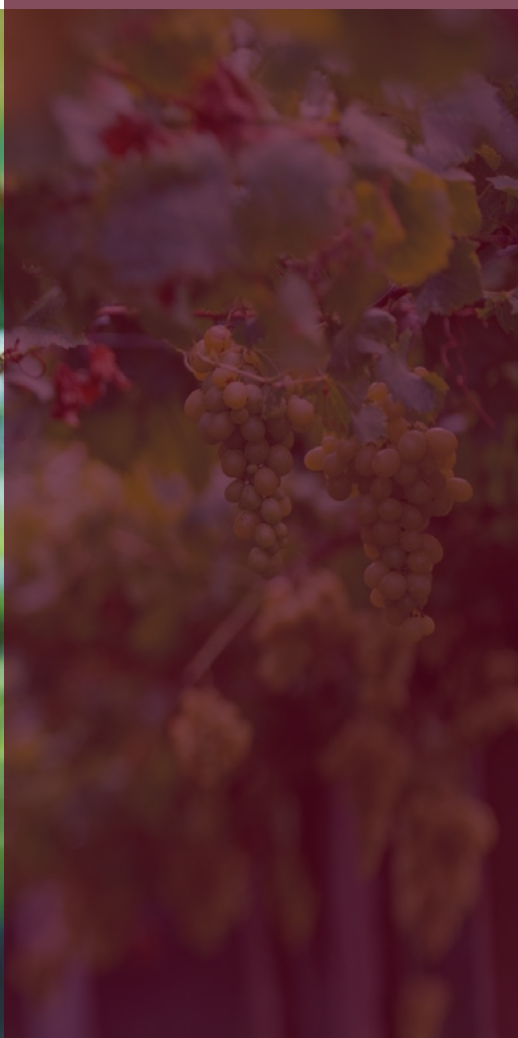
Seguiremos juntos, fortalecendo a vitivinicultura brasileira e construindo um futuro de mais oportunidades, qualidade e reconhecimento para milhares de pequenos negócios em todo o país.



serra gaúcha



O coração do vinho brasileiro



A Serra Gaúcha, localizada no nordeste do Rio Grande do Sul, ao longo do paralelo 29 sul, é o coração da vitivinicultura brasileira. Com mais de 30 mil hectares de vinhedos, entre variedades viníferas, americanas e híbridas, a região se destaca pela produção de vinhos e espumantes de alta qualidade, além de suco de uva e outros derivados da fruta.

Desde os primórdios da colonização italiana, o vinho sempre esteve presente na vida das famílias, marcando os festejos, o trabalho e as celebrações religiosas dos imigrantes que chegaram à região no final do século XIX. O cultivo da uva foi incorporado ao dia a dia, tornando-se parte da identidade cultural da Serra.

Com o tempo, o setor passou por transformações significativas. Inovações tecnológicas foram introduzidas, aprimorando as práticas no campo e na vinificação, elevando a qualidade dos rótulos e consolidando a Serra Gaúcha como referência nacional. Hoje, a região não apenas produz vinhos premiados, como também é um dos destinos enoturísticos mais importantes do Brasil. Seu cenário é um mosaico de vinícolas, restaurantes, pousadas e roteiros que celebram a cultura do vinho e a rica gastronomia local.

Seja para degustar vinhos icônicos, explorar paisagens deslumbrantes ou mergulhar na história e nas tradições dos imigrantes, a Serra Gaúcha encanta e conquista todos os sentidos.

O Vale dos Vinhedos, localizado entre os municípios de Ben-



PRINCIPAIS CASTAS DA SERRA GAÚCHA



TINTAS:

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Marselan, Pinot
Noir, Tannat e Ancellotta.



BRANCAS:

Chardonnay, Riesling
Itálico, Glera, Moscatos
e Malvasia.

COMO CHEGAR

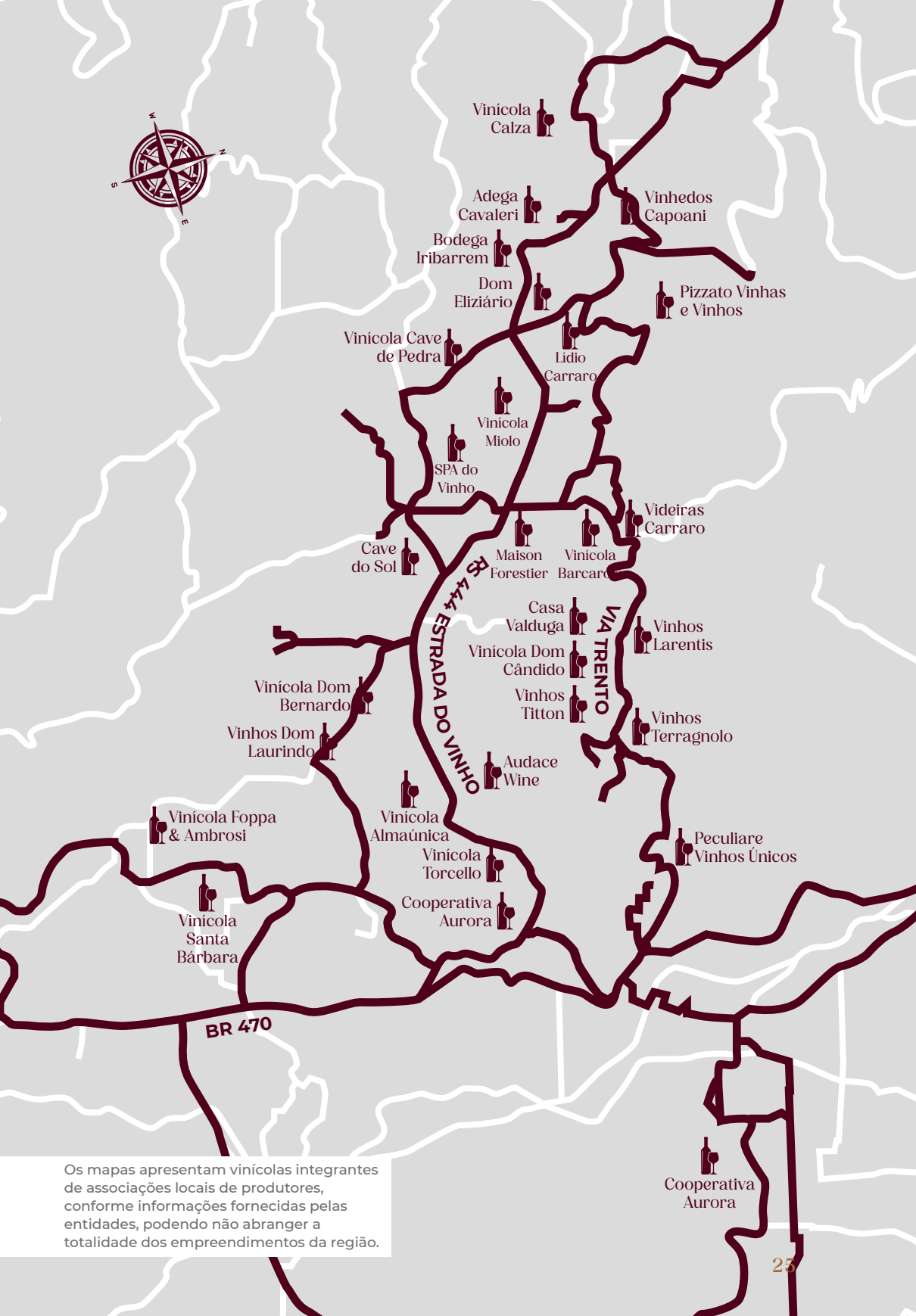
Distâncias aproximadas de Porto Alegre e tempo
médio de deslocamento de carro:

Bento Gonçalves:.....	120 km 2h
Farroupilha:.....	110 km 1h50
Flores da Cunha:	150 km 2h30
Garibaldi:.....	110 km 1h50
Pinto Bandeira:.....	130 km 2h10

Os tempos podem variar dependendo
do trânsito e das condições da estrada.

**VALE DOS
VINHEDOS:**
O Ícone do
Enoturismo





Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.

to Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, é um destino imperdível para os apaixonados por vinho. Comparado à Toscana pela beleza de suas paisagens, o Vale foi a primeira região do Brasil a obter uma Indicação Geográfica, em 2002. Desde 2012, também detém a Denominação de Origem (D.O.), um selo de qualidade que atesta a procedência e os padrões rigorosos de produção, garantindo vinhos e espumantes únicos, diretamente ligados ao terroir local.

Com uma área cultivada de 1.840 hectares, sendo 379 deles destinados exclusivamente a uvas viníferas da D.O., o Vale dos Vinhedos abriga mais de 30 vinícolas reconhecidas pela excelência de seus rótulos. O legado vitivinícola da região remonta à chegada dos imigrantes italianos, em 1875, responsáveis por introduzir a cultura da uva e do vinho que, ao longo das décadas, tornou-se referência nacional. Hoje, entre vinícolas boutiques e grandes marcas, a produção média anual no Vale varia entre 10 e 12 milhões de garrafas, consolidando sua posição como um dos principais polos da vitivinicultura brasileira.

Além da produção vinícola, o Vale dos Vinhedos se destaca como um dos destinos mais completos de enoturismo no país, reunindo mais de 90 atrativos. Um terço deles são vinícolas, enquanto o restante contempla uma ampla oferta de experiências gastronômicas, hotéis e pousadas charmosas, cafés, agroindústrias e passeios que resgatam a cultura e a tradição local. Tudo isso faz do Vale dos Vinhedos um lugar único, onde história, paisagens deslumbrantes e alta gastronomia se combinam para proporcionar experiências inesquecíveis.



OS VINHOS DO VALE DOS VINHEDOS SEGUEM REGRAS ESPECÍFICAS:

Vinhos varietais: tinto (Merlot) e branco (Chardonnay) devem conter ao menos 85% da variedade principal.

Assemblages: tintos precisam ter ao menos 60% de Merlot, enquanto brancos exigem 60% de Chardonnay.

Espumantes: são elaborados apenas pelo método tradicional, com pelo menos 60% de Chardonnay e/ou Pinot Noir.

UVAS PERMITIDAS NA D.O. VALE DOS VINHEDOS:

Tintas: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat e Pinot Noir.

Branças: Chardonnay e Riesling Itálico.

Mercado: território nacional e outros países

Temperatura média: entre 16° e 18°C

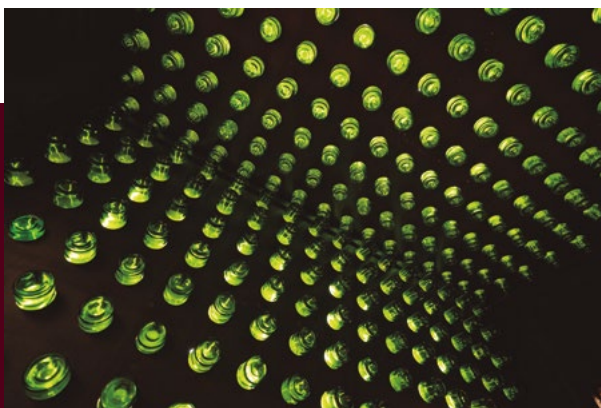
Altitude: 742 metros

Propriedades que cultivam uva no Vale: 450 (cada propriedade tem, em média, 2,5 hectares cultivados por videira)

O terroir do Vale dos Vinhedos é caracterizado por solos argilosos, bem drenados, e um clima temperado com estações bem definidas, ideal para o cultivo de videiras.

Ainda em Bento Gonçalves, o distrito de Faria Lemos é destino imperdível para quem quer desbravar o mundo do vinho brasileiro. Com paisagens pontuadas por parreirais e imóveis históricos, é parada obrigatória para os amantes de vinhos e espumantes.

Reconhecida como a primeira Denominação de Origem (D.O.) exclusiva para espumantes no Novo Mundo, Altos de



Gilmar Gomes



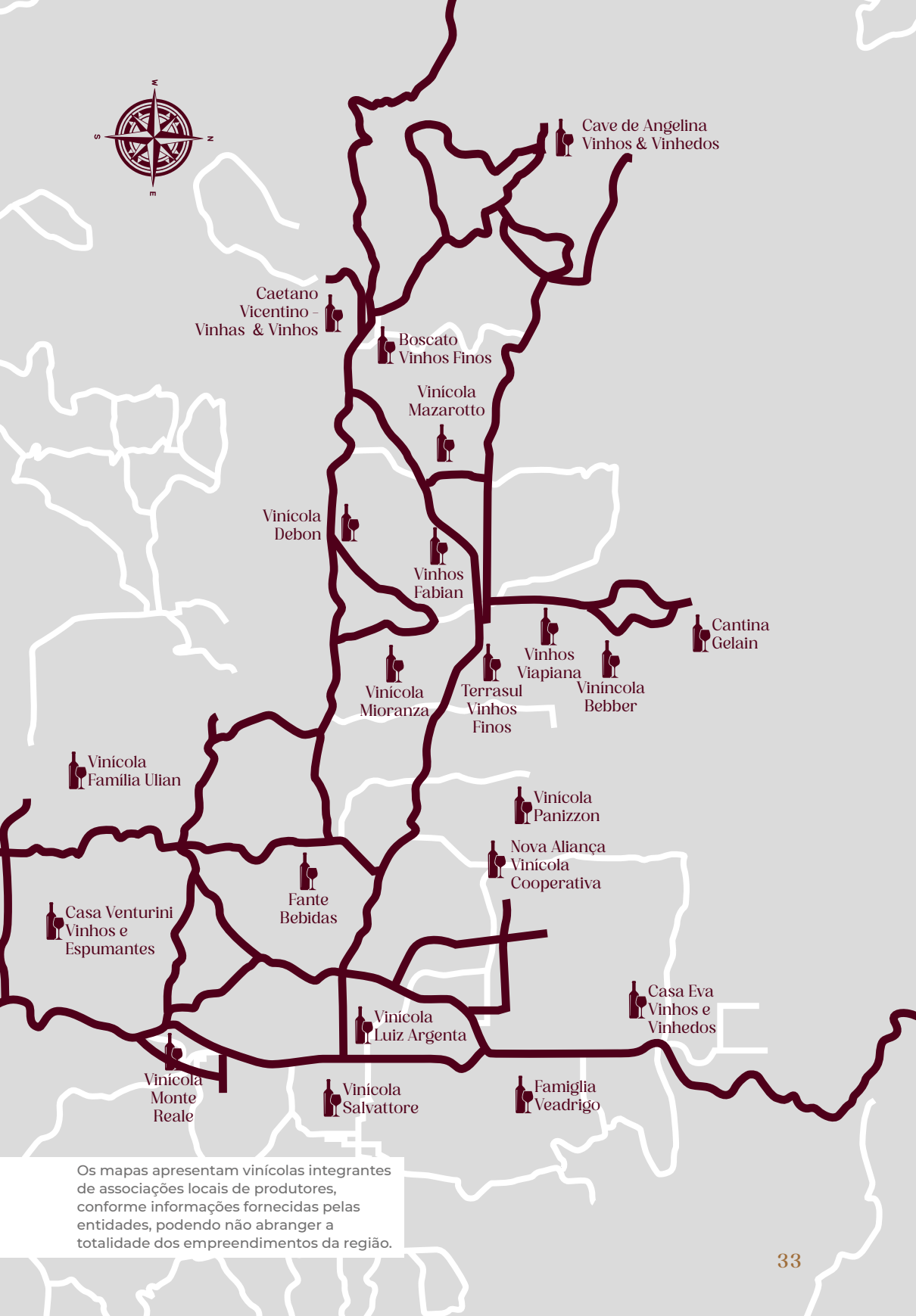


Naiára Martini





**ALTOS
MONTES:**
O Ponto Mais
Alto da Serra



Cave de Angelina
Vinhos & Vinhedos

Caetano
Vicentino -
Vinhas & Vinhos

Boscato
Vinhos Finos

Vinicola
Mazarotto

Vinicola
Debon

Vinhos
Fabian

Cantina
Gelain

Vinicola
Mioranza

Terrasul
Vinhos
Finos

Vinhos
Viapiana

Vinicola
Bebber

Vinicola
Família Ulian

Casa Venturini
Vinhos e
Espumantes

Fante
Bebidas

Vinicola
Panizzon

Nova Aliança
Vinícola
Cooperativa

Casa Eva
Vinhos e
Vinhedos

Vinicola
Luiz Argenta

Vinicola
Monte
Reale

Vinicola
Salvatore

Famiglia
Veadrigo

Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.

Pinto Bandeira cobre uma área de 65 km², distribuída entre os municípios de Pinto Bandeira (76,6%), Farroupilha (19,0%) e Bento Gonçalves (4,4%). O nome geográfico Altos de Pinto Bandeira refere-se às regiões mais elevadas do município de Pinto Bandeira, situadas no alto de um dos patamares do planalto basáltico da Serra Gaúcha, na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul.

A região apresenta uma área geográfica homogênea, caracterizada por um mesoclima singular, com temperaturas mais amenas proporcionadas pela altitude, que varia entre 520 e 770 metros. Esse terroir privilegiado favorece a produção de espumantes sofisticados, com frescor notável, acidez equilibrada e perlage delicada.

O produto da D.O. Altos de Pinto Bandeira é elaborado exclusivamente a partir de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L., sendo permitidas apenas as variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itália. Além disso, todas as uvas utilizadas devem ser cultivadas dentro da área geográfica delimitada e os espumantes são produzidos obrigatoriamente pelo método tradicional.

A visita à região permite uma experiência imersiva no mundo dos espumantes, com visitas a vinícolas especializadas, degustações de rótulos premiados e paisagens de tirar o fôlego. Altos de Pinto Bandeira representa a excelência da vitivinicultura brasileira e reforça o protagonismo da Serra Gaúcha no cenário mundial dos espumantes de alto padrão.

Nos municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua, a região dos Altos Montes se destaca como um dos destinos mais charmosos e autênticos do enoturismo na Serra Gaúcha. Com altitudes que variam de 600 a 885 metros, o terroir da região proporciona condições ideais para a produção de vinhos finos e espumantes de alta qualidade. O clima caracterizado por invernos rigorosos e alta amplitude térmica no verão favorece a maturação equilibrada das uvas, resultando em vinhos encorpados, elegantes e expressivos.

Desde 2020, produtos de algumas vinícolas da região carregam o selo de Indicação de Procedência (IP) Altos Montes, garantindo que suas qualidades e características únicas sejam diretamente influenciadas pelo terroir local. Atualmente, a região abriga 20 vinícolas e 15 outros estabelecimentos enoturísticos, que fazem parte da rota turística coordenada pela

Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes. O selo de IP não apenas valoriza a excelência dos vinhos produzidos, mas também impulsiona o enoturismo, tornando a região um destino obrigatório para apreciadores da bebida.

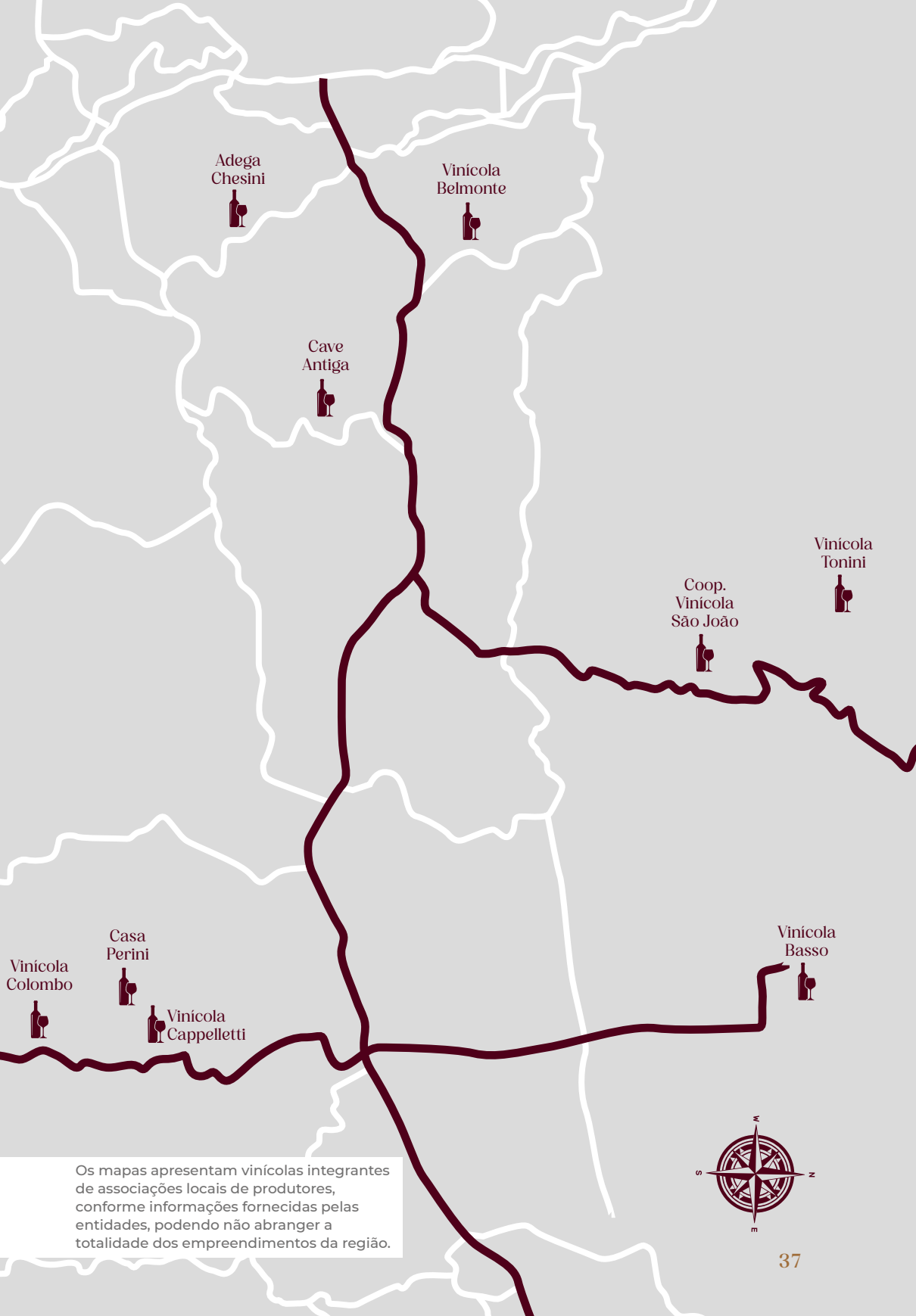
Além dos vinhedos e adegas, Altos Montes encanta os visitantes com sua gastronomia farta e a hospitalidade herdada da imigração italiana. Restaurantes típicos oferecem pratos da culinária local, harmonizados com vinhos premiados, proporcionando experiências sensoriais inesquecíveis. As paisagens exuberantes, compostas por montes e vales, completam o cenário encantador da região, tornando-a um verdadeiro refúgio para quem busca lazer, cultura e conhecimento.

Farroupilha é amplamente reconhecida como a terra dos vinhos moscatéis no Brasil. A cidade detém a Indicação de





FARROUPILHA: O Berço dos Moscatéis



Adega
Chesini



Vinicola
Belmonte



Cave
Antiga



Vinicola
Tonini



Coop.
Vinicola
São João



Vinicola
Basso



Casa
Perini



Vinicola
Cappelletti



Vinicola
Colombo



Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.



Procedência (IP) Farroupilha, um selo que atesta a tradição e a qualidade de seus vinhos elaborados exclusivamente com uvas da família Moscato. O município se destaca por abrigar uma Região Delimitada de Produção de Uvas Moscatéis (RDPM), uma área de 129 km² dentro da IP, onde pelo menos 85% das uvas utilizadas na produção dos vinhos devem ser cultivadas.

A Moscato Branco, variedade tradicional da região e praticamente inexistente fora do Brasil, é a principal uva cultivada, acompanhada por outras variedades aromáticas como Moscato Giallo, Moscato Rosado, Moscato de Hamburgo, Malvasia de Cândia e Moscatel de Alexandria. Dessa riqueza vitícola nascem vinhos de grande expressão, que vão do moscatel espumante e frizante ao vinho licoroso, mistela e até brandy de vinho moscatel.

Além de preservar suas tradições, Farroupilha impulsiona a inovação da vitivinicultura nacional. A IP abrange todo o município, estendendo-se ainda por pequenas áreas vizinhas de Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves, totalizando 379 km². Visitar a região é mergulhar em uma experiência sensorial única, onde o frescor, a intensidade aromática e a delicadeza dos moscatéis conquistam paladares e reforçam a identidade da vitivinicultura brasileira.

A Serra Gaúcha é um verdadeiro paraíso para os amantes do enoturismo. Com paisagens deslumbrantes, vinhos de qualidade e uma rica tradição cultural, a região oferece experiências inesquecíveis para visitantes de todas as idades e perfis. Seja para quem busca momentos de relaxamento, aventuras sensoriais ou experiências imersivas na cultura do vinho, há sempre algo especial para descobrir.

Naiára Martini





GARIBALDI: A Capital Nacional do Espumante

Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.



Família
Boroto

Vaccaro
Vinhos e
Espumantes

Vinicola
Carlesso

Amitié Espumantes
e Vinhos
Don
Laurindo
Vinicola
Rarità do Vale

Vinhos
Bettú

Vinicola
Armando
Peterlongo

Cooperativa
Vinicola
Garibaldi

Tenuta
Foppa &
Ambrosi

Courmayeur
Espumantes

Ponto
Nero

Domo
Wines



Conhecida como a Capital Brasileira do Espumante, Garibaldi se destaca pelo pioneirismo e pela qualidade de seus vinhos e espumantes. Foi aqui que, em 1913, foi produzido o primeiro espumante brasileiro, consolidando a cidade como referência nacional na bebida. Com um charme especial e uma paisagem bucólica, Garibaldi preserva um ambiente tranquilo que contrasta com o ritmo acelerado dos tempos atuais.

A cidade oferece uma rica experiência enoturística, combinando a paixão pela viticultura com a beleza natural da região. Os visitantes podem explorar de cantinas familiares a grandes produtores, acompanhando todo o processo de produção dos espumantes, desde a colheita das uvas até a degustação. As caves subterrâneas, onde espumantes maturam lentamente, são um dos grandes atrativos.

Além do enoturismo, Garibaldi conta com uma excelente infraestrutura turística, com restaurantes que servem a autêntica gastronomia local, hotéis charmosos e eventos culturais que celebram sua tradição vitivinícola. Entre os destaques está a Fenachamp, Festa do Espumante Brasileiro, que ocorre periodicamente para exaltar a bebida que tornou a cidade famosa.

O centro histórico de Garibaldi é um verdadeiro tesouro cultural, preservando a arquitetura colonial e o charme das construções que datam do final do século XIX e início do século XX. Suas ruas de paralelepípedo, casarões antigos e o cuidado com a preservação da história local proporcionam um cenário nostálgico e autêntico. Eventos como o Carnaval Retrô e o Garibaldi Vintage transformam o centro histórico em um vibrante palco de celebração, onde tradição e modernidade se encontram em uma experiência única.





Descubra o melhor do enoturismo na Serra Gaúcha

Vale lembrar que algumas dessas atividades são sazonais, então é sempre importante verificar a disponibilidade antes da visita.

Vivencie o ciclo da uva e do vinho

Para quem deseja sentir na pele a tradição da vitivinicultura, algumas vinícolas oferecem experiências únicas, como a pisa de uvas, revivendo os métodos antigos de produção, e a possibilidade de colher uvas diretamente do parreiral. Para os mais aventureiros, há até mesmo a opção de colheita noturna, proporcionando um contato diferenciado com os vinhedos sob a luz da lua.



Degustações para todos os paladares

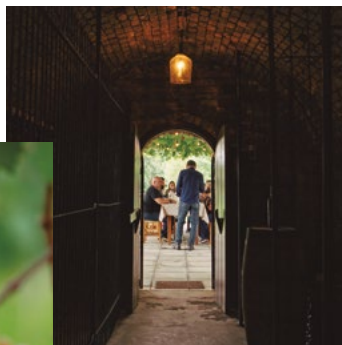
A Serra Gaúcha vai muito além da tradicional degustação de vinhos. Os visitantes podem participar de degustações às cegas, que desafiam os sentidos, ou experiências harmonizadas com chocolates, queijos e charcutaria, criando combinações surpreendentes de sabores. Para os apreciadores mais experientes, há também degustações verticais, que permitem comparar diferentes safras de um mesmo vinho e entender sua evolução ao longo dos anos.

Ambientes para relaxar e se divertir

Se a ideia é curtir um momento descontraído, os wine gardens são espaços perfeitos para apreciar um bom vinho ao ar livre, muitas vezes com música ao vivo e gastronomia local. Outra opção é aproveitar os famosos sunsets, com vistas privilegiadas dos vinhedos ao entardecer, acompanhados de taças e boa companhia.

O enoturismo na Serra Gaúcha também contempla experiências para quem não consome álcool. Há opções como degustação de sucos de uva, visitas interativas às vinícolas e atividades voltadas para crianças, garantindo que toda a família aproveite a viagem.





Turismo cultural e experiências imersivas

Os visitantes podem explorar a cultura local em eventos como o Filó, uma tradicional confraternização dos imigrantes italianos com muita música, histórias e comida típica. Para quem deseja se aprofundar nos processos vitivinícolas, há passeios como o tour guiado em ônibus panorâmico, visitas às caves para conhecer os vinhos envelhecendo entre as barricas e até mesmo um passeio de trator pelos vinhedos.

A conexão entre vinho e bem-estar também faz parte do roteiro. Algumas vinícolas oferecem atividades como meditação e yoga, permitindo momentos de relaxamento. Além disso, há oficinas de drinks para quem quer aprender novas formas de apreciar a bebida.

Hospedagens temáticas

Para tornar a experiência ainda mais memorável, é possível se hospedar em locais únicos, como as famosas pipas de vinho transformadas em suítes aconchegantes, proporcionando uma estadia imersiva no universo da viticultura.

O que fazer na Serra Gaúcha



■ Harmonizar empanadas com espumantes no Open Lounge da Cave Geisse, após um passeio emocionante de 4x4 pelos vinhedos.

■ Fazer uma degustação na Don Giovanni e se encantar com a elegância dos seus Cabernet Franc.

■ Participar do Wine Walk da Aurora e mergulhar no terroir da DO Altos de Pinto Bandeira.

■ Embarcar no Ciao Bus para um tour panorâmico inesquecível pelo Vale dos Vinhedos.

■ Visitar a Cave do Sol, admirar as obras de arte espalhadas pela vinícola e participar de uma sessão de yoga com saudação ao sol – tudo isso regado a espumante, claro!

■ Desfrutar de um delicioso almoço com autêntica culinária italiana na Giordani Gastronomia Cultural.

■ Fazer uma degustação vertical do DNA 99 na Pizzato, harmonizando queijos e embutidos regionais e acompanhando a evolução desse ícone safra após safra.

■ Embarcar no carretão da Vinícola Dom Cândido, colher uvas e participar da tradicional pisa, em uma experiência cheia de história e diversão.

■ Apreciar um jantar especial no restaurante anexo à Vinícola Peculiare, harmonizado com rótulos da DO Vale dos Vinhedos.

■ Desbravar a região das uvas Moscato, em Farroupilha, e provar o exclusivo moscatel envelhecido da Cave Antiga.

■ Embarcar na Vino Kombi da Casa Perini para um passeio pelos vinhedos, com direito a piquenique no belvedere.

■ Aprender a preparar drinks criativos com vinho e espumante no curso da Fante Store, em Flores da Cunha.



■ Visitar a Vinícola Boscato para um tour guiado e degustação especial.

■ Reservar algumas horas para relaxar no charmoso lounge e restaurante da Vinícola Bebbber.

■ Conhecer o Vinhedo do Mundo da Vinícola Dal Pizzol, que abriga mais de 400 variedades de uvas.

■ Fazer um piquenique sob os parreirais ou desfrutar de um almoço harmonizado na Vinhos Cristófoli.

■ Em Garibaldi, a Capital Nacional do Espumante, impressionar-se com os vinhos e espumantes da Tenuta Foppa & Ambrosi, primeira vinícola brasileira a produzir no Napa Valley (EUA).

■ Degustar os excelentes espumantes da Courmayeur, uma vinícola comandada inteiramente por mulheres.





bituruna – PR





Onde o
vinho conta
histórias

Bituruna carrega no solo e na alma a tradição da vitivinicultura. Localizada no sul do Paraná, a aproximadamente 320 quilômetros da capital, Curitiba, a cidade tem sua história entrelaçada com a chegada de descendentes de imigrantes italianos vindos do Rio Grande do Sul, a partir da década de 1920. Ao adquirirem lotes da Empresa Colonizadora Santa Bárbara, esses pioneiros trouxeram consigo mudas de parreiras e, com muito trabalho, amor e dedicação, construíram um legado que preserva até hoje a memória e os costumes dos antepassados. Não à toa, muitos habitantes de Bituruna referem-se carinhosamente à cidade como “um pedacinho da Itália no Paraná”.

Durante décadas, a produção de vinho permaneceu artesanal, sendo passada de geração em geração. No início do século XXI, essa tradição começou a se profissionalizar, transformando-se em um setor econômico promissor. O reconhecimento dessa trajetória veio em 2020, quando Bituruna foi nomeada oficialmente como a Capital do Vinho do Paraná pela Assembleia Legislativa do Estado. O título trouxe ainda mais visibilidade para o setor e tem impulsionado o enoturismo, atraindo as atenções e o paladar dos amantes de um bom vinho.



PRINCIPAIS CASTAS DE BITURUNA



TINTAS:
Bordô



BRANCAS:
Casca Dura

COMO CHEGAR

Distâncias aproximadas de algumas das principais cidades
do Paraná e tempo médio de deslocamento de carro:

Curitiba:.....	320 km 4h40
Ponta Grossa:.....	258 km 3h30
Guarapuava:.....	168 km 2h30
Cascavel:.....	368 km 5h20
Foz do Iguaçu:.....	563 km 7h30
Londrina:.....	526 km 7h30

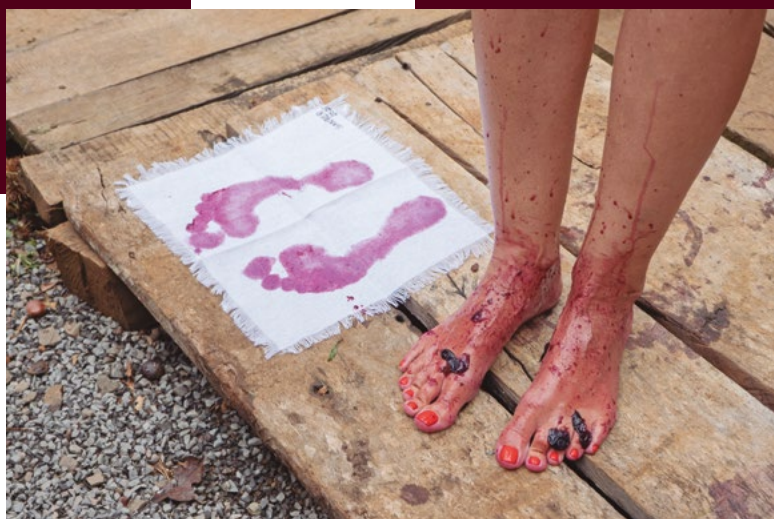
Os tempos podem variar dependendo
do trânsito e das condições da estrada.

A importância da tradição vinícola do município foi reafirmada em 2022, com a conquista da Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência para os Vinhos de Bituruna. O selo, concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), atesta a singularidade da produção local, que une o saber-fazer transmitido ao longo das gerações ao terroir peculiar da região, marcado por paisagens repletas de colinas e pontuadas por exuberantes araucárias. Os vinhos contemplados por essa certificação são elaborados exclusivamente na área geográfica de Bituruna, a partir das variedades Bordô e Casca Dura.

Bituruna também tem expandido sua vocação para o enoturismo, transformando a paixão pelo vinho em experiências memoráveis. Com o apoio do SEBRAE/PR, a cidade aderiu ao programa de Destino Turístico Inteligente, oferecendo suporte para empreendedores do setor da uva e do vinho, bem como para estabelecimentos de hospedagem e gastronomia. Atualmente, a cidade conta com quatro vinícolas que fazem parte da Rota do Vinho, além de pousadas, restaurantes e empórios. Um convite para o visitante explorar este destino empolgante.

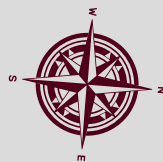






BITURUNA:
Visite e
encante-se

 Vinicola Tenuta
Lopedote



 Vinicola
Bertoletti

Vinicola Di
Sandi



 Vinicola
Sanber

 Vinicola
Bituruna

Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.



250 mil
litros de
vinho!

Um passeio por Bituruna não estaria completo sem uma visita ao icônico Monumento do Garraão de Vinho. Localizado no trevo da PR-170 com a PR-446, esse gigante de 18 metros de altura foi idealizado em 2002, durante os preparativos para a segunda edição da Festa do Vinho. Mais do que um marco visual, a estrutura representa a força da vitivinicultura local. E aqui vai uma curiosidade: se fosse um garraão de verdade, teria capacidade para ar-

mazenar nada menos que 250 mil litros de vinho! Não é à toa que se tornou parada obrigatória para os visitantes.

Também não se pode deixar de mencionar a charmosa Praça do Fogo, que traduz em arquitetura o calor humano e a hospitalidade do povo de Bituruna. Inspirada na cultura da região, a praça remete ao costume das famílias de se reunirem ao redor do fogão a lenha, seja para compartilhar histórias, degustar um bom vinho ou sapecar pinhão nos meses mais frios. A estrutura central, que lembra uma lareira, simboliza esse espírito acolhedor e torna o espaço um ponto de encontro perfeito para moradores e turistas.

Seja pela cultura, pelo sabor ou pela recepção calorosa, Bituruna é um destino que conquista e surpreende. Um lugar onde o vinho é mais do que uma bebida. É a expressão de uma história rica, viva e pronta para ser brindada.



Santa Bárbara, a Padroeira do Vinho

Outro ponto turístico imperdível é a Estátua de Santa Bárbara, padroeira do município e, curiosamente, também do cálice de vinho. Com 34 metros de altura, o monumento está entre os maiores da América Latina e simboliza a fé e a devoção da comunidade biturunense. Situada no alto de um morro, a 990 metros de altitude, a estátua abençoa a cidade e proporciona uma vista panorâmica deslumbrante. Construída com ampla participação da comunidade, a obra foi inaugurada em 2004 e posteriormente recebeu melhorias como uma escadaria de 132 degraus, iluminação cênica e uma capela aos seus pés.





A Casca Dura

Origem e introdução: a uva Casca Dura foi introduzida em Bituruna (PR) na década de 1920 por imigrantes italianos vindos do Rio Grande do Sul.

Características: possui cachos compactos, bagas pequenas de coloração rosada e casca espessa e resistente.

Produção: Devido à sua baixa produtividade, são necessários cerca de 3 kg de uvas para produzir 1 litro de vinho.

Perfil sensorial: O vinho apresenta cor dourada, aroma tropical e acidez equilibrada, tornando-se uma opção refrescante e apreciada.



A IP Vinhos de Bituruna

Área geográfica: abrange um território delimitado de 1.288,285 km².

Variedades autorizadas: inclui as uvas Bordô e Martha (sinônimo de Goethe, também conhecida como Casca Dura), cultivadas exclusivamente dentro da área delimitada.

Sistema de cultivo: as videiras são conduzidas sob os sistemas Y ou latada, podendo ser implantadas com pé franco ou enxertadas.

Tipos de vinhos protegidos: A IP abrange vinhos brancos e tintos de mesa nas versões seco, suave e demi-sec.

Características sensoriais

Bordô: apresenta coloração intensa e marcante.

Casca Dura: destaca-se pelo aroma acentuado de frutas tropicais.

Fatores de diferenciação: A singularidade dos vinhos é resultado das técnicas de cultivo e produção, além da influência do microclima da região.



O que fazer em Bituruna

■ Caminhar pela Praça da Usina, localizada junto ao Parque Municipal de Eventos Avelino Roveda. O espaço homenageia a primeira usina hidrelétrica de Bituruna, que abasteceu o município entre 1965 e 1980, até a inauguração da usina Foz do Areia.

■ Hospedar-se na Casa Toscana, um refúgio charmoso no ponto mais alto de Bituruna, a 1,2 mil metros de altitude. Disponível para locação por temporada, a propriedade conta com área externa, espaço para fogo de chão e uma experiência especial de assar marshmallows ao ar livre. Também é possível agendar experiências gastronômicas exclusivas para grupos.

■ Conhecer a ervateira Verde Real e acompanhar o processo de produção da erva-mate, cultivada à sombra das araucárias para um sabor único e autêntico.





■ Hospedar-se no Hotel Grezelle e começar o dia com um café da manhã no melhor estilo colonial. Tradição italiana com hospitalidade brasileira.

■ Desfrutar uma boa refeição no Sabor Italiano, que combina restaurante e empório. Além de provar pratos típicos, é possível levar para casa vinhos de todas as vinícolas da cidade, além de massas, molhos e queijos artesanais.

■ Visitar a Vinícola Sanber e mergulhar no passado ao explorar o antigo casarão da década de 1940, repleto de relíquias e histórias da família. Dependendo da época do ano, é possível participar de degustações harmonizadas, colher uvas no parreiral e até reviver a tradição da pisa da uva, acompanhada do clássico “merendim”.

■ Saborear o almoço do Restaurante Fogão à Lenha, onde a culinária biturunense se encontra com os sabores da cozinha mineira.

■ Explorar a Vinícola Bertoletti e conhecer a história da chegada da família a Bituruna. O tour inclui visita aos antigos tonéis de madeira, barricas de carvalho e tanques de inox, com direito a degustação.

■ Participar do tour guiado na Vinícola Di Sandi, finalizando com uma degustação harmonizada com uma seleção especial de frios.





■ Colocar a mão na massa na fábrica das Massas Beponi e ajudar na produção artesanal de tortéi, cappelletti, lasanha e rondelli. Para uma experiência ainda mais especial, é possível agendar um piquenique na chácara da família.

■ Almoçar no Restaurante 7 Colinas, onde as massas artesanais preparadas diariamente são o grande destaque. Não saia sem provar as geleias elaboradas com vinhos de Bituruna.





são roque – SP



Tradição, sabor e encantos a poucos quilômetros da capital



A apenas 60 quilômetros de São Paulo, o município de São Roque abriga um dos roteiros enoturísticos mais completos e encantadores do Brasil. O Roteiro do Vinho, formado pela Estrada do Vinho, Estrada dos Venâncios e Rodovia Quintino de Lima, reúne em um só trajeto vinícolas de diferentes perfis, gastronomia diversificada, hospedagens aconchegantes, atrações culturais e experiências ao ar livre — tudo cercado pela natureza da Mata Atlântica e pelo clima de montanha, ideal para o cultivo da uva.

Organizado como associação desde 1998, o Roteiro do Vinho reúne atualmente 57 estabelecimentos, que vão desde grandes produtores com estrutura industrial até vinícolas familiares, artesanais e cheias de história. Ao longo do ano, o visitante pode participar de atividades como colheita e pisa das uvas, acompanhar de perto os processos produtivos e aproveitar festas e eventos especiais, muitos deles com música, dança e sabores típicos.

A riqueza gastronômica do roteiro também impressiona. São Roque é terra da alcachofra, cuja safra, de setembro a



PRINCIPAIS CASTAS DE SÃO ROQUE



TINTAS:

Syrah, Carbernet Franc



BRANCAS:

Sauvignon Blanc,
Alvarinho, IAC Ribas
e Lorena

COMO CHEGAR

Distâncias aproximadas de São Roque e
tempo médio de deslocamento de carro:

São Paulo, aeroporto de Congonhas:.....	60 km 1h10
Sorocaba:.....	28 km 30 min
Campinas:	110 km 1h40
Jundiaí:	70 km 1h
Itu:.....	45 km 50 min
São Bernardo do Campo:.....	90 km 1h30
São José dos Campos:	145 km 2h10
Santos:	120 km 2h

Os tempos podem variar dependendo
do trânsito e das condições da estrada.

novembro, inspira restaurantes a criarem receitas surpreendentes com a flor: de massas e risotos a petiscos, drinques e até sobremesas. Os menus, no entanto, são variados durante todo o ano, com opções de comida tropeira, brasileira, italiana, portuguesa, espanhola, uruguaia, eslovena, japonesa e contemporânea, harmonizadas com os vinhos locais.

Além dos vinhos e da gastronomia, o Roteiro do Vinho oferece opções de entretenimento para toda a família, com atividades ao ar livre, áreas de aventura, atrações para crianças, lojas de artesanato e produtos regionais, como chocolates e destilados. O destino é pet friendly e agrada tanto quem busca um refúgio tranquilo quanto quem prefere uma visita rápida em formato “bate-e-volta”.

Mais que um destino turístico, São Roque é uma combinação harmoniosa de tradição e inovação. Com forte influência dos imigrantes europeus e vocação natural para a viticultura, a região segue encantando gerações com hospitalidade, sabor e autenticidade.







SÃO ROQUE:

Imersão na
dupla poda



Vinhos
Canguera



Vinicola
Sanber



Vinicola
Goes



Bella Quinta
Vinhos Finos



Vinicola
Palmeiras



Vinicola XV de
Novembro



Vinicola
Casa da
Árvore



Vinicola
Vinhos São
Roque



Vinhos
Sorocamirim
Ltda



Quinta dos
Guimarães



Vinhos
Real
D'Ouro



Ferreira
& Passero
Vinhos



Bela
Aurora

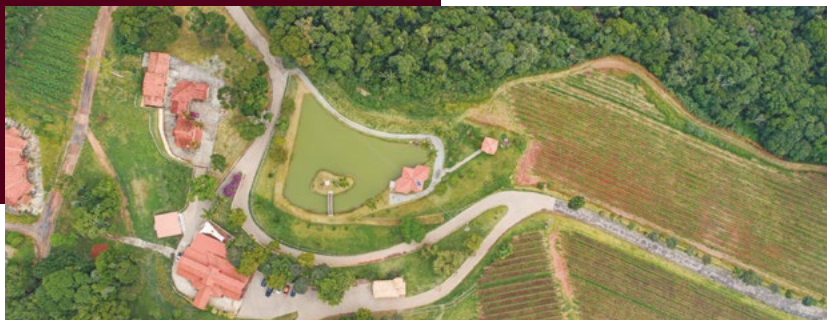


Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.

A dupla poda

Nas vinícolas de São Roque, a técnica da dupla poda é uma das principais responsáveis pela qualidade e complexidade dos vinhos produzidos na região. O método tem origem nas pesquisas desenvolvidas pelo Dr. Murillo de Albuquerque Regina (Université de Bordeaux II) na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). O objetivo central da técnica é inverter o ciclo tradicional da videira, transferindo a colheita do verão para o inverno.





A estratégia se baseia em dois momentos de poda. A primeira ocorre no início do verão, para estimular a brotação vegetativa, e a segunda, no inverno, com foco na produção dos frutos. Com isso, as uvas amadurecem no período mais seco do ano, quando há maior amplitude térmica — dias quentes e noites frias —, condição essencial para uma maturação fenólica completa. Essa maturação envolve alterações em compostos como taninos, antocianinas e flavonoides, que são determinantes para coloração, textura e perfil aromático dos vinhos.

Em São Roque, situada na região da Serra do Mar, o terroir apresenta características bastante particulares, como maior umidade ao longo do ano, o que resulta em vinhos com acidez marcante e potencial de guarda elevado. Essa acidez natural contribui para a elegância e a longevidade dos rótulos produzidos localmente.

A dupla poda pode ser aplicada a diversas castas, mas algumas variedades se adaptam melhor ao manejo, especialmente aquelas de ciclo médio, como Cabernet Franc, Shiraz, Sauvignon Blanc, Tinta Roriz (Tempranillo) e Touriga Nacional. Já as uvas de ciclo mais longo demandam maior atenção, mas também podem ser conduzidas com sucesso sob essa técnica.

Combinando tradição e inovação, a dupla poda se tornou um diferencial competitivo para as vinícolas de São Roque, que têm se destacado no cenário nacional com vinhos de personalidade e refinamento. A técnica é reflexo do olhar atento dos viticultores locais, que investem em conhecimento técnico e adaptação climática para extrair o melhor da uva e do terroir paulista.

Formação especializada

O curso superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, oferecido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Campus São Roque, capacita profissionais para atuar em toda a cadeia da uva e do vinho, do manejo das videiras à comercialização dos produtos. A formação contempla aspectos técnicos e científicos da produção vitivinícola, integrando também conhecimentos culturais, éticos e ambientais que sustentam o desenvolvimento do setor no Brasil. Gratuito e presencial, o curso tem duração de seis semestres, é oferecido no turno da manhã e disponibiliza 40 vagas por ano, com possibilidade de ingresso por transferência.

O egresso do curso está preparado para planejar, implantar, executar e avaliar processos produtivos, desde a escolha das cepas até o produto final. Entre suas competências estão o domínio de análises laboratoriais, desenvolvimento de novos produtos, gestão da produção e controle de qualidade, além da atuação em degustações, vistorias e pareceres técnicos. Com forte base em inovação e espírito empreendedor, o profissional formado pelo IFSP São Roque contribui diretamente para a qualificação da vitivinicultura nacional, com visão crítica, responsabilidade social e compromisso com o arranjo produtivo local.



O que fazer em São Roque

■ Vivenciar bons momentos na Vila Don Patto, um centro de gastronomia e lazer para toda a família.

O espaço reúne restaurantes de culinária italiana e portuguesa, sorveteria, boulangerie, bistrô & parrilla, cervejaria, pastifício, playground, fábrica de doces portugueses e um charmoso espaço de artesanato. É o maior complexo gastronômico de São Roque, cercado por uma belíssima área verde com vista panorâmica das montanhas. O local oferece ambientes acolhedores como adega, empório, redário, barco cenográfico, cafeteria e até um heliponto. Os destaques gastronômicos ficam por conta dos tradicionais pratos portugueses como o Bacalhau, a Alheira, o Leitão à Moda do Patto e sobremesas típicas, além da culinária italiana com massas frescas, risotos e carnes saborosas. Para as crianças, um completo playground garante a diversão, enquanto os adultos desfrutam de um dia inesquecível.





■ Conhecer a história do vinho paulista na Vinícola Canguera, que oferece ao visitante restaurante, café, loja de varejo, espaço kids e o interessante Museu do Vinho. O museu exibe peças históricas que resgatam a trajetória da vitivinicultura local, tornando a visita ainda mais enriquecedora. O restaurante, ao ar livre e com uma linda vista da natureza, oferece pratos com sabor de comida caseira, perfeitos para quem valoriza uma refeição em família ou em grupo, em um ambiente acolhedor. É uma experiência que combina boa gastronomia com tradição e cultura.

■ Fazer uma refeição no Rocco, restaurante localizado no elegante NÓR Hotel & Spa, e apreciar o cenário encantador da natureza emoldurando o ambiente. Inserido em meio à vegetação nativa da região de São Roque, o NÓR é um verdadeiro refúgio para quem busca escapar da rotina urbana com sofisticação e tranquilidade. Com design contemporâneo, suítes confortáveis e áreas comuns integradas à natureza, o hotel propõe uma experiência de luxo informal. O restaurante Rocco complementa essa proposta com uma gastronomia autoral, alinhada aos sabores da estação e ao estilo de vida equilibrado. Um convite ao descanso e ao prazer, ideal para momentos de contemplação e reconexão.

■ Visitar a Vinícola XV de Novembro, que cultiva a tradicional alcachofra roxa de São Roque em seu complexo enoturístico.

Aproveite a visita para degustar os vinhos do projeto Aura Astral, que aposta em propostas inovadoras e sensoriais. Fundada por Brasília Augusto de Moraes, a vinícola soma mais de 60 anos de dedicação à vitivinicultura. A marca Quinta Moraes, lançada em 2008, trouxe vinhos finos que atendem aos mais exigentes paladares. O cuidado com a terra e com a uva se reflete em cada rótulo, numa experiência que une tradição familiar e ousadia enológica.





■ Brindar ao pôr do sol no Tour dos Vinhedos da Vinícola Góes, a bordo de um charmoso trenzinho que percorre os parreirais.

Fundada em 1938, a Vinícola Góes é uma das mais tradicionais do Brasil e oferece uma verdadeira imersão no universo do vinho. Além do tour ao entardecer, o visitante pode aproveitar experiências como o wine and bike, piqueniques entre os parreirais, degustações orientadas e o Lounge Saint Tropez, com wine bar e café gourmet. Restaurantes como Vale do Vinho, Bar do Batata e Casa Araucária completam o complexo, que também abriga loja de souvenirs, empório de produtos típicos e até uma antiga adega, hoje transformada em loja principal. Um passeio completo para todos os sentidos, com qualidade e hospitalidade à altura da tradição Góes.



Festa do Vinho - 1940





■ Descobrir a cultura eslovena na Vinícola Casa da Árvore, que alia enoturismo e identidade cultural.

Com foco na experiência, a vinícola oferece o Le Degorge, o passeio ao terroir, um restaurante com pratos contemporâneos de inspiração eslovena e um wine bar ao ar livre sob um pergolado florido. Destaques como a linguiça eslovena Kranjska Klobasa e a tábua de queijos finos paulistas surpreendem os visitantes. Drinks elaborados com espumantes e vinhos da casa, além do charme do ambiente cercado pela natureza, tornam a experiência ainda mais cativante. A Casa da Árvore tem como missão encantar com qualidade e autenticidade.

■ Degustar os “rótulos musicais” da Vinícola Bella Quinta, localizada junto ao complexo da Vinícola Góes.

Desde sua primeira safra em 2005, a vinícola produz vinhos com cuidado artesanal, embalados por uma proposta sensorial única: suas garrafas “repousam” ao som de músicas de artistas parceiros. A Cabernet Sauvignon, por exemplo, amadurece em barrica e depois em garrafa, acompanhada por trilhas sonoras que, segundo os produtores, influenciam positivamente na harmonização e no prazer da degustação. Uma experiência enológica que alia técnica e emoção.





■ Mergulhar na história da Vinhos Frank, que proporciona uma imersão afetiva e autêntica na trajetória da família fundadora.

O passeio inclui o casarão histórico, onde são realizadas as experiências enoturísticas, e o restaurante da Costelaria, conhecido pelas especialidades como a Costela de Boi de Peito e a Ripa assada por 12 horas. Fundada em 1965 por Frank Vicente dos Santos, a vinícola mantém viva a tradição da família com uma linha variada de vinhos de mesa, varietais, frisantes e sucos de uva. O fogão à lenha, o atendimento caloroso e as delícias como o bolinho de bacalhau e o pastel de alcachofra complementam a visita com sabores que evocam memórias afetivas.

■ Viajar à Galícia sem sair de São Roque, na Vinícola Alma Galiza, onde os visitantes são recebidos com experiências enoturísticas que homenageiam a gastronomia, a cultura e os sabores galegos.

A Alma Galiza propõe uma imersão cultural genuína, com experiências que valorizam os saberes e sabores da região noroeste da Espanha. A arquitetura, os pratos típicos e os vinhos remetem à alma galega, transportando os visitantes para o Velho Mundo sem sair do interior paulista. Um destino que conquista pelo acolhimento, pela autenticidade e pela conexão com as raízes.

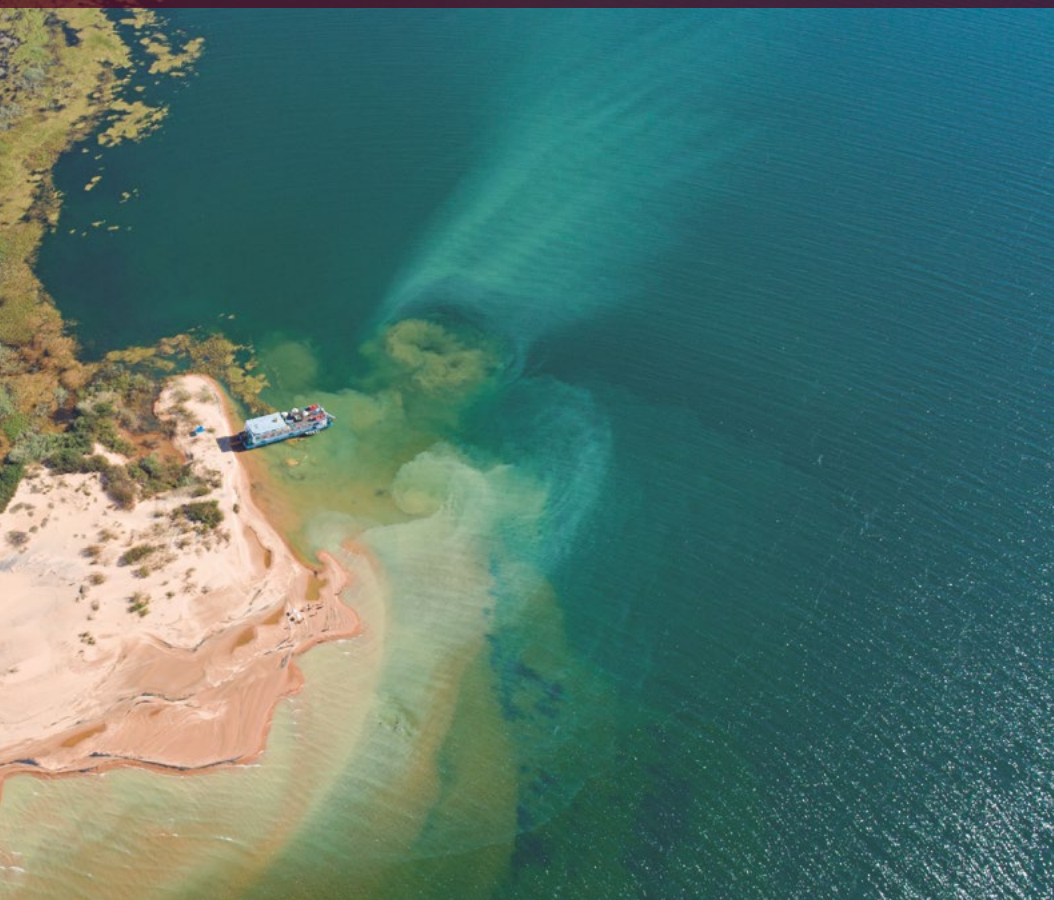




vale do são francisco



Onde o vinho floresce no coração do semiárido



Produzir vinhos de qualidade reconhecida em pleno sertão nordestino parece, à primeira vista, um feito improvável. Mas o Vale do São Francisco transforma esse cenário em realidade. Entre os estados de Pernambuco e Bahia, às margens do icônico Rio São Francisco, o Velho Chico, e sob o sol intenso do semiárido, está a segunda maior região produtora de vinhos do Brasil, responsável por, aproximadamente, 15% da produção nacional. Um terroir singular que, em meio à caatinga e seus cactos típicos como mandacaru, xique-xique e coroa-de-frade, proporciona uma experiência sensorial e cultural inigualável.

A vitivinicultura do Vale impressiona por um fator único no mundo: a possibilidade de colher uvas durante todo o ano. Graças ao clima tropical seco, às altas temperaturas e à irrigação por gotejamento com a água do São Francisco, cada videira pode ter até duas safras e meia anuais, permitindo colheitas escalonadas em diferentes parcelas. É a viticultura tropical em sua forma mais avançada e precisa, feita com planejamento, pesquisa e inovação.

Essa capacidade técnica e a qualidade crescente dos produtos renderam à região a Indicação de Procedência Vale do São Francisco (IP-VSF), a primeira do Brasil fora da região Sul



PRINCIPAIS CASTAS DO VALE DO SÃO FRANCISCO



TINTAS:
Syrah
e Tempranillo



BRANCAS:
Moscato Itália
e Chenin Blanc

COMO CHEGAR

Distâncias aproximadas de Petrolina e
tempo médio de deslocamento de carro:

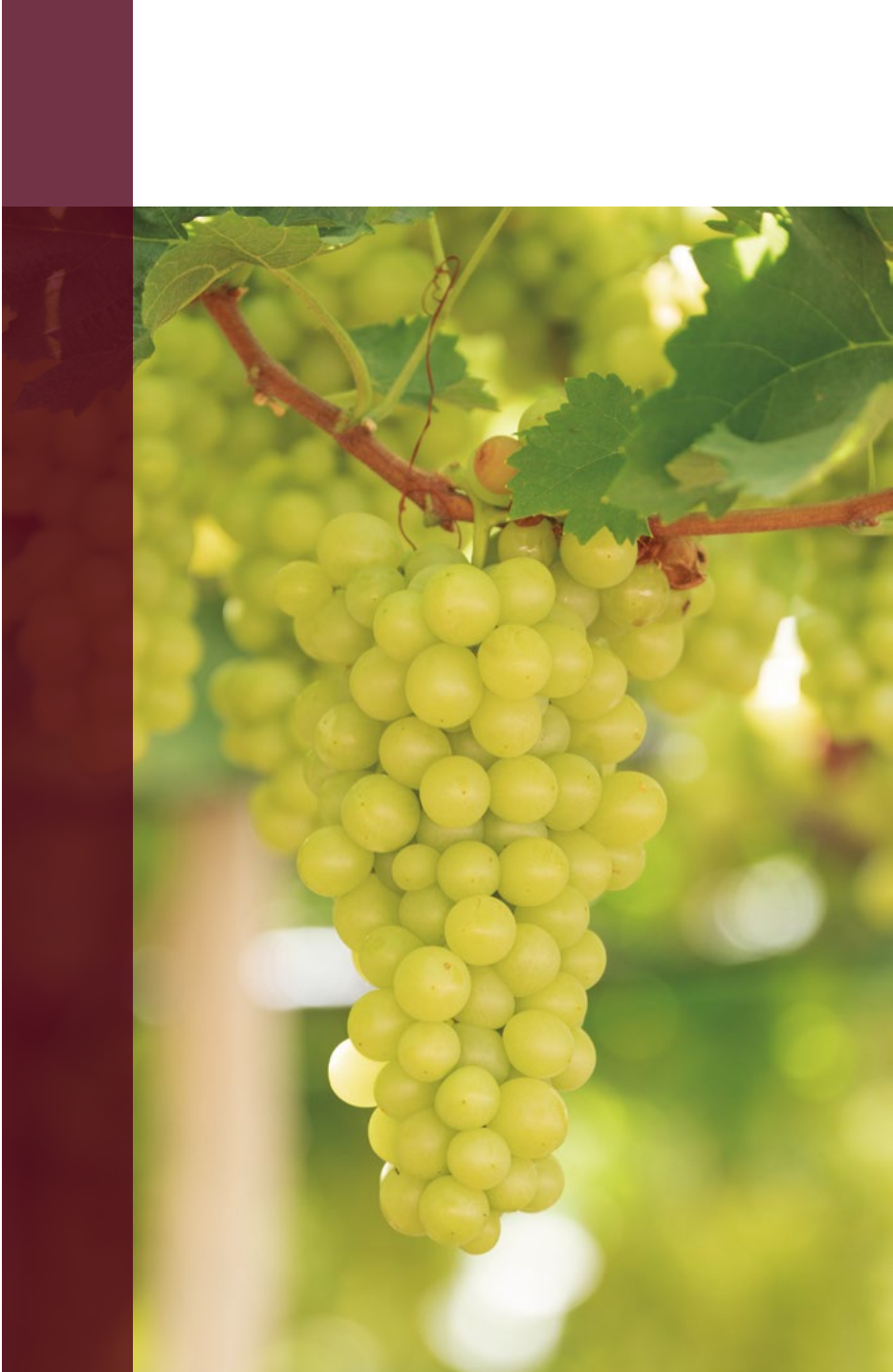
Juazeiro (BA):.....	10 km 15min
Lagoa Grande (PE):	62 km 1h
Santa Maria da Boa Vista (PE):	105 km 1h40min
Casa Nova (BA):.....	90 km 1h30min
Curaçá (BA):.....	140 km 2h30min
Recife (PE):.....	710 km 10h
Salvador (BA):	510 km 8h

Os tempos podem variar dependendo
do trânsito e das condições da estrada.

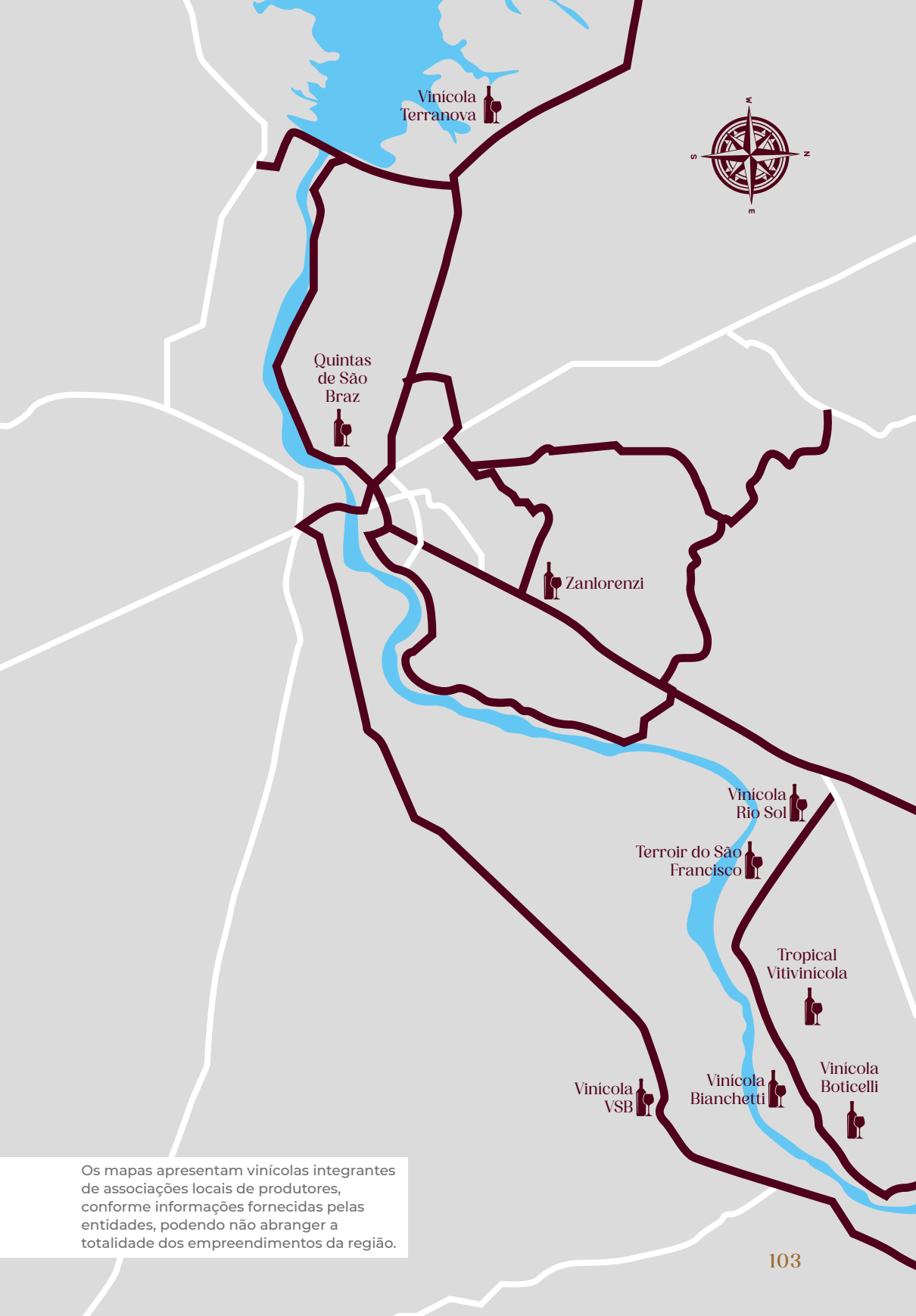
e também a primeira no mundo a contemplar vinhos finos e espumantes elaborados em zonas tropicais. A IP abrange os municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista (PE) e Casa Nova e Curaçá (BA), reconhecendo a identidade única dos vinhos elaborados nesse território. Os estilos são diversos: brancos florais e tropicais, rosés refrescantes, tintos leves e estruturados, espumantes jovens ou maturados, todos marcados pela exuberância e vivacidade.

Mais do que uma região produtora, o Vale do São Francisco é um convite à imersão no ritmo, na cultura e na riqueza do povo nordestino. Além dos vinhos, quem visita o território se encanta com a gastronomia regional, que inclui pratos como sarapatel, carne de bode e carneiro, com a musicalidade vibrante e com a hospitalidade que transforma cada enoturista em um embaixador da região.

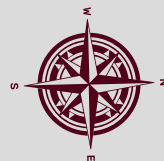
Ao todo, são nove vinícolas em atividade, e o setor conta com o apoio estratégico do Instituto do Vinho do Vale do São Francisco (VINHOVASF), fundado em 2003 para fomentar o crescimento, a formalização e a promoção nacional e internacional da vitivinicultura local. Por meio de ações técnicas, participação em feiras, eventos e incentivos ao desenvolvimento, o instituto tem sido fundamental para consolidar o Vale como um dos polos mais promissores da vitivinicultura brasileira.



VALE DO SÃO
FRANCISCO:
Às margens do
Velho Chico



Vinicola
Terranova



Quintas
de São
Braz

Zanlorenzi

Vinicola
Rio Sol

Terroir do São
Francisco

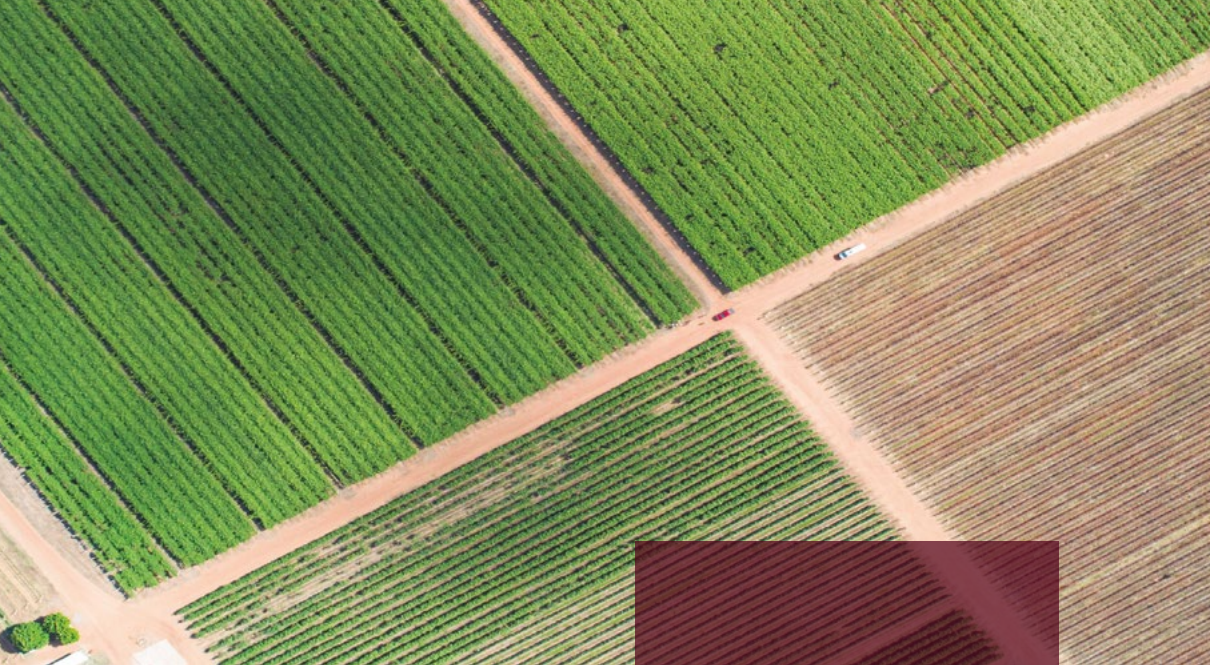
Tropical
Vitivinícola

Vinicola
VSB

Vinicola
Bianchetti

Vinicola
Boticelli

Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.



O Banco Ativo de Germoplasma (BAG) de Uva no Semiárido, mantido pela Embrapa Semiárido, representa um dos principais ativos estratégicos da viticultura brasileira em regiões de clima tropical. Iniciado em 1965 com uma pequena coleção de genótipos coletados no Nordeste, o BAG foi gradualmente enriquecido com cultivares internacionais e do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC-SP), sendo formalmente instituído como banco ativo em 2008.

Patrimônio genético da viticultura tropical

Atualmente, abriga 272 acessos de videiras, destinados à produção de uvas de mesa, passas, vinhos, sucos e porta-enxertos. A maioria dos materiais pertence à espécie *Vitis vinifera* L. (63%), seguida por híbridos interespecíficos (28%), e inclui ainda espécies americanas e cultivares com origem desconhecida.

Conduzidas em espaldeira, sob irrigação por gotejamento e podas semestrais, as plantas são minuciosamente avaliadas quanto a características agrônômicas e morfológicas, como produção, características dos cachos, bagas e composição físico-química. Estudos também envolvem análises de compostos bioativos, atividade antioxidante e marcadores moleculares. Entre 2002 e 2024, foram registrados 40 ciclos de produção, gerando uma base de dados única sobre o comportamento das videiras em clima tropical semiárido.

O BAG é essencial não apenas para a conservação da diversidade genética, mas também como fonte para programas de melhoramento, como o desenvolvimento de uvas de mesa sem sementes. Reconhecido como um patrimônio científico, o banco desempenha um papel crucial para a sustentabilidade e adaptação da viticultura brasileira diante das mudanças climáticas globais.



Formação técnica para impulsionar a vitivinicultura no Semiárido

Referência em educação voltada ao setor, o Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) – campus Petrolina Zona Rural – oferece o único curso superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Norte e Nordeste do Brasil. Criado em 2005, o curso tem desempenhado um papel decisivo na consolidação e no avanço da vitivinicultura no Vale do São Francisco, formando profissionais qualificados que hoje atuam em toda a cadeia produtiva regional.

Com ingresso via Sistema de Seleção Unificada (Sisu), a Escola do Vinho oferece 50 vagas anuais, com turmas no primeiro e segundo semestre. A seleção é feita com base nas notas do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem).

Além da formação técnica e científica, o curso do IFSertãoPE contribui para o desenvolvimento local ao formar profissionais aptos a atuar nas diversas etapas da cadeia produtiva da uva e do vinho, do cultivo de uvas à elaboração de rótulos, passando por áreas como análise sensorial, microbiologia, tecnologia de vinificação e gestão.

O curso é um exemplo de como a educação pública pode ser agente transformador em regiões de grande potencial, como o Vale do São Francisco, onde o conhecimento técnico e a inovação caminham lado a lado com a valorização da identidade local e do saber fazer nordestino.

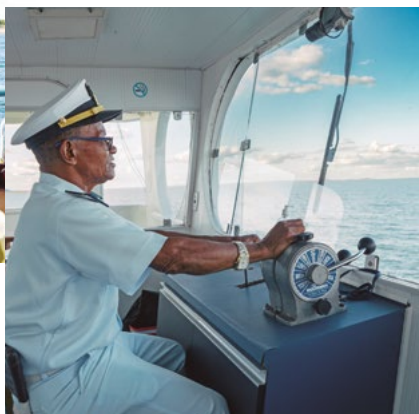
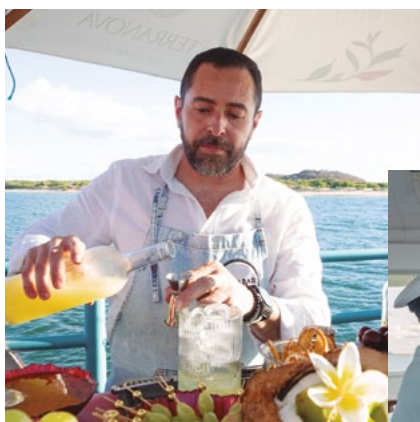


Navegando pelo Velho Chico com sabor e música

Inaugurado em 2011, o roteiro enoturístico Vapor do Vinho é um dos grandes atrativos do Vale do São Francisco, unindo a tradição da navegação fluvial com a cultura do vinho na região. O nome do passeio faz homenagem aos antigos vapores que, no passado, foram essenciais para o desenvolvimento do Nordeste brasileiro e, especialmente, do Vale do São Francisco.

O projeto é resultado da parceria entre a Vinícola Teranova (Miolo Wine Group) e o empreendimento Vapor do Vinho (Barca Vapor do São Francisco), com o apoio dos órgãos de turismo da Bahia e Pernambuco, Bahiatur e Empetur, respectivamente.

A experiência a bordo da barca climatizada oferece conforto e lazer para todos os públicos, com bar, restaurante e café, música ao vivo, jacuzzi, tobogã e espaço infantil com parquinho. A embarcação parte da cidade de Petrolina (PE) aos sábados, domingos e feriados, levando os passageiros para uma encantadora navegação pelo Lago de Sobradi-





nho, com direito a almoço incluso e parada para banho nas águas do Rio São Francisco.

Além da beleza natural do Velho Chico, o roteiro inclui uma visita especial à Vinícola Terranova, onde os visitantes podem conhecer os processos de produção e degustar espumantes exclusivos da região.

O Vapor do Vinho representa a perfeita combinação entre o enoturismo e a tradição do rio que corta a caatinga, proporcionando momentos inesquecíveis de lazer, cultura e gastronomia em uma das regiões vitivinícolas mais singulares do Brasil.

O que fazer no Vale do São Francisco

Verano Brasil: A beleza e a tranquilidade do Lago dos Eucaliptos, na Villa Garziera, em Lagoa Grande (PE), criam o cenário ideal para quem busca viver o enoturismo com conforto, autenticidade e contemplação no Vale do São Francisco. Ali, o visitante encontra um espaço acolhedor e sofisticado, perfeito para relaxar à beira da água enquanto aprecia os vinhos de uma das vinícolas pioneiras da região. O passeio pelas videiras, a degustação diretamente dos tanques e a visita ao encantador Lago dos Eucaliptos são alguns dos pontos altos da experiência. Em datas específicas, a vinícola também oferece a tradicional pisa das uvas, em um momento de pura celebração. Além disso, é possível conhecer e degustar os rótulos da Rio Valley, marca do grupo Verano que aposta em frisantes naturais, vinhos leves e sucos refrescantes, ideais para o clima quente e ensolarado do Sertão.

Com paisagens inspiradoras e uma proposta que valoriza o terroir do semiárido nordestino, a Verano Brasil convida o visitante a viver momentos únicos no coração do Vale do São Francisco.





Restaurante Flor de Mandacaru: Entre os aromas e sabores marcantes da caatinga, o Restaurante Flor de Mandacaru conquistou seu espaço como uma parada imperdível em Petrolina. Sob o comando da chef Juci Melo, o restaurante valoriza ingredientes regionais e PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais), combinando tradição e inovação em pratos que encantam pelo sabor e pela história. A trajetória de Juci é marcada pela dedicação e pela paixão pela cozinha, refletida em cada detalhe da experiência no restaurante. Em um ambiente acolhedor e decorado com elementos típicos do sertão nordestino, o Flor de Mandacaru oferece uma imersão sensorial completa: da textura dos pratos ao aroma dos temperos, da simpatia no atendimento à estética do espaço. Mais do que uma refeição, almoçar ali é uma verdadeira celebração da identidade cultural e gastronômica do Vale do São Francisco.

■ **Vinícola Terranova:** A Vinícola Terranova é a face baiana do consagrado Grupo Miolo. A vinícola se destaca na elaboração de espumantes frescos e vibrantes pelo método charmat, como o Terranova Brut, Brut Rosé, Moscatel e Demi-Sec, todos marcados pela jovialidade, leveza e perfil aromático. Além de espumantes, a Terranova também produz vinhos jovens e frutados e suco de uva integral. Com duas safras ao ano, resultado do manejo técnico e do clima tropical semiárido, a vinícola proporciona uma experiência única no Brasil, com destaque para o Miolo Testardi Syrah, um dos lendários da vinícola. O tour guiado, que inclui degustações e uma visita ao belíssimo campo de oliveiras, é um convite à contemplação e ao paladar. A Terranova integra ainda o roteiro do Vapor do Vinho, combinando enoturismo e passeio fluvial em um dos cenários mais encantadores da vitivinicultura nacional.





Vinícola Rio Sol: Na paisagem árida e deslumbrante de Lagoa Grande (PE), nasce a Rio Sol. Com raízes no sertão e alma portuguesa - pertencente à Global Wines, tradicional produtora da região do Dão, em Portugal - a vinícola se consolida como referência em inovação, diversidade e qualidade. Seus vinhos e espumantes têm conquistado destaque em premiações nacionais e internacionais, levando o nome do Vale do São Francisco cada vez mais longe. A experiência enoturística vai muito além da taça: a Rio Sol oferece diferentes modalidades de visitas, com passeios guiados pelos vinhedos, pela fábrica e pela adega. As degustações podem ser combinadas com tábua de frios, almoço regional e até um passeio de Catamarã com banho no Velho Chico, que inclui a degustação de espumantes a bordo. A vinícola também homenageia a fauna local em seus rótulos, com ilustrações de animais que vivem na reserva natural da propriedade, como corujas, onças pardas e cobras. Uma imersão completa nos sabores e nas belezas do sertão vitivinícola.

■ **Bode do Ângelo:** Se tem um lugar onde a culinária nordestina é celebrada com paixão, sabor e fartura, esse lugar é o Bode do Ângelo. Localizado no tradicional Bodódromo de Petrolina, o restaurante é parada obrigatória para quem deseja mergulhar no tempero da região e viver uma verdadeira experiência gastronômica sertaneja. O menu é um festival de sabores que aguçam os sentidos. Nas entradinhas, o caldinho de carneiro, a linguiça de bode, o queijo coalho com melaço, o croquete de carneiro e as kaftas suculentas abrem o apetite com perfeição. Já nos pratos principais, brilham clássicos como o bode assado, a galinha caipira, o filezinho de bode, o pirão de bode e o baião de dois. Para quem busca uma combinação mais leve, o filé de tilápia ao molho de maracujá surpreende pela delicadeza. No Bode do Ângelo, cada garfada carrega uma história, cada prato revela um pouco da alma do Sertão. É o lugar ideal para saborear a cultura local com autenticidade, em um ambiente acolhedor, descontraído e cheio de identidade.





■ **Restaurante DuChef:** Com uma proposta que une criatividade, elegância e identidade regional, o Restaurante DuChef conquista pelo sabor e pelo cuidado em cada detalhe. A casa oferece um menu executivo ao meio-dia que surpreende pela harmonia entre a culinária contemporânea e os ingredientes do Nordeste, com entrada, prato principal e uma taça de vinho ou suco de uva para completar a experiência. As entradas variam entre ceviches refrescantes, bolinhos de bacalhau crocantes, tortillas artesanais, filezinhos com gorgonzola, saladas frescas e opções vegetariananas, pensadas para agradar aos mais diversos paladares. Os pratos principais passeiam por pescados bem executados, carnes suculentas e sugestões que valorizam os sabores locais com sofisticação. Ambiente moderno, serviço atencioso e uma cozinha autoral fazem do DuChef uma excelente pedida para quem deseja apreciar o melhor da gastronomia do Vale do São Francisco em uma proposta contemporânea, sem perder a essência nordestina.

■ **Vinícola Botticelli:** A Vinícola Botticelli ergue-se como um verdadeiro símbolo de ousadia e brasilidade. Fundada em 1986, é a vinícola mais antiga da região, e carrega em sua essência o espírito de quem acreditou no impossível: produzir vinhos de qualidade no coração do semiárido pernambucano. Por trás de seus rótulos, há uma história rica em diversidade e união. Um italiano visionário, um executivo pernambucano, um enólogo gaúcho, uma agricultora cearense, um eletricista paraibano e um tratorista maranhense, junto a centenas de mãos brasileiras, foram os responsáveis por transformar um sonho coletivo em realidade. Assim nasceu um vinho feito por brasileiros e para brasileiros, com o sabor da terra, da coragem e da colaboração. Em quase quatro décadas de atuação, a Botticelli acumulou experiência, pesquisa e inovação. Em parceria com instituições como a Embrapa, a vinícola adaptou ao clima tropical semiárido 29 das mais nobres variedades de uvas do mundo, garantindo rótulos que surpreendem pelo equilíbrio, frescor e personalidade única. Degustar um rótulo da Botticelli é mais do que apreciar um vinho: é brindar a uma história de superação, identidade e amor pelo Brasil. É sentir na taça o orgulho de uma produção nacional que floresce no sertão com talento e autenticidade.





■ **Vinícola Bianchetti:** A história da Vinícola Bianchetti se entrelaça com o próprio surgimento da vitivinicultura no Vale do São Francisco. Fundada pelos enólogos Ineldo Tedesco e Izanete Bianchetti Tedesco, o empreendimento é fruto de décadas de dedicação, experimentação e amor pela cultura do vinho. Desde o início dos anos 1980, Ineldo já testava o potencial da região para a produção de vinhos de qualidade — uma aposta ousada que se mostrou visionária. Instalada em Lagoa Grande (PE), a Bianchetti é hoje referência em produção orgânica, com vinhos, sucos e até cachaças certificados, todos cultivados em harmonia com o meio ambiente. Com apenas oito hectares de vinhedos, a vinícola trabalha de forma artesanal e cuidadosa, priorizando a autenticidade e o sabor do terroir sertanejo. Seus rótulos são elaborados a partir de castas como Cabernet Sauvignon, Barbera, Tempranillo e Sauvignon Blanc, além de uvas de mesa como Itália, Vitória e Isis. A visita à vinícola é um mergulho em uma história de pioneirismo e dedicação. Com produção anual de aproximadamente 50 mil garrafas, a Bianchetti valoriza a qualidade sobre a quantidade, o respeito à natureza e à cultura local. Um destino imperdível para quem busca viver o Vale do São Francisco com profundidade e sabor.





cerrado mineiro





Vinhos e experiências no coração de Minas

Entre o calor do dia e a brisa fresca da noite, o Cerrado Mineiro revela um cenário único para a vitivinicultura. Altitudes que ultrapassam 900 metros, solos férteis e amplitude térmica marcante criam condições ideais para uvas de alta qualidade. Entre cidades como Uberlândia, Uberaba, Patrocínio, Patos de Minas e Serra do Salitre, a vitivinicultura vem crescendo, aliando tradição, inovação e paixão em cada parreiral.

A região, conhecida desde a década de 1970 pelos cafés especiais, agora conquista seu espaço na produção de vinhos finos, com vinhedos que exploram a técnica da dupla poda. Desenvolvida por pesquisadores locais, ela permite que a colheita ocorra no inverno, tirando a produção do período mais quente e garantindo maturação equilibrada e qualidade superior nas uvas.

Os produtores do Cerrado Mineiro investem em inovação e tecnologia para maximizar a qualidade. Estações meteorológicas conectadas à internet, drones para monitoramento das vinhas, tratores autônomos e sistemas de irrigação por gotejamento inteligente são comuns nas vinícolas, onde a precisão técnica se une à paixão familiar. Cada decisão, do plantio à colheita, reflete cuidado com o terroir e respeito pelo sabor único que o Cerrado proporciona.



PRINCIPAIS CASTAS DO SERRADO MINEIRO



TINTAS:

Syrah, Merlot e
Carbernet Sauvignon



BRANCAS:

Sauvignon Blanc,
Chardonnay

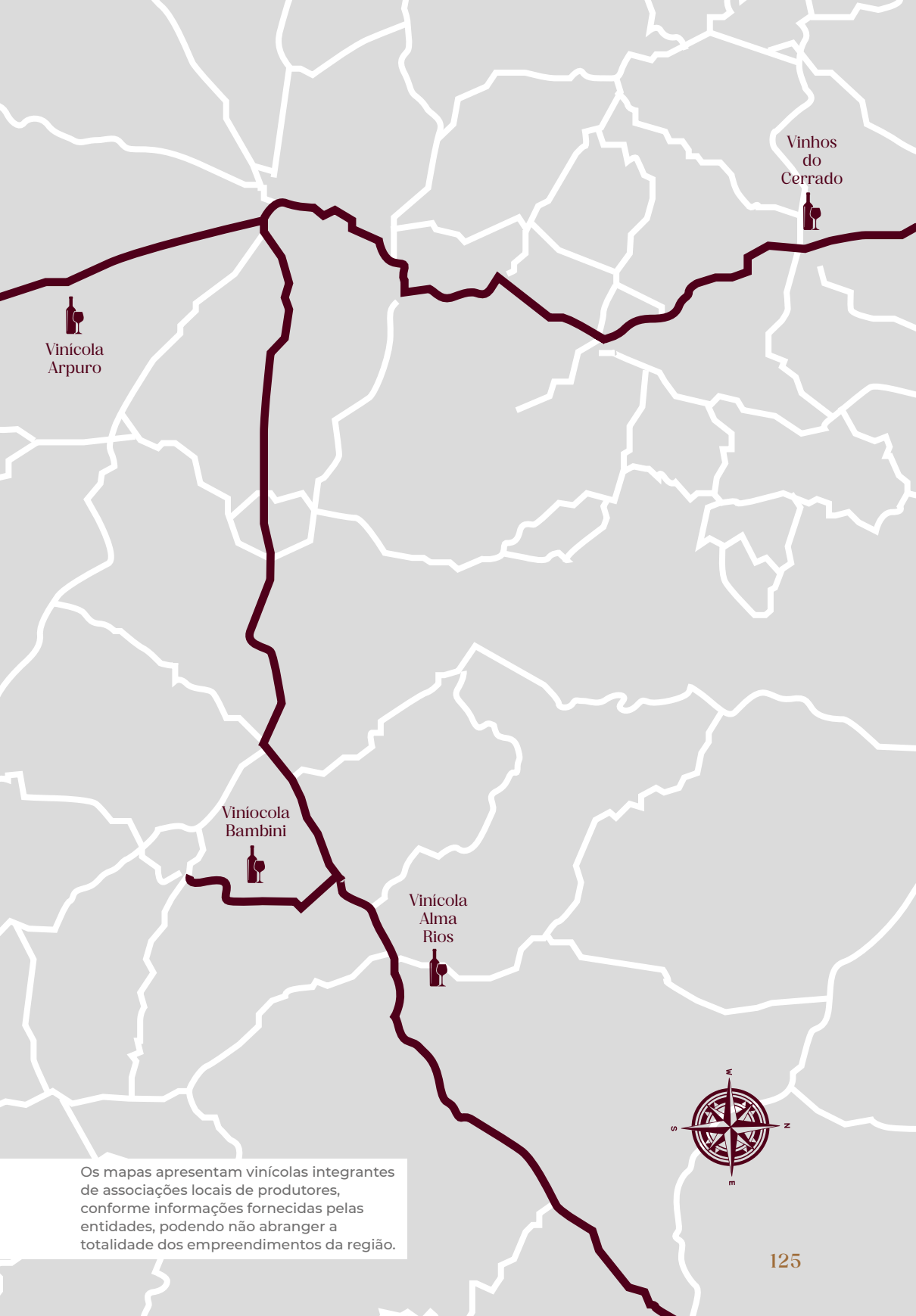
COMO CHEGAR

Distâncias aproximadas de Uberlândia e
tempo médio de deslocamento de carro:

Uberaba (MG):	90 km 1h15min
Patos de Minas (MG):.....	150 km 2h
Patrocínio (MG):.....	180 km 2h30min
Serra do Salitre (MG):.....	200 km 3h
Belo Horizonte (MG):.....	540 km 6h30min

Os tempos podem variar dependendo
do trânsito e das condições da estrada.

**CERRADO
MINEIRO:**
Vinho e pão
de queijo



Vinicola
Arpuro

Vinhos
do
Cerrado

Viniicola
Bambini

Vinicola
Alma
Rios



Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.



Vinícolas e
histórias que
encantam

Vinícola Arpuro – Uberaba

A Vinícola Arpuro é um exemplo de sonho familiar transformado em realidade. O casal Valério e Ana Maria Barega iniciou o plantio com apenas 2,5 hectares de uvas, que hoje se expandiram para 15 hectares, incluindo Sauvignon Blanc, Syrah, Marsanne e Merlot. Os visitantes podem explorar os vinhedos, conhecer o processamento das uvas e participar de degustações guiadas, vivenciando a experiência de um vinho que nasce no Cerrado.

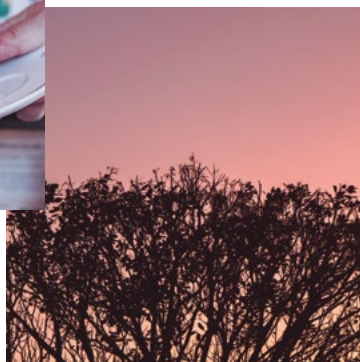
A Vinícola Arpuro é um exemplo de sonho familiar transformado em realidade. O casal Valério e Ana Maria Barega iniciou o plantio com apenas 2,5 hectares de uvas, que hoje se expandiram para 15 hectares, com variedades como Sauvignon Blanc, Syrah, Marsanne e Merlot. A visita começa com um espumante de boas-vindas e um passeio motorizado pelos vinhedos, onde o visitante conhece as variedades plantadas, o terroir do Cerrado Mineiro e a tecnologia de ponta utilizada na propriedade, incluindo a técnica da dupla poda. O tour segue até a sala de barricas, um ambiente de paredes de pedra e aroma de carvalho, onde o tempo amadurece o vinho e a curiosidade ganha forma em uma degustação sensorial guiada. Cada taça revela a essência dos rótulos, em uma experiência que combina aprendizado, emoção e encantamento. O passeio é finalizado no wine bar, com vista privilegiada para os vinhedos e o pôr do sol de Uberaba.



Vinhedo Recanto – Patrocínio

No Vinhedo Recanto, o contato com a natureza é complementado por música sertaneja ao vivo. A chácara oferece degustações de vinhos e cafés especiais cultivados na propriedade, proporcionando uma imersão sensorial completa. Com 4 mil plantas e colheitas desde 2023, o espaço alia tradição e inovação em cada detalhe, incluindo piqueniques harmonizados e tours guiados pelos parreirais.





Alma Rios – Patos de Minas

A Alma Rios destaca-se pela qualidade de seus rótulos premiados, como o Sauvignon Blanc de 2024, considerado o melhor do país pelo Guia Adega Brasil. A vinícola aposta na técnica da dupla poda e na assessoria de enólogos experientes, combinando terroir, clima e dedicação familiar para criar vinhos que conquistam apreciadores e especialistas. Outra atração imperdível é a criação de animais exóticos, como lhamas, pavões, emus e outras espécies, que dividem o cenário com as videiras. Além disso, o visitante pode degustar os vinhos na recém inaugurada sala subterrânea, em clima aconchegante.

Casa Bruxel – Patos de Minas

A Casa Bruxel mescla a tradição cafeeira com vinhos finos, oferecendo experiências completas: degustações de cafés, queijos e vinhos, além de visitas aos vinhedos que produzem rótulos cada vez mais reconhecidos. A produção, que começou com apenas 3 mil garrafas em 2020, hoje supera 30 mil, mostrando o crescimento da vitivinicultura regional. Aproveite para desvendar os rótulos em uma experiência entre vinhedos e cafezais acompanhados da gastronomia regional, com queijos, bolos e um delicioso pão de queijo.



Vinhedo Bambini e Vinhedo Bruma Alta – Serra do Salitre

Na Serra do Salitre, famílias com raízes na agropecuária investem em vinhedos modernos. O Vinhedo Bambini começou em 2018 e já produz rótulos reconhecidos pelo mercado. O Vinhedo Bruma Alta, idealizado por Iêda Paiva e Roni Leme, iniciou seu plantio em 2022 e lançou a primeira safra em 2023, incluindo Cabernet Sauvignon, Marselan, Malbec e Sauvignon Blanc. O projeto foi marcado por um leilão beneficente, com arrecadação de R\$ 200 mil para o Hospital do Câncer de Patrocínio.







O que fazer no Cerrado Mineiro



■ **Visitar vinícolas e vinhedos:** explorar parreirais, conhecer processos de produção, participar de degustações e harmonizações com produtos locais, como queijos e cafés especiais.

■ **Experiências sensoriais:** piqueniques nos vinhedos, música ao vivo, passeios guiados por enólogos e participação em colheitas sazonais.

■ **Como chegar:** O aeroporto mais indicado para quem deseja desbravar a região é o de Uberlândia, que recebe voos regulares de diversas cidades do país, permitindo um deslocamento rápido e prático para explorar os vinhedos, vinícolas e demais atrativos enoturísticos da região.

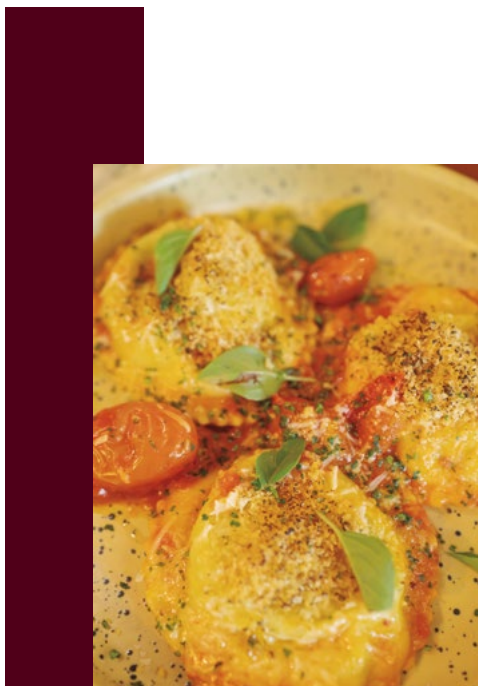
■ **Hospedagem:** a cidade de Uberlândia oferece a maior rede hoteleira da região, com opções para todos os perfis de turistas, permitindo explorar confortavelmente os vinhedos e demais atrativos. Outra alternativa é hospedar-se em Patos de Minas, estrategicamente localizada para visitar as vinícolas das cidades vizinhas e aproveitar ao máximo as experiências do Cerrado Mineiro.

■ **Gastronomia local:** restaurantes e vinícolas oferecem pratos típicos mineiros e harmonizações com os vinhos da região, potencializando a experiência enoturística.

■ **Turismo de experiência:** além de vinhos, os visitantes podem explorar cafés especiais, queijos artesanais e produtos regionais, aproveitando toda a diversidade do Cerrado Mineiro.

■ **Um convite irresistível**

O Cerrado Mineiro é mais que uma nova fronteira da vitivinicultura brasileira, é um convite a descobrir vinhos com alma, paisagens surpreendentes e experiências que unem história, tradição e inovação. Cada gole, cada visita, cada encontro com produtores apaixonados revela um território que desperta os sentidos e convida o turista a explorar, degustar e se apaixonar.



Serra fluminense



Tradição, natureza e o coração da viticultura do Rio de Janeiro



Entre vales verdejantes, clima ameno e um cenário que mistura história, cultura e inovação, a Serra Fluminense despenha-se como um dos principais polos vitivinícolas do Rio de Janeiro. Areal, conhecida como Capital Estadual da Uva, é o epicentro desse movimento, reunindo a maior parte das vinícolas da região. Mas o roteiro vai além: Teresópolis, Petrópolis e Paraíba do Sul também oferecem experiências enoturísticas que unem vinhos, gastronomia e paisagens serranas de rara beleza.

Areal carrega no DNA a tradição agrícola, reinventada ao longo das décadas. Das fazendas que prosperaram com a cana-de-açúcar e o café, hoje nascem vinhedos que simbolizam uma nova fase para o interior fluminense. A técnica da colheita de inverno — possível graças à dupla poda — tem garantido rótulos de identidade marcante, capazes de surpreender até os paladares mais exigentes.

Degustar vinhos produzidos no coração da Serra é apenas o começo. A região convida o visitante a vivenciar passeios guiados entre vinhedos, degustações harmonizadas com queijos e geleias artesanais, e visitas a fazendas históricas, acompanhando de perto o trabalho apaixonado dos produtores. Cada detalhe reforça a conexão entre o homem e a natureza, refletida em rótulos que traduzem o terroir fluminense.



PRINCIPAIS CASTAS DA SERRA FLUMINENSE



TINTAS:

Sauvignon Blanc
e Vermentino



BRANCAS:

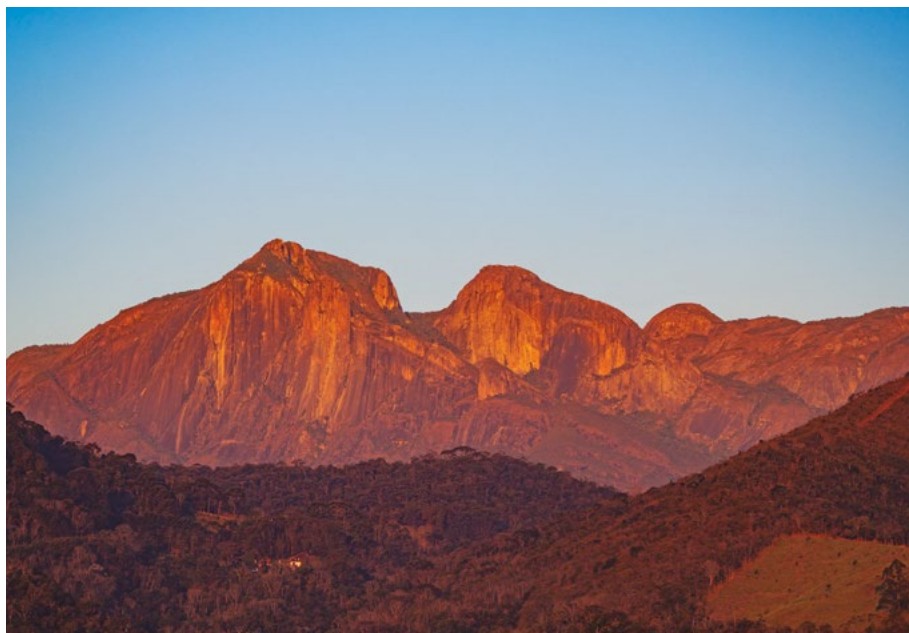
Syrah, Marselan,
Tempranillo e Cabernet
Franc

COMO CHEGAR

Distâncias aproximadas do Rio de Janeiro e tempo
médio de deslocamento de carro:

Areal:.....	106 km 1h30
Teresópolis:.....	108 km 1h40
Petrópolis:.....	68 km 1h20
Paraíba do Sul:	125 km 1h50
Nova Friburgo:	136 km 2h

Os tempos podem variar dependendo
do trânsito e das condições da estrada.



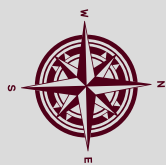
A Serra Fluminense também revela sua riqueza cultural e natural. Montanhas e vales formam cenários ideais para contemplação, enquanto casarões e fazendas preservam o passado agrícola da região. Os visitantes são recebidos com a hospitalidade calorosa dos produtores, sempre prontos a compartilhar histórias e brindar com rótulos que traduzem a essência da terra.

A apenas 1h30 de carro do Rio de Janeiro (106 km), Areal é um destino de fácil acesso para quem busca unir bons vinhos, natureza e experiências autênticas em um único roteiro. A viagem é curta, mas a sensação é de estar em um universo à parte, onde o tempo desacelera e cada gole convida à celebração da vida.

Visitar a Serra Fluminense é mergulhar em experiências que unem vinhos, gastronomia, natureza e história. Além das vinícolas de Areal, municípios como Teresópolis, Petrópolis e Paraíba do Sul ampliam o roteiro com fazendas históricas, trilhas, piqueniques e almoços harmonizados, em meio a paisagens que convidam à contemplação. Próxima da capital, a região é perfeita tanto para um fim de semana quanto para uma imersão mais longa no universo do vinho fluminense.



**SERRA
FLUMINENSE:**
Hospitalidade regada
a bons vinhos




Vinícola
Inconfidência


Vinícola
Arouca

Divino e
Vinhos



Vinícola
Família Eloy


Vinícola
Tassinari


Vinícola
Maturano


Fattoria
Vinhas Altas

Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.

Vinícola Inconfidência

Às margens da Estrada Real, entre os distritos de Inconfidência (Paraíba do Sul) e Secretário (Petrópolis), a Vinícola Inconfidência carrega o mérito de ser a primeira vinícola integrada do estado do Rio de Janeiro. Fundada pela Família Aranha, liderada por Ângela e José Cláudio, o projeto nasceu em 2010 com o plantio das primeiras parreiras — um marco na retomada da viticultura fluminense.

Com experiência no cultivo de café, leite e alimentos, os Aranha decidiram investir em uma agricultura de maior identidade, guiados pela técnica da colheita de inverno, desenvolvida pela Epamig. Em 2018, inauguraram sua própria unidade de vinificação, consolidando o ciclo completo dentro da fazenda. Desde então, sob a condução do enólogo Mario Lucas dos Santos leggli e do agrônomo Frederico Alcântara Novelli Dias, seus vinhos têm se destacado pela elegância e equilíbrio, traduzindo com autenticidade o terroir da serra fluminense.

Hoje, a Inconfidência mantém cerca de 22 mil parreiras em produção e segue como referência pioneira no estado, inspirando uma nova geração de produtores e apreciadores do vinho nacional.





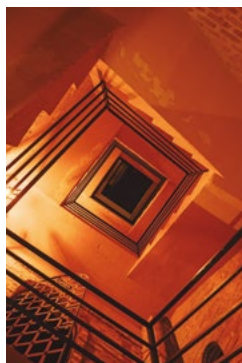
Vinícola Família Eloy

Inspirada nas vilas toscanas, a Vinícola Família Eloy encanta com um projeto que une vinho, arquitetura e cultura italiana. Localizada no complexo enoturístico Borgo Del Vino, o espaço combina vinhedos, construções em estilo europeu e uma atmosfera acolhedora que convida à contemplação.

O passeio guiado pelos vinhedos e pela vila temática apresenta a história da família e revela como a tradição italiana se adaptou ao terroir fluminense. No tour, o visitante aprende sobre o cultivo de uvas em clima tropical e a filosofia artesanal que norteia cada rótulo.

A degustação harmonizada é o ponto alto da visita, realizada no charmoso Borgo Del Vino, com vinhos acompanhados de queijos e charcutaria. O complexo abriga ainda pousada e a Pizzeria Borgo Del Vino, que oferece café da manhã, brunch e cardápio inspirado nas receitas italianas. Cada detalhe reforça o conceito de hospitalidade da família Eloy, que transformou o vinho em experiência sensorial e cultural, num dos destinos mais encantadores da vitivinicultura fluminense.





Fazenda Bemposta

Fundada em 1805, a Fazenda Bemposta é um ícone do patrimônio histórico da Serra Fluminense e um dos lugares mais charmosos de Areal. A visita guiada conduzida por um historiador revela salões, jardins e relíquias coloniais, como azulejos portugueses, painéis de cristal de Veneza e um antigo projetor de cinema — memórias vivas do ciclo do café.

Ao final do passeio, um brinde entre os vinhedos celebra a união entre história e vitivinicultura. A experiência se amplia na hospedagem exclusiva, com 37 suítes de luxo cercadas por jardins projetados por Burle Marx. Gastronomia, arte e natureza se unem em uma vivência que combina conforto contemporâneo e charme histórico.

Os visitantes podem participar de almoços e cafés coloniais servidos na sede, com produtos locais e vinhos da casa. Há ainda feiras de artesãos, cinema histórico e experiências gastronômicas imersivas, tornando a Bemposta um lugar onde o tempo desacelera e cada taça de vinho é um brinde à memória e à beleza da serra.









Vinícola Tassinari

Na Fazenda São Francisco, entre as montanhas da Serra Fluminense, a Vinícola Tassinari oferece uma vivência única que une duas paixões: o vinho e o café. A família Tassinari conduz o visitante por um percurso imersivo entre vinhedos e cafezais, explicando como o terroir serrano favorece a produção de ambos — uvas de inverno e cafés especiais.

O passeio culmina em uma degustação harmonizada com produtos locais, acompanhada de um café da tarde preparado com ingredientes regionais. Cada taça e cada xícara revelam a conexão entre tradição agrícola, inovação e hospitalidade.

Mais do que uma visita, a experiência na Tassinari é um convite para viver o ritmo da serra, onde o aroma do café e o perfume do vinho se misturam em um mesmo território de sabor e contemplação.



Vinícola Vale dos Desejos

Entre vinhedos e montanhas, a Vinícola Vale dos Desejos combina o encanto da paisagem à sofisticação da boa mesa. O espaço abriga o Cave Ristorante, estrutura para eventos e um ambiente de rara beleza, ideal para momentos de relaxamento e prazer.

A experiência pode começar com um café da manhã especial, repleto de produtos locais, seguido de um almoço assinado pelo chef Mário Meirelles, que propõe uma cozinha contemporânea harmonizada com os vinhos da casa. Pratos como pappardelle al mare, salmão grelhado e a mousse de caipirinha encantam o paladar e fazem da visita um evento gastronômico completo.

Mais que uma vinícola, o Vale dos Desejos é um refúgio de sensações — onde o vinho, a natureza e a boa gastronomia se unem para celebrar o tempo e o prazer de viver.

Vinícola Maturano

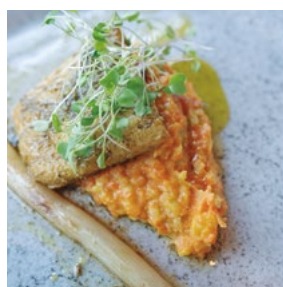
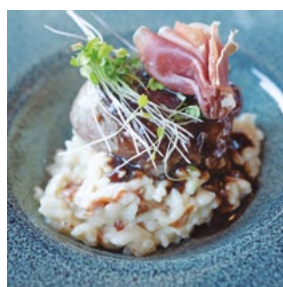
Em meio às montanhas de Teresópolis, a Vinícola Maturano nasce de um legado familiar que atravessa gerações. Idealizada por Manuela, Fernanda e Marcelo Maturano, o projeto homenageia o patriarca Manoel Maturano, que chegou à região em 1924 e deixou como herança o amor pela terra e pelo trabalho.

As primeiras barricas e foudres de carvalho francês já guardam os vinhos da safra 2024, conduzidos com rigor técnico e respeito à identidade varietal. Embora ainda não tenha lançado seus rótulos, a Maturano anuncia uma promessa de vinhos elegantes e autênticos, elaborados com o mesmo cuidado que define todo o projeto.

A partir de 2025, a vinícola abre suas portas para experiências imersivas que unem vinho, arquitetura e natureza. Um restaurante de alta gastronomia, o espaço A Dolce Vitis (dedicado a cafés e gelatos), heliponto e, futuramente, um hotel com 61 acomodações compõem o plano de um refúgio enoturístico de excelência — um santuário de hospitalidade e contemplação em meio à serra.







Vinícola Terras Frias

Entre as montanhas frias de Nova Friburgo, a Vinícola Terras Frias nasceu em 2019 como um projeto familiar movido pela busca por vinhos de alta qualidade. Idealizada por André Guedes, mestre queijeiro e professor da ABS, a vinícola expressa a harmonia entre vinho e queijo em cada detalhe da produção.

A 1.100 metros de altitude, cultiva Cabernet Franc, Pinot Noir e Chardonnay sob o sistema de dupla poda, garantindo colheitas equilibradas e expressivas. Cada garrafa é numerada e selada com cera, símbolo do cuidado artesanal da família.

As experiências enoturísticas incluem visitas guiadas pelos vinhedos e caves, seguidas por degustações harmonizadas com queijos autorais da Queijaria .Q, maturados no próprio jardim da vinícola. Piqueniques entre vinhedos completam a imersão, convidando o visitante a desacelerar e viver o tempo das montanhas.

O nome “Terras Frias” resgata a antiga denominação do distrito de Campo do Coelho e traduz a essência do projeto: unir tradição, natureza e hospitalidade em torno do vinho, em um dos destinos mais autênticos da Serra Fluminense.





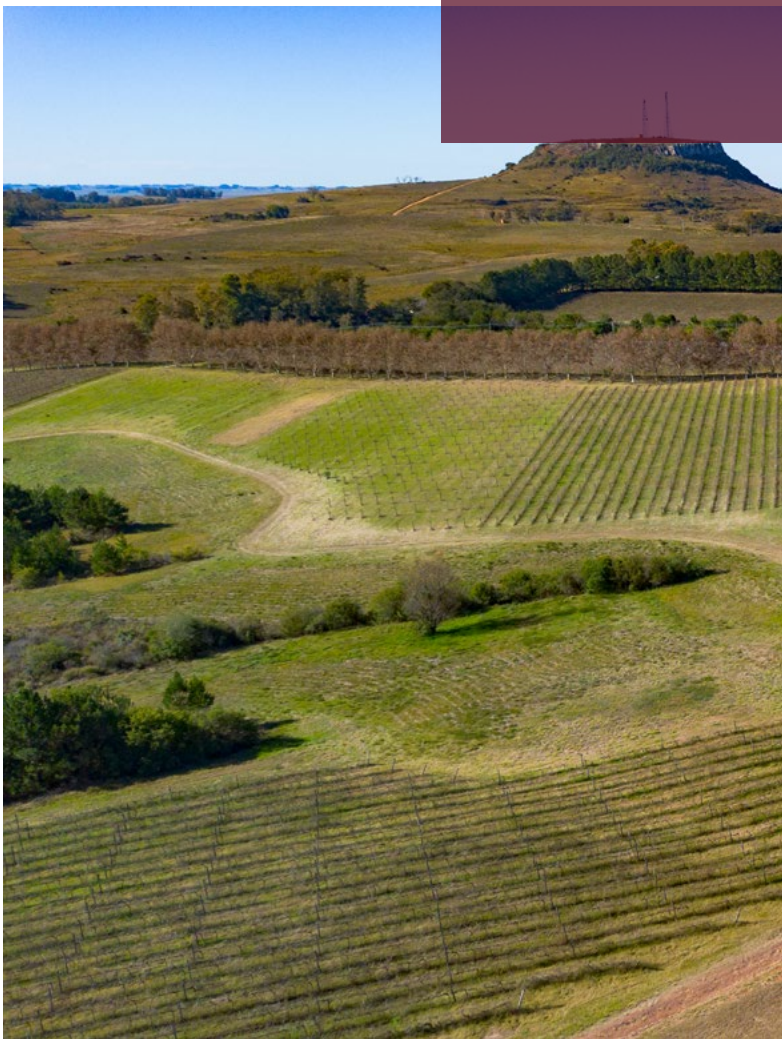
Fattoria Vinhas Altas

Entre vinhas e montanhas, a Fattoria Vinhas Altas é um refúgio de tranquilidade e beleza na Serra Fluminense. Administrada por Márcia Bitencourt e seus filhos, a vinícola nasceu do sonho de Uberto Molo, apaixonado pelo vinho e pela vida entre as montanhas, e hoje preserva esse legado com dedicação e autenticidade.

Com manejo técnico conduzido por Murilo Pilotto, a Fattoria se destaca pelos vinhos de Shiraz — potentes e elegantes — e Viognier, que surpreendem pela delicadeza e frescor. O equilíbrio entre terroir e trabalho humano define o caráter dos rótulos.

As experiências incluem degustações guiadas, piqueniques exclusivos entre parreirais e o mirante do Elefante, com vista panorâmica para a Mata Atlântica. Em breve, a Cave Subterrânea, projetada para eventos e degustações especiais, ampliará a vivência sensorial. Mais do que uma vinícola, a Fattoria é um convite à contemplação e à celebração da vida, em harmonia com o tempo e o território.

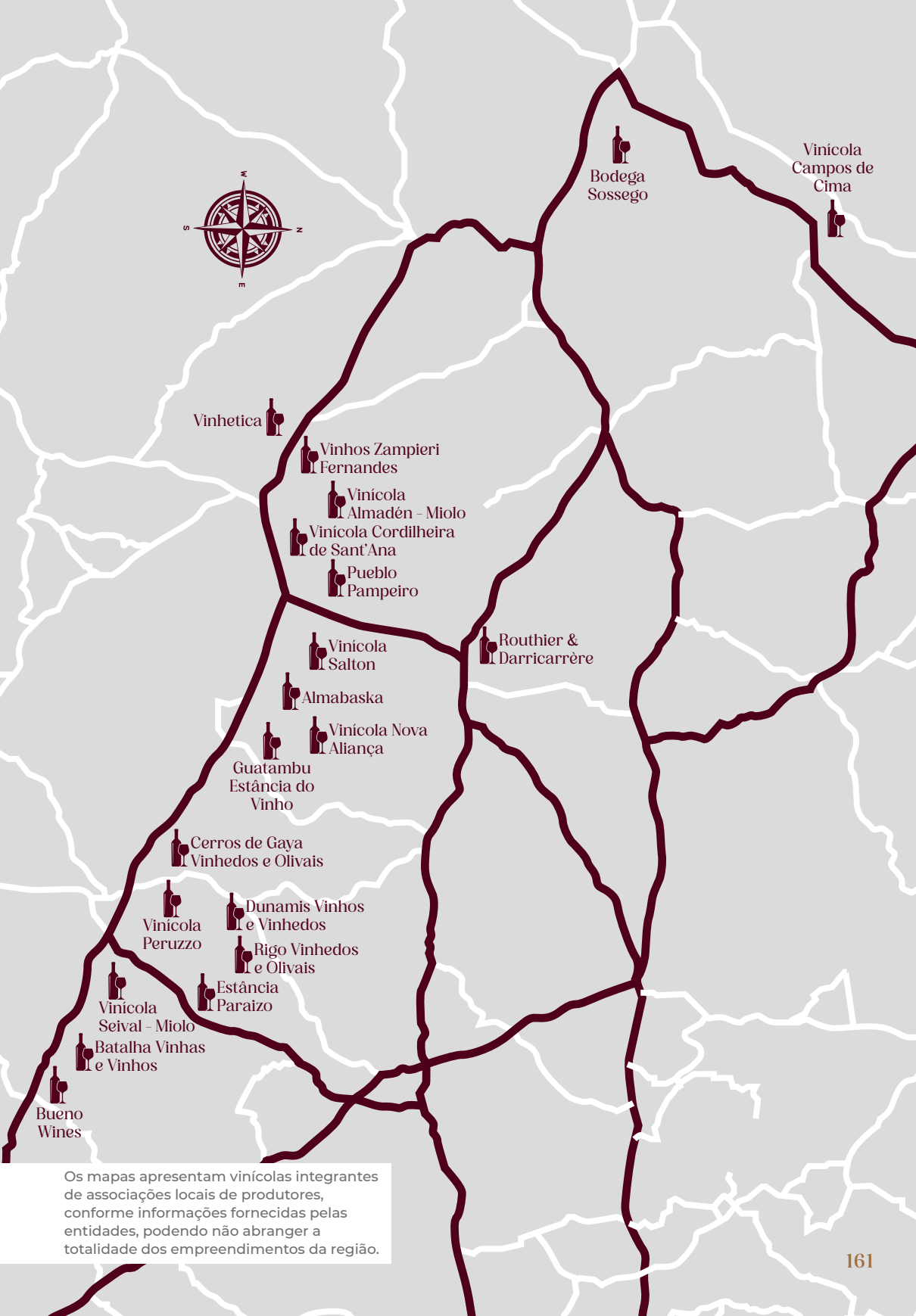
campanha gaúcha



Os horizontes da Campanha Gaúcha



**CAMPANHA
GAÚCHA:**
O vinho que
vem do Pampa




Bodega
Sossego

Vinicola
Campos de
Cima


Vinhetica



Vinhos Zampieri
Fernandes


Vinicola
Almadén - Miolo


Vinicola Cordilheira
de Sant'Ana


Pueblo
Pampeiro


Vinicola
Salton


Routhier &
Darricarrère


Almabaska


Vinicola Nova
Aliança

Guatambu
Estância do
Vinho


Cerro de Gaya
Vinhedos e Olivais


Vinicola
Peruzzo


Dunamis Vinhos
e Vinhedos


Rigo Vinhedos
e Olivais


Vinicola
Seival - Miolo


Estância
Paraizo


Batalha Vinhas
e Vinhos


Bueno
Wines

Os mapas apresentam vinícolas integrantes de associações locais de produtores, conforme informações fornecidas pelas entidades, podendo não abranger a totalidade dos empreendimentos da região.

Na Campanha Gaúcha, os horizontes contam histórias. Entre coxilhas, cerros e campos que parecem não ter fim, nasceu a primeira vinícola registrada do Brasil. Mais de um século depois, a mesma paisagem que testemunhou os primeiros experimentos com a vitivinicultura consolidou-se como um dos principais polos produtores de vinhos finos do país, unindo tradição, inovação e um terroir que hoje figura entre os mais promissores da América do Sul.

Percorrer essa região é descobrir um Rio Grande do Sul diferente daquele desenhado pelas montanhas da Serra Gaúcha. Aqui, a paisagem é marcada pela amplitude dos campos, estâncias e longas estradas que convidam o visitante a desacelerar. Os deslocamentos fazem parte da experiência, revelando um cenário onde natureza, história e cultura se entrelaçam a cada quilômetro.



PRINCIPAIS CASTAS DA CAMPANHA GAÚCHA



TINTAS:

Tannat, Syrah, Cabernet
Sauvignon, Tempranillo, Pinot
Noir, Cabernet Franc, Merlot



BRANCAS:

Chardonnay, Gewürztraminer,
Sauvignon Blanc, Viognier

COMO CHEGAR

Distâncias aproximadas de Porto Alegre e tempo
médio de deslocamento de carro:

Caçapava do Sul	260 km 3h30
Bagé.....	380 km 5h30
Dom Pedrito.....	445 km 6h
Santana do Livramento	530 km 7h30
Uruguaiana.....	650 km 8h30
Itaqui	670 km 9h

Os tempos podem variar dependendo
do trânsito e das condições da estrada.

Para quem prefere viajar de avião, o Aeroporto Internacional Rubem Berta, em Uruguaiana, oferece voos comerciais regulares desde Porto Alegre, facilitando o acesso à região. Nas próximas páginas, conheça algumas das vinícolas que integram a Rota dos Vinhos da Campanha Gaúcha e ajudam a contar a história de uma das regiões vitivinícolas mais fascinantes do Brasil.



Durante décadas, a economia local esteve alicerçada na pecuária bovina e ovina e em culturas agrícolas, como arroz e soja. A proximidade com Uruguai e Argentina ajudou a moldar uma identidade própria, presente nos costumes, na gastronomia e na hospitalidade do povo da fronteira. Foi nesse ambiente, profundamente ligado ao Pampa, que a vitivinicultura encontrou condições naturais favoráveis para crescer e diversificar a produção regional, sem perder sua conexão com a paisagem e com a cultura local.

A relação com o vinho, porém, está longe de ser recente. Ainda no século XIX, a Quinta do Seival abrigou a J. Marimon & Filhos, considerada a primeira vinícola registrada do Brasil. Décadas mais tarde, estudos conduzidos na década de 1970 por pesquisadores ligados à Universidade da Califórnia em Davis, nos Estados Unidos, confirmaram o potencial da região para a produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos finos. A partir desse momento, novos vinhedos foram implantados, vinícolas passaram a investir em tecnologia e qualidade e a Campanha ganhou reconhecimento nacional e internacional por rótulos que expressam com autenticidade as características do Pampa. Em 2020, a concessão da Indicação de Procedência Vinhos da Campanha consolidou esse processo, reconhecendo oficialmente a singularidade de uma região onde clima, solo e tradição se combinam para produzir vinhos de identidade própria.

Hoje, a Campanha Gaúcha oferece muito mais do que excelentes rótulos. O enoturismo convida o visitante a conhecer um lugar onde o vinho dialoga com a história, a gastronomia, o patrimônio cultural e a vida no campo. Contemplar os horizontes do Pampa, visitar vinícolas, percorrer cidades históricas e experimentar os sabores da culinária regional fazem parte de uma viagem que revela uma das expressões mais autênticas da vitivinicultura brasileira.



Conhecendo a Campanha Gaúcha

Localizada no sudoeste do Rio Grande do Sul, a Campanha Gaúcha ocupa uma área de aproximadamente 44 mil quilômetros quadrados e reúne 14 municípios, formando o segundo maior polo vitivinícola do Brasil. A região, conforme a Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, responde por cerca de 31% da produção nacional de uvas destinadas à elaboração de vinhos e espumantes, consolidando-se como uma das principais áreas produtoras do país.

Historicamente marcada pela pecuária e pelas grandes culturas agrícolas, a Campanha encontrou na vitivinicultura uma atividade capaz de diversificar sua economia e valorizar ainda mais o potencial do território. A combinação entre clima temperado, verões quentes e secos, invernos rigorosos e solos profundos e bem drenados favorece a produção de uvas de elevada qualidade.

Criada em 2010, a Associação reúne atualmente 22 associados e desempenha um papel importante na promoção da região, que conquistou, em 2020, a Indicação de Procedência Vinhos da Campanha, reconhecimento que atesta a origem e a singularidade de seus vinhos.





CAMPANHA EM NÚMEROS

Área: 44 mil km²

Municípios: 14

Vinícolas associadas: 22

Associação criada em 2010

Indicação de Procedência em 2020

Participação na produção nacional: cerca de 31% das uvas destinadas à elaboração de vinhos e espumantes
Segundo maior polo vitivinícola do Brasil

Fonte: Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha



Uma história pioneira: a vitivinicultura na Campanha

A relação da Campanha Gaúcha com o vinho começou muito antes da consolidação da vitivinicultura na Serra Gaúcha. Ainda no século XIX, a região abrigou a J. Marimon & Filhos, instalada na Quinta do Seival e considerada a primeira vinícola registrada do Brasil. Além de abastecer o mercado nacional, seus vinhos chegaram aos países da Bacia do Prata, evidenciando o potencial vitivinícola da fronteira sul do Rio Grande do Sul.

Na década de 1970, estudos conduzidos por pesquisadores ligados à Universidade da Califórnia em Davis confirmaram que as condições de clima e solo eram altamente favoráveis ao cultivo de uvas viníferas. A partir dessas pesquisas, novos investimentos impulsionaram a implantação de vinhedos e o desenvolvimento da moderna vitivinicultura na região.

Hoje, a Campanha Gaúcha alia esse legado histórico à inovação. O reconhecimento da qualidade dos vinhos, consolidado pela concessão da Indicação de Procedência Vinhos da Campanha, reforça o protagonismo de uma região que ajudou a escrever os primeiros capítulos da história do vinho brasileiro e segue construindo um futuro promissor.

LINHA DO TEMPO DA VITIVINICULTURA

1882

Fundação da J. Marimon & Filhos, na Quinta do Seival.

DÉCADA DE 1970

Pesquisas confirmam o potencial da região para a vitivinicultura moderna.

2010

Criação da Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha.

2020

Concessão da Indicação de Procedência Vinhos da Campanha.



Terroir da Campanha Gaúcha

As características naturais da Campanha Gaúcha criam um ambiente especialmente favorável ao cultivo de uvas destinadas à elaboração de vinhos finos. A combinação entre clima temperado, verões quentes e secos, invernos rigorosos e ampla amplitude térmica contribui para uma maturação lenta e equilibrada das uvas, favorecendo a concentração de aromas, sabores e compostos fenólicos.

Os solos, predominantemente arenosos, são profundos e apresentam excelente drenagem, permitindo o desenvolvimento das videiras em condições ideais. Somam-se a isso a elevada insolação durante o ciclo produtivo e a baixa umidade na época da colheita, fatores que ajudam a preservar a sanidade dos vinhedos e a qualidade da matéria-prima.

É a interação entre clima, solo, relevo e manejo dos vinhedos que confere identidade aos vinhos da Campanha Gaúcha. Tintos estruturados, de boa intensidade aromática e grande potencial de envelhecimento convivem com brancos elegantes e frescos, expressando as características de um dos terroirs mais promissores da vitivinicultura brasileira.





O Pampa: natureza, cultura e identidade

Único bioma exclusivamente brasileiro presente no Rio Grande do Sul, o Pampa é um dos principais elementos da identidade da Campanha Gaúcha. Formado por extensos campos nativos, coxilhas, matas ciliares e cerros que se destacam na paisagem, ele abriga uma rica biodiversidade e molda o modo de vida da população há séculos.

Foi nesse ambiente que se consolidaram as grandes estâncias, a pecuária bovina e ovina e tradições que permanecem vivas até hoje, como o churrasco, o chimarrão e a cultura campeira. A proximidade com Uruguai e Argentina também contribuiu para a formação de uma identidade fronteiriça, presente nos costumes, na gastronomia e na hospitalidade da região.

O Pampa é parte da essência da Campanha Gaúcha. Sua paisagem aberta, seu patrimônio natural e sua cultura ajudam a explicar a personalidade dos vinhos produzidos na região e tornam a experiência do visitante ainda mais autêntica.



Enoturismo na Campanha Gaúcha

Conhecer a Campanha Gaúcha é viajar sem pressa. As longas distâncias entre uma vinícola e outra fazem parte da experiência e convidam o visitante a contemplar uma paisagem marcada por horizontes amplos, coxilhas, cerros e campos nativos do Pampa. Aqui, o caminho é tão importante quanto o destino.

O enoturismo na região vai muito além das degustações. As vinícolas oferecem experiências que aproximam o visitante do universo do vinho, enquanto a gastronomia, o turismo rural e o patrimônio histórico ajudam a revelar a identidade local. Visitas a estâncias, cavalgadas, hospedagens em meio à natureza e culinária inspirada na tradição campeira completam um roteiro que valoriza a cultura da fronteira.

Quem percorre a Campanha Gaúcha descobre um território onde paisagem, história e hospitalidade caminham lado a lado. É um convite para desacelerar, apreciar o silêncio dos campos e compreender como o vinho passou a integrar uma região que preserva suas tradições e, ao mesmo tempo, se consolida como um dos destinos enoturísticos mais autênticos do Brasil.

Rota dos Vinhos da Campanha Gaúcha

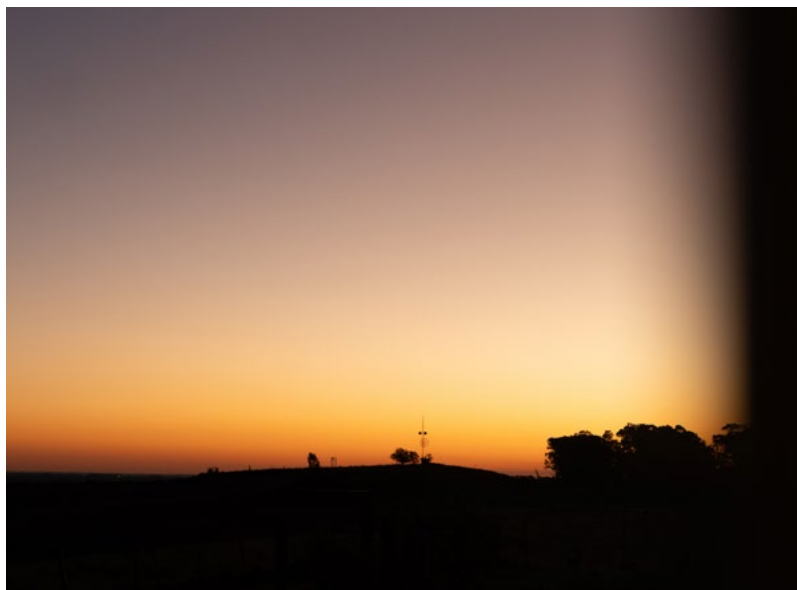
Criada para valorizar um dos mais promissores destinos da vitivinicultura brasileira, a Rota dos Vinhos da Campanha Gaúcha reúne vinícolas, empreendimentos turísticos, meios de hospedagem, restaurantes e atrativos culturais distribuídos por municípios da região. A proposta é proporcionar uma imersão na cultura, na história e na paisagem do Pampa.

Ao longo do percurso, o visitante encontra experiências que vão desde visitas guiadas e degustações de vinhos até almoços harmonizados, piqueniques entre os vinhedos, hospedagens em estâncias, cavalgadas e atividades ligadas ao turismo rural. O patrimônio histórico das cidades da Campanha e a gastronomia regional completam uma viagem que revela diferentes aspectos da identidade local.

Como as distâncias entre os municípios são maiores do que em outras regiões produtoras, a recomendação é planejar o roteiro com calma e reservar alguns dias para a viagem. Assim, é possível aproveitar cada parada, conhecer diferentes estilos de vinhos e vivenciar, sem pressa, a hospitalidade e os amplos horizontes que fazem da Campanha Gaúcha um destino único para quem deseja descobrir o vinho brasileiro por uma nova perspectiva.



O que fazer na Campanha Gaúcha



■ Indicação de Procedência (IP): Concedida em 2020 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), a Indicação de Procedência (IP) Vinhos da Campanha reconhece oficialmente a reputação e a origem dos vinhos produzidos na região. O selo identifica produtos elaborados dentro da área geográfica delimitada e de acordo com critérios técnicos estabelecidos em regulamento próprio, reforçando a identidade e a autenticidade da produção local.

■ Na mesma latitude dos grandes vinhos: Localizada entre os paralelos 29° e 31° Sul, a Campanha Gaúcha compartilha a mesma faixa de latitude de importantes regiões produtoras do Hemisfério Sul, como partes do Uruguai, da Argentina, do Chile, da África do Sul, da Austrália e da Nova Zelândia. Essa posição geográfica, aliada às características do clima e do solo, favorece a produção de uvas de alta qualidade.

■ História além dos vinhedos: Além dos vinhedos, a Campanha Gaúcha preserva parte importante da história do Rio Grande do Sul. Cidades como Bagé, Santana do Livramento, Dom Pedrito, Caçapava do Sul, Pinheiro Machado e Candiota guardam casarões, estâncias, monumentos e outros bens culturais que ajudam a compreender a formação do Estado e a influência da cultura de fronteira.

■ Sabores do Pampa: A gastronomia é uma das grandes expressões culturais da Campanha Gaúcha. O churrasco e o cordeiro dividem espaço com pratos preparados a partir da produção local, enquanto o chimarrão segue como símbolo da hospitalidade gaúcha. A influência do Uruguai e da Argentina também está presente à mesa, tornando a culinária uma experiência inseparável da viagem e dos vinhos produzidos na região.



Bodega Sossego

Em meio aos campos da Estância do Sossego, em Uruguiana, a poucos quilômetros da fronteira com a Argentina, a Bodega Sossego oferece uma experiência que traduz a essência da Campanha Gaúcha. Ali, os vinhedos dividem espaço com a criação de gado Braford e a rotina da propriedade rural, revelando ao visitante uma paisagem onde vinho e tradição campeira convivem em perfeita harmonia.

A recepção é feita pela própria família Ormazabal Moura, que abre as portas da estância para compartilhar sua história e apresentar o trabalho desenvolvido nos vinhedos desde 2004. Durante a visita, os enoturistas percorrem os parreirais, conhecem as características do terroir e acompanham explicações sobre o cultivo das uvas e a elaboração dos vinhos, antes de desfrutar de uma degustação harmonizada com sabores típicos da região.





Entre os destaques da produção está o rótulo Campaña, grafado em espanhol em referência à proximidade com Uruguai e Argentina e à forte identidade cultural da fronteira. O nome sintetiza a proposta da vinícola: produzir vinhos que expressem não apenas as características do terroir, mas também a cultura, a história e o modo de vida do Pampa. A experiência se completa ao entardecer, quando o pôr do sol transforma a paisagem da estância em um dos momentos mais marcantes da visita.

Campos de Cima

Em uma região marcada pela tradição pecuária, a Campos de Cima imprime um olhar próprio à vitivinicultura da Campanha Gaúcha. À frente da vinícola, localizada no município de Itaqui, estão Hortência Ravache Brandão Ayub e as filhas, Manuela e Vanessa, que transformaram uma fazenda familiar, com mais de 150 anos de história, em um projeto que alia elegância, acolhimento e respeito ao território.

Os primeiros vinhedos foram implantados em 2002 e hoje ocupam cerca de 15 hectares, cultivados para expressar as características do terroir da Campanha. Essa conexão com a região também aparece em alguns dos rótulos da vinícola, ilustrados pelo artista Felipe Constant, cujas obras retratam o cotidiano, os costumes e a cultura do gaúcho, aproximando ainda mais o vinho de suas origens.





O cuidado com os detalhes está presente em toda a experiência. Arquiteta de formação, Manuela assinou o projeto da vinícola boutique e da loja, concebidos para integrar arquitetura, paisagem e hospitalidade. A visita inclui degustações conduzidas e pode ser prolongada com a hospedagem na Wine House, localizada dentro da propriedade, permitindo ao visitante vivenciar, sem pressa, o ritmo e a tranquilidade da Campanha Gaúcha.

Nova Aliança Vinícola Cooperativa

A Fazenda Santa Colina, em Santana do Livramento, reúne alguns dos atributos que fizeram da Campanha Gaúcha uma das mais importantes regiões produtoras de vinhos finos do Brasil. Em uma propriedade de cerca de 400 hectares, aproximadamente 60 são ocupados por vinhedos que dão origem aos vinhos finos e espumantes elaborados pela Nova Aliança Vinícola Cooperativa.

A história da fazenda também ajuda a compreender a vocação vitivinícola da região. Antes de ser incorporada pela então Cooperativa Aliança, a propriedade pertenceu a um grupo de imigrantes japoneses que, na década de 1980, implantou vinhedos voltados à produção de vinhos destinados ao mercado japonês. Anos mais tarde, a área passou a integrar o patrimônio da cooperativa, consolidando-se como uma das principais unidades dedicadas à produção de vinhos finos na Campanha.





Criada em 2012, a Nova Aliança nasceu da fusão das cooperativas Aliança, São Pedro, Santo Antônio, São Vítor e Linha Jacinto, tornando-se a segunda maior cooperativa vitivinícola do Brasil. Da Fazenda Santa Colina, avista-se o imponente Cerro da Cruz, formação geográfica que inspira uma das principais linhas de vinhos da cooperativa e simboliza a forte ligação entre a paisagem, o terroir e a identidade de seus rótulos. Atualmente, a unidade não recebe visitantes, mas seus vinhos podem ser encontrados em lojas especializadas e no e-commerce da cooperativa, levando um pouco da Campanha Gaúcha a consumidores de todo o país.



Guatambu Estância do Vinho

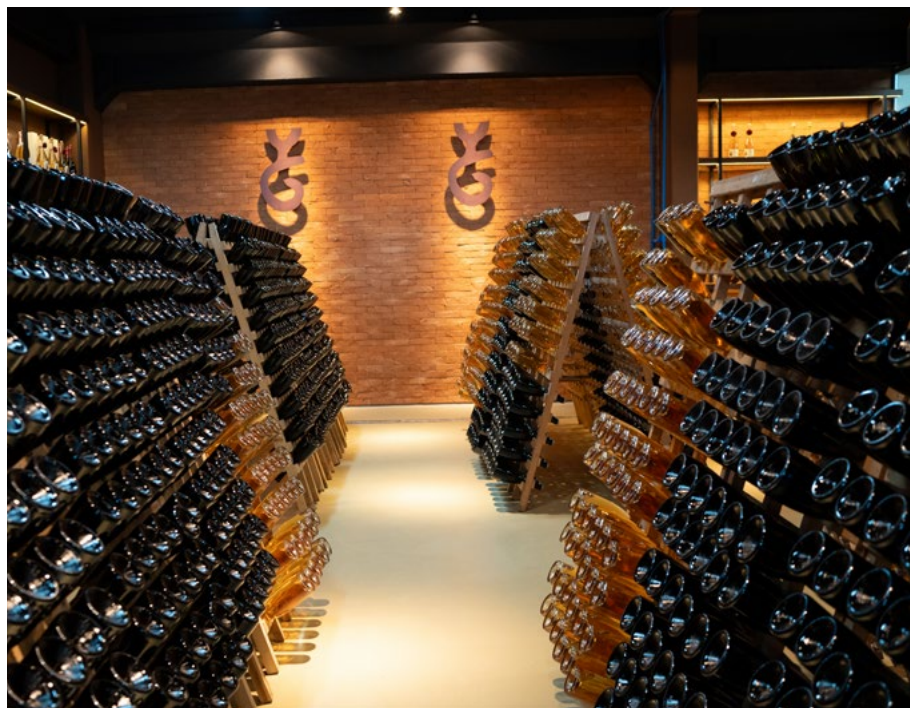
Na Campanha Gaúcha, a Guatambu Estância do Vinho transformou a tradição da família Pötter no agronegócio em um dos principais destinos de enoturismo da região. Em Dom Pedrito, a vinícola reúne arquitetura inspirada nas antigas construções do Pampa, tecnologia de produção e uma programação pensada para aproximar o visitante da cultura e da hospitalidade campeiras.



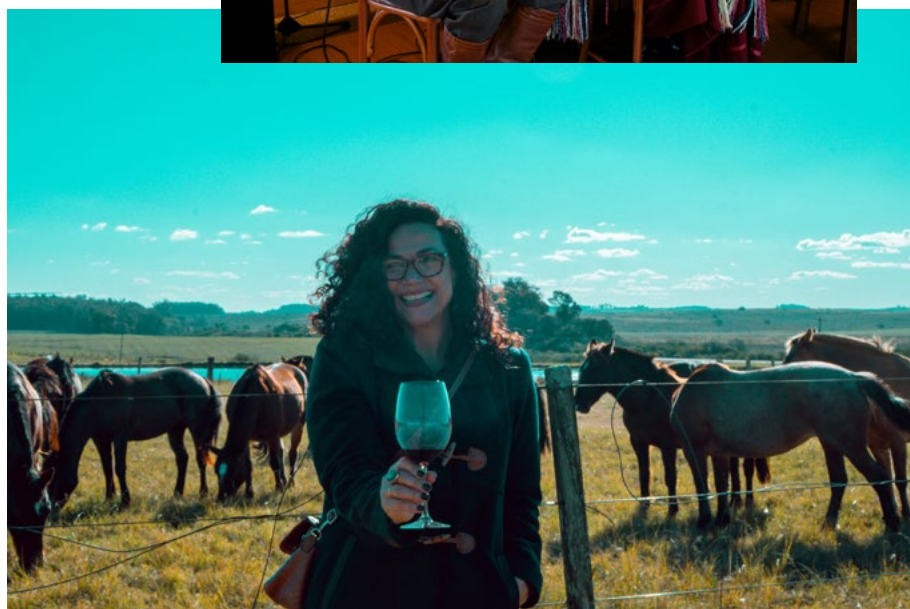


Além das visitas guiadas e degustações, a experiência mais emblemática é o Dia Épico, realizado uma vez por mês e disputado por visitantes de diferentes regiões do país. A programação convida o público a passar um dia inteiro na propriedade, com almoço harmonizado com os principais rótulos da Guatambu, atividades sensoriais para descobrir os aromas do vinho e momentos de convivência com a família Pötter, que compartilha a história da vinícola e sua ligação com a Campanha.

Ao longo do dia, o visitante pode caminhar pelos jardins, observar o gado, os cavalos e as ovelhas que fazem parte da rotina da estância e contemplar a paisagem do Pampa. A proposta é vivenciar o ritmo do campo e compreender como vinho, natureza e tradição se unem para criar uma experiência autêntica da região..







Cordilheira de Sant'Ana

A poucos quilômetros da fronteira com o Uruguai, a Cordilheira de Sant'Ana encontra no Cerro de Palomas um dos grandes símbolos da paisagem da Campanha Gaúcha. A imponente formação geológica acompanha o visitante durante boa parte do percurso até a vinícola e ajuda a compor um cenário que une natureza, tranquilidade e vocação para a produção de vinhos de qualidade.

Fundada em 2000 pelos enólogos Rosana Wagner e Gladistão Omizzolo, a vinícola inaugurou sua sede em 2004 e cultiva cerca de 20 hectares de vinhedos, que dividem espaço com pomares de laranja, bergamota e limão. A combinação entre terroir, clima e conhecimento técnico resulta em vinhos que expressam a identidade da região de Palomas.

A hospitalidade também faz parte da experiência. Recebidos pela própria Rosana, os visitantes encontram um ambiente acolhedor e podem participar de degustações, piqueniques e almoços harmonizados, além de vivenciar sabores típicos do Pampa em experiências como o escondidinho de charque e o tradicional churrasco no fogo de chão. Uma visita que reúne vinho, gastronomia e paisagem em uma autêntica imersão na Campanha Gaúcha.





■ Almadén

Fundada em 1973, a Almadén foi a primeira vinícola a se instalar na Campanha Gaúcha, ajudando a revelar o potencial de Santana do Livramento para a produção de vinhos finos. Hoje pertencente ao Grupo Miolo, reúne uma das maiores áreas de vinhedos do Brasil, com cerca de 450 hectares em produção, consolidando-se como uma referência da vitivinicultura nacional.

A vinícola também integra um dos principais roteiros turísticos da fronteira. O passeio do Trem do Pampa termina na Almadén, onde os visitantes conhecem a história da marca, percorrem parte da estrutura de produção, degustam vinhos e podem visitar o Wine Free Shop, considerado o primeiro free shop de vinhos do Brasil.





Para quem deseja uma experiência mais completa, a Almadén oferece roteiros especiais pelos vinhedos, com degustações realizadas junto às diferentes variedades cultivadas na propriedade e visita aos históricos parreirais de vinhas velhas, entre os mais antigos em produção no Brasil. Outro destaque é a Expedição Vinotoca, que percorre a propriedade em um veículo off-road até uma paleotoca descoberta em 2022. Trata-se de uma galeria subterrânea escavada por animais pré-históricos, como a preguiça-gigante e o tatu-gigante, transformando a visita em um encontro entre a história do vinho e a história natural do Pampa.

Trem do Pampa

Inaugurado em 2024, o Trem do Pampa rapidamente se consolidou como um dos principais atrativos turísticos da Campanha Gaúcha e um importante impulsionador do enoturismo na região. A experiência convida o visitante a descobrir a identidade do Pampa sob uma nova perspectiva, percorrendo trilhos históricos em meio à imensidão dos campos que caracterizam a fronteira entre Brasil e Uruguai.

Durante o trajeto, a paisagem é protagonista. Pelas janelas, sucedem-se vinhedos, coxilhas, casarões históricos e a vastidão do horizonte, enquanto o serviço de bordo oferece de-





gustações de vinhos, espumantes e suco de uva da Vinícola Almadén. A experiência é embalada por apresentações musicais ao vivo, que misturam ritmos gaúchos, uruguaio e argentinos, refletindo a riqueza cultural da fronteira e a convivência natural entre o português e o castelhano.

O roteiro é concluído com uma visita à Vinícola Almadén, onde os passageiros conhecem a história de uma das mais tradicionais vinícolas do Brasil, participam de degustações e podem visitar o primeiro free shop de vinhos do país. Ao reunir paisagem, cultura, gastronomia e vinho em um único passeio, o Trem do Pampa tornou-se uma das experiências mais marcantes para quem deseja conhecer a essência da Campanha Gaúcha.





Cerros de Gaya

Em Dom Pedrito, a Cerros de Gaya é uma vinícola boutique que aposta na produção limitada de vinhos e em experiências intimistas, onde vinho, natureza e gastronomia caminham lado a lado. Cercada por vinhedos e oliveais, a propriedade oferece um ambiente acolhedor para quem deseja conhecer a Campanha Gaúcha em um ritmo mais tranquilo, valorizando a contemplação da paisagem e os sabores locais.

Um dos destaques é o mirante localizado no ponto mais alto da propriedade, de onde se tem uma vista panorâmica de 360° sobre o Pampa. O cenário ganha ainda mais encanto ao entardecer, quando degustações de espumantes e vi-





nhos, acompanhadas por tábuas de frios e produtos regionais, transformam o pôr do sol em uma experiência inesquecível.

Além das visitas guiadas, a vinícola oferece piqueniques entre os vinhedos e olivais e prepara novas atrações, como uma cave subterrânea destinada às degustações. Um convite para descobrir a Campanha Gaúcha por meio de vinhos elaborados em pequena escala, com foco na qualidade e na autenticidade de cada rótulo.

Estância Paraizo

Há lugares em que o vinho conta uma história. Na Estância Paraizo, em Bagé, ele conta mais de dois séculos de vida no Pampa Gaúcho. Fundada em 1790 e conduzida há 11 gerações pela família Mercio, a propriedade nasceu como estância de pecuária muito antes de se tornar uma das pioneiras da vitivinicultura da Campanha. Foi ali que, em 2000, nasceu o primeiro vinhedo de Syrah do Brasil, marco que ajudou a escrever um novo capítulo da produção de vinhos finos no país.

Cada visita é um convite para conhecer um território onde natureza, história e cultura caminham lado a lado. Os vinhedos dividem espaço com o campo nativo, as construções centenárias em pedra preservam a memória da estância e a Capela de São Jorge guarda lembranças que atravessam gerações. O visitante percorre paisagens que também foram cenário da Revolução Federalista de 1893 e percebe que, ali, cada detalhe tem uma história para contar.







Essa conexão entre passado e presente também aparece nos rótulos da vinícola. Vinhos como Camilo Primeiro, Cova de Toro e Gaida homenageiam personagens e acontecimentos que fazem parte da trajetória da família e da própria Campanha Gaúcha, transformando cada taça em uma continuação dessa narrativa.

A experiência vai além da degustação. Almoços e jantares harmonizados, assado crioulo preparado no fogo de chão, caminhadas entre os vinhedos e noites de observação das estrelas convidam o visitante a desacelerar e viver o ritmo do Pampa.

Outro diferencial está na forma como a estância entende o seu território. A produção de vinhos convive em harmonia com a pecuária e com a conservação do Bioma Pampa, onde mais de uma centena de espécies de aves já foram registradas. É um lugar em que tradição, natureza e hospitalidade se encontram para oferecer uma experiência genuinamente gaúcha.



O vinho
brasileiro é
a expressão
viva de seus
territórios, de
sua gente e do
tempo que os
transforma

