

XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia - Dall'Onder Grande Hotel - Bento Gonçalves/RS

OPÇÕES DE ROTЕIRO DE VISITAS TÉCNICAS - DIA 07 DE NOVEMBRO DE 2015

Roteiro 1 – Bento Gonçalves e Garibaldi: Vale dos Vinhedos / Rota do Espumante

Vinícola Casa Valduga	http://www.casavalduga.com.br
Almoço no Restaurante Giordani	http://www.giordanigastronomia.com.br
Vinhos Larentis	http://www.larentis.com.br
Vinícola Peterlongo	http://www.peterlongo.com.br

Roteiro 2 – Bento Gonçalves: Vale do Rio das Antas / Rota Cantinas Históricas

Cristofoli Vinhedos e Vinhos Finos	http://www.vinhoscristofoli.com.br
Dal Pizzol Vinhos Finos	http://www.dalpizzol.com.br
Almoço no Restaurante Pignatela	
Vinícola Salton	https://www.salton.com.br

Roteiro 3 – Flores da Cunha: Vinhos dos Altos Montes

Vinícola Viapiana	http://www.vinhosviapiana.com.br
Almoço na Família Veadrigo	http://www.veadrigo.com.br
Casa Venturini Vinhos e Espumantes	http://www.casaventurini.com.br
Luiz Argenta Vinhos Finos	http://www.luizargenta.com.br

Roteiro 4 – Pinto Bandeira: Vinhos de Montanha

Vinícola Don Giovanni	http://www.dongiovanni.com.br
Almoço no Restaurante Casa Ângelo	https://www.facebook.com/casaangelorestaurante
Vinícola Valmarino	http://valmarino.com.br
Vinícola Geisse	http://www.vinicolageisse.com.br

VALOR DO ROTEIRO: R\$ 150,00

IMPORTANTE: As vagas dos roteiros são limitadas

INCLUI NOS PASSEIOS: almoço, transporte (partindo e retornando do Dall Onder Grande Hotel) e guia local. Os passeios são realizados em carro executivo, vans, micro ônibus ou ônibus conforme o número de pessoas

NÃO INCLUI NOS PASSEIOS: bebidas nas refeições e extras de ordem pessoal.

RESERVAS: As reservas devem ser realizadas diretamente com a Agência Vale das Vinhas Turismo

E-mails: valedasvinhastur@uol.com.br / receptivo@valedasvinhastur.com.br

Fone: (54) 3451.4216 / 3452.0391/8434.7279/8434.7280.

Site: www.valedasvinhastur.com.br / Curta nossa fanpage: www.facebook.com/valedasvinhastur

FORMA DE PAGAMENTO: diretamente para a Agência vale das Vinhas, através de depósito bancário, cartão de débito ou crédito (Visa ou Mastercard em até 3x).

ABAIXO SEGUE DESCRITIVO DETALHADO DAS VISITAS TÉCNICAS

Roteiro 1: Bento Gonçalves e Garibaldi: Vale dos Vinhedos / Rota do Espumante



✓ Encontro com o transporte no Hotel às 8h30m.

✓ Visita ao Vale dos Vinhedos, um dos mais belos cenários da Região Uva e Vinho. Harmonização perfeita entre o homem e a natureza, resultando nos melhores vinhos do país. Visitas acompanhadas:

✓ **Vinícola Casa Valduga**, foi a primeira Vinícola a introduzir o Enoturismo na Região do Vale dos Vinhedos, “abrindo suas portas” para o turista conhecer o processo de elaboração de seus vinhos, espumantes e a cultura italiana. Atualmente, o Complexo Enoturístico Villa Valduga contempla a Vinícola Casa Valduga, a Pousada Villa Valduga com 20 suítes, o Restaurante Maria Valduga, local para eventos, Enoboutique, Cursos de Degustação, Cursos de Harmonização e

Curso de Queijos e Vinhos. A Casa Valduga conta com a maior adega de espumante da América Latina, sendo reconhecida como uma vinícola boutique.

- ✓ **Almoço no Restaurante Giordani**, no Vale dos Vinhedos. Gastronomia típica italiana local com pratos que traduzem a culinária italiana dos antepassados que chegaram à região em 1875. Especializados principalmente no galetto, polenta brustolada com queijo, *fortaia*, sopa de capeletti, vários tipos de massas e sobremesas.
- ✓ **Visita aos Vinhos Larentis** – localizada no Vale dos Vinhedos onde os vinhos são elaborados através de uma ótica que visa o cuidado minucioso em todo o processo, iniciando pelos vinhedos, 100% próprios, passando pela elaboração que dispõe de alta tecnologia, até chegar à taça do consumidor. O sistema de condução de uvas utilizado pela família é de *espaldeira* através de 4000 mil plantas por hectare que possibilita maior qualidade ao produto. O trabalho inicia com a poda seca, retirada de brotos em excesso, retirada das folhas que cobrem os cachos, colheita manual nas primeiras horas da manhã e pré-seleção de cachos. Após as uvas são levadas para vinícola onde passam pelo período de fermentação, engarrafamento e comercialização.
- ✓ **Visita à Vinícola Peterlongo**, localizada na cidade de Garibaldi, considerada a Capital Brasileira do Espumante. Em 1913, Manoel Peterlongo inicia a produção do primeiro *Champagne* no Brasil. Naquela época, elaborava-se a bebida conforme os ensinamentos do abade francês Don Perignon, ou seja, pelo método chamado *Champenoise*. Em 1915 é fundado o Estabelecimento Vinícola Armando Peterlongo S.A. Atualmente, após um século de sua fundação, a Vinícola Peterlongo é uma referência no setor vitivinícola nacional e internacional. Seus vinhos estão presentes em vários países como África do Sul, Colômbia, Estados Unidos, Japão e Panamá. A vinícola obteve na justiça o direito à utilização e divulgação do nome *Champagne* na apresentação de seus produtos.

VALOR POR PESSOA: R\$ 150,00 (incluindo almoço).

Mínimo de pessoas para realização do passeio: 4

Máximo de pessoas para realização do passeio: 60

Roteiro 2 – Bento Gonçalves: Vale do Rio das Antas / Rota Cantinas Históricas

- ✓ Encontro com transporte no Hotel às 8h30m.
- ✓
- ✓ Visita à **Vinícola Cristofoli Vinhedos e Vinhos Finos**, localizada na Rota das Cantinas Históricas. Durante a visita é possível acompanhar o processo de elaboração do vinho e da graspa com acompanhamento da própria família Cristofoli. Além de conhecer tudo sobre o mundo do vinho, da colheita da uva nos parreirais ao engarrafamento, o visitante tem contato com a cultura italiana, através de seus hábitos, sotaques e tradições. Um dos destaques da vinícola é o Spazio del Vino, que é o porão da casa paterna em frente à Vinícola, o ambiente foi restaurando mantendo sua identidade, local onde ocorre a recepção dos visitantes e degustação dos produtos.
- ✓ Visita à **Vinícola Dal Pizzol Vinhos Finos**, localizada na Rota das Cantinas Históricas, distrito de Faria Lemos. O espaço disposto em uma área de 80 mil metros quadrados compreende lagos, áreas verdes, o Ecomuseu da Cultura do Vinho e o “Parreiral do Mundo”. O museu contempla um acervo de fotos, documentos, objetos e utensílios das famílias de imigrantes italianos, além de centenas de garrafas de vinhos nacionais e estrangeiros.
- ✓ Almoço no **Restaurante Pignattela**, localizado no distrito de Tuiuty no roteiro Vale do Rio das Antas, especializado na gastronomia típica da região do Tirol. É o primeiro restaurante tirolez da Serra Gaúcha onde servem a sopa de *Canederli*, Risoto de *Champagne*, Nhoque de tomate com molho branco, costelinha de porco ao vinho tinto, carne de gado marinada ao vinho e de sobremesa pudim com torta tirolesa.
- ✓ À tarde, visita à **Vinícola Salton**, localizada no distrito de Tuiuty, no roteiro Vale do Rio das Antas, é a maior produtora de espumantes do país. A visita coordenada por profissionais das áreas de Enologia e Turismo, faz com que os visitantes conheçam as instalações de uma forma única, através de passarelas que permitem acompanhar todo o processo produtivo de recebimento, elaboração, engarrafamento e amadurecimento dos produtos. Durante a visita os turistas são surpreendidos por obras de arte, reproduzidas por talentosos artistas da região, que retratam o vinho em diferentes momentos, tapeçarias e mosaicos que ajudam a contar esta bela história centenária. A visita compreende os vinhedos, o relógio solar, os laboratórios, engarrafamento, auto-claves, ala histórica, cave das bordalesas, cave da evolução e galeria dos 100 anos. Degustação e varejo.
- ✓ Retorno ao hotel no fim da tarde.



VALOR POR PESSOA: R\$ 150,00 (incluindo almoço).

Mínimo de pessoas para realização do passeio: 4

Máximo de pessoas para realização do passeio: 60

Roteiro 3 – Flores da Cunha: Vinhos dos Altos Montes



- ✓ Encontro com o transporte no hotel às 8h.
- ✓ Visita à **Vinícola Viapiana**, localizada na cidade de Flores da Cunha, a família chegou ao Brasil com a vinda dos primeiros imigrantes da Província de Mântova, na Itália. Em 1925 a família recebeu certificado e medalha no primeiro concurso de vinhos que participou no Brasil em decorrência da comemoração ao cinquentenário da imigração italiana no país. Em 2009, percebendo o potencial enoturístico da região, inaugurou o Enoespaço Viapiana, consolidando a marca em conceito de grife. Os rótulos de cada linha de vinhos possuem um diferencial: os vinhos jovens apresentam obras de artistas renomados, os espumantes evidenciam o tempo de contato com leveduras e a linha Premium apresenta jogos interativos.

- ✓ **Almoço em Flores da Cunha no Restaurante Família Veadrigo** nas dependências da Vinícola Veadrigo. Farto cardápio típico italiano com salada verde, salada mista,

maionese, pão, macarrão ou tortéi, polenta frita, queijo frito e *menarosto* (codorna, carne de coelho, carne de porco e frango). Sobremesa e café com *grostoli*.

- ✓ À tarde, visita à Vinícola **Casa Venturini Vinhos e Espumantes**, localizada no interior da cidade de Flores da Cunha. A vinícola, fundada em 1989, hoje conta com modernos equipamentos de vinificação, estocagem e envelhecimento. Em 2001, começou a produzir a linha de vinhos finos, colocando no mercado produtos que posteriormente passaram a ser premiados em vários concursos internacionais. Em 2009, quando completou 20 anos, o empreendimento iniciou uma nova etapa abrindo o Parque Vitivinícola para visita turística.
- ✓ **Visita a Luiz Argenta Vinhos Finos**. No ano de 1931, na cidade de Flores da Cunha, foram plantadas as primeiras uvas viníferas do Brasil. Em 1999, os filhos de Luiz Argenta, adquiriram a propriedade e desenvolveram um moderno projeto para produção de uvas e vinhos. Em homenagem ao patriarca, surge a Luiz Argenta Vinhos Finos, um empreendimento que reúne a tradição de um dos melhores *terroirs* do Brasil com as mais modernas técnicas de elaboração de vinhos finos do mundo. Devido a sua arquitetura diferenciada, a vinícola já recebeu o título de uma das mais belas Vinícolas do Mundo, segundo a Revista Adegas.
- ✓ Retorno ao hotel no fim da tarde.

VALOR POR PESSOA: R\$ 150,00 (incluindo almoço).

Mínimo de pessoas para realização do passeio: 10

Máximo de pessoas para realização do passeio: 50

Roteiro 4 – Pinto Bandeira: Vinhos de Montanha

Encontro com o transporte no hotel às 8h.

- ✓ Visita ao **Complexo Enoturístico Don Giovanni** – localizada no roteiro dos Vinhos de Pinto Bandeira e compreende a Vinícola Don Giovanni, a Pousada Don Giovanni e o Restaurante. A família produz vinho há mais de 40 anos, pois antes de ser adquirido pelos atuais proprietários, Ayrton Giovaninni e Beatriz Dreher Giovaninni pertencia a Dreher S.A. indústria de bebidas dos avós de Beatriz. Em 1982 adquiriram a propriedade e transformaram numa estação de veraneio, conservando os parreirais e equipamentos para continuar a produzir vinhos. Hoje a quarta geração da família se dedica a produção de bebidas de alta qualidade como vinhos, espumantes e *Brandy*.
- ✓ **Almoço no Restaurante Casa Angelo nos Caminhos de Pedra.** Cardápio com alguns tipos de massas, carnes, sopa de capeletti, fortaia, legumes assados e sobremesa.
- ✓ Visita à **Vinícola Valmarino Vinhos Finos e Espumantes** – Criada em 1997, o nome homenageia os antepassados oriundos de Cison de Valmarino, Treviso - Itália. Por ser uma empresa familiar, com produções limitadas, tem como meta principal a elaboração, com qualidade, de vinhos e espumantes diferenciados, que possibilitam prazer e satisfação a seus apreciadores. Utilizam a tecnologia e os cuidados artesanais como ferramentas principais para revelar a qualidade das uvas e buscar o equilíbrio e a complexidade de nossos produtos. Cultivam atualmente 16 ha de vinhedos aos quais são aplicadas técnicas necessárias para a obtenção de uvas sãs e de plena maturação. A Vinícola produz vinhos e espumantes que foram premiados em concursos nacionais e internacionais e revistas.
- ✓ **Visita à Vinícola Geisse** – fundada em 1979 pelo engenheiro agrônomo e enólogo Mario Geisse, chileno que veio para o Brasil para dirigir a Möet & Chandon do Brasil. Nos primeiros anos percebeu que existia grande potencial para desenvolver produtos de alta qualidade, principalmente em matéria de espumante, o qual ele considerava ser a grande vocação da região. Hoje a vinícola produz três coleções de vinhos: Cave Geisse *Champenoise* (a melhor expressão do *Terroir*), Cave Amadeu Elementos (alta qualidade e versatilidade) e *El Sueño* (um projeto da família Geisse que consiste na criteriosa seleção de *terroirs* em diferentes regiões vitícolas do mundo).
- ✓ Retorno ao hotel no fim da tarde.



VALOR POR PESSOA: R\$ 150,00 (incluindo almoço).

Mínimo de pessoas para realização do passeio: 06

Máximo de pessoas para realização do passeio: 50