**Cooperativa Vinícola Garibaldi chega aos 90 anos projetando ser referência em espumantes**

Após um ano improvável, no qual as mais otimistas projeções indicavam um cenário de estabilidade, a Cooperativa Vinícola Garibaldi aporta 2021 embalada para celebrar seus 90 anos com as conquistas trazidas num 2020 de superação.

A marca da Serra alcançou um faturamento de R$ 188 milhões, estabelecendo crescimento de cerca de 7% diante de 2019. O incremento de números também abarcou a comercialização de vinhos finos, com um salto de 33%, e de espumantes, produto carro-chefe da vinícola, com vendas 15% superiores às de 2019. “A pandemia, num primeiro momento, ajudou na venda de vinhos, já que o clima não era propício a comemorações. Assim, o vinho foi eleito para os momentos de maior isolamento social, que trouxe maior convívio familiar. Depois, com o tempo, o espumante foi recuperando espaço e retomando suas vendas regulares”, analisa o gerente de Marketing da cooperativa, Maiquel Vignatti.

Diante dessa performance, o novo ano ganha ressignificação, não apenas pelos prognósticos mais confiáveis diante do enfrentamento da pandemia, mas também pela materialidade das projeções. A cooperativa já começou a receber as primeiras uvas da colheita estimada em 25 milhões de quilos. O montante, 25% maior do que a histórica safra passada, tida como uma das melhores da história, renderá o envase de cerca de 20 milhões de litros incluindo sucos, espumantes e vinhos.

O aumento da safra é uma consequência do investimento da cooperativa em novas áreas de cultivo nos últimos anos, que agora começam seus ciclos produtivos. Ao todo, a cooperativa receberá mais de 40 variedades de uvas, sendo 30% do total de cepas voltadas à elaboração de espumantes – Moscatos, Prosecco, Trebbiano, Chardonnay, Riesling e Pinot Noir.

Além do volume maior, a safra também manterá a qualidade, diz o enólogo da cooperativa. Para Ricardo Morari, isso ocorrerá por causa do curto período de estiagem para os vinhedos, amenizado pelas chuvas do início de dezembro, e da previsão climática para os meses de janeiro e fevereiro. “É um período que indica a ocorrência do fenômeno La Niña, que reduz os níveis de chuvas, favorecendo a maturação das uvas e permitindo que a colheita seja realizada no ponto de maturação ideal, a exemplo do que ocorreu na safra 2020”, observa o enólogo.

Mesmo que a pandemia tenha impactado na visitação a seu Complexo Enoturístico, amargando uma queda de público de 64%, a cooperativa comemorou um maior ticket médio dos visitantes. Em novembro, as cifras ficaram próximas dos R$ 90, valor 180% maior do que do mesmo período de 2019.

**Previsão de investimento de R$10 milhões**

No ano de seu nonagésimo aniversário, a Cooperativa Vinícola Garibaldi reafirma o compromisso no investimento em melhorias tecnológicas e processuais, visando sua sustentabilidade. Para 2021, aplicará R$ 10 milhões ao longo do ano, demonstrando como o planejamento é capaz, sim, de superar adversidades imprevisíveis, como foi o caso da pandemia.

Os recursos alimentarão o incentivo à produção de uvas para espumantes, a capacidade de processamento e o acréscimo de tecnologia visando a qualidade dos produtos. Mesmo enfrentando um ano atípico, a cooperativa conseguiu crescer 7% em 2020, resultado obtido graças a um esforço que combina, há anos, planejamento, gestão de propósito, governança e um caixa saudável.

Atributos assim reforçam a imagem séria da cooperativa, que sucessivamente vem registrando acréscimo no faturamento e no número de premiações mundo afora, principalmente desde quando, em meados dos anos 2000, voltou seu foco para o aumento da qualidade de seus espumantes. Isso e outros fatores têm sedimentado a crença num futuro contínuo de expansão. “Com nossa boa situação financeira e nossa produção gerando receitas, certamente a cooperativa terá condições de fazer planos mais audaciosos para o futuro”, analisa o presidente da vinícola, Oscar Ló.

O envolvimento dos associados e dos colaboradores foi e é fundamental nesse processo, que ajudou na reconstrução da imagem de cooperativa sólida financeiramente. “Nossa cooperativa passou de uma produtora de commodities para apresentar ao mercado produtos que agregam valor e valorizam a marca pela qualidade e tecnologia”, observa o diretor-executivo da vinícola, Alexandre Angonezi. Ações assim redefiniram a história recente da marca. Por dois anos seguidos (2018 e 2019), foi a marca brasileira de espumantes mais premiada no mundo, também obteve o reconhecimento como melhor fornecedora de espumantes pela Agas nos últimos seis anos e foi a marca mais lembrada e preferida dos gaúchos em 2020 do "Marcas de quem decide".

São reconhecimentos que referendam o esforço de cooperativa nas últimas duas décadas em transformar seus produtos a partir da qualidade. Para o futuro, os desafios são seguir na continuidade do desenvolvimento sustentável e buscar a referência nacional em espumantes. É um caminho que passa pelo planejamento estratégico, com planos e metas estruturados, promovendo o propósito da “vida em harmonia”. “Esse propósito se traduz em nossas ações do dia a dia, fazendo sempre o correto e o melhor para todos os envolvidos na vida da cooperativa, desde o cooperado, passando pelos colaboradores, fornecedores, a sociedade como um todo e, também, nossos clientes e consumidores”, diz Angonezi.

Para Ló, estar à frente da cooperativa em seus 90 anos é um momento que mistura alegria e orgulho, mas sobretudo gratidão. “Preciso agradecer aos associados, que entenderam o momento difícil que enfrentamos e acreditaram que juntos venceríamos as dificuldades. Da mesma forma, à nossa equipe, que sabia do potencial da cooperativa e que ela precisava de algumas mudanças de foco e comportamento. Sabemos que nada está garantido para sempre, mas com ética, governança, planejamento e união de todos, o caminho sempre fica mais fácil”, observa Ló.

**Raio-X da Cooperativa Vinícola Garibaldi (dados de 2020)**

**Área construída**: 32mil metros quadrados

**Associados:** 420 famílias

**Funcionários**: 200 colaboradores diretos

**Safra:** 25 milhões de kg

**Área de cultivo:** 1,1 mil hectares

**Produção de espumantes**: 2.478.565 litros

**Produção de vinhos**: 2.295.150 litros

**Produção de sucos**: 8.222.745 litros

**AMBIENTE VIRTUAL**

Acesse outros textos em: [www.exatacomunica.com.br/garibaldi](http://www.exatacomunica.com.br/garibaldi)

Mais fotos podem ser acessadas em: <http://bit.ly/3qUz1XA>

PRODUTOS

**Cooperativa Vinícola Garibaldi apresenta vinhos comemorativos a seus 90 anos**

*Dois rótulos, um de espumante e outro de vinho, marcam o especial aniversário da cooperativa*

Dois produtos especiais, cujos lançamentos demarcam os emblemáticos 90 anos da Cooperativa Vinícola Garibaldi, foram apresentados no dia 22 de janeiro, quando a marca celebrou, em festa virtual, seu aniversário. O vinho Garibaldi Reserva 90 Anos e o espumante Garibaldi 90 Anos Extra-Brut trazem a essência da inovação perseguida pela vinícola no preparo de cada nova bebida e serão, primeiramente, distribuídos para as 420 famílias associadas à cooperativa como um ato de gratidão e reconhecimento ao trabalho executado por elas no campo.

A partir do lançamento, o consumidor estará recebendo as limitadas edições para experimentar o que, habitualmente, cada rótulo da casa traz na essência: paixão, qualidade e pioneirismo.

**O primeiro vinho nobre**

O Garibaldi Reserva 90 Anos é o primeiro vinho nobre elaborado pela marca – isso significa dizer que ele está na categoria dos que apresentam mais de 14,1% de álcool natural. Esse assemblage combina quatro variedades viníferas tintas, Tannat predominantemente (60%), além de Merlot (20%), Marselan e Ancellotta, ambas com 10% cada.

Foi um trabalho intenso, que começou nos vinhedos para que as uvas utilizadas atingissem sua maturação fenólica completa, com taninos maduros e alta concentração de açúcares, que permitiu a elaboração de um vinho nobre. Na elaboração, explica o enólogo chefe da casa, Ricardo Morari, foram empregadas modernas técnicas de vinificação, controlando a maceração com as cascas, realizando a délestage (separação das sementes durante o processo de maceração com as cascas) e controlando a temperatura de fermentação para que todos os componentes concentrados na uva pudessem ser extraídos com o máximo de intensidade e qualidade.

**Desafio enológico**

Após a fermentação alcoólica, o vinho maturou em barricas de carvalho francês por oito meses, com a fermentação maloláctica ocorrendo no próprio recipiente. “Controlamos esse estágio em barrica de forma que a madeira não sobressaísse aos aromas frutados, buscando com isso uma perfeita integração entre os aromas do vinho e da madeira. Filtramos minimamente o vinho antes do engarrafamento, para que ele preservasse toda a sua intensidade e complexidade”, explica o enólogo.

Chegar às proporções ideais na elaboração desse vinho especial exigiu diversos testes em busca de seu equilíbrio. Morari lembra que as uvas foram vinificadas separadamente, a partir dos melhores vinhedos e das variedades que melhor se adaptaram ao terroir. “A ideia de trabalhar um assemblage e não um varietal foi buscar maior complexidade, tanto de aromas como de estrutura, mesclando as características de cada uma das uvas que entrou na composição do vinho final. Elaborar esse vinho foi um desafio, pois é o vinho da comemoração dos 90 anos de história da cooperativa”, diz.

O Garibaldi Reserva 90 Anos foi produzido em série limitada – 3 mil garrafas numeradas.

**Espumante ficou 18 meses em autólise**

O trabalho para elaborar o espumante também foi intenso. E extenso. O Garibaldi 90 Anos Extra-Brut foi produzido com uvas Chardonnay (85%) e Pinot Noir (15%) pelo método Charmat Longo, no qual a segunda fermentação (ou Tomada de Espuma) foi realizada em autoclaves, permanecendo em autólise (contato do espumante com as leveduras) por 18 meses.

Tudo isso sob uma temperatura controlada a 12°C e mantendo agitação constante para que as leveduras permanecessem em suspensão e o processo de autólise fosse ainda mais intenso. “Utilizamos uma baixa dosagem final de açúcares, caracterizando um Espumante Extra-Brut, todavia o longo tempo de autólise aportou no espumante uma maior concentração de aminoácidos naturais das leveduras, deixando-o cremoso e equilibrado”, diz Morari.

As uvas utilizadas foram selecionadas ainda nos vinhedos, em busca do equilíbrio entre açúcares e acidez, a fim de preservar frescor e intensidade. Os vinhos base de Chardonnay e de Pinot Noir foram elaborados separadamente, com prensagem suave buscando a extração apenas do primeiro mosto (mosto flor), que apresenta melhor conteúdo ácido e de açúcares, sem a extração de polifenóis. A primeira fermentação foi realizada à baixa temperatura, preservando a intensidade e fineza aromática, sendo depois levado para a tomada de espuma.

**As bebidas em análise sensorial**

Segundo o enólogo Ricardo Morari, pela estrutura tânica e o percentual alcoólico alto, o vinho Garibaldi Reserva 90 Anos é ideal se degustado à temperatura entre 14°C e 16°C. Para harmonizar, ele indica pratos de sabores mais marcantes, para equilibrar com a potência do vinho. A coloração do vinho é intensa e os aromas, complexos, lembrando frutas negras maduras, café tostado e leve toque de menta. “Em boca tem potência, maciez, estrutura e persistência longa”, analisa.

O espumante Garibaldi 90 Anos Extra-Brut deve ser apreciado à temperatura entre 6°C e 8°C, a fim de que a liberação dos aromas seja mais intensa. Além disso, é um espumante bem estruturado, que permite harmonização com peixes, frutos do mar e carnes leves. A cor é amarelo palha levemente dourada, com aromas complexos que lembra frutas secas, floral, pão tostado e sutil toque de mel. A perlage é fina e persistente. Em boca, é cremoso e fresco.

Tanto o vinho Garibaldi Reserva 90 Anos quanto o espumante Garibaldi 90 Anos Extra-Brut estão sendo comercializados no varejo da vinícola e começam, na próxima semana, a chegar a Estados como Mato Grosso, São Paulo e Rio de Janeiro. Ambos os rótulos vão abastecer, além de lojas virtuais, casas especializadas do ramo e restaurantes premium do país. O preço sugerido para a venda é de R$ 129,00 cada rótulo.

**RÓTULOS DE EXCELÊNCIA: Aptidão pelo pioneirismo garante inovação em produtos**

Muitos são os produtos que fizeram – e fazem – história no catálogo da Cooperativa Vinícola Garibaldi. A vinícola sempre desenvolveu um apreço em apresentar ao público novas experiências de consumo, oferecendo um sabor de novidades em seus produtos. Do antológico Precioso, um dos primeiros vinhos de fama nacional, passando pelo popular Gotas de Cristal e pelo clássico Garibaldi até chegar à linha Astral, de produtos biodinâmicos, a cooperativa construiu um know-how para, constantemente, renovar o mercado.

Essa aptidão pelo pioneirismo garante a inovação que até hoje é não apenas um dos símbolos da cooperativa, mas um referencial em seu portfólio – o que garante um cartel com algumas exclusividades. Um deles é o Garibaldi Prosecco Rosé Brut, único espumante brasileiro dessa variedade, elaborado com uvas Prosecco e até 5% de Pinot Noir – responsável pela coloração rosácea da bebida. Lançado em abril de 2019, o produto ingressou 5StarWines – The Book 2021, guia internacional organizado pela Vinitaly, uma das maiores feiras mundiais do setor, na Itália.

Outra exclusividade da cooperativa são os sucos e espumantes elaborados com uvas biodinâmicas, certificados internacionalmente pelo selo Demeter. Além de ter sido a primeira, é a única vinícola brasileira que elabora essas bebidas com uvas que são mais do que orgânicas. Para obtê-las, é preciso respeito ao meio ambiente, entendimento dos ciclos naturais das plantas e de sua relação com os astros. Na agricultura biodinâmica, não há uso de sementes tratadas e são feitos preparados com plantas medicinais, esterco (não de origem agroindustrial) e outros produtos para adubar o solo, observando sempre os fatores astronômicos para o manejo dos cultivos, com menor dependência de insumos externos. Isso fortalece as plantas e equilibra as forças da natureza, resultando em alimentos mais intensos e saborosos.

Lançamentos como o Ice, um espumante Prosecco para tomar com algumas pedrinhas de gelo que também ganhou versão sem álcool, mostram não apenas a versatilidade dos produtos da vinícola, mas como ela está preocupada com diferentes públicos e com a pesquisa para desenvolver bebidas diferenciadas.

**Premiações chancelam reconhecimento mundial**

Desde que a cooperativa elegeu o espumante como carro-chefe, sucessivas premiações nos mais diversos concursos nacionais e internacionais começaram a ser recebidas. O Espumante Garibaldi Moscatel, por exemplo, foi o brasileiro mais premiado em concursos no Exterior em 2009 e 2010, além de ter conquistado, em 2007 e 2008, o prêmio máximo no mais prestigioso concurso de espumantes do mundo, o Effervescents du Monde, na França, conquista repetida em 2010.

A bebida segue trazendo resultados. Em 2018, o mesmo moscatel foi considerado o melhor espumante do Cone Sul no concurso Catad’Or Wine Awards, no Chile. Depois de ter sido pelos últimos dois anos seguidos a vinícola brasileira mais premiada, a marca gaúcha voltou a registrar em 2020 um desempenho performático em conceituados concursos mundiais. Foram quase 70 distinções. Além da concedida pela Vinitaly, no qual novamente o Espumante Garibaldi Moscatel foi condecorado no guia 5StarWines, na França o Espumante Garibaldi Chardonnay saiu do concurso Citadelles du Vun como o melhor do Brasil entre os participantes.

Reconhecimentos também na Inglaterra e no Japão divulgaram ainda mais a internacionalização da marca, que também obteve importantes conquistas no Brasil. A vinícola saiu do Brazil Wine Challenge com o maior número de espumantes premiados do certame – oito no total.

Não foram apenas os espumantes que se sobressaíram. Um dos emblemáticos produtos da casa, o agora revitalizado Relax, obteve o título de melhor rosé do Brasil, na avaliação da 9ª edição da Grande Prova Vinhos do Brasil. Já o Riesling Granja União concedeu à cooperativa o título de melhor vinho branco não aromático da Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2020. É um desempenho que reforça as peculiaridades de seus produtos, assinados pelo talento de quem está há 90 anos fazendo o que mais sabe: engarrafar qualidade em cada rótulo.

**ENOTURISMO: Cooperativa Vinícola Garibaldi é fomentadora para o município**

O ano de 2020 se desenhava como o de maior movimento na história do enoturismo da vinícola, um projeto que ganhou forma a partir de 1994. Em janeiro e fevereiro, 24 mil pessoas haviam passado por seu Complexo Enoturístico, uma marca 20% superior à registrada no mesmo período de 2019. Mas, em março, a chegada da pandemia alterou profundamente esse cenário. Mesmo assim, o dado ilustra como esse braço da cadeia vitivinícola movimenta receitas na cooperativa, impactando, também diretamente no turismo no município.

Em 2019, por exemplo, ano que permite uma leitura fidedigna da visitação recebida na Rota dos Espumantes, roteiro turístico criado em 2011 pela prefeitura e pelas cantinas, mostra que a Vinícola Garibaldi foi responsável por 70% do total dos visitantes recebidos. Maiquel Vignatti, gerente de Marketing e de Enoturismo, tem motivos para explicar esse sucesso. “Oferecemos histórias para serem degustadas”, comenta o colaborador com 20 anos de casa. São histórias relacionadas à paixão do ofício em “fazer” vinho, da vitória do imigrante por meio do cultivo das videiras, da própria história do município, conhecido como a Capital Brasileira do Espumante. “Mostramos essência, paixão, vocação, sonhos. Por meio de experiências, criamos laços com as pessoas”, enumera.

Uma dessas é o Taça & Trufa, que combina a harmonização de chocolates com espumantes, realizada nas caves da cooperativa – durante a pandemia, a atração ganhou uma vídeo-aula enviada para a casa das pessoas, que podiam adquirir os produtos via WhatsApp. Outra é a Degustação às Cegas. Aqui, a visão é vedada para mostrar como outros sentidos são despertados pelo vinho.

São experiências que ajudaram a levar para a Cooperativa Vinícola Garibaldi, em 2019, 145 mil visitantes. Se a pandemia freou esses números em 2020, levando a uma queda de 64% na quantidade de visitantes, por outro a cooperativa percebeu aumento no ticket em novembro passado. As cifras ficaram próximas dos R$ 90, um acréscimo de 180% em relação ao mesmo período de 2019.

Vignatti sabe que é uma questão de tempo – quem sabe de meses – para que o turista volte a se aventurar por entre pipas, caves e degustações na Garibaldi, garantindo o futuro do serviço. “O enoturismo é um dos nossos principais produtos, porque proporciona a sensação de pertencimento, e o convívio torna as pessoas afetivas à marca. Será o principal diferencial de qualquer região vitícola porque se conta uma história, se atrela isso à gastronomia, criando experiências mais memoráveis e marcantes”, comenta.

**Experiência enogastronômica transportada ao mundo online**

A pandemia contribuiu para mudar, entre outros, os hábitos de lazer das pessoas – e muitos redescobriram o lar como reduto de entretenimento. Para os novos adeptos de curtir bons momentos no conforto de casa, a Cooperativa Vinícola Garibaldi tem uma novidade: a experiência enogastronômica ‘Taça e Trufa’ ganhou versão remota.

Sucesso entre os roteiros turísticos ofertados no Complexo Enoturístico da cooperativa, na cidade Garibaldi (RS), a degustação harmonizada de espumantes com trufas de chocolate artesanal saborizadas se transformou em um kit de produtos, acompanhado de videoaula, para que o público possa aproveitar com conforto e comodidade, sem sair de casa, especialmente enquanto durar o período de distanciamento social.

O combo contempla três rótulos (Espumante Garibaldi Prosecco Brut; Espumante Garibaldi Pinot Noir e Espumante Garibaldi Moscatel Branco) e doze trufas sortidas (nos sabores laranja, cereja e espumante) e atende até quatro pessoas. Depois de receber o kit em casa, o consumidor é orientado a acessas as plataformas digitais onde a Cooperativa Vinícola Garibaldi disponibiliza um vídeo explicativo, para que seja possível reproduzir com fidelidade a degustação, através de um passo a passo. Nele, são ensinados como analisar cor, aromas e paladar das bebidas e como harmonizá-las com os chocolates a partir de seu derretimento na boca e da mastigação.

Informações sobre a aquisição e entrega do kit ‘Taça e Trufa’ podem ser obtidas via WhatsApp (54 99196-5577) ou telefone no (54) 3464 8104. Para assistir ao vídeo que detalha a experiência, acesse: <https://youtu.be/7Ay58q6F11M>

**Como é a experiência ‘Taça e Trufa’ em casa:**

O kit para realizar a degustação harmonizada ‘Taça e Trufa’ em casa contempla três espumantes e três diferentes sabores de trufas artesanais, nas seguintes combinações:

**Espumante Garibaldi Prosecco Brut + Trufa de Laranja**

O sabor fresco, equilibrado, cremoso e com acidez marcante do espumante é ideal para combinar com a untuosidade do chocolate. Seu aroma remete a características florais e uma explosão de frutas (pêssego, maça e laranja).

**Espumante Garibaldi Pinot Noir + Trufa de Cereja**

Com um sabor mais marcante, equilibrado e intenso, o espumante harmoniza com o chocolate de mesma intensidade. O aroma remete a frutas vermelhas frescas, que ficam ainda mais pronunciados quando encontra os pedaços de cereja no recheio da trufa.

**Espumante Garibaldi Moscatel Branco + Trufa de Espumante**

Espumante de tantas premiações, de sabor marcante, persistente, de perfeito equilíbrio entre acidez, doçura e complexidade aromática. É uma perfeita combinação com uma trufa mais adocicada