

CIRCUITO



FOTOS: ALEX RÉGIS



Treze produtoras de vinho e suco de uva participaram da degustação no Ocean Palace. Ao lado, Juliano Carraro apresenta o Faces, o vinho da Copa de 2014, feito com 11 uvas diferentes

Mais vinho brasileiro no mercado

Ibravin realiza ação em Natal e provoca maior aproximação entre vinícolas brasileiras e consumidores locais

O mercado de vinhos nacionais está em fase de autoconhecimento. A produção cresceu, a qualidade está elevada, o público mais informado. O próximo passo é estimular o consumo como algo cotidiano no país. Foi esse estímulo que o Instituto Brasileiro do Vinho – Ibravin – trouxe para Natal com o seu Circuito Brasileiro de Degustação, terça-feira passada, no Ocean Palace, Via Costeira. O circuito, uma das ações mais fortes do instituto, esteve pela primeira vez na capital potiguar, provando o alcance do mercado local.

Segundo Diego Bertolini, gerente de marketing da Ibravin, a presença do circuito em Natal visa harmonizar o vinho brasileiro com a gastronomia local. “Natal tem o gancho turístico, e o turista gosta de ter uma experiên-

cia nacional completa. Não à toa temos aqui donos de restaurantes, resorts e supermercados. É o mercado querendo mais o nosso vinho”, afirma. Apesar de o Brasil viver um bom momento, ainda está muito atrás de outros países em relação ao consumo. Diego ressalta que o Brasil consome dois litros de vinho per capita, enquanto são 22 litros no Uruguai, e 26 na Argentina. Ou seja, ainda há um longo caminho.

Apesar disso, o consumo no país aumentou. Conforme Diego, o mercado brasileiro consome 80% de espumantes, 60% em vinhos de mesa (os mais simples, encontráveis em supermercados), e 20% em vinhos finos. “A viticultura nacional só cresceu nos últimos 10 anos. Em termos de qualidade, já competimos com Chile e Argentina”, diz. O asse-

sor também destaca que, apesar de 90% da produção nacional ainda vir do Rio Grande do Sul, já se destacam outros pólos, como o Vale do São Francisco, em Petrolina, Pernambuco.

A Miolo Wine Group, com 24 anos de fundação oficial, foi a primeira vinícola brasileira a acenar com um produto de qualidade nas prateleiras dos supermercados. “O nosso Miolo Reserva, que tinha produção de oito mil garrafas em 1994, hoje tem quinze milhões. Foi um salto significativo, não?”, diz Felipe Cesca, enólogo consultor e executivo de vendas da empresa. Ele ressalta a “juventude” do mercado brasileiro de vinhos, ainda com seus 20 anos. “Até a época do Plano Collor, o Brasil era um país fechado para o que vinha de fora. E o vinho que se fazia aqui era péssimo. Quando a Miolo decidiu en-

trar no mercado, se inspirou nos importados, era a eles que a gente queria se igualar”, explica. Hoje a Miolo corresponde a 42% dos vinhos finos nacionais.

“De cada 10 vinhos abertos hoje no Brasil, dois são nacionais. E um deles provavelmente será da Miolo”, diz Felipe Cesca. A vinícola mantém atualmente 15 projetos, sendo oito delas com parcerias internacionais, incluindo Itália, Portugal, Espanha e Chile. Felipe diz que o brasileiro médio precisa perder seus preconceitos com o vinho. “Não é uma bebida só pra inverno, nem só para especialistas, ou para ricos. Vinho ajuda na digestão. Todos podem beber”, afirma.

Brinde para a Copa

Entre as 13 vinícolas presentes no Circuito Brasileiro de Degustação em Natal, estava o Faces, o vinho oficial da Copa 2014, licenciado pela FIFA Brasil. Produto da vinícola Lidio Carraro, o Faces é definido pelo representante Juliano Carraro como um vinho “super frutado, versátil, e de sabor jovem”. Esse vinho foi criado com 11 uvas diferentes, em homenagem ao número de jogadores de um time. Segundo ele, o Faces combina com a alma brasileira que está no imaginário mundial: alegre e criativo.



NÚMEROS

13

Vinícolas brasileiras participaram do Circuito Ibravin

2

litros per capita é o consumo brasileiro de vinhos, contra 22 do Uruguai e 26 da Argentina

80%

dos espumantes brasileiros, considerados hoje um dos melhores produtos das vinícolas, já são consumidos no próprio País



www.tribunadonorte.com.br

FOTOS

Confira imagens do I Circuito Brasileiro de Degustação da Ibravin