



Cooperativa Vinícola Garibaldi exhibe produtos consagrados para fortalecer negócios na Wine South America

Feira deve contribuir para crescimento nas vendas e divulgação da marca

Motivada pelos ótimos resultados alcançados em 2017, quando registrou aumento de 10% no seu faturamento em relação ao ano anterior, a Cooperativa Vinícola Garibaldi, de Garibaldi (RS), participa da Wine South America com expectativa de fortalecer negócios e ampliar a visibilidade dos seus produtos – hoje um portfólio com 70 rótulos divididos em 15 linhas.

“Projetamos e estamos trabalhando para atingir um faturamento que deverá ultrapassar os R\$ 150 milhões, com crescimento superior ao do ano passado, que foi de 10%. Além das uvas com excelente qualidade na safra 2018 e os investimentos previstos para o nosso parque fabril, apostamos na Wine South America como propulsora de negócios, colocando os produtos da Cooperativa Vinícola Garibaldi na vitrine para compradores do Brasil e do exterior. Nossa participação é, portanto, estratégica no sentido de fortalecer negócios e ganhar novos mercados”, explica o presidente Oscar Ló.

Em 2017 a Cooperativa registrou R\$ 134 milhões de faturamento. Desse número, a linha de espumantes registrou crescimento de 30%, ultrapassando os dois milhões de garrafas vendidas. Isso significa que a produção da bebida dobrou nos últimos três anos, consolidando-se como carro-chefe da marca. Na mesma ascendente aparecem os vinhos de mesa (15%) e o suco de uva integral (12%). “Os espumantes vêm ganhando o gosto dos brasileiros, que reconhecem no produto nacional uma bebida de excelente qualidade a preços acessíveis. Há alguns anos os espumantes eram consumidos em sua maior parte durante festas de fim de ano, mas agora também são protagonistas em casamentos, formaturas, aniversários e até mesmo para acompanhar uma refeição em família ou entre amigos”, reforça Ló.

A marca vive um de seus momentos mais exitosos no que tange à aceitação de seus espumantes: no primeiro semestre de 2018, registrou crescimento de 50% nas vendas, no comparativo com o mesmo período de 2017 – contra o índice de 9,75% de acréscimo registrado pelo setor, segundo o Instituto Brasileiro do Vinho, o Ibravin.

Esse desempenho decorre de uma elaborada visão estratégica da companhia, que há uma década vem investindo em um plano de expansão constante, totalizando R\$ 30 milhões em ampliação da capacidade de estocagem, melhorias tecnológicas e aperfeiçoamento do processo produtivo no parque fabril. Somente em 2018 o montante aplicado está na casa de R\$ 7,5 milhões.



Cooperativa Vinícola Garibaldi assina o melhor espumante do Cone Sul

Especificadores do Brasil e do exterior podem degustar na taça as excelentes oportunidades de negócio que a Cooperativa Vinícola Garibaldi traz para a Wine South America 2018. No estande da marca (pavilhão A, número 123) é possível conhecer destaques do portfólio – entre eles o rótulo eleito como Melhor Espumante do Cone Sul em 2018: o espumante **Garibaldi Moscatel**, que recebeu a titulação no Catad'Or Wine Awards, realizado no Chile. Com 23 anos de experiência, o concurso é uma das mais importantes competições internacionais de vinhos da América Latina e, neste ano, reuniu cerca de 45 jurados para avaliarem mais de 600 amostras oriundas de 14 países. Entre outras conquistas do Garibaldi Moscatel neste ano também estão as medalhas de Ouro nos concursos Les Citadelles du Vin (França), Brazil Wine Challenge (Brasil), Seléctions Mondiales des Vins (Canadá) e XVI Concurso Internacional de Vinhos - Bacchus 2018 (Espanha).

Na melhor combinação entre tradição e inovação, a vinícola exhibe, além de rótulos consagrados, novidades na linha de bebidas finas. Nestes quatro dias, compartilha com toda a cadeia do setor vitivinícola o lançamento do espumante **Garibaldi Vero Demi-sec Rosé**. Combinados, esses produtos estão entre os carros-chefes da Cooperativa Vinícola Garibaldi para embalar as vendas na reta final deste ano.

NOVIDADE: Vero Demi-sec Rosé, da Cooperativa Vinícola Garibaldi

O rótulo chega ao varejo com a promessa de conquistar os paladares pelo equilíbrio de sabores em sua composição. Elaborada com uvas Cabernet Sauvignon e Merlot pelo método Charmat, a bebida se destaca por sua jovialidade, refrescância e notas aromáticas frutadas – versátil e perfeita para ser apreciada desde o *happy hour* até a sobremesa.

“Essa bebida funciona muito bem para quem aprecia espumantes um pouco mais adocicados do que o Brut, porém mais consistentes que o moscatel. O novo Garibaldi Vero Demi-sec Rosé tem ótimo equilíbrio entre açúcar e acidez, além de aromas frutados e levemente cítricos”, explica o enólogo Ricardo Morari.

Outra característica marcante do espumante é a versatilidade nas harmonizações, pois combina tanto com pratos que levam condimentos agridoces quanto com sobremesas – especialmente frutas secas, canapés, queijos, bolos e mousses. O lançamento na linha Vero atende à crescente demanda por espumantes rosés, variedade que vem não só despertando a curiosidade entre os apreciadores dos produtos vitivinícolas, mas também conquistando sua preferência. Nos últimos três anos, a produção de espumantes rosés cresceu cinco vezes e hoje representa 30% de todos os espumantes elaborados pela cooperativa.

NOVIDADE: experiência “Taça & Trufa”

Vinhos e chocolates combinam sabores em nova atração da Cooperativa Vinícola Garibaldi

Dois dos sabores que melhor representam a Serra gaúcha protagonizam a experiência **Taça & Trufa**, novidade que a Cooperativa Vinícola Garibaldi oferece aos visitantes em seu varejo. Vinhos, espumantes e chocolates combinados em perfeita harmonia são a receita para surpreender o paladar de quem se aventurar por essa ousada proposta. As degustações harmonizadas trazem bebidas derivadas da uva e trufas artesanais.

A experiência enogastronômica inclui três espumantes e dois vinhos, cada qual combinado a uma variedade do doce, feito à base de chocolate e com recheios saborizados. A sequência começa com a harmonização entre o vinho Chardonnay e uma trufa de maracujá. Depois, a brincadeira combina Prosecco e trufa de laranja. A terceira sugestão traz o Espumante Rosé Pinot Noir com uma trufa de cereja. Em seguida, é possível degustar um Cabernet Sauvignon combinado a uma trufa de chocolate meio amargo. O passeio enogastronômico encerra com o Espumante Moscatel e a trufa champagne.

O programa dura aproximadamente 45 minutos e é oferecido no Complexo Enoturístico da Cooperativa Vinícola Garibaldi (avenida Independência, 845 – Centro). O agendamento pode ser feito pelo fone (54) 3464.8104 ou e-mail turismo@vinicolagaribaldi.coop.br. Horário: de segunda-feira a sábado, das 9h às 17h; domingos e feriados das 10h às 15h.

Turismo consolidado em Garibaldi

Além da experiência Taça e Trufa, é possível realizar um tour gratuito pelo interior das instalações, aprendendo sobre a história da marca de 87 anos, alguns processos e técnicas desenvolvidos na produção de vinhos e espumantes e conhecer curiosidades sobre o segmento vitivinícola. Outra modalidade disponível é a **Degustação às Cegas**, que convida os visitantes a explorarem os sentidos. Disponível em três módulos (com variação no grau de complexidade), a atividade ocorre no interior de uma pipa de 100 mil litros anexa a cave Acordes, que também dá nome aos produtos ícone da cooperativa.

Informações para a imprensa

A Cooperativa Vinícola Garibaldi quer facilitar seu trabalho de cobertura durante a Wine South America. Para isso, disponibiliza uma série de conteúdos online: são releases, fotos e entrevistas em vídeo que diariamente atualizados e que podem ser acessados com agilidade e autonomia pelo profissional da imprensa. Acesse: www.exatacomunica.com.br/garibaldi

Exata Comunicação

Viviane Somacal | viviane@exatacomunica.com.br

54. 3055.2225