# Da parreira à mesa

**Em Bento Gonçalves, capital brasileira do vinho, a Cooperativa Vinícola Aurora, pioneira em enoturismo, é uma excelente opção de passeio para quem visita a cidade**

**POR** MALCIA AFONSO*

As férias se aproximam e um destino sempre concorrido é a serra gaúcha que, neste ano, comemora os 150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul. Passando por Bento Gonçalves, considerada a capital brasileira do vinho, o enoturismo se destaca. Foi lá que nasceu a primeira iniciativa dessa atividade no país, hoje disseminada por várias regiões.

A Cooperativa Vinícola Aurora, pioneira, desbravou esse nicho em 1967. No Distrito Federal, seus vinhos, sucos, espumantes e coolers são bastante conhecidos. A capital do país é o quarto destino de seus produtos, ficando atrás de São Paulo, do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.

E para quem quer conhecer o caminho trilhado do agricultor ao consumidor, a Aurora oferece uma programação inesquecível aos visitantes, com uma diversidade de experiências distribuídas nas unidades matriz e Vale dos Vinhedos, ambas em Bento Gonçalves, e no município vizinho de Pinto Bandeira.

O maior sucesso entre essas vivências é a Aurora Città, na sede da cooperativa, um tour guiado gratuito que inclui apresentação sobre a história da vinícola, explicação sobre os processos de produção e degustação de bebidas.

Apaixonada pelo ofício, sempre que possível, Ana Maria De Paris Possamai, gerente de turismo da cooperativa, também acompanha os que chegam para iniciar o contato com o vinho e/ou a arte da produção das bebidas derivadas da uva.

Uma das dúvidas de muitos é como diferenciar um bom vinho de um nem tanto, algo que, na verdade, depende de cada um. "O vinho que é bom para mim pode ser horrível para o outro. É muito uma questão de paladar", assinala Ana Maria. Para ela, o que se faz é buscar os hábitos de quem quer experimentar o vinho, mesmo que nunca tenha tomado.

"Se a pessoa já consome algum tipo de bebida que é mais amarguinha, eu posso indicar um Pinot Noir, que é um vinho de entrada, mais leve, sem tanto tanino. Ou um vinho branco, é mais fácil começar por ele. Porém, não posso sair mostrando um Gran Reserva Tannat, porque ela vai odiar, nunca mais vai tentar beber vinho na vida. Ele é muito bom, mas a gente precisa entender em que categoria de consumo essa pessoa está" detalha.

## Popular na capital

**No ano passado, o DF foi responsável por R$ 48 milhões das vendas da cooperativa. Os produtos mais consumidos na capital são suco de uva tinto integral; Aurora Zero Álcool branco; espumantes Branco Moscatel; Rosé Moscatel e Branco Brut.**

## História

Parte das instalações fica no subterrâneo e impressionam pela dimensão. "A Aurora foi fundada há 94 anos e esses prédios foram construídos nas décadas de 1930, 1940. À época, a única maneira de manter os vinhos na mesma temperatura era fazendo a cantina — como os imigrantes chamavam — debaixo da terra", conta Ana Maria.

Até hoje, a vinícola permanece nesse espaço. As pipas gigantes, em garapeira ou pinheiro, com capacidade para 100 mil litros, usadas para a estocagem de vinhos de mesa, impactam o cenário. Não têm um prego sequer, são montadas unicamente com o encaixe das tábuas, presas por cintas de ferro.

Aos poucos, elas estão sendo substituídas por tanques de aço inoxidável. As barricas pequenas, de carvalho, continuarão a ser utilizadas para o envelhecimento de algumas linhas de vinhos, como a Reserva, o Millésime e o Gioia.

Mas o destino das peças monumentais é interessante. As vinícolas da região as vendem para hotéis e pousadas, que as transformam em charmosas acomodações. Uma delas deve permanecer no acervo: a histórica pipa que virou a obra de arte *A paisagem serrana no olhar da imigração*, pelas mãos do artista Angel Lucena, em homenagem aos 150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul, que encanta os visitantes.

Um dos pontos prediletos, principalmente para registrar o passeio em fotos, é a Fontana di Bacco. A obra, criada pelo uruguaio radicado no Rio Grande do Sul Gustavo Nakle, foi inaugurada em 1985, em alusão ao deus romano e dela jorra "vinho" — uma mistura que imita a bebida. O corredor com bandeiras no alto, representando os países com os quais a vinícola tem ou teve negócios, chama atenção pela imponência. Nos corredores, pequenos nichos com imagens sacras relembram a religiosidade dos imigrantes.

O passeio termina com a degustação de produtos e está disponível diariamente, via agendamento (**veja quadro**). Somente na matriz, foram 260 mil visitantes em 2023 e 60 mil nos primeiros quatro meses