Enoturismo atrai visitantes à Região Metropolitana de Curitiba

21/05/2019
Notícias

A Região Metropolitana de Curitiba reserva muitas surpresas para aproveitar um feriado ou mesmo curtir o fim de semana. Há vinícolas rústicas ou muito sofisticadas, passeios em plantações no estilo pague o que colher, trilhas em meio aos mananciais de Piraquara, nas matas da Serra do Mar, pedreiras, mirantes e um túnel a ser atravessado com o uso de lanterna.

Tem também o turismo pedagógico que mostra à garotada de hoje como cuidar melhor do meio ambiente. Tudo coroado pela boa comida dos restaurantes e cafés coloniais, regados às mais caras tradições trazidas pelos imigrantes que dão forma ao sotaque e aos costumes locais.

Cerca de 50 mil turistas passeiam todos os anos por alguns dos municípios da Região Metropolitana de Curitiba, de acordo com dados de pesquisa realizada pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo da Universidade Federal do Paraná. A maioria é atraída pelo enoturismo, essa combinação entre um bom passeio e a satisfação do desejo que mais move as pessoas nos momentos de lazer – a gastronomia. No caso, na forma de vinhos e espumantes.

A produção, tanto de uva como de vinho, é bastante pulverizada no Paraná, embora a maior parte da fruta usada na produção de vinhos venha do Rio Grande do Sul, o grande campeão brasileiro do setor. Mas, perto dos gaúchos, o Paraná ainda engatinha. Para se ter uma ideia, o Estado produziu 2,4 milhões de litros no ano passado, incluindo espumante, enquanto o Rio Grande do Sul chegou a quase 500 milhões de litros.

Mesmo com a importação da fruta gaúcha, o Paraná ocupa a quarta colocação na produção nacional de uvas, atrás do Rio Grande do Sul, São Paulo e Pernambuco. Aqui se produz, basicamente, variedades de uva fina, de mesa e, em menor escala, uvas rústicas.

O destino da viticultura poderia ter sido outro no Paraná, não fosse a praga de solo conhecida como pérola-da-terra, que dizimou os vinhedos paranaenses na década de 1960. Quem não desistiu passou a processar uvas trazidas do Rio

Grande do Sul. Hoje existem formas de cultivar a videira, mas a facilidade na importação da uva gaúcha ainda está na frente.

Por aqui, os maiores produtores – e mais visitados – são Colombo, Campo Largo, São José dos Pinhais e Piraquara. A procura é tanta que alguns municípios se organizaram em roteiros, sempre cheios de atrações e tentações, como o Caminho do Vinho, em São José dos Pinhais, e o Caminho Trentino, em Piraquara.

MANANCIAIS – Piraquara também se destaca pelo patrimônio natural, que inclui encostas da Serra do Mar, mananciais de abastecimento público de água e, também, as nascentes do Rio Iguaçu, 670 quilômetros antes de ele despencar nas Cataratas do Iguaçu. Por conta dessa riqueza, Piraquara tem quase 75% de seu território protegido como Área de Proteção Ambiental. Afinal, é responsável por 80% do abastecimento de água de Curitiba e Região Metropolitana.

É em Piraquara que está o Roteiro de Turismo Rural Caminho Trentino, um programa que homenageia os imigrantes italianos e poloneses, no qual se pode comer, beber, comprar produtos agropecuários e artesanais, queijos, vinhos, licores e geleias coloniais e, ao final das andanças, no alto do Morro do Canal, 1.373 metros acima do nível do mar, é possível ter uma vista panorâmica de Paranaguá e Antonina, no Litoral distante uns 70 quilômetros dali.

Faz parte do caminho o Parque Trentino, uma estrada histórica e sem pavimentação que liga o Centro de Piraquara à Colônia Imperial Santa Maria do Novo Tirol da Boca da Serra, o pomposo nome de onde tudo começou em 1878. Foi lá que chegaram os primeiros italianos e construíram o conjunto arquitetônico e histórico do qual ainda restam o Cemitério Nossa Senhora de Assunção, a Igreja Nossa Senhora de Assunção e onde foi criado o Parque Trentino, atual centro de eventos do município.

Ao longo da estrada, restaurantes, pousadas, hotéis fazenda e cafés convidam o turista ao descanso, antes ou depois de praticar turismo de aventura, rural, ecológico, cultural, histórico e gastronômico. “É turismo para sujar o pé na lama, molhar o sapato, beber água na fonte”, conta o guia Jeff Favoreto Klass.

Entre os passeios possíveis, está a aldeia indígena Araçá-i, de uma tribo da etnia Guarani, aberta a escolas e grupos agendados, que mantém as tradições e os rituais ancestrais. O visitante é levado a caminhar por trilhas e pode conversar com o cacique ou pajé, conhecer a casa de reza e assistir a apresentações de cantigas em guarani.

Por Piraquara passa o trem turístico que liga Curitiba ao Litoral. A linha férrea

mantém a mística e o romantismo do transporte, e já transformou uma estação num bem-sucedido restaurante, alcançado ao fim de um passeio do trem. Outra estação, a de Roça Nova, é hoje a atração de uma das sofisticadas vinícolas da região.

Ali estão dois túneis, lado a lado, de 429 metros de extensão. No mais novo e largo, que permite a passagem da locomotiva a diesel, guias turísticos oferecem uma opção de aventura. As pessoas são convidadas a cruzar o túnel de lanterna em mãos. Caso o trem se aproxime, são orientadas a esconder-se nos desvãos existentes a cada 15 metros.

Passeios diferenciados atraem apreciadores de vinhos

Os vitivinicultores da Região Metropolitana de Curitiba não economizaram na criatividade para atrair quem aprecia bons vinhos e espumantes. Um exemplo é o aproveitamento de um túnel abandonado de forma inusitada em Piraquara. Localizado ao lado de outro mais novo e largo que permite a passagem da locomotiva a diesel, a antigo se tornou o que ninguém sonhava, graças à criatividade do empresário Ari Portugal: uma espécie de adega onde amadurecem os espumantes vendidos e saboreados na Cave Colinas de Pedra.

A temperatura constante e fria se revelou ideal para a função, além, é claro, de uma atração mais que especial no passeio – a degustação é feita lá dentro, sob 60 metros de pedra. Neste ambiente que só varia entre 16 e 17 graus e mantém umidade constante superior a 90%, numa penumbra reconfortante, o espumante repousa por dois anos antes de ser oferecido.

Tanto em Piraquara como nos demais municípios, existem vinícolas que se abrem para passeios internos, quando o visitante pode ver todo o processo do preparo do vinho, desde a colheita da uva até seu engarrafamento, com degustação de vinhos.

Apesar de centro industrial e sede do maior aeroporto do Paraná, São José dos Pinhais também investe no turismo rural e calcula que isso lhe rende a visita de 200 mil pessoas a cada ano. De acordo com dados da prefeitura, o turismo emprega mais de 5 mil pessoas, o que significa 4,5% da força de trabalho local.

Os roteiros turísticos rurais, a exemplo do Caminhos do Vinho, movimentam cerca de 120 estabelecimentos de gastronomia, comércio de produtos coloniais e artesanato, adegas, cafés, queijarias e cervejarias. Pousadas, ranchos com passeios a cavalo e chácaras de produtos orgânicos completam o cenário, sempre marcado pela cultura dos imigrantes que recebeu, entre eles italianos,

poloneses, ucranianos, portugueses e alemães.

Aqui também o vinho ganha lugar de destaque. Num microclima que garante pelo menos cinco graus a menos que Curitiba, segundo divulga a Vinícola Araucária, a 980 metros de altura (a mesma dos vinhedos gaúchos), os proprietários conseguiram retomar a produção das parreiras, enxertadas com espécies francesas, com as quais produz 70% das cerca de 30 mil garrafas que faz anualmente.

Uma delas, do espumante que traz no rótulo um quadro de Poty, encantou a família de Gaspar (SC) que passeava pela vinícola. Elzbieta e Rodney Espíndola aproveitaram a viagem a negócios a Curitiba e degustaram os vinhos locais durante o tour pela propriedade. “Maravilhoso”, disse Elzbieta, indecisa entre os espumantes e os vinhos que também homenageiam Curitiba e o Paraná, com os nomes Angustiphólia e Gralha Azul.

“Queríamos mostrar que essa região tem capacidade de produzir uvas viníferas e de elaborar vinhos finos de boa qualidade, com um grande diferencial”, explica o idealizador da Vinícola Araucária, Renato Adur, diante das sete medalhas de ouro e uma de prata que seus nove rótulos já obtiveram desde 2014.

Concebida como um espaço de lazer, com trilhas, restaurante, mirante e cabanas, a empresa integra também o circuito de enoturismo organizado pela Associação dos Vitivinicultores do Paraná (Vinopar). Fazem parte ainda a Vinícola Legado e Família Zanlorenzi (Campo Largo), Vinícola Franco Italiano (Colombo), Família Fardo (Quatro Barras), Copasol-Trentina (Piraquara) e Vinhos Santa Felicidade (Curitiba).

Com os vinhos e as vinícolas como espaço de turismo, o potencial é enorme, tanto pelas condições locais como pela experiência de outros lugares. Bento Gonçalves (RS), por exemplo, recebe quase um milhão de pessoas por ano, atraídas pela produção local de vinho. A estimativa é que 40 milhões de pessoas viajem pelo mundo para provar vinhos.

Governo quer organizar cadeia da vitivinicultura no Estado

Um plano estratégico para fortalecimento e ampliação da cadeia da vitivinicultura no Paraná será elaborado em 30 dias. A medida foi definida em reunião entre o secretário da Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara, e produtores do setor, no fim de semana. O encontro aconteceu durante o Festival Vinopar do Vinho Paranaense, em Curitiba.

De acordo com Ortigara, o plano será construído por técnicos da secretaria, da Emater e Iapar, em conjunto com os produtores. “Nosso objetivo é levantar as dificuldades de cada elo desta cadeia produtiva e buscar soluções, incluindo as áreas de pesquisa, assistência técnica e incentivos para ampliação da área de plantio”, disse.

O secretário explicou que hoje a maior parte das uvas utilizadas para a produção de vinhos e sucos no Estado vem do Rio Grande do Sul. Porém, o Paraná tem potencial para ampliar a produção. “Temos centenas de famílias que já produzem uvas, temos qualidade, mas podemos crescer com incentivos, como o apoio à produção de mudas, além assistência técnica direta e o fornecimento de insumos para associações e cooperativas de agricultores familiares”.

O diretor da Vinopar, Fernando Rausis, disse que as perspectivas são boas. “O Governo do Estado recebeu nossas sugestões de braços abertos e já saímos da reunião com a definição de um plano e com pessoas responsabilizadas para atuar nas questões relacionadas à tecnologia”.

FESTIVAL - Mais de 70 rótulos de vinhos finos e coloniais, espumantes e sucos elaborados no Paraná puderam ser degustados e adquiridos durante o Festival Vinopar do Vinho Paranaense.

Foi a primeira vez que vitivinicultores do Estado se reuniram para apresentar e promover os seus vinhos, buscando estimular o consumo e valorizar o produto regional, assim como a prática do enoturismo.

O diretor da Vinopar, Fernando Rausis, explica que a ideia de reunir as vinícolas num mesmo evento possibilita que o público deguste todos os estilos de vinhos, espumantes e sucos produzidos no Estado, uma forma de fortalecer a cadeia produtiva e também a cadeia do comércio.

“É uma oportunidade para as pessoas perceberem que o Paraná está fazendo um trabalho sério com seus vinhos, diversificando microclimas, trazendo muita tecnologia, e vinhos realmente de qualidade, já comprovada com premiações internacionais”, destacou o diretor da associação.

Fonte: ANPr - http://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=102231