

Turismo



Empresas
& Negócios

EXPERIÊNCIA IMERSIVA COMPLETA NA CULTURA ITALIANA

A vivência do Vale dos Vinhedos inclui dois dias de conexão com a natureza, pisa das uvas e ainda outros costumes trazidos pelos imigrantes da Famiglia

A Casa Valduga, marca do Grupo Famiglia Valduga, está pronta para a Vindima 2024! O período mais aguardado do ano pelos vitivincultores e também pelos amantes do universo dos vinhos, quando ocorre a colheita das uvas e marca o início da produção dos exclusivos rótulos da marca, conta com uma agenda especial na vinícola, que é hoje uma das 10 principais do país.

A programação conta com dois dias de experiências completas no Vale dos Vinhedos (RS) - inclusive com hospedagem no complexo enoturístico Casa Valduga - promovendo uma imersão na enocultura e um mergulho na história da imigração italiana na Serra Gaúcha.

São mais de 28 hectares em Bento Gonçalves, pertencentes ao Grupo e os quais cultivam as variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Pinot Noir. Para os amantes de vinho este é um dos momentos de conexão com a origem da bebida, e para participar da experiência é preciso se apressar, já que as vagas são limitadas.

A agenda para a Vindima 2024 é concentrada no mês de fevereiro, sempre aos finais de semana. O cronograma ainda prevê welcome drink, jantar ao ar livre, café da manhã sob as videiras centenárias, colheita com coral italiano, almoço, visitação às caves com degustação especial, jantar, entre outros programas que incluem a presença de membros da Famiglia, como Eduardo Valduga, que conduz todas as atividades.

“Nós estamos preparando tudo com muito carinho para receber nossos vindimeiros. Temos clientes que já nos prestigiam há mais de 10 anos e, normalmente, temos a honra de ser sede de muitas comemorações especiais, como noivado, aniversário de casamento, entre outras ocasiões. É um momento alegre e único, com café da manhã sob os parreirais e a pisa das uvas, atividades que nos levam a reviver os costumes, bem como as memórias da nossa região e da nossa Famiglia”, comenta, animado, Eduardo Valduga, diretor do Grupo, o qual atua pessoalmente como o guia da experiência.



A RECONHECIDA CASA VALDUGA

Recentemente premiada com 14 reconhecimentos no Descorchados 2024, guia mais importante do segmento na América do Sul, e colecionando 16 medalhas conquistadas no ano de 2023, a Casa Valduga está entre as 10 principais vinícolas do país e conta com a maior cave de espumantes da América Latina. Entre os reconhecimentos recém-recebidos está o Ouro por Casa Valduga 130 Brut e Casa Valduga Premium Extra Brut no Vinalies Internationales (França). Em Catad'Or (Chile), a marca conquistou Grande Ouro com Premium Moscatel e outras seis medalhas de Ouro com rótulos da categoria Premium, 130 e Terroir Exclusivo. No Bacchus (Espanha), o Casa Valduga Terroir Marselan levou Grande Ouro, enquanto o Casa Valduga Premium Extra Brut, Ouro. Já no Vinus (Argentina), a marca conquistou Duplo Ouro com o espumante Premium Brut e mais quatro Ouros nas categorias Premium e Terroir.

A marca tem um portfólio seletivo de vinhos e espumantes elaborados a partir do método champenoise (tradicional). A vinícola conta ainda com

a maior cave de espumantes da América Latina e foi a primeira a desenvolver o enoturismo na região de Bento Gonçalves, com a criação do Complexo Enoturístico Casa Valduga, em 1992.

Prova disso foi a inauguração de uma das primeiras pousadas verticais, nomeada de 130, que é o nome da categoria de espumantes ícones e mais premiados da vinícola. Com vista para vinhedos, é a opção mais luxuosa do local, com uma paisagem fascinante emoldurada por uma atmosfera inspiradora. Além de um roteiro repleto de encantos naturais, os hóspedes do complexo podem visitar as caves subterrâneas na penumbra. A Pousada Casa Valduga adota práticas relacionadas à sustentabilidade, principalmente visando o uso racional dos recursos envolvidos, como diminuição do consumo de água e energia e o cultivo de hortaliças de forma orgânica.

Para outras informações ou reservas, os interessados devem entrar em contato pelo e-mail reservas@famigliavalduga.com.br ou pelo WhatsApp (54) 99269-2228.



Carnaval em Curitiba vai ter folia, gastronomia e passeios turísticos

Capital paranaense se prepara para grande movimento no Carnaval; cidade tem bares e restaurantes, além de pontos turísticos e até festa com rock para celebrar a data

Quem diz que Curitiba não tem Carnaval, está por fora da agitada programação. São pedidas para agradecer os mais diferentes foliões na capital paranaense. De caminhada dos zumbis, passando pela programação oficial de Carnaval, até shows em bares e restaurantes, da baixa à alta gastronomia, a cidade tem centenas de atrações para quem quer curtir o feriado, seja com agito ou até com sossego e muito sabor.

No domingo (11), acontece a Zombie Walk, saindo da Praça Osório e seguindo até a Santos Andrade. A passeata reúne pessoas fantasiadas de zumbis e bandas de rock. A Rua Marechal Deodoro terá o Carnaval oficial da cidade no sábado e domingo (10 e 11), com uma estrutura completa para receber os foliões e os desfiles de escola de samba, à noite. O sábado tem ainda o Carnaval Nerds, para os fãs de cosplays de heróis e animes, na R. Dr. Faivre, e o Baile Infantil Curitibainhas, para as crianças, a partir das 13h, na Marechal Deodoro.

Entre os locais de maior visitação está a Ópera de Arame, que foi inaugurada em 1992. Em meio a lagos, vegetação típica e cascatas, faz parte do Parque das Pedreiras juntamente com a Pedreira Paulo Leminski. Outro lugar de destaque é o Museu Oscar Niemeyer, mais conhecido como MON. Ele é um dos maiores museus da América Latina e seu acervo abriga mais de 2.200 obras de artistas reconhecidos nacional e internacionalmente.

O Jardim Botânico é um dos símbolos da cidade, com áreas verdes e fácil acesso. A Rua 24 Horas faz parte do circuito turístico, com uma estrutura arquitetônica única e um setor comercial com loja de lembrancinhas da cidade, incluindo chaveiros e camisetas de capivara. Uma pausa no Bávaro, principal operação da Rua 24 Horas, garante o brinde com a torre de chope e a Carne de Onça, prato típico da capital. O Fondue de Coxinha do bar também ganhou fama nacional e vale provar (<https://www.curitiba.pr.gov.br/>).

