



**INSTITUTO FEDERAL**  
Rio Grande do Sul

**Departamento de Comunicação**

**Clipping**

**Veículo:** Olá, Serra Gaúcha!

**Data:** 10/06/2019

**Local/Abrangência:** Bento Gonçalves/RS

**Editoria/Coluna:** Negócios e Mercado

**Link/página:** <https://olaserragaucha.com.br/fenavinho-convida-para-experiencia-enogastronomica-na-serra-gaucha/>

## Fenavinho convida para experiência enogastronômica na Serra gaúcha

Por Sani Chiavenato



Descomplicar e democratizar o consumo do vinho é uma das ideias que a 16ª edição da Festa Nacional do Vinho tem defendido. Essa proposta está presente em todas as atrações do evento, que ocorre de 13 a 23 de junho no Parque de Eventos de Bento Gonçalves, de forma integrada a ExpoBento. Incentivando o visitante a experimentar novas vivências enogastronômicas, combinando pratos e vinhos em um processo chamado de harmonização, a Fenavinho apresenta sugestões para consumir na arena enogastronômica da festa ou, é claro, na sua cozinha (veja abaixo).

“Há um esforço grande da Fenavinho em tornar a bebida mais acessível a todas as pessoas, democrática, e que não há obrigatoriedade de casar comidas e variedades. A harmonização é sempre sugestiva, claro, mas a ideia é descomplicar o consumo”, explica o Coordenador da Área de Eventos da Fenavinho, o enólogo Roberto Cainelli Júnior.

As atrações da arena enogastronômica contemplarão pratos mais requintados e, claro, os populares e mais tradicionais – a sopa de capeletti, a polenta e as tábuas de frios não ficarão de fora, mas também haverá pizzas, risotos e massas. Não será preciso gastar muito para experimentar o melhor da gastronomia, já que os pratos partem de R\$ 18. O público poderá consumir em taça ou garrafa. Para os que preferirem, será possível adquirir taça de cristal por R\$ 15 e preenchê-la com doses a partir de R\$ 5. O espaço de alimentação terá 600 lugares à disposição.

### **Cursos de degustação ocorrerão gratuitamente**

Uma alternativa para quem deseja entender mais sobre o universo dos vinhos – e sem desembolsar um real para isso – é ficar atento aos horários em que a Fenavinho oferecerá cursos de degustação. Ao longo de toda a festa, cada vinícola expositora ministrará um curso, expondo seus produtos. Nesses encontros, profissionais ligados às vinícolas ensinam sobre o consumo consciente da bebida e, claro, ajudam a popularizar o consumo.

Além disso, cinco "Masterclass de Degustação da 16ª Fenavinho" ocorrem nos dias 13, 15, 16, 20 e 22, sempre às 9h. Na programação desses cursos, vinhos Merlot e vinhos espumantes de vinícolas expositoras. A Dama de Honra Sandi Marina Corso também estará à frente de uma das aulas. Cada encontro terá duração média de 1 hora, e não exige inscrição prévia.

### **Visitantes irão desvendar aromas**

Uma parceria entre a Fenavinho com o Campus Bento do Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) oportunizará ao visitante da Fenavinho um verdadeiro desafio olfativo. Na Galeria de Aromas, os visitantes encontrarão recipientes lacrados que contêm descritores aromáticos representando cinco variedades de uvas consideradas mais importantes para a Serra Gaúcha. "O ambiente, todo pintado em cor preta, com os tótons de cada variedade, conta também com informações sobre a cultivar e sua origem. Tudo será sinalizado e autoguiado, garantindo autonomia do visitante durante as descobertas", comenta a enóloga Bruna Cristófoli, coordenadora da área de Vinhos da 16ª Fenavinho.

### **Confira algumas sugestões para degustar na Fenavinho**

Entrecot acebolado com polenta: filé de entrecot com molho acebolado e acompanhado por polenta. O prato será oferecido pela Giordani Gastronomia, que terá no cardápio outras comidas típicas como galetto desossado com polenta.

**Harmonização:** a sugestão é com vinho tinto de médio corpo. São eles o Cabernet Franc, Carménère e Merlot. Estes vinhos caem bem com a maioria dos pratos como massas com molhos de queijos, carnes como aves, suínos e filés, tortas salgadas, tábuas de frio e até hambúrgueres. O Merlot, inclusive, é uma das duas variedades comercializadas no Centro de Bento no formato de vinho encanado, e foi a mais consumida pelos visitantes.

**Tortéi:** O prato será oferecido no formato "mini", pela Casa di Paolo, e na versão tradicional pela Casa Olga.

**Harmonização:** a sugestão é com tinto de corpo leve sem madeira, como Syrah (ou Shiraz) e Sangiovese.

**Comida da roça:** o combo de comidas mais típicas tem polenta brustolada, salame frito e queijo derretido. Será oferecido pela Giordani Gastronomia.

**Harmonização:** a sugestão é acompanhar essas delícias caseiras com vinho de mesa ou suco de uva – estas opções também serão contempladas na Fenavinho.

### **Horários do Masterclass de Degustação da 16ª Fenavinho**

13 de junho, às 15h e 19h  
14 de junho, às 19h  
15 de junho, às 15h e 19h  
16 de junho, às 15h e 19h  
17 de junho, às 19h  
18 de junho, às 19h  
19 de junho, às 19h  
20 de junho, às 15h e 19h  
21 de junho, às 19h

22 de junho, às 15h e 19h  
23 de junho, às 15h e 19h

**Serviço:**

O quê: 29ª ExpoBento/Fenavinho

Quando: 13 a 23 de junho

Onde: Parque de Eventos de Bento Gonçalves (alameda Fenavinho, 481)

Valores e horários:

Segunda à sexta: das 18h às 22h30min (R\$ 5)

Sábados e feriados: das 10h às 22h30min (R\$ 12)

Domingos: das 10h às 21h (R\$ 12)

Dia 17 de junho, segunda feira, entrada liberada.

\*O ingresso para a feira oferece acesso gratuito aos shows

Mais informações: [www.expobento.com.br](http://www.expobento.com.br)

Promoção: Centro da Indústria, Comércio e Serviços de Bento Gonçalves

Fonte: Exata Com / Foto: Divulgação