

Beber vinho no calor? Bebida ganha espaço durante o verão

Vinho tem se democratizado cada vez mais entre consumidores brasileiros e passa a disputar espaço com outras bebidas durante o período

O verão do Brasil é ligado ao consumo de cerveja, tradicionalmente uma das bebidas preferidas dos brasileiros. De acordo com a estimativa da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), os dias mais quentes costumam elevar a venda de bebidas, em especial a cerveja em até 40%.

Apesar do brasileiro ainda preferir a cerveja, o consumo de vinho também tem aumentado em solo nacional, e diferentemente do que muitos pensam, a bebida também combina com períodos de maior calor.

“O vinho cada vez mais tem se democratizado para o consumidor, desta maneira ele começa a ganhar ainda mais espaço no gosto do brasileiro, que passou a apreciar a bebida em momentos diversificados”, explica Raphael Zanette, CEO do Grupo Vino!

Vinhos para beber no verão e a exploração de novos sabores

O ‘Seja infiel’ no lema do Grupo Vino! trata-se basicamente do propósito da marca em instigar o consumidor a experimentar diferentes sabores, aromas e sensações dos vinhos e não prender-se aos padrões definidos pela sociedade.

Nos últimos meses, a maioria dos estados brasileiros apresentaram temperaturas mais altas do que o normal para este determinado período do ano e, mesmo durante esse período, os vinhos não deixaram de ser boas pedidas para viver momentos especiais.

“No Vino! contamos com mais de 500 rótulos de vinhos que são servidos em taça sem acréscimo no valor, por isso sempre instruímos os nossos clientes a experimentarem novos sabores e diferentes experiências dentro de nossos estabelecimentos para que consigam conhecer vinhos de todas as partes do mundo e combinações que antes não imaginavam”,

Beber vinho no calor? Bebida ganha espaço durante o verão

comenta Raphael.

Uma reunião de negócios e familiares, encontros e jantares podem ser acompanhados de vinhos dos mais diversos tipos, como os brancos: Chardonnay, Pinot Grigio, Torrontés, Riesling, brancos do Loire, Sauvignon Blanc, Viognier e Vermentino. Tintos: Alentejo, Carménère, Syrah, Carménère ou Nero d'Avola, Dolcetto, Montepulciano, Bordeaux jovens, Borgonha Villages, Cabernet Sauvignon e Malbec, além dos espumantes: Champenoise Brut, Rosés, Brut brasileiros e Moscatel.

“Nossa expectativa é que cada vez mais o vinho se torne um companheiro de todas as ocasiões para o brasileiro, livrando-se totalmente dos estigmas que fazem o consumidor pensar que a bebida é apenas para ocasiões especiais”, finaliza o CEO.

Sobre o Grupo VINO!

Com o objetivo de democratizar o consumo de vinhos a um preço acessível, o Grupo VINO! inaugurou a primeira loja em 2015. A partir de 2019, passou a expandir a operação para outros estados brasileiros e hoje conta com mais 45 unidades de wine bars espalhadas pelo país.