

Mendoza, na Argentina, combina belas paisagens, boa comida e bons vinhos

Província está mais próxima de Santiago, no Chile, do que da capital Buenos Aires

Gustavo Queirolo (Folhapress)

Em voo direto partindo de São Paulo é possível explorar uma Argentina intensa, porém agreste e desacelerada, oposta ao agito cosmopolita de Buenos Aires. Paisagens bonitas, temperaturas extremas, gastronomia, empanadas perfeitas como entrada em cada refeição e vinhos reconhecidos internacionalmente fazem da viagem a Mendoza um presente aos sentidos em qualquer época do ano.

Localizada no oeste da Argentina, a província de Mendoza está mais perto de Santiago, no Chile, do que de Buenos Aires. Muralha natural que divide os dois países, a cordilheira dos Andes domina a paisagem em direção ao poente, mesmo que parcialmente coberta por nuvens.

Saindo do aeroporto de Guarulhos, são cerca de 3 horas e meia até a capital da província, a cidade de Mendoza, em voos operados pela Gol. Não há exigência de visto ou passaporte para brasileiros que viajam à Argentina.

Chove pouco em Mendoza: cerca de 220 mm por ano, menos que a média apenas para o mês de janeiro na cidade de São Paulo. Além da aridez, os extremos climáticos caracterizam a província. No inverno os termômetros oscilam entre 3º e 16º, em média. Mas marcas negativas são comuns, principalmente nas montanhas. Já as médias no verão variam entre 18º e 30º. Nos dias mais quentes, porém, é possível que a máxima chegue aos 40º.

A combinação desse clima com o solo rochoso e arenoso cria as condições ideais para o cultivo de uvas e produção de vinhos que ganharam o mundo. As mais de mil vinícolas de Mendoza produzem cerca de



Folhapress/Folhapress



Ana Carolina Lopes



Turismo Baquia via Wikimedia Commons

Dos vinhedos aos bons vinhos; das paisagens exuberantes aos centros aconchegantes da Província de Mendoza

80% do vinho argentino.

Originária da França, a variedade malbec é a mais emblemática da Argentina. Além dos conhecidos tintos, Mendoza produz vinhos malbec rosés e brancos. A segunda uva mais cultivada na província é pouco difundida entre brasileiros: a bodega, cujos tintos acompanham bem pratos grelhados.

Mesmo sem sair de Mendoza capital é possível ver de perto as etapas da produção de vinho em um hotel que conta com uma vinícola urbana em seu subsolo.

A arquitetura das suítes do Hualta Hotel Mendoza, no centro da cidade, é composta por materiais presentes na vinicultura: madeira nas paredes, aço

inox nos banheiros e cimento no piso. No mesmo hotel fica o restaurante La Cabrera, que celebra a cozinha argentina e onde as carnes são protagonistas.

Mas a possibilidade de apreciar as paisagens dos vinhedos, observar como são cultivadas as videiras, experimentar as uvas aquecidas pelo sol direto da planta, pisar no solo arenoso e ainda degustar os vinhos só é possível deixando a cidade em direção às regiões produtoras, onde se encontram as bodegas, como são chamadas as vinícolas por lá.

Nas cercanias da capital fica a localidade de Luján de Cuyo, onde estão alguns dos vinhedos mais antigos da Argentina. Nessa região está a Durigutti, única

produtora Argentina que consta na lista das dez melhores vinícolas para turismo do mundo em 2024. Oferece degustações que duram de uma hora e meia a três horas, e que podem incluir passeios a cavalo e de helicóptero.

Em um salão envidraçado no meio da propriedade fica o restaurante 5 Suelos, citado no guia Michelin, cuja cozinha é abastecida por uma horta orgânica local. A refeição com entrada, prato principal e sobremesa sai por 95 mil pesos argentinos (cerca de R\$ 500).

Para harmonizar com os pratos, o cliente pode escolher entre cinco linhas de vinhos produzidas pela vinícola (quatro rótulos diferentes em cada

uma), em valores que oscilam entre 45 mil pesos e 155 mil pesos (R\$ 240 a R\$ 830).

Seguindo em direção ao sul pela rodovia nacional 40 chega-se ao Vale do Uco, uma das principais regiões vinícolas da Argentina. Na localidade de Tupungato fica a vinícola Huentala Wines.

A bodega oferece visita guiada aos vinhedos, com explicações sobre os tipos de uvas cultivadas, as características do solo e a irrigação local. O valor da degustação varia de acordo com a quantidade de vinhos e linha escolhida, e pode oscilar de R\$ 150 a R\$ 350.

Localizado no mesmo vinhedo, o restaurante Rastro resgata ingredientes e métodos de pre-

BA: Costa do Sauípe unifica serviços à beira da praia

Região passa por reforma completa que visa reviver onda de turismo

Isadora Laviola (Folhapress)

A menos de uma hora de Salvador fica a Costa do Sauípe, distrito baiano que já abrigou o maior complexo turístico-hoteleiro da América Latina. Hoje, após ser adquirida pelo grupo Aviva, o mesmo por trás do Hot Park Rio Quente, em Goiás, a região passa por uma reforma completa que visa reviver a onda de turismo que primeiro tomou Sauípe, no início dos anos 2000.

Antes dividido em várias bandeiras, hoje o resort é totalmente gerido pela Aviva. O grupo está à frente dos hotéis all inclusive Brisa, Terra, Sol e o futuro Mar, na Costa do Sauípe. Todos são à beira da praia e compartilham áreas comuns, como o bar na areia e a vila. O cenário de prédios baixos e rua de pedras é digno de novela e onde se concentra a maior parte das atrações do complexo como lojas, restaurantes temáticos, espaço de shows e academia 24 horas.

Os dois quilômetros de praia, por serem distantes de outras cidades, são frequentados majoritariamente por hóspedes do complexo. Espreguiçadeiras são distribuídas ao longo de toda a faixa de areia e um único bar de bebidas serve toda a praia cabe

ao hóspede fazer uso desses serviços de forma autônoma.

No topo da cadeia de hotéis, ao lado do Brisa Grand Premium (pensado principalmente para casais e famílias pequenas), está o Sol Grand Premium (para grupos maiores e famílias de todos os tamanhos), o maior dos hotéis, com 256 apartamentos, entre quartos de 35 metros quadrados e umas poucas suítes de 42, que garantem uma vista exclusiva de frente para a costa.

Enquanto o Brisa reformou seus 198 quartos e área de piscina em 2018, o Sol passou por uma reforma recentemente e foi reinaugurado em janeiro deste ano. A fachada do novo hotel mistura o frescor da reforma recente com uma estética clássica, que remete a uma “costa amalfitana brasileira”, como diz Renilson dos Santos, gerente-geral da Costa do Sauípe. O lobby é aberto para as três piscinas, uma voltada para o público infantil e duas para adultos. Elas ficam no centro do hotel enquanto as torres de quartos em ambos os lados emolduram a vista do mar.

No sistema all inclusive, o Sol conta com um bufê principal, um bar na piscina que oferece lanches no estilo grab and go (pegue e leve) e um lobby bar



Divulgação/Folhapress

Costa do Sauípe, localizada no litoral da Bahia, a menos de uma hora de Salvador

que serve chá da tarde com petiscos. Os hóspedes são servidos nesses diferentes pontos das 7h às 5h do dia seguinte. As duas horas de intervalo, como brinca Renilson, são o descanso para começar a comer de novo.

O hotel é ideal para comer, não para degustar. A comida, sempre abundante, mantém os hóspedes abastecidos, mas dificilmente vai ficar na memória. Entre hambúrguer, cachorro-quente e poke no bar da piscina; macarrão e churrasco no restaurante principal; as iguarias baianas ficam em um local mais acanhado na piscina, onde baianas autênticas fazem e distribuem cocadas, acarajés e mais baianidades.

Há muita fartura, mas as me-

lhores refeições são oferecidas nos restaurantes temáticos da vila, que podem ser pagos à parte ou incluso no pacote, a partir de no mínimo cinco noites de estadia.

A água de coco disponível em todo o resort é produzida e envasada no local e geladeiras com refrigerantes e cervejas estão abertas o dia todo na área da piscina. Para os alérgicos e intolerantes, uma cozinha exclusiva com nutricionista pensa e prepara refeições personalizadas.

Mas nem só de descanso e fartura vive a Costa do Sauípe. O complexo é também pensado em torno do “edutainment”, conceito que, como explica a gerente de marcas e comunicação, Larissa Vasconcelos, junta educação (education, em inglês) e entrete-

nimento (entertainment).

O maior espaço kids em resorts no Brasil fica por lá, cuidado por uma equipe de recreação própria que atende ao público infantil de todos os hotéis com duas piscinas exclusivas e salas temáticas para atividades promovidas para diferentes faixas etárias.

O espaço é todo pensado em torno da Turminha da Zooloira, o grupo de personagens desenvolvido pelo grupo Aviva para os hotéis. São seis animais falantes que têm nomes próprios, série animada no YouTube e produtos temáticos. O futuro Hot Park Costa do Sauípe foi pensado em torno da personagem Marina, a tartaruga marinha.

O parque contará a viagem de Marina pelos oceanos do mundo,

para herdados das diferentes culturas que deixaram sua marca na culinária local. Entre eles, povos originários de Mendoza, incas, colonizadores hispânicos e europeus mediterrâneos.

Destaque para as tiras de carne de novilho que vêm acompanhadas de uma pedra escaudante, na qual o próprio cliente, com o auxílio de uma pinça, finaliza a carne no ponto de sua preferência. A refeição, composta por quatro pratos, sai por 75 mil pesos argentinos (cerca de R\$ 400).

Para acompanhar, quem não conhece os vinhos produzidos na vinícola e não quiser arriscar pagar por uma garrafa pode escolher entre três opções de harmonizações, compostas de três a cinco rótulos, variando de R\$ 190 a R\$ 340 por pessoa.

Para quem quiser acordar e ter como paisagem os vinhedos do vale do Uco, são diversas as opções de hospedagem. O hotel Fuente Mayor, localizado dentro de uma vinícola, tem diárias em apartamento duplo a partir de US\$ 110 mais impostos (cerca de R\$ 630, mas o valor pode variar de acordo com a época do ano).

Ainda no vale do Uco, na localidade de Vista Flores, o La Morada Lodge oferece cabanas bem equipadas e confortáveis, cada uma com piscina própria, com diárias que variam de US\$ 250 a US\$ 350 para quatro pessoas (aproximadamente R\$ 1.400 a R\$ 2.000).

A poucos metros, na mesma vinícola, fica o restaurante El Hornero, que prepara delícias em forno a lenha. Dentre elas, uma delicada ponta de costela suína assada por quatro horas com ervas orientais. O prato por pessoa sai 23.500 pesos argentinos, cerca de R\$ 125 acompanhamentos e entradas são à parte. O duo de sorvetes caseiros, dentre eles o imperdível de doce de leite, custa 11 mil pesos (cerca de R\$ 60).