

AFFONSO NUNES

E menos de quarenta quilômetros de Petrópolis, escondido entre as dobras da serra, um cenário inesperado surge para quem percorre a BR-040 e entra pela Estrada do Julioca: uma praça com torre, uma capela de pedra, um túnel subterrâneo e uma adega cavada na encosta. O conjunto poderia estar em alguma cidade medieval do interior italiano — e é exatamente essa ilusão que o Borgo del Vino persegue com a sua Vila Toscana, o núcleo arquitetônico do empreendimento de enoturismo da Família Eloy, em Areal.

A ideia é transportar o visitante para uma atmosfera europeia sem precisar embarcar num avião. O coração deste condomínio vinícola temático, que inclui hotel, é a Vila Toscana, uma sequência de espaços construídos especialmente criados para contar uma história enquanto os vinhos da Família Eloy são degustados. Os espaços altamente instagramáveis conquistam o visitante.

A fórmula tem funcionado. Em plataformas de viagem como o TripAdvisor, o local acumula avaliações positivas, com comentários recorrentes sobre a paisagem, o atendimento e a qualidade da experiência de degustação, que inclui história e curiosidades sobre a produção local.

A vinícola foi fundada em 2019 por José Carlos de Freitas Eloy e seus filhos Bernardo e José Carlos, que tocam o negócio junto ao pai. A semente do projeto

A TOSCANA fluminense

Complexo enoturístico em Areal aposta em arquitetura temática e degustações guiadas de rótulos próprios



Divulgação

A Vila Toscana, no empreendimento Borgo del Vino, dá ao visitante a sensação de estar na famosa região vinícola italiana

foi uma viagem da família à Toscana, região italiana conhecida como um dos mais emblemáticos destinos vitivinícolas do mundo. De volta ao Brasil, o grupo

começou a planejar o que anos depois se tornaria o Borgo del Vino. O empreendimento deu os primeiros passos como uma pizzeria temática e foi crescendo

até se consolidar no complexo de enoturismo que existe hoje. Os rótulos da casa são assinados pelo enólogo Mario Lucas Ieggli, enquanto a experiência do visitante dentro da vila é conduzida pelo sommelier Diego Singulani.

O roteiro do tour guiado, com duração média de duas horas, passa pelos principais pontos da vila: a praça central (a piazza), a capela, a torre com vista panorâmica para os arredores e o túnel subterrâneo que leva à adega. O percurso termina com uma degustação harmonizada de três rótulos da vinícola — entre eles um Espumante Brut, um Cabernet Franc 2023 e um Syrah 2023 —, acompanhados de queijo brie, torradas e charcutaria. Para quem prefere apenas o passeio sem a degustação, há a opção avulsa.

E a experiência não precisa terminar com o tour. A Enoteca do Borgo del Vino funciona de quarta a domingo, das 18h às 23h, como espaço para quem quer permanecer mais tempo — comprando rótulos, degustando vinhos avulsos ou acompanhando com charcutaria. Ou uma esticada na pizzeria.

O espaço conquistou os casais apaixonados e frequentemente abriga cerimônias de casamento e outras celebrações. Em função desses eventos fechados, convém checar a disponibilidade do local antes de planejar uma visita.

SERVIÇO

BORGO DEL VINO –

VINÍCOLA FAMÍLIA ELOY

BR-040, Km 38, Estrada do Julioca - Areal, Petrópolis
Informações e reservas: www.borgodelvino.com.br

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Novidades de Let's Poke

O Let's Poke acaba de abrir as portas no Leblon, na Rua Dias Ferreira, levando ao Rio o lifestyle havaiano que consagrou a rede. A marca, que tem como sócio o surfista Filipe Toledo, aposta em ingredientes frescos e receitas autorais desenvolvidas pelo chef Fernando Bohus. Entre os destaques, o Aloha, com salmão, manga e crispy de couve, e o Ilhabela by Gaspa, com atum spicy e arroz negro. O Oahu combina salmão, shimeji e chips de batata-doce, enquanto o North Shore by Filipe Toledo traz salmão maçaricado com shoyu trufado.



Divulgação

Um sorvete bem carioca

A Momo Gelato celebra os 461 anos do Rio com um sabor que é a cara da cidade: Mate com Limão. Inspirado na tradicional bebida das praias cariocas, o novo sorbet está disponível nas unidades da marca no estado. A receita leva erva-mate infundada em água, levemente adoçada, combinada com suco de limão, resultando em uma versão refrescante e equilibrada do clássico da orla. Fundada no Leblon, a Momo faz da data uma homenagem às memórias afetivas do Rio. O sabor será vendido por tempo limitado nas lojas cariocas.



Divulgação

Mitsuba de casa nova

O Mitsuba, restaurante japonês de Homero Cassiano e Cello Camolese, reabre as portas em novo endereço, agora em um charmoso sobrado antigo no Horto, cercado de verde e com atmosfera ainda mais acolhedora. A casa mantém a essência da culinária japonesa contemporânea que conquistou o público, com técnica apurada e respeito aos ingredientes. A afiada equipe de cozinha e o menu continuam os mesmos, com grande diversidade de peixes e frutos do mar, característica da casa desde a sua fundação.