



BOA

O GLOBO

Quinta-feira, 24 de fevereiro de 2011

VIAGEM

Depois do terremoto

Na expectativa de uma ótima safra, vinícolas chilenas se preparam para a colheita e recebem turistas com excelente infraestrutura

NESTA EDIÇÃO

É uma tradição antiga plantar roseiras nos vinhedos, como mostra nossa foto da capa. O repórter Bruno Agostini, que também assina o blog Enoteca (www.oglobo.com.br/blogs/enoteca), lembra que rosas são sensíveis e mostram antes algum problema na plantação, como fungos e pragas, dando tempo de salvar as parreiras. Mas rosas não detectam terremotos como o que atingiu o Chile em 2010 e afetou a indústria vinícola, com muitas adegas destruídas e grandes perdas. Porém, um ano depois, toda a infraestrutura está recuperada e os produtores de vinho estão contando com uma ótima safra. Mês passado, Bruno rodou o Chile de norte a sul, visitando as principais regiões vinícolas do país, selecionando entre centenas de bodegas as que merecem a sua visita. Depois de ler a reportagem que começa na página 20, você só tem que escolher qual é o seu vale.

● CARLA LENCASTRE, EDITORA

6

ORLANDO

Celebre os feriados americanos ganhando descontos nas compras

12

BOGOTÁ

Onde ir para aproveitar a noite da capital da Colômbia

38

TÓQUIO

Por Claudia Sarmiento



SALA DE DEGUSTAÇÃO à beira de um lago na Via Wines, no Vale do Maule, ao sul de Santiago

CAPA Vinhedo na Montes, no Vale do Colchagua, ao sul de Santiago, no Chile. Foto de Bruno Agostini

oglobo.com.br/viagem



NO TWITTER

twitter.com/BoaViagemOGlobo

BOA VIAGEM

EDITORA Carla Lencastre (carla@oglobo.com.br)

EDITORES ASSISTENTES Cristina Massari (cristina.massari@oglobo.com.br) e Gustavo Alves (gustal@oglobo.com.br)

REPÓRTERES Bruno Agostini (bruno.agostini@oglobo.com.br) e Eduardo Maia (eduardo.maia@oglobo.com.br)

DIAGRAMADORA Ana Cristina Machado Telefones: Redação 2534-5000 Publicidade 2534-4310 publicidade@oglobo.com.br

Correspondência Rua Ineu Marinho 35, 2º andar, Rio de Janeiro, CEP 20230-901/RJ. BoaViagem@oglobo.com.br



ERRÁZURIZ, no Vale do Aconcágua: uma escadaria conduz a um mirante com linda vista da vinícola



VIK: "vinícola holística" só fica pronta em 2012, mas já recebe hóspedes

TODOS OS CAMINHOS DO VINHO



SOPA FRIA de tomate e abacate na Errázuriz, no Aconcágua: uvas e neve

Bruno Agostini • SANTIAGO

Há quase um ano, no dia 27 de fevereiro de 2010, o Chile foi sacudido por um forte terremoto. A indústria vinícola do país foi uma das mais afetadas, com enormes perdas. Várias bodegas ficaram destruídas: barricas foram lançadas ao chão, tanques de aço inoxidável ficaram amassados como latas de refrigerante e montanhas de garrafas se quebraram.

— Mesmo estando mais longe do epicentro, tivemos grandes prejuízos. A cave virou uma piscina de vinho — recorda Matias Rivera, diretor e enólogo da Santa Helena, uma das maiores vinícolas do país, espalhada por diversos vales.

Como consolo, o ano de 2010 teve uma ótima safra. E, ao que tudo indica, 2011 também promete. Esta é uma colheita histórica, que está mexendo com os brios dos produtores. Uma ótima oportunidade de visitar o país, que está começando agora a colher os cachos das videiras: primeiro, as brancas e, até o começo de maio, as tintas. É tempo de festa e muito trabalho, período ideal para se visitar as adegas. Um ponto favorável é a facilidade de acesso: entre as mais de dez zonas vinícolas diferentes que o país possui, as mais importantes estão perto de Santiago, a, no máximo, duas horas de carro. Mas dá até para ir de metrô para algumas das bodegas, que recebem os turistas com ótima estrutura: visitas guiadas, degustações, cavalgadas, bons restaurantes e pousadas.



CLOS APALTA, em Colchagua, de onde saem alguns dos melhores vinhos do Chile: projeto moderno com uma pousada de sonho



RESTAURANTE DO HOTEL Villa El Descanso, bom ponto de apoio para visitar as muitas vinícolas do Vale do Curicó



UVA TINTA no Vale do Maipo: período de colheita vai de março até o começo de maio na região vinícola mais perto de Santiago



> Vinícolas históricas ficam perto da capital

CONCHA Y TORO, na localidade de Pirque, onde se pode chegar de metrô, ônibus e táxi a partir de Santiago: cerca de 70% dos visitantes da maior vinícola do país são brasileiros

Certa vez, viajando em família, decidimos visitar uma vinícola. Pegamos um trem na estação Tobalaba do metrô, a mais próxima ao nosso hotel. Quando começamos a trafegar na superfície logo avistamos, à esquerda, os extensos vinhedos da Cousiño-Macul. Estávamos nos aproximando do nosso destino. Depois de cerca de 20 minutos de viagem, descíamos na comuna de Macul, na estação Rodrigo de Araya, no Vale do Maipo. Pegamos um táxi, que em três minutos (e menos de R\$ 5) nos deixou na porta da Viña Santa Carolina, a apenas seis quilômetros da Plaza de Armas, no Centro de Santiago.

A facilidade de acesso a algumas vinícolas próximas faz de Santiago um destino perfeito para os apreciadores do vinho, ou mesmo aqueles que apenas têm curiosidade a res-

peito da bebida. Combinando metrô com táxi ou ônibus é possível ir rapidamente a propriedades como a Concha y Toro e a Cousiño-Macul, às margens da ferrovia, onde se chega por uma curta caminhada (mas que não é nada recomendável no sol forte do verão chileno).

Além da conveniência no acesso, visitar essas vinícolas tem alto valor cultural. São as chamadas bodegas históricas, fundadas ainda no século XIX, como a Santa Carolina, de 1875, que foi declarada Monumento Histórico do Chile em 1973. O passeio pela propriedade começa no belo jardim, com taças de vinho branco servidas sobre barricas. A guia conta a história do lugar e apresenta parte do prédio em estilo colonial espanhol, onde ficam salas de reunião e documentos antigos. De lá, o grupo, nunca muito grande, segue pa-

ra o ponto alto do roteiro: a visita às caves subterrâneas, uma impressionante construção com paredes de pedra com estrutura apoiada em arcos lindíssimos. Parece um templo. Lá dentro estão as barricas — mesmo no verão, o lugar é naturalmente fresco, condição

fundamental para a conservação da bebida. Ali é servida uma taça de tinto. O programa termina na lojinha moderna, onde é possível comprar lembranças de viagem, livros, garrafas e uma imensa variedade de apetrechos ligados à bebida, como abridores. É uma

boa oportunidade de provar os rótulos mais caros, como o VSC e a linha Reserva de Familia, vendidos em taça.

Uma gigante do setor, a Concha y Toro, criada em 1873, é um programa turístico fundamental para os que visitam Santiago, interessados ou

BARRICAS ANTIGAS enfeitam os jardins da Concha y Toro: fique atento para provar as raridades que são servidas no restaurante ou no bar



Aposte nas vinícolas do Vale do Maipo se você não quer se afastar muito de Santiago: dá para ir de metrô.

não em vinho. É quase tão obrigatório quanto visitar o Mercado Central da capital.

— Hoje o Brasil representa cerca de 70% dos nossos visitantes — calcula María Alejandra Vallejo, gerente de mercado para a América Latina e enóloga.

Nem seria preciso dizer. Basta olhar para os grupos que circulam e para os que ocupam as mesas (na nossa visita, tinha até um visitante com camisa do Flamengo), para perceber que somos esmagadora maioria. A estrutura de visitaçao acompanha o gigantismo da empresa. Faz sucesso o momento em que é contada a história do Casillero del Diablo, uma adega que fica junta à cave, nos subterrâneos da fazenda. Um áudio com voz macabra explica a lenda: o dono da vinícola, don Melchor Concha y Toro, guardava os seus melhores vinhos nesta adega. Mas muitos eram roubados. Ele então espalhou a notícia de que aquele era o esconderijo do diabo. Nunca mais aconteceu outro furto.

Depois do passeio, que inclui também os vinhedos, os turistas seguem para o prédio que abriga loja, bar e restaurante. Vale ficar atento aos vinhos servidos no dia, muitas vezes há raridades (quando estivemos lá estava sendo servido o Don Melchor 1988), e sempre estão disponíveis os ícones, como Al-maviva e Carmin de Peumo.

A Santa Rita tem uma estrutura ainda mais completa que a da Concha y Toro, incluindo o Hotel Casa Real, o Museu

Andino e o ótimo restaurante Doña Paula. Sugestões? Vieiras em molho de coentro, camarões ao pil-pil, blinis de salmão defumado, costelinha de porco e ossobuco com molho de merlot e nhoque.

Para muita gente, porém, o esquema megaprofissional e a estrutura das grandes vinícolas é meio sem graça. Muito mais interessante é visitar as empresas menores. Uma das mais lindas é a Odfjell, com vinhedos cheios de flores e uma criação de cavalos nórdicos doces e belos, que são uma ótima maneira de se passear pela propriedade. Outra bodega menor, que também tem criação de cavalos, é a Haras de Pirque, uma das mais belas vinícolas do mundo, em formato de ferradura.



CAVALOS NÓRDICOS, doces e lindos, conduzem os turistas na visita à Odfjell: ambiente campestre



IGREJA NA VIÑA Santa Rita: bodega tem hotel, restaurante e até museu



ODFJELL: para quem quer fugir da estrutura das grandes vinícolas

Casablanca e San Antonio: berço dos melhores brancos

Don Melchor que me perdoe, mas neste calor que faz no Chile no verão, bom mesmo é beber uma tacinha gelada de um branco, de preferência um sauvignon blanc bem fresco. Grande parte dos melhores exemplares dessa categoria são produzidos nos vales de Casablanca e San Antonio, menores, mas berços de grandes vinhos, como os produzidos pela Casa Marin, a apenas cinco quilômetros do mar. É justamente a proximidade das águas frias do Oceano Pacífico que cria condições perfeitas para a elaboração

de brancos (e também de pinot noir, os melhores do Chile). Uma parada em Casablanca pode ser um complemento perfeito para o passeio praiano a Viña del Mar (a estrada passa bem no meio do vale).

A Casa Marin não só produz alguns dos vinhos mais elegantes do Chile, como tem uma ótima estrutura de visitaçao, com várias tipos de tour e uma agradável pousada, que funciona de setembro a maio (uma curiosidade: de maio a setembro, a Casa Marin abre as portas do seu "Departamento de

nieve y vino", na estação de esqui de Valle Nevado). É possível conhecer a propriedade caminhando ou pedalando, fazendo um piquenique ou jantando, no primeiro sábado de cada mês, na casa de María Luz Marin, dona da bodega. Os programas são superexclusivos — para participar das atividades no vinhedo, os grupos têm no máximo seis pessoas.

Quem apresenta a melhor estrutura na região, porém, é a Matetic, em Casablanca, uma vinícola moderna, com hotel (apenas sete quartos) e restaurante. São quatro tipos

diferentes de tour, com preços entre R\$ 35 e R\$ 120 (este último inclui a degustação de quatro vinhos e almoço).

Para os que apreciam a gastronomia, é praticamente uma obrigação visitar o restaurante da Viña Indomita, sempre cotado entre os melhores do país, comandado pelo chef Oscar Tapia. Seguindo o estilo da bodega, ele serve um cardápio moderno fincado em receitas e ingredientes tradicionais, com alguma influência europeia e oriental, como os rolinhos de abacate e centolla.

> Cavalos e bicicletas no Vale do Rapel

Para os turistas realmente interessados em vinho, além das bodegas históricas, é obrigatório dedicar pelo menos três dias ao Vale do Rapel, subdividido em duas denominações, Colchagua e Cachapoal. As vinícolas de Colchagua têm ótimos hotéis e restaurantes, e muitas possibilidades de programas ecológicos e rurais, como participar de cavalgadas ou caminhadas. Além disso, alguns dos vinhos produzidos ali estão entre os melhores do Chile, favorecidos pelo clima, que no verão apresenta dias muito quentes seguidos de noites muito frescas, por causa da influência das águas do Pacífico.

Uma das bodegas mais impressionantes é a Casa Lapostolle, que produz o Clos Apalta, um dos ícones do Chile. No meio dos vinhedos ergue-se a vinícola moderna, que está entre as mais belas do país. Logo acima, camuflada entre a vegetação nativa, está a pequena e exclusiva pousada, com apenas quatro casinhas espaçosas e com varanda: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Carmenère, todas com vista arrebatadora sobre o vale — a mesma que se tem da piscina de borda infi-

nita. A cozinha do restaurante, exclusividade dos hóspedes (a diária, de US\$ 500 por pessoa, é em regime de pensão completa), acompanha a qualidade dos vinhos da casa.

Ali ao lado, está outro emblema da enologia chilena, a Viña Montes, uma das marcas preferidas dos brasileiros. Além de explorar as vinhas e os vinhos da propriedade, o tour também pode levar a um passeio pela mata nativa, com mais de cem espécies típicas da vegetação chilena.

Imperdível também é fazer uma visita demorada à Viu Manent, na localidade de San Carlos de Cunaco, onde a vinícola foi fundada em 1935 por uma família da Catalunha. É um programa fundamental para os amantes da boa mesa: um café e um restaurante servem ótima comida, e no local funciona ainda o "chef studio", onde são dadas aulas de culinária que podem durar de três horas a cinco dias, visitando mercados, vinícolas e propriedades rurais. A Viu Manent também agrada em cheio os que gostam de cavalos: no belo centro equestre é possível até fazer aulas de salto, além de passeios de charrete pelos vinhedos.

Um pouco mais afastado está o Hotel Viña La Playa,



SALA DE DEGUSTAÇÃO da Viña Montes: propriedade tem mais de cem espécies da mata nativa do país

uma propriedade com jeito colonial. Quem não tem tempo a perder e nem medo de monomotor pode usar a pista de pouso do hotel, que cuida do fretamento do avião. A fazenda é deliciosa, com várias opções de lazer: uma partida de sinuca ou de tênis, um mergulho na piscina, uma cavalgada em meio aos vinhedos ou um passeio de bicicleta. Você também pode organizar um churrasco, receber massagens no quarto ou fazer uma degustação na sala ao lado da cave, com parede envidraçada.

Junto com o Vale de Colchagua, Cachapoal forma o Vale de Rapel, que é um dos melhores lugares para se cul-

Invista no Vale do Rapel para conhecer melhor os vinhos chilenos, principalmente os feitos com a uva símbolo do país, a carmenère.

tivar a carmenère, uva mais emblemática do país. A localidade de Peumo é o berço de alguns dos melhores vinhos do Chile produzidos com esta casta, como o Carmin de Peumo, da Concha y Toro; o Herencia, da Santa Carolina, e o Rivalta, da Santa Ema. Mas apesar de toda a badalação recente em torno de seus produtos, o Vale de Cachapoal ainda não tem tanta infraestrutura turística quanto o Vale do Maipo e Colchagua.

Uma das vinícolas que melhor recebe os visitantes é a Anakena, que tem cinco modalidades diferentes de tour (o que varia, na prática, é a qualidade das bebidas degustadas ao final) e restaurante,

que funciona sob reserva. Outra bodega com boa estrutura de recepção é a Altair, que produz alguns vinhos bem cotados, como o Sideral, e o batizado com o nome da bodega, que homenageia a estrela mais brilhante da constelação de Áquila. Foi essa a inspiração para o passeio noturno pela propriedade, um dos tipos de visita que são oferecidos. Primeiro, a cavalo, os visitantes vão até um mirante com vista privilegiada do vale. Depois o grupo visita a plantação, e então segue para a moderna bodega, que parece ainda mais linda à noite, quando ganha uma iluminação especial. Outro programa que faz sucesso toma um dia inteiro, e também tem cavalgada, além de um almoço no restaurante.

Cachapoal tem ainda uma das vinícolas mais antigas do Chile. Fundada em 1824 em Peumo, a Viña La Rosa continua sendo tocada pela mesma família Ossa, hoje já com a sexta geração comandando a bodega.

O GLOBO NA INTERNET
OPINIÃO Qual seu programa favorito no Chile?
oglobo.com.br/viagem

'Vinícola holística' recebe primeiros hóspedes

O primeiro vinho da Vik só será lançado no princípio de 2012, quando também vai ser inaugurada a bodega e o hotel com 16 quartos. Mas não é preciso esperar até lá para conhecer esta vinícola que tem tudo para rapidamente se tornar uma das melhores da América do Sul. Já funciona uma pequena pousada de apenas quatro quartos com vista para um vale que é inundado e ganha um espelho d'água no meio do ano.

Numa construção de madeira com panorama privilegiado, funciona uma cozinha linda, ao lado de uma saletinha envidraçada e uma ampla varanda aberta onde foi estrategicamente posicionada a mesa de jantar. Ali estão os quatro quartos (escolha,

se possível, o da ponta, com parede de vidro e vista para o vale), com cama confortável, travesseiros e edredons macios, ar-condicionado silencioso, ótimas amenidades e, sobre o aparador, uma garrafa da água Aonni, vinha da Patagônia, puríssima. O luxo está nos pequenos detalhes, como a churrasqueira construída no chão, a luneta que aponta para o céu, quase sempre estrelado, ou o mel que é produzido na propriedade de 4 mil hectares, dos quais cerca de mil serão plantados com vinhedos (o restante será preservado).

Em tempos da expansão da viticultura biodinâmica, a proposta da Vik é criar uma "viña holística", como eles mesmos se definem. Buscar uma total integração com o ambiente ao

redor, seguindo preceitos de sustentabilidade, e valorizar a parceria com a comunidade mais próxima. A Vik promete apresentar ao mundo uma região escondida, Millahue, que fica do outro lado da montanha que domina a paisagem no Vale do Colchagua, de onde saem alguns dos melhores vinhos do Chile, como o Clos Apalta. Há várias atividades para os hóspedes, como caminhadas, passeios de bicicleta ou a cavalo e visitas às vinícolas próximas... e, claro, degustações de vinho — por enquanto a bebida só é consumida ali.

BODEGA PROVISÓRIA:
empresa promete apresentar Millahue ao mundo em 2012



MELANCIA COM SORVETE de doce de leite na Viu Manent

Quando seus filhos acharem que o playground do prédio é divertidíssimo. Essa é a hora de vir pra cá.

PACOTE CARNAVAL

8x R\$ 433*

POR PESSOA NOS CARTÕES DE CREDITO** CRANÇAS ATÉ 10 ANOS DE GRÁTIS**

*Período de 04 a 11 de março, 7 diárias com 16 períodos. **2 crianças de até 10 anos de graça no mesmo apartamento dos pais.

- Praia, cachoeira, mergulho, campo de golfe, cavalgada, passeio de catamarã, esqui aquático, quadras de tênis, restaurantes, marina, boutiques. Infinitas opções de lazer.

FRADE
ISSO É VIVER.
0800 8819500 WWW.FRADE.COM.BR

> Aconcagua: taças perto da neve

O Vale do Aconcagua é um dos mais visitados pelos brasileiros. Mas a razão não é a qualidade dos vinhos, que podem ser ótimos, ou ainda uma estrutura completa de enoturismo, embora algumas vinícolas da região, como a Errázuriz, também sejam bem equipadas e tenham um lastro histórico importante.

— Portillo está logo aqui ao lado, a pouco mais de um hora de carro. E os dois principais atrativos turístico do Chile para os brasileiros são a neve e o vinho. Assim, estamos em posição estratégica — comenta Nicolás Saelzer, diretor da empresa.

A moderna bodega, chamada Icono Don Maximiano, inaugurada ano passado, está também entre as mais bonitas do Chile. O prédio de concreto e muito vidro é rodeado por água corrente, que ajuda a refrescar a construção, onde há pelo menos duas lindas salas de degustação: uma de frente para os vinhedos e outra ao lado da cave onde ficam as barricas.

Aposte no Vale do Aconcagua se você gosta de esportes de inverno: a estação de Portillo está a pouco mais de uma hora dali.

O prédio antigo abriga hoje o restaurante e o bar de vinhos, que vende quase todos os rótulos em taça. É também uma bonita construção, com cave subterrânea e mesas de madeira que contrastam com a iluminação moderna. O restaurante serve boa comida, mas é preciso reservar com antecedência o almoço, que pode ter pratos leves e saborosos como um creme de tomate com abacate ou um ceviche de cogumelos.

A família Errázuriz é uma das mais tradicionais do Chile (só de ex-presidentes com o

sobrenome, são três), e ainda hoje está à frente da vinícola. Eduardo Chadwick, o presidente, é um dos nomes mais importantes do mundo do vinho no país, e criador, entre outros, do mítico Seña, proveniente de outro vinhedo, não muito longe dali, também no Vale de Aconcagua. Outra bodega pertencente a Chadwick no Vale do Aconcagua é a Viña Arboleda, que segue regras de sustentabilidade.

Muitas vezes menor que a Errázuriz, a Viña Von Siebenthal produz vinho esplêndidos em sua bodega localizada em Panquehue. Geralmente, quem recebe os visitantes é a relações-públicas da vinícola, María Soledad Latorre. Os vinhos da casa vivem faturando notas altas de Robert Parker, que não se cansa de dar mais de 90 pontos para rótulos como Tatay de Cristóbal (a safra 2007 ganhou 97), Toknar (94, em 2005, e 95, em 2006) e Carabantes (92 em 2004).

Ainda menos conhecida no Brasil, a Viña San Esteban dispõe de boa oferta de programas turísticos, que devem ser agendados com pelo menos 48 horas de antecedência. Um dos passeios, que pode ser a cavalo, além da prova de vinhos, passa por um sítio arqueológico com desenhos pré-colombianos desenhados na rocha. Outro é feito de bicicleta. No mês de abril, auge da vindima na região, o turista pode dar uma de vinicultor e participar da colheita. Vale tentar cacifar um almoço, nem sempre disponível, no grill, que tem lindo panorama do vale. Um churrascão à moda chilena, que fica melhor ainda com o VSE Classic Cabernet Sauvignon.

O GLOBO NA INTERNET

Chopa, Limari e Elqui, os vales ao norte do Aconcagua
oglobo.com.br/blogs/enoteca



BODEGA Icono Don Maximiano, inaugurada no ano passado



RESTAURANTE da vinícola, com mesas ao ar livre: ali são servidos pratos como ceviche de cogumelos

> Faça sua própria bebida no Maule

Maule é o terceiro principal vale vinícola chileno, atrás apenas de Maipo e Rapel (com Colchagua e Cachapoal), mas tem a maior extensão de vinhedos do país (com mais de 40%). São pelo menos 30 bodegas, boa parte delas aberta aos turistas, como a Via Wines, cujo centro de visitação fica em uma construção envidraçada à beira de um lago onde nadam patos e tem vista para os vinhedos com um vulcão, o Descabezado, ao fundo. Um visual inspirador para degustar o Single Vineyard Cabernet Franc ou o ícone Las Almas.

A vinícola organiza vários tipos de visita. Numa delas, o turista faz o seu próprio vinho, determinando a mistura que vai para a garrafa. Também há piqueniques, passeios de cavalo ou de bicicleta e até um



O grande Vale do Maule tem bodegas pequenas, tocadas pelas famílias, que oferecem programas mais personalizados.

LAS ALMAS: um dos ícones da Via Wines, servido no terceiro mais importante vale produtor chileno

roteiro, batizado de La Ruta de la Oliva, que explora o azeite produzido na região. Um dos roteiros sugeridos é dedicado aos orgânicos, com a degustação de alguns rótulos, além de um passeio pelos vinhedos.

Uma das vantagens é que os programas na Via Wines podem ser bastante exclusivos: bastam duas pessoas para eles

organizarem as visitas. Uma das características deste vale, pioneiro em cultivo orgânico no Chile, é proliferação de pequenas vinícolas boutique, como a Gilmore, que tem uma pequena pousada, com quadra de tênis, e a Balduzzi, que fica num lindo parque arborizado, ambas ainda tocadas pelos sobrenomes que que as

batizaram. São lugares mais intimistas, para serem aproveitados calmamente.

Bruno Agostini viajou a convite da agência de marketing chilena Brandabout

O GLOBO NA INTERNET

Itata, Bío Bío e Malleco: os vales ao sul do Maule
oglobo.com.br/blogs/enoteca

Curicó: vale estratégico

O Vale do Curicó tem posição estratégica entre o Rapel e o Maule. Além disso, a grande maioria das bodegas está localizada bem perto da Ruta 5, parte da Rodovia Panamericana, que corta o Chile de Norte a Sul. Quem não gosta de trocar de hotel todo dia pode usar a região como base para visitar as vinícolas dos arredores. Assim, o Villa El Descanso, às margens da Rodovia, é uma ótima pedida. A partir do hotel, em deslocamentos curtos, é possível explorar quase cem bodegas (entre elas a espanhola Miguel Torres, que tem um ótimo restaurante) no Curicó.

Arte, história e
15% de desconto na Espanha.

www.hertz.com.br © Reg. U.S. Pat. Off. e protegida pelas leis internacionais de marcas e registros 6259-11
© 2011 Hertz System, Inc. Todos os direitos reservados. Opel Astra, Toyota Auri ou similar. *A oferta se aplica somente a veículos com câmbio manual e em locações de, no mínimo, 3 dias. **A tarifa ALI indicada inclui 15% de desconto, quilometragem livre, proteção contra colisão ou danos (CDW), proteção contra roubo (TP) e imposto IVA. Os descontos se aplicam sobre a tarifa básica, mas não se aplicam a impostos e outras taxas como, por exemplo, taxas de serviço (em algumas lojas), de registro do veículo, do GPS NeverLost ou referentes a outros serviços opcionais. As tarifas ALI não podem ser reservadas no site hertz.com.br, devendo ser reservadas e pagas no Brasil com uma antecedência mínima de 24 horas. Oferta válida para locações reservadas de 1/MAR a 31/MAR/2011 e com retirada de 1/MAR a 17/ABR, e de 30/ABR a 30/JUN/2011. Para descontos em tarifas que não forem pagas antecipadamente em euros ou para ver tarifas promocionais para países não incluídos nesta promoção, visite www.hertz.com.br (Ofertas Especiais).

Reserve antes de 31 de março.

Espanha
Carro Pequeno*
\$240 USD
Semanal
Com CDW,
TP e imposto IVA
Código ALI e
CDP 1875139

Espanha
Carro Compacto*
\$301 USD
Semanal
Com CDW,
TP e imposto IVA
Código ALI e
CDP 1875139

Faça a sua reserva com a Hertz antes de 31 de março e receba **15% de desconto nas suas locações*** diárias ou semanais com retirada entre **março e junho na Espanha.**

Para reservas, ligue para o seu agente de viagens ou para Hertz.

Central de Reservas
11 2246 4300
(São Paulo e capital)
0800 701 7300
(Demais localidades)

Comece sua viagem.™



Carro Compacto* | Opel Astra

Hertz®

COMO CHEGAR

De avião: A Lan voltou a ter voos diretos do Rio para Santiago, com preços a partir de R\$ 682. A TAM também voa entre as duas cidades, com conexão em São Paulo, a partir de R\$ 773. Preços de ida e volta, com taxas, pesquisados para o fim de março.

VINÍCOLAS

VALE DO MAIPO

Concha y Toro: Funciona de segunda a sexta-feira, das 10h às 17h. Fecha aos domingos e feriados. A visita custa US\$ 12. Tem restaurante, loja e bar de vinhos. Av. Virginia Subercaseaux 210, Pirque. Tel. 56 (2) 476-5680. www.conchaytoro.com

Cousiño-Macul: De segunda a sexta-feira, visitas entre 11h e 16h. Sábados, às 11h e ao meio-dia. Entrada: R\$ 25. Av. Quilín 7100, Peñalolen, Santiago. Tel. 56 (2) 351-4135. www.cousinomacul.cl

Haras de Pirque: Visitas devem ser agendadas pelo site. Fundo La Rochuela, Camino San Vicente s/nº, Sector Macul, Pirque. Tel. 56 (2) 854-7910. www.harasdepirque.com

Odfjell: Camino Viejo a Valparaíso 7000, Padre Hurtado, Santiago. Tel. 56 (2) 811-1530. Visitas devem ser agendadas pelo site. www.odfjellvineyards.cl

Viña Santa Rita: Tem hotel, restaurante, loja e museu. O tour custa R\$ 30. Camino Padre Hurtado 695, Alto Jahuel, Santiago. Tel. 56 (2) 362-2520. www.santarita.com

VALE DE CASABLANCA

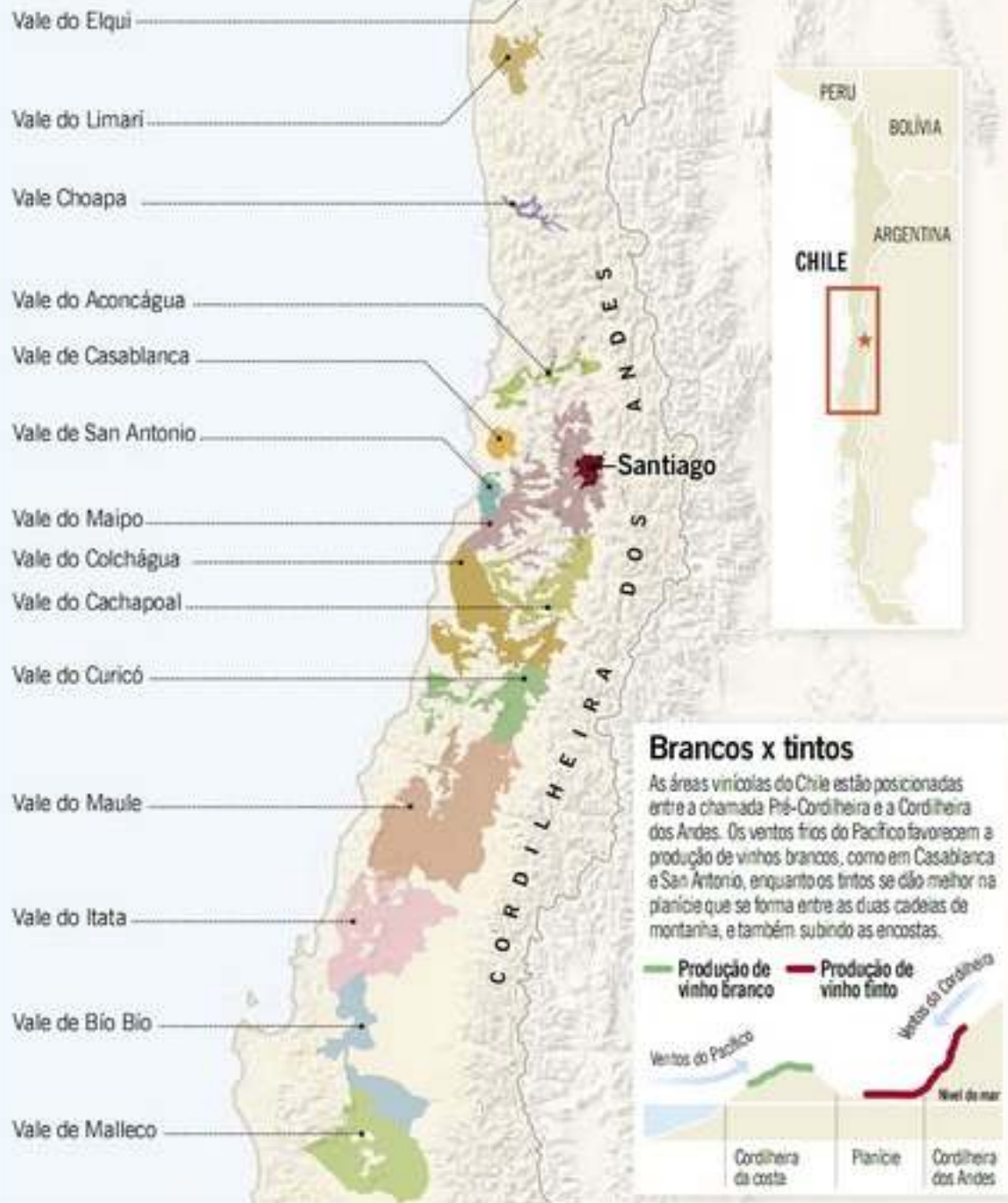
Indomita: Funciona todos os dias, das 10h às 17h. Ruta 68, km 64. Tel. 56 (2) 215-3900. www.indomita.cl

Matetic: Moderna, tem hotel (diária a partir de US\$ 460) e restaurante. São três tipos de visita, com preços entre R\$ 35 e R\$ 120 (com almoço). Fundo Rosario, Lagunillas. Tel. 56 (2) 595-2661. www.mateticvineyards.com

VALE DE SAN ANTONIO

Casa Marin: Degustações custam entre US\$ 17 e US\$ 28. Tem hotel com diárias a US\$ 150 e várias

O MAPA DO VINHO CHILENO



Branco x tinto

As áreas vinícolas do Chile estão posicionadas entre a chamada Pré-Cordilheira e a Cordilheira dos Andes. Os ventos frios do Pacífico favorecem a produção de vinhos brancos, como em Casablanca e San Antonio, enquanto os tintos se dão melhor na planície que se forma entre as duas cadeias de montanha, e também subindo as encostas.

atividades exclusivas. O programa de um dia inteiro durante a colheita sai por US\$ 59. Tel. 56 (2) 334-2986. www.casamarin.cl

VALE DO COLCHÁGUA

Casa Lapostolle: Conta com um ótimo hotel. Diárias a US\$ 400 por pessoa. Tel. 56 (7) 295-3360. www.casalapostolle.com

Vik: Vinícola novata, está construindo um fabuloso complexo

enoturístico em Villahue. Já funciona um exclusivo hotel de quatro quartos (diárias a US\$ 500 por pessoa). Tel. 56 (2) 248-2223. www.vik.cl

Viña Montes: A vinícola foi construída seguindo as regras do feng shui. Tel. 56 (2) 248-4796. www.monteswines.com

Viña La Playa: Tem um hotel bastante agradável (até dia 30 de

abril está com 20% de desconto, com diárias a partir de US\$ 140) e um restaurante que serve boa comida. Podem ser organizadas cavalgadas e outros programas. Camino a Calleque s/nº, Peralillo, Santa Cruz. Tel. 56 (2) 657-9991. www.hotelvinalaplaya.cl

Viu Manent: Tem café, restaurante e centro equestre. Aberto diariamente das 10h30m

às 16h30m. Carretera del Vino km 37, Santa Cruz. Tel. 56 (2) 840-3181. www.viumanent.cl

VALE DO CACHAPOAL

Altair: Visitas acontecem de segunda-feira a sábado, entre 9h e 20h (preços de R\$ 65 a R\$ 250). Tel. 56 (2) 477-5598. www.altairwines.com

Anakena: Tem restaurante, loja e diversas atividades, como piqueniques e cavalgadas. Camino Pimpinela s/nº, Requinoa. Tel. 56 (7) 295-4203. www.anakenawines.cl

Viña La Rosa: É uma das mais antigas do país, fundada em 1824. Ruta H 66-G km 37, Fundo La Rosa, Peumo. Tel. 56 (2) 670-0620. www.larosa.cl

VALE DO ACONCÁGUA

Errázuriz: Tem uma boa estrutura de visita, com restaurante e duas das bodegas mais lindas do Chile — uma centenária, outra inaugurada ano passado. Calle Antofagasta s/nº, Panquehue, San Felipe. Tel. 56 (3) 459-0100. www.errazuriz.cl

Viña San Esteban: São várias modalidades de visitas, com ou sem almoço. La Florida 2074, San Esteban. Tel. 56 (3) 448-1050. www.vse.cl

Von Siebenthal: Visitas custam entre US\$ 15 e US\$ 50. Calle O'Higgins s/nº, Panquehue. Tel. 56 (3) 459-1827. www.vinavonsiebenthal.com

VALE DO MAULE

Balduzzi: Vinícola familiar com visitas diárias das 9h às 18h. Av. Balmaceda 1189, San Javier. Tel. 56 (7) 332-2138. www.balduzziwines.com

Gilmore: É uma charmosa vinícola familiar. Camino a Constitución km 20, San Javier. Tel. 56 (7) 197-5539. www.gilmore.cl

Via Wines: Tem um centro de visitas que fica quase dentro de um lago e uma bela vista para o vulcão Descabezado. Tel. 56 (2) 355-9900. www.viawines.com

VALE DO CURICÓ

Miguel Torres: Com belos jardins e um ótimo restaurante. Panamericana Sur km 195. Tel. 56 (7) 556-4100. www.torreschile.com

SÃO LOURENÇO-MG
HOTEL NEGREIROS
Conforto-Tranquilidade-Bem-Estar
Perfo de tudo-Consulte-nos.
Grupos: Preços promocionais
Ideal p/ seu descanso e lazer
(35) 3332-4500 / 0800-703-9494
www.hotelnegreiros.com.br

Folia em Poços de Caldas Nacional Inn
DAN INN Viagem Inn GOLDEN PARK HOTEL
Diárias Promocionais **80,00***
*Hotel Nacional
*Por pessoa
*Após duplo
*Pensão completa
*Válido para fevereiro
Apresente o recorte deste anúncio e ganhe uma caixa de bombom.
www.nacional-inn.com.br RESERVAS: Rio: (21) 2242-7874 / 2252-1277 - SP: (11) 3228-6411 / 3257-1500 - Poços: (35) 3722-2000 - BH: (31) 3201-3399