



TURISMO SOCIAL

VINHOS, SAÚDE E GASTRONOMIA São Roque-SP

DIA 13 DE JUNHO DE 2015

Dicas para o passeio:

- Roupas e calçados apropriados para a prática de caminhada;
- Protetor solar;
- Agasalho e chapéu;
- Guarda-chuva e/ou capa de chuva;
- Mochila para carregar seus pertences com segurança;
- Squeeze, cantil ou garrafa de água;
- Máquina fotográfica.

Informações de embarque:

- Chegar com 30 minutos de antecedência do horário da saída, portando RG original.
- A tolerância para atrasos na saída do grupo é de 15 minutos.
- É obrigatória a apresentação de RG original para o embarque. Xérox mesmo que autenticados não serão aceitos. Menores de 18 anos sem RG devem portar Certidão de Nascimento (original) e autorização dos pais com firma reconhecida.
- Embarque e desembarque serão realizados somente na unidade do SESC Santos.

"Havendo necessidade operacional ou razão de força maior, os horários, itinerários, passeios e outras atividades poderão ser estabelecidos em outra ordem, alterados ou cancelados".

PREÇO POR PESSOA

Credencial Plena	Não Credenciado
R\$ 165,00	R\$ 248,00

Sesc Santos

Rua Conselheiro Ribas, 136

TEL.: (13) 3278.9800

sescsp.org.br

  /sescsantos

POR
PERTO
DA SUA
CIDADE



Visita à Vinícola Góes em São Roque

7h - Saída do Sesc Santos, em ônibus padrão turismo, com acompanhamento de guia credenciado pelo Ministério do Turismo. Obs: almoço incluso.

Após almoço, tour guiado pelo parreiral da vinícola e palestra "Vinhos e Saúde" com o enólogo Paulo Brammer.



PASSEIOS



ADULTOS



IDOSOS



NATUREZA



GASTRONOMIA



ESPAÇO RURAL



MODERADO

INSCRIÇÕES A PARTIR DE 7/5/2015, ÀS 10H

VINÍCOLA GÓES

OS GÓES PLANTAM SUAS RAÍZES NO VALE DAS ADEGAS

Descendente de imigrantes portugueses, o casal Benedito Moraes de Góes e Maria das Dores Lima de Góes lavrou terras desde os sertões da Vila de Una a Piedade, região hoje situada entre as cidades de Ibiúna e Piedade, vindos a se estabelecer, na primeira década do século passado, em São Roque, no bairro de Canguera. Foram nessas terras férteis, de clima rigorosamente frio e seco, que encontraram as condições ideais para lançarem de vez suas raízes em solo brasileiro, construindo assim uma grande família.

Ao lado de lavouras tradicionais e de sobrevivência - feijão, batata, milho, marmelo e pêra - os irmãos Nhô Dito Góes, como era carinhosamente chamado, e Firmino de Góes foram os pioneiros no cultivo de videiras e elaboração de vinhos artesanais para consumo caseiro na região, entre os anos de 1910 e 1920. Nhô Dito Góes montou uma tropa famosa, frequentemente ele levava para a Capital, ao mercado da Cantareira (hoje conhecido como o "Mercadão Velho de São Paulo") os produtos agrícolas por ele mesmo cultivados.

No início dos anos 60, Gumercindo de Góes com 50 anos de idade, começa a construir, junto com os filhos, uma nova vinícola. E, no ano de 1963 inicia oficialmente a produção dos Vinhos Góes, em homenagem ao sobrenome e às origens da família, registrada posteriormente como Vitivinícola Góes.

Um dos primeiros mercados conquistados pela Vinícola Góes foi o do Brasil Central com a remessa de um lote completo de vinhos para a recém-inaugurada Brasília. As décadas de 60 e 70 foram favoráveis à vitivinicultura com um crescimento promissor em todo o mercado brasileiro. Uma das grandes molas propulsoras para esse crescimento foi, sem dúvida, o auge da realização das tradicionais Festas do Vinho, que divulgaram os produtos da Vinícola Góes no cenário nacional.

Em 1985, adquirem a propriedade, instalações e a marca dos afamados Vinhos Quinta Jubair: em 1989, a atividade de distribuição com a abertura da Distribuidora de Bebidas Góes; em 2001 inauguram o Vale do Vinho Restaurante; em 2002, entrando na área dos não alcoólicos, abrem a Góes Indústria de Bebidas. Em 2003, fazem um grande investimento na própria região de origem – Canguera – adquirindo a propriedade da antiga Companhia de Vermouth Cinzano, onde planejam fazer o replantio de uvas e elaborar vinhos a partir das variedades viníferas que estão sendo desenvolvidas no próprio campo experimental da vinícola, localizado na antiga propriedade do Vinho Quinta Jubair.

Com o mercado em franco desenvolvimento, a produção, que era elaborada com uvas de seus próprios vinhedos, não supre a demanda, por isso, a Vinícola Góes buscou, na Serra Gaúcha, um pólo alternativo. E, no ano de 1989, na cidade de Flores da Cunha, adquiriu uma vinícola em sociedade com a Família Venturini, garantindo assim o suprimento de uvas e ingressando também na linha de vinhos finos, lançando no final da década de 90, a linha Quinta Jubair Varietais e o Espumante Moscatel Vívère.

Todo esse patrimônio empresarial é dirigido pelos filhos e netos de Gumercindo de Góes, isto é, a terceira e quarta geração do patriarca Nhô Dito Góes, que começou como um simples lavrador e, juntamente com outros pioneiros, transformou Canguera no Vale das Adegas, e a Vinícola Góes em uma das principais vinícolas do País.

ENÓLOGO PAULO BRAMMER

Paulo Brammer começou sua carreira no comércio de bebidas em 2003 em Londres, como chefe dos bares do restaurante Aldwych Bank e Just Saint James. Em 2005, ele assumiu o papel de Chefe Sommelier para os chefs irmãos Pourcel, detentores de 3 estrelas Michelin, do restaurante W'Sens.

Em 2008 ele decidiu partir da cozinha requintada para assumir um novo desafio, sendo nomeado Comprador de Vinhos, Cerveja e Destilados e Gerente de Operações do Grupo ETM. Neste papel, Paulo criou listas de vinhos, cervejas e coquetéis para 11 locais diferentes, incluindo bares, restaurantes e wine bars de alta qualidade em Londres.

A fim de promover o entusiasmo e uma melhor compreensão do vinho, Paulo estabeleceu em 2010, a Academia do Vinho ETM. O curso de 12 semanas foi baseado em seu Diploma WSET e foi incrivelmente eficaz ajudando o Grupo ETM a ganhar vários prêmios, como Melhor Grupo de Bares do Reino Unido (Caterer 2009), Bar Empresa do Ano (Restaurant Magazine 2010) e Melhor Oferta de Bebidas (Harpers 2012). Paulo também foi indicado como Melhor Mixologista do Reino Unido pelo Prêmio Archant Food & Drinks em 2009 e em 2013, a Personalidade do Ano em Pubs pela Revista Imbibe.

Todos os anos, Paulo viaja para o sudeste da França para fazer o corte dos vinhos para o Grupo ETM, a fim de criar vinhos da casa de excelente custo benefício.

Desde 2009, Paulo também é juiz regular na competição da Decanter Wine Awards, IWSC (International Wines and Spirits Competition) e Sommelier Awards conhecida internacionalmente, além de ser o colunista de vinhos para o jornal The Wharf.