

## Indústria

## Vinhos têm Indicação Geográfica reconhecida

**Serra Gaúcha ganha cinco selos de produtos de qualidade com características próprias**

Eduardo Torres

A tradição na produção de comidas e bebidas é vista no mundo inteiro como “Made in Serra Gaúcha”. Somente nesta região, o Rio Grande do Sul tem reconhecidos sete produtos com Indicações Geográficas. Nada melhor do que o vinho para simbolizar este valor agregado ao que é produzido nesta parte do Estado. São cinco indicações com vinhos de características próprias: Altos Montes (Flores

### O mapa da uva e do vinho por municípios

#### Produção de uvas (para mesa)

- Caxias do Sul
- Bento Gonçalves
- Farroupilha
- Vale Real
- Flores da Cunha

#### Produção de uvas (para indústria)

- Flores da Cunha
- Bento Gonçalves
- Farroupilha
- Caxias do Sul
- Garibaldi

#### Produção de vinhos (de mesa)

- Flores da Cunha
- Farroupilha
- Bento Gonçalves
- Campestre da Serra
- Caxias do Sul

#### Produção de vinhos (finos)

- Bento Gonçalves
- Farroupilha
- Garibaldi
- Flores da Cunha
- Caxias do Sul

da Cunha e Nova Pádua), Monte Belo (Monte Belo do Sul), Farroupilha, Pinto Bandeira e o Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves), este, concentrando o maior volume da produção vitivinícola.

“Temos uma história de 92 anos que começou com 16 famílias de imigrantes italianos que se uniram para fortalecer a produção vinícola em Bento. Seguimos fiéis àqueles princípios de perseverança. Precisamos nos reinventar muitas vezes, e seguimos nessa transformação. Somos a maior vinícola do Brasil, respondendo historicamente por 10% da produção gaúcha, e os nossos vinhos chegam a 20 países”, conta o presidente do Conselho de Administração da Cooperativa Aurora, Renê Tonello.

Trata-se de uma cooperativa, com 1.067 famílias no cultivo de 2,8 mil hectares de uvas em 11 municípios da Serra, em um raio de 50 quilômetros a partir de Bento Gonçalves. Só na produção da Aurora, neste ano foram colhidos 70,5 milhões de quilos da fruta. São 70% da produção destinados aos sucos, 28% aos vinhos e espumantes e outros 2% para outros produtos vinícolas, como o brandy.

Dados da Secretaria Estadual da Agricultura demonstram que Bento Gonçalves, com 20 milhões de litros em 2023, é o município com o maior volume de vinhos finos produzidos no Estado, seguido por Farroupilha.

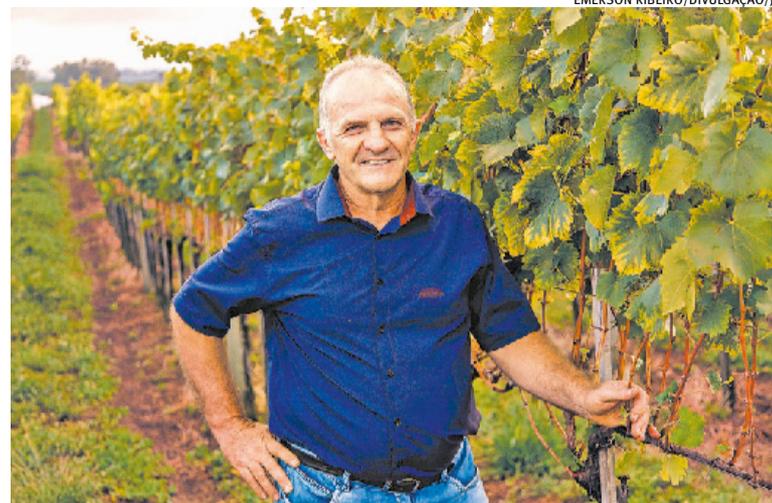
Em relação aos vinhos de mesa, a liderança é de Flores da Cunha, com 86,3 milhões de litros engarrafados este ano, também seguido por Farroupilha. Os três municípios da Serra dividem o protagonismo entre os maiores produtores de uvas de mesa e para a indústria em solo gaúcho.

Neste ano, o Estado registrou a maior safra de uvas viníferas desde 2018, com 99,7 milhões de quilos colhidos. Mas a soma de todos os tipos de uva chegou a 664,9 milhões de quilos, que resultaram em 216,1 milhões de litros de vinho, 38,2 milhões de litros de suco de uva e 13,7 milhões de litros de espumantes. A Serra responde por pelo menos 85% dessa produção. O Estado é o maior produtor de uvas do País e responsável por 90% da produção nacional destinada ao processamento de vinhos, sucos e espumantes.

O cooperativismo teve papel marcante na vitivinicultura da Serra. Conforme a Fecovinho, são seis delas na região. E o ano de 1931, quando foi criada a Aurora, foi fundamental nessa história. No mesmo ano, foi criada a Cooperativa Nova Aliança, em Flores da Cunha, e a Garibaldi, no município de mesmo nome.

Com 450 produtores associados entre 18 municípios, com 1,2 mil hectares de cultivo, a Cooperativa Garibaldi hoje tem 43% do volume dos seus negócios relacionado aos espumantes. A meta, aponta o presidente Oscar Lô, é chegar a 50% em 2025. A produção comercial de vinhos na Serra, porém, começou antes das cooperativas.

Desde 1910, a família Salton tornava-se conhecida no atual município de Bento Gonçalves pela sua produção incrementada pelos filhos do imigrante Antonio Domenico Salton. A produção hoje é expandida não apenas à Serra, mas também à Campanha e a São Paulo. Ao todo, são 830 hectares cultivados entre áreas próprias e de famílias parceiras, que resultam em 4% de toda a safra gaúcha.



Tonello observa que a Cooperativa Aurora é a maior vinícola do Brasil



Maurício Salton destaca diversificação de produção e espumantes

“Mesmo sendo protagonista no mercado nacional e internacional, a nossa empresa sempre priorizou o desenvolvimento da cidade onde nascemos, 32% dos colaboradores são moradores de Bento Gonçalves. Temos 113 anos e um compromisso social marcante. Nos últimos três anos, por exemplo, a Salton desenvolveu o programa Legado Social, que destinou R\$ 282 mil para ações em áreas como a educação e o combate à violência nas comunidades em que atuamos”, diz o diretor-presidente da empresa, Maurício Salton.

Os espumantes são o carro-chefe da produção, respondendo por 46% das vendas, mas a Salton tem diversificado a produção. Por exemplo, 27% das vendas são de destilados.

Conforme a pesquisa Nielsen Super Varejo, a Salton é a quarta na preferência do consumidor da Região Sul nas vendas de gim. Ocupa também o quinto lugar na região entre os vinhos de mesa, que representam 20% das vendas.

Após as denúncias de casos de trabalho análogo à escravidão na última vindima, as duas cooperativas e a empresa têm dedicado suas ações ao reforço das políticas de compliance e ESG. A recuperação da imagem já é perceptível nos números.

Na Aurora, por exemplo, até setembro já foram recebidos 155 mil turistas em sua sede e nas propriedades com produção vinícola. A expectativa, aponta Tonello, é superar os 241,8 mil registrados em 2022.

## Campos de Cima da Serra amplia produção de queijo serrano com selo de procedência

Outro dos selos de origem na região está nos Campos de Cima da Serra. Somente lá é possível encontrar o queijo serrano. De acordo com a Associação dos Produtores de Queijo e Derivados do Leite dos Campos de Cima da Serra (Aprocampos), a região conta com pelo menos 50 produtores – 10 deles já contam com o selo de procedência,

concedido neste ano –, que chegam a fabricar 1,5 mil quilos de queijo serrano por dia.

Aos 57 anos, Cladecir Biten-court, que preside a associação, cria 22 vacas em campo nativo em São José dos Ausentes, e há 18 anos dedica-se à produção do queijo serrano. “Se fosse vender leite, com certeza não teria o rendimento que tenho, e ainda

estaria sujeito a incertezas do setor. Desde que conquistamos o reconhecimento de identificação geográfica do queijo, as vendas e o valor do produto aumentaram em uns 50%. Significou muito valor agregado”, conta.

Com a sua queijaria, a Vô Manuel, estrategicamente posicionada à beira da estrada no limite entre São José dos

Ausentes e Bom Jesus, Biten-court produz até 15 quilos por dia, e vende tudo rapidamente. “Todo o turista que hoje vem para os Aparados, por exemplo, tem que passar aqui para levar o queijo serrano. E tem ainda toda a demanda para os contatos que temos em Porto Alegre e em outras regiões com maior consumo. Na Expoiner, o lucro

é garantido.” É que este não é qualquer queijo. A começar pelo leite que dá origem a ele. Para ser o queijo serrano, não pode ser originário de vacas leiteiras, mas de vacas de raças de corte. Elas precisam ser criadas no campo nativo, típico de Cima da Serra. E no momento da produção, o leite é cru. O queijo é obtido somente com coalho e sal.