

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.

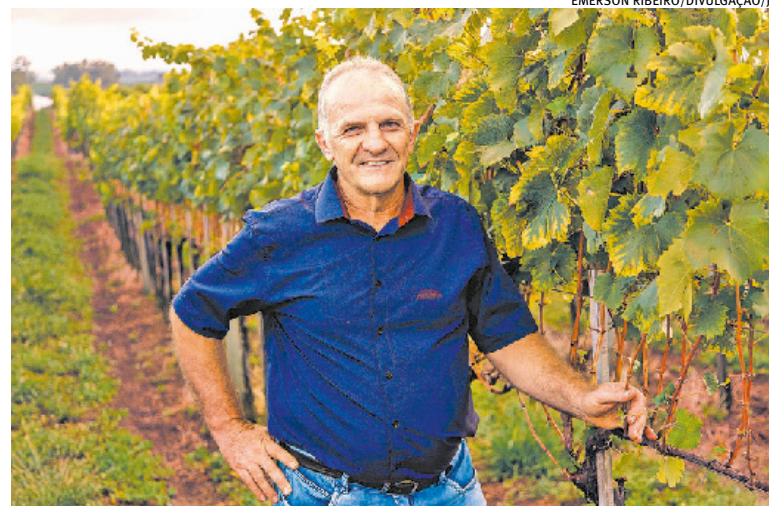
Em relação aos vinhos de mesa, a liderança é de Flores da Cunha, com 86,3 milhões de litros engarrafados este ano, também seguido por Farroupilha. Os três municípios da Serra dividem o protagonismo entre os maiores produtores de uvas de mesa e para a indústria em solo gaúcho.

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 (Aprocamos), 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 Bitencourt, 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, Bitencourt 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.