

economia

Cooperativa Garibaldi investe em pesquisa e manejo da uva

Aporte no Rio Grande do Sul ao longo de 2024 somou R\$ 12,5 milhões

/ INDÚSTRIA

Eduardo Torres

eduardo.torres@jcrs.com.br

A aposta da Cooperativa Vinícola Garibaldi para garantir o avanço, especialmente no mercado nacional, e driblar as dificuldades climáticas no cultivo da uva está na qualidade. Por isso, em 2024, a cooperativa manteve em alta seus investimentos, com R\$ 5 milhões desembolsados, em ações de manejo de precisão para os 450 produtores cooperados. Outros R\$ 7,5 milhões foram aportados na ampliação da capacidade de recebimento e armazenamento de uvas na cooperativa da Serra Gaúcha.

Os R\$ 12,5 milhões desembolsados em 2024 mantêm uma tendência apontada pelo dire-

tor administrativo da Garibaldi, Alexandre Angonezi, nos últimos 15 anos. Segundo ele, houve uma transformação no campo e na produção de sucos, vinhos e espumantes da vinícola, absorvendo R\$ 100 milhões em investimentos neste período. “Temos um dos mais modernos complexos fabris do mundo para sucos, vinhos e espumantes”, assegura.

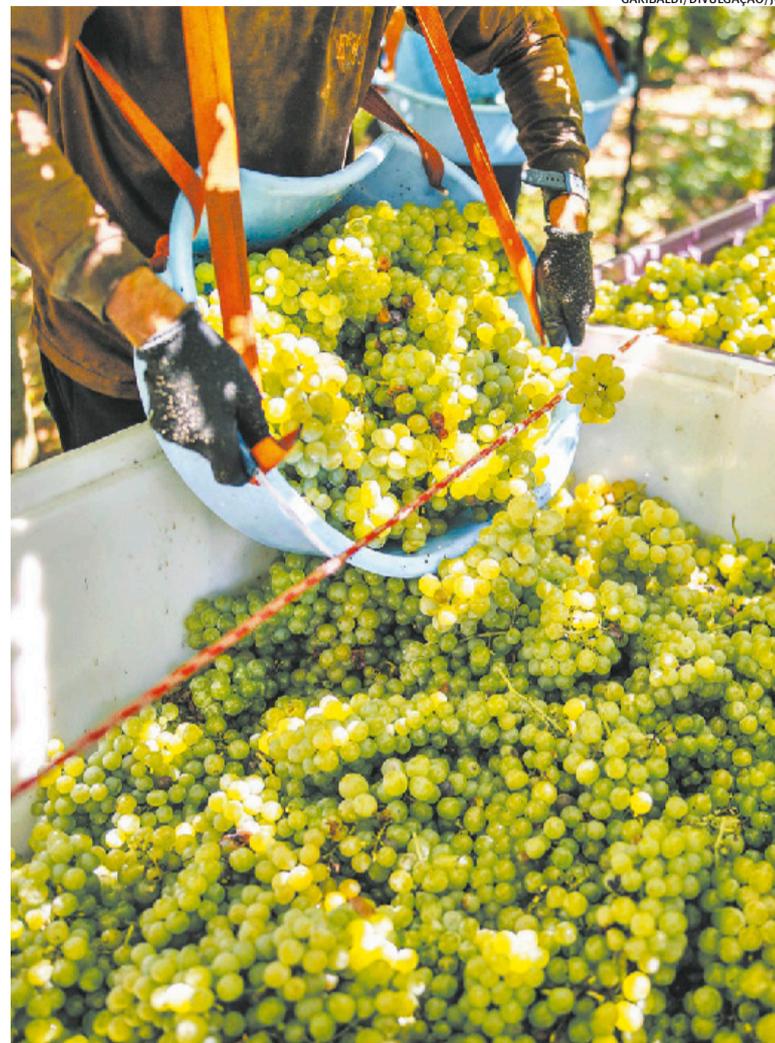
Neste início de janeiro, a Vinícola Garibaldi começou a receber as uvas da safra de 2025, com um primeiro carregamento de 70 mil quilos da fruta, sobretudo da variedade Chardonnay, destinada à elaboração de espumantes. A estimativa é de que sejam entregues em torno de 28 milhões de quilos de uva pelos 450 cooperados. Desse total, a maior parte será de uvas das

castas Moscato, Prosecco e Chardonnay utilizadas na elaboração dos espumantes e as uvas Isabel e Bordô utilizadas na elaboração de suco da marca.

Uma das novidades dessa safra será o incremento no recebimento de uvas do tipo Irsai Olivér. Essa será a primeira safra de recebimento desta casta que será utilizada para a elaboração de espumantes.

Ficha técnica

- Investimento: R\$ 12,5 milhões
- Estágio: Concluído
- Empresa: Cooperativa Vinícola: Garibaldi
- Cidade: Garibaldi
- Área: Indústria



GARIBALDI/DIVULGAÇÃO/JC

Desenvolvimento de uvas resistentes às mudanças climáticas é prioridade

Novas cultivares e aprimoramento da qualidade do vinhedo

O desenvolvimento de novas cultivares e aprimoramento da qualidade das uvas está no centro dos aportes da cooperativa. A Garibaldi mantém seu vinhedo experimental e trabalha atualmente na pesquisa, em conjunto com uma cooperativa italiana, de 60 diferentes variedades de uvas mais resistentes e adaptáveis. A estrutura conta também com um laboratório para análise do que é plantado e colhido pela cooperativa.

De acordo com Angonezi, são

plantas mais resistentes a doenças fúngicas, que é o que mais afeta as plantas em situações de estresse hídrico, como a vivida na safra de 2023, com os efeitos do El Niño, e que tendem a se repetir com as mudanças climáticas. A cooperativa registrou 30% de perda na safra. Depois de produzir 19,6 milhões de litros de sucos, vinhos e espumantes naquela safra, a expectativa é chegar a um crescimento de 7% com os resultados de 2024.

Melhoria que segue, após a pesquisa, nos aportes de manejo. Desde a colheita até o recebimento das uvas, o processo está automatizado e mais detalhado. Os chamados “bins”, que são caixas não muito grandes, com capacidade para 400 quilos de uva, são acoplados aos tratores e posteriormente seguem até a indústria, diminuindo os danos à uva.

Já no armazenamento e processamento, a Vinícola Garibaldi investiu em tecnologia com tan-

ques menores e com maior controle de temperatura. “Nossa aposta está no produto com maior valor agregado, mesmo que em menor quantidade. Essa prioridade nos garante atender a uma demanda crescente do mercado”, garante Angonezi.

Segundo ele, 30% da produção da Garibaldi hoje atende ao mercado do RS e 1% é exportado. Metade da produção resulta em sucos, e em torno de 25% em espumantes. Nos próximos anos, a es-

tratégia da cooperativa é avançar em relação aos espumantes.

“O mercado doméstico é o nosso principal foco, porque percebemos um crescimento no hábito do consumo de vinho no País. No Velho Mundo, há um consumo de até 30 litros per capita anualmente, no Brasil, chegamos a 2 litros. E quando falamos de espumantes, o potencial para nosso produto no futuro é ainda maior. Hoje, são só 200 ml per capita de consumo anual no País.”

Gol e Azul anunciam novos voos partindo do Aeroporto Salgado Filho



LUIZA PRADO/JC

Gol retoma rota para Buenos Aires e Azul o trecho até a cidade de Recife

/ AVIAÇÃO

A retomada da operação total no Aeroporto Internacional Salgado Filho em dezembro passado impulsiona o lançamento de novas rotas aéreas. Ontem, duas companhias anunciaram novas rotas ligando o Rio Grande do Sul a outros destinos, inclusive no exterior.

A Azul vai ligar a capital gaúcha com o seu principal hub no Nordeste, o aeroporto de Recife (PE). As viagens começam no dia 7 de abril, com dois voos diários entre as cidades, operados por aeronaves Embraer E2, com capacidade para 136 passageiros.

As passagens já estão disponíveis para compra no site da Azul, no aplicativo, na Central de Vendas ou por meio das agências de viagens parceiras.

Já a Gol vai começar a operar, a partir do dia 5 de maio o trajeto Porto Alegre-Buenos Aires entre o Salgado Filho e o aeroporto Aeroparque (AEP). Serão três frequências semanais. Os novos voos atendem à crescente demanda de viajantes a negócios entre os países e reforçam a internacionalização da Gol, que já expandiu para quatro novos destinos em 2024 e mais um em 2025.

Além disso, a Gol lançou a rota exclusiva ligando Caxias do

Sul, na Serra, ao Aeroporto RioGaleão (GIG), no Rio de Janeiro, que terá início no dia 6 de maio, com duas frequências semanais em voos sem escalas.

Os voos para as novas rotas no Rio Grande do Sul serão operados em modelos Boeing 737 MAX 8, aeronave mais sustentável da frota da Gol, que em configuração internacional tem capacidade para 176 passageiros.

Os bilhetes estão disponíveis no site e aplicativo da Gol, nas lojas da companhia aérea nos aeroportos, pelo site e aplicativo da Smiles, pelo telefone da Central de Relacionamento (0300 115 2121) e nas agências de viagem.