

Vitivinicultura

O Vale dos Vinhedos também é dos sucos

Produtos integrais garantem a maior fatia das vendas para indústrias da região

Eduardo Torres

A imagem da produção de uva na Serra Gaúcha traduz-se no mercado pelos vinhos. No entanto, é a qualidade dos sucos integrais que garante a maior fatia das vendas nas indústrias da região. A liderança nacional de sucos integrais é da Cooperativa Vinícola Aurora, que tem 65% da sua produção e das vendas justamente nos sucos.

O produto da cooperativa de Bento Gonçalves representa 30% de todo o suco integral brasileiro. E este setor merece grande atenção nos planos de investimento de R\$ 25 milhões da cooperativa neste ano, e de R\$ 110 milhões nos últimos quatro anos.

“Há uma tendência mundial pelo consumo de menos álcool. O jovem tem consumido bebidas mais saudáveis, e isso não significa abrimos mão dos nossos vinhos, mas nos qualificamos para atender a essa exigência. Um movimento que iniciamos junto aos nossos produtores de uva desde 2011, quando começamos a mostrar a eles a importância do cuidado e da valorização do cultivo de uvas para sucos, com o plantio de novos vinhedos, mais precoces, de variedades específicas, híbridas de americanas, adequadas para o suco, e tem surtido efeito. Ano a ano

temos garantido produtos com menor acidez e mais qualidade, e isso se comprova nos números”, aponta o diretor industrial da Aurora, Roberto Lazzarini.

As vendas de sucos representam 46% do faturamento da cooperativa, com alta demanda. Em torno de 20% da produção que, na indústria, graças ao investimento, inclusive ampliado neste ano, em tanques inoxidáveis para o melhor armazenamento, acondicionamento e envase a qualquer época do ano.

Nas unidades do Vale do Vinhedos da Aurora, três linhas de produção são exclusivas para a elaboração e engarrafamento dos sucos. São dois tipos de produtos na linha de sucos integrais: a linha Casa de Bento, que é engarrafada de um dia para o outro, e a linha Aurora, esta, com maior limpeza do mosto – que tem recebido maiores investimentos da cooperativa –, com a uva estocada em tanques.

De acordo com Lazzarini, os sucos recebem agora um reforço de novos itens zero álcool, que representam 2% da produção da Aurora. Entre as novidades, está o suco de uva com gás e carbonatado artificialmente que, inclusive, tem aberto o mercado da China para os produtos da cooperativa. Está ainda em desenvolvimento o estudo para desalcoolização do vinho.

O setor vive um 2025 desafiador. Depois da safra ruim do último ano, em 2025 a colheita e a qualidade da uva foram positivas, no entanto, são os preços

nas prateleiras que não têm atraído o público com o mesmo vigor aos sucos integrais. Ainda assim, o suco é uma receita para garantir rendimentos em momentos não muito favoráveis para o setor.

“Mesmo com a quebra da safra no ano passado, 26% do nosso faturamento veio do suco. Em volume, temos mantido em torno de 50% da produção neste produto, e no campo, 65% da uva é do tipo americana, com 80% delas usadas na produção de sucos. O restante, é destinado aos vinhos finos”, aponta o gerente de marketing da Cooperativa Vinícola Garibaldi, Maiquel Vignatti.

Ele recorda que o movimento em direção à valorização do suco iniciou há cerca de 20 anos, justamente para dar melhor destinação às uvas de mesa, que não garantiam, até então, valor agregado à produção da Garibaldi, que conta com 470 produtores associados. “O suco é um produto que evolui muito, e isso nos exige investimentos industriais em tecnologia para manter o bom padrão. Temos observado, por exemplo, um bom crescimento no mercado do suco de uva branco, que hoje chega a 10% das vendas. Temos também investido em variedades de embalagens, com tamanhos menores do que os originais, com boa aceitação principalmente de 1 litro”, aponta.

A Garibaldi é a terceira no mercado de sucos integrais brasileiros hoje, que conta, no top 3, com outra cooperativa da Serra, a Nova Aliança.

Farinhas e óleo valorizados

Na Organovita, em Garibaldi, além da produção orgânica de sucos e vinagres, o aproveitamento da uva é inteiro. Na produção líquida, a empresa industrializa ainda os vinagres. Mas o aproveitamento das frutas é inteiro na produção. São separadas cascas e sementes que, secas, e com um processo que evita a fermentação, resultam em farinhas a partir da trituração, ricas em fibras, e em óleo, extraído da semente da uva, com uso direcionado desde

a indústria de cosméticos e de alimentos, inclusive como substituto, de maior valor agregado, ao azeite de oliva. A cada ano, a Organovita produz 5 toneladas de farinhas a partir da uva e da maçã, com 15% dessa produção destinada à exportação. “Somos os únicos produtores de óleo de uva 100% orgânico e certificado no Brasil”, explica César Luís Postinger. Anualmente, a empresa produz 500 litros de óleo de uva, destinados ao mercado brasileiro.

Espumantes de Garibaldi buscam reconhecimento

AUGUSTO TOMASI/DIVULGAÇÃO/JC



Garibaldi produziu 4,53 milhões de litros de espumantes em 2024

Em 2024, saíram de Garibaldi 4,53 milhões de litros de espumantes engarrafados. É o município líder nessa produção no Brasil, e que responde por 20% de toda a produção vinícola do Estado no ano passado. O espumante mais vendido no mercado brasileiro é de Bento Gonçalves, da Salton, segundo a Abras. No entanto, a Garibaldi e a Chandon figuram entre as 5 marcas mais consumidas no País.

É em busca do reconhecimento aos processos produtivos do espumante no município que foi criada recentemente a Associação dos Produtores de Espumantes de Garibaldi. Entre os objetivos do grupo está a busca do certificado de origem.

“O espumante brasileiro nasceu aqui. O terroir da Serra é reconhecido como adequado para as uvas que resultam em espumantes de alta qualidade. Mas o espumante não é necessariamente um vinho de terroir, é um vinho de processo, e é isso que queremos certificar. As uvas para essa produção vêm, inclusive, de outras regiões do Estado, mas em Garibaldi dominamos desde o

método tradicional ao método charmat e novas técnicas. O saber fazer é que torna o nosso produto diferenciado”, explica o presidente da associação, Ricardo Morari.

Segundo ele, os diferenciais do espumante de Garibaldi reúnem acidez, frescor e elegância. E o papel da associação, além da busca pela certificação, é o de garantir o avanço técnico entre os fabricantes da região mesmo diante dos desafios para a produção futura.

“As mudanças climáticas estão presentes em todos os debates técnicos da produção de uvas. A condição que temos encontrado nos vinhedos é muito diferente do passado. Isso nos preocupa, mas ao mesmo tempo, abre caminho para novas variedades e técnicas de cultivo, com o estabelecimento do melhor período para a colheita”, detalha o especialista.

Segundo ele, é fundamental controlar a maturação da uva em um cenário de maior variação térmica e de fenômenos como grandes volumes de chuva mais frequentes na Serra.



CÉSAR SILVESTRO/DIVULGAÇÃO/JC

Associação de Produtores de Garibaldi foi criada para promover o espumante do município