

A uva é aproveitada por inteiro

A produção de uvas bordô, com maior resistência a variações climáticas, mesmo com menor produtividade, de 30 famílias em 12 municípios da Serra tem, em Garibaldi, a sua destinação para a produção média de 360 mil litros de suco 100% orgânico. Na Organovita, 100% da uva recebida das produções, que são certificadas internacionalmente como orgânicas, é processada e envasada no mesmo dia, sem o uso de conservante. Uma produção que também se estende às maçãs, que resultam em 300 mil litros anuais de suco.

“Foi uma experiência que começou com o nosso pai, ainda no interior de Roca Sales, a partir de um parreiral que ele recuperou para fazer suco para as crianças da família. Ele era biólogo e sempre prezou pela produção orgânica. Logo, os vizinhos também estavam produzindo sem agrotóxicos. Até que, em 2001, compramos terra em Garibaldi, mas a produção cresceu, e, hoje, temos a parte industrial concentrada no município, com a produção das uvas e maçãs distribuída pela região”, conta o diretor comercial da Organovita, César

Luís Postinger.

Segundo ele, a certificação internacional, que garante lugar importante à empresa no mercado de orgânicos, é obtida a partir de auditoria aos produtores, com análise da ausência de contaminação no solo, do uso de insumos naturais, também certificados. E, na parte da industrialização, a diferença está na ausência de conservantes.

O percurso para a certificação não é simples, e quem já o trilhou, como a Organovita, corta o caminho para outras marcas ou redes de varejo. Hoje, metade da produção da empresa de Garibaldi é destinada a outras marcas, que usam seus rótulos, ou mesmo as marcas próprias de redes de varejo.

“O mercado tem recebido muito bem o nosso produto, que tem um valor de prateleira maior e um retorno muito positivo. Temos hoje, uma das empresas do setor orgânico melhor estruturadas no País, com 30 funcionários e crescente automatização. Os nossos produtos chegam a todo o Brasil e, no exterior, principalmente aos Estados Unidos e Canadá”, comenta o diretor.



Produção da Organovita é certificada

Setor vitivinícola da Serra

Produção de uvas na região

- Flores da Cunha | 65 milhões de quilos colhidos
- Bento Gonçalves | 64 milhões de quilos colhidos
- Farroupilha | 51 milhões de quilos colhidos
- Caxias do Sul | 37 milhões de quilos colhidos
- Garibaldi | 37 milhões de quilos colhidos

Produção de sucos de uva

- Flores da Cunha | 29,91 milhões de litros
- Bento Gonçalves | 14,94 milhões de litros
- Monte Belo do Sul | 8,37 milhões de litros
- Farroupilha | 7,54 milhões de litros
- São Marcos | 5,97 milhões de litros

Produção vinícola total (mesa e finos)

- Flores da Cunha | 116,2 milhões de litros
- Bento Gonçalves | 75,08 milhões de litros
- Farroupilha | 36,65 milhões de litros
- Garibaldi | 23,06 milhões de litros
- São Marcos | 19,75 milhões de litros

Produção de espumantes

- Garibaldi | 4,53 milhões de litros
- Bento Gonçalves | 2,65 milhões de litros
- Flores da Cunha | 1,72 milhões de litros
- Pinto Bandeira | 390 mil litros
- Caxias do Sul | 360 mil litros

FONTE: SISDEVIN 2024

Indicadores do presente, tendências para o futuro.

| Edição Cruz Alta |  Outubro

Em outubro, Cruz Alta receberá o Mapa, um espaço de diálogo e integração sobre economia e negócios.

Acompanhe nossas redes sociais para conferir a programação.



Escaneie o QR Code e veja como foram as edições de 2024.



Entre em contato e saiba como participar do projeto.
(51) 3213.1338
comercial@jornaldocomercio.com.br