



VALE DOS VINHEDOS

Aurora projeta nova fábrica para seu centenário

Intenção é que praticamente toda a produção de uvas dos cooperados seja recebida em um único local

Roberto Hunoff

Após investir R\$ 130 milhões nos últimos cinco anos, priorizando a modernização e a qualificação de processos, a Cooperativa Vinícola Aurora planeja a construção de uma nova planta fabril no Vale dos Vinhedos. A intenção é entregar a obra como uma marca do centenário, em 2031.

De acordo com o diretor de marketing e vendas, Rodrigo Valério, o projeto contempla uma unidade capaz de receber em torno de 90% a 95% da produção de uvas dos cooperados, que tem sido, em média, na casa dos 75 milhões de quilos anuais. Na safra 2025, recebeu 71,6 milhões de quilos de uva. Com os investimentos do último quinquênio, a capacidade total de armazenamento aumentou de 85 milhões para 92 milhões de litros.

O executivo projeta para este ano crescimento em relação ao exercício passado, quando a cooperativa totalizou faturamento de R\$ 841 milhões, alta de 7% sobre 2023. Admite, no entanto, que a margem final deve ser menor



ANDERSON PAGANI/DIVULGAÇÃO/JC

Cooperados cultivam uvas em 3 mil hectares, distribuídos em 11 municípios no Rio Grande do Sul

em razão da forte concorrência no mercado, especialmente com produtos importados. "Há uma redução de consumo nos principais países, como Chile, Argentina, França, Itália e outros. E o Brasil aparece como destino preferencial para suprir a perda interna nestes mercados, que têm consumo médio de 15 litros per capita. Para fazer frente a este movimento, o setor precisa continuar investindo em novidades", avaliou.

Novidades que a Aurora tem colocado no mercado. Na ProWine

São Paulo, lançou o vinho laranja, com menos álcool, e a linha de desalcooolizados. O vinho laranja é elaborado com uvas brancas Viognier, que passam por processo de maceração pelicular prolongada. Nesta safra, são 7 mil garrafas, todas numeradas, e vendidas exclusivamente no e-commerce e nas lojas próprias da Aurora.

À base de uvas Cabernet Sauvignon e Chardonnay, os vinhos desalcooolizados, após as etapas normais de elaboração, são submetidos a um processo físico, com

tecnologia desenvolvida internamente, para a extração do álcool. O primeiro lote, já à venda, tem 5 mil garrafas de cada vinho. "Percebeu-se uma grande aceitação das propostas. Pelo que sentimos junto ao mercado, estes lotes terão venda rápida", estima o diretor.

Ele destaca que a linha de desalcooolizados tende a ter um público diverso, como o religioso, e atrair consumidores mais jovens.

As exportações também devem melhorar a receita da Aurora, mesmo diante das tarifas impostas

pelos EUA, mercado com baixa representatividade nos negócios. Valério cita China, Paraguai e Uruguai como os principais importadores de bebidas da marca.

O investimento em tecnologia tem transformado a viticultura da Aurora. O uso de estações meteorológicas, drones e colheita mecanizada permite um monitoramento mais preciso dos vinhedos, otimizando o cultivo e a colheita. Também investe em pesquisas para o desenvolvimento de novas variedades e técnicas mais sustentáveis.

No âmbito ambiental, adota práticas como embalagens sustentáveis, tecnologias que reduzem desperdícios e a substituição de empilhadeiras a combustão por elétricas. Recentemente, a ampliação do Centro de Distribuição no Vale dos Vinhedos, com um investimento de R\$ 14 milhões, reduziu em 30% o fluxo de caminhões entre as unidades industriais e triplicou a capacidade de estocagem.

A Aurora reúne 1.100 famílias cooperadas, em 11 municípios da Serra Gaúcha, responsáveis pelo cultivo de 3 mil hectares. Conta com 550 funcionários nas unidades de Bento Gonçalves e Pinto Bandeira e processa anualmente entre 10% e 15% da safra de uvas do Rio Grande do Sul. O portfólio conta com 220 itens, comercializados em todos os estados e exportados para 17 países.

Miolo intensifica estratégias para elevar as exportações

Adquirida no final do ano passado, a Bodega Renacer, com operação em Mendoza, na Argentina, já contribui para o incremento de vendas externas pelo Miolo Wine Group. Neste ano, a vinícola de Bento Gonçalves enviou 50 mil garrafas de espumantes para venda na Argentina. De acordo com o diretor-superintendente Adriano Miolo, a incorporação contribuirá para que a vinícola aumente a presença em outros mercados importantes, pois dois terços da produção da Renacer são exportados, com presença em mais de 40 países.

O diretor informa que três vinhos com a marca Miolo já estão em elaboração na Renacer, ao mesmo tempo em que rótulos da bodega começam a ganhar presença no Brasil. Segundo ele, são produtos e preços diferentes que

não concorrem com a linha Miolo. "O negócio foi feito para a incorporação de um quinto terroir, de vinhos de altitude, que ainda não tínhamos, e que nos confere maior diversidade", frisa. A operação não sofreu muitas mudanças, apenas ajustes finos, assim como a manutenção dos 50 empregados. A Bodega Renacer também é um destino consolidado de enoturismo.

Recentemente, a empresa concretizou a maior exportação de espumante já feita pelo Brasil para a Suécia. O lote de 200 mil garrafas do espumante brut Cuvée N°7, elaborado com uvas Chenin Blanc cultivadas na Vinícola Terranova, em Casa Nova, no Vale do São Francisco, já está disponível para os consumidores em todo o território sueco. A Miolo tem presença em mais de 30 países.

Dentre as novidades no portfólio está o acréscimo da variedade Sémillon, cultivada na Campanha Central, à linha Miolo Giuseppe, já composta pelo Merlot/Cabernet Sauvignon e Chardonnay. A nova fase da linha chega acompanhada de uma inovação tecnológica. Além do tradicional envelhecimento em barricas de carvalho francês, os vinhos fermentam em ovos de concreto, técnica que vem ganhando espaço nas principais regiões vitivinícolas do mundo.

O diretor define o momento atual do mercado como difícil, marcado por incertezas. Mas assegura que investir e buscar novos mercados são estratégias que precisam ser mantidas. Em linha com o que o público está demandando, a Miolo lançou produto com menor teor alcoólico, de sete por cento, e



RENACER/DIVULGAÇÃO/JC

Mendoza é o quinto terroir explorado pela empresa de Bento Gonçalves

prepara o ingresso no segmento de desalcooolizados.

O Miolo Wine iniciou a expansão de terroirs em 2000 com operações na Campanha Meridional, com a Vinícola Seival, em Candiota. Chegou em 2001 ao Vale do São Francisco, com a Vinícola Terranova, em Casa Nova

(BA); e na Campanha Central com a Vinícola Almadén, em Santana do Livramento, em 2009. A estrutura principal em Bento Gonçalves está recebendo investimentos para fortalecer o enoturismo. Uma das novidades será a Cave Giuseppe e a reformulação de toda a loja de varejo.