

VITIVINICULTURA

Safra recorde nos vinhedos da Campanha

Região produz vinhos nobres e espumantes

Eduardo Torres

Santana do Livramento, na Fronteira Oeste, concentra em seu campo o maior volume de um dos trunfos do Rio Grande do Sul com o potencial acordo entre Mercosul e União Europeia: a produção de vinhos nobres e espumantes. E neste ano, a região atingiu safra recorde. Somente na Almadén, que é a propriedade do Miolo Wine Group no município, a colheita chegou a 5,3 mil toneladas de uvas, o maior volume já colhido desde que o grupo assumiu a antiga vinícola construída por norte-americanos na fronteira. Em 2025, com cinco vinícolas ativas em Santana do Livramento, a colheita havia sido de 5,5 mil toneladas.

Se considerada a safra da Seival, vinícola do grupo em Candiota, na Campanha, são mais 2,2 mil toneladas de uvas neste ano – em 2025, haviam sido 1,2 mil toneladas. O grupo, que tem origem na Serra e também expandiu seus vinhedos ao Nordeste

brasileiro, com duas vinícolas e 650 hectares produtivos, responde por mais da metade dos vinhedos entre a Campanha, Fronteira Oeste, Sul e Centro-Sul. Ao todo, conforme dados do Sistema de Declarações Vinícolas do RS (Sisdevin), a macrorregião concentra 18 vinícolas com produção ativa no ano passado.

“Entre a Almadén e a Seival, temos hoje mais de 50% do volume de uvas do grupo Miolo, e a perspectiva é de produzirmos metade dos vinhos do grupo neste ano”, diz o agrônomo Alécio Demori, responsável pela produção do Miolo Wine Group na região. E o que sai dessa produção, pensando nos diferenciais para um mercado mais competitivo, mas que valoriza a identidade de cada terroir, é muita riqueza de qualidades próprias.

“A Campanha é mais seca e quente do que a Serra. Os vinhos daqui, em geral, são mais alcoólicos e menos ácidos, e guardam, de acordo com o ponto da região, algumas diferenças importantes, que se refletem no produto final. Em Candiota, por exemplo, o solo é mais argiloso e com



Macrorregião conta com 18 vinícolas ativas, como a Seival (foto), em Candiota, do Miolo Wine Group

matéria orgânica. Em Santana do Livramento, as plantas sentem menos a seca, mas o solo é mais arenoso e sensível, o que exige maiores cuidados com a cobertura nos vinhedos. Em Candiota, normalmente chove menos, o que faz a colheita ser mais alongada e os vinhos mais alcoólicos”, detalha o especialista.

Enquanto na Almadén o agrônomo destaca a produção a partir das uvas Tannat, em vinhas de mais de 50 anos mantidas na propriedade, na Seival o destaque fica por conta do espumante rosé e branco, a partir da Sauvignon Blanc e Tempranillo, ou ainda pela Pinot Noir, que tem a maior quantidade da produção.

Polo vitivinícola

São 18 vinícolas ativas entre Santana do Livramento (5), Pelotas (4), Candiota (2), Dom Pedrito (1), Itaqui (1), Barra do Ribeiro (1), Canguçu (1), Morro Redondo (1), Santa Margarida do Sul (1) e São Borja (1)

Produção de uvas

- 📍 **Santana do Livramento:** 5,5 mil toneladas
- 📍 **Candiota:** 1,2 mil toneladas
- 📍 **Pinheiro Machado:** 412,6 toneladas
- 📍 **Quaraí:** 329,4 toneladas
- 📍 **Dom Pedrito:** 281,7 toneladas

Produção de vinhos

- 📍 **Santana do Livramento:** 3,4 milhões de litros
- 📍 **Candiota:** 948,4 mil litros
- 📍 **Dom Pedrito:** 55,9 mil litros
- 📍 **Pelotas:** 49,9 mil litros
- 📍 **Santa Margarida do Sul:** 47,4 mil litros

FONTE: SISTEMA DE DECLARAÇÕES VINÍCOLAS - SISDEVIN 2025

GASTRONOMIA

Doces de Pelotas na rota dos novos negócios

Eduardo Torres

Reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial e certificados com Indicação de Procedência, os doces de Pelotas estão entre os produtos em uma potencial vitrine de proteção com o acordo costurado entre o Mercosul e a União Europeia. Levar esse produto, totalmente artesanal e delicado, até ao mercado externo, porém, seria um desafio logístico gigante. Então, o que tem sido feito no município do Sul do Estado é atrair o turista, com a estruturação da cidade e das empresas doceiras, e aguçar o paladar e curiosidade de potenciais clientes.

“O momento, em termos de visibilidade dos doces de Pelotas, não poderia ser melhor. Temos vivido esse reconhecimento aqui e fora de Pelotas. Onde se vai, falam de nós. Existe um movimento, principalmente das maiores empresas, de levar suas lojas por outras regiões do País, o que é muito bom para dar

aquele ‘gostinho’ do doce daqui. Mas sempre reforçamos que, consumido aqui, é melhor ainda”, valoriza a presidente da Associação Doce Pelotas, Simone Bica.

A associação hoje agrega 22 empresas doceiras de todos os portes, que envolvem de 80 a quase 700 trabalhadores nos períodos de pico, como a Fenadoce. Em 95% dos casos, são empresas lideradas por mulheres. É a partir da associação que elas têm levado a imagem dos seus doces para feiras nacionais, como em Gramado e Curitiba.

“Em cada uma dessas feiras, é maior o número de pessoas interessadas em conhecer como produzimos em Pelotas e talvez levar para as suas regiões. O convite a essas visitas é feito e tem resultado em melhorias na estrutura para recebê-los na nossa cidade”, conta a doceira.

Um desses movimentos, liderado por empresas como a Berola e a Monalu, em Pelotas, e a Imperatriz,

em Capão do Leão, é a visitação à fábrica, com uma experiência semelhante ao que já é feito, por exemplo, em vinícolas da Serra. Ainda é um roteiro incipiente, mas tem estimulado outras doceiras a investir.

É o caso da Dona Chica, liderada por Simone. Ela começou a produzir há 18 anos, de maneira temporária, para a Fenadoce. Hoje, tem uma loja no bairro Três Vendas e planos de triplicar a sua produção, com aumento da fábrica e criação de um roteiro de visitação e experiência com os doces para turistas.

A cidade também abraçou o projeto e, finalmente, a Rua do Doce, na área central de Pelotas, foi estruturada há três anos, com espaço para sete lojas, cada uma, mantida por duas a três associadas.

“Era um espaço que existia há muito tempo como ponto de concentração da venda de doces, mas não era bonito, eram barraquinhas que iam e vinham de acordo com a

vontade do governo do momento. Agora, com o nosso espaço definido e atraente, temos ciência do número de pessoas de fora da cidade que circulam por Pelotas, e todas querem levar doces. É um local no calçadão, onde podemos apresentar com carinho o nosso produto”, diz Simone.

Por outro lado, a Associação Doce Pelotas se movimenta para consolidar na cidade, definitivamente, a cultura de transformar em atração turística a tradição doceira. É desenvolvido um projeto para levar às escolas a arte de produzir doces, a partir das crianças.

Tudo culmina, é claro, com a Fenadoce que, em 2025, recebeu mais de 300 mil visitantes e vendeu mais de 1,8 milhão de doces.

A lista de doces reconhecidos e certificados limita-se a 14 iguarias artesanais, que se complementam com a cadeia produtiva que se inicia na produção de frutas entre o Centro-Sul e o Sul do Estado, para abastecer

Maiores produtores de frutas para doces

Figo

- 📍 Piratini
- 📍 Pelotas
- 📍 São Lourenço do Sul
- 📍 Morro Redondo
- 📍 Caçapava do Sul

Morango

- 📍 Pelotas
- 📍 Turuçu
- 📍 Canguçu
- 📍 São Lourenço do Sul
- 📍 Caçapava do Sul

Pêssego

- 📍 Pelotas
- 📍 Canguçu
- 📍 Morro Redondo
- 📍 Piratini
- 📍 Jaguarão

FONTE: IBGE 2024

a produção de doces e conservas de frutas. Pelotas é, por exemplo, o maior produtor de pêssegos do Estado. E, com quatro vinícolas ativas no último ano, produziu 49,9 mil litros de vinhos – 85% deles de mesa – a partir de uvas bordô cultivadas na região.