

economia

Vinhos naturais ganham mercado no Estado

Bebidas atraem produtores que buscam recuperar técnicas tradicionais e reduzir a intervenção na elaboração

/VITIVINICULTURA

Ana Stobbe

ana.stobbe@jcrs.com.br

O consumo sustentável e a busca por produtos menos industrializados são tendências presentes em diferentes segmentos, de alimentos a bebidas. No mundo dos vinhos, não seria diferente. Com consumo em amplo crescimento no Brasil, a produção vitivinícola natural e orgânica tem conquistado paladares e incentivado produtores a ingressarem nesse nicho de mercado. O mercado global de vinho orgânico foi avaliado pela Grand View Research em US\$ 13,1 bilhões no levantamento mais recente, de 2025. A expectativa é de que chegue a US\$ 14,4 bilhões até o final de 2026. Na América Latina, o Brasil é o país com o crescimento mais acelerado, a uma taxa de 9,8% ao ano – devendo passar dos US\$ 137,2 milhões de 2025 para US\$ 289,5 milhões até 2033.

Essa tendência, que se coloca como uma resistência à ampla industrialização, entretanto, não possui uma definição exata. Normalmente, consideram-se como vinhos naturais aqueles produzidos a partir de uvas cultivadas sem agrotóxicos, com fermentação espontânea e mínima intervenção tecnológica ou adição de insumos. O único aditivo costuma ser o sulfito, que funciona como conservante, antioxidante e bactericida. Já os orgânicos, embora também tenham apelo pelo consumo consciente e pela produção limpa, podem ter um processo menos restritivo.

“O vinho natural remete aos métodos que os antigos faziam há 8 mil anos. Quando entrou na questão da escala, da indústria, o vinho passou a ter muito aditivo e ser padronizado. Fica sempre tudo

igual. E o lindo do vinho é justamente o contrário. Ter uma diversidade, cada ano é uma safra diferente”, avaliou o curador da Monte Vinhos de Autor, Paulo Backes, durante a 7ª edição do evento Vinho no Vila Flores.

Desde que o evento surgiu, o curador identifica que a capital gaúcha se tornou mais adepta dos produtos: “Na época em que começamos, não tinha nenhum bar especializado em vinho natural em Porto Alegre. Zero. Hoje, já tem alguns. Na feira, buscamos trazer donos de bares e restaurantes para conhecerem esse universo por um valor promocional. Foi uma maneira de incentivar que isso se difundisse junto ao universo gastronômico”, relata Backes.

Há 14 anos, James Carl decidiu largar sua profissão para se tornar vinhateiro. A proposta era entender quais cepas de uvas melhor se adaptam ao Rio Grande do Sul para a produção de vinho, trazendo videiras de diferentes partes do mundo. “Quisemos buscar resgatar um pedaço do terroir da região do Mar Negro e do Leste Europeu, que tem um dos genomas mais antigos do mundo, para o Brasil. Fizemos pesquisas em laboratório, junto com a Vinícola Sozo em Vacaria e, aqueles tipos de uvas aprovados, foram para campo”, relembra o proprietário da vinícola Negroponte Vigna, de Monte Belo do Sul.

Entre as uvas utilizadas nos seus produtos está a Saperavi, da Geórgia. E há quem diga que era dessa espécie a parreira que, segundo a tradição bíblica, Noé teria plantado e com a qual teria feito vinho após ancorar sua famosa arca no Monte Ararat. “É uma uva que está sendo muito elogiada no Rio Grande do Sul e crescendo muito. Para mim, vai ser a uva emblemática no Brasil em alguns anos”, projeta o produtor.

Com rótulos chamativos, que levam retratos de seus familiares e fotografias autorais, Caio Mincarone, proprietário da Cantina Mincarone, produz seus vinhos dentro da capital gaúcha, em uma propriedade no bairro Lomba do Pinheiro. Lá, além da produção vinhateira, a perspectiva é seguir cultivando suas videiras para que, no futuro, seja possível utilizá-las como insumo, deixando de lado a necessidade de comprar a matéria-prima.

“Eu não bebia vinho até seis meses antes de começar a produzir vinho. O que eu conhecia era o industrializado, e não gostava. Fiz uma imersão com uma amiga da minha mãe que fabricava, fui provando, comecei a fazer o meu próprio vinho seguindo os métodos ancestrais naturais e descobri que esse é o vinho que eu gosto. Começamos debaixo da cama da minha avó, para consumo próprio, e hoje temos uma vinícola de verdade”, relembra o vinhateiro, que também expõe seus rótulos na Feira Ecológica do Bom Fim como convidado.

Em Viamão, Gladis Cury atua comercializando os vinhos produzidos pelo marido, Getúlio Teixeira, na propriedade agroecológica do casal. Os vinhos da Finca Tuíra - nome que homenageia a líder indígena Tuíre Kayapó - buscam traduzir um terroir diversificado e compartilhado com outras culturas em uma única taça. “Além das leveduras que estão no próprio vinhedo, surgem aromas e leveduras do ambiente, a partir dos pés de erva-mate, dos cítricos e das pitangueiras. Nossos vinhos brancos são macerados com as cascas, por isso são laranjas, não são filtrados, a filtragem é por decantação, e não são clarificados. E os vinhos não passam por barris de carvalho. É uma técnica bem purista, sem sulfito agregado”, explica Gladis.



Caio Mincarone, da Cantina Mincarone, produz vinhos na Capital



O casal Pedro Maciel e Renata Rizzotto criou a Vinhedos Altos da Pinta



James Carl busca resgatar cepas de uvas milenares na Negroponte Vigna

Novos projetos, produção de vinhos e saúde

Entre os motivos que levam os vinhateiros a se dedicarem à produção de uma das bebidas mais antigas do mundo, há diferentes histórias. Entre elas, a do casal Pedro Maciel e Renata Rizzotto. Ele, jornalista; ela, arquiteta. Com a aposentadoria, surgiu o desejo de investir em um novo negócio, que já estava sendo gestado nos últimos anos de trabalho deles. E assim surgiu a Vinhedos Altos da Pinta, em Pinto Bandeira.

“Produzimos vinhos naturais por uma questão de princípio, porque vinho natural é saúde. Tem por aí muitos produtos artificiais e ultraprocessados. Queríamos algo diferente. Não queremos vender veneno. Nosso projeto existe desde 2017, temos a área que produzimos Chardonnay, que usamos para fazer vinhos e espumantes. Mas também produzimos espumante de Pinot Noir com uva de um parceiro e um vinho Cabernet Franc.

Até o final do ano, planejamos outros lançamentos”, conta Maciel, que, como jornalista, atuou no Jornal do Comércio. Outra motivação partiu de Hélio Luiz Marchioro, da Casa Ágora, também em Pinto Bandeira: a de retomar uma tradição familiar. “Trabalho no setor desde 1993. Meu pai produzia uva e fazia vinho para consumo próprio. Era uma marca para a gente a forma como ele fazia, e é o método que utilizamos hoje”, relembra.