

Regional

Na trilha do melhor vinho do País

Produtores da região serrana estão há mais de 4 anos investindo em cursos e testes para melhorar a qualidade da bebida capixaba

Julio Huber
DOMINGOS MARTINS

Após mais de quatro anos de treinamentos, encontros e viagens pelo Brasil em busca de conhecimento sobre a produção de vinhos, um grupo de 22 produtores de sete municípios da região de montanhas quer tornar o vinho produzido no Espírito Santo um dos melhores do País.

Para isso, eles estão empenhados em formar, ainda este ano, uma cooperativa ou associação para fortalecer o trabalho que é realizado, com apoio do Sebrae, desde 2007.

O produtor Jandir Gratieri, de São Bento de Urânia, em Alfredo Chaves, revelou que o grupo pretende realizar, até 2013, um grande evento voltado para o setor vinícola para apresentar os melhores vinhos produzidos no Estado.

“Estamos investindo em variedades mais produtivas, equipamentos modernos, viagens para regiões produtoras de vinhos e nos qualificando por meio de cursos. Cada produtor que está investindo tem um mesmo objetivo: produzir um ótimo vinho e que tenha o reconhecimento merecido”, disse.

Referência na fabricação de vinhos na região, a família Tonole, de Venda Nova do Imigrante, mantém a tradição – que está na terceira geração – e procura me-



BRUNA serve uma taça de vinho ao tio Onécimo Tonole no parreiral da propriedade em Venda Nova do Imigrante

lhorar a qualidade das uvas e do vinho fabricado artesanalmente.

O descendente de italiano Filipi Tonole Neto, 69 anos, foi quem iniciou os primeiros plantios de uva e a fabricação de vinho, há mais de 20 anos. Os filhos dele, Aguinaldo e Onécimo Tonole, deram continuidade ao trabalho. Duas filhas dos irmãos agora auxiliam na fabricação das mais de 15 mil garrafas de vinho produzidas por ano.

A jovem Bruna Tonole, 18, participa dos cursos oferecidos ao grupo de produtores pelo Sebrae. “Queremos virar referência nacional e sermos reconhecidos com um produto com as características das montanhas do Estado”, disse.



MARIA TEREZINHA e Osmar Martins produzem, na localidade de Victor Hugo, três variedades de uva, que se transformam em suco, shimier e polpa

Suco de uva faz sucesso

Percebendo o aumento da procura por suco de uva, Osmar Geraldo Martins, 60 anos, e Maria Terezinha Abbade Martins, 55, resolveram investir na produção do suco, que este ano deve ultrapassar seis mil garrafas.

Localizada em Victor Hugo, distrito de Marechal Floriano, a propriedade Santa Cecília possui 1.800 pés de uva das variedades bordô, Isabel e violeta.

Os primeiros experimentos com plantio da fruta no sítio começaram em 2002, cinco anos após o engenheiro mecânico Osmar se

aposentar e se mudar com a mulher para o sítio. Ele chegou a ir sozinho a Santa Catarina buscar informações sobre o cultivo de uva e a fabricação de vinhos.

“A partir de 2007, quando nosso grupo de produtores, hoje com 22 pessoas, começou a se reunir para buscar informações em conjunto, tudo começou a mudar”, disse.

Além do vinho e do suco, o casal produz o shimier (produto parecido com a geleia) e a polpa. O suco é produzido sem conservantes ou açúcar. “Nosso produto é 100% natural”, disse Maria Terezinha.

Treinamento serve como um novo estímulo para produzir

Há cerca de oito anos, a vontade de plantar uva para a fabricação de vinho fez com que o agricultor Everaldo Peterle, de Fazenda Estado, em Domingos Martins, vestisse no plantio de mais de duas mil plantas das variedades carbenet sauvignon e merlot.

Entretanto, a falta de informação e de acompanhamento técnico o desestimularam assim que o parreiral começou a produzir. Atualmente, ele cultiva apenas a carbenet sauvignon.

“Fui orientado de forma errada. Fiz o plantio com espaçamento muito largo e não tinha nenhum acompanhamento”, relatou.

Em 2007, a formação do grupo dos 22 produtores de sete municípios da região fez acender a antiga vontade de produzir vinhos.

“Estamos buscando informações em conjunto. Os cursos e treinamentos oferecidos pelo Sebrae estão nos ajudando muito”, disse.

Atualmente, Everaldo produz cerca de 1.500 garrafas de vinho por ano, que são todas comercializadas na região. “Temos a certeza de que poderemos produzir um vinho cada vez melhor”, afirmou.



EVERALDO PETERLE: investimento

Invista em você! Saberes é a opção que faz a diferença.

PÓS GRADUAÇÃO SABERES 2012

MATRÍCULAS ABERTAS

23 cursos à sua escolha



www.saberes.edu.br • 3227-8203