

QUALIDADE CAPIXABAS QUEREM COMPETIR COM VINHOS DO SUL DO PAÍS

# Produtores de vinho investem na seleção de uvas para faturar

Substituição de frutos tradicionais por uvas, como a cabernet sauvignon, rende mais lucro

ROBERLY PEREIRA

VENDA NOVA. Produzir vinhos finos e competir no mercado capixaba com os tradicionais produtores do Sul do Brasil. Com esse pensamento, os fabricantes de pequeno e médio porte da bebida estão investindo no plantio de uvas selecionadas e também em equipamentos para chegar ao sa-

bor ideal que agrade ao consumidor exigente.

Conforme estimativa do Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper) nos municípios de Venda Nova, Alfredo Chaves, Domingos Martins e Marechal Floriano existem mais de 100 famílias de produtores de vinho.

Os pequenos fabricantes da bebida são descendentes de imigrantes italianos e produzem para consumo próprio. Mas há vinicultores que a cada safra aumentam o campo de cultivo com mudas de qualidade e colocam até 15 mil garrafas à venda nos estabelecimentos do agroturismo e comércio regional.

**Finos.** O agrônomo César Teixeira Pereira, coordenador do Programa de Frutas do Incaper, disse que os agricultores familiares que trabalham com vinicultura estão modificando os hábitos de produção, com a substituição das espécies tradicionais utilizadas desde a imigração italiana, por frutos ideais para a fabricação de vinhos finos.

“Uma mentalidade moderna, voltada para a viabilidade econômica, aos poucos se instala na mente dos vinicultores da Região Serrana”, diz ele. Pereira acrescenta que a introdução das espécies de uva cabernet sauvignon e bourbon comprova a mudança. “Nos cultivos



**TÉCNICA.** Região possui 100 famílias de produtores de vinho, que estão mudando hábitos de produção. FOTO: ROBERLY PEREIRA

atuais, destacam-se as tradicionais como isabel, moscatel e niágara rosada.”

Ele ressaltou ainda que o vinho produzido na safra de uva de 2005 chegará aos sítios do agroturismo de Venda Nova com sabor diferencia-

do, em virtude do capricho com a qualidade.

“A maioria plantou a cabernet há pouco tempo, e ela chegará como uma vedete para tomar o lugar dos outros daqui e competir bem no mercado externo.”

## Família Tonole chega a lucrar R\$ 50 mil por safra

Recursos são reaplicados na melhoria da qualidade da uva e também em novos equipamentos

VENDA NOVA. Há 30 anos produzindo vinhos, o agricultor Filipi Tonole, neto de imigrantes italianos de Providência, Venda Nova, iniciou a vitivinicultura para atender à família e aos vizinhos. O agroturismo na Região Serrana o incentivou a melhorar a qualidade do produto e a comercializar.

“Hoje, fabricar vinho é a minha profissão. No ano que vem, mais de 15 mil garrafas nossas serão colocadas no agroturismo, estabelecimentos comerciais e hospedagens da Região Serrana”, afirmou. Cada garrafa é vendida em média por R\$ 5.

Tonole afirmou que o faturamento bruto com a venda de vinhos, produzidos por ele, por sua esposa, Iria, e pelos dois filhos Agnaldo e Onécimo, atinge R\$ 50 mil por safra. O recurso, segundo afirma, é utilizado na melhoria da qualidade da uva e também em equipamentos.

“Estamos plantando a espécie cabernet sauvignon porque há comprovação de qualidade.” Hoje, a família Tonole





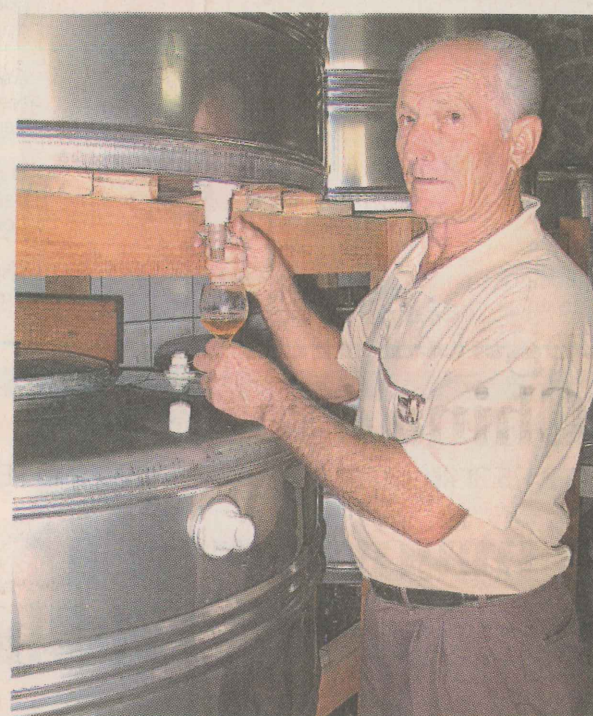
*“A maioria plantou o cabernet há pouco tempo e ele chegará como uma vedete para competir bem no mercado externo”*

**CÉSAR TEIXEIRA PEREIRA**  
Coordenador do Programa de Frutas do Incaper



*“Temos de pensar alto. Não adianta estacionar, porque o mercado está aberto para a qualidade”*

**EVERALDO PETERLI**  
Produtor de vinhos finos



*“Hoje, fabricar vinho é a minha profissão. No ano que vem, mais de 15 mil garrafas nossas serão colocadas no agroturismo”*

**FILIPI TONOLE**  
Agricultor de Venda Nova

dade.” Hoje, a família Tonole cultiva pelos menos cinco mil pés de uva e está em fase de ampliação do pomar e troca de experiência com outros produtores. “Iniciamos com 90 pés de uva há dez anos. A área cultivada hoje ultrapassa dois hectares de parreiras.”

**Destino.** Filipe Tonole acrescenta que o faturamento até a safra passada foi todo investido em construção, compra de tonéis inoxidáveis, onde o vinho é depositado para envelhecer, e melhoria dos equipamentos. Ele afirma que, atualmente, as videiras estão no período de dormência.

“Estamos na entressafra, época de cuidar do solo com adubação orgânica, mas, em fevereiro, os frutos tomam conta da árvore”, lembram os irmãos Agnaldo e Onécimo, que querem transformar a produção de vinhos finos na principal atividade econômica da propriedade.

Eles explicam que o bagaço da uva após a produção do vinho é totalmente aproveitado, servindo como matéria-prima para fabricação de cachaça.

“Nas lojas de agroturismo de Venda Nova, não é difícil encontrar a cachaça conhecida por “grapa” ou “bagaceira” (feita da uva). As pessoas que vêm de fora ficam encantadas com o sabor dessa bebida, desenvolvida com o aproveitamento dos restos”, disseram.

Eles ressaltam ainda que o sistema de fabricação do vinho, após a colheita, passa pela seleção dos frutos, esmagamento e depósito nos barris de fermentação e decantação. “Cento e vinte dias entre a colheita e engarrafamento. Esse é o ciclo da produção”.

## Peterli quer ganhar competitividade

**Família iniciou produção de vinhos finos neste ano e busca reconhecimento no mercado de bebidas**

VENDA NOVA. “O sonho da minha vida é produzir e vender vinhos de alta qualidade.” Quem afirma é o agricultor Everaldo Peterli, que iniciou, neste ano, a fabricação de vinhos finos, utilizando somente a uva cabernet sauvignon. Trabalhando com Valcinete Módolo, mulher dele, numa propriedade com aproximadamente mil videiras, ele produziu 300 garrafas.

Ele comenta que sua intenção é ampliar o campo de cultivo de uvas, mas somente de espécies que produzem a bebida fina, e ganhar competitividade. “Temos de pensar alto. Não adianta estacionar, porque o mercado está aberto para a qualidade”, disse.

Peterli acrescentou que é necessário mostrar que o produtor local sabe trabalhar bem nessa atividade. “A obrigação

para ter mercado aberto é essa. Quero ter a vida comercial ligada à produção de vinhos de uvas seletas de boa procedência e ser elogiado.”

**Herança.** Em São Bento de Urânia, na zona rural de Alfredo Chaves, segundo o produtor Paulo Cebin, todas as famílias são descendentes de famílias italianas e produzem vinho com a uva da variedade

isabel. Ele informou que não se trata de uma atividade econômica de peso, mas uma tradição dos antepassados.

“As plantas dessa espécie chegaram com os nossos ‘nonos’ nos porões dos navios. Até hoje é assim. A venda da bebida é insignificante se comparada à do tomate, por exemplo. Vendemos vinhos somente na Festa da Uva e do Vinho, que acontece em janeiro”, afirma.