

REGIONAL

ANDRESSA CARDOSO/AT

Produção de uva e vinho atrai jovens

Nas famílias de produtores, jovens estudam e desvendam as técnicas e segredos do cultivo da uva e da preparação do vinho

NELSON GOMES

SANTA TERESA – A produção de vinho de Santa Teresa tem sido destaque no Estado. Os produtores investem cada vez mais em melhores e vinhos mais saborosos. A vitivinicultura no município tornou-se um negócio de família e o interesse e a participação de jovens vem crescendo.

Um exemplo do envolvimento precoce dos jovens vem da família Doerl. Os vitivinicultores Firmino Doerl e sua mulher, Tereci Maria, que produzem a linha de vinhos Labiata, estão felizes com o interesse da filha, a estudante Carolina Medeiros Doerl, de 13 anos.

Carolina não vacila em afirmar que quer fazer os cursos de Administração de Empresas e Enologia (ciência que estuda o vinho). No processo de fabricação do vinho ela só não participa da prova do produto. “Vou ser uma vitivinicultora! Não tenho a menor dúvida”, destacou, decidida, a estudante.

Conforme destaca orgulhoso o pai da jovem, Carolina acompanha todas as fases da fabricação do vinho, desde a escolha das uvas, passando pelo tempo de fermentação, até chegar ao engarrafamento do produto.

“Ela nos pergunta tudo. Seu interesse é total. Isto nos traz muita alegria. É triste quando a gente se sacrifica para realizar um projeto de trabalho e, depois de torná-lo realidade,



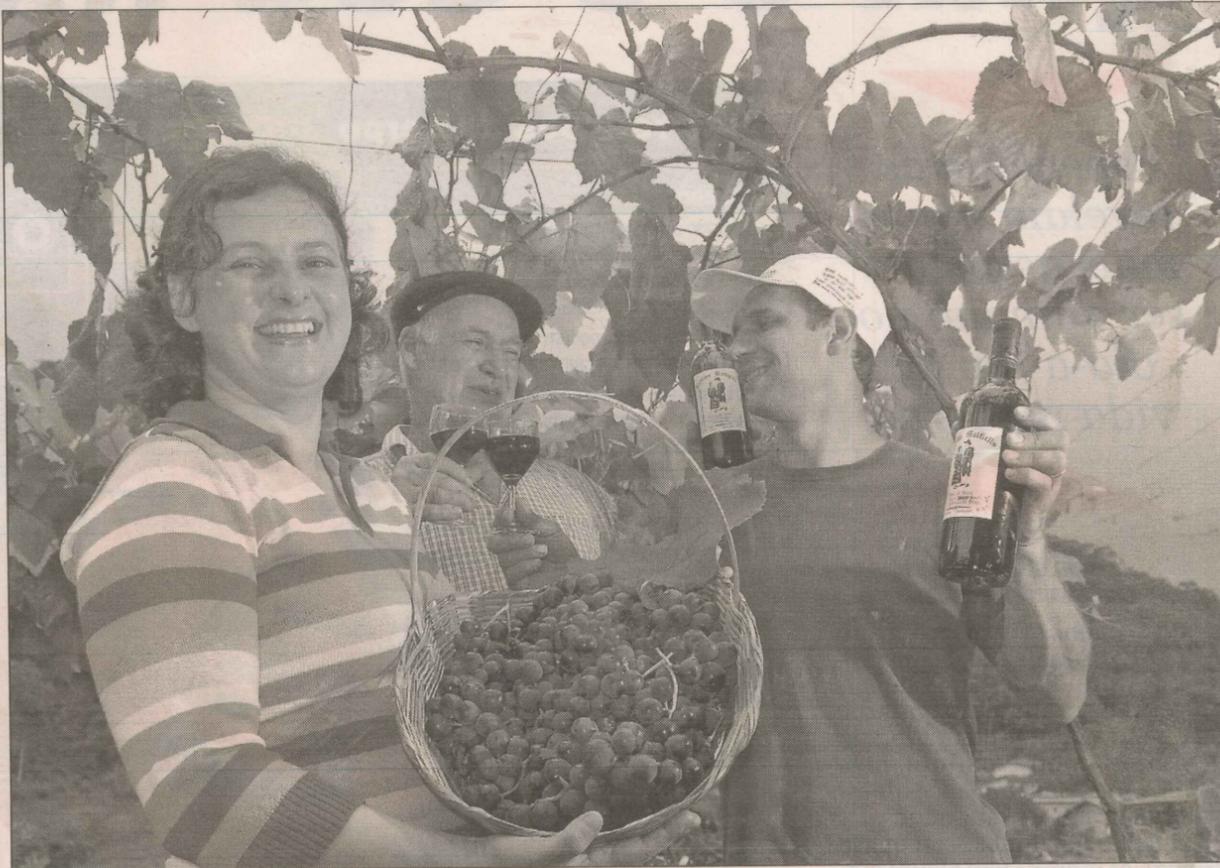
não vê na família alguém interessado em dar continuidade a este projeto. Felizmente não é o nosso caso”, observa Tereci Maria, mãe de Carolina.

Outro casal de produtores, Carlos Tomazelli e sua mulher Maria Goretti, que produz a linha de vinhos Tomazelli, se sente feliz com o envolvimento do sobrinho Leomar Alberto Stange, de 16 anos. Ele também participa de todo o processo de produção.

Leomar sabe dizer com exatidão as dimensões das áreas ocupadas pelos parreirais, quando ocorrerão as colheitas e como está o desenvolvimento das uvas. “Trabalhar no plantio de uvas e na produção de vinho é algo fascinante”, acentuou o jovem.

Maria Goretti lembra que além do seu sobrinho, seu filho, Raone Carlos, de 19 anos, que cursa Administração de Empresas, também se envolve com a vitivinicultura.

Ela conta que no ano passado Raone foi, junto com um grupo de produtores, à cidade gaúcha de Bento Gonçalves, para aprimorar seus conhecimentos relacionados à vitivinicultura.



Viviane com o pai, Atilio, e o marido, Eliton. Ela estudou sobre uvas e vinhos na Itália

Curso na Itália aprimora produção

SANTA TERESA – Fazer um vinho de excelente qualidade. Com este pensamento, Viviane Mattiello Stanger, com apenas 21 anos de idade, foi para a Itália em 1997 para fazer um curso de agroturismo, produção de vinho e plantio de uvas.

Hoje, 10 anos depois, os conhecimentos adquiridos levaram Viviane à administração da linha de vinhos Cantina Mat-

tiello. Além de gerenciar toda a produção, a vitivinicultora atua também na venda dos vinhos numa loja que fica no centro de Santa Teresa.

Nos fundos de seu estabelecimento comercial estão localizados os parreirais, cujas uvas são usadas para fabricar o vinho comercializado. Viviane destaca que outros integrantes de sua família, como seus pais, Atí-

lio e Sandra, e o marido, Eliton, também estão envolvidos com a vitivinicultura.

“A vitivinicultura é uma arte. Não é apenas um negócio. Para alcançar bons resultados, o produtor precisa se envolver totalmente, estudando e aperfeiçoando constantemente as técnicas de produção do vinho e do cultivo das uvas”, enfatizou Viviane.

SAIBA MAIS

- Em 2007 a produção de vinho ultrapassou a 50 mil litros. Este ano há uma estimativa que sejam produzidos 100 mil litros; O Pólo da Uva e do Vinho foi lançado em Santa Teresa em 2005.
- No ano passado a colheita da uva foi de 350 toneladas. Este ano há uma estimativa que chegará a 600 toneladas. Atualmente são 163 produtores de uva e os parreirais já ocupam uma área de 35 hectares divididos em 52 propriedades rurais;
- A colheita de uvas em Santa Teresa ocorre de dezembro a fevereiro e de julho a setembro;
- Há no município 50 pessoas envolvidas na produção de vinho e 11 cantinas;
- No município estão sendo produzidas uvas dos tipos isabel, isabel precoce, niágara rosada, lorena, clara, linda, morena, maroo, moscato embrapa, cabernet sauvion, cora e violeta;
- Os vinhos produzidos são de mesa tinto e branco, em duas modalidades, seco e suave. As uvas usadas para a fabricação do vinho são as dos tipos isabel, isabel precoce, niágara rosada e moscato embrapa. É também acentuada a produção de vinho de jabuticaba.

Fontes: Instituto Capixaba de Pesquisa e Extensão Rural (Incaper) e Secretaria de Agricultura de Santa Teresa.

Professor Pardal cria novidades

SANTA TERESA – Ele é uma espécie de “Professor Pardal” da vitivinicultura. Fazendo experimentos em busca de novos sabores, Sérgio Sperandio, de 44 anos, está lançando agora o espumante de jabuticaba, que batizou com o nome de O Bárbaro.

Sperandio enfatizou que fez uma pesquisa e não encontrou um outro produtor que fabricasse esse tipo de bebida de jabuticaba. Ele tem se tornado especialista em espumantes. Há dois anos, Sperandio vem produzindo uma espécie de champanhe de vinho tinto suave.

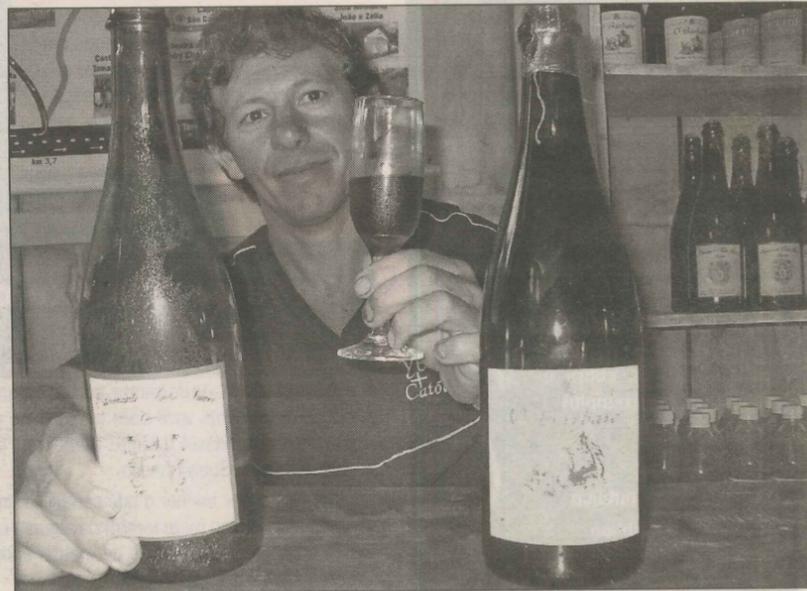
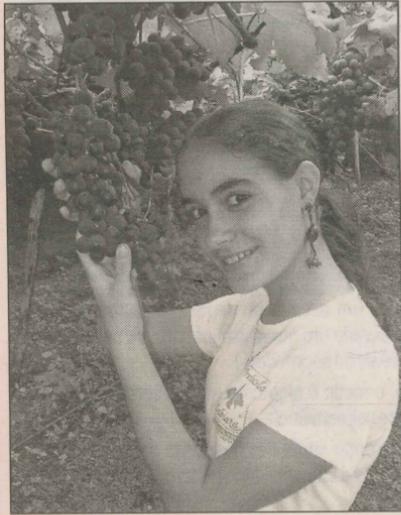
“Procuro sempre inovar. Vivo sempre buscando novos sabores. O que me interessa é criar algo que não se encontra no mercado com facilidade. Faço pesquisas para atingir meu objetivo. Às vezes dou por perdida uma produção que não atingiu o sabor que eu tinha em mente”, acentua o vitivinicultor.

Sempre bem-humorado, Sperandio conta que além da vitivinicultura, está querendo entrar também no ramo da produção de cerveja. Porém, observou que não será uma cerveja convencional.

FOTOS: NELSON GOMES



Leomar e Carolina: interesse desde cedo pela cultura da uva



Sérgio Sperandio com seu espumante de jabuticaba

NELSON GOMES