

## **A verdade do copo e mais uma proposta absurda**

*Jorge Lucki*

Neste quarto e último artigo da série dedicada ao vinho nacional, cabe, antes de mais nada, fazer um pequeno resumo de alguns temas importantes tratados nas colunas anteriores, e acrescentar alguns comentários a respeito.

Houve nitidamente uma grande evolução qualitativa no vinho brasileiro. Isso pode ser comprovado não por número de medalhas porventura ganhas em concursos mundo afora, nem por eventuais estatísticas apontando quantidade de garrafas exportadas. A verdade está, como sempre em se tratando de vinho, no copo. A melhora na qualidade dos rótulos aqui produzidos vem de um trabalho sério desenvolvido por determinadas vinícolas nacionais fundamentalmente no campo, através da implantação de técnicas adequadas nos vinhedos, ao mesmo tempo em que foram sendo abandonadas tradições e culturas que vinham desde o tempo da imigração italiana no Sul. Além da maneira de conduzir as parreiras, passando do condenável sistema de pergolado - induz a grandes rendimentos, traz dificuldades à maturação das uvas devido à deficiência de insolação e impede boa ventilação, quesito essencial em clima úmido como o nosso - para o de espaldeira, vem sendo dada ênfase a castas e clones mais adaptados às nossas condições.

Ciro Pavan, responsável pelo monitoramento da Miolo: mudas certificadas

É relativamente pequeno, no entanto, o número de produtores que enfrentou o desafio. A grande maioria permanece apegada aos métodos e mentalidade de antigamente, fazendo com que a oferta de brancos e tintos seja bastante heterogênea em termos de qualidade. Tal disparidade não ocorre com os espumantes, o que colaborou para que eles conseguissem se livrar do estigma e convencer o consumidor brasileiro. É bem verdade que o clima, sobretudo na Serra Gaúcha onde se concentra o grosso da vitivinicultura do país, colabora mais para a elaboração do gênero borbulhas - vinhos leves, frutados e com bom frescor -, exigindo menos esmero e determinação dos produtores.

Aqueles vinhateiros cujas vinhas são direcionadas para espumantes - castas riesling itálico, chardonnay e pinot noir - tendem, assim, a permanecer onde estão. Bem ou mal, o mercado desse gênero está em expansão e eles não foram tão atingidos pela crise que aflige seriamente os produtores de uvas para vinhos tintos - nessa área os estoques estão altíssimos, o que implica em queda significativa no seu preço. A solução é ter visão e tomar coragem para arrancar parreiras que sempre foram o sustento da família, replantando segundo padrões atuais. Para tanto há financiamento da Prodevinho e Pronaf, com juros de 6,75% ao ano com 2 anos de carência. Muitos já o vêm fazendo gradualmente, com assistência das vinícolas maiores que lhes compram a produção.

Vale aqui destacar, em especial, a atuação da Salton e da Miolo, as duas maiores empresas brasileiras do setor, que têm equipes de agrônomos competentes para acompanhar e orientar os colonos, fornecendo-lhes, inclusive, mudas certificadas para implantar seus vinhedos. Os responsáveis pelo monitoramento, *Ciro Pavan*, pela Miolo, e *Agliberto Bianchi*, da Salton, têm grande experiência no assunto, tendo trabalhado nos bons tempos em que a Cooperativa Aurora, por volta dos anos 70, investia em pesquisa.

As uvas compradas são pagas conforme critérios estabelecidos a partir de estudos desenvolvidos em conjuntos com a Uvibra, União Nacional de Vitivinicultura, que as classificam em AA, A, B e C. Essas categorias, que levam em conta desde condições e rendimento do vinhedo - as duas últimas, B e C, são para latada - até a qualidade intrínseca da uva colhida, norteiam o preço pago por quilo. O projeto prevê total reconversão para espaldeira até 2012. Com todo esse apoio só não adere quem é cego. Vai continuar achando que sempre procedeu assim e deu certo.

A mentalidade tacanha que lamentavelmente ainda permeia junto aos nossos produtores é um grande obstáculo ao desenvolvimento da vitivinicultura nacional. Ficam fechados em si mesmos, achando que seus vinhos são melhores do que os dos vizinhos. Não há troca de

experiências e sem elas não há como evoluir. Não é só no que diz respeito à reconversão dos vinhedos, mas a todo o processo, incluindo-se aí a vinificação. Serve como exemplo uma vinícola familiar bem conhecida, situada no Vale dos Vinhedos. Seus vinhos até têm padrão e os donos são bem intencionados, mas sua gama de tintos tem traços marcantes de *brettanomyces*, uma levedura que se alastra facilmente pela cantina. Embora não seja tóxica, ela domina de tal forma os vinhos, que todos se assemelham, apresentando aromas pesados, animais. Se houvesse abertura, alguém próximo poderia chamar atenção para o problema, e dar condições de resolvê-lo.

Até finais da década passada, a Serra Gaúcha era a região de referência do vinho brasileiro. Continua sendo importante, mas não está mais sozinha. Levando na bagagem o conhecimento adquirido ao longo de anos de batalhas contra condições climáticas desfavoráveis à cultura da vinha, produtores de lá buscaram novas áreas para se expandir. Hoje pode-se falar de terroir, de diversidade de micro-climas no Sul. Da Campanha, faixa fronteira com o Uruguai, já saem belos vinhos, em particular os provenientes da Fortaleza do Seival, projeto arrojado da Miolo - experimentos com novas castas devem trazer belas surpresas ainda. Encruzilhada do Sul, a meio caminho entre a Campanha e Porto Alegre, é outra zona bem interessante (mais fria, tem características diferentes da Campanha), onde já se destacam tintos da Lídio Carraro, da Angheben - Idalencio Angheben, o proprietário, é professor de viticultura e, com conhecimento de causa, lá se instalou a partir de 2000 -, Valduga, e Chandon, que aposta no lugar também para sua especialidade, os espumantes.

No norte do estado, bem como ao sul de Santa Catarina, há vinícolas que, embora sejam relativamente recentes, já demonstram o potencial do local. São os chamados vinhos de altitude, produzidos a mais de 1000 metros acima do nível do mar, condição que lhes permite usufruir de uma maior amplitude térmica no período de maturação das uvas (dias relativamente quentes e noites frescas). Lá que estão o R.A.R., do empresário Raul Random, em Campos de Cima da Serra, e o ousado Villa Francioni, em São Joaquim. As condições favoráveis têm atraído novas vinícolas - a Acavitis, Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude, criada em 2005, já conta com 35 empreendimentos e cerca de 160 produtores das regiões de São Joaquim, Caçador e Campos Novos, representando mais de 300 hectares de uvas viníferas em produção no estado.

A crença de que se pode alcançar vinhos de qualidade no Brasil fez com que o cenário vinícola do Brasil se modificasse em pouco mais de dez anos. O mercado deixou de ser dominado por multinacionais (Almaden, Forestier, Baccardi-Martini, etc.) e Cooperativas, e passou a reunir um bom número de produtores independentes que eram, inclusive, meros fornecedores de uvas. Dessa leva surgiu Miolo, Marson, Dal Pizzol, Boscato, Perini, Cave de Amadeu e Don Laurindo, entre tantos outros que formam hoje o grupo de frente.

Merece uma particular citação, coisa pessoal, a Pizzato e a Lídio Carraro, duas vinícolas onde os pais tiveram a visão de deixar a nova geração assumir a direção com carta branca. No caso da primeira, até que o trabalho foi facilitado pelo avanço que sempre caracterizou Plínio Pizzato, desde que ele era associado da Cooperativa Aurora. Isso não diminui, de maneira nenhuma, o que seus filhos empreenderam. Difícil esquecer o Merlot 99, um dos melhores tintos até então aqui produzidos. A Lídio Carraro, não fica atrás. Os dois irmãos, Juliano e Giovanni, mais a irmã, Patrícia, são obstinados. Seus vinhedos são um primor - no vale dos Vinhedos, onde começaram, e em Encruzilhada do Sul, o xodó atual - e a atenção aos detalhes é extrema. Daí o nome de "Vinícola Boutique. A segurança no trabalho que fazem, faz com que não se cansem de arregaçar as mangas e difundi-lo.

Caras novas estão surgindo. E o Tormentas, do ex-fotógrafo e apaixonado por vinho é um bom exemplo. Começou em 2004 com uvas escolhidas de terceiros provenientes de Encruzilhada do Sul, e agora, com dois parceiros, implanta suas vinhas em Campos de Cima da Serra. Regiões novas e mentalidade nova.

A séria crise enfrentada hoje pelos brancos e tintos nacionais vem se aprofundando de três anos para cá. Ela está diretamente associada à enxurrada de rótulos estrangeiros que infestam (sobretudo) as prateleiras dos supermercados. A rigor, a questão não está no fato do real

estar valorizado, o que supostamente abriria espaço para garrafas de fora. Afinal o Chile, que lidera o ranking de vinhos importados, também está com sua moeda fortalecida (os europeus também), e os produtores argentinos, por sua vez, estão buscando reajustar seus preços, pressionados por uma inflação acentuada. A concorrência se dá nos vinhos de maior volume, que representam quase 90% das garrafas comercializadas. A pergunta é: o que esperar de vinhos importados aqui vendidos a menos de R\$ 10? A resposta vem ao final de uma conta fácil: eles devem ser comprados na origem a, no máximo, R\$ 2, aí incluídos, garrafa, rolha, rótulo e o líquido propriamente dito, e a margem. É impossível que sejam confiáveis.

Uma garrafa de vinho nacional embute cerca de 50% de carga tributária e pela sabida resistência do governo em baixar arrecadação é improvável que nesse campo haja qualquer melhora. Sobra, então, onerar o que vem de fora. É o que está, depois de aprovado na Câmara e no Senado, na mesa do Presidente para ser assinado. A proposta é mudar a sistemática, taxando em R\$ 15 por garrafa.

O mais absurdo dessa história é que a medida, costurada pela Uvibra e pela Ibravin, sediadas no Rio Grande do Sul, é absolutamente inócua - ela não incide sobre vinhos chilenos e argentinos, protegidos por acordos entre países, e que são os verdadeiros concorrentes do produto nacional. De tão absurda, talvez a proposta não passe, pelo menos no valor sugerido. Na marra o consumidor não vai migrar para o vinho nacional.

A propósito, chilenos e argentinos, e de outras procedências em menor escala, têm uma via até mais fácil, o contrabando, que tem passe livre pelas fronteiras do Paraguai e Uruguai, abastecendo boa parte das adegas do sul do país.

**Fonte: Valor Econômico, São Paulo, 10 jun. 2008, Eu & Investimentos, p. D12.**

A utilização deste artigo é exclusivo para [www.educapais.com.br](#)