

Vinhos longevos

Compartilhe

Herdeira da Copercotia, a Sanjo salta da monocultura da maçã para a vitivinicultura

por Geraldo Hasse | Fotos Edu Lyra



Pinheiros livre do corte pairam acima de parreiral protegido contra granizo em São Joaquim, SC

Em mais de uma cidade catarinense se cultivam uvas e se fabricam vinhos – vide Videira, no oeste –, mas nunca a vitivinicultura havia chegado ao ponto de precisar de telas antigranizo. Em São Joaquim, a 1.360 metros de altitude, o clima frio (temperatura média anual de 13,4 °C) retarda o amadurecimento dos frutos. Bendito atraso. Na colheita outonal, as bagas são menores, as cascas mais grossas, e as polpas mais doces do que em quaisquer vinhedos do Sul. O resultado são os vinhos mais longevos do país, novidade absoluta numa seara sob domínio gaúcho. Tamanho salto de qualidade vem de um raro conluio de agricultores, empresários e técnicos determinados a livrar a serra e o planalto catarinenses da monocultura da maçã, a soberana da fruticultura de altitude. É mais uma história com a cara e a cautela de agricultores nipo-descendentes.

Os primeiros chegaram nos anos 1960, quando o governo brasileiro redirecionou para outras culturas a fracassada colônia tríticola de Curitibaanos, criada na década anterior. Para fincar raízes no solo catarinense, os nipo-catarinenses apelaram para o alho, a batata, a cebola e a várias frutas de clima temperado. Articulados pela poderosa Cooperativa Agrícola de Cotia, com a ajuda da agência japonesa de fomento à imigração (Jica) e o apoio financeiro do Banco do Estado de Santa Catarina (Besc), os neopioneiros chegaram a São Joaquim, onde viabilizaram o cultivo da maçã-fuji. Em

quatro décadas, essa variedade conquistou 13 mil hectares na capital da neve e arredores. Agora, em nova onda, o plantio de uvas viníferas já chega a 300 hectares.



O agrônomo Geraldo Deffune tem por missão difundir práticas biodinâmicas entre os agricultores

Por trás do sucesso das duas frutas está a Cooperativa Agrícola de São Joaquim (Sanjo), sucessora da Copercotia, cuja falência, no início dos anos 1990, deixou um rastro de amargura em comunidades rurais de norte a sul do país. Uma geração depois do colapso da superpotência agrícola da colônia japonesa paulista, a chama da Cotia está viva em diversos municípios. Em São Joaquim, 23 mil habitantes, o “páquim” (packing house) macieiro da Sanjo é o maior empregador (400 funcionários).

Embora tenha redimido a economia regional do colapso da indústria madeireira (o corte de pinheiros nativos é proibido desde 1985), a maçã não está livre do risco de geadas e granizo, dois pesadelos que também tiram o sono dos fazendeiros, pois a inevitável queima dos pastos deixa o gado sem comida. Assim, por absoluta necessidade de uma alternativa, a vinicultura imiscuiu-se na história econômica da serra catarinense, que engatinha também no turismo ecológico-rural, mediante a exploração de três tópicos da paisagem: a neve, o Parque Nacional de São Joaquim e a fascinante estrada da Serra do Rio do Rastro.



O enólogo Marcos Vian, um dos responsáveis pela "empregada histórica"

Ensaiado desde o início dos anos 1990 pela Empresa Catarinense de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural (Epagri), a diversificação frutícola começou com o plantio de dez variedades de uvas viníferas em vários pontos altos do território estadual. Cinco anos depois, estavam vivos apenas quatro pés de cabernet sauvignon. Já os ensaios de microvinificação revelaram que da altitude catarinense poderia nascer uma nova categoria de vinhos diferenciados em relação a tudo que se produz no Brasil. Foi o suficiente para o governador Esperidião Amin abrir o cofre para pesquisas estratégicas voltadas principalmente para ajudar os pequenos produtores. No momento, a Epagri testa 36 novas variedades de uvas para mesa, sucos e vinhos. A primeira safra, em 2008, coincidiu com a chegada à estação experimental de São Joaquim do agrometeorologista e enólogo João Felippeto, encarregado de uma série de pesquisas para tipificar os vinhos de altitude – situados acima de 900 metros, segundo as regras da Associação Catarinense de Produtores de Vinhos Finos de Altitude (Acavitis). A mais recente contratação da empresa, há um ano, foi o agrônomo Geraldo Deffune, cuja principal missão é difundir práticas biodinâmicas entre os agricultores locais, viciados no uso de agroquímicos. “Os fungicidas interferem na cinética de fermentação das leveduras nativas”, diz Deffune, salientando que o mundo agrícola caminha “irreversivelmente” para práticas agrícolas limpas. Um de seus experimentos é o cultivo de centeio sob os parreirais. O objetivo é restaurar o equilíbrio dos solos, alimentar animais de pequeno porte no inverno e gerar um acréscimo de renda para os pequenos produtores.

A ânsia de encontrar uma nova alternativa econômica explica porque até agrônomos do governo apostaram na uva. Um dos projetos mais falados de São Joaquim é o da Vinhedos Terras Altas, constituído há dez anos por 12 técnicos da Epagri, carinhosamente chamados de “os 12 apóstolos”, entre eles, Názaro Vieira Lima, atual gerente regional da empresa. Donos de 32 hectares, eles encheram sete deles de parreiras e começaram a produzir vinho em cantinas alugadas. O projeto ia bem, mas faltou capital para jogada tão alta. No final de 2010, os 12 sonhadores venderam seu vinhedo para um investidor de fora, Roberto Chaves, mais um de tantos empresários que entram na vitivinicultura mais pela mística do produto do que pelo rendimento do negócio.



Nesse aspecto, o projeto mais passional de São Joaquim é o da Villa Francioni, que, além de vinhedos, inclui um “castelo” inspirado em cantinas toscanas. O pioneiro Manoel Dilor de Freitas, dono da Cerâmica Criciúma, nunca escondeu que exagerava: “Não me tomem por referência, meu projeto é um legado pessoal para minha terra”, dizia aos sitiantes vizinhos, mais ou menos empolgados com a vitivinicultura. Com a morte de Freitas, em 2004, seus herdeiros passaram a lutar para garantir a sustentabilidade do polêmico empreendimento. Recheada de obras de arte, a requintada vinícola cobra ingresso para visitas guiadas. O valor (30 reais) é descontável de compras na loja da vinícola, que ostenta vinhos de até 280 reais a garrafa, um recorde no mercado brasileiro de vinhos, em que o consumo não passa de três litros anuais por habitante – dez vezes menos que na Argentina e 20 vezes abaixo da França.

Diante de experiências tão diversas, a Sanjo demorou para tomar uma decisão. Oito anos atrás, finalmente, um grupo de 21 dos 80 sócios da cooperativa montou a Sanviti, que implantou um vinhedo de 21 hectares, principal fonte de matéria-prima para a vinícola da cooperativa, que também compra a produção de viticultores avulsos. Primeira safra: 2005. Primeiras garrafas enchidas em 2007 numa cantina improvisada. A distribuição ao mercado consumidor só começou

em 2009, quando foram vendidas 21 mil garrafas de vinho. Em 2010, as vendas fecharam em 32 mil garrafas. O plano é chegar a 2018 vendendo 150 mil garrafas por ano. Apesar de já terem recebido os primeiros dividendos, os parceiros da Sanviti ainda não cobriram o investimento no vinhedo – 40 mil reais por hectare. “A maturação do projeto é lenta, mas confiamos na equipe”, diz Roberto Katto, presidente da Sanjo.



Parreirais cobertos com lonas plásticas em São Joaquim: a colheita de uvas viníferas começa em abril, dois meses após a da Serra Gaúcha

O time mescla jovens e veteranos. Na parte industrial, a liderança é do enólogo gaúcho Marcos Vian, ex-Salton, que orienta o gerente da cantina Olavo Gavioli, agrônomo oriundo de Caçador. Na parte comercial, o diretor Paulo Yamaguchi comanda Rafael Tortelli, gerente; Joatã Grazziotin, marqueteiro; e Ademir Anzolin, vendedor. Na parte agrícola, o chefe é o fitopatologista José Itamar Bonetti, pesquisador da Epagri há 30 anos, sócio e diretor-presidente da Sanviti. O responsável pelos pomares é Volnei Beckhauser Jr., agrônomo nativo de São Joaquim. Conscientes de que estão numa empreitada histórica, todos têm certeza de que os tais vinhos de altitude têm futuro, mas ainda há muito por fazer nos pomares e nos laboratórios das cantinas. Num primeiro momento, é preciso substituir as variedades fracassadas, “operação que exige pelo menos cinco anos, com sorte”, lembra Marcos Vian. No aspecto industrial, é fundamental caracterizar os produtos das seis cantinas profissionais já instaladas na região de São Joaquim, pois “a produção de vinhos caminha para a regionalização”, diz Vian. No front comercial, o desafio das emergentes “maisons” catarinenses é encontrar nichos vagos num mercado tido como “difícil”, “competitivo”, “enjoado”.

Somente a Sanjo tem em casa o equivalente a 200 mil garrafas de vinho, a maior parte ainda “dormindo” em tanques de inox e tonéis de madeira – o restante já engarrafado. Como seus vinhos são vendidos ao consumidor entre 24 e 65 reais por garrafa, o estoque vale pelo menos 4 milhões de reais, quase o custo do investimento (5,5 milhões de reais) na agroindústria a ser inaugurada em fevereiro. A maior parte das instalações é para o processamento das uvas, mas uma parcela ficou para o beneficiamento de maçãs. *Noblesse oblige*.



Cave da Villa Francione, atração turística da região, erguida à moda das cantinas toscanas da Itália

O ímpeto industrialista que levou os 21 viticultores da Sanviti a produzir 100 toneladas anuais de uvas viníferas fez a maioria dos sócios da cooperativa abrir os olhos para o potencial de agregação de valor à maçã imprópria para o consumo in natura. Das 43 mil toneladas anuais de maçã produzidas pela cooperativa, cerca de 10% fora do padrão de fruta fresca estão virando suco integral de alto consumo em São Joaquim e arredores. Recentemente, a Sanjo começou a fazer um espumante de maçã. Nas propriedades rurais, florescem indústrias domésticas tocadas por mulheres que fazem sucos, geléias e doces, não só de maçã, mas de outras frutas como a ameixa, a goiaba serrana, o pêssego, a pêra, o kiwi e o mirtilo. De um jeito ou de outro, em mais um capítulo da saga japonesa na lavoura brasileira, a monocultura macieira está com os dias contados na altitude catarinense.



Roberto Katto quer inaugurar a vinícola no mês que vem

COLHEITA TARDIA

A colheita das uvas viníferas em São Joaquim se concentra em abril, dois meses após a safra na Serra Gaúcha, 400 quilômetros ao sul e 600 metros mais perto do mar. A safra tardia é um dos diferenciais da viticultura de São Joaquim e adjacências, onde todos os pomares são cobertos com telas antigranizo. A colheita média é de 3,5 toneladas por hectare, cerca de 40% do rendimento médio da viticultura gaúcha. Em compensação, as uvas da serra catarinense têm a casca mais grossa, o que significa maior riqueza dos componentes essenciais do bom vinho, como os aminoácidos, as enzimas, os polifenóis e os taninos. Além disso, as bagas pequeninas têm um brix médio de 24° de açúcar, recorde no Brasil. Somando todos os fatores (altitude, chuvas, insolação, solo, temperatura, variedades vegetais, vento e umidade do ar), a altitude de Santa Catarina produz vinhos que começam a ganhar prêmios nacionais e internacionais. No cálice do presidente da Sanjo, nesta página, está a revelação Maestrале, medalha de prata na França. É um vinho branco feito com uma mescla de chardonnay e sauvignon blanc, as uvas brancas mais bem-sucedidas em São Joaquim. Entre os tintos, em toda a região vinícola elevada, predomina a variedade cabernet sauvignon (52% dos pomares); a maior promessa é a pinot noir.