

A VINDIMA

Com o início da colheita da uva — a vindima — a paisagem das zonas vitícolas do Rio Grande do Sul se transforma. Nos vinhedos, homens e mulheres entregam-se à faina de colhêr os bagos maduros, recolhendo-os a cêstos. A vindima processa-se quando a uva está madura, ocorrendo a safra de meados de fevereiro a março. A uva é colhida enxuta, suspendendo-se a colheita no caso de o parreiral ser atingido por chuvas, orvalhos ou cerração. Nesse caso o colono tem que esperar que os bagos enxuguem para reiniciar a colheita. O colono não julga a maturação da uva, pela vista ou pela degustação, mas sim pelo conteúdo de açúcares — o que é dado pelo mostímetro.

Colhidos os cachos o colono dedica-se ao trabalho de limpá-los, separando os bagos secos, verdes e machucados, que são recolhidos em cêstos separados. São aproveitados, em geral, pelo agricultor para o preparo de vinho doméstico, destinado ao seu próprio consumo.

Cheios os cêstos, quando a cantina, fica localizada próximo aos vinhedos, os cachos de uva são conduzidos nos próprios cêstos, diretamente do local da vindima, em carroças, para as máquinas de esmagar. O mesmo se verifica no transporte de uvas de castas finas. Quando, porém, o produto tem que ser transportado para as cantinas situadas longe do local da colheita, ou para os grandes estabelecimentos vinícolas, os cachos são despejados dos cêstos para pequenas tinas ou barris, ou para os chamados "bigônçios" (espécie de barril de madeira com alças), de uso muito generalizado no estado. Depois de arrumados, são cobertos por lonas e conduzidos nas carroças, ou mesmo, em caminhões, para as cantinas.

O clima do Rio Grande do Sul é muito propício à vinha, que não tolera as geadas tardias ou os grandes aguaceiros do verão; enquanto que a secura e o sol lhe são muito mais favoráveis. As temperaturas médias desse estado mantendo-se mais ou menos constantes e baixas no inverno favorecem o seu cultivo, pois satisfazem a planta quanto à exigência de repouso hibernal. A vinha, entretanto, requer temperaturas elevadas, no período de floração e maturação dos frutos, o que acontece respectivamente no outono e no verão.

No Rio Grande do Sul, em determinadas regiões, verifica-se a ocorrência de geadas durante o outono, o que prejudica a floração das videiras, que ocorre nesse período.

A época de maturação coincide com o verão (de janeiro a março), e a queda das chuvas nesse período prejudica o amadurecimento das uvas. Na Europa, o verão é sêco, coincidindo com a maturação da uva, que não é prejudicada pelas precipitações. A vindima processa-se sem grande preocupação para o agricultor europeu, o que não se verifica no sul do Brasil.

Quanto à temperatura vemos que tanto as regiões serranas, quanto o planalto e mesmo o litoral se prestam ao cultivo da uva — é que as temperaturas médias anuais são inferiores a 18° C. Nos municípios de Erechim e Santa Rosa, por exemplo, que estão situados no região do vale do Uruguai, onde a temperatura média anual é superior a 19° C, faz-se o cultivo da vinha com resultados bem compensadores.

Assim, apesar de o clima gaúcho não possuir condições climáticas iguais às que ocorrem nas regiões mediterrâneas, habitat por excelência da uva, isto é, o contraste marcante entre as estações do ano, a viticultura se desenvolve bem em terras sulinas.

O plantio das videiras processa-se de junho a agosto, tanto das vides americanas quanto das européias, que produzem em média depois de dois anos de idade. Os trabalhos dos colonos nos parreirais consistem em capinar, podar e sulfatar. A capina é feita duas vezes por ano, em junho-julho e em outubro-novembro. Em agosto processa-se a poda dos parreirais. Quanto à sulfatagem que consiste em pulverizar sulfato misturado com cal nas folhas, visando a preservar os parreirais dos parasitas e das moléstias criptogâmicas, é feita cinco vezes por ano, processando-se a primeira em setembro e a última em janeiro (uns 40 dias antes de se iniciar a colheita). Nos grandes vinhedos a sulfatagem é realizada com máquina motorizada e nos pequenos vinhedos empregam-se máquinas manuais.

Há, ainda, constante preocupação em defender os parreirais das geadas e dos ventos frios do sul, que são muito violentos.

O plantio de uvas de castas finas requer cuidados especiais. Os parreirais são localizados nas colinas mais elevadas para que as plantações fiquem expostas ao meio-dia (apanham sol de manhã à noite).

Quanto ao problema de solo, vemos que a vinha se adapta a qualquer tipo de solo, entretanto, certas áreas são mais favoráveis ao seu cultivo. As áreas produtoras de uva

do Rio Grande do Sul coincidem com as zonas de mata, pois os colonos dizem que essas áreas oferecem melhores solos

A cultura da uva acha-se distribuída de maneira desigual no Rio Grande do Sul, que é o grande produtor da região Sul. Está concentrada em zonas perfeitamente definidas como bem destacou RUTH M. ALMEIDA SIMÕES, ao estudar a "Produção de uva no Rio Grande do Sul" (in "Aspectos da Geografia Rio-Grandense"); existem áreas de alta, média e baixa produção

A grande área produtora de uva está localizada no nordeste do estado, exatamente na zona onde temos os principais núcleos coloniais italianos — na chamada região da Colônia Alta. Nessa área destacam-se como grandes produtores: Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Caxias do Sul, Garibaldi, Farroupilha

Em 1957 o grande produtor foi o município de Bento Gonçalves com produção que atingiu 50 000 000 kg, com uma área cultivada de 11 250 hectares. Seguiram-se-lhes os de Flores da Cunha e Caxias do Sul, cujas produções foram respectivamente de 35 997 400 kg e 32 450 000 kg. O segundo lugar quanto à área produtora cabe a Caxias do Sul, 5 900 hectares cultivados com parreirais, vindo em terceiro lugar Flores da Cunha, com 4 306 hectares

Dentro da zona de média produção estão incluídos alguns municípios da chamada Colônia Alta: — Veranópolis, Guaporé, Antônio Prado, Nova Prata, Lajeado e Encantado, que ainda se encontram sob a influência da grande zona produtora. O município de Erechim, localizado na região norte do estado, onde também são numerosos os colonos italianos, foi também incluído nesta zona. Dentro desta categoria também se encontram as áreas produtoras de Ijuí, Passo Fundo, Lagoa Vermelha, Getúlio Vargas, Sananduva, etc.

A zona de baixa produção atinge grande parte do território gaúcho, pois são em número reduzido os municípios onde não encontramos a cultura da vinha. Dentro dela destacam-se os municípios de Rio Grande, Carazinho, Marau, Pelotas, Santa Maria, cuja produção é empregada em pequenas indústrias locais

A produção vitícola dos municípios gaúchos se distribui em uvas americanas e híbridas, uvas viníferas brancas e tintas. Apesar de serem cultivadas inúmeras variedades, a uva "Isabel" é ainda, incontestavelmente, a base da viticultura gaúcha. A sua introdução possibilitou a expansão dos parreirais em regiões onde as geadas primaveris prejudicam o desenvolvimento das viníferas de precoce brotação. Além disso na parte nordeste do território gaúcho a "Isabel" encontrou ambiente propício, tornando-se mais produtiva dando cachos bem grandes, cujos bagos amadurecem simultaneamente, apesar de ser uma vide de qualidade inferior à das européias

Em princípios do século XX os agricultores gaúchos intensificaram a introdução de vides européias e de vides híbridas produtoras. Cabe, entretanto, maior porcentagem às vides americanas (80 a 85%); destas predominam a labrusca Isabel e a Seibel 2, sendo que a primeira vai sendo aos poucos substituída pela segunda, que é um híbrido de variedades americanas e européias, sendo mais resistente e de grande produção; e melhor uva de mesa e de vinificação. Em seguida, temos as híbridas produtoras (15 a 10%) e apenas 5% de vides européias e dentre estas são mais plantadas a Peverela, a Trebiano, a Moscato e a Malvasia

A atividade vinheda com seu duplo aspecto — agrícola e industrial — tomou impulso em nosso país com a imigração italiana. Essa cultura raras vezes exercida pelos colonos alemães, e, em geral, inexistente entre os rio-grandenses de outras origens, é traço característico da colonização italiana no sul do país. Com os italianos, os vinhedos espalharam-se pelo território gaúcho, principalmente no nordeste do estado. Os parreirais, geralmente, localizados nas encostas dos morros, próximos à moradia, cuidadosamente tratados, traduzem a influência da colonização italiana

O cultivo da uva é realizado não só pelo pequeno agricultor, mas também pelas grandes empresas industrializadoras do produto

Os pequenos vinhedos, em geral, destinam-se à fabricação do vinho doméstico, embora muitos colonos vendam boa parte da colheita para as cantinas situadas nas proximidades dos seus sítios. Muitos dos pequenos agricultores, entretanto, estão filiados às chamadas cooperativas vinícolas, para as quais vendem toda a safra. Neste caso, os vinhedos são mais bem cuidados, há seleção da variedade plantada, que quase sempre se destina à fabricação dos chamados vinhos tintos. Eles constituem também um grupo importante na

atividade viti-vinícola, pois possuem postos de vinificação, aparelhados de ótimas cantinas, constituindo forte concorrente para os grandes "industrialistas" do vinho

As cooperativas, em geral, procuram controlar as plantações dos seus associados, só recebendo a uva para vinificação quando realmente estão maduras. As fábricas, entretanto, não fazem êsse controle porque verificam na graduação, quando esta é inferior a 16° o preço pago pela uva é menor. O preço da uva é estipulado anualmente pelo Serviço do Vinho, que pertence à Secretaria da Agricultura

Os grandes estabelecimentos vinícolas: Indústria de Vinhos Ronca Ltda, Estabelecimentos Vinícolas Mosele, Sociedade Vinícola Rio-Grandense Ltda, Armando Peterlongo e Cia Ltda, Dreher SA, Luís Michielon SA, Vinhos Únicos SA, e muitos outros, também possuem seus parreirais, com variedades selecionadas, segundo o fim a que se destinam à produção de vinhos tipo Madeira, Pôrto, Vermute, Champanha, etc. Quando se trata da vinificação comum de vinho tinto, adquirem a uva dos colonos da região em que está localizada a cantina; em geral, é quase exclusivamente a Isabel

Da fabricação doméstica do vinho, surgiram as pequenas cantinas. Aos poucos o número de cantinas foi aumentando e, finalmente, apareceram os grandes estabelecimentos vinícolas que deram outro caráter ao cultivo da uva, que se tornou produto altamente comercial. As grandes cantinas, em geral, produzem vinhos engarrafados, enquanto as pequenas cantinas vendem vinhos embarrilados

Nas adegas onde são produzidos, os vinhos são conservados em tonéis de madeira apropriados para o amadurecimento. O vinho antes de ser engarrafado deve ficar um ano dentro das pipas, sendo que de dois em dois meses fazem o travaso, isto é, a mudança para outra pipa, a fim de impedir a fermentação

O fabrico do vinho é controlado pelo estado, atribuição do Serviço do Vinho, com sede em Pôrto Alegre, que fiscaliza, através dos laboratórios de enologia, disseminados nas zonas vinhateiras o vinho produzido nas cantinas; o que torna difícil a falsificação

A uva produzida nos parreirais sulinos em sua grande maioria é destinada à vinificação e ao preparo do suco de uva. Salienta-se o Rio Grande do Sul na produção de vinhos brancos, licorosos, rosados, sucos de uva e mosto, cabendo entretanto maior porcentagem aos vinhos tintos

O vinho gaúcho é exportado para vários pontos do território brasileiro, principalmente, para São Paulo, e Distrito Federal. Em 1958 o Rio Grande do Sul exportou vinho para a França, Argentina e Estados Unidos, cabendo nessa exportação maior porcentagem ao vinho tipo tinto

A maioria do produto é industrializado nas adegas e cantinas das áreas produtoras, porém, o município de Caxias do Sul que é o principal centro viti-vinícola gaúcho, açambarca na industrialização do vinho, além das uvas produzidas na região, as dos municípios vizinhos

A expansão da indústria vinhateira é atestada pelo grande número de cantinas disseminadas pelo território gaúcho, principalmente nos grandes centros urbanos: Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Garibaldi, etc.

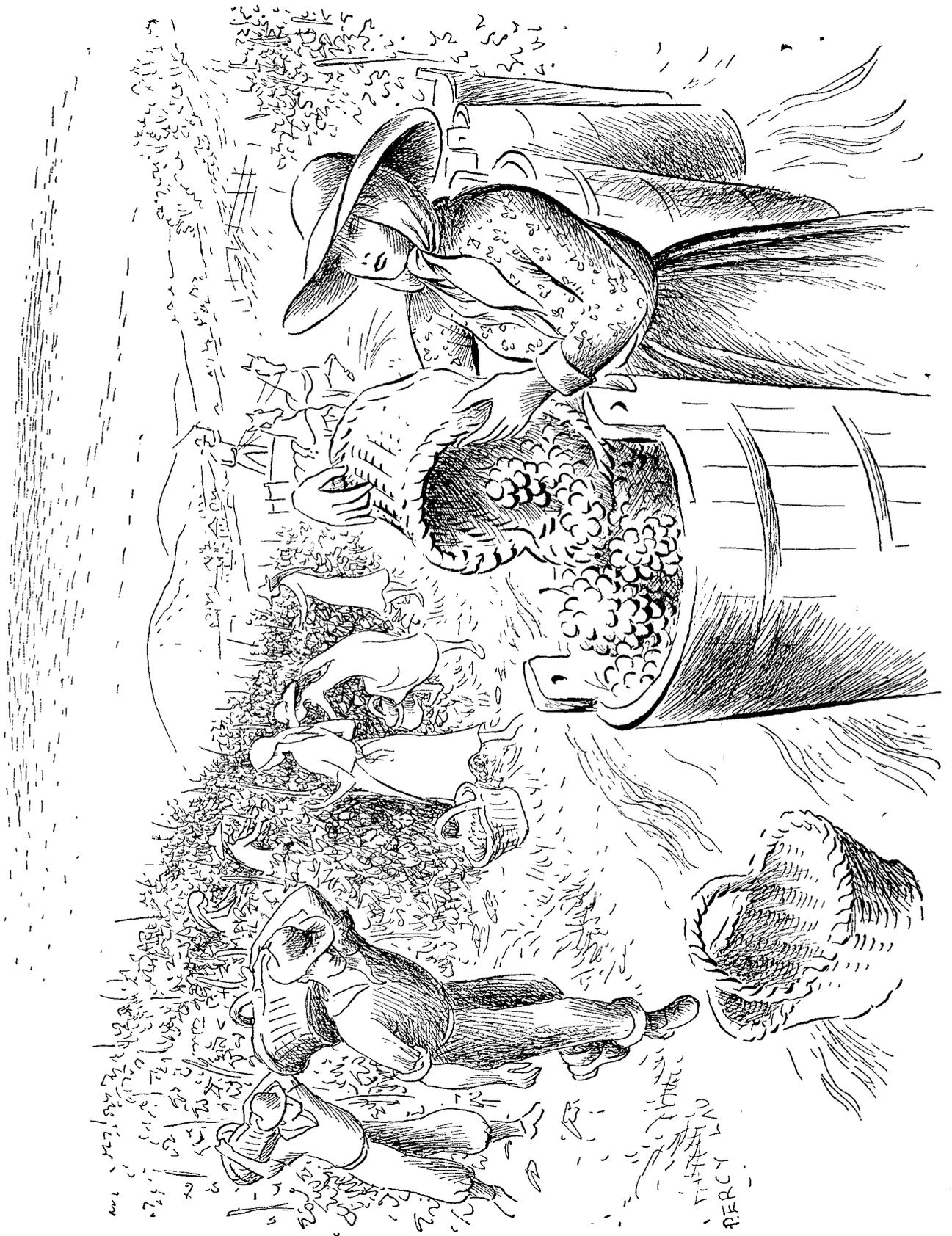
Existem quatro categorias de estabelecimentos vinícolas no Rio Grande do Sul — a cantina isolada, a rural, o pósto de vinificação e a cantina central. A primeira é do produtor autônomo que se localiza próximo à área vinhateira, produzindo vinho tinto que é vendido no próprio estado. A cantina rural pertence ao pequeno viti-vinicultor, que emprega no fabrico do vinho a sua produção. A cantina central é o grande estabelecimento vinhateiro, em geral localizada nos grandes centros urbanos, onde se realiza dentro das mais modernas técnicas enológicas e enotécnicas a fabricação em grande escala de vinho tipo mesa, finos, etc. Esta mantém nas áreas vinícolas o pósto de vinificação, que a auxilia nas operações normais de vinificação

A cultura da uva está disseminada em todos os estados sulinos, porém seu plantio e sua industrialização assumiram maior importância no Rio Grande do Sul, incentivada pelos italianos. No estado de São Paulo o cultivo da uva é encontrado nas regiões de Jundiá e São Roque, com base no plantio da Isabel e, mais recentemente, da Seibel 2; já existindo aí fábricas de vinho. No Paraná e em Santa Catarina é bem menor o plantio da uva

A importância da cultura da vinha no Rio Grande do Sul é atestada pela Festa da uva, realizada anualmente no último domingo de fevereiro. Representantes dos municípios vinícolas reúnem-se em Caxias do Sul para a tradicional Parada da Vindima, isto é, o desfile de carros alegóricos pelas ruas centrais da cidade, constituindo o grande acontecimento do início da colheita da uva

A Festa da Uva que é uma tradição das antigas regiões produtoras de uva no mundo, foi introduzida no Brasil pelos colonos italianos

DELNIDA MARTINEZ CATALDO



PERCY