

Produtores querem criar cooperativa

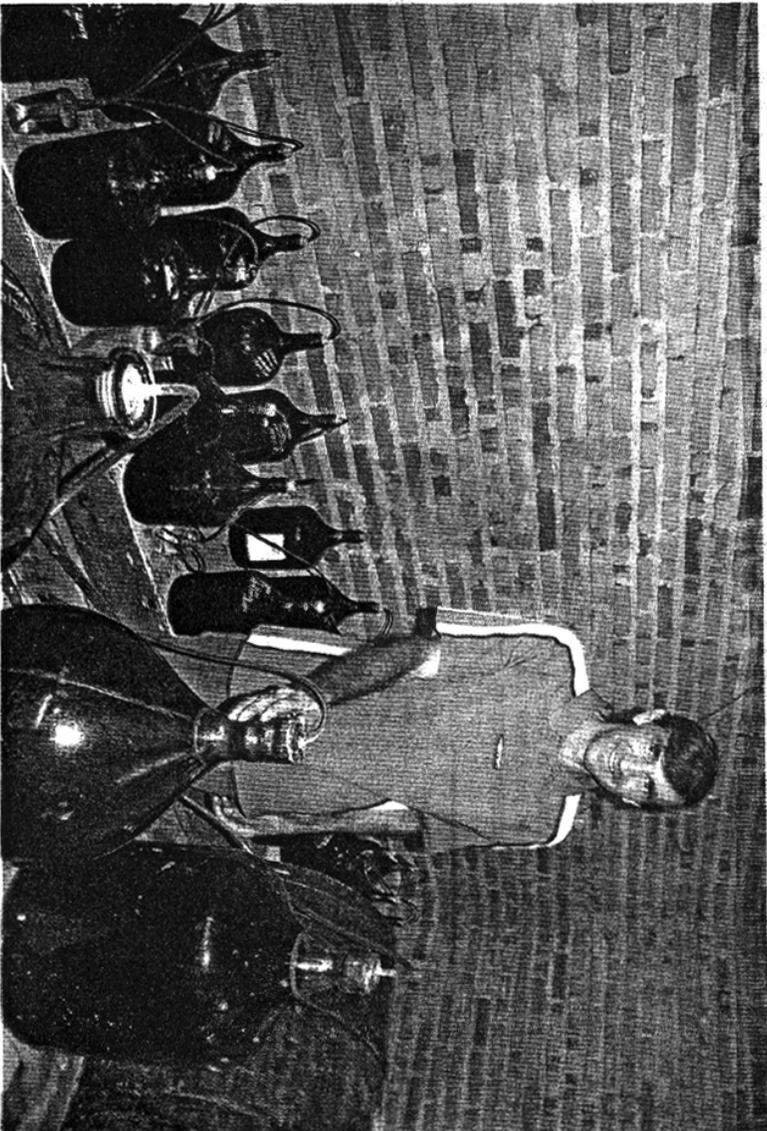
Agricultores das duas comunidades esperam aumentar a produção de vinhos e transformar bairro em atrativo turístico

CAMILIA AMCONA
camilia.amcona@pjournal.com.br

Aumentar a produção de vinhos e transformar os bairros de Santana e Santa Olímpia em atrativo turístico. Esta é a proposta elaborada por 15 agricultores para a criação da Cooperativa dos Produtores de Vinho. Ainda em fase de implantação, e com uma pequena produção, os moradores dos bairros de origem liana pretendem implantar a cooperativa até o final de 2008. Eles esperam a finalização de um projeto arquitetônico para alcançar o sonho iniciado há cinco anos. O investimento é de R\$ 100 mil.

De acordo com o produtor e microempresário, Jonas Valério Vasca, 50, a vontade ainda é maior que a capacidade financeira para criação da cooperativa. "Não temos um local adequado para a produção em grande escala, o que é um problema. A demanda é grande, mas não temos como supri-la", diz. Até hoje os agricultores produzem vinho, geleia, suco de uva e a jurupiga (espécie de vinho licoroso misturado à grapa da uva) somente para consumo da comunidade.

Antigamente, cada um destes produtores comprava uva para produzir o vinho separadamente. Agora, eles se uniram e decidiram plantar e produzir os derivados da fruta. "Estamos fazendo os testes e verificando quais serão as melhores uvas para utilizar na produção do vinho", conta Vasca. Entre os tipos de uva já testados estão niágara (ro-



Henrique Sawicki/JP

TESTES

Jonas Valério Vasca explica que os produtores estão verificando quais serão as melhores uvas para utilizar na produção do vinho

sada e branca), moscatel, bordô, entre outros. "Não decidimos ainda, qual será melhor para a cooperativa. É preciso verificar como o solo reagirá", conta Vasca. A produção de vinho artesanal da cooperativa ainda é muito pequena. São produzidos 4.000 litros de vinho por ano, se-

gundo Maria Vitti, 51, também produtora da cooperativa. "Agora vendemos as garrafas com controle de qualidade garantida e a quantidade exata de açúcar e álcool", conta. A cooperativa tem ajuda do Sebrae (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas) de Piracicaba e da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. A garrafa de 750 ml é vendida a R\$ 10.

Maria explica que, como o vinho era produzido apenas para consumo próprio, não havia um controle exato do grau alcoólico. "Com a ajuda do Sebrae e da Esalq, estabelecemos um padrão, entre 10% e 13%. Temos a ajuda de enólogos também", afirma. O próximo passo da cooperativa é montar a nova estrutura em um terreno localizado ao lado do Centro Social da comunidade. "Para isso precisamos do apoio da Prefeitura de Piracicaba também", ressalta Maria.

Com o projeto finalizado, os produtores pretendem criar a Festa do Vinho nas duas comunidades e impulsionar o turismo local. "Vamos implantar esta idéia nem que seja na raça", ressalta com garra Maria. O novo projeto da cooperativa será amplo para receber a produção em larga escala e também para armazenar o vinho após ser engarrafado. "Estamos nos profissionalizando para melhorar cada vez mais nosso vinho e fazer desta uma grande cooperativa", diz Maria.

A produção de vinho artesanal é de 4.000 litros por ano