



Vinho de Jabuticaba: Saber, Tradição e Resistência

Salete Barbosa de Oliveira; Vera Lúcia Félix de Brito
salete_ambiente@hotmail.com; veraluciafelixbrito@bol.com.br

Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico e Dinâmicas Comunitárias

Apresentação

A COOPCAM foi criada em 2010, tem sede na comunidade Serra das Pias em Palmeira dos Índios – Alagoas. A mesma tem como objetivo mobilizar os agricultores para a organização da produção e comercialização dos seus produtos. Tem trabalhado nos últimos anos junto aos seus cooperados o beneficiamento de algumas frutas da região.

Contextualização da experiência

Desde 1978, famílias da Serra Bonita e Serra das Pias, do município Palmeira dos Índios – Alagoas, produzem uma bebida que nominaram de Vinho de Jabuticaba. A região é uma grande produtora de Jabuticaba, onde é comum encontrar a planta nas propriedades. Não se tem registro de que foram plantadas por seus donos e sim um processo de germinação via pássaros e outros.

A jabuticaba é uma fruta 100% brasileira, originária da Mata Atlântica. Embora existam vários tipos, a mais conhecida é a jabuticaba-sabará (*Myrciaria cauliflora*). As frutas crescem no tronco da árvore e – para consumo in natura – devem ser ingeridas logo que colhidas. Quando utilizadas para o processamento de produtos, além do vinho, podem resultar em suco, geléia, licor, entre outros.

A receita do vinho, segundo o senhor Gélío Félix de Brito, foi retirada de um livreto de culinária doado por um amigo. O vinho começou a ser produzido por volta da década de 70 em pequena quantidade por poucas famílias, onde era consumido apenas em momentos festivos e doado para apreciadores. Desde então, sua produção permanece até os dias atuais, tendo hoje um diferencial. Este ano, um grupo de cooperados da Cooperativa Mista de Produção e Comercialização Camponesa – COOPCAM (situada no sítio Serra das Pias, cidade Palmeira dos Índios, estado de Alagoas.), atendendo pedidos e sugestões de consumidores freqüentes, trouxeram novos horizontes. Ampliando a produção em média escala, padronizando o tipo de garrafa, elaborando um rótulo com identidade própria, divulgando o produto em várias mídias e apresentando o mesmo em eventos agroecológicos.



Historicamente, as famílias dessa região produzem: jabuticabas, hortaliças, frutas diversas, sementes, entre outros. Todas essas produções são sem a utilização de agrotóxicos. Sempre produziram sua alimentação permeados pelos princípios da agricultura familiar por base agroecológica, sem o uso de agrotóxicos ou qualquer insumo químico. Não sendo diferente a matéria prima do vinho, a jabuticaba também produzida com os mesmos princípios, respeitando a natureza e de modo cooperado pelas famílias tem uma relação direta com a agroecologia. Juntamente com o Movimento dos Pequenos Agricultores – MPA, que apóia a experiência e articula as agricultoras e os agricultores, fortalecendo historicamente a vivência e continuidade da experiência.

Desenvolvimento da experiência

Acatando a demanda solicitada pelos consumidores, inicialmente foi-se realizada uma reunião com as pessoas maiores interessadas.



Naquele momento, houve um planejamento minucioso com os itens necessários para produção da quantidade desejada.



2. Jabuticaba macerada.



3. Seleção das jabuticabas.

Em seguida, articulamos com as fornecedoras da jabuticaba na região firmando parceria, como também fizemos campanha para arrecadação de garrafas de vidro de vinho.



4. Caixas de jabuticabas para serem sanificadas.

Tornando uma produção efetiva e continua, seguimos o processo a partir de uma agenda contendo as etapas de produção e comercialização.



5. Garrafas de vinho prontas para o consumo.

Nessas etapas, se envolveram jovens e adultos, entre mulheres e homens. Compondo a equipe, há pessoas de experiências diversas como: agricultoras, agricultores, professoras, e técnica em agroecologia.

Desafios

No decorrer do processo apresentaram-se alguns desafios, os quais foram superados. O aumento da produção foi um deles, onde saímos de uma produção pequena para algo bem maior. Outra questão foi sair do modo de produção individual para a produção coletiva, onde inicialmente foi um pouco dificultosa a questão da execução das boas práticas de produção (Higienização das jabuticabas e dos equipamentos; e organização do espaço físico.).

Diante disto ainda temos alguns desafios a serem superados. Almejamos a adequação da agroindústria, através de maquinários específicos para uma maior ampliação da produção. Desejamos também a legalização e rotulação do produto de acordo com a legislação do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Principais resultados alcançados

Percebemos como resultado palpável, a produção que era em média de 180L, produzida por algumas famílias, passou a ser de 680L produzidos entre famílias e cooperativa. Como também, vários depoimentos de consumidores atestando o sabor, a aparência e a identidade visual. Não só atestando, os consumidores passaram a altamente indicar o produto em seu dia-a-dia e em suas redes sociais. Mediante essas indicações, surgiu uma curiosidade dos consumidores em conhecer



o local de produção, como também os jabuticabais da região. Estabelecimentos de bebidas despertaram o interesse em serem revendedores.

Disseminação da experiência

A experiência foi e está sendo bastante exitosa, não só do ponto de vista financeiro, como também a motivação para desenvolver novos produtos a partir da jabuticaba. A produção do vinho da jabuticaba nos motivou a buscar alternativas de produzir outros produtos (doces, sucos, geleias, compotas, poupas, entre outros) a partir de outras frutas pouco valorizadas como: umbu, umbu-cajá, acerola, caju e muita mais. A partir disso motivamos grupos e instituições a utilizarem métodos de beneficiamento das frutas da região. Fazemos essa conscientização para que não haja o grande desperdício das frutas, tanto para as safras sazonais (uma vez ao ano), quanto para as safras permanentes.