

Ser "bio" pode ser altamente lucrativo

Categories : [Suzana Padua](#)

Eu e minha mania de só dar boa notícia. Está ficando difícil, confesso, pois cada vez temos mais desafios a enfrentar e eles vêm de todas as partes. Por isso mesmo resolvi divulgar algo que vale a pena. O assunto não é de meu domínio, pois não sou conchedora de vinhos. Por isso, os enólogos e enófilos que me perdoem se usar termos de forma imprecisa. Mas, o que quero mostrar é que é possível ser "bio correto" e ainda lucrar.

Visitei recentemente uma vinícola na região de Pouillac, a menos de uma hora de distância de Bordeaux na França. O "terroir" Chateau Pontet-Canet existe há séculos e galgou qualidade com o passar dos tempos, até receber a certificação de "Grand Cru Classé", anseio máximo de qualquer produtor de vinhos.

Este Chateau foi comprado pelo Guy Tesseron e seus filhos Alfred e Gérard, que contrataram um diretor técnico em 1989, Jean Michel Comme por conta de seus conhecimentos sobre produção orgânica. Algum deles, ou todos, são visionários, pois resolveram inovar e se tornar modelo de produção sustentável. Transformaram a plantação no que chamam de biodinâmica, ou orgânica, ao abolirem agrotóxicos e aditivos químicos. Controlam o solo com elementos naturais, o que trouxe benefícios às uvas muito além do que esperavam. Experimentaram, a princípio, em 14 hectares em 2004 e 2005. O resultado foi tão positivo que estenderam a prática a toda a propriedade em 2006.

A biodinâmica é inspirada nos ensinamentos de Rudolph Steiner, que no início dos anos de 1900 já se preocupava com a perda da diversidade biológica e com a qualidade ambiental. Sua concepção é de que todos os elementos fazem parte do planeta, que por sua vez compõe o universo. Assim, tudo precisa ser bem mantido, cuidado e tratado como parte do todo. Os fazendeiros que aderem a esses princípios respeitam as estações e os ciclos da natureza, e prestam especial atenção às fases da lua para plantarem, podarem e colherem. Segundo as informações do próprio [site do Chateau](#), os maiores vendedores de vinho da Inglaterra já aderiram a esse critério do momento certo para cada processo, inclusive para se provar o vinho e vendê-lo pelo seu melhor preço.

É importante notar, os franceses já têm uma certificação que chamam de "bio" e, por lá, cada vez mais se propaga a ideia de consumir o que é natural e sem agrotóxicos. Os mercados estão repletos de produtos com rótulos "bio" e a procura parece aumentar exponencialmente.

As sobras na colheita das uvas no Chateau Pontet-Caneé são usadas para compostagem, o que melhora o solo. O que antes era jogado fora, agora se torna matéria orgânica.

Xô trator, de volta às carroças