

**Embrapa****Uva e Vinho**

● uva-e-vinho.imprensa@embrapa.br

Alexandre Hoffmann  
Pesquisador, chefe-adjunto  
de Transferência de Tecnologia

Samar Velho da Silveira  
Pesquisador

## PIUP: você já ouviu falar nesta sigla?

Segurança do alimento, certificação, rastreabilidade, boas práticas. São algumas palavras que estão se incorporando no vocabulário do técnico, do enólogo e do produtor. Certamente o leitor desta Coluna já ouviu falar em uma ou mais dessas palavras. E é certo que ouvirá falar, ainda mais daqui para a frente. E por quê?

A resposta tem muito a ver com a sigla que colocamos no título. PIUP significa Produção Integrada de Uvas para Processamento. É um sistema de produção e também uma forma de organização da produção de uva, de vinho, de suco e espumante que tem, em resumo, três grandes objetivos: obter alimentos seguros produ-



Selo oficial da Produção Integrada para produtos auditados no Sistema.

produtores, sua publicação em Diário Oficial era necessária. Após

## Edegar Scortegagna é eleito presidente da ABE

Enólogo é natural de Flores da Cunha e assume o posto de Juliano Perin

LUCINARA MASIERO/DIVULGAÇÃO

A Associação Brasileira de Enologia (ABE) já escolheu sua nova Diretoria para a gestão 2017-2018. Durante assembleia realizada na noite desta terça-feira, 6 de dezembro, o enólogo Edegar Scortegagna foi eleito presidente da entidade e estará à frente da associação pelos próximos dois anos. A eleição, realizada no Dall'Onder Grande Hotel, em Bento Gonçalves, ocorreu após Scortegagna apresentar as propostas aos associados. O candidato pertencia a uma chapa única e irá suceder o trabalho de Juliano Perin, que deixará o comando da ABE em janeiro de 2017.

Atualmente, Scortegagna é o enólogo responsável pelos vinhos da Luiz Argenta Vinhos Finos, além de atuar como diretor de Enologia da ABE. Para os próximos anos, pretende dar continuidade aos trabalhos e compromissos assumidos pela atual gestão, além de promover ações para a constante atualização dos enólogos nas áreas vitícola e vi-



Juliano Perin (E) e Edegar Scortegagna.

profissional”, destaca.

Edegar Scortegagna é formado em Enologia pela Università degli Studi di Trento – Instituto di San Michele All’Adige e Università degli Studi di Udine, na Itália, onde viveu por cinco anos estudando e colaborando com grandes vinícolas italianas. O currículo de

O novo presidente da ABE ainda atua como ministrante técnico-científico nos cursos de Sommelier FISAR – UCS e professor de Enogastronomia da Universidade de Caxias do Sul (UCS).

### Sobre a ABE

Em quatro décadas de atua-

zidos em ambientes sustentáveis, racionalizar o uso de agrotóxicos e criar as bases para a certificação e rastreabilidade do produto desde o vinhedo até o consumidor. O nome “Produção Integrada” vem do conceito de integração de todas as práticas agrícolas (desde a escolha da área, qualidade da muda e implantação do vinhedo até os cuidados após a colheita), de modo que consigam obter produtos de qualidade superior e com garantia ao consumidor. Nesse contexto, cabe destaque à integração dos métodos biológicos, físicos e químicos de controle de pragas e doenças.

A Produção Integrada, de forma oficial, começou na Europa na década de 1980, foi introduzida no Brasil no final da década de 1990 e se tornou uma política pública com aval do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) em 2002, abrangendo um total de mais de 30 produtos agrícolas. A Embrapa Uva e Vinho tem uma contribuição decisiva na inserção da Produção Integrada na agricultura brasileira, pois foram pesquisadores da Unidade que, em parceria com os produtores de maçã, transformaram uma ideia e uma iniciativa de sucesso na Europa em algo acessível aos produtores e consumidores brasileiros.

A razão de estarmos trazendo este assunto nesse momento deve-se à recente publicação, pelo MAPA, das Normas Técnicas Específicas da Produção Integrada de Uva para Processamento, através da Instrução Normativa nº 42 de 09 de novembro de 2016, juntamente com mais doze culturas agrícolas. Como as Normas são essenciais para a sua adoção pelos

zidos em ambientes sustentáveis, racionalizar o uso de agrotóxicos e criar as bases para a certificação e rastreabilidade do produto desde o vinhedo até o consumidor. O nome “Produção Integrada” vem do conceito de integração de todas as práticas agrícolas (desde a escolha da área, qualidade da muda e implantação do vinhedo até os cuidados após a colheita), de modo que consigam obter produtos de qualidade superior e com garantia ao consumidor. Nesse contexto, cabe destaque à integração dos métodos biológicos, físicos e químicos de controle de pragas e doenças.

Não temos dúvidas em afirmar que a PIUP deixa de ser apenas uma sigla e um Projeto de Pesquisa e passa a resultar em um sistema de produção capaz de qualificar ainda mais a produção vitivinícola, fortalecendo a sua imagem junto ao mercado brasileiro e aos mercados importadores. Por ser um programa oficial, a Produção Integrada tem benefícios que vão desde créditos agrícolas com juros mais baixos até o atendimento a exigências de caráter ambiental. Mas o principal resultado é a obtenção de um alimento seguro, produzido com Normas Técnicas que refletem o que há de mais moderno em orientação tecnológica e com a credibilidade da certificação de terceira parte e da participação de instituições públicas de alto reconhecimento.

Em tempos de mercados cada vez mais exigentes e da necessidade, pelo produtor, de obter produtos de alta qualidade a custos compatíveis e com racionalidade, não temos dúvidas que a PIUP pode ajudar a escrever um capítulo de muito sucesso na vitivinicultura brasileira. Os resultados obtidos nas áreas de validação, no RS, PR e PE foram promissores e nos permitem afirmar que a PIUP pode, como já ocorrido em outras culturas, proporcionar a obtenção de uma vitivinicultura ambientalmente segura, economicamente viável e socialmente justa.

nícol. “Com foco nos associados, buscaremos oportunizar palestras, cursos, degustações e viagens técnicas para o aperfeiçoamento

Sortegagna também soma MBA em Gestão Empresarial pela FGV e diploma de Sommelier Internacional pela FISAR.

## Diretoria da ABE Gestão 2017 – 2018

Presidente: Edegar Scortegagna

Vice-presidente: André Peres Jr.

1º Tesoureiro: Dario Crespi

2º Tesoureiro: Gabriel Carissimi

1º Secretário: Luciano Vian

2ª Secretário: Leocir Bottega

Diretor social: Christian Bernardi

Diretores de eventos: Daniel Salvador e Gregório Salton

Diretores de degustação:

Juliano Daniel Perin e Gilberto Simonaggio

Diretor cultural: Samuel Cervi

Diretores técnicos em Viticultura:

André Gasperin e João C. Taffarel

Diretores técnicos em Enologia:

Michel Zignani e André Larentis

Enquanto décadas de atuação, a ABE mantém trabalho e dedicação intensos em prol da qualificação dos enólogos, além de assumir o importante papel de romper barreiras na promoção do vinho brasileiro.

Com agenda viva e abundante, a ABE cruzou 40 safras realizando cursos, palestras, visitas técnicas, degustações temáticas, grandes eventos como o Brazil Wine Challenge, o Concurso do Espumante Brasileiro, o Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia e a Avaliação Nacional de Vinhos – além da publicação anual Revista Brasileira de Viticultura e Enologia. Desse modo, a entidade leva os vinhos e espumantes brasileiros para todos os continentes, ampliando a visibilidade da produção nacional, hoje repleta de medalhas.

**Clone**  
V I V E I R O S

Produção de mudas  
Melhoramento Genético  
Variedades de Copa e Porta enxertos  
Desenvolvimento de tecnologias de produção

AMEIXA | MAÇÃ | PÊSSEGO | PERA | NECTARINA | CAQUI | QUEBRA VENTOS

contato@cloneviveiros.com.br | www.cloneviveiros.com.br | (41) 3253-2940