

00223
2006
FD-PP-00223

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

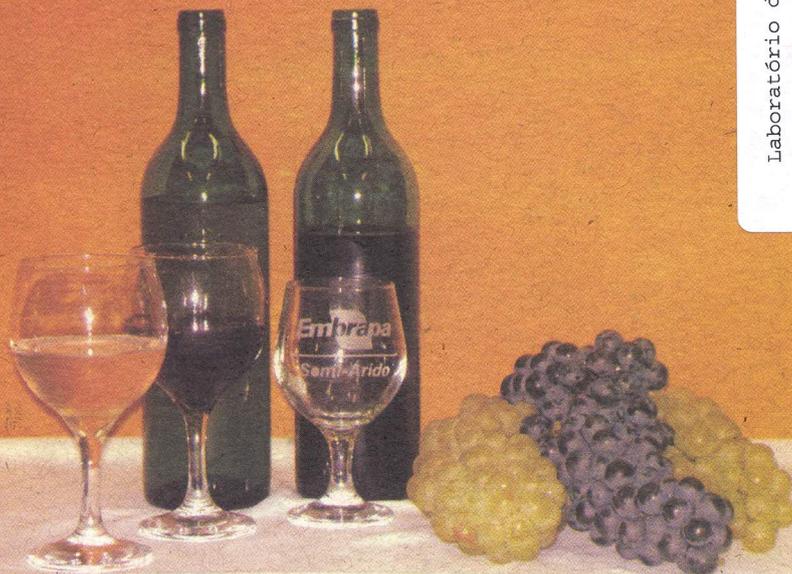
EMBRAPA SEMI-ÁRIDO
BIBLIOTECA

Laboratório de Enologia

Laboratório de Enologia
2006
FD-PP-00223



CPATSA - 42730-1



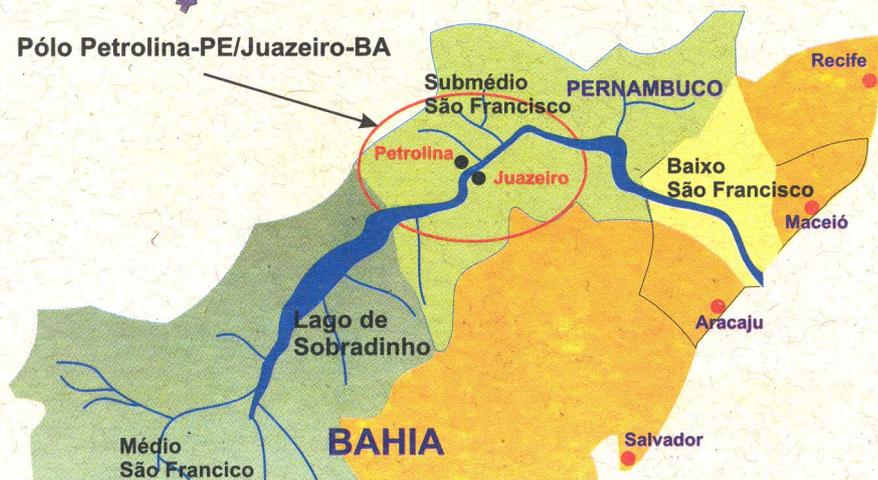
Embrapa

**Semi-Árido
Uva e Vinho**

A VITIVINICULTURA NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

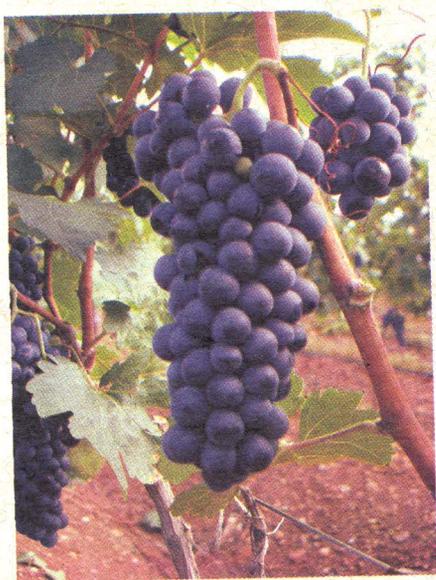


Pólo Petrolina-PE/Juazeiro-BA

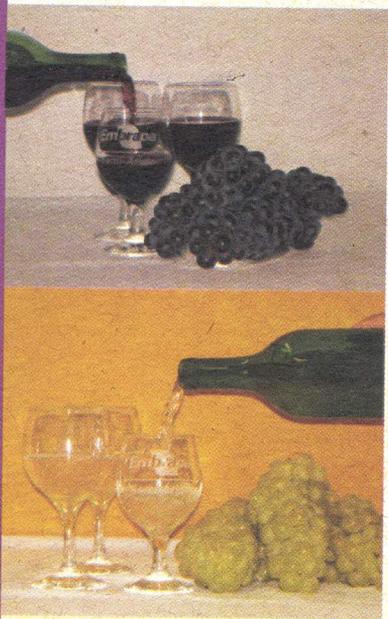


A viticultura foi introduzida no Semi-Árido brasileiro na década de 50, pela Comissão do Vale do São Francisco, hoje CODEVASF. Com a implantação dos Campos Experimentais de Bebedouro, em Petrolina-PE e de Mandacaru, em Juazeiro-BA, pela SUDENE/FAQ, foram introduzidas novas variedades de uvas de mesa e para vinho, e iniciadas pesquisas para subsidiar os sistemas de produção. A partir da década de 70, com a criação da Embrapa Semi-Árido, foram desenvolvidas pesquisas que contribuíram com avanços tecnológicos no processo produtivo da videira.

Em 2005, a região foi responsável por 98% da uva de mesa produzida no Brasil, bem como por 15% do mercado nacional de vinhos finos, com uma produção de 7,5 milhões de litros, gerando 30.000 empregos diretos.

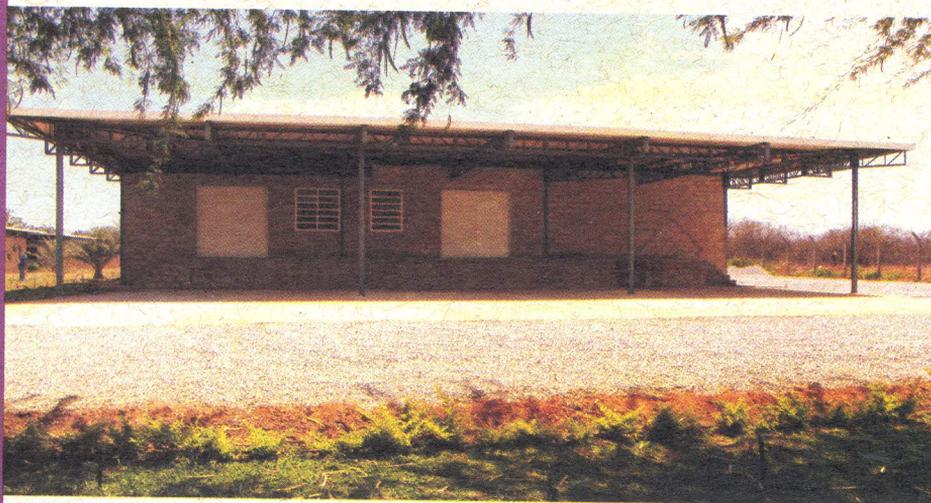


A região do Submédio São Francisco vem se destacando pela produção de vinhos jovens, aromáticos e frutados, denominados "vinhos do sol", que podem ser consumidos no ano de produção ou em até dois anos. Dentre os vinhos varietais, destacam-se o 'Cabernet Sauvignon', o 'Sauvignon Blanc', o 'Moscato Canelli', o 'Chenin Blanc', o 'Syrah' e os vinhos espumantes moscatéis.



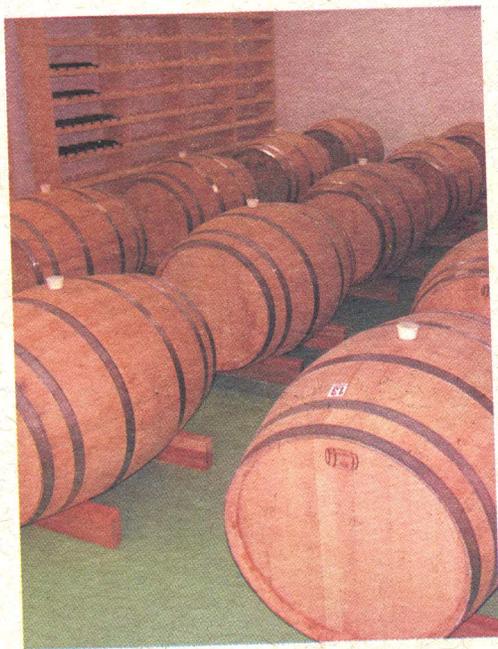
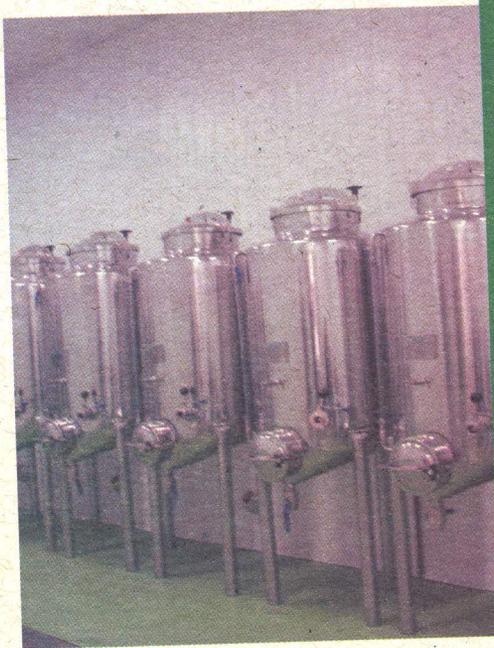
A demanda por vinhos finos está configurada na necessidade de aprimorar qualitativamente a produção, bem como diversificá-la, com a geração de novos produtos com características típicas regionais. Entende-se como estratégico para a vitivinicultura do Submédio São Francisco o desenvolvimento das potencialidades próprias para que os vinhos possam beneficiar-se da Denominação de Origem Controlada.

Diante do potencial que a vitivinicultura apresenta para a região, a Embrapa Semi-Árido e a Embrapa Uva e Vinho têm investido em pesquisas com o objetivo de desenvolver tecnologias para o sistema de produção sustentável. Desta forma, surgiu o Laboratório de Enologia, instalado nas dependências da Embrapa Semi-Árido.



Laboratório de Enologia

Este Laboratório foi construído e equipado com recursos da Financiadora de Estudos e Projetos - FINEP, empresa pública vinculada ao Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT, em convênio com a Embrapa Semi-Árido, Embrapa Uva e Vinho e Governo de Pernambuco (Instituto Tecnológico do Estado de Pernambuco - ITEP e Fundação de Incentivo à Pesquisa do Estado de Pernambuco - FACEPE).



Considerando que este laboratório possui modernos equipamentos, tem como finalidade elaborar processos de produção relativos à Denominação de Origem Controlada para vinhos brancos, tintos, licorosos e espumantes, bem como monitorar a qualidade dos vinhos produzidos nesta região. Além disto, irá coordenar e executar projetos de pesquisa e promover a capacitação de talentos humanos, de modo a colocar esta região no mapa mundial como produtora de vinhos finos de qualidade.

Parcerias:



Elaborado por:

Giuliano Elias Pereira
José Monteiro Soares
Magna Soelma Beserra de Moura

Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido

BR 428, km 152, Zona Rural - C. P. 23, CEP 56302-970, Petrolina - PE
Fone (87) 3862-1711 - Fax (87) 3862-1744
E-mail: sac@cpatsa.embrapa.br - www.cpatsa.embrapa.br



Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento

Ministério da Ciência e Tecnologia

Computação gráfica:

José Cletis Bezerra
Magna Soelma Beserra de Moura

Fotos:

Carlos Alberto da Silva
Magna Soelma Beserra de Moura

Tiragem: 1000 exemplares
Petrolina-PE, fevereiro/2006