

Seminário internacional debate efeitos das mudanças do clima sobre a vitivinicultura regional e mundial

As conseqüências do aumento da temperatura nas regiões vinícolas de todo o planeta preocupam os cientistas. O clima é, dentre os fatores ambientais, o que mais influencia na qualidade e características das uvas e dos vinhos. Se ele se torna mais quente, como está previsto em diversos estudos meteorológicos, são esperados impactos no potencial enológico e no manejo dos parreirais nas áreas de cultivo.

A Embrapa Semi-Árido e a Embrapa Uva e Vinho promoveu ano passado um seminário internacional para debater a “Climatologia e os reflexos sobre a vitivinicultura mundial” no auditório do Senai, em Petrolina – PE. Aberto à participação de produtores, empresários, técnicos e estudantes, o evento vai reunir especialistas brasileiros e a pesquisadora francesa Jocelyne Pérard, da Universidade de Dijon, Bourgogne-França.

Tradicional - A uva é uma fruta típica de região de clima temperado, sendo cultivada para a elaboração de vinhos tradicionais nos países da União Européia, nos Estados Unidos, na Austrália, na Nova Zelândia, na África do Sul e na América do Sul (Chile e Argentina). No Brasil, além do Rio Grande do Sul, onde as condições climáticas se aproximam dos países tradicionais, a videira foi adaptada para cultivo nas áreas mais quentes e secas do país: o semiárido do Nordeste. O efeito das mudanças no clima na produção de uvas e vinhos é um tema ainda

pouco esclarecido, mas que mobiliza a comunidade científica em todo o mundo, de acordo com o pesquisador Giuliano Elias Pereira, da Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido.

O seminário reuniu a experiência e o conhecimento de instituições e de especialistas para debater os fatores que consideram favoráveis ao planejamento das pesquisas e à geração de tecnologias para produzir uvas e vinhos de qualidade no Brasil e no mundo, diante das alterações ambientais que podem provocar mudanças nos sistemas de produção dos parreirais e nas técnicas enológicas para a elaboração dos vinhos.

A vitivinicultura é recente no Vale do São Francisco se comparada às áreas tradicionais no Brasil e no exterior. A produção de uvas para consumo in natura teve início há quase meio século. Atualmente, a região é a principal exportadora da fruta: cerca de 98% das uvas comercializadas pelo país para a Europa, Ásia e Estados Unidos, saem do semiárido.

Tudo o ano - O processamento dos vinhos como atividade empresarial tem menos tempo ainda: quase três décadas. Atualmente, seis vinícolas instaladas na região produzem cerca de 7,5 milhões de litros de vinhos - 15% da produção nacional de vinhos finos. O vale é a segunda região produtora de vinhos finos no país, atrás apenas do Rio Grande do Sul.

Localizada nos paralelos 80 e 90 de Latitu-

de Sul, está completamente fora das zonas vinícolas tradicionais do mundo: os paralelos 300 e 450 de Latitude Norte (Estados Unidos, França, Espanha, Itália, Alemanha e Portugal) - e os paralelos 26 e 450 de Latitude Sul (Brasil-RS, Chile, Argentina, África do Sul e Austrália).

Segundo Giuliano, o clima diferenciado - temperatura média anual em torno de 260 C, a inexistência de baixas temperaturas e altos índices de insolação - e a água disponível para irrigação, fazem do vale do **São Francisco a única região em todo o planeta onde uma planta de videira produz mais de uma safra por ano**. Mais que isso, é possível planejar colheitas e processar vinhos em todos os meses ao longo do ano, com qualidade e tipicidade.

A geração de conhecimentos e tecnologias para produção de uvas de mesa e destinadas à elaboração de vinhos, em condições tropicais, é o papel das instituições de pesquisa e ensino do país, para proporcionar desenvolvimento desta atividade no contexto da vitivinicultura mundial. O seminário internacional discutiu os principais fatores ligados ao clima mundial e regional e as possíveis alterações nas características das regiões e os reflexos sobre a produção das uvas e dos vinhos. O objetivo é traçar metas de pesquisas que garantam a produção de uvas e vinhos de qualidade no semi-árido



nordestino, no Brasil e no mundo.

Na recente reunião que participou da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV), que aconteceu em Paris, o pesquisador Giuliano Pereira explica que foi discutida a possibilidade de adotar a região Nordeste do Brasil como laboratório permanente para a avaliação dos efeitos de altas temperaturas sobre as características e vida útil das videiras, bem como sobre as uvas e os vinhos. A OIV tem a participação de 47 países membros, incluindo o Brasil. **Contatos: Giuliano Elias Pereira – pesquisador;gpereira@cpatsa.embrapa.br - www.cpatsa.embrapa.br - Embrapa Semi-Árido – (87) 3862 1711.**

Cultivar de uvas resistentes a insetos