

EMBRAPA UVA E VINHO

* Alexandre Hoffmann
Pesquisador, chefe-adjunto de Transferência de Tecnologia

* Mauro Celso Zanus
Pesquisador, Chefe-geral

**Microvinificação: uma importante ferramenta para a pesquisa**

Cada uma das 46 Unidades da Embrapa tem um foco de atuação. De norte a sul, de leste a oeste, cada base física da Embrapa está estruturada com prédios, laboratórios, equipamentos, veículos e, sobretudo, com equipes capacitadas para executar a programação de pesquisa e de transferência de tecnologia associadas a diferentes biomas, temas ou produtos agrícolas e agroindustrializados. Por isso, apesar de ser uma mesma empresa, cada Unidade tem suas peculiaridades em função do trabalho que executam. Essa diversidade é extremamente rica e reflete o imenso mosaico que é a agricultura brasileira.

No caso da Embrapa Uva e Vinho, uma das estruturas que nos diferenciam de outras Unidades é o Laboratório de Microvinificação e as atividades que nele são realizadas. Em toda a Embrapa, somente há uma estrutura similar na Embrapa

de equipes. Com a microvinificação, evita-se avançar para uma próxima etapa de pesquisa (em escala mais ampla de produção) sem que, previamente, tenham sido ajustados os protocolos de elaboração ou tenham sido obtidas as informações básicas para orientação do enólogo.

Ao longo da trajetória da Embrapa Uva e Vinho, muitos resultados que hoje estão disponíveis para os produtores e enólogos passaram por esse Laboratório, desde cultivares para elaboração de vinho ou de suco até as orientações técnicas sobre manejo do vinhedo, tratamentos fitossanitários e protocolos de elaboração. E para tanto, com frequência são realizados investimentos a partir de recursos da Embrapa e de órgãos de fomento à pesquisa de modo a adquirirem-se equipamentos mais modernos e capazes de simular, em pequena escala, o que ocorre em grandes

Encontro reúne produtores de vinhos naturais em SP e RJ

Ocorreu no final do mês de março e início de abril nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro o primeiro encontro franco-brasileiro de vinhos naturais. A programação contou com jantar, feira de vinhos e intercâmbio entre produtores franceses e brasileiros. Cinco produtores nacionais participaram do encontro.

O evento homenageou o produtor francês Pierre Overnoy, aclamado por sua importância no cenário do vinho natural na região do Jura, na França. O objetivo do encontro foi valorizar a bebida sem conservantes e facilitar as trocas de experiências.

Os produtores nacionais que participaram do encontro deverão fundar em breve a primeira cooperativa brasileira de vinhos naturais. Ainda em fase de ajustes finais, a cooperativa será a primeira da América Latina com produtores de uvas e vinhos feitos a partir do processo natural. “O termo ‘vinho natural’ pode ser novo em terras brasileiras, mas, internacionalmente, é bastante conhecido. Este tipo de vinho parte da premissa de que se deve fazer pouca

intervenção na elaboração do vinho, como não utilizar sulfitos ou com teor baixo, as uvas devem vir de produção sustentável (agroecológica, orgânica ou biodinâmica), as fermentações devem ser espontâneas, uso de frio excessivo não é permitido e os vinhos não são colados, estabilizados ou filtrados”, explica a enóloga e proprietária da Vinha Unna, Marina Santos.

Conforme ela, a cooperativa deverá ter em torno de 20 produtores, entre produtores de uva e vinhateiros, de estados como São Paulo, Rio de Janeiro, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. “Já fizemos um primeiro encontro onde foram tiradas diversas dúvidas, o estatuto foi aprovado e agora é necessário fazer um regimento interno e uma assembleia de fundação”, adianta Marina. A assembleia de constituição está prevista para a primeira semana de maio, quando ocorrerá a escolha da diretoria.

A nova cooperativa conta com o apoio da Federação das Cooperativas Vitivinícolas do Rio Grande do Sul (Fecovinho) e do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin).

que se complementa à estrutura existente em Bento Gonçalves. Assim como ocorre em praticamente todas as instituições que desenvolvem pesquisa e desenvolvimento vitícola e enológico, os equipamentos e processos para microvinificação são uma condição essencial para o avanço científico e tecnológico. O Laboratório de Microvinificação da Embrapa Uva e Vinho tem a finalidade de dar suporte a diversas linhas de pesquisa, que compreendem a avaliação da aptidão enológica de variedades em novas regiões vitícolas, a avaliação do potencial enológico de seleções avançadas de videira, o estudo de leveduras, práticas de manejo da planta e do solo e um elenco de muitas áreas de pesquisa.

A estratégia da microvinificação, que é assim chamada por ser a elaboração de vinhos e outros derivados em pequenos volumes (entre 20 a 250 litros), é a melhor maneira de obterem-se resultados rápidos, a partir de pequenas parcelas de produção de uvas e com um máximo de racionalidade no uso de recursos e

estudos feitos a partir do Laboratório de Microvinificação são complementados com a estrutura da Vinícola Experimental que integra o Laboratório de Inovação Enológica, permitindo validarem-se as tecnologias em uma escala ampliada de produção, mais próxima à realidade das vinícolas.

É importante ressaltar que a função da microvinificação vai além da elaboração de pequenas parcelas de vinhos e outros derivados. Dentre as outras ações executadas por meio desse Laboratório incluem-se o desenvolvimento e testes de equipamentos para vinificação e elaboração de sucos e suporte às ações de capacitação de pequenos grupos de técnicos e produtores. Um exemplo típico de um laboratório multiusuário e com várias linhas de atuação, o Laboratório de Microvinificação é uma das estruturas que não somente diferenciam a Embrapa Uva e Vinho de outras Unidades, mas que qualificam a pesquisa e proporcionam resultados fundamentais para o avanço tecnológico da vitivinicultura.

VIVIANE ZANELLA



Uma vista panorâmica do Laboratório de microvinificação em atividade

Bento Gonçalves recebe Congressos do setor Vitivinícola

De 3 a 7 de novembro, a capital nacional do vinho voltará a sediar o maior evento de enologia da América Latina, o XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia, que será realizado juntamente com o XIII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, numa promoção conjunta entre a Embrapa Uva e Vinho e Associação Brasileira de Enologia (ABE).

Os dias dedicados ao setor vitivinícola terão como cenário o centro de eventos do Dall'Onder Grande Hotel. Serão três dias de palestras nacionais e internacionais voltadas ao setor, com uma expectativa de atrair cerca de 500 participantes envolvidos com a cadeia produtiva da uva e do vinho. A programação irá abordar a mecanização na viticultura, identidade vitícola como fator de competitividade e inovações em diversas áreas, como uva de mesa e enologia, dentre outros temas.

Para Juliano Perin, presidente da ABE, a realização do congresso em Bento Gonçalves trará uma visibilidade ainda maior para a capital nacional do vinho: "Eventos desse porte contribuem para a formação de viticultores que podem discutir o que há de mais atual em técnicas de produção e manter-se a par das novidades do setor", aponta Perin, que participou da última edição do CLAVE, em 2013, na Bolívia.

O XV Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia tem como objetivo atender às demandas de discussão e atualização técnica em um momento onde o potencial de produção de uvas e seus derivados e a competitividade das cadeias produtivas estão em constante crescimento. Com uma periodicidade bienal, o evento é realizado de forma itinerante entre Brasil, Argentina, Chile, Uruguai e Bolívia. Até o momento, o Brasil sediou duas edições do CLAVE, ambas em Bento Gonçalves. São esperados cerca de 500 participantes, com um público composto de produtores,

técnicos, someliers, estudantes, lideranças setoriais e políticas, empresários e apreciadores de vinhos.

Já o Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia (CBVE) é um evento promovido pela Embrapa Uva e Vinho, desde 1984, e em parceria com a ABE desde 2005. O evento serve como instrumento de desenvolvimento científico e tecnológico da vitivinicultura brasileira para projetá-la no cenário nacional e internacional. Os assuntos apresentados no Congresso vêm acompanhando a evolução da vitivinicultura mundial, com tópicos atuais para discussão no âmbito nacional, abordando uvas para processamento e mesa, vinhos tranquilos, espumantes e outros produtos. O CBVE é, atualmente, o principal fórum brasileiro de discussão de temas relevantes para a vitivinicultura e tem sido um importante espaço de interação entre técnicos, produtores, empreendedores, imprensa e outros interlocutores da cadeia vitivinícola.

Segundo Mauro Celso Zanús, chefe-geral da Embrapa Uva e Vinho, a realização de ambos os eventos permite a atualização e o intercâmbio de informações entre pesquisadores, técnicos e palestrantes de diferentes países produtores e possibilita que os mais recentes avanços tecnológicos para produção de uvas, vinhos e outros derivados sejam colocados à disposição de todos os que participam dos Congressos. "Os eventos, também, serão uma oportunidade para dar visibilidade nacional e internacional à qualidade dos nossos produtos", enfatiza Zanús.

Está prevista para o mês de abril a abertura das inscrições para as submissões de trabalhos e participações na programação, através de um site criado especialmente para os congressos. A submissão de trabalhos irá até junho.