

DESVENDANDO OS VINHOS DO VALE DO SÃO FRANCISCO

Trabalho de pesquisa deverá originar documentos para a Indicação de Procedência

Ao longo dos últimos quatro anos, um time de 40 pesquisadores, professores e técnicos teve como missão entender a vitivinicultura do semiárido nordestino, em especial a estabelecida no eixo Petrolina-Juazeiro. Liderar essa força-tarefa foi a missão do pesquisador Giuliano Elias Pereira, ao coordenar o projeto "Desenvolvimento de tecnologias e uso da agricultura de precisão para colaborar com a certificação dos vinhos e com a sustentabilidade do setor vitivinícola do Vale do Submédio São Francisco", financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Nos dias 17 e 18 de outubro/17

A equipe reuniu empresários, autoridades, pesquisadores, professores e estudantes para apresentar um resumo dos principais resultados obtidos nos últimos quatro anos, durante o Seminário Indicação Geográfica para os vinhos finos tranquilos e espumantes do Vale do São Francisco, que aconteceu em Petrolina (PE).

Na sequência, com base nessas informações, o grupo irá elaborar o processo para a solicitação do reconhecimento da Indicação de Procedência, que será entregue pelo Instituto do Vinho do Vale do São Francisco (Vinhovaf) entidade privada, representante dos produtores vitivinícolas da região, que é a demandante do projeto e que encaminhará o pedido de registro da Indicação de Procedência ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI)

Semiárido, Agroindústria Tropical e Clima Temperado), de instituições de ensino como Universidade de Caxias do Sul (UCS), Universidade Federal de Lavras (UFLA), Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) e Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IF Sertão), além do Vinhovaf,

AIP Vinhos do Vale do São Francisco

Segundo dados da Professora Ivanira Falcade, da Universidade de Caxias do Sul, a área delimitada da Indicação de Procedência Vale do São Francisco para os vinhos finos tranquilos e espumantes, contempla os municípios de Juazeiro, Casa Nova, Sobradinho e Curaçá, na Bahia, e Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, em Pernambuco, todos integrantes da Rede Integrada de Desenvolvimento (RIDE) Petrolina-Juazeiro.

Estão autorizados para serem certificados vinhos tranquilos brancos, tintos e rosés e vinhos espumantes brancos e rosés, que deverão ser elaborados com 100 % de uvas produzidas dentro do limite da área geográfica delimitada. Foram autorizadas para fins de certificação 23 cultivares de uvas *Vitis vinifera* L., indicadas pelos próprios produtores, pelo excelente desempenho na região.

Em geral os vinhos são frutados, de baixo teor alcoólico, de acidez moderada, podendo ser leves a encorpados, com predominância para vinhos jovens. O carro-chefe da produção são os espumantes, com 2,5 milhões de litros, seguidos dos vinhos tranquilos, com 1,5 milhões de litros.

A execução do Projeto, que contou com o aporte superior a R\$ 1 milhão do CNPq, veio atender uma demanda antiga do setor produtivo. Para o presidente do Vinhovaf, José Gualberto Almeida, os resultados apresentados são a concretização de um sonho. Ele é um dos pioneiros na produção de vinhos no Semiárido e desde o reconhecimento da IP Vale dos Vinhedos, em 2002, queria realizar esse trabalho no Vale do São Francisco. “Participei do lançamento em Bento Gonçalves (RS) e lá mesmo já havia manifestado o interesse para que os nossos vinhos fossem estudados e também reconhecidos. Demorou um pouco, mas estamos chegando lá! “, comemorou ele. Gualberto também aproveitou o evento para fazer um agradecimento especial à Embrapa por abraçar a causa.

O Projeto

Iniciado em 2013 com previsão de término em dezembro de 2017, as atividades desenvolvidas possibilitaram a caracterização histórica e geográfica do território vitivinícola do Vale do Submédio São Francisco; a delimitação da área geográfica da Indicação de Procedência Vale do São Francisco; a caracterização das condições climáticas, dos solos, dos vinhedos comerciais, do relevo; levantamento das paisagens vitícolas da região; estudos das uvas e enológicos para a melhoria da qualidade, da tipicidade e da estabilidade dos vinhos tropicais e a caracterização da composição química, metabólica e sensorial. Também foi definido o Regulamento de Uso da IP, incluindo o Plano de Controle dos produtos.

A equipe multidisciplinar que chegou a esses resultados tem representantes de várias unidades da Embrapa (Uva e Vinho,

Todas as atividades relacionadas à Indicação de Procedência do Vale do São Francisco serão acompanhadas e controladas pelo Conselho Regulador, que é formado por um grupo de sete profissionais ligados ao setor, com representantes das vinícolas associadas e de empresas públicas.

Para Jorge Tonietto, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, que desenvolve projetos de estruturação de Indicações Geográficas (IGs) de vinhos brasileiros desde os anos 90, o crescimento das indicações nos vinhos brasileiros, que hoje já são seis é uma mostra de uma cartografia animadora. “O Brasil tem caminhado muito rápido nestas conquistas, que em outros países é mais lenta. Isso demonstra o sucesso deste formato de reconhecimento, que deverá crescer como modelo. Ainda mais com a possível conquista de uma Indicação Geográfica de vinhos tropicais, que é inédita em todo o mundo”, avalia.

A obtenção do registro da Indicação de Procedência Vale do São Francisco irá garantir a melhoria da qualidade dos vinhos que chegarão aos consumidores, pois todos os produtos certificados passarão por testes químicos e análises sensoriais às cegas, sendo aprovados apenas os produtos qualificados. A conquista, a exemplo de outras regiões verificadas, também irá aumentar as vendas dos produtos, em função da divulgação, promover o enoturismo na região e, conseqüentemente, atrair novos investimentos e fortalecer a vitivinicultura do Vale do São Francisco.

--

Viviane Zanella
Núcleo de Comunicação Organizacional
Embrapa Uva e Vinho
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)
Bento Gonçalves/RS