



Plantação de uvas para vinho do município de Santana do Livramento (RS), na região de Campanha

Henrique Pessoa dos Santos

UVAS ADAPTADAS,  
TÉCNICAS DE  
PRODUÇÃO DE  
QUALIDADE E  
CONCORRÊNCIA  
INTERNACIONAL  
ALTERAM  
MERCADO  
NACIONAL DE  
VINHOS

## Vinhos do Brasil, qualidade reconhecida a partir do campo

Vinho bom tem na Europa, no Chile, na Argentina e... no Brasil! Nas últimas três décadas, o mercado de vinhos finos no país passou por uma transformação e deu um salto de qualidade, apontam especialistas da Embrapa Uva e Vinho e do Instituto Agronômico de Campinas (IAC).

A grande entrada no mercado nacional de vinhos importados obrigou a cadeia de produção brasileira a buscar manejos e técnicas aprimoradas para cultivo da uva e fabricação de vinhos e sucos. De acordo com Celso Crivellaro Guerra, pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, muitas vinícolas decidiram cultivar suas próprias uvas nas últi-

mas décadas e alguns agricultores decidiram investir em suas próprias vinícolas. Em 2017, a produtividade nacional de vinho cresceu 169% em relação a 2016, como mostram a OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho). Hoje, o país ocupa a 14ª posição no *ranking* de maiores produtores do mundo, num cenário liderado respectivamente por Itália, França e Espanha.

### VARIETADES AMERICANAS E EUROPEIAS

O Brasil é ainda um grande produtor dos vinhos de mesa – vinhos comuns – feitos a partir de uvas de origem americana, incluindo híbridos

da Embrapa e do IAC. Essas variedades também são utilizadas para a produção dos sucos integrais. Já os vinhos finos são feitos a partir de cultivares europeias, que passaram por processo de adaptação. “Uvas internacionalmente reconhecidas para a produção de vinhos, consideradas adequadas em relação à produtividade, sabor, aroma e textura da polpa”, afirma José Luiz Hernandez, pesquisador do IAC. Ele afirma ainda que essas variedades exigem manejos mais complexos. “São muito exigentes em tratamentos culturais como sistema de sustentação, poda e principalmente um rigoroso controle fitossanitário devido serem altamente”.

## LIDERANÇA GAÚCHA

Entre as bebidas à base de uva, os espumantes brasileiros ganham atenção conquistando posições de destaque em rankings internacionais. Guerra, da Embrapa, explica que um conjunto de técnicas modernas na plantação de uva, o solo e o clima adequado (no Rio Grande do Sul, maior produtor nacional) levam a fabricação dos espumantes de qualidade.

O Rio Grande do Sul é responsável por 90% dos vinhos de todo o país. Outras regiões, mesmo que ainda pequenas, começam a surgir, entre elas o Sul de Minas Gerais e o Estado de São Paulo que, "acompanhando esta tendência, vários empreendimentos têm sido iniciados com base em produção de uvas finas associado ao manejo com poda extemporânea para colheita no outono/inverno", afirma Hernades, do IAC.

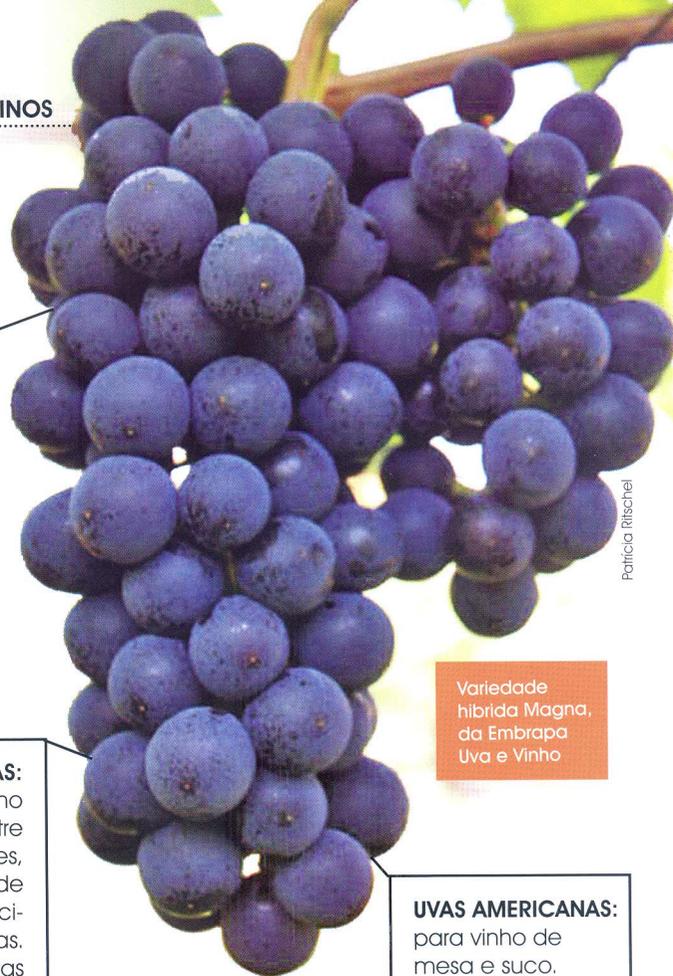
## VARIETADES E SEUS DESTINOS

### UVAS EUROPEIAS:

para fabricação de vinho fino tinto e branco, além de espumante. Entre elas estão Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Sauvignon Blanc

### UVAS HÍBRIDAS:

para fabricação de vinho e suco. Cruzamento entre os dois tipos anteriores, em busca de qualidade das europeias e rusticidade das americanas. São representadas pelas cultivares Máximo, Rainha, Madalena, Lorena, Violeta, Magna e tantas outras



Patricia Ritschel

Varietal híbrida Magna, da Embrapa Uva e Vinho

Fonte: Embrapa Uva e Vinho / IAC

### UVAS AMERICANAS:

para vinho de mesa e suco. Neste grupo estão: Isabel, Bordô e Concord, Niagara, entre outras

# SÂNDALO

Fone: 55 (47) 3281-0200  
sandalo@sandalo.ind.br  
www.sandalo.ind.br



Faça um orçamento em nosso site



Gavinha Plástica



Corrente Vimiplast



Arqueador

Fixacaule

Viticultura

Pomicultura