A atividade vitivinícola no Vale do Submédio São Francisco: Pesquisas da Embrapa voltadas para o desenvolvimento do setor

- Giuliano Elias Pereira[1], José Monteiro Soares[2] e Celito Crivellaro Guerra[3]

A vitivinicultura está se desenvolvendo rapidamente no Vale do Submédio São Francisco. A produção regional é muito jovem em relação às outras regiões do mundo e do Brasil, tendo iniciado a cerca de 20 anos. Como consequência, ainda são desconhecidas as respostas das variedades destinadas à elaboração de vinhos às condições de clima, solo e manejos culturais. Trata-se **de uma região única no mundo, onde é possível colher entre 2-3 safras por ano,** não se conhecendo cientificamente os efeitos das condições do meio sobre a composição de uvas e de vinhos. Diversas empresas vinícolas vêm se instalando na região, nos municípios de **Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, no Estado de Pernambuco, e em Casa Nova, na Bahia,** tendo estas produzido, em 2006, cerca de **7 milhões de litros de vinhos**. A qualidade dos vinhos está melhorando, os brancos estão sendo elaborados a partir das variedades **Chenin blanc e Moscato Canelli,** enquanto que os tintos, na grande maioria, são elaborados a partir de **uvas das variedades Syrah e Cabernet Sauvignon.** A demanda está localizada na busca pela tipicidade dos vinhos como originais de condições semi-áridas tropicais.

Em fevereiro de 2006, foi inaugurado, **na Embrapa Semi-Árido, o Laboratório de Enologia,** resultado da parceria com **FINEP, Embrapa Uva e Vinho, ITEP, Instituto do Vinho e Valexport.** O objetivo do laboratório é realizar pesquisas científicas sobre o sistema de produção de uvas e os processos de elaboração de vinhos a partir de variedades recentemente introduzidas na região, para que possam ser utilizadas pelos vitivinicultores como novas opções para a elaboração de vinhos de qualidade. De um total de **28,** algumas variedades testadas têm apresentado bom potencial. Mas as plantas são relativamente jovens e alguns fatores ligados ao sistema de produção das uvas precisam ser melhor estudados, como os efeitos do clima, do solo, do sistema de condução, do porta-enxerto, da nutrição mineral, da demanda hídrica e do rendimento sobre o potencial enológico das uvas, em cada uma das áreas experimentais, que foram instaladas em vinícolas da região. As técnicas enológicas também estão sendo estudadas a fim de valorizar a tipicidade dos vinhos.

Os resultados serão divulgados aos vitivinicultores em breve, para que eles possam escolher entre as novas variedades e definir o tipo de vinho que será elaborado, com a qualidade e a tipicidade das condições do Submédio São Francisco. Espera-se que os trabalhos possam representar avanços no sentido de permitir às vinícolas **pleitearem a obtenção da Indicação Geográfica de procedência (IG), um selo que valoriza a tipicidade, tendo maior notoriedade e diferencial mercadológico**.

Este fato poderá permitir o acesso a mercados diferenciados, bem como melhorar as condições sócio-econômicas da população envolvida na cadeia produtiva do vinho no Submédio São Francisco.

[1]Pesquisador D.Sc., Embrapa Uva e Vinho/Semi-Árido. BR 428, Km 152, CEP: 56.302-970. Petrolina-PE. Fone : 87 3862-1711. Fax : 87 3862-1744 - gpereira@cpatsa.embrapa.br

[2]Pesquisador D.Sc., Embrapa Semi-Árido. BR 428, Km 152, CEP: 56.302-970. Petrolina-PE. E-mail: monteiro@cpatsa.embrapa.br

[3]Pesquisador D.Sc., Embrapa Uva e Vinho. Rua Livramento, n° 515, CEP: 95.700-000. Bento Gonçalves, RS - celito@cnpuv.embrapa.br