

Vinícolas inauguram a produção de suco de uva no Vale do São Francisco

Maior região exportadora de uvas do país, o **Vale do Rio São Francisco** começa a transformar as frutas das parreiras em suco. A **Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária)** colheu a primeira safra das variedades de uva adaptadas ao clima semi-árido tropical destinadas à fabricação da bebida.

Por enquanto, duas vinícolas da região estão testando a fabricação do suco de forma artesanal: a **Garziera e a São Francisco**. Mas, até o fim do ano, será instalado em **Petrolina (PE), na Embrapa do Semi-Árido**, um laboratório semi-industrial para a produção experimental de suco, com capacidade para 300 litros da bebida/hora.

O suco surge como alternativa às vendas externas da uva de mesa, que variam ao sabor da flutuação do câmbio, e também do vinho, produto do **Vale do Rio São Francisco** que ainda busca maior aceitação dos consumidores.

"Obter um suco de qualidade é muito mais fácil do que conseguir um vinho bom", explica **Giuliano Elias Pereira**, pesquisador da **Embrapa Uva e Vinho do Semi-Árido**. Enquanto o suco envolve somente questões de coloração, aroma e gosto, o vinho abrange pontos como o tanino, substância da uva que dá adstringência à bebida.

Atualmente, a fabricação de suco de uva está concentrada basicamente em dois Estados do Brasil: **Rio Grande do Sul e Minas Gerais**. Se a produção do Nordeste se mostrar viável, a grande vantagem será a possibilidade de se obter até três safras ao longo do ano graças ao clima e à irrigação. Já em outras partes do país é

preciso estocar a única safra anual.

"As perspectivas para o suco de uva no Vale do Rio São Francisco são promissoras porque se consegue produzir o ano todo, empatando menos dinheiro de uma só vez", afirma José Gualberto de Almeida, dono da **vinícola São Francisco (que usa a marca Botticelli)** e presidente da **Valexport (Associação dos Exportadores do Vale do São Francisco)**.

Para desenvolver a produção de suco no Nordeste, a Embrapa está investindo cerca de **R\$ 600 mil**. Ao todo, foram plantados em parceria com as vinícolas São Francisco e Garziera **10 hectares de três variedades de uva: Isabel Precoce, BRS Rubia e BRS Cora**.

A Garziera decidiu plantar outros dois hectares de uva Isabel Precoce para já ir testando a produção artesanal de suco. São 300 garrafas de 500 ml por dia. A primeira leva do produto foi colocada à venda no mês passado. Por enquanto, está restrita ao turistas que visitam a vinícola. Mas chegará a alguns pontos do Recife também em breve.

"Acreditamos que o suco do Vale do Rio São Francisco tenha uma aceitação no mercado mais fácil em relação ao vinho. Para o suco pesa mais o fator preço. Já em vinhos, não se caracteriza uma região de uma hora para a outra", disse José Roberto Garziera, dono da Garziera. Há dois anos, a produção de vinhos na região está estabelecida em cerca de 7 milhões litros/ano.

Daqui a um ano, Garziera irá reavaliar se aumenta ou não a fabricação de suco, levando em consideração os avanços da **pesquisa da Embrapa**, a aceitação da bebi-

da e viabilidade econômica. O produtor também quer incluir o suco no circuito de enoturismo do Vale do Rio São Francisco.

Um ponto que conta a favor dos sucos é o crescimento do consumo. A comercialização da bebida cresceu cerca de 75% de 2000 a 2006 na maior região produtora do Brasil, o Rio Grande do Sul. Foram 38,6 milhões de litros no ano passado. Já a venda de vinhos subiu 5% no mesmo período.



Missão técnica sobre biologia avançada aplicada à videira e macieira

AGROPOLIS
INTERNATIONAL

A articulação de quatro projetos foi o resultado da missão técnica realizada, de 11 a 17 de fevereiro, pelos pesquisadores da **Embrapa Uva e Vinho César Luís Girardi, Luís Fernando Revers e Paulo Ricardo de Oliveira**, que participaram de diversas reuniões e workshops na França.

A programação foi organizada pela **Embrapa Labex Europa** e integra atividades previstas pelo **Consórcio Internacional em Biologia Avançada, (CIBA)** recentemente acordado entre **Embrapa e Agropolis**, para a formação de equipes multidisciplinares e projetos de pesquisa internacionais. A iniciativa tem como objetivo explorar técnicas de biologia avançada como suporte a programas de melhoramento genético. O Coordenador do **Labex Europa, Luis Fernando Vieira**, cujo escritó-

Na opinião do pesquisador Girardi, a viagem atingiu os objetivos. **"Além de planejarmos a realização de projetos bilaterais entre a França e o Brasil, um outro resultado inesperado mas valioso foi obtido: a aproximação entre os grupos de pesquisa de Toulouse e de Angers, que não atuavam em conjunto, mas que uniram esforços, juntamente com a Embrapa, para desenvolver linhas de pesquisa em macieira explorando a análise genômica para qualidade do fruto"**, avaliou.

Ainda no que se refere aos trabalhos envolvendo a cultura da maçã, o **pesquisador Paulo** acrescenta que foi estruturada outra iniciativa que busca fortalecer as parcerias francesas e brasileiras existentes na área de melhoramento genético, mas centrando agora o foco na adaptação ambiental, frente ao cenário de mudanças climáticas. Com a videira, segundo o **pesquisador Revers**, as linhas de trabalho definidas foram o estudo das bases fisiológicas e genéticas da tolerância ao estresse hídrico e a abordagem genômica de carac-