

Vinhos tropicais: nova realidade, novos desafios

Celito Crivellaro Guerra
Doutor em enologia, pesquisador
da Embrapa Uva e Vinho

Até há poucos anos considerava-se que o cultivo da videira para a produção de vinhos era um negócio restrito às regiões de clima temperado. Os especialistas refutavam categoricamente a possibilidade de elaborar-se vinhos de qualidade em regiões de clima quente, principalmente em se tratando de regiões tropicais. Certamente os mesmos não levavam em consideração a variabilidade genética da videira (certas variedades ou clones adaptam-se bem em ambientes quentes). Ademais, o conhecimento de detalhes do manejo agrônomo da videira em climas quentes tem progredido bastante, resultando em ganho adicional de qualidade da uva para vinificação. Como resultado, nos últimos anos este paradigma está seriamente ameaçado pela produção de vinhos de qualidade por vezes surpreendente em baixas latitudes.

No Brasil, a região do Vale do São Francisco (VSF), encravada na junção dos estados da Bahia e Pernambuco, está entre as principais regiões vitivinícolas tropicais de importância econômica do planeta. Está localizada entre os paralelos

8 e 9º de latitude sul e em altitude não superior a 400m acima do nível médio do mar (diferentemente de outras regiões vitivinícolas da zona inter-tropical, como no Peru e na Bolívia, que estão localizadas a altitudes consideráveis).

Na região, as temperaturas são elevadas durante todo o ano, o que traz a vantagem de poder-se obter duas safras anuais em um mesmo vinhedo. Por outro lado, existem desvantagens, como a grande combustão de certos compostos durante a maturação da uva, principalmente ácidos orgânicos, aromas e matéria corante. Assim, as variedades de videira que melhor se adaptam nessas condições são as de ciclo médio a tardio, produtoras de uvas com altos teores de acidez, aroma delicado e, no caso das tintas, com alto potencial para produção de antocianinas e taninos.

Considerando que as variedades tradicionalmente cultivadas na região apresentam certa limitação quanto aos atributos acima mencionados, recentemente novas variedades foram testadas, em projeto coordenado pela Embrapa Uva e Vinho. A partir de observações do comportamento agrônomo e da maturação das uvas em distintas épocas do ano, foram pré-selecionadas doze variedades, boa parte das quais parece apresentar potencial para a produção de vinhos de qualidade. Outros

estudos sobre o manejo agrônomo das variedades selecionadas estão em curso, visando otimizar o potencial observado.

Quanto à tecnologia enológica, necessita-se ainda adaptá-la às condições particulares sob as quais as uvas são produzidas na região. A elaboração de vinhos de qualidade caracteriza-se pela aplicação da tecnologia clássica, dando-se especial atenção a um grande número de detalhes que, no conjunto, aportam atributos que tornam o produto diferenciado. Nesse sentido, há muitas técnicas, procedimentos e parâmetros e a ser testados e otimizados.

Nas condições do VSF, especial atenção deve ser dispensada ao controle da maturação da uva, à colheita e aos controles durante a vinificação.

O controle da maturação da uva é particularmente importante, uma vez que a fase de maturação é muito curta e a combustão de ácidos, aromas, polifenóis e outros compostos é intensa e rápida.

Dois dos principais atributos de vinhos brancos e espumantes são o frescor aromático e gustativo e a tipicidade aromática varietal. Para consegui-los em condições tropicais, é importante colher as uvas com acidez relativamente elevada, sem comprometer a riqueza em açúcares. Uvas sobremaduras tendem a apresentar baixa acidez e a perder boa parte do

FOTO/DIVULGAÇÃO



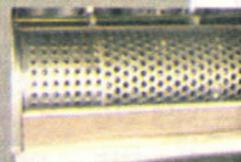
Vinhedos no Vale do São Francisco. a velocidade de reações de oxidação do mosto.

Relativamente ao controle da vinificação, uvas produzidas em condições de clima quente apresentam composição química semelhante àquela de uvas produzidas em regiões de clima temperado. A diferença está na menor estabilidade química de certos compostos de uvas produzidas em climas quentes. Este fato tem consequência direta sobre a qualidade, a longevidade e o equilíbrio organoléptico dos vinhos, razão pela qual o controle nas diversas etapas da vinificação, nessas condições, deve ser particularmente severo.

TANQUES, MÁQUINAS E CONEXÕES EM AÇO INOX

Desengaçadeira de Uva

Produzida totalmente em aço inox, tem a finalidade de melhorar a qualidade do vinho. Foram 2 anos de pesquisas para podermos oferecer às vinícolas uma máquina que possa contribuir para o aumento na qualidade do vinho produzido.



Rua Rio Branco, 1038 - Fone: 3292.2041 - e-mail: met.italiano@vscomp.com.br

potencial aromático. Como resultado, o vinho não terá frescor aromático e gustativo e seu aroma não será floral. Terá notas de frutas sobremaduras e compota, com sensível redução da qualidade. No caso de uvas tintas, é importante observar a maturação dos compostos fenólicos. No VSF, em determinadas épocas do ano pode haver um descompasso importante entre o momento ideal de colher a uva em relação a açúcares e ácidos (maturação tecnológica) e aos compostos fenólicos (maturação fenólica).

Por ocasião da colheita, é importante transportar rapidamente a uva à vinícola, acondicionada em embalagens que assegurem a integridade física das bagas. Na vinícola, a primeira e imprescindível tarefa é efetuar um rápido resfriamento da uva, visando inibir o desenvolvimento de microorganismos nocivos durante as primeiras horas de processamento e reduzir

Os vinhos tropicais são uma realidade indiscutível no mundo vitivinícola. No Brasil, a região do VSF alcançou um grau de desenvolvimento que a torna consolidada como região vitivinícola. A mesma possui um atributo singular: o clima vitícola com variabilidade intra-anual, fator que pode aumentar o leque de possibilidades de elaboração de diferentes produtos. Entretanto, os desafios para sua consolidação definitiva são imensos, assim como imensas são as oportunidades de desenvolvimento. As ações atualmente em curso, tanto no que se refere ao empreendedorismo da iniciativa privada, quanto no que se refere ao incremento da infra-estrutura regional e aos esforços públicos em pesquisa e desenvolvimento, estão permitindo a construção da notoriedade da região, o que talvez motive o aparecimento de outras regiões vitivinícolas tropicais no país.