



Celito Crivellaro Guerra
Pesquisador em enologia,
Embrapa Uva e Vinho

O novo segmento de vinhos finos da vitivinicultura brasileira

Os mais renomados países vitivinícolas têm em comum pelo menos três fatores: diversidade de zonas de produção; diversidade de tipos de produtos e grande número de produtores que dominam todas as variáveis que influenciam a qualidade da uva e do vinho. Esses fatores, entre outros, são essenciais para que uma parcela significativa dos vinhos neles produzidos tenha alta qualidade.

A vitivinicultura brasileira esteve historicamente concentrada na Serra Gaúcha. A região, no seu segmento de vinhos finos, tem experimentado importantes transformações, com progresso em vários aspectos da produção, sejam eles agrônômicos, enológicos ou de organização setorial. Como consequência, o reconhecimento da qualidade de seus vinhos tem crescido, notadamente os espumantes.

A concentração da atividade vitivinícola em uma única região confere ao Brasil um perfil diferente

as únicas) são: Campos de Cima da Serra, Serra do Sudeste, Campanha Meridional e Campanha Oriental (RS), Planalto Catarinense e Planalto de Palmas (SC) e Vale do Sub-médio São Francisco (PE/BA).

As novas regiões vitivinícolas brasileiras apresentam características naturais distintas entre si, tendo surgido pela implantação de projetos altamente tecnificados, em sua grande maioria. Os vinhedos nelas instalados são constituídos de variedades nobres, clones qualitativos, sistemas de condução, espaçamento, arquitetura da copa e controle do vigor das plantas e da produtividade de modo a obter um máximo de qualidade da uva para vinificação.

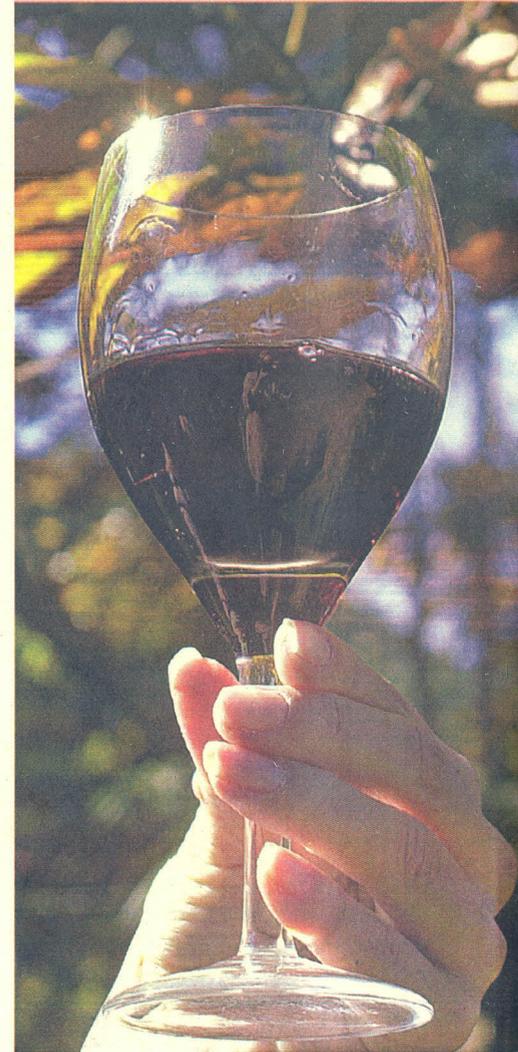
O surgimento das novas regiões vitivinícolas brasileiras contribuiu para o aparecimento de novos conceitos de produtos, entre os quais destacam-se:

Vinhos de altitude: produzidos a

estrutura química complexa, riqueza e qualidade aromática, estabilidade da cor e acidez evidenciada por teores importantes dos ácidos málico e láctico. Este perfil traduz-se na harmonia e persistência das sensações olfativas e gustativas (ao mesmo tempo que são encorpados, os vinhos – em especial os tintos – não são excessivamente tânicos, amargos ou adstringentes, o que os torna aptos ao consumo ainda jovens).

Vinhos dos pampas ou vinhos da fronteira: são aqueles produzidos a partir de uvas cultivadas nas regiões do Estado do Rio Grande do Sul, próximas à fronteira com o Uruguai ou Argentina. São regiões de relevo levemente ondulado, a maioria de campos naturais. Os principais vinhedos localizam-se nos municípios de Candiota, Bagé, Dom Pedrito, Pinheiro Machado, Santana do Livramento, Itaqui e Encruzilhada do Sul (este último município

FOTO/FABIANA LAVORATTI



tardio, produtoras de uvas com altos teores de acidez, aroma delicado e, no caso das tintas, com bom potencial para produção de antocianinas e taninos. Os principais atributos dos vinhos brancos e espumantes produzidos na região são o frescor aromático e gustativo e a tipicidade aromática varietal. Os tintos estão ainda em fase de desenvolvimento, mas algumas variedades já mostram

dos principais países produtores. Nos últimos anos, todavia, o segmento de vinhos finos da vitivinicultura brasileira tem experimentado uma importante transformação, com destaque para a implantação de vinhedos em novas regiões, a maioria delas sem histórico de produção vitivinícola. As principais (mas não

partir de uvas cultivadas entre 800m e 1.400m de altitude, os principais vinhedos são encontrados em São Joaquim, Campos Novos e Água Doce (SC) e em Vacaria e Monte Alegre dos Campos (RS). Esses vinhos começam a ganhar reconhecimento e notoriedade entre os consumidores de vinhos finos. Apresentam, em geral,

pertence à região geográfica 'Serra do Sudeste'). Trata-se de um território vasto, com considerável variabilidade das condições edáficas e climáticas, que reflete-se nas características sensoriais dos vinhos. De modo geral, os mesmos apresentam estrutura química complexa, potencial alcoólico relativamente elevado, tipicidade aromática bem definida e acidez moderada. O potencial de longevidade nos tintos depende das variedades e dos locais de produção da uva, mas em geral são encorpados, potentes e harmônicos à degustação, sendo ainda relativamente longevos.

bom potencial para a elaboração de vinhos relativamente encorpados, mas ao mesmo tempo arredondados e elegantes.

Nessas regiões de histórico tão recente quase todos os segredos e características estão ainda por ser desvendados. A caracterização dos vinhos acima descrita é genérica e será detalhada ao longo do tempo. As três denominações mencionadas referem-se a menções genéricas, que vêm sendo utilizadas com relativa frequência na mídia, sem necessariamente ter relação com denominações oficiais. Entretanto, é certo que as novas regiões produtoras, juntamente a Serra Gaúcha, começam a formar um conjunto mais rico em diversidade e qualidade, devendo contribuir em muito para a evolução do status do Brasil como país vitivinícola. Nesse contexto, os modernos vinhos finos brasileiros melhoram sensivelmente sua capacidade de destacar-se e consolidar-se em um cenário de alta competitividade internacional e busca por produtos de qualidade e preços acessíveis.

Vinhos tropicais: atualmente são produzidos basicamente no Vale do Sub-médio São Francisco, região localizada entre os paralelos 8 e 9º de latitude sul e em altitude não superior a 400m acima do nível médio do mar. A região caracteriza-se por apresentar temperaturas elevadas durante todo o ano. Nessas condições, a maturação da uva é muito rápida, assim como todo o ciclo produtivo da videira. Desse modo, as variedades que melhor se adaptam são as de ciclo médio a



Uma nova família no mundo dos vinhos

VIAPIANA
VINHOS & VINHEDOS