

Embrapa**Uva e Vinho**

Alexandre Hoffmann

Pesquisador, supervisor de Comunicação e Negócios

Usando o passado para pensar o futuro

Por meio do jornal A Vindima, temos apresentado aos leitores, nas mais recentes edições da publicação, um resgate da história da Embrapa Uva e Vinho. Esta trajetória – que tem suas raízes na década de 1940, portanto há cerca de 70 anos, e que como Embrapa completou seus 35 anos em agosto de 2010 – integra a história da vitivinicultura e, mais recentemente, da fruticultura de clima temperado no Brasil. E essa história tem trazido benefícios concretos às cadeias produtivas, na forma de tecnologias, capacitações, orientações técnicas e estímulo ao desenvolvimento tecnológico dos setores com que estamos envolvidos.

Entretanto, tão importante quanto lembrar o que já foi feito é pensar na história que estamos construindo a cada dia e que fará o futuro da atuação da Embrapa. Como já tivemos a oportunidade de expressar em um artigo anterior, por ser uma instituição focada em ciência e tecnologia, não temos apenas a vontade, mas sim a obrigatoriedade de estarmos com os pés no chão (pensando o presente com base no passado), mas com os olhos no futuro. E isto acontece por duas razões: primeiro, porque os desafios que o produtor enfrenta não se mantêm os mesmos, mas se tornam mais complexos a cada dia, exigindo que ajustemos nosso trabalho conforme se impõem as limitações tecnológicas; segundo, porque temos de exercitar uma visão de futuro, antes que as demandas dos produtores apareçam. Não temos uma bola de cristal para prever o futuro, mas faz parte do trabalho da Embrapa prospectar e projetar o que poderá servir como solução tecnológica daqui a 5, 10 ou 15 anos. Assim, quando a demanda surgir, teremos condições de atender às necessidades da cadeia produtiva. Este misto de passado, presente e futuro exige de cada pesquisador o senso de observação e, da Embrapa como instituição, o constante planejamento e ajuste dos planos efetuados.

E temos de pensar que as metas para o campo da tecnologia para a vitivinicultura e a fruticultura de clima temperado são (e devem ser) audaciosas. Criar novas cultivares de videira que sejam mais resistentes a doenças e pragas, desenvolver métodos de controle de pragas e doenças que sejam menos agressivos ao ambiente, aprimorar sistemas de produção para obter produtos seguros em ambientes sustentáveis e ajustar processos vitícolas e enológicos para obter a maior qualidade e expressão do potencial de clima e solo de cada região são algumas dessas metas. E isto precisa ser alcançado com o máximo de eficiência no uso dos recursos e lançando mão de equipamentos e metodologias de trabalho cada vez mais tecnificadas. Por isso, a Embrapa Uva e Vinho tem investido fortemente em equipamentos modernos de laboratório, em tecnologias de informação, na modernização de laboratórios de pesquisa, na capacitação de técnicos e pesquisadores e na inserção de novas linhas de pesquisa, como a nanotecnologia, a biologia molecular (incluindo as áreas de proteômica, genômica, bioinformática, obtenção de plantas transgênicas), o sensoriamento remoto e a agricultura de precisão, entre outras. A Embrapa Uva e Vinho já contempla estas áreas em seus projetos de pesquisa e busca a integração destas com as áreas tradicionais de conhecimento, para gerar novas tecnologias e incorporá-las aos sistemas de produção.

Essas são áreas de conhecimento de vanguarda, que serão usadas como ferramentas para atingir as metas que citamos anteriormente. Não há dúvida de que estes são termos que serão cada vez mais ouvidos e aplicados na busca de um maior domínio dos processos produtivos, gerando maior qualidade, menor impacto ambiental negativo e maior rentabilidade para o produtor. Tendo como certo que a tecnologia é um dos pilares da competitividade, o que o futuro nos reserva é, certamente, uma preocupação cada vez maior por investir em pesquisa e desenvolvimento, com o objetivo de alcançar soluções tecnológicas com uso de estratégias modernas que otimizem o tempo e os recursos a serem aplicados.



Espectrômetro de massa Q-TOF instalado no Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massa da Empresa Uva e Vinho: exemplo de aparelho de última geração de que a instituição dispõe.