



Uva e Vinho

\* Alexandre Hoffmann  
Pesquisador, Supervisor de  
Comunicação e Negócios

\* Gilmar Ribeiro Nachtigall  
Pesquisador, Supervisor da  
Estação Experimental de Fruti-  
cultura Temperada

## A Embrapa Uva e Vinho também trabalha com outras frutas

A denominação de nossa Unidade como Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho frequentemente deixa passar despercebido o fato de que, além do intenso trabalho que temos com pesquisa com uva e seus derivados (vinho, suco, espumantes, destilados), também desenvolvemos pesquisas com frutas de clima temperado. Maçã, pera, pêssego, ameixa, morango, amora-preta, framboesa e mirtilo fazem parte de nossa programação de pesquisa e tem sido estratégico atuar nesta frente, pois se tratam de cadeias produtivas de grande importância para a economia regional e nacional.

E como a Embrapa Uva e Vinho passou a abraçar estas outras culturas? Na sua origem, a Unidade somente trabalhava com uva e derivados. Por demanda dos produtores de maçã, em 1982 uma antiga Estação Experimental do Ministério da Agricultura, localizada em Vacaria, RS, foi assumida pela Embrapa para realizar pesquisas para aquele setor que começava a se viabilizar no Brasil. Inicialmente gerenciado pela Embrapa Fruteiras de Clima Temperado (hoje Embrapa Clima Temperado, com sede em Pelotas, RS), o Campo Experimental de Vacaria passou a ser administrado pela Embrapa Uva e Vinho em 1993, quando da ampliação da missão institucional da Unidade.

Desde então, o trabalho da atual Estação Experimental de Fruticultura Temperada vem sendo constantemente aprimorado, com grandes benefícios para a cadeia produtiva da maçã e das demais frutas que são produzidas na região. Localizada no centro de um dos principais pólos produtores de maçãs do Brasil, a Estação possui 6 pesquisadores e 15 pessoas de apoio, 10 hectares de pomares experimentais, 4 laboratórios, além de casas de vegetação, estufins, câmaras frias e outras estruturas de apoio à pesquisa.

A Estação se caracteriza por ter uma forte interação com o setor privado, numa relação muito produtiva para geração de tecnologias, além de ser uma base para outras parcerias com instituições públicas e privadas. Assim, tem sido uma estrutura-chave para obtenção de resultados de grande importância. Dentre os principais resultados que a Estação tem gerado, destacam-se a viabilização da produção integrada de maçãs no Brasil, a definição do manejo de pragas e doenças, condução de plantas, nutrição e adubação para a cultura da macieira, bem como tecnologias para produção de pequenas frutas, dentre outras contribuições. Em andamento, estão sendo definidos avanços tecnológicos para a macieira, através de projetos de grande porte, como o Appleclim, Redemaçã, Mosca-das-Frutas e Qualidade Pós-Colheita, bem como para o desenvolvimento tecnológico da pereira no Brasil, uma cultura de grande potencial econômico e também de grandes desafios a serem vencidos. São esses resultados e estas pesquisas que destacam a importância da base física localizada em Vacaria, mas estreitamente ligada à estrutura da Embrapa Uva e Vinho. Uma das características no desenvolvimento de projetos de pesquisa na Estação é a ação de parceria com outras instituições de pesquisa como a Embrapa Clima Temperado, Epagri, UCS, UDESC, entre outras.

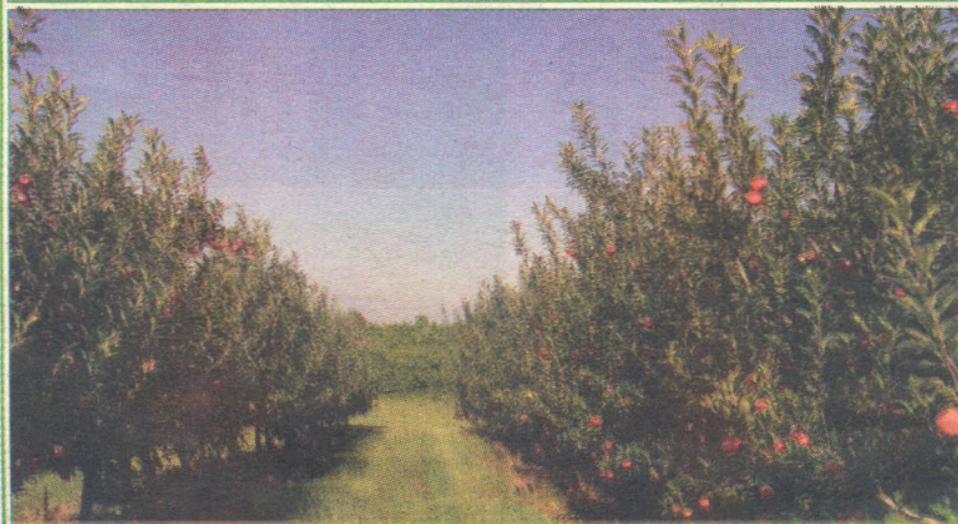


Imagem do Prédio da Administração/Pesquisadores e de pomar experimental de macieira da Estação Experimental de Fruticultura Temperada. Fotos: Gilmar R. Nachtigall