Um brinde ao vinho paulista

Simpósio pretende contribuir para que São Paulo encontre o caminho de um produto diferenciado

CARMO GALLO NETTO
carmo@reitoria.unicamp.br

Fotos: Antoninho Perri/ Divulgação

Pesquisas em laboratório da Feagri: projeto em pós-colheita está avaliando o emprego da luz ultravioleta-C como inibidor da proliferação microbiana

O vinho nacional remete imediatamente às vinícolas das serras gaúchas, onde se encontram os maiores centros de produção. Mas é em São Paulo, para onde veio grande parte dos europeus que chegaram ao Brasil, principalmente portugueses e italianos, que o vinho é mais apreciado. Aqui se toma cerca de 30% do vinho consumido no Brasil. Mas o Estado não se distingue pela produção de bons vinhos, tanto pela inadequação dos vinhedos como pela precariedade dos meios de produção – ou pela conjugação desses fatores. Com o objetivo de contribuir para a revitalização da vitivinicultura paulista, da produção da uva à obtenção de vinhos de qualidade, a Universidade – com realização do Grupo Vitivini da Unicamp e apoio da Cori, da FEA e da Feagri – promove o III Simpósio em Pesquisa e Desenvolvimento em Vitivinicultura no Estado de São Paulo, que conta com ações conjuntas de secretarias de governo, institutos de pesquisas, universidades, agências de fomento à pesquisa e ao desenvolvimento, Fiesp, instituições financeiras, prefeituras e iniciativa privada.

O evento, que se realiza no dia 27 de novembro, no Centro de Convenções do campus de Campinas, visa reunir pesquisadores, produtores, técnicos, enófilos, representantes de cooperativas, entre outros, com o objetivo de colocar o conhecimento gerado por universidades e institutos de pesquisa à disposição do setor produtivo, de modo a acelerar o seu desenvolvimento e contribuir para o aumento do nível de emprego no Estado de São Paulo. O propósito é colaborar com o projeto do governo paulista que visa o fortalecimento da cadeia produtiva do vinho e facilitar o acesso do vitivinicultor a novas tecnologias relacionadas à seleção de variedades de uvas viníferas mais adequadas ao clima, técnicas de plantio, manutenção, colheita e modernização dos processos de produção.

O organizador do simpósio, professor Claudio Luiz Messias, engenheiro agrônomo de formação e professor colaborador da Feagri, afirma que a iniciativa visa trazer informação para que o produtor possa trabalhar com segurança, conhecimento e eficiência. "É a oportunidade para que o agricultor ouça pesquisadores e técnicos especializados em vitivinicultura, que abordarão os critérios que devem orientar a formação do vinhedo, colheita, métodos alternativos de manejo, como por exemplo, o cultivo com colheita na época do inverno, em que a umidade é menor, a ventilação maior e a temperatura mais baixa. São condições que contribuem para diminuição da proliferação de fungos e doenças e favorecem a obtenção de produtos de melhor qualidade".

Segundo Messias, o foco é a qualidade, pois uvas sadias na vinificação necessitam de menores doses de produtos químicos conservantes, principalmente quando se trata da produção orgânica ou biodinâmica do vinho. "Na Feagri, por exemplo, projeto em pós-colheita está avaliando o emprego da luz ultravioleta-C como inibidor da proliferação microbiana. Sua ação eleva, no vinho, a concentração de resveratrol, cujos benefícios são reconhecidos na literatura médica. É sabido, por exemplo, que ele funciona como elemento protetor do sistema cardiovascular e na longevidade"

O pesquisador enfatiza que, como o simpósio visa estimular ações que levem à produção de vinhedos e vinhos de qualidade em São Paulo, o primeiro encontro, em 2006, concentrou-se em informações sobre a fisiologia da uva, como plantá-la e formar vinhedos. O segundo, em 2007, se ateve mais à produção de uva e avaliação de vinhos produzidos em São Paulo com uvas locais. Realizou-se assim o I Painel do Vinho Paulista, em que foram avaliados 25 vinhos, em degustação às cegas, por enólogos, enogastronomistas e técnicos especializados na sua produção. Foi a oportunidade, diz ele, dos produtores se conscientizarem de que os vinhos produzidos em São Paulo precisavam melhorar. Como a proposta é de que o Painel se repita a cada dois anos, o próximo está previsto para 2009.

No terceiro simpósio (*veja programação*), as informações vão se concentrar principalmente na tecnologia da produção do vinho. Painéis possibilitarão aos produtores apresentar resultados obtidos, mostrar novas introduções de vinhedos de variedades européias para a produção de vinhos finos e compartilhar experiências com seus pares, pesquisadores e comunidade. Com esta nova dinâmica de ação participativa, pretende-se incentivar produtores e empreendedores paulistas, por meio de exemplos bem-sucedidos, mostrando que a tecnologia permite produzir uva e vinho em regiões e climas os mais diversos. A propósito, Messias destaca as palestras "Dança das mudanças", vislumbrando nova cartografia vitivinícola mundial, frente ao aquecimento global"; "Novas áreas vitivinícolas em Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul"; "Vinhos de qualidade: uma construção feita com uvas, tecnologia e arte"; "Vinhedos e vinhos do Vale do São Francisco: sua história e realidade atual", entre outras que exemplificam como a biotecnologia é fundamental para a produção vitivinícola. O evento se encerra com uma degustação didática de vinhos.

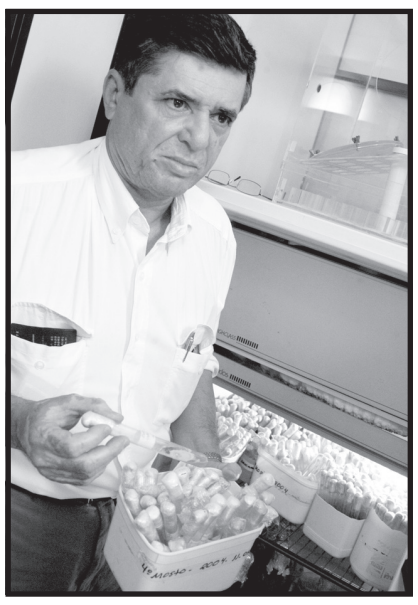
Messias constata que o Estado de São Paulo apresenta condições agronômicas, tecnológicas e mercadológicas para forte desenvolvimento dessa atividade. Para a introdução de novos vinhedos ou reforma de vinhedos existentes, em que estão sendo valorizadas as uvas européias *Vitis vinifera* e híbridos, toda a cadeia produtiva da vitivinicultura paulista vem sendo avaliada de forma censitiva, em projeto apoiado pela Fapesp em Políticas Públicas, do qual a Unicamp participa ativamente.

Ações

O professor Claudio Luiz Messias enfatiza que o objetivo maior do grupo Vitivini/Unicamp tem sido promover iniciativas que impulsionem efetivamente ações por parte dos produtores, possibilitando que o conhecimento acadêmico e técnico leve à melhora da vitivinicultura regional e ao seu conseqüente desenvolvimento econômico e social com sustentabilidade.

É nessa direção que se situa o III Ciclo de Palestras de Tecnologia em Vitivinicultura no Estado de São Paulo, organizado pela Pós-Graduação/Feagri. Nele, se deu ênfase à introdução de novos vinhedos, enfocando a importância da associação de técnicas agronômicas e conservacionistas com as técnicas da agricultura de precisão. Considerou-se que as informações agronômicas associadas a um gerador de dados permitem a otimização de recursos nas fases de fertilização do solo, controle fitossanitário, disponibilidade de água, irrigação, clima, e colheita. Abordou-se a importância da valorização da maturação e do ponto de colheita para os diferentes usos da uva.

O pesquisador lembra ainda que "em nível de Extensão oferecemos juntamente com pesquisadores da Universidade Nacional de Cuyo – Mendoza – Argentina, Feagri e Fea, o primeiro curso de formação para a vinificação em tinto. Dois outros estão programados para o ano, vinificação em branco e produção de espumantes".



O professor Claudio Messias: "Simpósio é oportunidade para que o agricultor ouça pesquisadores e técnicos especializados em vitivinicultura"

Primeiras castas foram introduzidas por Braz Cubas

São Paulo foi o berço na vinha no Brasil, com a introdução, em São Vicente, por Braz Cubas, das primeiras castas para a produção de vinho, que devido ao clima desfavorável foram, por ele mesmo, transferidas para Taubaté. Mas, durante trezentos anos, a vitivinicultura brasileira, fundada em variedades trazidas da Europa, manteve-se sem grande importância. Entre 1830 e 1840 foram introduzidas variedades americanas, mais adaptadas ao clima brasileiro e que ainda hoje correspondem a cerca de 75% do vinhedo nacional, utilizadas para a mesa, a produção de sucos e vinhos, embora se saiba que os melhores vinhos provêm de castas Vitis vinifera, o que levou à busca de híbridos resistentes a doenças e pragas.

Na década de 40, o IAC se envolveu no melhoramento varietal da videira. Entre as espécies desenvolvidas assume particular importância a variedade Máximo, reputada como indicada para a produção de vinho tinto. Atualmente seu plantio vem sendo feito em diversos municípios do Estado de São Paulo, como São Miguel Arcângelo, Indaiatuba, Jundiaí, Jarinu, Louveira, Vinhedo, Valinhos e Monte Alegre do Sul.

Dada a qualidade da variedade Máximo, um híbrido de Sirah e Seibel, marcadores moleculares estão sendo estudados para sua identificação e caracterização por pesquisadores do IAC e da Unicamp. Além de microvinificações para a produção de vinho, estão sendo conduzidos estudos pelo grupo Vitivini/Unicamp – que congrega professores e pesquisadores da FEA, Feagri, IQ-Laboratório Thomson e IE, além das parcerias com o IAC – com vistas à produção de um vinho com qualidade e segurança alimentar. O pesquisador considera que "com a vinificação desta uva, muito bem adaptada às nossas condições de solo e clima, certamente se chegará a um vinho genuinamente paulista".

Variedade Máximo: estudo de marcadores moleculares

III Simpósio em Pesquisa e Desenvolvimento em Vitivinicultura no Estado de São Paulo

Programa

26-11-08– Exposição de Equipamentos e Insumos –A partir das 14h30

Local : Centro de Convenções da Unicamp
27-11-08

Manhã
8h30 - Abertura
Autoridades : Fernando Costa, coordenador-geral da Unicamp; Secretaria da Agricultura SP, APTA Paulista, Fetaesp, Faesp/Senar, Fiesp, Cati, Sebrae, Feagri, FEA, Ital, Superintendência SP do Banco do Brasil, Prefeituras Municipais de Jundiaí e São Roque
Palestra de Abertura

9h15 -Vitivinicultura Brasileira: A Dança das Mudanças
Sérgio Inglez de Sousa - Vice-Presidente SP Vinho e Diretor da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho - SBAV/SP

10h15 - Pausa para café
10h45 - Novas Áreas Vitivinícolas em Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul
Enólogo Anderson Schimitz - Coatec - Amazongroup - Monte Belo do Sul / RS
12h15 - Pausa para Almoço

Tarde
13h30 - Vinhos de Qualidade: Uma Construção Feita com Uvas, Tecnologia e Arte
Prof. Mauro Celso Zanus - Centro de Pesquisa em Uva e Vinho - Embrapa - Bento Gonçalves-RS
15h00 - Pausa para Café
15h30 - Vinhedos e Vinhos do Vale do São Francisco: Sua História e Realidade Atual

Dr. Gabriel Alves Maciel - Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco - Recife -PE

16h30 - Projeto Políticas Públicas - Fapesp
Dra. Adriana Verdi - APTA / IEA - São Paulo

17h00 - Encerramento e Conclusões

Local – Casa do Professor Visitante/CPV – UNICAMP
18h15 - Degustação Didática de Vinhos Paulistas
Sérgio Inglez de Sousa - Vice-Presidente SP Vinho e Diretor da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho - SBAV/SP

Exposição de Equipamentos e Insumos
Inicio: 14h30 - 26/11 e 27/11, estarão expostos equipamentos e insumos para vinificação.

Painel do Agronegócio em Vitivinivultura SP
Estarão expostos painéis de produtores de uvas viníferas no Estado de São Paulo.
Mais informações: http://www.cori.unicamp.br/vitivinicultura2008/programa.htm