

Simpósio de vitivinicultura reúne pesquisadores, enófilos e produtores visando revitalizar o segmento no Estado

O vinho paulista busca o seu espaço



MANUEL ALVES FILHO
manuel@reitoria.unicamp.br

Engenharias Agrícola e de Alimentos já têm linhas de pesquisa

A revitalização da vitivinicultura paulista – da produção da uva à obtenção de vinhos de qualidade – estará no centro dos debates de um simpósio que será promovido na Unicamp no dia 23 de novembro. O evento, que pretende reunir pesquisadores, produtores, enófilos, representantes de cooperativas, entre outros, objetiva colocar o conhecimento gerado pelas universidades e institutos de pesquisa à disposição do setor, de modo a acelerar o seu desenvolvimento, contribuindo conseqüentemente para a ampliação dos níveis de emprego e renda no Estado de São Paulo. “Nosso propósito é colaborar para a formulação de políticas públicas que fortaleçam o segmento, bem como facilitar o acesso do vitiviniculor a novas tecnologias, nos diferentes níveis de produção”, afirma Cláudio Messias, coordenador do encontro e professor aposentado do Instituto de Biologia (IB).

O 1º Simpósio em Pesquisa e Desenvolvimento em Vitivinicultura no Estado de São Paulo será o primeiro passo para a constituição de um grupo de apoio às ações voltadas à recuperação do setor. A iniciativa, conforme o professor Messias, está sintetizada com um projeto do governo paulista que visa ao fortalecimento da cadeia produtiva do vinho. Há dois anos, entre outras medidas, a alíquota do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) que incidia sobre o vinho foi reduzida de 25% para 12%, quando produzido em âmbito regional, como forma de estimular os investimentos e a produção no Estado. “De modo muito particular, a Unicamp tem como oferecer uma importante contribuição para esse esforço. Algumas linhas de pesquisa mantidas pela FEA [Faculdade de Engenharia de Alimentos] e Feagri [Faculdade de Engenharia Agrícola], por exemplo, podem impulsionar o segmento, desde o vinhedo até a fase de processamento do vinho”, prevê o coordenador do evento.

Temas do Simpósio

- História do vinho no Brasil
Carlos Cabral – Consultor do Grupo Pão de Açúcar
- Enografia paulista – Evolução e potencialidades
Sérgio Inglez de Souza – Diretor da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV/SP)
- Regiões climáticas no Estado de São Paulo e a viticultura
Hilton Silveira Pinto – Cepagri/Unicamp
Fabio Marin – Embrapa Informática Agropecuária
- Dupla poda e a produção de variedades para vinificação
Daniel Angelucci de Amorin – Epamig (Caldas/MG)
- Nutrição da videira
Maurilo Monteiro Terra – Viticultura/IAC (Campinas)
- Produção de vinho no Estado de São Paulo
José Luiz Hernandez – Centro APTA de Frutas (Louveira/SP)
- Compostos Fenólicos em vinhos
Marcelo Prado – FEA/Unicamp
- Conclusões e Recomendações
Mesa de debates com os palestrantes
- Avaliação didática sensorial – Vinhos artesanais paulistas
Sérgio Inglez de Souza – Diretor da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV/SP)

Atualmente, os estudos desenvolvidos por essas unidades de ensino e pesquisa em torno da vitivinicultura envolvem a concepção de novos equipamentos agrícolas, utilização de leveduras selecionadas e avaliações físico-química, sensorial e microbiológica da bebida, entre outros. Cláudio Messias lembra que a demanda pela seleção de novas variedades é muito grande, o que exige a soma desses e também de conhecimentos gerados por outros segmentos da pesquisa agropecuária no Estado. Hoje, a vitivinicultura paulista trabalha fundamentalmente com dois tipos de uva: a americana e a híbrida. Ambas dão origem a um vinho denominado regional. O objetivo inicial, prossegue o coordenador do simpósio, não é implantar variedades viníferas em São Paulo, mas dar suporte para a melhoria qualitativa da produção vitivinícola

regional, e assim preservar uma atividade cultural. “Numa segunda etapa, São Paulo poderá ter a produção de *Vitis vinifera* como a *Cabernet sauvignon* e *Shiraz*, entre outras, mas que necessariamente passarão por um processo de validação para o manejo especial, como o da dupla poda para se obter vindimas de qualidade”.

Para alcançar essa meta, destaca o docente, as propostas surgidas a partir do simpósio contarão com a colaboração de outras instituições com tradição no estímulo à agricultura e na capacitação de pessoal no Estado, como Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (Cati), Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) e Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta), Federação da Agricultura do Estado de São Paulo (Faesp), Senar-SP, Sebrae. “Nós também estamos mantendo contato com pesquisadores de outros países

Cláudio Messias e, na foto maior, trabalho de laboratório na FEA

da América Latina e Europa, onde são utilizadas avançadas técnicas para a produção de uva e vinho. O intuito é estabelecer uma cooperação continuada com esses cientistas”.

O professor Messias lembra que o Estado de São Paulo apresenta, como característica positiva, uma tradição vitivinícola que poderá ser expandida para outras regiões, como as encostas da Serra da Mantiqueira. Hoje, as propriedades localizadas em municípios como São Roque, Jundiá, Louveira e Itatiba são de pequeno porte, do tipo minifúndio, onde a atividade ainda remunera de forma favorável o produtor. “Os minifúndios, quando associados em cooperativas, podem produzir a custos mais reduzidos e ter uma comercialização mais diligente, remunerando melhor o produtor”.

A revitalização da vitivinicultura paulista, no entender de Cláudio Messias, também deverá proporcionar resultados positivos para outros setores, como o turismo rural. “Algumas cidades já dispõem de bodegas que oferecem degustação de vinhos aos visitantes. Esses, por sua vez, também consomem outros produtos e serviços oferecidos pela cidade”, pondera o organizador do evento. Além das discussões técnicas, que contarão com a participação de especialistas de diversas áreas (veja programa), o simpósio terá ainda uma atividade especial: vinhos artesanais paulistas serão submetidos a uma avaliação didática sensorial por parte de 80 dos participantes. A degustação será coordenada pelo professor Sérgio Inglez de Souza, diretor da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV), seção São Paulo.

Imigração – A vitivinicultura teve início no Brasil a partir de São Paulo, mais especificamente na Capitania de São Vicente. As primeiras variedades de uvas foram trazidas pelos portugueses. Mais tarde, com o fim da escravidão e a chegada dos imigrantes, sobretudo os italianos, novas espécies foram introduzidas no país. Foi graças também à comunidade italiana que o consumo do vinho tornou-se cultural no Estado.

GLOSSÁRIO

- Vinho – É a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples da uva sã, fresca e madura.
- Comum ou de mesa – É o vinho elaborado com uvas de variedades comuns.
- Composto – É a bebida com graduação alcoólica de 15° a 18° GL (graus Gay Lussac), obtida pela adição ao vinho comum, de macerados e/ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substância de origem animal ou mineral, álcool etílico potável e açúcares. Contém no mínimo 70% de vinho.
- Especial – É o vinho elaborado com 60% de uvas viníferas e 40% de uvas comuns. Fino ou vinífera – É o vinho elaborado com uvas de variedades viníferas.
- Licoroso – É a bebida com graduação alcoólica de 14° a 18° GL, podendo ser adicionado álcool etílico potável, mosto concentrado, caramelo e sacarose.

CONSUMO DE VINHO EM ALGUNS PAÍSES

(Litros por pessoa em 2002)

Brasil	1,8
EUA	7,7
Chile	14,7
Uruguai	24,0
Alemanha	24,6
Áustria	29,6
Argentina	31,6
Dinamarca	31,9
Espanha	34,1
Portugal	46,3
Itália	48,2
Croácia	48,2
França	56,1
Luxemburgo	63,4

Fonte: União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra)

Atualmente, São Paulo é o maior produtor de uva de mesa do país e um dos maiores consumidores de vinho de mesa e de vinho fino. O Rio Grande do Sul é o maior produtor de uvas viníferas, aquelas destinadas à produção de vinhos finos. De acordo com dados da União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), o consumo per capita da bebida no país é de 1,8 litro. Na Argentina, esse número sobe para 31,6 litros e na França, para 56,1 litros.

O 1º Simpósio em Pesquisa e Desenvolvimento em Vitivinicultura no Estado de São Paulo será realizado no dia 23 de novembro, das 8h30 às 17h30, no auditório 1 do Ginásio Multidisciplinar da Unicamp. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas no seguinte endereço eletrônico: <http://www.cori.unicamp.br/vitivinicultura2006>. A avaliação didática sensorial será feita na Casa do Professor Visitante e contará com no máximo 80 participantes. O evento, co-organizado pela Coordenadoria de Relações Instituições e Internacionais da Unicamp (Cori), conta com apoio da Cati, IAC, CPTA, Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Federação da Agricultura do Estado de São Paulo (Faesp/Senar-SP), Embrapa Informática Agropecuária, Grupo Pão de Açúcar, Cereser-Jundiá-SP e Jacira Consultoria em Vinhos.