

Notas Técnicas

A região do Vale do Submédio São Francisco está se desenvolvendo intensamente nos últimos anos. A viticultura, ou seja, a produção de uvas para o consumo *in natura*, foi introduzida no Semi-Árido brasileiro na década de 50, pela Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco - CODEVASF. Os primeiros trabalhos desenvolvidos incluíam o uso de fertilizantes, técnicas de cultivo e descrição fenológica das plantas. Na década de 70 foi criada a Embrapa Semi-Árido, que contribuiu ativamente para o desenvolvimento de novas tecnologias, permitindo o incremento da produção e da qualidade das uvas produzidas para o mercado consumidor. Atualmente, o Vale é responsável por quase 100% da uva de mesa produzida no Brasil, destinada tanto ao mercado interno quanto à exportação.

A vitivinicultura, ou seja, a produção de uvas destinadas à elaboração de vinhos, é uma atividade mais recente, iniciou-se na região em meados dos anos 80, com a implantação de videiras européias trazidas do Sul do Brasil. Em meados dos anos 90 e no início dos anos 2000, outras Empresas se instalaram na região, o que proporcionou um maior aumento do volume de vinho elaborado. Atualmente, seis Empresas estão instaladas no Vale, produzindo cerca de 7 milhões de litros de vinhos finos (*Vitis vinifera* L.) por ano em uma área de aproximadamente 700 hectares. O Vale representa atualmente a segunda maior região produtora de vinhos finos do Brasil, representando 15% do mercado nacional, atrás apenas do Rio Grande do Sul, sendo que a atividade vitivinícola emprega direta e indiretamente aproximadamente 30 mil pessoas.

O Vale do Submédio São Francisco apresenta características peculiares. Está localizada entre os paralelos 8 e 9°S, cujo clima é caracterizado como tropical semi-árido, com temperatura média anual está em torno dos 26°C, pluviosidade de aproximadamente 500 mm, concentrada entre os meses de janeiro a abril, a 330 m de altitude. Trata-se da única região do mundo que produz uvas o ano todo, sendo possível, dependendo da cultivar, colher entre duas e três safras anualmente. Esta característica vem fazendo com que o Vale tenha a devida reputação e seja tão conhecido, com grande potencial de produção de vinhos com rentabilidade. Além disso, é possível realizar o escalonamento da produção ao longo do ano, o que reduz os investimentos em termos de infra-estrutura para a elaboração dos vinhos, além de possibilitar escolher os períodos do ano mais favoráveis

para que se consigam uvas e vinhos de melhor qualidade e com tipicidades. A irrigação a partir da água do Rio São Francisco, de excelente qualidade, é o fator principal que permite com que as videiras se desenvolvam o ano todo, possibilitando decidir quando iniciar uma nova safra e prever a data da colheita.

O Vale tem produzido atualmente tanto vinhos jovens, conhecidos como os “vinhos do sol”, apresentando características peculiares de aromas e sabores, quanto vinhos de guarda, que passam por alguns anos em barricas de carvalho, o que promove uma maior complexidade dos aromas e uma melhora na estrutura dos vinhos. Este fato demonstra que a região está quebrando todos os tabus em termos de produção de vinhos, pois há trinta anos atrás não se acreditava na possibilidade de se produzir vinhos nesta região, tampouco com qualidade e tipicidade.

A iniciativa privada, representada pelo Instituto do Vinho do Vale do São Francisco (VINHOVASF), tem solicitado a participação de empresas e instituições, no intuito de colaborar com o desenvolvimento da atividade vitivinícola na região. A necessidade de realizar pesquisas científicas, na busca por novos sistemas de produção de uvas, com estudos sobre o sistema de condução das videiras, entre latada (o mais utilizado atualmente) e espaldeira, que proporcionaria uma redução nos custos de produção e melhor qualidade, o tipo de porta-enxerto utilizado, entre os de alto, médio e baixo vigor, além da introdução de novas cultivares potenciais que poderiam ser utilizadas pelos vitivinicultores, permitiriam aprimorar a qualidade e buscar tipicidade e uma identidade regional para os vinhos. Atualmente, as cultivares utilizadas para a elaboração de vinhos tintos são Syrah e Cabernet Sauvignon, representando cerca de 80% dos vinhos, juntamente com Alicante Bouschet, Tannat, Rubi Cabernet e Touriga Nacional. Para vinhos brancos, as Empresas utilizam as cultivares Chenin blanc e Moscato Canelli, representando cerca de 85% dos vinhos, além de Sauvignon blanc. Para os espumantes, as Empresas têm usado as cultivares Itália, Chenin blanc e Syrah (vinhos rosados). Estudos mais detalhados também deverão ser realizados no sentido de avaliar os efeitos de diferentes lâminas de irrigação, a nutrição mineral e a época do ano mais indicada para a colheita das uvas, bem como técnicas diferentes de elaboração de vinhos, na busca por uma identidade. Por isso, foi construído e inaugurado em fevereiro de 2006, o Laboratório de Enologia da Embrapa, empresa parceira

do Instituto do Vinho, para a realização de pesquisas científicas. A construção deste Laboratório contou com a participação de diversas entidades parceiras, como a Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP/MCT), o Instituto Tecnológico de Pernambuco (ITEP), a Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE), a Associação dos Produtores e Exportadores de Hortigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco (VALEXPOR), além de duas Unidades da Embrapa, a Semi-Árido (CPATSA, Petrolina-PE) e a Uva e Vinho (CNPUV, Bento Gonçalves-RS). O objetivo deste Laboratório é dar suporte científico à atividade vitivinícola na região, com a realização de ensaios técnico-científicos, em escala experimental, permitindo a geração de novas tecnologias para contribuir com o desenvolvimento sustentável do setor. Atualmente estão sendo estudadas as características qualitativas das uvas, a partir de novas cultivares recentemente introduzidas na região, de diferentes origens (França, Portugal, Espanha, Itália e Alemanha). Os desafios são muitos, mas alguns dos resultados obtidos são promissores. A necessidade de se conhecer cientificamente as respostas da videira às condições edafoclimáticas da região, com relação à composição físico-química, metabólica e sensorial das uvas e dos vinhos, permitirá com que sejam realizados eventuais ajustes, com relação ao sistema de produção das uvas ou ao processo de elaboração dos vinhos, em busca de qualidade e tipicidade dos vinhos do Vale.

Outras entidades parceiras têm colaborado com o desenvolvimento da atividade vitivinícola na região. A ADDipper tem apoiado o Instituto... (completar).

O Senai e o Cefet de Petrolina vêm realizando cursos de formação e capacitação de novos talentos, nas áreas de viticultura e de enologia, o que proporcionará a disponibilidade de recursos humanos treinados e capacitados, em prol do desenvolvimento do setor... (completar).

A Codevasf...

Com a união de todos os órgãos e entidades de pesquisa e ensino envolvidos na região, o setor vitivinícola está mais fortalecido, sendo que o desenvolvimento e o maior reconhecimento pelos vinhos do Vale é uma questão de tempo. Os vinhos do Vale possuem características e qualidades reconhecidas, sendo que o Instituto do Vinho está em busca da

“Indicação Geográfica de procedência” (IG) para os vinhos da região do Vale do São Francisco. Com a obtenção deste selo, os vinhos terão maior proteção contra fraudes, reconhecimento por produtos típicos e diferenciados, ganharão notoriedade nos mercados nacional e internacional, além de proporcionarem melhores condições mercadológicas para os produtos, além de melhores condições sócio-econômicas para as Empresas e para a população envolvida na cadeia produtiva do vinho no Vale do Submédio São Francisco.

Centro Tecnológico da Uva e do Vinho

O Centro Tecnológico de Uva e Vinho, localizado na Embrapa Semi-Árido, em Petrolina-PE, é fruto do convênio e cooperação de diversas entidades e órgãos regionais e nacionais, preocupadas com o desenvolvimento de novos talentos nas áreas de viticultura e de enologia. Conta com uma infra-estrutura de salas de aula e de leitura, para a parte teórica, além do apoio do Laboratório de Enologia da Embrapa, para as aulas práticas. As entidades envolvidas são: o Instituto do Vinho do Vale (Vinhovaf), o ITEP, a FINEP, a FACEPE, o MCT, o Governo de Pernambuco, o Senai-Certa, o Cefet, a Embrapa Semi-Árido, a Embrapa Uva e Vinho, a Valexport e as Prefeituras de Petrolina, de Lagoa Grande e de Santa Maria da Boa Vista. Este Centro permitirá com que os jovens estudantes tenham acesso às informações e novas tecnologias nas áreas de viticultura e de enologia. Com esta formação, os estudantes terão maior qualificação e maiores chances de serem inseridos no mercado de trabalho, além de contribuir para o desenvolvimento da atividade vitivinícola na região do Vale do Submédio São Francisco.

Dados da produção de uvas e vinhos nos Estados do Brasil e no Vale do São Francisco

a) Área produzida com uvas no Brasil (ha)

Estado	2002	2003	2004
PE	3365	3423	4692
BA	2732	2911	3407
MG	950	903	916
SP	12152	12398	11600
PR	6000	6500	5794
SC	3514	3671	3771
RS	36668	38517	40351
Brasil	65381	68323	70531

Fonte: IBGE

b) Exportações de uvas de mesa pelo Brasil (toneladas)

Ano	Vale (ton.)	Brasil (ton.)	% do Vale
2000	10264	10800	95
2001	20485	21563	95
2002	32460	33789	96
2003	58740	59939	98
2004	48559	49550	98

Fonte: Valexport

c) Produção de vinhos finos no Brasil (milhões de litros)

Ano	Vinhos finos (milhões de L)
1999	45
2000	56
2001	34
2002	31
2003	29
2004	42

Fonte: IBRAVIN