



Potencial para produção de vinhos finos nas regiões mais altas de Santa Catarina

Reportagem de Paulo Sergio Tagliari

Os esforços da pesquisa agrônômica, aliados ao pioneirismo de alguns empreendedores, estão abrindo oportunidades para que o vinho catarinense ultrapasse as fronteiras do Estado ou mesmo do País. O clima de grande altitude de algumas regiões em Santa Catarina e as novas técnicas propiciam condições para a produção de uvas e vinhos de padrão superior.

Vão muito além de Noé, da Bíblia, os registros históricos sobre a uva e o vinho. Estudos arqueológicos revelaram fósseis de folhas de videira anteriores à última era glacial. A videira selvagem, *Vitis sylvestris*, espalhava-se, então, por grandes extensões, desde a Islândia e Groenlândia, no extremo oeste europeu, até os confins orientais da Ásia. Seu cultivo teve início no Oriente Próximo, há cerca de quatro mil anos, e, após anos de cultivo, seleções e mutações, originou-se a *Vitis vinifera sativa*. É a precursora das nossas videiras ditas nobres (*Vitis vinifera*) que atualmente produzem a matéria-prima dos vinhos finos, enquanto as espécies americanas de videira (*Vitis labrusca* e híbridas), mais rústicas, dão origem ao vinho comum.

As delícias e os prazeres proporcionados pelo vinho vêm sendo contados em versos e em prosa, desde os primórdios da antigüidade. Recentemente até a ciência vem dando ênfase às virtudes medicinais do vinho, e relacionou o consumo moderado desta bebida à diminuição do risco de doenças cardíacas. Segundo a revista Galileu, em sua edição de março de 2003, pesquisas

indicam que o índice de mortalidade por problemas cardiovasculares é de 20% a 30% menor entre pessoas que consomem álcool moderadamente (duas taças por dia ou 250ml), em relação aos que não ingerem bebidas alcoólicas. Os flavonóides e o resveratrol (este em maior quantidade nos vinhos e sucos de uvas tintas), dentre 800 componentes de vinho tinto, são antioxidantes (protegem as células dos radicais livres, responsáveis pelo envelhecimento), elevam os níveis do bom colesterol (HDL) no sangue e diminuem o colesterol ruim (LDL), evitando a obstrução de artérias.

No Brasil, a videira foi introduzida por Martim Afonso de Souza em 1532, mas foi só a partir da segunda metade do século 19, com a colonização italiana, principalmente no Sul do País, e a introdução das videiras americanas, que a produção vitivinícola firmou-se como atividade econômica. Entre estas cultivares mais rústicas, 'Isabel', 'Niágara', 'Seibel', 'Goethe', 'Concord' e outras foram as que se sobressaíram às européias introduzidas da Itália pelos colonos, como 'Barbera d'Asti',

'Sangiovese', 'Bonarda', 'Moscato', 'Trebiano', etc., consideradas mais finas e de melhor qualidade, mas que eram mais sensíveis às doenças e, portanto, exigiam mais cuidados. Rio Grande do Sul, São Paulo, Pernambuco, Bahia, Paraná e Santa Catarina são os maiores produtores de uvas e vinhos do País, onde atualmente tem ocorrido uma expansão do setor. A partir do final da década de 70, e com maior ênfase a partir de 1995, foram envidados esforços no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina para produzir vinhos finos de castas européias.

Tecnologia, clima e qualidade

Santa Catarina, Estado que tradicionalmente produz vinhos de consumo popular, elaborados com uvas americanas, nos últimos anos tem investido em tecnologia moderna, importando mudas de *Vitis vinifera*, visando a melhoria da qualidade de nosso vinho. A idéia é atender o nicho de mercado dos vinhos finos que vêm tendo uma crescente preferência pelos consumidores brasileiros.

No último mês de abril, em um dia de campo realizado pela Epagri/Estação Experimental de São Joaquim (altitude de 1.400m), nos vinhedos do empresário Dilor Freitas (1.300m), a Epagri apresentou os avanços da viticultura serrana, destacando a 'Cabernet Sauvignon' pela qualidade de sua produção e pela área plantada na região, que já atinge 100ha. Devido às características climáticas peculiares das regiões mais altas de Santa Catarina e à adoção das tecnologias preconizadas pela pesquisa, a expectativa é de que Santa Catarina possa ser produtora de vinhos de alta qualidade, entre os melhores do Brasil, e, quem sabe, nivelando-se aos melhores vinhos chilenos e argentinos.

Tudo começou no início da década de 90 quando a Epagri/Estação Experimental de Videira, sob a iniciativa e responsabilidade do



Foto: Anísio Pedro Camilo

Sistema de condução em Y ou manjedoura com cobertura plástica, na propriedade de Dilor Freitas em São Joaquim, SC



Foto: Paulo Sergio Tagliari

Valmar Zago, da Vinícola Iomerê: "com a cobertura plástica economizei nos tratamentos fitossanitários e na mão-de-obra"

pesquisador Cangussú Silveira Matos, implantou pequenas coleções de dez cultivares de uva, com cerca de dez plantas por cultivar, em várias estações experimentais no Estado, incluindo a de São Joaquim, onde o projeto atendia aos propósitos daquela unidade de pesquisa. Após alguns problemas na implantação, aquela coleção foi praticamente dizimada em 1994 por geadas tardias, sobrando apenas meia dúzia de plantas de 'Cabernet Sauvignon' e duas plantas de 'Isabel', resultando num certo desânimo por parte dos técnicos envolvidos quanto ao futuro da viticultura na região serrana. Numa das visitas a seus experimentos na Estação Experimental de São Joaquim, em meados de março de 1998, o pesquisador da Epagri Jean Pierre Ducroquet notou, casualmente, que a maturação da cultivar Cabernet Sauvignon, que sobreviveu ao lado de seu experimento de goiabeira serrana, estava bem mais atrasada que na Estação Experimental de Videira e que seus cachos estavam perfeitamente sadios, ao contrário do que ele vinha observando na região produtora de Videira com a

mesma cultivar. Providenciou, então, para que alguns quilogramas de uva fossem enviados, no final de março, para testes de microvinificação na Cantina da Estação Experimental de Videira. Por ocasião das primeiras avaliações do vinho elaborado com a 'Cabernet

Sauvignon' de São Joaquim, o enólogo e pesquisador Jean Pierre Rosier surpreendeu-se com a evidente superioridade do vinho de São Joaquim, em relação ao mesmo Cabernet Sauvignon elaborado com uvas de Videira. A notícia espalhou-se rapidamente motivando um grande interesse pela vitivinicultura na região serrana de São Joaquim e em outras regiões altas de Santa Catarina, interesse que foi se fortalecendo à medida que os resultados vinham se confirmando ano a ano.

Há cerca de quatro anos, a Epagri implantou o projeto "Novas Tecnologias para o Desenvolvimento da Vitivinicultura Catarinense", com o objetivo de validar e difundir tecnologias (novos sistemas de condução dos parreirais, novas cultivares de uva, novos porta-enxertos mais resistentes a doenças e pragas de solo, manejo fitossanitário, etc.) que estavam em fase final de estudo na Epagri. Segundo o coordenador do projeto, o pesquisador Ênio Schuck, foram instaladas nove unidades experimentais para testar as novas técnicas em nove municípios, incluindo uma na Estação Experimental de São Joa-

Foto: Paulo Sergio Tagliari



Produtor José Antonio Piccoli aposta nas uvas finas para atender à exigência dos consumidores por melhor qualidade nos vinhos



Foto: Anísio Pedro Camilo

Vista geral do parreiral da Fazenda Boa Esperança, em Água Doce, SC

quim. Ênio Schuck ressalta que entre as novas tecnologias testadas, o sistema de condução em Y ou manjedoura com cobertura plástica ou tela anti-granizo é o que tem propiciado os melhores resultados. “Nos produtores que estamos acompanhando e nas unidades experimentais, temos observado que o sistema em manjedoura com cobertura plástica traz maior segurança para os viticultores”, destaca o pesquisador.

Para Emílio Brighenti, responsável pelo projeto na Estação Experimental de São Joaquim, a preocupação da Epagri tem sido de diversificar culturas e levar mais opções aos produtores, além da maçã e da pêra, que já são sucesso na região. Salienta que na coleção implantada em 1991 haviam sido introduzidas cultivares de mesa e outras para vinho, e a que se destacou foi a ‘Cabernet Sauvignon’, originária da famosa região de Bordeaux, na França, considerada uma das melhores cultivares para elaboração de vinho varietal tinto. Não obstante, a Estação já está testando outras cultivares de uva tinta e branca entre as melhores da Europa, visando enriquecer o leque de opções disponíveis.

Outro fator fundamental para que uma cultivar de videira possa expressar todo o seu potencial é o clima decorrente da altitude acima de 1.200m, característico não só de municípios da região serrana (Urubici, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Urupema e São Joaquim), mas também de outros do Meio Oeste, como Caçador, Matos Costa, Calmon e Água Doce. Conforme explica o pesquisador Jean Pierre Rosier, a ‘Cabernet Sauvignon’, na região de São Joaquim, apresenta brotação ao redor de 10 de outubro, quando o risco das geadas tardias é muito pequeno, e amadurece em meados de abril, quase dois meses mais tarde que no Rio Grande do Sul e em outras regiões produtoras de Santa Catarina. Este período tardio com baixa pluviosidade (em São Joaquim chove pouco nesta época, em torno de 100mm) reduz a ocorrência de doenças e permite uma maturação mais completa. Rosier esclarece ainda que, nestas regiões altas de Santa Catarina, as oscilações entre dias quentes e ensolarados e noites frias durante a maturação (de 25°C de dia pode chegar até 10°C ou 7°C à noite) promovem bom teor de açúcar e

equilíbrio na relação açúcar/acidez. E, principalmente, ocorre o acúmulo de substâncias favoráveis à boa qualidade da uva, como os polifenóis, que são responsáveis pela coloração mais intensa, por melhores aromas e pelo buquê das frutas. “Durante à noite, a planta paralisa o processo vegetativo e todo o processo fisiológico se concentra nos frutos, o que deixa a uva com altíssima qualidade para vinificação. Este clima é comparável aos melhores locais do mundo”, afirma o pesquisador.

Produtores: a conquista da qualidade

“Sou um entusiasta dos bons vinhos, e, apesar de não ter tido experiência anterior na produção vitivinícola, a assessoria dos técnicos da Epagri/Estação Experimental de Videira e de São Joaquim me deu a segurança necessária para fazer este investimento que ora está sendo implantado aqui na região serrana”, conta o empresário Dilor Freitas que já possui 23ha de parreirais com uvas finas implantados em São Joaquim, SC, na propriedade Vila Francioni, de 300ha, na saída para Lages. Também possui outra propriedade em Bom Retiro, SC, onde estão implantados mais 13ha, a maioria em sistema de manjedoura e com cobertura plástica. “Viajei o mundo todo para observar o que se faz de melhor em termos de uva e vinho. Comprei mudas de qualidade na França, visitei diferentes vinhedos e cantinas nos Estados Unidos, na Europa, no Chile e na Argentina. Posso afirmar que agora já tenho know-how para iniciar este empreendimento”, revela Dilor Freitas. Para os próximos anos, ele pretende ampliar mais ainda o cultivo das viníferas, com ênfase na ‘Cabernet Sauvignon’. O objetivo de Dilor é produzir vinhos finos, e para tanto está construindo uma moderna cantina na propriedade, perto dos parreirais, com

capacidade para 500 mil garrafas por ano. "Pretendo com este projeto, com a ajuda de todos, Epagri, prefeitura, etc., auxiliar no crescimento da vitivinicultura de qualidade para a região serrana catarinense", fala convicto o empresário que espera realizar a primeira vinificação em pequena escala já na próxima safra.

Mas o entusiasmo pelas novas tecnologias e por uvas viníferas de boa qualidade não se restringe só à região de São Joaquim. A família Zago, da Vinícola Iomerê, no município do mesmo nome, foi tradicional produtora de uva e vinho, mas hoje terceiriza parte da produção. Produz um pouco de uvas comuns e investe na produção de uvas finas, como a 'C. Sauvignon', 'Merlot' e 'Sauvignon Blanc', com mudas que foram importadas recentemente da França. No total, possuem 13ha em áreas próprias e 9ha arrendados. O pai, Joaquim Zago, e os dois filhos, Aujocir e Valmar, estão satisfeitos com os rumos da empresa. "Nos locais em que utilizamos cobertura plástica, quase não houve necessidade de aplicação de fungicida para o controle da mofa (míldio) da parreira, hoje principal doença

Foto: Anísio Pedro Camilo



Coleção de uvas viníferas da Epagri/Estação Experimental de São Joaquim, SC

nessa região", revela o produtor e conta que parte do parreiral de 'Cabernet Sauvignon', que estava coberta, também foi protegida contra o granizo que caiu ano passado. A cobertura plástica, apesar de relativamente cara, é paga logo no segundo ano de produção, de acordo com a contabilidade dos Zago. A família,

que agora parte também para a produção de vinho espumante de Niágara, tipo Asti, de crescente aceitação no mercado, decidiu que vai implantar nova cantina no alto do morro, em frente ao parreiral pioneiro de 'Cabernet Sauvignon'.

Outra propriedade visitada, agora no município de Videira, SC, comunidade de Santa Lúcia, é da família Salmória, do grupo Videcar. Atualmente estão com 2,5ha de 'Cabernet Sauvignon'. No momento da visita, início de março, a colheita estava em andamento, e o pesquisador Rosier destacou o bom índice de açúcar da uva, que no mercado está cotada a R\$ 2,50 o quilo, preço este mais de 150% superior ao das uvas comuns.

A próxima parada é a cantina de José Antonio Piccoli, que produz os Vinhos Casal Piccoli, localizada às margens da Rodovia Estadual SC-303, em Pinheiro Preto, SC, perto de Videira. A localização da cantina, que produz 400 mil litros, é estratégica, pois recebe muitos turistas que visitam a região. "Minha produção chega a 30% do que benefico, pois compro uvas de fora. Hoje o consumidor dá preferência aos vinhos finos, tipo

Foto: Anísio Pedro Camilo



Parreiral com menos de um ano, na Fazenda Boa Esperança

Cabernet, Merlot e Riesling. “Nós, produtores, temos que investir em tecnologia, equipamentos e contar com a assessoria de técnicos que nos dão este apoio importante, para atingir um bom padrão de qualidade. Se não for assim, não conseguiremos competir com os vinhos importados que estão aí no mercado, principalmente os argentinos e chilenos”, enfatiza José Piccoli e revela que nas fileiras que estavam com cobertura plástica fez, no máximo, 2 tratamentos fitossanitários, contra 12, na média, que costuma fazer.

Por falar em qualidade, o pesquisador Jean Pierre Rosier lembra que a Estação Experimental de Videira vem coordenando em nível estadual uma campanha do Selo de Qualidade. Este selo, inicialmente com a cultivar Niágara, tem incentivado o aumento do uso de novas tecnologias por muitos produtores. Rosier diz ainda que, para receber o selo, o produtor deve seguir normas técnicas, a fim de atingir um padrão de qualidade. Uma comissão formada por representantes da Epagri, da Associação Brasileira de Enologia, de cantinas,

Foto: Anísio Pedro Camilo



Moderno sistema de engarrafamento de vinho da Vinícola Panceri, em Tangará, SC

do Ministério da Agricultura, do Sindicato do Vinho, da Câmara Setorial do Vinho e dos consumidores analisa, através de degustação, os diversos vinhos concorrentes, e, também, com base em análises laboratoriais, realizadas no Laboratório de Análise de Vinhos e Derivados, localizado

na Estação Experimental da Epagri em Videira, SC, dá seu parecer final e concede ou não o selo.

Vinhos de uvas cultivadas em regiões altas

Nas principais regiões produtoras de vinho do mundo, o clima é caracterizado por invernos rigorosos, e durante o ciclo vegetativo da videira, por muitos dias ensolarados e pouca precipitação, como são os casos de Mendoza (Argentina), Chile e Califórnia (Estados Unidos). “Aqui, na Fazenda Boa Esperança, eu tenho um dos melhores climas do mundo para produzir vinhos de alta qualidade”, assegura o empresário Maurício Carlos Grando, cuja propriedade, no município de Água Doce, SC, está situada, em média, entre 1.300 e 1.400m acima do nível do mar. “Para se ter uma idéia do clima aqui, basta dizer que as amplitudes térmicas de dezembro a fevereiro regulam de 11 a 28°C, e no inverno há dias em que a temperatura não passa de 5°C, e a mínima chega até a -14°C, ou seja, clima muito frio mesmo”, destaca



Foto: Anísio Pedro Camilo

Modernas instalações para vinificação em aço inoxidável da Vinícola Panceri, em Tangará, SC

Grando.

Contando com a assistência técnica dos pesquisadores Ênio Schuck e Jean Pierre Rosier, Maurício está investindo forte nos vinhos varietais. Há aproximadamente dois anos e meio, implantou uma área experimental própria de 1,5ha em sua fazenda, onde vem testando cerca de 30 variedades de uvas finas, entre as quais cultivares francesas, italianas, portuguesas, etc. Já possui uma área com uvas finas, de 25ha, que vai para o segundo ano de produção, com destaque para 'C. Sauvignon', 'Merlot' e 'Chardonnay', e, em menor número, 'Nebioló', 'Sangiovese', 'Cabernet Franc', 'Pinot Noir', 'Malbec' e 'Pinot Grigio'. Ênio Schuck diz que todos os parreirais estão utilizando os porta-enxertos Paulsen 1103 ou 043-43. Este último é o que tem mostrado maior resistência ao margarodes, séria praga que ataca as raízes da videira, e se adapta bem aos solos ácidos do Sul do País. O índice de açúcar de uva constatado durante a visita passou, na média, dos 20°Brix, na maioria das cultivares, o que demonstra a qualidade do material e a excelência do clima.

Maurício Grando revela que pretende construir uma cantina com capacidade para 2 milhões de litros por ano, e que nas áreas baixas da fazenda, entre 600 e 900m, vai plantar uvas para suco, tendo como base a cultivar Isabel. Também vai investir nos vinhos espumantes tipo Asti, utilizando a cultivar Moscato Giallo.

No rastro dos vinhos finos de grandes altitudes, a última propriedade visitada pela reportagem foi a da família Panceri, localizada na Linha Leãozinho, interior de Tangará, SC. Seus vinhedos encontram-se também num lugar privilegiado, numa encosta entre vale e montanha, a uma altitude de 1.000m, com grande insolação durante o dia e frio à noite. A caminhada da família Panceri, assim como de outras na

região da uva e do vinho catarinense, tem suas origens no Norte da Itália. Com a imigração, muitas famílias foram inicialmente para o Rio Grande do Sul e de lá partiram para Santa Catarina, onde se estabeleceram definitivamente. É o caso de Nilo Panceri, que durante muitos anos foi produtor de uvas, até que em 1990 fundou a Empresa Vinícola Panceri e deu seu nome aos vinhos. Os filhos Luiz e Celso cuidam, respectivamente, das áreas de produção de uvas e de vinificação e comercialização do vinho. Eles contam que sofreram nos primeiros anos, mas, após participarem de concursos de vinhos promovidos pela Epagri, iniciaram a melhoria das uvas e dos vinhos e até ganharam prêmio com vinhos tinto e branco.

A produção ainda é baseada nas uvas americanas ou híbridas, tipo 'Niágara', 'Isabel', 'Seibel', e estão apostando atualmente na 'C. Sauvignon', 'Merlot' e em um pouco da 'Chardonnay', estas últimas com uma área de 3,5ha, mas pretendem atingir 15ha só com a 'C. Sauvignon' e a 'Merlot'. A cantina atualmente trabalha com um volume de 600

mil litros, mas tem capacidade para 800 mil. As vendas são realizadas na própria cantina, para turistas de todo o Brasil, hotéis e restaurantes da região, via internet ou, ainda, por um representante na região de Florianópolis, SC. Outra novidade dos Panceri é que estão iniciando um parreiral de uva ecológica, tendo como base a cultivar Isabel, com certificação pelo Instituto Biodinâmico de São Paulo.

Sem dúvida, os investimentos na produção de vinhos finos exigem certo capital, que não está ao alcance da maioria dos produtores, a não ser através do associativismo. No entanto, é importante alguns pioneiros darem o primeiro passo, abrindo um mercado que, no futuro, pode beneficiar a mais empreendedores. As características de clima favorável e a tecnologia à disposição dos vitivincultores trazem um novo alento à fruticultura de clima temperado em Santa Catarina, sendo que os vinhos de uvas produzidas nas regiões mais altas potencializam uma nova marca que poderá destacar o Estado não só no cenário nacional, mas, quem sabe, também mundial.

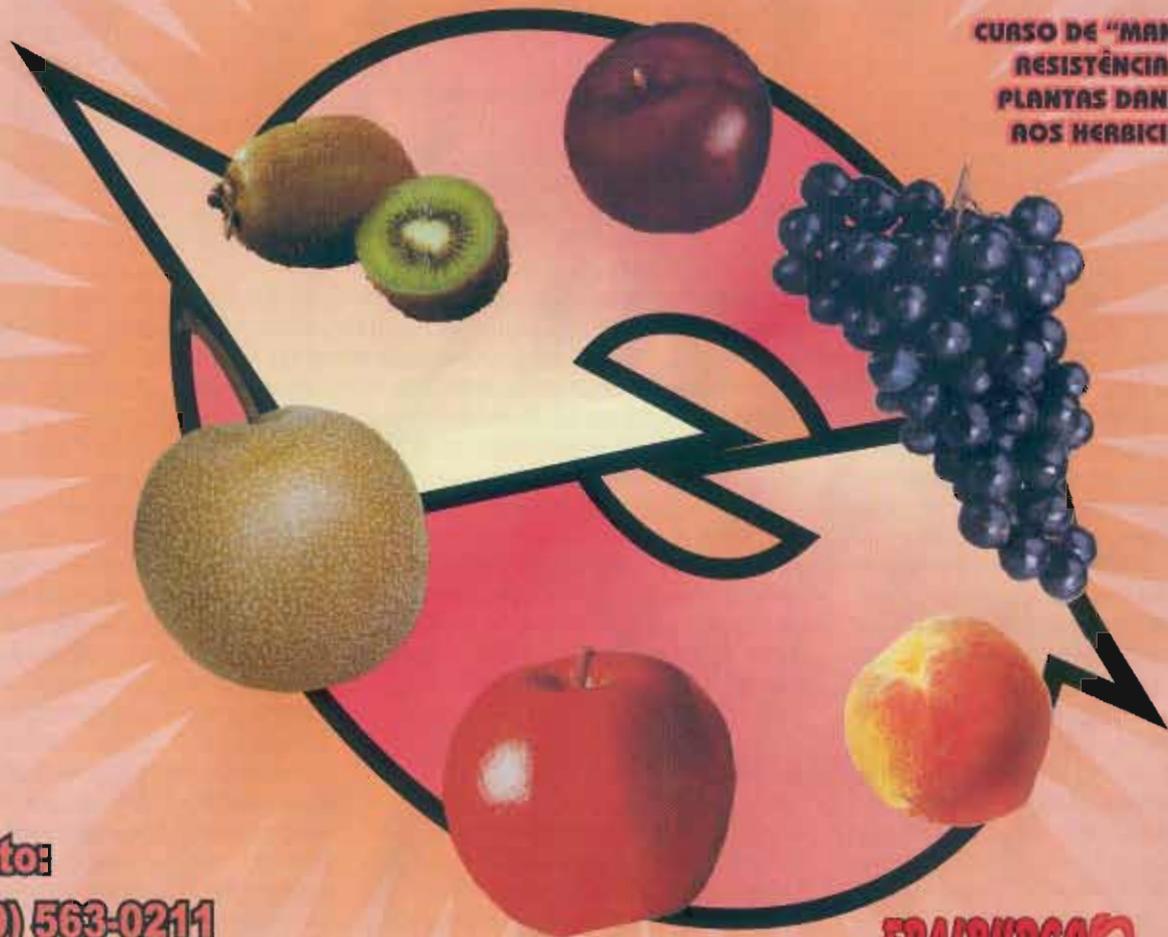


Degustando os bons vinhos finos catarinenses; da esquerda para direita: Jean Pierre Rosier, Celso Panceri, Luiz Panceri e Paulo Tagliari

VI ENFRUTE

ENCONTRO NACIONAL SOBRE FRUTICULTURA DE CLIMA TEMPERADO

CURSO DE "MANEJO DA
RESISTÊNCIA DAS
PLANTAS DANINHAS
ROS HERBICIDAS"



Contato:

(0**49) 563-0211

enfrute@epagri.rct-sc.br

FRAIBURGO
A TERRA DA MAÇÃ

29 a 31/07/2003

PARQUE DA MAÇÃ - FRAIBURGO - SC

PROMOÇÃO



Embrapa

Uva e Vinho
Clima Temperado



Prefeitura Municipal
de Fraiburgo

