

# Brasil inova na produção de vinhos tropicais

*Graças ao clima quente e seco do Nordeste, a colheita da uva acontece o ano todo, ao contrário das regiões mais frias e tradicionais de cultivo, onde há apenas uma safra por ano. Por se tratar de uma experiência única, a produção de vinho na Região de Petrolina (PE) é hoje uma referência mundial, mas ainda assim não cessaram os investimentos em pesquisa e a busca de uma variedade de uva que se adapte melhor às peculiaridades do clima.*

J á dizia Pero Vaz que, nesta terra, em se plantando, tudo dá. Para espanto dos mais céticos, no calor dos trópicos vem se desenvolvendo o cultivo de uvas viníferas com características únicas. Enquanto nas regiões tradicionais de cultivo há apenas uma safra anual, no Nordeste do Brasil, graças ao clima quente e seco com muitas horas de sol ao dia, é possível colher praticamente o ano todo, conforme a conveniência do produtor. A região de Petrolina (PE), já consolidada como grande produtora e exportadora de uvas de mesa, agora vê a produção de vinhos ganhar fôlego. No paralelo 8 do mapa, a divisa entre Pernambuco e Bahia é a primeira região vinícola tropical da História e tornou-se o segundo maior centro produtor de vinhos finos do País.

Apesar das primeiras vinícolas terem começado a atuar na área há 20 anos, foi nos últimos cinco que realmente aumentou o investimento em pesquisas e na implementação de técnicas adequadas às peculiaridades do clima. Como não há nenhuma experiência semelhante no mundo, o Brasil está criando sua própria *expertise*. A enóloga portuguesa Sonia Martins, que está fazendo intercâmbio técnico na vinícola Vinibrasil, explica que o cultivo das uvas aqui é muito diferente do europeu. “Aqui há vários ciclos da videira acontecendo ao mesmo tempo. Eu não acreditava que isso fosse possível. Esse é um campo inigualável para pesquisas, pois não é preciso esperar um ano até a próxima safra para refazer um teste, por exemplo. Aqui um técnico tem a oportunidade de acompanhar 25 vindimas em um ano, enquanto em Portugal talvez ele atinja esse número em uma vida”, conta Sonia, dizendo que há escolas de enologia portuguesas pensando em se estabelecer na região para fazer estudos.

Ainda estão sendo testadas uvas e metodologias para definir aquelas que melhor se adaptam. Por isso, ainda não há grandes vinhos sendo produzidos regularmente. Mas isso não significa que eles não tenham qualidade: além de prêmios já obtidos, os vinhos do São Francisco ganharam matéria positiva no jornal *New York Times* e elogios de Jancis Robinson, colunista do *Financial Times* e uma das críticas de vinhos mais influentes da atualidade – ela foi a primeira mulher a receber o título de Master of Wine no mundo e é a encarregada de supervisionar a adega da Rainha Elizabeth II, da Inglaterra. O presidente da Associação Brasileira de Sommeliers – RJ, Euclides Penedo, confirma o potencial: “Os vinhos têm uma boa relação qualidade/preço. São despretensiosos, fáceis de beber e devem ser consumidos muito jovens, o que é bom em termos comerciais”, diz.

A produção atual da região é da ordem de 7 milhões de litros/ano, e vem aumentando entre 5% e 10% ao ano, desde 2001, segundo José Gualberto Almeida, presidente



do Instituto do Vinho do Vale do São Francisco. “O crescimento decorre de novos pomares que estão sendo implantados, fruto de pesquisas feitas pela Embrapa, com apoio da FINEP, do Governo de Pernambuco, por meio do ITEP – Instituto Tecnológico do Estado de Pernambuco, e dos produtores, por meio do Instituto do Vinho”, diz Gualberto. Hoje há oito vinícolas na região, que começaram em 1984, com a Vinícola do Vale do São Francisco, que elabora os vinhos Botticelli. “Um forte incremento ocorreu a partir de 1999, quando vieram investidores franceses, portugueses e gaúchos, atraídos pelas condições climáticas regionais e pelos muito bons vinhos que estavam sendo feitos”, conta.

Amostra desse interesse é a Vinícola Miolo. Tradicional no Sul, a empresa chegou ao Nordeste em 2000, onde tem a Fazenda Ouro Verde, na qual produz os vinhos Terranova (exportados com o nome “Brazilwood”). Buscando diversificar sua produção, a melhor aposta da empresa até o momento foi o moscatel espumante, que se tornou líder de mercado, segundo Adriano Miolo, diretor técnico da vinícola. Em setembro de 2007, depois de dois anos de investimentos especificamente na melhoria dos espumantes, lançaram dois novos produtos: o Terranova Brut e o Demi-Sec. “Só no último Natal vendemos mais de 40 mil caixas deles”, conta Adriano. A Ouro Verde produz hoje 2,5 milhões de litros de vinho/ano e tem metas ambiciosas. “Até 2012 pretendemos chegar perto dos 10 milhões de litros/ano – 2,5 milhões de litros de vinhos finos, 2,5 milhões de litros de espumante e 4,8 milhões de vinhos para brandy”, diz Adriano, que considera o resultado da empreitada nordestina “muito satisfatório”.

Outro bom exemplo é a Vinibrasil, que se instalou na região em 2003 e foi vencedora nacional do Prêmio FINEP de Inovação Tecnológica em 2006, na categoria Processo. Parceria da brasileira Expand com a portuguesa Dão Sul – uma das dez maiores produtoras em terras lusas – e contando ainda com a participação da Universidade de Lisboa nos estudos, a Vinibrasil produz os vinhos top da região. O Rio Sol foi eleito o melhor vinho brasileiro de 2004 no II



*O mercado de vinho no Brasil cresceu 20% em 2007, quando foram comercializados 78 milhões de litros da bebida*

Concurso Internacional de Vinhos, realizado em Bento Gonçalves, foi o primeiro vinho brasileiro a receber 83 pontos pela conceituada revista Wine Spectator (a lista anual dos 100 melhores do mundo feita pela revista inclui vinhos com 90 a 100 pontos), foi eleito o melhor vinho brasileiro de 2006 pela Revista Gula e fez parte dos vinhos servidos ao Papa Bento XVI durante sua visita ao País. Está sendo exportado para mais de 20 países, como Itália, Alemanha, Suíça, Áustria e Portugal. A estrela atual da vinícola é o super premium Paralelo 8, vinho mais caro do Vale do São Francisco, vendido a cerca de R\$ 70, recentemente escolhido para compor a carta de vinhos do Palácio do Planalto.

## Laboratórios

Foi inaugurado em fevereiro de 2006, na Unidade da Embrapa Semi-Árido em Petrolina (PE), um Laboratório de Enologia com tecnologia para ser um dos mais modernos do País. Lá serão feitas as análises dos vinhos da região com monitoramento da qualidade e certificação da procedência do que é produzido no Vale do São Francisco. Para tal empreendimento, a FINEP e a Embrapa investiram respectivamente R\$ 1 milhão e R\$ 400 mil. Em setembro de 2006 foi assinado outro convênio entre a FINEP e a Embrapa, no valor de R\$ 795 mil, para implantação de vinhedos que possam servir de base para selecionar e divulgar novos cultivares, permitindo o desenvolvimento da pesquisa de novos vinhos com características peculiares da região.

O projeto já dá frutos. Giuliano Pereira, enólogo da Embrapa, conta que, das 28 variedades de uvas escolhidas inicialmente, 12 cultivares foram selecionados para estudos mais aprofundados, feitos em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, de Bento Gonçalves (RS). "Acompanhamos as

uvas por dois anos e meio, testando o potencial enológico de cada uma. Chegamos a três uvas muito promissoras, que já indicamos para os produtores", diz. A uva espanhola Tempranillo foi a que apresentou melhores resultados. Outra aposta é a francesa Petit Verdot, que costuma ser usada numa proporção de no máximo 5% nas combinações com outras uvas, mas foi testada em um vinho varietal – que usa de 70% a 100% de apenas um tipo de uva – e deu certo, segundo Giuliano. A terceira indicação é a italiana Barbera, do Piemonte. Todas já estão em testes em vinícolas locais. Até agora, a uva que melhor tinha se adaptado à região era a syrah.

José Monteiro Soares, pesquisador da Embrapa, lembra que, além das uvas propriamente, também vêm sendo estudados diversos tipos de porta-enxertos – a raiz e base onde é implantada a muda. "Descobrimos que, dependendo do porta-enxerto usado,

pode haver aumento de rendimento com diminuição da qualidade, por exemplo, além de diferenças de aroma", conta Monteiro. Segundo ele, os resultados também são muito promissores.

Já há no INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial – um pedido para concessão de Indicação Geográfica, com perspectiva de aprovação até 2010. A Indicação Geográfica é o primeiro passo para chegar ao nível mais seletivo de classificação DOC – Denominação de Origem Controlada. "No Brasil, a Indicação Geográfica já foi concedida a produtos como vinhos do Vale dos Vinhedos, café do Cerrado, carne dos Pampas e cachaça de Paraty. Quando chegar ao Vale do São Francisco, vai valorizar muito os produtos da região", conta Giuliano.

Mas nem tudo merece ser brindado. Há algumas dificuldades para os produtores, a começar pela resistência do público interno em relação a produtos nacionais. "O brasileiro prefere beber um vinho ruim chileno ou argentino a beber um bom vinho nacional", conta o português João Santos, diretor técnico da Vinibrasil, há cinco anos no País, já com três filhos brasileiros e encantado com o potencial da região. João diz também que havia muitos erros de agronomia sendo cometidos, pelo fato de usarem as mesmas técnicas usadas para uvas de mesa, como excesso de água e de adubo, o que, para uvas destinadas à produção de vinho, faz diferença. Burocracia, falta de logística e de materiais de qualidade no mercado nacional (como rolhas e garrafas, por exemplo), gasto com frete e importações são outros problemas na competitividade do vinho nacional, além dos altos impostos que fazem com que vinhos importados do Mercosul acabem chegando com preços menores que os nacionais. "Vinho cria empregos e identidade para a região e o Brasil precisa explorar isso melhor", é o recado de João.



## Interesse por vinhos vem crescendo no país

Vinhos importados chegando mais baratos e o marketing da saúde, enaltecendo as propriedades medicinais dos tintos, são alguns dos fatores responsáveis pelo aumento do consumo de vinho no Brasil de 2000 para cá. Segundo Adriano Miolo, diretor técnico da vinícola que leva seu sobrenome, o mercado cresceu cerca de 20% ano passado, em termos de consumo. Dados da UVIBRA – União Brasileira de Vitivinicultura mostram que em 2003 foram comercializados 50 milhões de litros de vinhos finos no País. Em 2007 esse número passou para 78 milhões. “Mas os importados ainda vendem mais que os nacionais”, diz. Adriano conta que, de cada 10 garrafas de vinho fino vendidas, sete são importadas. No entanto, no caso dos espumantes a situação se inverte. “Em 2007, pela primeira vez na História se tomou mais espumante que vinho branco no Brasil e há um grande mercado potencial”, conta Adriano.

O espumante vem se mostrando a grande vocação do País. Segundo a ABE – Associação Brasileira de Enologia, em 2007, os vinhos brasileiros ganharam 109 prêmios internacionais, dos quais 60 foram para espumantes.

O interesse no vinho também pode ser medido pela procura por cursos, que vem crescendo 30% ao ano desde 2003, segundo a ABS – Associação Brasileira de Sommeliers. “Passamos de dois para três cursos a cada dois meses para atender a demanda”, diz o presidente da ABS-RJ, Euclides Penedo, que hoje forma cerca de 700 pessoas por ano em cursos de iniciação ao vinho.

Segundo especialistas, o consumo de vinho per capita no Brasil é de menos de dois litros por ano. Já o consumo de cerveja chega a 50 litros por habitante. Os principais países consumidores de vinho – Espanha, Itália, França e Portugal – têm algo entre 50 e 60 litros per capita/ano consumidos. ■