

Reportagem Especial

Manejo da uva garante qualidade para a exportação de vinhos gaúchos

Mudanças climáticas exigem melhorias no trato dos parreirais, com ferramentas mais modernas

Na vinícola Miolo – considerada a maior exportadora de vinhos do Brasil, e que hoje produz também na Campanha Gaúcha e até na Bahia –, o desenvolvimento do vinho em Bento Gonçalves é tratado como artigo de alta qualidade, justamente pelo desenvolvimento de variedades mais adaptadas ao terroir local.

“Fica na Serra nossa matriz, nossa origem. Temos cinco propriedades no Vale dos Vinhedos, portanto, são todos vinhedos certificados. Produzimos nesta unidade principalmente

espumantes pelo método tradicional, de envelhecimento na garrafa. São espumantes ícones. E, em anos muito bons, produzimos o Lote 43, da nossa linha de vinhos lendários, produzidos em safras excepcionais”, diz o diretor superintendente da Miolo Wine Group, Adriano Miolo.

Neste ano, por exemplo, não houve produção deste vinho, reconhecido no exterior, para onde vai em torno de 10% da produção da vinícola. Mesmo com o excesso de chuvas no último ciclo, Miolo ressalta que esta não tem sido a tendência. Desde a década de 1990, foram pelo menos 13 safras excelentes, justamente pelo baixo volume de chuvas. As duas últimas, em 2022 e 2023. O que não significa o cenário perfeito para o vinho do futuro.

As mudanças climáticas – e a tendência de repetição de fenômenos extremos – exigem melhorias no trato dos parreirais, em uma espécie de retorno às origens mais naturais, mas com ferramentas mais modernas. A cobertura permanente do solo abaixo do vinhedo, os cuidados com a criação de patamares em áreas de declive, como é o cultivo das uvas na Serra e, cada vez mais, o desenvolvimento de métodos naturais de cultivo completam o pacote da vitivinicultura de precisão.

“Já estamos usando 30% de todos os produtos de controle de pragas com origem biológica. Temos agido para que o cultivo seja cada vez mais sustentável, como forma de reduzir efeitos negativos dos extremos

do clima. Com a cultura de precisão, conseguimos determinar as áreas boas para o plantio e, por consequência, aumentamos também as áreas de preservação junto aos vinhedos, e isso representa controle da temperatura, de nutrientes e de água no solo. Conseguimos determinar também as exposições adequadas do solo, com cobertura vegetal, para cada variedade de uva plantada, e elas são bem específicas quando falamos de vinhos finos”, detalha Adriano Miolo.

Projeto semelhante foi adotado pela Salton, que aponta ter reduzido em 99% o uso de herbicidas nos seus vinhedos.

Pouco mais de 10% das exportações totais de Bento Gonçalves no primeiro semestre deste ano foram em vinhos e no

chamado mosto da uva – sumo da uva fresca, ou o primeiro subproduto das uvas antes de dar origem ao vinho –, correspondendo a US\$ 6 milhões comercializados no exterior. O que garante boa parte deste prestígio fora do País é justamente a forma de cultivo e as características únicas na produção da região.

Entre as mais de 40 vinícolas da Associação de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale), por exemplo, é estimulado o cultivo de uvas em espaldeiras. Esta é a tradição do cultivo na região, que garante, além do melhor manejo, com a melhor qualidade na uva, maior valor agregado ao produto.

O cuidado com a colheita recebe atenção das vinícolas, com o aumento da mecanização deste serviço. Desde a retirada das uvas dos vinhedos até o descarregamento na indústria, o processo, entre as principais vinícolas da Serra, é automatizado. Isso tem gerado menos danos às uvas, já pré-selecionadas.

CIEE RS **conjuntos**

INVISTA NO FUTURO!

Abra portas para os talentos de amanhã.

No **CIEE-RS**, transformamos a economia da Serra Gaúcha. Impulsione sua empresa com nossos estagiários e aprendizes, contribuindo para o desenvolvimento regional.

Escaneie o QR Code e confira a Pesquisa CIEE-RS Perfil do Estagiário 2024

@ciee_rs @ciee-rs
 @cieers CIEE-RS
 @CIEERS.ORG (51) 3363-1000