



**Associação
Brasileira de
Enologia**

Giuliano Elias Pereira

Pesquisador em enologia da Embrapa Uva
e Vinho/Semiárido, Petrolina (PE)

Vinhos tropicais do Brasil (parte 2 de 2)

As variedades mais importantes no Vale do Submédio São Francisco para a elaboração de vinhos tintos finos são a Syrah, a Tempranillo e a Cabernet Sauvignon, estas representando cerca de 85% dos vinhos, juntamente com as cultivares Alicante, Aragonês, Tannat e Rubi Cabernet. Para vinhos brancos, as empresas utilizam as castas Chenin Blanc e Moscato Cannelli, representando cerca de 80% dos vinhos, além de Sauvignon Blanc, Verdejo e Viognier. Para os espumantes, as vinícolas têm usado as variedades Itália, Chenin Blanc e Syrah (também para os espumantes rosados).

Os vinhos apresentam características interessantes. Os brancos são leves, com aromas florais, fáceis de serem consumidos. Os tintos são variados, desde vinhos leves, jovens, até vinhos mais encorpados, que passam por algum período em barricas. Os espumantes naturais são, na maioria, secos ou demi-sec, além do espumante moscatel. Outros produtos elaborados são vinhos rosados, vinhos licorosos e *brandy*. Alguns desses produtos estão ganhando espaço na mesa de consumidores, do Brasil e do mundo, pois uma parte dos vinhos tem sido exportada para a Europa, Ásia e Estados Unidos.

A produção de uvas e elaboração de vinhos tropicais do Vale iniciou-se em meados dos anos 1980, tendo a atividade sido reforçada no início dos anos 2000, com a chegada de grandes grupos, o que vem aumentando a necessidade de pesquisas e testes

sobre características ligadas à viticultura e à enologia, para proporcionar o desenvolvimento de tecnologias, além de buscar valorizar as características e a tipicidade dos vinhos regionais. Diversos trabalhos de pesquisa estão em andamento, com a participação de instituições de pesquisa e ensino, com parcerias entre a Embrapa, o IFSertão, a UFPE, a UFRPE, a Ufla, a Funed, o Senai e o Sebrae, além das próprias empresas vinícolas que formam o Instituto do Vinho – Vinhovaf. Os trabalhos em andamento incluem estudos sobre a influência de clones de cultivares, diferentes porta-enxertos, lâminas de irrigação, nutrição, épocas de produção e vinificação e tipos de vinificação, bem como a caracterização da qualidade dos vinhos. Estarão sendo realizados testes comparativos entre dois sistemas de condução, latada e espaldeira, para verificação das características dos vinhos em cada um, além de estudos sobre a caracterização do perfil fenólico e aromático dos vinhos, buscando-se explicar e descrever as características químicas e a tipicidade dos vinhos elaborados, em busca de uma identidade regional para os vinhos do Vale.

Espera-se que estes trabalhos em desenvolvimento, tanto por parte do setor privado quanto pelo setor público, possam dar suporte técnico-científico à atividade vitivinícola regional e auxiliar os vitivinicultores da região na consolidação e divulgação dos vinhos tropicais do Brasil mundo afora.