

Produção orgânica de uvas destinadas à elaboração de vinhos finos como diferencial mercado no Submédio do Vale do São Francisco



Foto: Maria A. Coelho de Lima/Andréa Virginia Araújo Teixeira

Embrapa
Semiárido
Petrolina/2012

O cultivo e o mercado de frutas e hortaliças orgânicas estão avançando, em todo o mundo, em ritmo crescente. No caso do Brasil, o último levantamento registrou o total de 4,93 milhões de hectares cultivados com espécies hortifrutícolas com estimativa de crescimento de 20% ao ano. A maior consciência do consumidor sobre a importância dos orgânicos na alimentação, é a principal responsável por esse impulso.

A prática do cultivo orgânico promove uma produção ecologicamente correta minimizando os riscos à saúde do trabalhador através da redução no uso de agrotóxicos e, conseqüentemente, do consumidor. Ainda, aumenta o valor agregado do produto atendendo a consumidores sensíveis aos benefícios e qualidade do produto.

No Submédio do Vale do São Francisco, a elaboração de vinhos comerciais iniciou há cerca de duas décadas, com vinhos produzidos a partir de cultivares oriundas do Rio Grande do Sul e de regiões tradicionais,

como a França. A pesquisa colaborou na avaliação de cultivares introduzidas na região, identificando aquelas mais bem adaptadas às condições edafoclimáticas locais e cultivadas em sistema de agricultura convencional.

Mais recentemente, o desafio é disponibilizar vinhos de qualidade notória e para mercados diferenciados. Contribuindo para este propósito, está sendo conduzido o projeto “Produção orgânica de vinhos finos no Vale do São Francisco”, que reúne as competências técnicas, o empreendedorismo local e o aporte financeiro na geração de conhecimento e desenvolvimento tecnológico para uma nova alternativa para o agronegócio regional. A iniciativa conta com a atuação da Embrapa Semiárido, Embrapa Uva e Vinho, Vinícola Bianchetti, SENAI, FACEPE e CNPq, tendo como principal objetivo estudar o comportamento de cultivares de uvas destinadas à elaboração de vinhos finos em sistema de produção orgânica e em

condições semiáridas, bem como a qualidade dos vinhos elaborados. Os resultados deverão contribuir para a elaboração de vinhos com características próprias que acrescentarão um diferencial de mercado aos vinhos produzidos de uvas cultivadas em sistema orgânico. Isso permitirá alcançar um nicho de mercado formado por consumidores sensíveis aos produtos de origem orgânica.



Foto: Andréa Virginia Araújo Teixeira

DESCRIÇÃO DA ÁREA-PILOTO

A área em estudo tem um total de três ha e se encontra instalada no Projeto Senador Nilo Coelho (Núcleo 10), localizado em Petrolina, PE. Esta encontra-se implantada

desde 2009 com as cultivares Petit Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Ruby Cabernet, Moscato Canelli e Barbera enxertadas no porta-enxerto IAC 572. O sistema de condução de plantas utilizado é o de latada, em espaçamento de 3 x 1,5 m, adotando-se o sistema de irrigação por gotejamento. Na área, antes do plantio das mudas e com o objetivo de destacar a boa qualidade nutricional aeração do solo e boa quantidade de cobertura morta, foram semeadas diferentes espécies entre leguminosas e não-leguminosas. As adubações são feitas de acordo com as análises de solo e foliar. O manejo da área utiliza insumos com características coerentes com o previsto nos documentos “Diretrizes Orgânicas do IBD certificações- 17ª versão” e “Legislação - Agricultura Orgânica (Decreto nº 7.048, 23/12/2009)”.

Até o momento, dois ciclos de produção foram avaliados, indicando o grande potencial produtivo das cultivares estudadas

para condução em sistemas orgânicos, com valores médios de produção variando de 1,1 kg a 3,2 kg/planta em todas as cultivares resultando em média de uma garrafa/kg de uva produzida.

Autores: Rita Mércia Estigarribia Borges; Maria Auxiliadora Coelho de Lima/ Apoio Técnico: Andréa Virginia Araújo Teixeira; Uyara Alves Silva; Suzana do Vale Santos/ Diagramação: José Clétis

