# Uma safra em dois tempos

*A safra de 1996 será menor do que a anterior, mas seus vinhos deverão ter melhor qualidade, no caso das variedades precoces.*

O inverno de 1995 foi, em linhas gerais, favorável para os vinhedos gaúchos. Até agosto ocorreram os dias mais frios, esquentando a seguir. Em julho a temperatura média das regiões produtoras de uva aproximou-se do normal, de 12°, passando a 13,6° em agosto, de acordo com informações do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho — CNPUV — de Bento Gonçalves. A geada de 5 de agosto prejudicou a brotação e somou-se à geada tardia, em setembro, que afetou algumas áreas de produção. Essas adversidades, além da redução na área de plantio, no processo gradual de acomodação ao Mercosul, levaram à estimativa de menor colheita em 1996. A diminuição vem sendo estimada entre 20% (CNPUV, da Embrapa) e 30% (sindicatos rurais).

O Rio Grande do Sul, que produz cerca de 400 mil toneladas de uva, detém aproximadamente 70% da área de plantio e produção do país. Este ano sua colheita apresentará menor quantidade do que em 1995. Até meados de janeiro, tinham sido colhidos apenas 25% das variedades viníferas (a colheita seguirá até março) e o resultado obtido foi considerado bom.

**Estima-se para este ano uma safra entre 20 e 30% menor do que a colhida no ano passado, segundo estimativas do Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, de Bento Gonçalves.**

Com efeito, a estiagem que incidiu sobre o estado por várias semanas, nos últimos meses do ano, influenciou o enchimento e a formação dos cachos e foi benéfica para os parreirais do nordeste gaúcho, por ter-se combinado com a forte luminosidade de que as plantas necessitam.

A safra atual pode ser dividida em duas etapas: a primeira, cobrindo a primavera e se encerrando na véspera do Natal, foi marcada pela seca; a segunda caracterizou-se por chuvas esparsas, que prejudicaram as variedades tardias. As precoces, como a Chardonnay e a Gewürztraminer, ambas brancas, beneficiaram-se da primeira etapa e não foram atingidas pela segunda, o que propiciará a obtenção de bons vinhos brancos este ano.

A maior parte da producão, porém, é de uvas comuns, americanas ou híbridas, das quais se destacam as variedades Isabel, Niágara e Concord. Em conjunto, respondem por mais de 70% da safra. São mais rústicas e poderão superar com mais facilidade os problemas climáticos desta safra. A colheita de uva comum iniciou-se em meados de janeiro, nas regiões produtoras mais quentes do Rio Grande do Sul, como o vale do Taquari.

No que diz respeito à uva comum, convém citar a colheita comercial de uma variedade nova, surgida a partir de uma mutação genética, no Paraná, a uva Brasil, derivada da uva Benitaka, que é outra mutação recente. A nova variedade distingue-se das demais, todas relacionadas à uva Itália, por seu tom roxo-avermelhado, tanto na casca quanto na polpa. Ela servirá para difundir ainda mais a viticultura nas regiões do norte e noroeste paranaenses, áreas em que a atividade tem crescido e já alcança 2.200ha em produção.

**O calor e a estiagem favoreceram as uvas precoces, mas as chuvas, desde o Natal, prejudicaram as demais variedades. Resultado: esperam-se bons vinhos brancos em 1996.**

Preocupações maiores do que as relativas à produção agrícola se concentram na concorrência dos vinhos importados, que reduziu em cerca de 15% as vendas dos vinhos brasileiros no mercado interno e levou à formação de um estoque de aproximadamente 170 milhões de litros. As perdas provocadas pelas importações descontroladas, comentadas em *Agroanalysis* de dezembro de 1995, atingiram também as vendas tradicionais do período natalino. Desta feita, o consumo sazonal de vinhos espumantes, popular e irregularmente denominados "champanhe", foi do mesmo modo abalado pela chegada indiscriminada de produto estrangeiro de qualquer qualidade. Calcula-se que a redução nas vendas chegue a 15%, baixando de 1,8 milhão para 1,5 milhão de litros nos meses de novembro e dezembro, comparativamente ao mesmo período de 1994. O produto é caracterizado por fortíssima concentração de vendas no final do ano. Entre janeiro e outubro, estima-se que foram vendidos 940 mil litros (*versus* 996 mil um ano antes) e as importações, também concentradas no fim do período, totalizaram 750 mil garrafas, aumentando 20% sobre o ano anterior. Segundo a União Brasileira de Vitivinicultura — Uvibra —, os espumantes correspondem a apenas 2% da produção total de vinhos no país. À semelhança das demais bebidas derivadas de uva, porém, apresentam potencial de crescimento talvez maior do que os outros tipos de vinho, pois

poderiam ter o período de comercialização ampliado para todo o ano mediante sua associação no mercado à idéia de comemorações festivas em geral. Cabe enfatizar que a concorrência dos importados é especialmente danosa, por trazer muitas vezes produtos inferiores, que têm apenas o atrativo do rótulo estrangeiro. É preciso que se dê maior divulgação ao fato de que a vinicultura brasileira freqüentemente oferece produtos iguais ou superiores aos vinhos trazidos de fora (ver boxe).

Nesta conjuntura, as relações dos produtores rurais com a agroindústria ficam truncadas e, segundo os sindicatos rurais, além das rotineiras divergências quanto aos preços, pelo menos 20% dos viticultores, até o final de 1995, ainda não tinham recebido o pagameno pela venda da fruta, que ocorreu até o mês de março.

### Os bons vinhos brasileiros

No trabalho intitulado A Competitividade da Vitivinicultura Brasileira — Análise Setorial e Programa de Ação com Destaque para o Rio Grande do Sul, produzido pelo Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, da Embrapa, Banco do Estado do Rio Grande do Sul e Sebrae — RS em 1995, apresenta-se uma análise do subsetor vinícola, enfatizando a qualidade já obtida por muitos produtores rurais e pela agroindústria instalada no país, a saber:

Vinhos finos brancos — Os vinhos varietais brancos brasileiros são considerados, nas provas degustativas, de muito boa qualidade, superando muitos produtos importados da Europa e do Chile e a maioria dos argentinos. A elaboração dos vinhos brancos conta com tecnologia atualizada, boas instalações e equipamentos adequados para a condução do processo.

As empresas líderes introduziram nova concepção de qualidade e ativa estratégia de *marketing*. O controle da fermentação a frio, prolongando o tempo de processamento e aguçando as qualidades aromáticas do vinho, propicia a obtenção de produtos de ótima qualidade.

Nos últimos anos, ocorreu significativa evolução na oferta nacional de vinhos varietais brancos, que encontram boa aceitação junto aos consumidores brasileiros, destacando-se o tradicional Riesling Itálico e os mais recentes, Semillon, Chardonnay, Pinot Blanc e Gewürztraminer.

A concorrência com os vinhos finos europeus, especialmente os alemães, muito bem-aceitos nos mercados nacional e internacional, além dos chilenos e argentinos, implicará grande desafio para os vinhos finos brancos brasileiros.

Vinhos finos tintos — A evolução da vitivinicultura brasileira conduziu à obtenção de vinhos finos tintos de boa qualidade. Podem-se mencionar, como destaques, os varietais Cabernet Sauvignon, o Cabernet Franc, o Merlot e o Pinot Noir.

A concorrência com os vinhos finos tintos europeus (especialmente franceses, italianos e portugueses), além dos argentinos e chilenos, que apresentam qualidade destacada e características diferenciadas, impõe um desafio significativo à vitivinicultura brasileira, especialmente neste tipo de vinhos.

Espumantes — Os espumantes produzidos no Brasil são considerados de muito boa qualidade pelos degustadores; portanto, as possibilidades de colocação destes produtos no Mercosul são promissoras.

A concorrência com os champanhas e outros espumantes produzidos na Europa, especialmente França e Espanha, imporá um forte desafio de preço e qualidade aos produtos nacionais.

Vinhos de consumo corrente — Os vinhos de consumo corrente brasileiros apresentam características próprias, apesar da diversidade de tipos e marcas. Geralmente elaborados a partir de cultivares americanos, possuem sabor frutado bastante apreciado pelos consumidores brasileiros. Este sabor não é encontrado na maioria dos vinhos argentinos e chilenos nem nos elaborados nas principais regiões produtoras européias.

A reação dos consumidores brasileiros aos vinhos de proveniência argentina é imprevisível, pois suas características são bastante diferentes das consagradas pelo hábito. Apesar de serem obtidos a partir de uvas viníferas e da possibilidade de praticar preços convidativos, apresentam sabor, aroma e aspectos característicos, que poderão não agradar à maioria dos consumidores.

**Rio Grande do Sul — principais variedades de uva — 1993**
(em mil kg)

| Variedade | Total | Variedade | Total | Variedade | Total |
|---|---|---|---|---|---|
| Tintas | 21.189 | Brancas e rosadas | 53.091 | Americanas e híbridas | 287.028 |
| Barbera | 999 | Chardonnay | 4.940 | Tintas | 258.585 |
| Cabernet Franc | 4.448 | Gewürztraminer | 1.664 | Bordô | 31.680 |
| Cabernet Sauvignon | 4.919 | Malvasia | 2.987 | Concord | 19.215 |
| Merlot | 4.827 | Moscato | 15.256 | Couderc | 7.881 |
| Pinot Noir | 468 | Peverella | 1.002 | Herbemont | 25.696 |
| Zinfandel | 2.500 | Riesling Itálico | 7.711 | Isabel | 160.040 |
| Outras | 3.028 | Riesling Renano | 1.388 | Seibel | 12.100 |
| | | Semillon | 4.720 | Outras | 1.973 |
| | | Trebbiano | 8.891 | Brancas e rosadas | 28.443 |
| | | Outras | 4.532 | Niágara | 21.246 |
| | | | | Seyve Villard | 3.360 |
| | | | | Outras | 3.837 |

Obs.: Em 1993 também foram produzidos 131 mil kg de uvas de mesa.
Fonte: Mello, L. M. R. de. *Vitivinicultura no Brasil* — informações estatísticas. Bento Gonçalves, Embrapa/CNPUV, 1994.

FERNANDO ROBERTO DE FREITAS ALMEIDA