

VINHO BRASILEIRO

Diversidade das regiões vitivinícolas



EXPOVINIS
BRASIL



A produção de vinhos no Brasil

Que o Brasil tem se firmado, gradativamente, como expoente na produção e consumo de vinhos, isso já é de conhecimento geral. Afinal de contas, mesmo que o consumo médio por ano no país seja de apenas 2 litros por pessoa, um estudo do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho) aponta crescimento de 4,6% no mercado consumidor.

Além disso, o cadastro vinícola do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) aponta que, em sua totalidade, o Brasil concentra 1.200 empresas vinícolas. Isso por si só já destaca o quanto estamos desenvolvendo o setor — seja para consumir ou exportar —, e que hoje não se limita exclusivamente ao Sul, embora a região concentre mais da metade das empresas (61%, segundo o MAPA).

Para se ter uma ideia mais precisa das dimensões desse campo de produtos, Giuliano Elias Pereira, um dos pesquisadores de enologia da Embrapa Uva e Vinho/Semiárido (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), aponta que os vinhos comuns são produtos populares, de baixo preço e valor agregado, e são produzidos nas regiões Sul, Sudeste e Nordeste.

“Os vinhos finos estão se destacando em todas essas regiões. Cada uma delas tem produzido vinhos finos de elevada qualidade, com tipicidades únicas, elevado valor agregado e estão valorizando uma identidade regional, no Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Minas Gerais, São Paulo, Vale do São Francisco (PE e BA), e Chapada Diamantina (BA)”, informa.

Esse desenvolvimento conta com vinhos finos e comuns, o que ajuda a conquistar os degustadores experientes e profissionais do setor, que desejam trazer mais valor à produção nacional Brasil afora. Mas também serve para o deleite do consumidor ainda inexperiente, em busca de rótulos de fácil apreciação para tomar mais gosto por essa milenar arte de produzir (e provar) toda a diversidade que os vinhos têm a oferecer.





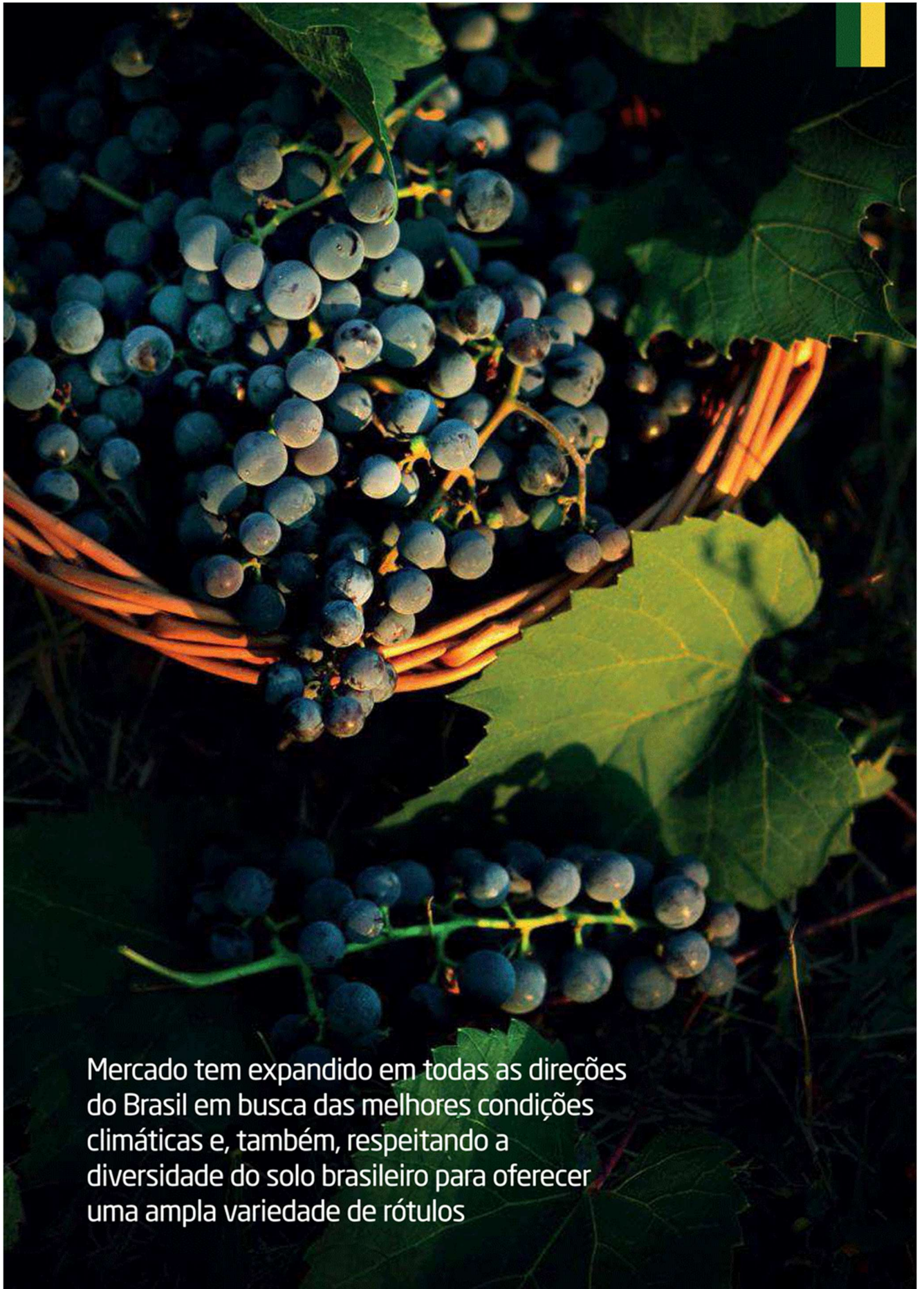
A diversidade geográfica brasileira

Estar em uma região com solo rico para a produção de uvas e que também seja agraciada com um clima frutífero influencia direta e positivamente a diversidade produtiva no Brasil. **“No Rio Grande do Sul, a Merlot Noir é a grande variedade do Vale dos Vinhedos, mas diversas outras partes do país compõem a vitivinicultura. Em Minas Gerais e em São Paulo, por exemplo, existe uma grande variedade de uvas utilizadas”**, aponta o pesquisador de enologia da Embrapa Uva e Vinho/Semiárido.

Ambos os Estados do Sudeste utilizam uvas Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot para produção de vinhos tintos, Sauvignon Blanc e Chardonnay para vinhos brancos tranquilos, além de Chardonnay para espumantes tradicionais.

“No Vale do São Francisco (destaque das últimas décadas e, hoje, composto por 7 vinícolas distribuídas entre o sertão de Pernambuco e o norte da Bahia), as principais uvas são Moscato Canelli e Moscato Itália (usadas para os espumantes moscateis); Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Verdejo, Arinto, Fernão Pires, Grenache e Syrah, para espumantes brancos e rosados; bruts e demi-secs, Syrah, Tempranillo, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon, para os tintos jovens e de guarda; e Chenin Blanc, Viognier e Sauvignon Blanc para os brancos tranquilos”, complementa Giuliano.

Dessa maneira, podemos também elaborar um panorama interessante a respeito dos tipos de vinhos que são produzidos aqui, no Brasil. De maneira geral, segundo o pesquisador, a maior parte dos nossos produtos são aqueles conhecidos como de mesa ou comuns, elaborados com uvas *Vitis labrusca* (americanas), representando cerca de 85% da produção nacional. Os vinhos finos, elaborados com uvas *Vitis vinifera* L. (europeias), representam cerca de 15% da nossa vitivinicultura nacional.



Mercado tem expandido em todas as direções do Brasil em busca das melhores condições climáticas e, também, respeitando a diversidade do solo brasileiro para oferecer uma ampla variedade de rótulos



“Falando somente de vinhos finos, na Serra Gaúcha, os vinhos espumantes tradicionais (tipo Champagne ou elaborados pelo método tradicional) estão se destacando, com excelente qualidade, além de vinhos tintos, jovens ou de guarda. Em outras regiões do Rio Grande do Sul os vinhos finos também estão se destacando”.

Mais ao norte, na região do Vale do Submédio São Francisco, Pereira aponta o quanto essa área — ainda jovem na exploração para produzir vinhos — está se desenvolvendo com **“a produção de vinhos finos, com cerca de 4 milhões de litros por ano, em duas safras (uma planta de videira pode produzir duas vezes por ano). De 2016 para cá, tem produzido vinhos comuns também, sendo que o volume atingiu 13 milhões de litros. Os vinhos finos do Vale do São Francisco são, em sua maioria, espumantes, moscateis (doces) e bruts e demi-secs, brancos e rosados, representando cerca de 70 % do total dos 4 milhões. Outros 29% são vinhos tintos (99% jovens e 1% de guarda), além de 1% de vinhos brancos tranquilos”.**

Por falar na região Nordeste do país, a Chapada da Diamantina tem demonstrado alta capacidade em criar expectativas nos profissionais do setor. Para o especialista, trata-se de uma nova vitivinicultura que está começando, sem vinhos comerciais ainda, mas que vai gerar muito interesse pela qualidade dos vinhos experimentais em elaboração. “Na região, composta pelos municípios de Mucugê e Morro do Chapéu, já estão instalados 22 hectares de vinhedos comerciais e outros 19 serão plantados até 2018. Os vinhos são finos serão comercializados entre tintos, espumantes tradicionais e brancos. O diferencial dessa região é que os vinhedos estão em altitude, acima de 1.000 metros”.



Ficha técnica das regiões vitivinícolas do Brasil

Para que fique ainda mais evidente a rica diversidade brasileira, vamos apresentar uma série de fichas técnicas elaboradas pelo pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, Celito Crivellaro Guerra. Este material, inclusive, arrancou aplausos durante a edição de 2017 do ExpoVini, onde o pesquisador mostrou ao público os dados abaixo.



Vale do São Francisco - PE/BA

Tintos

Syrah | Barbera | Malbec | Merlot | Tannat | Tempranillo | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot

Branco

Chenin Blanc | Moscato | Canelli | Moscato Itália | Sauvignon | Blanc



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos vinhos tintos = 2,5 g/L (B/M/A = 30/35/35)
- Relação média T/MC nos vinhos tintos = 6/1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 2,0
- Tintos @ potencial de longevidade variável / limitada
- Potencial anti-oxidante, resveratrol e quercetina ++++
- Acidez baixa
- pH elevado (entre 3,6 e 4,2)
- Álcool potencial elevado
- Extrato seco variável / elevado



Chapada da Diamantina - BA

Tintos

Syrah | Malbec | Merlot | Tempranillo | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot

Branco

Chardonnay | Sauvignon | Blanc



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos tintos = 2,5 g/L (B/M/A = 10/30/60)
- Relação média T/MC dos vinhos tintos = 4,5 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 3,0
- MC dos tintos: estabilidade @ longevidade relativa
- y anti-oxidante, resveratrol e quercetina +++
- y alcoólico natural entre 12 e 13°GL
- Extrato seco médio e acidez elevada

Sul de Minas e Espírito Santo do Pinhal - MG/SP

Tintos

Syrah | Merlot | Tempranillo | Pinot noir

Branco

Chardonnay | Sauvignon | Blanc



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos tintos = 2,5 g/L (B/M/A = 10/20/70)
- Relação média T/MC dos vinhos tintos = 4,5 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 3,0
- MC dos tintos: estabilidade @ longevidade relativa
- y anti-oxidante, resveratrol e quercetina ++
- y alcoólico natural entre 12 e 13°GL
- Extrato seco médio e acidez elevada

Vale do São Francisco - PE/BA





Planalto de Palmas - SC

Tintos

Syra | Malbec | Merlot | Tempranillo | Pinot noir | Marselan | Sangiovese | Tannat | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

Branco

Chardonnay | Sauvignon | Blanc | Villenave | Riesling renano | Trebbiano



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos tintos = 3,0 g/L (B/M/A = 10/20/70)
- Relação média T/MC dos vinhos tintos = 5 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 3,5
- MC dos tintos: estabilidade @ longevidade
- y anti-oxidante, resveratrol e quercetina ++
- y alcoólico natural entre 12 e 13°GL
- Extrato seco médio/alto, acidez elevada

Planalto Catarinense - SC

Tintos

Syrah | Malbec | Merlot | Tempranillo | Pinot noir | Montepulciano | Sangiovese | Tannat | Cabernet Sauvignon | Touriga | Novas castas italianas

Branco

Chardonnay | Sauvignon | Blanc

Vale do São Francisco - PE/BA



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos tintos = 3,0 g/L (B/M/A = 10/20/70)
- Relação média T/MC dos vinhos tintos = 5 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 3,5
- MC dos tintos: estabilidade @ longevidade
- y anti-oxidante, resveratrol e quercetina ++
- y alcoólico natural entre 12 e 13°GL
- Extrato seco médio/alto, acidez elevada





Campos de Cima da Serra - RS

Tintos

Merlot | Pinot Noir | Teroldego | Petit Verdot | Cabernet franc | Cabernet Sauvignon

Branco

Chardonnay | Sauvignon | Blanc



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos tintos = 4,0 g/L (B/M/A = 5/20/75)
- Relação média T/MC dos vinhos tintos = 5 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 3,5
- MC dos tintos: estabilidade @ longevidade
- y anti-oxidante, resveratrol e quercetina ++
- y alcoólico natural entre 12 e 14°GL
- Extrato seco e acidez elevadas

Serra Gaúcha - RS

Tintos

Merlot | Cabernet Sauvignon | Tannat | Pinot noir | Cabernet Franc | Ancelotta |
Marselan

Branco

Moscato | Chardonnay | Sémillon | Trebbiano | Prosecco | Riesling Itália



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos vinhos tintos = 2,5 g/L (B/M/A = 20/25/55)
- Relação média T/MC dos vinhos tintos = 4 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 2,0
- Tintos: longevidade variável (variedade, safra...)
- Potencial anti-oxidante, resveratrol e quercetina ++
- Teor alcoólico e extrato médios
- Acidez ligeiramente elevada (safra)



Serra do Sudeste - RS

Tintos

Tannat | Merlot | Tempranillo | Teroldego | Cabernet Sauvignon | Marselan |
Pinot noir | Malbec | Syrah

Branco

Chardonnay | Viognier



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos vinhos tintos = 4,0 g/L (B/M/A = 10/20/70)
- Relação média T/MC nos vinhos tintos = 5 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 3,0
- Tintos: estrutura e estabilidade @ longevidade
- Potencial antio-oxidante, resveratrol e quercetina +++
- Teor alcoólico e extrato seco elevados
- Acidez moderada a ótima

Campanha Gaúcha (meridional) - RS

Tintos

Tannat | Merlot | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot | Tempranillo | Cabernet Franc |
Touriga | Pinotage

Branco

Chardonnay | Pinot gris | Sauvignon | Blanc | Alvarinho



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos vinhos tintos = 3,0 g/L (B/M/A = 15/20/65)
- Relação média T/MC nos vinhos tintos = 4,5 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 2,5
- Tintos @ bom potencial de guarda
- Potencial anti-oxidante, resveratrol e quercetina +++
- Potencial alcoólico médio a elevado
- Extrato seco relativamente elevado
- Acidez adequada na maioria das safras



Campanha Gaúcha (central e oriental) - RS

Tintos

Tannat | Syrah | Malbec | Pinot noir | Ruby Cabernet | Tempranillo | Mt / CS / CF

Branco

Chardonnay | Gewürztraminer | Viognier



Características gerais de uvas e vinhos finos

- Taninos dos vinhos tintos = 4,0 g/L (B/M/A = 20/30/50)
- Relação média T/MC nos vinhos tintos = 6 / 1
- Relação TC/TS nos tintos após maceração @ 2,5
- Tintos @ potencial de longevidade variável
- Potencial anti-oxidante, resveratrol e quercetina ++++
- Acidez moderada a baixa
- pH elevado (entre 3,5 e 4,0)
- Álcool potencial elevado
- Extrato seco elevado

CELITO CRIVELLARO GUERRA

Pesquisador em Enologia Embrapa Uva e Vinho

Legenda:

T/MC = teor de taninos / teor de matéria corante

B/M/A = baixo / médio / alto (relativo ao grau de polimerização dos taninos das cascas das uvas no momento da colheita)

TC/TS = teor de taninos das cascas / teor de taninos das sementes das uvas no momento da colheita





Referências

<http://www.bonde.com.br/turismo/bonde-viagem/rota-do-vinho-fortalece-turismo-no-vale-do-sao-francisco-329842.html>

<http://www.viticultura.org.br/materias/index.php?id=59Vale%20du%20S%C3%A3o%20Francisco>

http://revistaadega.uol.com.br/artigo/a-nova-geografia-do-vinho-no-brasil_6120.html

<http://www.ibravin.org.br/Regioes-Produtoras>

<http://www.adegadovinho.com.br/artigo.php?recordID=31&n=Mapa%20do%20Vinho:%20Brasil>

Leia mais materiais

Veja como incentivar o consumo de vinho brasileiro

<http://blog.expovinis.com.br/veja-como-incentivar-o-consumo-de-vinho-brasileiro/>

Você sabe qual a melhor uva para o vinho brasileiro?

<http://blog.expovinis.com.br/voce-sabe-qual-melhor-uva-para-vinho-brasileiro/>

Conheça vinícola mineira premiada no Decanter World Wine Awards

<http://blog.expovinis.com.br/conheca-vinicola-mineira-premiada-no-decanter-world-wine-awards/>

Como oferecer vinhos brasileiros aos consumidores

<http://blog.expovinis.com.br/como-oferecer-vinhos-brasileiros-aos-consumidores/>

Entenda como a rotina e paladar dos brasileiros influenciam produção das vinícolas

<http://blog.expovinis.com.br/entenda-como-rotina-e-paladar-dos-brasileiros-influenciam-producao-das-vinicolas/>