

ATIVIDADES DESEMPENHADAS PELO LABORATÓRIO DE ENOLOGIA DO CAV/UDESC DURANTE A SAFRA 2016/2017

Douglas André Wurz¹
Adrielen Tamiris Canossa²
Juliana Reinehr²
Marcus Outemane³
Leo Rufato⁴

RESUMO: Por ser um novo pólo vitícola, no Planalto Sul de Santa Catarina, há pequenos produtores que não possuem infraestrutura adequada para a elaboração de vinhos de qualidade. A Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), localizada no município de Lages-SC, vem desenvolvendo pesquisas para solucionar problemas referentes ao cultivo da videira nessa região. Além de atuar no desenvolvimento de pesquisas na área agrônômica, a UDESC Lages atua na prestação de serviços aos viticultores da região, realizando vinificações em pequena escala para os produtores de uva que não possuem estrutura para elaborar o vinho, e capacitando os técnicos e vitivinicultores na aplicação de técnicas de produção mais eficientes. Inaugurado em 2012, o Laboratório de Enologia tem a finalidade de vinificar, em pequena escala, uvas provenientes das regiões de altitude de Santa Catarina, e para tanto, possui equipamentos para cada etapa da elaboração de vinhos em escala semi-industrial. Nesse contexto, o objetivo desse trabalho é descrever as atividades de extensão universitária realizadas pelo Laboratório de Enologia da UDESC - Lages, em relação ao número de produtos atendidos pelo laboratório de Enologia e na quantidade de uvas vinificadas oriundas de produtores e projetos de pesquisa, articulando a relação universidade e sociedade através da extensão universitária. O trabalho foi desenvolvido no Centro de Ciências Agroveterinárias da Universidade do Estado de Santa Catarina, câmpus Lages - SC. As atividades descritas no trabalho seguem a premissa de possuir um cunho científico em conjunto com ações de ensino e extensão, como a prestação de serviços a produtores de uva na região de altitude do Planalto Sul de Santa Catarina. Os dados coletados foram: as variedades de uvas e suas respectivas as quantidades (kg) processada providas de projetos de pesquisa e de produtores; e número de produtores atendidos. As quantidades de uvas processadas e o número de produtores atendidos foram obtidas nos históricos de vinificação do Laboratório. Durante a safra 2016/2017 foram vinificadas 2.773 kg de uvas, sendo 1.596 kg de uvas provenientes de projetos de pesquisa científica e 1.177 kg de uva provenientes de pequenos produtores, sendo atendidos cinco produtores da região

-
- 1 Engenheiro Agrônomo, Doutor em Produção Vegetal, IFSC - Canoinhas.
 - 2 Enóloga, Mestre em Produção Vegetal, CAV/UDESC
 - 3 Estudante de Agronomia, CAV/UDESC
 - 4 Engenheiro Agrônomo, Dr. em Fruticultura, CAV/UDESC.

serrana, que não possuem estrutura para vinificação. O Laboratório de Enologia do Centro de Ciências Agroveterinárias da Universidade do Estado de Santa Catarina está em plena atividade desde 2013, e já é possível verificar uma grande contribuição ao desenvolvimento da vitivinicultura nas regiões de altitude de Santa Catarina. Além disso, ressalta-se sua importância na prestação de serviços a pequenos produtores da região de altitude que não possuem estrutura para a elaboração de vinhos finos.

Palavras-chave: Extensão Rural, Vitivinicultura, Vinhos de Altitude.

ACTIVITIES PERFORMED BY THE LABORATORY OF ENOLOGY CAV/UDESC DURING 2016/2017 VINTAGE

ABSTRACT: Because it is a new wine-growing pole, in the Southern Plateau of Santa Catarina State, there are small producers that do not have adequate infrastructure to produce quality wines. The State University of Santa Catarina (UDESC), located in the Lages city, has been developing researches to solve problems related to grapevine cultivation in this region. Besides working in the development of research in the agronomic area, CAV/UDESC provides services to winemakers in the region, making small-scale vinification for grape growers who do not have a structure to make wine, and training winemakers and technicians in the area. application of more efficient production techniques. Inaugurated in 2012, the Oenology Laboratory has the purpose of vinification, on a small scale, grapes from the highlands of Santa Catarina, and for that purpose, it has equipment for each stage of winemaking on a semi-industrial scale. The objective of this work is to describe the university extension activities carried out by the UDESC - Lages Oenology Laboratory, in relation to the number of products attended by the Oenology Laboratory and the quantity of vinified grapes from producers and research projects, articulating the university and society through university extension. The work was developed at the Agroveterinary Sciences Center of the State University of Santa Catarina, Campus Lages - SC. The activities described in the work follow the premise of having a scientific profile together with teaching and extension actions, such as the provision of services to grape producers in the altitude region of the Southern Plateau of Santa Catarina. The data collected were: the varieties of grapes and their respective quantities (kg) processed from research projects and producers; and number of producers served. The quantities of grapes processed and the number of producers attended were obtained in the vinification histories of the Laboratory. During the 2016/2017 harvest, 2,773 kg of grapes were vinified, 1,596 kg of grapes coming from scientific research projects and 1,177 kg of grapes coming from small producers, being attended five producers of the region mountain, that do not have structure for vinification. The Oenology Laboratory of the Agroveterinary Sciences Center of the State University of Santa Catarina has been in full activity since 2013, and it is already possible to verify a great contribution to the development of vitiviniculture in the highland regions of Santa Catarina. In addition, it is important to provide services to small producers in the region of altitude that do not have a structure for the elaboration of fine wines.

Keywords: Extension Rural, Viticulture, Wines of Altitude.

INTRODUÇÃO

O estado de Santa Catarina é o segundo maior produtor de uvas do Brasil (*Vitis vinifera* L.) para viticultura. A vitivinicultura tem sido uma atividade importante para a economia de algumas regiões, principalmente daquelas localizadas no Sul do país, onde se concentra o maior volume de produção de uva, vinho e demais derivados. A importância do setor para essas regiões está inteiramente relacionada à sustentabilidade das pequenas e médias empresas rurais, que produzem uva de mesa e uva para processamento, bem como daquelas que atuam no sistema de vinificação, no sentido de contribuir para a geração de emprego e renda para a economia (DUARTE, 2013).

Até final da década de 90, o Rio Grande do Sul deteve praticamente exclusividade na produção, elaboração e comercialização de vinhos finos no Brasil, representando 95% da produção nacional (PROTAS et al, 2002). No entanto a partir da década 90 houve um marco referencial da política do setor empresarial, no sentido de promover melhorias na estrutura produtiva da vitivinicultura brasileira, quando começaram a ocorrer investimentos, tanto na implantação e/ou modernização das vinícolas localizadas nas regiões tradicionais quanto nos novos pólos produtores (PROTAS, 2008).

De acordo com Wurz et al. (2017), com essas mudanças, verificamos a emergência de novas regiões produtoras com safras cada vez maiores, produtividade acima da média mundial e produção de uvas de mesa e vinhos finos de alta qualidade. Nesse contexto, verificamos a vitivinicultura nacional se transformando e crescendo qualitativamente nos últimos anos, com destaque para novos polos produtores em regiões não tradicionais.

Ciclos fenológicos mais longos são observados nas regiões de elevada altitude de Santa Catarina quando comparados com outras regiões do Brasil. Isto está relacionado com uma grande disponibilidade de radiação solar e menores temperaturas noturnas. Com períodos de maturação mais longos, as vinhas produzem uvas de maior potencial enológico (MALINOVSKI et al. 2016). Pelo fato desta região não ser tradicionalmente produtora de uvas, ainda são necessários ajustes de técnicas de manejo e de elaboração de vinhos finos específicos. Além disso, por ser um novo pólo vitícola, há pequenos produtores que não possuem infraestrutura adequada para a elaboração de vinhos de qualidade (WURZ et al., 2017).

Wurz et al. (2017), descreve que baseado no descrito acima e na problemática enfrentada pelos produtores da região de altitude do Planalto Sul de Santa Catarina, a Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), localizada no município de Lages-SC, vem desenvolvendo pesquisas para solucionar problemas referentes ao cultivo da videira nessa região. Além de atuar no desenvolvimento de pesquisas na área agrônômica, a UDESC Lages atua na prestação de serviços aos viticultores da região, realizando vinificações em pequena escala para os produtores de uva que não possuem estrutura para elaborar o vinho, e capacitando os técnicos e vitivinicultores na aplicação de técnicas de produção mais eficientes. Inaugurado em 2012, o Laboratório de Enologia tem a finalidade de vinificar, em pequena escala, uvas provenientes das regiões de altitude de Santa Catarina, e para tanto, possui equipamentos para cada etapa da elaboração de vinhos em escala semi-industrial, permitindo a produção de vinhos de qualidade, e vem cumprindo sua missão, visto que, em levantamento realizado e publicado por Wurz et al (2017), de 2013 a 2016 foram vinificados 11.308 kg de uva.

Nesse contexto, o objetivo desse trabalho é descrever as atividades de extensão universitária realizadas pelo Laboratório de Enologia da UDESC - Lages, em relação ao número de produtos atendidos pelo laboratório de Enologia e na quantidade de uvas vinificados oriundas de produtores e projetos de pesquisa, articulando a relação universidade e sociedade através da extensão universitária.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido no Centro de Ciências Agroveterinárias da Universidade do Estado de Santa Catarina, câmpus Lages - SC. As atividades descritas no trabalho seguem a premissa de possuir um cunho científico em conjunto com ações de ensino e extensão, como a prestação de serviços a produtores de uva na região de altitude do Planalto Sul de Santa Catarina.

Esta pesquisa classifica-se como descritiva, que segundo Cooper; Schindler (2011), visa à descrição de fatos ou atributos da amostra da pesquisa. Nesse sentido, foi realizado um levantamento de dados sobre a atuação do Laboratório de Enologia da UDESC Lages nas esferas ensino e extensão relacionadas à área de viticultura e enologia no Planalto Sul Catarinense.

Os dados coletados foram: as variedades de uvas e suas respectivas as quantidades (kg) processada provindas de projetos de pesquisa e de produtores; e número de produtores atendidos. As quantidades de uvas processadas e o número de produtores atendidos foram obtidas nos históricos de vinificação do Laboratório.

Finalizada a coleta de dados, estes foram tabulados e tabelas e gráficos informativos foram gerados para a apresentação e discussão dos resultados. A análise e interpretação desses dados foram realizadas de forma ampla, correlacionando com outros conhecimentos e comparando a outros estudos do gênero.

RESULTADOS

Durante a safra 2016/2017 foram vinificadas 2.773 kg de uvas, sendo 1.596 kg de uvas provenientes de projetos de pesquisa científica e 1.177 kg de uva provenientes de pequenos produtores, sendo atendidos cinco produtores da região serrana, que não possuem estrutura para vinificação.

As variedades vinificados pelo Laboratório de Viticultura e Enologia na safra 2015/2016 foram: Bordô, Concord, Isabel Precoce, Solaris, Gewurztraminer, Pinot Noir, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fiano, Riesling, Canaiolo, Sangiovese, Bronner, Bianca, Poloske, Verdelho, Ribola, Nebbiolo, Grevo di Tufo e Cabernet Franc, com destaque para as variedades Merlot e Cabernet Sauvignon, que apresentaram maior volume de uvas vinificados, conforme descrito na Tabela 1. Com as variedades descritas foram elaborados: vinho tinto fino, vinho tinto de mesa, vinho branco fino, espumante e vinho licoroso.

Tabela 1. Variedades vinificados, quantidade vinificada (kg) e produtos elaborados na safra 2016/2017 pelo Laboratório de Enologia CAV/UDESC.

Table 1. Vinified varieties, vinified quantity (kg) and products elaborated in the 2016/2017 harvest by the CAV / UDESC Oenology Laboratory.

Safra 2016/2017		
Variedade	Quantidade Vinificada	Produto Elaborado
Merlot	1354 kg	Vinho Tinto
Cabernet Sauvignon	490 kg	Vinho Tinto
Chardonnay	162 kg	Vinho Branco e Vinho Espumante
Bordô	146 kg	Vinho Tinto
Cabernet Franc	103 kg	Vinho Tinto
Pinot Noir	55 kg	Vinho Espumante
Sangiovese	50,8 kg	Vinho Tinto e Vinho Espumante
Canaiolo	49,6 kg	Vinho Tinto
Ribola	38 kg	Vinho Branco e Vinho Espumante

Riesling Renano	34 kg	Vinho Espumante
Isabel Precoce	30 kg	Vinho Tinto
Concord	30 kg	Vinho Tinto
Nebbiolo	28 kg	Vinho Tinto
Fiano	26 kg	Vinho Branco
Greco di Tufo	25 kg	Vinho Rosé
Verdelho	22 kg	Vinho Branco
Bronner	20 kg	Vinho Branco
Bianca	20 kg	Vinho Branco
Solaris	16 kg	Vinho Espumante
Gewurztraminer	12 kg	Vinho Branco
Poloske	10 kg	Vinho Branco
Total	2.773 kg	



Figura 1 – Laboratório de Enologia da Universidade do Estado de Santa Catarina, Lages-SC.
Figure 1 - Laboratory of oenology of the University of Santa Catarina State, Lages-SC.

DISCUSSÃO

De acordo com Sugahara (2012) a extensão universitária na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394 de 1996 é considerada um processo educativo,

cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre Universidade e Sociedade (SUGAHARA, 2012).

Baseado no descrito acima e na problemática enfrentada pelos produtores da região de altitude do Planalto Sul de Santa Catarina, a Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), localizada no município de Lages-SC, vem desenvolvendo pesquisas para solucionar problemas referentes ao cultivo da videira nessa região. Além de atuar no desenvolvimento de pesquisas na área agrônômica, a UDESC Lages atua na prestação de serviços aos viticultores da região, realizando vinificações em pequena escala para os produtores de uva que não possuem estrutura para elaborar o vinho, e capacitando os técnicos e vitivinicultores na aplicação de técnicas de produção mais eficientes.

Um dos pontos fundamentais para o sucesso das atividades desempenhadas pelo laboratório de Enologia CAV/UDESC está a adaptação de metodologias de vinificações, descritas por Marcon Filho (2016), que possibilitaram a realização de microvinificações com quantidades pequenas de uva, por exemplo, 10 kg, conforme descrito na Tabela 1, com a variedade Poloske e 12 kg de uva com a variedade Gewürztraminer.

Além disso, a relação ensino-pesquisa-extensão considera a extensão como processo acadêmico, visto que pode trazer uma rica experiência: o deslocamento do eixo pedagógico clássico professor-aluno para o eixo aluno-comunidade, com a atuação do professor como co-participante e orientador (CORRÊA, 2003).

Conforme relatado por Würz et al. (2017), destaca-se também a importância do Laboratório de Enologia para aulas práticas dos cursos de Agronomia e Pós-Graduação em Produção vegetal, na qual os acadêmicos podem acompanhar todo o processo de elaboração de vinhos, e com isso, o Laboratório de Enologia desempenha suas funções de ensino, pesquisa e extensão. Desde que iniciou as atividades relacionadas a vinificação de uvas provenientes do Planalto Sul Catarinense, a safra 2017, registrou o terceiro maior volume de uvas vinificados pelo laboratório, ficando atrás das safras 2015 e 2016, que registram volume de uvas vinificadas de 3.702 e 3.769 kg de uva.

CONCLUSÕES

O Laboratório de Enologia do Centro de Ciências Agroveterinárias da Universidade do Estado de Santa Catarina está em plena atividade desde 2013, e já é possível verificar uma grande contribuição ao desenvolvimento da vitivinicultura nas regiões de altitude de Santa Catarina, gerando informações técnicas e científicas que contribuem para o desenvolvimento social dos envolvidos e consolidação da atividade nessas regiões.

Além disso, ressalta-se sua importância na prestação de serviços a pequenos produtores da região de altitude que não possuem estrutura para a elaboração de vinhos finos.

REFERÊNCIAS

COOPER, Donald R.; SCHINDLER, Pamela S. Métodos de pesquisa em administração. 10ª Edição, Porto Alegre: Bookman, 2011.

CORREA, E.J. Extensão universitária, política institucional e inclusão social. Revista Brasileira de extensão universitária, v.1, n.1, p.12-15, 2003.

DUARTE, V.N. Estudo da Cadeia Produtiva do Vinho em Santa Catarina: Características e estágio atual. Evidências, Joaçaba v.13 n.1 p.45-56. Janeiro/junho 2013.

MALINOVSKI, L.I.; BRIGHENTI, A.F.; BORGHEZAN, M.; GUERRA, M.P.; SILVA, A.L.; PORRO, D.; STEFANINI, M.; VIEIRA, H.J. Viticultural performance of Italian grapevines in high altitude regions of Santa Catarina State, Brazil. Acta Horticulturae, v.1115, p.203-210, 2016.

MARCON FILHO, J.L. Sistemas de condução na produção de uvas viníferas e composição química e aromática de vinhos da região de altitude de Santa Catarina. 2016. Tese (Doutorado em Produção Vegetal) – Universidade do Estado de Santa Catarina, Lages, 2016. 201 p.

PROTAS, J.F.; CAMARGO, U.; MELLO, L.M. A vitivinicultura Brasileira: realidade e perspectivas. Artigo Técnico, 2002. Disponível em <

<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/vitivinicultura/>> Acesso em 26 de dezembro de 2016.

PROTAS, J.F.; A produção de vinhos finos: um flash do desafio brasileiro. Pesquisa Agropecuária Catarinense, v. 21, n.1, 2008.

SUGAHARA, C. R. A Extensão Universitária como Ação Socioeducativa. Revista Conexão UEPG, v.8, n. 2, 2012.

WURZ, D.A.; MARCON FILHO, J.L.; ALLEBRANDT, R.; RUFATO, L. Ações do Laboratório de Viticultura e Enologia da UDESC Lages no desenvolvimento da vitivinicultura de altitude de Santa Catarina. Revista Caminho Aberto, Florianópolis, v. 04, n. 07, p. 13-20, 2017.