

## **Vinhos brasileiros terão "DNA" da parreira à garrafa**

*Mauro Zafalon*

*"Rastreabilidade" vai atender exigências dos importadores e gerenciar custos*

*Por meio de códigos, garrafas mostram origem da uva, adubos e fungicidas usados e todos os passos do processo de industrialização.*

Agora, o vinho brasileiro tem "DNA". Todos os passos do produto, do parreiral à garrafa, terão acompanhamento contínuo. É a chamada "rastreabilidade", tanto exigida nos alimentos e que chega ao vinho. Esse novo procedimento, que começa a ser adotado já nesta safra, tem dois objetivos: atender às exigências de importadores e gerenciar os custos.

Mauro Zanus, da Embrapa Uva e Vinho, diz que a rastreabilidade é importante porque melhora cada vez mais a qualidade da matéria-prima (a uva) e, conseqüentemente, a do vinho. Na avaliação do técnico da Embrapa, é um processo que ganha força e que cada empresa tem uma maneira própria de fazer esse controle. A Salton, de Bento Gonçalves (RS), é uma das vinícolas a fechar esse circuito de controle já a partir desta safra. Iniciado em 2005, com os 550 fornecedores de uva, a empresa passou a ter um registro completo de todas as fases de produção do vinho.

Um código na garrafa vai mostrar a origem da uva, adubos e fertilizantes utilizados, a quantidade e os tipos de fungicidas aplicados durante o desenvolvimento da safra, a entrada da uva na vinícola e o passo-a-passo da industrialização. Ao entrar pelas esteiras da vinícola, a uva começa a ser industrializada e se inicia um controle diário até a saída para o mercado -que pode demorar três anos ou mais anos.

### Uso de computador

Por meio de um programa de computador, desenvolvido pelo tecnólogo e enólogo Leocir Bottega, o processo de vinificação da Salton será registrado passo-a-passo dentro da vinícola, mostrando mudanças de tanques, mistura de variedades de uva e período de envelhecimento em barris de carvalho. Ângelo Salton Neto, presidente da Salton, diz que esse processo é importante porque o vinho brasileiro está conseguindo novos padrões e maior qualidade. Lucindo Copat, enólogo da empresa, destaca essa evolução, afirmando que "nosso vinho não passa vergonha".

Para Bottega, engenheiro agrônomo, essa rastreabilidade é feita pelo uso de um programa de computador, que vai trazer vantagens tanto para o produtor como para a indústria. No caso desta última, o programa permitirá uma melhor definição de acertos e a correção de eventuais problemas encontrados no processo de vinificação.

Do lado do produtor, além da obtenção de uma uva de melhor qualidade, que pode render mais, o programa vai inserir controles de custos que auxiliarão na produção. O engenheiro agrônomo Agliberto Bianchi diz que as empresas exigem cada vez mais qualidade e que o produtor, antes acostumado mais à produtividade, deve se enquadrar nessa exigência.

### Parceria

Ari Menoncin, cuja família produz uva desde 1903 em Bento Gonçalves, e que já aplica os critérios de rastreabilidade, diz que "hoje há maior parceria entre o produtor e a indústria". Antes, segundo ele, "a uva tinha pouco valor". Atualmente, com orientações da Embrapa e das próprias indústrias sobre tendências de mercado, o produtor consegue produto e remuneração melhores. A vinícola Aurora, cooperativa com 1.200 associados, também aplica as normas de rastreabilidade e deve "afinar ainda mais o processo", segundo Antonio Czarnobay, enólogo-chefe da empresa.

Para ele, o fato de a cooperativa ser responsável por toda a compra e entrega de insumos e fungicidas aos associados já é garantia de que o produtor vai utilizar apenas produtos recomendados e aprovados pelo Ministério da Agricultura. Já a Casa Valduga vive uma situação diferente. Por produzir 85% da uva que consome, essa rastreabilidade começa em casa, segundo João Valduga, diretor da empresa.

A vinícola Miolo, que compra dos produtores integrados de 60% a 70% da uva que utiliza, também está adotando processos. A vinícola só libera a colheita dos integrados se forem comprovados os processos-padrão de produção, que vão da análise do solo ao detalhamento da utilização de fungicidas. Jacinta Burille, coordenadora de qualidade da Miolo, diz que a rastreabilidade é um processo ainda não finalizado e que há espaço para crescimento.

A empresa já consegue, no entanto, fazer um rastreamento inverso -da garrafa ao início de produção da uva.

**Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br>>. Acesso em 14 mar. 2007**