

Máquina que sopra ar a 150°C e 200 quilômetros por hora nas parreiras: um viticultor chileno descobriu os efeitos do vento quente sobre as plantas por acaso e deu origem ao equipamento



## APLICAÇÃO

### 15

hectares dos vinhedos da Lídio Carraro foram tratados com a tecnologia na última safra. Vinhos das uvas chardonnay e pinot noir foram produzidos com essas uvas.

## AVANÇO

### 100%

da área da vinícola em Encruzilhada do Sul, hoje de 33 hectares, deverá utilizar a tecnologia até 2012. A meta é crescer até 150 hectares.

## INVESTIMENTO

### R\$ 110 mil

é o preço da máquina Lazo TPC, capaz de cobrir uma área de até 20 hectares por safra. O benefício é a economia com defensivos e as parreiras mais limpas.

# Vinícola Lídio Carraro troca agrotóxico por sopro de ar quente

Máquina inusitada aumentou produtividade e qualidade, e será adotada em toda a crescente área da família

## Luiz Silveira

lsilveira@brasileconomico.com.br

Na tentativa de desenvolver um aparelho contra os efeitos das geadas sobre seu vinhedo, um viticultor chileno acabou criando uma máquina que protege as parreiras de pragas. Um sopro de ar de 150°C e 200 quilômetros por hora gera um choque térmico que faz a planta produzir mais polifenóis, espécie de anticorpos vegetais.

No ano passado, a vinícola premium Lídio Carraro adotou a máquina pela primeira vez em escala comercial, em 15 hectares de seus vinhedos em Encruzilhada do Sul (RS). O resultado foi uma redução de 70% no uso de agrotóxicos, além de perceber maior produtividade e qualidade.

A empresa familiar é reconhecida por produzir alguns dos melhores vinhos brasileiros, e tem um grande projeto de expandir os vinhedos em Encruzilhada de 33 para 150 hectares, a um ritmo de no máximo dez hectares por ano.

Os efeitos da máquina Lazo TPC (cujo nome é formado pelo sobrenome do viticultor chileno e a sigla em inglês para controle térmico de pestes) foram tão bons que a Lídio Carraro planeja adotá-la em toda a sua área.

Em 2010, o equipamento será usado em 20 hectares, a maior área que é capaz de cobrir. “Até 2012 toda a extensão da vinícola em Encruzilhada deverá usar a tecnologia, com a compra de mais máquinas”, diz o enólogo e diretor comercial da companhia, Juliano Carraro.

O custo, de R\$ 110 mil, compensa. “Os gastos são similares aos do uso do agrotóxico, mas há os ganhos de qualidade, saúde e ambiente”, calcula.

A explicação do especialista para o ganho de qualidade é que a substituição dos agrotóxicos permitiu que as uvas ressaltassem as características que os vinhos já tinham, sem mudar o seu perfil. Os rótulos varietais de chardonnay e pinot noir da Lídio Carraro a serem lançados ainda em 2010 já levam uvas tratadas com a nova tecnologia.

Em um ano em que viu vizinhos perderem até 70% da safra por motivos climáticos, Juliano credita parte de sua boa safra à máquina de vento, que esterilizou parte dos vinhedos e acabou protegendo indiretamente a área restante contra pragas.

“

Os custos são similares aos dos agroquímicos, mas há ganhos de qualidade, saúde e meio ambiente

Juliano Carraro,  
enólogo e diretor comercial

Diante dos resultados, a Lazo TPC entrou de vez nas estratégias de crescimento da empresa. Com muito cuidado, a Lídio Carraro está expandindo sua área de vinhedos em Encruzilhada do Sul para até 150 hectares. Mas o processo é lento, porque não há grande oferta dos materiais genéticos que a vinícola quer usar. “Aumentamos no máximo dez hectares por ano”, diz Juliano, filho do fundador que dá nome à companhia. Afinal, um vinhedo iniciado hoje pode durar até 80 anos com as tecnologias disponíveis, estima Juliano.

O caráter de empresa familiar é motivo de orgulho; os cartões de visita dos funcionários da vinícola trazem no verso uma foto dos Carraro em meio às parreiras. ■