

TREINAMENTO SOBRE ELABORAÇÃO DE VINHOS DE MESA PARA PRODUTORES RURAIS DO PLANALTO NORTE CATARINENSE

TRAINING ON TABLE WINE PREPARATION FOR RURAL PRODUCERS FROM THE NORTH CATARINENSE PLANE

Douglas André Wurz¹

Alcemir Nabir Kowal²

Thalia Aparecida Silva Maciel³

Rabechl Stange Almeida⁴

Henry Matheus Altmann⁵

Eduardo Virmond Souza Farias⁶

Resumo: Tendo como objetivo qualificar os produtores rurais que elaboram no Planalto Norte Catarinense e melhorar a qualidade dos vinhos elaborados na região, foi realizado, através do IFSC Campus Canoinhas, o projeto de extensão intitulado 'Treinamento sobre elaboração de vinhos de mesa para Produtores Rurais do Planalto Norte Catarinense', que buscou capacitar os participantes do projeto sobre a técnicas de elaboração (etapas da elaboração, utilização de insumos e análises básica), acompanhamento de maturação de uvas. Com o projeto foi possível atender uma grande demanda dos produtores da região, aqui definida por capacitação no processo de elaboração, e dessa forma melhorar a qualidade dos produtores elaborados. Com a realização do projeto verifica-se a importância da realização de ações que visam a capacitação de produtores rurais e a qualificação das técnicas de vinificações utilizadas por eles. O aumento da qualidade dos vinhos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense e incremento da quantidade elaborada é dependente de treinamentos e capacitações, que vão desde a qualidade até uva, passando pelas técnicas de elaboração, utilização de insumos enológicas e realização de análises básicas.

Palavras-chave: Enologia. Capacitação. Extensão universitária.

Abstract: With the objective of qualifying the rural producers who produced in the Planalto Norte Catarinense and improving the quality of the wines produced in the region, the extension project entitled 'Training on table wine design for Rural Producers of the Plateau was carried out through the IFSC Campus Canoinhas. Norte Catarinense, which sought to train project participants (construction stage, use of production methods and basic tests'), monitoring of the project's elaboration, it was possible to meet a great demand from producers in the region for training in the elaboration process, and in

1 Engenheiro Agrônomo, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5755190100264780>. ORCID: 0000-0001-6109-9858. E-mail: douglas.wurz@ifsc.edu.br

2 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0791096801660173>. ORCID: 0000-0001-8479-7077. E-mail: alcemirkowal@gmail.com

3 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3547957683529489>. ORCID: 0000-0003-4218-770X. E-mail: thaliaa12@hotmail.com

4 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6537103615938254>. ORCID: 0000-0001-5946-3323. E-mail: rabechetstange@gmail.com

5 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5392405018824069>. ORCID: 0000-0002-6869-1464. E-mail: henry.ma2002@aluno.ifsc.edu.br

6 Graduando Curso Superior Bacharelado em Agronomia, IFSC Campus Canoinhas. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4614317874335608>. ORCID: 0000-0002-9686-2929. E-mail: eduardo.vsf22@aluno.ifsc.edu.br

this way improve the quality of the elaborated producers. With the verification of the importance of carrying out the project, actions aimed at training rural producers and qualifying the winemaking techniques used by them. The increase in the quality of wines produced in the region of the Planalto Norte Catarinense and the increase in the quantity produced is dependent on training and qualifications, ranging from grape quality, through production techniques, to the use of oenological inputs and realization of basic qualities.

Keywords: Oenology. Empowerment. University Extension.

Introdução

A região do Planalto Norte Catarinense apresenta na agricultura sua grande vocação e potencial de desenvolvimento econômico, e nesse sentido, a vitivinicultura apresenta enorme potencial de exploração de crescimento e desenvolvimento (WURZ et al., 2020). Isso se deve também, as condições edafoclimáticas do Planalto Norte Catarinense, havendo portanto, na cultura da videira potencial de exploração agrícola, em especial as variedades de origem americana, que são destinadas ao consumo in natura, elaboração de suco de uva e elaboração de vinhos de mesa, que chegam a representar em torno de 80% do mercado de vinhos no Brasil (WURZ et al., 2021a).

A viticultura no Planalto Norte Catarinense tem como principal finalidade a diversificação da pequena propriedade, com ênfase na agricultura familiar, fornecendo uma nova oportunidade de geração de renda ao produtor, objetivando à produção de uvas para consumo in natura, e a produção de uvas para o processamento, vinhos e suco de uva (WURZ et al., 2021b).

Verifica-se nessa região, a presença de produtores que cultivam a uva e elaboram vinhos, no entanto, esse processamento das uvas ocorre sem nenhum acompanhamento ou assistência técnica, ou então, sem capacitação, sendo na maioria das ocasiões elaborados de forma empírica, através de conhecimento repasso entre gerações. Trabalho realizado por Schmidt et al. (2022), demonstra que apenas 48,7% dos produtores rurais que elaboram vinhos no Planalto Norte Catarinense já realizaram algum curso ou capacitação sobre o tema, e nesse sentido, segundo os mesmos autores é necessário capacitar os produtores, orientando-os sobre técnicas e cuidados a serem adotados durante o processo de elaboração, bem como a importância da utilização de insumos enológicos para obtenção de vinhos de elevada qualidade.

De acordo com Wurz et al. (2021c), relata também que análises da composição físico-químicas dos produtos não são realizadas pelos produtores, não havendo, portanto, dados analíticos e científicos dos padrões de qualidade dos vinhos elaborados na região.

Tendo como objetivo qualificar os produtores rurais que elaboram no Planalto Norte Catarinense e melhorar a qualidade dos vinhos elaborados na região, foi realizado, através do IFSC Campus Canoinhas, o projeto de extensão intitulado 'Treinamento sobre elaboração de vinhos de mesa para Produtores Rurais do Planalto Norte Catarinense', que buscou capacitar os participantes do projeto sobre a técnicas de elaboração (etapas da elaboração, utilização de insumos e análises básica), acompanhamento de maturação de uvas.

O projeto foi contemplado com recurso, através do edital PROEX 15 - Apoio a projetos de extensão ou curricularização, durante a execução do projeto (01/10/2021 a 31/03/2022), que contou com a contemplação de três bolsistas de extensão durante a execução do projeto. Foram previstas uma série de ações a serem executadas durante o projeto de extensão, tornando os discentes protagonistas do projeto, sendo estas descritas abaixo.

Durante o projeto realizou-se uma série de ações que teve como objetivo capacitar produtores rurais e melhora a qualidade dos vinhos elaborados. No cronograma inicial do projeto, havia programada a realização de capacitação presenciais, em propriedades rurais nos meses de janeiro e fevereiro de 2022, no entanto, houve uma piora do cenário da Pandemia COVID-19, com aumento significativo de casos ativos, e buscando resguardar os possíveis participantes, adotou-se atividades realizadas de forma presencial. Diante disso as atividades concentraram-se no Laboratório de Fruticultura do IFSC Canoinhas (Fig. 1). As vinificações foram realizadas seguindo o protocolo adaptado de Pszczolkowski; Lecco, (2011) e Makhotkina et al. (2013).

Figura 1. Laboratório de Fruticultura, com tanques fermentadores durante o início do processo de fermentação.



Fonte: Os autores.

Com o projeto foi possível atender uma grande demanda dos produtores da região, aqui definida por capacitação no processo de elaboração, e dessa forma melhorar a qualidade dos produtores elaborados. Desde 2018, atuando na região do Planalto Norte Catarinense foi possível observar que o processo de elaboração apresentava alguns desafios, muito em função da falta de capacitação dos produtores.

Dessa forma o projeto contribuiu significativamente com os produtores, em especial, tratando de assuntos como: maturação da uva, cuidados na colheita, e boas práticas na elaboração de vinhos nas propriedades rurais, com o incentivo e capacitação sobre a utilização de insumos enológicos e dos cuidados a serem realizados durante o processo de elaboração, como por exemplo, utilização de batoques hidráulicos e o preenchimento de água nos batoques (Fig. 2).

Figura 2. Preenchimento dos batoques hidráulicos com água destilada nos tanques fermentadores.



Fonte: Os autores.

Durante a execução do projeto, realizou-se: revisão bibliográfica sobre o tema: Elaboração de Vinhos de Mesa, com auxílio dos bolsistas, e essa revisão foi essencial para a confecção de material didático sobre Protocolo de Elaboração de Vinhos; apostila didática sobre elaboração de vinhos, com protocolos de vinificação de vinho branco e vinho tinto, desde a recepção da uva, análises químicas básicas, utilização de insumos enológicos, fermentação, maturação, envase e armazenamento; Criou-se um formulário, o qual foi divulgado entre produtores rurais tendo como objetivo, sanar dúvidas durante o período compreendido entre maturação, colheita e processamento da uva.

Os contatos também ocorriam via e-mail, e por aplicativo de mensagens, o qual posteriormente eram respondidos todos os produtores, tirando dúvidas, e com auxílio dos materiais adquiridos com recurso do projeto, eram realizados fotos e vídeos para demonstração da prática a ser realizada.

Realizou presencialmente, no IFSC Campus Canoinhas, a explanação de alguns processos da elaboração de vinhos, através dos materiais adquiridos no projeto e de materiais já existentes no Laboratório de Fruticultura.

Esses atendimentos presenciais foram realizados para quatro membros da comunidade externa, que estiveram presentes no Campus para tirar algumas dúvidas sobre o processamento de uvas para elaboração de vinhos. Além disso, no Laboratório de Fruticultura foram realizadas gravações de vídeos e fotos de diferentes etapas e cuidados a serem realizados durante o processo de elaboração, para auxiliar no treinamento dos produtores, como por exemplo, nas etapas e cuidados da aclimação de leveduras para inoculação (Fig. 3).

Figura 3. Aclimação de leveduras para realização da inoculação nos tanques fermentadores



Fonte: Os autores.

Considerações Finais

Com a realização do projeto verifica-se a importância da realização de ações que visam a capacitação de produtores rurais e a qualificação das técnicas de vinificações utilizadas por eles. O aumento da qualidade dos vinhos elaborados na região do Planalto Norte Catarinense e incremento da quantidade elaborada é dependente de treinamentos e capacitações, que vão desde a qualidade até uva, passando pelas técnicas de elaboração, utilização de insumos enológicas e realização de análises básicas.

Buscando atender essa demanda, para 2022 será executado o projeto de extensão Fortalecimento da viticultura no Planalto Norte Catarinense, sendo que projetos, eventos e ações que promovam a vitivicultura na região devem ser realizados de forma contínua.

Referências

SCHMIDT, Eduarda.; KOWAL, Alcemir Nabir.; MACIEL, Thalia Aparecida Silva.; ALMEIDA, Rabecht Stange.; JANSEN, Thuany Aparecida Levandoski.; FARIAS, Eduardo Virmond Souza.; ALTMANN, Henry Matheus.; STEIDEL, Otávio Frederico.; PALINGUER, Rodrigo.; WURZ, Douglas André. **Diagnóstico da elaboração de vinhos no Planalto Norte Catarinense**. Research, Society and development, v. 11, n. 10, e245111032713, 2022.

MAKHOTKINA, Olga.; HERBST-JOHNSTONE, Herby.; LOGAN, Gerard.; DU TOIT, Wessel.; KILMARTIN, Paul. Influence of sulfur dioxide additions at harvest on polyphenols, C6-compounds and varietal thiols in Sauvignon blanc. **American Journal of Enology and Viticulture**, Davis, v. 64, n. 2, p. 203-2013, 2013.

PSZCZOLKOWSKI, Philippo.; LECCO, Consuelo Ceppi. de; **Manual de vinificación: Guía práctica para la elaboración de vinos**. Universidade Católica do Chile: Santiago, 2011.

WURZ, Douglas André.; MACIEL, Thalia Aparecida.; ALMEIDA, Rabechl Stange. “Concurso dos Melhores Vinhos e Sucos de Uva do Planalto Norte-catarinense - Edição 2019”. **Revista Caminho Aberto**, v. 7, n. 13, p. 69-73, 2020.

WURZ, Douglas André.; KOWAL, Alcemir Nabir.; MACIEL, Thalia Aparecida.; Almeida, Rabechl Stange. Capacitação sobre elaboração de vinhos em propriedades rurais do Planalto Norte Catarinense. **Revista Extensão**, v. 5, n. 4, p. 46-20, 2021a.

WURZ, Douglas André.; JASTROMBEK, Jessiane. Caracterização físico-químico de vinhos brancos de mesa elaborados no Planalto Norte Catarinense. **Revista Ifes Ciência**, v. 7, n. 1, p. 01-09, 2021b.

WURZ, Douglas André.; JASTROMBEK, Jessiane.; MACIEL, Thalia Aparecida.; ALMEIDA, Rabechl Stange.; KOWAL, Alcemir Nabir. Caracterização físico-químico de vinhos de mesa tintos elaborados naregião do Planalto Norte Catarinense, safra 2019. **Revista Ciência e Inovação do IFFAR**, v. 7, n. 1, p. 1-16, 2021vc.

Recebido em 18 de janeiro de 2022.

Aceito em 26 de abril de 2022.

