

## **EVOLUÇÃO QUÍMICA DE VINHOS SOB O EFEITO DAS VARIEDADES E REGIÃO DE PRODUÇÃO**

**Celito Crivellaro Guerra**

Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: celito.guerra@embrapa.br

No final da última década do século passado, o cenário vitivinícola internacional era de expansão e otimismo. Nesse contexto, vários empresários brasileiros iniciaram empreendimentos, a maioria localizada fora das tradicionais regiões produtoras. Como resultado dos investimentos efetuados, novos polos de produção surgiram; o número de estabelecimentos vinificadores aumentou, assim como o número de marcas comerciais.

Atualmente, além da Serra Gaúcha, a maior e mais tradicional região vitivinícola brasileira, destacam-se entre as chamadas 'novas regiões vitivinícolas brasileiras': Vale do Sub-médio São Francisco (PE/BA), Planalto Catarinense e Planalto de Palmas (SC), Campos de Cima da Serra, Serra do Sudeste e Campanha Gaúcha (RS). Além disso, há um número expressivo de empresas vitivinícolas recentemente implantadas em centenas de municípios dos estados das regiões sul, sudeste, nordeste e centro-oeste. Por estarem dispersas, as mesmas não constituem polos vitivinícolas, mas somadas representam uma percentagem razoável da produção nacional de vinhos finos.

A grande maioria dos novos empreendimentos tem como principais características o grande investimento, o alto nível tecnológico aplicado à produção vitivinícola e o fato de terem sido concebidos para explorar nichos específicos de mercado. Esses fatores aumentam as possibilidades de obtenção de vinhos de alta qualidade e deverão facilitar o ganho de notoriedade dos mesmos. A notoriedade alcançada por certos produtos de regiões tradicionais, como, por exemplo, os espumantes finos da Serra Gaúcha, pode vir a ser um elemento facilitador para o estabelecimento dos novos produtos de novos locais de produção em um mercado altamente competitivo e especializado.

A grande dispersão dos novos empreendimentos em um vasto território tem a vantagem de resultar em uma considerável variabilidade de tipos de produtos, proporcionando aos consumidores um grande leque de vinhos com diferenciais advindos das variedades de uva, das características ambientais e até das diferentes combinações de varietais. Por outro lado, a complexidade da produção tende a gerar desconhecimento e confusão.

A Embrapa executa projetos de pesquisa nesse tema desde o ano de 2005. Inicialmente, o objetivo era caracterizar o potencial enológico de uvas das diversas variedades cultivadas nos novos polos de produção vitivinícola. A seguir, objetivou-se estudar mais detalhadamente as variedades de maior potencial enológico, sua composição química e as razões intrínsecas e extrínsecas do alto potencial enológico apresentado pelas uvas e da alta qualidade intrínseca dos vinhos resultantes. Mais recentemente, os estudos orientam-se para duas vias: o estudo da potencialidade enológica das uvas de variedades cultivadas de forma ainda experimental nas regiões vitivinícolas brasileiras e o estudo de tecnologias para a obtenção de novos tipos e estilos de vinho de alta qualidade intrínseca. Uma das formas de determinar cientificamente diferenças relevantes é o estudo da evolução química de vinhos sob o efeito das variedades e região de produção. A presente

comunicação reporta um resumo dos resultados obtidos nos últimos anos nesta linha de investigação.