

O VINHO TINTO NA ROTA DA INOVAÇÃO



**PROPOSTA DE SEMINÁRIO:
APROFUNDAR OS INDÍCIOS QUE MOSTRAM A
PRODUÇÃO DE VINHO TINTO COMO PRODUTO
AGROINDUSTRIAL EM VIAS DE ATINGIR PATAMARES
DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO CONCORRENCIAIS**

Justificativa



- **Superação dos entraves**
- **Mudança significativa dos valores de produção**
- **Intercâmbio tecnológico crescente**
- **Aporte de capital de outras origens**
- **Multiplicação de áreas de produção escolhidas a partir de análises técnicas**
- **O papel do Estado no cenário atual**
- **Auto estima crescente dos produtores a partir do sucesso dos espumantes**
- **Superação do estigma**

Superação dos entraves



- **Entraves >**

- Ciclo de produção e circulação consolidados – no Vale dos Vinhedos, a produção foi sempre de uvas próprias para outros usos, como fruta de mesa, suco de uva, álcool para destilados, insumos de ração animal e adubo.
- A colheita das uvas apropriadas para o vinho fino plantado sem condições ideais, sempre coincidiu com a época das chuvas, o que invariavelmente resultou numa uva com baixíssimo potencial alcoólico para o padrão dos vinhos tintos finos de referência.
- Baixo índice de exigência do consumidor tradicional.

Mudança significativa dos valores de produção nesta década



- **Vinhos de uvas compradas nos melhores viveiros europeus**
- **Implantação de sistemas modernos de plantio, incluindo gotejamento automático e ventiladores ante-geada**
- **Escolha das uvas mais apropriadas para o plantio a partir de análise do conjunto de determinações geológicas e geográficas**
- **Crescente preocupação com o design, marketing e propaganda**

Intercâmbio tecnológico crescente



- **Licenciados pelas escolas de enologia, mas não apenas estes, prestam seus mestrados e fazem seus estágios em escolas de países com mais tradição, como a Argentina, o Chile, a França e a Itália**
- **Doutores de Bordeaux e do Piemonte prestam workshops em Bento Gonçalves, Florianópolis e São Paulo**
- **Cursos técnicos propagadores do vinho, são patrocinados e incentivados pela Unesco e pela Universidade de Bolonha**
- **Escolas formadoras de chefs de cozinha, enólogos, agrônomos, sommeliers e juízes de vinho, clubes e confrarias de enogastronomia se multiplicam e se espalham pelo país**

Aporte de capital de outras origens



- A origem do capital da Luis Argenta de Florianópolis é da distribuição de produtos derivados do petróleo
- A origem do capital da Pericó da região de altitude é de uma grande malharia
- A origem do capital da Villa Francione é de uma das maiores indústrias de cerâmica do país
- A Cordilheira de Sant'Ana da Campanha é de um casal de enólogos, com recursos captados em banco
- A Angheben é de uma família com duas gerações de enólogos, sendo que o mais jovem é doutor

Intercâmbios



- A segunda geração dos proprietários das vinícolas tradicionais brasileiras tem – em boa parte delas - ao menos um enólogo, um administrador de empresa e um agrônomo com conhecimento internacional da produção de vinho
- A Geisse/Linha Amadeu é de propriedade do chileno Mario Geisse, proprietário de terras produtivas no Chile, em Reims e no Piemonte
- A Vinícola Cooperativa Aurora já produz o seu vinho Sur em parceria com uruguaaios
- A Miolo tem contrato de joint venture comercial com grande empresa espanhola
- É tendência parcerias tecnológicas com chilenos e argentinos, que resultam em rótulos binacionais

Multiplicação de áreas de produção



- A região fronteiriça com o Uruguai – terras de várias vinícolas do Vale dos Vinhedos
- A região do Vale de São Francisco – terras da Miolo + grupo português
- Os vinhos de altitude de Santa Catarina – espaço plantado em expansão, a partir dos resultados da Villa Francione e análises feitas na Ecôle Superieur des Etudes Eonologiques de Bordeaux
- Flores da Cunha e Nova Pádua, no norte do Vale dos Vinhedos – produção enologicamente recomendada das uvas Merlot e Pinot Noir
- Garibaldi – além dos espumantes vinhos tintos de grande qualidade
- Linha Amadeus, ao sul do Vale dos Vinhedos – Geisse e suas terras ideais para Pinot Noir e Chardonnay
- Sul de Minas Gerais e região de São Roque em São Paulo – novas plantações com estreita supervisão da Embrapa

O papel do Estado no cenário atual



- **Institutos de pesquisa fortemente direcionados para a pesquisa de novos enxertos, técnicas de produção, equipamentos, manuseios, com agrônomos em condições de recomendar cepas, parcelas, métodos de plantação**
- **Grande progresso na qualidade dos institutos de controladores e fiscalização de qualidade, diminuindo significativamente a fraude**
- **Linhas de crédito**
- **Esforço na área de exportação**

Auto estima crescente



- **Parte considerável dos produtores de tinto, são bem sucedidos na produção de brancos e rosados espumantes, produtos que progridem no mercado internacional em volume de venda, em valores arrecadados e em prestígio internacional, obtendo avaliações de destaque, comparáveis aos das Cavas espanholas, dos espumantes de Franciacorta italiana, superando os equivalente australianos, argentinos, californianos e de outras origens.**

A nova imagem



- **Percepção de qualidade crescente por observadores internacionais de prestígio – Jancis Robinson, Roberto Rabachino e outros**
- **Premiações em feiras respeitáveis, como a Vinitaly e a Vinexpo**
- **Novos produtos de antigas vinícolas como Valduga, Aurora e Miolo, conquistam espaço no mercado interno**
- **Novos produtos de novas vinícolas chamam a atenção de mercados importadores**

O Seminário



- **A academia e o vinho**
- **A inovação na área**
- **Compromisso enológico**
- **Fundamento mercadológico**
- **Atomização das áreas produtivas**
- **Degustações comparativas**

A academia e o vinho



- **Painéis com o material acadêmico produzido nas universidades**
- **Casos comparativos de sucesso – da África do Sul e a Nova Zelândia até a Argentina, com dados de produção, consumo interno, entraves burocráticos, exportação etc.**
- **Interdisciplinares – comércio exterior + economia + agronomia + engenharia da alimentação**

A inovação na área



- **Cases de produtos no mundo que quebraram barreiras:**
 - Os supertoscanos e sua disputa contra as cooperativas do chianti clássico toscano
 - O Grange australiano, o primeiro grande vinho fora da Europa e a mistura ousada do Cabernet Sauvignon e o Shiraz
 - A grande disputa de 1976 – californianos e bordoleses
 - Os vinhos ícones do Chile – Almaviva, Don Melchor e Clos de Apalta
 - Os vinhos ícones da Argentina – Catena Zapata, Achával Ferrer e Yacotchuia

Compromisso enológico



- **As questões de terroir e as regulamentações de produção**
- **A adaptabilidade das uvas e a qualidade do solo**
- **Quantidade X Qualidade**
- **Comparação química das uvas colhidas no Brasil com os padrões internacionais: IPT, PH e outros fatores fundamentais para se obter um vinho de primeira qualidade**

Fundamento mercadológico



- **Curva de consumo per capita dos países importadores de vinho X Curva de vinho produzido para exportação dos países exportadores**
- **O que de novo acontece no mundo dos produtores de vinho para a exportação**
- **Procura de novos mercados importadores**
- **O que se consumia há 20 anos atrás nos países importadores, o que se consome hoje e o que se consumirá amanhã**
- **Haverá um produto único brasileiro como foi o Malbec para a Argentina, o Pinotage para a África do Sul, o Zifandel para a Califórnia etc.?**
- **Rótulos, nomes, a tradição e a originalidade no design do vinho**

Atomização das áreas produtivas



- **Painéis com cases de cada uma das regiões produtoras**
 - Relatos sobre o que se planta e quais as experiências que estão em curso
 - Relatos sobre condições de plantio e suporte técnico privado e público
 - Relatos sobre a infra-estrutura agroindustrial da região em painel
 - Relatos sobre as condições de comercialização e mercados-alvo de cada pólo produtivo

Degustações comparativas



- **Degustações de vinhos das várias regiões divididos por cepas, vinificação e preço, comparados com concorrentes de sua faixa, consagrados nos mercados interno e externo**
- **Degustações às cegas com a presença de certificadores internacionais e nacionais**