

Santa Catarina sabe fazer bons vinhos

Por Lais Mezzari e Suélen Ramos

Infografia: Joice Balboa

Apesar da produção catarinense não ser tão grande como a do Rio Grande do Sul, produtor de 90% do vinho nacional, a bebida feita em Santa Catarina, com uvas européias, também chamadas de viníferas, está conquistando espaço e prestígio no mercado. Em abril deste ano, o Chardonnay Villaggio Grando, safra de 2008, foi escolhido como o melhor do tipo branco Chardonnay, no concurso da Expovinis Brasil, que aconteceu em São Paulo. A bebida é produzida em vinícola da cidade de Água Doce, na região de Caçador, planalto catarinense. No mesmo mês, o Cave Pericó Brut, safra de 2009, feito em São Joaquim, ganhou recomendação honrosa no International Wine Challenge, em Londres.

Os vinhos catarinenses de grande potencial vêm das regiões de Campos Novos, São Joaquim e Caçador, que fazem vinhos de altitude, a partir de 900 metros acima do nível do mar, principalmente com uvas européias do tipo Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec, Syrah, Tannat, Sangiovese e Montepulciano.

Além do tipo de uva e altitude, o solo e a temperatura média anual de 13º C das regiões são responsáveis pela qualidade da bebida. De acordo com o somelier João Alexandre Lombardo, assessor de imprensa da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos (Acavits), outros fatores influenciam no produto final. “O primeiro deles é uma uva sã e madura, com bons teores de açúcar, acidez e polifenóis. Além disso, é preciso equipamentos e insumos: boas leveduras, tanques de fermentação com controle de temperatura, tecnologia de ponta e um bom enólogo para conduzir o processo de produção”.

O JavaScript está desabilitado!

Para ver esse conteúdo, você precisa de um browser capaz de reconhecer JavaScript.

Adobe Flash Player Não está instalado ou está em uma versão mais antiga que 9.0.115!

[Baixe aqui](http://www.adobe.com/go/getflashplayer)

A Acavits representa os vitivinicultores dos 310 hectares de vinhedos do planalto catarinense e criou um comitê degustador, que atribui o selo da marca coletiva aos vinhos finos, produzidos com uvas viníferas. Lombardo diz que apesar de a maior parte da viticultura catarinense utilizar uvas americanas e híbridas, que dão origem ao vinho de mesa, também de qualidade, a produção de vinhos finos de altitude está ganhando cada vez mais espaço. “As uvas européias originam bebida com maior estrutura, teor alcóolico e taninos, e tem destaque no mercado brasileiro. Neste ano, a produção nas regiões de altitude ficou em torno de 500 mil garrafas”. A fabricação de vinhos catarinenses de uvas viníferas

começou há apenas cinco anos. </p>De acordo com Lombardo, Santa Catarina tem grande diversidade vitivinícola, pois, além das regiões de altitude, a uva européia também é utilizada na produção das cidades de Tangará, Videira e Iomerê. “Em Urussanga produzem bons vinhos com a Goethe (tipo híbrido) e a bebida feita com uvas Niágara, no meio-oeste catarinense, já ganhou selo de qualidade da Epagri (Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina)”.
<p>
O jeito certo de degustar a bebida

Não adianta nada ter em mãos um vinho excelente, sem saber como aproveitá-lo da melhor maneira. Na hora de apreciar a bebida, a taça deve ser segurada pela haste, já que o calor da mão pode mudar suas características. A quantidade máxima deve ser de 1/3 do cálice, para que o vinho possa entrar em contato com o ar. Além desses cuidados, a bebida escolhida deve combinar com o tipo de refeição que vai acompanhar. A enogastronomia é o exercício de harmonizar vinhos e pratos, essencial para valorizar o gosto do alimento e o sabor da bebida. O sommelier João Lombardo preparou as melhores combinações para peixes, massas e carnes vermelhas.

Escolha o seu e boa degustação! </p><p> </p><p><div style="background-color:red;color:white;width:160px">O JavaScript está desabilitado!
Para ver esse conteúdo, você precisa de um browser capaz de reconhecer JavaScript.</div><div id="warnflashavreloaded1" style="background-color:red;color:white;width:160px;visibility:hidden">Adobe Flash Player Não est❖instalado ou está em uma versão mais antiga que 9.0.115!
</div>swfobject.embedSWF('http://antiga.cotidiano.ufsc.br/images/videos/vinho.swf','avreloaded1','320','300','9.0.115','/plugins/content/avreloaded/expressinstall.swf',false,{allowscriptaccess:'always',seamlesstabbing:'true',allowfullscreen:'true',wmode:'window',bgcolor:'#FFFFFF',menu:'true'}, {id:'p_avreloaded1',styleclass:'allvideos'});window.addEventListener("domready",function(){var s = "warnflashavreloaded1"; if (\$s){\$s.setOpacity(1);}});</p><p> </p><p>Início da vitivinicultura no Brasil e quem mais produz hoje</p><p>Os imigrantes italianos que vieram para o Brasil em 1875, trouxeram a vitivinicultura – cultivo da uva e produção do vinho – para o sul do país. No início do século 20, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais e o Vale do São Francisco, região que abrange Bahia e Pernambuco, passaram a ser importantes produtores de vinhos brasileiros. O cultivo de uvas européias e a profissionalização das técnicas nas vinícolas, iniciados há 30 anos, fortaleceu a atividade no país, e desde 1995, mais de dois mil prêmios já foram dados a vinhos brasileiros. </p><p>Este ano, a comercialização de vinhos feitos no RS, maior produtor nacional, aumentou 3,66% no primeiro quadrimestre, cerca de 57 milhões de litros, de acordo com o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin). Além disso, só em junho deste ano, cinco rótulos da região do Vale dos Vinhedos, dos Municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, levaram medalhas de prata e bronze, em concurso na República Tcheca. A bebida gaúcha conquistou prêmios em outros nove concursos, na França, Espanha, Itália, Argentina e Canadá. </p><p>Mesmo com a

reconhecida qualidade do vinho brasileiro, o consumo dele no país ainda é baixo, chegando a apenas 1,81 litro por pessoa, segundo dados do [Wine Institute](http://www.wineinstitute.org/). O maior consumo por pessoa no mundo está no Vaticano, onde cada um dos 932 habitantes bebe cerca de 66 litros de vinho por ano. Os franceses e italianos, mais tradicionais nesta cultura, consomem anualmente 53,22 e 47,99 litros, respectivamente.