

**BLOGS |****In vino veritas**

Liana John - 11/08/2014 às 10:30



Adianta investir em uma ou outra **prática sustentável** no **vinhedo** sem garantir a qualidade de todo o processo até a comercialização do **vinho**? Os defensores da **produção integrada** acham que não. Para eles, tudo o que se faz no campo – da maneira como se conduz o capim no pé da videira até a seleção da uva, uma a uma, na hora de colheita – reflete na personalidade do vinho. E tudo o que se faz na vinícola também: do esmagamento da uva até a degustação e a apresentação do vinho ao consumidor, sem esquecer o **tratamento dos resíduos** e até a reciclagem do carocinho.

Não é fácil cuidar de tantos detalhes técnicos. Nem é simples angariar adesões entre os produtores, num país onde ainda se compra muito vinho por modismo, sem a menor educação do **paladar** ou do **olfato**. Mesmo assim, os **vitivinicultores** adeptos do sistema de produção integrada existem. E vale a pena conferir o que eles andam engarrafando.

Em 2005, o casal **Normélio e Rosa Maria Ravanello** iniciou a implantação de um vinhedo de 2,4 hectares, em sua propriedade situada em **Gramado**, no **Rio Grande do Sul**. Chamaram uma bióloga para a assessoria ambiental; um arquiteto para pensar a vinícola, integrando produção, turismo e eventos *gourmet*, e o enólogo com doutorado em Bordeaux (França), **Celito Crivellaro Guerra** para a assessoria técnica.

As primeiras colheitas foram vinificadas na **Embrapa Uva e Vinho**, em **Bento Gonçalves (RS)**, onde Celito Guerra é pesquisador. E só muitos ajustes depois, em 2010, os primeiros vinhos saíram de fato da **vinícola Ravanello**.

Tanto a implantação como a gestão do vinhedo e da vinícola seguem as regras da produção integrada. O mesmo cuidado é tomado nos vinhedos de terceiros, cujas uvas são vinificadas ali. Esses outros produtores estão localizados também no Rio Grande do Sul, nos **Campos de Cima da Serra** (Vacaria), em **Campanha Oriental** (Itaqui), na **Serra do Sudoeste** (Encruzilhada do Sul) e em Santa Catarina, na **Serra do Amarari** (Monte Carlo).

Uma das diferenças em relação a outros vinhedos aparece nas entrelinhas: é o capim alto nos pés das videiras, em lugar de um gramado aparado rente ao chão. Além de cobrir o solo, evitando o ressecamento e a erosão, o papel do capim alto é atrair os **insetos**, formando um micro ecossistema capaz de reduzir o ataque das pragas às uvas e, conseqüentemente, reduzir o número de aplicações de **pesticidas**.

“Com frequência fazemos análises de solo e de folhas para dosar os adubos ou algum **micronutriente**, como o boro. Só aplicamos o que é absolutamente necessário”, diz Normélio. “Assim temos certeza de que não restam **resíduos no vinho** e também reduzimos os **custos de produção**”.

Há outros detalhes, associados ao **terroir**, ou seja, fatores determinados pela localização do vinhedo: em Gramado, a 800 metros de altitude, o clima é seco, sem propensão a nevoeiros, e isso quer dizer menos pulverizações de **fungicidas** também. A encosta onde foi plantado o vinhedo tem exposição noroeste, ou seja, com aproveitamento máximo do sol. As noites frescas fazem contraste com os dias ensolarados e isso garante a **amplitude térmica** necessária para a produção de diversos compostos orgânicos – **polifenóis, polissacarídeos e compostos aromáticos**, entre outros– importantes tanto para os vinhos tintos como para os brancos. Os polifenóis, por exemplo, são **antioxidantes** considerados “amigos do coração”.

Na fase de maturação das uvas, a **qualidade sanitária** e bioquímica é acompanhada diariamente. Pelo menos duas vezes antes da colheita, os cachos passam por uma seleção, feita preferencialmente por mãos femininas. Munidas de uma tesourinha, as mulheres giram levemente cada cacho e cortam cada uva danificada por abelhas ou vespas ou qualquer outro fator. Com isso é eliminada uma fonte potencial de **contaminação**, que é o caldo que escorre das uvas estragadas.

“Após a colheita, complementamos a seleção na desengaçadeira, a máquina que solta os bagos dos cachos: as uvas passam numa esteira e retiramos as danificadas”, complementa o produtor. Todo esse cuidado visa garantir que somente as melhores uvas sejam esmagadas e passem para a fase de **fermentação** em tanques verticais de aço inoxidável, com **controle de temperatura**. Assim que entram na vinícola, por sinal, as uvas são resfriadas a 10 graus centígrados, para interromper seu amadurecimento. E as uvas de terceiros já são resfriadas durante o transporte: transitam em caminhões frigoríficos, também a 10 graus. Depois da fermentação, alguns vinhos estabilizam em **toneis de carvalho** importados da França.

Os vinhos produzidos com essa **colheita seletiva** têm **baixa acidez volátil**, naturalmente. Ficam em torno de 6 meq/litro, enquanto boa parte dos vinhos gaúchos chega a 10 meq/litro e o limite para vinhos de mesa, por lei, é 20 meq/litro. “A diferença você sente no dia seguinte, ao acordar sem nenhuma dor de cabeça”, assegura Normélio.

Os cuidados com o vinhedo e os vinhos se estendem aos **efluentes**: tudo o que sai da vinícola é tratado na propriedade, de modo autossuficiente. Uma vez filtrados, os efluentes são canalizados para quatro valas de decantação e infiltração na terra. As valas ficam embaixo do pomar de **mirtilos, framboesas, romãs, kiwis, citros, alcachofras e temperos**, de modo que, após o tratamento, os nutrientes orgânicos presentes nos efluentes podem ser reaproveitados pelas plantas.

Todo esse trabalho com o sistema de produção integrada de vinho dá direito à vinícola Ravello de usar um selo de certificação em seus produtos. Para o consumidor, o selo significa redução de riscos ambientais e controle rigoroso de qualidade, portanto mais segurança alimentar e nutricional.

Dá até para atribuir um novo significado à frase em latim **In vino veritas** ou “no vinho está a verdade”. A frase é citada em diversas línguas, em documentos muito antigos. Em latim, aparece no livro *Naturalis Historia*, escrito no ano 77 da Era Cristã pelo filósofo romano **Plínio, o Velho**. O sentido tradicional se refere a acordos e negócios fechados em reuniões regadas a vinho, no tempo em que se acreditava que bêbados não tinham a capacidade de mentir. Nestes tempos de mentirosos mais hábeis (sobretudo em terrenos políticos), é bom saber que se pode encontrar a **verdade do vinho** no **aroma**, no **sabor**, na presença de **compostos orgânicos promotores de saúde**, na ausência de agroquímicos e na eliminação da ressaca do dia seguinte.





1. A vinícola Ravanello já foi projetada para o sistema de produção integrada



2. O capim alto nas entrelinhas da videiras ajuda a manter os insetos longe das uvas





3. As uvas, tintas ou brancas, são fermentadas em tanques de aço, com controle de temperatura



4. Celito Guerra controla a estabilização do vinho em toneis de carvalho





5. A armazenagem do vinho engarrafado é feita em ambientes com temperatura controlada



6. Com a produção integrada, os vinhos ficam livres de resíduos agroquímicos e o consumidor, livre da ressaca





7. Todos os efluentes da vinícola são filtrados e tratados na propriedade dos Ravanello



8. Quatro valas subterrâneas recebem os efluentes para decantação e infiltração na terra





9. No pomar de citros, algumas caixinhas de abelhas nativas garantem os serviços de polinização



10. Dos resíduos resultantes da filtragem ainda é possível aproveitar as sementes de uva para a produção de cosméticos

**Foto de abertura (ao alto): Valdir Ben/Embrapa Uva e Vinho (Normélio Ravello em seu vinhedo)**

**Fotos 1 a 10: Liana John**



Saiba mais sobre o sistema de produção integrada de uva no site da [Embrapa Uva e Vinho](#)

[Ver este post](#)

[Comente](#)

---

### Comentários

15/08/2014 às 12:26

**Ilio Montanari Junior - dig:**

Post muito interessante! Gostei muito das explicações, das fotos e do filme, pois aprendi bastante!

18/08/2014 às 02:14

**Nicolas - dig:**

Incrível este tipo de produção integrada. Mostrando que o Brasil tem potencial para ótimos vinhos, que a dedicação e carinho que colocamos para produzir algo sempre é refletida na qualidade final do produto.  
É cabe a nós consumidores selecionar os produtos que sabemos que produzidos com o máximo de cuidado como meio ambiente.  
Excelente artigo sobre um delicioso tema.

21/08/2014 às 12:06

**Maria Ambrosi Caletti - dig:**

Que orgulho de termos empresários comprometidos com a sustentabilidade.  
Parabéns ao Normelio e a Rosa

21/08/2014 às 12:46

**Ma Tereza - dig:**

Parabéns Normélio e Rosa Maria!

Com todo este "carinho" dedicação e tecnologia na elaboração do vinho. Com toda certeza um grande vinho Ravanello.  
Um abraço,  
Valter e Ma Tereza

21/08/2014 às 12:55

**Rafael Vaccaro - dig:**

Parabéns! Ótimas explicações. A perfeição é feita de pequenos detalhes!

21/08/2014 às 18:12

**Edson Boles Batista - dig:**

Conheci pessoalmente a vinícola esse ano. É tudo isso mesmo que está descrito acima, sem falar na qualidade dos vinhos.  
Maravilhosos! Vale a pena conhecer...

22/08/2014 às 10:57

**mario rapanelo - dig:**

Parabens pela dedicação e com o tratamento da qualidade na produção de vinhos para o Brasil, produção nacional. Gosto muito deste cultivo de uvas e quero formar uma pequena videira. Aqui no Sudeste é muito mais difícil

07/09/2014 às 20:55

**Marcos Terra - dig:**

Excelente trabalho desse vitivinicultor.  
Excelente reportagem dessa jornalista.



Tão bem documentada a matéria. Tão pedagógica.

Parabéns a todos.

E o vinho era bom mesmo?

in vino veritas.

#### Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

## AgriSustenta



É possível cultivar e conservar? Produzir ambientes saudáveis além de alimentos saudáveis? Cuidar dos custos e também do solo e da água? Dá para reduzir poluentes no meio rural? É viável transformar resíduos de colheitas em produtos? Efluentes de chiqueiros em energia? As atividades agropecuárias podem ser sustentáveis? Acreditamos na resposta SIM para todas essas perguntas. E, por isso, abrimos este espaço aos exemplos de agricultores/criadores e à opinião de especialistas. Queremos reunir boas ideias e boas informações para conectar **AGRICULTURA** e **SUSTENTABILIDADE**. Esperamos estimular os produtores a multiplicar as melhores experiências no campo. E pretendemos inspirar os consumidores a endossar essas práticas na cidade, por meio de suas opções de compra. AgriSustenta é um blog produzido pela equipe do **Planeta Sustentável** com curadoria da jornalista ambiental **LIANA JOHN**.

## Arquivos de posts

2014 | 2015

JUNHO 2015 - (1)

MAIO 2015 - (2)

ABRIL 2015 - (1)

MARÇO 2015 - (1)

## Nuvem de tags

-floresta adubação verde agenda 21 agricultura agricultura familiar agricultura orgânica agrisustenta agroecologia agronegócio alimentos ambiental baixo carbono biodigestor biodigestores biodiversidade biogás campo captação de água de chuva certificação do café chorume do curral conservação conservação ambiental conservação do solo crédito rural código florestal diversidade esalq fertirrigação flutuações climáticas futuro gado leiteiro livro eletrônico manejo integrado de pragas matas ciliares mudanças climáticas produção produção agrícola Programa ABC práticas agrícolas sustentáveis recuperação redução de emissões reflorestamento rio92 segurança alimentar solo suinocultura sustentabilidade sustentável tropical água

## Outros Blogs

[A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)

[BICHOS DO PANTANAL](#)

[BIODIVERSA](#)

[BLOG DO CLIMA](#)

[BLOG DA REDAÇÃO](#)

[BLOG DA REDAÇÃO](#)

[MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE](#)

[CORPORÇÃO 2020](#)

[GAIATOS E GAIANOS](#)

[PARCEIROS DO PLANETA](#)

[NA GARUPA](#)

[O DIVERGENTE POSITIVO](#)

[PLANETA ÁGUA](#)

[PLANETA URGENTE](#)

[PLANETA EM AÇÃO](#)

[SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL](#)

[PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO](#)

[QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS](#)

[SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA](#)

[URBANIDADES](#)



