

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Campus Bento Gonçalves

CARINA SCHÖNHERR

VINÍCOLA LEONE DI VENEZIA:

VIVÊNCIAS, EXPERIÊNCIAS E APRENDIZADOS NA ÁREA VITIVINÍCOLA
NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM NA SERRA CATARINENSE

BENTO GONÇALVES

2023

CARINA SCHÖNHERR

VINÍCOLA LEONE DI VENEZIA:
VIVÊNCIAS, EXPERIÊNCIAS E APRENDIZADOS NA ÁREA VITIVINÍCOLA
NA REGIÃO DE SÃO JOAQUIM NA SERRA CATARINENSE

Trabalho apresentado como parte dos requisitos para aprovação no Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – Campus Bento Gonçalves.
Orientador: Leonardo Cury da Silva

BENTO GONÇALVES

2023

RESUMO

Localizada no Município de São Joaquim, na Serra Catarinense, a Vinícola Leone di Veneza fica a 1.280 metro de altitude, produzindo vinhos e espumantes a partir do seus cinco hectares de parreirais cultivados dentro da própria propriedade. Cada vez mais se descobre que a Serra Catarinense é promissora na produção de vinhos e espumantes, colocando no mercado produtos de qualidade e excelência que estão agradando os paladares dos consumidores mais exigentes, sendo este o caso da Vinícola Leone di Veneza. As uvas cultivadas na vinícola se destacam pela pouca ocorrência de cultivo em nosso País, tendo sido importadas da Itália, destacando-se as tintas Sangiovese, Montepulciano, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Primitivo e Aglianico e as brancas Garganega, Grechetto, Vermentino, Verdello e Gewurstraminer, plantadas a partir do ano de 2008. A altitude e a singularidade do clima da Serra Catarinense, onde se encontra localizada a vinícola, passou a ser conhecida como sendo a região produtora dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina, produzindo vinhos excepcionais e diferenciados. O presente trabalho busca descrever algumas características da região e as técnicas que foram utilizadas na desfolha e condução das videiras e raleio de cachos para safra de 2018.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Vinícola Leone di Venezia.....	9
Figura 2 – Origem do nome da Vinícola.....	10
Figura 3 – Ocorrência de granizo na Serra Catarinense.	13
Figura 4 – Ocorrência de geada em São Joaquim/SC.....	13
Figura 5 – Ocorrência de neve em São Joaquim/SC.....	14
Figura 6 – Implantação dos parreirais na Vinícola Leone di Venezia	15
Figura 7 – Parreirais da Vinícola Leone di Venezia.....	16
Figura 8 – Relevo da Vinícola Leone di Venezia	16
Figura 9 – Variedades de uvas cultivadas na Vinícola Leone di Venezia.....	17
Figura 10 – Aspecto do cacho Sangiovese	18
Figura 11 – Aspecto do cacho Montepulciano	19
Figura 12 – Aspecto do cacho Refosco do Peduncolo Rosso	19
Figura 13 – Aspecto do cacho Primitivo.....	20
Figura 14 – Aspecto do cacho Aglianico.....	20
Figura 15 – Aspecto do cacho Garganega.	21
Figura 16 – Aspecto do cacho Grechetto.....	21
Figura 17 – Aspecto do cacho Vermentino.....	22
Figura 18 – Aspecto do cacho Verdello.....	22
Figura 19 – Aspecto do cacho Gewurztraminer.....	23
Figura 20 – Condução por espaldeira.	25
Figura 21 – Espaldeira.....	25
Figura 22 – Tela de proteção na espaldeira.	26
Figura 23 – Tela de proteção.	26
Figura 24 – Comparação do ramo antes e após desfolha.	27
Figura 25 – Parreiral de Montepulciano onde foi realizada a desfolha.	29
Figura 26 – Videira de Montepulciano antes da desfolha.	29
Figura 27 – Videira de Montepulciano após a desfolha.	30
Figura 28 – Videira de Montepulciano antes do raleio de cachos.	31
Figura 29 – Raleio de cachos.....	32
Figura 30 – Videira de Montepulciano após o raleio de cachos.....	32
Figura 31 – Montepulciano Safra 2019	33
Figura 32 – Montepulciano Mastino Safra 2019.....	33

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	7
2. VINÍCOLA LEONE DI VENEZIA	9
2.1. CLIMA	12
2.2. SOLO.....	14
2.3. PROJETO DA VINÍCOLA LEONE DI VENEZIA	16
2.4. VARIEDADES CULTIVADAS	18
2.4.1. SANGIOVESE	18
2.4.2. MONTEPULCIANO	19
2.4.3. REFOSCO DO PEDUNCOLO ROSSO.....	19
2.4.4. PRIMITIVO	20
2.4.5. AGLIANICO	20
2.4.6. GARGANEGA	21
2.4.7. GRECHETTO	21
2.4.8. VERMENTINO	22
2.4.9. VERDELLO	22
2.4.10. GEWURZTRAMINER.....	23
3. CUIDADO COM AS VIEIRAS.....	24
3.1. ESPALDEIRA COMO SISTEMA DE CONDUÇÃO	24
3.2. DESFOLHA	27
3.3. RALEIO DE CACHOS.....	31
4. CONCLUSÃO.....	35
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	36

1 INTRODUÇÃO

Dentre as regiões produtoras de vinhos do Brasil, o Estado de Santa Catarina detém uma condição ímpar, a de produção de vinhos de maior altitude. Os vinhos produzidos nos altos da serra catarinense vêm recebendo a denominação de Vinhos de Altitude, trazendo consigo uma notável qualidade e destaque em meio aos apreciadores da bebida. A vitivinicultura de altitude de Santa Catarina é relativamente jovem, tendo início nos anos 90, contudo, gradualmente a produção e plantação de novos vinhedos vem aumentando, trazendo um protagonismo crescente e destaque nacional na produção de vinhos.

A altitude e o clima da região da serra catarinense possuem características próprias que influenciam diretamente na produção e qualidade do vinho, sendo que a região vitivinícola fica localizada entre 900 a 1400 metros¹ de altitude, dentro da Serra Geral. O seu clima se destaca por apresentar elevada variação térmica e distribuição regular de chuva durante o ano. A região se caracteriza por ter o clima mais frio do país entre as produtoras de vinho, com a presença de temperaturas negativas durante o ano.

Dentro de um contexto próprio, o *terroir* da serra catarinense, impõe cuidados e atenções com o vinhedo e sua produção e, por isso mesmo, encontra propiciando aos amantes do vinho uma experiência interessante e complexa, com a produção de vinhos de alto padrão, inclusive com uvas mais exclusivas e singulares, de variedades menos comuns para nosso mercado.

Entre as regiões produtoras de vinho da Serra Catarinense destaca-se o Município de São Joaquim, localizado a 1354 metros de altitude, considerada uma das três cidades mais frias do país, cujas ocorrências de geada e neve são comuns e, apesar disso, concentra a maior área de vinhedos plantados da região, além de possuir diversas vinícolas que estão despontando no cenário dos vinhos brasileiros. A região de São Joaquim/SC, classifica-se como adequada para o cultivo de uva *Vitis vinifera*. (GRIS, 2010).

A serra de Santa Catarina apesar de ser uma região vitivinicultora jovem, já demonstra uma qualidade e competitividade que chama a atenção, parte em razão das características próprias do *terroir*, parte pelas boas técnicas de produção que se soma escolha de uvas que melhor se adaptaram a região.

O alcance de vinhos de alta qualidade, como os que vêm sendo obtidos na serra de Santa Catarina, passam pelo importante manejo da videira, visando permitir a obtenção de excelentes frutos para obtenção de vinhos finos que merecem a devida atenção.

As adversidades climáticas impostas pela altitude é um fator que exige, acima de tudo, cuidado com as videiras, sendo que o manejo ganha contornos especiais, e durante o

¹ Fonte: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes/geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-registrada/regiao-do-planalto-catarinense>. Acesso em jun.2023, às 23:42.

desenvolvimento do estágio final de Conclusão do Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia, foi possível acompanhar e desenvolver tais pratica junto a Vinícola Leone di Veneza, as quais serão apresentadas neste trabalho.

2 VINÍCOLA LEONE DI VENEZIA

A Vinícola Leone di Venezia, fica localizada entre o Morro Agudo e o Vale do Rio Antonina, no município de São Joaquim na serra catarinense, sendo de propriedade da família do Sr. Saul Paulo Bianco, neto do imigrante italiano Guerino Bianco, vindo da Itália ainda garoto acompanhado de seus pais, da cidade de Vicenza, Região de Veneto, e estabelecido em uma das colônias de Caxias do Sul/RS no final do século XIX.

Desde a chegada da Itália, a família manteve viva as tradições italianas, uma delas a produção do próprio vinho. Outra característica do imigrante Guerino Bianco era a habilidade em trabalhar com madeira e com isso iniciou a produção de pipas e barricas para armazenamento de vinho. Assim, a vida da família Bianco, sempre teve forte ligação com vitivinicultura.

Figura 1 – Vinicola Leone di Venezia.



Fonte: <https://www.leonedivenezia.com.br/photos/arq3.jpg>. Acesso em ago. 2023. às 17:01

Formado em agronomia e trabalhando em uma grande multinacional na área agrícola durante 32 anos, o Sr. Saul Paulo Bianco, decidiu após se aposentar a finalmente concluir o seu sonho, o de dar continuidade a tradição de seu avô e pai e produzir vinhos em sua própria cantina. Para isso, residiu um ano na Itália onde fez um curso de enologia junto ao Veneto Agricultura, Centro Regional para Viticultura e Enologia, em Conegliano (Treviso).

Retornando ao Brasil, foi residir em Florianópolis/SC, onde experimentalmente plantou algumas parreiras e elaborou seus primeiros vinhos sempre acompanhando com atenção o desenvolvimento da descoberta das excepcionais condições para a produção de uvas viníferas na Serra Catarinense para a implantação dos vinhedos e da cantina, nascendo assim uma pequena Vinícola em tamanho, mas com alma para produzir grandes vinhos, chamada Leone di Venezia, cujo nome é em homenagem a origem da família Bianco e ao Símbolo da cidade de Veneza.

Figura 2 – Origem do nome da Vinícola.



Fonte: https://www.leonedivenezia.com.br/photos/veneto_flag1.jpg. Acesso em ago. 2023. às 17:28

Os plantios dos parreirais, na serra catarinense, iniciaram em 2008 com mudas importadas da Itália e se estendendo por mais dois anos, completando cinco hectares da propriedade. O solo foi preparado e adubado, a condução foi feita em espaldeira pois possibilita uma maior insolação e ventilação e facilita o manejo.

A vinícola começou a ser construída em 2013 sendo inaugurada em 2016, foi inspirada em um projeto prático e dinâmico que possibilita o máximo aproveitamento dos recursos naturais da região, permitindo aquecimento natural em setores que necessitam de mais calor, como a fermentação malolática, ou uma câmara fria, que permite as fermentações em branco e

posterior estabilização tartárica, com o mínimo de gasto energético.

Os equipamentos italianos são utilizados na elaboração dos vinhos, buscando maximizar o potencial de cada variedade no *terroir* de altitude.

2.1 CLIMA

O Brasil é um país de proporções continentais, dividido em 27 unidades federativas, com extensão territorial de 8 510 295,914km², onde podemos encontrar áreas com climas e relevos distintos, com forte contraste entre elas (BRASIL POR ÁREA, 2023).

Essa diversidade climática tem efeito direto nos cultivos de nosso país e no caso da videira, o clima é um divisor que delimita as regiões produtoras de vinho e, mesmo entre elas, há diferenças entre as variedades, qualidades e capacidade produtiva, assim como nos cuidados e manejo dos parreirais.

O clima e seus elementos interferem na cultura da videira em vários aspectos, tendo correlação direta na produtividade e qualidade da uva que, conseqüentemente, irá impactar na produção e atributos do vinho (SENTELHAS, 1998).

Assim o aspecto climático é fundamental para a produção da viticultura, sendo que o clima da região produtora dos vinhos de altitude da serra catarinense, classificado como temperado e onde se encontra localizada a Vinícola Leone di Venezia é marcado por eventos climáticos bem marcantes, diferentes daqueles que ocorrem em outras regiões produtoras e de menores altitudes.

Na região onde se encontra instalada a Vinícola Leone di Venezia temperaturas inferiores ou iguais a 0°C podem ocorrer do início de maio até o mês de setembro, não por outra razão a região produtora dos vinhos de altitude de Santa Catarina é considerada a mais fria do país. A média anual das temperaturas mínimas fica entre 6,9 e 14,5°C, as temperaturas médias oscilam entre 11,3 e 18,6°C e as máximas podem ser consideradas amenas e ficam entre 18,0 e 24,7°C. A maior incidência de temperaturas mais baixas e o clima ameno condicionam as plantas a alongarem mais o ciclo produtivo quando comparado com regiões de clima mais quente, (PANDOLFO, C.; VIANA, L.F.N, 2000).

Outro fator marcante da região é a alta probabilidade de geada, que se concentram mais nos períodos do outono e inverno, porém, podem ocorrer incidências também nas demais estações do ano, inclusive no verão. No período da dormência a geada não causa danos importantes na videira, porém, após a brotação pode haver perdas significativas, razão pela qual há a constante necessidade de acompanhamento das previsões meteorológicas para a região.

A neve e o granizo também não são ocorrências raras, sendo que a precipitação de neve tem maior preponderância entre os meses de julho e agosto, enquanto que o granizo tem maior incidência entre a primavera-verão.

Mesmo estando em uma região onde o clima se mostra bastante diverso das demais regiões produtoras de vinho, o ambiente de produção dos vinhos na região de altitude de Santa Catarina possibilita o cultivo de videiras para a produção de vinhos finos.

Em termo de comparação de clima vitícola, eventos climáticos mais severos, como granizo, geada, chuvas e neve ainda que possam ocorrer em outras regiões produtoras de vinho do nosso País, inclusive na Serra Gaúcha, mas são mais potencializados na Serra Catarinense.

Figura 3 – Ocorrência de granizo na Serra Catarinense.



Fonte: PANDOLFO, C.; VIANA, L.F.N, 2000.

Figura 4 – Ocorrência de geada em São Joaquim/SC.



Fonte: PANDOLFO, C.; VIANA, L.F.N, 2000.

Figura 5 – Ocorrência de neve em São Joaquim/SC.



Fonte: PANDOLFO, C.; VIANA, L.F.N, 2000.

Com relação a chuva as precipitações são bem distribuídas na região da Serra Catarinense, diminuindo nos meses de outono/inverno em comparação aos meses de primavera/verão, quando se tem volumes mais elevados de chuva, porém, as chuvas estão presentes durante todas as épocas do ano. (PANDOLFO, C.; LIMA, M.; MASSIGNAM, A. M.; SILVA, A. L.; HAMMES, L. A., 2017).

A combinação de umidade e calor nos meses de primavera e verão acabam por propiciar a ocorrência de temporais mais intensos, com chuvas volumosas, vendavais, raios, e queda de granizo, responsáveis por causar danos importantes na agricultura local, inclusive nos parreirais, (PANDOLFO, C.; VIANA, L.F.N, 2000).

Os meses de março e abril são os que apresentam normalmente o menor índice pluviométrico, com a maior intensidade de radiação solar, ocasionando uma boa sanidade para o fruto, refletindo na obtenção de vinhos equilibrados e de excelente qualidade.

O clima da Serra Catarinense tem peculiaridades desafiadoras para a viticultura, não obstante, possibilita o desenvolvimento de uma excelente região vitivinícola, que apresenta um grande potencial para a exploração da produção de vinhos finos, não por outra razão a Vinícola Leone di Venezia escolheu vinificar variedade de uvas italianas, acreditando no potencial da região.

2.2 SOLO

O solo e suas características advêm do seu processo de formação (pedogenética), cujo fatores como clima, material de origem, vegetação, relevo e tempo são fundamentais para sua caracterização. O relevo tem considerável importância para o cultivo da videira pois interfere

na temperatura e na umidade do solo, através da incidência diferenciada da radiação solar, propiciando variações na temperatura e na dinâmica da água, (PANDOLFO, C.; VIANA, L.F.N, 2000).

As videiras possuem grande capacidade adaptativa à diferentes condições de clima e solo, tanto que são encontradas na natureza no mais diferentes cenários ambientais, havendo poucos cenários onde elas não se desenvolvam, podendo se dizer que houve uma excelente adaptação das videiras na região de altitude da serra catarinense (LEÃO, P. C. de S.; SOARES, J. M. 2009).

A escolha do local de implantação da Vinícola Leone di Venezia, no Município de São Joaquim, na Serra Catarinense ocorreu após a verificação do desenvolvimento da região para produção de uvas viníferas. O local possui topografia acidentada com relevo forte ondulado. Os parreirais foram instalados na área mais plana, dividido em sete setores, tendo o solo origem em rochas basálticas, classificado tecnicamente como Cambissolos. O solo tem textura argilosa equilibrada, com boa drenagem, permitindo um bom desenvolvimento da raiz, que encontra auxílio em áreas com rochoso ou pedregoso em seu perfil. Caracteriza-se também por ter uma fertilidade média, PH baixo e o teor da matéria orgânica pode ser considerado alto (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 6 – Implantação dos parreiras na Vinícola Leone di Venezia.



Fonte: LEONE DI VENEZIA, 2023.

Figura 7 – Parreirais da Vinícola Leone di Venezia.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 8 – Relevo da Vinícola Leone di Venezia.



Fonte: arquivo pessoal.

Ainda que as videiras tenham grande capacidade adaptativa aos vários tipos de solo, é importante buscar as variedades que melhores se ajustam na região, visando a obtenção de vinhos finos de excepcional qualidade, tendo sido este o objetivo traçado pela Vinícola Leone di Venezia quando da implementação do seu parreiral, respeitando as condições do seu *terroir* de altitude.

2.3 PROJETO DA VINÍCOLA LEONE DI VENEZIA

A Vinícola Leone di Venezia fica localizada a 1.280 metros de altitude no Município de

São Joaquim, no Estado de Santa Catarina. Em razão do forte vínculo existente com a Itália e a vitivinicultura, o fundador da Vinícola Saul Paulo Bianco, neto de imigrantes italianos, cursou enologia em Vêneto e decidiu por construir a Vinícola com projeto italiano. A proposta da Vinícola é justamente a vinificação somente de uvas italianas.

Seguindo fielmente seu propósito a Vinícola foi erguida com arquitetura e equipamentos italianos, e no ano de 2008 começaram os plantios de mudas de videiras importadas da Itália, sendo ao todo plantadas 26 diferentes variedades, das quais 10 se destacaram e serviram de base para a produção das primeiras garrafas da Vinícola, a qual veio a ser inaugurada em 2016.

A ideia de produzir vinhos finos e espumantes a partir de uvas exclusivamente italianas é a alma da Vinícola, fato que demandou muito estudo, empenho e cuidado com as parreiras, porém, ao final, todo o esmero acabou por brindar os apreciadores dos bons vinhos com um produto diferenciado, exótico por se dizer, uma vez que as uvas escolhidas acabaram por dar vida a vinhos e espumante pouco produzidos e conhecidos no mercado interno.

Pode se dizer que em seus cinco hectares de parreiras a Vinícola Leone di Venezia produz com exclusividade uvas que fogem do habitual, destacando seus vinhos na altitude de Santa Catarina não apenas pela qualidade, mas também pela diversidade.

Figura 9 – Variedades de uvas cultivadas na Vinícola Leone di Venezia.



A vinificação utilizada na vinícola busca seguir as raízes italianas, com mínima intervenção nos processos produtivos. Os vinhos não são estabilizados e nem filtrados, o que torna comum o aparecimento de sedimentos nas garrafas, fato que é explicado para o consumidor como sendo uma característica de seus vinhos.

A Vinícola Leone di Venezia se orgulha de produzir vinhos e espumante a partir de seu próprio parreiral, em um *terroir* de altitude, exclusivo, onde se somam uma localização diferenciada, com um clima desafiador que faz com que o trabalho de viticultura seja criterioso e apaixonante, o que deixa uma marca indelével em cada garrafa, surpreendendo o consumidor mais exigente.

2.4 VARIEDADES CULTIVADAS

A vinícola experimentou cultivar 26 variedades de uvas viníferas, destas, 3 foram reservadas para a produção mais rara de um vinho particularmente especial, feitos a partir da Rondinella, Corvina e Molinara, no estilo Amarone della Valpolicella, mas a produção principal fica por conta de 10 variedades, todas italianas, sendo elas as tintas Sangiovese, Montepulciano, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Primitivo e Aglianico e as brancas Garganega, Grechetto, Vermentino, Verdello e Gewurstraminer.

2.4.1 Sangiovese

A Sangiovese é originária da Toscana, Itália. É uma uva de coloração tinta com boa adaptação na Serra Catarinense, apresenta brotação média precoce, produção equilibrada com cachos de tamanho médios, semi-compactos, com bagas levemente ovais e de casca fina, mas resistente. Produz um vinho de cor rubi, corpo médio e frutado, podendo ser um pouco ácido. É a principal uva dos vinhos Chianti e também é utilizada para produção de vinhos roses (GIOVANNINI, 1999).

Figura 10 – Aspecto do cacho Sangiovese.



Fonte: Vivai Rauscedo, 2022.

2.4.2. Montepulciano

A Montepulciano é originária da Itália. É uma uva de coloração tinta, tem a brotação bastante tardia, apresenta a vantagem de não ser atingida pelas geadas que ocorrem no final de setembro e outubro na Serra Catarinense. Seus cachos são de tamanho médio, geralmente cônicos e mediamente compactos. Tem um longo período de maturação sendo a última uva a ser colhida na vinícola, isso permite uma grande concentração de açúcares, polifenóis, aromas e uma perfeita maturação dos taninos (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 11 – Aspecto do cacho Montepulciano.



Fonte: Vivai Rauscedo, 2022.

2.4.3. Refosco Dal Peduncolo Rosso

A Refosco Dal Peduncolo Rosso é originária da Região do Friuli, nordeste Italiano é cultivada também em algumas regiões do Vêneto. É uma uva de coloração tinta, maturação tardia, tem bom vigor e ótima resistência as principais doenças. Tem cacho de tamanho médio, bagas pequenas e soltas. Quando madura os pedúnculos tem a coloração vermelha, tem produtividade baixa, podendo não alcançar um Kg por planta. Produz vinhos complexos, tânicos e estruturados (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 12 – Aspecto do cacho Refosco do Peduncolo Rosso.



Fonte: Vivai Rauscedo, 2022.

2.4.4. Primitivo

A Primitivo é uma uva de coloração tinta, cultivada na região italiana de Puglia onde tem a Denominação de Origem Primitivo de Manduria. É precoce fazendo que sofra com as geadas tardias. Tem os cachos médios, cilíndricos e pouco compactos. É bastante sensível as doenças fúngicas e requer bastante atenção em sua condução principalmente nos períodos chuvosos. A qualidade da uva é muito boa, resultando em vinhos de ótima qualidade, com bastante tipicidade e equilibrados (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 13 – Aspecto do cacho Primitivo.



Fonte: Leone di Venezia, 2023.

2.4.5. Aglianico

De origem muito antiga é cultivada na Basilicata e Campana, Itália. É uma uva de coloração tinta com cachos médios e de compactação mediana, quando suas folhas ficam avermelhadas ela atinge sua plena maturação. Produz um vinho potente, tânico e alcoólico, com aromas frutados e de especiarias (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 14 – Aspecto do cacho Aglianico.



Fonte: Vivai Rauscedo, 2022.

2.4.6. Garganega

A Garganega é originária da Região de Verona, Itália. É uma variedade de coloração branca bastante tardia que teve uma ótima adaptação ao *terroir* de altitude. Tem uma produtividade baixa, cachos longos, bagas pequenas e soltas que quando ficam maduras tem uma cor dourada. Produz um ótimo vinho com muita estrutura, um dos poucos brancos que ampliam suas características e complexidade quando fermentados em barricas de carvalho (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 15 – Aspecto do cacho Garganega.



Fonte: Vivai Rauscedo, 2022.

2.4.7. Grechetto

A Grechetto bastante cultivada na Umbria, Itália. De coloração branca teve boa adaptação na altitude catarinense, tem uma boa produtividade e sanidade. Seus cachos são grandes medianamente compactos. Produz um vinho de muita vivacidade e acidez, raramente vinificado em pureza, é muito utilizado em assemblagens (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 16 – Aspecto do cacho Grechetto.



Fonte: Vivai Rauscedo, 2022.

2.4.8. Vermentino

A Vermentino é cultivada em muitas regiões da Itália, destacando -se na Liguria e na Ilha da Sardenha. De coloração branca e de muita versatilidade, pode ser utilizada na elaboração de vinhos tranquilos, vinhos de sobremesa e espumantes. Produz vinhos estruturados, elegantes e com aromas de mel. (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Frente a sua versatilidade pode ser usada também como uva de mesa e como passa, além, de vinhos de sabor agradável (GIOVANNINI, 1999).

Figura 17 – Aspecto do cacho Vermentino.



Fonte: Vivai Rauscedo, 2022.

2.4.9. Verdello

A Verdello é uma uva típica da região de Orvieto (Umbria), de coloração branca é muito utilizada para cortes de vinhos brancos. Tem uma produção inconstante, mas de excelente qualidade. Produz vinhos de corpo médio, com um leve amargor e de boa acidez (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Figura 18 – Aspecto do cacho Verdello.



Fonte: Leone di Venezia, 2023.

2.4.10. Gewurztraminer

A Gewurztraminer é originária do Norte da Itália, na região conhecida como Sul Tirol, onde há registros de seu plantio já na idade média, junto ao vilarejo de Tramin, de onde teria derivado o seu nome. Variedade branca que quando amadurece apresenta uma coloração rosada, é bastante precoce tem uma certa resistência às geadas tardias e boa tolerância às principais doenças fúngicas. A produção é pequena, mas de altíssima qualidade. Produz vinhos muito aromáticos e elegantes (LEONE DI VENEZIA, 2023).

Pode produzir vinho branco ou rosado, além de uvas de alta qualidade, destaca-se por ser aromática, sendo suas características facilmente identificadas (GIOVANNINI, 1999).

Figura 19 – Aspecto do cacho Gewurztraminer.



Fonte: Leone di Venezia, 2023

Conforme pode se observar, há de fato uma interessante singularidade nas uvas cultivadas na Vinícola Leone di Venezia, as quais fogem do comum e, em razão do esmero como são cuidadas, garantem a produção de grandes vinhos que permite ao consumidor experimentar variedades próprias que se destacam, particularmente, por serem produzidas em nosso País.

3 CUIDADOS COM AS VIDEIRAS

Conforme explanado acima a elaboração e, principalmente, a qualidade de um vinho ou espumante, dependente de vários fatores associados entre si. O clima, o solo, a variedades de uvas viníferas cultivadas são alguns dos fatores que irão influenciar no resultado da bebida. Entres outros fatores, igualmente importante, como os processos de produção, armazenamento, envase, há também as questões que envolvem a condução, a poda e o manejo das videiras, que podem impactar positiva ou negativamente a qualidade do vinho ou do espumante. Existem diversas técnicas e praticas ligadas a condução, a poda e o manejo da videira, adotando-se como foco do relatório a abordagem sobre a condução, o desfolhe e releio de cacho, cujo processos puderam ser verificados e acompanhados durante a realização do estágio junto a Vinícola Leone di Venezia.

3.1 ESPALDEIRA COMO SISTEMA DE CONDUÇÃO.

A escolha do sistema de condução da videira deve ser cuidadosamente feita visando garantir o máximo de rendimento e qualidade do fruto, sendo que o mesmo afetará a densidade do plantio, a exposição e o manejo do dossel vegetativo, bem como outros fatos que irão impactar todos os processos fisiológicos da videira (GIOVANNINI, 1999).

O sistema de condução adotado pela Vinícola Leone di Venezia em seu parreiral foi a espaldeira, uma vez que, por ser considerado uma região de solo mais umido do que seco, foi importante manter uma distancia entre a copa e o solo mais elevada, visando reduzir a incidência de moléstias fúngicas.

Basicamente, a condução em espaldeira se caracteriza pela condução dos ramos da videira no plano vertical, orientada por três a quatro fios de arame isolados ou aos pares. A sua simplicidade representa um menor custo de instalação e, principalmente, facilita a execução das práticas culturais manuais, bem como possibilitar a realização de atividades mecanizadas, tais como podas seca e verde e colheita (LEÃO, P. C. de S.; SOARES, J. M. 2009).

Outro motivo que favoreceu a escolha do sistema espaldeira foi que o crescimento vertical favorece a distribuição das folhas e a luminosidade solar, permitindo um bom posicionamento dos cachos, o que facilita as práticas de manejo e colheita.

Os postes das espaldeiras foram fixados com 5 metros de distância, utilizando-se de três a quatro fios, sendo o primeiro colocado a um metro do solo.

Figura 20 – Condução por espaldeira



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 21 – Espaldeira.



Fonte: arquivo pessoal.

Um aspecto negativo do sistema de espaldeira é a exposição das uvas, as quais ficam mais suscetíveis a ataques de pássaros. Por tal razão, adotou-se na Vinícola a prática da colocação de telas de proteção, as quais garantiam uma defesa das uvas ao ataques de pássaros, como também auxiliava na proteção quando da ocorrência de granizo.

Figura 22 – Telas de proteção na espaldeira.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 23 – Telas de proteção.



Fonte: arquivo pessoal.

Positivamente, a adoção pelo sistema de condução da espaldeira possibilita uma melhor circulação dentro do parreiral, inclusive de equipamentos e maquinários, facilitando os cuidados com as videiras e, inclusive, a colheita (MIELE, A.; MANDELLI, F.; 2007).

A praticidade da espaldeira foi percebida na prática quando do desenvolvimento de cuidados com o parreiral, se mostrando um sistema de condução que permitia uma dinâmica maior dentro do seu interior, tanto quando da realização da desfolha, como no raleio.

3.2 DESFOLHA

A desfolha é uma prática utilizada no manejo da videira, tratando-se de um dos procedimentos de poda verde, sendo uma das operações realizadas durante o seu ciclo vegetativo.

O principal objetivo da poda verde é equilibrar o desenvolvimento vegetativo e a produção para alcançar o aprimoramento da qualidade da uva, sendo feita de diversos modos e em complementação da poda seca (GIOVANNINI, 1999).

Dentre as operações de poda verde, a desfolha é executada visando aumentar a temperatura, a radiação solar e a aeração da região dos cachos, conseqüentemente melhorar a coloração e a maturação das bagas, além de reduzir a incidência das podridões nos cachos, ainda, a desfolha expõe mais os cachos e possibilita o acesso das pulverizações tardias neles, permitindo um controle melhor de doenças (MIELE, A.; MANDELLI, F.; 2016).

Figura 24 – comparação do ramo após desfolha.



(MIELE, A.; MANDELLI, F.; 2016).

Por tratar-se de uma poda realizada para retirar as folhas da videira, primordialmente aquelas situadas próximas dos cachos, ela deve ser feita com bastante cuidado, uma vez que caso seja feita de forma imprópria ou muito agressiva ela pode comprometer o vigor e a produtividade futura da planta (GIOVANNINI, 1999).

Na desfolha é possível encontrar três momentos com finalidades distintas de resultado. A mesma pode ser feita na floração, se o objetivo for diminuir a podridão cinzenta; pode também ser feita no pegamento do fruto, caso o foco seja melhorar as condições de maturação da uva e, por fim, pode ser feita dias antes da colheita, caso queira se acelerar o processo de maturação. De qualquer sorte, independente da finalidade, a desfolha busca eliminar as folhas mais velhas para que não se comprometa o fornecimento de nutriente para o cacho (MIELE, A.; MANDELLI, F.; 2016).

A videira é uma planta complexa, sendo que as intervenções realizadas nela devem ser cuidadosamente pensadas. Ainda que a desfolha possa ser empregada em qualquer momento no dossel vegetativo, e seja uma prática comum, é preciso ser realizada com finalidade específica, sempre almejando melhorar a qualidade do vinho.

As folhas próximas ao cacho são as responsáveis pela qualidade dos frutos, por isso na desfolha a escolha delas deve ser bastante criteriosa, preferencialmente as mais velhas ou aquelas que estejam em contato com o fruto devem ser retiradas. Uma desfolha excessiva pode comprometer a maturação do ramo e reduzir a translocação de açúcares, principalmente se as folhas podadas estiverem em um ramo frutífero (MIELE, A.; MANDELLI, F.; 2008)

A desfolha acompanhada junto a Vinícola Leone di Venezia, foi realizada no mês de janeiro de 2019, junto as videiras da uva Montepulciano, teve a finalidade de aumentar a temperatura, a radiação solar e a aeração próxima aos cachos, com o intuito primeiro de minimizar os efeitos da precipitação e umidade durante o período da maturação.

Conjuntamente, a expectativa da desfolha realizada nas videiras da Montepulciano era de conseguir o máximo de antocianinas, compostos aromáticos, elevação do brix e o equilíbrio de outros componentes, através do acesso a maior radiação solar, visando ao final ter uvas com uma constituição que permitisse a elaboração de um vinho de excelência, com tipificação e características próprias e de maior graduação alcoólica.

A condução da videira pelo sistema espaldeira facilitou o acesso e a identificação das folhas necessárias e adequadas para serem retiradas, permitindo a realização de uma desfolha equilibrada e uso facilitado da tesoura de poda. Buscou-se retirar folhas doentes ou que estivessem em contato ou fazendo muita sombra ao fruto.

O trânsito dos colaboradores da Vinícola Leone di Venezia durante a desfolha da videira de Montepulciano foi também facilitado pelo sistema de condução das videiras, tendo sido executada a operação de forma ágil e organizada, permitindo a efetivação dos trabalhos sem maiores complicações.

A agilidade na desfolha também foi importante para a efetivação do próximo passo adotado pelo Vinícola com relação ao manejo da videira de Montepulciano, uma vez que se

optou pela realização do raleio de cachos, o qual foi claramente facilitado em razão da desfolha feita anteriormente.

Figura 25 – Parreiral de Montepulciano onde foi realizada a desfolha.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 26 – Videira de Montepulciano antes da desfolha.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 27 – Videira de Montepulciano depois da desfolha.



Fonte: arquivo pessoal.

A diferença na videira antes e após a desfolha é claramente perceptível, ficando os cachos totalmente acessíveis, com maior aeração e radiação solar, além de facilitar o raleio de cachos, no entanto, referida exposição deixa os frutos mais suscetíveis, tanto ao ataque de pássaros, como também ao granizo, razão pela qual a instalação de telas conforme acima referido.

3.3 RALEIO DE CACHOS.

O raleio é uma prática que visa adequar a carga de uvas à capacidade produtiva da planta, permitindo que ela proporcione cacho de qualidade para o fim almejado, seja uvas de mesa, seja para produção vinífera (GIOVANNINI, 1999).

Dentre os fatores que interferem no desenvolvimento de um vinhedo o manejo do dossel e as técnicas de cultivo tem especial importância, pois podem influenciar positiva ou negativamente a qualidade do vinho, nesse ponto, o raleio de cachos é uma das técnicas que merece a devida atenção quando da sua realização.

Sendo uma prática bastante conhecida, o raleio de cacho consiste em eliminar cachos, um ou dois, por broto e, no caso de videiras para vinho, buscasse retirar os cachos pequenos, possibilitando o melhor desenvolvimento dos demais, garantindo, assim, um bom nível de produção e com melhor qualidade.

Para a videira o equilíbrio entre a carga de frutas e a área foliar adequadamente iluminada, influencia a quantidade e a qualidade de produção, sendo que se utilizando de técnicas de manejo do vinhedo, como desfolha e o raleio de cachos, permite o alcance de tal equilíbrio.

O raleio de cachos realizado e acompanhado na Vinícola Leone di Venezia, ocorreu no início de mês de fevereiro de 2019, também na variedade vinífera Montepulciano, tendo como objetivo equilibrar a carga de frutas e garantir que a planta tivesse condições de produzir frutos de alta qualidade.

Utilizando-se tesouras de podas, buscou-se primeiro retirar os cachos mal posicionados e pequenos, em algumas situações, quando presente cachos duplos nos sarmentos era escolhido o menos favorável para ser retirado. A orientação era sempre deixar um cacho por sarmento para o seu pleno desenvolvimento.

O raleio de cachos é uma prática que deve ser realizada de forma mais cuidadosa e calma, já que o uso inadequado pode comprometer e não atingir a finalidade a que se propõe. A pratica não é algo corrente na vitivinicultura, tanto que a escolha pelo raleio de cachos não se estendeu para outros parreirais da Vinícola Leone di Venezia, onde foram empregues outras técnicas de manejo, como a limpeza de cachos.

Não havendo frutificação abundante na planta, não é preciso realizar o raleio de cachos, já que a pratica é indicada apenas quando há um número elevado de cachos, quando então a eliminação de parte deles franqueia o desenvolvimento dos demais, equilibrando o nível de produção e qualidade (KUHN, G.B.; LOVATEL, J.L.; PREZOTTO, O.P.; RIVALDO, O.F.; MANDELLI, F.; SÔNEGO, O.R., 1996).

Figura 28 – Videira de Montepulciano antes do raleio de cachos.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 29 – Raleio de cachos.



Fonte: arquivo pessoal.

Figura 30 – Videira de Montepulciano após do raleio de cachos.



Fonte: arquivo pessoal.

Assim, a prática do raleio de cachos é algo que demanda uma análise prévia da planta e do desenvolvimento do fruto, somando-se a isso o objetivo que se pretende alcançar com a sua produção.

Com o término do raleio de cachos foi novamente colocada a tela de proteção, visando preservar os frutos, os quais agora, mais selecionados, garantiriam a produção de duas linhas de vinhos finos da uva Montepulciano da Vinícola Leone di Venezia.

As práticas adotadas no manejo do parreiral da variedade vinífera Montepulciano na Vinícola Leone di Venezia, naquela safra do ano de 2019, deram origem a dois vinhos nobres da uva, o tradicional Montepulciano, com teor alcoólico de 14,2%, e o Montepulciano Mastino, com teor alcoólico 15%, este último feito a partir de cachos especialmente selecionados, bem amadurecidos, com sanidade perfeita e com excelente relação casca/polpa.

Figura 31 – Montepulciano Safra 2019.



Fonte: Armazém Nacional, 2023.

Figura 32 – Montepulciano Mastino Safra 2019.



Fonte: Leone di Venezia, 2023.

O raleio de cachos, conjuntamente com todos os demais cuidados empregados no manejo da videira de Montepulciano, foram imprescindíveis para o alcance da qualidade esperada, que se refletiu na produção de dois vinhos de excelência, alcançando, assim, o objetivo esperado com a aplicação da técnica.

4 CONCLUSÃO

A produção de uvas em região de altitudes no Estado de Santa Catarina ganha cada vez mais destaque no cenário vitivinícola nacional. Ainda que possa ser considerada uma região jovem na produção de vinhos no País, as singularidades da região, como altitude, clima, solo, somam-se a competência, pioneirismo e dedicação das vinícolas lá instaladas, sendo merecedor o reconhecimento das qualidades dos chamados Vinhos de Altitudes da Serra Catarinense.

Os desafios climáticos e a diversidade de uvas produzidas na Serra Catarinense, exigem uma atenção e conhecimento aprimorada das técnicas de manejos do vinhedo, demonstrando haver uma complexidade na produção vitivinícola que impõe, além do conhecimento teórico, a necessidade de observação das características do vinhedo para se escolher a melhor técnica de manejo como podas e raleio de cachos, não sendo técnicas que possam ser usadas de forma incautas, sob pena de comprometer a produção e qualidade do vinho.

Há uma variedade de fatores que podem assolar o vinhedo dos quais não se pode ter controle, contudo o manejo do vinhedo pode afetar o desempenho vegetativo e produtivo da planta e, conseqüentemente a qualidade final da uva.

A experiência vivenciadas na Vinícola Leone di Venezia, nos altos da Serra Catarinense, foi única. Primeiro por estar muito longe de casa e não estar sozinha, uma vez que meu estágio foi desenvolvido em plena gestação do meu filho Victor, o qual me acompanhou durante todo esse incrível momento. Também porque ainda que a Vinícola Leone di Venezia possa ser considerada jovem, a mesma detém peculiaridades extraordinárias, como o cultivo de uvas próprias e incomuns em nosso País, fazendo jus ao se denominar *uma vinícola no estilo italiano, em terroir de altitude*. A sua singularidade permitiu aplicar os conhecimentos e ensinamentos obtidos no curso de viticultura e enologia e ir além, já que por não ser exatamente uma vinícola tradicional, foi possível apreender com os profissionais que lá trabalham detalhes e técnicas que só a observação dos vinhedos, associado com demais fatores como clima, podem conceder ao profissional da enologia.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARMAZEM NACIONAL, BEBIDA BRASILEIRAS, Site oficial da empresa. Disponível em: <https://www.armazemnacional.com.br/vinho-leone-di-venezia-montepulciano-750ml> Acesso em: 19 set. 2023.

GIOVANNINI, E. (1999) Produção de uva para vinho, suco e mesa. Renascença, Porto Alegre. 364 p.

GRIS, Eliana F et al . Phenology and ripening of *Vitis vinifera* L. grape varieties in São Joaquim, southern Brazil: a new South American wine growing region. *Cienc. Inv. Agr., Santiago* , v. 37, n. 2, p. 61-75, agosto 2010 . Disponível em <http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-16202010000200007&lng=es-&nrm=iso>. acessado em 24 sept. 2023. <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-16202010000200007>.

KUHN, G.B.; LOVATEL, J.L.; PREZOTTO, O.P.; RIVALDO, O.F.; MANDELLI, F.; SÔNIGO, O.R. O cultivo da videira: informações básicas. 2. Ed. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1996. 60P. (EMBRAPA-CNPUV. Circular Técnica, 10)

LEÃO, P. C. de S.; SOARES, J. M. (2009) A Viticultura no Seminário brasileiro. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Petrolina: Embrapa Semi-Árido, 2009. Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/513781>. Acesso em 27 ago. 2023.

LEONE DI VENEZIA, Site oficial da empresa. Disponível em: <<https://www.leonedivenezia.com.br>.> Acesso em: 03 set. 2023.

LISTA DE UNIDADES FEDERATIVAS DO BRASIL POR ÁREA. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2023. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Lista_de_unidades_federativas_do_Brasil_por_%C3%A1rea&oldid=65297251>. Acesso em: 13 fev. 2023.

MIELE, A.; MANDELLI, F.; (2007) Sistema de condução. Embrapa Uva e VINHO: Bento

Gonçalves, Documento 35-41 p. <
<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/542555>>

MIELE, A.; MANDELLI, F.; (2016) Podas seca e verde da videira. Embrapa Uva e Vinho: Bento Gonçalves, Disponível em
<<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/152928/1/Manual-3-capitulo-4x.pdf>>

MIELE, A.; MANDELLI, F.; (2008) Manejo e práticas culturais. Embrapa Uva e VINHO: Bento Gonçalves, Disponível em
<<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/543656>>

SENTELHAS, P. C. Aspectos climáticos para a viticultura tropical. In: Viticultura tropical. EPAMIG, Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v. 19, n. 194, p. 9-14, 1998.

PANDOLFO, C.; VIANA, L.F.N. (Orgs.). Vinhos de Altitude de Santa Catarina: Caracterização da região produtora, indicadores e instrumentos para proposição de uma indicação geográfica. Florianópolis: Epagri, 2020. 200p.

PANDOLFO, C.; LIMA, M.; MASSIGNAM, A. M.; SILVA, A. L.; HAMMES, L. A. Sistemas atmosféricos em Santa Catarina no período da maturação à colheita de videira Cabernet Sauvignon. Agrometeoros, Passo Fundo, v. 25, n. 2, p. 339-345, 2017.

VCR, Vivai Cooperativi Rauscedo, via Udine, 39 Itália. Disponível em:
<<https://www.vivairauscedo.com/es/lista-de-productos/>> (acesso em 11/09/23).