

VITIVINICULTURA EM FOCO - DA VIDEIRA À TAÇA

RÔMULO HAHN RICHTER¹; AUGUSTO VICTOR DEMARCO²; FELIPE PEGLOW
DA SILVEIRA³; JÉFERSON PERES QUEVEDO⁴; VITÓRIA NUNES DOS SANTOS⁵;
DANIELLE RIBEIRO DE BARROS⁶

¹*Universidade Federal de Pelotas – romulohrichter@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – augustovictordemarco@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – fpsilveira15@gmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – jefersonquevedo93@gmail.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – vitorians1212@gmail.com*

⁶*Universidade Federal de Pelotas – danrbarros@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

A área da vitivinicultura tem grande relevância na economia de nosso país, estando estabelecida na serra e em crescente na região da campanha, do estado do Rio Grande do Sul. É uma das possíveis áreas de atuação do Engenheiro Agrônomo, podendo este atuar em todas as etapas do processo produtivo, nos sistemas de cultivo e manejo bem como no processamento da uva.

O atual currículo do curso de Agronomia da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel (FAEM) aborda as principais culturas que possuem maior expressão econômica e aquelas mais utilizadas na nossa região. É fundamental que os acadêmicos tenham maior conhecimento sobre a cultura da videira e principalmente sobre os sistemas de manejo utilizados atualmente. Dessa forma, o grupo do Programa de Educação Tutorial (PET) organizou o evento “Vitivinicultura em Foco – da videira à taça”.

O objetivo do evento foi abordar os aspectos produtivos e assuntos atuais relacionados ao sistema produtivo e os problemas enfrentados no campo pelos produtores, englobando todas as fases de produção, sistemas de cultivo e comercialização, visando integrar acadêmicos e profissionais da área, bem como agricultores.

2. METODOLOGIA

O evento “Vitivinicultura em Foco - da videira à taça” foi idealizado pelo grupo Pet Agronomia, no planejamento anual de dois mil e dezessete, sendo realizado entre os dias vinte e três à vinte e seis de outubro em parceria com o Departamento de Ciências e Tecnologia de Alimentos, na pessoa do Professor Dr. César Valmor Rombaldi.

Foi organizado em forma de palestras, que envolveram professores, pesquisadores, produtores e técnicos que atuam na área. O evento foi realizado no auditório da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, a fim de mostrar um pouco mais sobre a escala e modo de produção, bem como fornecer algumas informações de cunho técnico ao público.

O evento contou com a participação dos seguintes palestrantes: Wagner Brasil, Marcos Gabbardo, Renata Sampaio e Cezar Lindenmeyer. Dessa forma, colocando os participantes frente a situações reais da área produtiva e industrialização e fazendo com que estes desenvolvam seu espírito crítico e possam ter um comportamento mais

participativo e questionador em atividades acadêmicas, contribuindo para a melhoria de sua formação.

Além disso, no dia vinte e sete de outubro de dois mil e dezessete foi realizado uma visita técnica a uma vinícola localizada na cidade de Candiota na região da campanha - 31°25'19.42"S 53°43'16.98"O - em que os participantes puderam vivenciar os sistemas de produção e controle de qualidade de produtos derivados da uva.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O evento proporcionou ao público ouvinte um maior conhecimento sobre a história das videiras, os tipos de vinho e espumantes, os diferentes processos e técnicas de produção, bem como o tempo de maturação destes. Assim, o conjunto destes processos bem executados agregado a qualidade das vinhas, resultam em produtos de excelente qualidade e alto valor. Também, foram retratados o atual cenário econômico e a importância deste produto para o cenário nacional.

Vale ressaltar que as regiões produtoras e as vinícolas, contribuem para o ecoturismo e também para o desenvolvimento das demais áreas dessas regiões. Nas palestras, foram ressaltados os diferentes tipos de uvas para os diferentes tipos de produção, como sucos, vinhos e espumantes.

O evento contou com aproximadamente 100 (cem) participantes (Figura 1), sendo utilizado como metodologia de aproveitamento a aplicação de formulários e também discussão em reunião do grupo. Destaca-se por fim, que o evento teve o alcance fora da Universidade Federal de Pelotas e do curso de agronomia, contando com a participação de alunos do curso de enologia de outra instituição de ensino, ao qual parabenizaram pela alta qualidade e sucesso do evento.



Figura 1: Palestra “Vitivinicultura em Foco da videira à taça”

4. CONCLUSÕES

Pode-se perceber a importância do evento ao proporcionar conhecimentos teóricos e técnicos aos ouvintes por meio dos palestrantes. Mediante a realização da visita técnica na região da campanha, os participantes puderam compreender os processos realizados numa vinícola. Dessa maneira todos os objetivos do evento foram alcançados.