

## A VITIVINICULTURA NA AGRONOMIA E A IMPORTÂNCIA DA VIVÊNCIA EXTRACURRICULAR NA GRADUAÇÃO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

ANELISE SCHNEIDER<sup>1</sup>; CÉSAR VALMOR ROMBALDI<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – *anelise\_as@hotmail.com*

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – *cesarvrf@ufpel.edu.br*

### 1. INTRODUÇÃO

O curso de Agronomia abrange uma ampla gama de áreas do conhecimento que se estende desde ramos muito conhecidos a outros não tão explorados por estes profissionais. Onde podemos citar parques e jardins, tecnologia de transformação de alimentos (açúcar, amidos, óleos, laticínios, vinhos e destilados), zimotecnia ou ainda áreas menores da fitotecnia – como a fruticultura e afins (CONFEA, 1973). Entretanto, a fruticultura tem se mostrado cada vez mais uma boa alternativa às produções tradicionais no RS que vêm crescendo em outros estados do país e, diante do seu alto valor para a agricultura familiar e agroindústrias – como o setor vitivinícola da Serra –, do seu alto retorno econômico e da valorização de mão-de-obra intensiva qualificada, apresenta-se como uma importante atividade em expansão no estado (JOÃO et al., 2002; PETINARI et al., 2008; FAYET, 2001). Ainda, segundo dados divulgados pela Emater/RS-Ascar a produção de uvas para destino industrial se destaca como uma das principais espécies frutícolas do RS, onde no ano de 2020 somou 708.645 toneladas produzidas em uma área que totaliza 41.086 hectares (RODRIGUES, 2020).

Sob o mesmo ponto de vista, a produção de uvas para vinhos finos vem se expandindo com êxito na região da Campanha Gaúcha, a qual apresenta a segunda maior produção de vinhos finos do Brasil, ocupando 31% da produção nacional (SINIMBU, 2015). A região apresenta características edafoclimáticas ideais para o cultivo vitivinícola, como boa iluminação e maior amplitude térmica diária, além de topografia essencialmente plana – favorável à mecanização e ao não sombreamento das plantas – e valor da terra mais acessível que a Serra Gaúcha (BORGES e CARDOSO, 2006; BRIXNER, 2013; SINIMBU, 2015).

As atividades extracurriculares são de suma importância ao estudante na transição entre o acadêmico e o profissional, e a participação nestas mostra-se uma ação positiva para o desenvolvimento de carreira visto que a vivência proporcionada aos alunos através dos estágios favorece a empregabilidade depois de formados e os aproxima à realidade do mundo de trabalho, de forma que adequa as expectativas do discente em relação à vida profissional e contribui no desenvolvimento de competências transversais ou “não técnicas”, como por exemplo, responsabilidade e autonomia (SILVA e TEXEIRA, 2013; MENESES et al., 2020). Este trabalho tem como objetivo descrever a experiência de estágio extracurricular voluntário do estudante do curso de Agronomia da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) em uma vinícola da região da Campanha Gaúcha/RS, expondo uma opção diferente que o curso proporciona e reforçando a relevância da experiência extracurricular para a formação acadêmica e profissional do discente.

### 2. METODOLOGIA

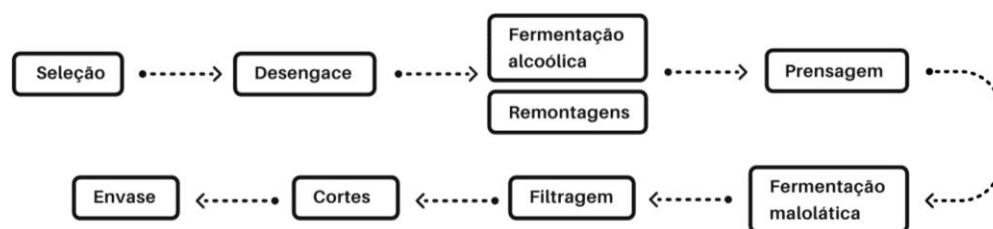
Trata-se de um estudo descritivo, bem como um relato de experiência, embasado na vivência do estudante de Agronomia durante estágio extracurricular voluntário realizado em uma vinícola situada no município de Candiota/RS, região da Campanha Gaúcha, no período de 02 de janeiro a 15 de março de 2021, totalizando 450 horas. A propriedade possui 29ha dos quais o vinhedo ocupa 6,5ha composto de 2ha da variedade de uva Chardonnay, 1,5ha de Merlot, 1ha de Cabernet Sauvignon, três parcelas de 0,5ha para Tannat, Pinot Noir e Cabernet Franc, e 0,5ha dividido igualmente para duas novas variedades Chinuri e Saperavi. A equipe da vinícola no período do estágio esteve composta por um Eng. Agrônomo (sócio-proprietário), uma Técnica em Agrícola, um Enólogo, dois cantineiros e três funcionários responsáveis pelo vinhedo.

Ao longo do período de estágio a estudante realizou atividades de manejo do vinhedo, atividades cotidianas da cantina – onde ocorre a produção de vinhos, bebida obtida a partir da fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura (BRASIL, 1998) – e também participou de análises de laboratório.

Entre as atividades cotidianas do vinhedo, participou de tratamentos fitossanitários, controle de invasoras, colocação e remoção de tela anti-pássaros, acompanhamento diário do vinhedo, análise de dados climáticos e de solo, e amostragem de uva. Extraordinariamente, em agosto de 2020 foi iniciada a implantação de uma nova área de vinhedos das variedades Chinuri e Saperavi, onde a estudante teve a oportunidade de acompanhar a condução do dossel vegetativo. Também presenciou a colheita, que é o momento mais importante do ciclo para a vinícola e a recepção das uvas na cantina para início da vinificação 2021, descrita nas Figuras 1 e 2. A elaboração dos vinhos ocorreu, em geral, conforme os fluxogramas.



**Figura 1.** Processo de elaboração de vinhos brancos. Fonte: Autora.



**Figura 2.** Processo de elaboração de vinhos tintos. Fonte: Autora.

Na cantina, a discente também realizou atividades como envase de vinhos, rotulagem, *remuage*, preparação de licor de tiragem e de expedição, finalização de espumantes, atesto de vinhos, correção de pH e SO<sub>2</sub>, limpeza de equipamentos e trasfegas; bem como no laboratório, onde acompanhou análises pré-colheita, para definição do ponto de colheita da uva, observando-se açúcar (SST ou °brix), pH, acidez total e densidade. Também foram realizadas análises mensais de todos os vinhos em cantina e das vinificações em andamento, analisou-se pH, acidez volátil e

total, SO<sub>2</sub> livre e total. Ademais, participou de análises sensoriais das bagas na pré-colheita e dos vinhos mensalmente.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo REGINA et al. (2006) para se obter um vinho de qualidade importam não só os fatores naturais mas sim sua correlação com o ecossistema vitícola (clima, solo, cultivar, porta-enxerto) e com as técnicas culturais (irrigação, controle de pragas e doenças, adubação), assim como a melhor expressão do *terroir* necessita do conhecimento do vinhedo e da baga. O *terroir* transmite ao vinho características que são “únicas” e provenientes da tipicidade do território do vinhedo e da interferência humana. GUERRA (2002) explica que a uva considerada de qualidade para a elaboração de vinhos é aquela que provém de um vinhedo sadio e tratado de forma correta, estando livre de podridões causadas por fungos e apresentando uma composição rica e equilibrada em açúcares, ácidos, polifenóis e polissacarídeos. Neste contexto, a vivência e a atenção às práticas do vinhedo são essenciais ao processo de produção do vinho, sendo pertinentes ao Eng. Agrônomo.

Da mesma forma, o estado de maturação da uva é fator essencial para a obtenção de qualidade e para definição do tipo de vinho, assim, o trabalho começa com o acompanhamento do ciclo vegetativo da videira (GUERRA, 2002), ao passo que também é essencial o acompanhamento do mosto e do vinho através de análises físico-químicas para o controle da qualidade do produto e para se adequar às legislações vigentes (ZOECKLEIN et al, 2000), atividades das quais também se tem contato no curso de Agronomia através de disciplinas relacionadas a pós-colheita e fruticultura.

Assim sendo, através do desenvolvido ao longo do estágio, a estudante afirmou o interesse na área de viticultura, desenvolveu o conhecimento prático e também teórico, apresentando confiança para a posterior atuação profissional. Para SOUZA et al. (2012), o estágio possibilita a construção da rede de relacionamentos profissionais, com responsabilidade e compromisso, e age a favor de uma qualificação efetiva, possibilitando diferentes perspectivas de oportunidades futuras de trabalho, o que corrobora com a vivência da discente, na qual além do contato diário com a área que a mesma pretende trabalhar, a experiência de estágio extracurricular proporcionou à estudante o trabalho em equipe e visitação de outras vinícolas, conhecendo diferentes histórias e profissionais do setor.

### 4. CONCLUSÕES

O ramo vitivinícola é um caminho não usual ao estudante de Agronomia, porém, a experiência de estágio se mostrou repleta de vivências que oportunizaram à discente exercer sua criatividade e adquirir experiências ímpares. Além disso, agregou à construção do senso de responsabilidade e autonomia, promovendo sua inserção como futura profissional. Entretanto, notou-se que são poucos os estudos em torno de estágios extracurriculares no curso de Agronomia, desta forma, torna-se interessante a realização de maiores pesquisas nesta área a fim de agregar na formação acadêmica-profissional dos discentes.

### 5. AGRADECIMENTOS

Agradecimento à Universidade Federal de Pelotas e a vinícola Batalha Vinhas & Vinhos pelos ensinamentos e oportunidade. Em especial ao Eng. Agrônomo

Giovâni Peres, ao Enólogo Henrique Gabbi e à Técnica Agrícola Patrícia Kaufmann. Também ao Professor César Valmor Rombaldi pela orientação e direcionamento.

## 6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BORGES, R.M.; CARDOSO, E.S. Evolução da cultura da uva no município de Sant'Ana do Livramento-RS. **Revista da Casa da Geografia de Sobral**, v.8, n.1, p.21-30, 2006.
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988**. Site Oficial Governo Federal, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Presidência da República, Brasília, DF, 19 de jan. 2019. Acessado em 25 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/bebidas>
- BRIXNER, G. F. **Caracterização da aptidão climática da região da Campanha do Rio Grande do Sul para a viticultura**. 2013. Dissertação. UFPel. Pelotas, RS.
- CONFEA. **Resolução nº 218, de junho de 1973**. Discrimina atividades das diferentes modalidades profissionais da Engenharia, Arquitetura e Agronomia. Acessado em: 17 jun. 2021. Online. Disponível em: <https://normativos.confea.org.br/downloads/0218-73.pdf>.
- FAYET, L.A. **Virando o jogo com a fruticultura**. Acessado em: 10 jul 2001. Disponível em: <http://www.parana-online.com.br>.
- GUERRA, C.C. Maturação da uva e condução da vinificação para a elaboração de vinhos finos. In: REGINA, M. de A. (Ed.). **Viticultura e enologia: atualizando conceitos**. Caldas: EPAMIG-FECD, 2002. p.179-192.
- JOÃO, P. L. et al. **Levantamento da Fruticultura Comercial do Rio Grande do Sul**. 28 ed. Porto Alegre: Emater/Rs-Ascar, 2002. 77 p. (Realidade Rural).
- MENESES, L. S. L. et al. Vivência em estágio extracurricular voluntário em uma estratégia de saúde da família no município de Baião-PA: relato de experiência. **Brazilian Journal Of Health Review**, v.3, n.4, p.7676-7680, jul. 2020.
- PETINARI, R.A. et al. A importância da fruticultura para os agricultores familiares da região de Jales-SP. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v.30, n.2, p.356-360, 2008.
- REGINA, M. A. et al. Implantação e manejo do vinhedo para produção de vinhos de qualidade. **Informe Agropecuário**, v.27, n.234, p.16-31, 2006.
- RODRIGUES, A.B. Emater/RS-Ascar atualiza dados da Fruticultura no RS. **Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Rural**. Porto Alegre, p. 1-1. dez.2020. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/emater-rs-ascar-atualiza-dados-da-fruticultura-no-rs>. Acesso em: 18 jul. 2021.
- SILVA, C. S. C. da; TEIXEIRA, M. A. P. Experiências de Estágio: contribuições para a transição universidade-trabalho. **Paidéia (Ribeirão Preto)**, v.23, n.54, p.103-112, abr. 2013.
- SINIMBU, F. **Cientistas ajudam Campanha Gaúcha a obter selo de procedência para vinhos**. Site Embrapa, Brasília, DF, 6 out. 2015. Acessado em 18 jul. 2021. Online. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/6031942/cientistas-ajudam-campanha-gaucha-a-obter-selo-de-procedencia-para-vinhos>
- SOUZA, V.L.P. et al. O estágio: ferramenta fundamental para a inserção no mercado de trabalho?. **RACE – Revista de Administração**, Contabilidade e Economia, v.10, n.2, p.269-294, 2012.
- ZOECKLEIN, B.W. et al. **Compuestos fenólicos y color del vino. Análisis y producción de vino**. Zaragoza: Acribia, 2000. Cap. 7, p.128-129.