



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Maxpressnet

Data: 11/05/2012

Link: <http://www.maxpressnet.com.br/Conteudo/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: AGROdestaque entrevista Renata Vieira da Mota

AGROdestaque entrevista Renata Vieira da Mota

Em entrevista, Renata Mota destaca que é possível produzir uvas viníferas no sudeste brasileiro com qualidade para elaboração de vinhos tintos de guarda, vinhos brancos e espumantes.

O Projeto AGROdestaque divulga as contribuições que o egresso da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/ESALQ) realiza nas Ciências Agrárias, Ambientais e Sociais Aplicadas. Consiste em uma entrevista em formato ping-pong, na qual é possível obter informações sobre o egresso – breve currículo, demandas da área em que atua e opiniões acerca de aspectos relacionados ao mercado profissional.

Além da publicação nos sites da Escola (www.esalq.usp.br/acom/agrodestaque) e da Associação dos Ex-alunos da ESALQ (ADEALQ) (www.adealq.org.br/), o material é disponibilizado como sugestão de pauta aos veículos de comunicação da USP, de Piracicaba e região, bem como aos profissionais da mídia especializada. Segue entrevista com Renata Vieira da Mota, formada em Engenharia Agrônoma em 1994.

AGROdestaque entrevista Renata Vieira da Mota, engenheira agrônoma (F-1994)

Atuação profissional.

Após formar-se, em 1994, fez mestrado e doutorado em Ciência dos Alimentos na área de Bromatologia, na Faculdade de Ciências Farmacêuticas da USP. Durante a graduação, fez estágio em diversas áreas dentro da ESALQ e em outras instituições, como ITAL e Cooperativa Holambra. Hoje, trabalha na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

Descreva as atribuições pertinentes ao cargo que ocupa na EPAMIG.

A EPAMIG tem diversas Fazendas Experimentais espalhadas pelo Estado de Minas Gerais. Trabalho no Núcleo Tecnológico Uva e Vinho, localizado na cidade de Caldas, sul do Estado. Sou responsável pelo Laboratório de Enoquímica. Realizo o acompanhamento da maturação da uva e avaliações físico-químicas da uva e do vinho. Meus projetos de pesquisa estão voltados à avaliação do efeito do manejo e das condições edafoclimáticas na composição da uva e do vinho. Além disso, oriento alunos de graduação e pós graduação e, em parceria com a enóloga da nossa unidade, ministro um curso de elaboração de vinhos realizado anualmente.

Qual a importância do setor de pesquisa para o mercado de vinhos? De que forma o setor de pesquisa auxilia na melhoria da qualidade dos vinhos?

O Brasil ainda importa cerca de 70% dos vinhos finos que consome. Boa parte desta dependência deve-se à má qualidade dos vinhos nacionais, notadamente dos vinhos tintos. Entretanto, a pesquisa tem contribuído de forma decisiva para reverter este quadro, por meio da identificação de regiões e dos manejos das videiras que permitam atingir melhores índices de amadurecimento da uva e, conseqüentemente, melhor qualidade do vinho. Até a década passada, sequer cogitava-se a possibilidade de produzir vinhos finos na região sudeste. A pesquisa desenvolvida pela EPAMIG demonstrou que é possível produzir uvas viníferas no sudeste brasileiro com qualidade para elaboração de vinhos tintos de guarda, vinhos brancos e espumantes. Alguns empresários rurais ficaram muito satisfeitos com os resultados obtidos e optaram por investir na vitivinicultura. A pesquisa voltada à viticultura estuda a resposta da planta ao manejo (cultivares, sistema de condução, porta-enxerto, poda, densidade) e ao

ambiente (solo e clima). Aspectos fitotécnicos, fisiológicos e bioquímicos são avaliados com o objetivo de obter matéria prima de qualidade e apresentar ao produtor um pacote tecnológico. Nas novas regiões, os estudos voltados ao potencial de amadurecimento das uvas, em particular dos polifenóis e dos ácidos orgânicos, são de extrema importância para auxiliar a indústria na definição das cultivares empregadas e também dos processos enológicos a serem adotados.

Quais os principais desafios desse setor?

Em primeiro lugar, melhoria da qualidade da matéria prima através da identificação de novas regiões de cultivo, adaptação de cultivares e desenvolvimento de técnicas de manejo que permitam melhor potencial de amadurecimento das uvas. Em seguida, ações de marketing que valorizem o vinho nacional e organização do setor para reivindicar redução das cargas tributárias.

Quais as características que o vinho tem que ter para ser considerado de boa qualidade?

Além de atender aos diversos parâmetros analíticos definidos pela legislação, tais como teor alcoólico, acidez total, acidez volátil e conservantes, o vinho deve ser produzido e engarrafado em condições de perfeita higiene e deve ser armazenado e transportado em boas condições de temperatura. Um vinho de qualidade deve possuir bom equilíbrio entre os seus diversos constituintes e expressar pelo aroma e gosto a tipicidade da uva e do local de cultivo da videira.

Que tipo de profissional esse mercado espera?

Um bom profissional em viticultura e enologia é aquele que compreende os mecanismos de interação de planta, solo e clima e, principalmente, das consequências de tal interação na qualidade da matéria-prima e do vinho a ser elaborado.