



# Treinamento e qualificação sobre vinhos e espumantes

**Douglas André Wurz**<sup>1</sup>  
*douglas.wurz@ifsc.edu.br*

---

<sup>1</sup> Engenheiro Agrônomo, Doutor em Produção Vegetal, docente do IFSC-Câmpus Canoinhas

## RESUMO

Com consumidores de vinhos cada vez mais exigentes e conhecedores ao longo dos anos, faz-se necessário ofertar treinamento e qualificação. Tem-se como objetivo do projeto a promoção da cultura da uva e do vinho no Planalto Norte Catarinense. O projeto consistiu na realização de palestras, workshops e cursos de qualificação profissional relacionados à temática do cultivo da videira e consumo de derivados, realizados no IFSC Canoinhas. Ao longo do ano de 2018, foi realizado um total de 10 eventos de capacitação com 248 participantes. Por meio do projeto, foi possível capacitar enófilos e profissionais do setor e estimular o consumo de vinhos.

**Palavras-chave:** Espumantes. Vinhos Finos. Consumo Moderado. Vitivinicultura

## ABSTRACT

With wine consumers becoming more demanding and knowledgeable over the years, it is necessary to offer training and qualification. The aim of the project is to promote the cultivation of grapes and wine in the Planalto Norte Catarinense. The project consisted of lectures, workshops, professional qualification courses related to the theme of grapevine cultivation and consumption of derivatives, carried out at the IFSC Canoinhas. During the year 2018 a total of 10 training events were held, with 248 participants. Through the project, it was possible to train enófilos and professionals of the sector and to stimulate the consumption of wines.

**Keywords:** Sparkling wine. Fine Wines. Consumption Moderate. Viticulture

# 1 RELATO DE EXPERIÊNCIA

O mercado vitícola no Brasil está em constante evolução e o brasileiro está tendo acesso a uma alta gama de informações referentes aos benefícios do consumo moderado e regular de vinho. E, aliado à alta qualidade dos vinhos nacionais, é justificável que se aumente o interesse no mundo dos vinhos e, conseqüentemente, haja um aumento no consumo *per capita* de vinho e incremento na comercialização dessa bebida (WURZ, 2018).

Ao passo que o consumo cresce, percebe-se também o interesse do consumidor brasileiro por informações acerca deste universo e sobre a bebida, fazendo com que se torne um entusiasta do mundo do vinho, ávido por informação. Com consumidores e apreciadores de vinhos cada vez mais exigentes e conhecedores de vinhos ao longo dos anos, faz-se necessário ofertar treinamento e qualificação, compartilhando experiência e conhecimentos acerca do mundo do vinho e espumantes.

Buscando atender a demanda e pela escassez de atividades voltadas ao setor vitivinícola no Planalto Norte Catarinense, foi desenvolvido no IFSC – Câmpus Canoinhas o projeto intitulado “Conhecendo Vinhos e Espumantes”, tendo como principal objetivo a promoção da cultura da uva e do vinho no Planalto Norte Catarinense, capacitando profissionais da área e apreciadores de vinhos e espumantes, aumentando o seu consumo regular e moderado. E, dessa forma, promovendo a vitivinicultura como uma atividade de potencial geradora de renda e empregos para a região, bem como incentivando produtores rurais a optarem pelo cultivo da videira e elaboração de vinhos na região do Planalto Norte Catarinense.

O projeto consistiu na realização de palestras, workshops, cursos de qualificação profissional relacionados à temática do cultivo da videira e consumo de derivados, sendo estes: curso sobre poda da videira, análise sensorial de vinhos e espumantes, enografia brasileira, aperfeiçoamento no serviço de vinhos, noções básicas da degustação de vinhos e introdução ao mundo dos espumantes (Figura 1).



**Figura 1:** Atividade prática sobre importância das taças e avaliação visual de espumantes, realizado durante o Curso Introdução ao Mundo dos Espumantes, no IFSC – câmpus Canoinhas.

**Fonte:** Os autores.

Todos os cursos citados anteriormente foram realizados no Câmpus Canoinhas e compreendem atividades teóricas e práticas, conforme visualizado na Figura 2, durante o curso Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos – 1ª edição. Buscou-se com o projeto tornar o discente um dos atores principais, inclusive, incentivando a participação de um maior número no projeto, passando em salas de aula, explicando os objetivos, metodologia do projeto, a fim de agregar um maior número de participantes.

A participação direta dos discentes se deu pela elaboração de material de divulgação, material didático, organização das atividades no dia dos cursos, salas e laboratórios, bem como no acompanhamento das atividades.

A comunidade externa, além da participação ativa nas atividades, teve papel fundamental na divulgação do curso, bem como após a realização do curso, na divulgação de informações e conhecimentos obtidas nas ações do projeto, ressaltando a importância da uva e do vinho na sociedade, de forma histórico-cultural e econômica, bem como na promoção de novas edições dos cursos. Através das sucessivas capacitações, os participantes apresentam condições de repassar conhecimento adquirido nas atividades desenvolvidas pelo projeto.



**Figura 2:** Participantes do Curso sobre Aperfeiçoamento no Serviço do Vinho – 1ª Edição, realizado no IFSC – campus Canoinhas.

**Fonte:** Os autores.

Além dos treinamentos de enófilos e profissionais que atuam na área de bebidas, um dos objetivos do projeto foi de fundamentar a viticultura no Planalto Norte Catarinense. Devido às condições edafoclimáticas do Planalto Norte Catarinense, entende-se que a videira apresenta grande potencial de cultivo na região; no entanto, verificam-se índices de produtividade muito abaixo do ideal. Nesse contexto, realizou-se, em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri-SC) e Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa-Canoinhas) o Curso sobre a Poda da Videira, sendo ministrado de forma teórica durante o período matutino e sendo realizadas atividades práticas no período vespertino (Figura 3), com carga horária de 8 horas. Capacitaram-se estudantes, produtores rurais, técnicos e interessados em investir nessa atividade na região.



**Figura 3:** Atividade Prática realizada durante o Curso Sobre a Poda da Videira, realizado no IFSC – campus Canoinhas, em parceria com a EPAGRI e EMBRAPA.

**Fonte:** Os autores.

Na Tabela 1 estão descritas todas as ações e participantes durante o projeto Conhecendo Vinhos e Espumantes do IFSC – Câmpus Canoinhas, executado em 2018. Ao total foram realizadas 10 ações de

extensão, com destaques para os cursos sobre Análise Sensorial de Vinhos e Espumantes e Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos, com três edições realizadas. Ressalta-se que, em todos os cursos ministrados, com exceção do curso sobre a poda da videira, apresentam-se número de inscritos maior que o número de vagas, demonstrando a demanda da região por cursos desse segmento. Ao final de 2018, capacitaram-se 248 pessoas, com ênfase ao curso sobre a poda da videira, com 98 participantes capacitados (Tabela 1).

O Brasil tem registrado crescimento no consumo de vinhos e espumantes, apesar deste ainda ser muito baixo. Enquanto cada brasileiro consome em média cerca de 50 litros de cerveja e 6 de cachaça ao ano, o consumo de vinhos finos fica em torno de 2 litros *per capita* ao ano (COPELLO, 2015). Portanto, de acordo com Wurz *et al.* (2017), é fundamental capacitar os consumidores sobre as técnicas de degustação de vinhos, com o objetivo de aumentar a demanda por vinhos e espumantes.

**Tabela 1 – Temática dos cursos realizados do projeto Conhecendo Vinhos e espumantes durante o ano de 2018, as suas edições realizadas e número de participantes das ações de extensão.**

CURSOS MINISTRADOS	EDIÇÕES REALIZADAS	PARTICIPANTES
Poda da Videira	1	98
Introdução ao Mundo dos Espumantes	1	15
Noções Básicas sobre Vinhos	1	15
Aperfeiçoamento no Serviço de Vinhos	3	60
Análise Sensorial de Vinhos e Espumantes	3	45
Enografia Brasileira	1	15
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>248</b>

**Fonte:** Os autores.

Ressalta-se que esse projeto possui caráter de ensino, pesquisa e extensão, e através dele foi possível a troca de experiências entre os participantes, gerando informações que posteriormente poderão ser repassadas, inclusive em sala de aula, além de fomentar propostas de projetos de pesquisa e extensão futuros com o objetivo de difundir a vitivinicultura na região do Planalto Norte Catarinense, podendo esta ser uma nova atividade econômica. A relação entre ensino, pesquisa e extensão reafirma a extensão como processo acadêmico, visto que pode trazer uma rica experiência acumulada: o deslocamento do eixo pedagógico clássico professor-aluno para o eixo aluno e comunidade, com a atuação do professor como coparticipante e orientador (CORRÊA, 2003).

Além disso, em todas as edições dos cursos foi realizado um levantamento do perfil dos participantes em relação ao consumo de vinhos e espumantes, sendo este realizado através de um questionário. Essas informações serão determinantes para conhecer o perfil do consumidor de vinhos na região, e conseqüentemente, definir novas estratégias em relação ao consumo moderado de vinhos e espumantes.

Devido à grande adesão da comunidade interna e externa ao IFSC – Câmpus Canoinhas, o projeto Conhecendo Vinhos e Espumantes teve continuidade no ano de 2019, com novas ações mais específicas sobre vitivinicultura e consumo moderado de vinhos, com objetivo de fomentar a atividade no Planalto Norte Catarinense.

Ao longo do projeto não se observou nenhuma dificuldade para a sua realização, atendendo de forma satisfatória as expectativas do público.

## REFERÊNCIAS

COPELLO, Marcelo. Brasil, mercado em ebulição. **Revista Vinhos do Brasil**, Rio de Janeiro, p. 34-37. 2015.

CORRÊA, Edson José. Extensão universitária, política institucional e inclusão social. **Revista Brasileira de extensão universitária**, v. 1, n. 1, p. 12-15. 2003.

WURZ, Douglas André *et al.* Ações do Laboratório de Viticultura e Enologia da UDESC Lages no desenvolvimento da vitivinicultura de altitude de Santa Catarina. **Revista Caminho Aberto**, v. 4, n. 7, p. 13-20. 2017.

WURZ, Douglas André. Análise da Comercialização de Vinhos Finos e de Mesa no Brasil. **Journal of Agronomical Science**, v. 7, n. especial, p. 43-49. 2018.