

Clínica tecnológica vai auxiliar viticultores de Serra Negra na melhoria da qualidade do produto

In [regional](#)

13/01/2010

A seleção das uvas e o processo de fermentação podem representar o diferencial na produção de um bom vinho. Com a proposta de levar conhecimento sobre vários aspectos que envolvem o processo de fabricação do vinho e viabilizar a melhoria da qualidade do produto, o Escritório Regional do Sebrae-SP no Sudeste Paulista realizará, no dia 21 de janeiro, no Sindicato Rural de Serra Negra, uma clínica tecnológica gratuita para os produtores de vinho.



O treinamento, aberto a todos os produtores da região, será aplicado por consultores do Instituto BioSistêmico, dentro do programa SebraeTec, visando levar tecnologia para as micro e pequenas empresas. A iniciativa conta com a Parceria do Sebrae-SP, Sindicato Rural de Serra Negra e a Casa da Agricultura de Serra Negra (CATI).

A capacitação sobre seleção de uvas e técnicas de vinificação indicará aos produtores como selecionar a matéria-prima, ou seja, a uva, visando principalmente a sanidade da fruta e as complicações que as uvas de inferior qualidade podem gerar no vinho. Além disso, serão abordadas técnicas de higienização e controle da fermentação da bebida. Segundo a analista do Escritório regional do Sebrae-SP no Sudeste Paulista, Carla Cozer, a intenção é contribuir com melhores resultados já na próxima safra, uma vez que o começo do ano é a época em que os produtores de vinho de Serra Negra compram as uvas do sul do país para a produção de vinho. Atualmente, a maioria dos produtores de Serra Negra compra as uvas da Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul. A decisão sobre o tipo de uva a ser comprada é baseada na experiência dos produtores em vinificações anteriores próprias ou de outros produtores.

A iniciativa do Sebrae-SP faz parte de uma proposta mais ampla que visa melhorar e adequar o produto com boas práticas de produção, com a padronização e qualificação dos vinhos artesanais da região. Segundo o diretor Administrativo e Financeiro do Sebrae-SP, Milton Dallari, a ideia é desenvolver um projeto para melhoria do produto, com a aplicação de boas práticas de produção com qualidade e certificação, para que a produção de vinhos artesanais seja inserida entre os atrativos turísticos da região. A Estância Turística de Serra Negra possui pelo menos 30 produtores de vinho artesanal. O projeto deverá alcançar outros municípios do Circuito das Águas, entre eles Amparo, Monte Alegre do Sul, Socorro, Águas de Lindóia e Lindóia que juntos abrigam cerca 100 produtores.

Serviço

Clínica Tecnológica: SELEÇÃO DE UVAS E TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO

Data: 21 de janeiro (quinta-feira)

Horário: 19h

Local: Sindicato Rural de Serra Negra (Rua José Bonifácio, 222)

Informações

(19) 3892.4242 - Sindicato Rural de Serra Negra

(19) 3892.2933 - Casa da Agricultura de Serra Negra