



# Clipping de notícias



Recife, 27 de julho de 2020.

# BLOG DO ROBERTO SANTOS

*DIRETO DA FONTE*

## Uvas são cultivadas ao som de música instrumental em vinícola de Garanhuns

26 26-03:00 julho 26-03:00 2020 Roberto Santos Destaque



Com clima ameno, a cidade de Garanhuns, no Agreste de Pernambuco, é cenário perfeito para aproveitar um bom vinho. As baixas temperaturas também permitem o cultivo da uva e a produção da bebida alcoólica. As pesquisas para a implantação da primeira vinícola começaram em 2013, em uma parceria entre a Embrapa Semiárido, a Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE) e o Instituto Agrônômico de Pernambuco (IPA).

“Em 2013 foi implantada uma área experimental com 10 variedades, justamente para confirmar e avaliar essa adaptação desses materiais às nossas condições ambientais. Mostrou-se positivo, muitas variedades se

destacaram, e a partir desses resultados é que se implantou a vinícola para exploração comercial, algo mais empresarial”, explica o professor de fruticultura da UFAPE, Mairon Moura. O preparo do solo até o processamento é feito por alunos. “Isso para nós foi fantástico”, destaca o universitário Walter Leal.

As primeiras uvas foram plantadas em agosto de 2018, e a produção é de uma safra por ano. Da poda à colheita, são 140 dias. Uma curiosidade é que as uvas são cultivadas ao som de música instrumental, uma vez que há relatos de especialistas que comprovam a efetividade da música no desenvolvimento das videiras e na qualidade final dos vinhos.

### Negócios

A dificuldade de encontrar casas especializadas em vinhos na região motivou o médico e empresário Dimas Carvalho a abrir um negócio para que os amantes da bebida pudessem encontrar rótulos diferenciados.

“Geralmente quando se fala em Garanhuns, é Festival de Inverno. Só que o festival são só 10 ou 12 dias, e temos uma estação fria, três meses no ano no Nordeste, isso é uma dádiva. Eu sou enófilo há mais de 10 anos, isso começou quando eu tive a oportunidade de tomar um vinho francês oferecido por um amigo. Tomava vinho quase uma vez por ano. A partir daí, passei a tomar uma vez por mês, depois uma vez por semana, e agora a gente toma vinho sempre que pode, quando o trabalho permite”, conta.

O enólogo Lucimário Paulino lembra que alguns vinhos combinam mais com certos tipos de comidas do que outros. “Um vinho espumante, nós podemos harmonizar com feijoada. As pessoas acham estranho, mas é uma harmonização por contraste. O vinho tem uma certa doçura, é um meio seco, e vai casar bem. Tem também vinhos italianos, com acidez muito alta, então harmoniza bem com macarronada, bolonhesa, pizzas”, explica.