

AS PRÁTICAS ENOLÓGICAS INTEGRADAS.

Philippe Cottereau– Rapporteur du groupe national

ITV France

Domaine de Donadille

30230 RODILHAN

philippe.cottereau@itvfrance.com

Porquê um referencial de « Práticas Enológicas Integradas » ?

A pedido das Organizações profissionais vitícolas, O ITV – França constituiu um grupo de trabalho com o objectivo de redigir um referencial « Práticas Enológicas Integradas ». Este inscreve-se numa acção paralela à do referencial « Produção Integrada da Uva ».

A regulamentação comunitária e nacional, os regulamentos específicos de cada categoria de vinho (vinho de mesa, vinho regional, VQPRD, DOC, vinho para destilação em DOC, ...) e as recomendações do OIV definem um quadro muito restrito para a utilização de produtos e de práticas enológicas. O presente referencial não se quer mais constrangedor, ele não é uma pressão regulamentar suplementar ; procede de uma demanda pessoal ou colectiva voluntária a adaptar a cada categoria de vinho, em função das necessidades do mercado, e deverá ajudar o utilizador a orientar as suas escolhas numa investigação de qualidade optimizada.

As « Práticas Enológicas Integradas » são justas ?

O referencial propõe uma definição de Práticas Enológicas Integradas. “ As Práticas Enológicas Integradas” inscrevem-se numa produção de vinhos, economicamente viáveis na sua duração. Elas consistem em valorizar o potencial qualitativo das uvas ao longo dos procedimentos de elaboração que serão racionalizados, escolhidos, executáveis, num conjunto mais vasto de considerações respeitantes à saúde humana, ao ambiente e ao produto.”

Quais são os objectivos de um tal referencial ?

Um certo número de objectivos maiores é enunciado, próximo dos do referencial « Produção Integrada da Uva ». O respeito pelo ambiente, pela saúde e uma certa ética da qualidade são os elementos maiores.

Oito capítulos são a seguir desenvolvidos:

- A qualificação do pessoal de cave ou adega
- A traçabilidade.
- A vindima, transporte, transferência da vindima
- O controlo das ferramentas de produção.
- A valorização do potencial das uvas por uma vinificação e um envelhecimento adaptado.
- O controlo do condicionamento e da stockagem dos vinhos.
- A higiene.
- O controlo e os tratamentos de resíduos e efluentes vinícolas.

Como fazer este referencial viver ?

Este documento deverá ser completado por um guia de auto-avaliação, para que cada produtor se possa situar por comparação com as obrigações (ou deveres) do referencial. Um questionário simples está em curso de finalização. Este questionário tenta traduzir questões concretas, os deveres e recomendações descritas no referencial « Práticas Enológicas Integradas ». Este questionário é dirigido aos produtores, técnicos de vinha e de cave.

O objectivo é, através deste jogo de questões, suscitar reflexões para cada um dos capítulos abordados, e promover eventualmente uma consciencialização pessoal, uma integração de critérios actualmente negligenciados.

Parece no entanto muito difícil e artificial ao grupo de reflexão a quantificação das respostas dadas a estas questões. Este questionário não pode pois permitir um acompanhamento da melhoria da empresa, como pode ser o diagnóstico elaborado através do referencial “Produção Integrada da Uva”. As escolhas realizadas em enologia deverão ser examinadas caso a caso, tendo sempre em linha de conta os diferentes aspectos. Entre um vinho de elevada notoriedade – DOC e um vinho de mesa, as margens de manobra não são as mesmas.

Em contrapartida, um documento deste tipo poderá ser elaborado em dois tempos, explorando uma parte das questões e disponibilizando um guia de auto-diagnóstico de empresa, eventualmente finalizado ao nível de cada região para serem consideradas as especificidades dos diferentes tipos de produção local.

Em conclusão

Podemos resumir este trabalho de grupo de reflexão num certo número de mensagens simples.

- Nenhum risco para a saúde do consumidor, nem para a do produtor e do seu pessoal.
- Para cada escolha a efectuar entre idêntica qualidade de produto, preferir as soluções que tenham menos impacto no ambiente, reduzindo os malefícios ao estritamente necessário.
- Controlar e orientar a sua produção através de objectivos claramente definidos e assegurar a perenidade da empresa.

As escolhas nem sempre são fáceis uma vez que a quantificação dos impactos no ambiente nem sempre é conhecida com rigor, ou é muito variável de um produto a outro. Por exemplo para uma questão à priori simples : « Deverei eu substituir o meu filtro Kieselgur por um filtro tangencial ? » A resposta não é evidente. : « Há resíduos sólidos de uma parte, e resíduos líquidos de outra parte. Os itinerários técnicos de vinificação podem eles reduzir as necessidades de filtração por utilização de enzimas de clarificação ? Uma colagem é preferível? »

É pois importante que nos estudos realizados pelos institutos, pelos agentes de desenvolvimento, e pelos enólogos consultores, estes aspectos sejam considerados com o objectivo de determinar a solução mais apropriada ao seu problema.