

# *Nova tecnologia para o cultivo de uva sem uso de agrotóxicos e pesticidas*



VINÍCOLA LÍDIO CARRARO

**O sistema pode ainda ser aplicado para o cultivo de tomate, café, pêsseso, kiwi, maçã, melão, abacaxi, laranja e morango**

**U**ma tecnologia inovadora, que promete eliminar ou reduzir significativamente o uso de agrotóxicos e pesticidas, passou a ser usada de forma pioneira na safra 2010 nos vinhedos Lidio Carraro Vinícola Boutique em Encruzilhada do Sul, na serra do sudeste do Rio Grande do Sul. A tecnologia TPC (Thermal Pest Control), ou seja, controle térmico de pragas, é um processo de imunização de culturas agrícolas à base do ar quente. Aplicado em 15 hectares (cerca de 1/3 da área dos vinhedos em produção de Encruzilhada do Sul), dois vinhos – o Dádivas Chardonnay e o Dádivas Pinot Noir – já estarão à disposição dos consumidores este ano. O lançamento destes rótulos está previsto para outubro.

Segundo Monica Rossetti, enóloga que coordena a gestão técnica da Lidio Carraro, esta é uma novidade no sistema de gestão vitícola para o tratamento fitossanitário das videiras. O objetivo é reduzir o impacto ambiental, substituindo a aplicação de fungicidas sistêmicos (intervenção química) pela aplicação de um jato de ar quente (intervenção física).

Este jato de ar quente lançado sobre as plantas a uma determinada velocidade e temperatura elimina os fungos, bactérias e demais pragas, ao mesmo tempo em que provoca reações fisiológicas com reflexos bastante positivos na qualidade das uvas. “Na Lidio Carraro sempre buscamos opções para desenvolver um modelo de viticultura com o máximo respeito e interação com a natureza, sem gerar impactos negativos e esta é uma ferramenta que auxiliará nesta filosofia”, afirma Monica Rossetti.

O enólogo Juliano Carraro, que também é diretor comercial da vinícola, observa que percebeu uma série de vantagens qualitativas na utilização desta tecnologia, tais como sanidade e maior consistência das uvas. “Isso nos permitiu uma maior flexibilidade em aguardar o momento ideal para a colheita em sua

maturação plena”, destaca. “Certamente no decorrer dos anos de aplicação deste novo sistema estaremos apresentando ao mercado um novo conceito em vinhos, pois pelas análises preliminares já podemos adiantar que o efeito causado nas plantas influencia em seu metabolismo, induzindo a uma maior concentração de polifenóis, entre eles o conhecido resveratrol, um poderoso antioxidante que favorece o sistema cardiovascular”, aponta Juliano Carraro.

Descoberta no Chile por Florêncio Lazo, a tecnologia foi testada por dois anos no Rio Grande do Sul pelo enólogo Mario Geisse, diretor técnico da vinícola Casa Silva, e proprietário da vinícola Cave Geisse, em Pinto Bandeira, na serra gaúcha. “Já no primeiro ano de uso, em 2008, obtivemos uma safra especialmente boa, com uvas (Chardonnay e Pinot Noir) sem qualquer resíduo de agrotóxico e de qualidade superior”, conta o precursor da tecnologia no Brasil. Entretanto, segundo ele, o resultado da safra de 2009 foi mais surpreendente. “Além de eliminarmos o uso de pesticidas e agrotóxicos, a análise das uvas encontrou a presença do dobro de resveratrol, uma substância que combate o envelhecimento das células, em comparação com as outras uvas tratadas com agrotóxicos”, comenta o diretor comercial da vinícola, Daniel Geisse, também diretor da Lazo TPC Brasil, que forneceu a tecnologia a Lidio Carraro.

### Operação

Conforme Giovanni Carraro, o funcionamento da tecnologia é simples e fácil de manusear. Uma máquina rebocada por um trator lança um ar quente (a cerca de 150°C e 200Km/h) nas plantas, utilizando um sistema de combustão de gás liquefeito de petróleo (GLP). “O jato de ar quente elimina fungos, bactérias e insetos”, assegura. A nova tecnologia ainda possui benefícios extras, como para a saúde dos trabalhadores, a diminuição do uso de água, contribuindo para a preservação do lençol freático, e uma queda nos custos de produção.

O gerente-executivo da Lazo TPC no Brasil, Diego Arpini Valerio, cita um estudo da Universidade de Cornell, nos Estados Unidos, que concluiu que a máquina de ar quente reduz em 40% a emissão de dióxido de carbono em comparação com o uso de defensivos. “Estamos diante da varinha de condão do setor vitiviní-



O trator realiza a aspersão de água quente, sem danos à planta

cola, que pode utilizar esta ferramenta revolucionária para estar na vanguarda da demanda mundial por produtos orgânicos”, diz o gerente de Promoção e Marketing do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), Diego Bertolini.

Na produção vitícola, o Brasil é o primeiro país a usar esta tecnologia, por meio de apenas duas vinícolas – Lidio Carraro e Cave Geisse. O sistema ainda pode ser aplicado para o cultivo de tomate, café, pêssego, kiwi, maçã, melão, abacaxi, laranja, morango, entre outras. As máquinas TPC estão em operação no Chile, Nova Zelândia, Estados Unidos,

África do Sul, Argentina, México e outros países europeus.

### Descoberta

A tecnologia TPC surgiu de uma experiência doméstica. Em 1999, o agricultor chileno Florencio Lazo testava equipamentos capazes de inibir as geadas que prejudicavam a produtividade de suas lavouras no Chile. Entretanto, ao fazer as aplicações, por alguns segundos, de um jato de ar em alta temperatura, ele percebeu que as plantas não tinham qualquer dano, ao contrário, tornavam-se mais resistentes. Assim nasceu a TPC. 



A nova técnica ainda aumenta teores de antioxidantes