



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
RIO GRANDE DO SUL

Diretoria de Comunicação

Clipping

Veículo: VOCÊ S/A

Data: 17 novembro 2021

Editoria/Coluna: Carreira

Link:

<https://vocesa.abril.com.br/carreira/o-que-faz-e-como-se-tornar-um-enologo/>

CARREIRA

O que faz e como se tornar um enólogo

Há seis cursos de graduação em enologia no país. Entenda o que faz esse profissional, que controla toda a cadeia de produção dos vinhos: do cultivo das uvas até o cálice.

Por **Juliana Américo** | Design: **Brenna Oriá e Caroline Aranha** Atualizado em 17 nov 2021, 09h46 - Publicado em 17 nov 2021, 10h30



Vinhos Cristofoli/Divulgação

O ano é 1896. O casal de italianos Angelo Cristofoli e Maria Dalla Senta desembarcou no Brasil e se instalou na cidade de Bento Gonçalves (RS). Compraram algumas terras e começaram uma plantação de uvas. As frutas eram vendidas e, com o que sobrava, a família produzia alguns barris de [vinho](#) para consumo próprio.

A fazenda passou de pai para filho até chegar aos irmãos Loreno e Mário – bisnetos dos imigrantes. Nos anos 1980, a [hiperinflação](#) estava dificultando as vendas de uvas. Então decidiram aumentar o negócio para conseguir uma renda extra. Assim, em 1986, abriram a Vinícola Cristofoli e passaram a vender os vinhos que, até então, eram só para a família. No mesmo ano, nasceu a primeira filha de Loreno, a Bruna.

A menina cresceu entre as parreiras e começou a ajudar na produção ainda criança. Por isso, não foi nenhuma surpresa para a família quando ela decidiu fazer, ao longo do ensino médio, um curso técnico em enologia. Para quem não está familiarizado com o mercado de bebidas, o enólogo é o profissional especializado na produção de vinhos, espumantes, conhaques e grappa (um destilado italiano feito com o bagaço de uva).

Bruna até pensou em prestar vestibular para Química, mas a paixão pelo vinho e a vontade de profissionalizar o negócio da família falaram mais alto. “Eles começaram sem muita instrução. Então, mesmo nova, passei a ver as melhorias que precisavam ser feitas na vinícola, no produto e também na área administrativa”, relembra.

Ela acabou fazendo um curso superior em Viticultura e Enologia, e também uma pós-graduação na área. Durante os estudos, no Instituto Federal de Bento Gonçalves, estagiou em uma vinícola vizinha à de sua família, a Dal Pizzol, e também na Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária). Ainda teve a oportunidade de participar das vindimas (período entre a colheita das uvas e o início da produção do vinho) em vinícolas da Itália e Alemanha.

Bruna, hoje com 35 anos, controla a empresa desde 2004 – que, claro, continua familiar. O irmão Lorenzo e a prima Letícia (filha de Mário), ambos também enólogos, ajudam na parte administrativa. O pai e o tio continuam cuidando do vinhedo, enquanto a mãe e a tia preparam pratos típicos da região para harmonizar com os vinhos servidos para os turistas.



Cientistas do vinho

A [profissão](#) foi regulamentada em 2007. Significa que, para atuar como enólogo, é necessária uma formação acadêmica na área.

Mas tem um problema: somente seis instituições de ensino oferecem cursos de enologia reconhecidos pelo Ministério da Educação. E quatro delas ficam no Rio Grande do Sul. O motivo é óbvio. O Estado é o principal produtor de vinho, segundo as estimativas da Embrapa, representando mais de 60% da produção nacional.

Entre as opções gaúchas, dá para estudar na Universidade Federal do Pampa, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Universidade de Caxias do Sul e nos campi de Bento Gonçalves e Visconde da Graça do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia.

O Instituto Federal também tem cursos em Santa Catarina (Urupema) e São Paulo (São Roque). A única opção fora desse eixo é o Instituto Federal do Sertão Pernambucano, que fica em Petrolina, o polo nordestino da viticultura. A cidade tem roteiros enoturísticos junto com outros municípios do Vale do São Francisco. A região, diga-se, vem despontando no setor de vinhos e já abastece 15% do mercado brasileiro.

Outra opção para atuar na área é fazer uma graduação em agronomia e depois partir para um curso de pós-graduação em Viticultura e Enologia.

Um enólogo é mais do que um especialista em vinhos. É um profissional que domina o processo de produção de ponta a ponta. Primeiro, o enólogo precisa entender tudo de uva: métodos de plantio, controle de pragas, condições do solo, genética para melhorar as mudas, colheita, processamento, maturação. Enfim: é alguém que sabe o longo caminho da planta ao cálice, e precisa lidar com os problemas que aparecem ao longo dessa jornada.

“É desafiador, porque você depende de coisas que fogem um pouco do controle, como a temperatura e quantidade de chuvas. É sempre um grande desafio conseguir as uvas no ponto de maturação para fazer o vinho que você deseja”, afirma Bruna.

Além disso, produzir vinho é quase um projeto científico. Você precisa entender de bioquímica para acompanhar devidamente o processo de fermentação, envelhecimento, conservação da bebida na adega e envase. O enólogo também é responsável pelo controle de qualidade e testes de estabilização, para garantir que o vinho não sofrerá alterações até o seu consumo. Você precisa, inclusive, ser registrado no Conselho Regional de Química para ser o responsável técnico de uma vinícola.