



# "O CVE" COAGRI

ÓRGÃO DE DIVULGAÇÃO DA  
 ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL — COAGRI — MEC  
 AVENIDA OSVALDO ARANHA, 540 - 95.700 - B. GONÇALVES-RS.  
 Caixa Postal, 135 - Tel 252-2200 - Ano V - N.º 10 - Junho de 1982

## Secretário Geral do MEC visita Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves-RS

— Leia na página 5 —

## I Encontro Sócio - Cultural COAGRI - Região Sul

Com o objetivo de integrar as Escolas da COAGRI — Região Sul, realizar-se-á nos próximos dias 02, 03 e 04 de julho, nesta Escola o I ENCONTRO SÓCIO - CULTURAL COAGRI — REGIÃO SUL.

Participarão deste Encontro as Escolas Agrotécnicas Federais de Sertão, Concórdia e Bento Gonçalves.

Este Encontro terá como madrinha a Tereza Cristina Nunes Lamounier.

O homenageado de honra será:

— Oscar Lamounier Godofredo Júnior

Diretor Geral da COAGRI

Os Homenageados especiais serão:

— Rubem Carlos Ludwig

Ministro da Educação e Cultura

— Sérgio Mário Pasquali

Secretário Geral do MEC

— Antônio de Albuquerque S. Filho  
 Secretário de Ensino de I e II Graus

— Hipérides Ferreira de Melo

Delegado do MEC/RS

— Ruy Gonzales Hartman

Ex-Diretor da Escola  
 A nossa homenagem de gratidão à comunidade de:

Bento Gonçalves,

Carlos Barbosa

Garibaldi

Este Encontro tem a seguinte programação:

**Dia 02.07.82**

16h chegada das delegações

16h às 16h30min — recepção

16h30min às 17h30min — reunião

das Comissões de cada Escola

17h30min às 18h30min — jantar na EAFBG

19h30min — abertura solene e entrada das Delegações

20h15min — show de violão — Mário Barros

21h30min — hora livre de Arte

23h30min — hora do Silêncio

**Dia 03.07.82**

6h30min às 7h30min — café

8h às 8h50min — hino da COAGRI

9h — desenho

9h10min — poesia

10h às 10h15min — intervalo

10h20min — apresentação da Ora-

tória e Folclore

11h às 13h30min — almoço

13h45min — brincadeiras

14h30min — apresentação do CTG

15h45min às 16h — intervalo

16h — apresentação do Jogral

16h30min às 18h — apresentação das músicas

18h às 19h30min — jantar

20h — apresentação do teatro

22h30min — Premiação e Encerramento

**Dia 04.07.82**

6h às 7h30min — café

8h — despedida das Delegações.

### CENTRO DE TRADIÇÕES GAÚCHAS

Está em obras o CTG da Escola Agrotécnica de Bento Gonçalves.

Esta obra realiza-se graças à colaboração da Direção da Escola. Diretoria da COETAGRI, Funcionários, Professores e Alunos que não medem esforços para a sua conclusão.

A inauguração está prevista para o início do 2º semestre de 82.

Beba com carinho o bom vinho da  
 ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL  
 DE BENTO GONÇALVES - RS

## EDITORIAL

Pela segunda vez nos encontramos neste ano. No mundo conturbado em que vivemos, tentaremos mostrar o que se faz na Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves, para que a grande família COAGRI cresça cada vez mais.

Estamos às vésperas da realização do I ENCONTRO SÓCIO-CULTURAL COAGRI-REGIÃO SUL. Esperamos que este Encontro proporcione maior integração entre as três Escolas participantes: Escola Agrotécnica Federal de Sertão-RS, Escola Agrotécnica Federal de Concórdia-SC e Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves-RS.

Sem dúvida alguma, essa integração será o resultado do esforço de cada um para que haja maior unidade entre todos.

Entendemos que esse Órgão de Divulgação também deva participar nesse evento.

## O CVE - COAGRI

### EXPEDIENTE

Órgão de Divulgação da Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves da  
COAGRI — Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário.

**Colaboram nesta edição:** Coetagri; Sindicato dos Trabalhadores Rurais; Professores; Alunos; Seções e Instituições da Escola.

Tiragem: 3.000 exemplares

Diretor Responsável: Prof. Juarez A. C. Mombelli

Coordenador: Prof. Edgar José Stello

Redatores: Prof. Sérgio Foletto

Prof.<sup>a</sup> Maria Lourdes Marodin

**Redação e Administração.**

Av. Oswaldo Aranha, 540

Bento Gonçalves — RS

Caixa Postal, 135 — Fone 252-2200

Impresso na Gráfica Bento Gonçalves Ltda.

As publicações são de responsabilidade do colaborador.

Permite-se a transcrição parcial ou total dos artigos desde que seja citada a fonte.

# Metodologia do Sistema Escola - Fazenda

Atualmente as Escolas Agrotécnicas Federais adotam, como metodologia de ensino, o Sistema Escola-Fazenda através do qual o aluno participa de todas as etapas do projeto agropecuário e/ou enológico.

A Escola-Fazenda fundamenta-se, principalmente, no desenvolvimento de habilidades, destrezas e experiências indispensáveis à fixação dos conhecimentos adquiridos nas aulas teórico-práticas.

É uma escola dinâmica que educa integralmente, quando proporciona ao educando a sua vivência com problemas da agropecuária e/ou da enologia, conscientizando-o de suas responsabilidades e possibilidades. A esse sistema aplica-se adequadamente, o princípio: "aprender a fazer e fazer para aprender".

### Objetivos:

a) proporcionar melhor formação profissional aos educandos, através da vivência com atividades próprias da agropecuária e/ou da enologia;

b) promover a divulgação da agropecuária e/ou da enologia como atividade geradora de produção economicamente rentável;

c) ampliar o raio de ação educativa do estabelecimento, proporcionando aos agricultores circunvizinhos e aos jovens rurícolas, conhecimento das técnicas adequadas à exploração agropecuária e/ou enológica;

d) oportunizar ao educando a prática do sistema cooperativista.

Como produto final espera-se profissionais a nível de 2.º grau que atuem: em áreas de crédito rural, planejamento agrícola, cooperativismo, agroindústria, educação rural e, principalmente, como agentes multiplicadores de tecnologia no processo de aumento de produção e produtividade agropecuária e/ou enológica e de renda familiar, junto aos agricultores e suas famílias.

O Sistema Escola-Fazenda utiliza três mecanismos distintos que funcionam integrados e perfeitamente interligados: Salas-ambiente; Coordenação de Projetos Agropecuários-CPA; Coordenação de Agroindústria-CA; e Cooperativa Escolar e de Trabalho-COETAGRI.

Importante: o nível técnico de aprendizagem, traduzido na execução dos projetos, deve ser meta prioritária da escola e responsabilidade de todos. (do Documento-Metodologia do Sistema Escola-Fazenda-DAG/COAGRI).



COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

**MATRIZ** - Rua 10 de Novembro, 396 - BTO. GONÇALVES-RS - Fone: 252-3266 e 252-3509

Atacado e Supermercado de Gêneros Alimentícios

**FILIAL** - Trav. Curitiba, 81 — Bento Gonçalves-RS  
Revenda com exclusividade dos produtos PURINA (Rações e Concentrados)

**FILIAL** - Rua Xingu, 347 — Bairro São Bento — Bento Gonçalves-RS.  
Supermercado de Gêneros Alimentícios.

# Classificação das Rolhas

PROF.ª MARIA REGINA F. FLORES

Atualmente existem três métodos para a classificação das rolhas de cortiças:

1) O método subjetivo, tradicional, realizado por técnicos expertos, levando em conta somente o número e o diâmetro das cavidades lenticulares (poros), o que dá resultados que podem variar entre limites muito amplos conforme o critério do técnico classificador. O mesmo pode, além disso, dar classificações discordantes para a mesma partida de rolhas, em momentos diferentes, o que se demonstra nos dados contidos nas tabelas a seguir: na tabela I estão os dados relativos à análise de rolhas de 24 x 40mm feita por técnicos classificadores (as análises correspondentes aos números 2º e 4º foram realizadas em momentos diferentes pela mesma pessoa); na tabela II estão os dados relativos à análise de uma partida de rolhas de 26 x 40mm feita por técnicos classificadores (1º e 5º da tabela I).

Exemplos:

a) Análise pelo método subjetivo de 1000 rolhas de tamanho 24 x 40mm

TABELA I

Classificador n°	CLASSES DE QUALIDADE					Descarte
	I	II	III	IV	V	
1º técnico	27	26	36	09	01	01
2º técnico	27	26	30	14	02	01
3º técnico	38	28	25	08	01	—
4º técnico	39	37	18	03	01	01
5º técnico	40	32	23	03	01	01
6º técnico	66	17	08	02	01	06

b) Análise pelo método subjetivo de 1000 rolhas de tamanho 26 x 40mm

TABELA II

Classificador n°	CLASSES DE QUALIDADE					Descarte
	I	II	III	IV	V	
1º técnico	63	26	09	—	—	01
2º técnico	81	15	04	—	—	—

2) O método eletrônico leva em conta somente o volume das cavidades (poros e cavernas) situadas na superfície lateral do cilindro e não na superfície das bases.

Além disso, não leva em conta a presença do "pó vermelho" nas lenticelas e, de "listas lenhosas" no tecido suberoso. A seleção de rolhas por meio da classificação eletrônica deverá ser feita, portanto, na presença de um técnico especializado que elimine manualmente as rolhas defeituosas e transfira de um recipiente para outro aquelas rolhas que caem, embora não pertençam à classe para a qual estavam destinadas.

É necessário reconhecer também que, ao contrário do método subjetivo, a classificação dá resultados que podem ser repetidos e dão o mesmo resultado.

Exemplos:

a) Análise pelo método eletrônico de 1000 rolhas de cortiça de tamanho 24 x 40mm, tomando como base a análise pelo método subjetivo do técnico n° 6 ponto 1º, da tabela II:

TABELA III

Classificação	CLASSES DE QUALIDADE					Descarte
	I	II	III	IV	V	
Método Eletrônico	52	30	10	06	—	02
Método Subjetivo	66	17	08	02	01	06

b) Análise pelo método eletrônico de 1000 rolhas de cortiça de tamanho 26 x 40mm sobre a base da análise subjetiva do técnico n.º 1, ponto 1.º, tabela II.

TABELA IV

Classificação	CLASSES DE QUALIDADE					Descarte
	I	II	III	IV	V	
Método Eletrônico	70	25	04	—	—	—
Método Subjetivo	63	26	09	—	—	02

3) O método ponderal idealizado em nosso Instituto leva em conta principalmente a concentração dos ácidos graxos obtidos por saponificação da "suberina", cuja concentração é proporcional ao peso específico do tecido suberoso e ao peso da rolha.

Atualmente, não existe no comércio uma classificadora ponderal: portanto, a análise se realiza somente "por amostra" sobre as rolhas pertencentes às classes I, II e III avaliadas conforme os critérios tradicionais.

Para avaliar uma partida pelo método ponderal realiza-se um ensaio preliminar sobre a partida calculando o peso médio de 100 rolhas tiradas por amostra; além disso, determina-se o peso de cada um dos mesmos com uma balança de precisão e o valor obtido é situado em uma das 6 categorias seguintes:

Cat. A = peso de 2g a 2,50g.

Cat. B = peso de 2,51 a 3,0g.

Cat. C = peso de 3,01 a 3,50g.

Cat. D = peso de 3,51 a 4,00g.

Cat. E = peso de 4,01 a 4,50g.

Cat. F = peso de 4,50g.

Calcula-se a porcentagem de cada categoria surgindo, então, o valor da partida.

Exemplos:

a) Análise com o método ponderal da partida de 24 x 40mm. 1.º ponto, sobre a base da análise subjetiva do técnico n.º 6, tabela I.

TABELA V

Categorias	CLASSE DE QUALIDADE %			Média
	I	II	III	
Cat. A	20	16	07	14
Cat. B	63	58	52	58
Cat. C	16	20	28	21
Cat. D	01	05	11	06
Cat. E	—	01	02	01
Cat. F	—	—	—	—

Continua na pág. 4

b) Análise com método ponderal de partida 24 x 40mm sobre a base da análise eletrônica, ponto 2.º, tabela III.

TABELA VI

Categorias	CLASSE DE QUALIDADE %			Média
	I	II	III	
Cat. A	13	07	05	08
Cat. B	64	60	43	56
Cat. C	22	29	39	30
Cat. D	01	04	13	06
Cat. E	—	—	—	—
Cat. F	—	—	—	—

c) Análise pelo método ponderal da partida 26 x 40 mm, sobre a base da análise subjetiva do técnico n.º 1, tabela II.

TABELA VII

Categorias	CLASSE DE QUALIDADE %			Média
	I	II	III	
Cat. A	—	—	—	—
Cat. B	14	14	16	15
Cat. C	50	28	30	36
Cat. D	28	36	30	31
Cat. E	08	16	16	13
Cat. F	—	06	08	05

d) Análise pelo método ponderal da partida 26 x 40 mm, sobre a base da análise eletrônica, ponto 2.º, tabela IV.

TABELA VIII

Categorias	CLASSE DE QUALIDADE %			Média
	I	II	III	
Cat. A	—	—	03	01
Cat. B	10	07	20	12
Cat. C	44	57	40	47
Cat. D	33	30	30	31
Cat. E	10	03	07	07
Cat. F	03	03	—	02

### PALESTRA

Importante palestra será proferida pela equipe técnica da HOECHST DO BRASIL QUÍMICA FARMACÉUTICA S.A., aos empresários e técnicos da região, sobre o tema: REVESTIMENTO DE PISOS INDUSTRIAIS.

É mais uma promoção da Escola através da Coordenadoria de Agroindústria que terá lugar no Salão de Atos, dia 15 de julho, às 19 horas. Os participantes serão recepcionados com um coquetel.

Profa. Maria Regia F. Flores  
Coordenadoria de Agroindústria

# Considerações Sobre o Enxerto

A prática de enxertia é conhecida, em viticultura e em outros ramos da agricultura, desde tempos muito antigos.

Não é, pois, consequência da existência da filoxera e do consequente emprego de plantas americanas (videiras), senão que estes fatos converteram o enxerto em uma operação imprescindível na viticultura do nosso tempo. Em outras épocas, realizava-se com fins distintos da filoxera.

Algumas vezes, para aproveitar ao máximo uma pequena quantidade de madeira, procedente de uma variedade interessante; outras, para corrigir a forma de uma cepa, danificada por algum acidente, e outras, finalmente, para modificar a variedade, em um vinhedo erroneamente plantado.

Uma questão muito debatida é a referente a modificações observadas em uma planta, como consequência do enxerto.

As vezes, fala-se, com evidente erro, de "híbridos" obtidos por enxertia, crendo encontrar cepas mistas, com características metade do porta-enxerto e metade do enxerto. É evidente que as qualidades da planta, a partir do enxerto, são

totalmente próprias da mesma, sem que botanicamente falando, seja possível a transmissão das características do porta-enxerto.

O que é possível comprovar-se é uma influência "física", quanto ao transporte de seiva bruta, dependente das características do patrão, do seu vigor, de sua adaptação do clima e terreno e de sua afinidade com o garfo.

Esta influência pode ser comparada, de certo modo, à que exerce o terreno, o regime das chuvas, a adubação, etc., sobre a parte aérea da planta.

Influências que se notam na cepa, evidentemente, porém, que não apresentam características distintas da variedade.

### CONSEQUÊNCIAS DA ENXERTIA:

Outro aspecto da questão é o que se refere à operação da enxertia, e a suas consequências sobre a vida futura da planta mista.

Em princípio, o enxerto é uma aplicação de tecidos de um vegetal sobre outro, no qual se procura a melhor união possível dos vasos, e, em geral, de todas as partes postas em contato.

Esta união dependerá da habilidade do enxertador, das condições meteorológicas predominantes e da afinidade entre patrão e garfo.

O primeiro ponto, é claro, deve-se à escolha do pessoal competente. O segundo não depende do viticultor, porém, pode ser modificado, escolhendo-se a época mais apropriada dentro do período disponível. Quanto ao terceiro item, deve-se dedicar um interesse maior.

A afinidade entre duas plantas depende em grande parte da semelhança de sua constituição, de tal modo que permita um acoplamento mais perfeito possível em seus tecidos.

Em viticultura, esta afinidade deriva tanto das características do porta-enxerto como dos caracteres do grupo de videiras empregado principalmente em *Vitis vinifera*. Porém, dada a relativa uniformidade destas consequências, de pertencer à mesma espécie botânica e dada a diversidade das americanas (híbridas em sua maior parte), é destas que depende, em maior grau, a afinidade prática.

Setor de Viticultura

# Escola Agrotécnica recebe o Padroeiro da cidade

Na segunda-feira, às 10h, numa programação conjunta da Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves e Fundação Educacional da Região dos Vinhedos - FERVI, o Padroeiro da cidade, o glorioso Santo Antônio foi recebido, com todas as honrarias na Agrotécnica Federal, onde foi improvisado um bonito altar, ao ar-livre e rezada uma Missa Solene pelo Pe. Alcindo Trubian. Como convidadas, estiveram presentes as Escolas Estaduais Comendador Carlos Dreher Neto, Imaculada Conceição, Maria Goretti e Dona Isabel.

A cerimônia foi coordenada pelo Prof. Carlos Selbach e contou com a presença de diversas Autoridades, entre as quais o Prefeito Municipal, o Secretário Carlos José Perizzolo, o Presidente do CIC, José Alberici Filho, o Comandante do Corpo de Bombeiros, Ten. Moacir Perrone de Leon; o Pres. da FERVI, Prof. Loreno José Dal Sasso; Prof. Juarez Cavalli Mombelli, Diretor da Escola Agrotécnica; Prof. Noely Clemente De Rossi, Diretor da Faculdade de Ciências Econômicas da FERVI; Profa. Leoneide Giacomelli Dall'Onder, Diretora da Faculdade de Educação, Ciências e Letras da FERVI; Profa. Maria Josefina Milani, Vice-Diretora da Escola Agrotécnica e outras, além dos Festeiros de Santo Antônio, empresários Avelino Merigo e esposa Iracema e Darwin Geremia e Maria.

Na chegada, Santo Antônio foi recebido com foguetes, Banda Municipal e muitos aplausos, num ambiente todo enfeitado, com bandeirolas. Cantou-se o Hino Nacional e hasteou-se as Bandeiras do RS, do Brasil e das Escolas anfitriãs. Mediante música e aplausos, o Padroeiro foi carregado pelos Diretores, Prefeito Municipal e Autoridades Militar, ao local da Santa Missa. Os alunos líderes de turmas e Presidente do Centro Cívico, Grêmio e Cooperativa Escolar da Agrotécnica, portavam uma "CRUZ", ricamente esculpida, juntando-se ao cortejo, com as demais Autoridades, professoras, funcionários e alunos. A Missa foi abrilhantada pelo Coral Misto, com liturgia pelos Diretores e fundos musicais da Banda Municipal, sendo transmitida diretamente pela Rádio Bento Gonçalves.

Após a Missa, usaram da palavra, o Prof. Loreno Dal Sasso, em nome da FERVI, o Prof. João Carlos Selbach, pela Agrotécnica e Carlos José Perizzolo, em nome do Prefeito, que teve que ausentar-se antes do término da cerimônia. Em seguida, houve a bênção de pães, que foram distribuídos entre todos os presentes. No final, o Santo Padroeiro foi conduzido pelos Diretores ao "Altar, especialmente decorado", com a Banda Municipal, de onde foi dada a "Bênção da Saúde". Neste altar, o Santo permanecera

toda a semana, com homenagens prestadas pela Agrotécnica, FERVI, e demais escolas convidadas.

A noite, às 20h, foi oficiada Missa Solene, pelo Pe. Oscar Bertholdo, aos alunos da FERVI. A Missa foi abrilhantada pelo Coral Misto e a liturgia feita pelos Diretores da FERVI. Mais de 800 acadêmicos estiveram presentes, superlotando totalmente as dependências em torno do altar. Ao final, usou da palavra, o Prof. Clemente De Rossi, em rica exaltação, acontecendo depois a bênção dos pães.

Os festejos em homenagem a Santo Antônio, padroeiro de nossa cidade, são uma tradição que nos foi legada por nossos ancestrais imigrantes. Esta comemoração se tornou um evento anual, que vem demonstrar que a raiz de um povo não pode ser cortada de repente.

A memória de um povo é o que existe de mais sagrado. E as homenagens prestadas ao nosso santo padroeiro têm assumido uma importância relevante aos olhos da comunidade bento-gonçalvese.

O CVE-COAGRI congratula-se com essa gratificante efeméride e, na pessoa de seu diretor, professor Juarez Antônio Cavalli Mombelli, dos professores, dos funcionários e alunos da Escola agradecem ao professor João Carlos Selbach pelo dinamismo e bom gosto com que organizou e dirigiu a programação.

## Sérgio Mário Pasquali Visita a Escola

A Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves - RS recebeu no dia 05/06/82 a visita informal do Secretário Geral do MEC, senhor Sérgio Mário Pasquali. Tendo em vista sua passagem pelo Estado, o Delegado Regional do MEC, senhor Hipérides Ferreira de Melo, proporcionou o encontro entre o senhor Secretário e a Escola, uma vez que o mesmo mostrou interesse em conhecer de perto as instalações e as atividades desenvolvidas pela Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves, Escola pertencente à rede da COAGRI (Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário), órgão vinculado à Secretaria de Ensino de I e II Graus do Ministério da Educação e Cultura.

Na oportunidade o Senhor Secretário foi recebido pelo Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves, professor Juarez Antônio Cavalli Mombelli, professores

e funcionários. Depois de uma rápida explanação do organograma da Escola, o Senhor Secretário visitou as dependências da mesma e suas diferentes Unidades de Produção (Projetos desenvolvidos pela Escola): Floricultura, Olericultura, Silvicultura, Fruticultura, Cantina de Vinificação e Cooperativa Escolar e de Trabalho dos Alunos. Acompanharam o Secretário, na ocasião: Dr. Hipérides Ferreira de Melo, Delegado Regional do MEC, o Secretário Substituto de Educação e Cultura do Rio Grande do Sul, Celso Bernardi, o Deputado Federal Darcy Pozza, o Deputado Estadual Lóris Reali, o Sr. Prefeito Municipal, Fortunato J. Rizzardo, a Delegada da 16ª DE, professora Leonora Romam Filippon, o Presidente da FERVI, prof. Loreno J. Dal Sasso, os Diretores dos Cursos de Economia, Ciências e Letras da FERVI, respectivamente, prof. Noely C. De

Rossi e profa. Leoneide G. Dall'Onder, Sr. Carlos J. Perizzolo, as professoras Hilda e Maria Pasquali, e o prof. José Ottmar Goettert, delegado adjunto da DEMEC — RS.

Na ocasião, o Diretor da Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves — RS fez as seguintes solicitações ao Senhor Sérgio Mário Pasquali:

a) a regulamentação da profissão de técnico agrícola e/ou em Enologia;

b) maior aproveitamento destes Técnicos em empresas públicas e privadas;

c) apoio à iniciativa dos Técnicos, oportunizando a montagem de seus próprios projetos.

Ao despedir-se, o Sr. Secretário Geral cumprimentou a equipe da Escola pelo trabalho que vem desenvolvendo.

# Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Bento Gonçalves

## AMIGO AGRICULTOR!

Com a finalidade de esclarecê-lo sobre o que é o Sindicato dos Trabalhadores Rurais e quais as vantagens que a classe dos Agricultores tem associando-se a ele, esclarecemos o seguinte:

### O QUE É SINDICATO:

Sindicato é a união e organização dos trabalhadores para resolver juntos os problemas que aparecem.

### O QUE É ASSEMBLÉIA GERAL:

É a reunião de todos os associados para debater melhor as dificuldades da classe e tomar as decisões que forem necessárias.

### O QUE É DELEGACIA SINDICAL:

A Delegacia é um jeito de ficar mais fácil a união dos sócios do Sindicato. Os Delegados são representantes das localidades.

### O QUE É A DIRETORIA DO SINDICATO:

São companheiros escolhidos para representar e defender os interesses de todos e cumprir a decisão da maioria, que é tomada na Assembléia Geral.

### A SEDE DO SINDICATO:

É a casa de todos os sócios do Sindicato. Quando os sócios querem encontrar os companheiros da Diretoria, fica mais fácil encontrá-los na Sede do Sindicato.

## AS MENSALIDADES DOS SÓCIOS

Servem para cobrir parte de despesas com viagens dos representantes, ajuda de custo para a Diretoria, salário para os funcionários, compra de material, etc...

### O IMPOSTO SINDICAL:

É a contribuição obrigatória de todos os trabalhadores e é calculado sobre o valor de um dia de serviço do agricultor. Todos os Trabalhadores, sócios ou não do Sindicato, devem pagar imposto sindical. Uma parte do que é arrecadado vai para o governo e outra para o sindicato.

### COMO O SINDICATO DEFENDE OS SEUS ASSOCIADOS:

- 1) Reivindicando junto às autoridades o preço mínimo razoável dos produtos agrícolas, para que o agricultor não tenha que vender a preços abaixo do custo verdadeiro do produto.
- 2) Reivindicando melhores oportunidades de comercialização da produção.
- 3) Reivindicando melhor assistência e proteção à classe em todos os sentidos.
- 4) Oferece advogado para as questões jurídicas.
- 5) Consultas médicas na sede da Entidade e convênio com vários médicos especialistas para des-

conto em consultas.

- 6) Atendimento dentário, com hora marcada.
- 7) Convênios com: despachantes, óticas, laboratórios de análises clínicas, hospitais, farmácias e outros, que atendem a preços com descontos especiais.
- 8) Encaminhamentos de papéis para o FUNRURAL.
- 9) Fornece atestados, declarações, requerimentos.
- 10) Prestação de serviços diversos tais como: Imposto de Renda aquisição de talão, contratos, cadastros, etc...
- 11) Palestras e reuniões de orientação junto aos agricultores.

**Lembre-se:** Sempre em caso de dúvida passe na sede da Entidade para se informar. Procure participar das reuniões e assembléias da Entidade, traga seu problema e ajude a resolvê-lo.

## AMIGO AGRICULTOR!

É muito importante que você participe da vida de sua organização de classe, pois somente com a união de todos é que teremos um Sindicato à altura na conquista de seus direitos. E, lembre-se que o Sindicato é o órgão específico de representação e defesa da classe dos Trabalhadores Rurais.

Mário Gabardo

## REUNIÃO DOS CONSELHOS COMUNITÁRIOS

— Dia 22 de abril de 1982

Conselho Técnico de Viticultura e Enologia. Conselheiros presentes: Paulo Fenocchio, Ramiro Schien Gold, Ciro Pavan, Ayrton Giovannini, Antenor Fellini. Objetivo principal da reunião: Elaboração de um projeto de pesquisa — Escola-EMBRAPA-Laboratório de Enologia — sobre "Composição Normal dos Vinhos Brasileiros", estabelecendo parâmetros máximos e mínimos.

— Dia 23 de abril de 1982

Conselho Técnico em Agropecuária. Conselheiros presentes: Engenheiro Agrônomo José Pissetti, Valmir Fochi, Luiz Carlos Käster, Elói Portolan, Renato Kurtz, Antônio Carlos Potrich. Objetivo principal da reunião: Programação do IV e V Curso para o Agricultor a serem realizados na Escola.

A Direção da Escola registra aqui o seu agradecimento aos senhores Conselheiros pela presença e participação efetiva nas reuniões realizadas, ratificando, assim, seu apoio à Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves-RS.

## LUCINDO BATISTELLO

### Comércio de Balas e Chocolates

FONE 252-2356 — BENTO GONÇALVES — RS

## Criatividade

Iniciou, neste ano letivo, uma atividade que proporciona horas de lazer aos alunos da Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves - RS, onde cada aluno faz o que gosta e aquilo para o qual demonstra aptidão.

São os "clubes" que funcionam aos sábados de manhã, das 8 às 11:30 horas. São eles: CLUBE DE ARTES, CLUBE DE ORATORIA, CLUBE DE TEATRO, CLUBE DE ESPORTE, CLUBE DE FOLCLORE,

CLUBE DE CINEMA, CLUBE DE LEITURA, CLUBE DE MÚSICA E CLUBE DE JOVENS.

Cada clube está a cargo de uma equipe de professores. Os clubes tiveram grande aceitação por parte dos alunos que permanecem na Escola nos fins-de-semana.

Está de parabéns a direção por mais esta iniciativa em prol do aluno, valorizando, assim, seu senso artístico, literário e esportivo.

## A cultura da Maçã com "Frutiplast"

Nos anos 60, o cultivo da maçã recebe grande impulso, tendo diversos órgãos governamentais e privados dedicado especial atenção à cultura, com o objetivo de se produzir maçãs, para atender o mercado interno, competindo frontalmente com os importados, que detêm quase 90% do mercado.

Estando a nossa produção de maçãs concentradas nos estados do RS, SC, PR e São Paulo, respondendo por apenas pouco mais de 10% do consumo nacional, torna-se evidente a necessidade de caminharmos a passos largos para uma maior participação nesse mercado, o que será obtido não só pelo aumento da área cultivada, mas também pela maior produção por área.

Para tanto, a adoção de técnicas adequadas e variedades adaptadas às condições em nossas regiões de plantio se tornam neces-

sários Frutiplast, é a mais nova técnica à disposição do pomicultor brasileiro. Sua utilização aqui apresenta os mais satisfatórios resultados.

Com o seu uso, torna-se desnecessária a capina na linha de cultivo da maçã, evitando, com isso, a concorrência das ervas daninhas e os possíveis danos causados ao caule e raízes da planta pela capina normal; mantém a unidade do solo bem mais constante.

Evita a lixiviação excessiva dos adubos. Sua utilização na cultura da maçã aumenta a produção por área e diminui gastos com a capina.

Sua aplicação é rápida e fácil, sem necessidade de mão-de-obra especializada.

"Frutiplast" tem uma vida útil de 24 a 30 meses, que varia conforme a região de cultivo e os cuidados empregados na sua proteção.

## Cultura do Pêssego com "Frutiplast"

O cultivo do pêssego vem crescendo em importância, dentro da fruticultura brasileira, principalmente nos estados do RS e SC, onde a área plantada aumenta anualmente.

Atenção especial vem sendo dada às técnicas que permitam o aumento da produtividade, possibilitando ao agricultor a obtenção de maiores lucros na comercialização.

"Frutiplast", a cobertura plástica do solo (técnica de Mulch), é um filme de cor preta, fabricado com polietileno, que impossibilita o crescimento das ervas daninhas dentro da linha de plantio, concorrência essa nociva à planta pela di-

minuição dos teores de umidade e nutrientes disponíveis.

O uso de "Frutiplast" impede uma excessiva lixiviação dos adubos colocados no solo, que ficam à disposição do sistema radicular da planta.

Com "Frutiplast" são atenuados os efeitos nocivos das bruscas mudanças da temperatura no solo, que passa a ser homogênea, bem mais favorável ao vegetal.

Com o uso da cobertura plástica do solo, o agricultor aumenta a produção do seu pomar, obtendo maiores lucros.

Colaboração do  
Prof. Lauri Cunico

## Fenômenos da Natureza

Estrelas...

Noite clara de verão.

A lua cheia, brilhante,  
lunar radiante!

Nuvens dispersas,  
infinito horizonte.

A madrugada chega,  
com ela vem a luz,  
muito longe, além...

além daqueles morros,  
naquela cor vislumbrante,  
tingindo as brancas nuvens,  
tornando tudo encanto.

Passa o tempo,  
modifica-se a rotina

em algum dado momento.

Mas, e o sol?

Está sempre igual:

aumenta o calor,

exalta as paixões.

Está um fogo!

Ele exausto,

queima até chegar o entardecer.

Ai acalma, relaxa,

convida a passear,

a vê-lo desaparecer.

Lindo fenômeno da natureza,

pôr-do-sol,

incrível beleza;

chegada da noite,

com alegrias e tristezas.

É um ciclo infinito,

que, por assim o ser,

podemos dizer

que quem o criou e o fez

foi o Senhor Jesus Cristo.

Carmen R. Tilton - 3.º Agri. A

## Agradecimento

Queremos deixar registrado um agradecimento especial à 16.ª Delegacia de Educação, à Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves e ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais pela grande ajuda que nos têm prestado através da distribuição dos exemplares do número anterior. Esperamos contar sempre com esse apoio. Desde já os nossos sinceros agradecimentos.

A Coordenação

## Irmãos Cignachi Ltda.

### Comércio de Produtos Agrícolas em Geral

Av. Independência — Fone: 262-1709

GARIBALDI — RS.

## CARTA DE UMA MÃE AO FILHO, NO MÊS DE MAIO, "DIA DAS MÃES"

Meu filho

Não sei, talvez eu não esteja contigo, no dia dedicado às mães, mas quero que saibas, para ser mãe, não é necessário somente colocar uma criança no mundo. Porém, é dar muito mais do que comida e casa, é dar um pouco da gente, dar amor, o verdadeiro amor e compreensão para que estes dois sirvam de base sólida para tua vida, meu filho. Eu te amo acima de tudo. Não posso pedir-te que retribuas meu amor.

Afastei-me de ti, não por não amar-te logo depois de Deus, mas sim por amar-te cada vez mais e querer dar-te, meu anjo, tudo o que mereces. Tu és lindo, e és para mim o maior amor do mundo. És meu filho, uma parte de mim que neste momento está longe, porém, em nenhum minuto deixei de querer-te. Deus será teu único amigo, acompanharte-á sempre em todos os momentos de tua vida. Sê feliz, meu filho.

Um beijo da tua mãe!

Sandra M. da Rocha — 1.º Agri. B

# Efeitos da Erosão

Prof. João Carlos Selbach

Os feitos da erosão podem ser abordados sob três prismas diferentes:

1. **Perdas naturais de água e solo:** O solo não é cultivável e produtivo em toda a sua profundidade, possuindo o mesmo duas principais camadas distintas: solo e subsolo. O solo é a cama mais superficial, mais revolvida e mais recente, enquanto o subsolo constitui uma espécie de alicerce onde se assenta aquela camada.

Somente a camada superior, ou solo propriamente dito é cultivável e possui a substância alimentar necessária à vida das plantas. A manta produtiva resume-se num lençol de 20 a 40 cms., em média de espessura, e essa camada é justamente a que mais sofre com a erosão. A velocidade de desgaste produzido pela erosão é simplesmente assombrosa.

Nos EE.UU., por exemplo, em 1910 haviam aproximadamente 4 milhões de hectares totalmente abandonados e desgastados pela erosão. Segundo estatísticas de 1935, portanto 25 anos após, 7 milhões de hectares já estavam perdidos, ou seja, cerca de 10% da área total cultivável no país na época. Sabe-se hoje que a tonelagem de solo levada pela erosão em um dia nos EE.UU., é maior do que a carga que passa pelos portos da América do Norte durante um ano!

A velocidade de desgaste depende da cobertura vegetal do solo, como já vimos. Um terreno de mata perderá 20 cms., de solo pela erosão em 100 mil anos. Em pastagens, 2.300 anos. Para pomares 570 anos; culturas densas 65 anos; culturas no limpo, como o milho 48 anos. As perdas de água também obedecem o mesmo ritmo.

○ **BRASIL** apesar de ser um país novo já sente os efeitos danosos da erosão. Para citar um exemplo das perdas por erosão laminar em nosso país, basta dizer que perdemos 600 milhões de toneladas de solo, que representam em elementos nutritivos assimiláveis pelas plantas, mais de 10 bilhões de cruzeiros! O solo é produzido de forma tão lenta que a natureza necessita de 300/1000 anos para formar uma polegada de espessura. Assim, quando se perdem 15 cms. de solo, destrói-se de 2.000 a 7.000 anos de trabalho da natureza. Nos EE.UU. a erosão chega a desgastar uma polegada de solo num período de apenas 4 a 20 anos. Uma única chuva torrencial pode arrastar 125 toneladas de terra por hectare. Tomando como carga média de um vagão de estrada de ferro de 18 toneladas resulta que se-

riam necessários 7 vagões para o transporte deste material. Se uma propriedade possui 50 hectares o peso da terra arrastada pela erosão em uma chuva apenas, necessitaria de 3 a 350 vagões para carregá-la. Urge portanto conservar o solo e sua fertilidade.

2. **Efeito Econômico:** Em consequência da perda de solo surge uma diminuição em sua fertilidade e daí resultam baixas produções. Nos EE.UU., a maior parte das terras cultivadas durante 40 anos perderam de 15 a 30 cms., de solo agrícola, ocasionando uma baixa de 75% de produção de trigo. Resultados experimentais demonstram que a perda de 15 cms. de solo corresponde a um decréscimo de 40% da produção. Além da perda da matéria orgânica, tão preciosa para as boas características físicas dos solos, temos a considerar os elementos químicos necessários às plantas.

É verdade que estes elementos podem ser repostos pela adubação, mas os cálculos levados a efeito neste sentido, demonstram que a tonelagem de elementos minerais perdidos pela erosão representa em quantidade 60 vezes maior que a devolvida pela adubação.

A erosão nas suas várias formas é fator negativo para a produção econômica porque exige trabalhos extras e também diminui quando não destrói a reserva nutritiva do solo, imprescindível para a formação dos produtos agrícolas.

3. **Efeitos Sociais:** A erosão vem construindo a vanguarda nas preocupações de engenheiros-agrônomo, economistas e sociólogos que vêem nela o fenômeno mais agudo da economia e do bem-estar público. A esterilidade provocada pelo arrastamento do solo agrícola determina os êxodos rurais, criando problemas de falta de braços, crise de produtos agrícolas, encarecimento dos elementos essenciais, super-população dos centros urbanos e a carestia da vida.

## BIBLIOGRAFIA

- BRADY, Nyle C. *Natureza e Propriedades dos Solos*. São Paulo, Livraria Freitas Bastos S/A. 1979.
- VIEIRA, Lúcio S. *Manual da Ciência do Solo*. São Paulo, Editora Agronômica Ceres Ltda. 1975.
- GALETI, Paulo Anestor. *Conservação do Solo*. Campinas, Instituto Campineiro de Ensino Agrícola, 1973.
- AMARAL, Nautir David. *Noções de Conservação do Solo*. São Paulo, Livraria Nobel S/A. 1981.
- BUNTING, Brain T. *Geografia do Solo*. Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1971.

## COISAS CURIOSAS

### OS PRIMEIROS TELEFONES

Em 1876 foi instalado no Palácio São Cristóvão, no Rio de Janeiro, o primeiro aparelho telefônico do Brasil. Mas somente alguns anos depois seriam criadas as condições para a instalação das primeiras linhas comerciais.

### A CIDADE DE ABRAÃO

A terra natal de Abraão era Ur, antiga cidade da Caldéia, no Oriente Médio. Primitivamente (cerca de 2 mil anos A.C.) estava situada às margens do Golfo Pérsico. Hoje, acha-se afastada do mar em virtude das terras de aluvião (cascalho, areia e argila carregados pela chuva e pela água dos rios Eufrates e Tigre e que foram depositando-se nas margens do mar, empurrando-o).

## Padaria e Confeitaria

 **Brasil Ltda.**

MATRIZ: Rua Amazonas, 620 - Fone: 252-1424

FILIAL 1 - Rua Visconde de São Gabriel, 29 - Fone: 252-1732

FILIAL 2 - Rua Borges do Canto, s/n.º Fone: 252-1308

95.700 - Bento Gonçalves - RS.

CGCMF: 87.550.349/0002-66-CGCICM: 010/00160-30



# O COOPERATIVISMO E A COETAGRI

## Um pouco de História

Em todas as épocas da vida da Humanidade, encontram-se formas de economias coletivas, inspiradas pelo espírito solidarista. Através da História dos Povos, os homens — que são seres eminentemente gregários — sentiram freqüentemente a necessidade de se associarem, para melhor assegurar a sua sobrevivência, promover a sua prosperidade e conquistar os seus objetivos.

As "Orglanas" e as "tiasas" dos gregos, os "Collegios" de Roma, as corporações, as guildas, as ligas hanseáticas, o "mir" e o "artel" russos, o "Kibutz" israelita são apenas alguns exemplos, ao lado de muitíssimos outros, da inclinação gregária dos homens na defesa dos seus interesses comuns.

Os maiores precursores do ideal cooperativista vieram das agitações ideológicas provocadas pelo advento da Revolução Industrial, iniciada na Inglaterra, no último quartel do século XVIII.

Esses grandes precursores foram os ingleses Robert Owen e Dr. William King e os franceses Charles Fourier e Louis Blanc.

Quem transformou em realidade o ideal solidarista foi um grupo de 28 tecelões do Rochdale, Lancashire que, sentindo as conseqüências do desemprego e da desvalorização dos seus salários, reuniram-se numa tarde de novembro de 1843, para analisar em conjunto a sua situação.

A organização e funcionamento da Associação de Rochdale assentaram sobre sete princípios capitais: adesão livre e espontânea, total neutralidade política, religiosa e racial, direito absoluto a um só voto para cada associado, qualquer que fosse a sua posição social e a sua participação na sociedade, isto é, uma pessoa, um voto; eliminação do lucro mercantil, promovendo-se a distribuição das sobras, a "pro-rata" das operações de cada associado; retribuição ao capital com juros limitados, para os sócios e seus filhos, a fim de assegurar a continuidade do sistema.

O Cooperativismo manteve-se fiel aos ideais de origem, mas diversificou-se no leque de suas atividades e cresceu no número e no volume de suas dimensões. Atravessou o tempo, atravessou as guerras e atravessou as crises, sem sofrer o mais leve abalo em sua solidez e em sua organicidade.

## A COOPERATIVA DE ESTUDO E TRABALHO DOS ALUNOS

Dentro dos princípios acima e

seguindo toda uma tradição histórica, reuniu-se, no salão de atos do então Colégio de Viticultura e Enologia, às 13,30h., do dia 22 de abril de 1979, um grupo de 46 alunos para, em conformidade com a Lei nº 5764/71, de 16 de novembro de 1971, formarem a COETAGRI — Cooperativa Escolar e de Trabalho dos Alunos do Colégio de Viticultura e Enologia de Bento Gonçalves — RS., tendo como coordenador da Assembléia o aluno VILSO VANZ.

Naquela ocasião, encontravam-se presentes à Assembléia os Senhores:

- Diretor do CVE: Dr. Ruy Gonzales Hartman;
- Supervisor Pedagógico: Professor Sérgio Foletto;
- Orientador Educacional: Professora Marta Helena S. Peixoto;
- Chefe da S. de Projetos Agropecuários: Professora Maria Regina F. Flores;
- Orientador da Cooperativa Escolar: Professor Ivo Luiz Cignachi.

Após a leitura dos Estatutos, previamente elaborados para a constituição da Cooperativa e aprovados por unanimidade pela Assembléia, foi eleito o seguinte Conselho de Administração:

Vilson Vanz (presidente), Aloí de Vargas (vice-presidente) Irani Loss (1º secretário), Rui Luiz Fachinelli (2º secretário), Lauri Cúnico (1º tesoureiro), Bento Baggio (2º tesoureiro), Luiz Antonio Bianchi (1º gerente), Jadir Cavalheiro (2º gerente), Conselho Fiscal Efetivos: Jorge Burin, Agostinho Rebelatto, Vilmar Menegat; Suplentes: Odelirio Marion, Altemir Thomazel, Vilson Bussato.

Efetivando-se desta maneira a instituição da COETAGRI, com um Capital Social de Cr\$ 9.200,00 (nove e duzentos cruzeiros) capitalizados por quotas - partes no valor de Cr\$ 50,00 (cinquenta cruzeiros) cada uma, pagas pelo associados fundadores, tendo claros e definidos, os seguintes objetivos:

a) educar os alunos dentro dos princípios da cooperação, pela prática da ajuda mútua, da solidariedade e do exercício consciente da cidadania; b) servir de órgão catalizador de todas as práticas de ensino, na execução dos Projetos Agropecuários do Colégio de Viticultura e Enologia; e) promover a defesa econômica de seus interesses comuns através das diversas seções com redução de preços do material escolar e, do que for necessário, pa-

ra a vida escolar; d) realizar a comercialização dos produtos agropecuários, decorrentes do processo ensino-aprendizagem, bem como a prestação de outros serviços de conveniência do Estabelecimento e do interesse do aluno.

Após a primeira gestão da Cooperativa e de novos conhecimentos e experiências vieram outros colegas que, destacando-se por seus conhecimentos, trabalho e dedicação, foram escolhidos por mais uma Assembléia, para regerem os destinos da COETAGRI, na gestão 80/81.

Passado mais um ano, bastante rico em novas realidades e apesar de muitas dificuldades. A COETAGRI, cresceu muito, sedimentando a sua condição de Empresa Cooperativista.

Neste ano, registramos um fato inédito na Escola e também na Cooperativa, que foi o de três chapas concorrerem aos cargos eletivos para a gestão 82/83. Houve, então, nas dependências da Escola, grande movimentação dos alunos concorrentes, bem como uma ampla campanha, tudo isto num clima bom e saudável, demonstrando todos um grande grau de amadurecimento, democracia e cooperação, que veio culminar no dia 27 de março de 1982, com a eleição da atual Diretoria.

Hoje, nossa Cooperativa é uma Empresa que desenvolveu muito, mas que, com o apoio de todos os seus Associados, Direção da Escola Agrotécnica Federal, Professores, Funcionários e Comunidade deverá expandir-se muito. Constatamos uma realidade altamente satisfatória, visto a aceitação de seus produtos vinícolas, em vários Estados do País, bem como o alto grau de aprendizagem humanística e técnica de seus alunos. Estes alunos desempenham hoje suas funções de Orientação Agrícola e atuam principalmente como agentes de produção e transformação na Comunidade que servem.

Já se fazem sentir os reflexos do trabalho de união e de propósitos definidos que foram os objetivos propostos aos associados desde a fundação da COETAGRI e que, certamente, serão os mesmos que motivam os atuais colegas e, por certo, estimulação os vindouros.

**BIBLIOGRAFIA CONSULTADA:** Revista Rural "O TATU", nº 70, de 1978.

Colaboração do aluno Marco Antônio Vargas de Lima 1ª Série "C".

**BALANÇO GERAL REALIZADO EM 31**  
**DE DEZEMBRO DE 1981**

**A T I V O**

**CIRCULANTE**

**Disponível**

Caixa .....	Cr\$ 40.260,04		
Bancos c/Movimento .....	Cr\$ 293.798,51	Cr\$ 334.058,55	

**Realizável a Curto Prazo**

Mercadorias em Estoque .....	Cr\$ 2.800.114,00		
Contas a Rec. Assoc .....	Cr\$ 16.300,00		
Contas a Rec. Terceiros .....	Cr\$ 7.019.690,13		
(-) Tít. Descontados .....	Cr\$ (3.255.906,00)		
Central Armaz. Distrib .....	Cr\$ 4.309.825,00	Cr\$ 10.890.023,13	

**IMOBILIZADO**

Bens da Cooperativa .....	Cr\$ 473.667,11		
(-) Provisão p/Deprec. ....	Cr\$ (54.247,11)	Cr\$ 419.420,00	Cr\$ 11.643.501,68

**TOTAL DO ATIVO** ..... Cr\$ 11.643.501,68

**P A S S I V O**

**CIRCULANTE**

Fornecedores .....	Cr\$ 1.788.889,10		
Encargos Soc. a Pagar .....	18.751,29		
Impostos e Taxas a Rec. ....	Cr\$ 969.297,31		
Dep. Associados .....	Cr\$ 71.437,00	Cr\$ 2.848.374,70	

**PATRIMÔNIO LÍQUIDO**

Capital .....	Cr\$ 56.800,00		
(-) Capital e Integral .....	Cr\$ (21.780,00)		
Reserva Legal .....	Cr\$ 842.802,52		
F.A.T.E.S. ....	Cr\$ 7.706.713,76	Cr\$ 8.584.536,28	

**PROVISÕES**

Provisão para Devedores Duvidosos .....	Cr\$ 210.590,70	Cr\$ 11.643.501,68	
---	-----------------	--------------------	--

**TOTAL DO PASSIVO** ..... Cr\$ 11.643.501,68

**DEMONSTRATIVO DO CUSTO DA MERCADORIA FORNECIDA**

(+) Estoque Inicial .....	Cr\$ 49.564,98
(+) Compras no Exercício .....	Cr\$ 8.574.947,47
(-) Estoque Final .....	Cr\$ 2.800.114,00
<b>CUSTO DA MERCADORIA FORNECIDA</b> .....	<b>Cr\$ 5.824.398,45</b>

**DEMONSTRATIVO DE SOBRAS E PERDAS**

(+) Receitas de Vendas .....	Cr\$ 26.586.354,69
(-) Custo da Mercadoria Fornecida .....	Cr\$ 5.824.398,45
(+) Receitas Educacionais .....	Cr\$ 5.362.479,84
<b>SOBRA BRUTA</b> .....	<b>Cr\$ 26.124.436,08</b>
(-) Despesas Operacionais .....	Cr\$ 8.189.033,09
(-) Despesas com Pessoal .....	Cr\$ 391.235,81
(-) Despesas Técnicas .....	Cr\$ 190.917,00
(-) Despesas Tributárias .....	Cr\$ 2.009.660,29
(-) Despesas Administrativas .....	Cr\$ 1.679.910,47
(-) Despesas Educacionais .....	Cr\$ 5.279.125,39
(-) Despesas com provisões obrigatórias .....	Cr\$ 210.590,70
<b>SOBRA OPERACIONAL</b> .....	<b>Cr\$ 8.173.963,33</b>
(+) Receitas Não Operacionais .....	Cr\$ 145.599,00
<b>SOBRA</b> .....	<b>Cr\$ 8.319.562,33</b>
(-) Reserva Legal .....	Cr\$ 831.956,23
(-) F.A.T.E.S. ....	Cr\$ 7.487.606,10

Bento Gonçalves, 31 de dezembro de 1981.

**MARCUS LIMBERGER**  
Pres. da COETAGRI

**JUSSARA ANA MILANI**  
CRC RS — 8.139/81  
CPF 290.968.200-53

# Degustação de Vinhos

Prof. Firmino Splendor  
(Cont.)

## Sensações Visuais:

A vista é o primeiro sentido implicado na degustação. As sensações visuais conduzem à cor (intensidade, matiz), à limpidez (brilho ou turbidez). A vista exerce um papel importante e predispõe para a prova; a impressão instintiva influi sobre as sensações olfativas e sensações gustativas.

## Sensações olfativas:

São as mais importantes da degustação. O órgão do odor encontra-se na parte superior das fossas nasais. As vias nasais servem de conduto à respiração, e só uma mínima parte do ar inspirado, carregado de substâncias aromáticas, alcança a sede das percepções. As inspirações repetidas fazem penetrar os vapores odorantes em contato com a zona olfativa.

## Sensações gustativas:

Os órgãos receptores gustativos são localizados nas papilas da língua. Estas zonas sensíveis têm cada uma delas menos de um décimo de milímetro de diâmetro. As papilas da língua detectam quatro sabores elementares: o sabor açucarado, o ácido, o salgado e o amargo. O resto é só percepção tátil.

O vinho possui os quatro gostos elementares, que não se percebem todos ao mesmo tempo, porque as papilas que correspondem a cada sabor se encontram situadas em diferentes zonas da língua; o gosto ácido: nos lados e debaixo; o gosto salgado: nas extremidades e na superfície central; o gosto amargo é detectado só na parte posterior da língua, em uma zona que só atua quando se ingere a bebida. Desta forma, existe um espaço de vários segundos entre a impressão açucarada e a impressão amarga. Na prova de um vinho, a impressão (nos três primeiros segundos) é sempre agradável. É uma sensação açucarada, devido sobretudo ao álcool. Pouco a pouco, os outros sabores acabam mascarando o gosto açucarado. Quando, nos vinhos, domina o gosto ácido e amargo, pode deixar, após 8 ou 10 segundos, uma impressão menos agradável. Apenas os vinhos de grande qualidade mantêm largo tempo seu excelente sabor na boca de quem os prova.

## PROVA DE SABORES E PERFUME RETRONASAL:

Após o exame olfativo, ingere-se um sorvo de vinho em quantidade suficiente para molhar a língua em todas as suas partes. Não encher demais a boca com vinho.

Com o vinho na boca, aspira-se o ar com os lábios

entreabertos, de tal forma que o mesmo atue sobre as superfícies do vinho e permita a evaporação dos compostos voláteis, para que o perfume retronasal possa ser percebido pelo olfato.

Após esta operação, movimenta-se o vinho na boca com a língua, da mesma forma que um alimento durante a mastigação. Esta operação deve durar até que se perceba algum sabor, não mais tempo, para impedir a contaminação com a saliva, que pode agregar-se durante o processo.

Obtida a percepção gustativa, ingere-se o vinho ou elimina-se o da boca. Percebe-se o gosto. Em caso de dúvida, pode-se repetir a operação uma vez. Não é aconselhável aos pouco conhecedores fazer mais vezes, porque o paladar pode impregnar-se com algum gosto mais persistente, que irá se acumulando à medida que a degustação se repete, não deixando de notar os demais gostos. Encerrada a operação de degustação, segue-se bebendo o vinho, porém, na forma costumeira, com a máxima naturalidade e acompanhando a refeição.

Aconselha-se bebê-lo como complemento das refeições (comidas) que se indicam para cada tipo. Quando o resultado da regustação se iguala ao gosto parecido durante a comida, significa que a percepção dos caracteres organolépticos do vinho estão afinando em relação à supremacia que confere o gosto dos elementos ingeridos paralelamente. Cada amostra de vinho deve ser examinada separadamente, e não tratar de comparar com outra, para evitar impressões sugestionadas. A análise gustativa deve ser feita imediatamente após a abertura da garrafa; o restante do vinho não se pode usar depois de várias horas para uma nova prova. Os resultados gustativos são anotados em ficha para comparar os exames de diferentes amostras.

Esta ficha controla o exame visual com diferentes classificações. Dentre elas, citamos a seguinte: o exame visual com valores de 0 a 2; o olfato de 0 a 3; o gosto de 0 a 5 pontos.

Os pontos de cada etapa do exame deverão ser baseados em critérios objetivos, dentro das sugestividades que produz cada um dos sentidos intervenientes. Podem, às vezes, apresentar aromas estranhos, advindos da contaminação do vinho com outras substâncias, ou adulterados pelo excesso de conservação em vasilha de mau estado, interferindo na qualidade do vinho.

TECNOLOGIA  
PRODUTOS E  
EQUIPAMENTOS  
ENOLOGICOS

## ENOTÉCNICA

- COADJUVANTES DE FERMENTAÇÃO
- CLARIFICANTES
- ESTABILIZANTES E CONSERVANTES
- AUXILIARES DE FILTRAÇÃO
- LIVROS TÉCNICOS
- EQUIPAMENTOS E INSTRUMENTOS

Rua Tocantins nº 310 - Tel.: (054) 252-2103  
95700 - Bento Gonçalves - (RS) - Brasil