

Entrevista realizada com o Prof: Firmino Splendor.

1) Em que ano o senhor entrou como estudante e em que ano se formou?

R- Iniciei os estudos do curso Técnico em Viticultura e Enologia em 1960 e concluí em 1962 o curso de segundo grau.

O começo:

A Escola de Técnico em Enologia iniciou suas atividades no prédio onde atualmente ~~localizava-se~~ <sup>localizam-se</sup> as instalações da Embrapa. Os primeiros dias de aula foram assistidos em carteiras e com um quadro-negro pequeno. ~~Uns~~ <sup>Um</sup> dias após, foram solucionados estes aspectos. Um detalhe, no desenvolvimento da aula de um dos professores, foi simplesmente aula expositiva e veloz. Ao final, um dos alunos interrogou-o, ~~solicitando~~ <sup>perguntando</sup> quando iria começar a aula. <sup>A</sup> resposta: "já comencei hoje". Iniciamos com 15 colegas e ~~em~~ concluímos com 14, por ser o curso exclusivamente diurno. Um ~~de~~ <sup>deste</sup> ~~sistiu~~ <sup>deste</sup> por ser filho de industrial, que ~~dedicava-se~~ <sup>dedicava-se</sup> ~~à~~ <sup>com</sup> administração das empresas. Trata-se ~~de~~ <sup>de</sup> do Sr. Laurindo Fontanive.

Na ocasião, já existia uma cantina conhecida <sup>como</sup> cantina da Estação Experimental de Enologia de Bento Gonçalves, sendo, então, diretor o Sr. Viana.

Entrevista realizada no dia 29 de outubro de 1984  
com o Prof. Firmino Splendor

1- Em que ano o senhor entrou como estudante e em que ano se formou?

Iniciei os estudos do curso técnico em Viticultura e Enologia em BG no ano de 1960, e concluí no ano de 1962 o curso de segundo grau.

2- Quais foram os seus diretores e professores?

Durante os três anos do curso técnico em Enologia, a direção foi representada pelo Eng. Agrônomo Amantas de Assis Lage.

Os professores naquele período foram;

Vide relação anexa. página 3

3- O senhor poderia falar sobre os horários das aulas teóricas e práticas e como eram executadas?

Na ocasião, as teóricas de modo geral desenvolviam-se no período da manhã, ~~da área técnica, tendo práticas das disciplinas gerais no período da tarde também em alguns dias.~~

As aulas teóricas eram expositivas e o aluno realizava muitos trabalhos de pesquisa bibliográfica, e necessitava recopiar os conteúdos. O horário da teoria era superior ao atual. Em função do grande número de práticas atuais, reduziram-se as teorias.

As aulas práticas de Enquímica eram executadas no laboratório de Enologia, na Estação Experimental, efetuadas pelo aluno e orientadas pelo professor de Enologia.

Idem pelos trabalhos de Fruticultura e Viticultura pelos respectivos professores, quanto as atividades de curva de nível, covas, podas, tratamentos fitofitários, adubação, plantio de mudas.

5- Quais as dificuldades encontradas como aluno e depois como professor?

As dificuldades encontradas, ~~mas~~ meu caso, foram as financeiras, pois na época não existiam o internato e o restaurante de estudantes a disposição, como atualmente.

Como dificuldades no magistério, as problemáticas encontradas são: deficientes recursos ~~para~~ <sup>recursos para</sup> ministrar as aulas por ausência de materiais e instrumentos, ~~o~~ <sup>alors</sup> ~~o~~ <sup>para</sup> trabalho com as leveduras ou bactérias e condições para análise sensorial, ~~sales~~ <sup>sales para</sup> ~~projeto~~.

4- Depois de concluído o segundo grau, em que ano o Sr. entrou nesta Escola, como professor?

A conclusão do curso técnico em **Enologia** em 1962, passei a integrar o corpo de funcionários da <sup>Escola</sup> no ano de 1977. Antes disto, exerci as atividades por 12 anos na vinícola Dreher SA, Vinhos e Champanhas, com responsável analista e posteriormente responsável de elaboração. Após este período, fui convidado para exercer atividades na Cooperativa Vinícola São João, em Farroupilha. <sup>foi</sup> Naquele ocasião <sup>ao mesmo tempo</sup> concomitantemente participava do grupo de funcionários da escola, com o período de 9 horas semanais. Dois anos após, fui convidado para participar do corpo técnico da Companhia Monaco em Bento Gonçalves, e ao mesmo tempo exercia atividades na **Escola**, com o período de 11 horas semanais. Só em 1979, iniciei <sup>noturno</sup> as atividades com 20 horas semanais, sendo coordenador de um curso de aperfeiçoamento em Viticultura e **Enologia** para os ex-alunos, <sup>e continuação as aulas</sup> ~~diurnas~~ <sup>na Escola.</sup> E em 1980, passei ao quadro dos funcionários <sup>de 40 horas</sup> ~~de~~ 40 horas semanais, na área da **Enologia**. <sup>de Escola com</sup>

6- Você lembra da primeira cantina e o local onde foi construída?

Falar de todas as cantinas onde os alunos executavam as aulas práticas de enologia. Falar em que ano foi inaugurada a cantina da escola também detalhes da primeira safra. Em todos os aspectos.

~~O curso~~ No meu período, as atividades práticas desenvolviam-se na cantina, localizada na ex-cantina experimental da Estação Experimental de Viticultura e **Enologia**, local onde <sup>se</sup> situa-se a atual cantina da EMBRAPA. Naquela ocasião, elaboravam os vinhos de diferentes cepas, cultivadas pela própria estação experimental, sem aquisição de qualquer quantidade de uva dos agricultores.

Mais tarde, pelo ano de 1976, foi instalada uma cantina de pequeno porte no perímetro das atuais instalações dos pavilhões da escola, onde existem as dependências da ASCOVE- Associação dos funcionários da Escola. Naquela local, realizaram-se as operações de vinificação até o ano de 1978. As primeiras vinificações atingiam a quantidade aproximadamente de 40.000 quilos de uva anual. Naquela local foram feitas vinificações até 1978, com conservação em tonéis de madeira.

Só em 1979, foi inaugurado o prédio onde atualmente funciona a cantina da Escola, tendo como diretor-geral o Prof. Oscar Lamounier Godofredo Júnior, na direção da **Escola** o prof. Rui Hartman, e na chefia do estabelecimento enológico a professora Maria Regina Ferreto Flores.

O começo...

A escola de Técnicos em Viticultura e <sup>E</sup> Enologia iniciou suas atividades no prédio onde atualmente <sup>M</sup> localizam-se as instalações da <sup>E</sup> Embrapa. Os primeiros dias de aula foram assistidas sem carteiras e com um quadro-negro pequeno. ~~Em~~ <sup>M</sup> dias após, foram solucionados estes aspectos. Um detalhe no desenvolvimento da aula de um dos professores, foi simplesmente aula expositiva e veloz. <sup>A</sup> Ao final, um dos alunos interrogou solicitando quando iria começar <sup>a</sup> aula, <sup>A</sup> a resposta "já comecei hoje". Iniciamos com 15 colegas e concluímos com 14, por ser o curso exclusivamente diurno, um desistiu por ser filho de industrial, que <sup>M</sup> dedicava-se ~~à~~ administração das empresas. Trata-se do Sr. Laurindo Fontanive.

Na ocasião já existia uma cantina, conhecida <sup>como</sup> Cantina da Estação Experimental de <sup>E</sup> Enologia de Bento Gonçalves, sendo, então, diretor o Sr. Viana.

Foram professores durante os três anos do curso de segundo grau;

Diretor: Dr. Amintas de Assis Lage e prof. de Fruticultura

Prof. de Enologia: Paolo Fenocchio

Prof. de Viticultura: Onofre Pimentel

Prof. de Química: Burnet e Fernando Fasolo.

Prof. de Biologia: Osváldo Camargo

Prof. de Fitopatologia: Dr. Ormuz de Freitas Rivaldo

Prof. de Português: José Alcindo Kolling

Prof. de Matemática: Dr. Loreno José Dal Sasso.

Prof. de Desenho Técnico: Ico Pasquali

Prof. de Educação Física: Raimo Fensterseifer

Prof. de Economia e Administração: Pedro Paulo Zanata

Prof. de Física: Dr. Raimundo Carvalho

Prof. de Inglês: Emir Farina

Os alunos da primeira turma foram: Adelina Maria Mussó, Antônio José Grazzia, Delmar Salton, Firmino Splendor, ~~Leônir~~ F. Baldissera, Ivo Siviero, José Pozza, José Zanella, João Vignatti, João Candido A. Porto, Terilio Possamai, Noeli Gudel, Valdir Camerini e Waldomiro V. Fontanive.

Na época as atividades de cantina eram realizadas na então cantina da estação de enologia construída em muro de pedra, hoje ampliada e unida com parte da antiga cantina a da atual, onde a Embrapa exerce suas atividades. É lógico que para as aulas práticas não necessita-se de uma cantina em escala industrial, simplesmente uma sala de tecnologia pode-se melhor ensinar, porém, existindo cantina para a produção em escala industrial com os objetivos de produzir e atender os projetos, nem por isso deveria faltar o resto da tecnologia para a aprendizagem das diferentes operações para transformar mosto em vin.

continuações  
pergunta 1

pergunta  
no 2

continuações  
pergunta 1

função

no caso específico separador centrífugo de 4.500 a 5.200 voltas por minuto e por exemplo diferentes máquinas para engarrafamento.  
Aspiração pessoal:

Por ser a **Enologia** uma ciência em constante evolução, ~~uma~~ <sup>minha</sup> grande aspiração foi estagiar no exterior, para atualizar a tecnologia enológica.

Isto proporcionou horizontes de ~~uma nova visão em~~ <sup>ampliar</sup> ver as coisas para ensinar, programar e desenvolver os trabalhos.

O curso realizado em Bordeaux de setembro de 83 a agosto de 84, proporcionou uma oportunidade grandiosa na aquisição de inúmeros conhecimentos na área enológica, de **Viticultura** e **Pedologia**.

O treinamento de pessoal é condição básica para desenvolver a comunidade de um país.

Realidade para ensino: - na arte do magistério, Segundo Earl Pullias e James Yung, o professor é um constante pesquisador e como tal deve ter as condições mínimas para o exercício de uma função nobilitante e de responsabilidade.

Igualmente no pensamento de grandes pesquisadores Pasqual Riberéau Gayon e Emyle Peynaud, em seus tratados de **Enologia**, ~~temos que~~ a **Enologia** não é uma ciência matemática; as previsões não têm o rigor que elas têm em outras ciências.

Por esta razão, eu penso que os laboratórios de **Enoquímica**, **Química**, **Biologia**, além de serem fundamentais, devem sofrer sua atualização. Para o técnico em **Enologia**, ser um profissional capaz de conhecer, opinar sobre a qualidade dos vinhos, é fundamental o laboratório de análise sensorial.

Só por meio das provas organolépticas e o constante treinamento, o técnico forma e aperfeiçoa sua sensibilidade perceptiva do ~~gosto~~ <sup>odor</sup> e do ~~gosto~~ <sup>gosto</sup>.

Outro suporte de grande apoio à **Enologia** é a existência de recursos materiais para o desenvolvimento da **Microbiologia enológica**, onde o aluno possa identificar a contagem das leveduras e replicagem das mesmas.

Segundo o professor Samuel Johnson, a curiosidade é uma das características certas e permanentes de um intelecto vigoroso. Todo o progresso no conhecimento oferece novas perspectivas e produz novos estímulos para maior progresso. Este pensamento vem de acordo a atualização e a pesquisa.

Na área de **Enologia**, a existência da cantina de vinificação é um rec e condição de grande valia para a aprendizagem do estudante.

A mensagem <sup>antual</sup> desta ocasião, que deixo aos jovens estudantes, é manter contínua atualização as técnicas enológicas e aproveitar <sup>o</sup> máximo enquanto estudante, com todas as regalias a sua disposição <sup>que sei,</sup> ~~internat~~ e alimentação a preço bem acessível.

Continuação  
pergunta  
nº 4

Observação sobre a data -

argenta  
no 7

Destaque fatos ocorridos que você ache que tenham sido importantes para o melhoramento da escola? ~~(em todos os aspectos)~~

Introdução das disciplinas de Organização e Normas e Microbiologia  
Instalação da cantina a nível industrial, a existência das Feiras de Ciências; a existência do Grêmio Estudantil; a idealização de Cooperativa Escola; a existência do internato para os estudantes, Refeitório para estudantes.

~~Continuação p. 5 -~~  
~~Revisão do trabalho em anexo~~  
continua página 4