

Entrevista de Onofre De Oliveira Pimentel  
Professor de Viticultura e Enologia  
Dr. Amintas De Assis Lage

1- Qual a sua função na Escola?

Professor de Viticultura e Enologia

2- Qual era seu Diretor?

Amintas Assis Lage.

3- Quanto tempo permaneceu na Escola?

Cinco anos, de 1959 a 1964.

5- Você se lembra da primeira cantina e local onde foi construída?

Na estação experimental <sup>da</sup> EMBRAPA-BG.

7- Onde faziam as aulas práticas de Viticultura?

Na estação experimental, atual EMBRAPA; ~~na ocasião~~ a EMBRAPA e o Colégio eram juntos, embora cada um tivesse a sua administração própria.

8- Existia internato na época? Como procedia o sistema na época?

Não. Pessoa da cidade, <sup>pensão</sup> ~~pesso~~ ou casa de família; outros, de municípios vizinhos, vinham e voltavam todos os dias.

9- Qual era a área do Colégio?

Não se lembra.

10- Onde eram feitas as aulas práticas?

Na estação experimental.

11- Houve algum fato importante que merece destaque durante seu trabalho na Escola?

Nada de especial.

12- Qual era seu objetivo?

14- Onde adquiriu seus conhecimentos vitícolas?

Primeiramente estudou na UCS. Engenheiro Agrônomo. No curso, existiam duas cadeiras obrigatórias: Enologia e Viticultura. Posteriormente, lecionou quatro anos numa escola agrícola de Viamão, trabalhou em conjunto com o professor Catalício Preto de Oliveira, formado em Viticultura e Enologia, na Alemanha. Trabalhou um ano na estação experimental de Caxias do Sul, trabalhou nove anos na Vinícola Rio Grandense, desempenhando as funções de Viticultura e Enologia. (trabalha nesta empresa desde 1952, ia para o Colégio somente durante os períodos de aula prática e teórica, o resto do tempo trabalhava na vinícola); fez viagens

de estudo em todas as regiões vitivinícolas do Brasil, Argentina e Uruguai e nos principais países Vitivinícolas da Europa e dois estágios na França. Fez os dois estágios na França a convite do governo Francês ( 1º estágio com duração de 1 ano e o 2º com a duração de 4 anos em 1980.

16- Quais as fontes de pesquisa p/ lecionar?

Pesquisava na Biblioteca da Escola, da Estação Experimental de Caxias, livros particulares, na biblioteca da Vinícola Riograndense. Revistas Vitivinícolas Francesas que assina desde 1957. Nas atas da Academia da Vinha e do Vinho. ( Itália)

Obs:

Na Vinícola Riograndense, o departamento técnico é composto por 4 Agrônomos e 1 químico e 4 técnicos:

- 1º- Danilo Calegari.
- 2º- Onofre Pimentel.
- 3º Juarez Cassani.
- 4º- Flávio Hilebrand.
- 5º- Químico: Mario Luís Pasquali.

~~XX~~ Técnicos:

- 1º- Leonir Baldissera.
- 2º- Adilço Finatto.
- 3º- Alberto Shafer.
- 4º- Alcir Finatto.
- 5º- Cláudio Vieceli.