

Audiência Pública para debater os benefícios do vinho à saúde

Vinho: Patrimônio Cultural, Agrolimentar e Econômico do

Brasil

Reflexões para o Reconhecimento Técnico e Normativo

Dra. Fernanda R. Spinelli

💡 Formação Acadêmica

- Engenheira de Alimentos
- Mestre e **Doutora em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola**
- Sommelier Internacional

🌐 Atuação Internacional

- Delegada científica do Brasil na **OIV**
- Presidente da **Subcomissão de Métodos de Análise da OIV**
- Representante nos Comitês Técnico/Científico, Executivo e Assembleia Geral-OIV

🏛️ Atuação Nacional

- Coord. da Comissão de Enologia da **CTBVV/MAPA**
- Responsável pelo setor de Cromatografia do **LAREN/SEAPI**
- Especialista em grupos técnicos **Mercosul (SG8)**, **Codex**, **ANVISA**, **IFU** e **Rede Metrológica RS**
- Diretora da **Associação Brasileira de Enologia (ABE)**

📊 Experiência Técnica e Científica

- 21 anos em desenvolvimento e aplicação de análises **fiscalização e pesquisa**
- Consultora ad hoc **métodos analíticos, peticionamentos, fóruns internacionais e legislação vitivinícola**
- Auditora líder e interna (ABNT NBR ISO/IEC 17025)
- Dezenas de **publicações científicas** - qualidade, autenticidade e composição vinhos/sucos
- Jurada em **concursos nacionais e internacionais**





International Year of Vine and Wine
International Organisation of Vine and Wine 1924 · 2024



Atuação brasileira

- Presidência Geral: 2019 – 2021;
- Atual Presidência da SCMA;
- Atual Presidência da SECUAL;
- Cerca de 50 especialistas;
- Chefe de unidade da Comissão de Segurança e Saúde;
- Pesquisas congressos.

Coordenações/Conquistas

- 15 propostas suco de uva;
- Alteração no padrão mundial (Codex Alimentarius, OIV);
- Produção vitivinícola biodinâmica;
- Padrões internacionais em harmonia com a regulamentação vigente.

Temas relacionados

CEP – cultura, educação e patrimônio do vinho

- Construção de uma nova narrativa do vinho como bem cultural e patrimonial

Breve Histórico do Vinho

- Produzido há mais de 7 mil anos (Mesopotâmia e Cáucaso);
- Presença marcante na Antiguidade (Egito, Grécia, Roma);
- No Brasil: introduzido por imigrantes portugueses e italianos;
- Tradição vitivinícola consolidada em mais de 17 estados brasileiros.



Aspecto Cultural e Tradição

- O vinho é parte da refeição, da cultura, do território e das relações familiares e sociais;
- Brasil - presença marcante em festividades, turismo e culinária regional.



Crédito: Dandy Marchetti

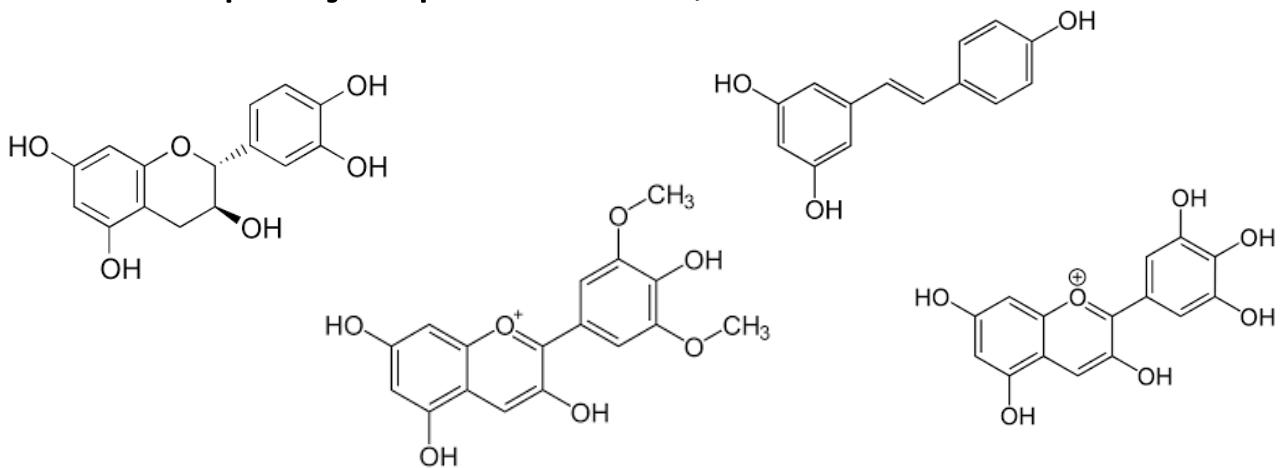


Importância Social e Econômica

- Pequenos/médios produtores, cooperativas, agroindústrias, viticultores familiares;
- Geração de renda, empregos e desenvolvimento rural;
- Regiões em destaque: Serra Gaúcha, Campanha, Vale do São Francisco, Planalto Catarinense, Sul de MG, SP, RJ e DF;
- Impulsiona o enoturismo economicamente e valoriza a identidade local.

Saúde e Evidência Científica

- Estudos apontam benefícios do consumo moderado de vinho (exceto em casos de não indicação), associado a hábitos e estilo de vida saudáveis;
- Composição polifenólica;





Comparação Internacional

- UE: vinho reconhecido como gênero alimentício (Reg. 178/2002);
- Indicação Geográfica e Denominação de Origem (Reg. 1151/2012);
- Países como ES, FR, IT e PT integram o vinho à política agroalimentar;
- **BRASIL**

Conclusão / Tese Central

- O vinho é um produto agrícola com valor **histórico, familiar, cultural e econômico**;
- O objetivo não é incentivar o consumo sem ponderação, mas sim **promover um olhar técnico, cultural e sustentável** para a saudabilidade deste produto;
- **Proposta:** abrir espaço para debate público e regulatório sobre o tema.



Crédito: Dandy Marchetti



Crédito: Dandy Marchetti

OBRIGADA!

Dra. Fernanda R. Spinelli

 fernanda-spinelli@agricultura.rs.gov.br

 [Fernanda Spinelli](#)