



***Vitivinicultura Brasileira***

*Panorama Setorial em 2010*



# *Vitivinicultura Brasileira*

---

## *Panorama Setorial em 2010*

José Fernando da Silva Protas  
Umberto Almeida Camargo

## FICHA CATALOGRÁFICA

Protas, José Fernando da Silva.

Vitivinicultura brasileira : panorama setorial de 2010 / José Fernando da Silva Protas, Umberto Almeida Camargo. – [Brasília, DF : SEBRAE ; Bento Gonçalves : IBRAVIN : Embrapa Uva e Vinho], 2011.

110 p. : il. color. ; 23 cm x 21 cm.

1. Uva. 2. Vinho. 3. Viticultura. 4. Brasil. I. Camargo, Umberto Almeida.

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE  
SGAS Quadra 605, Conjunto A – CEP 70200-645 – Brasília – DF  
Tel.: (+55 61) 3348-7100 / Fax.: (+55 61) 3347-4120  
[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

Roberto Simões – Presidente do Conselho Deliberativo Nacional  
Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho – Diretor Presidente  
Carlos Alberto dos Santos – Diretor Técnico  
José Cláudio Silva dos Santos – Diretor de Administração e Finanças  
Ênio Queijada de Souza – Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócio  
Léa Maria Lagares – Coordenadora do Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos, Espumantes e Suco de Uva

Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN  
Alameda Fenavinho, 481 – Ed. 29 – Cx. Postal 2577 – CEP – 95700-000  
Bento Gonçalves – RS  
Tel.: (+55 54) 3455 1800 / Fax: (+55 54) 3455 1814  
[www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

Júlio Gilberto Fante – Presidente  
Denis Debiasi – Vice-Presidente  
Carlos Raimundo Paviani – Diretor Executivo  
Raquel Rohden – Coordenadora do Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos, Espumantes e Suco de Uva

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa  
Parque da Estação Biológica (PQEB)  
Av. W3 Norte (Final), Edifício sede – Cx. Postal 040315 – CEP 70770-901 – Brasília – DF  
Tel.: (+55 61) 3448 4433 / Fax: (+55 61) 3448 4890  
[www.embrapa.br](http://www.embrapa.br)

Pedro Antonio Arraes Pereira – Diretor Presidente  
Maurício Antônio Lopes – Diretor Executivo de Pesquisa & Desenvolvimento  
Vania Beatriz Rodrigues Castiglioni – Diretora Executiva de Administração e Finanças  
Waldyr Stumpf Junior – Diretor Executivo de Transferência de Tecnologia

Embrapa Uva e Vinho  
Rua Livramento, 515, Bairro Conceição, Caixa Postal 130 – CEP 95700-000  
Bento Gonçalves – RS  
Tel.: (+55 54) 3455-8000 / Fax: (+55 54) 3451-2792  
[www.cnpuv.embrapa.br](http://www.cnpuv.embrapa.br)

Lucas da Ressurreição Garrido – Chefe Geral  
Mauro Celso Zanus – Chefe Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento  
Flávia Luiza Basso – Chefe Adjunta de Administração  
Alexandre Hoffmann – Chefe Adjunto de Transferência de Tecnologia

1ª Edição – 2011

Todos os direitos reservados.

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, por quaisquer meios empregados eletrônicos, mecânicos, fotográficos, ou outros – constitui violação dos direitos autorais (lei nº 9.610/98).



Vinhedos da Cultivar Cabernet Sauvignon – Villaggio Grando  
Água Doce – SC

## **Sumário**

INTRODUÇÃO .....	9
1 A VITIVINICULTURA DO RIO GRANDE DO SUL.....	13
Serra Gaúcha .....	16
Região da Campanha.....	22
Serra do Sudeste.....	28
Região Central .....	30
2 A VITIVINICULTURA DE SANTA CATARINA.....	33
Região do Vale do Rio do Peixe.....	36
Região Litoral Sul .....	39
Planalto Catarinense .....	41
Vale do Rio Tijucas.....	46
3 A VITIVINICULTURA DO PARANÁ.....	49
Região Metropolitana de Curitiba.....	51
Região Norte do Paraná .....	53
4 A VITIVINICULTURA DE SÃO PAULO .....	59
Região Leste .....	60
Região Noroeste .....	65
5 A VITIVINICULTURA DE MINAS GERAIS .....	69
Região Sul .....	70
Região Norte .....	74
Projeto de Vinhos Finos .....	76
6 A VITIVINICULTURA DO ESPÍRITO SANTO .....	79
7 A VITIVINICULTURA DE GOIÁS .....	83
8 A VITIVINICULTURA DO MATO GROSSO .....	89
9 A VITIVINICULTURA DO VALE DO SUB-MÉDIO SÃO FRANCISCO .....	95
Segmento de Uvas de Mesa .....	98
Segmento de Vinho Fino .....	101
Segmento do Suco .....	102
10 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	105



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vinhedos da Cultivar BRS Violeta – Agropecuária Melina LTDA  
Nova Mutum – MT

## Introdução

O presente documento tem na sua origem, uma estreita relação com Programas Institucionais, públicos e/ou privados, focados na promoção do desenvolvimento e competitividade de setores produtivos, neste caso específico, da vitivinicultura brasileira. Num primeiro momento, a demanda por um “diagnóstico qualitativo da vitivinicultura brasileira”, documento referencial do qual se deriva a presente publicação<sup>1</sup>, foi percebida no âmbito da Política de Desenvolvimento Produtivo – PDP, programa este coordenado pelo Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – MDIC, o qual aprovou o financiamento parcial do referido projeto, em 2008.

Na seqüência, em 2010, a mesma demanda foi percebida no âmbito do “Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva de Vinhos, Espumantes e Suco de Uva”, desenvolvido numa parceria entre o Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN e o SEBRAE, que complementaram o financiamento para a realização do mesmo. Sob a coordenação técnica da Embrapa Uva e Vinho, o projeto original foi executado, no período entre 24 de fevereiro e 31 de julho de 2010.

A metodologia de trabalho foi segmentada em duas etapas: na primeira etapa, mantiveram-se contatos prévios com as principais instituições e lideranças vinculadas ao setor em cada pólo vitivinícola envolvido, nesta ocasião, foram agendadas as visitas e reuniões, bem como, definidos os apoios logísticos necessários relativamente aos deslocamentos, locais de visitas e reuniões. A segunda etapa do trabalho, quando foram realizadas as visita da equipe técnica executora a cada região produtora, contemplou um conjunto de ações que envolveram contatos, entrevistas e reuniões com entidades regionais ligadas ao setor (Unidades da Embrapa, Emater e outras empresas de assistência técnica, cooperativas, associações de produtores, secretarias municipais de agricultura, secretarias municipais de turismo, etc.), vicultores e vinicultores individuais, empresas produtoras de uva e empresas vinícolas.

<sup>1</sup> Em anexo a presente publicação encontra-se um CD-Rom com o Relatório completo do Diagnóstico Qualitativo da Vitivinicultura Brasileira”.

Também foram feitas visitas aos vinhedos e às vinícolas de cada região objetivando conhecer e avaliar o nível tecnológico existente, identificar os pontos de estrangulamento na área tecnológica e de gestão, bem como conhecer os produtos gerados, os focos de mercado e as estratégias de comercialização. O panorama de cada pólo vitivinícola, é apresentado, individualmente, no âmbito de seus respectivos Estados. Considerando as peculiaridades de cada região vitivinícola, não se estabeleceu um formato padrão para a apresentação, mas no limite das informações fidedignas acessadas e analisadas, buscou-se identificar, analisar e relatar os principais pontos de estrangulamentos, lacunas e demandas tecnológicas, estruturais e de gestão verificadas. Assim, abordamos cada Pólo como um pequeno universo, focalizando vivências e expectativas, avanços e retrocessos, sucessos e decepções. Ao propormos esta publicação, pensamos num documento que não só contribuísse para a compreensão do momento vivido pela vitivinicultura brasileira, como também melhor contextualizar sua realidade para projetar seu futuro.

Sem a pretensão de tratar-se de um estudo exaustivo, pois, tem-se conhecimento de que algumas regiões, onde a vitivinicultura possui tradição e/ou alguma importância econômica, principalmente nos estados da região Sul, não foram envolvidas, como por exemplo: Região do Alto Uruguai, no Rio Grande do Sul; Região Oeste em Santa Catarina e Região Sudoeste no Paraná; assumimos que, o universo envolvido no contexto desta pesquisa, por contemplar os diferentes estágios tecnológicos, as diferentes formas de organização da produção e os diferentes focos comerciais existentes e praticados no país, além de produzir mais de 95% da uva e dos derivados da uva e do vinho, é absolutamente representativo da vitivinicultura brasileira.

## *Agradecimento Especial*

Pelo apoio institucional e empenho pessoal dedicados à realização deste trabalho, os autores agradecem às seguintes pessoas:

Dra. Rita de Cássia Milagres Teixeira – PPD/MDIC

Sr. Carlos Raimundo Paviani – IBRAVIN

Sra. Raquel Rohden – IBRAVIN

Sra. Léa Lagares – SEBRAE



*Rio Grande do Sul*



*A* história da vitivinicultura do Rio Grande do Sul possui uma estreita relação com a colonização italiana estabelecida no estado, sobretudo na Serra Gaúcha e na região Central, a partir de 1875. Condicionada pelo isolamento, em relação às principais regiões vitivinícolas do mundo, e pressionada pelas condições ambientais, por vezes inóspitas à videira, principalmente das cultivares de *Vitis vinifera*, esta vitivinicultura pioneira se manteve, até meados nos anos de 1970, sem investimentos externos significativos e produzindo, quase que exclusivamente, uvas e elaborando derivados a partir de variedades americanas e híbridas interespecíficas, embora algumas vinícolas tradicionais da Serra Gaúcha já se empenhassem na produção de uvas viníferas e elaboração de vinhos finos, sendo a Cia Vinícola Riograndense pioneira na elaboração de vinhos finos, com a marca Granja União, e as vinícolas George Aubert e Peterlongo, pioneiras na elaboração de espumantes.

Com o aporte de empreendimentos estrangeiros, materializados na implantação de vinícolas de grupos empresariais vitivinícolas internacionais, na segunda metade da década de 1970, inicia-se na região da Serra Gaúcha e na seqüência, na região da Campanha, a consolidação de um novo segmento na vitivinicultura gaúcha, voltado à produção de vinhos finos e espumantes. Com a globalização da economia brasileira, a partir dos anos 1980, e pressionada pela forte concorrência internacional, esta nova vitivinicultura, estabelecida numa base tecnológica moderna, diferentemente daquela tradicional (parte da Serra Gaúcha e Região Central), vem concentrando seus investimentos em regiões que apresentam vantagens comparativas relativamente àquela tradicional, neste contexto destacam-se como regiões já consolidadas: a Serra do Sudeste e a Campanha e, em fase inicial, mas com grande potencial, a região dos Campos de Cima da Serra. Assim, a vitivinicultura do Rio Grande do Sul em 2010, a despeito da sua tradição e dispersão, está estruturada com base em quatro pólos produtores:



Vista Panorâmica de um Vinhedo da Região da Campanha Gaúcha, Seival State/Grupo Miolo  
Candiota – RS

Foto: Divulgação Miolo

**A** Serra Gaúcha está localizada no Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, onde se encontra o maior pólo vitivinícola brasileiro. As coordenadas geográficas e indicadores climáticos médios são: latitude 29°S, longitude 51°W, altitude 600–800m, precipitação 1.700mm, temperatura 17,2°C e umidade relativa do ar 76%. Nesta região a poda é realizada entre os meses de julho e agosto e a colheita concentra-se nos meses de janeiro e fevereiro. Mais de 80% da produção da região se origina de cultivares de uvas americanas (*V. labrusca*, *V. bourquina*) e híbridas interespecíficas, sendo "Isabel", "Bordô" ("Ives"), "Niágara Branca", "Concord", "Niágara Rosada", "Jacquez" ("Seibel Pica Longa") e "Seibel 1077" ("Couderc Tinto") as cultivares de maior expressão neste grupo. Referente às castas de *Vitis vinifera*, destacam-se as cultivares de uvas brancas "Moscato Branco", "Riesling Itálico", "Chardonnay" e "Trebiano" ("Ugni Blanc"); entre as tintas as principais são "Cabernet Sauvignon", "Merlot", "Cabernet Franc", "Tannat", "Pinot Noir", "Ancellota" e "Pinotage". São utilizados mais de dez porta-enxertos, predominando o Solferino (seleção local de *berlandieri* x *riparia*) e o 1103 Paulsen. A densidade de plantio situa-se entre 1.600 e 3.300 plantas por hectare e predomina o sistema de condução em latada ou pérgola (horizontal), proporcionando produções que podem variar de 10 a 30 toneladas/ha, de acordo com a cultivar, com o estado sanitário das plantas e com as condições climáticas da safra.

A maior parte da uva produzida é destinada à elaboração de vinhos, sucos e outros derivados. As uvas de origem americana são utilizadas, sobretudo, para a elaboração de suco e de vinho de mesa, embora com menor expressão econômica, uma pequena porcentagem desta produção, especialmente no caso das variedades "Niágara Rosada" e "Isabel", seja destinada ao mercado de uvas de mesa. No que se refere aos vinhos finos, merece destaque a produção de vinhos espumantes de alta qualidade, além dos vinhos tranquilos, brancos e tintos. Segundo o Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul (2005/ 2007), são registrados no Estado 38.505,23 ha. de parreirais, distribuídos em 15.384 propriedades. Neste contexto, a região da Serra Gaúcha, registra uma área total de 31.363,42 ha de parreirais distribuídos em 12.037 propriedades. A área média das propriedades desta região é de aproximadamente 14 ha, cuja área útil varia de 40% a 60%, sendo destes, 2,6 hectares ocupados com parreirais, caracterizando

uma estrutura fundiária tipicamente de minifúndio, onde predomina o uso da mão-de-obra familiar, cuja disponibilidade média é de quatro pessoas. Segundo pesquisa da Embrapa Uva e Vinho, o número de pessoas residente nas propriedades vitícolas é de 57.752, assim distribuídas de acordo com a faixa etária: 7,69% com menos de 10 anos; 9,56% entre 11 e 18 anos; 69,20% entre 19 e 60 anos e 13,56 com mais de 60 anos. Embora condicionadas, devido à topografia acidentada e a pequena escala de produção, hoje, muitas propriedades, executam algumas atividades (pulverização dos vinhedos, transporte da uva e controle de ervas) de forma mecanizada.

As estatísticas apresentadas no Cadastro Vitícola (2005/2007), relativamente à "idade dos parreirais" chamam a atenção e ensejam uma reflexão quanto à questão da sustentabilidade setorial, pois, no referido documento, registram-se com idade superior a 10 anos: 82% dos parreirais



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vinhedo tradicional típico da Região da Serra Gaúcha  
Bento Gonçalves –RS

da variedade Isabel (a principal variedade cultivada no RS); 67% dos parreirais da variedade Concord; 63% dos parreirais da variedade Niágara Branca; 71% dos parreirais da variedade Niágara Rosada e 42% dos parreirais da variedade Bordô. Embora, à primeira vista, a alta incidência de vinhedos com idade superior a 10 anos sugira uma estrutura produtiva envelhecida, esta interpretação não deve ser generalizada, pois, este mesmo indicador, para parte deste universo de produtores, significa competitividade e sustentabilidade, pois, a julgar pela produtividade média da região, entre 15 e 16 toneladas por hectare, o desempenho produtivo dos mesmos, considerando as condições e regras atuais do mercado quando os aspectos qualitativos da matéria prima são pouco valorizados, ainda são viáveis.

Quanto à variedade Bordô, que é a principal variedade de uva comum demandada por parte das vinícolas da própria região, mas também pelas de outros estados, a mesma tem despertado especial interesse e direcionado os investimentos para sua produção, por grande número de viticultores da região que são motivados pelos preços mais atraentes oferecidos pelos compradores locais que a disputam com os de outros estados.

Por sua vez o Cadastro Vinícola Nacional, registrou na safra de 2010, a atividade de 531 empresas que processaram 526,08 milhões de Kg. e elaboram vinho, suco de uva e outros derivados da uva e do vinho no Rio Grande do Sul sendo, destas, 475 na região da Serra Gaúcha, as quais processaram 519,3 milhões de Kg. de uva.

Uma análise retrospectiva evidencia que, a partir de meados da década de 1980, inicia-se, nesta região, um movimento empresarial focado num processo de inovação tecnológica promovendo melhorias na estrutura dos processos produtivos bem como dos produtos.

Entretanto, o referido movimento limitou-se a um número restrito de empresas interessadas, quase que exclusivamente, na produção de vinhos finos e, um número ainda menor, na produção de suco de uva. Como elemento motivacional básico dos empresários envolvidos neste movimento estava a percepção quanto ao potencial de crescimento do mercado interno para produtos com padrão internacional (vinhos finos e suco de uva natural), capazes de serem comercializados com maior valor agregado. Em novembro de 2002, com base no processo requerido pela Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos – APROVALE, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, outorgou a Registro de Indicação Geográfica n. 200002, que criou a primeira Indicação de Procedência do Brasil – IP Vale dos Vinhedos, marco referencial deste movimento modernizante, que além de promover a melhoria qualitativa e de imagem do vinho fino brasileiro, assumiu o papel referencial, irradiando um movimento no mesmo sentido, em outros polos vitivinícolas da Região da Serra Gaúcha. Em 2010, foi reconhecida a IP Pinto Bandeira e depositado o pedido de reconhecimento da Denominação de Origem Vale dos Vinhedos. Para reconhecimento nos próximos anos estão sendo implementadas as Indicações de Procedência Monte Belo.

Como consequência deste cenário e de forma coerente com o movimento parcial de modernização do setor agroindustrial, verifica-se o surgimento de uma nova viticultura, estruturada com base tecnológica de ponta e focada na produção de uvas das variedades *Vitis vinifera* para a elaboração de vinhos finos de qualidade, de que são exemplos, além de alguns projetos empresariais integrados (vertical ou horizontalmente) na própria Serra Gaúcha, os pólos da região da Campanha, da Serra do Sudeste e dos Campos de Cima Serra, para onde, conforme já comentado, migrou parte significativa dos investimentos das vinícolas com sede na Serra Gaúcha. Contrapondo-se a este cenário, verifica-se que a maior parcela da vitivinicultura na região da Serra Gaúcha ainda não se envolveu, de forma organizada e consistente, neste movimento de mudança. Como consequência deste quadro a qualidade da matéria-prima (uvas para processamento) produzida nestas regiões, sobretudo nos segmentos de produção de suco de uva e vinho de mesa (cultivares americanas e híbridas), têm apresentado baixo potencial enológico comprometendo a qualidade dos produtos e a competitividade do setor. Esta situação de desvantagem competitiva fica evidente quando comparado com as produções, destas mesmas cultivares, em pólos vitivinícolas emergentes implantados em outras regiões do país. Por outro lado, e compondo este cenário,

verifica-se que grande parte das empresas vinícolas estabelecidas mantêm suas estruturas físicas e operacionais tradicionais, o que materializa e evidencia a defasagem tecnológica da vitivinicultura regional.

No âmbito do Programa de Desenvolvimento Estratégico da Vitivinicultura do Rio Grande do Sul – Visão 2025, o cenário descrito é entendido como a síntese dos “pontos fracos” e “ameaças” à sustentabilidade da vitivinicultura da Serra Gaúcha. Como alternativa para mudança deste cenário, vislumbrou-se a “oportunidade” e encontra-se em fase de implantação um “Programa de Modernização da Vitivinicultura”, cujo foco prioriza a promoção de mudanças tecnológicas tanto no campo quanto nas vinícolas. Como parte integrante do Programa Visão 2025, o Programa de Modernização tem a Coordenação Geral do Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN e, quando implantado, terá a coordenação técnica da Embrapa Uva e Vinho. Como elemento complementar, porém não menos importante, está previsto no referido Programa, a criação de mecanismos que também promovam mudanças nas relações comerciais entre os aderentes, viticultores e vinícolas. Esta iniciativa fundamenta-se no entendimento de que há uma forte relação entre o baixo nível tecnológico e competitivo da vitivinicultura regional e a difícil e, por vezes, conflituosa relação comercial historicamente estabelecida entre viticultores e vinícolas. O sucesso do Programa de Modernização fundamenta-se nas seguintes hipóteses:

- a) Com base em um contrato entre as partes, havendo uma melhoria da remuneração ao viticultor este será motivado a produzir uva das variedades de interesse comercial das vinícolas com um padrão de qualidade superior;
- b) Como desdobramento deste novo cenário, diminui o fluxo migratório, rural-urbano, de jovens que, neste novo contexto, estarão dispostos a continuar a tradição vitícola familiar, como sócio/proprietário ou mesmo parceiro;
- c) Produzindo uva de qualidade, com alto padrão tecnológico, além da melhoria competitiva das empresas vinícolas, no médio prazo, muitas famílias implantarão suas próprias unidades de processamento de vinho, suco e outros derivados da uva.

Confirmadas as hipóteses, o que se entende altamente provável, estaremos atingindo um novo patamar de competitividade e sustentabilidade da vitivinicultura da Região da Serra Gaúcha.



Foto: Silvia Tonon

Paisagem vitícola típica da Região da Serra Gaúcha, Vale dos Vinhedos  
Bento Gonçalves – RS

A vitivinicultura na Região da Campanha Gaúcha tem como marco referencial o estudo de zoneamento vitícola do Instituto de Pesquisas Agrícolas da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul (IPAGRO), na década de 1970. O primeiro empreendimento foi concretizado com a implantação dos vinhedos e vinícola da empresa Almadén, no município de Santana do Livramento, onde, na seqüência, um grupo japonês implantou o Projeto Santa Colina com vinhedos e cantina própria. A partir do ano 2000, estimulados pelos bons preços pagos pelas uvas viníferas, em especial as uvas tintas, diversos proprietários de terras de municípios da Campanha Gaúcha como: Itaqui, Maçambará, Uruguaiana, Quaraí, Alegrete, Rosário do Sul, Santana do Livramento, Dom Pedrito, Bagé e Candiota, implantaram vinhedos com o objetivo de atender à demanda crescente por uvas finas, tanto das vinícolas da Serra Gaúcha quando daquelas instaladas na própria região, como a Almadén.

No mesmo período, o Grupo Empresarial Miolo, originário da região da Serra Gaúcha, se estabeleceu no município de Candiota, inicialmente instalando vinhedos e, na seqüência, uma vinícola. Todos estes empreendimentos concentraram-se exclusivamente em uvas viníferas, com preferência pelas variedades tintas<sup>1</sup>, enfoque que vem mudando nos últimos anos em função da crescente demanda por uvas viníferas brancas, destinadas à produção de espumantes. Segundo estimativas do Comitê de Fruticultura da Metade Sul e da Associação dos Produtores dos Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, a área de vinhedos implantados nos municípios vitícolas da região da Campanha é de aproximadamente 2000 ha. Aliás, a criação desta Associação que envolveu 16 empreendimentos vitivinícolas foi uma iniciativa oportuna que evidencia o grau de mobilização daqueles empresários no sentido de consolidar a região como uma referência na produção de vinhos finos de qualidade. Um projeto para criação da Indicação Geográfica dos vinhos finos da Campanha Gaúcha já encontra-se em fase de elaboração sob a coordenação da Embrapa Uva e Vinho.

De forma sintética, a vitivinicultura da Região da Campanha está estruturada com base em três tipos de empreendedores:

**1. Os grandes grupos empresariais:** trata-se dos empreendimentos realizados pelos Grupos Miolo, Salton e Cooperativa Nova Aliança, cujas origens e matrizes encontram-se na região da Serra Gaúcha. No caso do Grupo Miolo há dois Projetos:

<sup>1</sup> Em meados da década de 1990, com base nos resultados de uma pesquisa realizada na França, que comprovava os efeitos benéficos da ingestão moderada do vinho tinto às refeições, conhecida como: "Paradoxo Francês", verificou-se um forte aumento na demanda por vinho tinto fino, em detrimento do vinho branco fino, que até então era responsável por cerca de 70% da produção e comercialização de vinhos finos no mercado interno brasileiro.



Foto: Silvia Tonon

Paisagem vitícola típica da região da Campanha Gaúcha, Seival State/Grupo Miolo  
Candiota— RS

o “Seival Estate”, localizado no município de Candiota, cuja estrutura conta com uma área de 150 hectares de vinhedos, exclusivamente de cultivares viníferas, e uma moderna vinícola com capacidade para processar toda a produção; e o projeto “Almadén”, localizado no município de Santana do Livramento. Este Projeto Vitivinícola, que foi o pioneiro na região da Campanha, apenas em 2010, foi adquirido pelo Grupo Miolo. Sua estrutura é composta por cerca de 600 hectares de vinhedos, exclusivamente de variedades viníferas, e de uma vinícola com capacidade para processamento de toda produção.

No caso do Grupo Salton, os empreendimentos são de duas naturezas: um primeiro, estruturado na forma de um Programa de Integração, implantado no início dos anos 2000, envolvendo inicialmente 28 produtores/parceiros localizados no município de Bagé.

A área total do Programa envolve cerca de 200 hectares de parreirais de uvas viníferas, cuja produção é transportada para processamento, na vinícola do Grupo, no município de Bento Gonçalves. Nos últimos anos, este Programa tem sofrido um processo de desaceleração, quando muitos dos contratos foram rompidos, restando atualmente poucos dos parceiros iniciais. O segundo empreendimento, que tem sua origem, em parte, no fracasso do primeiro, traz consigo uma mudança significativa na estratégia política do Grupo, pois parte para um Projeto verticalmente integrado. A Salton, que até então tinha como política abastecer-se com matéria prima de terceiros começa, com este novo Projeto, a criar a sua própria estrutura de produção de uvas. Tratasse de um empreendimento com base numa área de 500 hectares, adquirido em 2010, no município de Santana do Livramento, cujo Programa de implantação contempla: em 2010, já implantados, 30 ha da cultivar Chardonnay; em 2011, 60 ha da cultivar Pinot Noir e 32,5 ha da cultivar Chardonnay, em 2012, 50 ha da cultivar Riesling Itáliaico, e 50 ha das cultivares tintos Ancelota e Tannat. Portanto, toda a área será plantada com variedades viníferas, com prioridade inicial àquelas com melhor potencial para produção de espumantes. O sistema de condução e a estrutura dos parreirais foram implantados prevendo a total mecanização das atividades, inclusive colheita e um sistema de irrigação. Como segunda natureza de investimentos, consta dos planos do Grupo Salton, na sequência da instalação dos vinhedos, a instalação de uma vinícola.

No caso da Aliança, o empreendimento constou na compra do Projeto Santa Colina, instalado no município de Santana do Livramento, também pioneiro na região da Campanha. A estrutura do Projeto conta uma área de Vinhedos de cerca de 50 ha, sendo sua produção anual de vinhos finos da ordem de 600 mil litros/ ano, elaborados, sobretudo, com uvas produzidas em Santana do Livramento, mas também com uvas produzidas no município de Encruzilhada do Sul, onde há um condomínio de associados da cooperativa com 35 ha de vinhedos de variedades viníferas. Além destas

áreas, a cooperativa complementa sua demanda através da aquisição de uvas de terceiros. Em função da demanda atual, a Cooperativa deverá aumentar a área de vinhedos e/ou aumentar o número de fornecedores de uvas finas, já que o projeto desenvolvido na matriz, em Caxias do Sul, está focado nos segmentos de vinhos de mesa e suco de uva. Complementarmente à estrutura atual, está em estudo um projeto para implantação de uma planta com vistas à produção de suco de uva orgânico, em Santana do Livramento, conciliando o interesse da cooperativa de oportunizar a integração de pequenos produtores e assentados da reforma agrária, existentes na região, ao projeto.

**2. Os novos empreendedores vitivinícolas:** trata-se de um grupo formado por pessoas com diferentes perfis: empresários do agronegócio e do comércio, profissionais liberais, professores, etc., cuja característica comum está na estrutura do empreendimento de forma vertical, contemplando a produção de uvas (investimento nos parreirais) e a elaboração dos vinhos (investimentos na instalação de vinícolas). Nos projetos componentes deste grupo, registram-se áreas de vinhedos que variam entre 10 e 50 hectares de variedades viníferas, sendo que, em alguns casos, a vinícola ainda nem começou a ser construída, sendo o vinho elaborado por terceiros. Segundo os registros da Associação "Vinhos da Campanha", há onze projetos instalados ou em fase de instalação distribuídos pela maioria dos municípios que compõem a Associação.

Um caso especial no universo deste grupo, que descrevemos na sequência é o da Cooperativa VINOESTE. No município de Uruguaiana, assim como em outros municípios da região, verificou-se, uma grande mobilização de produtores rurais investindo na viticultura, atividade, até então, sem tradição na região. Atraídos pelo aumento da demanda e pelos bons preços pagos pelas uvas tintas finas, estes investimentos, realizados principalmente no período entre os anos 2000 e 2005, desempenharam um importante papel no atendimento à demanda de matéria-prima para a indústria vinícola gaúcha. Inicialmente para aquelas estabelecidas na região da fronteira (Vinícola Almadén), mas, na sequência, esta produção também foi disputada pelas vinícolas instaladas na região da Serra Gaúcha. Um registro importante, para o entendimento do contexto atual da vitivinicultura do município de Uruguaiana, refere-se ao fato de que neste mesmo período, as empresas vinícolas da Serra Gaúcha começaram a implantar seus vinhedos próprios, algumas na região da Serra do Sudeste, e a outras na região da Campanha. Como desdobramento destes investimentos, a partir de 2005, aquela demanda, motivadora dos investimentos destes produtores independentes, diminuiu significativamente e os preços, até então muito atraentes, também recuaram para patamares mais baixos. Assim, com base na reorganização setorial e na conseqüente mudança da demanda e das oportunidades de negócios de compra e venda da uva fina para



Foto: Celito Guerra

Vinhedos da Vinícola Cordilheira de Santana, ao fundo o Cerro Palomas, ícone da viticultura do Município de Santana do Livramento  
Santana do Livramento – RS

processamento, criou-se um novo cenário, agora de grandes dificuldades para estes produtores que mesmo sem tradição, aproveitaram um momento atrativo e ingressaram na atividade vitícola. Diante deste novo contexto e contando com o apoio da prefeitura municipal e do governo federal através do Ministério da Integração Nacional, 25 produtores/viticultores de Uruguaiana constituíram uma cooperativa, denominada VINOESTE, com uma área total de 50 ha de vinhedos de uvas finas dos associados e uma estrutura constituída por vinícola (prédio e equipamentos) e área com mais 10,5 ha de videira de propriedade da municipalidade de Uruguaiana, sendo a gerência da vinícola e dos vinhedos de responsabilidade da diretoria da Cooperativa. A capacidade da vinícola é de 250 mil litros de vinho, que é equivalente à produção de uvas dos vinhedos implantados. A produção de vinhos da cooperativa, que anualmente tem sido ao redor de 60 mil litros, já está no mercado há três anos, mas, diante da forte concorrência com os importados (Uruguaiana fica na fronteira com a Argentina), tem encontrado muitas dificuldades de comercialização. Diante deste fato, e considerando o bom comportamento comercial apresentado pelo suco de uva no mercado interno, já está prevista a aquisição, via emenda parlamentar, de uma planta industrial, complementar à existente, para elaboração de suco de uva na cooperativa. O município de Uruguaiana já possui sete hectares instalados de uva para suco, com bons resultados obtidos com as cultivares Isabel Precoce e Bordô.

**3. Viticultores independentes:** tratase de empreendedores com o mesmo perfil e histórico daqueles descritos no caso da VINOESTE. De forma geral, os viticultores que compõem este grupo estão concentrados nos municípios de Bagé e de Quaraí e organizados em duas entidades: a) Associação Bageense de Fruticultores – ABAFRUT, compõem este grupo aqueles empreendedores que iniciaram suas respectivas atividades vitícolas no âmbito do Programa de Integração da vinícola Salton e, b) Associação Quaraense de Fruticultores – AQUAFRUTI, trata-se de um grupo de empreendedores que possuem, em conjunto, cerca de 70 hectares de uvas viníferas. Com o foco inicial do negócio voltado à venda de uva para a Vinícola Almadén, localizada na própria região, desde 2004, quando encerrou suas relações comerciais, este grupo de produtores tem enfrentado grandes dificuldades na comercialização da uva. Trata-se de um mercado que funciona conforme as circunstâncias da safra: quando é pequena, as vinícolas procuram a matéria prima para complementar suas demandas, quando é normal, cada produtor tem que correr atrás e se submeter às condições de preços e prazos que lhes são impostas. No município de Quaraí não existe nenhuma vinícola instalada.

No contexto do segundo, mas, sobretudo, do terceiro grupo anteriormente descrito, há diversos registros de tentativas de elaboração de vinho de forma artesanal, porém sem sucesso comercial e sem continuidade. Os produtores queixam-se da falta de Assistência Técnica, demanda esta que, eventualmente, é suprida por consultores de entidades parceiras, mas que não é suficiente para internalizar e consolidar na região um nível tecnológico que lhe garanta sustentabilidade e competitividade. Outro fator limitante à viticultura na região da fronteira é a falta de mão-de-obra qualificada para o manejo dos vinhedos.

## *Rio Grande do Sul*

## *Serra do Sudeste*

**A** vitivinicultura na Região da Serra do Sudeste também tem como marco referencial o estudo de zoneamento vitícola do Instituto de Pesquisas Agrícolas da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul (IPAGRO), na década de 1970. O primeiro empreendimento foi concretizado com a implantação dos vinhedos da Cia. Vinícola Riograndense, na década de 1980, no município de Pinheiro Machado. A partir do ano 2000, empresas vinícolas instaladas na Região da Serra Gaúcha começaram a fazer investimentos na implantação de vinhedos no município de Encruzilhada do Sul. Este movimento se deu em paralelo com aquele verificado na região da Campanha e também motivado pela falta de uva de variedades viníferas para atender suas respectivas demandas. Entre outras, investiram em vinhedos na Região: Casa Valduga, Vinícola Angheben, Lídio Carraro, Chandon e Cooperativa Aliança. Diferentemente da região da Campanha, a vitivinicultura da região da Serra do Sudeste se caracteriza pelo pouco ou quase nenhum investimento das empresas na instalação de vinícolas, ou seja, no atual contexto, trata-se de uma região produtora de uvas para abastecer vinícolas de outras regiões (Serra Gaúcha e Campanha). Atualmente encontra-se em operação na Região as Vinícolas Terrasul, no município de Pinheiro Machado e outra no município de Encruzilhada do Sul, a Vinícola Coppeti & Czarnobay, cujo produtos deverão ser lançados no mercado em 2011.



Foto: Divulgação Angheben

Vinhedos da Região da Serra do Sudeste  
Encruzilhada do Sul – RS

Ainda na região da Metade Sul do Rio Grande do Sul, encontra-se aquele que pode ser considerado como o único polo tradicional na produção de uvas e vinhos da região Central do Estado, trata-se do município de Jaguarí, onde são produzidos vinhos, desde longa data. Trata-se de um vinho branco, elaborado com uma cultivar *Vitis labrusca* rosada, localmente conhecida pelo nome "Goethe", esta mesma variedade é cultivada na região da Serra Gaúcha sob as denominações alternativas de Pinot, Casca Dura ou Chavona. Na verdade trata-se de uma variedade diferente da verdadeira Goethe, cujo cultivo comercial está restrito ao município de Urussanga – SC. A partir do final dos anos 1990, em função do aumento da demanda por vinhos tintos, que também se verificou na categoria de vinho de mesa, a região incrementou o cultivo da variedade Bordô quando foram implantados vinhedos, substituindo áreas da "falsa Goethe", antes com absoluta predominância no município, com o objetivo de fazer cortes com o seu vinho tradicional.

Estima-se a existência de cerca de 130 hectares de vinhedos na região, basicamente cultivados com as variedades: falsa Goethe e Bordô, aproximadamente 50% de cada. Todo o vinho produzido em Jaguarí, cujo volume estimado varia de 700 mil litros a um milhão de litros/ano, é comercializado na região. A Cooperativa São José, a maior vinícola do município, atende ao mercado regional, sendo que as vinícolas menores comercializam seus produtos diretamente ao consumidor. A falta de mão-de-obra também é um problema na região, provocada, principalmente, pela migração de jovens para o meio urbano. Os vinicultores de Jaguarí (as cinco vinícolas registradas) estão empenhados em formar uma associação de produtores de vinho, com isto pretendem melhorar a organização do setor com vistas ao aprimoramento qualitativo e à promoção do vinho regional, agregando, neste contexto, a atividade do enoturismo. Parte da clientela das pequenas vinícolas da região é formada por turistas de passagem para a região da fronteira (Santana do Livramento/Rivera e Uruguaiana/Passo de Los Libres), que além dos vinhos lá adquiridos completam as compras com o vinho regional. Já existem produtores da região produzindo artesanalmente suco de uva, tinto (Bordô/Goethe) e branco (Goethe), com bons resultados. Um reforço importante para a vitivinicultura da região foi a implantação do "Programa de Apoio à Estruturação e Aprimoramento Tecnológico da Vitivinicultura da Metade Sul do Rio Grande do Sul", a partir do qual foi criado o "Centro Mesorregional de Vitivinicultura" aproveitando a base física da antiga Escola Agrícola, pertencente à Universidade Federal de Santa Maria, comodatada à Prefeitura de Jaguarí e, por sua vez, cedida às Universidades Regionais Integradas – URI/Santiago. Num movimento paralelo, que evidencia o processo de organização da vitivinicultura regional, neste ano de 2010, foi criada a Associação dos Produtores de Vinho de Jaguarí – APROVIJA.

O Centro foi estruturado no âmbito do referido Programa com o apoio financeiro do Ministério da Integração Nacional, tendo como proponente executor a Embrapa Uva e Vinho e como parceiros co-executores as seguintes instituições: Universidades Regionais Integradas – URI, Centro Federal de Educação Tecnológica – CEFET/Bento Gonçalves, Prefeitura Municipal de Jaguarí, Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN e Secretaria do Desenvolvimento e dos Assuntos Internacionais – SEDAI/RS. Em 2009, concluiu-se o processo de transferência patrimonial da área para o Instituto Federal Farroupilha de Educação, Ciência e Tecnologia. Criado para atender às necessidades dos vitivinicultores da Metade Sul do Rio Grande do Sul, a programação do Centro ainda encontra-se em fase de implantação. Com a instalação da Vinícola Piloto, prevista para o ano de 2011, ficará completa a estrutura física do projeto, composta por: Prédio da Administração, Salas de aula, Alojamentos (dormitório e refeitório).

A estrutura física e os equipamentos tiveram suas respectivas, execução e compras, acompanhadas e monitoradas pelas entidades.

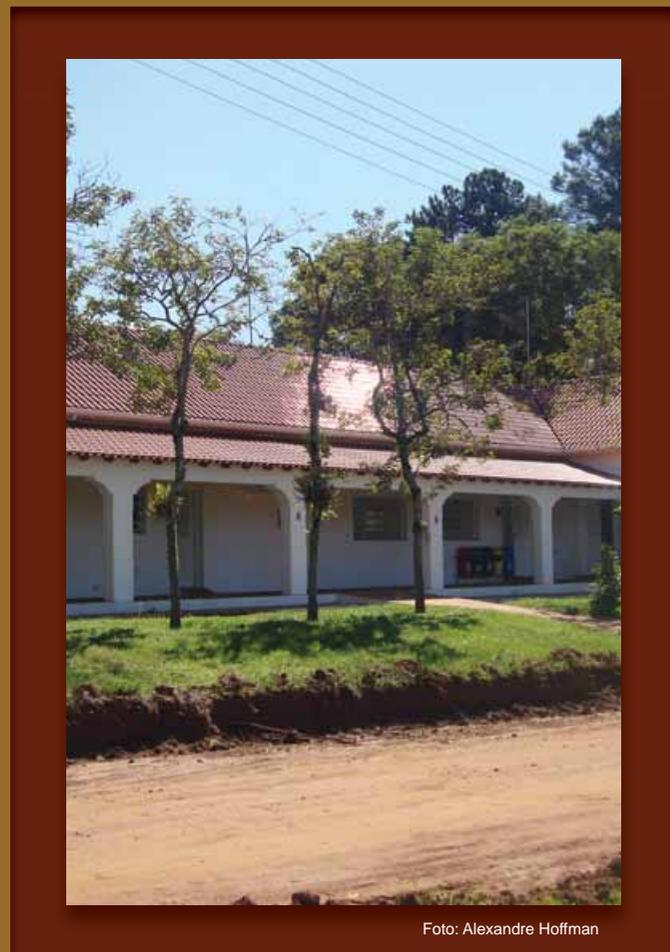


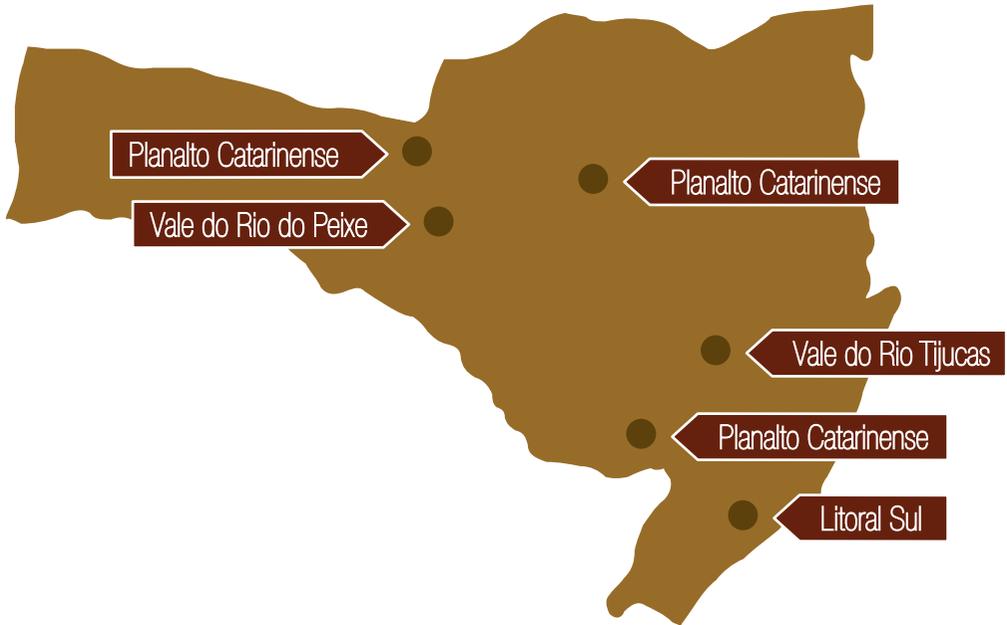
Foto: Alexandre Hoffman

Vista parcial do Centro Mesoregional de Vitivinicultura  
Jaguarí – RS





*Santa Catarina*



**D**e modo semelhante ao Rio Grande do Sul, o Estado de Santa Catarina tem sua tradição vitivinícola intimamente relacionada com a colonização italiana nas regiões do Vale do Rio do Peixe, onde se destacam os municípios de Videira, Tangará e Pinheiro Preto, na região carbonífera, no Sul do Estado, com destaque para os municípios de Urussanga, Pedras Grandes e Morro da Fumaça, e na região do Vale do Rio Tijucas com destaque para os municípios de Nova Trento e Major Gercino. Nestas regiões, a viticultura se consolidou com base em cultivares de origem americana, seja para a produção de vinhos de mesa, suco de uva ou uva de mesa.

A partir de meados do ano 2000, uma nova vitivinicultura começou a ser implantada no Estado, com o propósito de produzir vinhos finos de qualidade, com base em vinhedos instalados em regiões de altitude, em municípios pertencentes às regiões de São Joaquim, Campos Novos e Caçador. Segundo levantamentos efetuados pela Estação Experimental da EPAGRI/Videira, a área total de videiras no Estado de Santa Catarina é de 4.070 ha, destes 20% com variedades de *Vitis vinifera* e 80% com variedades americanas e híbridas. Quanto ao destino da produção, 70% destinam-se à produção de vinhos e suco de uva, 5% à produção de vinho colonial<sup>1</sup> e 25% ao mercado de uva de mesa. No contexto do Estado de Santa Catarina, a vitivinicultura envolve cerca de 2.000 famílias e é responsável por cerca de 20.000 empregos diretos. Tendo em vista suas peculiaridades, apresentamos na sequência, de forma individualizada, cada uma das regiões mencionadas.

<sup>1</sup> Neste contexto entenda-se como vinho colonial aquele de produção "caseira/artesanal" cujo objetivo limite-se ao consumo familiar e/ou a comercialização local dos excedentes.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vista panorâmica dos vinhedos da Vinícola Villa Francioni, com cobertura de tela plástica, Região do Planalto Catarinense  
São Joaquim – SC

*T*rata-se de uma região com uma vitivinicultura tradicional, desenvolvida em pequenas propriedades, com uma matriz agrícola bastante diversificada, com avicultura, suinocultura, produção de leite, fruticultura e culturas anuais. Sua viticultura é baseada em variedades americanas e híbridas predominando as variedades: Isabel, Bordô, Niágara Branca e Niágara Rosada; normalmente os parreirais são conduzidos no sistema de latada. Além da produção de vinhos de mesa e suco de uva, registra-se, na região, a produção de um vinho espumante da variedade Niágara, elaborado pelo “Processo Asti”. No mercado, este produto é normalmente comercializado aos mesmos níveis de preços dos espumantes moscatéis finos, também produzidos na região. Além dos produtos processados, parte da uva produzida na região, especialmente de Niágara Rosada, é destinada ao mercado de uva de mesa.

De modo semelhante ao que ocorre na Serra Gaúcha, a estrutura da cadeia produtiva vitivinícola regional apresenta como opções de venda da produção de uvas, para fins industriais, as cooperativas vinícolas e/ou as empresas vinícolas privadas. Embora com menor expressão, há uma terceira alternativa, relacionada com a demanda de particulares que adquirem a uva para elaboração de vinho colonial em outras regiões do Estado. Quanto ao direcionamento da produção, também nesta região, confirma-se a tendência de crescimento da produção de suco de uva em detrimento da produção do vinho de mesa, que nos últimos anos vem perdendo espaço no mercado. Neste particular, há consciência das lideranças setoriais relativamente ao impacto negativo causado pelo crescimento da produção de “Coquetéis” e “Sangrias” por parte de vinícolas da região, nos últimos cinco anos. As avaliações são no sentido de que, além de inviabilizar o mercado do vinho de mesa, o grande volume destes produtos produzidos na região compromete a imagem de seus produtos vinícolas genuínos. Um exemplo emblemático do atual cenário da vitivinicultura da região do Vale do Rio do Peixe é o fato de a Cooperativa Agropecuária Videirense – Coopervil, uma instituição que possui um quadro de



Foto: Marco Antônio Dallbo

Paisagem vitícola típica da Região do Vale do Rio do Peixe, com a utilização de árvores de plátano na estrutura dos parreirais  
Tangará – SC

1.200 produtores associados e uma capacidade instalada para elaborar 4,5 milhões de litros de vinho, ter produzido em 2010, apenas 200 mil litros de vinho, dando prioridade à produção de suco de uva concentrado. Diante deste cenário mercadológico, a Coopervil enfrenta uma situação paradoxal, pois, por um lado, possui capacidade ociosa para a produção de vinho e, por outro, estrutura insuficiente para aumentar a produção de suco de uva. Devido à dificuldade de obtenção de crédito em condições adequadas para efetuar os investimentos necessários e, diante da falta de condições para absorver toda a produção, a Coopervil tem liberado seus associados para a comercialização da uva para terceiros.

A produção de uvas finas é pequena na região, em torno de 5% do total, e é destinada à elaboração de vinhos tranquilos e vinhos espumantes (tipo Champanha e Moscatel). Neste segmento da cadeia produtiva, cabe registro o projeto da Vinícola Panceri Ltda. localizado no município de Tangará. Embora sendo uma vinícola que tem a sua história ligada à produção de vinhos de mesa, nos últimos anos vem modernizando e diversificando o seu foco de mercado, apresentando atualmente, além dos vinhos de mesa, vinhos finos, espumantes finos, espumante Niágara e suco de uva. Complementarmente, possui uma bem montada estrutura para o atendimento de turistas, com varejo, museu da viticultura regional e um restaurante em fase final de instalação.

Relativamente à sustentabilidade da atividade vitícola na Região do Vale do Rio do Peixe, identifica-se, como principais pontos de estrangulamento: o desestímulo dos produtores devido aos preços baixos pagos pela uva para processamento, a escassez e o custo elevado da mão-de-obra para atividades agrícolas, em especial para a viticultura. O êxodo de jovens para as áreas urbanas mostra-se como um processo inexorável e crescente, em síntese, a viticultura já não é opção das mais atrativas para os agricultores da região. Do ponto de vista técnico, o maior problema apontado refere-se à infestação das áreas vitícolas pela praga conhecida por pérola-da-terra e às dificuldades encontradas para seu controle. A baixa concentração de açúcar da uva, normalmente tomado como indicador de qualidade da produção, está relacionada com as difíceis condições ambientais enfrentadas pelos produtores, fator recorrente em todas as demais regiões com viticultura tradicional no Brasil, sendo neste caso agravada pela defasagem tecnológica e falta de assistência técnica.

*A* vitivinicultura da região carbonífera, no sul do Estado de Santa Catarina, está concentrada nos municípios de Urussanga, Pedras Grandes e Morro da Fumaça. É uma região colonizada por imigrantes italianos, onde predomina a atividade agrícola desenvolvida em pequenas propriedades. A vitivinicultura desta região se consolidou a partir do cultivo da variedade de uva Goethe, com base na qual é elaborado um vinho branco de mesa, que embora não seja o único a ser produzido, é o típico da região. Segundo informações da Estação Experimental da Epagri/ Urussanga, esta região possui cerca de 300 hectares de vinhedos, 10% dos quais, de uva Goethe, concentrados nos municípios de Urussanga e Pedras Grandes, sendo toda produção destinada à elaboração de vinhos tranquilos e espumantes.

Em 2005, foi criada a Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe — PROGOETHE, envolvendo sete vinícolas, cujo objetivo está centrado na tarefa de “levar os vinhos Goethe a excelência”. Com um Programa focado em ações de organização e promoção dos vinhos e do enoturismo da região, a PROGOETHE tem desenvolvido, em parceria com o Sebrae—SC, Fapesc, Epagri, UFSC e outras instituições, diversos projetos tanto na área técnica quanto promocional. O referido Programa conta com uma boa estrutura de logística, ocupando um antigo prédio da Estação Ferroviária onde há exposição de artesanatos, distribuição de material promocional, orientação de roteiros para visitação às vinícolas, exposição e comercialização de vinhos, entre outras iniciativas.

Atualmente, o principal pleito da PROGOETHE, está relacionado com a implantação da Indicação de Procedência dos Vinhos Goethe, cujo processo encontra-se tramitando junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial — INPI. Apesar do caráter emblemático da uva e do vinho Goethe, o maior volume de produção de uvas na região é da cultivar Niágara Rosada, voltada principalmente ao mercado de uva de mesa. As variedades Bordô, Grano d’Oro e Niágara



Foto: Mauro Celso Zanus

Prédio da antiga estação ferroviária e atual sede do Projeto PROGOETHE  
Urussunga – SC

Branca, também cultivadas na região, são destinadas à elaboração de vinho de mesa e, em menor quantidade, suco de uva cuja produção começa a ganhar expressão. Os vinhedos da região são conduzidos no sistema de latada e enxertados sobre diferentes variedades de porta-enxerto. O clima da região é subtropical, com variação de temperaturas de acordo com a altitude, o que possibilita uma boa distribuição da colheita. No caso da “Niágara Rosada”, por exemplo, a colheita se estende de meados de dezembro a meados de fevereiro, o que possibilita aos produtores de uva de mesa, um longo período de oferta para o mercado regional que, por sua proximidade das praias catarinenses, é muito atrativo e aquecido nesta época do ano. Ao nível do mercado, verifica-se uma diferença significativa entre os preços dos vinhos da grife Progoethe e os vinhos correntes, o que de fato se justifica pela qualidade superior apresentada pelos primeiros.

A mão-de-obra, para a atividade vitícola, é escassa e cara na região. Também há deficiência de assistência técnica especializada tanto na área de viticultura quanto de enologia. Considerando tratar-se de vinícolas com pequenas escalas de produção, uma forma alternativa para solucionar este problema seria a contratação de técnicos/consultores de forma coletiva. Algumas vinícolas apresentam defasagem tecnológica bastante significativa, carecendo de investimentos tanto na melhoria da estrutura física quanto em novos e modernos equipamentos.

## *Santa Catarina*

## *Planalto Catarinense*

O Programa dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina se estruturou e consolidou a partir da criação da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude – ACAVITIS, fundada em novembro de 2005. Os primeiros empreendimentos foram realizados no município de São Joaquim. Inicialmente com o Projeto Quinta da Neve, com a instalação de um vinhedo e, na sequência com o Projeto Villa Francioni, sendo que este, além de investimentos em parreirais (25 ha no município de São Joaquim e 25 ha no município de Bom Retiro), implantou uma cantina que se destaca pelas dimensões e arquitetura, de tal magnitude e beleza, que têm servido como referência e atração para



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vista panorâmica do Projeto Villa Francioni, no primeiro plano vinhedos e ao fundo a adega – Região do Planalto Catarinense  
São Joaquim – SC

técnicos e turistas que visitam a região. Portanto, de forma objetiva, pode-se considerar que o Programa dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina teve na implantação do projeto da Villa Francioni o seu marco referencial e o elemento motivador, a partir do que, surgiram os demais empreendimentos que hoje compõem este Programa. Assim, a abrangência territorial do Programa da ACAVITIS, envolve três regiões polo: São Joaquim, Campos Novos e Caçador, e é composto por um grupo de 28 projetos associados que, em conjunto, segundo cadastro realizado pela Epagri em 2008/2009, integraliza uma área de 317 ha de vinhedos com variedades de uvas viníferas voltadas, exclusivamente, a elaboração de vinhos e espumantes finos.

Relativamente aos investimentos em estruturas de cantinas, apenas 10 projetos estão em funcionamento pleno (realizando todas as etapas do processo, da elaboração ao envase dos produtos), entretanto, outros se encontram em fase de estudos, projetos ou de execução. No estágio atual, verifica-se, em muitos casos, a necessidade de contratação de serviços de terceiros para a elaboração e envase dos vinhos, demanda esta que vem sendo atendida em parte por vinícolas localizadas na Serra Gaúcha e, em parte, por vinícolas associadas da ACAVITIS, quando possuem capacidade ociosa. Neste caso, cabe destaque o caso da Vinícola Kranz, localizada no município de Treze Tílias, cujo projeto envolve apenas investimentos na estrutura da cantina sem a implantação de áreas para produção de uvas. Desta forma, sua produção de vinhos se origina de um percentual da uva processada para terceiros recebido em pagamento pelos serviços prestados.

Uma característica marcante quanto ao perfil dos empreendedores envolvidos no Programa dos Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina é o fato de que, na maioria dos casos, são empresários com tradição em outras atividades e que, por interesse pessoal, com frequência relacionada com suas histórias familiares, optaram por investir na vitivinicultura, aportando recursos significativos. Na dimensão mercadológica, o Programa apresenta uma característica que tem sido objeto de reflexão, análise e questionamentos, pois os vinhos, desde os primeiros lançamentos, estão posicionados em patamares de preços significativamente superiores aos concorrentes nacionais e alguns estrangeiros. O fato é que, independentemente de questões técnicas relacionadas com custos de produção, logística, marketing,



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vinhedos da Vinícola Pizzani, Serra do Mar, Planalto Catarinense  
Monte Carlo – SC

etc., o posicionamento de todas as linhas de produtos em patamares de preços com alto valor agregado, torna os produtos pouco competitivos, gerando dificuldades para a sua colocação e consolidação no mercado. São freqüentes as avaliações de técnicos envolvidos nos diferentes projetos quanto à necessidade de serem criadas linhas de produtos intermediários que possam chegar ao consumidor a preços que variem entre R\$ 20,00 e R\$ 30,00, já que a maioria das vinícolas têm seus produtos no mercado com preços que variam entre R\$ 40,00 e R\$ 100,00. Por outro lado, há o entendimento de que, com linhas de produtos diversificados, incluindo vinhos mais atrativos e acessíveis em preço à população de classe média, aumentam as chances das empresas acessarem e disputarem nichos de mercado com produtos de maior valor agregado. Neste sentido, algumas iniciativas de associados desalinhadas com os princípios da ACAVITIS, já são registradas, por exemplo: a Cooperativa de Produtores e Processamento de Frutas do Planalto Sul Catarinense – COOPERCAMPOS, localizada no município de Campos Novos, além dos vinhos finos, está produzindo vinhos de mesa das variedades BRS Lorena e Moscato Embrapa, como também suco de uva; complementarmente, seus associados também produzem uva Niágara para o mercado de uva de mesa.

A expectativa é de que, junto com os vinhos mais populares e suco de uva, também sejam vendidos os vinhos finos de altitude produzidos pela Cooperativa. Do ponto de vista tecnológico, por ser uma atividade recente nestas condições (regiões de altitude), são necessários alguns ajustes no sistema de produção da uva. Em alguns locais, nos anos em que as baixas temperaturas chegam mais cedo (meados de abril), por exemplo, a cultivar Cabernet Sauvignon tem dificuldade para atingir a plena maturação devido ao seu ciclo vegetativo, demasiado longo. Em alguns casos a produtividade está baixa, tornando o custo de produção das uvas demasiado alto.

Alguns produtores já estão revendo suas estratégias mercadológicas, substituindo parte da produção de vinho tinto pela produção de espumantes, cujo mercado interno continua firme e crescente. Também cabe registro o crescimento das áreas implantadas com a variedade Sauvignon Blanc, cujos vinhos têm apresentado boa qualidade e tipicidade. De uma forma geral, por ser uma cultura nova para a maioria dos produtores, há falta de domínio tecnológico no que concerne ao manejo dos vinhedos, especialmente no controle fitossanitário.

*A* vitivinicultura desta região está centrada nos municípios de Nova Trento e Major Gercino. Com sua economia tradicionalmente baseada na agricultura, a região é reconhecida pela tradição na produção de uvas e na elaboração/comercialização do vinho colonial e do suco de uva. A estrutura produtiva vitivinícola da região conta com aproximadamente 60 ha de videiras no município de Nova Trento e 90 ha no município de Major Gercino, com predominância das cultivares de *Vitis labrusca*: Bordô, um clone desta chamado de Grano d'Oro, Niágara Branca e Niágara Rosada, as quais são produzidas principalmente sob o sistema de condução horizontal (latada).

A defasagem tecnológica verificada no município de Nova Trento é notória, evidenciando a perda de interesse e de importância da atividade vitícola. Concorrem para este cenário o isolamento técnico à que estão submetidos os produtores, já que praticamente não existem especialistas em viticultura e enologia na região, e a falta de mão-de-obra para as atividades agrícolas.

O município é reconhecido como celeiro de profissionais especializados na área da construção civil. A produção vitivinícola local tem como produto referencial o vinho tinto de mesa da variedade Bordô, entretanto, sua produção depende, em grande escala, de uvas e/ou vinho adquiridos em outras regiões do estado de Santa Catarina e, principalmente, da região da Serra Gaúcha. Estima-se que a produção de uvas da região atenda apenas a cerca de 10% da demanda local que, segundo estimativa da Epagri, é de cerca de 3.500 toneladas/ano.

Contrastando com este cenário, o município de Nova Trento, ostenta e desfruta da condição de ser a segunda maior Estância Turística Religiosa do Brasil e importante pólo de turismo ecológico, facilitado por estar localizado numa região de fácil acesso, próximo aos grandes centros urbanos do Estado e com muitas belezas naturais. O apelo religioso do município está baseado na existência do Santuário de Santa Paulina (primeira Santa brasileira, que migrou da Itália para o Brasil (Vígolo – Nova Trento–SC), aos nove anos de idade, onde em 1890 deu início a Congregação das Irmãs da Imaculada Conceição). Com base no grande afluxo de turistas ao município de Nova Trento, surgiu um mercado informal de vinhos e suco, sem qualquer fiscalização e controle, prejudicando os produtores legalizados e, sobretudo a imagem vitivinícola da região.



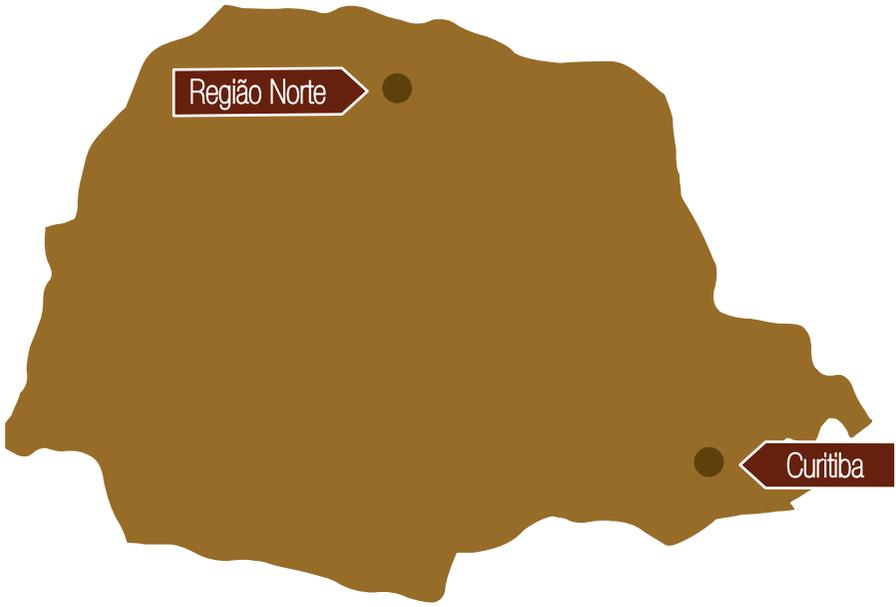
Foto: José Fernando da Silva Protas

No primeiro plano, área de teste de novas variedades e ao fundo vinhedos típicos da Região do Vale do Rio Tijucas, Vinícola Buono Nova Trento – SC





*Paraná*



**N**o Estado do Paraná, destacam-se duas regiões vitivinícolas importantes. A região Metropolitana de Curitiba, que é tradicional e conhecida pela produção de vinhos de mesa, em especial da cultivar Bordô, localmente conhecida como Terci, comercializados diretamente nas vinícolas. A organização do negócio do vinho nesta região baseia-se em roteiros enoturísticos existentes nos municípios de Colombo e São José dos Pinhais.

A outra região vitícola importante está localizada no norte do estado, nos municípios de Londrina, Marialva, Maringá, Rolândia e outros adjacentes. Nesta região, onde tradicionalmente predomina a produção de uvas finas de mesa, verifica-se, nos últimos anos, uma diversificação da produção, com a introdução da cultivar Niágara Rosada, voltada ao mercado de uva de mesa, e outras variedades de uvas americanas e híbridas voltadas à elaboração de suco e de vinhos de mesa.

No município de Maringá também são produzidos vinhos finos e vinhos de mesa, em pequena escala. Além destas regiões vitivinícolas consagradas, ainda existe uma viticultura pulverizada em diferentes regiões no Estado, tanto de uvas americanas e híbridas cultivadas em pequenas propriedades, em plantios convencionais ou sob o regime de produção orgânica, quanto de uvas de variedades de *Vitis vinifera* voltadas à produção de vinhos finos como, por exemplo, aquela relativa ao Projeto Dezen, implantado no município de Toledo, no oeste do Estado. Cabe ainda ressaltar o importante programa de apoio à vitivinicultura desenvolvido pelo governo do Estado do Paraná, que além de facilitar o crédito e a Assistência Técnica para o setor, através da Emater, isentou toda a produção vitivinícola do Estado do Imposto de Circulação de Mercadorias – ICMS.

*A* vitivinicultura na Região Metropolitana de Curitiba, concentrada nos municípios de Colombo, São José dos Pinhais e Campo Largo, se origina na colonização italiana, nas primeiras décadas do século XX. A cultivar Bordô, localmente denominada Terci, foi a base desta produção, originando o vinho típico regional, elaborado em pequenas vinícolas familiares. A importância da região como produtora de uva e vinho foi reconhecida pelo Ministério da Agricultura, ainda na década de 1940, quando criou uma Estação Experimental de Viticultura e Enologia no município de Campo Largo, para dar suporte técnico à vitivinicultura local. Todavia, a partir da década de 1960, a viticultura desta região entrou em decadência devido à infestação das áreas pela pérola-da-terra, praga de solo que praticamente dizimou seus vinhedos.

Como alternativa para a manutenção da atividade, as vinícolas locais persistiram, agora processando uvas trazidas do Sul, especialmente do Rio Grande do Sul, situação esta que permanece até os dias atuais. De forma geral, pode-se dizer que toda a uva processada na região é importada do sul. Se por um lado, hoje é tecnicamente viável o cultivo e manutenção da videira em áreas infestadas com a pérola-da-terra, por outro, fatores como a facilidade de importação da uva do Sul, a escassez e o alto custo da mão-de-obra e, ainda, a exploração imobiliária na região metropolitana de Curitiba, têm desestimulado/inviabilizado investimentos na produção vitícola. Neste contexto, a estrutura da produção vinícola, mantém-se elaborando vinhos e sucos de uva que são comercializados localmente, com o apoio de um bem organizado programa de turismo, ancorado na vitivinicultura e complementado pela gastronomia regional, tendo como principal alvo a população metropolitana de Curitiba. No município de Campo Largo está instalada a Vinícola Campo Largo, uma das maiores do Brasil, processando, anualmente, cerca de 20 mil toneladas de uvas em sua unidade instalada no município de São Marcos, no Rio Grande do Sul, cuja produção de vinhos de mesa e suco de uva é



Foto: Humberto Almeida Camargo

Vista panorâmica da Linha Mergulhão, importante roteiro enoturístico da  
Região Metropolitana de Curitiba  
São José dos Pinhais — PR

transportada a granel e envasada na unidade de Campo Largo. Esta vinícola, atualmente, desenvolve um programa de estímulo ao plantio de uvas para suco na região, contemplando um raio de 100 km no entorno de Campo Largo. O projeto inicial é para o plantio de 300 ha de uvas das variedades Bordô (70%), Isabel, Isabel Precoce, Concord e Concord Clone 30, objetivando a produção exclusiva de suco de uva. Como estímulo aos parceiros, a vinícola fornece as mudas e garante a aquisição da uva.

**A** Região Norte do Paraná apresenta clima subtropical, com inverno ameno, porém, sujeito à ocorrência de geadas. A viticultura foi introduzida nesta região, na década de 1970, pela colônia japonesa, focada na produção de uva fina de mesa, com predominância da cultivar Itália. A diversificação da produção aconteceu com o surgimento e propagação de clones mutantes da variedade Itália: cultivar Rubi nos anos 1980 e, mais tarde, cultivares Benitaka e Brasil. Em 1989, por iniciativa de um empresário português, foi instalado no município de Maringá um Projeto vitivinícola denominado Aljôfar, hoje Vinícola Intervin Ltda., sendo naquela ocasião implantados os primeiros vinhedos de uvas finas para vinho. Por sua vez, as uvas americanas e híbridas foram introduzidas em cultivos comerciais na região a partir da segunda metade da década de 1990, com o plantio da variedade Niágara Rosada visando o mercado de uvas de mesa. Esta produção está concentrada no município de Rosário do Ivaí. O cultivo de uvas para suco, iniciado na mesma época, em pequenos empreendimentos, cresceu a partir dos anos 2004/2005 com o plantio das variedades Isabel, Concord e outras, no âmbito do programa de produção de suco de uva concentrado da Cooperativa Agroindustrial Rolândia Ltda — COROL, localizada no município de Rolândia. Os sistemas de produção vitivinícola do Norte do Paraná, por segmento, são apresentados a seguir.

**1 Uvas Finas de Mesa:** As principais cultivares são Itália, Rubi, Benitaka e Brasil. Os vinhedos são conduzidos no sistema de latada, sendo comum o uso da cobertura com tela "sombrite", com 18% de sombreamento. São feitos dois ciclos de produção por ano, com a primeira poda feita entre os meses de junho e julho, para obtenção da primeira colheita, que ocorre entre meados de novembro e meados de janeiro; e a segunda poda entre os meses de dezembro e janeiro para obtenção da segunda colheita, entre os meses de abril e maio. A produtividade dos vinhedos situa-se entre 35 a 40 t/ano, variando entre 15 e 20 t/ciclo. Tradicionalmente, nesta região a colheita é concentrada em poucas semanas, em ambas as safras, o que gera problemas de logística e dificuldades na comercialização. Uma prática tradicionalmente adotada é a antecipação da colheita, possibilitando com

isto a oferta de uvas nas festas de final do ano, época de melhores preços. Entretanto, esta oferta de uvas colhidas antes da plena maturação, tem causado prejuízos significativos no conceito e competitividade da uva produzida. Com base neste fato e buscando reverter este quadro que compromete a sustentabilidade de viticultura regional, foi sancionado pelo município de Marialva, principal produtor, uma lei proibindo a colheita da uva antes que a mesma atinja os 14°Brix. Esta medida fundamenta-se no fato de este parâmetro medir a concentração de açúcar no fruto e de que somente a partir desta concentração a uva está apta para o consumo in natura. Entretanto, em função das condições ambientais da região, com um período de frio intermitente entre junho e agosto, limitando o desenvolvimento normal da videira, a manutenção do atual sistema de produção visando duas colheitas/ ano seria bem mais seguro com a utilização de cultivares de ciclo mais curto que as cultivares do grupo Itália.

Um exemplo é a cultivar BRS Clara, cujo ciclo vegetativo é menor em cerca de 30 dias em relação às cultivares tradicionais. Esta redução de ciclo permite a obtenção de duas colheitas de uva com maturação ideal, seja no final do ano, seja no outono, sem riscos de prejuízos causados pela ocorrência de geadas no início da brotação (ciclo 1) ou no período de maturação (ciclo 2). Como desdobramento das condições climáticas e seus impactos na questão sanitária do processo produtivo, tem havido a mobilização de produtores e técnicos no sentido de investimentos em testes e pesquisas quanto ao uso da cobertura plástica para proteger as plantas da chuva e, conseqüentemente, reduzir o número de intervenções químicas para controle de doenças.

Quanto à estrutura fundiária e o modelo produtivo vitivinícola existentes no norte do Paraná, verifica-se uma grande diversidade. Por exemplo, no município de Marialva a produção de uva é desenvolvida em regime de monocultura e é bastante usado o modelo de parceria. São frequentes os casos em que os parceiros, após alguns anos de trabalho, adquirem suas próprias áreas, que podem variar de 0,5 a 2,0 hectares, onde implantam seus próprios vinhedos e desenvolvem a atividade com base na mão-de-obra, exclusivamente, familiar. Duas características marcantes neste tipo de exploração é que toda a propriedade é assistida por um técnico contratado pelo próprio viticultor e que a venda da uva é feita com preço pré-definido. Já no polo vitícola do município de Uraí, as propriedades são maiores, com áreas que variam entre 12,5 e 25,0 hectares, onde as atividades agrícolas desenvolvidas são bastante diversificadas. A mão-de-obra utilizada na viticultura é, predominantemente, contratada e a venda da uva é, normalmente, efetuada em regime de consignação, sem preço previamente definido.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vista panorâmica de uma propriedade vitícola típica da Região Norte do Paraná com parreirais cobertos com tela "sombrite"  
Marialva – PR

**2 Uvas rústicas de mesa:** A produção de uvas rústicas de mesa no norte do Paraná baseia-se, predominantemente, na cultivar Niágara Rosada, com forte concentração no município de Rosário do Ivaí. O sistema de produção foi copiado do Pólo vitícola de Jundiá—SP, com vinhedos conduzidos no sistema de espaldeira (vertical), com um ciclo anual de produção, sendo a colheita realizada entre os meses de dezembro e janeiro. A produtividade, em decorrência do sistema de condução e da tecnologia utilizada, pode ser considerada baixa, em torno de 10 t/ ha/ano. Esta viticultura é caracterizada por uma grande concentração de pequenos produtores, sendo muitos deles egressos de Jundiá—SP, onde após trabalharem como parceiros retornaram às origens e investiram nos seus próprios vinhedos com a cultivar Niágara Rosada, cuja produção é vendida para os Estados do Sul (PR, SC e RS), já que sua safra coincide com a da região Leste de São Paulo.

**3 Uvas rústicas para processamento:** Em decorrência do projeto de produção de suco de uva concentrado, implantado pela Cooperativa Agroindustrial Rolândia Ltda — COROL, em 2004, registrou-se um crescimento significativo da produção de uvas rústicas para processamento na região. Atualmente o projeto da cooperativa Corol conta com 259 hectares de parreirais já implantados por seus associados, dos quais 156 hectares já em fase produtiva. A principal cultivar produzida, até o momento, é a Isabel com uma área de 220 ha, seguida pela Concord com 19 ha, BRS Carmem com 12 ha e BRS Violeta com 8,0 ha.

Quanto às características das uvas, o maior interesse do Projeto de Produção de Suco de Uva da Cooperativa Corol é por variedades de maturação tardia, uma vez que a produção do suco de uva é complementar à do suco de citrus. Desta forma, a uva deve entrar na indústria após o término da safra de laranja, que se estende até dezembro. Assim, as variedades Isabel e BRS Carmem são as cultivares preferenciais, mas outras como Concord, BRS Rúbea e BRS Violeta

também poderão ter área de cultivo ampliada nas propriedades dos associados que possuam maior altitude e com o uso de técnicas de cultivo que favoreçam o retardamento da maturação.

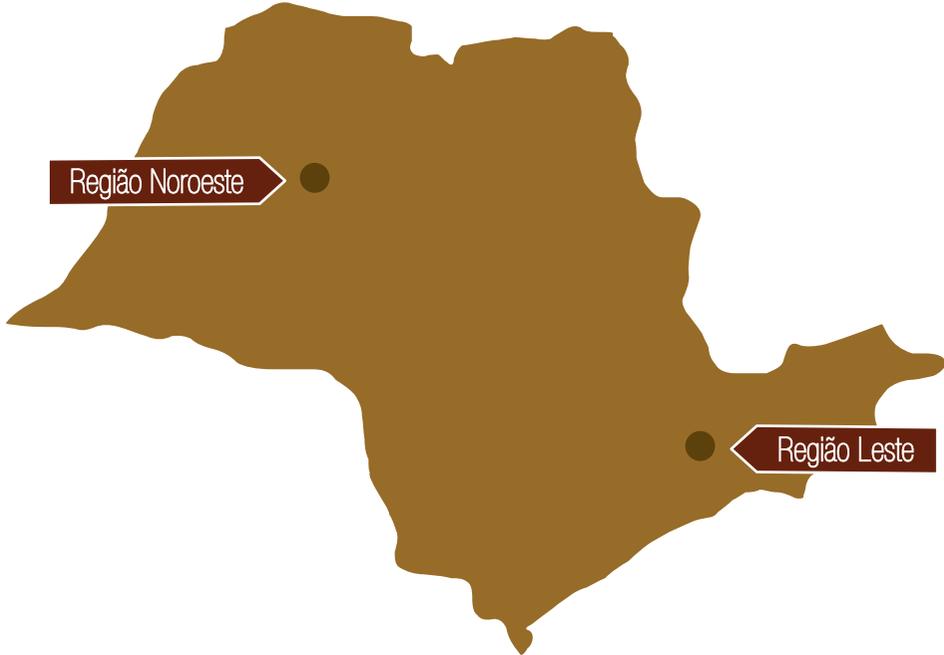
O sistema de produção é de apenas um ciclo anual, com poda no mês de agosto e colheita entre o início do mês Janeiro e início de Fevereiro. Os parreirais são conduzidos no sistema GDC<sup>1</sup>, espaldeira ou latada, com adensamento de plantas e sistemas de poda ajustadas para produtividades equivalentes nos três sistemas. Na indústria, o rendimento médio está na faixa entre 5 e 6 Kg de uva para a obtenção de 1 Kg de suco concentrado este rendimento é considerado ainda baixo. Até o momento o suco tem sido comercializado no mercado interno, mas o objetivo do projeto é competir também no mercado externo à medida que a meta de produção, que é de 500 hectares de vinhedos nos próximos cinco anos, for sendo atingida. A produção de suco natural é pequena na região. Neste segmento, havia uma pequena indústria no município de Maringá (Casa dos Telhados), que recentemente foi desativada e outra, implantada e legalizada em 2009, a microempresa Pintor & Nitz Ltda., que produz o suco comercializado com a marca D'Anna. Neste projeto, onde a uva é processada no sistema de painéis e vapor, a matéria-prima provém de vinhedos próprios. Por sua vez, a produção de vinhos na região está restrita a duas empresas registradas: a Vinícola Intervin Ltda., em Maringá, e a Cooperativa Agroindustrial dos Viticultores – Coaviti, sediada em Marialva. A Vinícola Intervin Ltda., com reconhecida tradição na produção regional de vinhos, possui uma estrutura de parreirais com cerca de 40 hectares conduzidos no sistema de latada, sendo que 30 hectares estão em produção, e dez hectares em fase de renovação. Cerca de 80% da produção é de uvas comuns: cultivares Isabel, Couderc Tinto, Jacquez, Niágara Rosada e BRS Lorena. O restante da produção é das variedades viníferas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tannat e Alicante Bouschet. A Cooperativa Agroindustrial dos Viticultores – Coaviti possui uma capacidade instalada para a produção de 35 mil litros de vinho, com projeto para ampliação desta capacidade para 100 mil litros/ano, e dedica-se exclusivamente à elaboração de vinho tinto comum, a partir das variedades Isabel e Bordô, produzidas por seus associados, sendo toda a produção vendida na região.

1 O sistema GDC caracteriza-se por apresentar duas cortinas verticais paralelas, com as bases na parte superior e os ramos posicionados para baixo. Este sistema foi desenvolvido para aumentar a produtividade da videira, quando comparada àquelas conduzidas em espaldeira, melhorar a qualidade do fruto e facilitar a colheita mecânica. As plantas são conduzidas em cordão esporonado, com os esporões voltados para o lado de fora e para baixo





*São Paulo*



Região Noroeste

Região Leste

*A* vitivinicultura paulista originou-se na região Leste do Estado, nos arredores das cidades de São Paulo e de Campinas. Nas primeiras décadas do século XX a atividade ganhou expressão no município de São Roque, como produtor de vinhos de mesa e, na sequência, expandiu-se na região de Jundiaí, tanto para a produção de uvas para a elaboração de vinho de mesa quanto para a produção de uva de mesa, destacando-se neste caso a variedade Niágara Rosada. Nesta região de São Paulo, o cultivo de uvas finas de mesa desenvolveu-se nos municípios de São Miguel Arcanjo e Pilar do Sul, tendo como base da matriz produtiva, as variedades de uva Itália e Rubi. Mais tarde, na década de 1980, o cultivo de uvas finas de mesa também ganhou expressão no Noroeste do Estado (como centro de referência no município de Jales).

*O* sistema de produção de uvas no Leste de São Paulo (São Roque, Jundiaí, Louveira, Vinhedo, Atibaia, etc.) ainda é o tradicional, seja para a produção de vinhos, principalmente com as cultivares Máximo (IAC 138–22) e Niágara, seja para a produção de uvas de mesa, cuja variedade absolutamente predominante é a Niágara Rosada. A produção de uvas finas de mesa, especialmente Itália, Rubi e Benitaka está concentrada nos municípios de São Miguel Arcanjo e Pilar do Sul. Nesta região, predomina a produção de uvas em pequenas propriedades que se utilizam da mão-de-obra familiar. Entretanto, as perspectivas futuras desta viticultura não são as melhores, já que se verifica uma forte pressão do

mercado imobiliário, onde os preços oferecidos pelas terras são muito atraentes e o impacto deste fato já se faz sentir com a diminuição significativa da área vitícola.

Outro obstáculo à viticultura regional é o elevado custo da mão-de-obra e o processo crescente e inexorável do êxodo dos jovens que, em grande parte, preferem dedicar-se a outras atividades, normalmente no meio urbano. Como ponto positivo destaca-se o esforço para a organização do setor vitivinícola paulista que vem sendo empreendido pela Câmara Setorial da Uva e do Vinho de São Paulo, seja pela organização dos diferentes segmentos da produção vitivinícola (uvas para processamento, uvas de mesa, vinhos artesanais, vinhos industriais), seja pelas articulações junto às diferentes instâncias da administração pública. Considerando a pequena produção de uvas para processamento na região, as grandes vinícolas locais, instaladas nos municípios de São Roque e Jundiá, há muitos anos dedicam-se apenas ao envase de vinhos de mesa importados a granel do Rio Grande do Sul, especialmente vinhos tintos elaborados com base na variedade Bordô.

Remanescentes da vitivinicultura tradicional, ainda existe nesta região um considerável número de pequenas vinícolas produtoras de vinhos artesanais. Enquanto as grandes vinícolas apresentam uma grande diversidade de produtos: vinho frisante, vinho de mesa, vinho fino, espumantes, destilados, bebidas compostas e outros; as vinícolas artesanais produzem apenas vinhos de mesa e suco, com uvas produzidas localmente, em especial das variedades Máximo (IAC 138-22) e Niágara e, em alguns casos, também são elaborados vinhos com uvas importadas do Rio Grande do Sul, principalmente da variedade Bordô.

Merece registro a recente introdução das cultivares BRS Lorena e BRS Violeta, que já estão sendo processadas para produção de suco e vinho, tanto pelas vinícolas grandes quanto pelas pequenas. No âmbito da produção industrial de vinhos no estado de São Paulo, as grandes empresas demonstram interesse em reativar a produção de uvas para processamento, numa estratégia que passa pela diminuição da dependência por uvas e vinhos importados do Rio Grande do Sul. As propostas deste Programa contemplam a implantação de grandes áreas de produção para, com mecanização dos vinhedos e economia de escala, obter custos de produção mais baixos e competitivos relativamente àqueles pagos pela uva importada do Sul. Como novidade no setor vitivinícola de São Paulo, registra-se algumas novas



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vista do complexo enoturístico da Vinícola Góis  
São Roque – SP

iniciativas no sentido da produção de vinhos finos. Estão sendo feitos investimentos em municípios como São Carlos, Espírito Santo do Pinhal, Itobi e Divinolândia, com o plantio de castas finas visando à produção de vinhos e espumantes finos. O sistema/modelo de produção contempla dois ciclos vegetativos e uma colheita por ano, realizada entre os meses de julho e outubro, quando as condições climáticas apresentam ausência de chuvas, muita insolação e temperaturas amenas, favoráveis à maturação da uva. Trata-se de iniciativas novas cuja evolução deverá ser avaliada nos próximos anos.

Quanto à produção de uvas de mesa há uma segmentação na região, com dois focos distintos: a) as uvas finas, com base nas variedades Itália, Rubi e Benitaka, mais sensíveis às doenças e mais exigentes em tratamentos culturais; e, b) a variedade Niágara Rosada, do grupo das uvas americanas (rústicas), mais resistente às doenças e menos exigente de mão-de-obra, especialmente no manejo do cacho, portanto com custo de produção mais baixo. A produção de uvas finas está concentrada na região de São Miguel Arcanjo e Pilar do Sul e a produção de Niágara Rosada predomina na região de Jundiá, Louveira, Valinhos e Atibaia, embora já se registre implantações de parreirais desta variedade nos municípios de São Miguel Arcanjo e Pilar do Sul.

O principal gargalo à competitividade da viticultura desta região refere-se aos custos de produção, que é considerado elevado para uma região em que a safra é coincidente com a de outras regiões, concentrando a oferta e debilitando os preços. Face às dificuldades de comercialização da uva, e tendo em conta a ocorrência de descartes e/ou excedentes de produção da uva Niágara Rosada, os produtores do município de São Miguel Arcanjo se mobilizaram no sentido da implantação de uma unidade para a produção de suco de uva da variedade Niágara Rosada, voltada inicialmente à merenda escolar. No que concerne às uvas finas as dificuldades são as mesmas, porém agravadas pela maior exigência de mão-de-obra, o que tem provocado a substituição dos parreirais de Itália, Rubi e Benitaka, por parreirais de Niágara Rosada.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Parreiral típico da cultivar Niágara Rosada na Região Leste de São Paulo, com sistema de condução em espaldeira  
Vinhedos – SP

*A* viticultura da Região Noroeste de São Paulo desenvolveu—se a partir da década de 1980, com base na produção de uvas finas de mesa, tendo como Pólo referencial o município de Jales. O clima da região apresenta uma estação seca, de abril a outubro, e uma estação chuvosa, de novembro a março. Não há frio hibernal suficiente para induzir à dormência prolongada da videira, o que possibilita a obtenção de duas colheitas/ano. No período das águas, entretanto, a pressão de doenças é muito forte, aumentando o risco de perdas e elevando os custos de produção para o controle fitossanitário. Em função destas circunstâncias ambientais, o modelo/ sistema de produção mais utilizado é o de duas podas e apenas uma colheita, com um ciclo de produção e um ciclo de formação das plantas.

No ciclo de produção, as podas são feitas no período entre os meses de março e maio, com colheita distribuída no período de estiagem, de meados do mês de julho a outubro. No ciclo de formação das plantas as podas são feitas no período entre os meses de agosto a novembro. O uso de reguladores de crescimento, para a indução da brotação, e a irrigação dos vinhedos são práticas necessárias nas condições da região. Os vinhedos são conduzidos no sistema de latada, em sua maioria são cobertos com tela "sombrite" (18% de sombreamento). A área de vinhedos da região, segundo levantamentos da CATI/IEA, está estabilizada em torno de 1000 hectares, porém, apresenta uma mudança importante na matriz produtiva e no foco de mercado, registrando—se diminuição da área plantada com uvas finas (Itália, Rubi, Brasil, Benitaka) e incremento na área de uvas rústicas para mesa (Niágara Rosada).

O crescimento da produção da uva rústica nesta região deve—se ao elevado preço que a variedade Niágara Rosada atinge no mercado no período de entressafra das regiões produtoras do Sul e Sudeste. Cabe um registro quanto ao principal elemento associado à introdução e consolidação desta variedade como alternativa para esta região, trata—se

do desenvolvimento do sistema de produção da Niágara Rosada sob condições tropicais, gerada pela Embrapa Uva e Vinho/Estação de Viticultura Tropical, na década de 1990. Como cenário presente, verifica-se que a produção de Niágara Rosada cresceu, sobretudo, no município de Jales, onde o sistema de parceria predomina e a produção das uvas finas, mais produtivas, mas mais exigentes em mão-de-obra, mantém-se nas propriedades tipicamente familiares, como aquelas localizadas nos municípios de Urânia e Palmeira d'Oeste. Na realidade, ambas as alternativas de produção, uvas rústicas e uvas finas de mesa, são boas opções para a região, oferecendo, nas condições atuais, boa rentabilidade ao viticultor que se organiza em função dos fatores de produção de que dispõe.

Ainda como alternativa, para a região, há o cultivo de uvas sem sementes, entretanto os empreendimentos feitos até hoje não obtiveram sucesso. Dois fatores principais desestimularam a produção deste tipo de uvas na região: a) a falta de domínio da tecnologia de produção, muito diferente daquela utilizada com as variedades tradicionais; e, b) a dificuldade para entrar no mercado de uvas sem sementes, já que se trata do segmento mais exigente do mercado de uvas. Assim, apesar das oportunidades potenciais deste mercado, a produção de uva sem semente ainda é insignificante na região. No que se refere à uva para processamento, no município de Jales existem duas pequenas iniciativas de produção artesanal de vinho de mesa e de suco de uva.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Parreiral típico de uva de mesa da Região Noroeste de São Paulo, com cobertura de tela "sombrite"  
Jales – SP





*Minas Gerais*



## *Vitivinicultura*

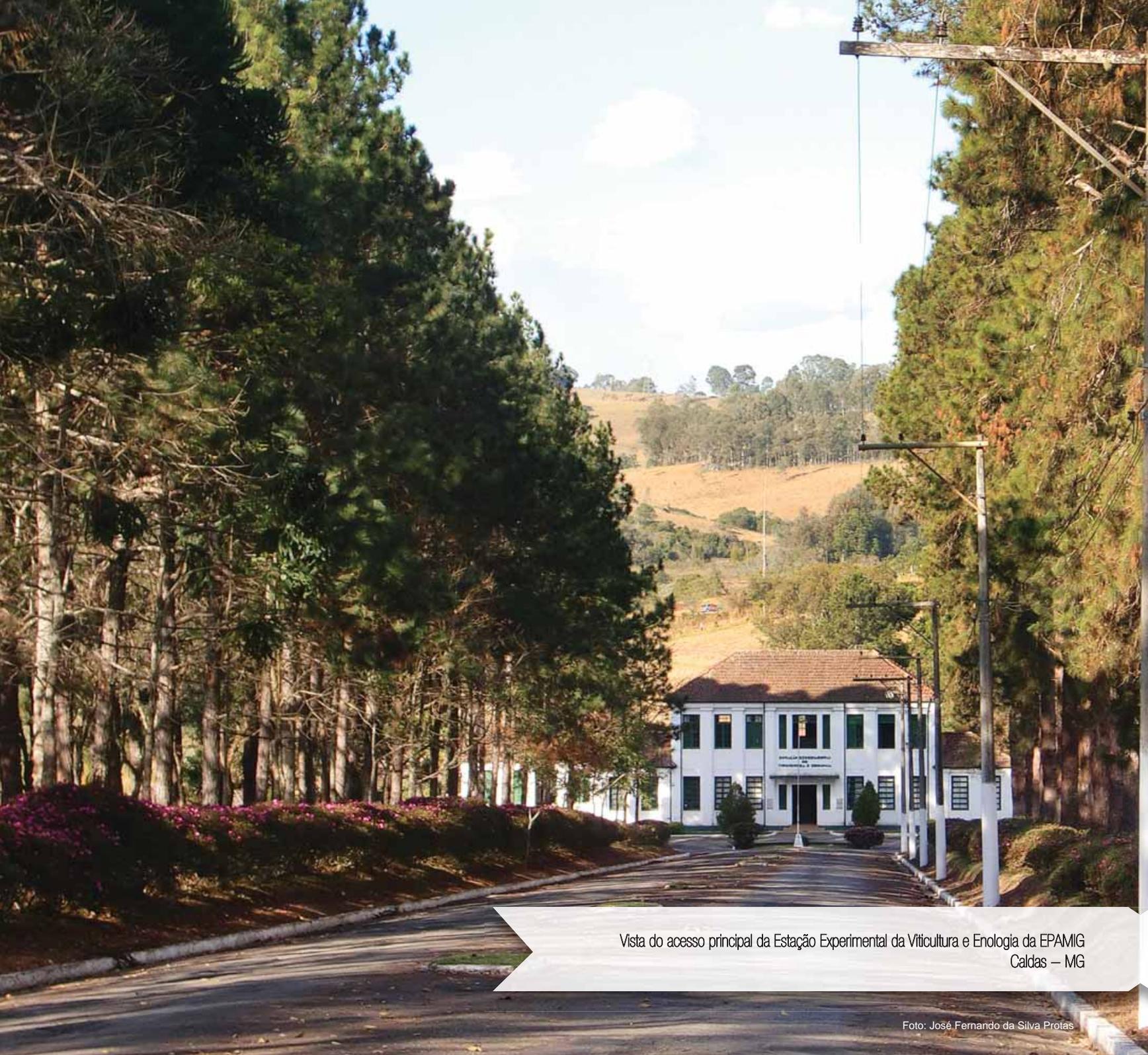
## *Minas Gerais*

*A* produção vitivinícola no estado de Minas Gerais é composta por três segmentos. Um segmento tradicional, no sul do estado, que tem o seu foco principal na produção de uvas americanas e híbridas e na elaboração de vinho de mesa e suco de uva. Um segundo segmento, no norte do estado, produtor de uvas de mesa, sob condições irrigadas, na região de Pirapora. E, o terceiro segmento, este mais recente e difuso em áreas de altitude do Estado, avançando, inclusive em municípios limítrofes ao estado de São Paulo, que está focado na produção de uvas viníferas para a elaboração de vinho fino. Cada segmento tem características peculiares de estrutura fundiária, tecnologia de produção e estratégias de comercialização.

## *Minas Gerais*

## *Região Sul*

*A* viticultura da região Sul do Estado de Minas Gerais, ao longo da história, consagrou-se como produtora de vinhos de mesa, elaborados com as variedades Bordô, localmente chamada de "Folha de Figo", Jacquez e Niágara, tendo como principais produtores os municípios de Caldas, Andradas e Santa Rita de Caldas. De modo semelhante à região Leste de São Paulo, também aqui, registra-se uma diminuição acelerada das áreas de produção de uvas, que cedem espaço a outras culturas. Entre as causas que desestimulam os pequenos produtores de uva destacam-se os altos



Vista do acesso principal da Estação Experimental da Viticultura e Enologia da EPAMIG  
Caldas – MG

custos para a implantação/manutenção do vinhedo e a demanda de mão—de—obra, que contrasta com a escassez e o alto custo deste fator de produção. Tudo isto, contrapondo—se à baixa rentabilidade da cultura, nos moldes atuais de produção e mercado. Portanto, o panorama é caracterizado por vinhedos antigos, conduzidos em sistema de espaldeira, com grande defasagem tecnológica, que determinam baixos níveis de produtividade. As indústrias vinícolas, remanescentes, continuam na atividade processando uvas provenientes, principalmente, do Rio Grande do Sul. Um fator importante para o negócio do vinho desta região é a sua proximidade de grandes centros urbanos como São Paulo e Campinas.

Embora de forma ainda pouco organizada e baseada em iniciativas isoladas, a exploração da atividade do enoturismo já é uma realidade. Neste sentido, serve de referência o Projeto da Vinícola Casa Geraldo. Trata—se de um projeto bem concebido e sucedido, combinando visitação à vinícola, gastronomia e venda dos seus produtos localmente. Esta vinícola tem um portfólio amplo de produtos incluindo vinhos finos, vinhos de mesa, vinhos compostos, vinhos espumantes e suco de uva, inclusive suco branco, entretanto, depende quase que exclusivamente de uvas adquiridas no Rio Grande do Sul e processadas em suas instalações no município de Andradas. Destoando deste contexto, cabe o registro de uma iniciativa que poderá resgatar, pelo menos em parte, a viticultura na região, cujo encaminhamento está sendo negociado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais — EPAMIG e a Associação dos Pequenos Produtores da região. A iniciativa que conta com o apoio da Fundação Lia Aguiar, objetiva viabilizar a instalação de uma planta para a produção de suco de uva no município de Caldas. Consta das tratativas a Epamig disponibilizar o prédio (já existente na área da Estação Experimental de Caldas) para a implantação da unidade de processamento e dar o suporte técnico tanto para a indústria quanto na condução dos vinhedos, neste caso, em parceria com a Emater/MG, cabendo à Fundação Lia Aguiar, financiar a infraestrutura e equipar a fábrica. Para a implantação dos vinhedos os pequenos produtores terão à disposição crédito oficial do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar — PRONAF (na linha “Mais Alimentos”). Enquanto a viabilidade deste projeto está sendo discutida pelas partes envolvidas, a Estação Experimental de Caldas/Epamig, já está implantando experimentos com diversas variedades de uvas americanas e híbridas recomendadas para a produção de suco. Complementarmente, registra—se a existência nesta região, no município de Caldas, do principal viveiro produtor de mudas de videira do Brasil, trata—se da empresa Vitácea Brasil, um empreendimento franco—brasileiro.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vista do complexo enoturístico da Vinícola Casa Geraldo  
Andradas – MG

*A* viticultura foi introduzida no norte de Minas Gerais pela colônia japonesa que se instalou, com base numa unidade de Cooperativa COTIA, junto ao Projeto Pirapora de Irrigação, da Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco – Codevasf, na década de 1980. O projeto visava à produção de uvas finas de mesa, inicialmente com base na variedade Itália, sendo, na sequência, também introduzidas as variedades Rubi e Benitaka. Mais recentemente, e já como desdobramento das dificuldades enfrentadas no mercado de uva fina, foi introduzido o cultivo da variedade rústica Niágara Rosada. O sistema de produção é similar ao da região Noroeste do estado de São Paulo, com dois ciclos e uma colheita/ano.

A colheita é feita no período de estiagem, entre os meses de julho e outubro. A uva é destinada ao mercado interno, comercializada especialmente nas unidades de Ceasa de Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo. Nesta região, um pré-requisito exigido a todos os produtores é o vínculo com a Associação dos Usuários do Projeto Pirapora de Irrigação – AUPPI, que congrega todos os usuários do perímetro de irrigação. Deste universo, uma parte dos viticultores é associada da Cooperativa Agrícola Pirapora Ltda., outra é composta por produtores autônomos. Nos últimos anos há um consenso quanto à queda da qualidade da uva produzida na região de Pirapora, fato este que determinou a perda, nos últimos cinco anos, de um sobre preço que a uva da região obtinha no mercado. A perda desta vantagem desencadeou o desânimo dos viticultores, que foi agravado pela alta no custo da mão-de-obra, decorrente de aumentos nos níveis salariais, não acompanhados pelo preço da uva, e pelas exigências trabalhistas crescentes.

Estes fatores, associados às dificuldades crescentes encontradas no manejo sanitário dos vinhedos, fez com que a área de produção retrocedesse de mais de 500 ha, há cinco anos, para menos de 250 ha em 2010. Algumas áreas de uvas finas foram substituídas por parreirais com a variedade Niágara Rosada, pois, enquanto para a manutenção de um hectare de uva fina são necessárias quatro pessoas, para Niágara Rosada, cinco pessoas mantêm dois hectares. Independentemente dos arranjos e tentativas possíveis no sentido de revitalizar e viabilizar de alguma forma a atividade vitícola, há um consenso quanto ao processo inexorável de perda de competitividade desta atividade na região.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Área de produção de Maracujá sobre a estrutura de antigo parreiral da cultivar Itália  
Pirapórá – MG

O cenário presente quanto à fruticultura na região irrigada de Pirapora é de substituição dos parreirais por banana, maracujá, tangerina e outras culturas menos exigentes em mão-de-obra. O cultivo de uvas para a produção de suco é vislumbrado por alguns produtores da região, mas por enquanto, são apenas conjecturas.

## *Minas Gerais*

## *Projeto de Vinhos Finos*

**Q**uanto à uva para processamento, no Estado de Minas Gerais, a atividade é tradicionalmente desenvolvida nos moldes convencionais de produção, ou seja, poda no final do inverno, entre os meses de julho e agosto e colheita nos primeiros meses do ano. Todavia, em grande parte do território mineiro, a videira adapta-se à realização de dois ciclos vegetativos por ano, possibilitando com isto mudar a época de colheita da uva do período chuvoso, entre os meses de janeiro e fevereiro, para o período de estagem, entre os meses de junho e julho, o que, a princípio, viabiliza a produção de uvas de alta qualidade, amadurecidas sob tempo seco, ensolarado e com boa amplitude térmica, favorável ao desenvolvimento dos componentes de qualidade do vinho como taninos, antocianinas e outros polifenóis, que concorrem significativamente para a elaboração de grandes vinhos. Com base nesta premissa, a Epamig/Estação Experimental de Caldas vem desenvolvendo um trabalho de implantação e acompanhamento de vinhedos, elaboração e análise dos vinhos obtidos, em parceria com a iniciativa privada em diversas áreas do Estado. Nos municípios de Andradas, Três Corações e Cordislândia os vinhedos já estão em produção, sendo que, nesta última, já foi iniciada a instalação da vinícola. Outros vinhedos estão em fase de implantação nos municípios de Três Pontas, Diamantina e Caldas. Resultados interessantes de produção e promissora qualidade dos vinhos já foram obtidos, especialmente com vinhos tintos da variedade Syrah e vinhos brancos da variedade Sauvignon Blanc. Cabe registro que, com a mesma lógica e em condições ambientais similares, a Epamig também vem orientando a implantação de vinhedos em municípios limítrofes do Estado de São Paulo, como Itobi e Espírito Santo do Pinhal, onde já foi instalada a vinícola. Este é o cenário de uma nova vitivinicultura que está surgindo no Estado de Minas Gerais, voltada à produção de vinhos finos de alta qualidade e com grandes possibilidades de associação com o enoturismo, aproveitando as condições locais já existentes, como no caso de Andradas e Caldas, cidades vizinhas de Poços de Caldas e das regiões metropolitanas de São Paulo e Campinas. Também está sendo considerada a oportunidade de as vinícolas integrarem o roteiro da Estrada Real, importante projeto turístico do governo do estado mineiro.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vinhedo da cultivar Syrah – Região Sul de Minas Gerais  
Três Corações – MG





*Espírito Santo*



Região Serrana

**A** vitivinicultura é praticada desde longa data na Região Serrana do Espírito Santo pelos imigrantes italianos que ali se estabeleceram. Devido à importância da atividade, na década de 1940 o Ministério da Agricultura implantou, no município de Domingos Martins, uma Estação Experimental para fomentar a vitivinicultura regional. Especialmente nos municípios de Venda Nova do Imigrante e Santa Teresa, a atividade chegou a ganhar importância, com o cultivo das cultivares Isabel, Rainha (IAC 116–31) e Máximo (IAC 138–22). Na década de 1980, a Empresa Capixaba de Pesquisa Agropecuária – Emcapa, hoje Incaper, implantou coleções de uvas de mesa e uvas para processamento na área da Estação Experimental de Domingos Martins, atendendo à demanda regional quanto às alternativas de variedades para produção.

Este Pólo vitivinícola, além da proximidade com a área metropolitana da capital, Vitória, é privilegiada por uma paisagem com belezas naturais interessantes, o que propiciou, a partir de programas oficiais, a organização e o desenvolvimento do turismo regional. Neste contexto, a uva, o vinho e outros derivados como o suco de uva e a gastronomia, constituem-se nos principais atrativos. A crescente venda direta aos turistas, associada às oportunidades de comercialização dos produtos na grande Vitória estimulou, em anos recentes, a retomada da vitivinicultura, tanto para a venda de fruta in natura como para a produção de vinhos e suco de uva. Como reflexo deste fato, os produtores do município de Santa Teresa criaram a Associação dos Vitivinicultores de Santa Teresa, Aproviti.

Com apoio do Sebrae–ES, do Incaper e da prefeitura municipal, esta Associação tem implementado ações no sentido do desenvolvimento tecnológico e habilitação técnica para seus associados através de consultorias, visitas técnicas, cursos e treinamentos. Trata-se de pequenas indústrias familiares, que têm investido em melhorias estruturais (instalações e equipamentos). Os produtores de uva têm inovado com a introdução de novas variedades de uvas como Niágara Rosada e BRS Clara, para consumo in natura e Isabel Precoce, BRS Cora, BRS Violeta, BRS Lorena e Moscato Embrapa para a produção de suco e vinhos, inclusive espumantes. Alguns produtores têm manifestado o interesse na produção de uvas viníferas para atenderem à demanda de turistas por vinhos finos.

Tradicionalmente realiza-se um ciclo e uma colheita por ano, no período entre os meses de dezembro e fevereiro, variando a época conforme a altitude em que está implantado o parreiral. Todavia, alguns produtores estão fazendo duas podas e duas colheitas anuais, em locais de menor altitude. Em geral, as vinícolas elaboram seus produtos com uvas da região, havendo também casos de importação de uvas do Rio Grande do Sul, especialmente da variedade Bordô.

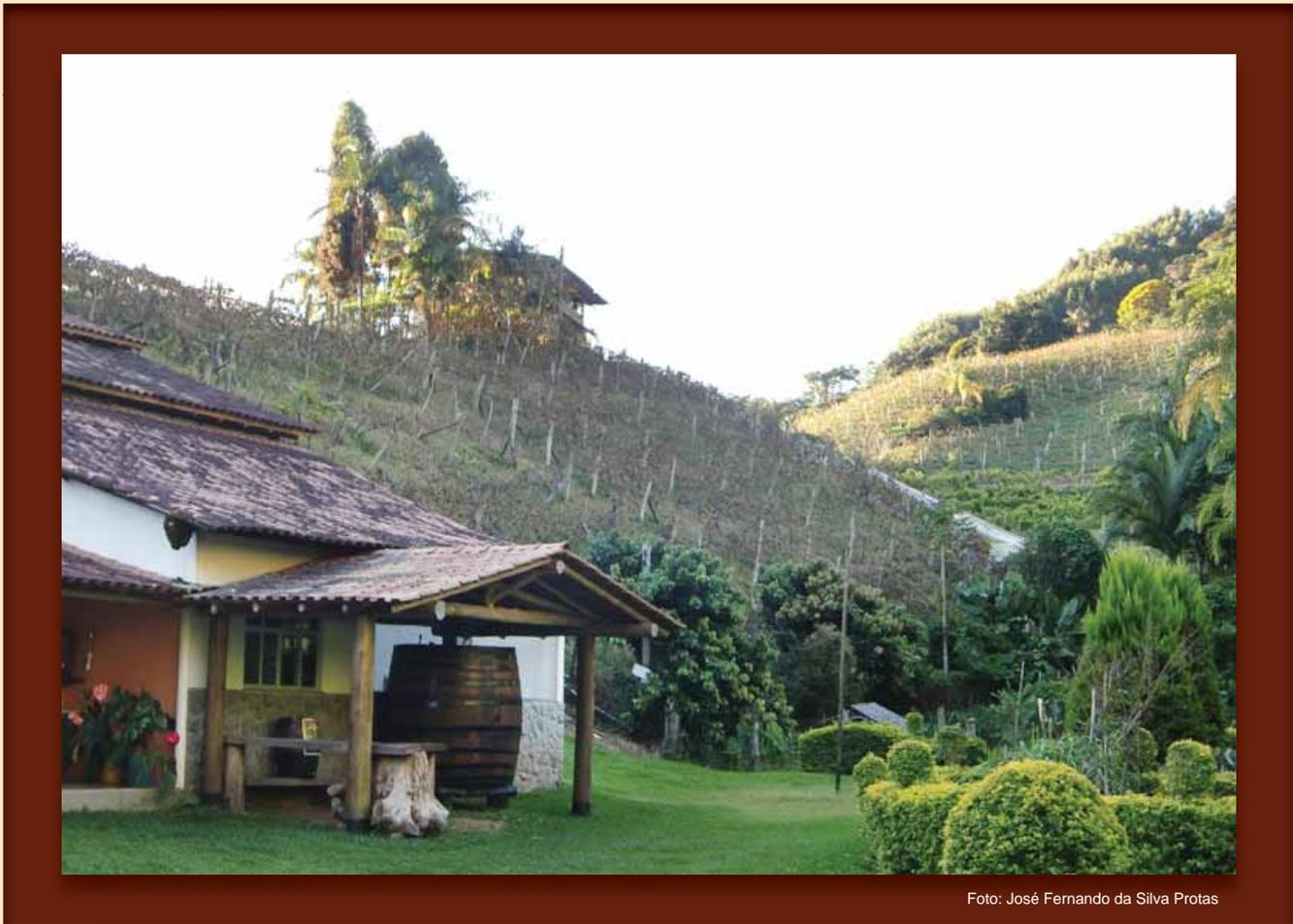


Foto: José Fernando da Silva Protas

Propriedade vitivinícola típica da Região Serrana do Espírito Santo  
Santa Tereza – ES





*Goiás*



Itaberaí

Paranaúna

Santa Helena de Goiás

*A* viticultura ainda é uma atividade recente e, geograficamente, pulverizada no Estado de Goiás, porém crescente e com boas perspectivas de consolidação em algumas regiões. As principais iniciativas de empreendimentos vitivinícolas estão nos municípios de Santa Helena de Goiás, Paraúna e Itaberaí. Os projetos implantados nestes três municípios têm como base o cultivo de uvas americanas e híbridas, com foco na produção de vinho de mesa e suco de uva. Entretanto, embora não sendo o principal foco, parte da produção tem sido destinada ao mercado regional para o consumo in natura. No estado de Goiás, não há frio hibernal suficiente para induzir a dormência da videira, o que possibilita a obtenção de duas colheitas/ano. Todavia, no período das águas, a pressão de doenças é muito forte, aumentando o risco de perdas e elevando os custos de produção para o controle sanitário dos vinhedos. Assim, o modelo/sistema de produção mais utilizado é o de duas podas e apenas uma colheita, com um ciclo de produção e um ciclo de formação.

No ciclo de produção, as podas são feitas no período entre os meses de março a maio, com colheita distribuída no período de estiagem, entre meados do mês de julho e final do mês de outubro. No ciclo de formação, as podas são feitas entre os meses de agosto e novembro. Considerando as condições climáticas propícias à produção de uvas de alta qualidade no período de estiagem, a abundância de água para irrigação e os incentivos oferecidos pelo Estado de Goiás aos empreendimentos em vitivinicultura, pode-se prever a atração de empresas de maior envergadura para a produção vitivinícola num futuro próximo. O polo vitivinícola do município de Santa Helena surgiu no final da década de 1990, a partir da iniciativa da prefeitura municipal, na busca de novas atividades alternativas para o desenvolvimento da região.

Com base numa política de incentivos fiscais e outras facilidades oferecidas pelo município, um grupo empresarial do Rio Grande do Sul, implantou a Vinícola Centro Oeste. O objetivo inicial foi de produzir uva e elaborar vinho de mesa para venda a granel para empresas estabelecidas no estado do Rio de Janeiro, atividade, esta, já desenvolvida por



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vinhedos de uvas americanas da Vinícola Centro Oeste  
Santa Helena – GO

outras empresas do grupo, instaladas na região da Serra Gaúcha. Os investimentos em Santa Helena tiveram início em 2002, com a instalação de 40 ha de parreiras com as variedades Isabel, Isabel Precoce, BRS Rúbea e BRS Cora. Em 2004, foi inaugurada a vinícola com capacidade instalada para elaborar um milhão de litros de vinho/ano, com estrutura física para expansão. No decorrer da fase inicial de implantação do projeto, alguns fatores se mostraram limitantes à expansão da viticultura local, tais como: a escassez e o custo da mão-de-obra, a falta de tradição em fruticultura e a baixa produtividade, decorrente da falta de domínio da tecnologia de produção nas condições locais. Considerando o bom desempenho que o mercado de suco de uva vem apresentando nos últimos anos, os planos do projeto inicial da Vinícola Centro Oeste foram alterados no sentido de agregar à produção de vinhos de mesa também a produção de suco de uva. Neste sentido, há previsão de investimentos já neste ano de 2010.

Instalada no município de Paraúna, a Vinícola Serra das Galés Ltda., produz vinho de mesa e suco de uva. A produção atual corresponde a 280 mil litros de vinho de mesa e 70 mil litros de suco de uva, resultantes do processamento de 450 t de uva. Do total de uvas processadas, 320 t foram produzidas no município, cuja área total de vinhedos é de aproximadamente 24 ha, sendo o restante da uva fornecida por terceiros produtores da região e mesmo do Rio Grande do Sul. O principal mercado da Vinícola Serra das Galés é o próprio Estado de Goiás, que absorve, praticamente, toda a produção. O potencial produtivo e a qualidade da uva no município de Paraúna são similares aos obtidos em Santa Helena de Goiás, ou seja, em torno de 25 t/ha, com concentração de açúcar na uva que varia entre 18 e 20 °Brix. São feitas duas podas e uma colheita/ano, mas deverá ser feita uma avaliação quanto à viabilidade do sistema de duas colheitas/ano. Com uma visão empresarial, e preocupada com o desenvolvimento social da região, a Vinícola Serra das Galés está empenhada em estimular outros produtores do município de Paraúna a investirem na produção de uvas com vistas a complementarem a sua demanda por matéria-prima. A Vinícola Serra das Galés enfrenta uma situação inusitada, pois, a despeito de dispor de boas instalações industriais para a elaboração de vinho e moderno equipamento, do tipo tubo em tubo, para a elaboração de suco de uva, com capacidade ociosa, não consegue atender à demanda crescente de vinhos e suco de uva, por falta de matéria-prima.

No município de Itaberaí, a viticultura foi introduzida por iniciativa do viticultor Danilo Razia, em 1997, com o plantio de um parreiral da cultivar Niágara Rosada, visando o mercado de uva de mesa. Este viticultor, pioneiro no Estado de Goiás,

exerceu, e exerce ainda hoje, papel de incentivador da viticultura, seja pelo apoio com a produção e venda de mudas de videira, seja pela prestação de serviços como consultor na implantação de novos vinhedos em diferentes regiões do Estado. Paralelamente à atividade vitícola, a família Razia possui uma empresa que elabora suco de uva natural, comercializado com a marca Dell Nono. Além da produção própria de uvas, a empresa da família, a Vini Goláz, também adquire uvas produzidas por outros viticultores da região.

O plano de expansão da Vini Goláz, no médio prazo, contempla investimentos numa estrutura para a produção de vinhos de mesa. Em articulação com o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), a Associação dos Produtores de Uva da Região Nordeste de Goiás (APERNEG), está pleiteando um projeto para financiamento, com recursos não reembolsáveis, para a implantação de novas áreas de videiras. Consta do projeto a implantação de vinhedos em 40 pequenas propriedades da região.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vista da adega do Projeto Serra das Galés  
Paraúna – GO



*Mato Grosso*



Nova Mutum

*A* viticultura foi introduzida como atividade comercial no Estado de Mato Grosso no final da década de 1990, quando descendentes de italianos que imigraram do Rio Grande do Sul implantaram parreirais das cultivares Niágara Rosada e Patrícia, para a produção de uvas de mesa, nos municípios de Nova Mutum, Lucas do Rio Verde e Primavera do Leste. Por falta de conhecimento do manejo da videira naquelas condições ambientais (bastante diferentes das condições do Sul), e inexistência de assistência técnica especializada em viticultura na região a maioria dos produtores acabou por abandonar a atividade. Nesta mesma época, no município de Nova Mutum, a Agropecuária Melina Ltda., num projeto em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, iniciou o plantio de uvas para a produção de suco, implantando, paralelamente, uma planta industrial para o processamento. Atualmente, este é o principal empreendimento vitivinícola do Estado de Mato Grosso.

A empresa mantém 35 hectares de vinhedos, dos quais cerca de 20 ha com a cultivar Isabel Precoce e cerca de 10 ha com a cultivar BRS Violeta, ambas utilizadas para a elaboração de suco. O restante da área, cerca de cinco hectares, foi recentemente reconvertido para a cultivar Niágara Rosada, visando o mercado local e metropolitano de Cuiabá, de uva de mesa. Na fase inicial do projeto o sistema de produção contemplava a realização duas podas e duas colheitas/ano. Devido à dificuldade de obtenção de boa qualidade da uva e à forte incidência de doenças no período das chuvas, o sistema de produção foi alterado/ajustado para duas podas e apenas uma colheita/ano.

As podas de produção são realizadas no período entre os meses de março a maio e a colheita no período de meados de junho a setembro. As podas de formação são feitas no período entre os meses de agosto a outubro. Com este sistema de manejo, a produtividade média dos parreirais situa-se em torno de 25 t/ha, sendo que a concentração de açúcar na uva varia entre 18 a 20 °Brix. Estão programados investimentos na modernização da indústria, quando deverá ser substituído o sistema de elaboração do suco com painéis e vapor pelo sistema contínuo de tubo em tubo.



Foto: Michel Henry Leplus

Vista panorâmica do Projeto Vitivinícola da Agropecuária Melina Ltda.  
Nova Mutum – MT

O novo sistema terá capacidade para processamento de três t/hora, o que dá uma projeção de 30 dias para o processamento da produção atual da propriedade, estimada em 750 t/ano. Relativamente à questão mercadológica o Projeto da Agropecuária Melina Ltda. tem enfrentado dificuldades dado à sua localização, distante dos principais mercados consumidores, o que determina custos adicionais de logística. Nos primeiros anos de atividade, boa parte da produção foi comercializada através de parcerias com vinícolas do sul do país que vendiam o suco com marca própria.

Apenas pequena parte da produção chegava ao mercado com a marca Melina. Nos últimos dois anos, foram feitos alguns arranjos na estratégia comercial do projeto. Assim, parte da produção do suco de uva Melina é atualmente vendido com marca própria no mercado do estado do Mato Grosso, e outra parte envasada para as redes Wall Mart e Carrefour, que o comercializam com suas respectivas marcas e, eventualmente, para empresas vinícolas do Sul do País. A expectativa dos empresários é de que com os investimentos do Programa de Aceleração do Crescimento (PAC), sejam concluídas as obras de asfaltamento da Rodovia que liga Cuiabá à Santarém, viabilizando o acesso aos portos da região amazônica. Neste novo cenário, especula-se o eventual interesse de novos investimentos na vitivinicultura da região, tanto na ampliação do Projeto Melina quanto de outros empreendedores interessados na produção de suco de uva concentrado para exportação.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vinhedos da cultivar Isabel Precoce – Agropecuária Melina Ltda.  
Nova Mutum – MT



*Sub-Médio São Francisco*



**A** região do Vale do Sub-Médio São Francisco, cujas cidades Pólos são Petrolina, em Pernambuco, e Juazeiro, na Bahia, é pioneira na produção de uva e vinho sob condições tropicais no Brasil. A viticultura comercial consolidou-se na região a partir da produção de uvas finas de mesa, iniciada na década de 1960. Na década de 1980 foram elaborados os primeiros vinhos com uvas de casta viníferas na região e, desde 2005, estão sendo introduzidas variedades de uvas híbridas de *Vitis labrusca*, ainda numa fase de ajustes de manejo para adaptação às condições ambientais da região, com as quais começam a ser elaborados os primeiros sucos de uva. Trata-se de uma região tropical de clima semi-árido, onde a videira não tem período de repouso definido, com características completamente diferentes das regiões de viticultura tradicional, das zonas de clima temperado.

A produção de uva nestas condições depende de tecnologia especial de manejo da videira, que foi desenvolvida e ajustada na Região do Sub-Médio São Francisco ao longo dos últimos 50 anos, atingindo alto nível tecnológico nos dias atuais. As condições climáticas da região permitem a realização de 2,5 ciclos vegetativos/ano e a programação da época de colheita para qualquer dia do ano, o que possibilita uma oferta constante de uvas de mesa no mercado e o processamento de grandes volumes de uva ao longo do ano em pequenas vinícolas. Segundo dados da Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco – Codevasf, em 2007, o Pólo vitivinícola do Sub-Médio São Francisco, atingiu a área de 12.700 hectares de vinhedos, dos quais, cerca de 12 mil hectares de uvas de mesa e o restante de uvas para processamento.

A produção de uvas de mesa, restrita às uvas com sementes até o final dos anos 1990, evoluiu rapidamente inserindo o cultivo de uvas sem sementes destinadas ao mercado externo. A produção de vinhos cresceu significativamente em volume e qualidade nos últimos cinco anos. Foram introduzidas novas variedades e houve aprimoramento da tecnologia de produção de uvas e de elaboração dos vinhos e espumantes. A produção de suco de uva ainda é pequena, mas, com base nos ajustes tecnológicos quanto ao manejo da videira e na tecnologia industrial disponível, novos projetos estão em andamento, prevendo-se um crescimento significativo também nesta área.



Foto: Divulgação Miolo

Vista panorâmica do Projeto Ouro Verde/Grupo Miolo, apresentando vinhedos em diferentes estágios do ciclo vegetativo, ao fundo o Rio São Francisco Casa Nova – BA

**A** uva de mesa é o foco principal da viticultura do Vale do Sub-Médio São Francisco. A área plantada com uvas de mesa engloba pequenos, médios e grandes produtores. É a maior região produtora de uvas finas de mesa do Brasil. As uvas com sementes, Itália, Benitaka e outras, são destinadas principalmente ao mercado interno, com colheita distribuída ao longo do ano. As uvas sem sementes, cujas principais cultivares são Thompson Seedless, Crimson e Festival (Superior, Sugraone), destinam-se, sobretudo, à exportação. Em julho de 2009, atendendo ao processo n. IG200701, requerido pelo Conselho da União das Associações e Cooperativas dos Produtores de Uvas de Mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI, outorgou a Indicação de Procedência – IP – Vale do Submédio São Francisco.

A colheita das uvas sem sementes concentra-se em períodos específicos, entre os meses abril e maio no primeiro semestre, e, principalmente, entre os meses de outubro e novembro no segundo semestre, quando os preços no mercado internacional são mais elevados. Todavia, devido à baixa fertilidade natural destas variedades de uva sob condições tropicais, os produtores, em sua maioria, optaram pelo manejo com duas podas anuais e apenas uma colheita. Devido aos preços mais atrativos no final do ano, a produção de uvas sem sementes está concentrada no segundo semestre.

A partir da crise econômica internacional de 2008, o segmento de uvas de mesa do Vale do Sub-Médio São Francisco também entrou em crise e seus desdobramentos são sentidos ainda hoje, quando a viticultura da região enfrenta grandes dificuldades. Os preços no mercado internacional caíram e a política cambial brasileira, que mantém o real em alta em relação ao dólar, dificulta a competitividade da uva brasileira no mercado internacional. As estimativas da Associação dos Produtores e Exportadores de Hortifrutigranjeiros do Vale do São Francisco – VALEXPORT – indicam que, atualmente, o preço de venda se equivale ao custo de produção e traçam um paralelo quanto à competitividade do setor relativamente a um dos principais concorrentes no mercado internacional: “enquanto o custo de manutenção de um hectare de vinhedo no Chile é de 20 mil dólares, no Vale do Sub-Médio São Francisco o custo situa-se em torno de 40 mil dólares”. Novas ameaças têm surgido recentemente, como é o caso do início de produção

de uvas sem sementes em escala empresarial na região de Piura (Perú), onde os custos de produção são bem menores em relação ao Brasil. Além disso, a região de Piura apresenta condições excelentes para a colheita no final do ano (sem risco de ocorrência de chuvas), principal época de exportação das uvas do Vale do Sub-Médio São Francisco.

O principal gargalo à competitividade da região é o fator mão-de-obra, pois, além de escassa e cara, agrega outros custos derivados quer dos processos de certificações, exigidos pelos importadores, quer pela própria legislação trabalhista brasileira. Os esforços e a criatividade dos produtores e técnicos buscando a redução de custos têm dado bons resultados. Segundo estimativas, entre 2005 e 2010 houve redução de 50% no uso de mão-de-obra para a produção de uvas sem sementes. O gerenciamento de pessoal foi melhorado, práticas de despona de ramos e adubação foram mecanizadas. Todavia, neste período os salários e encargos tiveram alta equivalente, em média cerca de 10% ao ano e, praticamente, estão esgotadas as possibilidades de redução do uso da mão-de-obra via mecanização. Este cenário de dificuldades competitivas também é verificado no mercado interno, pois, as uvas sem sementes importadas do Chile são ofertadas a preços muito competitivos.

Neste cenário, considerando os níveis de preços praticados, é pouco provável que o mercado interno absorva todo o excedente das exportações nordestinas de uvas sem sementes. Em decorrência da problemática descrita, estima-se que no último ano tenham sido abandonados cerca de 1200 hectares de uvas sem sementes de empresas com dificuldades, ou mesmo falidas, e alguns produtores já estão voltando ao cultivo de uvas com sementes, cujo custo de produção é mais baixo. Por outro lado, os exportadores de uva enfrentam problemas de logística. Normalmente a uva é exportada pelos portos de Salvador, Recife e Fortaleza. Entretanto, há dificuldades de agendamento de embarque, pois, os navios vindos do sul, já carregados com outros produtos como carne bovina, suína e de aves, muitas vezes não reservam o espaço solicitado para o carregamento da uva. Do ponto de vista organizacional, verifica-se um retrocesso nos últimos anos com a individualização das exportações pela maioria das empresas, em relação ao trabalho conjunto que era praticado há alguns anos pelo "Board" de exportação dos produtores do Vale do São Francisco. Em relação ao mercado interno, a comercialização também é individualizada e depende de intermediários e atacadistas que colocam a uva nos mercados dos principais centros consumidores do país.



Foto: Patrícia Ritschel

Parreiral de uva fina de mesa  
Petroлина – PE

**Q**uanto à produção de vinhos, o Vale do Sub-Médio São Francisco começou a produzir vinhos nos anos 1980, sendo pioneiro nesta atividade em regiões tropicais do mundo. Atualmente, a área de vinhedos para elaboração de vinho é de, aproximadamente, 700 ha, e encontram-se instaladas sete vinícolas na região. O nível tecnológico avançou muito nos últimos anos, tanto na produção das uvas quanto no processo industrial, com a modernização de algumas vinícolas da região. Neste processo de avanço e ajuste tecnológico, verifica-se uma ampliação e reconversão da matriz de variedades de uvas produzidas e processadas, bem como a intensificação dos processos de mecanização das atividades vitícolas, sendo que, neste ano de 2010, introduziu-se a mecanização das atividades de desponta, poda verde (desfolha) e colheita, nos vinhedos de uvas para vinho.

Foram diversificados os tipos de vinhos, aumentando o portfólio de produtos da região, tanto para o mercado interno quanto para a exportação. Além de vinhos finos, também estão sendo produzidos brandy e vinhos de mesa, neste caso, utilizando os descartes da produção de uvas de mesa. Quanto ao foco da produção e mercado é crescente a consciência de que a região deve dedicar-se, prioritariamente, à produção de vinhos jovens e vinhos espumantes. Aliás, a produção de espumantes, com especial destaque para os moscatéis, está em pleno crescimento na região.

**Q**uanto ao suco de uva, devido à falta de adaptação das variedades tradicionais em regiões tropicais, inicialmente a produção manteve-se nos Estados do Sul do Brasil, especialmente no Rio Grande do Sul. Entretanto, nos últimos anos, com o lançamento pela Embrapa de um conjunto de novas variedades e clones de uvas para suco, algumas empresas iniciaram, em pequenas parcelas, o cultivo comercial destas novas variedades, com destaque para Isabel Precoce e BRS Cora, e já estão produzindo, em pequenos volumes, suco de uva natural. Já existem diversos projetos empresariais para a ampliação da produção de suco de uva na região. Existem, também, projeto para a produção de suco de uva em sistema de integração com pequenos produtores, oferecendo uma alternativa de produção aos muitos agricultores assentados da reforma agrária, existentes na região. A uva para suco pode ser uma boa opção para as pequenas propriedades, compondo com outras culturas, devido à sua rusticidade e produtividade elevada.



Foto: José Fernando da Silva Protas

Vista da adega do Projeto Ouro Verde/Grupo Miolo  
Casa Nova – BA



## Considerações Finais

Com base nas informações, observações e reflexões que foram obtidas e desenvolvidas por ocasião dos contatos, visitas e reuniões que fundamentam a estrutura do presente documento, apresentamos, na sequência, alguns comentários complementares.

Relativamente à mão-de-obra, que se constitui, conforme referências anteriores, no fator mais restritivo e comprometedor à competitividade da vitivinicultura brasileira pode-se ponderar que:

a) Nas regiões onde a viticultura depende da contratação de mão-de-obra de terceiros a atividade tem demonstrado dificuldades para se manter competitiva. Especialmente nas regiões produtoras de uvas finas de mesa, como Pirapora, em Minas Gerais e Vale do Sub-Médio São Francisco em Pernambuco e Bahia, áreas relativamente significativas de videiras já foram erradicadas e, a manter-se o cenário atual, correm risco de extinção gradual;

b) Algumas formas alternativas têm se mostrado eficientes no sentido de harmonizar os interesses, direitos e obrigações dos fatores: capital e trabalho na viticultura. Um exemplo clássico, deste arranjo, bem sucedido, são as parcerias onde os proprietários das terras e dos vinhedos disponibilizam moradia, pagam um salário fixo e dão mais um percentual sobre o faturamento obtido com a venda da safra. Na região de Jales, no estado de São Paulo, esta foi a forma encontrada e é predominante nos projetos bem sucedidos. Entretanto, é importante registrar que, esta condição, limita-se à cultivar Niágara Rosada, que exige relativamente pouca mão-de-obra e tem preços altos no mercado na época de colheita dessa região. É uma vantagem de ocasião, que pode não se manter se houver aumento significativo desta oferta.

c) Nas regiões tradicionais, onde também a mão-de-obra se apresenta escassa e cara, sobre tudo na Serra Gaúcha e no Vale do Rio do Peixe, há um potencial importante de vantagem comparativa que poderá se transformar em vantagem competitiva. Nestas regiões, a tradição vitícola é fortemente arraigada à cultura local, de uma forma geral, as pessoas

têm e/ou tiveram contato e envolvimento com esta atividade. Assim, à medida que se criem mecanismos de estímulo à produção, como aqueles propostos no Programa de Modernização da Vitivinicultura e os que possam ser derivados das demandas crescentes por uvas para processamento em outros Estados, é provável que jovens se motivem para investir na viticultura. Nestas regiões, além das facilidades de acesso às áreas rurais, a produção vitícola pode ser desenvolvida, como em diversas regiões europeias, em regime de tempo parcial, quando o produtor desenvolve, paralelamente à atividade vitícola, outra, normalmente no meio urbano e que, em condições de clima temperado, no período entre os meses de março e agosto a videira demanda pouco trabalho. É evidente que, formas alternativas de organização da produção, como a mencionada, exigirão esforços e mobilizações para a criação de programas específicos, capazes de viabilizarem tais alternativas. Por exemplo, a questão sanitária é crucial e o clima chuvoso não permite programar com muita antecedência os dias de aplicação dos produtos para o controle fitossanitários, o que, se não for feito no momento correto, pode comprometer toda a safra. Portanto, neste cenário, a viabilidade desta alternativa depende da organização de programas, vinculados à territórios específicos, que conte com uma estrutura de equipamentos e pessoal habilitado, à realização das tarefas que exijam maior rigor e controle.

Relativamente à produção, propriamente dito:

a) Em algumas regiões verifica-se uma situação atípica onde, registra-se em paralelo, por um lado aumento do número de produtores/engasadores de vinho e suco de uva e, por outro a diminuição ou inexistência de produção vitícola. Motivados, principalmente pelas dificuldades acima mencionadas, algumas regiões tradicionais deixaram, total ou parcialmente, de produzir a uva, aumentando a demanda e acirrando a concorrência, com as empresas do Rio Grande do Sul, pela uva para processamento, com especial destaque pela cultivar Bordô. Este fato ganha em importância à medida que, com o crescente e firme aumento da demanda por suco de uva no mercado brasileiro, as próprias empresas gaúchas têm aumentado significativamente suas respectivas demandas por estas mesmas variedades de uva. Se por um lado, este fato representa uma alternativa atraente de negócio para o viticultor, que neste caso vê seu produto melhor remunerado, por outro, as empresas e o próprio Estado do Rio Grande do Sul se ressentem, pois, deixam de exportar produtos processados, com valor agregado, para exportar "matéria-prima". Este é um cenário perigoso que pode comprometer à sustentabilidade e competitividade de sua cadeia produtiva.

b) Uma situação recorrente, em todas as regiões vitivinícolas tradicionais, é o grande número de produtores de vinhos e suco que atuam sem nenhum registro das empresas/cantinas. Esta situação é verificada tanto nos polos produtores de maior dimensão, como aqueles do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, quanto naqueles de menor dimensão, como aqueles instalados nos estados do Paraná, Espírito Santo e São Paulo. Na maioria das vezes trata-se de famílias com tradição na vitivinicultura, que iniciaram esta atividade produzindo pequenos volumes, voltados ao abastecimento da própria família e venda de eventuais excedentes, entretanto, o fato presente é que, esta produção “familiar” representa grandes volumes e está direcionada, objetivamente, para o mercado, como qualquer outra empresa vinícola legalizada. Considerando a importância econômica, social e cultural que a vitivinicultura representa para estas regiões e famílias, é mister que as autoridades competentes implementem um programa com metas factíveis e bem definidas que, considerando as peculiaridades destes produtores, viabilize suas respectivas formalizações nos diferentes aspectos:

- Técnico: Cantinas registradas, com ambiente e processos de produção adequados que garantam a qualidade e a segurança dos alimentos;
- Fiscal: Estruturar e legalizar as empresas, regularizando os registros contábeis e suas respectivas contribuições tributárias, conforme determina a legislação.

c) O bom desempenho comercial apresentado pelos espumantes finos brasileiros, no mercado interno, que apenas em 2010 cresceu 11,85%, tem despertado o interesse das empresas. Este interesse, em alguns casos, se traduz em investimentos na expansão e/ou reconversão de áreas de parreiras com variedades adequadas à produção de espumantes, mas em outras regiões, com pouca tradição, são registrados casos em que as empresas simplesmente utilizam uvas de variedades apropriadas à produção vinho tinto, para elaboração de vinho base, em branco, com o que elaboram seus espumantes, o que poderá comprometer a imagem do produto nacional como um todo. Considerando o fato de que, independentemente da origem ou de qualquer outro atributo, os espumantes nacionais, em geral, se beneficiam da boa imagem do produto para alavancarem suas vendas, entende-se prudente que, aquelas regiões tradicionais, como a Serra Gaúcha, responsável pelo alto padrão de qualidade e pela projeção e manutenção desta boa imagem, estabeleçam critérios para diferenciação de seus produtos junto ao mercado. Quanto ao “negócio do vinho”, um fato bastante evidente é a relação entre o sucesso comercial e a localização das vinícolas em regiões contempladas com programas e/ou roteiros turísticos.

Nos Estados e regiões visitadas, independente do tipo e mesmo da qualidade dos produtos (vinhos e sucos) comercializados, as vinícolas localizadas em Arranjos Produtivos Locais – APLs com estrutura turística, mesmo que incipiente, desfrutam de uma situação comercial confortável, ou seja, não têm problemas para comercializar a produção, embora havendo vinícolas mais competitivas do que outras dentro dos APLs.

Neste contexto, além das regiões turísticas já consagradas, como Serra Gaúcha/Vale dos Vinhedos/RS e São Roque/SP, chama a atenção APLs como: Nova Trento/SC, Colombo e São José dos Pinhás/PR, Santa Tereza/ES, Paraúna/GO, Linha Caxambu/Jundiaí/ SP, que trabalham exclusivamente com vinhos de mesa, na maioria das vezes adquiridos a granel e/ou produzidos com uvas originárias do Rio Grande do Sul. Diante do exposto e considerando a intensa competição a que é submetida a produção nacional relativamente aos vinhos importados e outros produtos substitutos, fica evidente a necessidade de se intensificar esforços no sentido de organizar as regiões vitivinícolas para a exploração do enoturismo. Um programa que habilite estrutural e profissionalmente as vinícolas para a exploração desta atividade assume papel fundamental para dar competitividade e sustentabilidade ao setor vitivinícola brasileiro.



**IBRAVIN**  
INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO

[www.ibravin.org.br](http://www.ibravin.org.br)

**SEBRAE**

[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

**Embrapa**

**Uva e Vinho**

[www.cnpuv.embrapa.br](http://www.cnpuv.embrapa.br)