

# A história do vinho no Brasil



**Giuliano Elias Pereira | Luiz Antenor Rizzon | Vitor Manfroi**

## A História do Vinho no Brasil

Giuliano Elias Pereira - Engenheiro Agrônomo PhD, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho | Luiz Antenor Rizzon – Engenheiro Agrônomo | Vitor Manfroi - Enólogo e Engenheiro Agrônomo Professor do ICTA/UFRGS

### Introdução

A videira é uma planta cultivada em praticamente todos os continentes no mundo, sendo utilizada para a produção de uvas de mesa, para o consumo *in natura*, assim como para o processamento, seja para a elaboração de vinhos, sucos, espumantes, destilados, uvas passas, bem como outros subprodutos. Em 2020, a área comercialmente cultivada com videiras no mundo foi de 7,3 milhões de hectares. Os países da Europa Espanha e França são os que apresentam maior área plantada, seguidos por China, Itália, Turquia, Estados Unidos e Argentina (OIV, 2021). No Brasil, a videira ocupa 75.731 hectares, sendo que 62,72% desses estão no Rio Grande do Sul. Para processamento, são 50.200 hectares, sendo 90% nesse estado (MELLO; MACHADO, 2020).

O Brasil, por ser um país de dimensões continentais, é o único país do mundo onde ocorre três tipos de viticultura, em função da diversidade dos fatores naturais (clima, solo, relevo, altitude, etc), aliado ao manejo da videira praticado pelo homem. Temos a vitivinicultura de clima temperado, tradicional e centenária, onde ocorre uma poda e uma colheita por ano, localizada nos estados do RS, SC, PR, SP, MG e ES, com a produção de vinhos a partir da viticultura tradicional, da mesma forma como ocorre em todos os outros países dos hemisférios Norte e Sul. A segunda viticultura é a do Vale do São Francisco (PE e BA), onde são produzidos os vinhos tropicais, em clima tropical semiárido, com duas podas e duas colheitas por ano, desde a metade dos anos 1980. A terceira e última vitivinicultura, mais recente, iniciou-se nos anos 2000, onde os “vinhos de inverno” são produzidos a partir da produção de uvas com a técnica da dupla poda, sendo comercializados desde 2013, em regiões

de altitude (entre 600-1200m), em climas subtropical de altitude e tropical de altitude (localizada no DF e nos estados de MG, SP, MT, GO, BA, RJ e ES) (PEREIRA et al., 2020; TONIETTO et al., 2020).

### A origem da videira

A videira é uma planta arbustiva, trepadeira, pertencente à família botânica das vitáceas, que no passado era cultivada tendo como sustentação às árvores, sendo usadas escadas para a colheita dos cachos. O homem a domesticou e, com a adequação do manejo, adaptou-a e atualmente cultiva a videira em sistemas de condução e tipos de podas variadas, sendo normalmente enxertadas sobre diferentes porta-enxertos, para as diferentes finalidades da produção.

A origem da videira data do Terciário, na região do Cáucaso, no leste europeu, onde está o Irã atualmente, sendo anterior à origem do homem, que data do Quaternário. O fóssil mais antigo da videira foi encontrado na Groenlândia. No período glacial, a videira quase desapareceu, se refugiando em três regiões, que deram origem às diferentes espécies (SOUZA, 1996):

- Centro de refúgio americano: EUA, México e Costa Rica, onde originou-se as espécies de *Vitis* americanas (*labrusca*, *vulpina*, *rupestris*, *aestivalis*, *rotundifolia*, *tiliaefolia*, *smalliana*, *lincecumii*, *cordifolia*, *berlandieri*, etc);
- Centro de refúgio europeu: áreas mediterrâneas francesas e italianas, até a península balcânica. Somente uma espécie sobreviveu, a espécie *Vitis vinifera silvestris*;
- Centro de abrigo asiático-ocidental: onde Noé supostamente ancorou a Arca, ao sul do mar Negro, entre o Ararat, o Cáucaso e o Taurus, onde permaneceu a *Vitis vinifera caucasica*.

Após períodos climáticos desfavoráveis na Terra, as formas *silvestris* e *caucasica* se expandiram. Segundo Manarese, citado por Souza (1996), “a agricultura em geral e a viticultura em particular exigem para sua prática grau de segurança e de vida sedentária, indícios de uma relativa

civilização, difícil de se encontrar em tempos tão antigos”. Assim, é provável que os primeiros ensaios com a viticultura e elaboração de vinhos tenham sido realizados no período mais avançado da idade do bronze (3300 a 1200 a.C.). A viticultura nasceu com o homem no Oriente, entre a Armênia e a Pérsia, na região delimitada entre os mares Negro, Cáspio e os maciços do Ararat e do Taurus. Já o vinho, provavelmente, foi fruto do esquecimento de algumas uvas em um recipiente, resultando numa fermentação natural e fazendo com que seu doce líquido se transformasse em álcool vínic. E os homens, mesmo sem entender como tinha surgido, perceberam que isso era bom e passaram a bebê-lo. Assim, a lenda sobre o vinho mais interessante é a persa, em que Omar Khayyam – Jamsheed era um rei, e na corte, as uvas eram conservadas em jarros para que pudessem ser comidas fora da estação. Certa ocasião, um dos jarros começou a exalar um cheiro estranho, e as uvas nele contidas espumavam, por isso o jarro foi posto de lado para que ninguém se envenenasse. Uma jovem do harém, sofrendo dores de cabeça terríveis, resolveu suicidar-se bebendo o “veneno”; só que, em vez de provocar sua morte, a bebedeira lhe trouxe paz e um sono que lhe devolveu as forças. O rei, depois de ouvir a história da jovem, mandou que se fizesse uma quantidade maior de vinho, para que ele e sua corte pudessem tomá-lo. As frases dos romanos em latim valorizam o vinho, como *Vita vinus est* (vinho é vida), e *In vino veritas* (a verdade está no vinho).

### **A chegada da videira na Europa**

Da Armênia, propagou-se em seguida por toda a Ásia menor, em seguida para a Trácia e Península Balcânica. Em direção ao Sul, a videira transferiu-se para a Síria e depois Egito. Foi introduzida na ilha de Creta, na Grécia, depois levada pelos navegadores fenícios, sendo instalada em Roma, na Itália, Gália e outros povos mediterrâneos. Na Grécia foi o marco do progresso da viticultura, com os famosos vinhos das videiras de Cândia, Lesbos, Esmirna e Quio. Dionísio era o Deus do vinho para os gregos. Os plantios romanos datam do século IV a.C., segundo rela-

tos nos escritos clássicos de Catão, Plínio, Virgílio e Columeta. O cultivo da videira no império romano foi tão avançado, que Plínio descreveu 91 variedades e 40 tipos de vinhos. A Itália foi denominada de Enótria, ou seja, terra dos vinhos (FIGUEIREDO; CARVALHO, 2011). Baco era o Deus do vinho, para os romanos. A partir de Roma, os colonizadores difundiram a videira por toda a Europa atual. Primeiro foi levada para a Gália, as melhores variedades de Roma, pelos séculos I e II a.C., criando a viticultura pioneira no Ródano, Ermitage, Borgonha e Champanha; em seguida foi introduzida na Suíça, Alemanha, Espanha e Portugal. Em Bordeaux, na França, tem 4 pés de videira que datam de 200 anos depois de Cristo (d.C.). O sucesso dos vinhos bordaleses se deve à Duquesa Alionor, esposa de Henri IV, que se torna o rei da Inglaterra no século XII e que promoveu o consumo dos vinhos franceses. Os ingleses permaneceram três séculos na França, do século XII ao XV, exercendo uma dominação política e econômica, que promoveu o desenvolvimento socioeconômico, diferentemente do caso da ocupação alemã nas duas grandes guerras.

Na França, estimulou-se a valorização dos vinhos de “*terroir*”. A ideia foi passar aos consumidores que, quando se degusta um vinho, ele expressa a história de um lugar, de um clima, de um solo, de uma cultivar, de um viticultor e suas técnicas de vinificação. É cultural, e o homem deveria saber valorizá-lo. No século XIII, *terroir* significava um lugar geográfico apenas. No século XVI, significava uma função, de produzir uvas e vinhos, dentre outros produtos (da mesma forma as palavras *ti-roir* = gaveta, para guardar roupas; e *mouchoir* = lenço, para limpar). Já no século XX, ele denotava a relação clima/solo/homem.

### **Da Europa para o Brasil**

O primeiro vinho chegou em Portugal antes de Cristo. Um século antes de Cristo podia ser comprado na Lusitânia um litro de vinho grego, por dois centímetros e um terço (PORTES; RUYSSSEN, 1886, citados por SOUZA, 1996). O primeiro vinho relatado em Portugal foi o de Mos-

catel de Setúbal. Utensílios cerâmicos romanos foram encontrados na região, ornados com cachos de uvas. A ilha da Madeira foi descoberta em 1418-1420, tendo sido a videira introduzida graças ao colonizador D. Henrique, o Navegador. Desde o século XV, os vinhos madeirenses já eram estimados na corte inglesa. Assim, a viticultura que nascera no sul do Cáucaso, pelos ários e semitas, percorrerá todo o continente europeu, do oriente para o ocidente, da Grécia para a Ibéria, pelas mãos dos fenícios, gregos e romanos. Depois de aproximadamente 4.000 anos, estava à beira do Oceano, na Ilha da Madeira, pronta para a sua introdução no Brasil.

A partir do descobrimento do Brasil em 1500, o interesse na agricultura em solos brasileiros era mínimo, em função do comércio das especiarias. O almirante Martim Afonso de Souza chegou ao Brasil 32 anos após Cabral, que fez o Brasil nascer para a civilização. Nesta viagem, ele trouxe para o Brasil as primeiras videiras de Portugal. Três fatores podem explicar a introdução da videira no Brasil, em 1532:

- A presença de um viticultor português originado de região produtora;
- Expedição hábil para trazer este e outros homens, com os sarmentos, por meses na travessia oceânica;
- Intenção colonizadora de pessoas presentes nesta expedição.

As culturas da videira e do trigo foram iniciadas assim graças a Martim Afonso. Na colonização de Martim Afonso, estava presente Brás Cubas, natural de Porto, com 25 anos de idade na época. Este foi o primeiro viticultor do Brasil (SOUZA, 1996). Mas com a sabedoria e experiência de que, no calor e alta umidade do litoral de São Vicente, a viticultura seria impossível, foi fundar vinhedos no Planalto de Piratininga, no Tatuapé. Fez os primeiros vinhos por volta de 1551, com videiras europeias.

Inglez de Souza (1950) provou documentalmente que a viticultura em São Vicente data de 1535, por isso, a capitania de São Vicente é considerada o berço da viticultura no Brasil. Mas Pernambuco, Bahia e Pa-

raná, por iniciativa espanhola, podem igualmente provar que também instalaram seus vinhedos neste período.

No Nordeste, neste período, Duarte da Costa, em 1535, começou a colonização em Pernambuco. Mas esta introdução não tem nada documental para ser provado. Na Ilha de Itaparica, na Bahia, a viticultura foi importante, a partir de meados do século XVII. Em Pernambuco, a videira foi introduzida por Duarte Coelho, vinda de Portugal ou da Bahia (Ilha de Itamaracá). Os vinhedos de Itamaracá foram um dos mais famosos do Brasil, desde a introdução até a dominação holandesa, por volta de 1636 (SOUZA, 1996). Graças ao entusiasmo de Nassau pelas uvas, o brasão de armas da ilha mostrava um cacho de uvas .

Os vinhos de São Paulo foram vendidos como “vinho de uva da terra” no final de 1669. Assim permaneceu até o final do século XVII, até os primeiros ouros de Minas Gerais serem descobertos, bem como em Mato Grosso, Goiás, inaugurando o ciclo da mineração, período em que a agricultura foi abandonada. O renascimento da agricultura ocorreu no fim do século XVIII, com a crise das minas. A lavoura canavieira, o algodão e o café passaram a ser a mola da prosperidade bandeirante. Mas nesse período a viticultura ainda não encontraria grande razão de existência. A viticultura paulista praticamente desapareceu durante o século XVIII e boa parte do século XIX. Em 1785, o alvará de D. Maria I veda a indústria no Brasil e, conseqüentemente, o plantio da videira e a elaboração de vinhos, para não prejudicar a produção portuguesa. Somente em 1808 D. João VI revogaria o alvará. Até o final do século XVIII, somente variedades européias (*Vitis vinifera*) eram cultivadas.

Paralelamente, nos EUA, devido a inúmeros insucessos com estas variedades europeias, resolveu-se recorrer às videiras nativas. Foi assim que surgiu a variedade Cape, em 1801. Em 1823 inicia-se a introdução da variedade Catawba. Em seguida a Isabel entrou em cena (1861), invadindo vinhedos em diversos continentes, prometendo colheitas fartas, com pouco trabalho, ameaçando o cultivo das europeias. Este período seria a segunda metade do século XIX. A variedade Isabel entrou em São Paulo

entre 1830-1848, na Fazenda Morumbi, por iniciativa do inglês John Rudge. Diversos outros viticultores implantaram vinhedos em São Paulo, com sucesso. Na segunda metade do século XIX brilharia a viticultura paulista que, somente adquiriu importância econômica com o binômio imigrante italiano + Isabel.

Com a abolição da escravatura em 1888, contribuindo com a decadência do café em São Paulo, a viticultura se tornou um cultivo compensador. O imigrante italiano, que veio trabalhar na cultura do café, passa a ser viticultor, no Estado de São Paulo. Está aí fundada a grande viticultura paulista. Em 1894, Benedito Marengo e seu filho Francisco Marengo trouxeram do Alabama-EUA a uva Niágara branca, disseminando nas diversas regiões paulistas, no início do século XX. Esta variedade foi desbancando a Isabel, para uva de mesa. Em 1919 os Marengo trouxeram da Europa a Seibel 2, que desbancou mais ainda a uva Isabel, para a elaboração de vinhos. Em 1933 aparece no bairro famoso de Louveira, por mutação somática da uva Niágara branca, a uva Niágara rosada (SOUZA, 1996). A rosada toma então o lugar da branca e forma-se a fisionomia do vinhedo bandeirante, como maior produtor de uvas do Brasil.

Neste mesmo momento, na França, em 1851, ocorre a crise do oídio, que arrasa grande parte dos vinhedos franceses, principalmente em Bordeaux. Em 1855, ocorre a grande classificação dos vinhos de Bordeaux (Appellation d'Origine Contrôlée-AOC), que permanece até hoje. Foi feito por Napoleão III, para a Exposição Internacional de Paris, com o objetivo de firmar a França como potência industrial. Dos grandes vinhos de Bordeaux, somente Mouton-Rothschild ficou de fora, sendo finalmente classificado como Grand Crû somente em 1973. Em 1868, aparece a filoxera que dizima os vinhedos franceses, trazida pelas videiras americanas. A solução veio somente em 1914, com o uso de porta-enxertos americanos. Louis Pasteur, em 1886, mostrou ao mundo que o vinho não era uma simples transformação do acaso, originado da teoria da geração espontânea, ou uma dádiva de Deus. Era originado da ação de microorganismos. Pasteur, Ferdinand Cohn e Robert Koch, inventa-

ram a enologia científica moderna. Koch foi quem introduziu o processo de uso de culturas puras em processos fermentativos. Em Bordeaux, em 1890, havia 190.000 ha de vinhedos.

Pereira Barreto mudou-se para São Paulo em 1883 e começou seu interesse pela viticultura. Entrou em contato com renomados europeus, como Pulliat, em 1888, mostrando por relatórios com fotografias e em seguida com o envio de cachos, que a uva europeia produzia sim nas mesmas condições onde se produzia café, em São Paulo. Uma publicação de Pereira Barreto no *La Vigne Americaine* repercutiu muito no mundo vitícola, mostrando o potencial do Brasil. Na sua propriedade em São Paulo, tinham mais de 400 variedades de uvas, entre europeias, americanas e híbridas, da França, Portugal, Egito, Síria, Alemanha, etc. Ele inaugurou o espírito científico brasileiro no manejo dos vinhedos, criando métodos culturais e de combate a pragas e doenças. Por isso, Pereira Barreto foi considerado o fundador da técnica vitícola brasileira. Ele morreu em 1923 aos 83 anos, sendo um dos maiores patriotas que o Brasil já teve.

No Nordeste, a viticultura foi levada do litoral para o interior, no século XX, e avançou pelo interior pernambucano, encontrando ambiente propício ao seu desenvolvimento, o que pode ser observado nos dias atuais (SOUZA, 1996). Todas as castas cultivadas na época eram originárias de Portugal e, portanto, pertenciam à espécie *Vitis vinifera* L. Entretanto, até o final dos anos 1940, o cultivo da videira no Nordeste semiárido brasileiro, mais especificamente no Vale do Submédio São Francisco, não passou de cultura de quintal. Em 1952, com a chegada do técnico português José Cabral de Noronha e Menezes para trabalhar junto à antiga Comissão do Vale do São Francisco, hoje Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (CODEVASF), iniciou-se a introdução de práticas de cultivo, como poda racional, desbaste de cachos, controle de doenças e uso de fertilizantes, entre outras. No município de Santa Maria da Boa Vista-PE, o espanhol José Molina, com a assessoria técnica da Comissão do Vale do São Francisco, iniciou,

em 1958, o plantio de uma área de videira que atingiu 10 ha, utilizando as variedades Itália, Ferral Preta, Alphonse Lavallé e Ohanez (SOUZA, 1996). Em 1956, a Cinzano S.A. iniciou em Petrolina-PE, um projeto para 100.000 plantas de híbridos para vinho. Plantios das variedades Moscatol Italiano, Peverella, Trebbiano, Moscatel d’Alexandria, Ferral Preta, Alphonse Lavallé e Alicante Preta também foram iniciados em Belém do São Francisco-PE, em 1957. Em 1958, em terras do Núcleo de Colonização Afonso Ferraz, em Petrolândia-PE, foram plantadas 5.000 mudas da variedade Itália. Outras áreas de plantio existiram no Posto de Colonização, Petrolina-PE, Posto de Irrigação do Rio Salitre, em Juazeiro-BA, além de outros empreendimentos.

A partir do final da década de 1980 e em 1990, iniciou-se uma fase de diversificação da viticultura do Vale do Submédio São Francisco, em que os produtores buscaram, com maior interesse, novas alternativas de variedades à Itália, Piratininga e Patrícia. Então, as variedades Red Globe, Benitaka e Brasil passaram a ser cultivadas comercialmente. Na década de 1990, observou-se uma grande expansão das áreas cultivadas e o maior aporte tecnológico no setor com a implantação de muitas fazendas de médio a grande porte, dotadas de infraestrutura, incluindo galpões de embalagem climatizados e unidades de refrigeração, que permitiram um grande avanço na qualidade da uva produzida no Vale do Submédio São Francisco. Nos anos 2000, grandes grupos brasileiros e portugueses investiram na vitivinicultura do Vale do São Francisco, dando origem à produção de vinhos tropicais, principalmente espumantes, até os dias atuais (PEREIRA et al., 2020).

### **A videira no Rio Grande do Sul**

Este tema será tratado de forma detalhada em capítulo posterior. Como um preâmbulo, é adequado referir que a vitivinicultura no RS foi construída pelas mãos e mentes de grupos de desbravadores e imigrantes de várias nacionalidades: espanhóis, portugueses, alemães e italianos, que trouxeram nas suas bagagens, dentre outras coisas, bachelos de

videiras e a vontade de elaborar vinhos nas terras gaúchas.

### **Desenvolvimento e fortalecimento da vitivinicultura na Serra Gaúcha**

Cabe referir que a chegada e o desenvolvimento da vitivinicultura na Serra Gaúcha serão tratados em capítulo posterior. Mas, é importante, da mesma maneira, fazer um breve relato, à guisa de introdução ao tema.

Algumas datas e marcos históricos contribuíram para o desenvolvimento da vitivinicultura na Serra Gaúcha, em especial a chegada dos imigrantes italianos no quarto final do século XIX, cuja importância será enfatizada posteriormente, e que estava baseada na produção de variedades americanas e híbridas.

Na década de 1930, o surgimento de várias cooperativas vinícolas deu um novo impulso à produção de vinhos, com a reintrodução, a partir daquele período, e pelas décadas posteriores, de cultivares europeias. Já em meados do século passado, em 1956, uma Lei Federal proibia a entrada de vinhos importados, em recipientes maiores que 1 litro. Nesta mesma data, aumentaram os impostos sobre vinhos em mais de 100%. Em 1958, houve a exportação de 30 milhões de litros de vinhos a granel do Brasil para a França, e 4 milhões de litros para a Argentina.

Na década de 1970, várias empresas multinacionais se instalaram na Serra Gaúcha, a partir do interesse da empresa Martini & Rossi, que lançou no mercado a marca Chateau Duvalier. Esta iniciativa movimentou a produção na região Sul. A Cooperativa Aurora, em parceria com algumas destas multinacionais, passou a se tornar referência em vinhos finos. Em 1980, a Forestier, parceira da Aurora, alcançou um volume muito grande de vendas, e decidiu realizar uma produção própria em Garibaldi. Assim, estimulou, sobremaneira, a produção de vinhos finos brasileiros, aquecendo este mercado, bem como promovendo o enoturismo, quem sabe, o maior legado desta empresa no contexto atual serano.

Nos anos 1990, com a globalização, várias multinacionais decidi-

ram encerrar as atividades no Brasil. Mas o conhecimento formado aqui, permitiu a continuidade da vitivinicultura na Serra Gaúcha, e em outras regiões do Brasil.

No final dos anos 90 e ano 2000, os acordos binacionais, principalmente entre Brasil e Chile, tiveram um impacto muito forte e ruim para o setor vitivinícola brasileiro. Chile e Argentina se estruturaram na produção e vinhos finos, e alcançaram, até os dias atuais, enormes volumes de exportação. Mas as empresas vinícolas se reorganizaram, ajustando conceitos, enfrentando a concorrência com perfis distintos. As empresas tiveram que usar equipamentos de primeira geração. Os enólogos precisaram se capacitar, buscando cada vez mais tecnologia, em busca da qualidade. E este esforço foi recompensado pois, atualmente, o grande diferencial que temos no Brasil é que os vinhos apresentam grandes qualidades, sendo medalhados em diversos e renomados concursos nacionais e internacionais.

A Serra Gaúcha se especializou em vinhos espumantes. Os primeiros foram elaborados em 1913, quando começou a produção de espumantes tradicionais no Brasil, por Manoel Peterlongo. Nos anos 70 as multinacionais apostaram no mercado brasileiro, para a produção de espumantes. A imagem dos vinhos espumantes foi melhorada. Com isso, a Moët e Chandon chegou em 1973, e contribuiu para a consolidação do potencial da região. Nos anos 1980, um grupo de vitivinicultores decidiu investir em vinhedos próprios e elaborar vinhos tradicionais de alta gama, com uvas especiais, como Chardonnay e Pinot Noir. E o clima para espumantes ajuda em praticamente todas as safras. Os anos 2000 marcaram e consolidaram os espumantes, como produtos genuínos brasileiros, com reconhecimento internacional, em degustações e concursos.

Outro fato que cabe referir, e que também será tema de capítulo específico, são as Indicações Geográficas, que contribuíram muito para o crescimento do setor. Dentre Indicação de Procedência-IPs e Denominação de Origem-DO reconhecidas, a primeira IP foi a do Vale dos

Vinhedos, que em 2012 também constituiu uma DO. Depois dela vieram outras que serão descritas posteriormente.

Com isso, o enoturismo e a enogastronomia foram impulsionados, tendo havido um desenvolvimento rural sustentável (e mesmo urbano) de dimensões grandiosas, nos últimos 20 anos na Serra Gaúcha, com aumento no valor agregado dos vinhos, na atração de diversas atividades socioeconômicas, como a construção civil, a restauração, a promoção da cultura e do artesanato local, dentre outros benefícios para toda a cadeia produtiva de uvas e vinhos, bem como para a geração de emprego e renda na região.

### **Considerações finais**

A vitivinicultura brasileira está em franco desenvolvimento, nas mais diversas regiões do Brasil. É uma atividade muito importante socioeconomicamente, devendo ser cada vez mais estimulada e apoiada, para que se aumente as áreas com vinhedos, de maneira a contribuir com o desenvolvimento rural. O PIB da uva, vinho, suco, derivados, com o enoturismo movimentou em 2019, em todo o Brasil, R\$ 26,47 bilhões. Foram R\$ 11,03 bilhões com vinhos e sucos nacionais (nos diferentes canais de distribuição). Somente de vinhos importados, foram gastos R\$ 5,50 bilhões nos diversos canais de distribuição, incluindo supermercados, lojas especializadas e restaurantes (estes recursos não circularam aqui, mas no exterior). O setor de uvas de mesa movimentou R\$ 9,94 bilhões. O setor emprega mais de 200.000 pessoas, na produção de uvas, na vinificação e na distribuição, nas cerca de 1.100 vinícolas em operação. Bento Gonçalves recebeu 1,67 milhão de turistas em 2019. Viva o vinho nacional, um brinde aos vitivinicultores e às vinícolas, temos que valorizar os nossos produtos brasileiros. Saúde!

### Referências

FIGUEIREDO, J.; CARVALHO, M. *Ensolarado sertão, magníficos vinhos*. Editora Gráfica Franciscana, 2011, 220 p.  
MELLO, L. M. R.; MACHADO, C. E. *Vitivinicultura brasileira: panorama*

2019. *Embrapa Uva e Vinho, Comunicado Técnico 214*, 2020. <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1124189>.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN-OIV, 2021. <https://www.oiv.int/>.

PEREIRA, G. E.; TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; SANTOS, H. P. dos; PROTAS, J. F. S.; MELLO, L. M. R. *Vinhos no Brasil: contrastes na geografia e no manejo das videiras nas três viticulturas do país*. Embrapa, Documentos 121, 2020a. <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219851/1/Doc121-21.pdf>.

SOUZA, J. S. I. *Uvas para o Brasil*. Piracicaba, Fealq, 1996, 2ª ed., 791 p.

TONIETTO, J.; PEREIRA, G. E.; PEREGRINO, I.; REGINA, M. A. *Potencial para a construção de Indicações Geográficas de vinhos de inverno do sudeste brasileiro*. *Informe Agropecuário*, v. 41, p. 00, 2020. <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219233/1/Art-9-IA-312-25-nov-2020.pdf>.





