

1 ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS DA VITICULTURA

*Rebert Coelho Correia
Pedro Carlos Gama da Silva*

Entre as fruteiras cultivadas comercialmente no Submédio do Vale do São Francisco, a videira aparece como a terceira mais importante cultura em termos de área plantada, com uma área estimada de 4.960 ha no ano de 1998 (Prognóstico Agrícola, 1998). Superada apenas pela manga e pelo coco, a cultura da videira reveste-se de especial importância econômica e social, pois envolve um grande volume anual de negócios. Destaca-se, entre as culturas irrigadas, como a maior geradora de empregos diretos e indiretos no campo. No ano de 1998, considerando-se apenas a produção e o valor médio por tonelada, estimou-se em 115 milhões de reais o volume de negócios movimentado pela viticultura na região.

A viticultura na Região Semi-Árida vem se destacando no cenário nacional não apenas pela expansão da área cultivada e pelo volume de produção, mas principalmente pelos altos rendimentos alcançados e pela qualidade de uva produzida.

O Sul do País ainda se destaca como a maior região produtora de uva, com 53% da produção nacional, no ano de 1998. Vale ressaltar, no entanto, que a uva produzida nessa região destina-se, principalmente, à produção de vinhos, enquanto nas Regiões Sudeste e Nordeste predomina a produção de uvas de mesa. Na região nordestina, a participação dos Estados de Pernambuco e Bahia tem aumentado, pois, favorecidos pelo binômio clima-solo, juntamente com a irrigação, tem possibilitado o crescimento da área cultivada para produção de uvas finas de mesa. Considerando a safra 98, o volume de uva de mesa no Brasil foi estimado em 406 mil toneladas (Prognóstico Agrícola, 1998). A Região do

Submédio do Vale do São Francisco participou com 116 mil toneladas desse total, ou seja, 28% da produção nacional de uvas de mesa.

Convém ressaltar a especificidade da viticultura da Região Semi-Árida nordestina, em virtude da adaptação e do comportamento diferenciado das plantas nessas condições climáticas. Assim, os processos fisiológicos são acelerados, a propagação e o crescimento inicial das plantas são rápidos e, em cerca de um ano e meio após o plantio, tem-se a primeira safra. Considerando-se que o ciclo de produção oscila em torno de 120 dias, podem-se obter até duas safras e meia por ano, com o manejo da irrigação e a realização de podas programadas. Isso possibilita a produção durante todo o ano e uma produtividade média da ordem de 40 t/ha/ano, a partir do quinto ano, além de permitir a colheita dos frutos nos períodos de preços mais elevados, o que torna a viticultura uma atividade que apresenta menor grau de incerteza e elevada rentabilidade econômica.

A uva e a manga são as principais frutas da pauta de exportação da Região do Submédio do Vale do São Francisco. Além disso, a uva destaca-se como uma das mais importantes frutas para comercialização no mercado interno.

A maior parte da produção de uva do Submédio do Vale do São Francisco tem sido comercializada no mercado interno (regional e nacional), que absorve mais de 90% da produção regional.

A principal vantagem da viticultura do Submédio do Vale do São Francisco, em relação às demais regiões produtoras

do País, advém principalmente da possibilidade de obtenção de ciclos sucessivos de produção, possibilitando colheitas em qualquer época do ano. Isso permite aproveitar as melhores oportunidades de preços, ocupando as “janelas” dos mercados externo e interno deixadas pelas regiões produtoras concorrentes.

Cabe ressaltar que a uva é uma cultura produzida por diferentes estratos de produtores, com uma participação significativa de pequenos colonos dos projetos públicos de irrigação, que representam cerca de 70% do número de viticultores, embora detenham apenas 17% da área total cultivada. A maior parte da produção está concentrada nos estabelecimentos dos médios e grandes produtores instalados nos projetos públicos ou nas propriedades privadas situadas nas proximidades das margens do Rio São Francisco.

Em documento publicado pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento (Brasil, 1997), a videira cultivada no Nordeste aparece como a maior geradora de empregos entre as diversas culturas perenes e anuais, atingindo mais de 5 empregos/ha/ano. O mesmo documento destaca a uva como a cultura que apresenta a maior receita entre as principais frutas cultivadas.

Em levantamento nos Perímetros Irrigados do Submédio do Vale do São Francisco, constatou-se que nos custos de produção de 1ha de videira, 41,4% correspondem aos serviços e os 58,6% restantes, ao uso de insumos (Boletim Agroeconômico, 1994). Das despesas com serviços, 88,08% se referem à contratação de mão-de-obra, e os 11,92% restantes são para despesas com mecanização. Nessa pesquisa constatou-se também que a relação benefício/custo da videira foi de 2,28, o que corresponde a um alto coeficiente de eficiência econômica quando comparado a outras culturas.

Oliveira (1990) menciona que a uva de mesa necessita de 799,3 dias/homem/ha no primeiro ano de implantação e de

1.592,6 dias/homem/ha a partir do segundo ano, havendo casos de até 6,4 empregos permanentes anuais, por hectare. Atualmente pode-se constatar empreendimentos que, pelos níveis de tecnologia e organização do trabalho e de produção adotados, conseguem reduzir para 2,5 postos de trabalho permanente por hectare de uva cultivado.

Considerando-se que a área cultivada de videira na região, no ano de 1998, era de 4.960 ha, e que, segundo Oliveira (1990), para cada 100 empregos diretos correspondem 40/55 empregos indiretos, pode-se deduzir que essa cultura é uma atividade que contribui significativamente para a geração de empregos nessa região.

Finalmente, convém destacar que as frutas frescas, entre elas a uva de mesa, têm aumentado sua participação no comércio nacional e internacional, conformando complexos produtivos, num contexto de importantes mudanças socioeconômicas, tais como abertura dos mercados e globalização da economia, significando exigência cada vez maior dos consumidores com relação aos alimentos diversificados e saudáveis. Nesse contexto, as frutas frescas constituem produtos cada vez mais importantes na dieta alimentar da população e nos padrões de consumo atuais.

Segundo Balback(s.d.), diversas pesquisas mostram que a uva, em estado natural, contém várias vitaminas e sais minerais. Ela é excelente para o fígado, rins, intestinos e para o tratamento da arterio-esclerose, bronquite, etc., tanto que é considerada “um dos frutos mais medicinais da terra”, pois fluidifica o sangue, purifica-o, enriquece-o de glóbulos vermelhos; regulariza a circulação em casos de doenças do coração e a respiração nas moléstias pulmonares; refresca os intestinos; melhora as diarreias e as disenterias; e tonifica o organismo. Para as “crianças de peito”, o suco da uva, fresco e puro, é uma espécie de leite vegetal, que pode ser ministrado aos lactentes na proporção de três colheres diárias. Para se ter uma idéia do

valor nutricional dessa fruta, em 100 g são encontradas 50 UI de vitamina A; 60 mg de vitaminas B1 e B2; 0,56 mg de B5; 4,6 mg de vitamina C; 197 mg de potássio; 31 mg de fósforo e 24 mg de cálcio, entre outras.
