

## Vitivinicultura brasileira: Panorama 2010 - \* Loiva Maria Ribeiro de Mello

A vitivinicultura é uma atividade importante para a sustentabilidade da pequena propriedade no Brasil. Nos últimos anos, tem se tornado importante, também, na geração de emprego em grandes empreendimentos, que produzem uvas de mesa e uvas para processamento.

Em 2010, houve redução na produção de uvas na maioria dos Estados brasileiros. Esta queda foi de 3,74% em 2010, em relação ao ano de 2009 (Tabela 1). Em 2009, a crise mundial refletiu fortemente na produção de uvas de mesa, sendo que alguns produtores abandonaram parte dos vinhedos; em 2010, fatores climáticos desfavoráveis, especialmente nas áreas de produção de uvas para vinhos, resultaram em menor produção. **Em 2010 a maior redução porcentual ocorreu na Bahia (-13,51%) seguida por Minas Gerais (-10,05%).** O Rio Grande do Sul, principal Estado produtor de uvas e vinhos do país, apresentou queda de 6,06% na produção de uvas. Os Estados de Santa Catarina e Paraná apresentaram decréscimo de produção de uvas de 1,97% e 0,18%, respectivamente. Pernambuco foi o único Estado que apresentou aumento da produção (6,13%), mas ainda não recuperou o montante registrado em 2007. Nos últimos quatro anos, se observa uma nítida desaceleração na produção de uvas no Estado da Bahia.

Em 2010, apenas 43,07% da uva produzida no Brasil foi destinada ao processamento para elaboração de vinhos, suco de uva e derivados, sendo o restante destinado ao mercado de uva in natura (Tabela 2). Nesse ano, ocorreram problemas climáticos que resultaram na redução da produção de uvas para processamento, em especial no Estado do Rio Grande do Sul.

Com relação à área plantada e colhida de uvas no Brasil ocorreu, no último ano, um aumento de 1,37% e 2,04%, respecti-

vamente, segundo dados capturados em janeiro de 2011, no portal do IBGE (Tabela 3 e Tabela 4). Enquanto o Estado de Pernambuco teve sua área plantada ampliada em 23,89%, na Bahia ocorreu redução de 12,11%. **O Estado de Santa Catarina apresentou aumento de 2,33% na área plantada. Nos demais Estados, as áreas permaneceram inalteradas ou apresentaram pequena redução. Embora não apareça nas estatísticas do IBGE, a viticultura está sendo implantada em vários estados, como Mato Grosso do Sul, Goiás, Espírito Santo, Ceará e Piauí.**

Não se dispõe de estatísticas sobre a produção e comercialização nacional de vinhos e suco de uvas. O Estado do Rio Grande do Sul, responsável por cerca de 90% da produção nacional desses produtos, possui informações relativas à produção de uvas, vinhos e derivados e à comercialização, cuja análise permite ter uma boa aproximação do desempenho da agroindústria vinícola do país.

A tabela 5 apresenta a produção de vinhos, sucos e derivados do Rio Grande do Sul, verificando-se redução de 4,49%, em 2010. Conforme já citado anteriormente, fatores climáticos foram os responsáveis pela redução da produção de uvas e, conseqüentemente, dos produtos elaborados. O suco de uva (**integral+concentrado**), produto em plena expansão, foi privilegiado com o deslocamento de parte da uva que seria utilizada para elaboração de vinho de mesa e, assim, teve sua produção acrescida em 9,17%. Enquanto o suco de uva integral aumentou 67,69%, o concentrado aumentou apenas 1,01%. Os vinhos de mesa apresentaram queda de produção de 4,93% e os vinhos finos, redução de 37,83%.

**Em Santa Catarina**, segundo dados

da Superintendência Federal da Agricultura do Estado, foram produzidos 12,68 milhões de litros de vinhos em 2010. Deste volume, 98,31% referem-se a vinhos de mesa (Tabela 6). Comparativamente ao ano de 2009, ocorreu aumento (10,84%) na produção de vinhos em 2010, nesse Estado. Santa Catarina também produz mosto de uva e espumante.

O Rio Grande do Sul apresentou redução na comercialização de suco e vinhos no ano de 2010, em relação ao ano anterior (Tabela 7). Os vinhos de mesa tiveram queda de 5,97%, enquanto os vinhos finos sofreram redução de 35,70%. Este elevado decréscimo na comercialização de vinhos finos pode ser atribuído ao fato de em 2009 terem sido criados mecanismos de redução de estoques, via PEP (Prêmio de Escoamento da Produção do Governo Federal). **A comercialização foi impulsionada, resultando num crescimento de 56,63%, naquele ano. Por ter sido um ano atípico para esta categoria de vinhos, o ano de 2009 não pode ser usado como referência para avaliação de mercado. Comparativamente ao ano de 2008, em 2010 houve um crescimento extremamente baixo (0,07%). Nesta lógica, os vinhos finos tintos apresentaram crescimento de 21,12%, em 2010 sobre 2008.**

Os vinhos espumantes, cujo mercado tem absorvido toda produção gaúcha,



pelas características e elevada qualidade, em 2010 continuaram sua trajetória crescente. Os espumantes moscatéis obtiveram aumento de 16,71%, e os espumantes apresentaram crescimento de 10,73% nas vendas.

Os sucos de uva também tiveram um bom desempenho em 2010, considerando a redução da matéria prima disponível. Ao suco de uva integral, de maior valor agregado, foi reservada a matéria prima, para que o mesmo continuasse seu curso ascendente, aumentando as vendas em 24,51%. A categoria concentrado apresentou queda de 3,24%, por falta de produto.

Verifica-se, também, uma tendência de redução na comercialização de suco de uva adoçado.

\*Pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho; e-mail: loiva@cnpuv.embrapa.br

**Tabela 5. Produção de vinhos, sucos e derivados do RS, em litros - 2007/2010.**

PRODUÇÃO	2007	2008	2009	2010
<b>Vinho de mesa</b>	<b>275.287.908</b>	<b>287.506.811</b>	<b>205.399.206</b>	<b>195.267.979</b>
<b>Tinto</b>	<b>228.156.220</b>	<b>241.057.928</b>	<b>164.124.454</b>	<b>157.290.088</b>
<b>Branco</b>	<b>42.118.552</b>	<b>42.942.053</b>	<b>39.211.278</b>	<b>35.408.083</b>
<b>Rosado</b>	<b>5.013.136</b>	<b>3.506.830</b>	<b>2.063.474</b>	<b>2.569.809</b>
<b>Vinho Fino</b>	<b>43.176.484</b>	<b>47.334.502</b>	<b>39.900.568</b>	<b>24.805.713</b>
<b>Tinto</b>	<b>24.786.071</b>	<b>27.583.032</b>	<b>18.209.043</b>	<b>11.401.406</b>
<b>Branco</b>	<b>17.598.428</b>	<b>18.812.571</b>	<b>21.366.975</b>	<b>13.013.027</b>
<b>Rosado</b>	<b>791.985 9</b>	<b>38.898</b>	<b>324.550</b>	<b>391.280</b>
<b>Suco de uva integral</b>	<b>10.147.037</b>	<b>11.817.041</b>	<b>16.034.003</b>	<b>26.987.350</b>

Tabela 1. Produção de uvas no Brasil, em toneladas.

Estado\Ano	2007	2008	2009	2010
Pernambuco	170.326	162.977	158.515	168.225
Bahia	120.654	101.787	90.508	78.283
Minas Gerais	11.995	13.711	11.773	10.590
São Paulo	193.023	184.930	177.934	177.538
Paraná	99.180	101.500	102.080	101.900
Santa Catarina	54.554	58.330	67.546	66.214
Rio Grande do Sul	705.228	776.027	737.363	692.692
Brasil	1.354.960	1.399.262	1.345.719	1.295.442

Fonte: IBGE

Tabela 2. Produção de uvas para processamento e para consumo in natura, no Brasil, em toneladas.

Discriminação/Ano	2007	2008	2009	2010
Processamento*	637.125	708.042	678.169	557.888
Consumo in natura	717.835	691.220	667.550	737.554
Total	1.354.960	1.399.262	1.345.719	1.295.442

\*Dados estimados pelo autor

Elaboração: Loiva Maria Ribeiro de Mello - Embrapa Uva e Vinho

Tabela 3. Área plantada de videiras no Brasil, em hectares.

Estado\Ano	2007	2008	2009	2010
Pernambuco	7.137	7.083	7.104	8.801
Bahia	4.096	4.376	3.724	3.273
Minas Gerais	878	911	854	853
São Paulo	11.039	10.717	9.750	9.750
Paraná	5.700	5.800	5.800	5.800
Santa Catarina	4.915	4.836	4.937	5.052
Rio Grande do Sul	48.428	49.819	50.415	50.389
Brasil	84.220	83.542	82.584	83.718

Fonte: IBGE. Dados de 2010 capturados em 24.01.2011.

Tabela 4. Área colhida de uvas no Brasil, em hectares.

Estado\Ano	2007	2008	2009	2010
Pernambuco	5.673	5.934	6.003	7.501
Bahia	4.096	4.217	3.724	3.273
Minas Gerais	840	869	812	764
São Paulo	10.422	10.541	9.514	9.514
Paraná	5.700	5.800	5.800	5.800
Santa Catarina	4.915	4.836	4.934	5.052
Rio Grande do Sul	45.336	47.177	48.259	48.753
Brasil	76.987	79.374	79.046	80.657

Fonte: IBGE. Dados de 2010 capturados em 24.01.2011.

Rosado	791.985,9	38.898	324.550	391.280
Suco de uva integral	10.147.037	11.817.941	16.034.003	26.887.259
Suco concentrado*	97.112.643	115.073.230	115.032.285	116.193.425
Outros derivados	39.867.230	59.642.775	57.462.530	51.210.756
TOTAL	465.591.302	521.375.259	433.828.592	414.365.132

\*Transformados em litros de suco simples.

Fontes: União Brasileira de Vitivinicultura – Uvibra, Instituto Brasileiro do Vinho Ibravin - Elaboração: Loiva Maria Ribeiro de Mello - Embrapa Uva e Vinho

Tabela 6. Produção de vinhos e suco de uvas do Estado de SC em litros, 2007/2010.

Produtos\Anos	2007	2008	2009	2010
VINHO DE MESA	21.939.620	17.750.128	11.203.414	12.468.009
Tinto	17.197.738	14.299.532	9.695.301	10.511.009
Rosado	128.750	32.644	2.200	1.250
Branco	4.613.132	3.417.952	1.505.913	1.955.750
VINHO FINO DE MESA	252.422	335.257	237.333	214.022
Tinto	196.752	209.842	207.331	158.016
Rosado	15.882	59.915	12.511	23.700
Branco	39.788	65.500	17.491	32.306
ESPUMANTES	7.897	15.375	50.278	58.950
MOSTO DE UVA	44.500	774.500	16.348	755.957
TOTAL	22.244.439	18.875.260	11.507.373	13.496.938

Fonte: MAPA/SC - Elaboração: Loiva Maria Ribeiro de Mello - Embrapa Uva e Vinho

Tabela 7. Comercialização de vinhos e de suco de uva provenientes do Rio Grande do Sul, em litros - 2007/2010.

Produtos\Anos	2007	2008	2009	2010
VINHO DE MESA <sup>1</sup>	225.958.849	199.319.943	234.524.979	220.524.713
Tinto	194.641.116 <sup>(5)</sup>	171.043.313	193.004.182	188.007.415
Rosado	2.249.330	1.820.106	2.307.580	2.036.196
Branco	29.068.403	26.456.524	39.213.217	30.481.102
VINHO ESPECIAL <sup>2</sup>	106.333	65	113	288
VINHO FINO DE MESA <sup>3</sup>	21.411.466	21.119.622	33.080.270	21.269.681
Tinto	13.814.078	12.490.521	19.576.295	15.128.191
Rosado	413.939	153.562	213.835	235.427
Branco	7.183.449	8.475.539	13.290.140	5.906.063
ESPUMANTES	7.005.453	7.630.835	8.742.660	9.680.553
ESPUMANTE MOSCATEL	1.582.512	1.902.482	2.500.230	2.917.929
SUCO DE UVA INTEGRAL	13.774.178	18.323.896	25.536.009	31.794.039
SUCO DE UVA ADOÇADO	4.532.170	3.155.440	3.192.865	2.694.661
Suco de Uva Concentrado <sup>4</sup>	128.017.940	139.402.325	159.309.285	154.139.950
TOTAL	400.994.916	390.929.916	467.288.992	443.87.803

<sup>1</sup>Elaborado com uvas americanas e híbridas; <sup>2</sup>corte de vinho de mesa e vinho fino de mesa;

<sup>3</sup>elaborado a partir de cultivares Vitis vinifera; <sup>4</sup>valores convertidos em suco simples;

<sup>(5)</sup>inclui 4.808.616 litros do PEP. Fonte: UVIBRA e IBRAVIN

Elaboração: Loiva Maria Ribeiro de Mello - Embrapa Uva e Vinho



4º Horti Serra Gaúcha - 18 a 21/05/2011  
Caxias do Sul - RS

# JORNAL DA FRUTA®

Veículo de divulgação de frutas de clima temperado e tropical  
[www.jornaldafruta.com.br](http://www.jornaldafruta.com.br) - Lages/SC

Impresso  
Especial

9912240713/2009-DR/SC  
LS EDITORA

...CORREIOS...



**ANO XIX - Nº 239 - Abril/2011 - Assinatura - BR: R\$ 80,00 - Exterior: €150**



Foto: Heckel Júnior/Ascom-Seagri

Bahia vai sediar os mais importantes eventos de fruticultura do País - Líder nacional na produção de mamão e de banana, a Bahia vai sediar este ano os dois mais importantes eventos nacional e internacional dessas culturas, reunindo técnicos, professores, pesquisadores e exportadores. O V Simpósio do Papaya Brasileiro será realizado em Porto Seguro, de 31/10 a 4/11, e o Simpósio ProMusa, evento internacional de bananicultura de 10 a 14/11 em Salvador. Estas informações foram transmitidas dia 22/02 ao secretário

**Câmbio e clima prejudicam exportações no RN e CE, mas melicultores acertam alternativas com fruto certificado ao exterior**

**Bauru sedia em junho simpósio de brasileiro de abacaxi**

**JF e Logimatec lançam em Bento Gonçalves sorteio dos 20 anos do veículo**

**Expofruit é lançada em Mossoró e aguarda grande público para feira**

**Da Itália a maçã de polpa vermelha**

**Pérola-da-terra é tema de encontro em Bento Gonçalves em abril**

**Macadâmia: fruta pouca conhecida é grande fonte de renda ao produtor**

estadual da Agricultura, engº agrº Eduardo Salles (centro), pelo presidente da Sociedade Brasileira de Fruticultura, Abel Rebouças (1º à esquerda), e pelo chefe geral da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, (Cruz das Almas), Domingos Haroldo Reinhardt (1º à direita). Participaram do encontro com o secretário o coordenador do Papaya Brasil 2011, Jorge Luiz Loyola Dantas, o presidente do ProMusa, Edson Perito Amorim, e o chefe de Pesqui-

**Radiação contra pragas na fruticultura**  
A medida ajuda a conter pragas quarentenárias, como as tão temidas moscas-das-frutas, e atende a demanda do setor, que busca novos negócios em países como Estados Unidos, China e Filipinas. "Isso contribuirá à exportação de frutas para mercados que já aceitam o tratamento ionizado", explica o diretor-substituto de Sanidade Vegetal do Mapa, Carlos Frans. Representantes do ministério estiveram em Roma, na Itália, 14 a 18/03 na Convenção Internacional de Produção de Vegetais, em busca de acordos comerciais potencializados pela nova tecnologia. Manga, maçã, banana, melão, pêssego, citros e hortaliças destacam-se como os produtos brasileiros que poderão passar pelo tratamento e conquistar novas praças. A técnica consiste em aplicações de energia, eletromagnética nos alimentos. É o mesmo princípio do microondas, mas com utilização de raios gama, x ou elétrons acelerados. Os ganhos comerciais ocorrem porque a irradiação impede a multiplicação de microorganismos que causam a deterioração do alimento, tais como bactérias e fungos. Isso garante qualidade por mais tempo, mesmo com longas

sa e Desenvolvimento da Embrapa, Aldo Vilas Trindade. Para o secretário Eduardo Salles os eventos são importantes para a economia do Estado porque vão discutir os problemas de toda cadeia e debater as alternativas de fortalecimento e desenvolvimento dessas culturas. O Simpósio ProMusa será realizado pela 3ª vez. A 1ª edição aconteceu na África, e a 2ª na China, entrando a Bahia agora no circuito internacional deste evento. Mais [www.seagri.ba.gov.br](http://www.seagri.ba.gov.br)



jornadas - uma ferramenta eficaz para quem pretende exportar a produção. Para cada fruta e praga existe uma dosagem recomendada. "Dependendo da dosagem da radiação, pode-se atrasar o amadurecimento das frutas e olerícolas", explica o professor do Centro de Energia Nuclear na Agricultura da USP, Julio Walder. Há muitas tecnologias na conservação de frutas, porém na sua maioria com valores altos que não chegam ao nosso produtor. Veja reportagem que o presidente da ABPM, Pierre Nicolas Pérèz, deu ao caderno Rural do centenário Correio do Povo de Porto Alegre no início de março

**Logimatec lança receita que**