

DOCUMENTOS do ETENE

ESCRITÓRIO TÉCNICO DE ESTUDOS ECONÔMICOS DO NORDESTE

VITIVINICULTURA NORDESTINA: CARACTERÍSTICAS E PERSPECTIVAS



WENDELL MARCIO ARAÚJO CARNEIRO
MARIA DO CARMO S. GOMES COELHO

Nº 19

**Banco do
Nordeste**



O Nosso Negócio é o Desenvolvimento

VITIVINICULTURA NORDESTINA: CARACTERÍSTICAS E PERSPECTIVAS

Série: Documentos do Etene.

Obras já publicadas na série:

- V. 01 – Possibilidades da Mamona como Fonte de Matéria-Prima para a Produção de Biodiesel no Nordeste Brasileiro
- V. 02 – Perspectivas para o Desenvolvimento da Carcinicultura no Nordeste Brasileiro
- V. 03 – Modelo de Avaliação do Prodetur/NE-II: base conceitual e metodológica
- V. 04 – Diagnóstico Socioeconômico do Setor Sisaleiro do Nordeste Brasileiro
- V. 05 – Fome Zero no Nordeste do Brasil: construindo uma linha de base para avaliação do programa
- V. 06 – A Indústria Têxtil e de Confecções no Nordeste: características, desafios e oportunidades
- V. 07 – Infra-Estrutura do Nordeste: estágio atual e possibilidades de investimentos
- V. 08 – Grãos nos Cerrados Nordestinos: produção, mercado e estruturação das principais cadeias
- V.09 – O Agronegócio da Caprino-Ovinocultura no Nordeste Brasileiro
- V.10 – Proposta de Zoneamento para a Cajucultura
- V.11 – Pluriatividade no Espaço Rural do Pólo Baixo Jaguaribe, Ceará
- V.12 – Apicultura Nordestina: principais mercados, riscos e oportunidades
- V.13 – Cotonicultura nos Cerrados Nordestinos: produção, mercado e estruturação da cadeia produtiva
- V.14 – A Indústria de Calçados no Nordeste: características, desafios e oportunidades
- V.15 – Fruticultura Nordestina: desempenho recente e possibilidades de políticas
- V.16 – Floricultura: caracterização e mercado
- V.17 – Floricultura: perfil da atividade no Nordeste brasileiro
- V.18 – Setor Sucroalcooleiro Nordestino: desempenho recente e possibilidades de políticas
- V.19 – Vitivinicultura Nordestina: características e perspectivas

Wendell Márcio Araújo Carneiro
Economista, Mestre em Economia Rural e Pesquisador do BNB-ETENE

Maria do Carmo S. Gomes Coelho
Engenheira Agrônoma, Especialista em Meio Ambiente
e Pesquisadora do BNB-ETENE

VITIVINICULTURA NORDESTINA: CARACTERÍSTICAS E PERSPECTIVAS

**Série Documentos do ETENE
Nº 19**

Fortaleza
Banco do Nordeste do Brasil
2007

**Banco do
Nordeste**



O nosso negócio é o desenvolvimento

Presidente:

Roberto Smith

Diretores:

Luis Carlos Everton de Farias

Luiz Henrique Mascarenhas Corrêa Silva

Oswaldo Serrano de Oliveira

Paulo Sérgio Rebouças Ferraro

Pedro Rafael Lapa

Victor Samuel Cavalcante da Ponte

Ambiente de Comunicação Social

José Maurício de Lima da Silva

Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste – ETENE

Superintendente: José Sydrião de Alencar Júnior

**Coordenadoria de Estudos Rurais e Agroindustriais – COERG
e da Série Documentos do Etene**

Maria Odete Alves

Editor: Jornalista Ademir Costa

Normalização Bibliográfica: Paula Pinheiro da Nóbrega

Revisão Vernacular: Hermano José Pinho (Bibliotecário)

Diagramação: Franciana Pequeno

Tiragem: 1.950 exemplares

Internet: <http://www.bnb.gov.br>

Cliente Consulta: 0800.783030 e clienteconsulta@bnb.gov.br

Depósito legal junto à Biblioteca Nacional, conforme Lei nº 10.994, de 14/12/2004

Copyright © 2007 by Banco do Nordeste do Brasil

Carneiro, Wendell Márcio Araújo.

C289v

Vitivinicultura nordestina: características e perspectivas / Wendell Márcio Araújo Carneiro, Maria do Carmo S. Gomes Coelho. – Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2007.

136 p. (Série Documentos do ETENE; n. 19).

ISBN 978-85-7791-003-8

I. Vitivinicultura. 2. Economia. 3. Nordeste. I. Coelho, Maria do Carmo S. Gomes. II. Título.

AGRADECIMENTOS

Aos colegas ADEÍVA Lopes de Araújo (Gerente da Agência de Petrolina-PE), PEDRO Antônio da Rocha e JÂNIO Nelson Martins Batista – Técnicos de Campo – Central de Apoio Operacional (CENOP-Recife), pelo apoio, informações disponibilizadas e acompanhamento durante o desenvolvimento da pesquisa.

Aos senhores VALVICK Sales Nunes (Gerente Geral da Cooperativa Agrícola Juazeiro da Bahia-CAJ), LUÍS CARLOS Romano e LOURIVAL Cunha (Sócio e Gerente da VDS Export Ltda, respectivamente), HELDER José Gomes e EDNEIDE Gonçalves Libório – Analistas do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), ÉRICO de Barros Cavalcanti (Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, Reforma Agrária e Abastecimento de Petrolina-PE), IVAIR Toniolo (Gerente Administrativo da Miolo/Fazenda Ouro Verde), RAIMUNDO Gonçalves (Gerente Geral da Fazenda Milano – Vinícola Vale do São Francisco Ltda.), CLEMENTE Ribeiro dos Santos (Assessor Técnico da Associação dos Produtores Exportadores de Hortigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco – VALEXPORT), MAURÍCIO (Gerente da MF Agrícola Ltda.) e aos representantes das vinícolas Lagoa Grande e Bianchetti/Tedesco, pelas informações prestadas sobre a produção de uvas e vinhos, no Pólo Petrolina-Juazeiro.

À senhora MARIA AUXILIADORA Coelho de Lima (Técnica da EMBRAPA Semi-Árido), pelas informações disponibilizadas sobre as pesquisas desenvolvidas para o setor vitivinícola da região.

Ao colega José Maria Marques de Carvalho, pelas valiosas sugestões de melhoria para este trabalho.

SUMÁRIO

LISTA DE TABELAS	9
LISTA DE FOTOS	13
APRESENTAÇÃO	15
INTRODUÇÃO	17
1 – METODOLOGIA	19
2 – CARACTERIZAÇÃO GERAL	21
2.1 – Histórico	21
2.2 – Informações Gerais sobre a Cultura da Uva	24
2.3 – Informações Gerais sobre Vinhos	28
3 – PRODUÇÃO	35
3.1 – Produção de Uvas	35
3.1.1 – No mundo	35
3.1.2 – No Brasil	38
3.1.3 – No Nordeste brasileiro	43
3.2 – Produção de Vinhos	52
3.2.1 – No mundo	52
3.2.2 – No Brasil	53
3.2.3 – No Nordeste brasileiro	56
4 – MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO	63
4.1 – Mercado de Uvas	63
4.1.1 – Situação mundial	63
4.1.2 – Situação brasileira	65
4.1.2.1 – Situação do Nordeste brasileiro	70
4.2 – Mercado de Vinhos	77
4.2.1 – Situação mundial	77
4.2.2 – Situação brasileira	80
4.2.2.1 – Situação do Nordeste brasileiro	84

5 – ESTRUTURAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA:	
SITUAÇÃO NO NORDESTE	89
5.1 – Uva	89
5.1.1 – Ambiente institucional	89
5.1.2 – Ambiente organizacional	92
5.1.3 – Elos da cadeia produtiva	96
5.1.3.1 – Insumos	96
5.1.3.2 – Produção	99
5.1.3.3 – Processamento	100
5.1.3.4 – Distribuição	101
5.1.3.5 – Consumidores e tendências de mercado	102
5.2 – Vinho	103
5.2.1 – Ambiente institucional	103
5.2.2 – Ambiente organizacional	105
5.2.3 – Elos da cadeia produtiva	108
5.2.3.1 – Insumos	108
5.2.3.2 – Produção	109
5.2.3.3 – Processamento	110
5.2.3.4 – Distribuição	110
5.2.3.5 – Consumidores e tendências de mercado	110
6 – VULNERABILIDADES DO SETOR VITIVINICULTOR.....	113
6.1 – Uva	113
6.2 – Vinho	115
7 – CUSTOS DE PRODUÇÃO E RENTABILIDADE	121
7.1 – Uva	121
7.2 – Vinho	126
CONSIDERAÇÕES FINAIS E SUGESTÕES	127
REFERÊNCIAS	129

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Produção Mundial de Uvas, em Toneladas – Período de 2000 – 2005	36
Tabela 2 – Área Colhida de Uvas, por País – Período de 2000 – 2005	36
Tabela 3 – Produtividade da Cultura da Uva, por País – Período de 2000 – 2005	37
Tabela 4 – Produção Brasileira de Uva, Regiões e Principais Estados Produtores – Período de 2001 – 2006	39
Tabela 5 – Área Plantada com Uva no Brasil (Hectare) – Período de 2000 – 2006	40
Tabela 6 – Rendimento Médio da Produção de Uva (Quilogramas Por Hectare) – Período de 2000 – 2006	41
Tabela 7 – Produção de Uvas do Estado do Rio Grande do Sul – Período de 1998 – 2006, por Variedade de Uva	42
Tabela 8 – Área Plantada, Quantidade Produzida e Produtividade de Uvas, na Região Nordeste – Período de 2000 – 2006	45
Tabela 9 – Quantidade Produzida de Uvas nos Principais Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 – 2005	47
Tabela 10 – Valor da Produção das Lavouras de Uva dos Principais Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 – 2005	48
Tabela 11 – Maiores Áreas Plantadas de Uvas, Por Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 – 2005 ...	49
Tabela 12 – Maiores Rendimentos Médios Observados nas Lavouras de Uvas dos Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 a 2005	50
Tabela 13 – Produção de Vinhos e Derivados do Rio Grande do Sul – entre o Período de 1998 e 2006, por Variedade de Uva (em Milhões de Litros)	54
Tabela 14 – Produção de Vinhos, Sucos e Derivados de Uva do Rio Grande do Sul, em Milhões de Litros – Período de 2000 – 2005	55

Tabela 15 – Principais Importadores de Uva, por País – Período de 2001 – 2004	64
Tabela 16 – Principais Exportadores de Uva, por País – Período de 2001 – 2004	65
Tabela 17 – Produção, Importação, Exportação e Consumo de Uvas no Brasil, em Toneladas – Período de 1990 – 2005	66
Tabela 18 – Balanço das Exportações e Importações de Uvas, Sucos de Uvas, Vinhos e Derivados – Valor em Us\$ 1,000.00 (Fob) – Brasil – Médias de 1970 – 1974 a 2000 – 2003	69
Tabela 19 – Balanço das Exportações e Importações de Uvas, Sucos de Uvas, Vinhos e Derivados – Valor em Us\$1,000.00 (Fob) – Brasil – Período de 2000 – 2005	70
Tabela 20 – Quantidades de Uvas Exportadas no Vale do São Francisco e Brasil – Comparação entre os Anos de 1997 e 2005	71
Tabela 21 – Valores Médios Pagos Para Uva Exportada (Us\$ Fob), Caixas de 4,5 Kg, Primeira e Segunda Safras – Período de 2000 – 2005	73
Tabela 22 – Faturamento das Exportações de Uva – Período de 1997 – 2005	74
Tabela 23 – Exportação Brasileira de Uvas por País de Destino – Período de 2002 – 2006	76
Tabela 24 – Importações Mundiais de Vinho, Quantidade e Valor – Período de 2001 – 2004	79
Tabela 25 – Exportações Mundiais de Vinho, Quantidade e Valor – Período de 2001 – 2004	80
Tabela 26 – Consumo <i>Per Capita</i> de Vinhos, Sucos e Uvas, no Brasil – Período de 1997 – 2005	81
Tabela 27 – Comercialização de Vinhos, Sucos e Derivados do Rio Grande do Sul – Período de 2001 – 2005, em Litros	82
Tabela 28 – Participação das Importações de Vinhos em Relação aos Vinhos de Viníferas Comercializados no Brasil – Período de 1998 – 2005, em Mil Litros	83

Tabela 29 – Apoio do BNB para Projetos de Pesquisa na Área Vitícola – Anos de 1997 – 2005	96
Tabela 30 – Número de Estabelecimentos Fabricantes de Vinho, no Brasil – Período de 2001 – 2005	109
Tabela 31 – Uva Irrigada (Petrolina-PE) – Custo de Produção (R\$/Ha) – Preço de 2005/2006	122
Tabela 32 – Uva Irrigada (Cariri Cearense) – Custo de Produção (R\$/Ha) e Rentabilidade – Preço Médio 2000 – 2005	124
Tabela 33 – Uvas sem Sementes – Custos com Implantação e Produção, Receitas e Taxas de Retorno, 1ª e 2ª Safras.....	125

LISTA DE FOTOS

Foto 1 – Plantação de Uvas em Sistema de Condução em Latada, no Município de Casa Nova – Bahia.....	26
Foto 2 – Plantação de Uvas em Sistema de Condução em Espaldeira, no Município de Casa Nova – Bahia.....	27
Foto 3 – Vinhos Tintos e Brancos Produzidos no Vale do São Francisco, Marca Garziera	29
Foto 4 – Uvas Passas <i>Red Seedless</i> Produzidas por Empresa do Pólo Petrolina-Juazeiro	51
Foto 5 – Exemplos de Vinhos Produzidos no Vale do São Francisco, nos Estados da Bahia e de Pernambuco	57
Foto 6 – Produção de Vinhos com Uso de Maquinário Moderno, no Vale do São Francisco.....	59
Foto 7 – Processo Mecanizado na Etapa de Engarrafamento do Vinho, no Vale do São Francisco	60
Foto 8 – Processo Artesanal na Extração do Mosto da Uva, no Vale do São Francisco, Observado Ainda em Algumas Propriedades.....	61
Foto 9 – Tanques de Aço Inox Utilizados no Armazenamento do Mosto da Uva para Fermentação, no Vale do São Francisco.....	61
Foto 10 – Barris de Carvalho Utilizados no Armazenamento no Vinho para Envelhecimento, no Vale do São Francisco ..	62
Foto 11 – Projeto para Construção de Um Complexo Turístico, Voltado para o Enoturismo (Fazenda Ouro Verde)	111

APRESENTAÇÃO

O Escritório Técnico de Estudos Econômicos do Nordeste (ETENE), do Banco do Nordeste do Brasil (BNB), elaborou o trabalho “Vitivinicultura Nordeste: Características e Perspectivas”, no intuito de gerar informações atualizadas sobre o setor, principalmente, da região Nordeste, carente de dados sobre a vitivinicultura. Espera-se que o trabalho sirva, também, como fonte de consulta e que subsidie a tomada de decisões no âmbito creditício, bem como das políticas públicas para o setor.

A preocupação por alimentos mais saudáveis tem levado as pessoas a consumirem maior quantidade de produtos naturais. Dentre estes, as frutas encontram-se no topo da lista de preferências. O mercado mundial de frutas evoluiu significativamente nos últimos anos, com os países da Comunidade Européia, Estados Unidos e Japão entre os principais consumidores mundiais de frutas. O Brasil, por outro lado, tem se destacado nas exportações de frutas *in natura* para estes mercados, dentre as quais destaca-se a uva, que tem no Nordeste a principal região exportadora do País.

Na mesma linha de preocupação com a saúde, o vinho sobressai como uma bebida saudável, se consumida moderadamente. Estudos demonstram os seus efeitos benéficos à saúde humana pela redução da proliferação de células cancerígenas e intensificação da produção do HDL (colesterol bom)

O setor vitivinícola brasileiro destaca-se a cada ano, dando maior visibilidade ao Brasil, no cenário mundial. Os países importadores, por seu turno, apresentam barreiras sempre maiores à entrada de produtos alimentícios em seus mercados. A exigência de certificações, além de outras impostas por estes países, elevam os custos de produção e dificultam a exportação dos produtos brasileiros.

Dá a importância da realização e divulgação deste estudo pelo BNB-Etene, que objetiva disponibilizar informações sobre as condições de produção, mercado e comercialização, bem como as vulnerabilidades do setor vitivinícola, contribuindo para que os agentes públicos e privados visualizem possíveis entraves e formas de resolvê-los. O BNB contribui, desta forma, para o maior dinamismo dessa cultura e melhores resultados para todos aque-

les que direta ou indiretamente trabalham com uva e vinho no Brasil e, especialmente, no Nordeste brasileiro.

José Sydrião de Alencar Junior

Superintendente do Escritório Técnico de Estudos
Econômicos do Nordeste - ETENE

INTRODUÇÃO

A produção de uvas no Brasil é antiga. Porém, só a partir do início do século XIX, a atividade ganhou importância econômica. Cultivada primeiramente no interior de São Paulo, desenvolveu-se mais no Sul do País. Posteriormente, expandiu-se para outras regiões e, a partir de 1960, foi introduzida no Vale do São Francisco, região Nordeste, com a implantação de projetos de irrigação. Quanto aos vinhos, a produção brasileira concentra-se no Estado do Rio Grande do Sul, responsável por 90,0% da produção nacional, oriunda, em sua maioria de uvas americanas. A produção de vinhos no Vale do São Francisco é relativamente recente (1980). A região produz vinhos finos de diferentes cepas viníferas.

A produção de uvas destina-se, principalmente, a três fins: para o consumo *in natura*, para produção de vinhos e para produção de sucos e derivados. Atualmente, aproximadamente 50,0% da produção total de uvas no Brasil é destinada à comercialização *in natura*. A produção de vinhos responde por um terço do destino da uva, enquanto o restante distribui-se entre sucos e derivados.

O setor vitivinicultor, principalmente aquele desenvolvido no Vale do São Francisco, por ser recente, carece de novos estudos que identifiquem suas características, dinâmica de funcionamento, entraves à produção e à comercialização e outros assuntos pertinentes ao desenvolvimento da atividade. Partindo desta premissa, justifica-se um estudo sobre o setor que, analisando estas condições, servirá de apoio aos produtores, instituições governamentais e empresas que estão direta ou indiretamente relacionadas com a atividade.

Assim, o estudo teve o objetivo de identificar e caracterizar a produção de uvas e vinhos no Brasil e Nordeste do País, o mercado, a comercialização, a estruturação da cadeia produtiva, as vulnerabilidades do setor, os custos e a rentabilidade da atividade.

Além desta introdução e das considerações e sugestões ao final, este documento é composto de sete capítulos, divididos da seguinte forma: a metodologia aplicada ao estudo é tratada no primeiro capítulo; as características da uva e do vinho são tratadas no segundo capítulo; o levantamento da produção de uvas e vinhos concentra-se no terceiro capítulo; o mercado e a

comercialização de uvas e vinhos são tratados no quarto capítulo, enquanto o quinto capítulo trata da estruturação da cadeia produtiva no Nordeste do Brasil; nos sexto e sétimo capítulos, identificam-se as vulnerabilidades do setor e os custos de produção e rentabilidade.

I – METODOLOGIA

Para a realização deste estudo, adotou-se metodologia baseada, primeiramente, em levantamento de publicações por meio de livros, revistas, jornais, documentos técnicos, Internet e bancos de dados das entidades que trabalham com essa temática. Posteriormente, partiu-se para visitas exploratórias à região de Petrolina-Juazeiro, principal área produtora de uvas no Nordeste. Nestas visitas, houve a realização de entrevistas com roteiros previamente elaborados com os representantes dos principais elos da cadeia produtiva da atividade vitivinícola.

A pesquisa de campo concentrou-se no Nordeste brasileiro, mais especificamente nos municípios que desenvolvem a atividade. A definição destes municípios considerou a sua representatividade na produção regional de uvas no ano de 2005. Foram selecionados os seguintes: Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, em Pernambuco; e Juazeiro e Casa Nova, na Bahia. Eles pertencem ao Pólo de Desenvolvimento Integrado Petrolina-Juazeiro, conforme visualizado no Mapa 1.



Mapa 1 – Municípios Visitados na Pesquisa de Campo, nos Estados da Bahia e de Pernambuco

Fonte: Mapa Fornecido pelo BNB-Etene, em 2007, e Modificado pelo autor.

Para a realização das entrevistas, houve a colaboração dos técnicos de campo do Banco do Nordeste do Brasil (BNB), lotados na Agência de Petrolina. As primeiras visitas foram realizadas no período de 25 a 29 de abril de 2005, as quais abrangeram os municípios de Santa Maria da Boa Vista, Petrolina e Casa Nova, onde foram visitadas propriedades especializadas na produção de uvas para vinho. Foram levantadas informações acerca do sistema produtivo, do mercado e da estruturação da cadeia produtiva na Região.

Posteriormente, foram realizadas novas visitas, no período de 15 a 19 de janeiro de 2007, abrangendo todos os municípios selecionados inicialmente. Foram realizadas visitas às propriedades vitivinícolas, à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, Reforma Agrária e Abastecimento de Petrolina, à Cooperativa Agrícola de Juazeiro (CAJ), à VDS Export Ltda., ao Sebrae, à Valexport e à Embrapa Semi-árido. Foram coletadas informações acerca das produções de uvas e vinhos, da comercialização, da conjuntura econômica sobre o setor, das pesquisas realizadas para melhoria da qualidade das uvas e dos vinhos, da estruturação da cadeia produtiva, dentre outros temas.

O instrumento utilizado para a coleta de informações em campo foi o roteiro de entrevistas, elaborado conforme as especificidades dos atores entrevistados, abordando os seguintes temas: processo produtivo, conjuntura econômica, mercado, vulnerabilidades do setor, crédito, meio ambiente, relações de produção, organização da produção, assistência técnica/capacitação, pesquisa e tecnologia. Como elementos qualitativos no apoio às entrevistas, foram utilizados, também, a observação direta e o registro fotográfico.

Após a realização das entrevistas, foram elaborados relatórios e, concluída a sistematização, elaborado o texto final.

2 – CARACTERIZAÇÃO GERAL

2.1 – Histórico

A videira (*Vitis spp.*), da família das vitáceas, tem uma história tão antiga que se confunde com a da humanidade. Já era cultivada no Egito antigo e foi citada na Bíblia como uma das plantas levadas por Noé em sua arca. Acredita-se que seja originária do Oriente Médio.

As expedições colonizadoras européias facilitaram a expansão da cultura de uvas, a qual se adaptou bem aos climas das Américas do Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil), bem como da África (África do Sul). No Brasil, as videiras foram introduzidas por Martin Afonso de Sousa, em 1532, que as trouxe da Ilha da Madeira. Foram plantadas inicialmente no litoral de São Paulo e, posteriormente na região de Tatuapé. A partir de então, a viticultura se expandiu para outras regiões do País. As cultivares introduzidas eram *Vitis viniferas*, originárias de Portugal e Espanha. Em 1789, o governo português proibiu o cultivo da uva no País por temer uma futura concorrência com a indústria portuguesa de vinhos. O retorno do cultivo de videiras viníferas no País ocorreu em 1875, com a instalação de imigrantes italianos no Rio Grande do Sul. (IBRAVIN, 2005).

No início do século XIX, a importação de uvas americanas, oriundas da América do Norte provocou a decadência da produção vinífera colonial, com a introdução de doenças fúngicas no País. A cultivar *Isabel* passou, então, a ser base para a produção comercial de uvas nos Estados do Rio Grande do Sul e São Paulo. No início do século XX, esta cultivar foi substituída pelas variedades *Niágara* e *Seibel 2*. Nesse período, a viticultura expandiu-se para outros Estados do Sul e Sudeste do País, com predomínio de cultivares americanas e híbridas. Com a especialização da produção de uvas e entrada de novas empresas multinacionais na produção de vinhos, na década de 1970, voltou-se a plantar novamente as cultivares *V. viniferas* no Sul do País.

A chamada viticultura tropical brasileira desenvolveu-se a partir da década de 1960, com a introdução de vinhedos no vale do Rio São Francisco, no Nordeste do País. Posteriormente, na década de 1970, surgiu o pólo vitícola do norte do Estado do Paraná e, na década seguinte, surgiram regiões produ-

toras no noroeste do Estado de São Paulo e norte de Minas Gerais (Pirapora), voltadas à produção de uvas finas para consumo *in natura*. Observam-se, mais recentemente, iniciativas em outras áreas do País, como no Centro-Oeste, na Bahia e no Ceará. (PROTAS; CAMARGO; MELLO, 2005). No caso do Ceará, houve uma retomada no cultivo da uva, haja vista o Estado ter iniciado sua produção em meados do século XX, na Serra de Baturité. Essa produção entrou em declínio, até que no final da década de 1990, voltou a crescer em virtude da implantação de projetos de irrigação. A concentração na produção de uva, neste Estado, se dá atualmente nas regiões do Cariri e Vale do Jaguaribe.

Segundo a Academia do Vinho (2005), no que diz respeito à produção de vinho, não se sabe precisar quando começou. Alguns historiadores afirmam que civilizações nômades antigas já utilizavam o suco da uva fermentada como bebida. Eles se baseiam em evidências arqueológicas de acúmulo de sementes de uvas junto a utensílios utilizados por tais civilizações. Estes indícios foram observados na Turquia, Síria, Líbano, Jordânia e Geórgia (as mais antigas, datadas de 7.000 a 5.000 a.C.). Estudos recentes indicam vestígios de vinho em ânforas¹ de 3.500 anos, no Irã.

O intercâmbio comercial entre a Ásia e a Europa proporcionou a expansão da cultura da uva e produção de vinhos nas costas mediterrâneas, incluindo o Egito. Nesse país, têm-se os primeiros registros de classificação dos vinhos, no período faraônico. Pinturas datadas de 3.000 a 1.000 a.C. retrataram as etapas de produção do vinho (colheita, prensagem e fermentação) e as formas como ele deveria ser apreciado (com taças, jarras ou canudos em ambientes festivos, elegantes ou licenciosos). A partir do Egito, a produção de vinhos se expandiu para a Grécia e, posteriormente para o sul da Itália (que juntamente com a Sicília formavam a Magna Grécia). Essa região italiana ficou conhecida como *Oenotri*, ou terra dos vinhos. A França foi o país seguinte na expansão desta cultura, pelos gregos, iniciada na cidade de Marselha e na ilha de Córsega, em 500 a.C.

Alguns historiadores indicam que os gregos foram os primeiros exportadores de vinho, levando seu produto ao Egito, França, Bulgária, Itália e Rússia,

¹ Vasos grandes, antigos, de gargalo estreito, de duas asas simétricas, usados por gregos e romanos para líquidos, especialmente para vinho. (FERREIRA, 1967).

conforme denotam escavações realizadas nesses países, nas quais foram encontradas ânforas gregas. Naquela época, o vinho era preparado com a adição de outros componentes à produção, como a resina de pinheiro, a água e as especiarias aromáticas. O vinho adquiriu grande importância para os gregos, sendo assimilado em sua cultura pelos encontros, rituais e cultos aos deuses. Paralelamente à expansão do vinho grego, alguns povos já cultivavam a videira no interior da Europa e, conseqüentemente, produziam o vinho. É o caso dos etruscos, no norte da Itália.

A expansão dos vinhedos pela Itália proporcionou a especialização da viticultura. Em 171 a.C., os romanos já produziam vinhos de qualidade, de vinhedos específicos equivalentes aos *grands crus*² atuais. Apesar disto, os romanos consideravam os vinhos gregos os melhores.

Há controvérsias quanto à origem do vinho na França. Alguns historiadores acreditam nos registros romanos, outros acreditam na produção inicial de vinho na França pelos celtas³. Há uma terceira vertente que acredita na produção de vinhos ainda na idade da pedra. Mesmo assim, os vinhedos franceses, originários dos romanos, foram os mais famosos e continuam até hoje entre os mais apreciados pelo mundo afora. A região de *Provence*, na França, foi a primeira produtora de grandes vinhos. A partir daí, os romanos expandiram a produção para as regiões de *Bordeaux*, *Borgonha* e *Tréveris*, no século II, Vale do *Loire*, no século III, regiões de *Paris*, *Champagne*, *Mosela* e *Reno*, no século IV.

Após a queda do Império Romano, a produção de vinhos sofreu forte declínio. Somente na Idade Média, com o poder da Igreja Católica e seu simbolismo com o vinho, os vinhedos ressurgiram. A Igreja Católica, então, seria a grande detentora dos vinhedos europeus, ficando a produção restrita aos mosteiros das diversas ordens religiosas (franciscanos, beneditinos,

² São os vinhos de melhor qualidade, provenientes de regiões delimitadas da França, denominadas *Appellation de Origine Contrôlée* (AOC), dentro das quais existem sub-regiões também AOC, cada uma com sua classificação hierárquica para seus vinhos. Estas regiões utilizam as denominações *Cru* para os seus melhores vinhos. Os melhores exemplos são o *Grand Cru*, *Premier Cru*, *Deuxième Cru*, etc. (ACADEMIA DO VINHO, 2005).

³ Povo de origem indo-germânica, cujo tipo e linha se conservam melhor na Bretanha e País de Gales. (FERREIRA, 1967).

cistercienses⁴ etc.) O mosteiro cisterciense de *Eberbach*, na região de *Rheingau*, Alemanha, construído em 1136, foi o maior estabelecimento vinícola do mundo durante os séculos XII e XIII. Os hospitais e universidades foram outros grandes impulsionadores da produção de vinhos na Europa.

O marco inicial para o desenvolvimento da enologia⁵ moderna se deu com a descoberta, por Louis Pasteur (1822-1895), de microorganismos responsáveis pela fermentação, publicada em sua obra *Études sur le Vin*. No século XX, o desenvolvimento tecnológico da viticultura e da enologia elevou a qualidade do vinho produzido, com a introdução de novas cultivares, cruzamento genético, seleção de leveduras, colheita mecanizada, fermentação a frio (para vinhos brancos), dentre novas técnicas de vinificação.

2.2 – Informações Gerais sobre a Cultura da Uva

Há mais de trinta espécies de videiras, entre as quais destacam-se as européias (*Vitis vinifera* L.), americanas (*Vitis labrusca* e *Vitis bourquina*) e híbridas. As espécies européias são as mais cultivadas no mundo. Preferem os climas secos, com baixa umidade relativa do ar e muita insolação, e são as que apresentam variedades de melhor qualidade para a produção de vinhos. As principais são: *Trebbiano*, *Cabernet*, *Franc*, *Barbera*, *Moscatel*, *Italiano*, *Riesling*, *Calitor*, *Peperella*, *Malvásia*, *Merlot*, *Bonard* e *Semillon*. As principais variedades de uvas européias consumidas em mesa são: *Itália*, *Perlona*, *Moscatel de Hamburgo*, *Alphonse Lavallée*, *Golden Queen* e *Moscatel Rosado*.

As espécies americanas são mais rústicas e resistentes a doenças. As mais cultivadas para consumo ao natural são: *Concord*, *Niágara Branca*, *Niágara Rosada*, *Niágara Bordô* – boas também para sucos – e mais a *Jacquez*, utilizada também na fabricação de vinhos comuns e destilados. As uvas americanas são as predominantes no Brasil.

As uvas híbridas são provenientes de cruzamentos interespecíficos (diferentes espécies) e intraespecíficos (mesma espécie). Este artifício é utilizado para dar características especiais à nova uva. Exemplos de uvas interespecíficas são a *Isabel* (*V. labrusca* x *V. vinífera*) e a *Herbemont* (*V. aestivalis* x *V. cinerea*

⁴ Da ordem religiosa de São Bernardo.

⁵ Ciência que estuda os vinhos.

x V. vinífera). De intraespecíficas, têm-se a *Flora* (*Gewürztraminer x Semillon*), *Kener* (*Trolinger x Riesling*), *Müller-Turgau* (*Riesling x Silvaner*), *Scheurebe* (*Silvaner x Riesling*) e *Pinotage* (*Pinot Noir x Cinsaut*). As variedades híbridas têm características de resistência das americanas e de qualidade das européias para vinificação. Há variedades sem sementes, especiais para a produção de passas de boa qualidade. As híbridas cultivadas no Brasil foram desenvolvidas no Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), a partir de apirenas americanas (nome das variedades sem sementes), da variedade *Sultanina*, e adaptadas ao clima tropical. As principais, entre estas, são: IAC 457-II, também chamada Iracema ou Paulistinha, IAC 514-6 (Maria), IAC 775-26 (Aurora) e a IAC 871-13 (Dona). A Dona tem frutos róseos-escuros, as outras são brancas. No Vale do São Francisco, as principais variedades sem sementes são a *Festival*, a *Thompson* e a *Crimson*.

Na plantação do vinhedo, recomenda-se escolher variedades resistentes às doenças, utilizar material de boa procedência, livre de viroses, observar a densidade adequada para cada variedade, usar sistemas de condução elevados, manter boas condições de fertilidade do solo, realizar a poda verde todos os anos (desbrota, desfolha e desponta), fazer a poda seca de maneira racional, retirando e queimando os galhos podados, desinfetar mourões e retirar gavinhas dos arames, observar periodicamente o estado sanitário do vinhedo e limpar os cachos de uvas para vinho, além de limpar e desbastar os cachos para uvas de mesa. (GUIA RURAL PLANTAR, 1991).

Quanto ao plantio, propriamente dito, o de pé-franco só é aconselhável para variedades americanas e híbridas. As demais são multiplicadas por estaquia ou enxertia. Os tipos de irrigação mais comuns são por microaspersão e gotejamento.

No Brasil, os sistemas de condução ou de sustentação da videira, dependendo do clima e do solo, são basicamente dois: o de latada e o de condução em espaldeira. O de latada, conhecido também por pérgola e caramanchão, é o mais difundido no Rio Grande do Sul, porque proporciona grandes produções e um bom crescimento das plantas. É de fácil adaptação à topografia de regiões montanhosas. As desvantagens são: o elevado custo de implantação e manutenção; os frutos situados horizontalmente acima do trabalhador causam transtorno à execução das práticas culturais e a posição horizontal pode causar sombreamento, afetar negativamente o microclima e a qualidade da uva e do vinho.

O sistema de condução em espaldeira expõe a ramagem e a produção da videira de forma vertical, adapta-se bem ao hábito vegetativo da maior parte das viníferas, apresenta boa aeração e tem custo de implantação inferior ao de latada. As desvantagens são: a densidade dos ramos é, geralmente, muito elevada e tendência ao sombreamento, o que diminui a qualidade da uva e do vinho. (PROTAS, 2005).

Na região do Vale do São Francisco, entre Bahia e Pernambuco, adota-se o sistema de latada (Foto 1), tanto para uvas de mesa como para uvas viníferas, deixando o cacho mais protegido. Para a produção de uvas viníferas, também se utiliza o sistema de condução por espaldeira (Foto 2), que distribui melhor a luminosidade pela planta.

A colheita é realizada antes da completa maturação das uvas. O período de colheita das uvas, no Brasil, estende-se de dezembro a março, quando há a formação e o amadurecimento dos frutos e a queda das folhas. Há uma peque-



Foto 1 – Plantação de Uvas em Sistema de Condução em Latada, no Município de Casa Nova – Bahia



Foto 2 – Plantação de Uvas em Sistema de Condução em Espaldeira, no Município de Casa Nova – Bahia

na diferenciação entre a colheita das uvas brancas (de dezembro a janeiro) e tintas (de fevereiro a março). Os trabalhadores alternam-se entre o campo e a produção de vinhos.

No Vale do São Francisco, obtém-se até duas safras e meia por ano, com irrigação controlada. As uvas dessa região são as únicas em todo o País com teor de açúcar suficiente para o fabrico de uva passa. As variedades de uvas viníferas mais cultivadas no Vale do São Francisco, são a *Cabernet Sauvignon*, *Shiraz*, *Merlot*, para tintas e as uvas da família *Moscato*, para brancas. A produtividade média das uvas viníferas gira em torno de 10 toneladas por hectare. Ali, os produtores estão mais atraídos em produzir uvas sem sementes, que têm maior valor de mercado e menores barreiras no cenário internacional, pois a uva com sementes enfrenta barreiras fitossanitárias na Inglaterra e Estados Unidos.

2.3 – Informações Gerais sobre Vinhos

Das diferentes uvas apresentadas no Quadro I e das híbridas, pode-se fabricar destilados, vermouths, vinhos, além do próprio suco da uva. Segundo a *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* (OIV), o vinho é a bebida resultante da fermentação do mosto (suco) de uvas frescas. A fermentação é utilizada para a obtenção de álcool, a partir dos açúcares da uva, com a ajuda de leveduras *S. ellipsoideus* (ou *cerevisae* ou *vini*), *S. chevalieri* e *S. oviformis* (ou *bayanus*). O teor alcoólico do vinho situa-se entre 11° e 13° GL⁶. Os principais componentes do vinho são:

- Água (85-90%);
- Álcoois (7-14%): etanol (72-120g/l), glicerol (5-10g/l) e outros álcoois (metanol, isopropil etc.);
- Ácidos (1-8%): tartárico, málico e cítrico (provenientes da uva); succínico, láctico, acético, butírico, fórmico, propiônico e carbônico (provenientes da fermentação);
- Açúcares⁷ (0-15%): glicose (na uva: 7-15%), frutose e outros (xilose e arabinose);
- Substâncias Fenólicas⁸: taninos, antocianinas, flavonas e outras (fenóis, ácidos etc.);
- Outras substâncias: aldeídos, ésteres, vitaminas (A, C, B1, B2, B6, biotina, niacina, inositol e ácido pantotênico), aminoácidos, sais minerais e conservantes. (ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN, 2005).

⁶ Gay-Lussac - Químico e físico francês, Joseph Louis Gay-Lussac nasceu em *Saint-Léonard-de-Noblat, Marche*, a 6 de dezembro de 1778, e faleceu em Paris a 9 de maio de 1850. Estudou na *École Polytechnique*. Em 1809 assumiu a cadeira de química da *École Polytechnique* e a de física da *Sorbonne*. A lei de Gay-Lussac, também conhecida por lei de Charles, ou lei de Charles e Gay-Lussac, diz “em volume constante, a pressão de um gás perfeito varia na razão direta da temperatura”. Em condições normais de temperatura e de pressão, o volume resultante da combinação de dois gases mantém uma relação numérica simples com os volumes de cada um deles. (ALLCHEMY WEB, 2005).

⁷ Pela legislação brasileira, o teor de açúcar para vinhos secos é abaixo de 5g/l, para meio secos, de 5 a 20 g/l e para os suaves e doces, superior a 20 g/l. (ACADEMIA DO VINHO, 2005).

⁸ São substâncias que contribuem nas propriedades sensoriais do vinho e estão relacionadas aos efeitos benéficos do vinho na saúde humana, como diminuir a proliferação de células cancerígenas e intensificar a produção do HDL, o chamado colesterol bom. (VINHOSNET, 2005).

Os vinhos dividem-se, de acordo com a coloração, em tintos, brancos e *rosés* (rosados). No Vale do São Francisco, há a produção de tintos e brancos (Foto 3). A elaboração sofre algumas variações para cada tipo de vinho. A vinificação de tintos se faz com a seleção de uvas tintas, desengaçamento (retirada das hastes dos cachos da uva), fermentação, estabilização, corte (*assemblage*), amadurecimento, clarificação e filtração, engarrafamento e envelhecimento na garrafa.

A vinificação de brancos ocorre com a seleção de uvas brancas, tintas ou rosadas, desengaçamento, prensagem e retirada das cascas, decantação (*deburra*), fermentação, clarificação, estabilização, conservação, corte, filtração e engarrafamento. Os vinhos *rosés* são elaborados a partir de vinhos brancos que, no processo de fabricação, recebem quantidades de componentes de vinho tinto (cor, taninos). Há vários processos de fabricação de *rosés*, como por uvas tintas (com remoção precoce das cascas), mistura de uvas tintas e brancas, cortes entre vinhos tintos e brancos e sangria do tanque (retirada de parte do líquido do mosto do tanque).



Foto 3 – Vinhos Tintos e Brancos Produzidos no Vale do São Francisco, Marca Garziera

Os espumantes são produzidos, principalmente, através de dois métodos criados na França, o *Champenoise* e o *Charmat*. O método *Champenoise* foi desenvolvido na região francesa de *Champagne*, a qual deu nome ao espumante. É um método artesanal, utilizado até os dias atuais, o que eleva o preço deste produto, comparado ao método industrial (*Charmat*). Consiste na seleção de uvas brancas ou tintas, elaboração do vinho base, uma segunda fermentação, *remuage*⁹, *dégorgement*¹⁰, adição do licor de expedição, fechamento da garrafa e armazenamento. O método *Charmat* foi criado para a redução de custos, sendo feito de forma industrial. Consiste na seleção de uvas brancas ou tintas, elaboração do vinho base, armazenamento (tanques de aço inox ou outros tipos), segunda fermentação em autoclave¹¹, decantação e filtração, adição do licor de expedição, engarrafamento, fechamento da garrafa e armazenamento.

Os vinhos fortificados são aqueles que recebem aguardente vínica, o que os torna mais alcoólicos (mais fortes). Os mais famosos fortificados são o Vinho do Porto, o *Jerez* (*Xerez* ou *Sherry*) e o Vinho Madeira.

Os destilados de uva são aguardentes vínicas, elaborados através de vinho branco. Os mais conhecidos são os franceses *Cognac* e *Armagnac*. Em Portugal, tem-se a *bagaceira* e na Itália, a *grappa*. O processo de fabricação do *Cognac* passa por duas destilações, envelhecimento em tonéis de carvalho claro e engarrafamento. As marcas mais famosas de *Cognac* são *Martell*, *Remy Martin*, *Hennessy*, *Courvoisier* e *Bisquit*. O processo de destilação do *Armagnac* se diferencia do *Cognac* por ter somente uma destilação e o envelhecimento em tonéis de carvalho negro. Suas principais marcas são *Montesquiou*, *Duc de Fézensac*, *Samalens* e *Marsan*.

Os vermouths são elaborados através do vinho branco, geralmente vinhos ordinários. O processo de fabricação envolve a adição de aromatizantes (Aproximadamente 200 tipos de ervas. Substâncias diferentes já foram descritas), maceração, aquecimento (opcional), filtração, fortificação, adição de açúcar (vermouths doces), adição de tanino, clarificação (com gelatina), pasteuriza-

⁹ Rotações periódicas e inclinações progressivas da garrafa, com o gargalo para baixo.

¹⁰ Esta etapa consiste no congelamento do gargalo em solução refrigerante, abertura da tampa e expulsão dos cilindros de sedimento congelado pela pressão interna.

¹¹ Aparelho de desinfecção por meio do vapor a alta pressão e temperatura.

Variedades	Comuns	Viníferas	
		Especiais ou Superiores	Nobres
Branças	Niagara, Seibel, Seyve Willard, etc.	Trebianco (Ugni Blanc, St.Emilion), Moscato, Malvasia, etc.	Chardonnay, Chenin Blanc, Gewürztraminer, Müller- Thurgau, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Verdicchio, Riesling (Itálico e Renano), Semillon, Sauvignon Blanc, Silvaner, etc.
Tintas	Isabel, Concord, Herbmont, etc.	Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Canaiolo, Tannat, etc.	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Cinsaut, Gamay, Malbec, Merlot, Mourvèdre, Pinot Noir, Petit Syrah, Tempranillo, etc.

Quadro 1 – Variedades de Uvas para a Fabricação de Vinhos

Fonte: Academia do Vinho (2005).

ção, resfriamento, nova filtragem, armazenagem e engarrafamento. As principais marcas são *Chambéry*, *Noilly Prat*, *Gancia*, *Martini*, *Cinzano*, *Campari*, *Dubonnet*, *Saint-Raphael* e *Lillet*.

A identificação do vinho pode ser dada pela forma da garrafa¹² e, principalmente, pelo rótulo. Nele podemos identificar a marca, o tipo (tinto, branco e *rosé*), a classe (de mesa, de mesa fino, espumante e licoroso), a uva originária (a legislação brasileira exige no mínimo 60% de uva declarada nos vinhos varietais¹³), o teor alcoólico (de 11 a 13%), o teor de açúcar (seco: < 5g/l; *demi-sec*: 5-20 g/l e suave: > 20 g/l), a safra (permite-se no mínimo 60% da safra declarada), o conteúdo, o produtor e o engarrafador, registro no Ministério da Agricultura e a numeração (para vinhos selecionados). Os vinhos importados apresentam ainda outras informações, de acordo com a legislação do país de origem, conforme Quadro 2.

A qualidade do vinho é bastante influenciada pela variedade e qualidade das uvas, os tipos de solos, clima, insolação etc. Isto acaba criando grandes diferenciações regionais, muito apreciadas pelas enólogos, na busca de novos sabores, contanto que sejam vinhos de qualidade. A qualidade do vinho pode ser comprovada através dos exames visual, olfativo e gustativo. No exame visual, analisam-se a limpidez (sem partículas em suspensão e sem depósitos, exceção aos vinhos do Porto *Vintage*, os grandes *Châteaux* de *Bordeaux* e

¹² Clássicas: Bordalesa, Borgonhesa, Renana, *Champagne* etc; Fantasia: Alsaciana, Do *Chianti*, Do Porto, Do *Jerez*, *Franconia*, Do *Verdicchio* etc.

¹³ Vinhos elaborados a partir de uma única variedade de uva.

País	Classificação (da menor para a melhor qualidade, em cada país)
França	<i>Vin de Table, Vin de Pays, Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS) e Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)</i> . Existem, também, as classificações específicas de determinadas regiões, como os <i>Premières Crus</i> , os <i>Deuxièmes Crus</i> , os <i>Crus Bourgeois</i> etc. de <i>Bordeaux</i> e os <i>Crus</i> e <i>Grand Crus</i> da <i>Bourgogne</i> .
Itália	<i>Vino de Távola, Vino Tipico (de Indicazione Geografica Tipica), Denominazione di Origine Controllata (DOC), Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)</i> . Encontram-se, ainda, os tipos: <i>Novello, Classico</i> e <i>Riserva (Vecchio)</i> .
Espanha	<i>Vino de Mesa, Vino de la Tierra, Denominación de Origen (DO), Denominación de Origen Calificada (DOC)</i> . Quanto ao envelhecimento, os vinhos são classificados em <i>Vino de Crianza, Vino Reserva</i> e <i>Gran Reserva</i> .
Portugal	Vinho de Mesa, Vinho Regional, Vinho de Qualidade Produzido em Região Demarcada (VQPRD), Vinhos de Origem Controlada (DOC) e Vinho de Proveniência Regulamentada (IPR). Existem, também, os tipos Garrafeira e Reserva.
Alemanha	<i>Tafelwein, Landwein, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA), Qualitätswein mit Prädikat (QmP), Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese</i> e <i>Eiswein</i> . Há ainda a região (<i>Gebiete</i>), a subregião (<i>Bereich</i>), um grupo de vinhedos (<i>Großlage</i>) e um vinhedo específico (<i>Einzellage</i>).

Quadro 2 – Classificação dos Vinhos conforme o País de Origem

Fonte: Academia do Vinho (2005).

Barolos), a transparência, o brilho, a viscosidade (certa aderência do vinho nas paredes da taça), o gás (somente os vinhos espumantes e os frisantes¹⁴ devem apresentar gás carbônico) e a cor.

No exame olfativo, deve-se analisar a qualidade (aroma agradável) e a intensidade (os bons vinhos têm aromas intensos ou sutis e complexos). O aroma pode ser: primário, quando proveniente das uvas; secundário, quando proveniente das substâncias formadas durante o processo de fermentação (o álcool, por exemplo); e terciário, o qual representa o conjunto de aromas primário e secundário, somados a aromas mais complexos oriundos do amadurecimento do vinho nos barris ou garrafas e constitui o buquê do vinho.

¹⁴ É o vinho com teor alcoólico de 7% a 14% em volume e uma pressão mínima de 1,1 a 2,0 atmosferas a 20°C (vinte graus Celsius), natural ou gaseificado.

O bom vinho, no exame gustativo, deve apresentar sabor agradável, de boa intensidade e compatível com o seu tipo. Os sabores do vinho podem ser doce, ácido (acentuado nos vinhos jovens e brancos), amargo (não muito intenso) e salgado (apenas em certos vinhos de aromas minerais). Segundo a Academia do Vinho (2005), o vinho deve ser equilibrado, ou seja, ter “harmonia entre acidez, doçura, amargor, sapidez, tanicidade e teor alcoólico. Em um vinho equilibrado nenhum desses aspectos gustativos sobressai entre os demais, causando uma sensação complexa e agradável. Podem-se ter vinhos equilibrados em suas características fracas, médias ou intensas, simples ou complexas, resultando em vinhos pequenos, honestos, bons ou grandes”.

Os vinhos brasileiros estão classificados, basicamente, em dois níveis:

1. Vinhos de Mesa – inferior, elaborado a partir de uvas comuns (*Concord*, *Herbemont*, *Isabel*, *Seyve*, *Willard*, *Niágara* etc), de espécies americanas (*V. labrusca*, *V. rupestres* etc.);
2. Vinho Fino de Mesa – diferenciado, elaborado a partir de variedades de uvas nobres (*Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Pinot Noir*, *Merlot*, *Chardonnay*, *Riesling*, *Sauvignon Blanc* etc.), da espécie europeia (*V. vinifera*).

3 – PRODUÇÃO

3.1 – Produção de Uvas

3.1.1 – No mundo

Os principais produtores de uvas mundiais são a Itália, os Estados Unidos, a França, a China e a Espanha. Segundo dados da *Food and Agriculture Organization* (FAO), a Itália produziu 8,55 milhões de toneladas em 2005, número inferior ao que produzia em 2000. Naquele ano, a produção de uvas da Itália representava 13,7% da mundial, alcançando 14,2%, em 2001. Em 2005, sua participação ficou em 12,8% da produção mundial, aquém dos anos anteriores. (DADOS FAOSTAT, 2007).

Ocupando a 2ª posição, destacam-se os Estados Unidos com produção de 7,10 milhões de toneladas e crescimento de 25,6% em relação a 2004, passando a França e a Espanha, que produziram, em 2005, 6,79 milhões e 6,07 milhões de toneladas, respectivamente. Outro destaque é a China, cuja produção vem crescendo à média de 14,4% ao ano, entre 2000 e 2005, o que a fez se tornar o 4º maior país produtor de uvas, com 6,62 milhões de toneladas. O Brasil ocupa o 13º lugar com 1,21 milhão de toneladas, com crescente participação na produção mundial. Em 2000, o País representava 1,6% desta produção, evoluindo para 1,8%, em 2005 (Tabela 1). Sua produção, nesse período, evoluiu 3,4% ao ano, embora em 2005 tenha ocorrido queda de produção.

As áreas colhidas de uvas na Europa estão se reduzindo, conforme apresentado na Tabela 2. Os países europeus tiveram sua representatividade reduzida, relativamente ao resto do mundo, nos últimos anos, apesar de alguns terem ampliado suas áreas. Mesmo assim, ainda são os maiores plantadores mundiais da fruta. A Espanha possui a maior área colhida de uvas, com 1,17 milhão de hectares, 15,6% da área colhida mundialmente, em 2005, ante 15,8%, em 2000. A Itália, principal produtora, reduziu sua área de 872,7 mil para 837,8 mil hectares, entre 2000 e 2005, menos 4,0%. Atualmente, o país representa 11,2% da área colhida de uva no mundo.

O destaque vai para a China, cuja área colhida passou de 286,1 mil para 453,2 mil hectares, crescimento de 58,4%. Sua representação mundial passou de 3,9% para 6,1%. Outro país que obteve forte crescimento foi a Austrália,

Tabela 1 – Produção Mundial de Uvas, em Toneladas – Período de 2000 – 2005

Produção (tonelada)	Ano						(%) Mundo
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
Mundo	64.812.089	60.781.371	61.704.428	63.036.832	67.058.508	66.901.419	100,0
Itália	8.869.500	8.653.086	7.393.880	7.482.936	8.691.970	8.553.576	12,8
Estados Unidos	6.973.801	5.959.603	6.657.777	5.887.268	5.651.672	7.099.176	10,6
França	7.762.582	7.225.357	6.853.482	6.307.112	7.564.902	6.793.249	10,2
China	3.373.214	3.764.697	4.564.425	5.268.061	6.153.884	6.616.000	9,9
Espanha	6.539.812	5.271.740	5.934.557	7.265.635	7.064.201	6.066.800	9,1
Turquia	3.600.000	3.250.000	3.500.000	3.600.000	3.500.000	3.650.000	5,5
Irã	2.505.160	2.516.695	2.704.000	2.800.000	2.800.000	2.800.000	4,2
Argentina	2.459.860	2.244.370	2.360.000	2.370.000	2.365.000	2.708.182	4,0
Chile	1.899.943	1.800.548	1.750.000	1.985.000	1.900.000	2.250.000	3,4
Austrália	1.311.382	1.546.002	1.753.888	1.496.939	2.014.965	2.026.500	3,0
África do Sul	1.476.000	1.323.520	1.521.703	1.663.530	1.761.922	1.682.813	2,5
Egito	1.075.100	1.078.910	1.073.815	1.196.852	1.275.288	1.300.000	1,9
Brasil	1.024.482	1.058.490	1.148.650	1.067.420	1.291.382	1.208.680	1,8
Grécia	1.251.463	1.287.955	805.400	970.000	899.237	1.200.000	1,8
Outros	14.666.790	13.777.398	13.659.851	13.674.079	14.122.085	12.944.443	19,3

Fonte: Dados FAOSTAT (2007).

Tabela 2 – Área Colhida de Uvas, por País – Período de 2000 – 2005

Área Colhida (ha)	Ano						(%) Mundo
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
Mundo	7.379.207	7.431.094	7.543.007	7.555.426	7.506.910	7.488.196	100,00
Espanha	1.167.703	1.134.892	1.186.107	1.172.797	1.170.625	1.170.625	15,63
França	860.979	861.343	861.773	850.794	851.848	853.911	11,40
Itália	872.730	859.859	871.597	861.600	839.721	837.845	11,19
Turquia	535.000	525.000	530.000	530.000	530.000	530.000	7,08
China	286.128	337.383	395.430	424.077	438.133	453.200	6,05
Estados Unidos	383.016	377.357	384.431	384.862	377.614	378.322	5,05
Irã	263.692	269.459	272.000	275.000	275.000	275.000	3,67
Portugal	231.959	224.644	219.839	218.294	210.000	210.000	2,80
Argentina	187.740	201.971	205.919	208.731	208.000	208.000	2,78
Chile	156.859	168.440	170.000	172.000	175.000	178.000	2,38
Romênia	247.500	244.400	233.095	223.079	205.381	170.975	2,28
Austrália	110.623	130.591	143.373	142.793	150.561	153.204	2,05
Moldávia	141.489	149.686	147.997	142.798	138.000	143.000	1,91
Brasil (21º)	59.788	63.273	66.300	68.432	71.637	73.581	0,98
Outros	1.871.801	1.880.596	1.852.946	1.879.869	1.865.090	1.852.233	24,74

Fonte: Dados FAOSTAT (2007).

com área colhida superior em 38,5%, relativo ao ano 2000, passando de 110,6 mil para 153,2 mil hectares. A área colhida no Brasil evoluiu também substancialmente, de 59,8 para 73,6 mil hectares, incremento de 23,1%, representando 1,0% da área mundial.

Comparadas as produtividades da cultura da uva entre os diversos países produtores, os europeus não aparecem entre os primeiros (Tabela 3). Os países que obtiveram maiores produtividades estão distribuídos pelos outros continentes, com destaque para a América. Em 2005, o Egito apresentou melhor desempenho da lavoura, com produtividade de 21,7 t/ha, seguido de Israel, com 20,1 t/ha.

O ano de 2005 não foi muito bom para as lavouras dos países da América do Sul. As produtividades destes países decresceram relativamente a 2004. O Peru e a Venezuela conseguiram apenas aproximadamente 17,0 t/ha, em 2005, enquanto os Estados Unidos obtiveram ganho de produtividade de 25,4%, saltando para 18,8 t/ha. O Brasil obteve produtividade de 16,4 t/ha, aquém do conseguido em 2004, que foi de 18,0 t/ha, o que lhe garantia o 5º melhor rendimento mundial. Porém, o ano de 2005 não pode ser considerado como referência em termos de produção, em virtude de problemas climáticos que atingiram a região, o que contribuiu para a redução substancial do rendimento das lavouras.

Na Europa, a Albânia é o país com melhor produtividade, com 17,3 t/ha, seguida por Luxemburgo, com 14,2 t/ha. Interessante observar que todos os

Tabela 3 – Produtividade da Cultura da Uva, por País – Período de 2000 – 2005

Produtividade (kg/ha)	Ano						(%) Mundo
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
Mundo	8.783	8.179	8.180	8.343	8.933	8.934	100,00
Egito	17.989	17.303	19.087	20.919	21.915	21.667	242,51
Israel	14.363	16.205	16.278	17.223	23.865	20.942	234,40
Índia	28.250	21.200	24.200	19.167	20.000	20.000	223,86
Estados Unidos	18.208	15.793	17.319	15.297	14.967	18.765	210,03
Albânia	17.191	17.446	15.975	18.377	15.258	17.342	194,11
Peru	10.419	11.030	12.440	13.271	13.606	17.125	191,67
Venezuela	16.200	16.465	20.413	23.270	23.038	17.027	190,58
Brasil	17.135	16.729	17.325	15.598	18.027	16.427	183,86
Tailândia	15.960	16.000	16.000	16.000	16.000	16.071	179,89
Vietnã	11.053	11.053	11.053	11.211	14.706	15.889	177,84
Coreia do Sul	16.287	16.923	16.228	15.178	16.059	15.652	175,19
China	11.789	11.159	11.543	12.422	14.046	14.598	163,40
Uruguai	13.139	12.505	10.263	12.287	17.134	14.479	162,06
Luxemburgo	14.024	14.596	16.776	13.562	16.443	14.253	159,53
Outros	7.836	7.326	7.372	7.274	7.572	6.989	78,22

Fonte: Dados FAOSTAT (2007).

países relacionados na Tabela 3 apresentaram produtividade superior à média mundial, que foi de 8,9 t/ha, em 2005.

3.1.2 – No Brasil

Historicamente, a produção brasileira de uvas tem se concentrado nos Estados da região Sul. Em 2006, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), através do Levantamento Sistemático da Produção Agrícola (LSPA), de dezembro/2006, estimou a produção desta região em 776,1 mil toneladas (Tabela 4). No entanto, a representação do Sul na produção nacional vem reduzindo. Ela representava 63,8%, em 2000, passando para 60,9%, em 2005, recuperando-se em 2006 (63,2%). Esse espaço vem sendo ocupado pela produção da região Nordeste, cuja participação evoluiu de 15,3% (156,7 mil toneladas), em 2000, para 20,0% (245,5 mil toneladas) em 2006. Vale destacar o forte crescimento na produção de uva nesta região, a qual representava apenas 3,7%, no início da década de 1990, em contrapartida à decrescente representação da região Sul, que era de 80,2%, no mesmo período. (IBGE, 2007b). A região Sudeste, que era a segunda maior produtora nacional, perdeu espaço também para o Nordeste. Sua participação passou de 20,6% para 16,8%, de 2000 a 2005.

O Estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor nacional de uvas, com 623,8 mil toneladas, em 2006, ou seja, 50,8% da produção nacional e 80,4%, da regional. (IBGE, 2007a). A cadeia vitivinícola do Estado compreende 150 municípios, mais de 13 mil propriedades e 620 estabelecimentos, com sistema familiar de produção. (BRAZILTRADENET, 2006).

Os Estados do Nordeste com maiores destaques na produção de uvas são Pernambuco e Bahia, de pouco expressivos, no início da década de 1990 para grandes produtores nacionais, em 2006. Naquela década, a representação era de 1,8% para ambos os Estados. (IBGE, 2007b). Já, em 2006, o Estado de Pernambuco representava 12,7% e a Bahia 7,3%, da produção nacional. Os Estados do Ceará, da Paraíba e do Piauí também são produtores de uvas, mas pouco representativos, com menos de 1,0% da produção regional. Na região Sudeste, os maiores produtores são São Paulo (194,46 mil toneladas – 94,1% da região) e Minas Gerais (12,30 mil toneladas – 5,9% da região).

Tabela 4 – Produção Brasileira de Uva, Regiões e Principais Estados Produtores – Período de 2001 – 2006

Unidade	Quantidade Produzida (Tonelada)						
	Ano						
	2000 (1)	2001 (1)	2002 (1)	2003 (1)	2004 (1)	2005 (1)	2006 (2)
Brasil	1.024.482	1.058.579	1.148.648	1.067.422	1.291.382	1.232.564	1.228.390
Sul	653.501	638.440	710.392	633.698	839.268	759.092	776.114
Nordeste	156.732	190.578	186.548	191.571	241.734	262.776	245.521
Sudeste	210.619	226.591	248.071	238.109	206.543	205.553	206.755
Centro-Oeste	3.630	2.959	3.135	3.585	3.542	4.843	s.i.
Norte	(-)	11	502	459	295	300	s.i.
Rio Grande do Sul	532.553	498.219	570.181	489.015	696.599	611.868	623.847
São Paulo	198.018	213.329	231.775	224.470	193.300	190.660	194.461
Pernambuco	86.078	102.142	99.978	104.506	152.059	150.827	155.783
Paraná	80.407	97.357	99.118	102.974	96.662	99.253	104.480
Bahia	68.292	84.344	83.333	83.694	85.910	109.408	89.738
Santa Catarina	40.541	42.864	41.093	41.709	46.007	47.971	47.787
Minas Gerais	12.549	13.192	16.184	13.464	13.068	14.389	12.294
Mato Grosso	2.662	1.780	1.855	2.297	2.386	2.080	s.i.
Goiás	80	74	47	474	490	2.015	s.i.
Ceará	86	1.241	1.949	1.713	2.245	1.831	s.i.
Paraíba	2.250	2.825	1.280	1.600	1.440	630	s.i.
Mato Grosso do Sul	835	1.088	1.221	802	612	629	s.i.

Fontes: (1) IBGE (2007a) e (2) IBGE (2007b).

Nota: s.i. – sem informação; (-) – Não houve produção.

A área plantada com uvas no Brasil vem evoluindo anualmente (Tabela 5). Em 2000, observava-se 59,8 mil ha com plantação de uvas, elevando para 87,8 mil ha, em 2006, incremento de 46,8%. A área plantada no País vem crescendo em aproximadamente 6,6% ao ano. A região Sul representa 66,6% da área plantada dessa lavoura no País, apresentando praticamente a mesma proporção entre 2000 e 2005, decrescendo um pouco em 2006. A região Sudeste apresentou a mesma situação entre 2000 e 2004. Sua área plantada pouco evoluiu, em representatividade, comparada à brasileira, passando de 18,8%, em 2000, para 18,0%, em 2004. Os anos seguintes foram atípicos, com queda em 2005 e substancial elevação em 2006, de 65,9%, passando de 11,9 mil para 19,7 mil hectares. A região Nordeste foi outra região a apresentar evolução em sua área plantada. Enquanto em 2000, a região respondia por 8,9% da plantação de uvas do País, em 2006 essa representação passou para 11,0%, saltando de 5,3 mil para 9,6 mil ha.

O Estado do Rio Grande do Sul possui a maior área plantada, com 47,6 mil ha, em 2006, seguido por São Paulo (18,8 mil ha) e Pernambuco (6,5 mil ha).

Destes Estados, apenas o Rio Grande do Sul decresceu sua representação no País, de 57,1% para 54,2% da área plantada no País. Os Estados da região Nordeste obtiveram crescimento substancial em suas áreas. Em Pernambuco, a área cresceu 119,6%, entre 2000 e 2006, enquanto na Bahia, 40,7%. O Ceará, apesar da reduzida área plantada, obteve o maior crescimento observado no Nordeste, de 662,5%, resultado de novos investimentos em agricultura irrigada no Estado.

Tabela 5 – Área Plantada com Uva no Brasil (Hectare) – Período de 2000 – 2006

Unidade	Área Plantada (hectares)						
	ANO						
	2000 (1)	2001 (1)	2002 (1)	2003 (1)	2004 (1)	2005 (1)	2006 (2)
Brasil	59.838	63.325	66.308	68.461	71.640	73.222	87.792
Sul	42.930	44.337	46.602	47.856	50.117	52.277	58.470
Sudeste	11.237	11.982	13.120	13.325	12.928	11.878	19.701
Nordeste	5.339	6.690	6.238	6.912	8.261	8.712	9.621
Centro-Oeste	332	315	307	330	310	328	s.i.
Norte	(-)	1	41	38	24	27	s.i.
Rio Grande do Sul	34.156	34.682	36.681	38.533	40.351	42.450	47.584
São Paulo	10.425	11.128	12.153	12.397	11.990	10.906	18.772
Pernambuco	2.946	3.735	3.365	3.423	4.704	4.872	6.471
Paraná	5.758	6.168	6.407	5.652	5.817	5.603	5.900
Santa Catarina	3.016	3.487	3.514	3.671	3.949	4.224	4.986
Bahia	2.238	2.768	2.732	3.356	3.407	3.685	3.150
Minas Gerais	804	843	952	907	917	936	929
Mato Grosso	234	217	208	219	214	180	s.i.
Paraíba	142	141	80	80	80	90	s.i.
Goiás	8	5	5	24	22	64	s.i.
Ceará	8	41	59	49	66	61	s.i.

Fontes: (1) IBGE (2007a) e (2) IBGE (2007b).

Nota: s.i. – sem informação; (-) – Não houve produção.

Quando comparadas as produtividades nas lavouras de uva entre as regiões brasileiras, nota-se uma inversão. Apesar de a região Sul ser a maior produtora, a melhor produtividade é observada na região Nordeste, com 29,9t/ha contra 14,1t/ha da região Sul, em 2006. Isto é o resultado de diversos fatores, observados diferentemente em cada região. No Sul, os estabelecimentos são, em sua maioria, caracterizados pela pequena propriedade familiar, com relevo acidentado e com um clima que não é o mais propício para a cultura da uva. Os resultados são baixa produtividade por área e altos custos médios de produção. (STEIN NETO, 1991). É o que se observa na Tabela 6, em que o rendimento médio da

produção de uva no Rio Grande do Sul aparece como sendo 14,1t/ha, abaixo da média brasileira, de 16,5t/ha, em 2006.

A baixa produtividade do Rio Grande do Sul se justifica pelo excesso de chuvas e umidade constante verificada na região produtora, principalmente no verão, época que gera dois tipos de problemas para a videira: a intensidade e grande ocorrência de problemas fitossanitários e a diminuição da qualidade físico-química da fruta para a vinificação, pela redução do teor de açúcar e o aumento da relação ácido/açúcar. Nesta região são frequentes as geadas fora de época, o que contribui para a diminuição da produtividade dos parreirais e para o aumento dos custos médios de produção.

Tabela 6 – Rendimento Médio da Produção de Uva (Quilogramas por Hectare) – Período de 2000 – 2006

Unidade	Ano						
	2000 (I)	2001 (I)	2002 (I)	2003 (I)	2004 (I)	2005 (I)	2006 (2)
Brasil	17.135	16.726	17.325	15.598	18.026	16.837	16.548
Nordeste	29.521	28.628	29.905	27.715	29.262	30.162	29.901
Sudeste	18.743	18.915	18.912	17.872	15.976	17.311	18.287
Sul	15.228	14.399	15.244	13.246	16.746	14.520	14.185
Centro-Oeste	11.067	9.423	10.312	11.238	11.537	15.472	s.i.
Norte	(-)	11.000	12.243	12.078	12.291	11.111	s.i.
Goiás	20.000	14.800	9.400	23.700	22.272	31.484	s.i.
Pernambuco	29.218	27.591	29.711	30.530	32.325	30.957	30.480
Ceará	10.750	30.268	33.033	34.959	34.015	30.016	s.i.
Bahia	30.514	30.471	30.502	24.938	25.215	29.690	28.948
Piauí	5.200	5.200	4.000	14.500	20.000	20.000	s.i.
Tocantins	(-)	(-)	18.000	18.000	18.000	18.000	s.i.
Paraná	13.964	15.784	15.475	18.219	16.617	17.714	17.708
São Paulo	18.994	19.170	19.072	18.109	16.121	17.482	18.673
Minas Gerais	15.608	15.704	17.035	14.844	14.250	15.389	13.783
Espírito Santo	6.500	6.363	7.466	8.333	8.333	15.272	s.i.
Rio Grande do Sul	15.599	14.365	15.544	12.696	17.263	14.413	14.083
Distrito Federal	26.500	8.500	12.000	12.000	9.000	11.900	s.i.
Mato Grosso	11.376	8.202	8.918	10.488	11.149	11.555	s.i.
Santa Catarina	13.441	12.292	11.694	11.361	11.650	11.356	10.582

Fontes: (1) IBGE (2007a) e (2) IBGE (2007b).

Nota: s.i. – sem informação; (-) – Não houve produção.

Quanto à variedade da uva, de acordo com a União Brasileira de Viticultura e a Secretaria da Agricultura do Rio Grande do Sul, a produção de uvas comuns representa 86,6% (367,0 mil t) do total produzido no Estado. As uvas viníferas representam apenas 13,4% (70,6 mil t), reduzindo sua participação

até 2004, conseguindo certa recuperação nos anos seguintes. Em 1998, as uvas viníferas representavam 14,6% do total produzido no Estado. Em 2006, esse percentual reduziu para 13,4% (Tabela 7).

Tabela 7 – Produção de Uvas do Estado do Rio Grande do Sul – Período de 1998 – 2006, por Variedade de Uva

Ano	Variedade de Uvas (Kg)					
	Viníferas	%	Comuns	%	Total	%
1998	45.769.421	14,6	267.901.856	85,4	313.671.277	100,0
1999	58.677.923	13,7	368.588.406	86,3	427.266.329	100,0
2000	74.258.989	14,2	447.498.066	85,8	521.757.055	100,0
2001	49.805.889	11,4	386.292.199	88,6	436.098.088	100,0
2002	47.765.702	10,1	426.632.853	89,9	474.398.555	100,0
2003	43.367.979	11,3	339.744.071	88,7	383.112.050	100,0
2004	62.593.792	10,8	516.396.102	89,2	578.989.894	100,0
2005	70.609.245	14,3	422.637.749	85,7	493.246.994	100,0
2006	56.596.447	13,4	367.039.121	86,6	423.635.568	100,0

Fonte: União Brasileira de Viticultura (2007).

A preferência dos agricultores pelas uvas comuns prende-se à menor necessidade de tratamentos fitossanitários e maior produtividade física por área. A desvantagem da produção de uva comum deve-se à má qualidade da uva para a produção de vinhos finos, mais valorizados, o que resulta em menor remuneração ao produtor.

A produção de uvas, no Paraná, concentra-se na região norte. O Estado possui as mesmas características de clima, precipitação pluviométrica, altitude e estrutura fundiária dos outros Estados da região Sul. Produz, em sua maioria, uvas finas de mesa, porém, na década de 1990, o Estado diversificou diversificando a estrutura produtiva com a introdução das variedades *Niágara Rosada* e *Niágara Branca*. Seus parreirais estão distribuídos entre cultivares Itália (45%), Rubi (30%), *Benitaka* (18%) e Brasil (5%) e 623,8ha de uvas comuns (85% de *Niágara Rosada* e 10% de *Niágara Branca*). Os outros hectares estão ocupados por variedades menos importantes.

No Estado de São Paulo, destacam-se dois pólos vitícolas: região noroeste (Regional Agrícola de Jales) e região leste (Regionais Agrícolas de Campinas, Itapetininga e Sorocaba). A região leste do Estado possui elevada altitude (700 e 900m), compensando a latitude, o que lhe dá características de clima

temperado. Há três grupos distintos de produção de uvas, totalizando 7.870 ha. O primeiro caracteriza-se pela produção de uvas americanas para mesa (67% da área cultivada), nos municípios de Jundiaí, Vinhedo, Indaiatuba, Valinhos e Campinas. Nesta região, a pequena produção de vinho concentra-se no Município de Jundiaí. O segundo grupo, concentrado no Município de São Roque, produz especificamente uvas para vinho (4% da área cultivada – 335ha), de uvas americanas e híbridas, com destaque para a cultivar *Seibel 2*. Já o terceiro grupo tem como pólo o Município de São Miguel Arcanjo e produz uvas finas de mesa, cultivar Itália e suas mutações (Rubi e *Benitaka*).

A região noroeste do Estado tem como principais produtores, os municípios de Jales, Palmeira D'Oeste, Urânia, São Francisco e Santa Salete. Essa região apresenta-se em expansão e utiliza alto nível tecnológico, alcançando 40 t/ha de uvas. As principais cultivares são a Itália e suas mutações (Rubi e *Benitaka*).

Em Minas Gerais, encontram-se dois pólos produtores de uvas: ao sul, composto pelos municípios de Caldas, Andradas e Santa Rita de Caldas e ao norte, composto por Pirapora. O primeiro pólo possui como principal destino da uva a elaboração de vinhos. Somente a produção da cultivar *Niágara Rosada* destina-se ao consumo *in natura*. As principais variedades cultivadas são Jacquez (48% - 122,1ha), Bordô (27% - 68,2ha), *Niágara Rosada* (15% - 39ha) e *Niágara Branca* (10% - 26ha).

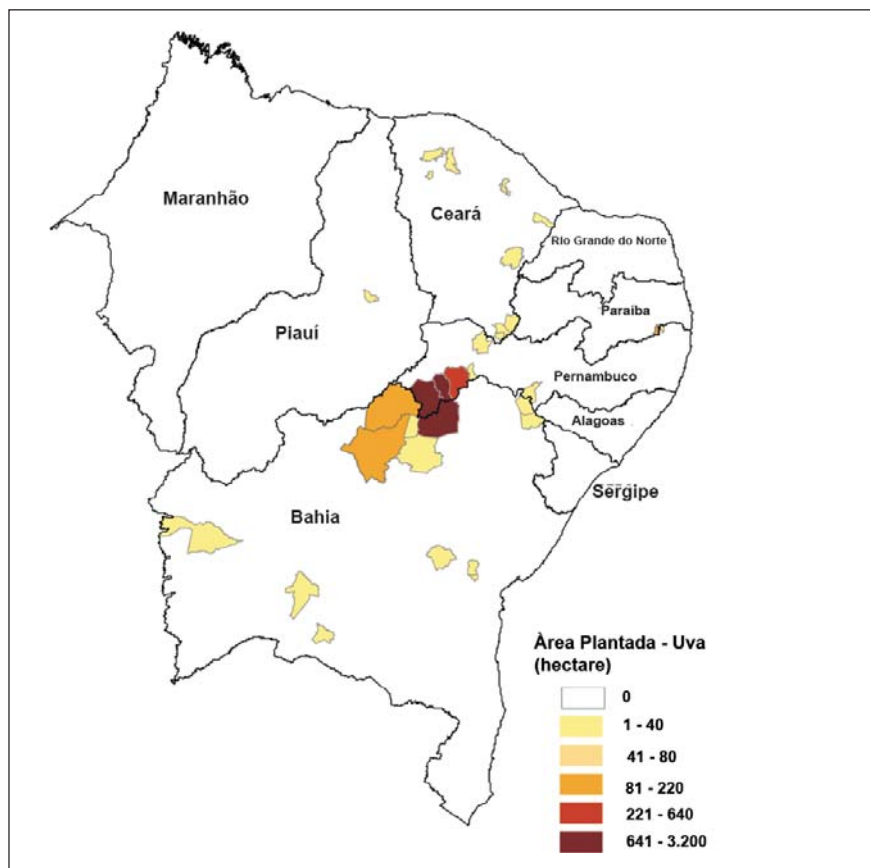
3.1.3 – No Nordeste brasileiro

No Mapa 2, observa-se a distribuição espacial das lavouras de uva no Nordeste do Brasil. O Estado de Pernambuco possui a maior área plantada na Região, com 6,5 mil ha, o que representa 67,3% do total regional. A Bahia plantou, em 2006, 3,2 mil ha (32,7%). A área total do Nordeste foi de 9,6 mil hectares ou 11,0% da área nacional.

A produção de uvas, no Nordeste, representa 20,0% em relação à produção brasileira. Os Estados de Pernambuco e Bahia destacam-se com praticamente toda a produção regional, de acordo com a Tabela 8 (63,4% para Pernambuco e 36,6% para a Bahia). Em 2005, os Estados do Ceará, da Paraíba e do Piauí constavam nas estatísticas de produção, representando 0,7%, 0,2% e 0,03% da produção regional de uvas, respectivamente. (IBGE, 2007a; IBGE, 2007b). No ano seguinte, 2006, por se tratar de levantamento de previsão de

safras, o IBGE não pesquisou nestes Estados, o que os deixam ainda fora das estatísticas. Mas, analisando a tendência histórica, é provável que a representação dos três Estados não seja modificada.

Espera-se que a produção alcance patamares mais elevados, em virtude de 25,0% da lavoura estarem em fase crescente de produção e 40,0%, em plena produção. Apenas 15,0% delas encontram-se em fase decrescente de produção e 20,0% em fase de formação. (VALEXPORT¹⁵, 2007).



¹⁵ Associação dos Produtores e Exportadores de Hortigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco.

Os maiores rendimentos médios nas lavouras de uva, no País, são observados nos Estados do Nordeste. Pernambuco é o Estado com melhor produtividade regional, com 30,5 t/ha, em 2006, pouco abaixo do conseguido em 2005, que foi de 31,0 t/ha. O Ceará aparece em seguida, com produtividade de 30,0 t/ha, em 2005, pois ainda não se têm dados para 2006. A produtividade observada na Bahia foi de 28,9 t/ha em 2006, ocupando a terceira posição regional. Os fatores que influenciam o desempenho do Nordeste são as melhores condições de clima, como temperatura, insolação e umidade relativa do ar, bem como a tecnologia empregada nas lavouras irrigadas da região, principalmente no Vale do São Francisco, entre Pernambuco e Bahia. Somado a isto, o número de safras anuais é superior ao de outras regiões do País, o que lhe garante maior produtividade anual.

Tabela 8 – Área Plantada, Quantidade Produzida e Produtividade de Uvas, na Região Nordeste – Período de 2000 – 2006

Unidade	Ano						
	2000 (I)	2001 (I)	2002 (I)	2003 (I)	2004 (I)	2005 (I)	2006 (2)
	Área Plantada (Hectare)						
Brasil	59.838	63.325	66.308	68.461	71.640	73.222	87.792
Nordeste	5.339	6.690	6.238	6.912	8.261	8.712	9.621
Pernambuco	2.946	3.735	3.365	3.423	4.704	4.872	6.471
Bahia	2.238	2.768	2.732	3.356	3.407	3.685	3.150
Paraíba	142	141	80	80	80	90	s.i.
Ceará	8	41	59	49	66	61	s.i.
Piauí	5	5	2	4	4	4	s.i.
Quantidade Produzida (Tonelada)							
Brasil	1.024.482	1.058.579	1.148.648	1.067.422	1.291.382	1.232.564	1.228.390
Nordeste	156.732	190.578	186.548	191.571	241.734	262.776	245.521
Pernambuco	86.078	102.142	99.978	104.506	152.059	150.827	155.783
Bahia	68.292	84.344	83.333	83.694	85.910	109.408	89.738
Ceará	86	1.241	1.949	1.713	2.245	1.831	s.i.
Paraíba	2.250	2.825	1.280	1.600	1.440	630	s.i.
Piauí	26	26	8	58	80	80	s.i.
Produtividade (Kg/ha)							
Brasil	17.135	16.726	17.325	15.598	18.026	16.837	16.548
Nordeste	29.521	28.628	29.905	27.715	29.262	30.162	29.901
Ceará	10.750	30.268	33.033	34.959	34.015	30.016	s.i.
Pernambuco	29.218	27.591	29.711	30.530	32.325	30.957	30.480
Bahia	30.514	30.471	30.502	24.938	25.215	29.690	28.948
Piauí	5.200	5.200	4.000	14.500	20.000	20.000	s.i.
Paraíba	20.089	20.035	16.000	20.000	18.000	7.000	s.i.

Fontes: (1) IBGE (2007a) e (2) IBGE (2007b).

Nota: s.i. – Sem informação; Os outros Estados da Região Nordeste não constantes na tabela não apresentam produção de uva.

Em termos de valor da produção, o Estado de Pernambuco foi o principal produtor nordestino de uva, com faturamento de R\$ 315,46 milhões, em 2005, representando 62,4% do valor regional. O valor da produção para a região como um todo ficou em R\$ 392,62 milhões, em 2004, passando para R\$ 505,79 milhões, em 2005, incremento de 28,8%. (IBGE, 2007b).

Desagregando a produção por município, nota-se que Petrolina produziu, em 2005, 108,8 mil toneladas de uvas (Tabela 9). Apenas este município representou quase a metade da produção nordestina (41,4%) e 72,1% da produção de Pernambuco. Em seguida, aparece Juazeiro, na Bahia, com 84,4 mil toneladas, incremento de 57,1% em apenas um ano. Os principais municípios produtores de uvas no Nordeste concentram-se no Perímetro Irrigado de Petrolina-Juazeiro¹⁶, responsáveis por 95,0% da produção da uva nordestina. Fora do Perímetro, destacam-se os municípios Sento Sé (5,4 mil t) e São Vicente Férrer (2,3 mil t).

Na Paraíba, o único município produtor de uvas é Natuba, com 630 t. Até 2001, Bonito de Santa Fé aparecia nas estatísticas, com 25t produzidas (IBGE, 2007b). No Ceará, destaca-se o Município de Brejo Santo, pertencente ao Pólo de Desenvolvimento Integrado Cariri Cearense, no qual existem perímetros irrigados. O município produziu 933t em 2005, passando Limoeiro do Norte, antes principal produtor do Estado, que produziu 721t de uvas em 2004, porém decrescendo para apenas 200t, em 2005. Nota-se forte crescimento da produção em Brejo Santo, com média de 35,1%, nos últimos quatro anos, diferentemente de Limoeiro do Norte, que decresceu sua produção no mesmo período. No Estado, nove municípios produzem uvas, localizados nos pólos de desenvolvimento integrados do Baixo Jaguaribe (Além de Limoeiro do Norte, Jaguaruana) e Cariri Cearense (Além de Brejo Santo, Mauriti) e em Varjota, Capistrano, Sobral, Baturité e Beberibe.

O valor da produção das lavouras de uvas no Nordeste, em 2005, foi de R\$ 505,79 milhões. Petrolina representou 45,2% deste valor, ou R\$ 228,58 milhões. Juazeiro produziu R\$ 143,51 milhões (Tabela 10). Isto denota o maior

¹⁶ Segundo o Documento Referencial do Pólo de Desenvolvimento Integrado Petrolina-Juazeiro, do Banco do Nordeste do Brasil, o pólo é composto por oito municípios: Casa Nova, Curaçá, Juazeiro e Sobradinho, na Bahia e Lagoa Grande, Orocó, Petrolina e Santa Maria da Boa Vista, em Pernambuco. (BANCO DO NORDESTE DO BRASIL, 2005).

Tabela 9 – Quantidade Produzida de Uvas nos Principais Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 – 2005

Município	Quantidade Produzida (Tonelada)						(%) NE
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
Petrolina - PE	57.000	72.000	67.320	71.645	111.600	108.800	41,4
Juazeiro - BA	43.371	61.990	61.992	52.500	53.750	84.420	32,1
Lagoa Grande - PE	11.128	15.960	15.000	16.800	19.200	20.100	7,6
Santa Maria da Boa Vista - PE	16.000	12.000	14.400	12.650	17.600	18.260	6,9
Curaçá - BA	5.120	3.020	3.020	12.500	12.500	10.800	4,1
Casa Nova - BA	10.470	10.470	10.470	10.500	10.750	5.760	2,2
Sento Sé - BA	4.800	4.800	4.800	4.800	5.600	5.400	2,1
São Vicente Ferrer - PE	1.105	1.170	2.200	2.200	2.300	2.250	0,9
Brejo Santo - CE	(-)	280	520	600	933	933	0,4
Campo Formoso - BA	792	792	550	704	704	704	0,3
Natuba - PB	2.200	2.800	1.280	1.600	1.440	630	0,2
Guanambi - BA	600	600	600	570	570	570	0,2
Bom Jesus da Lapa - BA	120	120	480	480	480	480	0,2
Belém de São Francisco - PE	360	360	360	360	360	360	0,1
Petrolândia - PE	300	288	288	288	360	360	0,1
Orocó - PE	15	56	60	192	240	312	0,1
Sebastião Laranjeiras - BA	630	540	310	300	310	310	0,1
Outros	1.389	1.805	2.398	2.882	3.037	2.327	0,9

Fonte: IBGE (2007b)

Nota: (-) Não existe produção.

preço pago pela uva pernambucana, comparando com a proporção da produção. Nota-se evolução positiva, no município cearense de Brejo Santo na representação regional, apesar de pequena, passando de 0,28%, em 2001, para 0,31%, em 2005.

Observa-se, também, decrescente representatividade de Petrolina frente aos outros municípios nordestinos no que toca ao valor da produção. Em 2000, Petrolina respondia por 47,3% do valor de produção da lavoura de uvas do Nordeste, Juazeiro respondia por 19,3% e Lagoa Grande por 7,3%; em 2005, Juazeiro passou a responder por 28,4% e Lagoa Grande por 8,6%, enquanto Petrolina decresceu, no mesmo período, para 45,2%.

Comparando as lavouras plantadas em 2004, o Município de Petrolina apresenta a maior área, com 3,2 mil ha, seguido de Juazeiro (2,8 mil ha), Lagoa Grande (730 ha) e Santa Maria da Boa Vista (620 ha), conforme Tabela II. Vale destacar o forte crescimento da área plantada no Município de Juazeiro, em 2005, de 30,9% ante apenas 3,2% de Petrolina.

Tabela 10 – Valor da Produção das Lavouras de Uva dos Principais Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 – 2005

Município	Valor da Produção (Mil Reais)						(%) NE
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
Petrolina - PE	63.840	76.140	90.613	115.922	190.390	228.579	45,2
Juazeiro - BA	25.986	38.434	96.708	84.525	88.688	143.514	28,4
Lagoa Grande - PE	9.793	17.428	18.211	24.931	27.840	43.416	8,6
Santa Maria da Boa Vista - PE	16.000	12.720	18.360	18.861	26.242	38.985	7,7
Curaçá - BA	3.052	1.842	4.439	18.853	19.375	19.440	3,8
Casa Nova - BA	6.250	6.387	16.229	16.790	17.308	9.792	1,9
Sento Sé - BA	2.400	2.952	7.824	8.027	9.699	9.180	1,8
São Vicente Ferrer - PE	884	597	1.078	1.342	2.051	2.763	0,5
Brejo Santo - CE	(-)	472	780	960	1.521	1.549	0,3
Natuba - PB	1.540	2.240	1.152	1.370	1.296	1.260	0,2
Bom Jesus da Lapa - BA	156	180	960	936	960	1.008	0,2
Orocó - PE	14	56	75	316	360	646	0,1
Campo Formoso - BA	950	554	303	493	598	634	0,1
Barreiras - BA	270	(-)	138	162	215	523	0,1
Guanambi - BA	780	600	720	741	513	513	0,1
Jati - CE	(-)	(-)	(-)	(-)	41	423	0,1
Limoeiro do Norte - CE	(-)	819	960	2.110	1.273	396	0,1
Mauriti - CE	(-)	(-)	75	192	348	372	0,1
Outros	2.249	2.579	2.956	3.258	3.907	2.800	0,6

Fonte: IBGE (2007b)

Nota: (-) Não existe produção.

No Estado do Ceará, existem 61 ha de área plantada com uvas, sendo 20 ha em Brejo Santo, 13 ha em Varjota, 8 ha em Limoeiro do Norte e os 32,8% restantes da área distribuídos pelos outros municípios.

Os maiores rendimentos médios nas lavouras de uva são observados nos municípios do Ceará. Brejo Santo apresentou a melhor produtividade, com 46,6 t/ha, em 2005 (Tabela 12). Mauriti e Jati apresentaram valores em torno de 45,0 t/ha e 42,0 t/ha de produtividade média, respectivamente. Do Estado de Pernambuco, o Município de Serrita apresentou o mesmo desempenho. Já, Sobradinho, na Bahia, produziu 35,0 t/ha, em média. Apesar de não constar nas estatísticas de 2004, nota-se bom desempenho para o Município de Jaguaruana, no Baixo Jaguaribe, com 40 t/ha, em 2002, demonstrando a vocação que o município tem para esta cultura, bem como os outros municípios produtores do Estado do Ceará.

Petrolina ainda configura entre os municípios de melhores desempenhos, com 34,0 t/ha, porém Juazeiro, segundo maior produtor regional, apresenta

Tabela 11 – Maiores Áreas Plantadas de Uvas, por Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 – 2005

Município	Área Plantada (Hectare)						(%) NE
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
Petrolina - PE	1.900	2.500	2.040	2.047	3.100	3.200	36,7
Juazeiro - BA	1.389	1.993	1.993	2.100	2.150	2.814	32,3
Lagoa Grande - PE	428	570	600	640	700	730	8,4
Santa Maria da Boa Vista - PE	400	400	450	450	600	620	7,1
Curaçá - BA	160	100	100	500	500	360	4,1
São Vicente Ferrer - PE	170	206	220	220	230	250	2,9
Casa Nova - BA	349	349	349	420	430	192	2,2
Sento Sé - BA	150	150	150	150	175	180	2,1
Natuba - PB	140	140	80	80	80	90	1,0
Campo Formoso - BA	36	36	25	32	32	32	0,4
Bom Jesus da Lapa - BA	6	6	24	24	24	24	0,3
Brejo Santo - CE	(-)	7	13	15	20	20	0,2
Petrolândia - PE	20	16	16	16	20	20	0,2
Macaparana - PE	10	19	15	18	22	20	0,2
Guanambi - BA	20	20	20	19	19	19	0,2
Varjota - CE	(-)	(-)	5	5	8	13	0,1
Outros	106	120	124	176	151	128	1,5

Fonte: IBGE (2007b).

Nota: (-) Não existe produção.

produtividade aquém dos demais, com 30,0 t/ha. Importante salientar que a maioria dos municípios produtores de uva no Nordeste apresentou produtividade média acima da observada para o Brasil, de 16,8 t/ha. Dos 40 municípios produtores de uva no Nordeste em 2005, 25 (62,5%) apresentam produtividade média acima da brasileira.

No Nordeste, destaca-se a produção de uvas viníferas, variedades *Cabernet Sauvignon*, *Shiraz*, *Merlot*, *Gamay* (tintas); para as brancas, tem-se a família *Moscato* (moscatéis). A produtividade das uvas viníferas gira em torno de 10 toneladas por hectare, com duas safras e meia, anuais. Quanto à uva de mesa, há diversas variedades, como a Itália, a *Red Globe*, a *Benitaka* e a Brasil. As uvas sem sementes mais cultivadas são a *Festival*, a *Thompson* e a *Crimson*. Segundo assessor técnico da Valexport, a produção de uvas sem sementes gira em torno de 40% do total.

A produção no Nordeste destaca-se pela tecnologia empregada no sistema de irrigação e no uso de mudas importadas de *Bari*, na Itália, um centro mundial de excelência em uvas, que garante material geneticamente livre de

Tabela 12 – Maiores Rendimentos Médios Observados nas Lavouras de Uvas dos Municípios Produtores do Nordeste – Período de 2000 a 2005

Município	Rendimento Médio da Produção (kg/ha)						(%) NE
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	
Brejo Santo - CE	-	40.000	40.000	40.000	46.650	46.650	154,7
Mauriti - CE	-	-	16.666	40.000	40.000	45.000	149,2
Jati - CE	-	-	-	-	6.000	42.000	139,2
Serrita - PE	20.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	132,6
Sobradinho - BA	30.000	29.800	29.400	39.400	38.000	35.000	116,0
Petrolina - PE	30.000	28.800	33.000	35.000	36.000	34.000	112,7
Sebastião Laranjeiras - BA	35.000	30.000	31.000	30.000	31.000	31.000	102,8
Juazeiro - BA	31.224	31.103	31.104	25.000	25.000	30.000	99,5
Curaçá - BA	32.000	30.200	30.200	25.000	25.000	30.000	99,5
Casa Nova - BA	30.000	30.000	30.000	25.000	25.000	30.000	99,5
Sento Sé - BA	32.000	32.000	32.000	32.000	32.000	30.000	99,5
Guanambi - BA	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	99,5
Belém de São Francisco - PE	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	99,5
Santa Maria da Boa Vista - PE	40.000	30.000	32.000	28.111	29.333	29.451	97,6
Capistrano - CE	-	-	26.666	30.000	28.000	29.000	96,1
Lagoa Grande - PE	26.000	28.000	25.000	26.250	27.428	27.534	91,3
Orocó - PE	15.000	14.000	15.000	16.000	20.000	26.000	86,2
Valença do Piauí - PI	-	-	-	25.000	26.000	26.000	86,2
Barreiras - BA	20.000	-	25.000	27.000	26.000	25.000	82,9
Limoeiro do Norte - CE	-	30.000	40.000	40.000	40.055	25.000	82,9

Fonte: IBGE (2007b).

Nota: (-) Não existe produção.

vírus. De acordo com pesquisa de campo BNB-Etene¹⁷, indagados sobre o sistema de irrigação adotado na unidade produtiva, 54,5% dos produtores disseram utilizar a microaspersão, ficando o sistema por gotejamento com 30,3%. As fontes hídricas utilizadas são 88,9% de terceiros, sendo 66,0% de distritos de irrigação.

No que diz respeito à uva passa, algumas empresas produzem-na, porém de forma esporádica e com uvas que não atendem as exigências do mercado quanto à sua apresentação (aparência, tamanho, etc). Segundo técnica da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) Semi-Árido, alguns fatores devem ser avaliados para se produzir uva passa em escala comercial no Vale do São Francisco. Diferentemente da uva passa já comercializada no País, as bagas da uva do Vale são maiores, o que pode causar rejeição por parte dos

¹⁷ Pesquisa de campo realizada no período de novembro/2004 a março/2005, por meio de questionários estruturados, aplicados aos produtores e suas organizações, prestadores de assistência técnica, instituições de pesquisa e agências do BNB, para levantar informações a respeito das atividades de fruticultura na área de atuação do BNB (Região Nordeste, Norte de Minas Gerais e Espírito Santo). Neste trabalho, as informações apresentadas referem-se apenas aos dados levantados na pesquisa sobre a cultura da uva.

consumidores já acostumados com o tamanho menor. Outros fatores que devem ser avaliados são o teor de açúcar na fruta e o uso de variedades sem sementes, o que poderia facilitar a aceitação do produto. As técnicas de produção já são conhecidas, o que se deve analisar, no momento, são as tendências de consumo dos mercados nacional e internacional. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai), trabalhou as técnicas de produção de uvas passas na região. Inicialmente existiam 20 produtores acompanhados pela instituição, número reduzido para 10, atualmente. Na Foto 4, observa-se um exemplo de uva passa produzida no Vale do São Francisco.

As principais vantagens apresentadas pela região Nordeste para a produção de uva são suas características climáticas (que garantem até 2,5 safras anuais), a abundância de recursos hídricos e terras a preços mais baratos comparativamente a outras regiões produtoras de uvas. Somado a isto, tem-se a infra-estrutura disponível na Região e o forte apoio institucional. Todos esses fatores atra-



Foto 4 – Uvas Passas *Red Seedless* Produzidas por Empresa do Pólo Petrolina-Juazeiro

iram produtores de diversas partes do País e do exterior, fazendo com que se transformasse na principal produtora de uvas de mesa do Brasil.

3.2 – Produção de Vinhos

3.2.1 – No mundo

A produção mundial de vinho foi de 29,4 bilhões de litros, em 2005, inferior 4,6% em relação a 2004. Os países europeus se destacam, sendo a França o maior produtor mundial, com 5,3 bilhões de litros, em 2005. Em seguida, aparecem a Itália e a Espanha, com 5,1 bilhões e 3,9 bilhões de litros, cada. Todos os países maiores produtores de vinho da Europa tiveram redução de produção, comparadas ao ano 2004, com destaque para a França (-9,6%). Comparativamente a 2000, apenas a Alemanha obteve crescimento em sua produção de vinho dentre os maiores produtores europeus, de 27,9%. Fora da Europa, aparecem como maiores produtores, os Estados Unidos e a Argentina, com produções respectivas de 2,2 bilhões e 1,6 bilhão de litros, em 2005.

A França produz os vinhos de melhor qualidade, seguida pela Itália. Espanha, Alemanha, Portugal e Chile também se destacam pela qualidade de seus vinhos, figurando entre os melhores do mundo.

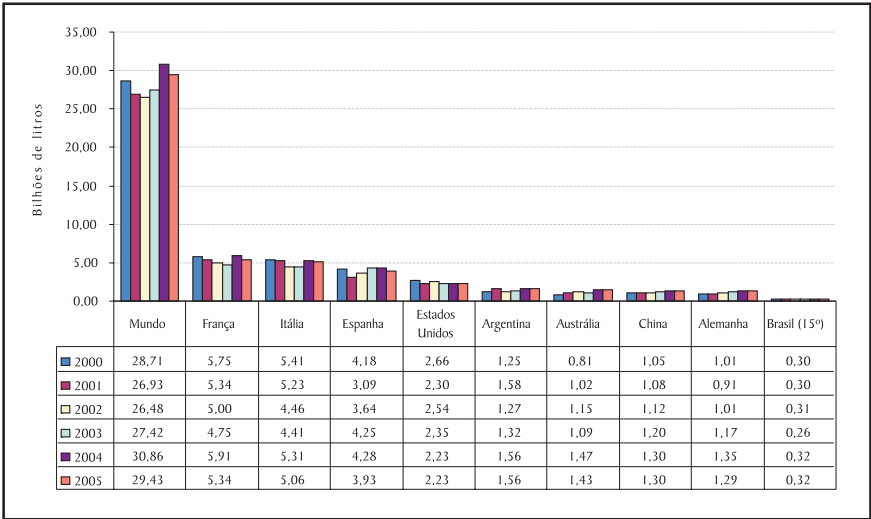


Gráfico 1 – Produção Mundial de Vinhos – Período de 2000 – 2005

Fonte: Elaboração do autor, com base em informações de Dados FAOSTAT (2007).

Na última década, vale destacar a participação da Austrália (6º) e da Argentina (5º) na produção mundial de vinhos. A Austrália elevou sua produção em 77,8%, passando de 806,3 milhões para 1,4 bilhão de litros, de 2000 a 2005. A Argentina teve aumento de produção de 24,7% (de 1,2 bilhão para 1,6 bilhão de litros). Outros países que vêm se destacando na produção de vinhos são a África do Sul (9º) (1,2 bilhão de litros – crescimento de 66,6% entre 2000 e 2005) e a China (1,3 bilhão – crescimento de 23,8%, no mesmo período).

O Brasil aparece na 15ª posição, com produção de 320 milhões de litros de vinho, representando 1,1% da produção mundial. Entre 2000 e 2005, sua produção evoluiu 6,7%, com crescimento anual de 1,3%. (DADOS FAOSTAT, 2007).

3.2.2 – No Brasil

O Brasil tem se destacado nos últimos anos, ganhando diversos prêmios internacionais em concursos de vinhos, porém sua produção ainda é pequena e não possui nenhuma região com Denominação de Origem Controlada (DOC), como a França e outros países europeus. Em 1995, o País passou a integrar a OIV, organismo que regula as normas internacionais de produção do vinho. Atualmente, os produtores nacionais têm se mobilizado no intuito de criar regiões DOC no País. Já existe, no Rio Grande do Sul, o Vale dos Vinhedos, região com Indicação de Procedência (IP). Em outras regiões produtoras de vinho, a intenção é seguir o mesmo caminho, com criação de novas áreas com IP, casos do Vale do São Francisco (Pernambuco e Bahia) e do Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina.

No Brasil, a produção de vinhos concentra-se na região Sul, mais precisamente no Rio Grande do Sul, com aproximadamente 90% dos vinhos produzidos no País. No Estado, a Serra Gaúcha é a principal região produtora de vinhos, e de melhor qualidade. Os municípios que se destacam são Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul (Serra Gaúcha), Erechim (Noroeste do Estado), Jaguarí (Sudeste), Viamão e São Jerônimo (Centro-Leste), Bagé, Don Pedrito, Pinheiro Machado e Santana do Livramento (Campanha Gaúcha).

O Estado do Rio Grande do Sul produz, em sua maioria, vinhos comuns, de uvas americanas e híbridas, com 66,8% do total das uvas processadas no Estado, 185,1 milhões de litros (Tabela 13). As variedades mais utilizados são *Niágara*, *Couderc 13* (Branças), *Isabel*, *Bordô*, *Concord*, *Jacquez* (Tintas) e

Niágara Rosada (Rosadas). Os vinhos finos, originários de uvas viníferas, representam apenas 11,6% da produção. A produção desses vinhos elevou-se no período de 1998 a 2000, de 33,9 milhões para 56,2 milhões de litros. Porém, nos anos seguintes, a produção foi reduzida, alcançando 32,2 milhões, em 2006. Já, o comportamento da produção de vinhos comuns se mantém instável no período, com altas e baixas, entre 2000 e 2004. O melhor ano para os produtores de vinhos e outros derivados de uvas foi 2004, pois os incrementos observados em todos os produtos ultrapassam os 70%, com destaque para o vinho de viníferas, com 79,4% de aumento em sua produção.

Analisando-se os sucos de uva e os tipos de vinhos quanto à cor, nota-se maior preferência pela produção de vinhos de mesa tintos, com 44,9% do total (180,7 milhões de litros), em 2005 (Tabela 14). Os vinhos de mesa brancos somaram 39,2 milhões de litros, ou 9,7% do total. Os vinhos finos representaram apenas 11,3%, ou 45,5 milhões de litros, distribuídos entre tinto (6,3%) e branco (5,0%). Em 2003, pela primeira vez, a produção de vinhos finos tintos ultrapassou a de vinhos brancos, mantendo o mesmo perfil nos anos

Tabela 13 – Produção de Vinhos e Derivados do Rio Grande do Sul – entre o Período de 1998 e 2006, por Variedade de Uva (em Milhões de Litros)

Ano	Vinhos de Viníferas	Vinhos Comuns	Total de Vinhos	Derivados de Uva	Total Geral
1998	33,9	150,8	184,7	28,6	213,3
%	15,9	70,7	86,6	13,4	100,0
1999	45,8	226,5	272,4	39,0	311,3
%	14,7	72,8	87,5	12,5	100,0
2000	56,2	273,0	329,2	43,7	372,9
%	15,1	73,2	88,3	11,7	100,0
2001	34,2	228,9	263,1	33,5	296,6
%	11,5	77,2	88,7	11,3	100,0
2002	31,7	259,6	291,3	48,6	339,9
%	9,3	76,4	85,7	14,3	100,0
2003	23,9	179,3	203,2	29,2	232,4
%	10,3	77,2	87,5	12,5	100,0
2004	42,9	314,0	356,9	51,9	408,8
%	10,5	76,8	87,3	12,7	100,0
2005	45,5	226,0	271,5	53,5	325,0
%	14,0	69,5	83,5	16,5	100,0
2006	32,2	185,1	217,3	59,5	276,9
%	11,6	66,8	78,5	21,5	100,0

Fonte: União Brasileira de Vitivinicultura (2007).

seguintes. Cabe destacar a evolução na produção de sucos concentrados, de 70,9 milhões de litros, em 2000, para 97,6 milhões de litros em 2005, crescimento de 37,6%. Os sucos concentrados perdem apenas para os vinhos tintos de mesa, em termos de derivados da uva.

Santa Catarina é o segundo maior produtor nacional de vinhos, de acordo com o Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul (BRDE). (BANCO REGIONAL..., 2005). No Estado, a principal região produtora de vinhos é a do Vale do Rio do Peixe, na latitude 27°S e longitude 51°W. A altitude fica entre 600 e 800m, precipitação de 1800mm/ano, temperatura média de 17,1°C e umidade do ar em 80%. A atividade vitícola ocupa uma área de 1.706,91 ha, com 80% da produção estadual. A região apresenta similaridade com a Serra Gaúcha, apresentando a mesma estrutura fundiária, topografia e exploração agrícola (mão-de-obra familiar). A produção destina-se, principalmente, à elaboração de vinhos de consumo corrente e suco de uva. Menor proporção é destinada ao consumo *in natura*. As principais variedades plantadas são *Isabel*, *Niágara Branca*, *Seibel* e *Couderc* (Seibel 1077). (PROTAS; CAMARGO; MELLO, 2005).

O Vale do Rio do Peixe, juntamente com a Região Carbonífera, são as áreas consideradas tradicionais, com produção de vinhos coloniais. Há uma incipiente produção de vinhos finos, porém em expansão. Existem ainda, no Estado, as regiões Nova (no Oeste do Estado, próximo ao Município de Chapecó)

Tabela 14 – Produção de Vinhos, Sucos e Derivados de Uva do Rio Grande do Sul, em Milhões de Litros – Período de 2000 – 2005

PRODUÇÃO	2000	%	2001	%	2002	%	2003	%	2004	%	2005	%
Vinho de Mesa	273,03	63,6	228,93	65,8	259,59	66,5	202,55	64,7	312,55	66,1	226,08	56,2
Tinto	208,24	48,5	175,27	50,4	215,89	55,3	155,51	49,7	252,98	53,5	180,70	44,9
Branco	44,90	10,5	44,32	12,7	35,33	9,1	40,86	13,1	51,50	10,9	39,21	9,7
Rosado	19,88	4,6	9,34	2,7	8,37	2,1	6,17	2	8,07	1,7	6,17	1,5
Vinho Fino	56,21	13,1	34,16	9,8	31,66	8,1	29,55	9,4	43,08	9,1	45,45	11,3
Tinto	18,55	4,3	13,59	3,9	13,62	3,5	15,36	4,9	23,16	4,9	25,41	6,3
Branco	36,96	8,6	20,39	5,9	17,91	4,6	14,06	4,5	19,89	4,2	20,01	5,0
Rosado	0,71	0,2	0,18	0,1	0,12	0,0	0,14	0,0	0,04	0,0	0,03	0,0
Suco de Uvas Simples	3,55	0,8	5,20	1,5	5,51	1,4	4,66	1,5	6,20	1,3	9,80	2,4
Suco Concentrado*	70,88	16,5	63,95	18,4	73,61	18,9	55,24	17,7	89,39	18,9	97,57	24,2
Outros Derivados	25,96	6	15,50	4,5	19,93	5,1	20,74	6,6	21,69	4,6	23,55	5,9
TOTAL	429,62	100	347,74	100	390,30	100	312,82	100	472,92	100	402,45	100,0

Fonte: Mello (2007b).

* Transformados em litros de suco simples.

e Super Nova ou de Altitude (nas cidades do Planalto Serrano). Nesta última, a especialidade é a produção de vinhos finos, baseada em pesquisas técnicas. (BANCO REGIONAL..., 2005).

Para produzir vinhos durante todo o ano, os produtores de Santa Catarina têm importado o mosto da uva da região do Vale do São Francisco, industrializando-o naquele Estado, conforme informou um técnico responsável por algumas vinícolas naquela região.

3.2.3 – No Nordeste brasileiro

O Vale do Submédio São Francisco é uma das novas regiões vitivinícolas brasileiras produtoras de vinhos finos, tendo a produção iniciado na década de 1980, com tintos de uvas variedade *Syrah*, além de vinhos brancos e espumantes, com uvas variedade *Moscatel*. O Vale localiza-se no semi-árido nordestino, que tem vegetação típica de caatinga. Localizados a uma altitude em torno de 350 metros, os vinhedos situam-se entre 9º e 10º de latitude sul – uma das mais baixas latitudes na vitivinicultura do mundo. (MIOLO, 2005). Em virtude do clima semi-árido, com grande incidência de insolação e baixa precipitação de chuvas, os vinhedos são irrigados pelo sistema de gotejamento, similar ao utilizado em outras regiões do mundo.

É aí que está concentrada a produção de vinhos no Nordeste brasileiro (Foto 5), mais precisamente, no Perímetro Irrigado Petrolina-Juazeiro, nas cidades de Lagoa Grande, Santa Maria de Boa Vista, Santo Antônio e Petrolina (Pernambuco) e Casa Nova e Juazeiro (Bahia). Há ainda produção de vinhos em outros Estados, mas bastante reduzida.

Segundo a Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e do Parnaíba (Codevasf), citando o presidente da Valexport, o Vale do São Francisco já produz 6,0 milhões de litros de vinho (dados para o ano de 2004). (CODEVASF, 2006). Espera-se que, dentro de dez anos, o volume chegue a 20 milhões, incremento de 233,3%. Outra literatura cita a produção de vinho, no Vale, em 15 milhões de litros, em 2001. (PROTAS; CAMARGO; MELLO, 2005).

Vale destacar a qualidade dos vinhos da região, principalmente os espumantes. Esta característica a torna potencial exportadora de vinhos finos. A produção de vinhos concentra-se nos tipos jovens e aromáticos. Alguns vi-



Foto 5 – Exemplos de Vinhos Produzidos no Vale do São Francisco, nos Estados da Bahia e de Pernambuco

nhos do Vale do São Francisco já conquistaram espaço fora do País, sendo exportados para Alemanha, Dinamarca, Estados Unidos, Inglaterra e Japão.

As principais variedades de uvas viníferas utilizadas são: para vinhos tintos – *Cabernet Sauvignon*, *Shiraz*, *Merlot*, *Gamay* e *Alicante*; para os vinhos brancos – *Moscatéis*, *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Petit Syrah* e *Chenin Blanc*. Há, ainda, uma gama de outras cepas de uvas viníferas cultivadas na área, provenientes da Europa. Testes vêm sendo realizados para utilização dessas cepas na produção de novos tipos de vinhos, com as características do Vale do São Francisco. Atualmente, já existe uma vinícola produzindo uvas orgânicas para elaboração de seus vinhos. Outras empresas apresentaram a mesma intenção, mas ainda não iniciaram a produção de orgânicos.

Os vinhos espumantes são feitos com uvas menos maduras. De acordo com entrevista realizada em uma vinícola da região, as uvas utilizadas para a fabricação de espumante são da variedade Itália, cujo resultado foi bem recebido pelo mercado. A produtividade das cepas viníferas está em torno de 5 a 10

toneladas por hectare, conforme a variedade da videira. Para o vinho espumante, o processo utilizado no Vale do São Francisco é o *Asti* (italiano).

No Ceará, plantações de uvas no Baixo Jaguaribe encontram-se em processo de validação para a produção de vinho. (BRAZILTRADENET, 2006). Existe, ainda um projeto da Secretaria de Desenvolvimento Rural do Município de Sobral (CE), com o intuito de estudar o comportamento de variedades portuguesas, para vinificação e posterior introdução nos mercados interno e externo. As variedades de uvas viníferas são *Cabernet Sauvignon*, *Aragonez*, *Trincadeira*, *Periquita* e *Moreto* (tintas) e *Antão Vaz*, *Arinto*, *Rabo de Ovelha*, *Fernão Pires* e *Tamarez* (brancos). Dependendo do resultado, o governo municipal tem a intenção de implantar uma área de 35 ha para plantio de vinhas com fins comerciais. (SOBRAL, 2005).

A região Nordeste possui grande vantagem em relação à região Sul, no que diz respeito ao amadurecimento da uva. Devido ao clima e à insolação, as uvas no Nordeste têm condições plenas de amadurecerem, contrário à região Sul onde as uvas não amadurecem o suficiente. Para a produção de vinhos, quanto mais madura a uva, melhor. Assim, não há a necessidade de se adicionar açúcar ao processo de produção. Além de significar uma economia de custos, essa condição oferece as vantagens de um vinho de melhor qualidade (a adição de açúcar prejudica a qualidade final do vinho) e com menor teor alcoólico.

Dentre os vinhos produzidos no Vale do São Francisco, existem os vinhos tintos suaves e secos, brancos suaves e secos e espumantes. Produzem-se, também, vinagres e destilados. Os vinhos da região são considerados jovens por estar, ainda, com produção recente e serem vendidos logo após a produção. A maioria dos vinhos produzidos são varietais. Alguns vinhos sofrem *assemblages* (cortes), como os da família *Moscato*, exemplo dos brancos suaves. O teor alcoólico varia de 11 a 13%. Os vinhos suaves possuem 11%, enquanto os secos 12,5% a 13%. Os espumantes possuem teores inferiores, em 8%.

Diferentemente da região Sul, o processo de elaboração de vinho no Nordeste, em sua maioria, é industrial, conforme fica evidente nas Fotos 6 e 7. Apenas algumas empresas, de menor porte, possuem em seu processo, etapas artesanais (Foto 8). A produção de vinhos é feita durante o ano todo. A tecnologia utilizada é de ponta, sendo as máquinas utilizadas as mais modernas disponíveis no mercado.

As empresas produtoras de vinho utilizam-se de diferentes formas de obter uvas. Enquanto algumas fabricam o vinho consumindo sua própria produção, outras compram praticamente toda a uva utilizada no seu processo produtivo. É o caso, por exemplo, das Vitivinícolas Lagoa Grande e *Botticelli*, que compram aproximadamente 85% e 95% das uvas utilizadas na fabricação do vinho, respectivamente, conforme afirmação em entrevista de campo.

Os trabalhadores das vitivinícolas revezam-se entre o campo e a produção do vinho, prática observada principalmente nas empresas de menor porte. Nos grandes grupos, o trabalho é especializado, com as tarefas bem definidas.

Vários fatores interferem na qualidade do vinho, como a adubação, os fertilizantes, os processos produtivos, as variedades das uvas utilizadas etc. Na fabricação do vinho, destaca-se a importância dos componentes da uva para a qualidade final do produto. Como exemplo, a semente é importante em virtude dos taninos, para o controle da adstringência do vinho.



Foto 6 – Produção de Vinhos com Uso de Maquinário Moderno, no Vale do São Francisco



Foto 7 – Processo Mecanizado na Etapa de Engarrafamento do Vinho, no Vale do São Francisco

O armazenamento se dá em tanques de aço inox, com controle de temperatura, conforme observado na Foto 9. A capacidade de armazenamento dos tanques varia de acordo com a quantidade de vinho que se quer produzir. Uma vez colocado o mosto (suco da uva), não se pode mais abrir o tanque para não entrar ar. Caso isto ocorra, atrapalha a fermentação do vinho, podendo transformá-lo em vinagre. Há tanques com capacidades para 80, 44, 34, 25 e 20 mil litros. A fermentação ocorre de forma gradativa e lenta para que o vinho não perca suas características específicas de cor, aroma, brilho etc. Depois de engarrafado, o vinho é deixado para envelhecer de 6 meses a dois anos, em câmaras frias com temperatura entre 7°C e 8°C.

Para o envelhecimento, utilizam-se no máximo dois meses, no caso da variedade *Shiraz*, para evitar a modificação da estrutura do vinho. Os vinhos das variedades *Cabernet* passam mais tempo envelhecendo, o que lhes dá maior consistência. Outros vinhos (semelhantes ao vinho do porto e ao feito de uva Itália – doce e bem alcoólico) amadurecem por um ano e meio. Os barris



Foto 8 – Processo Artesanal na Extração do Mosto da Uva, no Vale do São Francisco, Observado Ainda em Algumas Propriedades



Foto 9 – Tanques de Aço Inox Utilizados no Armazenamento do Mosto da Uva para Fermentação, no Vale do São Francisco

de carvalho¹⁸ (Foto 10), onde se armazenam os vinhos, têm sua madeira importada dos Estados Unidos. Eles ficam conservados em ambientes refrigerados, com 18°C a 21°C de temperatura. O ambiente deve possuir apenas 50% de umidade relativa do ar, para não danificar o carvalho, por ser uma madeira muito porosa. Caso contrário, corre-se o risco de modificar a estrutura da madeira, modificando as características do vinho. A abertura do barril deve ser pequena, tampada com rolha de silicone. O barril dura, no máximo, oito anos. Depois é queimado para a armazenagem de destilados. O processo de limpeza é bem complexo, sendo necessárias várias lavagens para retirar todos os resíduos do vinho antigo. A proporção entre uva e vinho é de 1,2kg de uva para produzir 650ml de vinho.



Foto 10 – Barris de Carvalho Utilizados no Armazenamento do Vinho para Envelhecimento, no Vale do São Francisco

¹⁸ Os barris de carvalho são os mais utilizados no envelhecimento do vinho em virtude da qualidade desta madeira, que proporciona maior afinação às características organolépticas dos vinhos. Geralmente, estes barris são importados e têm peso considerável nos custos de produção do vinho. No entanto, durante a elaboração deste trabalho, não se observou a existência de pesquisas com madeiras nativas que pudessem substituir o carvalho no envelhecimento do vinho. Foram observadas pesquisas com madeiras nativas, neste caso, apenas para o envelhecimento da cachaça.

4 – MERCADO E COMERCIALIZAÇÃO

4.1 – Mercado de Uvas

4.1.1 – Situação mundial

As importações mundiais de uvas alcançaram o valor de US\$ 4,08 bilhões, em 2004, com crescimento de 40,7% entre 2001 e 2004 (Tabela 15). O destaque é a Rússia, cujas importações evoluíram de 97,8 mil para 257,5 mil toneladas (163,3%). Em valor, essa evolução representou 74,7% (R\$ 80,45 mil), em 2003, e 88,7% (R\$ 151,78 mil), em 2004. Maior abertura comercial e acesso a novos mercados explicam as crescentes importações russas.

Os principais compradores mundiais de uvas, em volume, são os Estados Unidos, com 471,25 mil toneladas (US\$ 878,62 milhões), seguidos da Alemanha, com 336,48 mil toneladas (US\$ 466,83 milhões) e Rússia, com 257,25 mil toneladas (US\$ 151,78 milhões). Porém, este último país perde posições, em termos de valores para o Reino Unido, Canadá, Holanda, França e Bélgica. Os países da Europa Ocidental e da América do Norte pagam preços mais elevados pelas uvas adquiridas, em compensação, as exigências são bem maiores. Para a entrada da fruta nestes países, são necessárias algumas certificações de controles sanitários e sistemas de produção. Por exemplo, o Reino Unido, país que tem os melhores preços médios pagos (US\$ 2,01 mil/tonelada), é o que faz mais exigências para os fornecedores terem acesso ao seu mercado. Em seguida, aparecem os Estados Unidos (US\$ 1,86 mil/tonelada), a Holanda (US\$ 1,75 mil/tonelada) e o Canadá (US\$ 1,63 mil/tonelada). Já a Rússia paga os menores valores pela uva, ou seja, US\$ 590,00, a tonelada.

O Brasil compra poucas uvas no mercado externo, ficando na 48ª posição, em 2004. O País importou 6,07 mil toneladas, correspondendo a US\$ 4,5 milhões. O preço pago pelo País situa-se em US\$ 740,00, a tonelada.

Em termos de exportação mundial, o Chile ocupa a primeira posição, com 22,6% do mercado. Em 2004, o País exportou 693,2 mil toneladas de uva, o que representou US\$ 592,33 milhões (Tabela 16). A partir de 2002, o Chile superou a Itália, que era a principal exportadora da fruta, graças a um programa governamental que proporcionou ao País melhorar a qualidade de suas frutas, o *Chile Innova*, Programa de Desenvolvimento e Inovação Tecnológica.

Tabela 15 – Principais Importadores de Uva, por País – Período de 2001 – 2004

Importações de Uvas	Quantidade (t)				Valor (US\$ mil)			
	Ano				Ano			
	2001	2002	2003	2004	2001	2002	2003	2004
Mundo	2.542.243	2.583.378	2.800.524	2.926.163	2.898.663	3.066.727	3.681.225	4.078.036
Estados Unidos	406.651	444.786	482.486	471.253	689.947	680.273	834.302	878.617
Alemanha	331.914	289.474	323.111	336.478	330.431	317.623	424.820	466.833
Rússia	97.787	99.746	154.468	257.547	39.002	46.055	80.450	151.777
Reino Unido	169.343	195.000	202.181	225.251	288.922	339.451	373.235	453.223
Canadá	142.320	163.721	167.201	170.225	188.792	212.917	234.988	277.042
Holanda	117.648	135.420	185.802	161.323	163.667	196.227	299.468	282.422
França	163.979	135.450	154.159	150.036	143.456	139.136	172.820	185.848
Bélgica	99.760	95.446	96.202	95.109	125.940	136.355	150.302	152.105
Hong Kong	86.583	110.398	88.452	86.910	125.690	157.551	131.812	134.112
China	65.357	75.223	70.949	80.474	54.725	52.870	59.207	90.629
Polônia	92.714	68.881	71.311	75.989	59.619	49.106	72.767	74.844
Brasil (48° em Qtde)	7.457	11.039	7.612	6.072	6.080	7.166	5.083	4.513

Fonte: Dados FAOSTAT (2005).

O programa é resultado da parceria entre grupos empresariais e cientistas das universidades chilenas. De acordo com Macmacculloch (2006), “o objetivo era direcionar a pesquisa aplicada para áreas que pudessem ajudar a tornar as indústrias exportadoras chilenas mais competitivas”. O programa atua nas áreas de biotecnologia e genética, além de dar apoio à pesquisa aplicada nas áreas de tecnologias de informação e comunicações, processos de produção mais limpos e gestão de qualidade de processos e produtos.

Os Estados Unidos, além de grandes compradores internacionais, são também grandes vendedores de uva. Em 2004, o País vendeu 391,4 mil toneladas (12,8% do mercado), perfazendo US\$ 591,58 milhões ou 17,97% do total, em valor, percentual semelhante ao Chile.

Apesar de vender mais, o Chile conseguiu preços menos atrativos no mercado internacional, comparados aos dos Estados Unidos. O preço médio recebido pelo Chile ficou em US\$ 850,00 a tonelada, enquanto que os Estados Unidos venderam suas uvas ao preço médio de US\$ 1,51 mil a tonelada.

O Brasil é um dos grandes destaques no mercado internacional. Apesar da pouca representação (0,94%), os seus preços médios para a venda foram um dos mais elevados (de US\$ 1,83 mil, a tonelada), ficando atrás apenas da Bélgica. É o resultado do esforço dos produtores internos para alcançar os mercados mais atraentes, como o Reino Unido e outros países da Europa. Uma das estratégias adotadas pelos exportadores brasileiros é a utilização de

Tabela 16 – Principais Exportadores de Uva, por País – Período de 2001 – 2004

Exportações de Uvas	Quantidade (t)				Valor (US\$ mil)			
	Ano				Ano			
	2001	2002	2003	2004	2001	2002	2003	2004
Mundo	2.746.739	2.713.575	3.118.003	3.064.169	2.493.443	2.693.725	3.134.707	3.292.765
Chile	630.771	654.932	888.483	693.206	460.185	658.808	708.363	592.326
Itália	667.500	480.562	513.278	465.593	531.841	427.805	531.969	482.095
Estados Unidos	346.031	370.949	366.174	391.398	475.834	493.648	515.429	591.582
África do Sul	180.104	207.491	198.264	237.110	132.766	127.383	183.952	282.786
Turquia	79.294	76.886	98.729	159.310	32.830	32.057	51.023	81.747
Holanda	67.469	92.381	128.838	136.718	111.301	140.319	225.286	249.835
México	97.739	129.011	166.757	120.010	109.810	129.261	147.931	108.648
Espanha	96.355	106.761	122.911	97.337	85.334	102.217	144.562	124.677
Uzbequistão	30.900	20.620	31.294	90.055	12.900	8.929	19.761	53.726
Bélgica	63.805	63.226	61.066	68.711	98.820	94.519	110.649	131.060
Grécia	117.831	57.610	68.772	65.556	120.322	65.287	93.876	91.851
Brasil (18º em Qtde)	20.660	26.357	37.601	28.815	21.563	33.789	59.939	52.755

Fonte: Dados FAOSTAT (2005).

embalagens padronizadas, que conferem maior valor agregado ao produto para aqueles mercados. Como resultado, os preços pagos aos brasileiros foram os que mais evoluíram positivamente. De 2001 a 2004, houve apreciação de 75,4% no valor médio pago pela tonelada da uva brasileira.

4.1.2 – Situação brasileira

Embora se caracterize como um país importador, no mercado vitivinícola internacional, especialmente de vinhos finos e uvas passas, o Brasil tem ocupado um espaço crescente nas exportações de uvas de mesa e suco de uvas.

A maior parcela das uvas produzidas no Brasil destina-se ao mercado interno, tanto para processamento quanto para o consumo *in natura*. Na Tabela 17, observa-se que, no ano de 2005, 550,7 mil t de uvas foram destinadas para o processamento na agroindústria, o que equivale a 44,2% da produção nacional, enquanto o consumo *in natura* representou 52,4% da produção (652,5 mil t). Nos últimos anos, nota-se tendência inversa no comportamento desses dois destinos para a uva brasileira, apesar de haver uma evolução absoluta crescente, conforme apresentado no Gráfico 2. Enquanto o consumo da agroindústria vem reduzindo sua participação relativamente à produção nacional (média anual, de 1990 a 2005, de -2,3%), o consumo *in natura* evolui positivamente, no mesmo período (média anual de 2,0%).

Tabela 17 – Produção, Importação, Exportação e Consumo de Uvas no Brasil, em Toneladas – Período de 1990 – 2005

Ano	Produção	Exportação	Importação Agroindústria	Consumo <i>In Natura</i>	Consumo
1990	786.218	1.845	14.682	490.930	308.125
1991	648.026	2.882	12.131	339.369	317.906
1992	800.112	6.887	4.786	398.089	399.932
1993	785.958	12.552	4.508	401.472	376.442
1994	800.609	7.092	8.384	450.561	351.340
1995	836.545	6.786	23.891	455.772	397.878
1996	730.885	4.516	58.817	313.331	442.945
1997	855.641	3.705	23.222	414.485	460.673
1998	736.470	4.405	26.492	348.523	410.034
1999	868.349	8.083	8.599	469.870	398.870
2000	978.577	14.343	9.903	549.306	424.831
2001	1.062.817	20.660	7.457	469.098	580.516
2002	1.120.574	26.357	11.003	506.799	598.421
2003	1.054.834	37.601	8.612	425.946	598.899
2004	1.281.802	28.815	6.072	624.450	634.609
2005	1.246.071	51.213	8.387	550.700	652.545

Fonte: Mello (2005a) e Mello (2007b).

Nota: Dados estimados pelos autores.

As exportações evoluíram significativamente no período de 1990 a 2005, conforme apresentado na Tabela 17 e Gráfico 3. De 1990 a 1993, as exportações brasileiras de uva cresceram 580,3%, passando de 1,8 mil para 12,6 mil t. A partir de 1994 e até 1997, houve uma queda anual de -15,0% (de 7,1 mil para 3,7 mil t). No período de 1998-2005, nota-se novamente forte crescimento das exportações nacionais, com média anual de 42,0% (de 4,4 mil para 51,2 mil t), com maior elevação em 2005, de 77,7% em relação a 2004.

Quanto às importações, houve forte crescimento de 1992 até 1996, de 1.128,9%, passando de 4,8 mil para 58,8 mil t, com forte queda no ano seguinte, prolongando-se até 1999 (8,6 mil t). Isto é resultado do incremento na produção, observado a partir de 1998. Deste ano até 2005, a produção cresceu 69,2%, de 736,5 mil para 1,25 milhão de toneladas. Desde então, nota-se menores oscilações, ora de alta ora de baixa nas importações de uva. Em 2005, o total importado de uva pelo Brasil foi de 8,4 mil t.

No balanço geral dos produtos da vitivinicultura, percebe-se que, no quinquênio 1970/74, as exportações eram inexpressivas (US\$ 1,1 milhão anu-

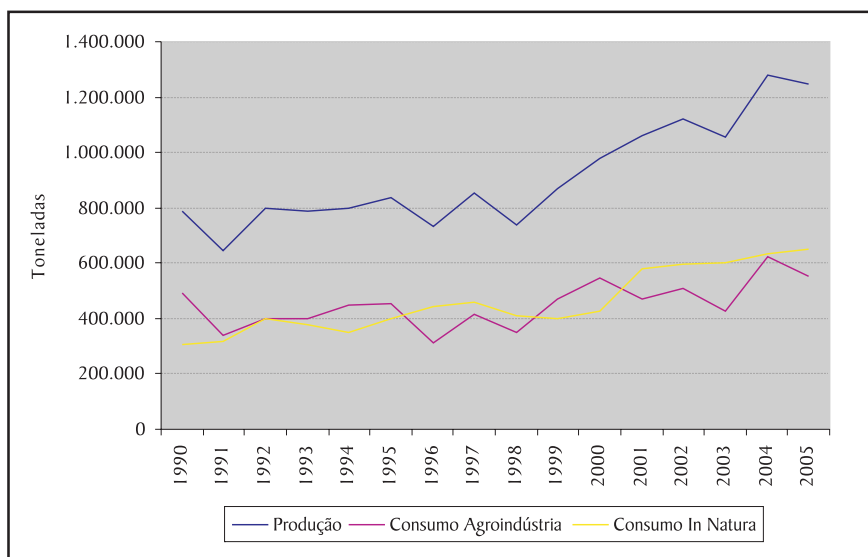


Gráfico 2 – Produção, Consumo da Agroindústria e Consumo *In Natura* de Uvas no Brasil, em Toneladas – Período de 1990 – 2005

Fonte: Elaboração dos autores, com base em informações de Mello (2007b).

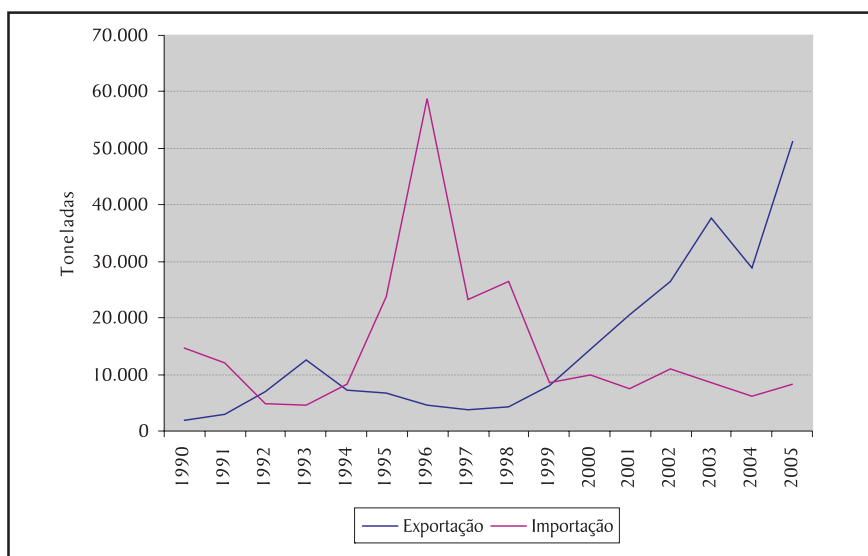


Gráfico 3 – Exportações e Importações de Uvas pelo Brasil, em Toneladas – Período de 1990 – 2005

Fonte: Elaboração dos autores, com base em informações de Mello (2007b).

ais) passando a um valor considerável no último período (US\$ 45,4 milhões). O suco de uvas e as uvas de mesa tiveram papel importante na conquista do mercado externo.

As uvas de mesa exportadas pelo Brasil, que renderam, em média, US\$ 6 mil no período 1970/74, passaram a render US\$ 32,5 milhões, em média, nos últimos quatro anos (Tabela 18).

O elevado crescimento nas exportações tem reduzido o déficit comercial do setor vitivinícola nos últimos anos, apesar das importações de uvas passas e de vinhos terem apresentado valores crescentes.

Cabe destacar o mercado de uvas de mesa, que a partir de 1999, passou a ter saldos positivos no comércio internacional. Pode-se verificar o aumento de 352% no valor das exportações de uvas, médias anuais, no quadriênio 2000/03, em relação ao quinquênio 1995/99, enquanto as importações tiveram uma redução de 67% nesse mesmo período.

O Brasil é totalmente dependente do mercado externo no item uva passa, o que representa parcela significativa na composição deste balanço. Os vinhos importados também continuam sendo um fator de desequilíbrio na balança comercial brasileira.

Até 2003, o déficit do balanço comercial de uvas, vinhos e derivados foi reduzido progressivamente, passando de US\$ 70,09 milhões, em 2000, para US\$ 15,4 milhões, em 2003. Já em 2004, o déficit mais que dobrou, evoluindo para US\$ 41,1 milhões, ou 166,0% (Tabela 19).

Apesar disto, o equilíbrio no balanço comercial da cadeia vitivinícola deverá ocorrer a médio prazo. Em 2005, o déficit foi de apenas US\$ 5,5 milhões, valor 86,7% inferior ao ano anterior, em virtude do grande volume de uvas frescas exportadas (US\$ 107,3 milhões), que sinaliza para a concretização deste equilíbrio. Isto vem ocorrendo pela adaptação de um sistema de produção, que viabilizou a produção de uvas sem sementes no Vale do São Francisco, cuja colheita pode ser realizada no período de maior escassez no mercado internacional, cujos preços atingem até US\$ 3,00 o quilo. Somam-se a isto os investimentos que estão sendo realizados pela Embrapa Uva e Vinho, na criação de novas cultivares de uvas sem semente, para regiões tropicais, onde é possível se produzir em qualquer época do ano. Como resultado desse programa, em 2003

Tabela 18 – Balanço das Exportações e Importações de Uvas, Sucos de Uvas, Vinhos e Derivados – Valor em Us\$ 1,000.00 (Fob) – Brasil – Médias de 1970 – 1974 a 2000 – 2003

Safras	70/74	75/79	80/84	85/89	90/94	95/99	2000/03
Exportações							
Uva de Mesa	6	40	707	2.191	7.812	7.191	32.474
Suco de Uva Concentrado	994	1.206	2.858	5.514	9.122	11.284	11.201
Vinho de Mesa	121	831	642	1.737	8.606	10.557	1.633
Vinho Espumante	16	12	53	36	44	76	140
Total Exportações (US/FOB)	1.137	2.089	4.260	9.478	25.584	29.108	45.448
Importações							
Uva de Mesa (Frescas)	1.657	2.912	1.787	3.727	7.719	20.440	6.846
Uva Passa	2.267	5.268	5.559	8.752	11.604	18.590	13.004
Vinho de Mesa	1.824	6.624	4.744	8.353	18.714	45.597	59.079
Vinho Espumante	210	215	404	575	1.370	7.420	10.373
Suco de Uva Concentrado	3	3	0	1.474	443	2.076	899
Total Importações (US/FOB)	5.961	15.022	12.494	22.881	39.850	94.123	90.200
Exportações Menos Importações (US/FOB)	- 4.824	- 12.933	- 8.234	- 13.402	- 14.266	- 65.015	- 44.752

Fonte: Mello (2005b).

foram lançadas três cultivares: BRS Morena, BRS Clara e BRS Linda. Essas cultivares foram testadas e aprovadas pelos consumidores brasileiros. Para o mercado externo, foram realizados alguns testes que evidenciaram a necessidade de ajustes no manejo de colheita e pós-colheita, para que o produto chegue ao consumidor, de acordo com os padrões internacionais. (SOUZA; PALLADINI, 2006). Porém, essas cultivares são pouco conhecidas do mercado externo, o que dificulta a aceitação pelos produtores em plantá-las.

No mercado de vinhos há perspectivas de redução gradual das importações devido aos novos plantios especialmente em pólos emergentes no Estado do Rio Grande do Sul e no Vale do São Francisco, embora já se esperasse uma redução das importações em 2004 e 2005, o que não ocorreu.

As qualidades buscadas nas uvas para sua valorização comercial são o alto teor de açúcar (acima de 14º Brix¹⁹), cor e turgidez do engaço²⁰, o tamanho do cacho (os médios entre 400g e 800g são mais valorizados), tamanho da

¹⁹ Representa o teor de sólidos solúveis totais na amostra (%/volume de mosto), dos quais 90% são açúcares. O equipamento utilizado para a medição é o refratômetro. (GUERRA; ZANUS, 2006).

²⁰ Conjunto do pedúnculo e das ramificações do cacho de uvas que suportam os bagos.

Tabela 19 – Balanço das Exportações e Importações de Uvas, Sucos de Uvas, Vinhos e Derivados – Valor em Us\$1.000.00 (Fob) – Brasil – 2000 – 2005

Balanço	2002		2003		2004		2005	
	Quant.	Valor	Quant.	Valor	Quant.	Valor	Quant.	Valor
Exportações								
Uvas Frescas (t)	26.357	33.789	37.601	59.938	28.815	52.755	51.213	107.276
Suco de Uva (t)	6.813	10.871	5.095	7.757	7.384	10.619	7.711	10.798
Vinhos de Mesa (Mil litros)	2.250	1.083	1.380	673	2.802	1.590	3.530	2.566
Vinhos Espumantes (Mil litros)	46	62	76	116	199	237	111	235
Total das Exportações		45.805		68.484		65.201		120.875
Importações								
Uvas Frescas (t)	11.003	7.153	7.612	5.083	7.072	4.051	8.387	6.591
Uvas Passas (t)	13.758	9.993	15.023	13.554	16.659	18.970	15.597	18.226
Vinhos de Mesa (mil litros)	24.184	50.186	26.799	57.368	36.070	75.588	37.495	85.520
Vinhos Espumantes (mil litros)	2.370	9.642	2.530	11.055	3.087	13.298	3.443	15.093
Suco de Uva	27	28	2.246	1.001	870	681	1.009	901
Total das Importações		76.744		83.926		106.282		126.331
Exp. Menos Imp.		-30.939		-15.442		-41.081		-5.456

Fonte: Mello (2007a).

baga (nas uvas variedade Itália, o ideal é de 24 a 26mm de diâmetro), presença de pruína (cera) e compactação.

Segundo estudo da Adeca Agronegócios (2006), a exportação brasileira de uvas depende de duas janelas de mercado: no período de abril e maio, pelo fim da produção da África do Sul, e de setembro a novembro, pelo fim da safra em países europeus (Itália, Espanha e Grécia, por exemplo).

4.1.2.1 – Situação do Nordeste brasileiro

Na região Nordeste, mais especificamente no Vale do São Francisco, a produção de uvas de mesa é voltada para o mercado interno, mas com forte crescimento na participação do mercado externo. Enquanto as exportações brasileiras de uva representam aproximadamente 4,2% do total produzido no País, no Nordeste este percentual eleva-se para 18,5% (dados de 2005).

Na Tabela 20, observa-se a participação do Vale do São Francisco nas exportações de uva do País. Em 1997, quase toda a uva exportada pelo Brasil era proveniente do Vale do São Francisco, com 3.700 t contra 3.705 t, do País. Nos anos seguintes, essa representação reduziu, mas nunca abaixo dos 90%. Em 2004, o Nordeste era responsável por mais de 98,0% das exportações de

Tabela 20 – Quantidades de Uvas Exportadas no Vale do São Francisco e Brasil – Comparação entre os Anos de 1997 e 2005

Ano	Vale (t)	Brasil (t)	Participação (%)	Cx 4,5 kg (mil cx)	Varição (%) em relação ao ano anterior
1997	3.700	3.705	99,9	822	-
1998	4.300	4.405	97,6	956	16,3
1999	10.250	11.083	92,5	2.278	138,3
2000	13.300	14.000	95,0	2.956	29,8
2001	19.627	20.660	95,0	4.362	47,6
2002	25.087	26.357	95,2	5.575	27,8
2003	36.848	37.600	98,0	8.188	46,9
2004	25.927	26.456	98,0	5.762	-29,6
2005	48.652	51.213	95,0	10.811	87,6

Fonte: Valexport (2007).

Nota: Modificada pelos autores.

uvas, o que soma 5.762 caixas de 4,5kg. Em 2005, este valor saltou para 10.811 caixas de 4,5kg, evolução de 87,6%. Nota-se, ainda, crescente evolução nas exportações desta fruta, com variações de 16,3% de 1997 para 1998 e 138,3%, no ano seguinte. Apenas em 2004 houve inversão nesta tendência, com retração de 29,6% nas exportações nordestinas, consequência da queda da safra, por motivos climáticos (chuvas excessivas). Isto ocasionou maiores gastos com fungicidas e menores rendimentos da lavoura. Em 2005, a lavoura recuperou-se, e o Vale conseguiu uma exportação recorde.

A produção de uvas de mesa apresenta uma relação custo/receita, em média, em torno de 80%, devido à grande variação de preços ocorrida durante o ano. O preço do quilo da uva de mesa, em 2004, variou de R\$ 0,80 a R\$ 1,00, enquanto o preço pago pelas indústrias vinícolas ao pequeno produtor foi de R\$ 0,35 o quilo, no mercado interno.

Comparativamente ao mercado interno, os preços pagos pela uva exportada apresentaram-se mais atraentes. O preço médio pago pelo quilo da uva ficou em US\$ 2,09, para o Brasil, em 2005, valor 11,8% superior ao que se conseguiu em 2004, em virtude da melhora da qualidade da fruta e sua valorização no mercado externo (Tabela 22). Já os preços alcançados no Vale do São Francisco, situaram-se acima deste valor. De acordo com a Tabela 21, o preço médio alcançado por quilo, em 2004, foi de US\$ 2,15 (US\$ 9,67/4,5kg),

na 1ª safra e de US\$ 2,28 (US\$ 10,27/4,5kg), na 2ª safra²¹. Em 2005, este valor apresenta-se menor, com a caixa de 4,5kg a US\$ 8,45, ante US\$ 9,67, em 2004. A queda do preço internacional da uva, em 2005, deveu-se à maior oferta do produto no mercado, o que contraiu os preços.

Vale ressaltar que o valor maior da uva exportada no Vale do São Francisco é resultado também da venda de uvas sem sementes, cujo preço alcança patamares mais elevados no mercado internacional. Enquanto a uva Itália (com sementes) apresentou preço no mercado externo de US\$ 6,10 a caixa de 4,5kg, em 2005, a *Festival* e a *Crimson* (sem sementes) apresentaram preços médios de US\$ 11,80 e US\$ 8,80 a caixa, respectivamente. Se considerarmos o preço pago no mercado inglês, a diferença é ainda maior. Neste mercado, as uvas *Festival* e *Crimson* possuíam os valores US\$ 23,60 e US\$ 16,10 a caixa de 4,5kg, respectivamente. Nota-se que os preços médios pagos pela uva exportada do Vale do São Francisco na primeira safra tem-se elevado e se mantido relativamente estável na segunda safra.

Em relação ao faturamento com as exportações de uva, o destaque é também para a região do Vale do São Francisco, com 92% a 98% do faturamento em relação às receitas do País (Tabela 22). Em 2005, o faturamento bruto com as exportações de uva somou US\$ 101,91 milhões, no Vale, contra US\$ 107,28 milhões, para o País como um todo. Nos últimos quatro anos, nota-se crescente valorização da uva no mercado externo, o que tem proporcionado o aumento da produção brasileira. De 2000 a 2005, a variação de preços alcançou 171,4%, de US\$ 0,77 para US\$ 2,09. Porém os produtores têm reclamado da política cambial adotada pelo atual governo, o que pode reduzir o faturamento do setor. Com a desvalorização do dólar, os produtores recebem menos pela uva exportada, embora o seu preço no mercado externo ainda se encontre atraente. Caso haja maior desvalorização, os produtores correm o risco de ter suas margens de lucro bastante reduzidas ou até mesmo prejuízos.

²¹ Há uma diferença de preços entre as fontes Dados FAOSTAT (2005) e Valexport (2007). Na primeira, o preço médio ficou em US\$ 1,83 o quilo da uva para exportação, enquanto a segunda apresentou preço entre US\$ 2,15 e US\$ 2,28.

Tabela 21 – Valores Médios Pagos para Uva Exportada (Us\$ Fob), Caixas de 4,5Kg, Primeira e Segunda Safras – Período de 2000 – 2005

Variedade	2000		2001		2002		2003		2004		2005	
	Safra I	Safra II	Safra I	Safra II	Safra I	Safra II	Safra I	Safra II	Safra I	Safra II	Safra I	Safra II
Itália	6,75	6,25	3,50	4,00	6,50	5,75	7,25	5,00	6,50	6,80	6,10	NE
Itália Melhorada	NE	NE	NE	NE	NE	7,25	8,00	6,25	7,00	7,50	6,50	NE
Benitaka	4,50	6,00	4,75	5,50	5,00	6,00	5,75	5,00	6,60	7,70	6,30	NE
Red Globe	5,75	7,00	6,50	6,50	4,00	6,50	6,25	6,00	7,00	8,40	7,00	NE
Brasil	4,50	6,50	4,75	5,50	3,50	6,25	6,50	5,50	6,70	8,50	6,30	NE
Festival Continente	9,00	12,00	8,75	13,50	10,14	13,75	13,75	11,00	14,00	11,10	11,80	NE
Crimson Continente	NE	NE	NE	NE	5,50	8,75	9,50	12,00	10,00	14,50	8,80	NE
Festival Cumbuca	NE	NE	NE	NE	13,00	13,00	13,50	14,25	13,00	14,30	12,50	NE
Festival UK	21,50	32,00	24,50	35,00	33,25	29,75	25,75	26,50	30,50	24,80	23,60	NE
Crimson UK	NE	NE	NE	NE	23,25	11,25	16,00	19,00	26,00	23,10	16,10	NE
Alph Laval	7,50	11,75	7,00	10,25	7,45	13,75	9,00	11,00	8,60	11,60	9,00	NE
Preço Médio-4,5Kg	6,96	9,36	6,79	8,96	8,20	9,11	9,00	8,85	9,67	10,27	8,45	NE

Fonte: Rodrigues (2005).

Notas: De acordo com o país europeu, os valores pagos pela uva sofrem variações. Assim, Continente refere-se à uva vendida no continente europeu, exceto Reino Unido, cuja representação é UK, na tabela; Cumbuca é umas das embalagens utilizadas para a comercialização da uva, mais apreciada pelos compradores, que pagam preços mais elevados; NE – Não Existe.

Tabela 22 – Faturamento das Exportações de Uva – Período – 1997 – 2005

Ano	Vale (US\$ mil)	Brasil (US\$ mil)	Participação (%)	Variação (%)	US\$/Kg
1997	4.700	4.780	98,3	-	1,29
1998	5.550	5.823	95,3	18,1	1,32
1999	7.910	8.614	91,8	42,5	0,78
2000	10.264	10.800	95,0	29,8	0,77
2001	20.485	21.563	95,0	99,6	1,04
2002	32.460	33.789	96,1	58,5	1,28
2003	58.740	59.939	98,0	81,0	1,59
2004	48.559	49.550	98,0	-17,3	1,87
2005	101.912	107.276	95,0	109,9	2,09

Fonte: Valexport (2007).

Nota: Modificada pelos autores.

As poucas fontes de dados oficiais sobre a produção e comercialização de uvas do Vale do São Francisco dão margens a erros na contagem pelas diferentes instituições que estudam este mercado.

Conforme afirmou Yony Sampaio, em palestra proferida no 1º Fórum Regional de Economia Agrícola, em abril de 2005, em Petrolina-PE, o mercado de uvas de mesa produzidas no Vale do São Francisco é o regional, pois 87,8% das vendas feitas pelos colonos, são no Nordeste. Segundo Sampaio, apenas 3,4% são destinados ao mercado externo.

Dados do Valexport (2007) apontam as exportações como representantes de 18,5% do total produzido. Já informações levantadas em pesquisa pelo BNB-Etene dão as seguintes distribuições na comercialização da uva: o mercado externo representa 26%; a capital do Estado de Pernambuco, 15%; o resto do Estado, 15%; o mercado local, 14% e outros Estados do Nordeste, 12%. O restante é comercializado nos Estados fora da região Nordeste.

Quanto à uva de mesa, observa-se maior dependência do País em relação à Comunidade Européia. Cerca de 93,0% das uvas exportadas pelo Brasil no ano de 2005 foram para apenas três países, distribuídas entre Países Baixos (54,0%), Estados Unidos (22,2%) e Reino Unido (16,3%) (Tabela 23). É um mercado muito concentrado e, por isso, de alto risco. As principais regiões para a venda das uvas são: Norte da Europa (Bélgica, Holanda, Escandinávia e Reino Unido), em duas épocas ao ano, no verão (maio/junho) e no inverno (novembro/dezembro). Nestes períodos, os preços estão mais atrativos, podendo ser fechados contratos com os preços variando entre R\$ 2,50 e R\$ 3,20

o quilo; Sudeste da América Latina (Argentina e Uruguai), mercados emergentes dentro do acordo do Mercosul²². Os produtores, atualmente tentam diversificar seu mercado, com novas alternativas, como a China e o Japão, dentre outros países.

As vendas das uvas são assim distribuídas: mercado interno – venda a grandes redes de supermercados, em todas as regiões do País. Este já é um mercado conhecido e bem explorado, com demanda crescente e bom potencial de consumo; mercado externo – venda a distribuidores e grandes redes de supermercados na Europa e América Latina. São mercados conhecidos, porém apenas parcialmente explorados.

O mercado externo é o principal destino das uvas sem sementes. Há a comercialização no mercado interno, porém a prioridade é a exportação, em virtude dos melhores preços. Os Estados Unidos dão preferência à variedade *Festival*, a Inglaterra à *Thompson*, enquanto o restante do continente europeu consome todos as variedades, sem distinções.

A forma de comercialização é bem diversificada, sendo através de agroindústria com base em contrato, organização de produtores, produtores isolados, empresas exportadoras e intermediários²³.

Dentre as estratégias utilizadas pelas unidades produtivas para competirem no mercado externo, as que mais se destacam são: adotar a Produção Integrada de Frutas (PIF²⁴); obter a certificação; preservar o meio ambiente e melhorar a competitividade em qualidade, preço e presença no mercado.

No Vale do São Francisco, os produtores estão sendo atraídos a produzir uvas sem sementes, com maior valor de mercado e menores barreiras no cenário internacional, além de uvas viníferas, tendo em vista a forte concorrência no mercado de uvas com sementes e, conseqüentemente, a redução nos pre-

²² Em relação ao conhecimento do produtor rural sobre a época em que deverá produzir para os mercados europeus, norte-americano e asiático, de acordo com pesquisa realizada pelo BNB-Etene, 71% dos entrevistados afirmaram conhecer o referido mercado. Os principais concorrentes de frutas fora do Brasil, em termos de época de produção e competitividade, são conhecidos por 62% dos entrevistados.

²³ De acordo com pesquisa de campo BNB-Etene, 47,0% dos fruticultores afirmaram não ter dificuldades na comercialização.

²⁴ Produção Integrada de Frutas (PIF) — “a organização Internacional de Luta Biológica define a PIF como a produção econômica de frutos de alta qualidade, obtida propriamente com métodos ecologicamente mais seguros, minimizando os efeitos colaterais indesejáveis do uso de agroquímicos para aumentar a proteção do meio ambiente e melhorar a saúde humana”. (GARRIDO, 2005).

Tabela 23 – Exportação Brasileira de Uvas por País de Destino – Período de 2002 a 2006

ANO	2002			2003			2004			2005			2006		
PAÍS	Valor (US\$ mil FOB)	Volume (t)	Valor (US\$ mil FOB)	Volume (t)	Valor (US\$ mil FOB)	Volume (t)	Valor (US\$ mil FOB)	Volume (t)	Valor (US\$ mil FOB)	Volume (t)	Valor (US\$ mil FOB)	Volume (t)	Valor (US\$ mil FOB)	Volume (t)	Valor (US\$ mil FOB)
Holanda	19.425	18.433	36.232	26.079	31.467	18.924	62.856	31.846	59.581	33.643					
EUA	511	323	1.764	548	3.907	1.397	12.990	5.419	27.736	13.822					
Reino Unido	11.337	4.863	16.323	6.623	12.255	4.908	24.216	9.929	22.015	10.150					
Noruega	319	280	923	370	987	305	2.154	697	2.603	954					
Alemanha	821	909	1.197	1.122	994	839	1.082	890	1.225	818					
Canadá	138	137	469	137	176	120	772	406	2.112	778					
Bélgica	407	457	415	398	112	125	76	41	1.075	708					
Argentina	254	388	542	640	563	572	429	299	492	336					
Rússia	0	0	0	0	221	182	169	104	208	214					
Lituânia	0	0	21	16	0	0	31	31	151	121					
Itália	2	2	18	14	97	78	248	121	230	110					
China	0	0	0	0	37	15	0	0	144	94					
			2.035	1.655	1.941	1.350	2.253	1.429	862	503					
Outros (25)	575	565													
Total	33.789	26.357	59.939	37.601	52.755	28.815	107.276	51.213	118.433	62.251					

Fonte: Aliceweb (2007).

ços. A tecnologia para produção das uvas sem sementes tem melhorado ao longo dos anos. Ainda são verificados alguns problemas na qualidade em relação ao padrão exigido no mercado externo, como o baixo teor de Brix na cultivar *Festival* e a alta suscetibilidade da ruptura da baga quando há excesso de umidade, mas que estão sendo superados com pesquisas e consultorias externas. A uva com semente, no entanto, sofre barreiras fitossanitárias na Inglaterra e nos Estados Unidos. Para exportar, precisa-se de certificação (PIF, Eurepgap²⁵/ HACCP²⁶ etc.). Como resultado dessa concorrência, houve reduções nas receitas dos produtores do pólo Petrolina-Juazeiro²⁷.

Outros municípios produtores de uva no Nordeste, como Natuba, na Paraíba, Limoeiro do Norte e Brejo Santo, no Ceará, produzem basicamente para o mercado interno. A produção abastece os grandes centros dos respectivos Estados.

4.2 – Mercado de Vinhos

O mercado de vinhos apresenta-se bastante complexo em virtude da diversidade de vinhos encontrados no mundo, além da multiplicidade de legislações nacionais existentes. Além disto, os sistemas de produção são bem diferenciados, dependendo das regiões produtoras, especificidades de solo, clima, luminosidade etc., favoráveis à maior diversificação. (ROSA e SIMÕES, 2005).

4.2.1 – Situação mundial

O setor vinícola movimentou US\$ 19,75 bilhões em exportações e US\$ 19,94 bilhões em importações no ano de 2004. Isto demonstra a importância desta atividade no mercado mundial. O continente europeu aparece em

²⁵ *Euro Retailer Producers Working Group – Good Agricultural Practices* (Eurepgap) – “é um sistema de gestão da qualidade, com a finalidade de melhorar os padrões dos produtos da indústria alimentícia. Originou-se como uma iniciativa dos comerciais varejistas e supermercados europeus em 1997, na Alemanha”, depois de surgir os casos da doença da vaca louca. (CERTIFICADORA GILGAL, 2005).

²⁶ *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). No Brasil é conhecido por Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC). É um sistema preventivo com princípios técnicos e científicos para a produção e o manejo dos alimentos, do campo até a mesa. O HACCP cobre todos os tipos de fatores de risco ou perigos potenciais à inocuidade dos alimentos, em termos biológicos, químicos e físicos. É exigido pela EUA, Canadá, Austrália, Nova Zelândia e Japão. (INSTITUTO FNP, 2005).

²⁷ Segundo pesquisa do BNB-Etene, os entrevistados afirmaram que as causas da redução nas receitas foram: 26,0% referente à queda nos preços das frutas, 14,3% devido ao aumento na oferta de frutas para os mesmos mercados, 11,7% à falta de pagamento pelo comprador, 10,4% a fatores climáticos e 10,4% ao declínio na produtividade. Outras causas respondem por 27,2%.

destaque neste mercado. Dentre os maiores compradores e vendedores mundiais de vinhos, os principais representantes encontram-se neste continente.

A Alemanha e o Reino Unido foram os países que mais se destacaram nas importações de vinho em 2004, com aproximadamente 1,3 bilhão de litros cada. Enquanto os países europeus vêm reduzindo sua participação nas importações (como a Alemanha, a França, a Dinamarca e a Suíça), outros países considerados não tradicionais passam a ganhar destaque nos últimos anos. É o caso dos Estados Unidos, que aumentaram sua participação de 7,8% para 8,7% no mercado mundial entre 2001 e 2004. O Brasil, que aparece na 24ª posição, manteve-se estável neste período, representando pouco mais de 0,5% das importações mundiais, com um volume de 39,1 milhões de litros em 2004. (Tabela 24).

Quanto ao valor importado, o Reino Unido se destacou em 2004, com US\$ 4,2 bilhões, o que o caracteriza como importador de vinhos de maiores preços que a Alemanha (maior importador em volume). Em seguida, aparecem os Estados Unidos, com US\$ 3,6 bilhões. A Alemanha figura na terceira posição, com US\$ 2,3 bilhões. Todos os maiores importadores têm aumentado, em valor, suas importações, indicando uma crescente elevação dos preços do vinho no mercado internacional. O Brasil elevou suas importações de US\$ 72,0 milhões para US\$ 93,0 milhões, alta de 29,0% entre 2001 e 2004. Cabe destacar a participação do Japão, cuja posição eleva-se para a quarta em valor importado, totalizando US\$ 1,05 bilhão, enquanto ocupa a 11ª posição em volume, de 162,5 mil litros. Isto denota o maior valor pago por este país nos vinhos consumidos, demonstrando a tendência dos seus consumidores em apreciar vinhos mais finos.

Apesar da redução dos países europeus na participação das exportações de vinho em volume, a França continua sendo um dos maiores fornecedores de vinhos no mercado mundial. Em 2004, ela representou 18,7% das exportações (1,4 bilhão de litros). A França só é superada pela Itália, que conseguiu ultrapassá-la em 2004, conforme Tabela 25, apresentando praticamente o mesmo volume exportado. Em seguida, aparece a Espanha, com 17,6% das exportações mundiais. Cabe destacar a crescente inserção de países considerados não tradicionais na produção de vinhos, mas que vêm ganhando mercado nos últimos anos. Como exemplos, aparecem a Austrália (646,1 milhões de litros – 8,4% das exportações), o Chile (468,2 milhões de litros – 6,1%), os Estados Unidos (387,4 milhões de litros – 5,0%), a África do Sul (261,3 milhões de litros

Tabela 24 – Importações Mundiais de Vinho, Quantidade e Valor – Período de 2001 – 2004

Importações de Vinho	Quantidade (mil litros)				Valor (US\$ mil)			
	Ano				Ano			
	2001	2002	2003	2004	2001	2002	2003	2004
Mundo	6.022.723	6.298.730	6.867.333	7.339.111	13.094.229	14.298.281	17.557.058	19.946.620
Alemanha	1.126.787	1.170.961	1.190.564	1.304.256	1.653.418	1.674.950	2.040.199	2.286.155
Reino Unido	994.339	1.027.038	1.133.991	1.297.578	2.773.622	3.026.437	3.535.175	4.248.918
Estados Unidos	468.794	552.140	608.245	641.477	2.324.904	2.654.634	3.408.778	3.577.778
Rússia	256.615	298.380	416.361	505.125	224.626	233.449	312.631	388.719
França	511.113	452.827	469.583	472.765	424.110	433.665	514.747	603.053
Holanda	244.920	281.686	325.884	318.844	470.535	582.310	762.000	814.676
Bélgica	244.616	276.281	266.973	280.094	599.307	739.814	857.782	989.108
Canadá	238.815	243.746	269.710	266.845	581.568	611.091	820.562	908.175
Dinamarca	202.870	200.842	205.052	200.594	386.022	399.615	485.024	522.623
Suíça	186.331	183.368	183.261	179.468	618.663	632.031	770.209	792.017
Japão	169.144	167.946	161.182	166.543	779.419	800.392	904.446	1.050.216
Itália	67.989	82.228	144.668	162.492	158.867	192.759	261.938	308.203
Brasil (24º em Qtd)	29.871	26.554	29.329	39.157	72.077	59.828	68.424	92.994
Outros	1.214.912	1.267.343	1.441.172	1.503.873	1.913.659	2.144.732	2.703.436	3.363.985

Fonte: Dados FAOSTAT (2005).

– 3,4%) e a Argentina (159,8 milhões de litros – 2,1%). A participação do Brasil nas exportações é pequena, reduzindo-se ano a ano. O País ocupa apenas a 44ª posição entre os exportadores mundiais.

Analisando as exportações em dólares, dos principais países exportadores de vinho, percebe-se novamente a França como destaque. Este País representa mais de um terço do valor exportado de vinho no mundo (35,0%). Isto se dá pelos valores que os vinhos franceses alcançam no mercado mundial, por serem conhecidos pela sua qualidade e preços elevados. O preço da garrafa de alguns destes vinhos pode chegar a valores superiores a mil dólares. Porém, a França vem enfrentando uma crise no seu setor vinícola, com excesso de produção, queda no consumo *per capita*, concorrência com vinhos dos países do chamado Novo Mundo e conjuntura econômica desfavorável. (MURQUEIRA, 2005).

Dos países americanos, destacam-se o Chile, os Estados Unidos e a Argentina. Os três representam 9,12% das exportações mundiais. Porém, esta representação vem se reduzindo, pois os três países chegaram a representar 10,3% do valor das exportações mundiais em 2001. A participação do Brasil reduziu substancialmente, passando seu valor exportado de US\$ 2,7 milhões em 2001, para apenas US\$ 1,8 milhão em 2004, redução de 32,6%.

Tabela 25 – Exportações Mundiais de Vinho, Quantidade e Valor – Período de 2001 – 2004

Exportações de Vinho	Quantidade (mil litros)				Valor (US\$ mil)			
	Ano				Ano			
	2001	2002	2003	2004	2001	2002	2003	2004
Mundo	6.576.076	6.655.008	7.111.061	7.667.523	12.670.378	14.206.581	17.318.151	19.758.708
Itália	1.537.064	1.518.682	1.280.200	1.435.898	2.289.075	2.589.934	2.986.474	3.550.372
França	1.551.660	1.536.883	1.496.243	1.435.043	4.787.033	5.397.735	6.562.663	6.919.726
Espanha	904.986	901.638	1.175.810	1.352.196	1.138.328	1.215.237	1.598.461	1.835.577
Austrália	376.154	471.505	536.467	646.121	997.803	1.272.366	1.539.094	2.001.889
Chile	486.717	344.227	391.000	468.207	645.010	603.772	662.990	835.486
Estados Unidos	284.356	266.239	329.330	387.382	514.002	527.045	609.957	745.256
Portugal	160.072	206.739	305.522	312.802	435.559	480.770	602.619	660.693
Alemanha	237.166	237.471	270.203	271.316	355.307	394.831	539.640	592.425
África do Sul	165.129	210.432	232.924	261.350	227.567	285.920	419.132	533.227
Moldávia	136.799	153.656	202.170	228.036	124.371	136.639	180.877	215.853
Argentina	92.177	123.646	192.178	159.826	145.639	121.507	168.342	221.438
Bulgária	79.100	78.784	83.426	92.342	66.465	60.798	69.600	80.189
Áustria	51.795	60.726	81.650	74.073	47.253	54.872	75.952	105.120
Brasil (44º em Qtd)	5.607	2.296	1.456	3.001	2.712	1.145	789	1.828
Outros	994.011	886.311	528.180	539.930	853.834	995.190	1.229.776	1.459.629

Fonte: Dados FAOSTAT (2005).

4.2.2 – Situação brasileira

Comparativamente a outros países produtores e consumidores de vinho, o Brasil apresenta consumo bastante reduzido. De acordo com a Tabela 26, o consumo *per capita* brasileiro é de 2,0 litros anuais. Enquanto isto, países europeus apresentam consumo bem superior, na ordem de 58,7 litros na França, 54,2 litros na Itália, 49,9 litros em Portugal e 38,4 litros na Espanha, principais países consumidores. (ROSA; SIMÕES, 2005). A Argentina e o Chile também apresentam consumo elevado, de 38,4 e 23,3 litros, respectivamente. No entanto, existe uma tendência decrescente no consumo de vinho, nesses países. Segundo Rosa e Simões (2005), o consumo nos países da Europa passava dos 100 litros anuais, em 1995. Na Argentina e no Chile, o consumo naquele ano era de 86 e 57 litros, respectivamente. Vale destacar também, a evolução no consumo de sucos de uva, de 1997 a 2005, houve crescimento de 116,0% no consumo *per capita* do produto, porém ainda considerado baixo, de pouco mais de meio litro por pessoa.

A produção de vinho no Brasil concentra-se no Estado do Rio Grande do Sul. A maioria das informações disponíveis sobre produção e comercialização

Tabela 26 – Consumo *Per Capita* de Vinhos, Sucos e Uvas, no Brasil – Período de 1997 – 2005

Produtos/Ano	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Vinho (l)	1,62	1,60	1,80	1,89	1,81	1,71	1,68	1,76	2,01
Suco de Uva (l)	0,25	0,48	0,38	0,33	0,35	0,34	0,39	0,37	0,54
Uvas de Mesa (kg)	3,12	2,52	2,35	2,32	3,42	3,42	3,39	3,52	3,54
Uvas Secas (kg)	0,09	0,09	0,10	0,09	0,10	0,08	0,08	0,09	0,09

Fonte: Mello (2007b.)

de vinhos é deste Estado. Portanto, a Tabela 27 trata de informações sobre comercialização de derivados da uva referentes ao Rio Grande do Sul, o que pode ser utilizado como referência para o País. Nela, nota-se que a maior parcela dos produtos derivados da uva comercializados refere-se ao vinho de mesa, com 271,25 milhões de litros, em 2005, valor superior 20,4% ao ano de 2004. A preferência é por vinho de mesa tinto, cuja representação chegou a 48,4% em 2005, superior a 2004, que foi de 47,1%; os vinhos de mesa brancos representam 8,4% do comércio de vinhos.

A comercialização de vinhos especiais sofreu progressiva redução no período estudado. Em 2002, foram comercializados 270,4 mil litros contra apenas 66,0 mil litros em 2004. Em 2005, houve recuperação na produção, com 286,0 mil litros. Esses vinhos apresentaram bastante inconstância na evolução de sua produção no período em análise.

Os vinhos finos de mesa têm apresentado decréscimo na comercialização, com destaque para os rosados e brancos, que passaram de 650,2 mil e 12,7 milhões para 390,4 mil e 8,6 milhões de litros, respectivamente, quedas de 39,9% e 32,3%, entre 2002 e 2004. O tinto reduziu em 10,3%, de 12,1 milhões para 10,9 milhões de litros. Já em 2005, houve recuperação na produção desses vinhos, no total de 22,3 milhões de litros em 2005 contra 19,9 milhões de litros em 2004, interrompendo período de sucessivas quedas no período estudado. Esses movimentos são resultado da concorrência externa que, nos últimos anos têm abastecido o mercado brasileiro de forma progressiva (aumento de 28,0% de 2000 a 2005), reduzindo o espaço para a comercialização do vinho nacional.

Os únicos vinhos que apresentaram contínuo crescimento no período foram os espumantes, principalmente o espumante *moscatel*, que passou de 526,0

Tabela 27 – Comercialização de Vinhos, Sucos e Derivados do Rio Grande do Sul – Período de 2001 – 2005, em Litros

PRODUTOS/ANO	2002	%	2003	%	2004	%	2005	%
VINHO DE MESA¹	227.447.392	61,1	217.082.959	62,0	225.370.322	56,9	271.248.493	57,6
Tinto	181.274.195	48,7	179.225.328	51,2	186.598.797	47,1	227.987.457	48,4
Rosado	8.434.812	2,3	6.945.806	2,0	5.477.846	1,4	3.562.059	0,8
Branco	37.738.385	10,1	30.911.825	8,8	33.293.679	8,4	39.698.976	8,4
VINHO ESPECIAL²	270.364	0,1	205.269	0,1	66.990	0,0	285.994	0,1
Tinto	258.412	0,1	87.544	0,0	51.825	0,0	278.339	0,1
Rosado	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Branco	11.952	0,0	117.725	0,0	15.165	0,0	7.655	0,0
VINHO FINO DE MESA³	25.438.750	6,8	23.293.171	6,7	19.864.478	5,0	22.306.004	4,7
Tinto	12.109.658	3,3	12.559.693	3,6	10.859.722	2,7	13.335.767	2,8
Rosado	650.263	0,2	579.724	0,2	390.370	0,1	472.971	0,1
Branco	12.678.829	3,4	10.153.754	2,9	8.614.386	2,2	8.497.265	1,8
ESPUMANTES	3.741.548	1,0	4.204.240	1,2	4.813.838	1,2	5.705.224	1,2
ESPUMANTE MOSCATEL	525.996	0,1	594.044	0,2	691.059	0,2	1.071.448	0,2
SUCO DE UVAS INTEGRAL	9.140.897	2,5	7.496.195	2,1	8.803.831	2,2	14.675.316	3,1
SUCO DE UVAS CONCENTRADO⁴	82.496.010	22,2	76.233.255	21,8	96.101.615	24,3	116.109.494	24,6
OUTROS DERIVADOS	23.195.989	6,2	21.130.535	6,0	40.107.837	10,1	39.757.825	8,4
TOTAL	372.256.946	100,0	350.239.668	100,0	395.819.970	100,0	471.159.798	100,0

Fonte: Mello (2007b).

Notas: 1. Elaborado com uvas americanas e híbridas; 2. Corte de vinho de mesa e vinho fino de mesa; 3. Elaborado a partir de cultivares *Vitis vinifera*; 4. Valores convertidos em suco simples.

Tabela 28 – Participação das Importações de Vinhos em Relação aos Vinhos de Viníferas Comercializados no Brasil – Período de 1998 – 2005, em Mil Litros

PRODUTO/ANO	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004*	2005**
NACIONAL	32.456	37.097	34.196	28.702	25.439	23.211	21.864	23.556
IMPORTADO	22.765	26.415	29.288	28.015	24.184	26.799	36.070	37.495
TOTAL VINÍFERAS	55.221	63.512	63.484	56.717	49.623	50.010	57.934	61.051
PARTICIPAÇÃO IMPORTADO/TOTAL (%)	41,2	41,6	46,1	49,4	48,7	53,6	62,3	61,4

Fonte: Mello (2007a).

* Foram estimados 2 milhões de litros de vinhos finos produzidos e comercializados pelos Estados de Pernambuco e Santa Catarina; ** Foram estimados 3 milhões de litros de vinhos finos produzidos e comercializados pelos Estados de Pernambuco e Santa Catarina.

mil para 1,1 milhão de litros, 103,6% superior. Resultado de sua maior aceitação no mercado nacional e internacional.

Para os outros derivados da uva (sucos concentrados e outros), o cenário apresenta-se favorável, dadas as características das cultivares utilizadas no processamento (diferenciadas no mercado externo) e a busca por novas cultivares de melhor qualidade e competitividade como, por exemplo, a BRS Rubea, a BRS Cora, a Isabel Precoce e a recém-lançada BRS Violeta. (MELLO, 2007b). O suco concentrado cresceu 20,8% e o suco integral, 66,8%, entre 2004 e 2005.

A redução observada na comercialização de vinhos finos nacionais pode ser explicada pela entrada crescente de vinhos finos importados, conforme se observa na Tabela 28. O percentual sobre o vinho comercializado no País vem progredindo constantemente. Em 1998, o vinho fino importado representava 41,2% do total; em 2005, a sua representação passou para 61,4%, mais da metade dos vinhos finos consumidos no País, apesar de leve redução comparado a 2004. Houve um incremento nas importações de vinhos finos da ordem de 64,7%, de 1998 a 2005.

O setor vitivinícola brasileiro apresenta algumas características que o diferenciam de outras regiões produtoras do mundo. A produção de vinho está muito concentrada em apenas uma região relativamente pequena do Rio Grande do Sul e provém basicamente de uvas americanas e híbridas, o contrário do que ocorre em outras regiões produtoras, as quais utilizam uvas viníferas. O setor passou por grandes transformações nos últimos anos, dada a maior penetração dos vinhos importados e as mudanças na preferência dos consumidores.

O padrão de consumo brasileiro é diferenciado de acordo com o tipo de vinho utilizado. Conforme indicam Rosa e Simões (2005), o vinho comum é mais utilizado como complemento alimentar, sendo consumido, nas regiões mais tradicionais, acompanhando as refeições; os vinhos finos são mais consumidos em ocasiões especiais, festivas, bem como pela classe de maior poder aquisitivo.

Segundo a Braziltradenet (2006), a uva fresca e o suco de uvas são os produtos com crescente potencial de exportação, verificado pelos dados dos últimos 20 anos, juntamente com o vinho espumante nacional, o qual tem expandido sua aceitação no mercado externo.

4.2.2.1 – Situação do Nordeste brasileiro

O Vale do São Francisco, entre os Estados da Bahia e Pernambuco, é a principal área produtora de uvas e vinhos da região Nordeste. Em virtude das condições climáticas, essa região pode ter duas safras e meia anuais. Com os projetos de irrigação, a produção de uvas se destacou, principalmente a espécie européia. Na década de 1980, o Vale do São Francisco passou a produzir vinhos tintos de uvas da variedade *Syrah*, além de vinhos brancos e espumantes, com uvas variedade *Moscatel*. Nessa região, já se observa uma indústria incipiente de vinhos, principalmente, finos de qualidade, em especial espumantes jovens.

O comércio de vinhos se dá de diferentes formas. Há empresas que comercializam o vinho produzido e engarrafado em sua própria fazenda. Outras vendem parte do vinho a granel, engarrafando apenas parte da produção. Algumas empresas que não possuem produção de uva suficiente compram o vinho e o engarrafam em sua propriedade com a marca que lhes confere. Outro exemplo é o de empresas que produzem uvas viníferas e, em parceria com a indústria, que cede suas instalações, produzem seu próprio vinho.

Há, também, aquelas empresas que compram diretamente a uva de outros estabelecimentos, transformando-a em vinho e o engarrafando. Geralmente, essas uvas são o refugo da produção destinada ao consumo *in natura*, que não satisfazem os padrões internacionais exigidos.

Estas diferentes modalidades de vendas são estratégias que as empresas utilizam para não deixar seu produto estocado ou ter a perda da produção por falta de compradores. Algumas empresas ainda não encontraram mercado suficiente para venda direta de seu vinho, optando pela venda a granel para empresas maiores, tendo um retorno inferior ao que obteria, se comercializasse o vinho com a sua própria marca. Um dos pontos colocados como empecilho para o crescimento do mercado é justamente a questão da marca. Como as marcas das empresas do Vale do São Francisco são novas, dificultam a aceitação pelo público. Para fixar uma nova marca de vinho são necessários pelo menos 10 anos, conforme informação levantada em entrevista a um vitivinicultor da região.

Alguns produtores justificam o mercado reduzido de vinho à cultura dos brasileiros, que não têm o hábito de consumir vinhos diariamente, nem de valorizar a marca nacional, diferentemente do que acontece em alguns países europeus. Existe a idéia que o vinho estrangeiro é melhor. Porém, existem vinhos nacionais de ótima qualidade, visto que os processos vêm melhorando a cada ano. O preço também influencia na escolha, pois os vinhos nacionais apresentam preços mais elevados que os estrangeiros de qualidade similar.

O comércio do vinho é importante para os produtores de uvas, pois agrega valor ao produto e dá maior flexibilidade ao produtor. A venda do vinho chega a representar até 70% da receita, em alguns estabelecimentos, somando uva e vinho. Outra opção é a produção de suco de uva integral. Algumas empresas já projetam novos investimentos na região para este fim. O preço médio de uma garrafa de suco de uva de 500 ml será de R\$ 3,50, valor superior ao quilo da uva vendido no mercado interno. (BRANCO, 2005). Para os produtores de suco, existe no Vale do São Francisco apoio do Sebrae Nacional e do Instituto de Tecnologia de Pernambuco (ITEP), o qual elabora os projetos, que são financiados pela Financiadora de Estudos e Projetos (Finep).

O mercado de vinho no Vale do São Francisco apresenta-se em expansão, com as vendas crescendo à média superior a 20% anuais. Os produtores locais, porém, sofrem algumas restrições. Concorrem com o mundo todo, principalmente com os vinhos da Argentina, que são mais baratos que os nacionais. Além disso, sobre os vinhos nacionais incidem altas taxas, que chegam a representar 43% do preço final do vinho, de acordo com entrevista realizada com empresário da região.

Algumas empresas exportam o vinho para diversas partes do mundo. Outras trabalham apenas no mercado interno, com destino aos Estados de São Paulo e Rio de Janeiro, além da própria região Nordeste. Para melhorar o desempenho, algumas vinícolas estão se instalando no Vale, através de *joint-venture*²⁸. É o caso da Vinícola Miolo com a empresa chilena *Via Wines*. Os investimentos somam R\$ 8 milhões e servirá para ampliar as instalações da Fazenda Ouro Verde, para produção de 3 milhões de litros de vinhos e aumento das lavouras para 120 ha, ante 50 ha anteriores, no Município de Casa Nova. (PATROCÍNIO, 2005).

O principal destino do vinho do Nordeste é o mercado nacional, para as grandes redes de supermercados. Para elas, os vinhos são vendidos ao preço de R\$ 10,00, os tintos, e R\$ 8,00, os brancos, em média, variando de acordo com a variedade de uva utilizada. Os vinhos exportados representam 5% a 10% da produção. Países da Europa (Espanha, Alemanha, Noruega etc.) são o principal destino. Uma oportunidade observada para os vinhos produzidos no Nordeste seria a exportação para países cujo consumo é expressivo, mas com produção reduzida. É o caso dos países da Europa Setentrional, responsáveis em grande parte pelo aumento do consumo dos vinhos finos.

As vendas a prazo são as mais frequentes. A entrega é feita diretamente aos clientes. De acordo com entrevista, há certos problemas com os grandes clientes (redes varejistas), pois são mais difíceis de pagar e, às vezes, cobram para colocar os produtos nas gôndolas. Além disso, em alguns casos, quando os vinhos não são completamente vendidos, as redes varejistas os devolvem. Com isso, os produtores perdem a oportunidade de vender para pequenos clientes, considerados melhores, dadas as vendas serem diretas e à vista.

O consumo de tipos de vinhos difere conforme a origem dos consumidores. Os da região Nordeste preferem os vinhos tintos suaves, enquanto os de outras regiões e estrangeiros preferem os vinhos secos. Na Europa não se produzem vinhos comuns e os suaves não são bem vistos, pela pior qualidade.

²⁸ "A '*joint venture*' pode ser definida como uma fusão de interesses entre uma empresa com um grupo econômico, pessoas jurídicas ou pessoas físicas que desejam expandir sua base econômica com estratégias de expansão e diversificação, com propósito explícito de lucros ou benefícios, com duração permanente ou a prazos determinados". (CONCENTRAÇÃO..., 2006).

O Nordeste vem ganhando visibilidade na produção de vinhos finos. Um vinho da região recentemente foi classificado entre os 15 melhores do País, produzido com uva Itália que, através de estudos, constatou-se ser proveniente do cruzamento de cepas viníferas. Caso contrário, o vinho não seria premiado, por não se tratar de vinho fino. Os vinhos brancos moscatéis (espumantes) já receberam prêmios na França e Itália.

As perspectivas para o setor são positivas, tendo em vista o aumento de consumo na região e a entrada em novos mercados no exterior, como os Estados Unidos e a Polônia, dentre outros.

5 – ESTRUTURAÇÃO DA CADEIA PRODUTIVA: SITUAÇÃO NO NORDESTE

5.1 – Uva

5.1.1 – Ambiente institucional

Na década de 1960, a Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (Sudene), iniciou uma política de desenvolvimento para o Vale do São Francisco, que passou a ser beneficiado por um significativo aporte de infra-estrutura econômica, observado na expansão de estradas, incremento na oferta de energia elétrica, melhoria do sistema de saneamento, instalação de equipamentos comunitários etc. Houve, também, investimentos efetuados no setor agrícola com a implantação dos perímetros irrigados de Bebedouro e Senador Nilo Coelho. Estes investimentos apoiaram empreendimentos agroindustriais vinculados à produção agrícola regional, com destaque para os produtores de polpa de tomate, sucos, têxteis e outros. A agricultura irrigada passou a ter forte peso na transformação ocorrida em Petrolina nos últimos 10 anos, sendo a principal fonte de renda e emprego.

Desde 1970, as políticas para o setor agrícola na região foram implementadas pelo Estado nacional, com vistas, a partir de 1990, a fortalecer as empresas no ramo da fruticultura, preparando-as para a exportação e o mercado interno. (CACCIAMALI et al., 2005). O Programa de Apoio à Fruticultura iniciou-se em 1989, com o Acordo de Empréstimo nº 2719/BR firmado com o Banco Internacional para a Reconstrução e o Desenvolvimento (BIRD) –, no intuito de apoiar os pequenos produtores dos perímetros irrigados em diversificar e introduzir culturas agrícolas mais nobres. (CODEVASF, 2006).

No que diz respeito ao processo produtivo e à comercialização, existem leis nacionais que regem as atividades agropecuárias, buscando torná-las menos propensas ao risco de contaminação, bem como normas e regras internacionais que regem a comercialização desses produtos.

Questões sobre o uso correto e seguro dos agroquímicos são tratadas pela Lei Federal Nº 7.802, de 11 de julho de 1989 e Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002 que dispõem sobre a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem e rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização,

a propaganda comercial, a utilização, a importação, a exportação, o destino final dos resíduos e embalagens, o registro, a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins. A Associação Nacional de Defesa Vegetal (Andef) faz algumas recomendações, seguindo a lei em vigor, para o uso correto, além de minimizar os riscos à exposição de agrotóxicos em diferentes etapas do processo produtivo. (ANTONIOILLI, 2006).

Com relação a produtos orgânicos, o governo aprovou a Lei 10.831, em 23 de dezembro de 2003, que regulamenta a produção, certificação e comercialização da agricultura orgânica no Brasil. Os produtos orgânicos passam, então, a ser reconhecidos oficialmente como uma categoria de produto específica, à parte da convencional. Dessa forma, pode-se garantir um registro mais preciso e, conseqüentemente, um maior controle do volume da produção. Não que antes o setor de orgânicos não tivesse normas a serem seguidas. Antes desta lei, já existia a Instrução Normativa (IN) 07, que definia as regras para a produção, e a IN06, que trazia os requisitos a serem seguidos pelas certificadoras de produtos orgânicos. (TODAFRUTA, 2006).

Quanto à qualidade da uva, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), por meio do Programa de Desenvolvimento da Fruticultura (Profruta), criou o Sistema de Produção Integrada de Frutas (PIF), instituído através da Instrução Normativa Mapa/SDC nº 20, de 20 de setembro de 2001, como extensão do Manejo Integrado de Pragas (MIP). O sistema objetiva estabelecer uma relação de confiança para o consumidor de que o produto está conforme os requisitos especificados nas Normas Técnicas Específicas de cada espécie frutífera. Conceitualmente, é um sistema de produção de frutas de alta qualidade, priorizando princípios baseados na sustentabilidade, aplicação de recursos naturais e regulação de mecanismos para substituição de insumos poluentes, utilizando instrumentos adequados para monitorar os procedimentos e à rastreabilidade de todo o processo, tornando-o economicamente viável, ambientalmente correto e socialmente justo. O Sistema PIF é de adesão voluntária, tendo como meta a obtenção de uma fruta mais saudável, segura e com alta qualidade.

O Sistema PIF é composto de diretrizes gerais, normas técnicas, regimento interno da comissão técnica, definições, conceitos, formulário de cadastro nacional de produtores e empacotadores e regulamento de avaliação da conformidade (RAC). Para dar suporte ao sistema, há uma parceria entre diversos órgãos. Além do Mapa, existem ainda o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), a Embrapa, o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e certificadoras, além das outras empresas do setor produtivo.

Os selos de conformidade do Sistema PIF, além de atestarem a adesão do produtor ao sistema, possibilitam obter informações sobre: procedência do fruto; procedimentos técnicos e operacionais adotados e os insumos utilizados no processo produtivo. Dentre os benefícios da PIF, relacionam-se: redução no custo de produção, em virtude da menor utilização de fertilizantes e na racionalização do uso de agrotóxicos (redução de 42% no uso de fungicidas, 89% de inseticidas e 100% de acaricidas e herbicidas no cultivo da uva de mesa); aumento da produtividade e da qualidade do fruto; economia de água no processo de irrigação; maior infiltração de água no solo; diminuição do processo erosivo; incremento na diversidade e populações de inimigos naturais de pragas e doenças e a manutenção de áreas de reserva natural.

Porém, a adesão ao Sistema PIF não tem atendido às expectativas dos produtores, por diversos aspectos: o produtor não possui apoio oficial para a adoção do sistema, como acontece em outros países; o selo PIF não é reconhecido no mercado externo, sendo poucos os importadores que o exigem; o consumidor e o varejo brasileiros não conhecem e/ou dão tratamento diferenciado à fruta da PIF e os compradores de fruta solicitam outros protocolos menos exigentes em relação às técnicas agropecuárias que a PIF. Neste último caso, o Mapa tem tentado adequar as normas do Sistema PIF brasileiro com itens complementares, a fim de ser reconhecido pelo Protocolo Eurepgap.

Atualmente, alguns produtores têm reclamado do distanciamento do governo frente aos problemas enfrentados por eles. Reivindicam políticas mais eficazes, que fortaleçam a cadeia produtiva, incentivem as exportações, reduzam os riscos inerentes à produção e apliquem uma tributação mais adequada à atividade.

5.1.2 – Ambiente organizacional

A cadeia produtiva apresenta-se bem estruturada, mas somente para algumas empresas, geralmente as que estão filiadas a entidades de fortalecimento dos produtores, como a Associação dos Produtores e Exportadores de Hortigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco (Valexport). A empresa foi fundada em 1988, como forma de se criar uma representação institucional do produtor agrícola do Vale do São Francisco, contribuindo junto aos organismos públicos e não-governamentais, realizando ações no sentido da melhoria da qualidade e produtividade dos alimentos e aumento da competitividade nos mercados nacional e internacional. A Valexport coloca como missões da empresa, o incremento das exportações, a indicação de demandas de pesquisa na fruticultura irrigada, a adequação de infra-estrutura portuária e aeroportuária para operações com frutas e a integração da fruticultura em nível nacional. (VALEXPORT, 2007).

A *Brazilian Grapes Marketing Association* (BGMA) e a Cooperativa Agrícola Juazeiro (CAJ) são outros exemplos de instituições que têm apoiado os produtores no que diz respeito à comercialização das uvas. A BGMA foi fundada em 1992, com objetivo de organizar os exportadores, planejar e desenvolver ações de *marketing*, logística e a comercialização do produto no mercado externo, através das marcas “Copacabana Gold” e “Máxima”. Congrega um grupo de 20 empresas com 135 produtores, abrangendo os municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, no Estado de Pernambuco e Juazeiro, Curaçá, Casa Nova, Sento Sé e Remanso, no Estado da Bahia. (BRAZILIAN GRAPES..., 2007). A CAJ, uma das empresas associadas à BGMA, foi fundada em 1994 e surgiu da união de produtores egressos de outra cooperativa, a Agrícola de Cotia, de origem paulista. Segundo o gerente da CAJ, atualmente a entidade conta com 70 cooperados, produtores de frutas da região. A CAJ tem ajudado os fruticultores na área de comercialização dos produtos, direcionados principalmente ao mercado externo. Seus cooperados foram os primeiros da região a garantirem certificação PIF. Além disso, tem auxiliado seus cooperados a superarem a crise que os acometeu em safras anteriores.

O Sebrae, outra instituição que apóia a fruticultura, trabalha com diversos projetos na área produtiva no pólo Petrolina-Juazeiro. Dentre eles, destaca-se o Projeto “Fortalecimento do APL de Fruticultura Irrigada do Vale do

São Francisco Pernambucano”, com ênfase para a manga e a uva. O objetivo do projeto é o fortalecimento do arranjo produtivo da fruticultura irrigada no Vale do São Francisco de Pernambuco, com a superação das barreiras externas e aumento do volume de frutas comercializadas dos pequenos fruticultores. O público-alvo são mil fruticultores do Vale do São Francisco pernambucano, organizados em associações e cooperativas dos municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista. O foco estratégico do projeto é a superação de barreiras para o mercado externo; a promoção do acesso ao mercado interno; o fortalecimento da cultura da cooperação e a promoção do acesso a novas tecnologias.

O projeto prevê os seguintes resultados até 2007: aumentar em 30% as vendas de frutas, para o mercado externo, a partir das empresas certificadas; aumentar em 40% o volume de frutas (manga, uva, coco, goiaba e banana) comercializadas no mercado interno, através das Centrais de Abastecimento; ter 300 empresas com produção de manga e uva, comercializando através dos processos de classificação de frutas normatizados pelo Ministério da Agricultura; reduzir em 20% os custos de produção das frutas (manga, uva e outras culturas); aumentar de 70 para 237 o número de pequenos fruticultores cultivando uva sem semente; ter 09 associações/cooperativas com planejamento sistematizado da safra de manga e uva. Para tanto, estão sendo desempenhadas diversas tarefas relacionadas à consecução desses resultados. Estas tarefas são monitoradas periodicamente e estão acessíveis via internet para o público interessado no assunto, inclusive os produtores locais.

No que diz respeito à qualidade da uva produzida, em 1997, a Embrapa Uva e Vinho, em parceria com a Cooperativa Agrícola de Jales e apoio do CNPq/Bioex, iniciou o Programa de Melhoramento Genético de Uvas Finas de Mesa, continuando, a partir de 1999, em parceria com a Valexport e com o apoio do Padfin²⁹. Atualmente este programa vem sendo conduzido com o apoio do Profruta³⁰ do MAPA/CNPq. Ele contribuiu para a obtenção de centenas de populações e milhares de híbridos, disponibilizando, atualmente, sete

²⁹ Programa de Apoio à Fruticultura Irrigada do Nordeste.

³⁰ O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) criou o Programa de Desenvolvimento da Fruticultura (PROFRUTA), cujo objetivo principal é elevar os padrões de qualidade e competitividade da fruticultura brasileira ao nível requerido pelos mercados internacionais, utilizando como bases o sistema integrado de produção, a sustentabilidade do processo e a expansão da produção, do emprego e da renda. (INMETRO, 2006).

seleções avançadas de uvas apirênicas. Estas uvas já vêm sendo testadas no Vale do São Francisco, com a validação dos produtores. O Programa de Melhoramento Genético criou um importante banco de material genético básico melhorado, com características de apirenia, alta produtividade, resistência a doenças, além de diferentes atributos de qualidade.

O nível tecnológico alcançado pelos produtores evidencia o grau de instrução do fruticultor, conforme a pesquisa do BNB-Etene. Os que possuem curso superior completo representam 22,2%. Além destes, 4,4% fizeram ainda alguma pós-graduação. Já, 15,6% possuem segundo grau completo. Os demais casos distribuem-se entre 1º grau incompleto (13,3%), superior incompleto (6,7%), não informado (31,1%) e outros (6,7%).

Para sustentar este nível educacional, Petrolina conta com escolas de ensino fundamental, implantadas nos núcleos urbanos dos Perímetros Irrigados e o Centro Federal de Educação Tecnológica (Cefet) de Petrolina, com cursos de nível técnico, de agropecuária, com habilitação em agricultura, agroindústria e zootecnia, e cursos de nível tecnológico, formando tecnólogos em alimentos, em fruticultura irrigada, em viticultura e enologia, em gestão do agronegócio e tecnólogo ambiental. Recentemente, foi implantada a Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), com 5 *campi* em Petrolina e mais cinco em Juazeiro – BA. Os cursos são voltados para Engenharia Agrícola e Ambiental, Engenharia de Produção, com ênfase em Agroindústria, e Administração, com ênfase em Agronegócio e Comércio Exterior. (CACCIAMALI et al., 2005).

Quanto à assistência técnica e capacitação, a pesquisa realizada pelo BNB-Etene demonstrou que 68,9% dos entrevistados afirmaram ter assistência técnica própria, através da contratação de profissional pela unidade produtiva (52,0%). Em 36,0% dos casos, o produtor familiar é profissional de ciências agrárias. No caso da assistência técnica prestada por terceiros, os produtores são atendidos pela Codevasf e por consultores autônomos. A capacitação profissional realizada por preposto das unidades produtivas é mais representativa nos cursos de manejo integrado de pragas e doenças, colheita e pós-colheita e irrigação, em eventos como dia de campo, congressos e feiras. O Sebrae também tem contribuído para a qualificação dos produtores com confecção de cartilhas técnicas que ensinam, de forma simples, as fases de manejo da uva, inclusive uvas sem sementes.

A mesma pesquisa detectou que o nível de relacionamento entre fruticultor e órgãos de pesquisa governamentais é considerado ótimo por 46,7% dos entrevistados e regular por 35,6% deles. Os problemas surgidos com a fruticultura estão sendo solucionados pelos órgãos de pesquisas governamentais com muita lentidão, conforme 64,4% dos fruticultores entrevistados. Os problemas ainda pendentes de soluções pelos órgãos de pesquisa, conforme declarado pelos entrevistados, são novas espécies frutícolas, espécies mais resistentes às pragas e doenças e questões de mercados. Já, os produtores, estes se apresentam pouco articulados entre si, segundo resultado da pesquisa.

Referente a crédito, os produtores recorrem a financiamentos bancários, porém há muita reclamação quanto à qualidade deles. Isto corrobora os resultados da pesquisa de campo BNB-Etene, a qual constatou que os principais obstáculos que os produtores visualizam para ampliar sua área produtiva são falta ou escassez de crédito (20,6%) e garantias reais insuficientes para contratar novo financiamento (17,6%). Outros obstáculos foram falta de agroindústria na região (8,8%), falta de organização dos fruticultores (8,8%) e problemas de mercado (7,3%), dentre outros. Sobre financiamento para exportação, 70,0% dos entrevistados responderam que não recorreram aos agentes financeiros formais para a obtenção de crédito. Segundo um produtor local, existe um hiato entre o período de pagamento das parcelas do financiamento e o período de recebimento dos valores devidos pelos clientes, ficando o produtor sem recursos para implementar a nova safra. Sugere, pois, que os bancos adequem estes financiamentos às especificidades da atividade vitícola, estabelecendo prazos mais apropriados. Outro produtor sugere, também, que os bancos dêem mais atenção às características e condições da empresa na análise do crédito que do setor como um todo, pois há uma grande diferença entre as empresas que o compõem.

Quanto à pesquisa para melhorar a produção e a qualidade do fruto, o BNB, através do seu Fundo de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (Fundeci), apoiou no período de 1997 a 2005, estudos sobre a viticultura, voltados para as uvas de mesa e apirênicas, conforme Tabela 29. As instituições apoiadas pelo BNB foram a Empresa de Pesquisa Agropecuária do Ceará (Epace), o Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido (Cpatsa) e o Centro Nacional de Pesquisa de Agroindústria Tropical (Cnpat), ambos da Embrapa, e a Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária (IPA).

Tabela 29 – Apoio do BNB para Projetos de Pesquisa na Área Vitícola – Anos de 1997 – 2005

Ano	Finalidade do Projeto	Entidade	UF	Valor Corrente (R\$)
1997	Uvas de Mesa	EPACE	CE	61.000,00
2002	Uvas de Mesa	EMBRAPA- CPATSA	PE	44.396,00
2002	Uvas Apirênicas	EMBRAPA-CNPAT	CE	40.649,00
2002	Uvas de Mesa	IPA	PE	22.883,53
2005	Uvas de Mesa	EMBRAPA-CNPAT	CE	57.500,60
TOTAL				226.429,13

Fonte: Dados de 2006 fornecidos pelo BNB/Fundo de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (FUNDECI).

A Embrapa Semi-Árido possui campos experimentais nos perímetros irrigados de Bebedouro e Mandacaru, bem como parcerias com a iniciativa privada, a qual cede espaço em suas propriedades para que sejam realizados os experimentos.

5.1.3 – Elos da cadeia produtiva

5.1.3.1 – Insumos

A aquisição de insumos, materiais e embalagens por parte dos produtores do Vale do São Francisco é realizada, em sua maioria, de forma individual. Na pesquisa realizada pelo BNB-Etene, constatou-se que 78,7% dos produtores adquirem seus insumos individualmente. Segundo a mesma pesquisa, não foram constatados problemas na aquisição de mudas, insumos e material de embalagem.

5.1.3.2 – Produção

O Vale do São Francisco é a maior região produtora de uva do País para consumo *in natura*. Nesta região, destaca-se a utilização de sistema irrigado de produção, com alta tecnologia, visualizando as tendências internacionais de produção e comercialização.

Conforme pesquisa de campo BNB-Etene sobre fruticultura, no pólo Petrolina-Juazeiro (PE/BA), 66,7% dos produtores são constituídos de pessoas físicas e 33,3% de pessoas jurídicas. Destas, 60,0% são Sociedades de Responsabilidade Limitada e 40,0% são Sociedades Anônimas.

Em relação à categoria do produtor, a pesquisa identificou que 35,6% dos produtores, são micro, mini ou pequenos, 33,3% são médios produtores e

31,1% são grandes produtores. Os proprietários são a maioria, com 51,1% do total. Dentre os produtores, 46,81% são irrigantes de projetos públicos.

A procedência dos fruticultores, quando iniciaram a exploração de frutas na região é, em sua maioria, de municípios vizinhos (33,3%). Produtores do próprio município representam 22,2%, enquanto 17,8% são de outros municípios e 13,33% de outros Estados do Sul do País. O restante distribui-se entre outros Estados do Nordeste, Sudeste, Norte e Centro-Oeste.

De acordo com os produtores entrevistados, as potencialidades da região estão distribuídas de forma equânime nos seguintes itens: solos adequados para se expandir; água com qualidade e em quantidade para expansão; acesso fácil em qualquer época do ano; mão-de-obra abundante na região; telefonia; energia elétrica de concessionárias; infra-estrutura básica de irrigação e drenagem implantada pelo governo.

A respeito da mão-de-obra, cabe salientar que alguns produtores reclamam do pouco interesse que certos trabalhadores têm em se manter no trabalho. A rotatividade é alta e o comprometimento é baixo, principalmente para as atividades menos especializadas. Porém, segundo afirma uma técnica da Embrapa Semi-Árido, as próprias características da atividade fazem os trabalhadores se tornarem menos comprometidos, em virtude de haver muita contratação temporária.

Em relação ao tempo que exercem a fruticultura na região, 53,3% estão com mais de 11 anos, enquanto 40,0% desenvolvem a atividade de 6 a 10 anos. Somente 6,7% dos entrevistados afirmaram exercer a fruticultura no período de 2 a 5 anos.

De acordo com outra pergunta da pesquisa em que se indaga sobre os motivos que levaram o empreendedor a investir em fruticultura na região, 30,7% dos entrevistados ressaltaram os resultados agrônômicos comprovados, 17,9% alegaram facilidade de comercialização, enquanto 17,1% evidenciaram o retorno rápido dos investimentos. A existência de maiores incentivos para a fruticultura relativamente a outras atividades foi a resposta de 15,4% dos entrevistados, enquanto 12,0% responderam ser a experiência anterior na atividade.

A pesquisa de campo BNB-Etene demonstrou a preocupação que os produtores têm com a questão ambiental e o controle da produção. As medidas

mitigadoras adotadas quanto ao uso de agrotóxicos, foram aplicadas por 42,0% dos entrevistados, distribuídas proporcionalmente entre os seguintes itens: os encarregados da aplicação seguem o receituário agrônomo; os equipamentos de aplicação dos defensivos estão sempre limpos, sem defeitos e calibrados; utilização de EPI pelos trabalhadores que aplicam os agrotóxicos; capacitação prévia dos trabalhadores quanto ao manuseio, preparação e aplicação dos defensivos; agrotóxicos misturados distantes das fontes de água; recolhimento da embalagem dos defensivos para local adequado e realização da tríple lavagem dessas embalagens.

Segundo a pesquisa do BNB-Etene, o controle de qualidade se processa ao longo de todo o processo produtivo em 33,3% das unidades pesquisadas, enquanto o controle feito durante os tratos culturais; colheita e pós-colheita; limpeza, seleção e classificação obtiveram pontuação em torno de 12,0%.

Quanto às medidas mitigadoras adotadas nas fontes hídricas, 41,0% dos entrevistados afirmaram que o uso da água para a irrigação baseia-se na outorga de água concedida pelo órgão competente; 35,0% afirmaram adotar medidas preventivas para evitar escoamento de resíduos de produtos contaminados para os cursos de água e 25,0% afirmaram efetuar a substituição do método/sistema de irrigação por outro com maior taxa de eficiência.

Dentre os instrumentos que os produtores utilizam para o controle e gerenciamento da produção de uvas, existem a Produção Integrada de Frutas (PIF) e o Manejo Integrado de Pragas (MIP), além do uso do Sistema de Posicionamento Global (GPS). Para operacionalizar a PIF, os produtores da região vêm adotando o Sistema de Acompanhamento da Produção Integrada (SAPI), aplicado pela União Européia e por outros países que competem com nossos produtos agropecuários no mercado internacional. Este sistema propicia o acompanhamento da cadeia produtiva e da pós-colheita dos produtos agropecuários no contexto ambiental onde se inserem. Desta forma, podem avaliar se os procedimentos e insumos orientados pelas normas de produção integrada estão sendo utilizados pelos produtores. O sistema também deve orientar o produtor quanto às ações a serem tomadas em situações diferenciadas e, assim, subsidiar para que procedimentos sejam efetivamente utilizados sempre antecipadamente à situação de riscos ou danos. (EMBRAPA MEIO

AMBIENTE, 2005). Segundo o Instituto FNP (2005), quando os produtores realizam a PIF, o uso de inseticidas reduz em 53%.

O SAPI envolve a proposição de várias ferramentas de acompanhamento, armazenamento e recuperação de informação. Dentre essas ferramentas, encontram-se: cadernetas de campo automatizadas; manuais de monitoramento de pragas e doenças na cultura (*KIT-PRAGAS*); bancos de dados georreferenciados de acompanhamento da cadeia produtiva das culturas e da qualidade dos recursos naturais.

A pesquisa do BNB-Etene mostrou que 95,6% dos entrevistados dispõem de fontes hídricas suficientes para atender à atual demanda da unidade produtiva por mais de dois anos e que 86,7% dos irrigantes realizam previamente a análise química e biológica da água para usos múltiplos.

As fontes de energia utilizadas na unidade produtiva são 78,7% de concessionária. Das irrigações, 50,0% são realizadas no horário fora de ponta, de 06h às 17h e 46,15% no horário reservado de 21:30h às 06h, chamada hora do irrigante. A oferta de energia na região é suficiente para aumentar a demanda futura dos produtores e industriais.

Dentre as alternativas tecnológicas utilizadas na região, a maioria das unidades produtivas adota mecanização motora, análise física e química do solo, adubação química, adubação orgânica, cobertura morta, energia elétrica, irrigação, fertirrigação, manejo integrado de pragas e doenças, poda de formação e limpeza, seleção e classificação da fruta, embalagem da fruta para comercialização, controle do custo de produção e planejamento da produção, utilização de EPI para aplicação de defensivos, adoção do sistema de medicina de segurança do trabalho, entre outras tecnologias. Considerando as alternativas tecnológicas utilizadas pela unidade produtiva, 53,3% das propriedades foram classificadas como moderna e 42,2% como avançada e de ponta.

De acordo com os resultados da pesquisa, 37,1% dos entrevistados alegaram que os motivos pelos quais a unidade produtiva adota a tecnologia moderna ou de ponta se dá pela necessidade de competir no mercado, enquanto 29,3% alegaram a qualidade do produto a ser obtido e 18,1% usa essa tecnologia devido à especificação da fruta.

Já o sistema de colheita é completamente artesanal, o que reduz a rentabilidade dos produtores. A exigência de mão-de-obra é elevada. No mesmo cacho de uva, com destino ao mercado externo, faz-se necessária mão-de-obra para os processos de pinicar, ralear, limpar e colher. Dessa forma, a cultura de uva é uma das atividades que mais emprego gera por hectare, de 2 a 3 empregos/ha/ano. (FIALHO, 2005).

5.1.3.3 – *Processamento*

A uva de mesa, para ser aceita no mercado externo, necessita estar em conformidade com as exigências dos países importadores, com respeito, por exemplo, à cor, ao tamanho, à forma, ao brilho e ao teor de Brix, dentre outros. Para tanto, os produtores devem tratar a fruta no intuito de atender essas conformidades. Este processo se dá nas *packing-houses*.

As principais operações realizadas em uma *packing-house* de uva de mesa são: recepção, limpeza, classificação, fiscalização, pesagem, embalagem, paletização, pré-resfriamento, armazenamento e transporte. As instalações devem ter iluminação adequada e estar em perfeitas condições higiênico-sanitárias. O processo de recepção conta com a pesagem e a identificação do produto (procedência, manejo antes e durante a colheita, hora de chegada). As medidas de controle permitem analisar a qualidade do fruto e avaliar o rendimento do operário. A limpeza dos cachos consiste na inspeção para remoção de bagas verdes e danificadas, bem como de pedicelos. (ANTONIOLLI, 2006).

O Centro de Qualidade em Horticultura (CQH) da Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp), juntamente com a Câmara Setorial de Frutas, elaboraram o Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura, que classifica as uvas de mesa em grupo (presença ou ausência de sementes), subgrupo (coloração da baga – uvas brancas e coloridas), classe (peso do cacho), subclasse (diâmetro da baga) e tipo ou categoria, que estabelece tolerâncias diferentes aos defeitos leves e graves, associados às características de coloração, engajo e formação do cacho.

A fiscalização está relacionada com a verificação dos procedimentos relativos à limpeza e classificação. Já a pesagem pode ser realizada antes ou depois da embalagem, seguindo rigorosamente os critérios estabelecidos pelo mercado interno e os países importadores.

Dependendo do mercado final, os cachos de uva são embalados individualmente e acondicionados em caixas de papelão ondulado, forradas com folhas de polietileno microperfuradas ou papel glassine. O pré-resfriamento é responsável pela retirada do calor do fruto adquirido no campo, atentando para o menor intervalo de tempo possível entre a colheita e o pré-resfriamento, para melhor conservação do fruto. O armazenamento deve se realizar sob temperaturas de 0 a 2°C e 90-95% de umidade relativa do ar.

A Valeexport (2007) estima a existência de uma grande quantidade de *packings houses* na região, com cerca de 160.000 m² instalados, com um investimento realizado da ordem de US\$ 58,5 milhões. Existe, também, capacidade frigorífica de 68.200 m³, com um investimento realizado da ordem de US\$ 65,4 milhões. Porém, esta estrutura é privada, não dando acesso aos pequenos produtores.

Segundo a Antonioli (2006), as medidas que devem ser tomadas para reduzir as perdas são: evitar o armazenamento de uvas sobremaduras ou com sinais de desidratação; controlar os limites de temperatura, de forma a se evitar a condensação de água sobre o cacho e a proliferação de microrganismos, bem como o congelamento das bagas, em condições de elevação ou redução da temperatura, respectivamente; controlar os limites da umidade do ar, evitando-se o ressecamento do engaço e pedicelo³¹; evitar o excesso de dióxido de enxofre (SO₂) por causar perda de coloração das bagas e engaços; manter um controle dos lotes armazenados, amostrando-os e avaliando-os quanto à qualidade antes da liberação para comercialização.

Durante o transporte da fruta, é importante que as uvas sejam mantidas nas mesmas condições de temperatura do armazenamento, para não danificar a estrutura da fruta.

5.1.3.4 – Distribuição

Quanto à infra-estrutura para a distribuição do produto, ocorrem problemas com comunicação (acesso à internet, telefones e uso de celulares) fora das sedes e as estradas apresentam boas condições de conservação.

³¹ Haste que sustenta a flor ou cada flor de uma inflorescência e, posteriormente, o fruto.

O meio de transporte mais utilizado para a exportação das frutas é o marítimo, que tem frequência semanal, conforme ficou evidenciado na pesquisa BNB-Etene, com 56,2% das respostas. As vantagens proporcionadas pelo embarque de frutas através do porto são proximidade da unidade produtiva e frequência de navios. A maior parte das uvas é exportada pelo porto de Suape, em Pernambuco, seguido por Salvador-BA e Fortaleza-CE, este último reduzindo sua participação ao longo dos anos.

A maior incidência de danos mecânicos ocorre durante o transporte, portanto, há necessidade de se tomar alguns cuidados no intuito de reduzir esses danos, tais como:

1. retirar os contentores do campo com auxílio de veículos apropriados, paletizando-os, quando possível;
2. se o veículo de transporte for aberto, é interessante cobri-lo com lona de cor clara, com espaços para ventilação. O ideal seria o transporte em veículo fechado, com sistema de nebulização.
3. Adaptar os pneus e amortecedores para a maior absorção de impactos;
4. Manter carreadores e estradas em boas condições;

Pelos dados da pesquisa do BNB-Etene, os produtores não têm muitas queixas no que diz respeito ao transporte e comercialização de seus produtos. Pois, quando abordados sobre a qualidade do produto, inadequação dos canais de comercialização, tarifas e impostos elevados, estradas mal conservadas e frete aéreo inviável, a média das respostas de cada item justificando possível dificuldade na comercialização ficou em torno de 6%.

5.1.3.5 – Consumidores e tendências de mercado

As exigências observadas no mercado externo são superiores às do mercado interno. Por exemplo, os tipos de caixas para exportação de uvas são as de 4,5kg e para o mercado interno são as de 6kg (uvas de mesa). Isto porque os consumidores externos optam por embalagens menores dadas as características das populações atendidas (menor número de membros na família, pessoas que moram sozinhas etc.).

Uma tendência que vem ganhando peso ultimamente é o consumo de produtos orgânicos. No Vale do São Francisco, já existem empresas instaladas

com intuito de produzir somente uvas orgânicas. Há a exigência do monitoramento do completo processo produtivo, para não haver contaminação proveniente das uvas convencionais. Mesmo o sistema de armazenamento para as uvas orgânicas se apresenta completamente separado dos outros sistemas. Porém, segundo informou um produtor local, a uva orgânica possui ainda baixo retorno, em virtude da pouca produtividade da planta, dos cuidados necessários exigidos e do alto risco de perda da safra, sendo apenas uma estratégia de mercado adotada por alguns supermercados para atrair determinados consumidores.

Outro ponto a observar é o crescente consumo de uvas sem sementes, principalmente nos países da Europa e Estados Unidos. Os produtores do Vale do São Francisco trabalham com a perspectiva de garantir sua manutenção neste mercado. Cultivares de uvas sem sementes já foram introduzidas na região, estando em fase de adaptação ao clima e melhores técnicas de manejo. Progressivamente, verifica-se a melhora na qualidade da baga da *Festival* e na produtividade da *Thompson*, por exemplo, o que evidencia a rápida adaptação que os produtores locais conseguem frente às mudanças do mercado consumidor.

Observa-se, portanto, que o mercado está direcionado para o consumo de produtos com menor uso de agroquímicos no processo produtivo, uvas sem sementes e para embalagens de menores tamanhos. Estas modificações vêm atender às mudanças que estão acontecendo na sociedade, principalmente no que diz respeito às novas preferências de consumo. Atualmente, as famílias têm reduzido seu número médio de membros e existem aqueles consumidores que residem sozinhos, o que exige nova conformação nos padrões de embalagens e quantidade oferecidas no mercado.

5.2 – Vinho

5.2.1 – Ambiente institucional

No Brasil, apenas o Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul, possui a denominação de Região com Indicação de Procedência, criada em novembro de 2002, instância anterior à criação de uma DOC. (SILVA; CORREIA, 2005). A Lei brasileira Nº 9.279, de 14 de maio de 1996, trata das habilitações para se colocar no mercado produtos com Indicação de Procedência ou com Denominação de Origem, constituintes das modalidades de indicações geográficas

previstas na legislação brasileira. A Indicação de Procedência é o nome geográfico – do país, da cidade, da região ou da localidade, que se tornou conhecido como referência à produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. A Denominação de Origem é o nome geográfico que designa produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos. (TONIETTO, 2005). O órgão que controla, analisa e concede a marca de Indicação de Procedência é o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). A Figura 1 dá um exemplo de como poderia ser a hierarquia conceitual e aplicada à regionalização dos vinhos finos no Brasil.

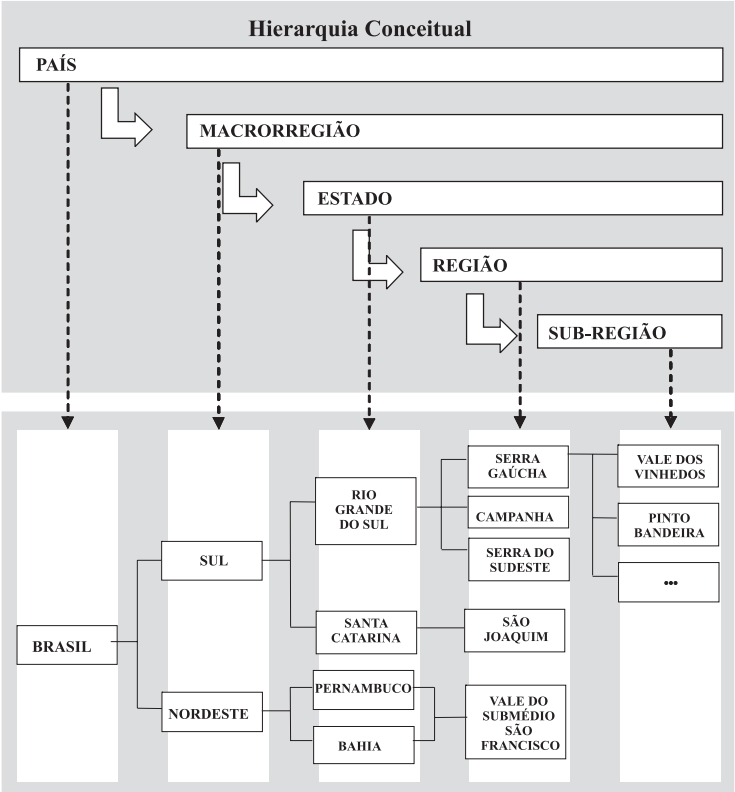


Figura 1 – Exemplo de Hierarquia Conceitual e Aplicada para a Regionalização da Produção de Vinhos Finos no Brasil

Fonte: Tonietto e Falcade (2003).

Quanto à comercialização do vinho, deve-se verificar a legislação nacional e as leis de cada país importador. No Brasil, a lei que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho é a Nº 7.678, de 08 de novembro de 1988, regulamentada pelo Decreto Nº 99.066, de 08 de março de 1990 e alterada pela Lei Nº 10.970, de 12 de novembro de 2004. Para importação, os estabelecimentos vinícolas devem estar cadastrados no Ministério da Agricultura e seguir rigorosas disposições apresentadas nestes normativos.

Existe, ainda, a Lei Nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Esta lei autorizou a criação, também, da Comissão Intersetorial de Bebidas. Foram criadas algumas portarias e medidas complementares para regulamentar a produção e comercialização dos derivados da uva no Brasil.

Para se exportar vinhos e derivados da uva para a Comunidade Européia, faz-se necessário observar a Instrução Normativa Nº 83, de 10 de novembro de 2004, que permite a exportação de vinhos elaborados apenas de variedades de uvas da espécie *Vitis vinifera*.

5.2.2 – Ambiente organizacional

A produção de uva, com destino à produção de vinhos e outros derivados, concentra-se na região Sul do País. A Serra Gaúcha, ano a ano, vem se destacando quanto à melhora dos vinhos produzidos, principalmente os tintos e não mais somente pela produção de vinhos brancos e espumantes. O aumento do grau de maturação das uvas devido à melhoria dos vinhedos, bem como os avanços na tecnologia de vinificação, permitiram aumentar o percentual de vinhos tintos brasileiros “*premium quality*” (vinhos de melhor qualidade), como comprovaram os trabalhos da Avaliação Nacional de Vinhos. O evento reúne enólogos do Brasil e do exterior e é realizado anualmente pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), com apoio técnico da Embrapa Uva e Vinho. O objetivo é avaliar a potencialidade das safras vitícolas. Os vinhos relativamente mais simples, de menor qualidade, ainda são os mais produzidos, porém é cada vez mais freqüente a produção de vinhos de melhor qualidade, com coloração mais intensa e aroma mais rico, mais equilibrados em álcool e acidez. Boas vindimas (ensolaradas e de pouca chuva), como a observada em 2004, contribuem para melhorar a qualidade do vinho. (FIALHO, 2005).

A produção de vinho no Vale do São Francisco é recente. Portanto, encontra-se ainda em fase de ajustes e adaptação às condições da região. Com a ajuda de alguns parceiros, os produtores já têm alcançado bom desempenho nos padrões de qualidade do vinho produzido no Vale.

A Valexport vem trabalhando no intuito de padronizar e melhorar a qualidade do vinho produzido no Vale do São Francisco. Para isso, criou em 1999, o Grupo do Vinho do Vale (GVV), com uma proposta voltada para o mercado de vinhos. O grupo é formado pelas vinícolas da região do Vale do São Francisco, buscando a excelência nas técnicas de comercialização bem como nas linhas de pesquisa para a qualidade e produtividade. A associação possui 55 produtores e exportadores, representando aproximadamente 70% de toda a produção frutícola do Vale e 80% de suas exportações.

Otimista com o desempenho da viticultura no Vale do São Francisco, o Governo do Estado de Pernambuco, em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, Embrapa Semi-Árido e Valexport e com financiamento da Finep, criou projeto de pesquisa e cooperação técnica com objetivo de qualificar a vitivinicultura no Submédio São Francisco e possibilitar o desenvolvimento de vinhos típicos da região. Posteriormente, a idéia é criar a Indicação de Procedência, agregando valor ao produto regional. (FIALHO, 2005).

Foi criado recentemente em Pernambuco o Instituto do Vinho, com objetivo de fortalecer os produtores. Uma das idéias é a criação de uma região com Denominação de Origem Controlada (igual às DOCs francesas). Convênios com a Embrapa vêm sendo firmados nesse sentido. Na ocasião da pesquisa, os trabalhos encontravam-se ainda em fase embrionária, com a resolução das questões burocráticas. O governo pernambucano criou, ainda, o Programa do Vinho, visando ampliar a base industrial vinícola. (PERNAMBUCO, 2005). Um trabalho da Embrapa é o teste com 28 variedades de uvas viníferas, para adaptá-las à região e para produzir vinhos que possam envelhecer por mais tempo. Destas, já foram selecionadas 12 variedades que se mostraram mais adaptadas e continuarão a ser testadas. O vinho mais velho produzido nessa região alcançou apenas três anos de maturação. Com isso, pode-se controlar melhor a qualidade dos vinhos produzidos no Vale do São Francisco. Na opinião de um entrevistado, o Brasil precisa parar de produzir vinhos comuns (com uvas comuns, como acontece no Sul do País) e produzir apenas vinhos

finos, pois enquanto o Brasil continuar produzindo estes vinhos, ele não será reconhecido como um país produtor de bons vinhos.

Outra parceria de apoio ao setor inclui a Secretaria de Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente do Estado de Pernambuco, o ITEP, o Cefet e a Embrapa Semi-Árido, com objetivo de criar o Centro Tecnológico da Uva e do Vinho, que funciona na própria Embrapa Semi-Árido.

Para melhorar a visibilidade dos vinhos do Vale do São Francisco, os produtores estão se preparando para desenvolver o enoturismo, lojas de varejo (cantinas, adegas) e eventos. No Município de Lagoa Grande, é promovido pela prefeitura, de dois em dois anos, o Vinhuva Fest. O idealizador foi o ex-prefeito do município e proprietário da Vitivinícola Lagoa Nova. A festa é bem aceita pela comunidade e recebe muitos visitantes. Somado a isto, o Congresso Nacional decretou o “Dia Nacional do Vinho”, a ser comemorado no primeiro domingo do mês de junho. (PROJETO..., 2005). Este fato dá visibilidade ao vinho, o que pode torná-lo mais acessível à população, elevando a sua demanda. Existe, ainda, o Roteiro do Vinho, resultado de investimentos públicos e privados na agricultura irrigada e da parceria do Sebrae, Ministério da Integração, por meio da Região Integrada de Desenvolvimento (RIDE)³², Codevasf, Embrapa, Empresa de Turismo de Pernambuco (Empetur) e Bahiatursa, com visitas às vinícolas e parreirais, dentre outros pontos turístico, com vasta programação. Como resultado, já estão se instalando novos empreendimentos turísticos na região, como hotéis, restaurantes, pousadas, cantinas etc.

Os produtores locais também participam de eventos nacionais e internacionais, onde já receberam diversos prêmios, com a chancela da OIV – *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, instituição internacional que trata das questões e dos interesses dos produtores de uvas e vinhos. O Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) desenvolve um programa de promoção institucional e comercial dos vinhos brasileiros, com ações de comunicação, campanhas publicitárias, organização e estímulo à participação em feiras e outros eventos. (MELLO, 2005b; BRAZILTRADENET, 2006).

³² Envolve as Prefeituras de Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, em Pernambuco, e Curaçá, Juazeiro, Sobradinho e Casa Nova, na Bahia, além da Associação do *Trade Local* (ASSITUR).

Em maio de 2005, houve um evento em São Paulo, o qual teve a participação de diversas vinícolas da região. Apesar das participações em feiras e eventos internos e externos, a maioria das empresas não possui política sistemática de *marketing*, pois considera caros estes investimentos. (MELLO, 2005b), diz que as empresas vinícolas possuem visão limitada, voltadas ao presente, não se preocupando com questões futuras de mercado.

A assistência técnica utilizada pelos produtores, em sua maioria, é terceirizada. Quanto ao financiamento bancário, a maioria das vinícolas não recorre a ele para a produção de vinhos. Algumas solicitam financiamento dos bancos apenas para a produção de uvas. Acredita-se que, por serem geralmente filiais de grande empresas do Sul do País ou de empresários capitalizados, as vinícolas instaladas no Vale não têm a necessidade premente de adquirir financiamento para desenvolver suas atividades, recorrendo a este tipo de crédito em situações esporádicas.

Em termos de pesquisa, o BNB-Etene, através do Fundeci, deu apoio a estudos para melhorar a qualidade da uva de vinho e, conseqüentemente, a qualidade do vinho produzido no Nordeste do País. Também foi montado um laboratório de enologia, na Embrapa Semi-Árido, em Petrolina, com equipamentos de última geração, para monitorar a qualidade dos produtos. O laboratório custou R\$ 1,5 milhão financiados através da Financiadora de Estudos e Projetos (Finep), do Ministério da Ciência e Tecnologia. (AGRONLINE, 2005). Os testes com os vinhos locais já foram iniciados, deixando os produtores menos dependentes do laboratório de Bento Gonçalves, onde eram realizados anteriormente. Além da pesquisa com grande volume de vinho, a Embrapa Semi-Árido também testa os vinhos por meio da microvinificação, com vantagem de redução de escala, utilizando menores quantidades de vinhos. Neste laboratório são realizados os testes considerados mais simples, como o de acidez volátil, teor de açúcares, PH, dentre outros. Os testes que não podem ser realizados no local são encaminhados ao ITEP, em Recife-PE.

5.2.3 – Elos da cadeia produtiva

5.2.3.1 – Insumos

Boa parte dos insumos para o desenvolvimento da atividade vinícola é obtida de fornecedores do Sul do País. Instalou-se, recentemente, uma fábrica

de garrafas, no Estado de Pernambuco, para fornecimento às vinícolas do Vale do São Francisco, mas esta ainda não atende a todas as necessidades dos produtores. Outros insumos, como caixas, rolhas, embalagens e rótulos, são trazidos de outras regiões ou importados. Isto encarece o produto final, tendo em vista maior custo com transporte.

5.2.3.2 – Produção

A produção de vinhos no Nordeste ainda é reduzida comparativamente ao Brasil, como fica evidenciado pelo número de estabelecimentos apresentados na Tabela 30. O Rio Grande do Sul era responsável por 73,0% do total destes, com 764 fábricas de vinho, em 2005. Santa Catarina, o segundo maior Estado produtor, respondia por 7,6% ou 79 fábricas. Já o Nordeste, como um todo, possuía 6,9% dos estabelecimentos vinícolas do País (72), mais concentrados no Estado de Pernambuco, com 30 estabelecimentos.

A mão-de-obra contratada geralmente é da Região, para os serviços menos técnicos, e da região Sul, para as atividades que necessitam de pessoal mais qualificado, como enólogos, técnicos agrícolas que conhecem a cultura, gerentes etc. Os trabalhadores alternam-se entre o campo e a produção de

Tabela 30 – Número de Estabelecimentos Fabricantes de Vinho, no Brasil – Período de 2001 – 2005

UF	Ano					
	2001	2002	2003	2004	2005	(%) 2005
Brasil	896	954	975	1.012	1.046	100,0
Nordeste	77	80	73	74	72	6,9
Rio Grande do Sul	651	691	708	727	764	73,0
Santa Catarina	60	70	74	79	79	7,6
São Paulo	45	45	37	44	44	4,2
Minas Gerais	29	31	33	31	32	3,1
Pernambuco	21	23	22	23	30	2,9
Paraná	21	24	28	25	27	2,6
Bahia	24	27	28	27	22	2,1
Ceará	16	16	11	10	8	0,8
Paraíba	7	8	7	8	8	0,8
Rio de Janeiro	3	4	6	5	6	0,6
Outros Estados	19	15	21	33	26	2,5

Fonte: Brasil. Ministério do Trabalho... (2006).

vinho. Os enólogos são formados pela Escola Politécnica de Bento Gonçalves. Eles controlam a qualidade dos vinhos produzidos no estabelecimento.

Quanto à capacitação dos funcionários, treinamentos sobre produção são dados dentro das empresas. O nível de capacitação varia de acordo com a necessidade de especialização. Há trabalhadores desde analfabetos a graduados.

5.2.3.3 – Processamento

As técnicas utilizadas para os sistemas de produção, engarrafamento, embalagem e armazenamento são as mais modernas, com a mesma tecnologia aplicada nas melhores vinícolas da região Sul. As menores empresas estão se adequando a esses sistemas, adquirindo novos equipamentos.

Há linhas completas de processamento automatizadas, onde se dá a lavagem das garrafas, o engarrafamento, a aplicação da rolha, a rotulagem e a embalagem. Todo o processo é acompanhado por técnicos especializados. Portanto, o processamento por inteiro se dá na unidade fabril.

O mosto da uva tem como finalidade a elaboração de vinhos tintos e brancos, quanto à cor, e secos e suaves, quanto à quantidade de açúcar. Fabricam-se também vinhos espumantes jovens. Outra finalidade do mosto, e que vem sendo realizada recentemente na região, é a fabricação de sucos integrais.

5.2.3.4 – Distribuição

Algumas empresas possuem representações em diversos Estados do País, o que facilita a venda de seus produtos. Outras vendem apenas no mercado local para revendedores, por não terem representações para isto.

Os destinos do vinho nordestino são o mercado regional, para as capitais dos Estados, o mercado nacional, para os Estados de São Paulo e Rio de Janeiro e o mercado internacional, para os países da Europa.

5.2.3.5 – Consumidores e tendências de mercado

Como forma de atrair novos consumidores, as vinícolas locais investem no enoturismo, da mesma forma que em outras regiões, com a construção de pousadas nas propriedades e criação de rotas de degustação (Foto II). Os produtores pretendem associar os vinhos elaborados à imagem da região do

Vale do São Francisco, suas ilhas, gastronomia, frutas exóticas, o folclore local e as belezas do Nordeste brasileiro.

No Nordeste, não existe a tradição de consumo do vinho como em outras regiões do País, mais especificamente, o Sul. Há a necessidade, por parte dos produtores, de incentivar o consumo do vinho, associando-o a uma imagem positiva de melhora na saúde. O consumo *per capita* brasileiro é baixo. Neste caso, a estratégia de atrair um maior número de consumidores é de longo prazo. O mercado externo é uma opção favorável, em curto prazo, principalmente para os vinhos espumantes jovens, tendo em vista a alta qualidade conseguida na produção no Vale do São Francisco. Porém, deve-se ter muito cuidado na padronização destes vinhos, em virtude dos consumidores serem bem exigentes a esse respeito. São pessoas de maior poder aquisitivo, bem informadas e de gostos mais refinados.



Foto 11 – Projeto para Construção de um Complexo Turístico, Voltado para o Enoturismo (Fazenda Ouro Verde)

6 – VULNERABILIDADES DO SETOR VITIVINICULTOR

6.1 – Uva

O setor viticultor é mais vulnerável às doenças, especialmente fungos, e às fortes precipitações pluviais. Os tipos de doenças mais freqüentes são o Míldio (*Plasmopara viticola*) e o Oídio (*Uncinula necator*). O míldio é a principal das doenças fúngicas que afetam as videiras, podendo infectar todas as partes verdes da planta, incluindo as flores e os frutos. As características da doença, nas folhas, são manchas amarelas, translúcidas contra a luz do sol e com aspecto encharcado. A área afetada fica necrosada, podendo causar a queda da folha. Nas inflorescências infectadas ocorre o escurecimento, secamento e queda dos botões florais. Nas bagas mais desenvolvidas, o fungo cresce nos seus interiores, tornando-as escuras, duras, com superfícies deprimidas, provocando a queda das mesmas.

O Oídio é uma doença que ocorre com maior freqüência nas regiões de clima quente e com baixa umidade relativa do ar. Portanto, é uma doença importante para a viticultura da região Nordeste do Brasil. O fungo se desenvolve na superfície de todos os órgãos verdes da planta. Caracteriza-se por uma fina camada de pó cinzento, facilmente removido. As folhas jovens em expansão tornam-se distorcidas e atrofiadas. Nos ramos verdes infectados há formação de manchas marrom-escuras. Nas inflorescências, os botões são cobertos por um pó cinzento, causando seca e queda dos mesmos. Nas bagas, ocorrem rachaduras, com exposição das sementes.

Tratam-se essas doenças preventivamente com fungicidas, enxofre e manejo das lavouras. Na época das chuvas, é necessária a pulverização. Já na época seca, a incidência de pragas diminui. Outras doenças fúngicas são a antracnose (*Elsinoe ampelina*), a escoriose (*Phomopsis viticola*), a podridão cinzenta da uva (*Botryotinia fuckeliana*-*Botrytis cinerea*), a podridão da uva madura (*Glomerella cingulata*), a podridão amarga (*Melanconium fuligineum* = *Greeneria uvicola*), a fusariose (*Fusarium oxysporum* f.sp. *herbemontis*), a requeima das folhas (*Alternaria* sp.), a ferrugem (*Phakopsora euvtis*) e a mancha das folhas (*Pseudocercospora vitis*). Já as viroses causam enrolamento-da-folha (*Grapevine leafroll-associated virus*, GLRaV), entrenó-curto e inchaço dos ramos.

As pragas que atacam as videiras são a filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*), a pérola-da-terra (*Eurhizococcus brasiliensis*), a cochonilha branca (*Pseudococcus* spp.), a cochonilha algodão (*Icerya schrottkyi*), a cochonilha-do-tronco (*Hemiberlesia lataniae* e *Duplaspidotus tesseratus*), a cigarrinha-das-fruteiras (*Aethalion reticulatum*), a mosca-das-frutas (*Anastrepha fraterculus*), a broca-dos-ramos e as formigas saúvas (*Atta* spp.) e as quenquéns (*Acromyrmex* spp.), dentre outras pragas. Existem recomendações para o controle de pragas e doenças, a fim de resguardar a saúde dos produtores e dos consumidores de uvas.

No Vale do São Francisco, as principais doenças que afetam as lavouras são o Míldio e o Oídio. Das pragas, são as moscas-das-frutas e as mariposas (*Grapholita molesta*).

Chuvas intensas e contínuas, a exemplo do que ocorreu em 2004, são prejudiciais à produção, em virtude da baixa qualidade das uvas para o vinho. Naquele ano, a produção de vinhos foi prejudicada. Com efeito, as informações da pesquisa do BNB-Etene revelam que os motivos que levaram aos níveis de produtividades obtidas estarem abaixo dos valores estimados no projeto, são consequência da escassez ou excesso de chuvas e o surgimento de novas pragas e doenças. Neste caso, a solução é a produção de subprodutos, como o vinagre. Assim como no Nordeste, houve problemas climáticos, em 2004, no Rio Grande do Sul, o que reduziu a floração e conseqüentemente a produtividade dos parreirais daquele Estado. No caso dos produtores do Vale do São Francisco, a alternativa encontrada foi concentrarem a produção no período de menores precipitações pluviais, reduzindo a quantidade de safras colhidas no ano. Isto tem reduzido o risco com perda da safra, porém também reduz a rentabilidade do produtor.

Os solos da região do Vale do São Francisco são pobres, sendo necessário prepará-los, adicionando os elementos necessários à produção de boas uvas, tanto para mesa, quanto para vinho. O sistema de adubação é o convencional, não trabalhando com produção orgânica. Os tipos de irrigação são gotejamento e microaspersão. O que mais atraiu esses produtores para a região foi o clima quente e seco e a disponibilidade de água.

Para exportação, as uvas brasileiras sofrem restrições no mercado internacional. Para alcançá-lo, os produtores deverão seguir padrões exigidos pe-

los importadores, quanto às certificações. Uma das grandes reclamações dos produtores é a falta de apoio governamental para as exportações³³. O mercado britânico é mais exigente que o da Europa continental. Em compensação, os preços pagos por aqueles são mais atrativos. Estas exigências têm preocupado os produtores, dada a elevação nos custos de produção, armazenamento, e transporte, o que pode se tornar um impeditivo para os produtores menos capitalizados. No Brasil, a certificação PIF custa adicionalmente ao produtor cerca de R\$ 3.900,00, sendo R\$ 2.200,00 para a certificação inicial e R\$ 1.700,00 para o acompanhamento (2 anos). A certificação tem validade de 3 anos. Para reduzir este custo, o Sebrae tem entrado com apoio financeiro de 50,0% do valor total, o que garante ao produtor economia de R\$ 1.950,00. O Sebrae também contribui com o pagamento do serviço de análise de resíduo nas frutas (exigência para a comercialização externa), junto ao Itep, ficando o produtor responsável por 50,0% do valor total.

Dentre os inúmeros selos de certificação exigidos pelo mercado internacional para a comercialização de produtos *in natura*, destacam-se: o EurepGap, pela União Européia e, o APHIS³⁴, pelos Estados Unidos, considerados como as barreiras técnicas mais relevantes para a colocação do produto brasileiro no exterior. (CACCIAMALI *et al.*, 2005). Atualmente, alguns produtores do Vale possuem também a certificação Tesco *Nature's Choice*, exigida pela rede varejista britânica Tesco.

6.2 – Vinho

Relativamente a outros países produtores e consumidores de vinho, o Brasil encontra-se em situação desfavorável. O baixo consumo interno (cerca de apenas 2 litros *per capita* por ano), resultante da falta de tradição vinícola e do baixo poder aquisitivo do brasileiro, reduz as perspectivas de crescimen-

³³ A pesquisa BNB-Etene levantou a respeito dos fatores que impedem os produtores de iniciar ou aumentar as exportações, como resposta unânime à falta de apoio governamental ao pequeno produtor. Outros fatores destacados pelos entrevistados foram barreiras fitossanitárias dos países importadores (86,7%), incerteza da cotação do produto no desembarque (80,0%), fruta destinada apenas ao mercado interno (66,7%). Desconhecimento do mercado e carência de infra-estrutura de frios na região foram evidenciados por 40,0% dos entrevistados.

³⁴ *Animal and Plant Health Inspection Service* (APHIS). O selo do APHIS é o principal requisito para obtenção de licença para importação do USDA, Departamento da agricultura dos Estados Unidos. Abrange regulamentos sanitários, para vegetais e animais, com normas específicas para cada fruta ou vegetal. (INSTITUTO FNP, 2005).

to de demanda em curto prazo. Outro agravante é o preço do vinho nacional, relativamente mais caro que os importados, em consequência da alta tributação e dos encargos sociais. Assim, os produtores nacionais sofrem prejuízos tanto no mercado interno quanto externo.

Outro problema enfrentando pelos vinicultores é a adulteração. Alguns produtores e revendedores, para aumentar seus rendimentos, adicionam água ao vinho. Já existem métodos para a detecção da origem da água que compõe o vinho, o que permite identificar a qualidade da bebida e constatar possíveis adulterações. Esta é uma condição essencial para a continuidade e crescimento do setor, uma vez que garante a confiabilidade no produto brasileiro. O Governo Federal, através do MDA e do Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT), comprometeu-se em adquirir um espectômetro de massas pelo laboratório do Rio Grande do Sul, que será utilizado para a identificação de água no vinho. (BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2005). No Vale do São Francisco, os produtores também dispõem de tal instrumento para o controle da qualidade do vinho produzido na região, instalado na Embrapa Semi-árido.

O comércio ilegal de vinhos também prejudica os produtores nacionais. Segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior do Ministério de Indústria e Comércio Exterior, em 2004, entraram no País de forma legal 11,47 milhões de litros de vinho, originados da Argentina. (ALICEWEB, 2007). Entretanto, dados do Instituto Nacional do Vinho da Argentina apontam uma exportação de 22 milhões de litros para o Paraguai o que seria um volume incompatível com o mercado consumidor paraguaio, levando à dedução de que aquele país é apenas caminho para outros destinos. (BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO, 2005).

As organizações que tratam sobre o vinho, no Brasil, têm buscado soluções para superar essas barreiras. Por exemplo, o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), através de seus representantes, apresentaram as seguintes sugestões ao Governo Federal. (IBRAVIN, 2006a):

- Elevar, de 10% para 60%, o Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI) para coquetéis, sangrias e bebidas alcoólicas mistas, por estes concorrerem com os vinhos legítimos, que apresentam taxaço superior;

- Redução do IPI para os espumantes brasileiros, para uma alíquota de 10%. Os espumantes do tipo '*Champagne*' (responsáveis por 88% do volume de produção) o imposto vigente é de 30%; para outros (tipo *Asti*, *Lambrusco* e *Prosecco*), de 20%;
- Redução do IPI dos vinhos, de 10% para 5%;
- Maior oferta de Empréstimo do Governo Federal (EGF) para financiamento da safra;
- Estabelecimento de imposto de importação com valor único, de US\$ 0,75 por garrafa. Com isto, estaria sendo dificultada a entrada no País de produtos de baixo preço – o principal concorrente do produto nacional, os quais perderiam sua competitividade.

Estas reivindicações já vêm dando resultados. Os chamados vinhos mistos deverão conter pelo menos 50% de vinho, apresentando no rótulo, que são bebidas à base de vinho. Outra conquista foi o anúncio, pelo Governo Federal, da redução de 30% para 10% do IPI para determinados espumantes, caso dos moscatéis, *Prosecco* e *Lambrusco*. (SETORIAL SERASA, 2005). Para se ter uma idéia, a maior taxa cobrada nos outros países do Mercosul não ultrapassa os 25% sobre o vinho. (BRAZILTRADENET, 2006).

Encontros entre representantes dos setores vitivinícolas do Brasil e da Argentina levaram ao acordo entre os dois países, estipulando preço mínimo para a caixa de vinho de 12 garrafas vendida pelo país vizinho a US\$ 8,00. Antes, o produto entrava no mercado nacional a US\$ 3,50. A medida gerou resultados positivos para os produtores brasileiros, com redução imediata da venda do vinho argentino no Brasil. Do lado brasileiro, o acordo solicitou a execução de um estudo do mercado brasileiro do vinho. A previsão da realização deste estudo era para o primeiro trimestre de 2006, segundo o Ibravin (2006b). Além dessas medidas, foram acordadas ainda a continuidade do combate ao contrabando, o desenvolvimento de ações nos governos para mudar o sistema de tributação de importação da bebida de outros países e a implantação de um comitê de monitoramento. (SETORIAL SERASA, 2005).

Além da taxação excessiva, o vinho brasileiro tem dificuldades alfandegárias e o suco de uvas, restrições fitossanitárias para acessar os grandes mercados consumidores. Existem, ainda, acordos comerciais exclusivos entre a

União Européia, o Chile e a Austrália, barreiras não-tarifárias da União Européia, que restringem a identificação no rótulo do vinho brasileiro às expressões “vinho tinto” ou “vinho branco” (Regulamentação 753/02), o que dificulta o registro das variedades das uvas. Outro ponto é que a legislação brasileira não abarca o conceito de indicação de origem, conforme os *Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights* (TRIPS) da Organização Mundial do Comércio (OMC). Mais barreiras internacionais são os monopólios estatais, como no Canadá e os países escandinavos e a complexa legislação de importação de vinhos dos Estados Unidos. (BRAZILTRADENET, 2006).

Comparativamente a outros países produtores, o Brasil ainda é tímido na promoção do seu vinho. Os grandes produtores mundiais contam com fortes agências de promoção que têm o papel de divulgar seus vinhos internacionalmente, como *Conseil en marketing et communication alimentaire* (SOPEXA), na França, o *Instituto Español de Comercio Exterior* (ICEX), na Espanha, a Fundação ProChile, no Chile, a *Wines of South Africa* (WOSA), na África do Sul, a *Agriculture Trade Office* (ATO), nos Estados Unidos, o *Seven Wine Producers of Portugal* - Aveleda, Esporão, Sogrape, Aliança, Messias, Bacalhôa e José Maria da Fonseca – responsáveis por 75% das exportações de vinhos portugueses (G7), em Portugal e o *New Zealand Wines* (NZ Wines), na Nova Zelândia. (BRAZILTRADENET, 2006). Mas o Brasil vem caminhando para alcançar o patamar destes países, em termos de promoção comercial, com o apoio de suas instituições vinícolas internas.

Os compradores internacionais ainda consideram o vinho brasileiro de má qualidade. Esta visão vem se invertendo, resultado do trabalho das instituições ligadas ao setor em levar uma imagem positiva do vinho brasileiro ao mercado externo. De 1991 a 2005, as vinícolas brasileiras receberam 2.209 prêmios, em diversos concursos internacionais, como o *Chardonnay Du Vin*, na França, o *Mundus Vini*, na Alemanha, o *Starwine*, nos Estados Unidos, etc. Ao todo, os vinhos brasileiros ganharam prêmios em 30 concursos internacionais. Os vinhos do Vale do São Francisco, apesar de novos, também já receberam prêmios internacionais.

Para superar os obstáculos existentes na comercialização e produção do vinho brasileiro, os produtores, instituições e governo estão se articulando para criação de organismos que fortaleçam a cadeia vinícola nacional. Dentre

eles, destacam-se, no Rio Grande do Sul, a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Provale), relacionada ao *marketing* sobre o vinho, com 25 cantinas e outras 15 instituições ligadas ao desenvolvimento do enoturismo na Serra Gaúcha, e a Câmara Setorial da Vitivinicultura, Vinhos e Derivados do Rio Grande do Sul, congregando representantes de toda a cadeia produtiva, no intuito de criar fóruns que discutam temas para a melhoria do vinho nacional. Quanto à exportação, foi criado, em 2002, o consórcio *Wines of Brazil*, iniciativa da Agência de Promoção de Exportações do Brasil (Apex) e apoio da Federação e Centro das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul (FIEGS) – Provale e do Ibravin. O objetivo do consórcio é conquistar mercados em expansão, como os Estados Unidos, Reino Unido, Escandinávia e Alemanha, bem como a abertura de novos mercados no Leste Europeu, Ásia, México e Caribe. (BRAZILTRADENET, 2006). Apesar destas instituições estarem voltadas para o Rio Grande do Sul, suas ações podem surtir efeitos positivos também para o produtores nordestinos.

7 – CUSTOS DE PRODUÇÃO E RENTABILIDADE

7.1 – Uva

Segundo Fialho (2005), os custos de produção da uva variam de acordo com alguns fatores, como o tipo de cultivar, o sistema de condução, a densidade de plantio, o solo, o valor da mão-de-obra, os preços dos insumos e a tecnologia empregada, dentre outros. Para o Governo Federal, o preço mínimo calculado tem como base dados de custo e rentabilidade da cultivar *Isabel*.

Em Petrolina, a cultura da uva irrigada apresenta receitas a partir do 2º ano de produção de R\$ 46,5 mil/ha, considerando preço médio de R\$ 1.550,00/t FOB, para o ano de 2005/06 e produtividade média da lavoura em 30t/ha. (INSTITUTO FNP, 2006). Mas, só a partir do 3º ano, o produtor começará a receber os resultados do investimento aplicado, com a produtividade da lavoura em 40t/ha (Tabela 31).

Os custos do plantio de lha de uva irrigada concentram-se em insumos, na fase de formação da lavoura (1º ano), com 72,2% do total gasto (R\$ 29.320,00), principalmente em arames, mourões e fertilizantes, seguido do trabalho manual na implantação da lavoura, com 14,5% (R\$ 5.880,00). O restante distribui-se em operações mecanizadas (R\$ 2.847,00 – 7,0%) e gastos administrativos (R\$ 2.572,00 – 6,3%). No total, os gastos com o plantio de lha de uva irrigada é de R\$ 40.619,00, no 1º ano. Neste ano, os custos são maiores em virtude da necessidade de formação de toda a estrutura do parreiral. (MELLO, 2006).

No 2º ano (produção crescente), os gastos concentram-se em operações manuais, com os tratos culturais de manutenção da lavoura, representando 43,5%, ou R\$ 10.972,00 dos R\$ 25.206,00 gastos. Os insumos representam 24,8%, as operações mecanizadas, 17,2% e administração, 14,4%. No caso dos insumos, algumas cultivares americanas como a Bordô e a Concord necessitam de menos pulverizados, o que torna o trato mais barato. (MELLO, 2006).

Quando a cultura alcança estabilidade em sua produção (3º ao 20º ano), os maiores gastos concentram-se novamente nas operações manuais (R\$ 12.098,00 – 39,5%), com o pagamento de mão-de-obra para os tratos culturais. Os gastos com insumos vêm em seguida, com 32,2% – R\$ 9.887,00.

Operações mecanizadas e administração respondem pelos 28,3% restantes dos R\$ 8.664,00 totais gastos.

Quanto aos resultados, nota-se que as receitas superam os custos em 84,5%, no 2º ano, com lucratividade de 45,8%. No 3º ano, a lucratividade

Tabela 31 – Uva Irrigada (Petroлина-Pe) – Custo de Produção (R\$/Ha) – Preço de 2005/2006

Descrição	Fase Improd. Formação	Produção Crescente	Produção Estável
	Ano 1	Ano 2	Ano 3 ao 20
	Total	Total	Total
A - Operações Mecanizadas	2.846,60	4.247,82	4.665,67
a1. Preparo do Solo	323,08	0,00	41,92
a2. Implantação	1.038,25	0,00	0,00
a3. Tratos Culturais	1485,27	2.807,02	2.807,02
a4. Irrigação (*)	0,0	713,00	713,00
a5. Colheita	0,0	827,80	1.103,73
B - Operações Manuais	5.880,32	10.971,50	12.098,30
b.1 Preparo de Solo	43,02	0,00	2,60
b2. Implantação	3.474,80	0,00	0,00
b3. Tratos Culturais	2.300,00	10.540,00	11.540,00
b4. Irrigação	62,50	62,50	62,50
b5. Colheita (**)	0,00	369,00	493,20
C - Insumos (CIF)	29.320,24	6.245,02	8.886,52
c1. Fertilizante (**)	3.123,00	3.298,03	5.395,24
c2. Fitossanitários	65,90	2.254,72	4.295,58
c3. Mudas	4.571,43	0,00	0,00
c4. Outros	21.559,91	692,27	195,70
D - Administração	2.572,08	3641,58	3.998,08
Custo Total (R\$/ha/ano)	40.619	25.206	30.649
Receitas (R\$/ha/ano)		46.500	62.000
Resultado Acumulado (R\$/ha)	-40.619	-19.325	545.001
Custo por Tonelada Produzida na Vida Útil		R\$ 823,00 / Tonelada FOB	
Preço Médio 2004/2005		R\$1.550,00 / Tonelada FOB	

Fonte: Instituto FNP(2006).

Obs.: Os custos não incluem encargos financeiros sobre o custeio e nem sobre os investimentos.

(*) Irrigação: Nos anos 2, 3 ao 20, os custos incluem as despesas com depreciação, manutenção e energia elétrica.

(**) Insumos: Valores médios. É necessário fazer análise de solo.

(***) Ocorrem duas safras durante o ano no Vale do São Francisco – 1ª safra, entre fev. e jul., representa 35% da produção e 2ª safra, de ago. a jan., representa 65% da produção total.

Atualizados em agosto/2006 em valores nominais. Na ocasião, o dólar médio norte-americano estava cotado em R\$ 2,15.

eleva-se para 50,6%. Percebe-se que a cultura da uva irrigada, em Petrolina, apresenta-se mais rentável, comparativamente a outras regiões, como é o caso de Jales, em São Paulo, em virtude de se conseguir uma produção estável em um período de tempo mais longo. (INSTITUTO FNP, 2006).

No Ceará, região do Cariri, os custos para produção de uva irrigada se distribuem da seguinte forma: No 1º ano, 77,9% para insumos (R\$ 19.624,92), 7,5% para juros sobre o custeio e 6,3% para pagamento de mão-de-obra variável. Os 8,3% restantes são gastos com mecanização, custos administrativos e equipamentos de irrigação; No 2º ano, os custos com insumos reduzem, para 65,2% dos gastos e aumenta o pagamento de mão-de-obra variável (18,7%). Do 3º ano em diante, os gastos seguem uma certa proporcionalidade, de aproximadamente 61% para insumos e 24,5% para mão-de-obra.

Dado o preço médio pago ao produtor, no período de 2000–2005, no valor de R\$ 1,44/kg, o índice de lucratividade observado foi de 24%, no 3º ano, 39%, no 4º ano e 53%, no 5º ano. Ou seja, a cultura da uva, no Cariri cearense, também é uma opção viável para os produtores locais. Basta, para isso, a existência de mercado consumidor e maior integração entre os elos componentes desta cadeia produtiva. (Tabela 32).

Segundo Mello (2006), considerando um preço de R\$ 0,30/kg, a uva *Isabel* de 15º Babo³⁵ cultivada em clima temperado apresentaria um custo/benefício de 1,52. A cada R\$ 1,00 investido, R\$ 0,52 retornaria como remuneração do capital empregado³⁶.

Maia e Mello (2006), considerando o cultivo de uvas *Niágara* Rosada em clima tropical, calcularam uma produtividade média a partir do 2º ano, com produção em uma única safra, de 5 mil caixas de 6kg/ha. Dados os preços médios cotados na Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp), entre julho/2000 e novembro/2002, corrigidos pelo Índice Geral de Preço de Mercado (IGP-M) para setembro de 2003, em R\$ 13,58 a caixa de 6kg, do atacadista para o varejista e descontando gastos com frete, comis-

³⁵ Grau Babo é a medida do grau glucométrico da uva, que indica a quantidade de açúcar, em peso, existente em 100g de mosto (caldo da uva). (GUERRA; ZANUS, 2006).

³⁶ O cálculo de custos levou em consideração plantações das variedades de uvas *Alicante Boushet*, *Shiraz* e *Cabernet Sauvignon*, espaçamento 3,0m x 1,20m, produtividades de 27 t/ha (2º ano) e de 30 t/ha (3º ano), volume médio de calda por pulverização de 250 l/ha x 24 pulverizações, sistema de irrigação localizada e não incluídos os encargos sociais nos valores das diárias.

Descrição	Implantação/Formação		Manutenção / Produção Crescente						Estabilização	
	Ano 1		Ano 2		Ano 3		Ano 4		Ano 5	
	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%	Total	%
I. CUSTO DE PRODUÇÃO DE I HA										
1. Insumos ⁽⁰⁾	19.624,92	77,88	10.209,24	65,24	11.393,32	60,01	13.989,54	61,56	14.197,54	60,63
2. Mecanização	300,00	1,19	-	-	-	-	-	-	-	-
3. Mão-de-obra Variável	1.600,00	6,35	2.920,00	18,66	4.670,00	24,60	5.360,00	23,59	5.760,00	24,60
4. Custos de Administração ⁽²⁾	1.076,25	4,27	656,46	4,19	803,17	4,23	967,48	4,26	997,88	4,26
5. Equipamentos de Irrigação ⁽³⁾	715,00	2,84	715,00	4,57	715,00	3,77	715,00	3,15	715,00	3,05
6. Juros sobre Custo ⁽⁴⁾	1.883,43	7,47	1.148,81	7,34	1.405,54	7,40	1.693,08	7,45	1.746,28	7,46
TOTAL ^{a)}	25.199,60	100,00	15.649,51	100,00	18.987,03	100,00	22.725,10	100,00	23.416,70	100,00
Produtividade Anual (kg/ha)	0		10.000		20.000		30.000		40.000	
II. RENTABILIDADE										
Valor Bruto da Produção - R\$ Anual	-		12.420,00		24.840,00		37.260,00		49.680,00	
Valor Bruto da Produção - R\$ Acumulado	-						62.100,00		86.940,00	
Mercado Interno - Granel - 100%	0,00		12.420,00		24.840,00		37.260,00		49.680,00	
Mercado Externo - Cx 4,5kg - 0%	0,00		0,00		0,00		0,00		0,00	
Despesas - R\$ Anual	25.199,60		15.649,51		18.987,03		22.725,10		23.416,70	
Despesas - R\$ Acumulado	-		40.849,11		34.636,53		41.712,12		46.141,80	
Receita Líquida - R\$ Anual	-25.199,60		-3.229,51		5.852,98		14.534,90		26.263,30	
Receita Líquida - R\$ Acumulado	-		-28.429,11		-22.576,13		-8.041,23		18.222,07	
Taxa de Retorno - % Anual					24%		39%		53%	
Taxa de Retorno - % Acumulado							-13%		21%	
Ponto de Equilíbrio Preço - R\$/kg					0,95		0,76		0,59	
Ponto de Equilíbrio Produtividade - Kg/ha					15.287		18.297		18.854	

Obs.: (1) - Nível Tecnológico 1 – Sistema de Produção de Alta Tecnologia direcionada para produtores empresários com áreas e/ou volumes de produção que possibilitem o uso de equipamentos mecanizados, tecnologias de ponta e insumos modernos recomendados pelas pesq...

- Nível Tecnológico 2 – Sistema de Produção de Média e Alta Tecnologia, com irrigação localizada, direcionada para produtores com áreas e/ou volumes de produção que possibilitem o pouco uso de mecanização, maior emprego de mão-de-obra...

(2) % calculado sobre a Conta Cultural.

(3) Equipamento de irrigação "*on farm*": considerou-se a duração média de 10 anos, com 10% de taxa de amortização mais 3% de taxa de manutenção ao ano.

(4) Juros de custeio: empréstimo ou remuneração do capital próprio (juros médios de 8,75% a.a., calculado sobre o valor da Conta Cultural).

(5)Custo de Produção Total: Conta Cultural + Custo de administração e manutenção do equipamento de irrigação + Juros sobre o custeio.

* Preço Líquido ao Produtor – 60% do preço médio de exportação: R\$ 2,40 x 0,60 = R\$ 1,44.

são, encargos sociais e outros, o valor pago ao produtor ficaria em torno de R\$ 10,00, a caixa. A este preço, a receita esperada seria de R\$ 50.000,00 e o lucro anual ficaria em R\$ 26.077,50, considerando custos de manutenção estimados em R\$ 23.922,50 ao ano. A relação custo/benefício seria de 2,09, mais de 100% de lucro bruto. Comparando os cultivos em clima temperado e tropical, percebe-se maior rentabilidade para este último³⁷.

No caso das uvas sem sementes, cultivadas no Vale do São Francisco, Souza e Nunes (2006) afirmam que o custo médio de implantação de um parreiral é de aproximadamente US\$ 31.264,00 (ou R\$ 68.782,01, considerando o dólar a R\$ 2,20), e o custo médio de manutenção fica em aproximadamente US\$ 18.544,00 (R\$ 40.796,80), valores bem acima dos observados para as uvas com sementes em sistema irrigado, na mesma região. No entanto, a receita também é bem superior ao alcançado pela uva com sementes, em virtude do direcionamento da produção para o mercado externo, cujos preços são mais atraentes que no mercado interno. Segundo os autores, na primeira safra, o produtor consegue auferir receitas de US\$ 57.460,00 (R\$ 126.412,00) com uvas *Festival*, US\$ 42.360,00 (R\$ 93.192,00) com uvas *Crimson* e US\$ 41.520,00 (R\$ 91.344,00) com uvas *Thompson*. Na segunda safra, esses valores se elevam em 17,6% para a uva *Festival* e 41,7% para as uvas *Crimson*

Tabela 33 – Uvas sem Sementes – Custos com Implantação e Produção, Receitas e Taxas de Retorno, 1ª e 2ª Safras

Uvas sem Sementes	1ª Safra			2ª Safra		
	Festival	Crimson	Thompson	Festival	Crimson	Thompson
Custo Total (US\$)	42.160,00	35.880,00	36.240,00	47.200,00	44.030,00	41.540,00
Receita Total (US\$)	57.460,00	42.360,00	41.520,00	67.600,00	60.010,00	58.820,00
Resultado	15.300,00	6.480,00	5.280,00	20.400,00	15.980,00	14.280,00
Custo Produção (US\$/kg)	2,48	2,99	3,02	2,36	2,59	2,62
Produtividade (t/ha)	17,0	12,0	12,0	20,0	17,0	17,0
Preço Médio Venda (US\$/kg)	3,38	3,53	3,46	3,38	3,53	3,46
Taxa de Retorno (%)	1,36	1,18	1,15	1,43	1,36	1,42

Fonte: Souza e Nunes (2006).

Notas: 1) Os custos variam de acordo com as práticas agrícolas de cada variedade;

2) A receita está considerando o preço médio CIF praticado na safra II-2005;

3) O valor do dólar utilizado foi de R\$ 2,20/US\$;

4) Os investimentos serão amortizados em 10 anos.

³⁷ Em pesquisa do BNB-Etene, quanto ao destino dos lucros gerados pela fruticultura, 56,1% das respostas foram para a reaplicação na atividade frutícola, ficando para aquisição de mais glebas rurais, 13,64% e aplicação no mercado financeiro, 10,61%.

e *Thompson* (Tabela 33). Observam, também, maiores taxas de retorno na segunda safra, em virtude da maior produtividade alcançada.

7.2 – Vinho

O custo de produção de uvas para vinificação, no Vale do São Francisco em sistema de espaldeira, gira em torno de R\$ 20.935,77, no 1º ano, com maiores gastos em insumos (74,39%), principalmente com a compra de mudas (R\$ 6.110,00 – 29,2%), esterco (R\$ 1.740,00 – 8,3%) e estacas (R\$ 1.666,80 – 8,0%). Os serviços respondem por 25,6% dos custos totais. No 2º ano, os gastos se concentram em esterco (R\$ 1.740,00 – 19,6%), fungicida “*Equation*” (R\$ 765,00 – 8,6%) e pulverizações manuais (R\$ 748,80 – 8,4%). O gasto total gira em torno de R\$ 8.885,00. Nos 3º e 4º anos, os gastos assemelham-se ao 2º ano, exceção das pulverizações, com substituição das manuais por mecânicas. Os gastos totalizam R\$ 13.220,68, no 3º, e R\$ 13.289,68, no 4º ano.

Caso se opte por plantar as videiras em sistema de latada, os custos se elevam em 16,5% (R\$ 24.394,43), no 1º ano, reduzem em 2,1% (R\$ 8.696,00), no 2º ano e em 0,9%, nos 3º e 4º anos (R\$ 13.099,68 e R\$ 13.168,68, respectivamente).

Para se produzir uma garrafa de vinho, incluindo os impostos, os custos alcançam R\$ 7,00 e R\$ 8,00, para os tintos e R\$ 6,00, para os brancos, segundo informação de campo. No comércio de Petrolina, os vinhos são vendidos entre R\$ 10,00 e R\$ 25,00 e em alguns restaurantes encontram-se vinhos entre R\$ 30,00 e R\$ 40,00.

Os custos da indústria do vinho são mais elevados que os da agricultura. Eles representam em torno de 60% das receitas auferidas, segundo revelou em entrevista um vitivinicultor de Petrolina.

CONSIDERAÇÕES FINAIS E SUGESTÕES

Observou-se que a região Nordeste apresenta características propícias para o desenvolvimento da vitivinicultura. A Região produz maior número de safras anuais comparativamente a outras regiões do País, características propícias para maior produtividade da lavoura (insolação, pluviosidade, relevo etc.) e disponibilidade de áreas com essas características em outros estados, além de Pernambuco e Bahia, para expansão da atividade. É uma atividade altamente geradora de emprego por hectare (principalmente na fase de colheita). Há a presença de infra-estrutura básica de apoio à atividade e para o escoamento da produção, além de instituições de apoio à pesquisa para desenvolvimento de cultivares sem sementes adaptadas ao semi-árido.

Os riscos observados na atividade são: incidência de pragas e doenças que devem ser controladas; maiores gastos com fungicidas e outros agroquímicos; risco de elevada produção de uvas sem mercado suficiente para absorvê-la; mercado externo muito concentrado em poucos países da Europa e nos Estados Unidos; grande volume de vinho importado dos países vizinhos ao Brasil, principalmente da Argentina; tributação excessiva para os vinhos brasileiros e cadeia produtiva do vinho pouco estruturada.

Portanto, tem-se o desafio de: fortalecer a cadeia produtiva de vinhos no Nordeste; atender adequadamente às exigências internacionais de produção e comercialização de uva e vinho; dar ênfase especial aos segmentos de vinho de consumo corrente e de suco de uva; valorizar a busca por qualidade; estabelecer mecanismos de fiscalização para garantir qualidade dos produtos; repassar ganhos de escala ao consumidor para permitir aumento do consumo *per capita* do vinho; criar sistemas de informações e bases estatísticas sobre a atividade vitivinícola no Nordeste; dinamizar o mercado local, com plano intensivo de propaganda sobre as uvas e o vinho nordestinos e aumentar o número de estabelecimentos de armazenamento e embalagem de uvas *in natura* na Região.

Assim, recomenda-se que os novos investimentos estejam focados no fortalecimento da cadeia produtiva (processamento etc.) e que haja o acompanhamento sistemático das tecnologias divulgadas em novas pesquisas, bem como maior controle dos empreendimentos, por meio de visitas sistemáticas.

É importante que se identifique os principais entraves encontrados entre os elos da cadeia produtiva e se busquem formas de eliminá-los, não esquecendo as questões ambientais, estreitando o relacionamento com os órgãos competentes, com a finalidade de verificar quais produtores possuem boas práticas produtivas, o que reduz os riscos ao meio ambiente.

Tendo em vista as considerações apresentadas, conclui-se que a produção de uvas no Vale do São Francisco apresenta-se rentável, principalmente quando o destino é o mercado externo. Todavia, cabe destacar que este mercado está concentrado em apenas alguns países da Europa e nos Estados Unidos, configurando-se um risco para os produtores locais. Seria interessante a diversificação de mercados, na busca de novos compradores. As instituições de apoio dariam sua contribuição, auxiliando os produtores para alcançarem este resultado. Outro ponto é a agregação de valor ao produto, com a diferenciação (novas embalagens etc.) e a adoção de práticas exigidas pelo mercado externo.

REFERÊNCIAS

ACADEMIA DO VINHO. **A história do vinho**. Disponível em: <<http://www.academia.dovinho.com.br>>. Acesso em: 5 fev. 2005.

ADECA AGRONEGÓCIOS. **Estudo da viabilidade sócio-econômica de determinadas culturas no município de Amparo-SP**. Disponível em: <http://www.amparo.sp.gov.br/prefeitura/des_economico/relatorio_adeca.pdf>. Acesso em: 17 jan. 2006.

ALICEWEB. **Consultas**. Disponível em: <<http://aliceweb.desenvolvimento.gov.br/>>. Acesso em: 17 jan. 2007.

ALLCHEMY WEB. **Metabolizando**: um elenco de publicações, relatos e documentos. Disponível em: <<http://allchemy.iq.usp.br/metabolizando/>>. Acesso em: 12 abr. 2005.

ANTONIOILLI, L. R. Sistema de produção de uva de mesa do norte de Minas Gerais: colheita e manuseio pós-colheita. **Embrapa Uva e Vinho**, dez. 2005. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/MesaNorteMinas/>>. Acesso em: 6 abr. 2006.

BANCO DO NORDESTE DO BRASIL. **Central de informações econômicas, sociais e tecnológicas**. Fortaleza, 2007.

_____. **Documento referencial do pólo de desenvolvimento integrado**: Petrolina-Juazeiro. Disponível em: <http://www.bnb.gov.br/content/Aplicacao/ETENE/Rede_Irigacao/Docs/Documento%20Referencial%20do%20Polo%20Juazeiro-Petrolina.PDF>. Acesso em: 18 maio 2005.

_____. **Fundo de desenvolvimento científico e tecnológico**. Fortaleza, 2006.

BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL. **Vitivinicultura em Santa Catarina**: situação atual e perspectivas. Florianópolis, 2005.

BRANCO, A. C. Vale do São Francisco vai produzir suco. **Gazeta Mercantil**, São Paulo, 19 set. 2005. *Gazeta do Brasil*.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Seminário discute ações para o combate ao contrabando e evasão fiscal no setor de vinhos**.

Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/index.php?ctuid=7345&scid=134>>. Acesso em: 18 nov. 2005.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Relação Anual de Informações Sociais: RAIS**. Disponível em: <<http://www.mte.gov.br/rais/default.asp>>. Acesso em: 25 jan. 2006.

BRAZILIAN GRAPES MARKETING ASSOCIATION. **Histórico BGMA**. Disponível em: <http://www.bgma.com.br/quem_somos_txt.htm>. Acesso em: 14 fev. 2007.

BRAZILTRADENET. **VI – A vitivinicultura brasileira**. Disponível em: <<http://www.raziltradenet.gov.br/publicacoes/Arquivos/PublicacaoTemasPromocaoComercialVolumelll.pdf>>. Acesso em: 20 jan. 2006.

CACCIAMALI, M. C. et al. **Configuração e inserção no mercado internacional de dois sistemas produtivos locais: a experiência dos agrupamentos vitícolas de Petrolina (Brasil) e Tierra Amarilla (Chile)**. Disponível em: <http://www.bndes.gov.br/conhecimento/seminario/apl_textol.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2005.

CERTIFICADORA GILGAL. EUREPGAP. Disponível em: <<http://www.certificadora.com.br/eurepgap.php>>. Acesso em: 25 out. 2005.

CODEVASF. **Fruticultura**: o programa de fruticultura. Disponível em: <http://www.codevasf.gov.br/menu/prod_serv/fruticultura>. Acesso em: 6 abr. 2006.

CONCENTRAÇÃO econômica no Brasil: o CADE. **Economianet**. Disponível em: <http://www.economiabr.net/economia/5_cade.html>. Acesso em: 23 jan. 2006.

DADOS FAOSTAT. **Agriculture**: agriculture and food trades: crops & livestock primary & processed. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/faostat/collections?version=ext&hasbulk=0&subset=agriculture>>. Acesso em: 15 fev. 2005.

DADOS FAOSTAT. **Production**: PRODStat: crops. Disponível em: <<http://faostat.fao.org/site/567/default.aspx>>. Acesso em: 30 jan. 2007.

EMBRAPA MEIO AMBIENTE. **Conhecendo a produção integrada**. Disponível em: <http://www.cnpma.embrapa.br/projetos/prod_int/item5.html>. Acesso em: 30 nov. 2005.

FERREIRA, A. B. H. **Pequeno dicionário da língua portuguesa**. II. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1967.

FIALHO, V. Z. B. Notícias 2004: EMBRAPA apresenta tecnologias na festa da uva 2004. **Embrapa Uva e Vinho**, 2004. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/noticias/2004/2004-02-20.html>>. Acesso em: 4 mar. 2005.

GARRIDO, L. R. **Produção integrada de frutas**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/viticultura/prodint.html>>. Acesso em: 25 out. 2005.

GUERRA, C. C. Tecnologias de referência para a enologia tropical. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10., 2003, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2005.

GUERRA, C. C.; ZANUS, M. C. **Uvas viníferas para processamento em regiões de clima temperado: maturação e colheita**. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferas/RegioesClimaTemperado/colheita.htm>>. Acesso em: 25 jan. 2006.

GUIA rural plantar: a enciclopédia prática da agricultura brasileira. São Paulo: Editora Abril, 1991.

IBGE. **Levantamento sistemático da produção agrícola**: dezembro de 2006. Disponível em: <www.ibge.gov.br>. Acesso em: 25 jan. 2007a.

_____. **Produção agrícola municipal**. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 25 jan. 2007b.

IBRAVIN. **Imigrantes Italianos impulsionaram a vitivinicultura brasileira**. Disponível em: <http://www.ibravin.org.br/historia_print.htm>. Acesso em: 14 fev. 2005.

_____. **Iniciado cronograma inicial de estudo de mercado**. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/popup.php?codigo=173>>. Acesso em: 16 jan. 2006a.

_____. **Notícias: à espera de boas novas**. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/detalhes.php?codigo=95>>. Acesso em: 16 jan. 2006b.

INMETRO. **Qualidade**: PIF: documentos complementares. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/relatorio2005.doc>>. Acesso em: 19 jan. 2006.

INSTITUTO FNP. **Agrianual 2006**: anuário da agricultura brasileira. São Paulo, 2005.

_____. **Agrianual 2007**: anuário da agricultura brasileira. São Paulo, 2006.

MACMACCULLOCH, C. A guerra contra a uva menos que perfeita.

BIDAMÉRICA, jan. 2005. Disponível em: <<http://www.iadb.org/idbamerica/index.cfm?thisid=3179>>. Acesso em: 13 jan. 2006.

MAIA, J. D. G.; MELLO, L. M. R. de. **Cultivo da videira *niágara rosada* em regiões tropicais do Brasil**: custos e rentabilidade. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaNiagaraRosadaRegioesTropicais/custo.htm>>. Acesso em: 17 jan. 2006.

MELLO, L. M. R. de. **Atuação do Brasil no mercado internacional de uvas e vinhos**: panorama 2005. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2005-mercado.pdf>>. Acesso em: 10 mar. 2007a.

_____. **Produção e comercialização de uvas e vinhos**: panorama 2004. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/media-prodcom-vit-2004.pdf>>. Acesso em: 18 fev. 2005a.

_____. **Produção e comercialização de uvas e vinhos**: panorama 2005. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2005-producao.pdf>>. Acesso em: 22 jan. 2007b.

_____. **Tendência de consumo e perspectivas do mercado de vinhos no Brasil**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/tendencia.pdf>>. Acesso em: 10 mar. 2005b.

_____. **Uvas americanas e híbridas para processamento em clima temperado**: custo e rentabilidade. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaAmericanaHibridaClimaTemperado/custo.htm>>. Acesso em: 17 jan. 2006.

MIOLO, A. **Novas regiões**: vinho de clima tropical. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10., 2003, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2005.

MIRANDA, E. **Comportamento inovativo e competitividade na viticultura do submédio São Francisco**. Campina Grande: UFCG, 2003a.

_____. **Inovações tecnológicas e desempenho econômico na viticultura do submédio São Francisco**. Campina Grande: UFCG, 2003b.

MURQUEIRA. **Vinho francês luta contra o declínio**. Disponível em: <http://www.murqueira.com/html/vinho_frances_f.html>. Acesso em: 22 fev. 2005.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN. Disponível em: <<http://www.oiv.int/uk/accueil/index.php>>. Acesso em: 22 fev. 2005.

PASSARIN, A. Mercado de vinho a granel. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10., 2003, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2005.

PATROCÍNIO, A. Miolo vai investir R\$ 8 milhões na Bahia. **Correio da Bahia**, Salvador, 2 set. 2005. Economia, p. 3.

PERNAMBUCO. Secretaria de Planejamento do Estado. **Programa de identificação e promoção de oportunidades de negócios**. Disponível em: <http://www.seplandes.pe.gov.br/download/mensagem/div_04.pdf>. Acesso em: 11 maio 2005.

PRODUTORES de uva e vinho do Vale do São Francisco terão laboratório da EMBRAPA. **Agronline**. Disponível em: <<http://www.agronline.com.br/agronoticias/noticia.php?id=696>>. Acesso em: 30 nov. 2005.

PROJETO de Lei do Senado Nº 189, de 2004. **Diário do Senado Federal**. Disponível em: <<http://www.senado.gov.br/web/cegraf/pdf/17062004/18666.pdf>>. Acesso em: 18 nov. 2005.

PROTAS, J. F. S. **O Brasil vitivinícola: regiões produtoras**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/palestras/regioes.pdf>>. Acesso em: 5 fev. 2005.

PROTAS, J. F. S.; CAMARGO, U. A.; MELLO, L. M. R. de. **Vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/vitivinicultura.html>>. Acesso em: 5 fev. 2005.

RODRIGUES, B. L. O Mercado de uva após a produção de uva sem semente no Vale do São Francisco. In: CURSO PRODUÇÃO DE UVAS SEM SEMENTES PARA EXPORTAÇÃO; SEMANA INTERNACIONAL DA FRUTICULTURA, FLORICULTURA E AGROINDÚSTRIA, 12., 2005, [S.l.]. **Aula...** [S.l.: s.n.], 2005.

ROSA, S. E. S. da; SIMÕES, P. M. **Desafios da vitivinicultura brasileira**. Disponível em: <<http://www.bndes.gov.br/conhecimento/bnset/setI904.pdf>>. Acesso em: 20 out. 2005.

SAMPAIO, Y. Fruticultura irrigada: fatos e perspectivas. In: FÓRUM REGIONAL DE ECONOMIA AGRÍCOLA, I., 2005, Petrolina. **Tópico Temático...** Petrolina: SOBER Regional, 2005.

SEAGRI. **Sistema de informação gerencial agrícola**: custo de produção e análise de rentabilidade da uva. Disponível em: <<http://www.seagri.ce.gov.br/siga/cproducao/uva.pdf>>. Acesso em: 16 jan. 2006.

SETORIAL SERASA. **Bebidas**. Disponível em: <<http://d00lwww06/cenetene/projconjecon/Docs/Setorise/Bebidas.pdf>>. Acesso em: 18 ago. 2005.

SILVA, P. C. G. da.; CORREIA, R. C. Cultivo da videira: caracterização social e econômica da videira. **Embrapa Semi-Árido**, jul. 2004. Disponível em: <http://www.cpatas.embrapa.br/sistema_producao/spvideira/socioeconomia.htm>. Acesso em: 13 maio 2005.

SOBRAL. Secretaria de Agricultura do Município. **Plantio de uva**. Disponível em: <<http://www.sobral.ce.gov.br/sec/sdr/uva.html>>. Acesso em: 18 fev. 2005.

SOUZA, M. S. F. de; NUNES, V. S. **Perspectivas da uva de mesa sem sementes do Vale do São Francisco no mercado europeu**. 2006. Monografia (Especialização) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Petrolina, 2006.

SOUZA, R. T. de; PALLADINI, L. A. Sistema de produção de uva de mesa do norte de Minas Gerais: normas para aplicação de agrotóxicos. **Embrapa Uva e Vinho**, dez. 2005. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/MesaNorteMinas/normas.htm>>. Acesso em: 6 abr. 2006.

STEIN NETO, B. E. **A vitivinicultura do Rio Grande do Sul e a integração econômica Brasil-Argentina**. 1991. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1991.

TODAFRUTA. **Frutas orgânicas**: lei para orgânicos deve estimular o setor. Disponível em: <http://www.todafruta.com.br/todafruta/mostra_conteudo.asp?conteudo=5091>. Acesso em: 6 abr. 2006.

TONIETTO, J. **EMBRAPA desenvolve indicação geográfica com produtores de vinho do sul**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/indicacao.html>>. Acesso em: 5 fev. 2005.

TONIETTO, J.; FALCADE, I. Vinhos regionais: regulamentação no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10., 2003, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2005.

UNIÃO BRASILEIRA DE VITIVINICULTURA. **Dados estatísticos**. Disponível em: <http://www.uvibra.com.br/dados_estatisticos.htm>. Acesso em: 2 fev. 2007.

O VALE do São Francisco já produz quinze por cento do vinho nacional. **Nordeste Rural**, 23 set. 2004. Disponível em: <http://www.codevasf.gov.br/noticias/2004/20040923_04>. Acesso em: 4 mar. 2005.

VALE DOS VINHEDOS. **Vale dos Vinhedos**: histórico dos distritos. Disponível em: <<http://www.valedosvinhedos.com.br/historico.htm>>. Acesso em: 1 mar. 2005.

VALEXPORT. **Há 18 anos unindo forças para o desenvolvimento do Vale do São Francisco e da fruticultura brasileira**. Disponível em: <<http://www.valexpor.org.br>>. Acesso em: 25 jan. 2007.

VINHOSNET. **Vinho e saúde**. Disponível em: <<http://www.vinhosnet.com.br/vinhoEsaude/74/um-brinde-saude>>. Acesso em: 12 abr. 2005.

ZANUS, M.; MANDELLI, F. **Safra 2004 na Serra Gaúcha**: perspectivas de vinhos tintos de alta qualidade e de sabor mais intenso. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/safra2004a.pdf>>. Acesso em: 5 fev. 2005.



***Banco do
Nordeste***



ÁREA DE LOGÍSTICA

Ambiente de Gestão dos Serviços de Logística

Célula de Produção Gráfica

OS 2007-08/2.261 - Tiragem: 1.950

ISBN 978-85-7791-003-8



9 788577 910038



Cliente Consulta / Ouvidoria
0800 728 3030 • clienteconsulta@bnb.gov.br • www.bnb.gov.br