AUGUSTO TOMASI/DIVULGAÇÃO

# Vinicultura brasileira registrou maior aumento de vendas do mundo em 2020

*Degustação de vinhos brasileiros durante a Wine South America, feira de produtores da Serra Gaúcha; Bento Gonçalves; 2019.*

Apesar da pandemia de COVID-19, o ano de 2020 trouxe uma boa notícia para a vinicultura brasileira: o consumo de vinhos no país registrou um aumento anual expressivo, ao contrário do que ocorreu com o consumo global, que teve queda devido às restrições ao turismo e à abertura de bares e restaurantes: "O primeiro ano da crise sanitária da COVID-19 evidenciou comportamentos assimétricos de consumo agregado, em diversos países do mundo. [...] O consumo mundial de vinho em 2020 foi estimado em 234 hectolitros (mhl), marcando uma redução significativa de 3% em comparação com 2019; a queda de 7 mhl em relação ao ano anterior é análoga à observada durante a crise financeira global de 2008/09", informou Pau Roca (2021), diretor geral

da *International Organisation of Vine and Wine* (OIV)[1], em conferência sobre a vitivinicultura mundial em abril de 2021 (Gráficos 1 e 2).[2] As maiores quedas de consumo foram verificadas na África do Sul (-19%) e na China (-17%); as maiores altas foram no Brasil (+18%), seguido pela Itália (+8%).

Estatísticas da União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra), com sede em Bento Gonçalves (RS), confirmam um crescimento ainda maior, de 22,22%, somadas as vendas de vinhos comuns e finos e tendo por base apenas dados do Rio Grande do Sul. Para os vinhos comuns, o aumento foi de 19,23%, e para os vinhos finos, foi de 56,56% – segmento que mais cresceu (Tabela 1). A diferença entre os porcentuais de crescimento indicados pela Uvibra, em relação ao da OIV, reflete o fato de o cadastro vitivinícola nacional não estar funcionando no período, como detalharemos à frente.

José Fernando da Silva Protas, pesquisador e chefe geral da Embrapa Uva e Vinho[3] – braço da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), vinculada ao Mapa, atribui a divergência de dados às fontes utilizadas: "Porque a Uvibra utiliza o Cadastro Vinícola do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), cuja gestão foi delegada à Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul, base na qual ocorrem correções posteriores, com acréscimos ou reparos. Já a estatística utilizada pela OIV foi repassada pela Embrapa Uva e Vinho e considera outras estatísticas do IBGE, estimativas de dados da região do Vale do São Francisco etc.; então, devemos dizer que são números estimados. As estatísticas, principalmente sobre produção e comercialização vitivinícola no Brasil, ainda são frágeis no país."

Como observa Juan Saavedra del Aguila, professor do Bacharelado em Enologia da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), Campus Dom Pedrito (RS), também coordenador do grupo de especialistas da Comissão I - Viticultura, da Comissão Técnica Brasileira da Vinha e do Vinho (CTBVV), criado em julho de 2010 pelo Mapa: "Foi um ano atípico para o segmento de vinhos, o que tem várias explicações possíveis. Uma é o fato de as pessoas terem ficado mais em casa, e um vinho é sempre convidativo para a convivência em família e com amigos. A segunda foi o avanço do comércio eletrônico, que cresceu muito no país; as vinícolas já vinham se adaptando e, rapidamente, aceleraram as vendas pela internet, impulsionando o comércio de vinhos. Um terceiro fator de relevância foi o câmbio alto, que pode ter afetado a venda de vinhos finos estrangeiros."

Presidente da Uvibra, Deunir Luis Argenta confirma a surpresa dos produtores com o aumento do consumo interno no último ano: "O dólar alto fez com que o consumidor optasse pelo produto nacional, o *e-commerce* cresceu rápido e as vendas diretas das vinícolas foi uma coisa fantástica. Estávamos estagnados há quatro anos e chegamos em dezembro com uma vendagem fora da curva, muito expressiva, tanto que muitas vinícolas tiveram problemas para atender à demanda, por falta de vasilhames, que esgotaram no mercado. Foi um 'sai da frente' interessante para o setor, porque algumas vinícolas de vinhos finos chegaram a crescer quase 60%." O empresário ressalta que houve aumento geral no consumo, mas o vinho nacional teve maior porcentual de crescimento que o importado: "Percebemos que os nacionais de maior valor agregado, acima de R$ 30,00, tiveram maior saída; e, entre os importados, os vinhos que estavam abaixo desse valor. Para nós, o importante é criar o hábito, já que no Brasil o mercado de vinhos é relativamente jovem. Foi o que ocorreu no ano passado, com o consumo *per capita* passando de 2,0 para 2,6 litros por pessoa/ano" (Gráfico 3). Apesar do aumento *per capita*, o consumo de vinhos brasileiro permanece sendo um dos mais baixos do mundo; os dados positivos, de todo modo, animaram principalmente os produtores de vinhos finos, porque indicam melhora na imagem do produto brasileiro junto ao público interno, que tende a valorizar mais produtos importados em geral do que os nacionais.

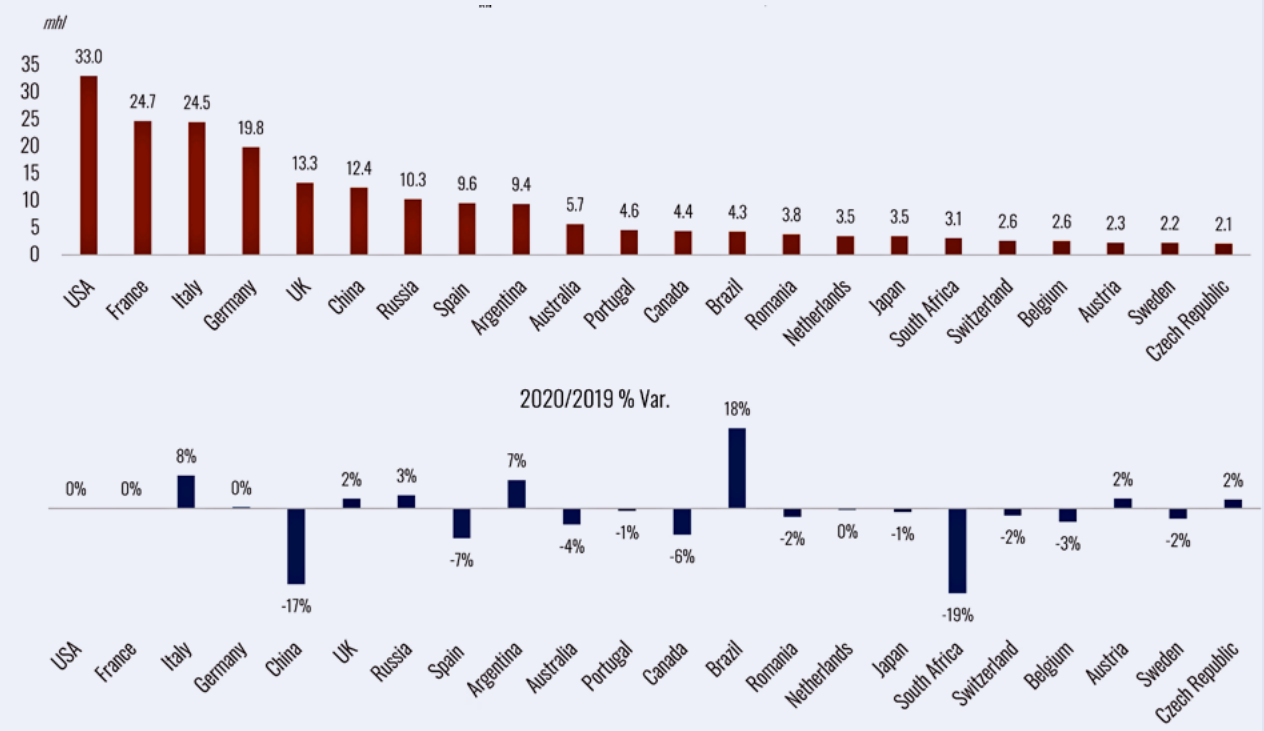
Há de se considerar, todavia, que o festejado aumento de consumo dos vinhos finos nacionais ficou, historicamente, muito aquém do alcançado nos anos de 1980 (Gráfico 4), quando empresas multinacionais consolidavam investimentos de porte na produção de uvas viníferas em escala, no Rio Grande do Sul e, pioneiramente, no Vale do São Francisco (ver Linha do tempo p. 59), a exemplo de Almadén, Moët Chandon e Forestier – com o suporte de fortes campanhas publicitárias. "Falou-se que as vendas brasileiras de vinhos finos atingiram o maior volume da história no ano passado, mas esqueceram-se de que, em 1986,

1 A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) é um organismo intergovernamental com caráter técnico-científico; originou-se de entidade criada em 1924 por seis países europeus; em 1958, foi transformada no Office International de la Vigne et du Vin (OIV) e, em 2001, abriu-se à participação de países de fora da Europa, com a denominação International Organisation of Vine and Wine: OIV. É integrada hoje por 47 países-membros (excluso os EUA), que pagam uma anuidade (o Brasil paga cerca de 30 mil euros/ano) para ter direito a voto em resoluções que são mandatórias aos países da Europa e indicativas aos demais, todavia, a serem observadas pelos países que quiserem exportar à Europa; no conjunto, os membros respondem por 85% da produção e 80% do consumo de vinho no mundo. A Comissão Técnica Brasileira da Vinha e do Vinho (CTBVV) foi instituída pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) em 2010, com o propósito de subsidiar a participação brasileira junto à OIV; é composta por quatro subcomissões (que espelham as comissões da OIV) integradas por especialistas e representantes do setor (OIV, 2021).

2 Ver o relatório *State of the world vitivinicultural sector in 2020*, da OIV, abr. 2021. Disponível em: https://www.oiv.int/js/lib/pdfjs/web/viewer.html?file=/public/medias/7909/oiv-state-of-the-world-vitivinicultural-sector-in-2020.pdf. Acesso em: 30 abr. 2021.

3 O entrevistado ocupou o cargo de chefe geral da Embrapa Uva e Vinho até a data de 01 de maio de 2021, quando o cargo passou para Adeliano Cargnin.

GRÁFICO 1. PRINCIPAIS PAÍSES PRODUTORES DE VINHO, 2020




*Fonte: ROCA, 2021.*

GRÁFICO 2. PRINCIPAIS PAÍSES CONSUMIDORES DE VINHO, 2020

*Fonte: ROCA, 2021.*

TABELA 1. COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS ELABORADOS NO RIO GRANDE DO SUL; MERCADO INTERNO (EM MIL LITROS); BRASIL, 2016-2020

| PRODUTOS | Jan. a Dez. 2016 | Jan. a Dez. 2017 | Jan. a Dez. 2018 | Jan. a Dez. 2019 | Jan. a Dez. 2020 | VARIAÇÃO 20/19 | VARIAÇÃO 20/16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vinho de Mesa de Americanas | 165.942 | 173.761 | 172.044 | 177.967 | 212.190 | 19,23 | 27,87 |
| Vinho Fino ou Vinífera | 19.221 | 15.589 | 14.683 | 15.479 | 24.234 | 56,56 | 26,08 |
| **Sub-Total Vinhos** | **185.164** | **189.350** | **186.727** | **193.446** | **236.424** | **22,22** | **27,68** |
| Espumante (Champagne) | 12.376 | 11.907 | 11.732 | 13.544 | 12.646 | -6,63 | 2,19 |
| Espumante Moscatel | 4.475 | 5.497 | 6.507 | 8.911 | 9.258 | 3,90 | 106,91 |
| **Sub-Total Espumantes** | **16.850** | **17.405** | **18.239** | **22.456** | **21.905** | **-2,45** | **30,00** |
| Suco de Uva Concentrado (Kg) | 26.839 | 24.745 | 22.420 | 28.673 | 22.376 | -21,96 | -16,63 |
| Suco de Uva - pronto para beber (Natural/Integral, Adoçado e Reprocessado/Reconstituído) | 92.231 | 107.092 | 139.946 | 147.283 | 144.354 | -1,99 | 56,51 |
| Outros Produtos | 28.832 | 29.590 | 31.971 | 36.590 | 29.058 | -20,59 | 0,78 |
| **Total Produtos Brasil** | **349.917** | **368.181** | **399.302** | **428.448** | **454.116** | **5,99** | **29,78** |

*Fonte: Elaborada pela União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra) a partir de dados do Sisdevin/SDA-RS (2021).*

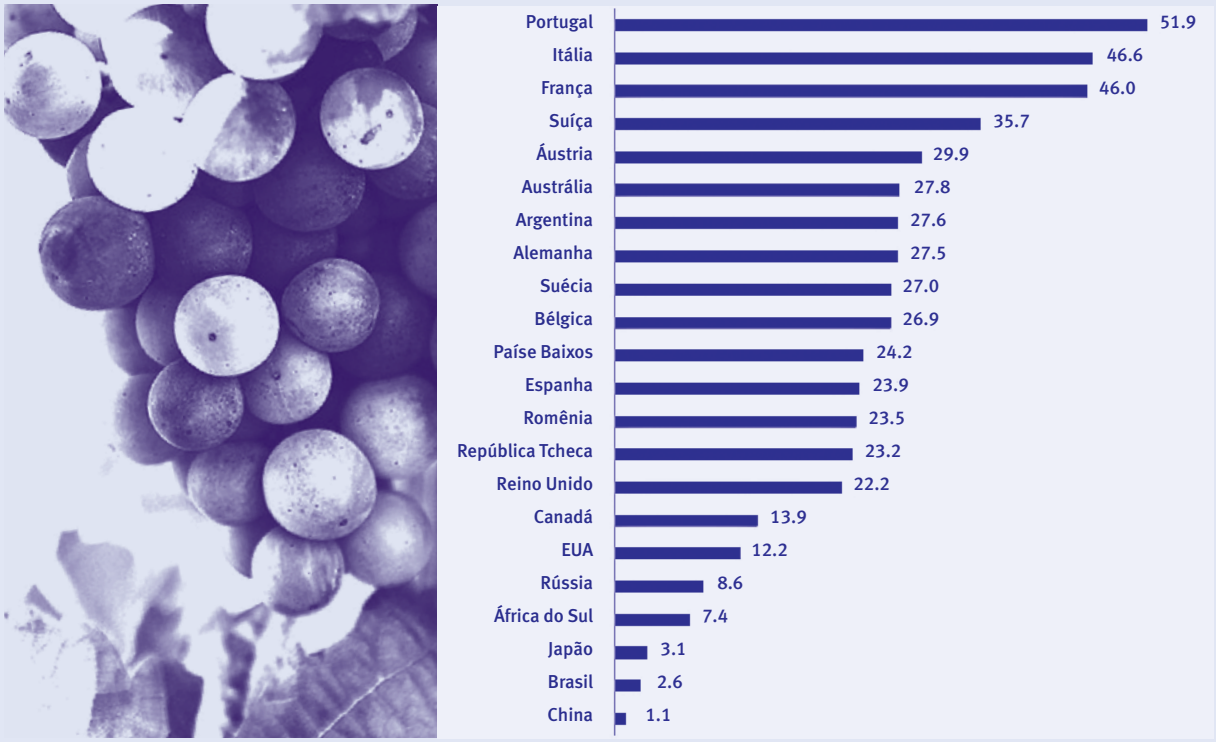
foram vendidos 50,9 milhões de litros de cultivares viníferas produzidos no país, mais que o dobro do comercializado em 2020", recorda Protas, da Embrapa Uva e Vinho. "A diferença é que, naquela época, os vinhos finos eram brancos, predominantemente. Depois, tivemos a questão do 'paradoxo francês', quando nos primeiros anos da década de 1990 houve divulgação massiva de pesquisa que teria comprovado menor incidência de doenças cardiovasculares decorrente do consumo regular por franceses de vinhos tintos, o que impactou consumidores daqui; antes havia ocorrido a abertura às importações pelo governo Collor e, logo em seguida, tivemos o Plano Real, com o FHC, que pareou nossa moeda ao dólar. Desde então, estruturou-se no Brasil uma rede capilarizada de importadoras que se mantém ainda com força no nosso mercado, concorrendo com o vinho nacional", enfatiza. Os bons resultados dos anos 1980 viabilizaram-se, portanto, num cenário de inflação alta e mercado interno fechado ao produto importado por sobretaxas impostas pelo governo federal, direção contrária à do livre mercado preconizado atualmente por grande parte do empresariado e dos políticos para a economia nacional.

## O ESPUMANTE BRASILEIRO

Uma exceção no aumento de consumo registrado em 2020, pelos dados da OIV, foi para um tipo de vinho que crescia em notoriedade, internamente: os espumantes, que registraram -5% nas vendas, queda de 9,3 milhões para 8,8 milhões de litros no período.[4] A explicação mais óbvia está no fato de a bebida estar ligada a festas e celebrações, interrompidas pelas medidas preventivas à disseminação do vírus Sars-CoV-2. "Os nossos espumantes já são reconhecidos mundialmente, concorrendo em concursos internacionais com os produzidos na França, quando as degustações são às cegas. Porque quando o degustador vê os rótulos, a objetividade se perde. Nós somos, então, o diferente, a novidade; temos uma área pequena, mas que não deixa de ser importante", afirma Aguila, da Unipampa/OIV. Com maior entusiasmo, Argenta, da Uvibra, assevera: "Já não resta dúvida: o mundo nos diz que, em espumantes, se não somos o país número um, somos o segundo; temos conquistado prêmios no exterior e exportamos para alguns nichos. Isso significa que houve conscientização do produtor, uma avaliação constante das uvas que entram na fabricação e investimento em tecnologia. O problema é ainda o nosso custo de produção, muito alto para competir com a tradição e escala de produção dos europeus, mesmo no mercado interno, porque eles colocam grandes volumes da bebida no Brasil a US$ 2,00 o litro."

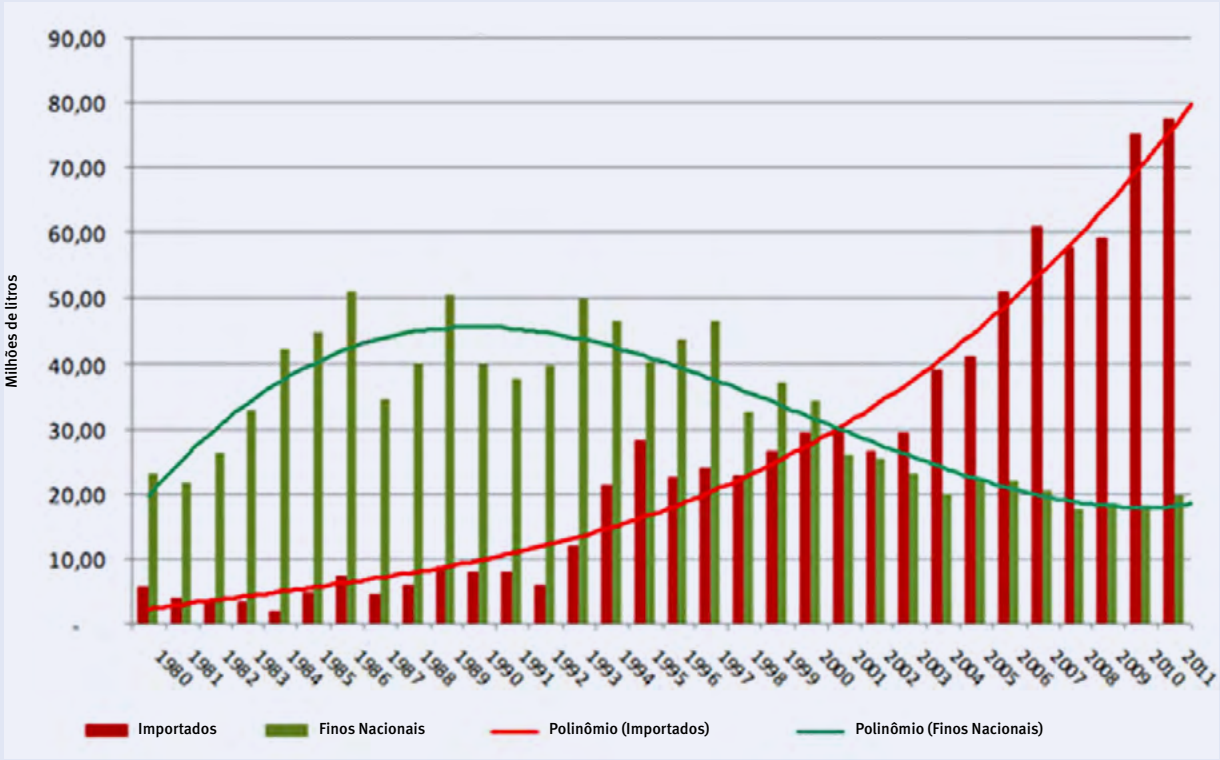
4 Pelos dados da Uvibra (Tabela 1), sempre com base no cadastro vinícola gaúcho apenas, a queda teria sido de -2,45% no total de vendas de espumantes, considerando que o tipo Champagne (uvas finas) concentrou uma queda de -6,63%, compensada parcialmente pela alta de 3,90% registrada para o tipo Moscatel.

GRÁFICO 3. CONSUMO EM LITROS *PER CAPITA* EM PAÍSES CONSUMIDORES, 2020*




*Obs.: *Pesquisa considera consumidores acima de 15 anos em países com consumo superior a 2 milhões de hectolitros (mhl)/ano. Fonte: ROCA, 2021.*

GRÁFICO 4. COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS FINOS NACIONAIS X IMPORTADOS; BRASIL, 1980-2011




*Fonte: IBRAVIN; MDIC, 2011.*

Espumantes[5] têm sido produzidos no Brasil desde as décadas pioneiras no século XX para atender ao mercado interno, elaborados com uvas comuns e finas, sendo estes últimos os que têm conquistado maior reconhecimento em excelência, procedentes de regiões vinícolas do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina e do Vale do São Francisco, principalmente. Protas, da Embrapa, é mais cauteloso ao avaliar o propalado sucesso internacional do espumante *made in Brazil*: "De fato, tem uma relação qualidade e custo bem interessante; mas eu questiono esse falado reconhecimento internacional, porque a verdade é que não conseguimos ainda exportar. Reconhecimento em concursos e avaliações é uma coisa; mas, quando se trata de comércio, reconhecimento é venda expressiva." Em sua avaliação, há hoje no Brasil espumantes de alto nível, mas a maior parte ainda fica a desejar: "Temos produtos de boa qualidade, mas continuamos a ser grandes importadores de espumantes. No último ano, o espumante brasileiro que mais cresceu em vendas foi o Moscatel, produzido com método diferente [Asti, da Itália] do espumante tradicional, cuja referência é Champagne, da França. E, dentre os tradicionais, temos os produzidos pelo método Charmat, mais leves, e pelo Champenoise, que ficam pelo menos dois anos nas leveduras. São produtos totalmente diversos, mas que o brasileiro em geral nivela como uma coisa só. E, pior que isso, há produtos de terceira linha que chamam de espumantes, mas que nem vinhos são, com menos de 50% de vinho em sua composição. São questões estruturais que prejudicam o mercado, porque, ao permitir esse tipo de espumante *fake*, a legislação induz o consumidor ao erro." O regramento legal de edição mais recente para a indústria vitivinícola, incluindo espumantes, consta na Instrução Normativa n° 14 do Mapa, publicada em 8 de fevereiro de 2018, que estabeleceu complementações aos "padrões de Identidade e qualidade do vinho e derivados da uva e do vinho [...] comercializados em todo o território nacional, produzidos no Brasil e importados"[6].

## CADASTRO VITIVINÍCOLA

Uma dificuldade enfrentada pelo setor diz respeito à ausência, a nível nacional, de estatísticas oficiais que cubram todas as atividades econômicas que abrangem o segmento, como destaca Protas: "Dados estatísticos são um grande problema na vitivinicultura brasileira. Ora, cabe ao Mapa executar políticas setoriais, para o que são necessários levantamentos que informem dimensões das áreas, cultivares plantados, porta-enxertos utilizados, épocas de poda, replantios etc. São dados essenciais ao estabelecimento de políticas, envolvendo incentivos, linhas de crédito etc." As estatísticas produzidas pela Embrapa Uva e Vinho – como as de consumo apresentadas na Tabela 2 – têm por base principalmente o Cadastro Vinícola do Rio Grande do Sul, além de dados parciais de outros órgãos e de uma rede de consultores e parceiros: "Mas ainda não dispomos infelizmente de dados oficiais completos; apenas estimativos, como é o caso das áreas totais plantadas fora do Rio Grande do Sul. Por essa razão, comete-se com frequência o equívoco de se divulgar dados do Rio Grande do Sul como sendo nacionais, sob o argumento de que 90% da vinicultura

5 Espumante (sparkling wine em inglês) é o termo utilizado no Brasil para identificar o vinho gaseificado, borbulhante, característico de festas e celebrações. Surgiu em Champagne, norte de Bourgogne, França, região que hoje tem exclusividade no uso do termo para a bebida, feita com uvas Chardonnay e Pinot noir. Ao longo do tempo, países produtores criaram denominações próprias, relacionadas a métodos de produção, uvas e ambiente de cultivo – de exclusividade garantida por leis de Denominações de Origem (DO). Na Espanha, o termo utilizado é Cava para bebida espumante feita com uvas Macabeu, Parellada, Xarello e algumas outras; na Itália, o Prosecco é DO de cinco províncias do **Vêneto** e quatro de **Friuli Venezia Giulia**. Os métodos de produção dos espumantes variam: o mais tradicional é o Champenoise, criado em Champagne (França), pelo qual uma segunda fermentação da bebida ocorre dentro da garrafa; é considerado mais nobre, devido à demora e aos cuidados exigidos. Pelo método Charmat, patenteado em 1907 pelo francês Eugène Charmat, a bebida é submetida à segunda fermentação em tanques de inox (autoclaves), quando se formam o álcool e o gás carbônico; retiradas as leveduras, é engarrafada (espumante jovem, leve). É mais rápido, mais econômico e tem preços mais acessíveis. Há, ainda, o método Asti, que surgiu na região de Piemonte (Itália), em meados do século XVI, que utiliza o gás carbônico da primeira fermentação para gerar uma bebida de menor teor alcoólico (7% a 10%) e alto nível de açúcar.

6 "Dos Espumantes. Art. 41. Champanha (champagne), espumante ou espumante natural é a bebida definida no art. 11 da Lei nº 7.678, de 1988. § 1º À denominação do produto definido no caput deve ser acrescida sua classificação quanto ao teor de açúcar. § 2º Ao champanhe (champagne), espumante ou espumante natural podem ser adicionados, para fim de adoçamento, os mesmos ingredientes admitidos para o vinho de mesa. § 3º O champanhe (champagne), espumante ou espumante natural deve ser classificado quanto à cor da mesma forma que o vinho de mesa. Art. 42. Vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante é a bebida definida no art. 12 da Lei nº 7.678, de 1988. § 1º À denominação do produto definido no caput deve ser acrescida sua classificação quanto ao teor de açúcar. § 2º O vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante deve ser classificado quanto à cor, com a utilização dos termos branco, rosé ou rosado, de acordo com a cor da uva utilizada em sua elaboração. Art. 43. Os parâmetros físico-químicos do champanhe (champagne), espumante, espumante natural e do vinho moscato espumante ou vinho moscatel espumante devem obedecer, respectivamente, aos limites fixados nas tabelas 8 e 9, constantes do Anexo desta Instrução Normativa." Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/5809096/do1-2018-03-09-instrucao-normativa-n-14-de-8-de-fevereiro-de-2018-5809092#:~:text=15.,uva%20s%C3%A3%2C%20fresca%20e%20madura.&text=%C2%A7%205%C2%BA%20A%20designa%C3%A7%C3%A3o%20integral,designa%C3%A7%C3%A3o%20para%20o%20suco%20reconstitu%C3%ADdo. Acesso em: 10 abr. 2021.

TABELA 2. COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS DE UVA E VINHO; MERCADO INTERNO, PRODUÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL – 2017/2019

| PRODUTOS | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|
| **Vinho de Mesa[a]** | **176.059.959** | **180.921.036** | **180.757.375** |
| Tinto[b] | 154.309.442 | 158.850.262 | **158.830.104** |
| Rosado | 1.097.426 | 1.972.944 | 1.265.435 |
| Branco | 20.653.091 | 20.097.830 | 20.661.836 |
| **Vinho Fino[c]** | **15.874.354** | **14.826.173** | **15.640.486** |
| Tinto | 12.021.684 | 11.150.517 | 11.419.871 |
| Rosado | 182.080 | 262.460 | 484.296 |
| Branco | 3.670.590 | 3.413.196 | 3.736.319 |
| **Vinho Frisante** | **1.586.985** | **1.638.337** | **1.823.359** |
| **Espumantes** | **12.022.102** | **11.692.300** | **13.350.344** |
| **Espumante Moscatel** | **5.561.181** | **6.526.075** | **8.905.081** |
| **Suco de uva integral** | **107.243.326** | **140.472.108** | **147.545.738** |
| **Suco Concentrado[d]** | **134.078.225** | **117.861.315** | **142.724.565** |
| **TOTAL** | **452.426.132** | **473.937.344** | **510.746.948** |

*Obs.: (a) Produtos elaborados com uvas americanas e híbridas; (b) foram incluídos 3.734.763 litros em 2018 e 310.886 em 2019 de vinhos sem identificação de tipo e cor; (c) elaborado com uvas* Vitis vinífera *L.; (d) valores convertidos em suco integral com base no ºBrix. Fonte: MELLO; MACHADO, 2020.*

do país é produzida nesse estado. Ocorre que isto já não é verdade, porque outros estados avançaram, como Santa Catarina, que cresceu muito, e a região do Vale do São Francisco, que, em relação a espumantes, deu uma guinada grande com produtos competitivos e produção de alta escala."

Regulamentado ainda pela Lei nº 7.678, editada em 1988[7], o cadastro vitivinícola (vitícola + vinícola) é uma obrigação legal do Mapa que, todavia, só começou a ser efetivado a partir de 1995, ainda assim restrito apenas à vinicultura e ao Rio Grande do Sul, por meio da Embrapa Uva e Vinho, sendo a coleta de dados realizada com suporte de entidades gaúchas do segmento, como federações, sindicatos, associações etc.; após 1997, em parceria com o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), extinto em 2019[8]. Ações concretas para implantação de um cadastro nacional de ampla cobertura – para viticultura, vinicultura e vitivinicultura – só tiveram início em 2018, com a implantação pelo Mapa do Sistema de Informação de Vinhos e Bebidas (Sivibe), base de dados informatizada que absorveu o Cadastro Vinícola do Rio Grande do Sul, instituída oficialmente em outubro de 2020 pela Instrução Normativa nº 59[9]. Trata-se de um sistema de autodeclaração *online* que abarca dados "[...] sobre áreas cultivadas, quantidade produzida na safra por variedade e a destinação dessa produção. Também permite a comprovação e análise desses dados por parte da fiscalização agropecuária visando o controle da produção vinícola nacional"; determinando ainda que "todos os viticultores e vitivinicultores do país devem se cadastrar em até 180 dias no módulo Vitícola do sistema" (Mapa, 2020). De acordo com a assessoria de comunicação do Ministério, a expectativa é de que, em 2022, as estatísticas sobre 2021 já estejam disponíveis no Sivibe (Mapa, 2021). A alimentação dos dados referentes a 2020, conforme Protas, ficou ainda restrita ao Cadastro Vinícola

7 Lei nº 7.678, de 8 de nov. de 1988, Presidência da República. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Alterada pelo Decreto nº 99.066, de 1990 e pelo Decreto nº 8.198, de 2014. Obs.: Dispõe em seu Art. 29 sobre a obrigatoriedade de viticultores, vitivinicultores e vinicultores declararem seus dados gerais anualmente, ao órgão indicado no regulamento, "até o dia 10 (dez) de janeiro do ano subsequente", como quantidades, identidades etc.; o Art. 36 trata da infração à lei, que vai da advertência, multa, suspenção à cassação de registro. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/l7678.htm#:~:text=Os%20vinhos%20e%20os%20derivados,de%2010%20(dez)%20anos. Acesso em: 10 abr. 2021.

8 O Ibravin foi criado em 1998 como entidade representativa do segmento, a partir de um consenso entre diversas outras entidades gaúchas – sindicatos patronais e trabalhistas, cooperativas, federações, associações como Uvibra, Agave, Fecovinho, Sindivinho –, com o propósito de gerir os recursos arrecadados pelo Fundo de Desenvolvimento da Vitivinicultura (Fundovitis), criado pelo artigo 47 da Lei Estadual nº 10.989, de 13 de agosto de 1997, tendo por finalidade custear e financiar as ações, os projetos e programas da Política de Desenvolvimento da Vitivinicultura Estadual, com recursos provenientes de fontes tais como dotações, convênios e "cobrança de taxas, especialmente os oriundos da Taxa de Serviços Diversos, referente à inspeção, fiscalização, controle e/ou promoção do vinho e de derivados da uva e do vinho". A entidade, todavia, sofreu interdição do Tribunal de Contas do Estado do Rio Grande do Sul (TCE-RS) devido a inconsistências nas prestações de contas de 2012 a 2016. Recursos no valor de R$ 13 milhões, de 2018, foram boqueados e só liberados ao final de 2020, após acordo envolvendo governo do estado e entidades do setor (as mesmas que antes compunham o conselho gestor do Ibravin), sob liderança e gestão financeira da Uvibra, entidade estatutariamente representativa do segmento, em âmbito nacional, criada em 1967, com sede em Bento Gonçalves (RS). Foi criado, então, para a gestão administrativa das verbas disponíveis, o Conselho de Planejamento e Gestão da Aplicação dos Recursos Financeiros para Desenvolvimento da Vitivinicultura do RS (Consevitis), em substituição ao Ibravin, em fase de alteração de estatutos para assumir também a gestão financeira do Fundovitis. (Froés, 2019; entrevista de Deunir Argenta ao autor, 2021).

9 Disponível em: https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-59-de-23-de-outubro-de-2020-284999643. Acesso em: 10 abr. 2021.

TABELA 3. ÁREA CULTIVADA COM VIDEIRAS POR ESTADO, EM HECTARES; BRASIL, 2016/2019

| Estados | 2016* | 2017* | 2018** | 2019** |
|---|---|---|---|---|
| Rondônia | 27 | 10 | 25 | 30 |
| Tocantins | - | - | 1 | 1 |
| Piauí | 7 | 10 | 8 | 1 |
| Ceará | 38 | 37 | 23 | 29 |
| Paraíba | 132 | 132 | 30 | 130 |
| Pernambuco | 7.143 | 9.054 | 8.976 | 8.256 |
| Bahia | 2.519 | 2.229 | 2.154 | 2.069 |
| Minas Gerais | 911 | 907 | 1.212 | 1.124 |
| Espírito Santo | 180 | 246 | 250 | 202 |
| Rio de Janeiro | 7 | 16 | 22 | 24 |
| São Paulo | 7.939 | 7.431 | 7.233 | 8.164 |
| Paraná | 4.500 | 4.170 | 3.600 | 4.000 |
| Santa Catarina | 4.823 | 4.700 | 4.727 | 3.999 |
| Rio Grande do Sul | 50.044 | 48.830 | 47.383 | 47.502 |
| Mato Grosso do Sul | 56 | 56 | 8 | 6 |
| Mato Grosso | 56 | 50 | 53 | 53 |
| Goiás | 106 | 82 | 89 | 84 |
| Distrito Federal | 65 | 68 | 57 | 57 |
| **Brasil** | **78.553** | **78.028** | **75.951** | **75.731** |

*Obs.: *Dados acessados em 22 jan. 2018; ** dados acessados em 14 jan. 2020. Fonte: IBGE, 2020; Relatório Embrapa Uva e Vinho, 2019.*

do Rio Grande do Sul: "As duas últimas safras gaúchas, 2020 e 2021, já estão sendo declaradas via Sivibe, que utilizou a estrutura do cadastro gaúcho e ainda apresenta algumas dificuldades, em fase de ajustes; estamos na expectativa da implantação do Sivibe nos outros estados, o que depende de o sistema estar internalizado junto ao segmento como exigência legal", avalia.

Portanto, o último comunicado técnico da Embrapa Uva e Vinho, referente a 2019 (Mello; Machado, 2020),[10] teve por base dados de fontes diversas, como o IBGE, além do Cadastro Vinícola gaúcho. Em relação à área ocupada por videiras no país, estima um total de 75.731 ha (Tabela 3), muito distante das dimensões da Espanha, por exemplo, que alcança 966 mil ha, país com a maior plantação de vinhedos do mundo; ou da Argentina, com 215 mil ha, em 2019 (Salbanyà, 2021, p. 7). Internamente, a maior área plantada, de 73,29%, fica na região Sul, com destaque para o Rio Grande do Sul, com 62,72%, principal estado produtor do país. Em termos de volume, a produção brasileira foi, em 2019, de 1.445.705 toneladas (53,53% na região Sul), das quais 747.660 t destinaram-se ao consumo *in natura* e 698.045 t foram processadas para a produção de vinhos, sucos e demais derivados (Tabela 4). "A maior parte da produção de uvas que o país produz é de uvas americanas e híbridas [uvas comuns], destinadas principalmente ao processamento para elaboração de vinhos de mesa e suco de uva" (Salbanyà, 2021, p. 4).

Focando apenas na produção vinícola, os dados destacam também o Rio Grande do Sul, onde, em 2019, foram produzidos 144,63 milhões de litros de vinhos de mesa e 37,61 milhões de litros de vinhos finos (Tabelas 5 e 6), o que confirma a predominância no país de um plantio estruturado em cultivares de uvas rústicas americanas, como *Vitis labrusca, Vitis aestivalis, Vitis bourquina* e suas híbridas, mesmo em vista dos expressivos aportes realizados por empresas de porte, nas últimas décadas, em cultivares europeias, de *Vitis viniferas*. Para se ter um parâmetro comparativo, nos EUA, origem das variedades ditas comuns ou rústicas, os investimentos vinícolas se concentraram, desde o final do século XIX, principalmente em uvas *Vitis viniferas*, que já predominam há muito nas cerca de 200 *American Viticultural Areas* **(AVA)**, em maior parte situadas na Califórnia, mas expressivas, também, no Oregon, em Washington e Nova Iorque, situando o país, em 2019, na quarta posição entre os maiores produtores mundiais de vinhos finos, com 2,43 bilhões de litros, atrás de França, Itália e Espanha (A Vinicultura..., 2021).

A despeito da fragilidade das estatísticas brasileiras atuais, é consensual entre dirigentes do segmento que o maior investimento que vem sendo feito pelos vinicultores em uvas viníferas está relacionado ao maior valor agregado propiciado pelo vinho fino,[11] que alcança em média R$ 40,00 a unidade de 750 ml, contra R$16,00, em média, pagos pelo vinho de mesa; ou seja, mais de 150% para o primeiro tipo, conforme o Relatório da Embrapa Uva e Vinho 2019. De todo modo, para o chefe geral do órgão, no Brasil não se pode falar em vinho sem considerar a importância

10 A Embrapa Uva e Vinho utiliza em seu relatório, na indisponibilidade de um cadastro vitivinícola nacional, estatísticas disponíveis em órgãos como: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Instituto de Economia Agrícola (IEA), Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) e Ministério da Economia (ME) – que absorveu o Ministério da Fazenda; Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão; Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio Exterior e Serviços (MDIC); e Ministério do Trabalho – entre outros, além de dados fornecidos por redes de parcerias.

11 O volume de 750 ml para as garrafas de vinho (e não 1 l) teria origem num ajuste de medidas ocorrido em razão do comércio entre França e Inglaterra, no século XVII; os franceses usavam barricas de 225 l, e os ingleses galões imperiais, com 4,54609 l; ou seja, as barricas francesas equivaliam a pouco mais que 50 galões ingleses ou 300 garrafas de 750 ml. Dividindo 300 por 50, um galão equivalia a seis garrafas, razão também para que, ainda hoje, os vinhos sejam comercializados em caixas de seis ou 12 garrafas (Escola do Vinho, 2021).

**TABELA 4. PRODUÇÃO DE UVAS PARA PROCESSAMENTO E PARA CONSUMO IN NATURA, BRASIL, 2016/2019**

| Discriminação/ano | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|
| Processamento[a] | 345.623 | 818.783 | 818.287 | 698.045 |
| Consumo in natura | 641.436 | 861.237 | 773.955 | 747.660 |
| **Total[b]** | **987.059** | **1.680.020** | **1.592.242** | **1.445.705** |

*Obs.: (a) Estimado com base em dados do Rio Grande do Sul e de outros estados a partir de entrevistas com produtores e associações; (b) IBGE, 2020. Fonte: Relatório Embrapa Uva e Vinho, 2019.*

**TABELA 5. PRODUÇÃO DE VINHOS E DERIVADOS EM LITROS, RIO GRANDE DO SUL, 2016/2019**

| PRODUÇÃO | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|
| **Vinho de Mesa** | **86.319.015** | **255.015.187** | **218.375.636** | **144.629.737** |
| Tinto | 75.279.191 | 217.527.985 | 188.270.142 | 121.045.115 |
| Branco | 10.727.099 | 36.121.245 | 29.229.970 | 22.032.828 |
| Rosado | 312.725 | 1.365.957 | 875.524 | 1.551.794 |
| **Vinho Fino** | **18.070.626** | **44.537.870** | **38.707.220** | **37.615.422** |
| Tinto | 8.774.847 | 21.442.212 | 19.118.254 | 17.389.377 |
| Branco | 8.705.066 | 21.928.400 | 18.297.257 | 18.193.055 |
| Rosado | 590.713 | 1.167.258 | 1.291.709 | 2.032.990 |
| **Suco de uva integral** | **31.117.869** | **46.865.625** | **34.367.996** | **50.239.767** |
| **Suco concentrado[a]** | **55.462.600** | **150.296.355** | **155.499.550** | **134.305.045** |
| **Mosto Simples** | **49.770.993** | **101.010.115** | **88.910.980** | **135.615.344** |
| **Outros derivados[b]** | **4.179.323** | **8.232.898** | **6.291.121** | **6.331.602** |
| TOTAL | 244.920.424 | 605.958.050 | 542.152.503 | 508.735.917 |

*Obs.: (a) Transformados em litros de suco integral, com base no ºBrix; (b) inclui base para espumantes, licorosos, polpa de uva e outros. Fonte: Relatórios de Comercialização Ibravin/Uvibra 2016, 2017, 2018, 2019; Relatório Embrapa Uva e Vinho, 2019.*

**TABELA 6. PARTICIPAÇÃO DE VINHOS FINOS NACIONAIS E IMPORTADOS NO MERCADO INTERNO, EM 1000 LITROS; BRASIL, 2015/2019**

| VINHOS FINOS | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|---|
| Nacional (*Vitis Vinifera* L.)[a] | 22.724 | 21.830 | 18.024 | 17.204 | 17.988 |
| Importado | 77.685 | 88.381 | 118.335 | 109.971 | 114.175 |
| **Total** | **100.409** | **110.211** | **136.359** | **127.175** | **132.163** |
| **Participação Imp/Total (%)** | **77,37** | **80,19** | **86,78** | **86,47** | **86,39** |

*Obs.: (a) Foram estimados 3 milhões de litros de vinhos finos produzidos nos estados de Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, São Paulo e Santa Catarina. Fonte: Relatórios de Comercialização Ibravin/Uvibra 2016, 2017, 2018, 2019; Comexstat.mdic/MDIC, 2020; Relatório Embrapa Uva e Vinho, 2019.*

das cultivares americanas, em particular a híbrida Isabel, "que ainda reina em termos de área plantada, até porque, a vitivinicultura trabalha com uma planta perene, o que faz toda a diferença; mesmo havendo hoje mais de nove cultivares da Embrapa com qualidade e protagonismo expressivo no segmento, o produtor não opta por eliminar um parreiral que produz bem para substituir por outro, porque do plantio à produção há um tempo médio que demora cerca de três anos. Então, vivemos de fato uma fase de transição dos parreirais mais antigos por novos, e um maior interesse dos produtores pela quantidade do que pela qualidade." A vida útil de um parreiral depende do meio ambiente e do manejo. Temos no Brasil regiões vitivinícolas com características de clima e solo bastante distintas, que vão do Rio Grande Sul, onde vigora clima subtropical úmido, às regiões semiáridas do Vale do São Francisco, onde a "videira produz o ano inteiro e, por isso, vai durar menos, entre oito e 10 anos, com boa produtividade e até mais que isso; já nas regiões de clima temperado do Sul, a média é de 30 anos, mas há plantas que alcançam 50 anos produzindo", reforça Protas.

## PERSPECTIVA HISTÓRICA

Variam, também, as vocações de cada região: as tradicionais do Rio Grande do Sul consolidaram-se na vinicultura nacional e, até os anos 1980, tiveram como mercado importante a venda a granel: "Isso se consolidou de forma tal que, até meados dos anos 2000, mais de 60% de todo o vinho produzido pela Serra Gaúcha era vendido em caminhões-tanque, para ser envasado e rotulado com marcas de empresas de outros estados, principalmente São Paulo, modelo antagônico ao que se apregoa para vinhos, porque desse modo o produtor não tinha sua marca no produto final. Assim, o valor agregado de marca não chegava ao produtor, estimulando neste mais o interesse pela quantidade obtida por hectare que pela qualidade

ou especificidade da uva, porque estas não eram compensadas financeiramente. São entrelinhas de um passado pelo qual pagamos ainda um tributo caro, porque desse sistema ficou associada ao vinho do Sul a imagem de um produto de baixa qualidade, batizado ou mesmo falsificado; e disso resultava também a dificuldade de melhoria tecnológica, dado que o produtor do vinho era remunerado pela quantidade e não pela qualidade do que produzia", recorda o chefe da Embrapa Uva e Vinho.

A venda a granel predominou na vinicultura sulista ao longo de quase todo o século XX, a despeito de iniciativas de vendas diretas bem-sucedidas, como as da Sociedade Vinícola Riograndense Ltda (marca Granja União) ou da Cooperativa Vinícola Aurora, até que esse modelo de negócio sofresse forte revés na virada para os anos 1990, com retiradas das restrições às importações pelo Plano Brasil Novo, do governo Collor, em janeiro de 1991,[12] e com a edição do Decreto nº 99.066, em 1990[13], pelo Mapa, que liberou a comercialização do chamado "coquetel" de vinho: "Algumas marcas desse chamado coquetel se tornaram famosas, produtos voltados às camadas de menor poder aquisitivo, que impactaram fortemente os produtores da Serra Gaúcha no período, porque reduziram em muito a demanda a granel, além de competirem com o produto genuíno, porque eram vendidos como vinho a um preço mais baixo, confundindo o consumidor", acrescenta Protas.

Aos poucos, contudo, o mercado foi se reajustando e direcionando parte da produção de uvas para processamento de sucos, cuja demanda cresceu, a partir do ano 2000, permitindo ao produtor da Serra Gaúcha se capitalizar e investir em tecnologia para gerar seus próprios rótulos: "As vinícolas passaram a engarrafar seus vinhos de mesa, apresentados como produtos com características sensoriais específicas, uma guinada que viabilizou um novo momento para os negócios da região e projetou uma imagem de maior credibilidade para o mercado. Houve, então, um aumento da renda do produtor, que antes recebia na venda a granel em torno de R$ 1,00 o litro e, hoje, uma garrafa de 750 ml do vinho de mesa custa entre R$ 12,00 e R$ 16,00, despertando maior investimento em qualidade. O percentual de vinho de mesa vendido a granel é atualmente ínfimo, geralmente ainda para esses coquetéis.[14] Cresceu também o enoturismo nas regiões produtoras", afirma Protas.

## IMPORTADOS X NACIONAIS

A vinicultura do Brasil destina-se em sua quase totalidade ao mercado interno, com predominância, portanto, dos vinhos comuns que, somados aos finos, perfizeram em 2019 uma comercialização de 196.396 litros – sendo apenas 17.988 litros de vinhos finos (Tabela 2). Para se ter uma ideia da importância da participação dos vinhos finos importados em nosso mercado, basta dizer que alcançaram, no mesmo ano, 132.163 litros comercializados. O fato de o produto estrangeiro ter tamanha expressão interna não tem mais relação com qualidade, de acordo com Deunir Argenta, da Uvibra: "Ocorre que as grandes redes de varejo que atuam no país compram vinhos estrangeiros em grandes quantidades a preços baixos e expõem esses vinhos baratos nos 'corredores dos importados', com os rótulos mais acessíveis à frente, entre R$ 20,00 e R$ 40,00 a garrafa; ao fundo, ficam os 'especiais', entre R$ 100,00 e R$ 200,00 a garrafa, quando tudo isso é apenas estratégia de venda, porque são no geral vinhos baratos, de € 1,00 na origem. E isso acontece porque o brasileiro é leigo em vinhos, compra pelo rótulo e pelo preço. Entende que importado é melhor; mas é apenas *marketing*. Isso machuca bastante o produtor brasileiro, porque temos vinhos na faixa de R$ 30,00 a R$ 40,00 bem melhor elaborados, que enfrentam a concorrência de 'raspas' inferiores, rótulos nem sempre confiáveis. Esta é a triste realidade...", argumenta.

Protas concorda e acrescenta que o vinho nacional se depara, ainda, com uma legislação "permissiva, que favorece e estimula grandes redes varejistas a fazerem por si mesmas suas importações, e sem necessidade de aduana[15] ou de intermedi-

12 Na primeira fase da Ditadura Militar (1964-67) foi criado o Programa de Ação Econômica do Governo (Paeg), que dificultou as importações pela imposição de tarifas e pela criação de depósito prévio para importações, medidas que foram preservadas por governos posteriores como forma de incentivo ao mercado interno, o que também redundou em defasagem tecnológica (Cysne, 1993).

13 O Decreto 99.066/90 do Mapa definiu a bebida "sangria" em seus artigos 94, 95 e 96: "Sangria é a bebida com graduação alcoólica de 7° a 12° GL, obtida pela mistura de vinho de mesa, sucos de uma ou mais frutas, água potável, podendo ser adicionada de açúcares. A Sangria deverá conter, no mínimo, 50% de vinho, podendo ser adicionada de outras bebidas alcoólicas em quantidade não superior a 10% (dez por cento) do volume total do produto. A Sangria poderá conter extratos ou essências aromáticas naturais e partículas ou pedaços sólidos da polpa de frutas."

14 A Uvibra considera, para fins estatísticos, as seguintes modalidades de bebidas e subprodutos derivados da uva, legalmente comercializados no Brasil: agrin, aguardente de vinho, álcool vínico, bagaceira (graspa), base champenoise champanha, base charmat champanha, base espumante moscatel, bebida de uva, borra líquida, borra seca, brandy (conhaque), cooler, coquetel com vinho, destilado de vinho, espumante (champanha), espumante moscatel (Asti), filtrado, frisante, jeropiga, mistela, mosto de uva, néctar de uva e outros produtos, polpa de uva, preparado líquido para refresco, refrigerante com mais de 50% de suco, sangria, suco de uva (Uvibra, 2019).

15 Aduana ou alfândega: órgão governamental responsável pelo controle de mercadorias que entram no país, provenientes do exterior, e das que saem, destinadas a outros países, e pela cobrança dos tributos incidentes sobre tais produtos, de acordo com o determinado por leis e normas nacionais.

*Linha de produção de vinhos em vinícola da Serra Gaúcha; s/d.*

ários; inclusive, alguns portos dão tratamento tributário especial a essas redes". Colocando-se contrário a aumentos de tributos para importação, ele defende condições de competição igualitárias: "Não é o que ocorre, por exemplo, no caso do vinho que vem do Chile, que tem 0% de imposto de importação devido ao acordo de livre comércio firmado entre os países desde 1996,[16] sem que tenha havido qualquer política compensatória, por parte do governo federal, para o setor vinícola nacional, que sofre com a concorrência desleal. É preciso considerar que o Chile, nesse segmento, tem condições ambientais de produção diferenciadas, além dos altos investimentos feitos com capital estrangeiro naquele país, que permitem uma produção competitiva em quantidade e qualidade."

O professor Aguila, da Unipampa/OIV, destaca o alto custo dos impostos como sério embaraço ao crescimento da indústria nacional de vinhos: "O preço de uma garrafa nossa, a depender do estado, embute mais de 60% de impostos, enquanto o vinho uruguaio, por exemplo, carrega impostos na faixa de 22%; não há equidade, somos atropelados pelos vinhos finos importados com preços com os quais o produtor brasileiro não tem como competir; e não se trata mais de dizer que não produzimos bons vinhos ou que não sabemos vender nossos produtos, porque não é verdade. O que há, de fato, é uma concorrência desleal do vinho importado." O professor é a favor de medidas tributárias em defesa do vinho nacional: "Temos dois caminhos possíveis: ou os governos abaixam os impostos sobre o vinho nacional, ou sobretaxam os importados. Fala-se muito em livre mercado, mas sabemos que os países da Europa e os EUA protegem sua indústria, colocada em primeiro lugar. O fato é que os vinhos finos importados acabam sendo mais acessíveis ao bolso do brasileiro do que o produto nacional."

Tanto a Uvibra como a chefia da Embrapa Uva e Vinho apoiam políticas compensatórias, como financiamento a pequenos e médios empreendedores ou reduções de impostos para a comercialização, a exemplo das concedidas no ano passado pelo governo de São Paulo, que excluiu o vinho do ICMS-ST, com a edição das Portarias CAT 68/2019 e 85/2019, em 1º de fevereiro de 2020.[17] "É impraticável

16 O comércio de bens entre Brasil e Chile é amparado pelo Acordo de Complementação Econômica (ACE-35), firmado entre o Mercosul e o Chile em 1996 e referendado em 2018, na esfera da Associação Latino-Americana de Integração (Aladi). O ACE-35 removeu totalmente tarifas no comércio de bens entre os dois países desde 2014. O Chile é o 3º maior importador sul-americano e o 2º maior parceiro comercial do Brasil na América do Sul; em 2018, até outubro, as exportações brasileiras para o Chile somaram US$ 4,2 bilhões, contra importações de US$ 2,9 bilhões – portanto, com saldo vantajoso ao Brasil.

17 Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) é o principal imposto recolhido em nível estadual, no Brasil, sobre mercadorias; seu porcentual varia de estado para estado; ICMS-ST (Substituição Tarifária) refere-se à forma diferenciada de recolhimento pela qual pode ser feito no início da cadeia de vendas.

*Linha de produção de espumante em vinícola da Serra Gaúcha; s/d.*

o ICMS-ST que colocaram sobre o vinho, porque dobra o valor. São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro são, nessa ordem, os estados que mais consomem vinhos no Brasil; em todos, as taxas são muito altas, entre 55% e 60% do valor final, em média, porque os tributos variam tanto que ficamos perdidos com a quantidade e diversidade. Isso quer dizer que uma garrafa que poderia ser vendida a R$ 10,00 sobe para R$ 16,00. E no Distrito Federal existe o chamado 'regime especial', em que determinado segmento do comércio consegue um benefício diferenciado, de modo que se pode encontrar ali o mesmo vinho com preços diferentes, a depender da empresa que o comercializa. Conseguimos, em 2020, negociar essa retirada do ICMS-ST para o vinho [pelo Estado de São Paulo] e foi uma diferença da noite para o dia, triplicando as vendas. Os demais estados, no entanto, resistem em adotar a medida e, por esse motivo, temos defendido na Uvibra o imposto único, que colocaria a todos em condições de igualdade", argumenta o dirigente.

## CULTIVO ORGÂNICO X DEFENSIVOS

Menos por empecilhos legais que por questões de mercado, as uvas de mesa orgânicas e os vinhos orgânicos, assim como os biodinâmicos (ver p. 95) prosperam com lentidão no Brasil. Em grande parte, isso se deve aos custos maiores do cultivo orgânico, que se refletem nos preços finais dos produtos. A produção em regime orgânico é mais dispendiosa na agricultura em geral, mas torna-se ainda mais complexa na vitivinicultura tropical, onde mesmo as cultivares mais resistentes apresentam maior vulnerabilidade ao ataque de doenças e pragas (ver p. 71), em consequência do regime hídrico. Não existem dados estatísticos específicos sobre a performance desse segmento no Brasil, mas há consenso entre os especialistas de que tem crescido menos no Brasil do que na Europa ou nos EUA, ficando restrito em nosso território a cultivos em pequena escala para atender a uma demanda elitizada.

O prof. Sergio Ruffo Roberto, especialista em uvas de mesa e professor da Universidade Estadual de Londrina (UEL), afirma: "O mercado de uvas de mesa tem sido crescente nas últimas décadas, inclusive o de uvas orgânicas, em que o uso de agrotóxicos é restrito; mas, também, a produtividade desse sistema é menor que a do convencional, e existe um limite em volume de produção. Em relação à exportação de uvas de mesa, as exigências são grandes, porque os países europeus demandam cada vez mais alimentos produzidos com menos defensivos agrícolas e somente com os permitidos lá." E acrescenta: "Por outro lado, avançamos muito nas técnicas de uso de defensivos agrícolas. A cultura da videira em condições normais, a céu

aberto, demanda em nosso meio ambiente o uso de fungicidas em diversas fases. E já existe a possibilidade do cultivo protegido, que é bem comum em outras culturas em nosso país, por meio das estufas. Em viticultura, está ainda começando, feito por coberturas plásticas que reduzem o tempo de molhamento das folhas das videiras nos períodos chuvosos. Esse molhamento favorece o desenvolvimento de fungos, que acarretam a podridão dos cachos; a técnica diminui em até 90% o controle fitossanitário para videiras. No Chile, principal país exportador de uvas de mesa no mundo, o cultivo protegido já é uma realidade na viticultura. É muito usado também na Itália, segundo maior exportador."

Deunir Argenta, da Uvibra, alega que o uso de defensivos agrícolas na vinicultura não é prejudicial "[...] porque usamos o que é permitido por lei, justamente porque em nada afetam a saúde do consumidor. Os defensivos que usamos aqui, a Itália também usa, nas mesmas quantidades. Nosso território é diferente para a vinicultura em relação a algumas doenças, que temos aqui e lá eles não têm. Mas os defensivos são avalizados pelo Mapa e há respeito aos prazos de carência. Para o orgânico, vejo muitas dificuldades, por questões climáticas; porque para produzir em cultivo coberto, quanto custa? O brasileiro está preparado para pagar entre 30% e 40% a mais pelo vinho orgânico? Vai acreditar que é orgânico mesmo? Pode ser que amanhã o orgânico se valorize para determinado público com nível cultural mais alto. Hoje, economicamente, não vejo espaço no Brasil; e os que se arriscam precisam avaliar bem, porque é um investimento alto e de longo prazo."

No âmbito da OIV, a redução do uso de defensivos na vitivinicultura é um tema que ganha relevância cada vez maior, ao lado das mudanças climáticas e da sustentabilidade ambiental — enfatiza o professor Juan Aguila, coordenador da Comissão de Viticultura da entidade no Brasil: "Observa-se, no contexto atual, que o Brasil ocupa uma posição de antagonismo nesse debate. Mas procuramos avançar, seja na direção de reduzir os impactos no plantio convencional, ou em direção ao orgânico. Entende-se que, se o plantio convencional for tecnicamente conduzido, o produto nacional não vai enfrentar problemas com as normas de sustentabilidade internacionais. Temos um sistema desenvolvido para atender as condições do país, com uma malha de proteção de defensivos para videiras cadastrada no Mapa, que abrange mais de 50 produtos comerciais, alguns com maior, outros com menor toxicidade." Para o professor, deve haver racionalidade na escolha dos produtores pelos que causam menos danos ao meio ambiente, assim como podem também ser adotadas práticas orgânicas mesmo no cultivo convencional: "Por exemplo, o uso de matéria orgânica, húmus, rotação de cultura, adubação verde, cultivo protegido, controle biológico etc., tudo o que for adequado. Então, é possível alcançar um sistema de produção razoável, mesmo no cultivo convencional", pondera. No caso do orgânico, contudo, não há meio-termo: "Defensivos e fertilizantes de alta solubilidade, principalmente os derivados de petróleo, são proibidos; o produtor de orgânicos deve optar pelo sistema agroecológico, seja orgânico, biológico ou biodinâmico, o que na Europa está muito forte, em decorrência de uma maior maturidade da sociedade e de seus governos. Na França, o Ministério da Agricultura e Alimentação criou, por exemplo, uma secretaria específica denominada *Transition agroécologique*, com um programa avançado e bem distante do que podemos vislumbrar por aqui. Além disso, nos supermercados de lá observa-se facilmente que há várias opções de produtos orgânicos com praticamente os mesmos preços dos convencionais, melhores na qualidade e aparência. No Brasil, ainda falta interesse do consumidor pelo orgânico e confiança nos selos de certificação, porque desconhece-se como funcionam. Mas, já podemos observar um crescimento das opções em produtos vitivinícolas com selos orgânicos nas gôndolas dos nossos supermercados, como frutas, sucos, vinhos de mesa e finos, tudo produzido aqui mesmo."[18]

Se o Brasil é um agente novo no próprio mundo vitivinícola, o é ainda mais na especificidade dos orgânicos. O lado ruim de ser novo no segmento, para o professor Aguila, é que "não temos um lastro de história, de hábito de consumo, de pesquisas desenvolvidas durante séculos, como ocorre com os países tradicionais no segmento". O lado bom? "É que ser uma novidade, especialmente no mundo do vinho, é positivo, porque o enófilo gosta de novidades; e não deixa de ser relevante o fato de o Brasil, tendo condições tropicais e subtropicais, estar superando as adversidades e produzindo uvas, sucos e vinho de ótima qualidade. Ainda temos entraves a superar, em particular aspectos da legislação nacional, que precisam ser corrigidos. Por exemplo, na Europa e mesmo na América Latina, como nos casos do Uruguai e da Argentina, o vinho em consumo diário moderado já é considerado alimento que faz bem à saúde; ou seja, é nutracêutico. Equivale a dizer que compõe a cesta básica familiar e, portanto, não pode sofrer alta incidência de impostos; alcançar essa condição no Brasil seria de grande relevância para o segmento", acrescenta.

---

18 A certificação de produtos orgânicos é feita por instituições independentes, seguindo normas e leis internacionais e brasileiras — neste caso, estabelecidas pelo Mapa. O Instituto de Economia Agrícola (IEA), emissor de certificações, explicita em seu site: "A certificação é o procedimento pelo qual uma 3ª parte, independente, assegura, por escrito, que um produto, processo ou serviço obedece a determinados requisitos [...]. As agências certificadoras precisam ser credenciadas por um órgão autorizado [...]. No caso de produtos orgânicos, o órgão que credencia internacionalmente as certificadoras é a International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)." (Souza, M. 2001).

# Vitivinicultura tropical brasileira desenvolveu características próprias

O termo "vitivinicultura" designa o vasto campo do cultivo e do estudo da videira, abrangendo a viticultura – ou seja, o cultivo da uva para o consumo de frutos *in natura*, fabricação de sucos, doces, uva-passa etc. – e a vinicultura – focada na produção de bebidas, como vinhos e destilados. É possível haver produtores dedicados aos dois ou a apenas um dos ramos do segmento. Originária da Ásia Menor,[1] onde predominam os solos areno-argilosos e o clima de seco a ameno com alta insolação, a videira é um arbusto sarmentoso trepador e perene que enfrentou dificuldades severas para se adaptar ao ambiente tropical e subtropical brasileiro, onde as temperaturas médias giram entre 25 ºC e 32 ºC e as estações são reguladas pela densidade pluvial: seca (abr./ago.) e úmida (set./mar.). Desde os primórdios de sua introdução no país, ainda em 1535 (ver Linha do Tempo, p. 59), as adversidades para cultivo local dessa planta venerada pela humanidade desde a antiguidade, quando ganhou o epíteto de "planta dos deuses", foram vencidas por séculos de persistência dos agricultores e pela ciência. No longo processo adaptativo pelo qual passou, em terras tropicais, a videira adquiriu características peculiares, como veremos a seguir.

Videira é o substantivo usado para designar as espécies botânicas do gênero *Vitis* (família das vitáceas) que produzem frutos (uvas), dentre as quais duas ganharam maior expressão econômica no mundo: *Vitis vinifera* – de origem europeia, cujos frutos são classificados como "uvas finas" por apresentarem maiores teores de açúcares, utilizados para consumo *in natura*, vinhos e outros subprodutos – e *Vitis labrusca* – de origem norte-americana, cujos frutos são classificados como "comuns" ou "rústicos", por apresentarem menores teores de açúcares, todavia de manejo mais fácil e mais resistentes ao cultivo em clima tropical (ver p. 12). Outras variedades rústicas norte-americanas com importância no Brasil são *Vitis bourquina* e *Vitis aestivalis*, utilizadas principalmente na produção de cultivares híbridas.

As primeiras cultivares de uvas foram trazidas da Europa pelos portugueses ao território brasileiro, ainda nos primórdios da colonização, mas seu plantio em maior escala foi dificultado pela inadaptabilidade da espécie ao meio ambiente. Além disso, como observa o professor Sergio Ruffo Roberto, da UEL, houve outros fatores históricos: "A economia agrícola do Brasil era, então, diferente, e não se pensava em produzir uvas aqui economicamente, apenas culturas adaptadas ao cultivo extensivo em clima tropical, como algodão, cana-de-açúcar ou café; e foi assim até o período imperial. A viticultura só ganhou importância após o fim da escravidão, com a abertura à imigração estrangeira para substituição da mão de obra escrava, com a vinda dos italianos, por volta de 1870, quando a viticultura começou realmente a vingar por aqui. Muitos desses italianos vinham da região do Vêneto e já tinham experiência com a vinha; vieram para trabalhar em sistema de colonato, de modo que podiam ter pequenas propriedades e investiam no que sabiam fazer, que era produzir uvas. Isso quer dizer que temos cerca de 150 anos desde o início de fato da viticultura no Brasil. Ao longo desse tempo, as diversas regiões do país foram se especializando. O Rio Grande do Sul ficou mais voltado às uvas para vinhos e sucos, e outras regiões, como Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Bahia e Pernambuco, focaram mais na produção de uvas de mesa."

Vale salientar que as iniciativas de cultivo de uva ocorridas no período colonial e imperial recorreram sempre a cultivares de *Vitis viniferas*, trazidas de Portugal, Itália e outros países, dificultando o plantio extensivo, devido à vulnerabilidade em clima tropical especialmente às doenças fúngicas (míldio e oídio). Melhores resultados só foram obtidos após a introdução, na primeira metade do século XIX, da cultivar Isabel, uma híbrida que pode ser considerada a "redentora" da viticultura brasileira, dado o sucesso de sua adaptação, especialmente no Sul do país. Seu nome, todavia, nada tem a ver com sua contemporânea Princesa Isabel, também cognominada "redentora" por ter assinado a lei que aboliu a escravidão negra no Brasil, num tardio 1888. O nome da cultivar decorre da plantadora Isabella Gibbs, responsável por sua disseminação no Norte dos EUA, de onde a planta se difundiu pela Costa Leste, chegando à Europa e ao Brasil por volta 1830. A cultivar surgira aleatoriamente da polinização cruzada entre *Vitis labrusca* e *Vitis viniferas* levadas por produtores aos Estados Unidos; trata-se, portanto, de um

1 O gênero *Vitis* é parte da família *Vitaceae*, que abrange mais de 90 espécies, muitas selvagens e/ou inférteis. O cultivo da videira teve início na Ásia Menor (atual Turquia), sua região de origem, sendo duas as variedades de maior expressão econômica: *Vitis vinifera*, de origem europeia e usada na produção dos chamados vinhos finos, e *Vitis labrusca*, norte-americana usada *in natura*, para sucos e vinhos. Temos, ainda, de menor expressão: *Vitis riparia*, tipo bravio norte-americano usado para vinho; *Vitis rotundifolia*, também chamada muscadínea, usada para doces e, por vezes, vinho; *Vitis aestivalis*, da qual a cultivar Norton é usada para vinho (Teixeira, 2002).

híbrido[2] natural, ainda que seja normalmente descrita como uva americana *Vitis labrusca*.

Desde sua chegada ao Brasil e, fortemente, após a consolidação das colônias italianas no Sul do país, entre os anos 1910 e 1950, o plantio da cultivar ganhou extensão, levando ao surgimento de cooperativas e indústrias vinícolas na região da Serra Gaúcha – cidades de Caxias do Sul, Garibaldi, Farroupilha, entre outras. As cultivares de *Vitis labrusca* Isabel, Bordô e Concord compõem o que se pode considerar o trio mais importante, ainda hoje, da vitivinicultura dessa região, onde predominam em área plantada e volume produzido, gerando um paradoxo para caracterizar a vinicultura nacional: a produção de vinhos com uvas comuns (consideradas não-viníferas), os chamados vinhos comuns, diferenciados dos vinhos finos produzidos com *Vitis Viniferas*. "Temos em média 75 mil hectares de vinhedos plantados no Brasil, com variações para mais e para menos, ao longo dos anos; mais da metade está no Rio Grande do Sul, e, em termos de cultivares, também cerca de metade da área plantada gaúcha continua sendo de Isabel. Fala-se muito de vinho fino, em Cabernet, Merlot etc.; mas a cultivar que banca a viticultura no Brasil é a americana Isabel, base da produção de vinhos, sucos e derivados", afirma o professor Juan Aguila, da Unipampa/OIV. Neste aspecto, a vinicultura brasileira é similar à dos EUA – país que também produz vinhos com as cultivares rústicas nativas, mas em menor escala que no passado. No Brasil, cultivares rústicas norte-americanas (além das citadas, Niágara branca e rosada, Concord etc.) predominam tanto para produção de uvas *in natura* quanto para sucos e os chamados "vinhos comuns".

2 Plantas híbridas são geradas ou criadas a partir de sementes produzidas pela polinização cruzada entre indivíduos de espécies distintas e podem diferir das espécies parentais em cor, formato, tamanho, entre outras características. Ocorrem de forma natural ou manipulada pelo homem na busca por combinações atrativas para fins científicos e/ou comerciais. Estudos da fertilização, polinização e criação de híbridos vegetais datam de 1760, tendo como referência o botânico alemão Joseph Gottlieb Kölreuter (Souza, J. [entre 2006 e 2021]).

VIVIANE ZANELLA /EMBRAPA UVA E VINHO

*Taça com suco da cultivar BRS Magna, de cor violácea intensa; s.d.*

# Cultivares comuns e híbridas predominam também na produção dos sucos de uva

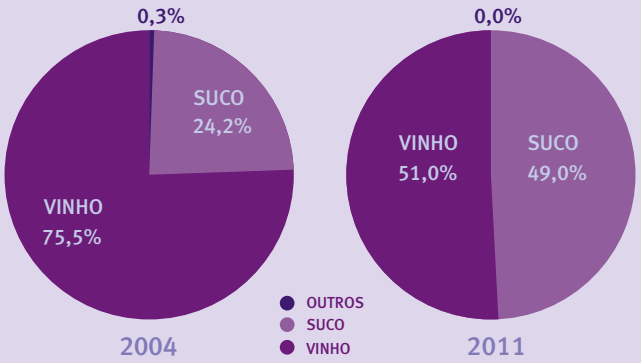
Em relação ao consumo de sucos em geral, 2020 apresentou queda anual, ao contrário do que ocorreu com a produção de vinhos – segundo dados da Uvibra, referentes à produção do Rio Grande do Sul –, com -21,96% para suco concentrado e -1,99% para suco integral (Tabela 1). Em perspectiva, observa-se que o suco integral vinha avançando em volumes comercializados desde 2016, ao passo que o suco concentrado alternou quedas e crescimentos. Uma comparação entre dados da Embrapa Uva e Vinho e da Uvibra indica pequenas variações, pelos motivos já apontados (ver p. 46, subitem Cadastro vitivinícola). Assim, pela Embrapa Uva e Vinho (Tabela 2), em 2019 foram comercializados 290,27 milhões de litros de suco de uva pelos produtores rio-grandenses, volume 12,36% superior a 2018, dos quais o tipo integral apresentou crescimento de 5,04% e o tipo concentrado queda de -21,10% (Mello; Machado, 2020).[1]

As características normatizadas para os sucos de uva, em suas diversas apresentações, constam na Instrução Normativa n° 14 do Mapa, publicada em 8 de fevereiro de 2018, "Capítulo II - Do padrão de identidade e qualidade de vinhos e derivados da uva e

1 Não há dados nacionais disponíveis no âmbito do Mapa sobre consumo, área plantada e faturamento especificamente para o segmento sucos de uva; os existentes restringem-se aos limites do Rio Grande do Sul, conforme informado pela Embrapa Uva e Vinho.

do vinho - Seção I", onde o suco integral é definido nos seguintes termos: "A designação integral é privativa do suco sem adição de açúcares, corantes ou aromas, e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído."[2]

GRÁFICO 5. DESTINAÇÃO DE UVAS PARA PROCESSAMENTO, RIO GRANDE DO SUL, 2004 E 2011




*Fonte: Embrapa Uva e Vinho/Ibravin, 2011.*

Em relatório sobre 2019, a Embrapa Uva e Vinho detalha: "Os sucos de uva produzidos no Rio Grande do Sul são comercializados de diversas formas, entretanto, as estatísticas apresentadas se referem a dois agrupamentos de produtos comercializados pelas empresas: o suco concentrado e o suco integral. O primeiro, que é comercializado para empresas que elaboram diversos produtos que têm o suco de uva em sua composição ou o transformam em suco reconstituído, foi transformado em suco simples para fins de comparação.

José Fernando Protas, da Embrapa Uva e Vinho, ressalta que não é possível falar em sucos de uva no Brasil sem falar em vinhos de mesa – ambos subprodutos da uva processada, cujas produções, especialmente no Rio Grande do Sul, caminham juntas, com o produtor optando por uma ou outra, a depender da demanda e do retorno obtido a cada período. Em termos de cultivares, a área plantada continua sendo, majoritariamente, de uvas comuns ou híbridas, com destaque para Isabel, e concentradamente em território gaúcho, estado com a maior produção de sucos de uva do país. Após a virada para o século XXI, houve uma forte mudança das vinícolas rio-grandenses, que antes focavam em vinhos comuns a granel, para os sucos de uva, atendendo a crescimento da demanda interna (Gráfico 5).

No mesmo período, os investimentos na produção de sucos ampliaram-se também no submédio do Vale do São Francisco, sedimentando-se ali nas duas últimas décadas: "A Embrapa UV iniciou nos anos 2000 um trabalho de manejo fitotécnico para despertar o interesse de empresários tradicionais em investirem naquela região para produção de uvas para sucos e vinhos de mesa com clones da Embrapa[3], que já estavam bem adaptados àquele ambiente, alcançando concentrações de açúcar superiores às obtidas no Sul." Um exemplo bem-sucedido foi a Fazenda Timbaúba,

2 "CAPÍTULO II – Do padrão de identidade e qualidade de vinhos e derivados da uva e do vinho – Seção I – Do suco de uva: Art. 15. O suco de uva é a bebida definida no art. 5º da Lei nº 7.678, de 1988, obtida a partir de uva sã, fresca e madura. § 1º À denominação do produto definido no caput podem ser acrescidas as expressões branco, rosé ou rosado, ou tinto, de acordo com seu método de elaboração. § 2º O suco de uva não pode conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica. § 3º É proibida a adição, ao suco de uva, de aromas sintéticos e corantes. § 4º Ao suco de uva ou suco de uva reconstituído pode ser adicionado açúcar na quantidade máxima de um décimo em peso, dos açúcares do mosto, tendo sua denominação acrescida pela designação adoçado, desde que o açúcar natural esteja dentro dos limites estabelecidos na tabela I do Anexo. § 5º A designação integral é privativa do suco sem adição de açúcares, corantes ou aromas, e na sua concentração natural, sendo vedado o uso de tal designação para o suco reconstituído. § 6º Deve ser denominado suco de uva gaseificado, o suco de uva adicionado de dióxido de carbono, de um inteiro e um décimo até 3 (três) atmosferas, a vinte graus Celsius. § 7º O suco de uva pode ser parcialmente desidratado ou concentrado. § 8º O suco de uva desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral, devendo ser denominado suco de uva desidratado. § 9º O suco de uva submetido a processo físico para a retirada de água suficiente para elevar em, no mínimo 50% (cinquenta por cento) o teor de sólidos solúveis presentes no respectivo suco integral é denominado suco de uva concentrado. § 10. Os sucos de uva concentrado e desidratado, quando reconstituídos, devem conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco de uva integral. § 11. Deve ser denominado suco de uva reconstituído, o suco obtido pela diluição de suco concentrado ou desidratado, até a concentração original do suco integral ou ao teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido no padrão de identidade e qualidade do suco de uva integral, sendo obrigatório constar na sua rotulagem a origem do suco utilizado para sua elaboração, se concentrado ou desidratado, sendo opcional o uso da expressão reconstituído. Art. 16. É proibida a adição de açúcares ao suco de uva concentrado e ao suco de uva desidratado. Art. 17. O suco de uva deve apresentar as características próprias da uva e não pode conter substâncias estranhas à fruta, com exceção daquelas previstas nesta Instrução Normativa durante o processamento. Art. 18. Podem ser imediatamente reincorporados ao suco de uva concentrado os componentes naturais aromáticos perdidos durante o processamento. Art. 19. É expressamente proibido o armazenamento, o transporte, a movimentação e a comercialização da água vegetal resultante da concentração, desidratação e dessulfitação de suco de uva, devendo ser descartada imediatamente após a condensação e destinada ao tratamento junto aos efluentes da indústria. Parágrafo único. É permitida a utilização da água descrita no caput deste artigo, imediatamente após sua obtenção, na higienização das instalações e equipamentos em procedimento previsto no manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento. Art. 20. Os parâmetros físico-químicos do suco de uva integral, adoçado, reconstituído e gaseificado devem obedecer aos limites fixados na tabela I, constante do Anexo desta Instrução Normativa." Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/5809096/dol-2018-03-09-instrucao-normativa-n-14-de-8-de-fevereiro-de-2018-5809092#:~:text=I5.,uva%20s%C3%A3%2C%20fresca%20e%20madura.&text=%C2%A7%205%C2%BA%20A%20designa%C3%A7%C3%A3o%20integral,designa%C3%A7%C3%A3o%20para%20o%20suco%20reconstitu%C3%ADdo. Acesso em: 10 abr. 2021.

3 Refere-se a BRS Magna, BRS Rúbia, BRS Cora, BRS Carmem, BRS Violeta, Isabel Precoce, Isabel Clone 30.

da Queiroz Galvão Alimentos S.A., em Petrolina (PE), hoje com um total de 2.100 ha em plantios de frutas, dos quais 460 ha voltados a uvas de mesa e para sucos, a maior do Vale no segmento: "No primeiro ano, deu 2,3 safras e médias em torno de 100 t/ano por hectare; uvas com concentração de açúcares de 18 a 21 °Babo. Com esse teor, tornou-se possível, com menos de 5 kg de uva, concentrar 1 kg de suco a 68 °Bx; já no Sul, a média alcançada é de 7 kg para 1 kg de suco concentrado. Basta projetar esse resultado para milhões de quilos para se avaliar a vantagem econômica, o que certamente também impõe desafios às outras regiões produtoras de sucos mais tradicionais", acrescenta Protas.

O fato de o Brasil produzir sucos a partir de cultivares de *Vitis labrusca* híbridas é fator que afeta as exportações para a Europa, tema de debate recente no âmbito da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), como realça o professor Juan Aguila, coordenador de viticultura da Comissão Técnica Brasileira da Vinha e do Vinho (CTBVV) junto à organização: "O suco de uva é um produto importantíssimo para o Brasil, mas nossas cultivares não são aceitas na Europa, onde fazem suco de uva apenas com *Vitis viniferas*; ou seja, com uvas finas. Tivemos um certo estresse quanto à definição de uma resolução da OIV que fixa normas sobre teores de açúcar para sucos reconstituídos, um assunto que está superado, porque o Brasil solicitou e foi atendido quanto à exigência de um mínimo de 14 °Brix,[4] porque os países europeus defendiam um mínimo entre 15 e 16 °Brix em açúcares. Ocorre que as cultivares europeias atingem estes graus facilmente; para o produtor brasileiro, que trabalha com cultivares comuns, não seria possível cumprir essa regra, descaracterizando o produto brasileiro como suco reconstituído. É delicado porque, uma vez aprovadas, essas resoluções serviriam de orientação para o mercado europeu como um todo. Quer dizer que no âmbito da OIV nosso suco não seria reconhecido como reconstituído. Mas a comissão brasileira argumentou que o nível mais baixo de açúcar não cria restrição ao produto europeu; além do mais, nossos sucos se destinam principalmente para o mercado interno. Mas é preciso precaver, porque no futuro não sabemos como será, temos que manter as portas abertas."

4 Brix – Escala numérica utilizada para medir a quantidade de sólidos solúveis totais na amostra (%/volume de mosto), 90% dos quais são açúcares. Babo (símbolo °Babo) – O grau glucométrico da uva é medido em escala de graus Babo, que representam a quantidade de açúcar, em peso, existente em 100 g de mosto (caldo da uva). (Guerra; Zanus, 2003).

# Regiões vinícolas brasileiras avançam na obtenção de Indicação de Procedência e Denominação de Origem, o *terroir* dos vinhos

As principais regiões de produção de uvas do Brasil estão localizadas em estados situados ao longo da costa atlântica, do Sul ao Nordeste (Figura 1), em maior parte utilizando cultivares comuns ou híbridas, mas com crescente interesse pelas cepas finas. As áreas mais tradicionais ficam na região Sul, que deteve 53,53% da produção nacional em 2019. A segunda região em importância econômica é o Nordeste, com 34,46% dos plantios, estando a maior área no Vale do São Francisco; em seguida, vem a região Sudeste, com 11,70% da produção nacional de uvas (Mello; Machado, 2020). De acordo com o professor Juan Aguila, da Unipampa/OIV, os estados de "Goiás e Mato Grosso também têm áreas se abrindo à viticultura, mas são ainda de pouca expressão como regiões produtoras".

As regiões com maior importância econômica em vinicultura, especificamente, situam-se nos seguintes estados: Rio Grande do Sul (Serra Gaúcha, Campanha, Serra do Sudeste, Campos de Cima), Santa Catarina (São Joaquim, Campos Novos e Caçador), Paraná (Toledo), Pernambuco/Bahia (Vale do São Francisco), São Paulo (São Roque), Minas Gerais (Serra da Mantiqueira) e Espírito Santo (Serra Capixaba). Nas últimas décadas, produtores de várias dessas regiões têm se mobilizado para obter, junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi), certificações de indicações geográficas que lhes conferem direito ao uso de selos que garantem ao consumidor de seus produtos que eles são possuidores de características e qualidades próprias, tais como cor, textura, aroma, sabor, etc.

"O conceito que hoje entendemos como Denominação de Origem (DO) surgiu ainda no século XVIII, quando regiões de produção de vinhos na Europa – França, Portugal, Itália, entre outras – passaram a reivindicar reconhecimento às suas especificidades", relata o professor Aguila. No Brasil, a Indicação Geográfica (IG) foi regulamentada em período recente, com a Lei nº 9.279/1996, da Presidência da República, que estabeleceu direitos e obrigações sobre propriedade industrial e fixou duas

modalidades de IG: a Indicação de Procedência (IP) e a Denominação de Origem (DO); além de definir o Instituto Nacional de Patentes Industriais (Inpi) como órgão responsável pela análise e emissão das certificações.[1] Posteriormente, essa lei foi normatizada por instruções normativas e portarias. O Inpi disponibiliza, em seu site, um detalhado manual com orientações sobre a documentação necessária às concessões (Inpi, 2021): "No mundo do vinho, seguimos estas normas de certificação; a IP é mais simplificada e pode, posteriormente, tornar-se DO, que representa alcançar um degrau acima. Ambas se referem ao nome geográfico de região, localidade ou território, cujo produto ou serviço tem qualidades exclusivas", detalha o professor da Unipampa.

## DIFERENÇAS ENTRE IP E DO

O processo de análise de uma IP remete, em linhas gerais, ao nome geográfico ou gentílico de país, cidade, região ou localidade reconhecida pela extração, fabricação ou elaboração de determinado produto e/ou prestação de serviço, sendo relevante considerar a notoriedade ou fama por ela já alcançada na maior abrangência possível. O registro tem validade por tempo indeterminado. A requisição deve ser feita por organização ou entidade (associação, sindicato etc.) representativa dos requisitantes – produtores, trabalhadores, populações etc. – ou por seu procurador constituído por mandato; envolve apresentação de extensa documentação e o pagamento de taxas. A Embrapa Uva e Vinho oferece apoio técnico às entidades requisitantes do segmento, como detalha José Fernando Protas: "Fala-se em *terroir* dos vinhos, mas poucos sabem exatamente o que significa; é exatamente o que a IP garante ao consumidor, um conjunto de características determinadas que são adquiridas devido justamente às condições de cultivo, manejo, ambiente, mais a cultura local. Para se chegar a isso, são necessárias pesquisas em pedologia, edafologia,[2] climatologia, fisiologia e outras; o desenvolvimento de estudos e pesquisas para concessão de IPs e DOs em vitivinicultura é feito pela Embrapa Uva e Vinho, incluindo a delimitação das áreas, trabalho realizado por equipes de georreferenciamento."

O Inpi não delimita prazos para as concessões, mas em média tem sido de até três anos para uma IP, da requisição à aprovação: "Para os vinhos, as uvas utilizadas devem ser as cultivadas na região, onde também a bebida deve ser processada, engarrafada e

FIGURA 1. REGIÕES VINÍCOLAS DO BRASIL

*Fonte: ACADEMIA DO VINHO [s.d.].*

1 Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, da Presidência da República. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial – Título IV - Das indicações geográficas: "Art. 176. Constitui indicação geográfica a indicação de procedência ou a denominação de origem. Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Art. 178. Considera-se denominação de origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Art. 179. A proteção estender-se-á à representação gráfica ou figurativa da indicação geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território cujo nome seja indicação geográfica. Art. 180. Quando o nome geográfico se houver tornado de uso comum, designando produto ou serviço, não será considerado indicação geográfica. Art. 181. O nome geográfico que não constitua indicação de procedência ou denominação de origem poderá servir de elemento característico de marca para produto ou serviço, desde que não induza falsa procedência. Art. 182. O uso da indicação geográfica é restrito aos produtores e prestadores de serviço estabelecidos no local, exigindo-se, ainda, em relação às denominações de origem, o atendimento de requisitos de qualidade. Parágrafo único. O Inpi estabelecerá as condições de registro das indicações geográficas. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%209.279%2C%20DE%201 4,obriga%C3%A7%C3%B5es%20relativos%20%C3%A0%20propriedade%20 industrial.&text=Art.&text=II%20%2D%20aos%20nacionais%20ou%20 pessoas,de%20direitos%20iguais%20ou%20equivalentes. Acesso em: 12 abr. 2021.

2 Pedologia – do grego *pedon* (solo, terra) – é o estudo dos solos no seu ambiente natural, sua morfologia e sua classificação; considera o solo como um corpo natural submetido à ação de intemperismos. Edafologia – do grego *edaφos* = solo + *logia* – trata da influência dos solos em seres vivos, particularmente plantas, e seu uso pelo ser humano com a finalidade de cultivar plantas; trata, portanto, o solo como viveiro natural para os vegetais. Também são disciplinas dos cursos de Ciências Agrárias.

FIGURA 2. REGIÕES VINÍCOLAS BRASILEIRAS CERTIFICADAS OU EM PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO COM INDICAÇÕES DE PROCEDÊNCIA (IP) OU DENOMINAÇÃO DE ORIGEM (DO), BRASIL, 2019

*Fonte: Embrapa Uva e Vinho, 2019.*

TABELA 7. RELAÇÃO DE CERTIFICAÇÕES PARA INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS (IG) EM VINICULTURA, BRASIL, 2021

| Região | Estado | Tipo | Entidade | Status | Ano | Produtos |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Altos de Pinto Bandeira | RS | IP | Asprovinho | Em estruturação | - | - |
| Altos Montes | RS | IP | Apromontes | Concedida | 2012 | Espumantes finos bcos e rosados/moscatel; vinhos finos bcos, rosados e tintos secos. |
| Farroupilha | RS | IP | Afavin | Concedida | 2016 | Vinhos Moscatel nas variedades: espumante, fino bco, frisante, licoroso, mistela e brandy. |
| Monte Belo | RS | IP | Aprobelo | Concedida | 2013 | Espumantes finos e Moscatel; vinhos finos brancos e tintos secos. |
| Pinto Bandeira | RS | IP | Asprovinho | Concedida | 2010 | Moscatel espumante e os vinhos finos tranquilos brancos, rosados e tintos secos. |
| Vale do Submédio S. Francisco | BA/PE | IP | Vinhovasf | Em análise | - | - |
| Vale dos Vinhedos | RS | IP+DO | Aprovale | Concedida | 2002/12 | Vinhos finos bcos e tintos; espumantes finos. |
| Vales da Uva Goethe | SC | IP | Progoethe | Concedida | 2012 | Vinho bco (seco, suave ou demi-sec); espumante (brut ou demi-sec); vinho licoroso. |
| Vinhos da Campanha | RS | IP | Vinhos da Campanha | Concedida | 2020 | Vinhos finos brancos, rosados e tintos; espumantes naturais. |
| Vinhos de Altitude | SC | IP | Vinhos de Altitude | Em estruturação | - | - |

*Fonte: Adaptada de Embrapa Uva e Vinho, 2021.*

*Estoque de produção vinícola; s.d.*

envelhecida, havendo especificações para as cultivares, sistemas de condução, valores voláteis etc. Uma vez aprovada a certificação, o consumidor ganha certeza, ao adquirir o produto selado, de que foi produzido naquela região certificada", afirma Aguila. Existem, atualmente, sete regiões brasileiras com IPs certificadas e três em processo de estruturação (Tabela 7 e Figura 2): "A requisição da IP para a região de Campanha (RS), por exemplo, foi protocolada no Inpi em 2017 e demorou três anos para ser aprovada. Abrange 36 cultivares diferentes. Fica mais evidente a importância da IP quando se observa, por exemplo, que a uva Tannat ali produzida é muito semelhante à uruguaia, mas tem suas particularidades, o que na certificação ficou confirmado por testes sensoriais, que devem ser sempre realizados antes da comercialização. Ganha o consumidor a certeza de estar comprando um produto diferenciado, e o produtor de que, com o selo, valoriza seu produto. Isso ocorre há décadas com produtos de regiões europeias, onde as certificações já estão muito fortalecidas", acrescenta.

O processo para obtenção de DO vai além da IP, apesar de se referir também ao nome geográfico ou gentílico de país, cidade, região ou localidade onde ocorre determinada extração, produto e/ou serviço, com a diferença de que as referidas qualidades e características devem ser comprovadamente exclusivas daquele meio. Por isso, a obtenção de uma DO envolve ainda maiores detalhamentos, que passam por características de solos, de cultivares, técnicas usadas, cultura, história local, estilo, qualidade, sabor etc. Uma IP, portanto, pode ser considerada um estágio inicial para se alcançar a DO, que exige demonstrações comprobatórias de longo prazo, assim como controles posteriores dos processos de elaboração e quantidades da produção. É, portanto, uma construção delongada que pode chegar a 10 anos, implicando exaustivo embasamento técnico. Apenas uma DO foi concedida no Brasil até 2021, justamente a do Vale dos Vinhedos, localizado em Bento Gonçalves (RS), uma das regiões mais tradicionais em vinicultura do país e pioneira em receber sua IP, em 2002. Estão em curso, no momento, tratativas via Mapa/Embrapa/OIV para que as certificações de Indicação Geográfica (IG) emitidas pelo Inpi sejam reconhecidas pela Comunidade Europeia. Segundo Protas, isso "permitirá que os países integrantes do bloco passem a aceitar selos certificadores brasileiros, que poderão constar em rótulos dos vinhos nacionais exportados àquele mercado. Temos trabalhado fortemente na criação de IGs para vinhos finos com tecnologias customizadas para diferentes territórios do Brasil, caso dos vinhos tropicais do Vale do São Francisco, cujo processo já está em curso no Inpi".

# Linha do tempo da vitivinicultura

ACERVO GALERIA UFFIZI, FLORENÇA, ITÁLIA

*Baco (c.1595), pintura de Michelangelo Caravaggio (1571-1610)*

**6000 a 8000 a.C. –** Período provável dos primeiros cultivos de vinhas por grupos humanos no Oriente Médio, região de clima árido e semiárido.

**4000 a.C. –** Datação estimada para a adega mais antiga, cujos vestígios foram localizados na Armênia antiga; a levedura, um dos primeiros micro-organismos conhecidos pelo homem, ocorre naturalmente na casca da uva, propiciando a produção de bebida alcoólica fermentada, o vinho.

**3100 a 1085 a.C. –** Prestigiado pelas primeiras dinastias do Antigo Egito, dos Tinitas (3100-2700 a.C.) ao Reino Novo (1550-1085 a.C.), referências ao vinho (*irep*) aparecem em hieróglifos e decorações em sepulturas encontradas em Tebas; era usado na medicina, em celebrações e rituais.

**2000 a.C. –** Período provável de produção dos primeiros vinhos no território de Portugal, com uvas cultivadas ao longo dos rios Sado e Tejo.

**800 a.C. a 300 a.C. –** Períodos arcaico e clássico da civilização grega, para a qual o vinho era bebida divina; tinham um "deus do vinho", Dionísio, filho de Zeus com a mortal Sêmele, que aprendera ainda jovem o cultivo da vinha e o fabrico da bebida, pelo que se tornou o deus hedonístico das celebrações.

**753 a.C. a 509 a.C. –** Período áureo do Império Romano, que subjugou os gregos, mas absorveu sua cultura, incluindo o culto a Dionísio, que chamavam de Baco, e ao vinho, cujo consumo disseminaram por seus vastos domínios na Europa.

**Século IX –** Cidade de Xiraz, na Pérsia, ganha fama de produzir os melhores vinhos do Oriente Médio, origem suposta da denominação da cultivar de uva Syrah, usada para fazer vinho Shirazi.

**Século XII –** Portugal já exporta vinhos em barris para a Inglaterra.

**1500 –** Com a descoberta da América, colonizadores europeus tomam conhecimento da existência de variedades rústicas de plantas do gênero *Vitis* que proliferam naturalmente, ao norte do novo continente, compondo a dieta de tribos nativas, e que foram consideradas impróprias para vinho.

**1532 –** Primeiras mudas de *Vitis vinifera* são trazidas à colônia portuguesa pela expedição de Martim Afonso de Souza à Terra Nova, para cultivo na Capitania de São Vicente; o fidalgo Brás Cubas, nascido no Porto, após fundar a Vila de Santos, planta cepas nas encostas da Serra do Mar e, não sendo bem-sucedido, sobe a serra, aconselhado por João Ramalho, e planta vinhedo "pelos lados de Tatuapé", iniciativa descrita pelo padre Simão de Vasconcelos como "as fecundas vinhas paulistanas"; nativos da terra já dominavam a fermentação, utilizada no preparo de 32 tipos diferentes de bebidas de raízes de frutas, como o cauim (*kaüi*), comparável a uma cerveja de mandioca.

*Brasão da Ilha de Itamaracá, em que se destaca a representação de cachos de uva; pintura do holandês Frans Post, 1640.*

https://bityli.com/dXvYO

**1626 –** Jesuíta Roque Gonzáles planta videiras europeias em São Nicolau, núcleo ou redução dos Sete Povos das Missões – região atual de São Miguel das Missões, Noroeste do RS –, objetivando suprir a demanda de vinhos para missas; mas dificuldades de adaptação impedem a viticultura na colônia.

**1630 a 1654 –** Com a invasão holandesa à Capitania de Pernambuco, a vitivinicultura é introduzida na Ilha de Itamaracá sob comando de Maurício de Nassau, que registra: "São as melhores uvas desta terra". A seu pedido, o pintor Frans Post coloca no brasão da ilha três cachos de uvas. O empreendimento declina com o retorno de Nassau à Europa, em 1644.

**1640 –** Primeira Ata da Sessão de implantação da Câmara de São Paulo padroniza a qualidade e os preços de vinhos comuns rudes produzidos na cidade e seu entorno, que alcançavam maior volume em vinhedos que se estendiam do rio Tamanduateí a Mogi das Cruzes.

**1742 –** Vitivinicultura retomada no Rio Grande do Sul com a chegada de 60 casais açorianos e madeirenses radicados nas cidades de Rio Grande e Porto Alegre.

**1756 –** Para compensar "eventuais prejuízos" com a importação de vinhos da Inglaterra, a coroa portuguesa institui norma de que uma cota do vinho consumido no Brasil devia ser de porto lusitano.

**1785 –** Alvará de D. Maria I proíbe atividades manufatureiras na colônia e, desse modo, põe um fim à jovem vinicultura que surgia na colônia.

**1808 –** Corte portuguesa de Dom João VI transfere-se para o Brasil, em fuga da invasão das tropas de Napoleão ao território de Portugal; novo decreto libera as atividades manufatureiras na colônia, impulsionando a produção vinífera, assim como toda a economia colonial.

**1813 a 1824 –** D. João VI reconhece primazia de Manoel de Macedo Brum da Silveira no plantio de videiras e produção de vinhos, no Rio Grande do Sul.

**1824 –** Chegam ao Brasil imigrantes que vão formar a primeira colônia alemã do Rio Grande do Sul, origem da cidade de São Leopoldo, dando início a atividades de plantio de uvas nos vales dos rios Caí, Taquari e Jacuí.

**1830 a 1840 –** Período estimado da introdução no Brasil da cultivar norte-americana Isabel, híbrida de *Vitis labrusca*, por meio do viticultor Thomas Master, que a planta na Ilha dos Marinheiros – ilha lagunar em Rio Grande (RS) –, empreendimento bem-sucedido devido à resistência e rusticidade da cultivar, disseminada em seguida para áreas vitícolas de colonização alemã.

**1875 a 1883 –** Período inicial da imigração italiana ao Brasil, em particular à região da Serra Gaúcha (RS), loteada e vendida às famílias para pagamento em 12 anos; inicia-se ali o cultivo de cepas de vinhas trazidas do Vêneto, da Lombardia e de Trento, estimulando a vitivinicultura gaúcha.

https://bityli.com/vPYdE

*Família de colonos italianos viticultores; início século XX.*

**1881 –** Realizada a 1ª Exposição Agroindustrial da Colônia Caxias (RS), com exposição de vinhos tintos, brancos e grapas (aguardente de vinho); o vinho já se colocava como um dos principais produtos da economia da região.

**1892 –** Estação Agronômica de Campinas, criada em 1887 pelo imperador D. Pedro II, passa à administração do estado de São Paulo com a denominação Instituto Agronômico de Campinas (IAC), órgão ainda ativo com importantes pesquisas em viticultura. Sediado no Centro Experimental de Campinas, com 1.279 hectares de terras, é hoje integrado por 12 centros de pesquisa.

https://bityli.com/xNK0j

*Estande da Sociedade Vinícola Riograndense; Festa da Uva, Bento Gonçalves, RS, 1934.*

**1910 –** Criada a vinícola Paulo Salton & Irmãos, em Bento Gonçalves (RS), por filhos do imigrante italiano viticultor Antonio Domenico Salton, dedicada à produção de uvas comuns e de vinhos e vermutes; empresa ganha fama e torna-se marca referencial no país.

**1911 a 1915 –** Fase heroica do cooperativismo vitivinícola nas colônias italianas do Rio Grande do Sul, na base do "todos por um e um por todos", com implantação de vinícolas artesanais, tendo como figura central o italiano Giuseppe D'Stefano Paterno; em 1912 é fundada a Federação das Cooperativas do Rio Grande do Sul, abrangendo mais de 30 cooperativas.

**1912 –** Escola de Engenharia de Porto Alegre contrata na Itália grupo de professores experientes em vitivinicultura, liderado pelo enólogo e engenheiro Celeste Gobbato, que lidera uma revolução técnica na Serra Gaúcha, aprimorando os vinhos de mesa elaborados principalmente com as cultivares Isabel e Bonarda.

**1914 a 1936 –** Profissionalização das colônias italianas no RS: surgem o sindicato vitivinícola (1927) e a Sociedade Vinícola Riograndense Ltda (1929), com implantação de laboratório de análises e estação experimental; maior organização de produtores e comerciantes: vitivinicultura sulista ganha expressão na economia estadual.

**1915 –** Manuel Peterlongo Filho, imigrante italiano radicado no Brasil desde 1899, funda em Garibaldi (RS) a vinícola Peterlongo, que lança o primeiro espumante brasileiro pelo método champenoise, o champanhe Perterlongo, dona dos rótulos Elegance e do popular Espuma de Prata; pela antiguidade, é a única vinícola brasileira com direito de usar o termo "champanhe", hoje marca exclusiva apenas a produtores da região francesa de origem.

**1931 –** Criadas na Serra Gaúcha duas cooperativas vinícolas com trajetórias importantes – Aurora e Garibaldi –, ambas em atividade, com diversos rótulos no mercado. O rótulo Sangue de Boi, da Aurora, reinou por décadas nos lares brasileiros, em garrafões de 5 litros.

**1937 –** Lei nº 549, de 20 de outubro (modificada pelo Decreto-Lei nº 826 de 28 de out. 1938), cria o Laboratório Central de Enologia, com sede no Rio de Janeiro, três Estações de Enologia (RS, SP e MG), além de 13 subestações e 12 postos de análise e controle, que se originaram da Embrapa Uva e Vinho.

**1941 –** Instalada em 21 de julho a Estação de Enologia de Bento Gonçalves (RS), com o lançamento da pedra fundamental e início das atividades em maio de 1942.

**1940 –** Editora Globo, de Porto Alegre, lança em dois volumes o "Manual do Viti-vinicultor Brasileiro", de Celeste Gobbato. * No período, o professor J. S. Inglez de Sousa, da Escola de Agronomia Luiz de Queiroz (Esalq/USP), conduz estudos importantes e pioneiros sobre a vitivinicultura brasileira.

*Capa do "Manual do Viti-vinicultor Brasileiro", de Celeste Gobbato. 1940.*

https://bityli.com/xXles

https://bit.ly/3gyYw0P

*Vinho vendido em caminhões-tanque; Serra Gaúcha, c.d. 1940.*

**1951 –** Martini & Rossi, multinacional italiana, instala duas unidades produtoras de vermutes no Brasil, uma em São Paulo e outra em Recife, firmando acordos de compra de grandes volumes de vinho-base com a Sociedade Vinícola Rio-Grandense.

**1956 –** Cinzano S/A, multinacional italiana, inicia plantio de 100 mil mudas de híbridos de uvas em Petrolândia (PE), objetivando produzir vinhos e vermutes em sua unidade fabril instalada em Floresta (PE).

https://bit.ly/3pFxx3Z

*Capa do Álbum Comemorativo da Festa da Uva, 1950.*

**1962 –** Cooperativa Vinícola Aurora lança o vinho de mesa Bernard Tailland, que alcança expressivo sucesso comercial.

**1964 –** Companhia Vinícola Rio-Grandense torna-se S.A. e investe em cultivares viníferas em Flores da Cunha e na Serra do Sudeste, período em que foram lançados rótulos que ganharam expressão no país, como Granja União, Grand Rouge e Quinta do Monte, que se juntaram a rótulos de mesa também afamados, como Castelo, Parreira, Campeiro e Vencedor; chega a alcançar na década participação de até 12% no mercado vinícola interno.

**1969 –** Estação de Enologia de Bento Gonçalves é transformada pela Portaria nº 58 ministerial em Estação Experimental de Bento Gonçalves, passando a integrar a rede do Instituto de Pesquisa e Experimentação Agropecuária do Sul (Ipeas), localizado em Pelotas (RS). * Professor J. S. Inglez de Sousa lança o livro "Uvas para o Brasil", pela Editora Melhoramentos, clássico sobre o tema.

**1973 –** Duas multinacionais vinícolas instalam-se no Rio Grande do Sul: a norte-americana National Distillers implanta a Almadén (hoje selo da Miolo) em Santana do Livramento, Campanha (RS); e a Moët Chandon (hoje Chandon do Brasil), associada à Martini & Rossi e Cinzano (italianas), instala unidade de produção de vinhos em Garibaldi (RS). Ambos os investimentos apostaram em cultivo extensivo por sistema em espaldeira de cepas viníferas e híbridas, com alta tecnologia de produção.

**1974 –** Constituída pela Lei nº 6.310 de Minas Gerais a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), com atribuição de desenvolver pesquisas agropecuárias no âmbito do estado, inclusive o Programa Estadual de Pesquisa em Vitivinicultura.

**1975 –** Em 26 de agosto, a Deliberação nº 037/75/Mapa cria a Unidade de Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual (Uepae) de Bento Gonçalves; dois anos depois, em sequência a iniciativas da antiga Estação Experimental de Caxias do Sul, são estabelecidas ações que resultam no Programa de Melhoramento Genético de Uvas no Brasil, desencadeando campanhas de promoção do vinho nacional focadas na qualidade.

**1976 –** Companhia Vinícola Rio-Grandense inicia projeto Vinhedo São Felício em extensão (chega a 4 hectares) e em parceria com a Martini & Rossi (engarrafamento e rotulação); dispõe então do rótulo Château Duvalier, marca própria da multinacional, que alcança sucesso.

**1977 –** Forestier – multinacional francesa, surgida em 1750 – instala-se em Garibaldi (RS), com programação de viníferas em grande escala.

**1980 –** Fazenda Ouro Verde é implantada pelo empresário Mamoru Yamamoto em Santana do Sobrado, Casa Nova (BA), com projeto de extensão pioneiro em *Vitis viníferas* no Vale do São Francisco. * No Rio Grande do Sul, início da revitalização das antigas vinícolas originárias das colônias italianas: surgem novas, ou antigas solidificam-se investindo em tecnologia e vinhas finas, a exemplo de Casa Valduga, Dal Pizzol, Dom Cândido, Don Giovanni, Don Laurindo, Lidio Carraro, Lovara, Marson, Miolo, Pedrucci, Pizzato, Valmarino e outras.

**1984 –** Em parceria com a Forestier, a Vinícola Vale do São Francisco/ Botticelli investe no plantio de castas viníferas típicas da Califórnia (EUA) e lança o rótulo Botticelli.

**1985 –** Embrapa Uva e Vinho é criada por Deliberação 008/85/Mapa, de 4 de março; antiga unidade estadual de pesquisa (Uepae), em Bento Gonçalves (RS), é convertida em Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV) e sede da Embrapa Uva e Vinho, integrada hoje também pela Estação Experimental de Fruticultura de Clima Temperado (EFCT), em Vacaria (RS), e Estação de Viticultura Tropical (EVT), em Jales (SP).

**1989 –** Criada a Vinícola Miolo, em Bento Gonçalves (RS), por netos do vinicultor imigrante Giuseppe Miolo, com apenas 30 hectares de vinhedos e projeto de enoturismo; quatro anos depois, surgiria seu primeiro rótulo de vinho fino, Reserva Merlot Miolo, seguido pelo Miolo Seleção.

**1991 –** Fundada a Vinícola Don Laurindo pela quinta geração de vinicultores da família Brandelli, no Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves (RS).

**1992 –** Vinícola Casa Valduga inicia expansão, em Bento Gonçalves (RS), que avança na década seguinte para a produção de vinhos finos na Serra do Sudeste, em Leopoldina (selo Identidade) e na Campanha Gaúcha (selo Raízes). * Embrapa Uva e Vinho inicia ações para estruturar Indicações Geográficas (IG) na vinicultura brasileira.

**1996 –** Sancionada em 14 de maio Lei nº 9.279, que "Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial", primeira a normatizar, em seu "Título IV - Das indicações geográficas", um conjunto de artigos (176 a 182) que dispõem sobre o tema.

**1999 –** Vinícola Salton S/A volta-se à produção de vinhos finos, ampliando estrutura industrial com instalações no distrito de Tuiuty, Bento Gonçalves (RS), ação que vai se desdobrar 13 anos depois no projeto Gerações, em Santana do Livramento (RS), com 120 ha de vinhedos próprios.

**2000 –** Miolo inicia Projeto Seival – Fazenda Fortaleza do Seival – em Candiota (RS), com 200 ha de vinhas viníferas em terrenos planos; adquire, no ano seguinte (sociedade com Benedette), a Fazenda Ouro Verde do Vale no São Francisco (Projeto Terranova) e incorpora, nove anos depois, a Vinícola Almadén, na Campanha Gaúcha, então da Pernod Ricard.

**2002 –** Implantada a Vinícola Rio Sol de parceria entre Dão Sul (Global Wines/Portugal) e Expand, com mais de 200 hectares de vinhas finas, em manejo duas safras e meia/ano, em Lagoa Grande (PE). * Inpi concede a primeira certificação de Indicação de Procedência (IP) do Brasil à região do Vale dos Vinhedos (RS).

**2012 –** Inpi concede a primeira certificação de Denominação de Origem (DO) do Brasil à região do Vale dos Vinhedos (RS) – única emitida até a data de edição desta Visão Agrícola.

https://bit.ly/3wa7aFO

# Produção brasileira de uvas de mesa tem mercado interno como principal destino

Em 2019, o Brasil produziu 747.660 toneladas de uvas de mesa (Tabela 4), que corresponderam a 4% da produção mundial, de 27 milhões de toneladas, situando o país em nona posição dentre os maiores produtores mundiais no segmento, próximo dos EUA (também 4%) e da Itália (5%). Distante, porém, da produção alcançada pelo Chile, que concentrou 41% da produção mundial (Gráfico 6), segundo dados da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV). Como ocorre na vinicultura, a produção nacional de uvas para consumo *in natura* volta-se, em maior parte, para a comercialização no mercado interno; o volume exportado perfez cerca de 1% apenas do total das exportações mundiais, segundo dados de 2016 da OIV (Roberto *et al.*, 2021), volume destinado concentradamente à Europa e que tem aumentado desde então. Historicamente, o maior volume exportado pelo Brasil em uvas de mesa foi alcançado em 2008, com mais de 80 mil t, a partir de então em trajetória descendente, mas estabilizada em torno das 40 mil t nos últimos três anos (Gráfico 7).

Dados de produção e consumo do segmento em 2020 não estavam disponíveis até o fechamento desta edição; mas as previsões eram otimistas: "Com a pandemia da COVID-19 e as pessoas ficando mais em casa, houve um aumento do consumo de frutas em geral, e apostamos que de uvas de mesa também, já que o mercado se manteve aquecido, com preços em bons níveis, porque o dólar alto dos últimos dois anos promoveu uma valorização da fruta nacional em geral. Nas regiões Sul e Sudeste, não sentimos tanto o aumento nos preços da uva; já no Nordeste, as exportações do Vale do São Francisco deixaram a alta mais evidente, porque as empresas dali atuam há mais tempo no mercado externo, que a alta do câmbio tornou ainda mais atrativo. É uma região que opera as vendas já antes de a uva brotar; os importadores compram com muita antecedência e de vários países produtores para garantir abastecimento do mercado europeu", avalia Sergio Ruffo Roberto, professor de fruticultura do Departamento de Agronomia da UEL e coeditor do livro recém-lançado "Viticultura tropical" (Roberto *et al.*, 2021).

Mesmo com os volumes crescentes em exportação de uva de mesa que vêm sendo registrados no Vale do São Francisco, o Brasil está longe de alcançar o Chile, maior produtor e, também, exportador mundial, ocupando 26% do mercado internacional (OIV, 2016): "Isto ocorre porque temos um consumo nacional grande também; além do mais, quando se fala em exportação, implica atender a uma série de protocolos da União Europeia, que faz restrições à lista de defensivos agrícolas não aceitos, além de exigir cumprimento de diversas normas e protocolos sanitários, alguns de caráter social, como a restrição ao trabalho infantil na produção, etc. Os fiscais desses compradores vêm de fato verificar, periodicamente, os fornecedores, e, se constatam algum descumprimento, o contrato pode ser cancelado. Então, para o produtor obter certificação e credenciamento junto à União Europeia, precisa atender com rigor a todos os requisitos impostos", detalha Ruffo.

As empresas exportadoras de uvas de mesa instaladas no Vale do São Francisco operam focadas no mercado europeu, onde os preços são bons e o consumo é alto. Isso implica, segundo o professor da UEL, "também a necessidade de ter bem estabelecida uma cadeia de frio, que permite manter o fruto refrigerado desde a *packing house* do produtor até o porto de recepção do produto, na Europa; ou seja, usando caminhões ou *containers* refrigerados entre 0 e 1 °C, tendo em vista as enormes distâncias rodoviárias no Brasil, ineficiências no despacho aduaneiro etc. Com tudo isso, o trâmite até que o produto esteja

**TABELA 4. PRODUÇÃO DE UVAS PARA PROCESSAMENTO E PARA CONSUMO *IN NATURA*, BRASIL, 2016/2019**

| Discriminação/ano | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 |
|---|---|---|---|---|
| Processamento[a] | 345.623 | 818.783 | 818.287 | 698.045 |
| Consumo in natura | 641.436 | 861.237 | 773.955 | 747.660 |
| Total[b] | 987.059 | 1.680.020 | 1.592.242 | 1.445.705 |

*Obs.: (a) Estimado com base em dados do Rio Grande do Sul e de outros estados a partir de entrevistas com produtores e associações; (b) IBGE, 2020. Fonte: Relatório Embrapa Uva e Vinho, 2019.*

disponível na gôndola de um supermercado europeu é de, no mínimo, 21 dias, tendo em vista que a uva, depois de colhida, não mais amadurece. Ao contrário de outras frutas, ela pode se deteriorar, mas não amadurecer. Então, é colhida em ponto de consumo, pelo que requer as câmaras frias até o ponto de venda, de modo a preservar o fruto o mais túrgido possível."

## MERCADO E REGIÕES DE CULTIVO

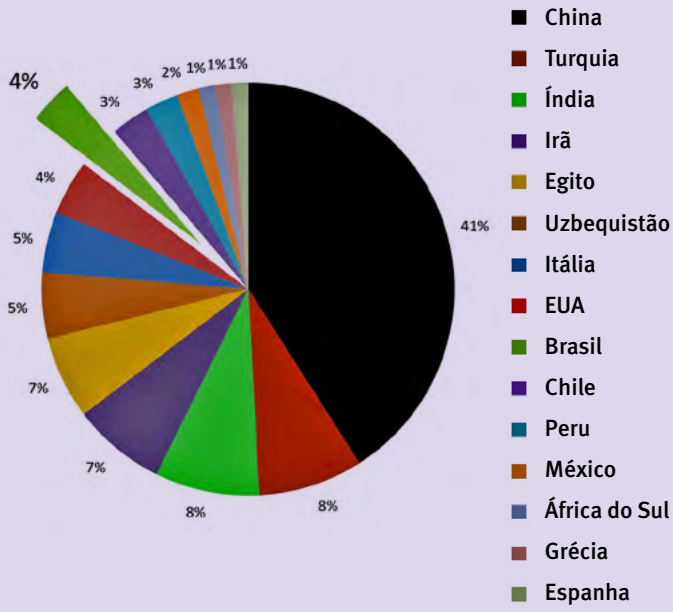
Segundo informe da Embrapa Uva e Vinho (Correia; Araújo, 2010), o consumo de uvas de mesa no Brasil está, historicamente, concentrado na região Sudeste, que absorve perto de 50% da oferta, sendo São Paulo o principal mercado. A região Nordeste responde por pouco mais que 20% do consumo nacional, que em 2008 teve média *per capita* de 3,56 kg/hab./ano, bem abaixo da média europeia, de 5,67 kg/hab./ano. De todo modo, o consumo interno de uvas vem crescendo no país, desde os anos 1990, seguido pela produção (Gráfico 8): "Nas últimas duas décadas, o consumo de uvas mais que dobrou no país, devido a uma série de fatores, como a diversificação das variedades e a melhoria na qualidade e na apresentação. Hoje qualquer supermercado tem em sua gôndola uvas de mesa vendidas não mais a granel, mas em cumbucas plásticas, em diferentes formatos – com bagas alongadas, arredondadas etc. – e cores – azul, preta, rosa, vermelha etc.; sem semente, com semente. Enfim, uma diversidade enorme de opções para cativar o consumidor", observa o professor Ruffo.

O cultivo das uvas de mesa ocorre em diferentes regiões do país; as mais tradicionais são as que ficaram como herança da colonização portuguesa e da imigração italiana. Alcançam importância econômica a região Sul – Rio Grande do Sul e Paraná, com cerca de 15% da área plantada para uvas de mesa –, seguida pela Sudeste – São Paulo e Minas Gerais, com 30% dos vinhedos do segmento – e destacadamente a Nordeste – semiárido do Vale do São Francisco, com 55% das áreas, apesar de ser o território mais recente em plantio de uvas para consumo *in natura* do país. "Devido à dimensão de nosso território, encontramos em cada região condições climáticas diferentes, que implicam diversidade também nas características da produção e forma de se manter o mercado, que é dinâmico. Em São Paulo, por exemplo, as regiões de Jundiaí, Vinhedo, São Miguel Arcanjo, São Roque, muito tradicionais, que circundam a Capital, caracterizam-se pelo turismo vitícola, com visitações às áreas de produção, colheita e degustação de frutas e sucos etc. Já a região de Jales [Noroeste de SP], sem apelo turístico, encontrou forma de produzir numa época em que nenhuma outra região do Brasil produz, ocupando uma 'janela' de mercado", informa Ruffo. Em Jales (SP) há uma Estação Experimental de Viticultura Tropical (EVT) da Embrapa UV voltada ao melhoramento genético, que – segundo o chefe geral do órgão – propiciou, por meio de novas cultivares e técnicas de manejo, "uma aceleração no ciclo produtivo para duas safras ou mais, maior comparativamente ao Sul, onde temos um ciclo apenas".

O Vale do São Francisco é, hoje, o principal polo produtor de uvas de mesa do país, o que se explica, ainda seguindo Protas, "[...] pelas características de clima tropical, que viabilizam a obtenção de safra a qualquer época do ano; e, também, por ser uma viticultura mais capitalizada, com alta escala de produção e padrão tecnológico em todas as etapas, com irrigação, *packing houses* bem estruturadas, gestão empresarial organizada e orientada por consultores. Está num padrão de competitividade internacional, igual ou superior à concorrência, porque tem a possibilidade de manejar a colheita para qualquer época do ano, alcançando as chamadas 'janelas'; ou seja, os períodos em que há menor oferta do produto no mercado internacional, um importante diferencial competitivo. O Vale está à frente, no segmento, com um peso financeiro robusto que facilita suas reivindicações junto ao governo federal. São propriedades com médias entre 100 e 500 hectares, voltadas à exportação; ao passo que no Paraná, Rio Grande do Sul, Minas Gerais e São Paulo as propriedades são em média de 1 a 5 hectares, de um único proprietário; então, fica mais difícil organizar esses produtores, porque há disputas regionais, já que ao final toda a produção para mercado interno acaba caindo na Ceagesp, na capital paulista, onde todos querem ter espaço para expor, complicando as relações."

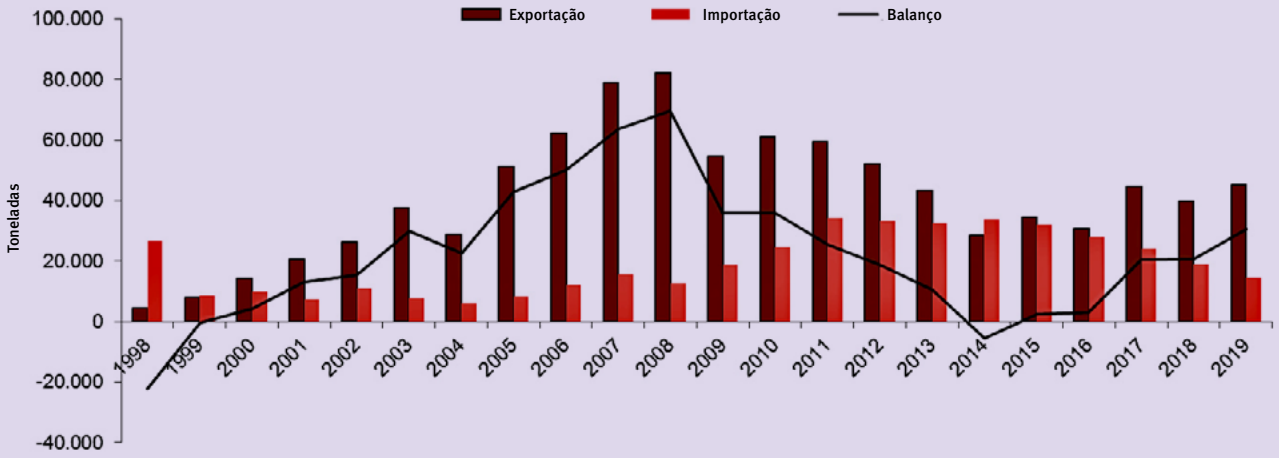
Na Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) – uma das principais empresas estatais de abastecimento do país e terceiro maior centro atacadista do mundo –, predominam as uvas originárias do estado de São Paulo, regiões de Botucatu, Campinas, Itapetininga e Sorocaba,

GRÁFICO 6. PARTICIPAÇÃO PORCENTUAL DOS PRINCIPAIS PAÍSES PRODUTORES DE UVAS DE MESA SOBRE VOLUME TOTAL NO MUNDO




*Fonte: ROBERTO; OIV, 2019.*

GRÁFICO 7. BALANÇA COMERCIAL DE UVAS DE MESA: EXPORTAÇÃO, IMPORTAÇÃO. BRASIL, 1998 A 2019.




*Obs.: A linha "balanço" indica a diferença entre importação e exportação. Fonte: Mello* et al. *(2019).*

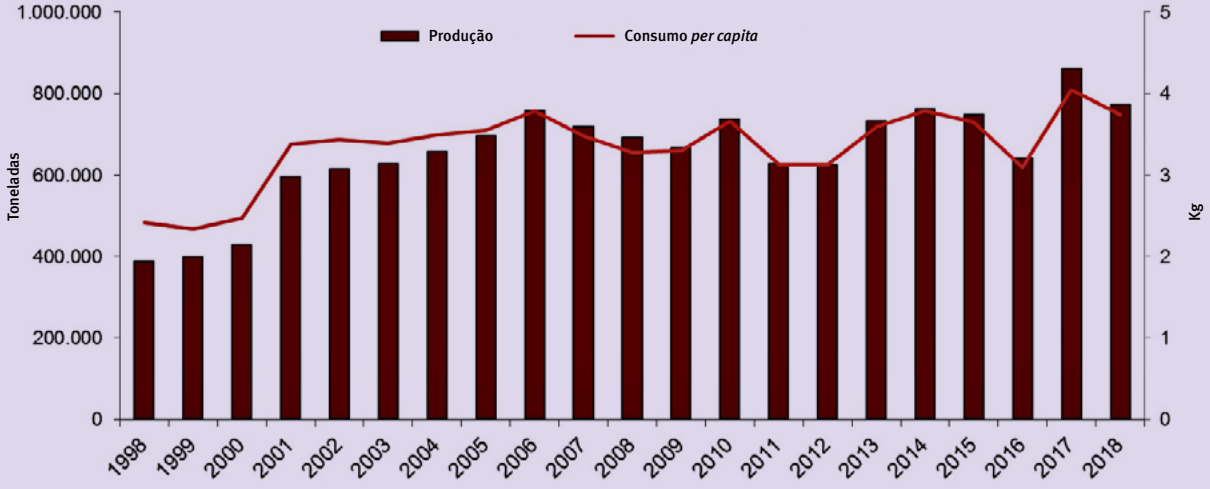
entre novembro e março; e de Dracena e Jales, entre julho e novembro. O estado do Paraná é o maior fornecedor nacional de julho a novembro, uma "janela" de mercado pela qual entram poucos fornecedores; o Vale do São Francisco (Nordeste) concentra sua oferta de agosto a dezembro (Rissi, 2019, p. 139).

## PRINCIPAIS CULTIVARES DE MESA

Nas principais áreas de cultivo de uvas de mesa do Brasil, há plantios tanto de variedades das espécies *Vitis labrusca* quanto de *Vitis vinifera*, em diferentes proporções (Figura 3). É comum no país a produção da uva Niágara Rosada, com semente, pequena e com cacho compacto, pesando por volta de 200 g, "variedade bastante antiga, plantada no estado de São Paulo desde os anos 1910, que persiste sendo seu maior produtor, com plantios nas regiões de Jundiaí, Vinhedo e Jales, esta última especializada na variedade; é muito comum nos finais de ano, presente nas mesas de Natal", comenta Ruffo.

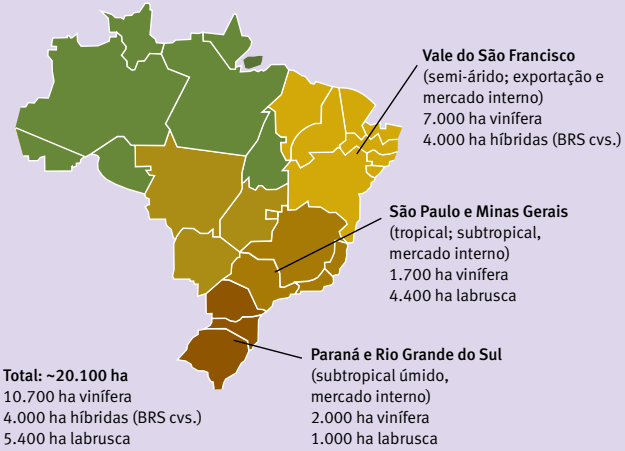
Um segundo grupo em importância econômica, de uvas europeias, abrange as cultivares Itália, Rubi, Benitaka e Brasil, com cerca de 40% do cultivo nacional; o terceiro grupo, que registrou maior crescimento nos últimos anos, é o das uvas sem sementes, que já alcança cerca de 30% do cultivo nacional (há 10 anos não chegavam a 7%) e cuja produção se concentra no Vale do São Francisco, parte expressiva destinada à exportação. O professor Ruffo acrescenta: "Há outras variedades antigas que continuam a ser muito produzidas, como Itália, Rubi, Benitaka, Thompson Seedless, Superior Seedless, Crimson Seedless, além de outras licenciadas; em 2012, a Embrapa lançou a cultivar BRS Vitória, uma uva de baga preta sem sementes e sabor único. Só no Vale do São Francisco, hoje, são cerca de 4 mil hectares cultivados apenas com

GRÁFICO 8. PRODUÇÃO E CONSUMO DE UVAS DE MESA, BRASIL, 1998 A 2018




*Obs.: População do país, cerca de 212 milhões de habitantes. Fonte: Mello* et al. *(2019).*

FIGURA 3. PRINCIPAIS ÁREAS DE PRODUÇÃO DE UVAS DE MESA, BRASIL




*Fonte: Iapar, 2017; Cepea, 2019; elaboração Sérgio R. Roberto, UEL.*

esta cultivar, que se tornou uma das principais para exportação e mercado interno; também tem sido produzida no Paraná."[1]

Programas de melhoramento desenvolvidos em âmbito acadêmico ou por empresas ou autarquias estatais (federal ou estaduais) tiveram importância determinante no desenvolvimento de toda a agricultura brasileira, mas especialmente para a vitivinicultura tropical. Ruffo destaca algumas tendências da pesquisa atual para o segmento: "Por exemplo, estão em curso pesquisas por cultivares que demandem menor uso de mão de obra; ou seja, que necessitem do mínimo possível de manipulação, porque a construção civil está tirando mão de obra do setor agrícola. O cacho de uva que o consumidor encontra bonito no supermercado precisou, antes, ser trabalhado até chegar àquela conformação. Na produção, há diversas tarefas manuais, algumas cacho-a-cacho, como colocar uma espécie de chapéu para que não acumule água e ocorra podridão, também o raleio para retirar excesso de bagas, entre outras. Novas variedades que eliminem ou reduzam operações manuais são bem-vindas. Também é tendência a busca de variedades que reduzam uso de agrotóxicos e seu impacto ambiental, por exemplo, com o uso de produtos biológicos ou predadores naturais, que não causem mal à saúde do consumidor. Também há pesquisas por cultivares que produzam uvas mais doces e apresentem mais cor, portanto, mais atrativas ao consumidor."

1 A cultivar BRS Vitória (uva de mesa sem sementes) foi lançada conjuntamente com a BRS Magna (para suco) pela Embrapa Uva e Vinho durante a Festa da Uva, em Marialva (PR), principal região produtora de uvas de mesa do estado, em novembro de 2012, resultados do Programa de Melhoramento Genético da Videira estabelecido pelo órgão em 1977 (Febre, 2012).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS REPORTAGEM


A VINICULTURA nos Estados Unidos. *Eniwine*. Disponível em: https://www.eniwine.com/sugestoes/estados-unidos/#:~:text=Os%20Estados%20Unidos%20ocupam%20a,mais%20vinhas%20do%20que%20l%C3%A1. Acesso em: 06 mar. 2021.

ACADEMIA DO VINHO. *Brasil*. s/d. Disponível em: https://www.academiadovinho.com.br/__mod_regiao.php?reg_num=BR. Acesso em: 23 mar. 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA (ABE). *A história do vinho no Brasil*. Site da entidade. Disponível em: https://www.enologia.org.br/curiosidade/a-historia-do-vinho-no-brasil. Acesso em: 23 fev. 2021.

CAVAGNOLLI, Anelise. *Os parceiros do vinho*: a vitivinicultura em Caxias do Sul (1911 - 1936). 1989. 234 f. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1989.

CORREIA, Rebert C.; ARAÚJO, José L. P. Cultivo da videira: comercialização, custos e rentabilidade. *Embrapa Semiárido*, Sistemas de Produção, vol. 1, 2a. edição (versão eletrônica), ago. 2010. Disponível em: http://www.cpatsa.embrapa.br:8080/sistema_producao/spuva/comercializacao.html. Acesso em: 12 abr. 2021.

CYSNE, Rubens Penha. A economia brasileira no período militar. *EPGE – Ensaios Econômicos*, n. 218, ago. 1993. Disponível em: http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/792/218_000059848.pdf;jsessionid=E58E55BC9F61CF4081A11B62CFFFE891?sequence=1. Acesso em: 06 mar. 2021.

EMBRAPA UVA E VINHO. *Cultivares de uva e porta-enxertos de alta sanidade - Isabel*. Disponível em: https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/cultivares-e-porta-enxertos/cultivares-de-dominio-publico/-/asset_publisher/rE0HjHq6jP8J/content/cultivar-isabel/1355300. Acesso em: 06 mar. 2021.

EMBRAPA UVA E VINHO. *Indicações geográficas de vinhos do Brasil*. Disponível em: ‹https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-em-estruturacao/regiao-do-planalto-catarinense›. Acesso em: 23 fev. 2021.

EMBRAPA UVA E VINHO. *Memória Embrapa*. Disponível em: https://www.embrapa.br/memoria-embrapa/regiao-sul. Acesso em: 06 mar. 2021.

ESCOLA DO VINHO. Como foi definido o volume de 750 ml para a garrafa de vinho? *Revista Adega*, 22 mar. 2021. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-foi-definido-o-volume-de-750-ml-para-garrafa-de-vinho_11197.html. Acesso em: 30 mar. 2021.

FEBRE, Mariana. Embrapa lança variedade de uva resistente ao míldio. *Folha de Londrina*, 01 de dez. 2012. Disponível em: ‹https://www.folhadelondrina.com.br/economia/embrapa-lanca-variedade-de-uva-resistente-ao-mildio-825908.html›. Acesso em: 03 mar. 2021.

FERRAREZI, Alessandra C. *et al*. Avaliação crítica da legislação brasileira de sucos de fruta, com ênfase no suco de fruta pronto para beber. *Revista de Nutrição*, v. 23, n. 4, Campinas, jul./ago. 2010. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S1415-52732010000400016. Acesso em: 21 abr. 2021.

FONSECA, Sofia *et al*. O vinho no Antigo Egito: uma história mediterrânea. *Revista Mundo Antigo*, ano I, v. 1, jun. 2012. Disponível em: http://www.nehmaat.uff.brhttp://www.pucg.uff.brNEHMAATUFF-PUCG. Acesso em: 23 fev. 2021.

FRÓES, Luciana. O fim do Ibravin. *O Globo*, 1 out. 2019. Disponível em: https://blogs.oglobo.globo.com › post › o-fim-do-iravin. Acesso em: 10 abr. 2021.

GIRON, Loraine S. O cooperativismo vinícola gaúcho: a organização inicial. *In:* DE BONI, L. A. (Org.). *A presença italiana no RS*. Porto Alegre: EST, 1987, p. 269-292.

GLASS, Rogério F.; CASTRO, Antônio M. G. de. *As indicações geográficas como estratégia mercadológica para vinhos*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2009. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/110490/1/Texto-35.pdf. Acesso em: 23 fev. 2021.

GOBBATO, Celeste. *Manual do viti-vinicultor brasileiro*. Porto Alegre: Editora Globo, 1940.

GUERRA, Celito C.; ZANUS, Mauro Celso. Uvas viníferas para processamento em regiões de clima temperado. *Embrapa*, 2003. Disponível em: https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/colheita.htm. Acesso em: 18 fev. 2021.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). *Manual de Indicações Geográficas*. 1ª ed. Fev. 2021. Disponível em: https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki. Acesso em: 15 mar. 2021.

INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE (OIV). *Understanding the OIV*. Disponível em: https://www.oiv.int/public/medias/6350/en-understanding-the-oiv-print.pdf. Acesso em: 15 mar. 2021.

LEÃO, Patrícia C. de S. Breve histórico da vitivinicultura e a sua evolução na região semiárida brasileira. *Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica*, Recife, vol. 7, p. 81-85, 2010. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/47735/1/13-Cronica-07.pdf. Acesso em: 23 fev. 2021.

MELLO, Carlos E. C. de. *Presença do vinho no Brasil:* um pouco de história. São Paulo: Editora de Cultura, 2007.

MELLO, Carlos E. C. de. A história do vinho no Brasil. *Revista Adega*, 8 nov. 2010. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/a-historia-do-vinho-no-brasil_2629.html. Acesso em: 24 fev. 2021.

MELLO, Loiva M. R. de; MACHADO, Carlos A. E. *Vitivinicultura brasileira:* panorama 2019. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, jun. 2020. (Comunicado Técnico, 214).

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). *Sistema permite cadastro e análise de dados de produtores de uva e vinho do país*. 27 out. 2020. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/sistema-permite-cadastro-e-analise-de-dados-de-produtores-de-uva-e-vinho-do-pais. Acesso em: 10 abr. 2021.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). Assessoria Especial de Comunicação Social (AECS). Coordenação-Geralde Imprensa. *Sobre cadastro vitícola* [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por laprado@pyxisnet.com.br, em 04 maio 2021.

MONTEIRO, Katani M. N. *Um italiano irrequieto em contexto revolucionário*: um estudo sobre a atuação de Celeste Gobbato no Rio Grande do Sul - 1912-1924. 2001. 179 f. Dissertação (Mestrado em História) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, set. 2001.

NASCIMENTO, Jô. ICMS-ST: afinal, vinho sairá da Substituição Tributária em SP? *Blog Siga o fisco*, 30 jan. 2020. Disponível em: https://sigaofisco.com.br/icms-st-afinal-vinho-saira-da-substituicao-tributaria-em-sp/. Acesso em: 23 fev. 2021.

OS DIFERENTES métodos de obtenção de espumante. *Vinícola Santa Augusta*. Disponível em: https://santaaugusta.com.br/os-diferentes-metodos-de-obtencao-de-espumantes/. Acesso em: 13 abr. 2021.

RISSI, Lúcia Helena. *Frutas, legumes, verduras, condimentos e chás*. Pirassununga: Clube dos Autores, 2019.

ROBERTO, Sergio Ruffo *et al*. *Viticultura tropical:* o sistema de produção de uvas de mesa do Paraná. Londrina: Editora Iapar, 2021.

ROCA, Pau. State of vinicultural word in 2020. *OIV Press Conference*, Apr. 20, 2021.

SALBANYÀ, Glòria Vallès. Informe SRC del sector vitivinícola 2021. *EAE Business School*, Madri, mar. 2021.

SILVA, Eliane. Produtores de vinho querem menos imposto para enfrentar acordo com Europa. *UOL Notícias*, 10 jul. 2019. Disponível em: https://economia.uol.com.br/noticias/redacao/2019/07/10/agronegocio-vinho-sem-desoneracao-perder-competitividade-acordo-ue.htm. Acesso em: 23 fev. 2021.

SOUZA, Joice S. de. Plantas híbridas. *Infoescola*, [entre 2006 e 2021]. Disponível em: https://www.infoescola.com/biologia/plantas-hibridas/. Acesso em: 12 mar. 2021.

SOUZA, Maria C. M. de. *Certificação de Produtos Orgânicos*. Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Instituto de Economia Agrícola (IEA), 10 maio 2001. Disponível em: http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=260#:~:text=Quem%20pode%20certificar&text=Para%20que%20uma%20ag%C3%AAncia%20certificadora,selo%20emitido%20seja%20reconhecido%20internacionalmente. Acesso em: 27 abr. 2021.

SOUZA, Sérgio I. de. Indicações geográficas de vinhos do Brasil. Blog Todovinho, 25 de abr. 2013.

TEIXEIRA, Antônio H. de C. *et al*. Aptidão agroclimática da cultura da videira no Estado da Bahia, Brasil. *Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental*, v. 6, n. 1, Campina Grande, jan./abr. 2002. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1590/S1415-43662002000100019. Acesso em: 12 abr. 2021.

THACH, Liz. 2020: Wine consumption up in Brazil, down in China and flat in U.S. *Forbes*, Apr. 20, 2021. Disponível em: https://www.forbes.com/sites/lizthach/2021/04/20/2020-wine-consumption-up-in-brazil-down-in-china-and-flat-in-us/?sh=59437b3367a2. Acesso em: 22 abr. 2021.

UNIÃO BRASILEIRA DE VITIVINICULTURA (UVIBRA). *Comparativo da Comercialização de Vinhos e Derivados, Mercado Interno e Externo, 2012 a 2018*. 2019. Disponível em: http://www.uvibra.com.br/pdf/comercializacao2012a2018_dez.pdf. Acesso em: 20 mar. 2021.

UVA: Vitis vinifera - categoria, espécies. *Site My Bonsai*. Disponível em: https://mybonsai.com.br/articles/view/141. Acesso em: 20 abr. 2021.

VITAL, Tales. Vitivinicultura no Nordeste do Brasil: situação recente e perspectivas. *Revista Econômica do Nordeste*, v. 40, n. 3, jul./set. 2009. Disponível em: http://www.frutvasf.univasf.edu.br/images/historiadaviticulturanordestina.pdf. Acesso em: 23 fev. 2021.

WINE. *Winepedia*. Disponível em: https://www.wine.com.br/winepedia/sommelier-wine/moscatel-ou-demi-sec/#:~:text=Dessa%20forma%2C%20por%20exemplo%2C%20%C3%A. Acesso em: 23 fev. 2021.