

## Panorama e perspectivas da produção de vinho no Estado de Minas Gerais

### *Overview and perspectives in wine production in the State of Minas Gerais, Brazil*

*Mylena Letícia Toledo<sup>1</sup>, Karine Araújo Ferreira<sup>2</sup>, Lásara Fabrícia Rodrigues<sup>3</sup>*

**RESUMO:** Nos últimos anos, a produção de vinhos, e em especial, os vinhos finos, tem crescido em quantidade e qualidade no Estado de Minas Gerais, aspectos advindos principalmente da aplicação de técnicas de inovação e manejo, tais como a chamada de dupla poda ou poda invertida. Assim, este trabalho tem como objetivo elaborar um panorama sobre o setor vitivinícola de Minas Gerais, destacando suas principais características, produtos e serviços ofertados, canais de distribuição e especificidades da produção de vinhos no Estado. Para atender esse objetivo foram desenvolvidos doze estudos de caso exploratórios em vinícolas da região Sul de Minas Gerais e do Vale do Jequitinhonha (cidade de Diamantina), visitas *in loco* e entrevistas semiestruturadas com os responsáveis pela produção de vinho das vinícolas pesquisadas. Dentre os principais resultados, é possível verificar que há significativas diferenças entre as duas regiões no que se refere ao tipo de vinho produzido e comercializado. A produção do Sul de Minas Gerais é ainda prioritariamente caracterizada por um setor familiar, onde se destacam vinícolas com mais de 100 anos de história. Adicionalmente, o maior percentual de produção e vendas dessas vinícolas advém do vinho de mesa, que é o tipo de vinho mais difundido no Brasil, e cujo público alvo são consumidores que buscam um produto com um preço mais acessível. Por outro lado, em Diamantina, toda produção é constituída pelo vinho fino e busca atender um consumidor de maior poder aquisitivo e que busca um produto diferenciado.

**Palavras-chave:** Minas Gerais. Panorama. Produção de vinho. Setor vitivinícola.

**ABSTRACT:** Recently, wine production, especially the production of fine wines, has grown in quantity and quality in the state of Minas Gerais, Brazil. The above has occurred due to the application of innovation and management techniques, comprising double or inverted pruning. Current paper makes an overview of the wine sector in Minas Gerais and highlights its main characteristics, products and services offered, distribution channels and specificities of wine production. Twelve exploratory case studies were developed in wineries in the southern region of Minas Gerais and in the Jequitinhonha Valley (Diamantina), with on-site visits and semi-structured interviews with those responsible for the wine production of the wineries surveyed. Results reveal that there are significant differences between the two regions with regard to the type of wine produced and the wine marketed. Wine production of south Minas Gerais is also primarily characterized by the family, particularly more than 100-year old wineries. Further, production and sales of these wineries comes from table wine, which is the most widespread type of wine in Brazil, with target consumers seeking a product with a more affordable price. On the other hand, in Diamantina, all production consists of fine wine and attends to a consumer with greater purchasing power and a differentiated product.

**Keywords:** Minas Gerais. Overview. Vitivinicola sector. Wine production.

---

**Autor correspondente:**

Karine Araújo Ferreira: [karine@ufop.edu.br](mailto:karine@ufop.edu.br)

Recebido em: 29/02/2020

Aceito em: 25/07/2020

---

## INTRODUÇÃO

O mercado de vinho brasileiro tem enfrentado **vários** desafios. Sob a ótica dos produtores, diversas **são** as dificuldades para se produzir o vinho no país, tais como altas taxas de impostos aplicadas pelo governo; legislação burocrática, pouco difusa e restrita; e ausência de políticas governamentais incentivadoras, como financiamentos

<sup>1</sup> Graduada em Engenharia de Produção da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto (MG), Brasil.

<sup>2</sup> Doutora em Engenharia de Produção, Professora associada do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), Ouro Preto (MG), Brasil.

<sup>3</sup> Doutora em Engenharia de Produção, Professora adjunta do Programas de Pós-graduação em Engenharia de Produção da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Belo Horizonte (MG), Brasil.

em bancos de desenvolvimentos para investimentos em infraestrutura e tecnologia aplicadas ao setor, dentre outros (FERREIRA; RODRIGUES, 2018).

Adicionalmente, a imagem superior que o consumidor possui dos vinhos importados (resultante de diversos fatores que serão discutidos neste trabalho, tais como o colonialismo, o histórico do produto no país, e os conceitos de Velho Mundo/Novo Mundo), aliada a uma política de preços muito semelhante ou inferior aos preços praticados pela indústria nacional, pode explicar a vantagem dos importados em detrimento dos nacionais no canal de venda (IBRAVIN, 2008).

Especificamente no Estado de Minas Gerais, uma pesquisa realizada por Batista (2016) revelou que, ao longo dos anos, já existiram mais de quarenta adegas na cidade de Andradas e, que, ao longo do tempo, foram sendo desativadas. Atualmente, somente nove vinícolas presentes no Sul do Estado de Minas Gerais têm registro ativo no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Destas, destaca-se a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), localizada em Caldas, que tem funcionado como “incubadora” no processamento de uvas de produtores de Minas Gerais e de outros Estados brasileiros.

Apesar de todos esses desafios, a produção de vinhos, e em especial, os vinhos finos, tem crescido em quantidade e qualidade no Estado de Minas Gerais, nos últimos anos, advindos principalmente da aplicação de técnicas de inovação, manejo, tais como densidade de plantio e tipos de poda, onde se destaca a técnica de inversão do ciclo das vinhas, chamada de “dupla poda” ou “poda invertida” (AMORIM; FAVERO; REGINA, 2005; FAVERO, 2007; DIAS *et al.*, 2017).

Além das vinícolas presentes no Sul do Estado e com registro no MAPA, vinícolas do Vale do Jequitinhonha (particularmente da cidade de Diamantina) têm retomado a produção de vinho, atividade que já acontecia há mais de um século na região e que havia sido desativada. Essas vinícolas ainda produzem em uma escala artesanal e estão se organizando para aumentar a produção e realizar o registro de suas atividades junto ao MAPA.

652

Assim, o objetivo deste trabalho é elaborar um panorama sobre o setor vitivinícola de Minas Gerais, destacando suas principais características, produtos e serviços ofertados, canais de distribuição e especificidades da produção de vinhos no Estado. Essa pesquisa se justifica, pois apesar de aproximadamente 90% do vinho brasileiro ainda ser produzido na região Sul do Brasil, novas fronteiras vitivinícolas estão sendo abertas no país, como por exemplo no Estado de Minas Gerais, que tem se dedicado mais recentemente à produção de vinhos finos de alta qualidade, o que tem se traduzido em premiações para os vinhos produzidos território mineiro. Adicionalmente, há grandes possibilidades de associação com o enoturismo, aproveitando as condições locais já existentes, o que pode oportunizar aumento de empregos e renda para o Estado (PROTAS; CAMARGO, 2011). Ainda, cabe ressaltar que a literatura científica sobre o setor vitivinícola mineiro é escassa, principalmente relacionada à cidade de Diamantina (Vale do Jequitinhonha), onde se destacam os trabalhos de Meira (2019) e Ferreira, Toledo e Rodrigues (2021). Assim, os resultados desse estudo, feitos através de levantamento bibliográfico e pesquisa de campo nas vinícolas mineiras poderão servir como subsídios para elaboração e implementação de novas estratégias de produção e novos investimentos nesse setor no Estado de Minas Gerais.

O trabalho foi estruturado em 6 seções, incluindo a presente introdução. Na seção 2, é apresentada uma síntese da literatura sobre a vitivinicultura brasileira, e um panorama do setor vitivinícola de Minas Gerais é descrito na seção 3. O método de pesquisa é discutido na seção 4, seguida pela apresentação dos resultados obtidos nos estudos de caso (seção 5). Por fim, encontram-se a discussão e considerações finais deste trabalho (seção 6).

## 2 A VITIVINICULTURA BRASILEIRA: REALIDADE E PERSPECTIVAS

A vitivinicultura no Brasil se inicia no ano de 1532, quando as primeiras videiras são trazidas ao Brasil por Martim Afonso de Souza, que vem de Portugal com o objetivo de disseminar a agricultura na nova colônia. Porém, essa experiência não obteve sucesso devido às vinhas europeias ou *vitis viníferas* (uva utilizada para produção do vinho

fino) não conseguirem se adaptar aos solos brasileiros (PROTAS; CAMARGO; MELLO, 2002). A solução foi cultivar outras variedades de uvas, mais resistentes e de alta produtividade, as vinhas americanas (utilizadas para a produção do vinho de mesa), principalmente a *Vitis labrusca* (BORELLI *et al.*, 2016). Com a chegada dos jesuítas à região das missões, no ano de 1626, a vitivinicultura é impulsionada. Porém, por volta do ano de 1789, a corte portuguesa proíbe o cultivo da uva e impede a comercialização da bebida no país como forma de proteger sua própria produção, sendo essa proibição derrubada no ano de 1808. Mas, somente em 1875, com a imigração italiana, que o cultivo da uva teve grande repercussão, iniciando o mercado vitivinícola brasileiro, nas terras localizadas no Sul e no Sudeste do país (IBRAVIN, 2020a).

Assim, conforme sintetizado por Araújo *et al.* (2019), fica claro que no Brasil o ciclo do vinho também começou com a colonização. Os primeiros vinhos e videiras aqui chegaram pelas mãos de portugueses, seguindo a proibição de fabricação industrial, até a chegada de italianos e alemães, que modificaram o perfil da produção para cepas americanas. E foi somente com a modernização do setor vitivinícola que os vinhos começaram a ser elaborados a partir das uvas *Vitis Viníferas*.

Ainda, além de fatores como a colonização e história do vinho no Brasil, é importante salientar que o gosto dos consumidores está também relacionado à cultura do país. O Brasil se insere no chamado Novo Mundo dos vinhos, que corresponde às regiões colonizadas pelos países europeus, portanto de cultura vinícola recente. Ao contrário, os países do chamado Velho Mundo, cuja cultura vinícola, e consequentemente a tradição, são milenares, têm o vinho intimamente vinculado à ideia de *terroir* (PHILLIPS, 2010; ALBERT, 2012). Assim, enquanto no Velho Mundo predominam os vinhos de *assemblage*, ou seja, aqueles que utilizam mais de uma variedade de uva, e são identificados em seus rótulos pela vinícola e região de origem, no Novo Mundo predominam os varietais, vinhos produzidos com apenas (ou predominantemente) uma casta. Nos vinhos varietais, o nome da uva geralmente aparece em destaque no rótulo (WHITE; WHALEN; JONES, 2009). Araújo *et al.* (2019) expandem essa classificação, adicionando o conceito de “Novo Novo Mundo”. Assim, os autores destacam que o Velho Mundo é representado principalmente pelos países da Europa Ocidental e Meridional, com técnicas antigas e tradicionais. O Novo Mundo é formado por países colonizados pelo Velho Mundo, como os Estados Unidos, Chile, Austrália, África do Sul, Nova Zelândia, Argentina e Brasil, que são caracterizados como regiões inovadoras e não conservadoras. E o “Novo Novo Mundo” são algumas regiões que começaram a produzir e consumir vinho recentemente, como algumas regiões brasileiras. Dentro desse conceito, novas fronteiras de produção e consumo foram estabelecidas. Assim, verifica-se que os países do Velho Mundo exportaram a cultura do vinho para as regiões que passaram a ser conhecidas como o Novo Mundo e o “Novo Novo Mundo”, que usam técnicas diferentes e desenvolveram hábitos diferentes.

Em relação aos tipos de uvas adotadas para a produção de vinho, Kuhn (1996) destaca que videiras europeias (*vitis viníferas*) são as mais adequadas à vinificação, sendo o tipo de videira com maior área cultivada no mundo. Elas são propensas a climas mais secos e com baixa umidade. Porém, ainda segundo o autor, as videiras americanas (*vitis labruscas*, *vitis bourquina*) são as mais cultivadas no Brasil, devido à facilidade do cultivo, por serem mais rústicas e resistentes a pragas e doenças. Elas também são mais tolerantes a climas de maior umidade relativa.

De acordo com Tonietto (2003), a produção vitivinícola no Brasil evoluiu em quatro estágios: vinhos de 1ª geração - “vinhos de uvas americanas” (implantação da vitivinicultura - 1870 a 1920); vinhos de 2ª geração - “vinhos de híbridos e de viníferas” (diversificação de produtos - 1921 a 1960); vinhos de 3ª geração - “vinhos varietais” (incremento da qualidade das uvas 1961 a 1999); e vinhos de 4ª geração - “vinhos de identidade - IGs” (2000 - atual).

Assim, conforme Larentis (2014), a atual fase (desde 2000) compreende justamente em buscar a afirmação da identidade regional associada à qualidade do vinho, baseando-se no *terroir* e na Indicação Geográfica (IG), para atender o desejo dos consumidores, o que implicam novos e maiores desafios a serem vencidos.

Segundo Bowen (2010), o termo *terroir* está ligado às propriedades biofísicas exclusivas de cada local, como por exemplo as espécies vegetais nativas e os tipos de solo. Adicionalmente, o termo também está associado às práticas

culturais que mantêm esses recursos biológicos por várias gerações (e, em alguns casos, centenas de anos). Assim, o conceito cultural de *terroir* pode ser entendido como o produto da interação humana com o meio natural.

Para garantir a fidelidade do *terroir* de determinado produto existe um certificado/selo que garante ao consumidor a sua real procedência. Esse certificado é conhecido como Indicações Geográficas (IGs), que segundo Glass *et al.* (2008), consiste em uma ferramenta coletiva de promoção mercadológica e tem o objetivo de destacar/diferenciar lugares, pessoas e produtos por intermédio de sua herança histórico-cultural, considerada intransferível. As indicações geográficas surgem para proteger as características únicas de produtos de uma região determinada, garantindo assim que outras regiões não a copiem e outros produtores não usem a forma tradicional de produção. Assim, existem IGs para diferentes regiões e tipos de vinhos, de acordo com as diferentes classificações do vinho, que podem ser agrupados quanto à: classe: de mesa, leve, fino, espumante, frisante, gaseificado, licoroso e composto (CRISÓSTOMO, 2011); quanto à cor: branco, tinto, rosé ou rosado (IBRAVIN, 2020b); e quanto ao teor de açúcar: seco, demi-sec ou meio-seco e suave (IBRAVIN, 2020b).

De acordo com INPI (2020), as indicações geográficas são divididas entre Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A Indicação de Procedência é o nome geográfico dado a uma localidade que é conhecida por ser o centro de produção, fabricação ou extração de determinado produto ou prestação de serviços. Já a Indicação Geográfica de Origem é o nome geográfico de uma localidade onde o produto possui determinada característica, considerando o meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (cultivo, tratamento, manufaturas).

Segundo Bruch *et al.* (2017), o vinho foi o primeiro produto brasileiro a ter uma indicação geográfica conhecida. Ao reconhecer um IG no setor vitivinícola no Brasil, esse produto é trazido à visibilidade e colocado sob os olhos de seus consumidores, possibilitando a eles conhecer seus processos, sua identidade, o local onde é produzido, bem como o contexto. Ainda segundo o autor, para o vinho brasileiro, as IGs atestam sua identidade e características do *terroir*, seja por ser uma vitivinicultura tropical, com identidade e características edafoclimáticas específicas ou por *terroirs* particulares.

De acordo com IBRAVIN (2018), uma vez que o mercado de vinhos de mesa é mais difundido no Brasil, sua demanda acaba sendo maior, fazendo com que os produtores se concentrem mais na produção desse tipo de vinho.

No Brasil, regiões se tornaram conhecidas pela produção de vinhos. Além dos Estados pioneiros Rio Grande do Sul e São Paulo, se destacam as regiões de Santa Catarina, Minas Gerais e o Semiárido do Vale do São Francisco. O Rio Grande do Sul produz 90% do vinho brasileiro e é onde residem 80% das famílias ligadas à vitivinicultura no Brasil (ORTEGA; JEZIORNY, 2011). Apesar da grande maioria do vinho brasileiro ser produzida no Sul, como já citado, a vitivinicultura vem crescendo em outras regiões, como em Minas Gerais, principalmente após a introdução de técnicas e inovações que possibilitaram a produção do vinho fino no Estado.

### 3 A VITIVINICULTURA EM MINAS GERAIS

No Estado de Minas Gerais, relatos sobre a produção vinícola local datam do século XIX. No Sul de Minas, Batista (2016) destaca que embora existam versões diferentes, a mais aceita pelos historiadores afirma que o início do plantio das uvas na localidade se deu pelo Cel. José Francisco de Oliveira, que, aos 15 de março de 1885, plantou meio alqueire de uvas Isabel, na chácara que hoje pertence à família Mosconi. Em Diamantina, Meira (2019) destaca que relatos do reconhecimento dessa região como potencial econômico para vitivinicultura, em função do *terroir* característico, datam do século XVIII. Mas, é a partir do começo do século XIX que essa atividade é iniciada na região, permanecendo até o final dos anos 1960, quando foi interrompida. E é somente a partir dos anos 2000, no contexto

de recuperação das vinícolas do Alto Jequitinhonha, que se inicia um resgate da trajetória anterior, podendo contribuir para o desenvolvimento e a inovação na cadeia produtiva da vitivinicultura e do enoturismo regionais.

Mello (2003) destacou dois polos produtores de uvas em Minas Gerais no ano de 2003: um ao Sul, composto pelas cidades de Caldas, Andradas e Santa Rita de Caldas, e o outro ao Norte, na cidade de Pirapora. Já em 2011, Protas e Camargo (2011) afirmaram que o setor vitivinícola de Minas Gerais era dividido em três segmentos: um segmento, no Norte do Estado, produtor de uvas de mesa, sob condições irrigadas, na região de Pirapora; um segmento tradicional, no Sul do Estado, que tem o seu foco principal na produção de uvas americanas e híbridas e na elaboração de vinho de mesa e suco de uva; e o terceiro segmento, este mais recente e difuso em áreas de altitude do Estado, como o vale no Jequitinhonha, principalmente na cidade de Diamantina, que está focado na produção de uvas viníferas para a elaboração de vinho fino. Cada segmento tem características peculiares de estrutura fundiária, tecnologia de produção e estratégias de comercialização. De acordo com os mesmos autores, na região Sul de Minas Gerais, ao longo da história, a viticultura consagrou-se principalmente pela produção de vinhos de mesa, elaborados pelas uvas do tipo Bordô (também chamadas de “Folha de Figo”), Jacquez e Niágara, produzidas nos municípios de Caldas, Andradas e Santa Rita de Caldas.

Já a viticultura do Norte do Estado iniciou-se com a chegada da colônia japonesa que se instalou junto ao Projeto Pirapora de Irrigação, da Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (Codevasf), na década de 1980. Esse projeto tinha o objetivo de produzir uvas finas de mesa, inicialmente com base na variedade Itália, sendo introduzidas posteriormente as variedades Rubi e Benitaka. Mais recentemente, devido às dificuldades enfrentadas no mercado de uva fina, iniciou-se o cultivo da variedade rústica Niágara Rosada. A produção de uvas já fez com que Pirapora promovesse, anualmente, a “Festa da Uva”.

Em Diamantina, cidade do Vale do Jequitinhonha, Pinheiro (2011) destaca que o setor vitivinícola se estabeleceu em sua colonização no século XVIII, com diversas famílias europeias, que tradicionalmente tinham em sua base alimentar o alto consumo de vinhos. Devido à impossibilidade logística, foram introduzidas as primeiras mudas viníferas na cidade, chegando a rivalizar com a produção da cidade de Andradas, a maior produtora mineira. Ainda segundo o mesmo autor, desde a introdução das primeiras mudas de *vitis viníferas* em Diamantina, observou-se que as características edafoclimáticas da região eram extremamente favoráveis à cultura. Tais condições especiais proporcionaram frutos de qualidade inconfundível e sabores característicos próprios, que poderiam caracterizar um *terroir* do alto Jequitinhonha. O governo do Estado chegou a instalar em Diamantina uma Estação Experimental de Enologia, cujas atividades, todavia, não tiveram longa duração.

Apesar da literatura indicar a produção da uva nessas três regiões, verificou-se, nesta pesquisa, que atualmente; apenas o Sul de Minas e a região de Diamantina (Vale do Jequitinhonha) são regiões produtoras de vinho no Estado de Minas Gerais. De acordo com informações obtidas da Companhia de Desenvolvimento Vale Rio São Francisco (CODEVASF) e da Associação dos Usuários do Projeto Pirapora (AUPPI), a região possui uma área de 136 hectares cultivados com uva da variedade Niágara. Porém, atualmente, o município não possui vinícola e produção de vinho.

O Estado vem recebendo prêmios pelos vinhos de qualidade produzidos. Um exemplo o Vinho Maria Maria, de Três Pontas (MG), que foi premiado no *Decanter World Wine Awards*, realizado em Londres, em maio de 2017 (PIZARRO, 2017). Na região de Três Corações, o vinho Primeira Estrada Syrah, da vinícola Estrada Real, foi o vencedor da Grande Prova Vinhos do Brasil na sua variedade no ano de 2016. A Luiz Porto (Cordislândia (MG)) também produz vinhos finos em um portfólio variado e de excelente qualidade.

Quanto à uva para processamento, no Estado de Minas Gerais a atividade era tradicionalmente desenvolvida nos moldes convencionais de produção, ou seja, poda no final do inverno, entre os meses de julho e agosto, e colheita nos primeiros meses do ano (PROTAS; CAMARGO, 2011). Porém, segundo Amorim, Favero e Regina (2005), esse

período de colheita possui índices de precipitação pluviométrica que podem ultrapassar 200 milímetros por mês, não permitindo uma boa maturação das uvas, além de torná-las propensas a diversas formas de podridões. Assim, verificou-se que a alteração do ciclo de produção para colheita nos meses mais secos do ano contribui para o avanço da maturação das bagas e a melhoria da qualidade do mosto, expresso principalmente pelo teor de açúcar, acidez e compostos fenólicos (MOTA *et al.*, 2010). Essa técnica, conhecida como dupla poda, validou-se a partir de projetos experimentais realizados no Sul de Minas Gerais (REGINA *et al.*, 2011) e, segundo Andrade (2013), o pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Murillo de Albuquerque Regina, foi o primeiro a aplicar essa técnica no Brasil.

Ao adotar essa técnica realizam-se duas podas: poda de formação dos ramos produtivos e poda de produção. A primeira poda é executada em meados de agosto com poda curta e aplicação de produtos para uniformizar a brotação. Já no mês de janeiro é realizada a poda de produção dos ramos. Assim, as videiras brotarão por volta de 10 a 12 dias após a poda, a florada ocorre no final de fevereiro, o fechamento do cacho no final de março, a maturação em meados a final de abril e, por fim, a colheita entre o final de junho a início de julho (GONÇALVES, 2015).

#### 4 MÉTODO

O método adotado neste trabalho é o estudo de caso múltiplo realizado em vinícolas situadas no Estado de Minas Gerais. Segundo Yin (2001, p. 32), “um estudo de caso é uma investigação empírica que investiga um fenômeno contemporâneo dentro do contexto da vida real, especialmente quando os limites entre fenômeno e contexto não estão claramente definidos”. Este estudo de caso é caracterizado como exploratório, devido à pouca quantidade de trabalhos sobre a produção vitivinícola no Estado de Minas Gerais.

A seleção das vinícolas participantes da pesquisa e realização das entrevistas ocorreu em duas etapas. Inicialmente, foram identificadas todas as vinícolas que possuíam registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A primeira lista fornecida pelo MAPA apresentava doze vinícolas, sendo onze delas localizadas na região Sul de Minas Gerais (nas cidades de Andradas, Caldas e Cordislândia e Andrelândia) e uma na região Norte do Estado (na cidade de Montes Claros). Destas, uma das vinícolas localizadas na cidade de Andradas encerrou a produção de vinho após ser vendida no ano de 2011, se dedicando atualmente à produção de vinagre. A vinícola localizada em Andrelândia não está produzindo vinho atualmente e a vinícola localizada na cidade de Montes Claros encerrou as atividades há aproximadamente três anos. Sendo assim, na primeira etapa da pesquisa; foram realizados estudos de caso em todas as nove vinícolas localizadas com registro no MAPA e ativas no período da entrevista, sendo uma delas a EPAMIG. Todas essas vinícolas se localizavam na região Sul de Minas Gerais.

Além das vinícolas identificadas no MAPA, verificou-se durante o desenvolvimento das pesquisas de campo no Sul de Minas que vinícolas localizadas no Vale do Jequitinhonha (particularmente na cidade de Diamantina) estavam retomando a produção de vinho, atividade que já acontecia na região há mais de um século. Como não foram encontrados registros de atividades ou publicações atualizadas que referenciassem as vinícolas dessa região no período de realização das entrevistas, a identificação das mesmas se deu, inicialmente, por indicação dos entrevistados do Sul de Minas e, posteriormente, por indicação dos profissionais responsáveis pela produção da uva e vinho na região de Diamantina.

Assim, na segunda etapa da pesquisa, verificou-se, que no período em que a pesquisa foi realizada, somente cinco vinícolas possuíam produção própria do vinho na região. Porém, apenas três delas foram entrevistadas, uma vez que, conforme informações obtidas, as outras duas ainda não estavam preparadas para visitaçào, por ainda se encon-

trarem em processo de estruturação. Dentre as vinícolas entrevistadas, está a vinícola responsável pela vinificação das uvas dos treze produtores de uva pertencentes à Associação dos Vitivinicultores e Olivicultores de Diamantina e Alto Jequitinhonha (AVODAJ).

Em síntese, foram selecionadas para esta pesquisa nove vinícolas localizadas no Sul de Minas Gerais, dentre elas a EPAMIG, e três vinícolas localizadas no Vale do Jequitinhonha (particularmente na cidade de Diamantina).

Os estudos de caso foram realizados através de entrevistas semiestruturadas com os responsáveis (proprietários e/ou enólogos) das doze vinícolas selecionadas. Para tanto, foi elaborado um questionário com questões abertas e fechadas no intuito de investigar as principais características das vinícolas selecionadas, produtos e canais de distribuição adotados e processo de produção do vinho nas mesmas. Foram utilizadas também na pesquisa fontes de dados adicionais como a observação direta, que foi realizada de maneira informal nas visitas realizadas em todas as vinícolas selecionadas nesta pesquisa. As entrevistas e visitas às vinícolas foram realizadas no período de fevereiro de 2018 a janeiro de 2019.

Após descrições detalhadas dos casos e codificação dos dados, a próxima etapa consistiu na análise dos mesmos. Assim, uma análise preliminar das respostas permitiu detectar divergências e pontos coincidentes que se acham nas afirmações dos respondentes. O material coletado (nas entrevistas semiestruturadas, registros em arquivos, observação direta) sob escopo das teorias, permitiu elaborar um esquema de interpretação dos fenômenos estudados. Esse esquema se apoiou em três aspectos fundamentais: a) na descrição dos questionários e análise de cada caso individualmente; b) na comparação entre os casos; e c) na fundamentação teórica. O material coletado sob escopo das teorias foi analisado, e uma síntese dos principais resultados é apresentada a seguir.

## 5 RESULTADOS

Nessa seção são apresentados os resultados obtidos na pesquisa de campo realizada com doze vinícolas no Estado de Minas Gerais.

### 5.1 CARACTERIZAÇÃO DAS VINÍCOLAS

Por questão de sigilo, oito das nove vinícolas produtoras de vinho, situadas na região Sul de Minas Gerais, serão denominadas vinícolas V1 a V8, além da EPAMIG, que compõe a nona vinícola investigada. Outras três vinícolas, que se encontram na cidade de Diamantina, serão denominadas vinícolas D1 a D3.

No Sul de Minas, a EPAMIG se diferencia das demais vinícolas por ser um órgão vinculado à Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, administrado pelo governo do Estado de Minas Gerais. Além de produzir seus próprios produtos, atua como incubadora de pequenas vinícolas, prestando orientações e consultoria sobre implantação de vinhedos e vinificando os vinhos para esses clientes, até que eles possam expandir a sua produção e passarem a vinificar por conta própria. Atualmente, ela atende aproximadamente vinte clientes do Sudeste brasileiro. Na região de Diamantina, o presidente da associação dos vitivinicultores (AVODAJ) também foi entrevistado nesta pesquisa. A associação, que foi criada em 2010, após vários produtores da cidade receberem subsídios do governo do Estado de Minas Gerais, possui hoje 13 associados, que juntos somam aproximadamente 52 mil *vitis vinifera* plantadas (a partir de 2005 até 2017), distribuídas em 20 variedades. Além do vinho, a associação se dedica também à produção de oliveiras, que somam aproximadamente 2.500 plantas e fazem parte desse projeto de resgate a essa atividade que foi destaque da região no passado. Atualmente, os vinhos da associação são produzidos na vinícola D1. Porém, cada associado possui sua própria marca.

Em relação às principais características das vinícolas investigadas, as duas regiões se diferenciam principalmente pelo tipo de vinho produzido, estratégias de gestão, capacidade e volume de produção (Tabela 1).

**Tabela 1.** Características das vinícolas de Minas Gerais

	Fundação	Gestão do Negócio	Nº Func.	Capacidade (l)	Produção em 2017 (l)	Mercado Interno	Tipo de vinho
EP*	1936	Profissionais	18	60 a 100 mil	60 a 70 mil	100%	Mesa, fino, espumante
V1	1902	Familiares e profissionais	3	400 mil	10 a 15 mil	100%	Mesa
V2	1915	Familiares e profissionais	6	80 a 95 mil	83 mil	100%	Mesa
V3	1928	Familiares e profissionais	12	300 mil	200 mil	100%	Mesa
V4	1980	Familiares	4	15 mil	15 mil	100%	Mesa
V5	2002	Familiares e profissionais	100	2 milhões	2 milhões	100%	Mesa, fino, espumante
V6	2004	Familiares e profissionais	11	150 mil	40 a 50 mil	100%	Fino e espumante
V7	1912	Familiares e profissionais	35	1,5 milhão	1,5 milhão	100%	Mesa e fino*
V8	1905	Familiares	2	220 mil	10 a 20 mil	100%	Mesa, licoroso, fino
D1	2013**	Proprietário e familiares	3	75 mil	3,75 mil	100%	Fino
D2	2001** 2016	Proprietário e profissionais	2	Não informado	0,6 mil***	100%	Fino
D3	2002** 2012	Proprietário e profissionais	4	75 mil	1,5 mil	100%	Fino

\*EPAMIG. \*\*Plantio da uva, seguido pela produção do vinho (data abaixo). \*\*\* Produção em 2016.

Conforme pode ser visualizado na Tabela 1, a produção do Sul de Minas Gerais é ainda prioritariamente caracterizada por uma gestão familiar, com produção tradicional, onde se destacam vinícolas com mais de 100 anos de história. Adicionalmente, o maior percentual de produção e vendas dessas vinícolas advém do vinho de mesa, cujo público alvo é consumidores que possuem pouco conhecimento sobre vinhos e que procuram um produto de preço mais acessível ou estão mais acostumados com esse tipo de vinho (mais suave). Apesar disso, foi verificado que a produção do vinho fino também tem se expandido nessa região, tanto em vinícolas já consolidadas, como em novas vinícolas (a exemplo da vinícola V6, que produz apenas o vinho fino).

Por outro lado, em Diamantina, apesar de existirem indícios de vitivinicultura na região desde o início do século XIX, a produção contemporânea da uva e vinho se inicia a partir dos anos de 2001-2002 e, mais intensivamente, após 2010, sendo voltada para a produção do vinho fino. Nessa região, busca-se atender um consumidor com maior poder aquisitivo ou que deseja experimentar tipos de vinhos diferenciados. Nesse caso, a escolha do vinho é realizada considerando não somente o custo, mas a composição dos produtos adquiridos.

Em relação ao número de funcionários e volume de produção, foi possível verificar que esses indicadores são bastante variáveis, ou seja, o número de funcionários fixos varia de três a cem pessoas, assim como a produção anual, entre dez mil e dois milhões de litros. Para a classificação do tamanho das vinícolas, utilizou-se a definição encontrada em Cholette (2010), devido à dificuldade de obter dados financeiros das vinícolas. Essa autora propõe a classificação do tamanho das vinícolas estudadas de acordo com o número de caixas de vinho comercializadas. Considera-se uma caixa composta por doze garrafas de 750 ml, ou seja, nove litros de vinho. Assim, se a vinícola produz menos de 5.000

caixas é classificada como microempresa; de 5000 a 24.999, pequena empresa; e acima de 25.000, média a grande empresa. Seguindo a classificação, as vinícolas V1, V4, V8, D1, D2, D3 são consideradas microempresas; as vinícolas V2, V3 e V6 e EPAMIG são consideradas pequenas; enquanto as vinícolas V5 e V7 são consideradas de médias a grandes.

Por fim, cabe destacar que todo o vinho produzido no Estado é destinado apenas ao mercado interno.

## 5.2 PRODUTOS E CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO

Os principais derivados da uva produzidos nas vinícolas investigadas podem ser visualizados no Quadro 1.

**Quadro 1.** Produtos derivados da uva nas vinícolas investigadas

	Vinícolas											
	EPAMIG	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7	V8	D1	D2	D3
Suco de uva		X	X	X	X	X		X				
Vinho de Mesa	X	X	X	X	X	X		X	X			
Vinho Fino	X					X	X	X	X	X	X	X
Espumante	X					X	X					
Vinho Licoroso					X				X			

Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme pode ser visualizado no Quadro 1, o vinho e o suco de uva são os produtos mais citados e, de acordo com os entrevistados das vinícolas investigadas, são aqueles que correspondem ao maior percentual de produção e venda.

O vinho de mesa é produzido por todas as vinícolas entrevistadas do Sul do Estado, com exceção da vinícola V6, que produz apenas o vinho fino. A EPAMIG também produz o vinho de mesa, porém, apenas com sua marca própria e não realiza vinificação desse tipo de vinho para outros clientes. Ela também produz vinho fino e espumante.

Já as vinícolas V5, V6 e V8 e todas de Diamantina produzem vinho fino. A vinícola V7 também comercializa o vinho fino, contudo, a produção é terceirizada e realizada por vinícolas parceiras do Rio Grande do Sul. Em relação a Diamantina, somente o vinho fino é produzido para os integrantes que compõem a Associação dos Vitivicultores e Olivicultores de Diamantina e Alto Jequitinhonha e pelas vinícolas D1, D2 e D3. Conforme já destacado, as uvas desses produtores são vinificadas na vinícola D1, que também possui a elaboração própria de suas cinco marcas de vinho.

Em relação aos tipos de garrafas que esses vinhos são comercializados, há uma variação entre 375 ml a garrafas de 4,6 litros para o vinho de mesa, sendo que o maior percentual do vinho produzido é comercializado em garrafas de 750 ml. No caso do vinho fino, apenas esse último tipo de garrafa é adotado.

Outros produtos destacados pelas vinícolas são o suco de uva, produzido por seis vinícolas do Sul do Estado, com exceção da EPAMIG e as vinícolas V6 e V8; o espumante, produzido pela EPAMIG e vinícolas V5 e V6; e o vinho licoroso, produzido pelas vinícolas V4 e V8.

Em menor escala, outros derivados da uva são produzidos nas vinícolas, tais como sangria (V3), jerupiga (V3) e grappa (D1, D2 e D3). Além dos derivados da uva, há vinícolas que produzem e/ou comercializam outros produtos como jurubeba (V2 e V7), cachaça (V8), conhaque (V7 e V8), catuaba (V7), vodca (V7), uísque (V7) e groselha (V2).

Além dos derivados da uva, as vinícolas do Sul de Minas oferecem também serviços relacionados ao enoturismo, tais como degustação, oferecida em quase todas as vinícolas (com exceção da V6) e visitação, realizada pelas vinícolas V1 e V3. A vinícola V5 oferece um passeio, onde o turista tem a oportunidade de degustar os vinhos e conhecer tanto

os vinhedos quanto a vinícola, que também possui um restaurante, que funciona aos finais de semana. Além disso, a vinícola tem intenção de expandir a parte destinada ao turismo e planeja construir uma cafeteria, bem como expandir o restaurante, com a adição de área dedicada ao oferecimento de cursos de degustação de vinhos, além de adicionar choperia, tirolesa e oferecer passeios de trator. A maioria das empresas que ainda não oferece esses serviços relatou projetos para realização de degustação nas vinícolas futuramente, bem como possibilidade de visitação. Na cidade de Diamantina, por exemplo, há um grande potencial para o enoturismo, particularmente para criação de um circuito de rotas gastronômicas, uma vez que a cidade também tem buscado ascensão e reconhecimento da identidade geográfica na produção de queijo (AYER, 2019). Esse potencial se intensifica ainda mais com a possibilidade de comercialização desses produtos em eventos realizados na cidade, como as vesperatas, que são concertos noturnos realizados no centro da cidade de Diamantina, geralmente nos meses de abril a outubro, onde o público prestigia acomodado em mesas, divididas por setores pelos quais podem degustar do serviço de gastronomia local.

Em relação aos canais de distribuição, todas atendem apenas o mercado interno (sem exportação). Grande percentual do vinho é comercializado através de vendas diretas aos consumidores. Para tanto, as vinícolas do Sul de Minas possuem lojas próprias onde é realizada a venda do vinho. Há também vinícolas que vendem por atacado, como as vinícolas V4 e V7 e vinícolas que vendem a varejo, como a empresa V3. Três lojas próprias comercializam os vinhos da vinícola V5, uma delas em Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, e outras duas na própria cidade onde a vinícola está localizada. Além disso, o produto também é comercializado em supermercados, mercados e distribuidoras. Em relação aos mercados de atuação, a vinícola V1 comercializa produtos majoritariamente para estabelecimentos locais e o restante das vinícolas atua principalmente em mercados no Sul de Minas Gerais e, também, interior de São Paulo. Já as vinícolas de Diamantina, por ainda possuírem produção em pequena escala, vendem seus vinhos apenas em suas próprias propriedades, principalmente para amigos e em restaurantes locais.

660

### 5.3 PRODUÇÃO DO VINHO EM MINAS GERAIS

De acordo com os entrevistados das vinícolas pesquisadas, grande parte da qualidade do vinho produzido será definida pelo tipo, cultivo e vindima ou colheita da uva.

Na região Sul do Estado de Minas Gerais, apesar de todas as vinícolas entrevistadas plantarem uvas em suas propriedades, o montante nem sempre é suficiente para atender toda a previsão de demanda na maioria das vinícolas. Adicionalmente, a uva produzida no Sul de Minas Gerais é mais ácida que a produzida no Sul do país. Logo, na maioria das vinícolas entrevistadas nessa região uma parte das uvas é adquirida do Rio Grande do Sul, no intuito de completar a quantidade necessária dessa matéria-prima e/ou harmonizar o sabor do vinho. Uma exceção é a vinícola V6, que produz toda matéria-prima necessária para elaboração de seus vinhos finos e espumantes.

Já em Diamantina, 100% das uvas processadas são produzidas na região. Conforme já mencionado, os produtores receberam subsídios para a plantação de 0,3 hectares e se comprometeram a plantar mais 0,7 por conta própria e completar um hectare. Inicialmente, foram plantadas mudas de uvas tintas Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir e Meunier e das brancas Marsane, Chardonnay e Muscat, para se avaliar quais videiras se adaptariam melhor ao *terroir* da região. Atualmente, a produção se concentra em torno da Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir e a Sauvignon Blanc, que mudas vieram misturadas junto às Merlots, mas se adaptaram bem à região.

Os tipos de uvas utilizados na produção de vinho nas onze vinícolas produtoras de vinho estudadas e na EPAMIG e o número de vinícolas que as utilizam são apresentados no Quadro 2.

**Quadro 2.** Tipos de uvas cultivadas nas vinícolas investigadas

Tipos de uvas	Vinícolas											
	EPAMIG	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7	V8	D1	D2	D3
<b>Bordô</b>	X		X	X	X			X				
<b>Brut</b>								X				
<b>Cabernet Franc</b>	X					X	X		X			
<b>Cabernet Sauvignon</b>	X	X				X	X		X		X	
<b>Chandonay</b>	X					X	X					
<b>Isabel</b>				X								
<b>Jacquez</b>		X	X	X		X			X			
<b>Malbec</b>										X	X	
<b>Merlot</b>	X					X	X		X		X	
<b>Moscato</b>	X			X		X			X			
<b>Niágara</b>			X		X			X	X			
<b>Pinot Meunier</b>	X											
<b>Pinot Noir</b>	X					X						X
<b>Riesling</b>	X											
<b>Rosada</b>			X									
<b>Sauvignon Blanc</b>						X	X			X		X
<b>Syrah</b>	X					X	X			X	X	
<b>Tannat</b>										X	X	
<b>Tempranillo</b>										X	X	
<b>Violeta</b>				X								

Fonte: Dados da pesquisa.

Conforme pode ser visualizado no Quadro 2, as vinícolas mineiras utilizam diferentes variedades de uva na produção, se destacando principalmente as uvas Bordô e Jacquez no Sul do Estado, que são utilizadas para a produção do vinho de mesa, e as uvas Cabernet Sauvignon e Syrah que são utilizadas na produção de vinho fino. Segundo o entrevistado da vinícola V7, a uva bordô também é conhecida pela legislação brasileira como York Madeira e como folha de figo, expressão usada na cidade onde a vinícola está localizada. Cabe ainda lembrar que a empresa V5 possui plantação de uva no Chile, onde o vinho é processado em uma fazenda alugada.

Além do adequado cultivo da uva, a obtenção de um bom vinho se deve, fundamentalmente, à escolha das uvas que ofereçam boa maturação e ótimo estado sanitário, o que será realizado no processo de vindima ou colheita da uva. De acordo com os entrevistados, no Estado de Minas Gerais, a vindima para produção do vinho de mesa geralmente ocorre no mês de janeiro. No caso do vinho fino, a uva com melhor qualidade é colhida nos meses de junho e julho e isso; só foi possível através da aplicação da técnica dupla poda. Após a colheita, as uvas devem ser devidamente transportadas para as vinícolas, lavadas, esterilizadas e então seguem para o processo de vinificação.

Em relação ao processo de vinificação, buscou-se destacar alguns pontos comuns observados na análise das entrevistas realizadas nas vinícolas. De uma forma geral, a produção do vinho de mesa apresenta características bastante semelhantes nas vinícolas visitadas. Todo o ciclo produtivo, desde o plantio até o processo de engarrafamento,

rotulagem e empacotamento é realizado pelas vinícolas. Assim, conforme já destacado, a vindima é realizada no mês de janeiro, sendo necessário o processo quase imediato de vinificação da uva. Após o processamento da uva, o vinho necessita ficar aproximadamente sessenta dias em tonéis para envelhecimento, sendo engarrafado após esse período ou podendo permanecer nos tonéis até que exista uma demanda. Em geral, após o término da vinificação, o vinho permanece em tonéis de inox. Quando acontece a demanda, uma parte é engarrafada e rotulada, e o restante do vinho é transferido para tonéis menores (uma vez que o ar dentro do barril pode comprometer a qualidade do vinho) e aguarda a demanda para ser engarrafado.

No caso do vinho fino, devido à adoção da técnica de dupla poda, o período de colheita das uvas destinadas à vinificação é alterado para o inverno. A primeira poda acontece na formação dos ramos no mês de agosto e a segunda, que é a poda efetiva da fruta, em janeiro. Sendo assim, a videira começa a brotar no mês de fevereiro, floresce em março e seus cachos se formam a partir de abril. Após a colheita, é realizado o processo de vinificação e, de acordo com os entrevistados das vinícolas visitadas, o tipo de envelhecimento do vinho fino pode variar bastante, em função das características da uva e da experiência do enólogo. Sendo assim, o vinho fino pode envelhecer em barricas de carvalho, tonéis de madeira ou em garrafas. Neste último caso, o vinho envelhece em garrafas sem rótulo, e em algumas vinícolas é rotulado apenas para a comercialização, evitando assim danos no mesmo. Finalmente, segue para a comercialização.

Por fim, cabe ressaltar que dentre os fatores que facilitam a produção de vinho em Minas Gerais, é possível destacar o clima favorável presente nas regiões e, no caso de Diamantina, o caráter turístico da região. Além disso, a presença da EPAMIG e as pesquisas com a dupla poda possibilitaram a produção do vinho fino no Estado. Já em relação aos principais obstáculos para a produção do vinho no Estado, observou-se o alto custo da principal matéria-prima (a uva), altos impostos e normas de regularização rígidas por parte do governo e a visão ainda negativa que a população tem dos vinhos nacionais.

662

## **6 DISCUSSÃO E CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este trabalho teve como objetivo elaborar um panorama sobre o setor vitivinícola de Minas Gerais, destacando suas principais características, produtos e serviços ofertados, canais de distribuição e especificidades da produção de vinhos no Estado. Embora a literatura apresente indícios de produção de vinho em 3 regiões de Minas Gerais (Norte, Sul e Vale do Jequitinhonha), atualmente, foram identificadas e investigadas apenas vinícolas na região do Sul do Estado e no Vale do Jequitinhonha (particularmente na cidade de Diamantina).

De acordo com os resultados, foi possível verificar diferentes cenários nas duas regiões. A produção do Sul de Minas Gerais é ainda prioritariamente de gestão familiar, com produção tradicional e comercialização, principalmente, do vinho de mesa, que é vendido para um público que busca o vinho com um preço mais acessível. Cabe ainda ressaltar, que conforme já mencionado, uma vez que o mercado de vinhos de mesa é mais difundido no Brasil, sua demanda acaba sendo maior, fazendo com que os produtores se concentrem mais na produção do vinho de mesa (IBRAVIN, 2018). Porém, foi verificado que a produção do vinho fino tem crescido nessa região, tanto em vinícolas já consolidadas, como as duas maiores vinícolas destacadas nesta pesquisa e a EPAMIG, quanto em novas vinícolas (a exemplo da vinícola V8). A região de Diamantina, por sua vez, vem retomando a produção de vinho com mais força atualmente, principalmente após subsídios ofertados pelo governo em 2010 a produtores locais, e produz majoritariamente o vinho fino e busca atingir um público de pessoas que desejam um produto mais diferenciado, têm maior conhecimento de marcas e tipos de vinho e estão dispostas a pagar um valor mais alto pelo produto.

Cabe ressaltar que embora algumas vinícolas mais antigas do Sul de Minas até tenham interesse na conversão para a produção de vinhos finos, esta requer investimentos maiores na aquisição de mudas, maquinários e mão de

obra especializada (químicos, enólogos, dentre outros) para o cultivo da uva e processamento do vinho, o que somente pode ser realizado em vinícolas que estão mais organizadas, estruturadas e possuem maior aporte financeiro. Por isso, a produção de vinho fino foi verificada principalmente nas duas maiores vinícolas localizadas no Sul do Estado; na EPAMIG (por ser um centro de pesquisa e inovação); e na cidade de Diamantina, que buscou se organizar em associação para melhor alcançar esse objetivo.

Em relação à obtenção da matéria-prima, a maioria das vinícolas do Sul de Minas Gerais adquire parte das uvas utilizadas na produção do vinho de mesa do Estado do Rio Grande do Sul. Já em Diamantina, toda uva utilizada na produção do vinho é produzida em fazendas da região.

Sobre os produtos oferecidos nas vinícolas visitadas, além do vinho e suco de uva, algumas vinícolas comercializam outras bebidas, que podem ser subprodutos da uva, como sangria, jeringa e grappa; ou não, como: jurubeba, cachaça, conhaque, catuaba, vodca, uísque, groselha e cerveja artesanal. Adicionalmente, algumas vinícolas do Sul de Minas oferecem serviços associados ao enoturismo e enogastronomia, com passeios pelas vinícolas, onde o turista tem a possibilidade de degustar os vinhos, visitar os restaurantes e outras atrações da região. Em Diamantina, esses tipos de passeios ainda não são oferecidos, pois as vinícolas ainda são muito recentes. Porém, conforme já mencionado, essas atividades possuem um grande potencial na região, uma vez que Diamantina é uma cidade turística e atrai muitas pessoas, principalmente nos meses de abril a outubro quando ocorrem as vesperatas. Acredita-se que esses fatores possam também contribuir para o desenvolvimento do setor vinícola dessa região.

Em comparação ao cenário vitivinícola brasileiro, a produção de vinhos em Minas Gerais ainda é baixa, sobretudo quando em comparação com o Sul do país, que conforme já mencionado, é responsável por aproximadamente 90% do vinho produzido no Brasil. Porém, é possível verificar perspectivas de crescimento da produção de vinho na região mineira, em especial, do vinho fino, a partir de iniciativas realizadas no Sul de Minas e, principalmente, da retomada da produção de vinho na região de Diamantina. Apesar disso, o setor ainda enfrenta muitos desafios, sobretudo, em relação aos custos de produção do vinho no Brasil. Adicionalmente, destaca-se que uma das grandes dificuldades em discutir o setor vitivinícola mineiro é a falta de informações em relação à produção, elaboração e comercialização de vinhos no Estado. No contexto brasileiro também faltam muitos dados e a maioria dos disponíveis são referentes ao Estado do Rio Grande do Sul. Assim, destaca-se a importância de estudos adicionais no setor vitivinícola em Minas Gerais, tais como estudos que possam identificar as melhores práticas de produção e gestão, bem como estudos que busquem compará-las com as realizadas em outras regiões brasileiras, no intuito de contribuir para o desenvolvimento do setor vitivinícola mineiro e brasileiro.

Em relação ao cenário mundial, as vinícolas destacaram que ainda não têm perspectivas para exportação do vinho, e em especial do vinho fino, nos próximos cinco anos. Apesar de algumas marcas terem sido premiadas internacionalmente, os entrevistados afirmaram que a estratégia para os próximos anos é a consolidação das marcas no país. Assim, pesquisas futuras que possam investigar métodos para maior consolidação e comercialização das marcas seriam de relevante importância, bem como pesquisas que possam analisar a viabilidade de exportação em uma perspectiva de mais longo prazo.

Por fim, cabe ressaltar que o setor vitivinícola mineiro é considerado uma das novas fronteiras vitivinícolas do país e pode agregar valor também a outras atividades na economia do Estado, como o enoturismo. Conforme Vieira, Watanabe e Bruch (2012), o cultivo da uva e a produção de vinho podem se tornar atrativos turísticos através da organização de roteiros temáticos, a exemplo do que já existe no Estado do Rio Grande do Sul, especialmente no caso do Vale dos Vinhedos. Assim, o investimento na vitivinicultura em Minas Gerais pode também contribuir para o turismo local relacionado ao vinho, à cultura e tradição, com o desenvolvimento de diversas atividades relacionadas a estas, tais como hotelaria, gastronomia, enologia e a história. Adicionalmente, o consumo brasileiro de vinhos é muito baixo,

se compararmos com outros países, como por exemplo, a Argentina. Por esse motivo, o mercado brasileiro de vinhos precisa ser visto com um grande potencial para as vinícolas nacionais e internacionais.

## 7 AGRADECIMENTOS

Os autores gostariam de agradecer às vinícolas por sua colaboração com esta pesquisa. Este artigo é parcialmente apoiado pela FAPEMIG (sob concessão APQ-03060-16), Universidade Federal de Ouro Preto, CNPq e CAPES. Os autores gostariam também de agradecer ao editor e aos revisores anônimos por seus comentários e orientações, que foram construtivos no processo de revisão.

## REFERÊNCIAS

ALBERT, A. Z. **O admirável novo mundo do vinho e as regiões emergentes**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2012.

AMORIM, A.; FAVERO, A. C.; REGINA, M. A. Produção extemporânea da videira, cultivar syrah, nas condições do sul de Minas Gerais. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 27, n. 2, p. 327-331, 2005.

ANDRADE JR, O. A. Desbravadores do terroir brasileiro. **Revista ADEGA**, 2013. Disponível em: [http://revistaadega.uol.com.br/artigo/desbravadores-do-terroir-brasileiro\\_5468.html#ixzz4yZXHPPJY](http://revistaadega.uol.com.br/artigo/desbravadores-do-terroir-brasileiro_5468.html#ixzz4yZXHPPJY). Acesso em: 15 nov. 2017.

664 ARAÚJO, M. V.; MÓNACO, G. L.; MENEZES, D. C.; BRUCH, K. L. The different representations of sparkling wine, convergences and divergences between designation in Brazil and France. In: World Congress of Vine and Wine, 42, 2019, Geneva, Switzerland. **Proceedings** [...]. BIO Web of Conferences, 12, 03017 (2019).

AYER, F. **Mais regiões de MG querem reconhecimento como produtoras de queijo artesanal**. 2019. Disponível em: [https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2019/08/12/internas\\_economia,1076529/regioes-d-mg-querem-reconhecimento-como-produtoras-de-queijo-artesanal.shtml](https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2019/08/12/internas_economia,1076529/regioes-d-mg-querem-reconhecimento-como-produtoras-de-queijo-artesanal.shtml). Acesso em: 02 jul. 2020.

BATISTA, E. **Vinho e política: momentos saborosos de grandes estadistas em Andradas**. São João da Boa Vista: UNI-FAE, 2016.

BORELLI, V. A.; ZANOTTO, M. P.; TISOTT, P. B.; DALLAGNESE, F.; GUBERT, R.; CAMARGO, M. E. O setor vitivinícola no contexto brasileiro: uma análise na base da *spell*. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE INOVAÇÃO EM CADEIAS PRODUTIVAS DO AGRONEGÓCIO, 2, 2016, Caxias do Sul, **Anais** [...]. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2016.

BOWEN, S. Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy. **Rural Sociology**, v. 75, n. 2, p. 209-243, 2010.

BRUCH, K.; VIEIRA, A.; GASPAR, L.; SILVA, C.; ARAUJO, M. Technical norms for Geographical Indications and their reflexes for the wine sector. In: World Congress of Vine and Wine, 40, 2017, Sofia, Bulgária. **Proceedings** [...]. BIO Web of Conferences, 9, 04007, 2017.

CHOLETTE, S. Postponement practices in the wine industry: adoption and attitudes of California wineries. **Supply Chain Forum: an International Journal**, v. 11, n. 1, p. 4-15, 2010.

CRISÓSTOMO, A. P. **Upgrading e inserção nas global value chains: o caso do cluster vitivinícola do submédio do Vale do São Francisco na ótica dos 'novos' produtores mundiais**. 2011. 167f. Tese (Doutorado em Engenharia de

Produção) - Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção da Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2011.

DIAS, F. A. N.; MOTA, R. V.; SOUZA, C. R.; PIMENTEL, R. M. A.; SOUZA, L. C.; SOUZA, A. L.; REGINA, M. A. Rootstock on vine performance and wine quality of 'Syrah' under double pruning management. *Scientia Agricola*, v. 74, n. 2, p. 134-141, 2017.

FAVERO, A. C. **Viabilidade de produção da videira Syrah, em ciclos de verão e inverno no sul de Minas Gerais**. 2007. 124f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2007.

FERREIRA, K. A.; RODRIGUES, L. Uma discussão sobre os desafios na produção de vinhos em Minas Gerais. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 38, Maceió, 2018. *Anais [...]*. Maceió, ABEPRO, 2018.

FERREIRA, K. A.; TOLEDO, M. L.; RODRIGUES, L. F. Postponement practices in the Brazilian Southeast wine sector. *International Journal of Logistics Management, The*, v. 32, n. 1, p. 6-23, 2021.

GLASS, R. F. **Estratégia mercadológica: as indicações geográficas como diferencial competitivo no mercado de vinhos**. 2008. 146f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2008.

GONÇALVES, D. A. R. **Aspectos fisiológicos de videiras sob o manejo da dupla-poda no sul de Minas Gerais**. 2015. 59f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2015.

IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho. **Estudo do Mercado Brasileiro de Vinhos Tranquilos e Vinhos Espumantes Quantitativo - Oferta**, 2008. Disponível em: <https://www.ibravin.org.br/downloads/1402931249.pdf>. Acesso em: jun. 2018.

IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho. **Estudo comparativo 2006-2018**. n. d. Disponível em: <https://ibravin.org.br/admin/arquivos/estatisticas/1561753574.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2019.

IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho. **Nem tudo que fermenta vira vinho**. n. d. Disponível em: <https://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/downloads/1455902155.pdf>. Acesso em: 09 jul. 2020a.

IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho. **História do Vinho no Brasil**. n. d. Disponível em: <https://www.ibravin.org.br/Historia-do-Vinho-no-Brasil>. Acesso em: 30 jun. 2020b.

INPI - Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Indicações Geográficas**. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/perguntas-frequentes/indicacoes-geograficas#definir>. Acesso em: 09 jul. 2020.

KUHN, G. B.; LOVATEL, J. L.; PREZOTTO, O. P.; RIVALDI, O. F.; MANDELLI, F.; SÔNEGO, O. R. **O cultivo da videira: informações básicas**. EMBRAPA Uva e Vinho, (INFOTECA-E), 1996. (Circular Técnica nº 10). Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/537229>. Acesso em: 13 abr. 2019.

LARENTIS, B. Z. **Sistematização do APPCC para uso nas vinícolas: o caso do vinho Merlot da vinícola Larentis**. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia e Gestão vitivinícola). 2014. 78f. Centro de Ciências Agrárias e Biológicas, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2014.

MELLO, L. M. R. de. **Uvas Americanas e Híbridas para Processamento em Clima Temperado**, EMBRAPA, 2003. Disponível em: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaAmericanaHibridaClimaTemperado/mercado.htm>. Acesso em: 10 jun. 2019.

MEIRA, J. F. P. Apontamentos para uma geo-história do vinho em Diamantina (1817-2000). **Revista Espinhaço**, v. 8, n. 2, p. 58-70, 2019.

MOTA, R. V.; SILVA, C. P. C.; FAVERO, A. C.; PURGATTO, E.; SHIGA, T. M.; REGINA, M. A. Composição físico-química de uvas para vinho em ciclos de verão e inverno. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 32, n. 4, p. 1127-1137, 2010.

ORTEGA, C. A.; JEZIORNY, L. D. **Vinho e território: a experiência do Vale dos Vinhedos**. Campinas: Alínea, 2011.  
PHILLIPS, R. **Uma Breve História do Vinho**. 4. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

PINHEIRO, L. S. **Viticultura: O novo arranjo produtivo local de alto valor agregado em Diamantina - MG**. 2011. Disponível em: <http://passadicovirtual.blogspot.com/2011/11/o-novo-arranjo-produtivo-local-de-alto.html>. Acesso em: 23 jul. 2019.

PIZARRO, L. Premiação mundial faz crescer a procura por vinho mineiro. **Jornal O Tempo, Economia**, 2017. Disponível em: <https://www.otempo.com.br/economia/premiação-mundial-faz-crescer-a-procura-por-vinho-mineiro-1.1489849>. Acesso: 15 maio. 2019.

PROTAS, J. F. S.; CAMARGO, U. A. **Vitivinicultura brasileira: panorama setorial em 2010**. Brasília: SEBRAE; Bento Gonçalves: IBRAVIN: EMBRAPA Uva e Vinho, 2011.

PROTAS, J. F. S.; CAMARGO, U. A.; MELLO, L. M. R. **A vitivinicultura Brasileira: realidade e perspectivas**. EMBRAPA Uva e Vinho - Publicações, 2002.

REGINA, M. A.; MOTA, R. V.; FAVERO, A. C.; SHIGA, T. M.; SILVA, L. H. J.; SOUZA, W. C.; NOVELLI, F. A. D.; SOUZA, C. R. Caracterização físico-química de uvas viníferas cultivadas em regime de dupla-poda no nordeste do estado de São Paulo. **Revista Brasileira de Viticultura e Enologia**, v. 3, p. 84-92, 2011.

TONIETTO, J. **Indicações Geográficas para Vinhos Brasileiros**, EMBRAPA, 2003. Disponível em: <http://sistemasde-producao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/indicacoes.htm>. Acesso em: 12 fev. 2007.

VIEIRA, A. C. P.; WATANABE, M.; BRUCH, K. L. Perspectivas de desenvolvimento da vitivinicultura em face do reconhecimento da indicação de procedência vales da uva Goethe. **Revista GEINTEC**, v. 2, n. 4, p. 327-343, 2012.

WHITE, M. A.; WHALEN, P.; JONES, G. B. Land and Wine. **Nature Geoscience**, v. 2, p. 82-84, 2009.

YIN, R. K. **Estudo de Caso: planejamento e métodos**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.