

CULTURA DA UVA, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS NO BRASIL: ORIGEM, REALIDADES E DESAFIOS

Gilson Debastiani*

Alex Cáceres Leite**

Claucir Antonio Weiber Junior***

Daniela Ines Boelhouwer****

RESUMO: O presente artigo teve por finalidade realizar uma análise sobre a produção de uva no Brasil bem como sua destinação para a produção do vinho e derivados. O cultivo de uvas está relacionado com o início de nossa colonização e passou por diversos ciclos, com introdução e adaptação de diversas variedades de videiras. As uvas colhidas são utilizadas para o consumo *in natura* (de mesa), para o processamento de sucos e concentrados ou destinadas à produção de vinhos, de mesa ou finos. O consumo do vinho, que ocorre desde a antiguidade, sempre esteve associado ao simbolismo religioso, à fartura e prosperidade, porém, hoje, apresenta-se como uma bebida de grande importância e participação econômica, fomentando mercados nacionais e internacionais. No Brasil, o mercado de vinhos passou por uma completa transformação na última década, sendo produzido, além das regiões tradicionais de São Paulo e Rio Grande do Sul, também no semiárido nordestino e no planalto catarinense, cada um com características bem definidas. Mesmo com a população brasileira apresentando um baixo consumo *per capita* do vinho, a estabilização econômica ocorrida nos últimos anos, aliada à crescente absorção desta cultura, evidenciam um enorme potencial de crescimento, necessitando desenvolver técnicas de competitividade com os produtos importados e melhor gestão ambiental de seus efluentes, estes com grande concentração de matéria orgânica.

VINEYARDS, PRODUCTION AND COMMERCIALIZATION OF WINE IN BRAZIL: ORIGIN, SITUATION AND CHALLENGES

ABSTRACT: The production of grapes, wine and derivatives in Brazil is described. Grape production is related to the beginning of colonization, with several cycles, and the introduction and establishment of several types of vine strains. Grapes are used for consumption *in natura*, for the processing of juice and concentrates or for

* Docente, Curso de Engenharia Civil, Faculdade Assis Gurgacz (FAG), Brasil: E-mail: gilsondebastiani2013@gmail.com

** Docente, Curso de Administração, União Educacional de Cascavel (UNIVEL), Brasil

*** Docente, Curso de Administração, União Educacional de Cascavel (UNIVEL), Brasil

**** Especialista em Contabilidade e Controladoria Empresarial, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Brasil

the production of table and fine wines. Wine consumption, known in ancient times, was always associated with religious symbolism, plenty and prosperity. Currently, it is a beverage of great economic importance triggering national and international markets. During the last decades, the wine market has underwent a thorough transformation with production not only in the states of São Paulo and Rio Grande do Sul, but also in the semi-arid region of Northeastern Brazil and on the Santa Catarina plateau, each with specific characteristics. Although *per capita* wine consumption in Brazil is low, recent economic stability and increasing cultural stance evidenced high growth with the need for competition techniques with imported products and better environmental management of effluents with great amount of organic material.

KEY WORDS: Competition; Effluents; Grape Production; Wines.

INTRODUÇÃO

As primeiras videiras cultivadas no Brasil foram de origem europeia e surgiram com a chegada dos colonizadores portugueses (1532). Em meados do século XIX, os imigrantes italianos introduziram a variedade de uva americana “Isabel”, culminando na rápida substituição dos vinhedos das variedades europeias, tornando-se a base para o desenvolvimento da vitivinicultura comercial nos Estados do Rio Grande do Sul e São Paulo. A partir do início do século XX, a viticultura paulista substituiu os cultivares da variedade “Isabel” por “Niágara Branca” e “Seibel II”. Neste mesmo período, com incentivos governamentais, o Rio Grande do Sul intensificou a plantação de castas viníferas (BOTELHO; PIRES, 2009).

O cultivo da uva, no Brasil, sempre esteve restrito às regiões Sul e Sudeste, mantendo as características de cultura de clima temperado, onde, após o ciclo de colheita, a videira passava por um período de repouso nas baixas temperaturas do inverno. A partir da década de 60, a uva “Itália” passou a ser introduzida com sucesso na região semiárida do Vale do Sub-Médio São Francisco, marcando o início da viticultura tropical no Brasil (WENDLER, 2009). Camargo, Tonietto e Hoffmann (2011) destacam que a viticultura tropical também passou a ser cultivada no noroeste paulista e o norte de Minas Gerais. Nos últimos anos esta expansão ocorreu pelos Estados do Espírito Santo, Mato Grosso do Sul, Mato Grosso, Goiás, Rondônia, Ceará e Piauí.

A produção de vinhos finos brasileiros teve origem e produção exclusiva no Rio Grande do Sul, onde a colheita da uva ocorria nos meses de janeiro e fevereiro. Porém, a partir da década de 1980, na nova fronteira vinícola no Vale do São Francisco, onde o clima quente, aliado a novas tecnologias de cultivo e de irrigação que permitem mais de uma safra por ano, propiciou a produção de vinhos finos também no semiárido. Recentemente, o clima frio da região serrana de São Joaquim, no planalto catarinense, contribuiu para a instalação de vinícolas interessadas em vinhos finos de altitude (NASLAVSKY, 2010).

2 MATERIAL E MÉTODOS

O foco deste trabalho consiste em um levantamento bibliográfico qualitativo, com natureza descritiva, dentro da literatura especializada, realizando-se ampla pesquisa sobre o tema em artigos de periódicos, dissertações e teses, através de consultas na *Internet*, nas bases de dados eletrônicas do *Scientific Electronic Library Online* (SciELO-Brasil) para seleção e revisão de artigos.

A pesquisa descritiva procura evidenciar as características de um determinado fenômeno, com o objetivo fundamental de descrever o objeto de estudo, não tendo como preocupação central explicá-lo (VERGARA, 2009). Também foram coletados dados primários e secundários junto ao Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2015), à Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 2014), ao Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN, 2015) e à União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA, 2013).

3 RESULTADO E DISCUSSÃO

A apresentação dos resultados foi dividida em quatro etapas, a saber: (1) produção e processamento da uva; (2) fabricação e principais destinos dos vinhos brasileiros; (3) gestão e competição dos vinhos brasileiros; e (4) tratamento de efluentes na viticultura brasileira.

3.1 PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DA UVA

Em termos de volume, a safra 2013 foi menor que a de 2012, porém a qualidade das uvas foi melhor (IBRAVIN, 2013). Neste mesmo período, as importações dos produtos vitivinícolas perfizeram a cifra de 403,84 milhões de dólares, ocasionando um *deficit* de 264,74 milhões de dólares, conforme representado na Tabela 1. Com exceção das uvas frescas, houve redução no valor das importações, em dólar, de todos os itens vitivinícolas em função da desvalorização do real. Esta redução no valor das importações de vinhos ocorreu já que os importados tornaram-se menos competitivos no mercado nacional. Pelo mesmo motivo, as exportações dos vinhos nacionais foram favorecidas (MELLO, 2014).

Tabela 1. Balanço das Exportações e Importações de Produtos Vitivinícolas: Valores em US\$ 1.000,00 (FOB) – Brasil – 2010/2012

Discriminação	2011		2012		2013	
	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor
EXPORTAÇÕES						
Uvas frescas (toneladas)	59.391	135.782	52.016	121.891	43.181	102.995
Suco de uva (toneladas)	4.452	15.737	2.473	7.719	4.212	12.428
Vinhos (1.000 litros)	1.214	3.615	5.775	5.520	9.149	22.745
Espumantes (1.000 litros)	112	568	172	813	215	929
Total		155.702		135.943		139.097
IMPORTAÇÕES						
Uvas frescas (toneladas)	34.083	51.371	33.294	54.631	32.631	59.581
Uvas Passas (toneladas)	24.294	61.647	24.613	56.896	23.414	53.285
Vinhos (1.000 litros)	72.705	262.059	74.209	262.745	67.954	255.566
Espumantes (1.000 litros)	4.923	32.605	5.316	37.665	4.269	34.652
Suco de uva (toneladas)	192	194	640	670	1.064	754
TOTAL		407.876		412.157		403.838
BALANÇO		(252.174)		(276.214)		(264.741)

Fonte: MDIC.

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

A produção de uva na safra 2015 apresentou um leve aumento quando comparada com a produção total de uva na safra 2014. A região Sul, em especial o Estado do Rio Grande do Sul, continua com a maior participação na produção brasileira, porém, o Nordeste tem apresentado maior rendimento médio para a produção, em função das grandes áreas irrigadas e colheitas em todos os meses do ano (IBGE, 2015). No Rio Grande do Sul, é na Serra Gaúcha que se encontra a principal região produtora de uvas. As propriedades rurais são fragmentadas, com média de 15 a 20 hectares de área total por unidade e com aproximadamente 2,5 hectares de área plantada. A mecanização é difícil em função da topografia acidentada do terreno, ocorrendo o predomínio da mão de obra familiar (THOMÉ et al., 2013).

A maior parcela das uvas e seus derivados são destinados ao consumo do mercado interno. Para o mercado externo, aparecem com especial destaque o suco de uva concentrado e a uva de mesa. A grande diversidade encontrada na viticultura brasileira, em função das diferentes condições ambientais, variados sistemas de cultivo e recursos genéticos com ampla variabilidade, permite uma vasta oferta de produtos, alguns singulares (CAMARGO; TONIETTO; HOFFMANN, 2011). A Tabela 2 representa a produção total de uvas para o período de 2014 e 2015 (IBGE, 2015).

Tabela 2. Participação das Regiões Produtoras de Uva

Região	Estado	Safra 2014 (toneladas)	Safra 2015 (toneladas)	Rendimento Médio (kg/ha)2014	Rendimento Médio (kg/ha)2015
Nordeste	Ceará	573	579	22.920	23.160
	Pernambuco	236.719	237.367	34.817	34.835
	Bahia	77.504	77.392	27.080	27.022
	Total	314.796	315.338	32.500	32.499
Sudeste	Minas Gerais	11.557	11.032	14.741	13.196
	São Paulo	146.790	151.960	18.000	18.634
	Total	158.347	162.992	17.714	18.128
Sul	Paraná	80.910	84.000	14.500	15.000
	Santa Catarina	67.325	68.782	13.948	14.176
	Rio Grande do Sul	812.537	876.286	16.251	17.618
	Total	960.772	1.029.068	15.906	17.097
Centro-Oeste	Goiás	3.330	3.390	24.130	25.878
	Total	3.330	3.390	24.130	25.878
Brasil		1.437.245	1.510.554	18.154	19.121

Fonte: IBGE (2015)

O vinho é obtido pelo esmagamento e fermentação de uvas usando vários tipos de leveduras naturais, estas consomem açúcares encontrados nas uvas e convertem-nos em álcool. A qualidade final de um vinho é influenciada por diversos fatores, dentre eles, a variedade da uva, o manejo das vinícolas, as características do terreno e das parreiras, a adubação e fertilização do solo, as condições climáticas na fase de maturação e colheita e as leveduras utilizadas no processo de fermentação (PEREIRA; RIBEIRO, 2008).

A natureza orgânica do vinho necessita de extremo cuidado em todas as etapas de produção, em especial na logística, pois um vinho bem produzido e de qualidade pode ser prejudicado pelo armazenamento incorreto, exposição à luz e descontrole de temperatura (PEREIRA; RIBEIRO, 2008).

3.2 FABRICAÇÃO E PRINCIPAIS DESTINOS DOS VINHOS BRASILEIROS

No Brasil, dois tipos de vinho são produzidos com maior expressão: o de mesa e os finos. Os vinhos finos atingem participação de apenas 20%, são originados de viníferas europeias e é onde se encontram os estudos desenvolvidos até o momento. O vinho de mesa representa participação de 80% da produção brasileira e são produzidos a partir de uvas americanas e híbridas, tais como “Isabel”, para produção de vinhos tintos, com a utilização das variedades “Bordô”, “Jacquez”, “Seibel”, “Couderc 13”, “Concord” e “Herbemonth”; as variedades “Niágara” produzem o vinho branco, destacando-se a “Branca”, “Couderc(s)”, “Seibel” e “Baco Blanc”. A origem dos vinhos finos ocorre a partir de uvas *vitis viníferas*, dentre elas “Cabernet Sauvignon”, “Merlot” e “Malbec”, que originam o vinho tinto, e “Chardonnay” e “Rieslign”, para a produção do vinho branco (THOMÉ et al., 2013).

Ainda é baixo o consumo *per capita* de vinho em nosso país. No Brasil, o consumo médio fica em torno de 2 litros por pessoa. Já nos países vizinhos, como Argentina e Uruguai, o consumo é superior a 30 litros por pessoa (GARGIONI; BEN, 2009). A comercialização de vinhos, nacionais ou importados, no Rio Grande do Sul, é predominantemente atendida pelos vinhos de mesa (91,35% em 2013). Os vinhos de mesa comercializados em 2013 tiveram variação de 3,18% quando comparados com os dados de 2012. Os vinhos viníferas (finos) apresentaram variação de 7,01%

para o mesmo período. Em grande expansão encontra-se o comércio de vinho especial, cuja variação foi de 844,35%, comparando-se os dados de 2013 com a comercialização de 2012, conforme representados na Tabela 3 (UVIBRA, 2013).

Tabela 3. Comercialização de Vinhos Elaborados no RS de 2008 a 2013 – Mercado Interno e Externo – em Litros

Produtos	Jan. a Dez. 2008	Jan. a Dez. 2009	Jan. a Dez. 2010	Jan. a Dez. 2011	Jan. a Dez. 2012	Jan. a Dez. 2013	Variação % 13/12	Variação % 13/08
Vinho de mesa	198.306.066	222.137.779	215.004.208	230.045.334	205.475.136	212.006.811	3,18	6,91
Vinho especial	65	113	293	699	239	2.257	844,35	3.399,22
Vinho vinífera	17.013.130	18.019.433	18.375.394	19.546.202	18.762.769	20.077.367	7,01	18,01

Fonte: UVIBRA (2013)

Em 2013, o mercado brasileiro de vinhos finos foi predominantemente atendido pelos vinhos importados, cuja participação foi de 73,04% do volume comercializado, mesmo com a maior competitividade dos produtos nacionais em função do favorecimento pela taxa cambial. A Tabela 4 representa a evolução da participação dos vinhos finos importados em relação aos vinhos finos nacionais (MELLO, 2013).

Tabela 4. Participação das Importações de Vinhos em Relação aos Vinhos de *Vitis vinífera* L. (finos) Comercializados no Brasil, em 1000 Litros

Ano / Produto	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Nacional*	23.130	23.120	23.019	24.670	23.753	21.608
Importado	54.410	55.927	70.738	72.705	74.209	67.954
TOTAL VINÍFERAS	77.530	78.946	95.408	96.458	95.817	93.031
PARTICIP. IMP/TOTAL (%)	70,18	70,84	74,14	75,37	77,45	73,04

* Foram estimados 5 milhões de litros de vinhos finos produzidos nos Estados de Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, São Paulo e Santa Catarina.

Fonte: UVIBRA; IBRAVIN e MDIC.

Elaboração: Loiva Maria Ribeiro de Mello – Embrapa Uva e Vinho (2014)

O volume de vinhos finos e espumantes exportados pelas vinícolas brasileiras em 2014 atingiu 2.652.688 litros, apresentando crescimento de 74,8%,

comparado ao mesmo período do ano anterior. Já o crescimento apresentado, em termos de valor das exportações, atingiu 83,7%. Os principais destinos, por ordem de valor comercializado em dólares, foram: Reino Unido, Bélgica, Paraguai, Países Baixos (Holanda), Alemanha, Estados Unidos, Colômbia, Japão, China e Suíça. O Reino Unido apresentou um crescimento de 422,89% nas importações de vinho brasileiro, em comparação com 2013, com 437.290 litros (IBRAVIN, 2015).

3.3 GESTÃO E COMPETIÇÃO DOS VINHOS BRASILEIROS

A indústria vitivinícola nacional tem enfrentado intensos desafios em função da abertura de mercado. Dentre tantos, destacam-se a entrada da concorrência internacional, com introdução dos vinhos importados, e as mudanças acentuadas na preferência dos consumidores (THOMÉ et al., 2013). Neste contexto, a gestão meramente familiar de uma vinícola deixa de ser suficiente para a dimensão empresarial e é naturalmente exigida a presença permanente de uma pessoa com formação acadêmica e conhecimentos técnicos ao nível da gestão empresarial (FURTADO, 2011).

As competências organizacionais podem orientar as empresas na busca da sustentabilidade e na conquista de novos mercados, com o objetivo de alcançar melhores resultados (DOLABELLA; BITENCOURT, 2012). Assim, na viticultura brasileira destacam-se duas principais competências organizacionais, que buscam a “Gestão dos recursos ao longo da cadeia” e a “Integração das atividades comerciais”. A combinação dessas competências leva ao crescimento e diferenciação da empresa, bem como dificulta a imitação pela concorrência (DOLABELLA; BITENCOURT, 2012).

Furtado (2011) destaca que a concorrência que se sente no meio empresarial aumenta com a inovação tecnológica, com o alargamento do mercado e com a globalização. Esta situação é de tal forma evidente no setor vinícola que se pode perder um negócio no mercado externo por uma questão de centavos no preço de uma garrafa. Em uma economia globalizada, as alianças ocupam lugar de destaque nas estratégias empresariais, visando manter a competitividade e o crescimento de maneira sustentável e rentável (CONTADOR; CONTADOR; OLIVEIRA, 2004).

A composição do custo industrial da produção de vinho é formada pelos custos diretos (matérias-primas, mão de obra direta e materiais utilizados no engarrafamento) e pelos custos indiretos (amortizações do imobilizado utilizado na produção, a eletricidade, a água, os consumíveis utilizados pela linha de engarrafamento e os seguros) (FURTADO, 2011). Através de todas as transações realizadas ao longo da cadeia produtiva, os tributos embutidos em uma garrafa de vinho atingem 42% do preço final, pagos em impostos. Destes, 55% são destinados ao Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS), 18% para o Programa de Integração Social/Contribuição ao Financiamento da Seguridade Social (PIS/Cofins) e 16% para o Imposto de Renda (GIOVANINI; FREITAS, 2014).

O aumento da competição internacional no mercado de vinhos do Brasil levou as vinícolas brasileiras a questionar sua estratégia e a buscar o mercado externo como alternativa para manter sua competitividade (CALIXTO et al., 2012).

A busca de vantagens competitivas sustentáveis tem sido um grande aliado dentro de agrupamentos empresariais. Em um mercado caracterizado por volatilidade, a exigência de organizações inovadoras e dinâmicas tem sido fundamental para possibilitar a perpetuidade neste ramo. As estratégias de cooperação e competição complementam o paradigma competitivo, onde surgem novas formas de governança intra-organizacional, nesta, os agentes têm uma mútua interação, agregando valor em determinadas atividades e, simultaneamente, competindo pelos mesmos recursos em outras, procurando maximizar seus lucros (MONTICELLI et al., 2013).

O mercado de vinhos possui características peculiares que dependem da sua qualidade. Os vinhos de mesa e *country wines* são consumidos em grandes quantidades, porém apresentam baixo valor agregado em função de sua baixa qualidade, não apresentando demanda no mercado internacional. As empresas produtoras focam na quantidade ao invés da qualidade (PEREIRA; RIBEIRO, 2008).

Na categoria *country wines* são classificados apenas os vinhos regionais, geralmente obtidos por processos quase manuais e rudimentares, mas sem a massificação do vinho *oik* de mesa, são geralmente chamados de vinho caseiro (PEREIRA; RIBEIRO, 2008).

Os vinhos de qualidade superior, geralmente oriundos de vinícolas médias, buscam tecnologia e métodos de qualidade que garantem o seu respeito no mercado interno e internacional (PEREIRA; RIBEIRO, 2008).

Assim como as patentes, marcas registradas e direitos autorais, as denominações de origem controlada (DOC), para o vinho, são uma modalidade de propriedade intelectual. Contudo, são pouco conhecidas e utilizadas como forma de proteção aos produtos gerados pela atividade inovadora de agentes privados. Chaddad (1995) destaca “Porto”, “Champagne”, “Havana”, “Parmigiano” e “Bordeaux” como alguns exemplos de denominações de origem controlada conhecidas em todo o mundo.

3.4 TRATAMENTO DE EFLUENTES NA VITICULTURA BRASILEIRA

Desde o início do processo até a elaboração dos produtos finais há um uso intensivo da água em todas as fases dentro de uma vinícola, onde as principais fontes de efluentes são encontradas nas operações de lavagem e limpeza dos equipamentos e superfícies. Durante a fase de colheita, nos efluentes predominam os restos de uva e de mosto, a predominância das boras, dos sais de bitartarato e os restos de material filtrante ocorrem durante o período de estabilização dos vinhos. Já no engarrafamento, o resíduo da lavagem das garrafas e recipientes possui alta quantidade de água (RIZZON; MENEGUZZO; MANFROI, 2003).

Os efluentes vinícolas apresentam grande potencial de poluição (cerca de 100 vezes mais que os efluentes urbanos), o que podem ocasionar focos de poluição próximos à adega, caso não ocorra o correto tratamento. Em função das diferentes etapas de processamento ao longo do ano, a indústria de vinificação produz, em cada etapa, efluentes com características qualitativas e quantitativas diferentes, que dependem da região, das tecnologias utilizadas, do consumo de água, do tipo de vinho produzido e do porte das instalações. Nesse contexto, diversos são os processos de tratamento dos efluentes que podem atender às necessidades específicas, podendo ser tratamentos aeróbios, anaeróbios ou a combinação de ambos (PIRRA, 2005).

Nos processos de vinificação, os efluentes trazem considerável carga de poluentes em sua composição, necessitando de tratamento adequado para não se tornar um problema quando disposto em ambiente natural. Inúmeras são as possibilidades de tratamentos de efluentes, porém necessita-se da garantia de eficiência no tratamento dos mesmos (KONRAD et al., 2013). Em algumas regiões, pequenos vitivinicultores ainda utilizam o processo de distribuição ou incorporação

dos efluentes vinícolas diretamente no solo, o que causa um ligeiro aumento dos teores de sódio (Na), cobre (Cu) e da salinidade, demandando a necessidade de controle de tais índices. Esta prática, porém, deve ser evitada em solos que apresentem $\text{pH} < 6$ ou declive superior a 7% (PIRRA, 2009).

A falta de um correto tratamento dos efluentes vinícolas pode provocar diversos impactos ambientais. As práticas de disposição dos resíduos sólidos e efluentes líquidos sem tratamento provocam a poluição da água, a degradação do solo e da vegetação, ocasionam odores e emissões atmosféricas resultantes dos processos de vinificação. Práticas que utilizam processos químicos, físicos e biológicos são apresentadas como alternativas para o tratamento dos efluentes vinícolas, visando assim reduzir os impactos ambientais causados pela atividade (ORTIGARA et al., 2010).

Wendler (2009) apresenta, através da Figura 1, a sequência de atividades que ocorrem no subprocesso de recebimento da uva em uma vinícola, caracterizando-se pela descarga das caixas, preparação da matéria-prima para elaboração do vinho e finalizando-se com a limpeza dos equipamentos e superfícies do local.

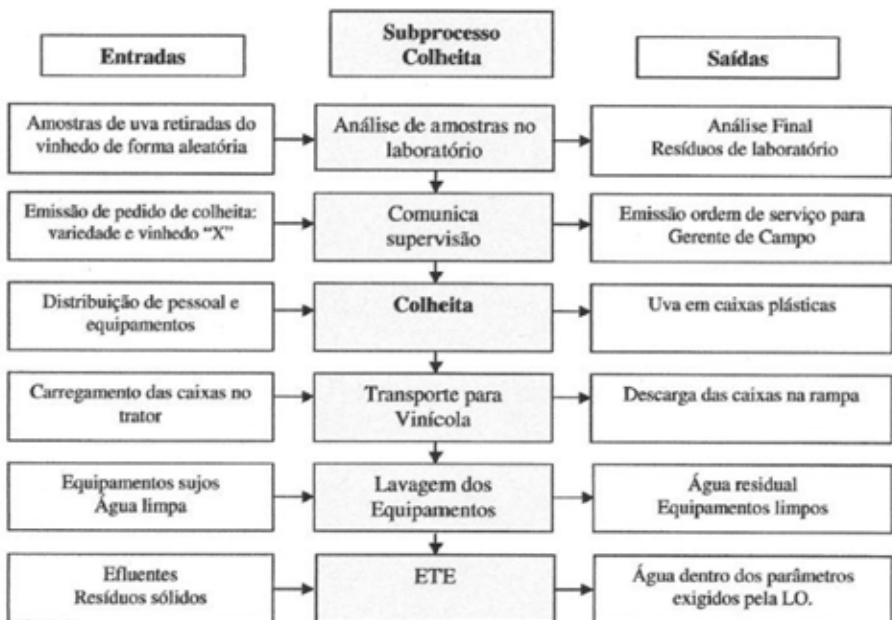


Figura 1. Subprocesso de Recebimento de Uva em uma Vinícola

Fonte: Wendler (2009)

Uma política de eco-eficiência pode introduzir diversas medidas para melhorar o desempenho ambiental em uma indústria vitivinícola. Wendler (2009) destaca que a alteração dos processos, recuperação de subprodutos e reutilização de efluentes são possíveis ações que devem ser programadas. Neste contexto, uma peça fundamental é a utilização de uma estação de tratamento de efluentes (ETE), visando maximizar a eficiência e minimizar os custos de investimento e operação.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho teve como objetivo realizar um levantamento do atual cenário brasileiro da cultura da uva e produção de vinho, bem como destacar sua origem, evolução e desafios.

Tanto a plantação de videiras para produção de vinhos como o seu processamento teve início em meados do século XIX com a chegada dos imigrantes europeus, principalmente os italianos, no Vale dos Vinhedos, no município de Bento Gonçalves (RS), porém, hoje já é cultivada em grande parte do território nacional.

Com a necessidade de melhoramento da qualidade da uva e dos vinhos produzidos, surgiram diversas entidades e associações que buscaram desenvolver melhores técnicas de cultivo das videiras, com o melhoramento na genética das variedades que melhor adaptaram-se aos diversos climas e regiões brasileiras. Instituições como EMBRAPA Uva e Vinho, IBRAVIN e UVIBRA, bem como o próprio IBGE, têm contribuído de forma significativa para a disponibilização de dados primários e secundários de produção, consumo, importação e exportação, tanto da uva quanto dos seus derivados, permitindo a definição de estratégias por parte das vinícolas brasileiras, bem como fornecem orientações objetivas aos consumidores.

Com a nova fronteira vinícola do Vale do São Francisco foi criada a primeira região vinícola tropical da História, utilizando-se a cultura irrigada em pleno clima semiárido, juntamente com a produção de uvas de mesa, o sub-médio do São Francisco é o segundo maior centro produtor de vinhos finos do país, onde é possível realizar a colheita da uva em todos os meses do ano.

É expressiva a participação dos vinhos finos importados no consumo dos brasileiros, porém com a introdução de viníferas em diferentes climas no território,

tem propiciado a produção de vinhos finos de qualidade superior, possibilitando sua maior representatividade tanto no mercado nacional quanto internacional, e evidenciam um enorme potencial de crescimento para este produto.

A questão ambiental também é um fator que causa preocupação para o setor, uma vez que os efluentes originados nos processos de uma indústria vitivinícola são altamente carregados de matéria orgânica, esses necessitam de um correto tratamento, evitando-se danos ambientais e intervenções dos órgãos oficiais.

REFERÊNCIAS

BOTELHO, R. V.; PIRES, E. J. P. Viticultura como opção de desenvolvimento para os Campos gerais. In: ENCONTRO DE FRUTICULTURA DOS CAMPOS GERAIS, 2., 2009, ENCONTRO DE FRUTICULTURA DOS CAMPOS GERAIS, 2., 2009, Campos Gerais. **Anais...** Ponta Grossa: Universidade Estadual de Ponta Grossa, 2009. v. 1, p. 40-54.

BRASIL. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 6, jun. 2015.

CALIXTO, C. V. et al. A Influência da Instituição na Internacionalização das Vinícolas no Brasil. **Estratégia & Negócios**, Florianópolis, v. 5, n. 2, p. 3-27, maio/ago. 2012.

CAMARGO, U. A.; TONIETTO, J.; HOFFMANN, A. Progressos na Viticultura Brasileira. **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal, v. 33, n. suppl, p. 144-149, out. 2011.

CHADDAD, F. R. Denominações de origem controlada: um projeto de pesquisa. **Caderno de Pesquisas em Administração**, São Paulo, v. 1, n. 1, p. 1-6, 1995.

CONTADOR, J. C.; CONTADOR, J. L.; OLIVEIRA, I. V. Análise do cluster vinícola de São Roque. **RAI**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 215-224, 2004.

DOLABELLA, R. V. M.; BITENCOURT, C. C. A Consolidação das competências organizacionais na Vitivinicultura brasileira: o caso na vinícola miolo. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 14, n. 2, p. 174-189, 2012.

FURTADO, Â. A. A Contabilidade de Gestão na Produção Vinícola. 2011. 75f. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Coimbra, Coimbra, 2011.

GARGIONI, L.; BEN, F. Análise dos custos envolvidos na implantação de uma empresa vinícola no Estado do Rio Grande do Sul. **Custos e @gronegócios**, Recife, v. 5, n. 1, p. 22-40, abr. 2009.

GIOVANINI, A.; FREITAS, C. Mensurando a carga tributária incidente sobre a cadeia do vinho do Rio Grande do Sul. **Ensaio FEE**, Porto Alegre, v. 35, n. 2, p. 495-520, dez. 2014.

IBRAVIN. **Wines of Brasil na vitrine da maior feira de bebidas do mundo**. Bento Gonçalves, 09 mar. 2015.

KONRAD, O.; LUMI, M.; SECCHI, F. J.; BRIETZKE, D. T.; SALVIATO, L. F. Eficiência no polimento do efluente de vinícola utilizando o sistema de “Wetland” construído. **Engenharia Ambiental**, Espírito Santo do Pinhal, v. 10, n. 3, maio/jun. 2013.

MELLO, L. M. R. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2013**. Bento Gonçalves: Embrapa, 2014. 3p.

MONTICELLI, J. M. et al. Aderência e Dissonâncias às Estratégias de Relacionamento do Projeto Wines of Brasil. In: ENCONTRO DE ESTUDOS EM ESTRATÉGIA, 6., 2013, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: ANPAD, 2013. p. 1-16.

NASLAVSKY, F. L. **Aplicação da metodologia de preços hedônicos ao mercado brasileiro de vinhos**. 2010. 96f. Dissertação (Mestrado) - Escola de Administração de Empresas de São Paulo, São Paulo, 2010.

ORTIGARA, A. R. C. et al. Tratamento de efluente vinícola empregando biofiltro aerado submerso em escala laboratorial. **Engenharia Ambiental**, Espírito Santo do Pinhal, v. 7, n. 2, p. 41-54, jun. 2010.

PEREIRA, A. C.; RIBEIRO, T. **A Qualidade na Produção Vinícola**. 2008. 63f. Monografia (Graduação em Administração) – Centro Universitário Eurípides de Marília, Fundação de Ensino Eurípides Soares da Rocha, 2008.

PIRRA, A. J. D. **Caracterização e tratamento de efluentes vinícolas da região demarcada do Douro**. 2005. 326 f. Tese (Doutorado) – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, 2005.

PIRRA, A. J. D. Distribuição de lamas e efluentes vinícolas no solo: uma alternativa eco-eficiente para o seu tratamento. **Rev. de Ciências Agrárias**, Lisboa, v. 32, n. 2, dez. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.gpeari.mctes.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0871-018X2009000200008&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 29 nov. 2014.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; MANFROI, L. **Planejamento e instalação de uma cantina para elaboração de vinho tinto**. 38. ed. Bento Gonçalves: Embrapa, 2003. 76p.

ROLOFF, M.; CAUS, M. Rio Grande do Sul. In: INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO (Ed.). Avaliação setorial. Porto Alegre: Ibravin, 2013. p. 1-10.

THOMÉ, R. B. M. et al. Estrutura e posicionamento estratégico da indústria de vinhos de mesa do Rio Grande do Sul. **Rebrae: Revista Brasileira de Estratégia**, Curitiba, v. 2, n. 6, p. 151-164, ago. 2013.

UVIBRA. **União Brasileira de Vitivinicultura**. Bento Gonçalves: Uvibra, 2013. 3p.

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 102 p.

WENDLER, D. F. **Sistema de gestão ambiental aplicado a uma vinícola: um estudo de caso**. 2009. 176 f. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

Recebido em: 15 de agosto de 2015

Aceito em: 19 de novembro de 2015