

Viticultura brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes

José Fernando da Silva Protas¹

Umberto Almeida Camargo²

Loiva Maria Ribeiro de Mello³

Resumo - A viticultura brasileira ocupa uma área de, aproximadamente, 71 mil hectares, com vinhedos estabelecidos desde o extremo sul do País até regiões situadas muito próximas à linha do equador. Em função da diversidade ambiental, existem pólos com viticultura característica de regiões temperadas, com um período de repouso hibernal; pólos em áreas subtropicais, onde a videira é cultivada com dois ciclos anuais, definidos em função de um período de temperaturas mais baixas, no qual há risco de geadas; e, pólos de viticultura tropical, onde é possível a execução de podas sucessivas, com a realização de dois e meio a três ciclos vegetativos por ano. Como zonas de viticultura temperada destacam-se as regiões da Fronteira, Serra do Sudeste e Serra Gaúcha, no estado do Rio Grande do Sul; a região do Vale do Rio do Peixe, no estado de Santa Catarina; a região Sudeste do estado de São Paulo e, a região Sul do estado de Minas Gerais. A região Norte do Paraná é tipicamente subtropical. As regiões Noroeste do estado de São Paulo, Norte do estado de Minas Gerais e Vale do Submédio São Francisco caracterizam-se como zonas tropicais. Além desses, novos pólos produtores estão surgindo em diferentes regiões do País, seja sob condições temperadas (região de São Joaquim, no estado de Santa Catarina), tropicais (Santa Helena, Goiás e Nova Mutum, Mato Grosso) ou subtropicais (Rolândia, Norte do Paraná).

Palavras-chave: *Vitis vinifera*. Uva. Viticultura. Produção. Vinho. Pólo produtor.

INTRODUÇÃO

A viticultura brasileira nasceu com a chegada dos colonizadores portugueses no século 16. Permaneceu como cultura doméstica até o final do século 19, tornando-se uma atividade comercial a partir do início do século 20, por iniciativa dos imigrantes italianos estabelecidos no Sul do País, a partir de 1875.

As videiras de origem americana, principalmente cultivares de *Vitis labrusca*, foram a base para o desenvolvimento da viti-

viticultura brasileira. Destacaram-se as cultivares Isabel, como uva para a elaboração de vinho, Niágara branca e Niágara rosada, como uvas para consumo *in natura*. Outras uvas importantes na vitivinicultura da época foram 'Jacquez' e 'Herbemont', ambas cultivares de *Vitis bourquina*, e a híbrida interespecífica 'Seibel 2', entre outras de menor importância. As castas européias (*Vitis vinifera*), apesar dos esforços envidados para seu cultivo, não tiveram expressão nos primórdios da viti-

viticultura comercial brasileira, devido às perdas causadas pela incidência de doenças fúngicas, especialmente pelo míldio (*Plasmopara viticola*) e pela antracnose (*Elsinoe ampelina*).

Com o advento dos fungicidas sintéticos, efetivos no controle dessas doenças, a partir de meados do século 20, as videiras européias ganharam expressão com o cultivo de uvas para vinho no estado do Rio Grande do Sul e com a difusão da uva 'Itália', especialmente no estado de São Paulo.

¹Economista, Ph.D., Pesq. Embrapa Uva e Vinho/IBRAVIN, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves-RS. Correio eletrônico: protas@ibravin.org.br

²Eng^o Agr^o, M.Sc., Pesq. Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves-RS. Correio eletrônico: umberto@cnpuv.embrapa.br

³Economista, M.Sc., Pesq. Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves-RS. Correio eletrônico: loiva@cnpuv.embrapa.br

Desde seu início até a década de 60, a viticultura brasileira ficou restrita às Regiões Sul e Sudeste, mantendo as características de cultura de clima temperado, com ciclo vegetativo anual e período de repouso definido pela ocorrência das baixas temperaturas dos meses de inverno. A partir de então, o cultivo da uva 'Itália' foi levado, com sucesso, para a região Semi-Árida do Vale do Submédio São Francisco, marcando o início da viticultura tropical no Brasil. Sempre com base na uva 'Itália', a viticultura tropical expandiu-se rapidamente, com a consolidação do pólo do Norte do Paraná, na década de 70, e dos pólos do Noroeste de São Paulo e do Norte de Minas Gerais na década seguinte. A partir de 1990, surgiram diversos pólos vitícolas, alguns voltados à produção de uvas para consumo *in natura*, outros direcionados à elaboração de vinho e suco.

Este artigo apresenta a viticultura brasileira, com descrição das regiões tradicionais e emergentes na produção de uva.

PANORAMA GERAL DA VITICULTURA BRASILEIRA

A viticultura, no Brasil, ocupa uma área de, aproximadamente, 71 mil hectares, com vinhedos estabelecidos desde o extremo sul do País, em latitude de 30° 56' 15" S, até regiões situadas muito próximas à linha do equador, em latitude de 5° 11' 15" S. Em função da diversidade ambiental, existem pólos com viticultura característica de regiões temperadas, com um período de repouso hibernal; pólos em áreas subtropicais, onde a videira é cultivada com dois ciclos anuais, definidos em função de um período de temperaturas mais baixas, no qual há risco de geadas; pólos de viticultura tropical, onde é possível a realização de podas sucessivas, com a realização de dois e meio a três ciclos vegetativos por ano. A produção de uvas é da ordem de 1,2 milhão de toneladas/ano. Deste volume, cerca de 45% são destinados ao processamento, para elaboração de vinhos, sucos e outros derivados, e 55% comercializados como uvas para consumo *in natura*.

Do total de produtos industrializados, 60% são vinhos de mesa e 21% sucos de uva, ambos elaborados a partir de uvas de origem americana, especialmente cultivares de *Vitis labrusca*, *Vitis bourquina* e híbridos interespecíficos diversos. Cerca de 10% são vinhos finos, elaborados com castas de *Vitis vinifera*; o restante (9%), dos produtos industrializados, é para outros derivados da uva e do vinho. Grande parte da produção brasileira de uvas e derivados da uva e do vinho é destinada ao mercado interno. O principal produto de exportação, em volume, é o suco de uva, sendo cerca de 30% do total destinado ao mercado externo. Apenas 5% da produção de uvas para consumo *in natura* é destinada à exportação e menos de 1% do vinho produzido é comercializado fora do País (Quadro 1).

PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS

A viticultura é uma atividade tradicional em nove regiões brasileiras. Como zonas de viticultura temperada destacam-se as regiões da Fronteira, Serra do Sudeste e Serra Gaúcha, no estado do Rio Grande do Sul; a região do Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina; a região Sudeste de São Paulo e a região Sul de Minas Gerais. A região Norte do Paraná é tipicamente subtropical. As regiões Noroeste de São Paulo, Norte de Minas Gerais e Vale do Submédio São Francisco caracterizam-se como zonas tropicais, com sistemas de manejo adaptados às suas condições ambientais específicas. Além desses, novos pólos produtores estão surgindo em diferentes regiões do País, seja sob condições temperadas, tropicais ou subtropicais.

QUADRO 1 - Produção, importações, exportações e consumo de uvas no Brasil, no período 1990-2004 (em toneladas)

Ano	Produção	Exportação	Importação	Processamento	Consumo <i>in natura</i>
1990	786.218	1.845	14.682	490.930	308.125
1991	648.026	2.882	12.131	339.369	317.906
1992	800.112	6.877	4.786	398.089	399.932
1993	785.958	12.552	4.508	401.472	376.442
1994	800.609	7.092	8.384	450.561	351.340
1995	836.545	6.786	23.891	455.772	397.878
1996	730.885	4.516	56.817	313.331	442.945
1997	855.641	3.705	23.222	414.485	460.673
1998	736.470	4.405	26.492	348.523	410.034
1999	868.349	8.083	8.599	469.870	398.870
2000	978.577	14.343	9.903	549.306	424.831
2001	1.062.817	20.660	7.457	469.098	580.516
2002	1.120.574	26.357	11.003	506.799	598.421
2003	1.054.834	37.601	7.612	425.946	598.899
2004	1.281.802	28.815	6.072	624.450	634.609

FONTE: Mello (2006).

A viticultura brasileira desenvolvida sob condições temperadas segue, no geral, os mesmos procedimentos utilizados em países tradicionais no cultivo da videira. Já nas regiões de clima quente, adaptaram-se técnicas de manejo a cada situação específica. Os ciclos vegetativo e de produção são definidos em função das condições climáticas e das oportunidades e exigências do mercado. Sob condições subtropicais e tropicais são utilizadas técnicas específicas para a indução da brotação, superação de problemas, devido à dominância apical, indução da ontogênese floral em cultivares com problemas de adaptação, controle do vigor vegetativo e manejo fitossanitário. Os principais problemas de ordem fitossanitária são similares, tanto nas regiões temperadas como nos climas mais quentes, destacando-se o míldio (*Plasmopara viticola*), pela sua agressividade em todas as regiões. Outras doenças fúngicas importantes são o oídio (*Uncinula necator*), nas regiões quentes, e a antracnose (*Elsinoe ampelina*), nas temperadas.

Viticultura de clima temperado

É uma viticultura tradicional, concentrada nos estados do Sul e do Sudeste do Brasil, representando cerca de 88% da área de vinhedos do País e mais de 98% da uva utilizada para processamento de vinhos, sucos e outros derivados. Vários são os sistemas de manejo utilizados, dependendo da região e do tipo de produto-objeto da produção. Em sua maioria são usados cultivares e porta-enxertos convencionais, oriundos de outros países. Entretanto, algumas novas cultivares, obtidas no Brasil, estão em fase de expansão.

Campanha e Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul

Localizada na metade Sul do Estado, é uma região de campo, com topografia ondulada, apta à mecanização, cuja situação geográfica está entre 29°45'23''S/57°05'37''W (município de Uruguaiana) e 31°33'45''S/53°26'15''W (município de

Pinheiro Machado), com altitude variando entre 75 e 420 m. A temperatura média na região varia entre 17,6°C e 20,2°C, a precipitação média varia entre 1.367 e 1.444 mm, e a umidade relativa do ar, em média, situa-se entre 71% e 76%. Essa diversidade ambiental propicia a produção de uvas que originam vinhos com diferentes características de tipicidade dentro da própria região, de acordo com as condições climá-

ticas específicas de cada local de produção. A microrregião de Campanha, hoje com, aproximadamente, 1.500 ha (Gráfico 1), consolidou-se como produtora de vinhos finos na década de 80 a partir de um Projeto implantado por uma empresa multinacional localizada no município de Santana do Livramento, na fronteira com o Uruguai. Na Serra do Sudeste (Gráfico 2), a vitivinicultura veio a ganhar importância

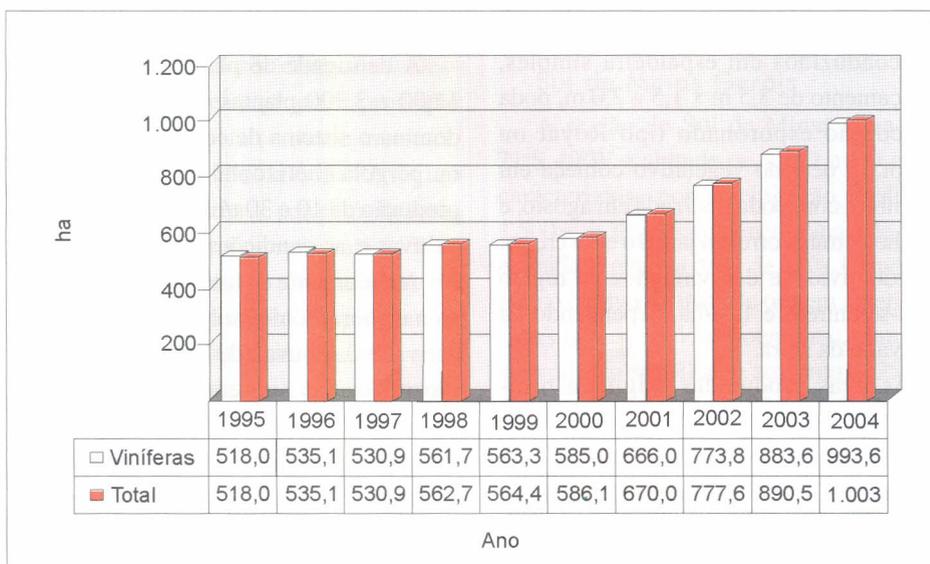


Gráfico 1 - Evolução das áreas com videira na microrregião de Campanha
 FONTE: Mello (2001, 2005).

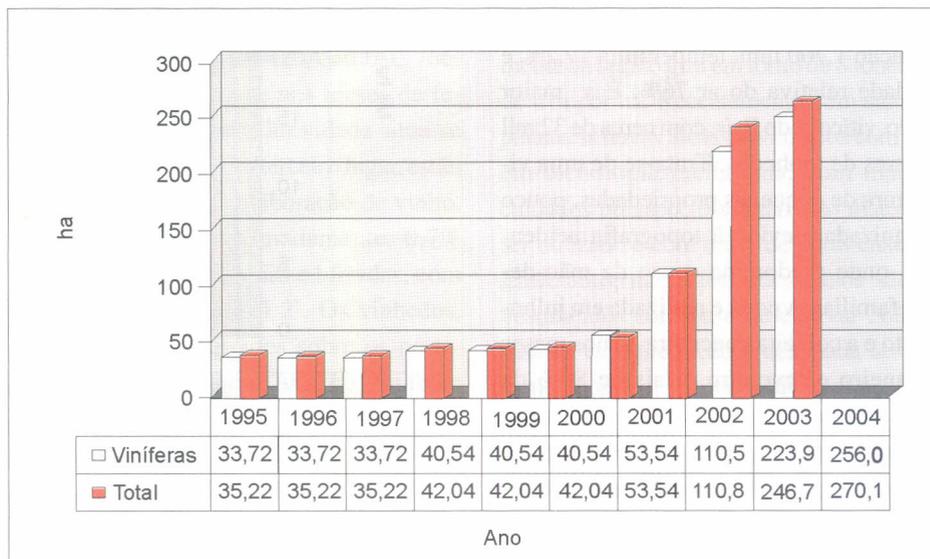


Gráfico 2 - Evolução das áreas de cultivo na microrregião da Serra do Sudeste
 FONTE: Mello (2001, 2005).

econômica mais recentemente a partir de investimentos efetuados por vinícolas localizadas na Serra Gaúcha, onde elaboram os vinhos com as uvas produzidas na região. Em ambos os pólos produtores são cultivadas exclusivamente castas de *Vitis vinifera*, com predominância das uvas tintas 'Cabernet sauvignon', 'Merlot', 'Tannat', 'Cabernet franc' e 'Pinot noir'; entre as uvas brancas destacam-se 'Chardonnay', 'Sauvignon blanc' e 'Ugni blanc' ('Trebiano'). O principal porta-enxerto utilizado na região é o SO4. Os vinhedos são conduzidos em espaldeira simples, espaçamento de 3,5 m x 1,5 a 2,0 m, poda em cordão esporonado tipo Royat ou Guyot. O período vegetativo começa em setembro, com poda realizada em agosto, e a colheita transcorre em janeiro e fevereiro. A produtividade dos vinhedos na região situa-se entre 8 e 12 t/ha, dependendo da cultivar e da safra.

As uvas produzidas originam principalmente vinhos tranqüilos, embora venha crescendo em importância a produção de uvas das castas 'Chardonnay' e 'Pinot noir', para elaboração de espumantes.

Serra Gaúcha

A Serra Gaúcha está localizada no Nordeste do estado do Rio Grande do Sul, cujas coordenadas geográficas e indicadores climáticos médios são: latitude 29°S, longitude 51°W, altitude 600-800 m, precipitação 1.700 mm, temperatura 17,2°C e umidade relativa do ar 76%. É a maior região vitícola do País, com cerca de 32 mil hectares de vinhedos. Trata-se de uma viticultura de pequenas propriedades, pouco mecanizada, devido à topografia acidentada, onde predomina o uso da mão-de-obra familiar. A poda é realizada em julho-agosto e a colheita concentra-se nos meses de janeiro e fevereiro. Mais de 80% da produção da região origina-se de cultivares de uvas americanas (*V. labrusca*, *V. bourquina*) e híbridas interespecíficas, sendo 'Isabel', 'Bordô' ('Ives'), 'Niágara branca', 'Concord', 'Niágara rosada', 'Jacques' e 'Seibel 1077' as de maior expressão nesse grupo. Referente às castas de *Vitis*

vinifera (5.376 ha), destacam-se as cultivares de uvas brancas 'Moscato branco', 'Riesling itálico', 'Chardonnay' e 'Trebiano' ('Ugni blanc'); entre as tintas, as principais são 'Cabernet sauvignon', 'Merlot', 'Cabernet franc', 'Tannat', 'Ancellota' e 'Pinotage'. São utilizados mais de dez porta-enxertos, predominando o 'Solferino' (seleção local de *V. berlandieri* x *V. riparia*) e o '1103 Paulsen'. No Gráfico 3, são apresentados os dados relativos à área, em hectare, ocupada por grupo de cultivares na Serra Gaúcha.

A densidade de plantio situa-se entre 1.600 e 3.300 plantas por hectare e predomina o sistema de condução em latada ou pérgola (horizontal), proporcionando produção de 10 a 30 t/ha, de acordo com a cultivar e as condições climáticas da safra. A maior parte da uva colhida é destinada à elaboração de vinhos, sucos e outros derivados. As uvas de origem americana são utilizadas sobretudo para elaboração de suco e de vinho de mesa, produtos muito bem-aceitos no mercado interno, devido a sua tipicidade de sabor e aroma, característicos das uvas labruscas, e pre-

ços acessíveis. No que se refere aos vinhos finos, merece destaque a produção de espumantes de alta qualidade, além dos vinhos tranqüilos, brancos e tintos. Detentora de alta tecnologia enológica, essa região vem crescendo, sobretudo no segmento de vinhos finos e de qualidade. Uma evidência da evolução organizacional da vitivinicultura da região foi a criação da Indicação Geográfica Vale dos Vinhedos, em 2002, iniciativa que motivou outros grupos de produtores da região a seguirem o mesmo caminho. Dado o adiantado estágio dos estudos desenvolvidos pela Embrapa Uva e Vinho, espera-se, para os próximos anos, o surgimento de mais duas Indicações Geográficas na Serra Gaúcha. Embora com menor expressão econômica, uma pequena porcentagem da produção de uvas, especialmente de uvas americanas, como 'Niágara rosada' e 'Isabel', é destinada ao mercado de uvas para consumo *in natura*.

Vale do Rio do Peixe

Localizada no estado de Santa Catarina, latitude de 27°S, longitude 51°W, altitude

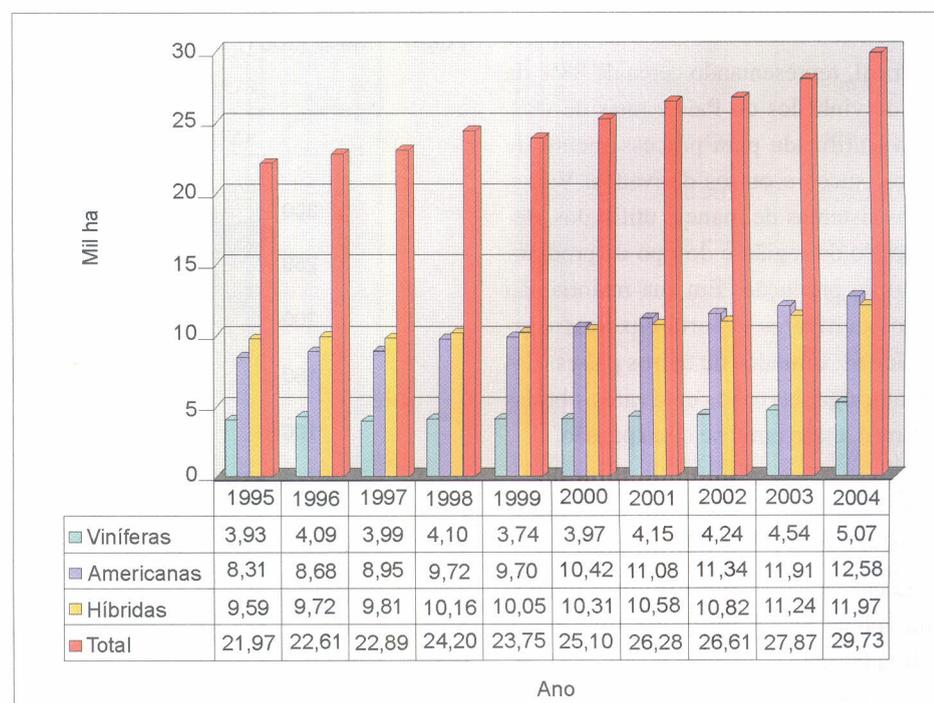


Gráfico 3 - Evolução das áreas com videiras na região da Serra Gaúcha

FONTE: Mello (2001, 2005).

600-800 m, a região do Vale do Rio do Peixe apresenta como indicadores climáticos médios 1.800 mm de precipitação anual, temperatura de 17,1°C e umidade relativa do ar de 80%. A viticultura ocupa cerca de 1.800 hectares. Apresenta grande similaridade com a região da Serra Gaúcha, quanto à estrutura fundiária, topografia e tipo de exploração vitícola, que se baseia no uso da mão-de-obra familiar voltada à produção de uvas, em sua maioria, para processamento agroindustrial (vinhos e sucos). A cultivar 'Isabel' ocupa cerca de 75% da área de vinhedos, seguida por outras cultivares de *V. labrusca* e híbridas interespecíficas como 'Niágara branca', 'Niágara rosada', 'Ives' e 'Couderc 13'. Predomina o sistema de condução em latada e a densidade de plantio situa-se entre 1.600 e 3.000 plantas por hectare. A região consolidou-se produzindo vinhos de mesa, à base de uvas labruscas, destinados ao mercado interno. Entretanto, é evidente a tendência de um redirecionamento na estrutura produtiva do setor, a fim de aumentar a produção do suco de uva em detrimento do vinho de mesa.

Nessa região, a produção de uvas viníferas não chega a 5% do volume total produzido, entretanto chama a atenção o fato de que os projetos implantados nesse sentido são recentes e há a manifesta intenção de produtores tradicionais de vinhos de mesa migrarem para a produção de vinhos finos. Esse programa, que se pode considerar de reconversão parcial, tem o apoio da Estação Experimental de Videira da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e deverá promover nos próximos anos, juntamente com o crescimento da produção de suco de uva, uma mudança significativa na estrutura produtiva desse pólo vitivinícola. Entretanto, a acirrada competitividade existente nos mercados interno e externo de vinho fino é elemento determinante do ritmo dessa mudança.

Leste de São Paulo

Situada a 23°S 47°W e entre 700 e 900 m de altitude, a região Leste do estado de

São Paulo apresenta médias anuais de 1.400 mm de precipitação, temperatura de 19,5°C e umidade relativa do ar de 70,6%. É uma região onde a altitude compensa a latitude, condicionando à prática de uma viticultura de clima temperado. O inverno é ameno, porém sujeito à ocorrência de geadas, e com baixa precipitação. O verão é quente e chuvoso, propiciando a incidência de doenças fúngicas como míldio, oídio, podridões do cacho, entre outras. A área de vinhedos é da ordem de 7.250 hectares e a produção vitícola da região está distribuída em três categorias. Destaca-se, num primeiro grupo, a produção de uva americana para consumo *in natura*, com predomínio absoluto da 'Niágara rosada'. Com uma área de parreirais de cerca de 5.025 ha, este grupo representa 44% da área cultivada da região. Os vinhedos são conduzidos em espaldeira simples, numa densidade de 4.000 plantas/ha, enxertados sobre porta-enxertos 106-8 Mgt ou IAC 766. A produtividade média nesse sistema é de 8 a 10 t/ha e a colheita é concentrada em dezembro-janeiro. No segundo grupo estão as uvas européias para consumo *in natura*, representadas pela cultivar Itália e suas mutações 'Rubi' e 'Benitaka', com uma área de parreirais de cerca de 2.170 ha, este grupo representa cerca de 34% da área total cultivada na região. Os vinhedos são conduzidos em latada, com 330 a 625 plantas por hectare, enxertadas sobre os porta-enxertos 420A ou IAC 766. A colheita concentra-se nos meses de fevereiro e março. A produtividade situa-se em torno de 30 t/ha. Em terceiro lugar, estão as uvas destinadas à elaboração de vinho, representando, aproximadamente, 0,7% do total, todas americanas e híbridas, com destaque para a 'Seibel 2'. Os vinhedos, em geral, são enxertados sobre os porta-enxertos 106-8 Mgt ou IAC 766. Também existem áreas plantadas em pé-franco. O sistema de condução mais utilizado é o de espaldeira simples. São fortes os indícios de que a atividade vitícola, voltada à elaboração de vinho na região, tem os dias contados. Tomando como exemplo o município de São Roque, importante pólo viní-

cola da região, onde estão instaladas 15 vinícolas, estima-se que existam, atualmente, apenas 35 ha de parreirais. Cerca de 12 milhões de litros de vinho, engarrafados pelas vinícolas da região, são importados a granel do Rio Grande do Sul. Estão na origem desse fato a exploração imobiliária, que alavancou os preços das terras na região, o envelhecimento da sua população rural e a existência de uma estrutura de produção de vinho de mesa na Serra Gaúcha voltada a abastecer os engarrafadores do centro do País com preços competitivos.

Sul de Minas Gerais

A região do Sul de Minas situa-se a 21°S 40°W e altitude de 1.150 m. O clima caracteriza-se por precipitação média de 1.500 mm, temperatura média anual de 19°C e umidade relativa do ar de 75%. É tradicional no cultivo de uvas de origem americana (*Vitis labrusca* e *Vitis bourquina*), com área de produção estabilizada em torno de 350 ha. As principais cultivares utilizadas são 'Bordô' (localmente conhecida por 'Folha de figo'), 'Jacquez', 'Ives', 'Niágara rosada' e 'Niágara branca'. A latitude é compensada pela altitude, onde se pratica uma viticultura de clima temperado, com poda em julho e agosto e colheita em dezembro e janeiro. O perfil do viticultor da região é de agricultura familiar e tradicional. Os parreirais são conduzidos no sistema de espaldeiras e grande parte implantado em pé-franco (sem o uso de porta-enxerto). Nessas condições, a produtividade média da região gira em torno de 8 toneladas de uva por ha. Recentemente, têm sido implantadas novas áreas de vinhedos com base em tecnologia melhorada, com maiores cuidados no aspecto sanitário do material a ser utilizado e com o uso de porta-enxertos. Entretanto, na maioria dos casos são investimentos com base na cultivar Niágara rosada, cuja produção é destinada ao consumo *in natura*. Existem diversas ações de pesquisa e desenvolvimento, lideradas pela EPAMIG em seu Núcleo Tecnológico EPAMIG Uva e Vinho, em Caldas, MG, com objetivos de introduzir novas variedades para a produção de vinho de mesa ('Moscatto Embrapa') e de fazer seleção clonal das cultivares tradicionais ('Bordô').

Quanto à produção de vinho na região, que em grande maioria (95%) é vinho de mesa, estima-se que cerca de 2,4 mil toneladas das uvas processadas anualmente sejam produzidas na região, às quais se somam mais de 2 mil toneladas de uvas (principalmente 'Bordô' e 'Isabel'), adquiridas no Rio Grande do Sul. Portanto, o volume de vinho processado no pólo é de cerca de 3 milhões de litros, adicionados mais 700 mil litros de vinho importado a granel do Rio Grande do Sul. Embora haja uma manifesta vontade de técnicos e produtores de tornar a região auto-suficiente na produção de uvas e de vinhos, cuja defasagem hoje é de cerca de 150 ha de parreirais, o que se vê é uma lentidão no processo de renovação dos parreirais antigos e investimentos em novas áreas de produção de uvas, sem incentivos governamentais.

A característica mais marcante na região é a grande proliferação de pequenas cantinas produtoras de vinhos artesanais, que produzem individualmente volumes de vinhos que variam de 1 a 5 mil litros, comercializados no local. Relativamente, a estrutura tecnológica para produção de vinhos existe em apenas três cantinas locais, que apresentam bom nível, as demais ainda se utilizam de processos artesanais tecnologicamente defasados. Embora a vitivinicultura do pólo de Caldas e Andradas seja focada na produção de vinhos de mesa e suco de uva, existem ações de empresários e da própria EPAMIG para incentivar a produção de uvas viníferas, não tanto no pólo em questão, que apresenta problemas com altos índices pluviométricos no verão, mas principalmente em regiões mais secas como no Cerrado mineiro. Entretanto, há vinícolas na região que adquirem uvas viníferas no Rio Grande do Sul, com as quais elaboram, localmente, vinhos finos. Essas vinícolas recentemente têm realizado investimentos na implantação de parreirais com cultivares viníferas.

No que se refere às ações de mercado, verifica-se na região, principalmente por parte das principais vinícolas, um forte foco em ações de enoturismo, embora nesse

caso, diferentemente do pólo de São Roque, as ações não tenham apoio direto dos governos municipal e estadual.

Pólos emergentes

Destaca-se como pólo emergente da viticultura brasileira de clima temperado a região de São Joaquim no estado de Santa Catarina. Situada a 28°S e 49°W, com altitude variando entre 950 m e 1.400 m, esse pólo produtor está voltado exclusivamente ao cultivo de castas de *Vitis vinifera*, para a produção de vinhos finos, particularmente vinhos tintos. Os primeiros vinhedos foram plantados na região em 2001, chegando, em 2005, a uma área total de 180 ha. A principal cultivar plantada na região é a 'Cabernet sauvignon', em cerca de 90% da área, seguida pela 'Merlot' (7%), e os demais 3% são ocupados pelas cultivares Pinot noir, Chardonnay, Cabernet franc, Malbec e Sauvignon blanc. O objetivo dos empreendimentos da região é a produção de vinhos finos de alta qualidade, utilizando estruturas industriais modernas, recém-instaladas ou em fase de instalação. Atualmente, encontram-se instaladas e em operação as cantinas do Projeto Vila Francione (pioneiro na região), com capacidade para 300 mil garrafas/ano (o equivalente à produção de uva dos 50 ha de videiras previstos no Projeto), e a do Projeto da Cooperativa Agrícola de São Joaquim (Sanjo), com capacidade inicial para processar 100 toneladas de uva/ano, e também uma pequena cantina particular do Projeto Quinta Santa Maria, que processou cerca de 15 toneladas de uva em 2005 e prevê expansão para mais 10 toneladas a partir do ano de 2006. Segundo as estatísticas e previsões da Estação Experimental de São Joaquim da Epagri, no ano de 2004 foram processadas na região 90 toneladas de uva, em 2005, aproximadamente, 300 toneladas e, em 2006, cerca de mil toneladas.

Viticultura subtropical

A viticultura subtropical brasileira, propriamente dita, desenvolveu-se apenas no Norte do estado do Paraná, onde predo-

mina o cultivo de uvas finas para consumo *in natura*. Essa região tem um papel importante no abastecimento do mercado interno de uvas para consumo *in natura*.

Norte do Paraná

As coordenadas geográficas dessa região vitícola são: latitude 23°S, longitude 51°W e altitude variando entre 250 e 800 m. Trata-se de uma região tipicamente subtropical, cujos indicadores climáticos médios são de 1.600 mm de precipitação, temperatura de 20,7°C e 73% de umidade relativa. A temperatura média dos meses mais frios (junho e julho) situa-se em torno de 16,7°C, havendo risco de geadas nesse período. A precipitação concentra-se entre outubro e abril. Entre maio e setembro, as médias são inferiores a 100 mm mensais, havendo necessidade de irrigação. Predominam as pequenas propriedades com o uso da mão-de-obra familiar. O principal produto da região são as uvas finas para consumo *in natura*, destacando-se a cultivar Itália e suas mutações coloridas 'Rubi', 'Benitaka' e 'Brasil', com uma área aproximada de 3.300 ha, em vinhedos conduzidos em pérgola e com densidade de plantio que varia de 400 a 800 plantas/ha. Também representa grande importância econômica para a região a produção de uvas labruscas para consumo *in natura*, com cerca de 700 ha de 'Niágara rosada', em vinhedos conduzidos em espaldeira e com alta densidade de plantio (4 mil plantas/ha). Os porta-enxertos mais usados são 420 A e IAC 766. Normalmente, são colhidas três safras a cada dois anos, com podas em junho/julho e janeiro/fevereiro. Nesse sistema, há necessidade de tratamento para induzir e uniformizar a brotação das gemas. A colheita ocorre em dezembro-janeiro e abril-maio, respectivamente.

Pólos emergentes

O Projeto Vitivinícola de Rolândia desenvolve-se no âmbito da Cooperativa Agroindustrial de Rolândia (Corol) e está focado, exclusivamente, na produção de suco de uva concentrado, já que se originou da necessidade de viabilizar uma al-

ternativa para utilização da estrutura agro-industrial já existente, produtora de suco de citros concentrado, que ficava ociosa cerca de seis meses por ano.

Atualmente, estão implantados 260 ha de parreiras com as variedades Isabel, Concord e BRS Rúbea, em 35 municípios da região Norte do Paraná. Cada produtor possui, em média, cerca de 2 ha de parreiras. A meta do Projeto é de ter implantado, até 2008, cerca de 1.000 ha de parreiras. O sistema de condução recomendado no Projeto é o GDC, que permite o uso de máquinas e equipamentos utilizados na região para outros cultivos, sem prejudicar a produtividade. Entretanto, há produtores que estão utilizando o sistema de latada. No ano de 2005, ocorreu a primeira colheita que girou em torno de 40 toneladas de uvas. A expectativa é de que na safra de 2006 sejam colhidas cerca de 300 toneladas de uva.

Viticultura tropical

A viticultura tropical, apesar de relativamente recente, alcançou significativa evolução tecnológica no Brasil. Da produção inicial de uva 'Itália', praticamente única opção até a década de 90, a viticultura tropical brasileira ingressou no século 21 com tecnologia para a produção de 'Niágara rosada', antes restrita ao Sul do País, para a produção de uvas finas (*Vitis vinifera*), visando à elaboração de vinhos de alta qualidade em regiões tropicais, para a produção de uvas labruscas de alta qualidade, próprias para a elaboração de suco sob condições tropicais. Com base em novas cultivares e porta-enxertos, desenvolvidos pelos programas brasileiros de pesquisa em viticultura, especificamente para o ambiente tropical e usando técnicas de manejo finamente ajustadas, viabilizaram-se e consolidaram-se as regiões descritas a seguir, ao mesmo tempo em que se criaram fortes perspectivas de surgimento de novos pólos de produção vitícola nos trópicos do Brasil.

Noroeste de São Paulo

Essa região que tem como município-

pólo Jales, está localizada a 20°S, 50°W e altitude que varia de 450 a 550 m. O clima caracteriza-se por uma estação chuvosa, entre novembro e abril, e uma estação seca, entre maio e outubro, sendo a irrigação uma prática indispensável. A precipitação média anual é da ordem de 1.300 mm e a temperatura média anual de 22,3°C. As temperaturas são elevadas ao longo do ano, com riscos mínimos de ocorrência de geadas, viabilizando ciclos vegetativos sucessivos. Em função da distribuição da chuva, são feitas duas podas anuais, uma para produção entre março e junho e outra para formação das plantas entre outubro e dezembro. Assim, o período de colheita na região vai de agosto a novembro, sendo os meses de agosto e setembro mais favoráveis à qualidade em função da baixa precipitação no período. A área de vinhedos está em torno de 900 ha, com predomínio absoluto de uvas para consumo *in natura*. A principal cultivar é a 'Itália', seguida por suas mutações 'Rubi' e 'Benitaka', entre as uvas finas (*Vitis vinifera*). A 'Niágara rosada' (*Vitis labrusca*), antes ausente nos vinhedos da região, vem crescendo em área cultivada a partir do ano de 2000, estimando-se que atualmente existam cerca de 250 ha dessa cultivar em produção na região. O 'IAC 572' é o porta-enxerto mais utilizado. Com menor expressão, aparecem o 'IAC 313' e o '420A'. Os vinhedos são conduzidos em pérgola e apresentam produtividade elevada, entre 25 e 40 t/ha. É uma viticultura desenvolvida em pequenas propriedades, com base na mão-de-obra familiar complementada por parcerias, cujo trabalho é remunerado com porcentagens sobre a produção. O destino da produção regional é o mercado interno.

Norte de Minas Gerais

Este pólo produtor está às margens do Rio São Francisco, a 17°S, 44°W e a uma altitude média de 470 m. A quantidade média anual de chuvas é de aproximadamente 1.050 mm e a temperatura média anual é de 23°C. A área de vinhedos é de cerca de 500 ha, com produção totalmente voltada para o mercado de uva para consumo *in*

natura. A base da produção ainda é a uva 'Itália' e suas mutações 'Rubi', 'Benitaka' e 'Brasil'. Entretanto, vem crescendo o cultivo da 'Niágara rosada' e de cultivares de uvas sem sementes, principalmente cultivares brasileiras ('BRS Clara', 'BRS Morena' e 'BRS Linda'). São utilizados os porta-enxertos tropicais, 'IAC 313', 'IAC 572' e 'IAC 766'. Os vinhedos são conduzidos em pérgola e realizados dois ciclos vegetativos e apenas uma colheita/ano, no período de julho a outubro, aproveitando a estiagem, que se estende de maio a outubro. Grande parte da produção é para o abastecimento do mercado brasileiro, porém, tem ocorrido exportação de pequenas partidas para os países vizinhos da América Latina.

Vale do Submédio São Francisco

Situa-se no trópico Semi-Árido brasileiro, em latitude 9°S, longitude 40°W e altitude em torno de 350 m. Apresenta indicadores climáticos médios de 500 mm de precipitação, concentrada entre dezembro e março, temperatura de 26°C e 50% de umidade relativa do ar. É a principal região vitivinícola tropical brasileira, com cerca de 10 mil hectares de vinhedos, distribuídos nos estados de Pernambuco e Bahia. A estrutura produtiva da região compõe-se de pequenos produtores, vinculados aos projetos de colonização e associados em cooperativas, e de médios e grandes produtores que atuam em escala empresarial. Cerca de 95% da área plantada com vinhedos visa à produção de uvas para consumo *in natura*, com destino tanto para abastecimento do mercado interno, como, principalmente, para exportação. A uva 'Itália', cultivada em grande escala principalmente pelos pequenos produtores, vem cedendo espaço para as uvas sem sementes, mais valorizadas no mercado internacional. Entre as uvas sem sementes destacam-se pela área de cultivo as cultivares Festival (Sugraone ou Superior), Thompson seedless e Crimson seedless, todas de plantio recente e responsáveis pelo aumento das exportações brasilei-

ras nos últimos anos, conforme pode ser observado no Quadro 1. A viticultura voltada à produção de vinhos concentra-se no cultivo de castas de *Vitis vinifera*, com destaque para as cultivares Syrah, Cabernet sauvignon e Ruby cabernet, entre as tintas, e Moscato canelli e Chenin blanc, entre as brancas. Atualmente, estima-se a existência de uma área de 500 ha de parreirais com estas cultivares que dão origem a, aproximadamente, 6 milhões de litros de vinho/ano, sendo 80% vinho tinto e 20% branco. Os porta-enxertos mais utilizados são 'IAC 572', 'IAC 313', 'IAC 766', desenvolvidos especialmente para regiões tropicais do Brasil, além de 'Harmony', 'SO4' e outros de importância menor. A grande maioria dos vinhedos é conduzida em pérgola, embora algumas vinícolas estejam implantando novas áreas com o uso do sistema em espaldeira. Iniciativas recentes, a partir de 2004, buscaram também o desenvolvimento da viticultura para a produção de suco de uva, utilizando novas cultivares de *Vitis labrusca* desenvolvidas para as condições tropicais do Brasil.

Regiões tropicais emergentes

Existem iniciativas vitícolas em várias regiões do Brasil tropical, com destaque para a Região Nordeste, nos estados de Pernambuco, Bahia, Ceará, Maranhão e Piauí, Região Centro-Oeste, nos estados do Mato Grosso e Goiás e Região Sudeste, nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo. Em sua maioria são ainda empreendimentos de pequeno porte, voltados principalmente à produção de uvas para consumo *in natura*.

Santa Helena (GO)

O pólo vitivinícola do município de Santa Helena (GO) surgiu a partir de um projeto de empresários tradicionais produtores de vinho de mesa na Serra Gaúcha, os quais optaram por investir no Centro-Oeste, por entenderem que, no seu ramo de negócio (produção de vinho de mesa para venda a granel a engarrafadores do centro do País), a localização lhes daria diversas vantagens em relação à Serra Gaúcha, como por exemplo baixo preço

da terra, topografia mecanizável, possibilidade de duas safras anuais e condições favoráveis de logística. No ano de 2002, foram instalados 40 ha de parreiras com as variedades Isabel, Isabel Precoce, BRS Rúbea e, mais recentemente, BRS Cora. No ano de 2004, foi inaugurada a vinícola com capacidade para elaborar um milhão de litros de vinho/ano. A meta do projeto era criar uma estrutura com capacidade para elaborar 33 milhões de litros de vinho/ano. A produtividade dos parreirais tem girado em torno de 25 toneladas de uva/ha/safra, ou seja, 50 toneladas de uva/ha/ano. O grau glucométrico da uva, na safra de verão (novembro e dezembro), é em média de 16° Babo e, na safra de inverno (junho e julho), varia entre 18° e 20° Babo. Na safra de verão de 2004, foram elaborados cerca de 250 mil litros de vinho e, na safra de inverno de 2005, em torno de 600 mil litros de vinho. O projeto da vinícola Centro-Oeste contempla também a instalação de uma linha para produção de suco de uva, a meta é de que em 2008, essa linha já esteja em operação. A política da empresa e das lideranças locais é de incentivar os produtores da região para a produção de uva, entretanto como se trata de uma atividade pouco conhecida e ainda em fase de adaptação no plano tecnológico, verifica-se uma atitude de cautela por parte dos produtores nativos.

Nova Mutum (MT)

Há alguns anos, o município de Nova Mutum (MT) possuía em torno de 30 ha de parreirais distribuídos entre diversos pequenos produtores, na maioria descendentes de italianos emigrados do sul do País. A produção era com base na cultivar Niágara rosada, destinada ao mercado de uva para consumo *in natura*. Devido a problemas de ordem tecnológica, relacionados com o manejo da cultivar em condições tropicais e outros como, por exemplo, a deriva do produto 2-4D, utilizado como herbicida nas plantações de soja e algodão existentes em grande escala na região, praticamente todos os produtores

do município abandonaram a atividade vitícola.

O projeto que hoje sustenta o pólo vitivinícola de Nova Mutum pertence à Agropecuária Melina Ltda. Iniciou-se no ano de 2001 numa parceria entre os proprietários e a Embrapa Uva e Vinho. O projeto está focado exclusivamente na produção de uvas americanas e híbridas para elaboração de suco de uva. O projeto conta atualmente com uma área total de 35 ha de parreirais, conduzidos no sistema de latada, assim distribuídos: 9 ha de 'Isabel'; 22 ha de 'Isabel Precoce'; 2,5 ha de 'Cora' e 1,5 ha com novas seleções da Embrapa Uva e Vinho ainda em avaliação. São realizadas, anualmente, duas safras, uma nos meses de junho e julho e outra nos meses de novembro e dezembro. A produtividade varia entre 35 e 40 toneladas/ano e o grau glucométrico está entre 18° e 22°, na safra de inverno, e 16° e 20°, na safra de verão. O suco de uva elaborado é natural e integral, sem adição de açúcar ou conservantes. O resultado do projeto, com oito ha de videiras que entraram em produção em 2005, é de cerca de um milhão de quilos de uva, o que corresponde, aproximadamente, a 1,5 milhão de garrafas de 500 mL de suco.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O cenário atual de vitivinicultura brasileira, fortemente marcado pelo surgimento de novos pólos produtores em regiões não tradicionais, também evidencia um processo que envolve, respectivamente, ações de modernização, reconversão e diversificação da produção nos pólos tradicionais. As mudanças em andamento nos pólos tradicionais originam-se, sobretudo, da necessidade de uma melhoria qualitativa e competitiva de seus produtos. A pressão exercida pela crescente presença de vinhos importados no mercado brasileiro, principalmente argentinos e chilenos, que inicialmente concorriam e afetavam exclusivamente a competitividade do vinho fino nacional, nos últimos dois anos (2004 e 2005), dado os baixos preços com que são colocados no mercado, começaram a competir também com o vinho de

mesa (comum). Por outro lado, o mercado do suco de uva, tanto interno quanto externo, tem demonstrado grande potencial de crescimento. Apenas no ano de 2005, o volume desse produto, comercializado no mercado interno, apresentou um crescimento acima de 50%, confirmando uma tendência já verificada nos anos anteriores. Com base nesse cenário, constata-se, não só o surgimento de novos pólos vitivinícolas voltados à produção de suco (Nova Mutum e Rolândia), mas também novos investimentos (Serra Gaúcha e Vale do Submédio São Francisco) e redirecionamento da produção (Vale do Rio do Peixe). Relativo ao surgimento de novos pólos vitivinícolas em regiões tropicais e subtropicais, é importante que se registre a grande evolução tecnológica na viticultura brasileira, principalmente no que diz respeito à adaptação e definição de sistema de produção para variedades americanas e

híbridas, viabilizando técnica e economicamente tal atividade. Diante do novo mapa/cenário da vitivinicultura brasileira, com pólos produtores espalhados por grande parte do território nacional, é de se esperar que a cultura do vinho e dos derivados da uva e do vinho também seja disseminada e que o consumo *per capita* evolua dos baixos níveis atuais 1,7 litro de vinho; 0,37 litro de suco de uva e 3,52 quilos de uva, para patamares bem mais altos como, por exemplo, 9 litros de vinho *per capita* em 2025 (valor estimado e estabelecido como meta no Programa de Desenvolvimento Estratégico da Vitivinicultura do Rio Grande do Sul - Visão 2025).

REFERÊNCIAS

MELLO, L.M.R. de (Ed.). **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul 1995-2000**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2001. 1 CD-ROM.

_____. **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul 2001-2004**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2005. 1 CD-ROM.

_____. **Produção e comercialização de uvas e vinhos: panorama 2004**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2006. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2005-produção.pdf>>. Acesso em: 10 jan. 2006.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

PROTAS, J.F. da S. **Programa de Desenvolvimento Estratégico da Vitivinicultura do Rio Grande do Sul - Visão 2025**. Bento Gonçalves: IBRAVIN, [2005]. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/visao2025.doc>>. Acesso em: 10 jan. 2006.

_____; CAMARGO, U.; MELLO, L.M.R. de. **A vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2002. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/vitivinicultura/>> Acesso em: 10 jan. 2006.

SOLICITE
CATÁLOGO

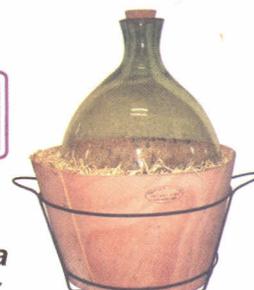
Hobby Vinho

ELABORE VOCÊ MESMO O SEU!



Moedor de uva (manual)

Agrária Amparo Agrícola Ltda., primeira empresa especializada para o micro e pequeno produtor de Vinhos, Cachaças e Licores do Brasil.



Garraão (vários tamanhos)

Somos fabricantes de barris e toneis de carvalho e outras madeiras, além de um show-room completo de produtos nacionais e importados como:

Rolhas, tanques de inox e polipropileno, rolhador, enchedora manual e automática, filtros, produtos de laboratórios, garrafas e mais 1000 itens a sua disposição.



Desengaçadeira



agraria@uol.com.br



agraria-agricola.com.br



Prensa

Av. Bernardino de Campos 771 - AMPARO - SP - TEL. 19 - 3807.4762 - 3807.4764