

VISÃO ATUAL DA VITIVINICULTURA BRASILEIRA

CERBARO, Deisi¹; ALMEIDA, Gisele Alves Nobre de²; SCHWANKE, Thilara Lopes²; BENTO, Michele Vollrath²; FONTANA, Mauro¹.

¹Graduando (a) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia da Universidade Federal de Pelotas - UFPEL. Email: deisicerbaro@hotmail.com.

²Profª. Esp. do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas-Visconde da Graça. Email: gisele.nobre@terra.com.br

1. INTRODUÇÃO

No Brasil há uma vasta diversidade ambiental, sendo a videira cultivada em climas temperados, com repouso hibernar, clima subtropical, e tropical, onde são possíveis mais de uma colheita por ano. A principal região produtora do país é a Serra Gaúcha, onde predomina um topografia acidentada com pouca mecanização e base na agricultura familiar. O setor vinícola brasileiro esta concentrado, ao contrário do setor vitícola, em grandes indústrias, as quais produzem a maior parte de vinhos, sucos e derivados.

A vitivinicultura nacional vem crescendo qualitativamente nos últimos anos. Nunca se atribuiu tanta importância ao vinho como nos dias atuais. O fenômeno é mundial, mas, no Brasil, país de pouca tradição vinícola, ele se apresenta de forma marcante. Isto está ligado à abertura do mercado às importações e às exportações (JOHNSON, 1999). Outro aspecto importante é a busca por formas de vida mais saudáveis, o que faz com que o consumidor olhe, pesquise e valorize os polifenóis presentes no vinho.

Neste contexto, a qualidade dos vinhos nacionais tem passado por constante evolução nos últimos anos, incorporando notáveis melhorias, principalmente no que diz respeito ao emprego de cultivares finas e às técnicas enológicas. Tal condição permite classificá-los no quarto período de sua escala evolutiva, onde se busca a afirmação da identidade regional (TONIETTO, 2002).

2. METODOLOGIA

O presente trabalho utiliza o referencial da pesquisa bibliográfica, entendida como o ato de indagar e de buscar informações sobre determinado assunto, através de um levantamento realizado em base de dados acerca da vitivinicultura nacional na atualidade. Com este propósito foi efetuada uma revisão de publicações (livros, artigos científicos e revistas especializadas). Foram selecionados para o acervo de consultas dados de associações da área como IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho, ABE – Associação Brasileira de Enologia, UVIBRA – União Brasileira de Vitivinicultura, APROVALE - Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos, entre outras, livros e artigos de revistas especializadas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Conforme Mello (2010b), a viticultura brasileira conta com uma área plantada de 83.718 hectares, os quais produzem 1.295.442 toneladas de uva. A mesma autora estima que aproximadamente somente 43% deste total seja destinado ao processamento de vinhos sucos e derivados, o restante, 57% destinado ao consumo in natura. Comparando dados com o ano de 2009, a área plantada de videiras aumentou 1,35%, e o total de uvas produzidas diminuiu 3,73%. Quanto ao processamento das uvas, pode-se perceber uma notável diminuição das uvas destinadas ao processamento desde o ano e 2008. Os estados de Pernambuco e

Santa Catarina foram responsáveis pelo aumento de área plantada de videiras, 23,9% e 2,33% respectivamente. Já na Bahia ocorreu uma redução de 12,11%, os demais estados não tiveram modificações significativas.

Sabe-se que o Rio Grande do Sul é responsável por aproximadamente 90% da produção nacional de sucos de uva, vinhos e derivados, porém não se dispõe de informações concretas sobre a produção em escala nacional.

A Tabela 1 apresenta a classificação das uvas processadas no Rio Grande do Sul. Em 2010 do total de uvas processadas, 91,25% são de origem americana e híbrida, e somente 8,78% de uvas viníferas. As uvas do tipo vinífera vem diminuindo sua produção desde 2008, com um decréscimo significativo de 36,1% em 2010 com relação ao ano anterior.

Tabela 1 – Uvas processadas pelas empresas do Rio Grande do Sul em milhões de Kg.

		Dados						
Classif	Tipo	Safra 2004	Safra 2005	Safra 2006	Safra 2007	Safra 2008	Safra 2009	Safra 2010
Americanas e híbridas	Branças	55,27	50,10	47,16	56,62	68,79	60,60	58,50
	Rosadas	13,21	13,19	9,25	11,27	15,12	10,51	13,08
	Tintas	447,92	359,35	310,63	430,50	466,37	390,91	409,23
Comuns Total		516,40	422,64	367,04	498,38	550,29	462,02	480,82
Viníferas	Branças	27,11	28,76	22,05	28,06	34,40	32,37	22,04
	Rosadas	0,26	0,37	0,30	0,23	0,26	0,21	0,08
	Tintas	35,22	41,48	34,24	43,86	49,09	39,53	23,95
Viníferas Total		62,59	70,61	56,60	72,15	83,75	72,10	46,07
Total Global		578,99	493,25	423,64	570,54	634,04	534,13	526,89

Fonte: IBRAVIN – Cadastro Vitícola (2011).

Ainda segundo o Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN, neste ano foram produzidos 24,81 milhões de litros de vinho de uvas viníferas, 195,27 milhões de litros de uvas comuns e híbridas e 101,34 milhões de litros de outros derivados da uva e do vinho. Estes dados apontam uma diminuição na produção de vinhos no geral, principalmente em relação a vinhos finos, onde se tem notado um aumento qualitativo. Mostram também que o paladar brasileiro atualmente está voltado para vinhos comuns, e em grande parte para os do tipo suaves. Desta maneira cabe as empresas do setor investir neste segmento da enologia apostando em qualidade.

O suco de uva tem se mostrado um produto com futuro promissor, conforme a União Brasileira de Viticultura – UNVIBRA (2011), este tem aumentado sua comercialização gradativamente, sendo que no ano de 2011 de janeiro a junho aumentou 18,3% em relação ao mesmo período do ano anterior. Isso tem levado as empresas a fazerem grandes investimentos em estrutura e tecnologia, buscando atender a demanda e atingir altos padrões de qualidade. Ainda conforme a mesma instituição, os espumantes também tem garantido seus lugares ao pódio, revelando vendas estabilizadas no mercado interno e aumento no mercado externo de 68,51% de janeiro a junho de 2011 se comparados com o mesmo período do ano anterior.

O espumante brasileiro, como produto de qualidade superior, vem sendo elaborado há alguns anos, e já alcançou prestígio internacional. É sem sombra de dúvidas nosso melhor produto, do ponto de vista do *terroir* e da tecnologia. Deveria ser o cartão de visitas da vitivinicultura do Brasil, com possibilidade de produção em todas as regiões vinícolas brasileiras. (GIOVANINI; MANFROI, 2009). Segundo os mesmos autores, o consumo de espumantes no Brasil é modesto, cerca de 0,1L/habitante/ano principalmente consumido em festas e comemorações. O

brasileiro ainda não descobriu o espumante como acompanhamento da refeição ou uma bebida para todos os dias.

No cenário internacional a vitivinicultura brasileira ocupou em 2007, o 17º lugar em área cultivada com uvas e o 19º em produção. No que se refere às transações internacionais, dados da mesma fonte revelam que o Brasil foi o 11º colocado em quantidade de uvas exportadas, o 7º em valor das exportações de uvas e o 10º maior exportador de suco de uvas, em quantidade e em valor (MELLO 2009a). Também pode-se observar na balança comercial do setor vitivinícola nacional em 2010 apresenta um déficit de 189,45 milhões de dólares (Tabela 2).

Tabela 2 – Balanço de importações e exportações brasileiras de uvas, sucos de uvas, vinhos e derivados.

Discriminação	2008		2009		2010	
	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor	Quantidade	Valor
Exportações						
Uvas frescas (t)	82.242	171.456	54.560	110.574	60.805	136.649
Suco de uva (t)	6.623	15.174	5.860	12.621	3.098	8.048
Vinhos de mesa (1.000 L)	10.346	7.118	25.514	8.941	1.280	2.295
Vinhos espumantes (1.000 L)	355	548	190	347	320	1.335
Total		194.296		132.483		148.327
Importações						
Uvas frescas (t)	12.565	14.849	18.655	21.697	24.794	36.075
Uvas passas (t)	20.146	34.973	22.656	32.648	25.919	50.664
Vinhos de mesa (1.000 L)	54.410	165.692	55.927	176.396	70.737	223.080
Vinhos espumantes (1.000 L)	3.502	20.144	3.200	19.473	4.314	27.961
Suco de uva (t)	185	227	43	52	0	0
Total		235.885		250.266		337.780
BALANÇO		-41.589		-117.783		-189.453

Fonte: MELLO (2009a).

O produto mais exportado é a uva in natura, com uma quantidade de 60.805t, e importa quantidades significativas de vinhos de mesa (70.737hL), espumantes (4.314hL) e uvas passas (25.919t) se comparados com as quantidades de exportação. Lembrando que quase que a totalidade de uvas passas consumidas são importadas, praticamente não temos produção nacional.

Embora o vinho nacional caminhe para uma grande melhora qualitativa, ainda continua perdendo consumidores aos vinhos importados e seus preços não competitivos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base no estudado verifica-se que o mercado vitivinícola brasileiro ainda tem um longo caminho a percorrer. Necessita de tecnologias e produtos que agradem seus públicos o suficiente para fidelizar consumidores. Para isso é necessário que órgãos de pesquisa, associações e produtores juntem-se em busca da integração de objetivos.

5. BIBLIOGRAFIAS

GIOVANNINI, E; MANFROI, V. **Viticultura e enologia: elaboração de grandes vinhos nos terroirs brasileiros**. Bento Gonçalves: IFRGS, 2009. 360 p.
 IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho. **Cadastro vinícola**. Disponível em: <
<http://www.ibravin.org.br/index.php>> Acesso em: 16 jul. 2011.
 JOHNSON, H. **A história do vinho**. Companhia das Letras, 1999.

MELLO, L. M. R. **Atuação do Brasil no Mercado Vitivinícola Mundial – Panorama 2010**. Disponível em: <<http://www.uvibra.com.br/pdf/Panorama%202010%20-%20Atua%C3%A7%C3%A3o%20do%20Brasil%20no%20Mercado%20Vitivin%C3%ADcola%20Mundial.pdf>>. Acesso em: 10 jul. 2011a.

MELLO, L. M. R. **Viticultura brasileira: Panorama 2010**. Disponível em:<<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/prodvit2010.pdf>>. Acesso em: 10 jul. 2011b.

TONIETTO, J. O conceito de de denominação de origem como agente promotor da qualidade dos vinhos. **Viticultura e enologia: atualizando conceitos**. Caldas: EPAMIG-FECD, p.151-163, 2002.

UVIBRA – União Brasileira de Viticultura. **Comercialização de Vinhos e Derivados Elaborados no RS - 2006 à 2011 - Mercado Interno e Externo - em Litros**. Disponível em: <<http://www.uvibra.com.br/>>. Acesso em ago. 2011.