

CADEIA PRODUTIVA DA UVA: UMA ALTERNATIVA PARA A AGRICULTURA FAMILIAR NA REGIONAL DE PALMITOS/SC.

GRAPE PRODUCTIVE CHAIN: AN ALTERNATIVE FOR FAMILY FARMING IN THE REGIONAL OF PALMITOS / SC.

Álvaro Roberto Poletto¹

Richard William Junglaus²

RESUMO

O objetivo deste trabalho foi demonstrar que a geografia catarinense tem fatores que favorecem o estabelecimento de regiões de produção de uva, as regiões montanhosas, condições de solo, clima e a de incidência de chuvas são potenciais para que as regiões do Vale do Rio do Peixe, Carbonífera e a do Planalto Catarinense se transformassem nas principais produtoras vitivinícolas do Estado de SC. Na região do Oeste do Estado de Santa Catarina, no município de Palmitos-SC, a ocorrência das condições já citadas tem favorecido o desenvolvimento da cadeia produtiva da uva e do vinho. Este trabalho tem como objetivo: Analisar a cadeia produtiva vitivinícola como fator potencial de agregação de valor na agricultura familiar no cenário do desenvolvimento local e perspectivas de futuro. O método utilizado no desenvolvimento do trabalho foi o de pesquisa qualitativa. O desenvolvimento do trabalho seguiu a uma ação principalmente exploratória e qualitativa, sendo que as considerações de natureza quantitativa têm função secundária e auxiliar. A preocupação principal foi analisar o desenvolvimento local no período mais recente, vinculado ao cenário e ao ponto de estrangulamento da cadeia produtiva da uva e do vinho, com reflexos na cultura de consumo, gênero e geração, falta de competitividade, ausência de marketing de identidade. O conteúdo pretende ser um instrumento de avaliação e debate para agentes de desenvolvimento rural envolvidos no desenvolvimento territorial. O nível de organização da sociedade civil, com as estruturas sociais de cooperação existentes, qualidade da gestão pública, planejamento estratégico e participativo, a probidade e a eficiência administrativa estão ligadas diretamente ao desenvolvimento da infraestrutura e do desenvolvimento da cadeia produtiva da uva

Palavras Chaves: Cadeia produtiva. Uva. Vinho. Enoturismo.

ABSTRACT

The objective of this work was to demonstrate that the geography of Santa Catarina has factors favoring the establishment of regions of grape production, mountainous regions, soil conditions; climate and rainfall are potential so that the regions of the Rio do Peixe, Carboniferous and Planalto Catarinense became the main wine producers in the State of SC.

¹ Graduado Engenheiro Agrônomo e Especializando em Desenvolvimento Sustentável Regional. E-mail: alvaropoletto@epagri.sc.gov.br.

² Formado Engenheiro Agrônomo pela Universidade de SC (UDESC) em 2001. Título de Mestre em Agronomia/ Horticultura pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (FCA) em 2007.

In the western region of the State of Santa Catarina, in the municipality of Palmitos -SC, the occurrence of the conditions already mentioned has favored the development of the grape and wine production chain. This work aims to: Analyze the wine production chain, as potential factor of value aggregation in family farming in the scenario of local development and future prospects. The method used in the development of the work was the qualitative research. The development of the work followed a mainly exploratory and qualitative action, and the quantitative considerations have a secondary and auxiliary function. The main concern was to analyze local development in the most recent period, linked to the scenario and bottleneck of the grape and wine production chain, with repercussions on the culture of consumption, gender and generation, lack of competitiveness, absence of identity marketing. The content intends to be an instrument of evaluation and debate for agents of rural development involved in territorial development. The level of organization of civil society, with existing social structures of cooperation, quality of public management, strategic and participatory planning, probity and administrative efficiency are directly linked to the development of the infrastructure and development of the grape production chain

Keywords: Productive chain. Grape. Wine. Wine tourism .

1. INTRODUÇÃO

Existem relatos de que as vinhas viníferas foram trazidas para as Américas em 1493, em uma das viagens de Colombo, sendo que no Brasil, as primeiras mudas de videira foram trazidas das Ilhas da Madeira em 1532 por Martin Afonso de Souza e Brás Cubas na Capitania de São Vicente, atual estado de São Paulo (IBRAVIN, 2017)

Mas por um longo período a produção e consumo ficaram restritos ao consumo familiar, Portugal não autorizava ao mesmo tempo em que sufocava a concorrência. E foi somente a partir de 1875, quando desembarcaram no Brasil imigrantes italianos, que se instalaram principalmente em São Paulo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, que esse tipo de cultura passou a desenvolver-se. Com o passar do tempo o cultivo das vinhas encontrou em determinadas regiões o clima favorável para seu desenvolvimento no Sul do Brasil. Na atualidade destaca-se que o mercado brasileiro de bebidas vem crescendo e representando uma parcela significativa do faturamento total dos produtos consumidos no Brasil.

Nota-se uma tendência no consumo está de alimentos e bebidas mais saudáveis. A uva e o vinho têm apresentado resultados positivos no aumento da longevidade e benefícios a saúde. A produção tecnificada acompanha as inovações da economia mundial e tem estabelecido desafios, e nesse sentido Triches & Zorzi (1999), ressaltam que a manutenção do nível de emprego e do bem-estar da população requerem melhorias constantes nas condições e nos processos produtivos, bem como no desenvolvimento de novos produtos.

Portanto, ao identificar as principais cadeias produtivas já presentes em um território, segue-se a reconhecer algumas potencialidades e deficiências. No contexto, são visados os

aspectos competitivos, as vantagens comparativas, os estrangulamentos setoriais e a necessidade da manutenção do dinamismo produtivo, entre outros aspectos de suma relevância para o desenvolvimento do segmento econômico.

É primordial estudar a cadeia produtiva vitivinícola de Santa Catarina e utilizar o segmento como uma opção de diversificação agrícola da agricultura familiar no desenvolvimento territorial de Palmitos. Identificando o segmento da cadeia produtiva com maior potencial. Avaliar tecnologias de ganho de produção ao espaço local, determinar uma ação de consumo e identidade com diversificação de produtos e mercados, rever políticas públicas e alternativas organizativas para industrialização e comercialização de uva e seus derivados sob a identidade do território

O trabalho foi desenvolvido com base em um estudo descritivo e exploratório onde as informações foram obtidas por meio de consultas em material prontos sobre produção de vinho e derivados, em órgãos públicos (IBGE, Embrapa, Epagri, MAPA-SFA/SC), e em *sites* de empresas do setor vinícola e a internet.

2. BREVE HISTÓRICO DA VINICULTURA

Supõe-se que o vinho seja a bebida mais antiga de que se tem conhecimento depois da água, pois sua origem no tempo, data de evidências arqueológicas que sugerem ser no período neolítico, entre 9000 e 4000 a.C., na região entre o Irã e a Armênia. Daí propagou-se na direção oeste para a Grécia e a Anatólia (Turquia) e, para o sul, incluindo Síria, Líbano e Israel até o Egito. Posteriormente, foi levada pelos fenícios para a região do Mediterrâneo, a começar por Creta, difundindo-se pelos demais países da região (BUNNING; BUNNING (2007)

Tanto na Europa como na Ásia foram encontrados em cavernas pré-históricas fósseis de folhas de vinha e sementes. Outro fato são cenas de preparo de vinho que aparecem em túmulos egípcios, o que demonstra que tal sociedade era apreciadora desta bebida na antiguidade. A história da Grécia também foi fortemente influenciada pela vitivinicultura, onde se pode observar a importância econômica do vinho para esta sociedade que se demonstrou por meio de imagens relacionadas em moedas gregas que retratavam o perfil de seus jarros e o Deus do vinho, Dionísio (BUNNING; BUNNING (2007)

Relatos destacam que na América as vinhas viníferas foram trazidas em 1493, na segunda viagem de Colombo, o qual aportou nas Antilhas. Daí foi levada para o México, Estados Unidos e América do Sul hispânica. Sendo que no Brasil, as primeiras mudas de videira foram trazidas das Ilha da Madeira em 1532, sendo introduzida por Martin Afonso de

Souza e Brás Cubas na Capitania de São Vicente, hoje São Paulo. No entanto, por um longo período na era imperial a produção e consumo de uvas e do vinho, ficaram restritos basicamente ao consumo familiar e ao comércio eventual. Fato este atribuído a medidas protecionistas de Portugal, visando evitar concorrência à bebida elaborada na metrópole. (IBRAVIN, 2017)

Atualmente o consumo de vinho *per capita* no Brasil é de 2 litros/ano, deverá aumentar para 9 litros *per capita*/ano até 2022. Tal estimativa se deve a divulgação do volume de vendas registradas entre janeiro e fevereiro de 2011 pela União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA), e pelo (IBRAVIN). Segundo os números divulgados, somente nos dois primeiros meses de 2011 foram vendidos 11,7 milhões de litros de vinho no país mais que o dobro das vendas registradas no mesmo período de 2010 (IBRAVIN, 2017)

Sendo assim a trajetória da vitivinicultura brasileira vem se modificando e caminhando para a produção em maior escala dos chamados vinho finos, elaborados a partir de espécies *vitis vinífera*, atualmente com uma área de 10.000 há, ou seja aproximadamente 13% da área de vitivinicultura. Dessa forma, os produtores vêm buscando destacar a identidade do vinho nacional, sendo que o primeiro passo para o reconhecimento do vinho brasileiro em nível mundial foi dado em 1995, quando o Brasil se filiou a Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV). Este organismo regula as normas internacionais de produção do vinho, fato que resultou na elevação do padrão de nossos vinhos. Outro importante passo nesse sentido foi a primeira identificação de procedência geográfica de vinhos do Brasil, conferida no ano de 2002 ao Vale dos Vinhedos, região localizada nas proximidades dos municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi, no Rio Grande do Sul (IBRAVIN, 2017)

Para decifrar o rotulo do um vinho seguem-se a alguns padrões conforme figura 01 abaixo, pois o rótulo é uma carta de apresentação do vinho e entender o que ele diz é fundamental na hora de escolher o que comprar e beber.

FIGURA 01 abaixo mostra quais são, e onde estão, estas informações.



Fonte: Bunning, Roberto; Bunning, Irina Oglodkoff, 2007.

Os Vinhos são classificados segundo Ibravin (2017), em de mesa, leve, espumantes, licoroso e composto. Em relação à cor e ao teor Manfroi (2004, p.67), destaca que conforme Quadro 01 abaixo:

QUADRO 01 classificação dos vinhos quanto a cor e ao teor

| | |
|--------------------------|--|
| Tinto | Elaborado a partir de variedades de uvas tintas. A diferença de tonalidade depende de tipo de fruto e maturidade. |
| Rosado | Produzido de uvas tintas, porém após breve contato, as cascas que dão a pigmentação ao vinho são separadas. Obtém-se também um vinho rosado pelo corte, isto é, pela mistura, de um vinho branco com um vinho tinto. |
| Rosado Branco | É produzido a partir de uvas brancas ou tintas, a fermentação é feita com a ausência das cascas. |
| Quanto ao Teor de açúcar | |
| Seco | Possui até 5 gramas de açúcar por litro. |
| Meio doce | Possui de 5 gramas a 20 gramas de açúcar por litro. |
| Suave | Possui mais de 20 gramas de açúcar por litro. |

Fonte: Manfroi (2004, p.67)

No Brasil os vinhos comuns são denominados de Mesa, já aqueles elaborados com uvas europeias nobres *Vitis vinífera* são chamados de Vinhos Finos.

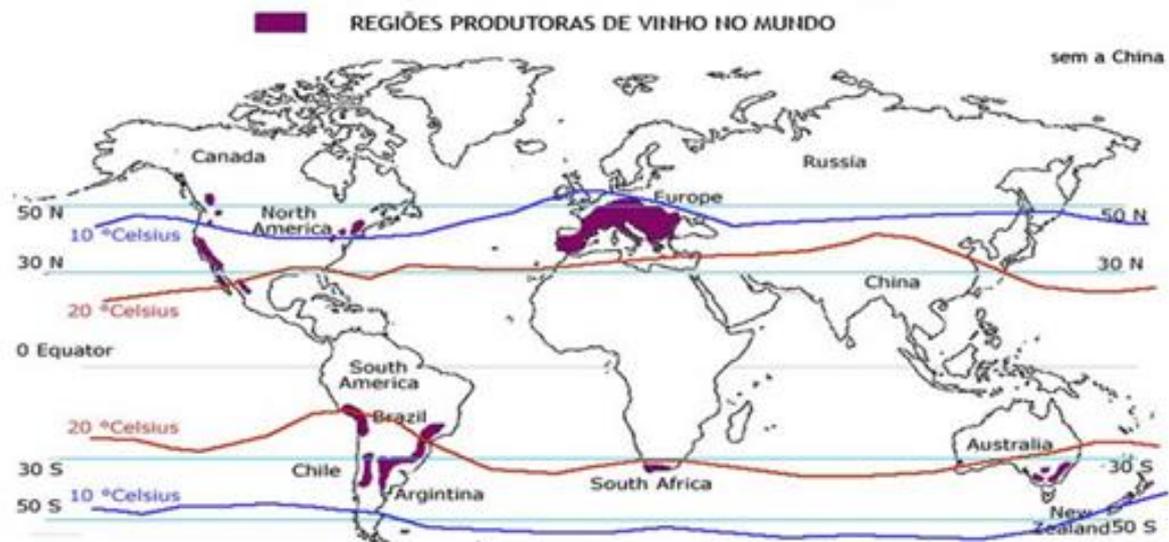
Ressaltasse que a partir de 2002 os vinhos finos elaborados nas regiões demarcadas do Vale dos Vinhedos exibem um selo de indicação de procedência. A vitivinicultura brasileira tem experimentado uma evolução extraordinária, sobretudo nas últimas décadas. Alguns

especialistas já comparam o vinho produzido no país com argentinos, chilenos e até mesmo com os europeus, que se encontram no mercado há mais tempo (IBRAVIN, 2017)

2.1 MELHOR ÁREA DE CULTIVO E PRINCIPAIS VARIEDADES

As condições climáticas consideradas ideais para o cultivo da videira são as encontradas em regiões de clima temperado, mais especificamente entre os paralelos 30° e 50° norte e sul³.

FIGURA 02 mostra a localização dos paralelos 30° e 50°



Fonte: Zahil, 2017.

Segundo Triches (2017), essas regiões oferecem às videiras o equilíbrio entre temperatura, chuva e exposição ao sol. Dessa forma, as regiões do globo que apresentam melhores condições para o cultivo dos vinhedos estão ao norte na Europa, em partes da Ásia, na América do Norte, ao sul na Austrália, Nova Zelândia, América do Sul e África do Sul. As plantações de videiras ocupam em todo mundo uma área estimada de milhões de hectares. No Brasil, especificamente no Sul foi somente a partir de 1875, com a chegada dos primeiros imigrantes italianos, que se instalaram em Santa Catarina e Rio Grande do Sul, que a história da vinicultura brasileira começou de fato a ser escrita. E no início do século XX, ocorreu o aparecimento das primeiras cantinas de maior expressão, iniciou-se o cooperativismo vinícola, e a partir de 1964 instalam-se no Rio Grande do Sul as primeiras multinacionais de

³ Com as possibilidades tecnológicas de hoje, os paralelos 30° e 50° não são mais obrigatórios para a obtenção de uma boa uva, todavia o cultivo da uva e a fabricação de vinho não são processos tecnológicos apenas. As videiras cultivadas entre os paralelos 30° e 50° ainda são as melhores matérias-primas para a arte de vinificar, por isso os chamo de paralelos do vinho.).

bebidas, o que impulsionou a utilização intensiva de tecnologia na fabricação do vinho (TRICHES, 2017)

Dados referentes ao Brasil demonstram que no ano de 2005 o país foi responsável por apenas 1,8% da produção mundial, o que corresponde a pouco mais de 1,2 milhões de toneladas. Devido ao aumento no volume produzido observado no período, o país deixou a 16ª posição em 1995, para ocupar em 2005 a 13ª entre os principais produtores do mundo. E isso tudo devido a diversidade de climas e de solos.

Junto resultado disso vêm sendo feitos grandes investimentos na viticultura brasileira, e Santa Catarina manteve sua participação no total nacional bastante estável, estando sempre na casa dos 5%, e durante o período teve aumento nas áreas destinadas ao cultivo de videiras de aproximadamente 1.500 hectares (TRICHES, 2017)

Em relação às variedades de uva que podem render vinhos finos, todas são variações da espécie *vitis vinifera* (também conhecidas como videiras européias). Os vinhos comuns são produzidos a partir das espécies que apresentam maior resistência às pragas e a outras moléstias, a *vitis labrusca* e *vitis bourquina* (videiras americanas), e ainda a partir das chamadas videiras híbridas. Os diferentes tipos de uvas produzidas por essas espécies são chamados de castas. Existem mais de oitocentas castas catalogadas. As mais conceituadas para fabricação de vinhos tintos são *Cabernet Sauvignon*, *Pinot Noir*, *Merlot* e *Cabernet itálico*. Para vinhos brancos, destacam-se as castas *Chardonnay*, *Riesling* e *Sauvignon Blanc*. Existem também vinhos nobres fabricados com duas ou mais castas, os chamados cortes, dos quais um dos exemplos mais conhecido são os *Bordeaux* (NOVAKOSKI e FREITAS, 2003)

2.2 CADEIA DE PRODUÇÃO DA UVA

A expressão cadeia de produção tem origem nos anos de 1960, quando se desenvolveu no âmbito da escola industrial francesa a noção de análise de *filière* (a qual é uma ferramenta administrativa que permite a identificação da sequência de operações na cadeia de valor, custo, escala e logística), e embora o conceito de *filière* não tenha sido desenvolvido especificamente para estudar a problemática agroindustrial, foi entre os economistas agrícolas e pesquisadores ligados aos setores rural e agroindustrial que ele encontrou seus principais defensores. Traduzida para o português, a palavra *filière* origina a expressão cadeia de produção e, no caso do setor agroindustrial, cadeia de produção agroindustrial ou simplesmente cadeia agroindustrial (CASTRO, 2002)

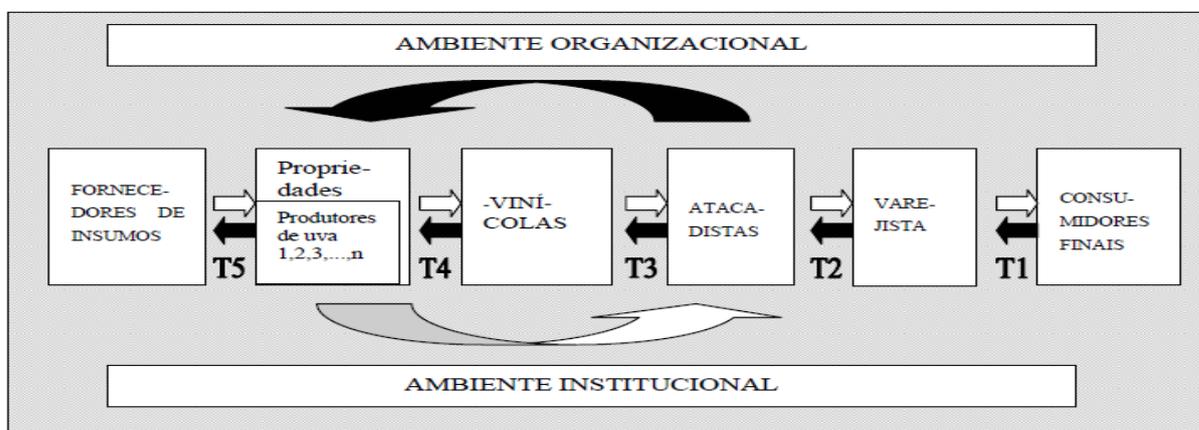
As cadeias produtivas constituem-se em um conjunto de fases consecutivas pelas quais passam e são transformados e transferidos os diversos bens intermediários. No conceito de

Castro (2002), e Cunha (1993), é um sistema constituído por um grande número de elementos e processos interligados e interativos, incluindo sistemas produtivos, fornecedores de insumos e serviços, indústrias de processamento e transformação, agentes de distribuição e comercialização, que propiciam a oferta de bens e serviços aos consumidores finais. Esse conjunto de processo e de instituições ligadas por objetivos comuns constitui um sistema que, por sua vez, engloba outros sistemas menores ou subsistemas. Assim, a reunião de todos os sistemas ou cadeias produtivas pertencentes à agroindústria caracteriza-se num sistema maior designado de agronegócio.

Ao se fazer a análise da cadeia produtiva deve considerar segundo Castro (2002), diversos fatores, dentre os quais se destacam: (I) fatores relacionados à macroestrutura em que a cadeia está inserida, os condicionantes impostos por esta macroestrutura; (II) diversos tipos de processos que ocorrem no interior das cadeias como compras e vendas trocas de informações, estabelecimento e repactuação de acordos e normas de conduta, etc.; (III) comportamentos dos agentes formadores da cadeia bem como as organizações estritamente associadas. Dessa forma, o estudo das cadeias é desenvolvido sob a ótica da integração das atividades de insumos e produtos, tendo em consideração sempre o conhecimento e a dimensão de mercados estratégicos.

Tal fato permite a busca do desenvolvimento articulado entre agentes privados, governamentais e de ciências e tecnologia, visando à geração de maior valor agregado. Dentro dessa concepção, a Figura 03 ilustra a cadeia produtiva da uva e do vinho com os seus ambientes organizacional e institucional e seus principais componentes e fluxos.

Figura 03 - Representação e identificação da cadeia produtiva da uva e do vinho



Nota: Fluxos de Materiais, Fluxo de capital; **T** = Transações Componente ou elo da cadeia produtiva.

A indústria é o elo mais dinâmico desse processo, pois é o que mais agrega valor. Em resumo, a cadeia de produção, ou o mesmo que *supply chain*, de forma simplificada pode ser definida como um conjunto de elementos (“empresas” e/ou “sistemas”) que interagem num determinado processo produtivo para oferecerem produtos ou serviços ao mercado consumidor. (CASTRO, 2002)

2.3 FIDELIDADE DO PRODUTOR COM AS VINÍCOLAS

Segundo a Epagri (2011) não existe nenhum contrato formal entre os produtores de uva e as vinícolas, pois os produtores comercializam a produção de acordo com as conveniências do mercado, sendo que essa falta de fidelidade entre o produtor e uma vinícola específica ou a cooperativa à qual é associado faz com que as cooperativas, muitas vezes, acabem recebendo a uva de menor qualidade, uma vez que a produção considerada de “primeira linha” tende a ser adquirida pelas vinícolas que pagam maior preço.

Sendo assim, nem todos os produtores de uva são necessariamente produtores de vinho, mas a maioria dos produtores de vinho são também produtores de uva, o que mostra que a produção de vinho é fortemente verticalizada para trás (a montante) no Estado. Esse comportamento dos vinicultores é justificado por dois motivos: primeiro pelo fato de poder garantir a oferta de matéria-prima; segundo por poder garantir sua qualidade, principalmente no que se refere à produção de vinhos finos. Os produtores de vinhos finos de altitude da serra catarinense são exemplos de vinicultores que utilizam a verticalização como forma de garantir a qualidade dos vinhos. (EPAGRI, 2011)

2.4 PRODUÇÃO DE UVA EM SANTA CATARINA

De acordo com Mello (2010), a produção de uva em Santa Catarina atingiu 54.554 toneladas em 2007, e em 2010 chegou a 66.214 toneladas, o que corresponde a um crescimento de 21,3%. Conforme dados do (IBGE), Santa Catarina aparece na sexta posição entre os maiores produtores de uva do país, atrás dos Estados do Rio Grande do Sul, São Paulo, Pernambuco, Paraná e Bahia. A produção é concentrada principalmente na Região do Vale do Rio do Peixe, no Meio-Oeste do Estado. As variedades mais adaptadas às condições climáticas das principais regiões produtoras são: a Isabel e Niágara, usadas para consumo *in natura*, produção de vinhos comuns e sucos.

No estado de Santa Catarina a produção de uva e vinho pode ser dividida em regiões tradicionais a qual abrange o Vale do Rio do Peixe e Carbonífera que apresentam o maior percentual de produção de vinhos comuns, cuja base histórica é a produção dos vinhos

coloniais. Já a chamada região Nova que é composta pelos municípios de Rodeio, Nova Trento e aqueles municípios localizados próximos à cidade de Chapecó, são caracterizados pela produção de vinhos comuns, coloniais e artesanais e, uma pequena quantidade de vinhos finos, produzido pontualmente no município de Rodeio, localizado no Médio Vale do Itajaí. Em relação à região considerada Super Nova, que compreende os municípios localizados no Meio Oeste e Planalto Serrano respectivamente (municípios que integram as regiões de Água Doce e São Joaquim), está voltada especificamente para a produção de vinhos finos de altitude (BRDE, 2005)

As uvas na região oeste são classificadas da seguinte forma, uvas comuns tintas e comuns brancas, e uvas viníferas tintas e viníferas brancas. Entre as uvas comuns tintas destacam-se a Isabel, apropriada para a produção de sucos de uva e vinhos comuns, e a *Concord*, apropriada especialmente para a produção de sucos. Entre as brancas comuns destacam-se a *Seyve Willard*, uva híbrida apropriada para vinhos neutros de alta produtividade e resistência a doenças, e a *Niágara*, apropriada para a produção de vinhos com aromas primários muito característicos. Quanto às uvas viníferas tintas se destacam as nobres e especiais. Entre as nobres encontram-se as uvas *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Pinot Noir* e *Gamay*, e entre as especiais aparecem a *Sangiovese* e a *Tannat*. Em relação às brancas também aparecem as uvas nobres e especiais. Entre as nobres destacam-se a *Chardonnay*, *Riesling Itálico*, *Riesling Renano*, *Semillon*, *Sauvignon Blanc*, *Gewurztraminer* e *Pinot Blanc*. Já entre as especiais aparecem as uvas *Trebbiano (Ugni Blanc)*, *Saint Emilion* e *Moscato Malvasia* (EMBRAPA, 2011)

2.5 CARACTERÍSTICAS DAS UNIDADES PRODUTORAS

Um importante passo visando à garantia de procedência do produto nacional foi à regulamentação da produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, garantido e regulamentado pela Lei 7.678, de oito de novembro de 1988, que posteriormente foi retificada pela Lei 10.970 de doze de novembro de 2004. Segundo a referida Lei, os vinhos serão classificados quanto à classe conforme QUADRO 02 abaixo:

QUADRO 02 referente a classificação dos vinhos

| | |
|--------------------------|--|
| De mesa | O vinho elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades <i>vitis vinifera</i> . |
| Leve | Obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra nas zonas de produção, vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa. |
| Fino | Elaborado mediante processos tecnológicos adequados que assegurem a otimização de suas características sensoriais, produzido exclusivamente a partir de variedades <i>vitis vinifera</i> . Espumante: vinho cujo anidrido carbônico provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método <i>Champenoise</i>) ou em grandes recipientes (método <i>Charmat</i>), e com teor alcoólico de 10% a 13% em volume. |
| Frisante | Vinho com teor alcoólico de 7% a 14% em volume, natural ou gaseificado. |
| Gaseificado | Vinho resultante da introdução de anidrido carbônico puro, por qualquer processo, devendo apresentar um teor alcoólico de 7% a 14% em volume, a 20°C. |
| Gaseificado: Licoroso | Vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14% a 18% em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, açúcar e caramelo de uva. |
| Composto | É a bebida com teor alcoólico de 14% a 20% em volume, elaborada pela adição ao vinho de mesa de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável de origem agrícola, açúcar e caramelo. |

Fonte: Lei 10.970 de doze de novembro de 2004.

Portanto o setor vitícola em Santa Catarina é caracterizado pela predominância de pequenas unidades produtivas, que utilizam de forma intensiva a mão de obra familiar. Conforme pesquisa realizada por técnicos da Epagri com 41 produtores, contemplando as seis Mesorregiões Geográficas do Estado (Grande Florianópolis, Norte Catarinense, Oeste Catarinense, Serrana, Sul catarinense e Vale do Itajaí), objetivando caracterizar os estabelecimentos produtores de uva de mesa, a qual revelou que em termos médios a área colhida por produtor na safra 2005/2006 foi de 2,20 ha, com produtividade média de aproximadamente 12.605 kg por hectare (EPAGRI, 2011)

Os resultados demonstram ainda que cerca de 46,2% dos parreirais eram constituídos por áreas inferiores a 1 ha. No intervalo compreendido entre 1 e 2 ha verificou-se a existência de 17,9% dos parreirais e, entre 2 e 5 ha, de 30,8%. Os vinhedos com áreas cultivadas acima de 5ha representaram apenas 5,1% do total pesquisado (EPAGRI, 2017)

2.6 A PRODUÇÃO DE UVA NA REGIÃO DE PALMITOS.

Em Santa Catarina as condições naturais e a imigração originaram pólos de exploração vitivinícola, a viticultura vem se expandido também no oeste do estado, as regiões de Chapecó, São Miguel do Oeste, Concórdia e Palmitos estão plantando centenas de hectares de

uvas, principalmente por agricultores familiares, como alternativa para amenizar as sucessivas perdas de renda com a produção de grãos. Santa Catarina é responsável por 4% da produção brasileira de uvas, representando o sexto lugar no ranking nacional de produtores, destacando e elevando o Estado como o segundo maior produtor nacional de vinhos. A partir da constatação do crescente aumento na área plantada, bem como em volume de produção, como a elevação da importância econômica do cultivo de uvas e elaboração de vinhos para o Estado (CORDEIRO, 2006)

Na região de Palmitos a produção e comercialização de vinhos, sucos e derivados evidencia a tendência de alternância entre os principais destinos da uva, ora para fins de processamento, ora para consumo *in natura*. Alguns fatores contribuem para o gosto (ou a qualidade) do vinho, pois a forma como as videiras são plantadas, cultivadas, podadas e tratadas, além das condições de drenagem e fertilidade do solo e subsolo, a inclinação e a altitude do terreno, o clima da região e as condições meteorológicas do ano em que as uvas são colhidas e também do ano anterior; além da quantidade de sol que a videira recebe durante o ciclo e por fim as técnicas de vinificação usadas e a forma como o vinho é tratado depois de engarrafado (NOVAKOSKI & FREITAS, 2003)

As variedades de uvas mais cultivadas são a Isabel, seguida pela Niágara Branca e Seibel, todas de variedades americanas destinadas à elaboração de vinhos de mesa. Devido à maior resistência a pragas e à facilidade de adaptação climática, é que as americanas são as variedades mais amplamente difundidas tanto em Santa Catarina, quanto no país. A região oeste tem altitudes que superam os 1000 isso colaborou para iniciarem plantios de espécies *vitis viníferas* que atualmente somam mais de 300 hectares (NOVAKOSKI e FREITAS, 2003)

Em 2017 Palmitos foi realizada uma reportagem sobre a produção de vinho, exibida em um programa da TV RIC Mais, da Rede Record, com destaque a produção de uva e vinho baseada nas variedades como Niágara Rosa, Niágara Branca e Bordo. No município há ainda uma Cooperativa que facilita a organização para a formalização em desenvolver o trabalho de agregar valor a uva. Palmitos, produz aproximadamente 160.000 litros de vinho por ano, de forma legal registrado no Ministério da Agricultura e também sem registro, diretamente nas propriedades. Os produtores são principalmente os seis principais cooperados e agricultores independentes orientados pela Epagri - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina, como apoiadora. A criação da Festa do vinho serviu como forma de divulgação para a produção da uva e industrialização do vinho, destacando a importância econômica e social que representa esta cultura (REPORTAGEM RIC MAIS, 2017)

O crescente desenvolvimento do setor vem evidenciando um potencial turístico ainda pouco explorado nesta região. Atualmente, a região Meio Oeste de Santa Catarina é a maior produtora de vinhos do estado de Santa Catarina. Foi nela que, na primeira metade do século XX, italianos que haviam migrado do Rio Grande do Sul e deram início à construção da mais expressiva cadeia vitivinícola de Santa Catarina (CORDEIRO, 2006)

A exemplo do que ocorreu na Região de São Joaquim, com os vinhos de altitude, as atividades turísticas e o enoturismo na região de Palmitos aos poucos vem se destacando, mas pode ainda ser explorada muito mais, pois a busca por novas alternativas de renda para a região identificou na atividade turística uma opção adequada para o incremento da economia local (FILIPPIM; HOFFMANN, 2006)

Cabe destacar que podemos associar a cadeia produtiva do vinho com o turismo local, possibilitando a visibilidade ao lugar, atrair para a região onde está instalada outros empreendimentos ligados ao o turismo, a gastronomia e o enoturismo. Ressalta-se que o enoturismo é um segmento da atividade turística que se fundamenta na viagem motivada pela apreciação do aroma e sabor dos vinhos, da gastronomia e, da cultura e demais valores locais, o que induz a um forte elemento impulsionador do desenvolvimento” (ACAVITIS, 2017)

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Visando atingir os objetivos propostos neste estudo, primeiramente foi construído um referencial teórico baseado na literatura, o qual servirá como base de sustentação ao trabalho. Através de pesquisa bibliográfica foram apresentados os principais conceitos referentes à estruturação de uma cadeia produtiva, destacando seus elementos e elos de conexão.

Através dos procedimentos técnicos utilizados para o alcance dos objetivos esta pesquisa caracterizou-se como pesquisa bibliográfica, onde Gil (1999, p. 65) a descreve “pesquisa [...] e aquela desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos [...]”. Ressalta-se que para a realização de uma pesquisa a principal finalidade é reunir documentos de todo o gênero. (SILVA, 2003)

4. ANÁLISE DOS DADOS

As conclusões que se permite ao se analisar a cadeia produtiva da uva é que: o consumo nacional de vinho é considerado baixo em comparação aos países produtores tradicionais. Conforme dados pesquisados, o consumo *per capita* de vinho em 2007 foi de 1,7 litros por habitante/ano, enquanto que em países como Itália e França, por exemplo, o consumo anual alcançou 45 e 52 litros/habitante, respectivamente.

Ao se analisar a cadeia produtiva do vinho em Santa Catarina destaca-se que o consumo também é considerado baixo. De acordo com dados citados anteriormente, em 2007 o consumo *per capita* estadual de vinho foi de 1,7 litros/hab./ano, em 2016, 2,0 litros/hab./ano (igual ao consumo *per capita* nacional), o que confere ao Estado a sexta colocação ao lado do Distrito Federal e atrás dos Estados do Rio de Janeiro com 4,8, Paraná com 3,5, Espírito Santo com 3,4, Rio Grande do Sul com 3,2, e São Paulo com 2,9 litros por habitante/ano. (EPAGRI, 2011)

Já em relação ao potencial de consumo, algumas regiões se destacam como é o caso das cidades de Florianópolis, Joinville, Blumenau, Jaraguá do Sul, bem como o Litoral Norte, que dentre outras se destaca que pelo número de habitantes e por se tratar de regiões onde o turismo já é muito forte, sendo mercados promissores.

Em se tratando da produção vinícola, Santa Catarina está entre os maiores produtores de uvas do Brasil. Em termos de produção vinícola, o Estado fica apenas atrás do Rio Grande do Sul, o qual é o maior produtor do país, sendo responsável por mais de 90% de todo o vinho produzido nacionalmente (IBRAVIN, 2017)

Iniciativas de órgãos governamentais, cooperativas e associações de fruticultores ligadas à vitivinicultura em Santa Catarina vem, favorecendo, incentivando e objetivando promover a maior competitividade do Estado, além da conquista de novos mercados, destaque para a Epagri que em seu Programa de Fruticultura Olericultura, através dos Planos de trabalhos nos Escritórios Municipais desenvolvem estudos e pesquisas através de Unidades de Referências Técnicas - URTs e Áreas de Pesquisa visando o aprimoramento dos cultivares nas diferentes regiões produtoras.

Sendo assim devido à existência desses diferentes *territórios, certas regiões* desenvolvem-se na produção de diversos tipos de vinhos. Que a atividade possui três principais regiões produtoras: a do Vale do Rio do Peixe, a Carbonífera e a do Planalto Catarinense, e aos poucos descobrindo mercado a região Oeste, a qual o município de Palmitos integra. Dados da Epagri referente a produção na safra de 2017 confirmam que o clima colaborou e a produção superou a de 2016 com uma colheita entre 70% e 80% melhor que a anterior, voltando ao patamar de 2015. Só não chegou a ser uma super-safra pois representou uma safra de recuperação. A produção da Regional de Palmitos pode ser vista conforme tabela 01.

TABÉLA 01 - Área plantada e produção de uva na Regional de Palmitos, 2017

| Cidade | Área Plantada (hectares) | Produção (toneladas) |
|------------------|--------------------------|----------------------|
| Palmitos | 30 | 420 |
| Riqueza | 11 | 110 |
| Águas de Chapecó | 7 | 87 |
| Caíbi | 4 | 32 |
| Mondai | 0 | 0 |
| Cunhataí | 0 | 0 |
| São Carlos | 0 | 0 |
| Cunha Porã | 0 | 0 |

Fonte: IBGE levantamento de safra 16/17, Dados capturados junho, 2017.

O trabalho aqui desenvolvido considera o potencial da vitivinicultura, pois a cultura da uva ganha tem importância agricultura familiar pois representou uma safra de recuperação, outras características de destaque na regional de Palmitos são as pequenas propriedades, o relevo e o clima que contribuem para ampliar e se especializar na cultura da uva. Neste sentido a Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca estima que possa chegar a 10 mil o número de famílias catarinenses que tem a uva como atividade econômica e de sustento. Mas este é um número que pode ser ampliado caso se desenvolva métodos eficazes e que possam ser aplicados nas regiões produtoras. Pois o cultivo da uva permite gerar e agregar grande renda em pequenas áreas. Pelas experiências e observações pode-se dizer que a uva de mesa é mais adaptável e mais acessível devido aos investimentos a agricultura familiar, já a europeia, devido aos altos investimentos de infraestrutura produtiva e desenvolvida principalmente pela classe empresarial

Outro ponto importante a explorar ainda mais são as potencialidades e pontos de estrangulamento da cadeia vitivinícola ou em especial, com mais empenho na regional de Palmitos. Embora a cadeia vitivinícola catarinense já tenha dado importantes passos em direção à melhoria da qualidade e diferenciação de seus produtos, muito ainda há de ser feito em busca da maior competitividade do setor.

A Epagri e demais especialistas do setor, vem realizando um mapeamento para análise da cadeia, assim seria possível vislumbrar o aumento do panorama atual da regional de Palmitos. Podendo-se se efetuar a identificação de suas potencialidades, pontos de estrangulamento, entre outros, acrescentando a incorporação de novas tecnologias além de iniciativas para a conquista de selos de Indicação Geográfica de Procedência fortalecendo o enoturismo no estado e na região.

5. CONCLUSÃO

Um dos fatores observados é referente as dificuldades de negociação com grandes canais de distribuição sendo visto como um dos principais pontos de estrangulamento da cadeia produtiva da uva, pois devido a seu elevado custo, os atacadistas se utilizam de diversas exigências para aquisição do produto. No entanto, a grande parte dos produtores e fabricantes, mesmo os de grande porte, não se interessa pela execução direta da atividade de distribuição, em função dos maiores custos esperados.

Como solução é saída para melhorar a comercialização pode-se trabalhar a cadeia produtiva e de industrialização de forma grupal, ou seja, regional com apoio de todas as entidades, entidades governamentais, Epagri e Secretarias municipais de Agricultura, cooperativas e empresas de comercialização, supermercados, atacados, entre outros.

Uma relação depreciativa de relação entre os segmentos industrial e distribuidor dificultam a inserção do no mercado deve estar ligada a identidade do produto, contribuindo para a o aumento do consumo, para ser membro de determinado canal é necessário desempenhar atividades que contribuam para agregação de valor para que os usuários prefiram consumir este tipo de produto.

Outro ponto de estrangulamento da cadeia é a ausência da cultura do consumo do vinho, pois não representa um o crescimento do mercado depende da continuidade do aumento da renda média do brasileiro, de uma elevação dos preços do produto num ritmo menor, política fiscal mais branda e na mudança cultural.

É preciso mudar essa perspectiva, buscando-se investir mais em campanhas de marketing fazendo articulação de melhores estratégias de distribuição devendo haver um envolvimento do poder público privado. E nesse sentido as organizações e instituições ligadas à vitivinicultura devem seguir a divulgação do vinho brasileiro no exterior, buscando a inserção do país no mercado consumidor internacional. Sendo que quando se trata de produção de vinho artesanal, tem um papel importante na criação de novas perspectivas socioeconômicas para o conjunto nos diferentes territórios. Outro ponto que precisa ser superado diz respeito aos vinhos importados que representam atualmente 50% do mercado de vinhos consumidos no Brasil, e isso se deve a facilidade com que os produtos oriundos de nossa vizinha Argentina e do Chile ingressam no país, e o motivo é por que não se tem uma política mais branda sobre essa importação e assim sem sobretaxas de importação estes produtos superam os produzidos internamente pois possuem preços atrativos.

É preciso ainda a adoção de políticas governamentais que trate de reduções das cargas tributárias incidentes sobre a cadeia produtiva interna, assim como de proteção contra os importados. Caso não ocorram melhorias de incentivo à produção e a comercialização, irá se perder uma tradição e o conhecimento de se produzir uva e vinho que são um patrimônio social e cultural nas famílias, e estas estão parando a produção por medo de sanções dos órgãos de fiscalização.

Por outro lado, a crise da rentabilidade da uva de mesa se deve ao fato que em certas regiões passaram a contar com maior produção de vinho artesanal e maior divulgação para atrair turistas, profissionalizando e investindo em infraestrutura para o aprimoramento deste que é um promissor nicho de mercado a ser explorado pelas vinícolas e por pequenas propriedades que tem uma “pérola” nas mãos, mas que estão deixando de utilizar todo o potencial disponível. Aproveitar os programas de Governo principalmente o Desenvolvimento Regional Sustentável, buscando recursos e assistência das empresas de governos Estadual e Municipal, Epagri, CIDASC, Secretárias Municipais de Agricultura, para elaborar projeto da cadeia produtiva da uva, desde a sua produção até a comercialização.

A tecnologia utilizada para a vinificação é bastante variada no Estado e depende do tamanho das vinícolas industriais, comerciais e artesanais. As mais estruturadas e que produzem em maior escala dispõem de tecnologia moderna, com máquinas de última geração sendo utilizadas para o processamento de uva e engarrafamento de vinho, além de fazerem uso de técnicas avançadas de manejo. Por outro lado, aquelas consideradas menores e com recursos financeiros limitados, cuja produção é realizada em escala reduzida, têm apresentado dificuldades para se modernizarem e diversificarem a produção.

Destaca-se que em algumas regiões de valor cultural como, por exemplo, Bento Gonçalves, o potencial da produção de uva e de vinho passou a ser aproveitada e surgiu como um segmento interessado em colaborar com o desenvolvimento do turismo, um turismo receptivo adequado na própria cantina, um espaço destinado ao turista para degustação e aquisição dos vinhos. Vale lembrar que na nossa região ainda acontece com muita “rusticidade e toscamente”, e nesse sentido será necessário investir em infra-estrutura e canais de recepção e valorização do enoturismo.

Vale destacar que a região de Palmitos possui também uma Mini-Indústria que é fruto de uma parceria realizada entre Estado, Município de Palmitos e a Cooperativa Coloniale (Cooperativa dos Pequenos Agricultores e Agroindústrias de Palmitos), mas os empreendedores podem ainda adquirir ciência de compreender e fortalecer a oportunidade de relacionamento com o cliente. Criando assim uma estratégia de relacionamentos estáveis e

proveitosos, como uma fonte complementar de receita ao produtor e transformando os visitantes em embaixadores da marca. E assim os turistas passarão a “falar” bem do produto, sendo os difusores da marca, dos produtos e dos serviços oferecidos oportunizando assim trabalhar ainda mais com o marketing pessoal corpo-a-corpo.

E desta forma será possível aproveitar os visitantes para realizar ensaios e experiências comerciais de novos produtos. Poderia ainda ser agregado e explorado, com passeios turísticos, degustações, visitas a vinícolas e juntamente gastronomia local acompanhada de bons vinhos produzidos na região. Sendo fator importante a organização do enoturismo e a criação de uma marca regional, a qual irá contribuir para o fortalecimento a formação da marca regional, a partir da qual se desencadeia novos investimentos em estrutura receptiva nas organizações locais.

Conclui-se, portanto, que aliado a tudo isso o enoturismo pode ser uma atividade complementar e pode auxiliar no aumento do consumo de vinho, além da geração de emprego e renda, reconhecimento da região com a produção de uvas e vinhos interligada com a atividade turística como um todo, vindo ao encontro da promoção de um novo ciclo de desenvolvimento para a Regional de Palmitos. Pois Palmito já está no caminho sendo conhecida também com a Capital Catarinense do vinho colonial, e o reconhecimento se dá através da Lei Estadual nº 14.997, de dezembro de 2009.

REFERÊNCIAS

ACAVITIS. Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude. Disponível em <<http://www.acavitis.com.br/>>. Acesso em: 12 de maio de 2017

BRASIL. **LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988.** Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

_____. **LEI Nº 10.970, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2004.** Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.

BUNNING, Roberto; BUNNING, Irina Oglodkoff. **Apostila Curso de Vinhos.** Florianópolis, 2007.

BRDE - BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL (Florianópolis). **Vitivinicultura em Santa Catarina:** situação atual e perspectivas. Florianópolis: BRDE, 2005. 83 p.

CASTRO, Antonio. M. G. de. et al. **Cadeia produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica.** In: SIMPÓSIO DE GESTÃO DA INOVAÇÃO TECNOLÓGICA. 2002, Salvador, **Anais...** Salvador, 2002.

CORDEIRO, Wilton Carlos. **A vitivinicultura em São Joaquim - SC: uma nova atividade no município.** Dissertação (Mestrado). Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas. UFSC. Florianópolis: 2006. 132 p.

CUNHA, C.J.C. **A competitividade da agricultura brasileira no Mercosul: estudo de caso,** Brasília, IPEA, 1994, 46 p.

EPAGRI. Disponível em: <http://dc.clicrbs.com.br/sc/noticias/noticia/2017/01/agricultores-esperam-recuperacao-de-80-na-producao-de-uvas-em-sc-9257953.html>. Acesso dia 20 de abril de 2017

EPAGRI. (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Santa Catarina). **Síntese Anual da Agricultura de Santa Catarina.** SC, 2006.

FILLIPIM, M. L. HOFFMANN, V. E. **Turismo rural em fazendas-hotel: um estudo das características da demanda e fatores de influência no Planalto Serrano e Meio Oeste de Santa Catarina.** In: Visão e Ação. São Paulo: v. 8, n. 1: p. 31-46, jan/abr 2006.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

IBRAVIN. Instituto Brasileiro do Vinho. Acesso em: 17 de maio de 2017. Disponível em <<http://www.ibravin.org.br>>.

MANFROI, Vitor. **Degustação de Vinhos.** Porto Alegre: Editora da Ufrgs, 2004. 127p.

NOVAKOSKI, D.; FREITAS, A. **Vinho: castas, regiões produtoras e serviço.** Rio de Janeiro: Ed. Senac l, 2003. 176 p.

REDE RECOR DE TV. REPORTAGEM RIC MAIS. Disponível em: <https://ricmais.com.br/sc/programas/rictv-chapeco/palmitos-e-destaque-na-producao-de-uva-no-oeste>. Acesso dia 12 de maio de 2017.

SILVA, Antônio Carlos Ribeiro da. **Metodologia da pesquisa.** 9ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.

TRICHES, Divanildo. et al. A identificação e análise da cadeia produtiva da uva e vinho da Região da Serra Gaúcha. Artigo disponível em: <<http://www.ufrgs.br/ccea/ipes>>. Acesso em 10 de maio de 2017.

TRICHES, Divanildo & ZORZI, Isidoro. **Globalização: os novos desafios científicos e tecnológicos da Serra Gaúcha-RS Brasil.** Em: XVII Conferência Mundial da IASP sobre Ciência e 18 Parques Tecnológicos, Instambul - Turquia, Actas da XVII Conferência Mundial da IASP sobre Parques Científicos e Tecnológicos, v. 1, 1999.