

DIAGNÓSTICO PRODUTIVO, TECNOLÓGICO E GERENCIAL DA VITIVINICULTURA NO ESTADO DE SÃO PAULO¹

Priscilla Rocha Silva²
Andréa Leda Ramos Ojima³
Vera Lúcia Ferraz dos Santos Francisco⁴
Adriana Renata Verdi⁵
Celma da Silva Lago Baptistella⁶

1 - INTRODUÇÃO

O negócio vinho movimentava aproximadamente US\$180 bilhões no mercado mundial (OIV, 2007), enquanto o setor vitivinícola nacional movimentava anualmente cerca de R\$1,2 bilhão. A produção de uva ocupa aproximadamente 40 mil pessoas, e na fabricação do vinho o número de pessoas ocupadas está em torno de 15 mil trabalhadores (IBRAVIN, 2007).

Segundo Protas; Camargo; Mello (2006), em média, 45% do volume de uva produzida no Brasil é destinada ao processamento na elaboração de vinhos, sucos e outros derivados e 55% comercializado *in natura* (Tabela 1). Do total de produtos industrializados, 60% são vinho de mesa e 21% suco de uva, ambos elaborados a partir de uvas de origem americana, especialmente cultivares *Vitis labrusca*, *Vitis bourquina* e híbridos interespecíficos diversos. De acordo com os mesmos autores, cerca de 10% são vinhos finos, elaborados com castas de *Vitis vinifera*; o restante (9%) é para outros derivados de uva e do vinho.

Segundo Vencato et. al (2007), o Rio Grande do Sul registrou 140 milhões de litros de vinho vendidos a granel em 2006, sendo comercializado 60% deste volume. O Estado de São

Paulo importa 40% do vinho produzido a granel no País.

O governo paulista está investindo em ações de revitalização da vitivinicultura com a preocupação em obter um vinho regional de alta qualidade e produção de uvas para vinificação. Nesse contexto, o SEBRAE organizou um projeto com 52 produtores dos municípios de Louveira, Jundiá, Itupeva, Vinhedo, Valinhos, Itatiba, São Miguel Arcanjo e Jarinu com o objetivo de consolidar a produção de vinho regional. Para tanto, foi realizado um diagnóstico tecnológico, produtivo e gerencial dos produtores contemplados no projeto.

Apesar da expansão do mercado, das recentes ações dos governos federal e estadual em relação à produção de vinho, enfim, das perspectivas positivas que se colocam à vitivinicultura brasileira e, em especial a paulista, o Estado de São Paulo, sobretudo os municípios estudados apresentaram um decréscimo, tanto da produção de uva para a indústria, como de unidades produtivas de vinho (Figura 1).

Este estudo tem por objetivo retratar o perfil produtivo, tecnológico, organizacional e comercial de 52 vitivinicultores que participaram do projeto SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa): "*Diagnóstico Tecnológico, Produtivo e Gerencial dos Produtores de Uva para Vinho e Produtores de Vinho Artesanal dos Municípios de Louveira, Jundiá, Itupeva, Vinhedo, Valinhos, Itatiba, São Miguel Arcanjo e Jarinu*" que propiciou a elaboração de um panorama da vitivinicultura paulista (SILVA et al., 2006).

2 - MATERIAL E MÉTODO

A fonte de dados para a base do diagnóstico foi obtida por meio de questionário estruturado em seis itens, aplicado em 2006 aos 52 produtores que participaram do projeto nos muni-

¹As autoras agradecem ao SEBRAE o apoio financeiro para realização do projeto. Registrado no CCTC, IE-101/ 2008.

²Engenheira Agrônoma, Mestre, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: priscilla@iea.sp.gov.br).

³Engenheira Agrônoma, Mestre, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: andrea@iea.sp.gov.br).

⁴Estatístico, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola ((e-mail: veralfrancisco@iea.sp.gov.br).

⁵Geógrafa, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: averdi@iea.sp.gov.br).

⁶Socióloga, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: celma@iea.sp.gov.br).

TABELA 1 - Produção, Importação, Exportação e Consumo de Uvas no Brasil, Período 1990 a 2006 (em t)

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
2005	1.246.976	51.213	8.387	550.700	696.246
2006	1.228.390	62.250	12.106	470.705	757.685

Fonte: Elaborado pelas autoras com base em Mello (2001; 2005).

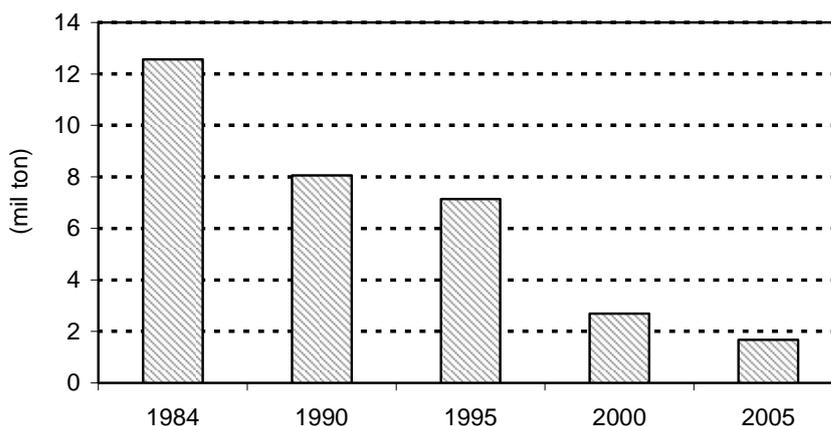


Figura 1 - Evolução da Produção de Uva para Indústria no Estado de São Paulo, Safras Agrícolas 1984/85 a 2004/05. Fonte: Instituto de Economia Agrícola e Coordenadoria de Assistência Técnica Integral.

cípios de Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinú, Jundiaí, Louveira, São Miguel Arcanjo, Valinhos e Vinhedo. O item 1 corresponde à caracterização dos integrantes do projeto segundo os municípios; o 2 ao perfil dos integrantes do projeto; o 3 às informações referentes aos aspectos gerenciais das atividades; o 4 aborda os dados relativos à propriedade em geral; os itens 5 e 6 abrangem as características principais da produção e comercialização de uva para vinho e de vinho artesanal, respectivamente. Os integrantes do

grupo detêm forte representação no desenvolvimento da vitivinicultura regional.

Com base no material proveniente do questionário e coleta de informações qualitativas baseadas em observação *in loco*, por meio da utilização da metodologia quantitativo-descritiva, procurou-se caracterizar a base produtiva (propriedade rural, produção de uva para vinho e produção do vinho artesanal), tipologia geral e gerencial do produtor. Especificamente, por meio do programa Statistical Analysis Software (SAS,

2006), procedeu-se separação dos participantes quanto às especificidades das atividades dentro da propriedade; tabulação e análise gráfica de indicadores sócio-econômicos; de área cultivada com uva para vinho; de produção de vinho, de rendimento por cultivar, de procedência, da infraestrutura⁷, da capacidade produtiva e da comercialização.

3 - RESULTADOS E DISCUSSÃO

Fatores como: absenteísmo, escolaridade, idade, níveis de organização, utilização de boas práticas agrícolas, gerenciamento da propriedade e categoria de mão-de-obra foram utilizados para determinar a capacidade de condução do empreendimento pelo produtor, sua forma de adaptação aos novos cenários do agronegócio e determinar a habilidade de decodificação das informações pertinentes a novas tecnologias conexas a sua atividade. Do mesmo modo, podem ser empregados para tipificação dos produtores com a finalidade de definir grupos distintos e claramente reconhecíveis de forma a direcionar ações mais eficazes para o desenvolvimento do setor.

Os resultados serão apresentados de acordo com a metodologia proposta em seis grandes grupos.

3.1 - Caracterização Geral dos Produtores por Município

Os municípios de Indaiatuba, Itatiba, Itupeva, Jarinu, Jundiaí, Louveira, São Miguel Arcanjo, Valinhos e Vinhedo situam-se no leste do Estado de São Paulo (Figura 2), principal região produtora nacional de uva Niagara. Este cultivar de uva foi introduzido nesta região e utilizado para a elaboração dos primeiros vinhos produzidos no Brasil⁸.

⁷Neste artigo a denominação vinícola foi atribuída ao local onde é produzido o vinho, mesmo que esse local não seja de uso exclusivo para sua fabricação.

⁸No Brasil, foi a Capitania de São Vicente, em 1532, o berço da viticultura. Entre 1830 e 1840 foram introduzidas em São Paulo as primeiras videiras americanas, sendo a variedade Isabel a que melhor se adaptou principalmente nos municípios de São Roque, Jundiaí, Cunha, Tietê, Sorocaba, Itapetininga, etc. No final do século XIX, começam a se dirigir para o Brasil as correntes imigratórias italianas. Em São Paulo esses colonos tornaram São

Os municípios mais representativos em número de produtores entrevistados foram Jundiaí, Indaiatuba e Itupeva, enquanto Jarinu e São Miguel Arcanjo tiveram menor participação (Figura 3).

Dentre os municípios considerados, vale destacar que São Miguel Arcanjo não faz divisa com a região avaliada. Apesar da distância geográfica que o separa, foi detectada uma forte proximidade organizacional entre os produtores desse município e os demais localizados na região principal. O município de São Miguel Arcanjo demonstra potencial para produção de uva para vinho, tendo como principal vantagem o valor mais baixo para o preço da terra.

O município de Indaiatuba também demonstrou potencial para produção de uva para vinho como fornecedor de matéria-prima para as vinícolas, enquanto o município de Jundiaí mostrou-se o mais estruturado na produção de vinho artesanal.

O grupo em estudo possui dois grandes segmentos de atuação na produção: produtores de matéria-prima (uva) e produtores de vinho. Entre os participantes encontrou-se, além desses dois, produtores de uva para mesa com interesse em produzir uva de vinho e indivíduos apenas com interesse em atuar em algum elo da cadeia. Desse modo, o grupo apresentou-se segmentado em 11 classes de estruturação nos segmentos da cadeia produtiva do vinho (Tabela 2 e Figura 4).

3.2 - Caracterização dos Produtores

Os entrevistados caracterizaram-se por serem produtores familiares residentes nos imóveis rurais (Figura 5), fato comum não só dessa região como também da vitivinicultura paulista. A maior parte (61%) dos produtores de uva para vinho e/ou produtores de vinho artesanal detém idade superior a 50 anos e não possuem curso superior (67%) (Figuras 6 e 7). Os produtores mais jovens demonstram interesse no setor, com

Roque e Jundiaí duas regiões inadequadas na época para a agricultura tropical (café, cana, algodão), em dois grandes centros de vitivinicultura (INGLEZ DE SOUZA, 1955 in 1996). Em Jundiaí já se vendia "vinho de uva da terra" no final de 1669, como registra a página 46 do Livro nº 1, do cartório de Ofício local (INGLEZ DE SOUZA, 1996).

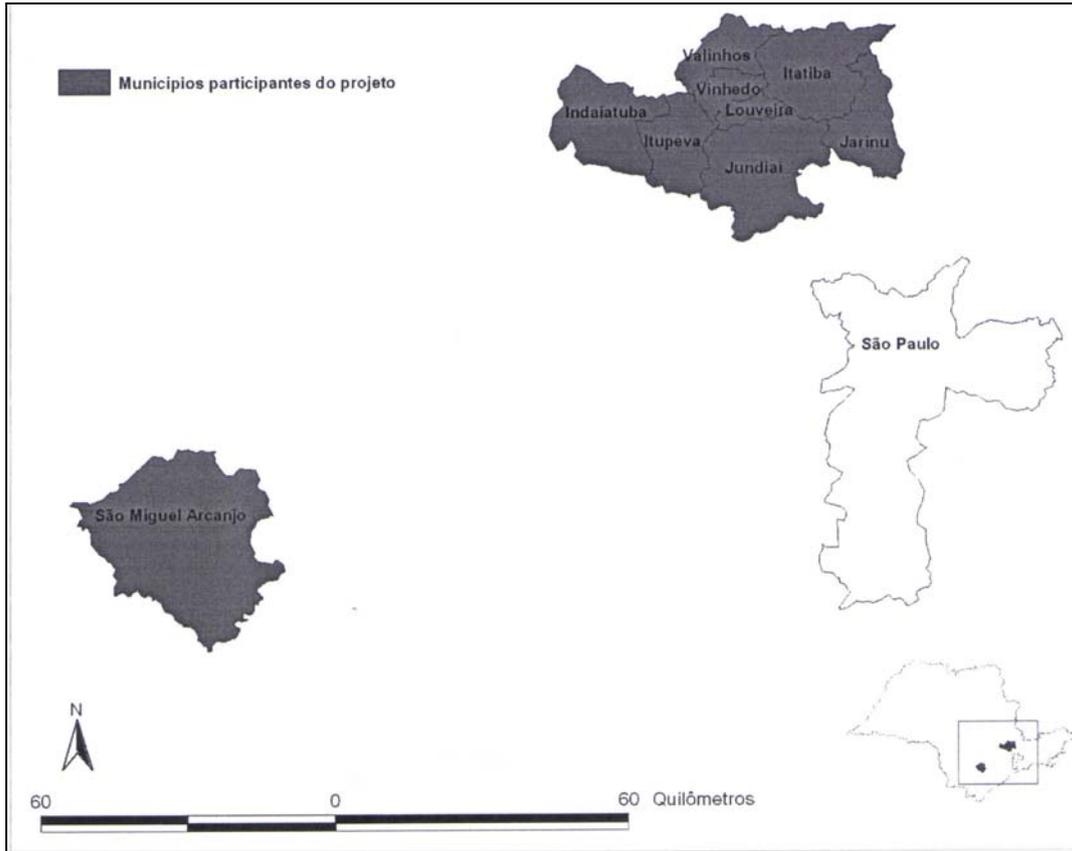


Figura 2 - Municípios Participantes do Projeto, Estado de São Paulo.

Fonte: Dados da pesquisa.

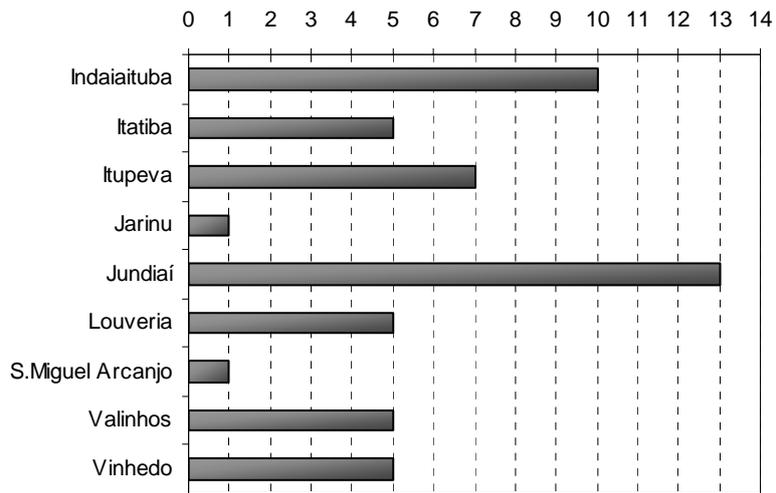


Figura 3 - Distribuição dos Informantes por Município, Estado de São Paulo, 2006.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 2 - Número de Informantes por Município, Estado de São Paulo, 2006

Município	Produzem			Comercializam vinho
	Uva de mesa	Uva de vinho	Vinho	
Indaiatuba	10	7	8	3
Itatiba	0	2	5	3
Itupeva	6	4	4	3
Jarinu	1	1	1	1
Jundiaí	9	9	11	9
Louveira	4	5	3	2
São Miguel Arcanjo	1	1	1	1
Valinhos	1	1	4	1
Vinhedo	1	3	4	3
Total	33	33	41	26

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

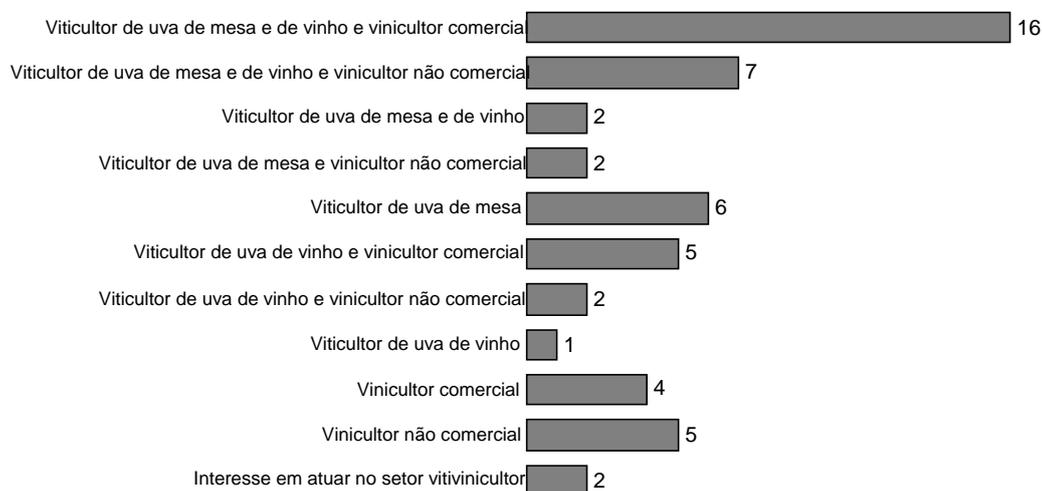


Figura 4 - Distribuição dos Informantes por Atividade Vitivinícola, Estado de São Paulo, 2006.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

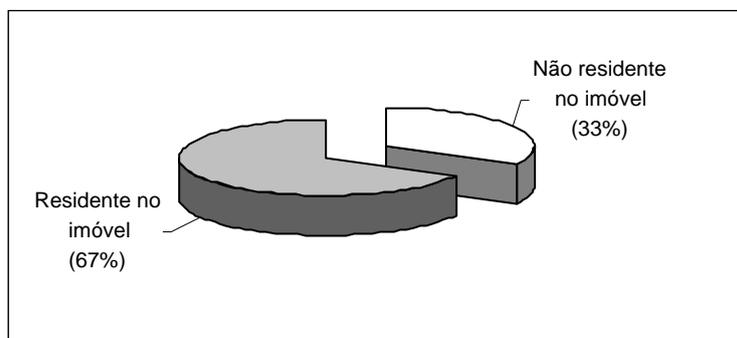


Figura 5 - Local de Residência dos Informantes.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

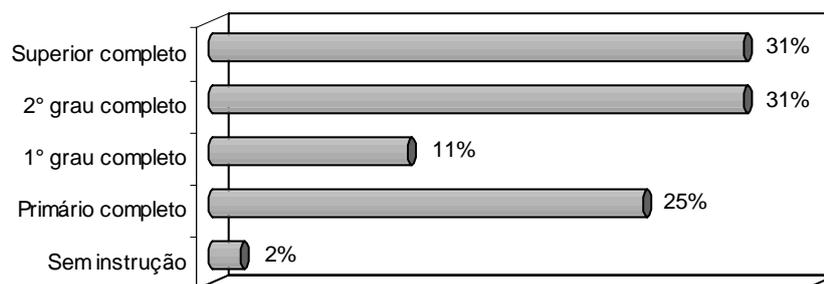


Figura 6 - Grau de Instrução dos Informantes.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

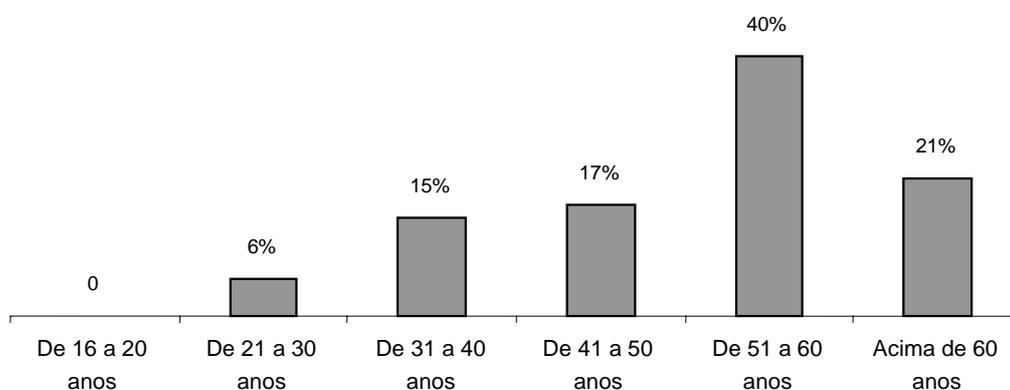


Figura 7 - Faixa Etária dos Informantes.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

o objetivo de resgatar a tradição familiar e regional da produção de vinho e/ou uva. Esses produtores, em sua maioria, possuem curso superior completo, demonstram liderança entre os produtores de seus municípios e apostam na atividade como um negócio lucrativo.

3.3 - Aspectos Organizacionais e Gerenciais dos Produtores

Quanto às organizações já existentes de produtores de vinho com representatividade na produção regional, apenas duas têm atuação ativa: Associação dos Vitivinicultores de Vinhedo (AVIVI) e Associação de Produtores de Vinho Artesanal do Bairro Caxambu (AVA). Nos demais

municípios contemplados existiam alguns esforços para a formação de organizações de produtores, com destaque para a estruturação da Associação dos Produtores de Vinho de Valinhos (AVIVA) e Associação Louveirense de Vitivinicultores (ALVI). Os produtores demonstraram interesse em se organizar, mas a desconfiança continua sendo um importante fator de resistência.

Com relação à organização dos produtores de uva, grande parte participava dos sindicatos rurais, não sendo verificada a presença de uma instituição exclusiva para o segmento vitivinícola (Tabela 3).

Quando os informantes foram questionados sobre uma organização ideal de produtores, a maior parte esperava que a entidade oferecesse compras de insumo em conjunto, tanto no

TABELA 3 - Formas de Organização dos Produtores de Uva e/ou Vinho
(em n. de informantes)

Forma de associativismo	Produção de uva	Produção de vinho
Cooperativa	1	0
Associação/ sindicato	5	13
Outra	15	2
Nenhuma	23	27
Motivo de não participar de alguma organização	Produção de uva	Produção de vinho
Falta conhecimento	3	6
Não vê benefícios	4	1
Custo	1	0
Desconfiança	4	1

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

segmento vinho como no de uva. Ainda foi apontado interesse em relação a cursos de capacitação e assistência técnica, que são importantes carências do setor (Tabela 4).

Considerando a totalidade de produtores, 35 deles (67%) possuíam interesse em participar de um projeto regional ou estadual para o desenvolvimento do setor.

No que tange a cursos de capacitação (Tabela 5), os principais interesses foram os temas ligados à produção de vinho, envolvendo aspectos básicos da produção até novas técnicas e processos que garantissem uma melhor qualidade do produto final.

O tema principal para três segmentos do grupo diagnosticado (viticultores, vinicultores e vitivinicultores), foram: “produção de vinho”, “produção de uvas e/ou uvas viníferas” e “degustação” (Tabelas 6 e 7).

Especificamente para os produtores de uva, outra necessidade de informação se concentra no conhecimento da legislação para a produção de vinho, reforçando assim o interesse deles em desenvolver a atividade. Além desta, os vitivinicultores destacaram a necessidade de participação em missões para vivenciar e adquirir informações junto às regiões consolidadas na produção de uva para vinho e produção de vinho artesanal.

Considerando o segmento de produtores de vinho, sobressaíram interesses ligados à degustação e também à legislação proposta para o setor. Já para o segmento composto pelos produtores de uva e vinho, os interesses predominantes se concentraram na produção de vinho, tecnologia de produção de uvas viníferas e outros produtos.

O grupo de produtores diagnosticados comportava mais um segmento, formado pelos iniciantes⁹ na atividade de uva para vinho e/ou vinho artesanal. Alguns possuíam interesse pela atividade, enquanto outros detinham equipamentos rudimentares para a fabricação do vinho e improvisavam o local de produção.

Os iniciantes estavam interessados no aperfeiçoamento da produção de vinho artesanal.

Convém enfatizar a importância que os produtores depositavam no *marketing* e divulgação de seus produtos, já que duas das atividades citadas “participação em eventos e feiras de negócio” e “divulgação de marcas regionais” foram, cada uma delas, escolhidas por metade do grupo (Figura 8).

Porém a central de compras foi percebida como uma aspiração de natureza pragmática pelas perspectivas de redução de custos (65%). A necessidade de cursos de capacitação foi sentida pelos informantes para aumentar o nível de eficiência e produtividade em sua atividade com objetivo de descobrir novas oportunidades de negócios.

As principais formas de administração do negócio, tanto da propriedade rural como na produção de vinho, se dava principalmente com base em conhecimentos empíricos e/ou experiência adquirida ao longo dos anos (42 informantes, representando 81%). Somente 11 (21%) avaliados administravam seu negócio através de ferramentas formais de administração e 15 (29%) contavam com auxílio de terceiros. Vale ressaltar que essas foram respostas múltiplas.

⁹Neste estudo, iniciantes são os produtores que se encontram em seu primeiro ano de atividade.

TABELA 4 - Expectativas de Organização Ideal para os Produtores de Uva e/ou Vinho (em %)

Expectativa	Produção de uva	Produção de vinho
Compra em conjunto	54	62
Comercialização conjunta	35	35
Assessoria técnica	52	50
Cursos de capacitação	44	63
Desenvolvimento de marca regional	35	27

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 5 - Temas de Interesse para Capacitação de Todos os Informantes

Temas de cursos para capacitação	Freqüência (%)
Produção de vinho	25,2
Produção de uvas viníferas	13,3
Legislação	9,1
Degustação	8,4
Enologia	7,7
Outros produtos ¹	7,7
Variedades adaptadas para região	7,0
<i>Marketing</i>	4,9
Custo de produção de uva e vinho	4,2
Gestão empresarial	4,2
Comercialização	2,8
Outros	5,6
Total de temas	100,0

¹Espumantes, suco, vinho suave, licores, vinagre e grapa.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 6 - Temas de Interesse para Capacitação de Iniciantes e Produtores de Uva

Iniciantes	%	Produtores de uva	%
Produção de vinho	33,3	Produção de vinho	29,6
Legislação	14,3	Produção de uvas/uvas viníferas	22,2
Degustação	9,52	Legislação	11,1
Enologia	9,52	Variedades adaptadas para região	11,1
Gestão empresarial	9,52	Enologia	7,41
Outros produtos	9,52	Missões	7,41
Produção de uvas viníferas	9,52	Outros produtos	7,41
Custo de produção de uva e vinho	4,76	Treinamento de mão-de-obra	3,7
Total	100,0	Total	100,0

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 7 - Temas de Interesse para Capacitação de Produtores de Vinho e Produtores de Uva e Vinho

Produtores de vinho	%	Produtores de uva e vinho	%
Degustação	27,8	Produção de vinho	22,1
Produção de vinho	22,2	Produção de uvas viníferas	13,0
Enologia	16,7	Outros produtos	9,1
Legislação	11,1	Variedades adaptadas para região	9,1
Gestão empresarial	5,6	Marketing	7,8
Marketing	5,6	Custo de produção de uva e vinho	6,5
Produção de uvas viníferas	5,6	Degustação	6,5
Sistema de engarrafamento	5,6	Legislação	6,5
		Comercialização	5,2
		Enologia	5,2
		Gestão empresarial	3,9
		Apresentação do produto	1,3
		História do vinho	1,3
		Realização pessoal	1,3
		Novos equipamentos	1,3
Total	100,0	Total	100,0

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

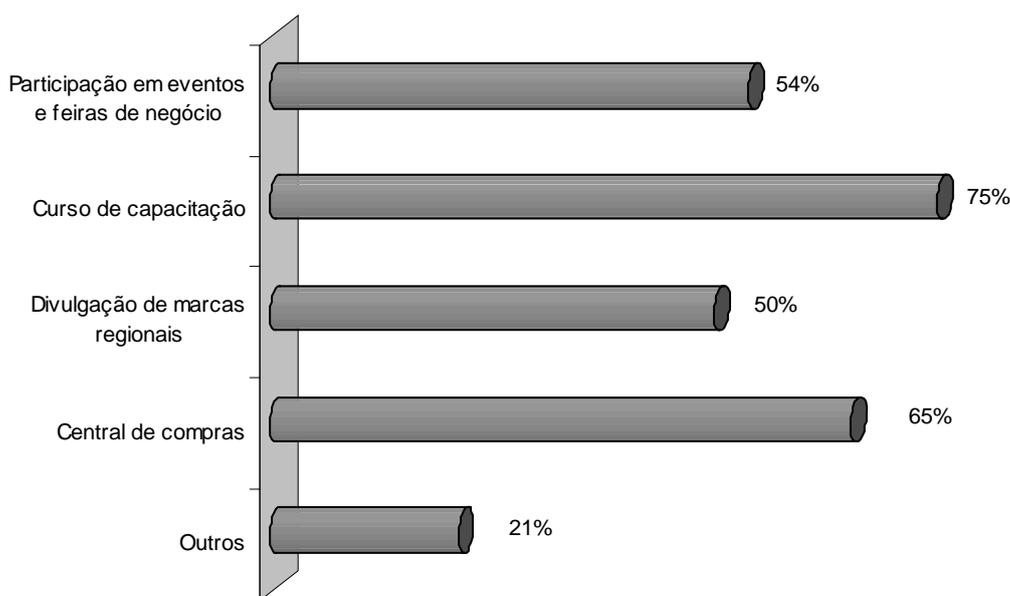


Figura 8 - Atividades Indicadas para o Desenvolvimento e Conjunto com Outras Empresas e/ou Instituições Regionais¹.

¹Questão de múltipla escolha

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

Dos 52 participantes 19 (36%) faziam controle de aplicação de defensivos agrícolas, utilizando caderno de campo e 22 (42%) planejavam a produção. Quanto ao descarte de embalagem de defensivos, pela dificuldade para a devolução, apenas 25 (48%) faziam a prática adequadamente (Figura 9).

Tendo em vista a fonte de informações

utilizadas para o desenvolvimento das atividades agrícolas, pode-se afirmar que 28 produtores utilizavam conhecimentos tácitos (vindos de informações de amigos e parentes). Foi apontada a falta de assistência técnica especializada em vitivinicultura, como uma dificuldade dos produtores. O sistema de condução de uvas para vinho é diferente da de uvas para mesa. Tanto produto-

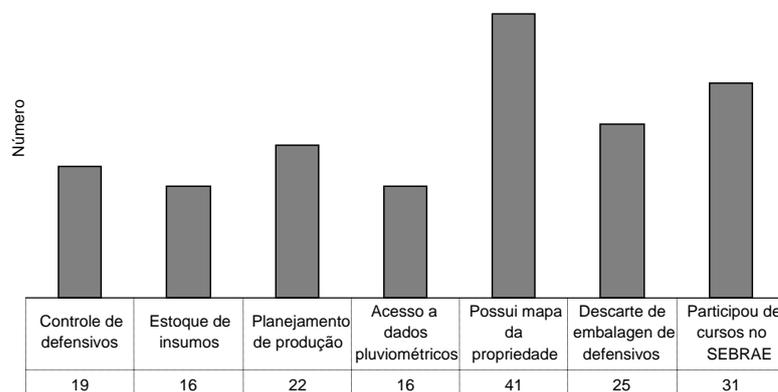


Figura 9 - Aspectos Gerenciais da Propriedade Agrícola.
Fonte: Dados básicos da pesquisa.

res como técnicos da região abrangida pelo projeto demonstram domínio nas práticas agrícolas de uva de mesa, mas existe grande dificuldade em adquirir conhecimento para condução de uvas vinícolas. Para que se estruture uma produção de uva para vinho, que garanta a sustentabilidade do setor faz-se necessário a capacitação tanto de produtores como de técnicos locais em práticas agrícolas para o cultivo de uva para vinho (Figura 10).

Quanto ao investimento de sobras de capital na atividade, tanto na produção de uva como na produção de vinho, a maioria investia sempre, 66% e 54%, respectivamente (Tabela 8). Fato que evidencia a importância da atividade para o grupo. A viticultura é exigente em tratamentos culturais, sendo assim para garantir uma colheita satisfatória o produtor é obrigado a investir na cultura. Já a produção de vinho está sendo revitalizada na região, o que exige investimentos para a modernização da estrutura produtiva e melhora da qualidade do vinho.

As informações constatarem que os produtores ainda não desenvolveram o hábito do registro, prática de fundamental importância para a boa gestão dos negócios, e implementação de programas de qualidade como Boas Práticas Agrícolas e de Fabricação (Tabela 9). A não existência de um manual de procedimento para fabricação do vinho demonstra também a necessidade de treinamento em Boas Práticas de Fabricação.

3.4 - Caracterização das Propriedades Rurais

Dentre os 52 informantes avaliados, 45 possuíam área agrícola; 21, propriedades meno-

res que 10ha; 18, propriedades entre 10ha e 30ha e 6 propriedades maiores que 30ha. Nesse grupo havia 41 produtores de uva de mesa e/ou uva de vinho, 4 produtores com área arrendada com uva, sendo que 26 possuíam outra atividade agropecuária além da produção de uva ou vinho artesanal, dentre elas: cultivo de pequenas áreas com frutíferas (pêssego, caqui, ameixa, ponkan, maracujá e banana), olerícolas, milho, mandioca, cana-de-açúcar, além de 1 suinocultor, 7 pecuaristas e 2 ovinocaprinocultores.

No que tange aos usos rurais não agrícolas, 11 produtores rurais (21%) possuíam adega e 7 (13%) possuíam outras formas de atrativos para turismo rural, entretanto, a participação na renda para esses produtores ainda é baixa pela falta de profissionalismo. Dentre os entrevistados, 18 (35%) tinham interesse em explorar os atrativos turísticos da propriedade.

Os principais atrativos turísticos existentes na região são os recursos naturais, sendo eles: parques, mirantes, cachoeiras, lagos e a Serra do Japi. O agroturismo envolve atrativos ligados à produção agrícola, importante componente turístico da região. Já nas propriedades rurais, as adegas e o agroturismo foram mencionados como os principais atrativos (Tabela 10).

3.5 - Caracterização da Produção de Uva e do Vinho Artesanal

O cultivo com uva para vinho, excluindo-se Niagara Rosada, totalizou 22,7ha distribuído em 19 tipos de cultivares (Tabela 11).

Dos 52 produtores entrevistados, 33 produziam uva para vinho. Destes, 30% desen-

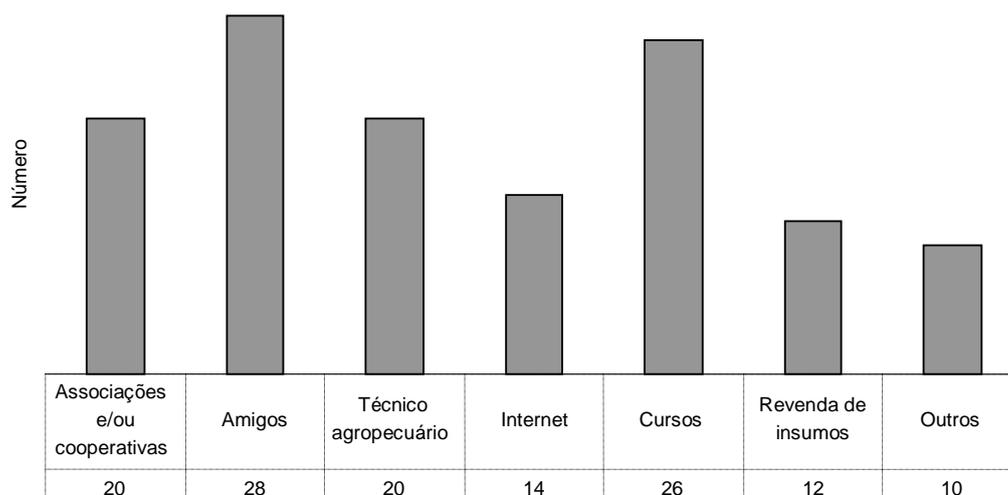


Figura 10 - Fonte das Informações para o Desenvolvimento das Atividades Agrícolas.
Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 8 - Investimentos na Atividade Vitivinicultura

Investimento de sobras de capital	Na produção de uva		Na produção do vinho	
	n. de informantes	%	n. de informantes	%
Não investe	11	26,8	14	34,2
Investe poucas vezes	3	7,3	5	12,2
Investe sempre	27	65,9	22	53,6
Total	41	100	41	100

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 9 - Controle Gerencial da Atividade

Gerencial na atividade	Na produção de uva de mesa e/ou vinho		Na produção de vinho	
	n.	%	n.	%
Controle/registro de gastos	25	61	11	27
Controle/registro de receita	20	49	9	28
Controle de fluxo de caixa financeiro	13	32	4	10
Controle/registro sobre custos de produção	18	44	11	27
Controle/registro sobre lucros na atividade	17	41	8	20
Controle/registro da quantidade produzida	33	80	28	68
Controle/registro da quantidade vendida	27	66	14	34
Controle/registro de estoque de produtos	15	37	10	24
Controle/registro de aplicação de agrotóxicos	19	46	Não se aplica	-
Controle/registro de estoque e uso de insumos	14	34	7	17
Planejamento da produção	24	59	13	32
Planejamento da comercialização	18	44	6	15
Permite rastreabilidade até cliente imediato	23	56	10	24
Possui sistema de identificação de parcelas ¹	19	46	Não se aplica	-
Participa de feiras e eventos do setor	14	34	15	37

¹São denominadas de parcelas as divisões físicas do parreiral.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 10 - Atrativos Turísticos nas Propriedades Vitivinícolas (%)

Atrativo turístico	Na região	Na propriedade
Adega	-	34,8
Recursos naturais	22,2	30,4
Hotéis e pousadas	16,7	-
Circuito das frutas	16,7	-
Agroturismo	16,7	34,8
Circuito gastronômico	11,1	-
Parques temáticos	8,3	-
Circuito das adegas	5,6	-
Outros	2,8	-
Total	100,0	100,0

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 11 - Área e Número de Produtores de Uva para Vinho segundo o Cultivar

Variedade	Produtores (n.)	Área (ha)
Niagara ¹	19	24,27
IAC 138 - 22 Maximo	25	7,89
Bordô	13	6,10
Seibel 2 - Curbina	11	3,12
Isabel	15	1,75
Desconhecida	4	1,07
Rainha	2	1,01
Porta enxerto	2	0,60
Moscato	5	0,37
Nacional	1	0,20
Cabernet Sauvignon	6	0,15
Syrah	2	0,12
Madalena	3	0,09
Barbera	4	0,09
Seibel IAC 455	1	0,06
Merlot	2	0,06
Chardonnay	1	0,02
Sauvignon Blanc	1	0,02
Touriga nacional	1	0,02
Alfrocheiro	1	0,02
Total	33	47,01

¹O caso da Niagara Rosada deve ser observado de uma maneira diferenciada, pois seu cultivo tem como principal destino a comercialização de uva de mesa, mas também é bastante utilizada por alguns participantes do projeto para a elaboração de vinho, tanto para consumo próprio como para comercialização. Geralmente utilizam-se as uvas que não conseguiram mercado para a fabricação do vinho. Entretanto, parte dos produtores deseja substituir a área de uva de mesa existente para o cultivo de uva de vinho, retirando a Niagara Rosada para a implantação de cultivares viníferas.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

volviam a atividade há mais de 15 anos, tendo se originado nas gerações passadas. Destacam-se, também, 21% produzindo uvas para vinho há mais de 40 anos e 6% há 100 anos.

Por outro lado, observa-se que 39% dos produtores eram iniciantes na viticultura, produzindo uva há pelo menos 3 anos, detendo maior dependência em relação aos conheci-

mentos formais (pesquisadores e assistência técnica).

A existência de agrônomo ou técnico responsável pela propriedade foi observada em 12 (29%) produtores, assim como 22 (54%) deles seguiam o receituário agrônomo e 31 (76%) possuíam área disponível para a expansão da produção de uva para vinho dentro de suas propriedades rurais.

Em todos os cultivos o sistema de produção era convencional com a maioria em sistema de condução em espaladeira. Para os demais, totalizaram-se 5 produtores com talhões em sistema de condução ypsilon, 2 com manjedoura e 2 latada. Quanto às tecnologias, de forma geral, os produtores fazem análise de solo, calagem, adubação química, adubação orgânica e utilizam defensivos químicos.

Dos 25 produtores que cultivavam ambas as uvas (mesa e vinho), para 19 deles (76%) a uva de mesa é a principal atividade geradora de renda, enquanto a produção de uva para vinho é considerada como alternativa de diversificação da matriz produtiva vitícola. Em alguns casos, existe a expectativa de substituir, aos poucos, a área de uva para mesa com uva para vinho.

Para a produção de uva, o recrutamento de mão-de-obra especializada seguido pelo baixo preço praticado e a dificuldade na comercialização foram apontados como entrave na condução da atividade (Figura 11).

A categoria de mão-de-obra característica da atividade é a familiar e a parceria (meeiros) (Tabela 12). No sistema de parceria, geralmente, uma família de meeiros é responsável por 5.000 pés de uva (1 hectare), pois a viticultura é exigente em mão-de-obra. Nesse sistema de parceria as despesas necessárias para a produção são cobertas pelo proprietário e a mão-de-obra deve ser fornecida pelo meeiro (SILVA et al., 2006).

A mão-de-obra é um dos pontos mais importantes para a produção de uva, dela depende o sucesso do empreendimento. Há grande dificuldade por parte dos produtores de encontrarem bons meeiros. A rotatividade dessas famílias de parceiros entre propriedades é grande, o que ocasiona problemas para os proprietários (SILVA et al., 2006).

Muitos produtores estavam realizando testes com cultivares de uvas viníferas trazidas de outras regiões, sendo a Cabernet Sauvignon e a IAC 138 - Máximo as mais testadas pelos produtores. Segundo os informantes a IAC 138 - Máximo tem grande potencial de se tornar a matéria-prima para o vinho característico da região (Tabela 13).

A existência de um técnico responsável pela produção de vinho foi observada em 14 avaliados.

Os vitivinicultores que produziam vinho

totalizaram 41, sendo que 25 comercializavam o seu produto, e 40% deles obtiveram renda acima de R\$7.000,00 na safra 2006/2007 (Tabela 14). Observou-se uma forte tradição nessa atividade, dado que para 68% a produção já ocorria há mais de 40 anos, tendo origem nas gerações passadas.

Por outro lado, observou-se que 10% dos produtores eram iniciantes na viticultura, com até 8 anos, detendo pequena experiência em relação ao processo produtivo, contando com significativa visão empreendedora.

Dentre os produtores de vinho artesanal, 41% (17 produtores) utilizavam a matéria-prima para elaboração de suco, vinagre e aguardente (Figura 12). Entretanto, 51% (21 produtores) possuíam interesse em desenvolver e/ou continuar desenvolvendo essas atividades.

A capacidade total de produção do grupo era de 201,8 mil litros/ano. Dos 25 produtores de vinho 8 deles não possuíam ambientes adequados para a vinificação, os demais fizeram algum tipo de investimento para adequação de suas vinícolas (Figura 13). Do segmento que produzia vinho, 71% (29 produtores) fizeram investimentos nos últimos 5 anos na ordem de R\$497,7 mil, sendo que 44% (18 produtores) investiram abaixo de R\$10 mil.

Dentre os principais investimentos, 68% adquiriram novos equipamentos com destaque para: tanque de inox, desengaçadeira/esmagadeira elétrica, engarrafadora, rolhadora e aparelhos para análise laboratorial.

Investiram em infra-estrutura 32% dos informantes, sobretudo na ampliação, modernização e adequação das vinícolas. Tendo por objetivo destacar a expectativa dos produtores em relação ao futuro da atividade, ressalta-se que 4 deles se preocupavam com a montagem de laboratório para a análise de suas produções.

O cultivar Bordô era o mais utilizada pelos entrevistados para a produção de vinho, seguido pela Niagara, isso comprova que a grande maioria dos produtores tem no vinho de mesa seu foco principal de produção (Tabela 15).

Nota-se que os cultivares destinados à produção de vinhos finos tinham origem, em boa parte, no Estado do Rio Grande do Sul, contudo, os cultivares utilizados para a produção de vinho de mesa tinha origem na região estudada (Tabela 16).

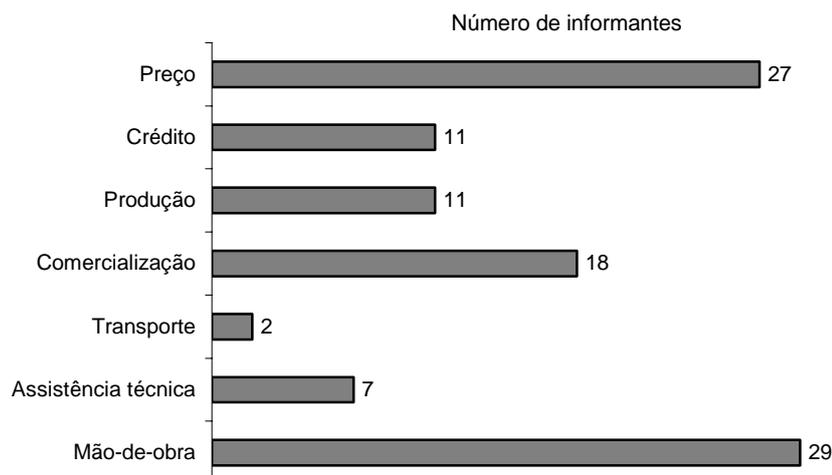


Figura 11 - Principais Dificuldades na Produção de Uva¹.

¹Questão com múltipla escolha.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 12 - Número de Pessoas Ocupadas na Produção de Uva

Item	n.
Proprietários e familiares	73
Meeiros e familiares	108
Arrendatários e familiares	2
Diarista	26
Assalariados	33

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 13 - Cultivares em Teste¹

(continua)

Variedade	Frequência (%)
Cabernet Sauvignon	13,4
IAC 138 - 22 Máximo	11,9
Bordo	7,5
Isabel	6,0
Merlot	6,0
Madalena	4,5
Seibel - 2	4,5
Moscato	4,5
Juliana	3,0
BRS - Violeta	3,0
Syrah	3,0
Seyve Villard 12375	1,5
Seyve Villard 5276	1,5
Roi Nhobe 5276	1,5
Alfrocheiro	1,5
Alicante Bouschet	1,5
Bailey	1,5

¹Alguns cultivares foram denominados pelos produtores locais, não sendo encontrado similar na literatura.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 13 - Cultivares em Teste¹

Variedade	(conclusão) Frequência (%)
Centenial	1,5
BRS - Lorena	1,5
Malbec	1,5
Patrícia Rosada	1,5
Patrícia Preta	1,5
Roberta	1,5
Romana	1,5
Seyve Willard	1,5
Souzão	1,5
Sylvaner	1,5
Tinta roriz	1,5
Touriga nacional	1,5
Trincadeira	1,5
Valdigué	1,5
Maxima Portuguesa	1,5
Vênus	1,5
Total	100,0

¹Alguns cultivares foram denominados pelos produtores locais, não sendo encontrado similar na literatura.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 14 - Renda Anual do Produtor Advinda da Produção de Vinho, Safra 2006/2007

Faixa de renda anual	Número de produtores de vinho
Até R\$ 700,00	4
De R\$ 701,00 a R\$ 1.750,00	4
De R\$ 1.751,00 a R\$ 3.500,00	2
De R\$ 3.500,00 a R\$ 7.000,00	4
Acima de R\$ 7.000,00	10
Não Informaram	1

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

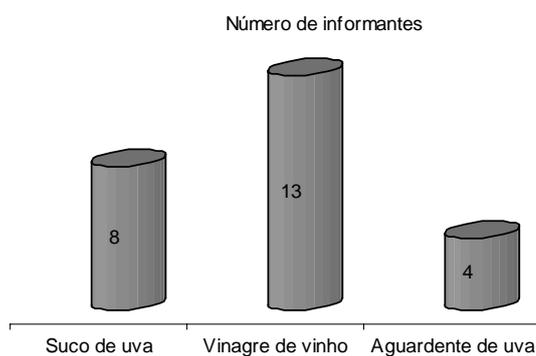


Figura 12 - Produção de Derivados da Uva.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

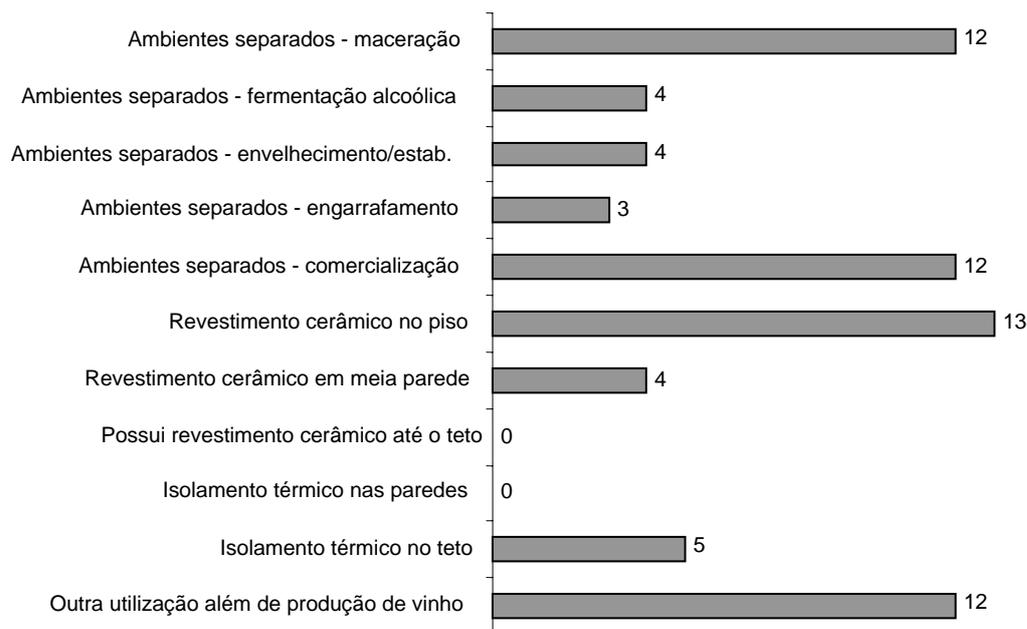


Figura 13 - Características da Vinícola¹.

¹Neste trabalho a denominação vinícola foi atribuída ao local onde é produzido o vinho, mesmo que esse local não seja de uso exclusivo para sua fabricação.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 15 - Produção de Vinho por Cultivar

Cultivar	Origem		Quantidade (kg)	Rendimento médio (l/kg)	Produção total dos últimos 12 meses (litros)
	Própria	Terceiros			
Bordô	6	19	48.137	0,79	38.109
Niagara	17	6	32.743	0,82	26.811
Seibel 2 - Curbina	6	3	28.580	0,69	19.716
IAC 138 - 22 Maximo	14	10	23.327	0,90	20.977
Isabel	8	6	18.508	0,69	12.804
Cabernet Sauvignon		14	14.915	0,64	9.520
Merlot		7	5.880	0,92	5.435
Itália		3	3.700	0,72	2.670
Moscato	1	5	3.700	0,48	1.780
Seibel IAC 455	1		1200	0,63	750
Nacional	1		750	0,67	500
Barbera	2		454	0,66	300
Madalena	2		370	0,48	178
Tannat		1	150	0,53	80
Rainha	1		39	0,36	14
Total			182.453	0,77	139.645

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 16 - Produção e Rendimento de Vinho por Cultivar de Origem de Terceiros

Cultivar	Origem/terceiros	Part. % ¹	Quantidade (kg)	Rendimento (l/kg)	Produção de Vinho (l)
Bordô	Rio Grande do Sul	97	37.800	0,80	30.160
Bordô	São Miguel Arcanjo		1.111	0,50	550
Bordô			38.911	0,79	30.710
Cabernet Sauvignon	Rio Grande do Sul	100	14.915	0,64	9.520
Isabel	Rio Grande do Sul	79	11.350	0,68	7.720
Isabel	São Miguel Arcanjo		1.600	0,75	1.200
Isabel	Indaiatuba		430	0,92	395
Isabel	n.d. ²		900	0,67	600
Isabel			14.280	0,69	9.915
IAC 138 - 22 Maximo	São Miguel Arcanjo		5.020	0,70	3.500
IAC 138 - 22 Maximo	Indaiatuba		3.550	0,59	2.083
IAC 138 - 22 Maximo	n.d. ²		3.000	0,70	2.100
IAC 138 - 22 Maximo			11.570	0,66	7.683
Seibel 2 - Curbina	São Miguel Arcanjo		4.600	0,76	3.500
Seibel 2 - Curbina	Jarinu		2.000	0,70	1.400
Seibel 2 - Curbina	Indaiatuba		350	0,50	175
Seibel 2 - Curbina	n.d. ²		3.000	0,67	2.000
Seibel 2 - Curbina			9.950	0,71	7.075
Niagara	São Miguel Arcanjo		2.900	0,65	1.880
Niagara	Rio Grande do Sul	22	2.000	0,60	1.200
Niagara	Vinhedo		600	2,70	1.620
Niagara	Jarinu		400	0,13	50
Niagara	Itatiba		200	0,45	90
Niagara	n.d. ²		2.980	1,86	5.550
Niagara			9.080	1,14	10.390
Merlot	Rio Grande do Sul	100	5.880	0,92	5.435
Itália	Rio Grande do Sul	100	3.700	0,72	2.670
Moscato	Rio Grande do Sul	88	2.950	0,44	1.290
Moscato	São Miguel Arcanjo		390	0,64	250
Moscato			3.340	0,46	1.540
Tannat	Rio Grande do Sul	100	150	0,53	80
Total			111.776	0,76	85.018

¹Refere-se à participação do Estado do Rio Grande do Sul.

²n.d.: origem desconhecida.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 17 - Produção e Rendimento de Vinho por Cultivar de Origem Própria

Cultivar	Quantidade (kg)	Rendimento (l/kg)	Produção de vinho (l)
IAC 138 - 22 Máximo	11.757	1,13	13.295
Niagara	23.663	0,69	16.421
Isabel	4.228	0,68	2.889
Seibel 2 - Curbina	18.630	0,68	12.641
Bordô	9.226	0,80	7.399
Barbera	454	0,66	300
Nacional	750	0,67	500
Moscato	360	0,67	240
Madalena	370	0,48	178
Rainha	39	0,36	14
Seibel IAC 455	1.200	0,63	750
Total	70.677	0,77	54.627

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

O cimento amianto era utilizado por 1 produtor no período de maceração e na categoria outro foi encontrado o polipropileno. O vidro e o aço inox eram os vasilhames mais comumente utilizados pelos informantes (Tabela 18).

Com exceção de 1 produtor, os demais utilizavam açúcar cristal para a correção do mosto. A quantidade de açúcar adicionada era determinada por mostímetro para 17 avaliados (37%), refratômetro para 17 (37%), por receita antiga para 9 (20%) e em 3 (7%) por outro método, como experimentar o mosto para verificar se estava adequado.

O metabissulfito de potássio¹⁰ era utilizado por 28 informantes na maceração das uvas, 20 informantes na estabilização do vinho e 26 deles utilizavam o produto no engarrafamento.

Na elaboração de vinho branco 13 informantes (32%) utilizavam na fermentação as cascas da uva e 8 (20%) utilizavam clarificação do mosto, sendo 2 a frio e 6 com bentonita enológica.

Observou-se que para a produção de vinho estavam envolvidas 130 pessoas, sendo que 99 eram proprietários e seus familiares, 6 eram meeiros e seus familiares, 17 eram diaristas e 8 eram assalariados.

Dentre os produtores de vinho, 39% (16 produtores) adotam a prática de produzir o segundo vinho, conhecido também como "sangria". A principal variedade utilizada é a Bordô, seguida da IAC 138 -22 Máximo e Seibel - 2 (Tabela 19).

Para mais de 75% dos produtores de vinho que engarrafavam o seu produto, o acondicionamento era realizado em vidro reciclado com origem no município de Valinhos e de um único fornecedor. Alguns produtores buscavam reciclados no próprio município (3 produtores), ou realizavam a compra de material novo proveniente do Estado do Rio Grande do Sul (2 produtores).

Com relação à vedação, a totalidade dos produtores de vinho que engarrafaram o seu produto utilizava rolha, adquirida na Corticeira Paulista no município de Jundiaí.

A análise do vinho era prática comum para 66% dos produtores de vinho artesanal e na sua totalidade utilizavam a mesma empresa para a realização da análise, que pode ser parcial e/ou total.

¹⁰De uso autorizado pela ANVISA, tem ação antisséptica, ação seletiva sobre as leveduras, ação antioxidante, clarificante e conservante.

3.6 - Comercialização do Vinho Artesanal

Entre os avaliados 14 (34%) declararam que 100% da produção era destinada ao consumidor final.

A produção do vinho está relacionada ao atendimento dos consumidores no local de produção, já que é a principal forma de comercialização em função da informalidade do setor. A ausência de regularização da atividade constitui um gargalo para o crescimento do setor vitivinícola do grupo.

Quanto aos canais de comercialização adotados 26 classificaram como sendo o mais importante a loja própria ou propriedade e 5 o pequeno varejo (Tabela 20).

Os tipos de vasilhames utilizados na comercialização eram garrafão em 34% dos casos, garrafa de 750 ml em 54% e garrafa de 1 litro em 12%. Dentre os informantes 34% (14 produtores) possuíam rótulo e 56% (22 produtores) possuíam marca própria.

Apesar de grande parte de os produtores não acompanharem o custo da atividade, 10 deles (24%) conseguiam fazer seu custo de produção de vinho por litro sem considerar a mão-de-obra envolvida. Os custos do vinho comum variaram em 2006 de R\$2,80/litro a R\$5,50/garrafa, já o vinho fino variou de R\$3,50 a R\$8,00/garrafa.

Com relação ao preço de venda, o vinho comum variou de R\$4,00 a R\$12,00/garrafa e o vinho fino R\$10,00 a R\$20,00/garrafa.

As principais dificuldades apontadas pelos entrevistados foram a ineficiência dos métodos de comercialização por eles utilizados e os canais de distribuição que eles possuíam, e a identificação de clientes e nichos de mercado para o direcionamento da produção (Figura 14).

4 - CONSIDERAÇÕES

A principal característica do grupo diagnosticado é a heterogeneidade, ou seja, os informantes encontravam-se distribuídos em diferentes estágios tecnológicos de desenvolvimento da atividade vitivinícola.

O grupo era composto por quatro segmentos: produtores de uva, produtores de uva e vinho; produtores de vinho e iniciantes na atividade vitivinícola.

Havia diferenças de interesses entre os

TABELA 18 - Tipo de Vasilhame Utilizado nos Processos de Fabricação de Vinho
(em número de informantes)

Vasilhames	Madeira	Vidro	Aço inox	Plástico	Cimento	Fibra	Outro
Maceração	5	1	14	22	1	4	2
Fermentação	5	11	21	14	0	2	2
Envelhecimento	9	28	19	9	0	0	1
Estab./armazenamento	6	32	18	6	0	0	1

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 19 - Cultivares Utilizadas no segundo Vinho

Variedade	Frequência (%)
Bordô	26,9
IAC 138 - 22 Máximo	23,1
Seibel - 2 (Curbina)	23,1
Isabel	15,4
Niagara	7,7
Cabernet Sauvignon	3,8
Total	100,0

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

TABELA 20 - Local de Comercialização Conforme Destino da Produção de Vinho

Destino da produção	Propriedade	Município	Municípios da região	Outros municípios do estado	Outros estados
Consumidor final	26	2	1	-	-
Atacado	-	-	-	-	-
Pequeno varejo	4	-	1	-	-
Grande varejo	-	-	-	-	-

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

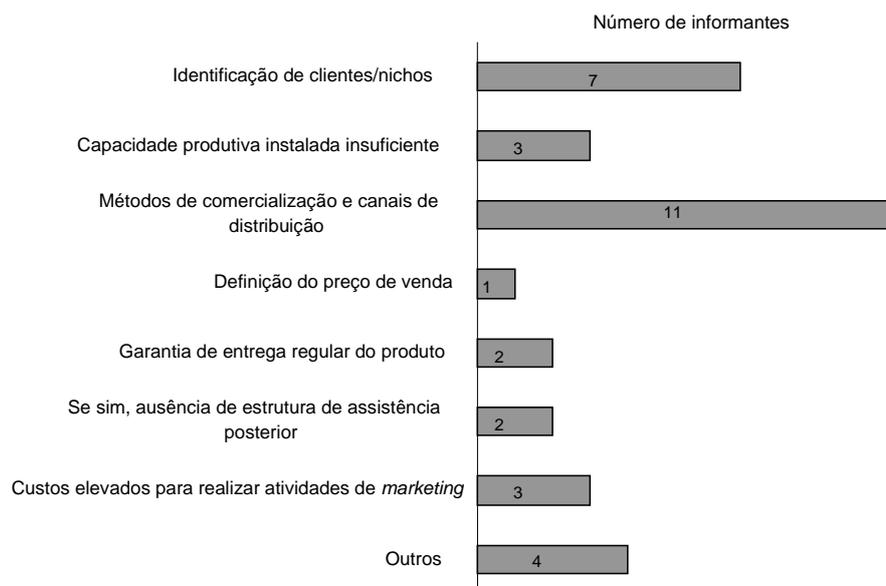


Figura 14 - Principais Dificuldades na Comercialização.

Fonte: Dados básicos da pesquisa.

informantes na atividade vitivinícola, como em produzir uva para vinho, ou seja, fornecedor de matéria-prima; produzir vinhos utilizando-se de novas técnicas com foco na produção; produzir vinhos utilizando-se tanto de novas técnicas com foco na produção, quanto no turismo; e em manter a tradição artesanal da produção do vinho para o turismo local.

A carência de informações sobre tecnologia de produção de uva para vinho, assim como de variedades adaptadas para a região, leva o produtor rural a fazer testes em sua propriedade e os conhecimentos são baseados em acertos e erros e via trocas de informações com outros produtores.

Faz-se necessário que as instituições de pesquisa realizem análises das variedades para denominação correta das uvas cultivadas na região.

Ocorre a dificuldade de recrutamento de mão-de-obra especializada no trato das videi-

ras, assim como assistência técnica especializada. Recursos importantes para o desenvolvimento da matéria-prima do vinho regional.

O grupo é influenciado pela tradição vitivinícola dos municípios. As ações a serem estabelecidas na região devem considerar esse informe para desenvolver o *marketing* e sensibilizar os produtores quanto à necessidade de incorporar os avanços consolidados em outras regiões a fim de que se alcance um produto de qualidade.

Deve-se estabelecer ações no sentido de promover a regularização e a fiscalização da atividade, situação fundamental para a superação das principais dificuldades relacionadas à comercialização do vinho.

Há necessidade de fomentar e fortalecer a cooperação entre os produtores e articulação com as demais instituições locais, a fim de construir um projeto coletivo voltado para o desenvolvimento da vitivinicultura.

LITERATURA CITADA

INGLEZ DE SOUZA, J. S. **Uvas para o Brasil**. Piracicaba: FEALQ, 1996. 791 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/>>. Acesso em: 10 mar. 2007.

MELLO, L. M. R. **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.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DA UVA E DO VINHO - OIV. Disponível em: <<http://www.oiv.int>>. Acesso em: 10 mar. 2007.

PROTAS, J. F. S.; CAMARGO, U. A.; MELLO, L. M. R. Vitivinicultura brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27, n. 234, p. 7-15, set./out. 2006.

SAS Institute. **SAS OnlineDoc**: version nine. Disponível em: <www.sas.com>. Acesso em: 27 set. 2006.

SILVA, P. R. et al. **Diagnóstico tecnológico dos vitivinicultores**. São Paulo: IEA/SEBRAE, 2006. 37 p. (Relatório de Projeto). Não publicado.

_____. et al. Tradição do cultivo da uva Niagara no estado de São Paulo. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 36, n. 1, p. 33-42, jan. 2006.

VENCATO, A. et al. **Anuário Brasileiro da Uva e do Vinho 2007**. Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta Santa Cruz, 2007. 128 p.

DIAGNÓSTICO PRODUTIVO, TECNOLÓGICO E GERENCIAL DA VITIVINICULTURA NO ESTADO DE SÃO PAULO

RESUMO: Este estudo tem por objetivo retratar o perfil produtivo, tecnológico, organizacional e comercial de vitivinicultores dos municípios de Louveira, Jundiaí, Itupeva, Vinhedo, Valinhos, Itatiba, São Miguel Arcanjo e Jarinu. O método utilizado foi o quantitativo-descritivo por meio de questionários aplicados em 52 produtores em 2006. A principal característica dos vitivinicultores é a heterogeneidade, ou seja, encontravam-se distribuídos em diferentes estágios organizacionais, gerenciais e tecnológicos de desenvolvimento da atividade. A influência da tradição vitivinícola dos municípios estudados é grande, e também muito respeitada pelos produtores entrevistados, mas há a necessidade de fomentar e fortalecer a cooperação entre os produtores e articulação com demais instituições locais, a fim de construir um projeto coletivo voltado para o desenvolvimento da vitivinicultura.

Palavras-chave: uva, vinho, tecnologia de produção, Estado de São Paulo.

PRODUCTION, TECHNOLOGY AND MANAGEMENT DIAGNOSIS OF VITIVINICULTURE IN THE STATE OF SÃO PAULO

ABSTRACT: This study aims to describe the productive, technological, organizational and commercial profile of grape and wine production in the cities of Louveira, Jundiaí, Itupeva, Vinhedo, Valinhos, Itatiba, São Miguel Arcanjo and Jarinu. A quantitative-descriptive methodology was employed through questionnaires applied to 52 producers in 2006. The main feature of grape and wine producers in this region is their heterogeneity: they work at different levels of organization, management and technology. Though this production has been a traditional economic activity in the cities studied, in addition to being very respected by the producers interviewed, there is a need to promote and strengthen the cooperation among producers, as well as their liaison with local institutions, in order to build a collective project dedicated to developing the grape and wine business.

Key-words: grape, wine, production technology, State São Paulo, diagnosis.

Recebido em 20/12/2007. Liberado para publicação em 19/02/2008.