

# CADEIA VITIVINÍCOLA PAULISTA: CONTRIBUIÇÕES ESTRATÉGICAS PARA O SETOR<sup>1</sup>

Adriana Renata Verdi<sup>2</sup>  
Malimíria Norico Otani<sup>3</sup>  
Carlos Eduardo Fredo<sup>4</sup>  
Maria Lúcia Maia<sup>5</sup>  
José Luiz Hernandes<sup>6</sup>

**RESUMO:** Este trabalho apresenta o desenho da cadeia vitivinícola paulista, que é parte dos resultados obtidos na pesquisa "Revitalização do Vinho no Estado de São Paulo". O censo da produção de uva e vinho, a construção do banco de dados e a pesquisa qualitativa junto aos produtores permitiram traçar os principais elos da cadeia vitivinícola, e constatar a existência de dois grupos distintos de vinicultor: o artesanal, de produção familiar, em geral, com predomínio de uva própria e o industrial, que utiliza basicamente uva de terceiros. A análise dos dados propiciou reconhecer os principais obstáculos e potencialidades, a fim de propor encaminhamentos para resolver os problemas e estimular as oportunidades de desenvolvimento.

**Palavras-chaves:** viticultura, vinicultura, vinho artesanal, vinho industrial.

## SÃO PAULO'S VITIVINICULTURAL CHAIN: STRATEGIC CONTRIBUTIONS TO THIS INDUSTRY

**ABSTRACT:** This work presents São Paulo state's vitivinicultural chain, a partial result of the research project named "Revitalization of the wine in the State of São Paulo". A census of the grape and wine production, the construction of a database and the qualitative research with producers allowed us to outline the main links in the state's vitivinicultural chain. Also, we identified two groups of winemakers: artisanal or family producers, which mainly use their own grapes, and the industrial one, which basically buys grapes from other growers. The data analysis enabled us to understand the main obstacles and potentials of this market and therefore to propose referrals to solve problems and encourage new opportunities for its development.

**Key-words:** grape growing, winemaking, artisanal wine, industrial wine.

**JEL Classification:** O17, O18, R58.

---

<sup>1</sup>Cadastrado no CCTC, REA 17/2012.

<sup>2</sup>Geógrafa, Doutora, Pesquisadora do Instituto de Economia Agrícola, São Paulo, SP, Brasil (e-mail: averdi@iea.sp.gov.br).

<sup>3</sup>Socióloga, Mestre, Pesquisadora do Instituto de Economia Agrícola, São Paulo, SP, Brasil (e-mail: maliotani@iea.sp.gov.br).

<sup>4</sup>Engenheiro de Computação, Mestre, Pesquisador do Instituto de Economia Agrícola, São Paulo, SP, Brasil (e-mail: cfredo@iea.sp.gov.br).

<sup>5</sup>Economista, Mestre, Pesquisadora (aposentada) do Instituto Agrônomo de Campinas, Campinas, SP, Brasil (e-mail: mlmaia@iac.sp.gov.br).

<sup>6</sup>Biólogo, Mestre, Pesquisador Científico do Instituto Agrônomo de Campinas, Campinas, SP (e-mail: jlhernandes@iac.sp.gov.br).

## 1 - INTRODUÇÃO

A constatação da falta de informações sobre o cultivo de uvas e produção de vinhos paulistas pelos principais agentes envolvidos com o setor do Estado provocou o desenvolvimento do projeto “Revitalização da Cadeia Vitivinícola Paulista: governança, competitividade e sustentabilidade”, financiado pela FAPESP. As informações resultantes do projeto permitiram estruturar o primeiro desenho da cadeia de produção do vinho para o Estado de São Paulo, além da caracterização dos principais elos envolvidos.

O melhor conhecimento do funcionamento da cadeia de vinho paulista pode contribuir para a melhoria da produtividade e competitividade desse setor tradicional do estado.

A qualidade e confiabilidade das informações que compõem o banco de dados inédito para o setor no Estado de São Paulo constituem importantes pré-requisitos para a tomada de decisão dos agentes envolvidos na cadeia de produção, bem como para o estabelecimento de políticas públicas municipais, estaduais e até federais, voltadas para o desenvolvimento setorial e territorial.

O trabalho parte da concepção de cadeia de produção como ferramenta de análise e formulação de políticas públicas e privadas. De acordo com Batalha (1977 apud SOUZA, 2001), somente por meio da observação e análise dos aspectos tecnológicos, comerciais e logísticos de uma cadeia de produção agroindustrial, assim como aos fatores externos que a influenciam - sociais, econômicos, legais e governamentais - é que se poderá identificar disfunções e propiciar subsídios adequados à formulação e à implementação de políticas agroindustriais eficientes para um país, assim como tornar o segmento mais competitivo em nível internacional.

Assim, desde o início do desenvolvimento das atividades de pesquisa referentes à cadeia vitivinícola paulista, destacou-se a preocupação em articular os diversos agentes envolvidos com o cultivo de uvas e produção de vinho do Estado, principalmente o poder público, responsável pela implementação das políticas e estratégias.

Segundo Kliemann (1977 apud SOUZA, 2001), o escopo de análise de uma cadeia produtiva está dividido em dois níveis para facilitar a análise global: a cadeia principal, que abrange as atividades diretas vinculadas ao objetivo principal da cadeia, e as cadeias auxiliares, que abrangem atividades indiretas e de apoio ao objetivo da cadeia principal.

Para o autor, o conceito de cadeia produtiva pode dar sustentação para quatro ações estratégicas:

- a) descrição e análise técnico-econômica de sistemas econômicos;
- b) análise e formulação de políticas públicas e privadas;
- c) análise estratégica das empresas;
- d) análise das inovações tecnológicas e apoio à tomada de decisão tecnológica.

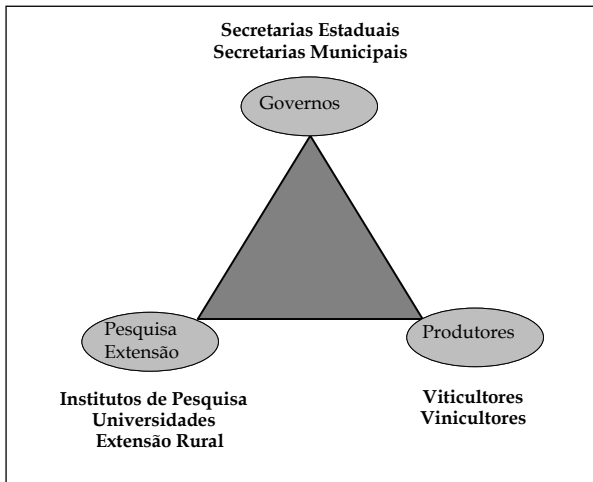
Estas ações estratégicas, sobretudo a análise e formulação de políticas públicas, nortearam o desenvolvimento dos questionários, o desenho da arquitetura organizacional da cadeia de produção do vinho paulista e as análises das informações levantadas pelo projeto que deu origem ao conteúdo deste trabalho.

Com o objetivo de contribuir para a compreensão do fluxograma da cadeia de produção agroindustrial do vinho paulista, mediante a estruturação do encadeamento à montante e à jusante das operações técnicas, produtivas, comerciais, logísticas e institucionais envolvidas, o trabalho proporciona o reconhecimento dos principais obstáculos e potencialidades, informações para o planejamento original do segmento vitivinícola no Estado de São Paulo.

## 2 - ASPECTOS METODOLÓGICOS

O trabalho é parte do projeto mais amplo financiado pela FAPESP - “Revitalização da Vitivinicultura Paulista: competitividade, governança e sustentabilidade”, fruto de uma articulação entre Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado, Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP), prefeituras municipais e principais sindicatos e cooperativas ligados ao setor. Esta articulação confor-

mou a estrutura institucional do projeto (Figura 1):



**Figura 1** - Estrutura Institucional do Projeto.  
Fonte: Verdi et al. (2010).

Foi desenvolvido um censo vitivinícola para os principais municípios produtores do Estado de São Paulo: Jarinu, Jundiá, São Miguel Arcanjo e São Roque. A organização, o tratamento e a averiguação das informações contaram com a implantação de um sistema de informação específico que gerou testes de consistências e relatórios voltados para melhor qualidade das informações.

O banco de dados resultante representa um marco para a história da vitivinicultura do estado, pois proporcionou uma base de dados original sobre a cadeia produtiva dos quatro municípios envolvidos, servindo de modelo para o setor no Estado e no país.

Essa base de dados é fundamental para o planejamento das ações dos próprios agentes produtivos, das instituições de apoio e fomento e dos órgãos de planejamento do Estado. Ao todo foram entrevistados 945 produtores de uva e 139 produtores e/ou envasadores de vinho, assim distribuídos (Tabela 1).

Após a constituição do banco de dados, foram elaboradas tabelas para agregação temática das informações. A metodologia empregada permitiu análises e conhecimento da realidade dos produtores, como a estrutura fundiária; os diferentes perfis socioeconômicos; as variedades de uva cultivadas e

utilizadas para o processamento do vinho; a população ocupada nas atividades, o ambiente institucional da produção e a importância social e econômica da vitivinicultura para os municípios envolvidos no projeto.

**Tabela 1** - Número de Viticultores Cadastrados por Municípios do Projeto

Municípios	Viticultores	Viticultores	
		Produtores	Engarrafadores
Jarinu	61	14	-
Jundiá	284	95	3
São Miguel Arcanjo	592	14	-
São Roque	8	-	13
<b>Total</b>	<b>945</b>	<b>123</b>	<b>16</b>

Fonte: Verdi et al. (2010).

Além da caracterização socioeconômica dos viticultores, as informações permitiram a estruturação do primeiro fluxograma da cadeia de produção do vinho paulista, mediante o reconhecimento dos elos principais e secundários.

A elaboração dos questionários e as análises das informações resultantes foram norteadas pela necessidade de reconhecer os principais gargalos e as potencialidades da cadeia, voltados para as questões da competitividade, governança e sustentabilidade.

A partir das análises procurou-se traçar os encaminhamentos de políticas públicas envolvendo as instituições de apoio da cadeia, muitas delas já inseridas e comprometidas com o desenvolvimento do projeto.

Tais encaminhamentos, bem como as análises decorrentes das informações do censo vitivinícola paulista estão organizados e apresentados nos tópicos seguintes deste trabalho.

### 3 - CADEIA VITIVINÍCOLA PAULISTA

A partir do censo vitivinícola e das entrevistas com as organizações responsáveis pela estrutura institucional do setor vitivinícola dos quatro municípios envolvidos no projeto, foi desenhada a cadeia de produção agroindustrial do vinho.

Segundo a concepção apresentada por Klie-mann (1977 apud SOUZA, 2001) para o desenho da cadeia produtiva dos vinhos finos da serra gaúcha, a cadeia vitivinícola paulista também pode ser dividida em dois níveis para facilitar a análise (Figura 2):

A cadeia principal - formada pelas atividades de produção de mudas, produção de uvas, produção e engarrafamento de vinho e comercialização. O desenvolvimento destas atividades diretas e vinculadas ao objetivo principal da cadeia é realizado pelos seguintes elos: 1 - viveirista; 2 - produtor de uva de mesa; 3 - produtor de uva de vinho; 4 - produtor de vinho; 5 - engarrafador/ envasador; 6 - consumidor de vizinhança; 7 - atacadista; 8 - varejista; e 9 - consumidor final.

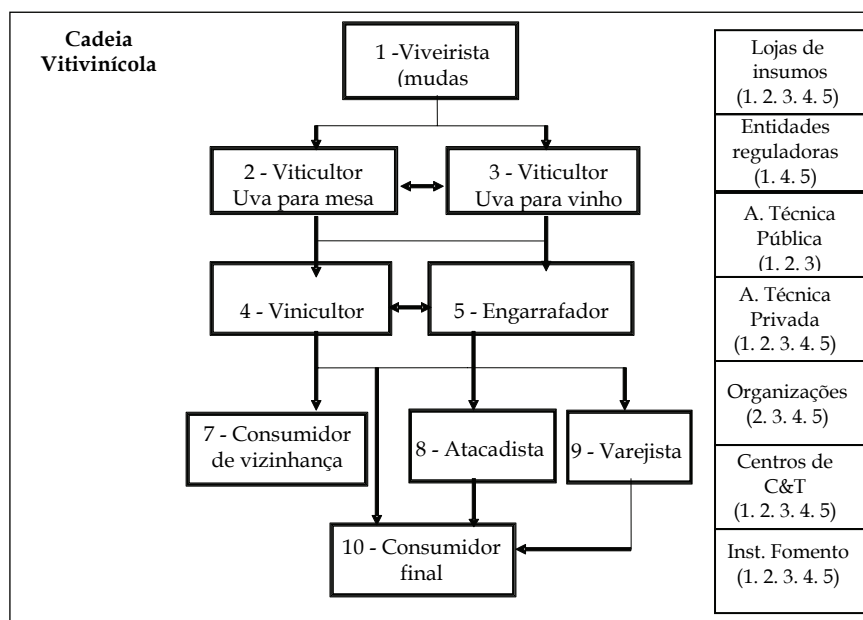
A diferenciação do elo "viticultor" entre "produtor de uva para mesa" e "produtor de uva para vinho" justifica-se pela constatação de que uma parte considerável da produção de vinho utiliza como matéria-prima variedades de uva de mesa, principalmente no município de Jundiaí, onde 35% do vinho produzido pelos pequenos produtores é resultado do processamento da variedade niagara.

Além do viticultor paulista, foi considerado o

elo do "engarrafador" em função da especificidade de atuação na cadeia vitivinícola paulista, do nível de organização e do poder de decisão detido por este agente.

O elo "consumidor de vizinhança" também mereceu destaque devido à importância e especificidade deste agente no consumo do vinho produzido pelos menores produtores. Refere-se normalmente ao consumidor da família e da vizinhança do viticultor e não pode ser confundido como consumidor final, pois, geralmente, a transação não assume a lógica de mercado.

A cadeia auxiliar - formada pelos elos de apoio à cadeia principal, localizados na lateral do fluxograma. Os números expressos logo abaixo de cada elo auxiliar representam os elos da cadeia principal com os quais mantêm relacionamento, seja no fornecimento de insumos, no apoio científico, na assistência técnica, na regulação da atividade ou no suporte organizacional. Com o objetivo de sustentar cientificamente, tecnicamente e tecnologicamente os elos da cadeia principal, tais agentes são representados pelos fornecedores de insumos e equipamentos; entidades reguladoras das atividades, com destaque



**Figura 2** - A Arquitetura Organizacional da Cadeia Vitivinícola Paulista, 2009. Fonte: Verdi et al. (2010).

para o Departamento de Vinhos e Bebidas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); as entidades de assistência técnica pública como a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo SAA/SP e privada, oferecida pelas lojas de insumos; os centros de ciência e tecnologia, sobretudo os institutos de pesquisa da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo e as universidades; entidades de classe, com destaque para a Federação das Indústrias do Estado de São Paulo - FIESP; a Associação Nacional dos Envasadores de Vinho (ANEV); os sindicatos de produtores de vinho do Estado como o SINDUSVINHO de São Roque e o SINDVINHO de Jundiaí; as cooperativas de produtores de vinho em formação como a Cooperativa dos Produtores de vinhos do bairro Caxambu-Jundiaí - AVA e a Coopervinhos Paulista; as associações e sindicatos rurais.

Os governos nas três esferas estão cada vez mais sensibilizados da importância deste segmento em função da capacidade deste na geração de emprego e manutenção da paisagem e da população no campo.

A cadeia de produção envolve vários elos e interesses de diversos segmentos da economia, desde produtores de uva, insumos agrícolas e industriais, até o turismo.

O centro da cadeia, ocupado pelas vinícolas, constitui um elo importante: a montante, grande parte dos elos estão localizados fora do Estado de São Paulo, mais precisamente nos Estados do Rio Grande do Sul e Minas Gerais, enquanto que à jusante, os elos são paulistas e mais desenvolvidos.

A seguir abordaremos a realidade de cada elo principal da cadeia vitivinícola paulista.

### **3.1 - Elo Viveirista de Mudas: origem do material propagativo e obtenção de mudas**

A forma de propagação das videiras, bem como a origem das mudas, é responsável pela qualidade da matéria-prima e, conseqüentemente, pela competitividade e sustentabilidade da cadeia de

produção do vinho como um todo.

Por tratar-se de região de cultivo tradicional, o sistema de propagação das videiras utilizado nos municípios de Jundiaí e Jarinu é predominantemente o de plantio de porta-enxertos no final do inverno ou início da primavera de um ano e a enxertia a campo no inverno do ano seguinte. Este sistema é muito desenvolvido também no município de São Miguel Arcanjo.

As uvas produzidas nesses municípios são, na sua maioria, constituídas por cultivares americanas - *Vitis labrusca* (cv. niagara, cv. bordô e cv. isabel) e híbridas (cv. corbina, cv. máximo e cv. madalena). Dentre as cultivares finas - *Vitis vinifera* - observa-se o incipiente cultivo de uvas europeias, como a cv. cabernet sauvignon e a cv. syrah.

Quanto à origem do material propagativo, os porta-enxertos, em geral, são produzidos na própria propriedade a partir de plantas matrizes especialmente mantidas para tal finalidade ou da simples multiplicação das áreas renovadas anualmente. De acordo com o censo realizado pelo projeto, 71,83% dos porta-enxertos utilizados em Jundiaí são produzidos nas próprias propriedades. Ou seja, dos porta-enxertos plantados no ano anterior se obtém as estacas para o plantio do ano e assim ano após ano. Outra forma comum é a obtenção de estacas de porta-enxertos de produtores vizinhos que as produzem em quantidade superior à que necessitam para seu próprio uso.

Quanto aos enxertos, principalmente no caso da cultivar niagara rosada, na maioria das vezes são obtidos de plantas matrizes próprias, que em geral são clones empiricamente selecionados por várias gerações de produtores, sendo comum também a troca entre vizinhos e parentes. Dessa maneira pode-se obter um produto muitas vezes sem garantia quanto à qualidade e salubridade.

Os porta-enxertos mais utilizados na região de Jundiaí são o Ripária do Traviú e o IAC 766. No entanto, verifica-se que atualmente, em função do desgaste dos solos da região, os produtores estão dando preferência ao porta-enxerto IAC 766.

Desde o final da década de 50 o IAC tem dis-

ponibilizado uma série de variedades de porta-enxertos de videiras desenvolvidos para regiões tropicais, que têm dado importante contribuição para o desenvolvimento da viticultura do país e têm influenciado fortemente a vitivinicultura de Jundiaí e região. Dos porta-enxertos tropicais, o IAC 766 (IAC Campinas) vem substituindo paulatinamente os porta-enxertos mais antigos nas regiões produtoras de uvas rústicas de mesa e já é o principal porta-enxerto utilizado na região de Jundiaí, inclusive para uvas de vinho.

Também neste período se originam os principais cultivares híbridos de uvas para vinho. Os materiais propagativos distribuídos pelo IAC têm origem em introduções próprias, realizadas ao longo dos anos, a partir de seus países de procedência e do sul do Brasil, por meio de intercâmbio com diversas instituições de pesquisa (POMMER, 1993).

Desta maneira, verifica-se que o IAC tem sido uma das fontes de abastecimento de material propagativo de videira de variedade e qualidade comprovadas.

As cultivares utilizadas pelos vitivinicultores da região, excetuando-se a cv. niagara rosada, a cv. isabel e a cv. bordô são, em sua maioria, provenientes do programa de melhoramento genético do Instituto Agrônomo de Campinas que visava à obtenção de variedades de uvas de vinho, uvas de mesa e porta-enxertos.

Recentemente, a partir do movimento em prol da revitalização da cadeia vitivinícola paulista, fomentado pelo projeto, o Departamento de Semente, Mudanças e Matrizes (DSMM), vinculado à Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo tem desenvolvido um programa de produção de mudas de uva para o Estado. O departamento possui o Registro Nacional de Sementes e Mudanças (RENASEM) e já disponibiliza no mercado as cultivares: isabel, isabel precoce, bordô, merlot, syrah, cabernet franc, cabernet, sauvignon e IAC 138-22 Máximo. Segundo os responsáveis, o departamento tem fornecido aos produtores mudas enxertadas em

recipientes, produto que tem apresentando bom desempenho no campo.

Com relação à produção de mudas de uvas finas para vinho (*Vitis viniferas*), os viticultores do Estado de São Paulo têm procurado o viveiro VITACEA Brasil, uma empresa de capital e tecnologia franco-brasileira, localizada no município de Caldas, sul do Estado de Minas Gerais. A participação deste tipo de mudas, no entanto, ainda é incipiente, mas com tendências de crescimento.

O ambiente institucional da produção de mudas foi estruturado na figura 3.

Observa-se que os clientes estão se tornando mais exigentes quanto à qualidade das mudas e para isto é necessário uma efetiva fiscalização, orientação e direcionamento por parte dos órgãos públicos ou entidades de classe, quanto ao acompanhamento desde a formação da muda até sua colocação no mercado.

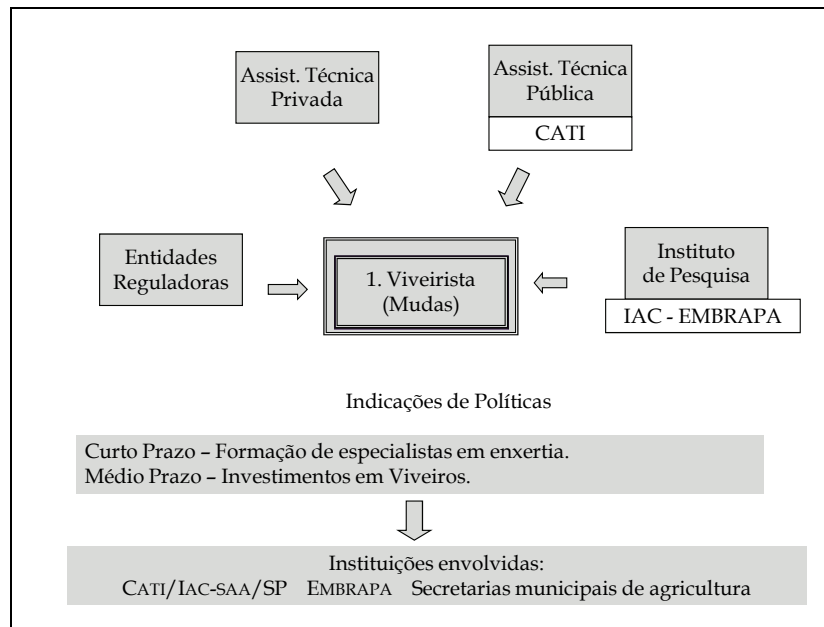
Tanto a instalação de viveiros, como o acompanhamento da formação da mudas no campo e a capacitação de especialistas em enxertia, constituem encaminhamentos de políticas fundamentais para a qualidade do produto final e, conseqüentemente, para a competitividade da cadeia num contexto de ampliação das exigências do mercado consumidor.

Tais encaminhamentos merecem atenção das instituições de apoio responsáveis pelo desenvolvimento deste elo da cadeia.

### 3.2 - Elo Viticultor

Este elo é responsável pela oferta da matéria-prima usada na produção do vinho. O foco do Estado de São Paulo é a produção de uva de mesa.

O censo vitivinícola realizado pelo projeto cadastrou e entrevistou proprietários de 945 Unidades Produtivas Agropecuárias (UPAs) com uva, distribuídas em 2.191,8 ha de quatro municípios paulistas: Jarinu com 61 UPAs; Jundiaí com 284 UPAs; São Roque com apenas 8 UPAs e São Miguel Arcanjo com 592 UPAs.



**Figura 3** - Principais Instituições Responsáveis e Indicações de Políticas.  
Fonte: Verdi et al. (2010).

Do total de 284 UPAs com uva cadastradas no censo vitivinícola para o município de Jundiaí, a cultivar niagara está presente em 280, montante que equivale a 98,6% das propriedades vitícolas. No município de Jarinu, de um total de 61 UPAs com uva, a cultivar niagara está presente em 60 UPAs. Convém ressaltar que se trata da região de produção mais tradicional desta cultivar no Brasil, local de origem da niagara rosada.

Esta tradição detida pela niagara é confirmada pela análise dos dados sobre a produção por cultivar em quilogramas. A cv. niagara ocupa a liderança absoluta nos municípios de Jarinu e Jundiaí e mais da metade da produção vitícola de São Miguel Arcanjo, município que concentra a maior parte dos produtores cadastrados pelo censo. Apesar da cv. niagara deter 62% da produção total de uva de São Miguel Arcanjo, convém destacar a importância das cultivares finas de mesa neste município, principalmente a cv. rubi, a cv. itália, a cv. benitaka e a cv. Brasil. Quanto ao município de São Roque, as 8 UPAs estão mais voltadas para a produção de uvas para vinho, em função da tradição local destas cultivares e da grande demanda provocada pela concentração

de 13 envasadores. Neste último município, a cultivar niagara detém a menor participação em relação à produção total de uvas, com apenas 26,9% do total.

As cultivares de uvas destinadas ao processamento do vinho são americanas e híbridas, incluindo as cultivares de mesa. A utilização destas cultivares como matéria-prima da vinificação resulta o vinho comum, que detém 85% do mercado brasileiro de vinhos.

Ao todo são 135 UPAs que cultivam uvas para produção de vinho comum, montante que representa 14% do total de 945 UPAs com uva. A menor participação de propriedades com uva voltadas para o processamento em relação ao total de unidades vitícolas foi apresentada por São Miguel Arcanjo, com somente 6%. Contudo, quando observados os números absolutos, nota-se que este município só perde para o de Jundiaí.

Ao analisar os 122 viticultores que produzem as variedades mais consumidas pelos envasadores paulistas, conclui-se que 50 deles cultivam a cv. Isabel e 39 a cv. bordô.

No município de Jundiaí e na região, o sistema de condução em espaldeira baixa (1,60 m), com

cordão esporonado único e poda curta é utilizado pela grande maioria dos produtores. Este sistema de condução é considerado o mais adequado para cultivares de uvas comuns de mesa, como é o caso da cultivar niagara rosada, uma vez que é o mais simples e barato dos sistemas de condução, predominando no Estado de São Paulo (PIRES; MARTINS, 2003).

Este é, no entanto, um dos principais problemas da produção de uvas para vinho na região, uma vez que os produtores, por hábito e considerando a facilidade de manejo e baixo custo, insistem em produzir uvas para vinho no mesmo sistema de condução que utilizam para uvas de mesa. Este sistema, por muito tempo considerado o mais adequado para produção da niagara rosada, apresenta limitações para a produção de uvas de vinho, principalmente no que diz respeito à boa maturação e qualidade dos frutos no momento da colheita.

O sistema de condução utilizado na região, por ser muito baixo, faz com que os cachos de uva se desenvolvam muito próximos ao solo, mais sujeitos às alterações de umidade e temperatura que favorecem a incidência de podridões no final da maturação e também não permitem que se desenvolvam ramos com comprimento adequado, mantendo as plantas com número de folhas pequeno e com reduzida capacidade fotossintética, características que dificultam a síntese de açúcares e outros constituintes necessários à produção de vinhos de qualidade (antocianinas e polifenóis).

Estas condições de manejo, somadas ao excesso de chuvas no período de maturação, obrigam o produtor a realizar a colheita antes da completa maturação da uva e têm como consequência a produção de vinhos com necessidade de altos índices de chaptalização<sup>7</sup> e também de produção de vinhos adoçados, típicos da região, cujos teores residuais de açúcar muitas vezes superam as 100 g/litro, como forma de disfarçar elevados teores de acidez e de taninos verdes.

---

<sup>7</sup>Trata-se do processo de adição de açúcar de cana para obtenção de adequado teor alcoólico no vinho.

Quando analisado o interesse em iniciar a produção de uvas para vinho, 240 responderam positivamente. Contudo, para a maioria dos viticultores que mostrou interesse, a efetivação do cultivo das variedades de uvas para vinho depende da vigência de um contexto mais favorável como, por exemplo, melhor preço, certeza da demanda e apoio do poder público em assistência técnica e financiamento.

O município de São Miguel Arcanjo detém o maior número absoluto e relativo de viticultores interessados em produzir uvas para vinho, fato que demonstra a sua potencialidade na expansão geográfica da vitivinicultura paulista. De um total de 240 interessados constatados pelo projeto, 214 encontram-se neste município.

Já os produtores de uva de Jundiaí e de Jarinu mostraram-se pouco interessados em produzir uvas para vinho, em função da tradição e mercado detidos pelo cultivo de uvas de mesa, além das dificuldades de sustentabilidade das atividades agrícolas decorrentes da especulação imobiliária que eleva o preço da terra e gera conflitos pela introdução de novos usos do espaço rural.

Além destes fatores, pode-se inferir que a idade mais avançada dos viticultores destes municípios também restringe as perspectivas de avanço da produção de uvas na região.

Dentre os municípios abrangidos pelo projeto, a população de produtores de uva de Jundiaí está mais velha, pois 76,4% deles estão com idade superior a 50 anos. Esta faixa etária detém 65,6% dos produtores de uva de Jarinu e 48% de São Miguel Arcanjo. Este último município, mais distante da metrópole em relação aos demais envolvidos na pesquisa, mantém maior equilíbrio entre as faixas etárias, representando, no conjunto, viticultores mais jovens. Tal fato constitui um indicador importante para as conclusões sobre as perspectivas do cultivo de uvas, mostrando uma renovação dos produtores, um indício de maior dinâmica da atividade no município.

No conjunto dos municípios abrangidos pelo censo, 543 viticultores já completaram 50 anos, mon-



tante que ultrapassa 57% da população proprietária de UPAS com uva.

O censo vitivinícola dos municípios envolvidos no projeto revela que ainda hoje o cultivo da uva é realizado em pequenas áreas: os quatro municípios possuem 475 UPAS com uva até 5 ha, montante que ultrapassa a metade das propriedades vitícolas. No município de São Miguel Arcanjo, 55,4% das unidades com uva detêm até 5 ha.

Ao analisar as informações sobre a residência dos produtores de uva para o conjunto dos quatro municípios envolvidos no projeto, pode-se ressaltar a importância da atividade para a fixação do homem no campo. Dos 945 proprietários viticultores, 612 moram em suas propriedades rurais, montante que representa 65%.

Além de comprovar que a viticultura regional é desenvolvida principalmente nas pequenas propriedades, o censo confirmou a importância do trabalho familiar para a atividade, 44% da mão-de-obra ocupada é constituída pelos membros da família dos proprietários nos três principais municípios produtores. Assim, pode-se afirmar a relevância da produção familiar para esta região vitícola tradicional do Estado de São Paulo.

A viticultura emprega 5.208 pessoas nos três principais municípios do projeto, com destaque para São Miguel Arcanjo que ocupa 3.498 pessoas, seguido de Jundiá com 1424 e Jarinu com 286. Um aspecto que chama a atenção é a população trabalhadora temporária na viticultura de São Miguel Arcanjo, tanto em termos absolutos, 910 ocupados, quanto em termos relativos, ou seja, a participação de 26% desta categoria no total de ocupados na produção de uva do município.

Outra característica social que diferencia a viticultura de São Miguel Arcanjo da viticultura de Jundiá e Jarinu é a superioridade relativa dos proprietários nos tratos culturais do vinhedo, em detrimento dos meeiros. Enquanto a participação desta categoria de trabalhadores em Jarinu é de 48,6% e em Jundiá é de 30,13% no total empregados pela viticultura, São Miguel Arcanjo detém apenas 20,5% de trabalhadores meeiros na produção de uva do

município. Convém salientar que a parceria é a categoria de ocupação principal na viticultura do município de Jarinu.

Apesar de constituir a relação de trabalho ainda muito praticada na viticultura regional, enfrenta dificuldades na atualidade no tocante ao cumprimento da legislação trabalhista.

Além destas dificuldades, o mercado de trabalho atual da viticultura é caracterizado pela falta de trabalhadores capacitados e especializados nos tratos culturais da videira, principalmente nos municípios localizados no entorno metropolitano, dadas a variedade de opções de trabalho ofertada pela expansão urbana e industrial.

Em resumo, destacam-se os principais desafios enfrentados pelos viticultores:

- ✓ expansão imobiliária, que tem gerado aumento do preço da terra e dos conflitos nas áreas rurais e periurbanas em função da emergência de outros usos do espaço rural;
- ✓ expansão industrial, que tem contribuído para a escassez de mão de obra especializada no desenvolvimento dos tratos culturais da videira e, conseqüentemente, aumento dos custos de produção;
- ✓ falta de mudas de qualidade e sadias, sobretudo de uvas viníferas, problema que decorre da falta de viveiros;
- ✓ desconhecimento edafo-climático das cultivares, fator que tem contribuído para o aumento dos riscos;
- ✓ ausência de uma coleção genética de cultivares;
- ✓ ausência de estratégias de mercado, fator que contribui para perdas de oportunidades;
- ✓ falta assistência técnica pública, aspecto que favorece o uso indiscriminado de defensivos agrícolas e fertilizantes, contribuindo para a realização de gastos desnecessários e aumento dos custos de produção;
- ✓ desconhecimento das demandas dos vinicultores e falta de perspectiva de contrato de parceria entre os elos;
- ✓ ausência de política pública e dos órgão de classe que orientem estrategicamente no sentido de qual cultivar de uva é mais adequado segundo o foco

do mercado e as condições climáticas e pedológicas dos municípios.

A seguir são apresentadas as instituições de apoio ao viticultor, componentes da cadeia auxiliar. A elas competem a formação técnica, orientação, redução dos riscos e apoio financeiro, itens necessários à resolução dos problemas e desafios que restringem as oportunidades de desenvolvimento deste elo da cadeia principal (Figura 4).

Em função dos desafios dos viticultores, o projeto reconhece a necessidade dos seguintes encaminhamentos de políticas públicas a fim de promover o desenvolvimento deste elo da cadeia:

- Plano diretor efetivo - zoneamento agrícola para os municípios - definição das áreas e valorização da atividade vitícola (prefeitura municipal).
- Zoneamento agrícola para viticultura no Estado - expansão da atividade nas áreas mais adequadas (institutos e centros de pesquisa).
- Formação de assistência técnica pública - (Secretaria de Estado e Secretaria Municipal de Agricultura).
- Fortalecimento da coordenação entre os agentes - participação efetiva na Câmara Setorial (CODEAGRO/SAA).
- Fortalecimento das organizações de produtores - (ICA/CODEAGRO e CATI).

- Criação de espaços de comercialização de produtos locais (prefeituras municipais).

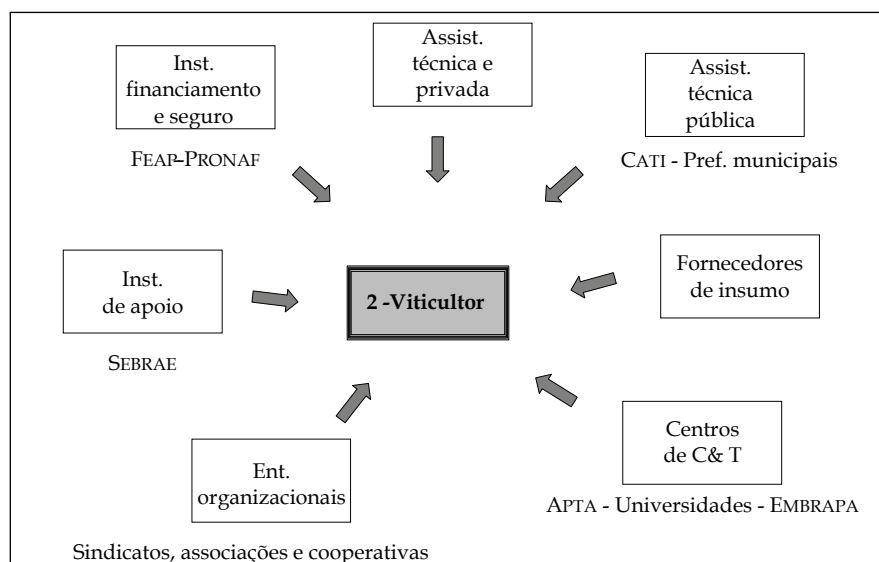
### 3.3 - Elo Viticultor/Envasador

O viticultor constitui o elo central, pois transforma a matéria-prima em produto final - o vinho, principal objetivo dessa cadeia de produção.

O censo vitivinícola realizado pelo projeto cadastrou e entrevistou 123 produtores de vinho e 16 envasadores, distribuídos pelos quatro municípios do projeto: Jarinu com 14 produtores; Jundiaí com 95 produtores e 3 envasadores; São Roque com 13 envasadores e São Miguel Arcanjo com 14 produtores.

Os municípios de Jundiaí e São Roque lideram o setor no Estado de São Paulo. Os dois detêm grandes envasadores de vinho que atuam no mercado nacional. Jundiaí concentra o maior número de pequenos produtores, enquanto São Roque detém maior número de envasadores.

No geral, os 123 produtores são pequenos "artesanais" e respondem pela produção de 380.414 litros anuais, enquanto os envasadores são responsáveis pelo engarrafamento de 41.586.000 litros de vinho.



**Figura 4** - Ambiente Institucional da Viticultura Paulista.

Fonte: Verdi et al (2010).

A análise das informações do censo vitivinícola e a realização das visitas proporcionaram o reconhecimento de três principais perfis de vinicultor/engarrafador paulista:

- ❖ o grande - Este grupo reclama a falta de matéria-prima do estado, questiona a elevada taxa de ICMS paulista sobre o vinho, sofre as pressões das importações e engarrafa para o mercado estadual e nacional. Este grupo está bem organizado. Em muitos casos, pertencem a mais de uma entidade de classe, como a Associação Nacional dos Engarrafadores de Vinho (ANEV), sindicatos de produtores ligados à Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP) e a Associação Brasileira de Bebidas (ABRABE).
- ❖ o médio - Este grupo também reclama a falta de matéria-prima do Estado, já é formalizado e organizado e busca se fortalecer no mercado regional.
- ❖ o pequeno - Este grupo é o mais numeroso e é formado sobretudo por produtores "artesanais". A grande maioria utiliza conhecimentos e informações fornecidas por amigos e parentes e ainda não é formalizada; portanto, tem como principal via de comercialização o consumidor de vizinhança, o consumidor local e o turista. Apesar da resistência às formas de organização, estão provocando importantes iniciativas de associativismo e cooperativismo, notadamente por se tratarem das principais saídas para a situação de informalidade. Neste sentido, encontra-se na etapa final de criação, a Cooperativa dos Produtores de Vinhos do Bairro do Caxambu - Jundiaí, a AVA.

O grupo formado pelos pequenos também comporta uma classificação, principalmente em função da perspectiva em relação à atividade e participação dos filhos:

- ❖ Produtores tradicionais pessimistas que estão desistindo da atividade vinícola.
  - ✓ A administração e gestão da atividade são realizadas pelos mais velhos.
  - ✓ Detêm grande dificuldade em continuar, principalmente devido à redução da comercialização.
  - ✓ Os filhos estão distante da atividade.
- ❖ Produtores tradicionais que estão otimistas.
  - ✓ Não investem em mudanças de manejo ou de estrutura e utilizam conhecimentos e informações fornecidas por amigos e parentes.
  - ✓ Em geral são produtores mais velhos que trabalham, no máximo, com a esposa, sem auxílio dos filhos.
- ❖ Produtores tradicionais que estão otimistas.
  - ✓ A administração e gestão principal são realizadas pelo membro mais velho da família.
  - ✓ Os filhos têm outra atividade e outra fonte de renda.
  - ✓ Participam de cursos para melhorar a qualidade do vinho.
  - ✓ Investem em mudanças na estrutura produtiva e no manejo do vinho.
  - ✓ Estão preocupados com as normas vigentes e realizam adequações da estrutura às exigências legais.
- ❖ Produtores mais recentes.
  - ✓ Em algum momento da história pessoal tiveram contato com a produção familiar de vinho e estão retomando a atividade.
  - ✓ A administração principal é, em geral, realizada pelos membros mais jovens.
  - ✓ Os filhos têm outra atividade como fonte de renda principal, mas se interessam pela viticultura.
  - ✓ Investem em estrutura já adequada às exigências legais.

Ao considerar a procedência da uva utilizada no processamento do vinho em Jundiaí, município que detém o maior número de produtores do Estado de São Paulo, nota-se que 75,7% do total vinho comercializado é produzido a partir da uva própria, ou seja, uva cultivada pelos próprios vinicultores e 14% é processado a partir de uvas gaúchas.

Em relação às principais cultivares de uvas utilizadas no processamento do vinho, nota-se que 35,1% do vinho produzido pelos 95 vinicultores de Jundiaí utilizam como matéria-prima a cultivar de mesa mais típica da região, ou seja, a cv. niagara. A segunda cultivar mais destinada à produção do

vinho no município é a bordô com 20,8% e a terceira colocada é a corbina, com 19,9%. A cultivar bordô é utilizada para a produção de 65,6% do vinho de Jarinu e 56,6% do vinho de São Miguel Arcanjo.

A cultivar bordô é a mais importada pelos vinicultores de Jundiá, pois 62% desta variedade tem origem no Estado do Rio Grande do Sul.

Vale destacar a participação da IAC 138-22 Máximo na produção do vinho dos municípios abrangidos pelo projeto: 8,7% em Jundiá, 15,7% em Jarinu e 14,2% em São Miguel Arcanjo. Esta cultivar tem origem paulista e revela uma potencialidade para a cadeia vitivinícola do Estado de São Paulo, pois se trata de uma cultivar híbrida desenvolvida pelo IAC e bem adaptada às condições climáticas da região.

Apesar do processamento das cultivares niagara e máximo não resultar vinhos finos, por apresentarem boa produção nas várias regiões vitícolas paulistas tais cultivares podem estar inseridas nas estratégias de construção da identidade do vinho paulista e, conseqüentemente, dos registros de identificação de origem.

Quanto às cultivares de uvas destinadas à produção do vinho engarrafado pelos envasadores, nota-se a predominância da isabel, com participação de 56,9% e da bordô, com 32,9%. Sem dúvidas, estas cultivares são as de maior demanda do elo “engarrafador/engasador”.

Do total de vinho engarrafado pelos envasadores paulistas, somente 3,4% é produção própria. Portanto, do total de 41.586.000 de litros engarrafados, 1.390.000 litros são produzidos pelos envasadores. É justamente o engarrafamento deste montante de vinho, produzidos por terceiros<sup>8</sup>, que caracteriza o perfil destes agentes da cadeia vitivinícola paulista e justifica a atribuição do termo “engasadores”.

O restante de 40.196.000 de litros, montante que equivale a 96,6% do vinho engarrafado pelos envasadores, é produzido no Estado de Rio Grande do Sul, principalmente nos municípios das serras gaúchas.

---

<sup>8</sup>Dois envasadores possuem unidade produtiva no Estado de Rio Grande do Sul.

Para a produção de 1.390.000 litros de vinho, os envasadores utilizam uvas paulistas: 26,5% do vinho são derivados de uvas próprias e 73,5% são derivados de uvas de municípios do estado, com destaque para o de São Miguel Arcanjo, responsável pela origem das uvas que entram no processamento de 66% da produção própria de vinhos destes envasadores.

Dez envasadores investiram em equipamentos nos últimos cinco anos. Destes, cinco compraram nas empresas localizadas nas serras gaúchas, principalmente nos municípios de Bento Gonçalves e Caxias do Sul; enquanto quatro compraram no Estado de São Paulo, notadamente nos municípios de Jundiá e da Grande São Paulo. Do total de envasadores, somente um adquiriu equipamento no exterior, na Itália.

As análises comprovaram que tanto na produção da matéria-prima, quanto na produção de insumos para o vinho, agentes do Rio Grande do Sul fazem parte da cadeia vitivinícola paulista. Por enquanto, a cadeia de produção é mais brasileira que essencialmente paulista.

Quanto aos obstáculos enfrentados pelos envasadores paulistas de vinho, destaca-se, em primeiro lugar, a restrição da oferta de uva para processamento no Estado de São Paulo. O foco no cultivo de uva de mesa, em função do mercado, constitui o principal gargalo da produção vinícola paulista. O mercado consumidor valoriza a qualidade das uvas para consumo *in natura* cultivadas no Estado de São Paulo, sobretudo nos municípios abrangidos pelo projeto. Além da vocação e tradição de produção da uva de mesa, as análises dos dados do levantamento de informações com os envasadores revelaram que a concorrência proporcionada pela comercialização das sangrias e coquetéis constitui outra importante dificuldade para este elo da cadeia vitivinícola paulista. Manter o preço do vinho competitivo no mercado tornou-se um grande desafio frente à expansão de produtos derivados do vinho e de menor preço. Este é um indicador de que os consumidores ainda não desenvolveram a “cultura do vinho” e nem se preocupam com os detalhes dos vinhos, expressos

nos rótulos. A maior formação do consumidor, paralela à constituição da cultura do vinho, é fundamental para a valorização do produto de qualidade no mercado. Nesta perspectiva, justifica-se a hipótese de que o preço ainda é o grande determinante para a subsistência e desenvolvimento da cadeia vitivinícola brasileira, principalmente a paulista. A necessidade de resolver os problemas dos pequenos produtores e envasadores paulistas a fim de promover a competitividade do setor vinícola do Estado de São Paulo levou à organização da estrutura dos agentes auxiliares, responsáveis pelo ambiente institucional deste elo da cadeia (Figura 5).

Os desafios dos vinicultores e envasadores impõem a necessidade da atuação das instituições de apoio, mediante o desenvolvimento dos seguintes encaminhamentos:

- ✓ Organização de cursos técnicos de qualificação para os produtores (prefeituras municipais, institutos de pesquisa, universidades);
- ✓ Acordo institucional - articulação entre instituições para a questão da informalidade (MAPA - institutos de pesquisa - Promotora Pública);
- ✓ Avaliação tributária da indústria a partir de propostas para o desenvolvimento da produção de uva e vinho paulista (Secretaria da Fazenda do Estado, sindicatos, FIESP e institutos de pesquisa e universidades).
- ✓ Ações integradas para o desenvolvimento do enoturismo (integração da Câmara Setorial de Turismo com a da Uva e Vinho, prefeituras municipais, organizações de produtores, SEBRAE e institutos de pesquisa e universidades).

### 3.4 - Elos da Comercialização: atacadista, varejista e consumidor final

Ao considerar os elos da cadeia responsáveis pela comercialização, expressos na figura 6, as análises do censo revelaram:

- ✓ os pequenos produtores de vinho, mais concentrados em Jundiaí, desenvolvem o escoamento da produção diretamente ao consumidor, seja para o

consumo próprio, para o consumo de vizinhos e parentes, seja para o turista. Portanto, nem sempre o escoamento da produção realizado pelos pequenos vinicultores pode ser considerado comercialização, pois em muitos casos não envolvem a lógica de mercado.

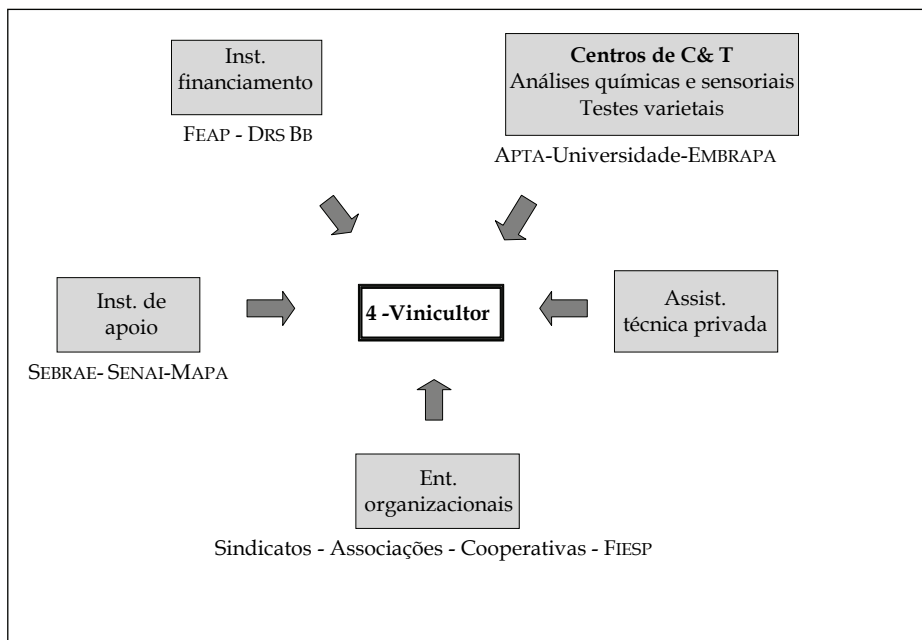
- ✓ os envasadores, localizados nos municípios de São Roque e Jundiaí, são responsáveis pelo desenvolvimento dos canais intermediários, como o distribuidor, o varejista e o atacadista.

O vinho artesanal na região de Jundiaí é enviado pelo fabricante e vendido na sua maior parte por meio de vendas diretas aos consumidores. A situação de informalidade de grande parte dos pequenos vinicultores restringe as opções de formas de comercialização à venda na propriedade direta ao consumidor final. Dos 35 produtores entrevistados no município que comercializam o produto, todos vendem diretamente ao consumidor e somente um produtor também entrega em redes de supermercados e pequenos varejistas, normalmente próximos ao local de fabricação. O comércio atacadista praticamente inexistente neste segmento.

A venda direta é um diferencial das vinícolas na região e, em muitos casos, as cantinas oferecem algum outro tipo de atrativo ao cliente, como: restaurante, degustações, visitas dirigidas à cantina, visitas aos vinhedos, entre outros. A comercialização de outros produtos regionais derivados da uva também faz parte da cesta de produtos ofertados nas cantinas.

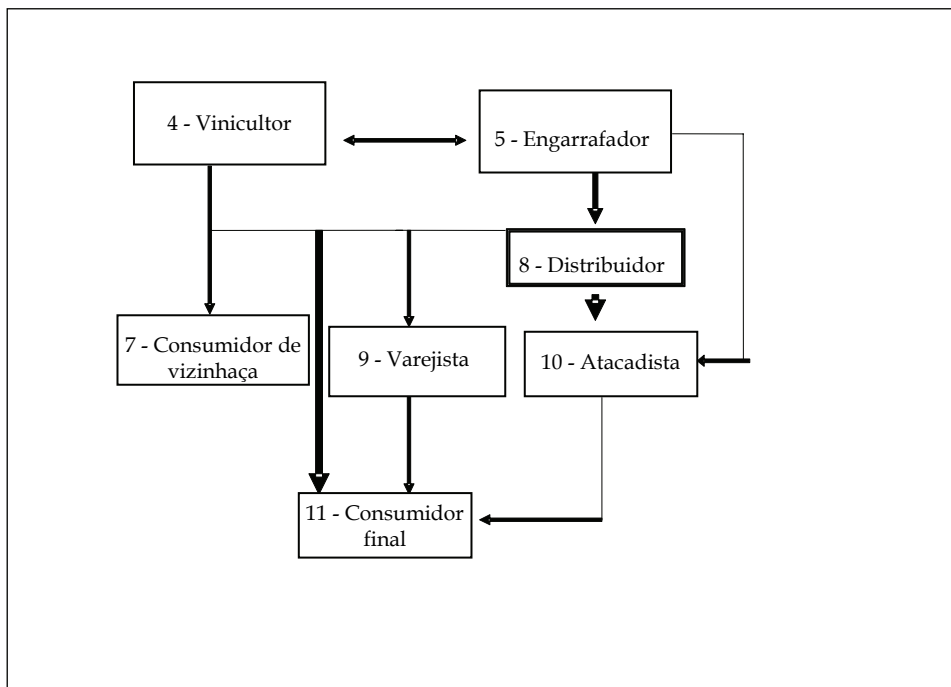
Atender ao turismo rural é uma forte tendência na região por parte das cantinas e vem sendo atrelado ao programa Circuito das Frutas que envolve dez municípios considerados importantes polos frutíferos do estado.

Acredita-se que a maior organização dos produtores, principalmente a partir da formalização da Cooperativa - AVA, pode minimizar um dos grandes gargalos da comercialização do vinho artesanal na região, relacionado à informalidade do setor, que reduz a possibilidade de comércio do produto nos atacadistas e varejistas, principalmente para o grupo de produtores que tem como meta o aumento da



**Figura 5** - Ambiente Institucional do Vinicultor.

Fonte: Verdi et al. (2010).



**Figura 6** - Principais Elos da Comercialização do Vinho.

Fonte: Verdi et al. (2010).

produção e a conquista de novos mercados. Um dos pontos fortes da produção do vinho artesanal na região de Jundiá é a sua proximidade aos grandes centros consumidores, notadamente concentrados nas metrópoles de São Paulo e Campinas.

Além do vinho destinado à comercialização, a pesquisa detectou 60 produtores que processam vinho para consumo próprio ou para presentear amigos e parentes, seguindo tradições de seus antepassados. A elaboração do vinho é artesanal, mediante a participação da família e a maior parte da matéria-prima utilizada é a uva de mesa niagara, cultivada na propriedade pela maioria dos produtores.

No conjunto, a forma de comercialização mais utilizada para o consumo do vinho produzido ou engarrafado nos quatro municípios analisados é a venda direta ao consumidor final com 64 indicações. Além dos produtores artesanais, os médios e até um grande envasador vendem o produto na propriedade. O pequeno varejo é o segundo canal de comercialização mais utilizado com 12 respostas. Quanto ao distribuidor e o atacado, pode-se afirmar que estes são ativados pelos envasadores.

De um total de 63 vinícolas que comercializam o vinho, 58 (92%) vendem diretamente ao consumidor final na propriedade e 42 só utilizam este canal de comercialização.

A análise por município mostrou que São Roque, por concentrar o maior número de envasadores, detém a rede de distribuição do vinho mais desenvolvida, pois 8 utilizam o canal distribuidor para escoamento da produção, enquanto 6 realizam venda para atacado, montante que representa quase a totalidade dos que utilizam este canal de comercialização de vinho no Estado de São Paulo.

O desenvolvimento da rede de comercialização do vinho está na dependência da resolução da questão da informalização dos pequenos produtores e das políticas de desenvolvimento do enoturismo.

Em conclusão, a pesquisa realizada mostrou que no Estado de São Paulo há 2 segmentos distintos de vinicultores, com características e dificuldades próprias, que demandam soluções ou políticas específicas para alavancar o desenvolvimento do setor.

#### 4 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao considerar as reuniões gerais do projeto desde o final de 2006 e a formatação da estrutura institucional baseada no tripé formado pela presença dos governos municipais, dos centros de pesquisa e dos produtores rurais organizados, o projeto promoveu o movimento em prol da revitalização da cadeia vitivinícola paulista e fortaleceu a governança entre os principais agentes da cadeia.

A partir das oportunidades de diálogo geradas ao proporcionar espaços de interação, iniciou-se um processo de articulação dos diversos interesses, fato que culminou com a criação da Câmara Setorial de Uva e Vinho para o Estado de São Paulo, em novembro de 2008, pela Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (CODEAGRO) da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA/SP).

A cadeia vitivinícola paulista pode ser dividida em dois níveis para facilitar a análise: a cadeia principal, formada pelas atividades de produção de mudas, produção de uvas, produção e engarrafamento de vinho e comercialização e a cadeia auxiliar, formada pelos elos que sustentam cientificamente, tecnicamente e tecnologicamente os elos da cadeia principal - tais agentes são representados pelos fornecedores de insumos e equipamentos; entidades reguladoras das atividades; entidades de assistência técnica pública e privada; centros de ciência e tecnologia; entidades de classe; cooperativas de produtores; associações e sindicatos rurais.

A sustentabilidade da cadeia é estimulada pela tradição de produção e pela proximidade ao mercado consumidor. A capacidade da cadeia de se manter ao longo do tempo é dada pela tradição familiar na atividade e pela localização dos produtores no entorno metropolitano, fato que tem favorecido a logística da comercialização e a presença de turista, do consumidor final. Tais conclusões podem ser confirmadas pelos dados do censo, a maior parte dos produtores e/ou envasadores vende diretamente ao consumidor final, sendo que 42 utilizam somente este canal de comercialização. Por outro lado, não se

deve ignorar que a situação de informalidade contribui para a baixa frequência apresentada pelo uso de outros canais de comercialização.

Atualmente, os viticultores estão reconhecendo o processamento da uva e a elaboração do vinho como outra fonte de renda e nova possibilidade de agregação de valor à produção de uva, fato que, somado ao crescimento do enoturismo, estimula o desenvolvimento e a sustentabilidade da vitivinicultura no entorno metropolitano.

As análises das informações do censo permitiram o reconhecimento das principais potencialidades para a cadeia, fatores que merecem ser considerados nas estratégias de desenvolvimento:

- A concentração da produção constitui um aspecto positivo, pois facilita a difusão de conhecimento e informação.
- A tradição de produção vitícola, sobretudo da uva de mesa, constitui um recurso que contribui para a requisição de certificações, como indicação geográfica.
- As culturas italiana e portuguesa promovem referências culturais que merecem ser exploradas nas estratégias de atração de turistas e consumidores.
- O enoturismo proporciona novas perspectivas de desenvolvimento setorial e regional.
- A maior articulação entre os agentes envolvidos com a cadeia pode favorecer a promoção de projetos coletivos para o setor e para as regiões vitivinícolas paulistas.
- As experiências positivas de produção de uvas para vinho relatadas pelos produtores proporcionam expectativas e novos modelos para os viticultores paulistas.
- As cultivares IAC 138-22 Máximo e a niagara fornecem tipicidade ao vinho produzido nos municípios paulistas. Neste sentido, constituem recursos territoriais específicos que merecem ser explorados pelas estratégias de construção da identidade do vinho e de indicação geográfica, itens cada vez mais valorizados no contexto vitivinícola.

A importação da uva do sul, notadamente das cultivares isabel e bordô, pelos viticultores que têm o processo produtivo, traz implicações negati-

vas para a qualidade do vinho. Após percorrerem um trajeto superior a mil quilômetros, as uvas não chegam aos municípios paulistas com os requisitos ideais para a vinificação. O tempo excessivo pós-colheita da uva e a falta de cuidados durante o longo trajeto proporcionam condições favoráveis à infecção por fungos e bactérias não desejados no processo produtivo do vinho.

A produção vinícola paulista a partir de uvas gaúchas permanece excluída das atuais políticas adotadas pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) de Indicação Geográfica e certificação baseada na tipicidade local.

Os caminhos mais viáveis e sugeridos pela pesquisa para solucionar a questão da informalidade no setor é o fortalecimento institucional. As reuniões do projeto enfatizaram a necessidade de estabelecimento de proximidade organizacional entre os agentes, a formação de associações e, principalmente, cooperativas. Além disso, estabelecer interações de cooperação pública, privada e comunitária voltada para a criação de um ambiente inovador e propiciar que as micro, pequenas e médias empresas se tornem mais produtivas e mais competitivas. De certa forma, alguns resultados já estão surgindo ao longo do processo, dentre os quais se destacam a modificação da forma associativa para a cooperativa (AVA de Jundiá), a constituição da Coopervinho Paulista com sede em Vinhedo e a criação da Câmara Setorial de Uva e Vinho Paulista.

Quanto às grandes vinícolas e engarrafadores paulistas de vinho, a importação do produto pronto a granel do sul também gera implicações negativas na qualidade do produto.

Tanto a importação da uva, quanto do vinho pronto pelos viticultores e engarrafadores paulistas, promovem sérias implicações negativas para a qualidade e para a construção da identidade do produto, além de gerar emprego e renda fora do Estado de São Paulo.

A partir desse reconhecimento é que a cadeia deve ser reorganizada. Ao mesmo tempo em que a variedade niagara pode conferir uma tipicidade ao vinho paulista, a utilização desta para processamen-



to significará mais uma opção de comercialização para o produtor de uva, além do reforço da vocação vitícola regional e estadual.

A maior utilização destas variedades para a vinificação implica na participação dos centros de pesquisa voltada para a geração de inovações tecnológicas de duas ordens: novas tecnologias de processamento e extração da polpa, e novas tecnologias organizacionais para os produtores, para seleção e classificação das uvas.

Como bem destacado pelo censo vitivinícola realizado pelo projeto FAPESP, a uva é cultivada em pequenas propriedades de base familiar, assim, qualquer política de desenvolvimento voltada para a viticultura implica em ganhos sociais para os municípios produtores. A viticultura representa importante atividade econômica para fixação do homem no campo e manutenção da paisagem rural nos municípios.

A agregação de valor à uva mediante o processamento e fabricação do vinho e mediante o desenvolvimento de atividades ligadas ao turismo

rural e o enoturismo já constituem novas fontes de rendas e possibilidades reais de sustentabilidade da pequena produção agrícola nos espaços do entorno metropolitano.

#### LITERATURA CITADA

PIRES, E. J. P.; MARTINS, F. P. Técnicas de cultivo. In: POMMER, C. V. **Uva: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado**. Porto Alegre: Cinco continentes, 2003. p.351-388.

POMMER, C. V. UVA. In: FURLANI, Â. M. C.; VIÉGAS, G. P. (Eds.). **Melhoramento de plantas no Instituto Agrônomo**. Campinas: Instituto Agrônomo, 1993.

SOUZA, S. O. **Desenho e a análise da cadeia produtiva dos vinhos finos da serra gaúcha**. 2001. 181 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia) - Escola de Engenharia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

VERDI, A. R. et al. **Revitalização da cadeia vitivinícola paulista: competitividade, governança e sustentabilidade**. São Paulo: FAPESP, 2010. (Relatório FAPESP, Fase II). Mimeo.

---

Recebido em 26/06/2012. Liberado para publicação em 28/01/2013.