

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA  
CAMPUS SANTANA DO LIVRAMENTO  
CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS**

**ANÁLISE DA CADEIA PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA DE SANTANA DO  
LIVRAMENTO/RS.**

**ROSIMARI SIMAS FERREIRA**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO  
(TCCII)**

**Santana do Livramento  
2018**

ROSIMARI SIMAS FERREIRA

**ANÁLISE DA CADEIA PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA DE SANTANA DO  
LIVRAMENTO/RS.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
como requisito para obtenção do título de  
Bacharel em Ciências Econômicas pela  
Universidade Federal do Pampa –  
UNIPAMPA.

Orientador: Prof. (a) Dra. Alessandra Troian

**Santana do Livramento  
2018**

Ficha catalográfica elaborada automaticamente com os dados fornecidos pelo(a) autor(a) através do Módulo de Biblioteca do Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos Institucionais).

658

F383a Ferreira, Rosimari Simas

Análise da Cadeia Produtiva da Vitivinicultura de Santana do Livramento/RS. / Rosimari Simas Ferreira.

71 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) -- Universidade Federal do Pampa, CIÊNCIAS ECONÔMICAS, 2018.

"Orientação: Dr<sup>a</sup> Alessandra Troian".

1. Vitivinicultura. 2. Encadeamentos.  
3. Cadeia Produtiva. I. Título.

ROSIMARI SIMAS FERREIRA

**ANÁLISE DA CADEIA PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA DE SANTANA DO  
LIVRAMENTO/RS.**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado  
como requisito para obtenção do título de  
Bacharel em Ciências Econômicas pela  
Universidade Federal do Pampa –  
UNIPAMPA.

Área de concentração: Ciências Econômicas

Trabalho de Conclusão de Curso defendido e aprovado em dia: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Banca Examinadora:

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Alessandra Troian  
Orientadora Curso de Ciências Econômicas - UNIPAMPA

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Patrícia Eveline dos Santos Roncato  
Ciências Econômicas – UNIPAMPA

---

Prof<sup>ª</sup>. Dra. Lucélia Ivonete Juliani  
Ciências Econômicas - UNIPAMPA

Dedico este Trabalho ao meu marido Joi Uiatcliff pela paciência, companheirismo, incentivo, carinho e amor, também dedico a minha Mãe Né e a D. Mirta Suarez, duas amigas que Deus colocou no meu caminho, obrigada pelo apoio, conselhos e por terem acreditado em mim. A eles a minha eterna gratidão

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus, que foi minha maior força nos momentos de angústia e desespero, sou grata a meus pais Noely (in memoriam) e Maria, que me ensinaram valores que contribuíram pela minha educação.

Um agradecimento especial ao meu marido Joi Uiaticliff, pela paciência, carinho, amor, compressão, conselhos e por suportar as crises de estresse. Também agradeço as minhas colegas de jornada, Maria Fabiana, Débora, Deisi, meu agradecimento especial a Ana Alzira e a Denize, que também estiveram presentes nessa trajetória.

Agradeço as orientações recebidas da Dra. Alessandra Troian, mesmo sabendo que em alguns momentos não foram fáceis, para nenhuma das duas.

Agradeço a minha fé na espiritualidade, que sempre me acompanhou, em todos os momentos, me proporcionando amparo e equilíbrio. E um agradecimento muito especial a minha Mãe Né, pelos puxões de orelha, quando eu mencionei em desistir, e também agradeço a Dona Mirta Suarez, pelas conversas e conselhos. Considero duas grandes amigas que Deus colocou no meu caminho, muito obrigada a todos.

“É melhor tentar e falhar, que preocupar-se e ver a vida passar. É melhor tentar, ainda que em vão que sentar-se fazendo nada até o final. Eu prefiro na chuva caminhar, que em dias frios em casa me esconder. Prefiro ser feliz embora louco, que em conformidade viver”.

Martin Luther King

## RESUMO

A cadeia produtiva da vitivinicultura no Brasil tem se mostrado bastante promissora no que se refere em área cultivada, expansão territorial dos vinhedos e consumo de vinho. O Rio Grande do Sul está inserido nesse contexto, como um dos principais produtores de vinhos e seus derivados. Neste sentido, destacam-se as vitivinícolas estabelecidas em Santana do Livramento/RS. Para tanto, o presente estudo tem como objetivo central “Analisar a estrutura geral da cadeia produtiva da vitivinicultura no município de Santana do Livramento”. Metodologicamente o estudo caracteriza-se como dedutivo, a partir de um estudo qualitativo e exploratório, através das técnicas de pesquisas, de revisão bibliográfica, análise documental e entrevistas. Os dados foram coletados através da realização de entrevistas com roteiro semiestruturado, realizadas com os gestores das quatro vitivinícolas estabelecidas no município, separadamente, visando obter informações sobre como são adquiridos os insumos, como se encontra a demanda por mão de obra, colheita, processamento, comercialização dos vinhos. Quanto aos insumos para produção, são oriundos de fora do município, e que o produto final, no caso o vinho, é finalizado em apenas uma das vitivinícolas que foram objeto deste estudo, as outras informaram que o processo de finalização ocorre na Região da Serra Gaúcha, ou seja, o vinho não sai pronto para comercialização de Santana do Livramento. As potencialidades do setor vitivinícola estão associadas a topografia da Região, possibilitando a mecanização, aliadas ao uso da tecnologia e as condições de clima e solo. As principais dificuldades encontradas mencionadas pelos entrevistados, foram a concorrência com os vinhos importados, distância dos grandes centros produtores e dos fornecedores de insumos para a produção vitivinícola. Os vinhos da Região da Campanha Gaúcha, apesar das dificuldades encontradas, vêm conseguindo destaque em concursos vitivinícolas, cuja elaboração dos vinhos, apresenta um excelente conceito frente aos consumidores.

Palavras-chave: Vitivinicultura. Encadeamentos. Cadeia Produtiva.

## RESUMEN

La cadena productiva de viticultura en Brasil viene mostrándose bastante prometedora en lo que se refiere en área cultivada, expansión territorial de los viñedos y del consumo de vino. El Río grande del Sur está insertado en este contexto, cómo uno de los principales productores de vinos y sus derivados. En este sentido, destacase las vitivinícolas establecidas en Santana do Livramento/RS. Por lo tanto el presente estudio tiene como objetivo central “analizar la estructura general de la cadena productiva de la viticultura en el municipio de Santana do Livramento”. Metodologicamente el estudio se caracteriza como deductivo, a partir de un estudio cualitativo y exploratorio, a través de técnicas de investigación, de revisión bibliográfica, análisis documental y entrevistas. Los datos fueron recogidos a través de realización de entrevistas como un itinerario semi estructurado, realizadas con los administradores de las cuatro vitivinícolas establecidas en el municipio, separadamente, visando obtener informaciones sobre cómo son adquiridos los insumos, cómo se encuentra la demanda a la mano de obra, coseche, procesamiento, comercialización de los vinos. Como a los insumos para producción, son proveniente de a fuera del municipio, y que el producto final, en el caso el vino, es finalizado en apenas una de las vitivinícolas que fueron objeto de este estudio, las otras informaron que el proceso de finalización ocurre en la region de la Sierra Gaucha, o sea, el vino no sale pronto para la comercialización de Santana do Livramento. Las potencialidades del sector de vitivinícola está asociada a topografía de la región, posibilitando la mecanización, aliadas al uso de la tecnología y las condiciones del clima y suelo. Las principales dificultades de encontradas citadas por los entrevistados, fueron la competencia con los vinos importados, distancia de grandes centros productores y de los proveedores de insumos para la producción vitivinícola. Los vinos de la Región de la Campana Gaucha, a pesar de las dificultades encontradas, viene consiguiendo destaque en concursos vitivinícolas, en la cual la elaboración de los vinos presenta un excelente concepto frente a los consumidores.

Palabras claves: Viticultura. Encadenamientos. Cadena Productiva.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Localização das vitivinícolas que serão objeto de estudo, no município de Santana do Livramento/ RS. ....	22
Figura 2 - Representação da cadeia produtiva simplificada.....	26
Figura 3 - Representação dos paralelos 30° e 50°, Norte e Sul.....	30
Figura 4 - Representação dos insumos utilizados pelas vitivinícolas de Santana do Livramento/RS. ....	45
Figura 5 - Processo de vinificação nas vitivinícolas de Santana do Livramento/ RS. ....	51
Figura 6 - Cadeia produtiva vitivinícola de Santana do livramento/ RS.....	55

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Método utilizado para atender os objetivos da pesquisa.....	21
Quadro 2 - Representação de Cadeias Produtivas .....	25
Quadro 3 - Origem dos fitossanitários usados na produção de uvas e vinhos nas vitivinícolas de Santana do Livramento/RS.....	44
Quadro 4 - Produtividade de uvas por hectare, referente ao município de Santana do Livramento/ RS. ....	49
Quadro 5 - Pontos fortes e pontos fracos da vitivinicultura de Santana do Livramento/ RS...62	

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Produção de vinhos, sucos e derivados do Rio Grande do Sul no período de 2013 a 2016 .....	33
Tabela 2 - Equipamentos utilizados na implantação de vinhedos em Santana do Livramento/RS. ....	41
Tabela 3 - Funcionários das vitivinícolas estabelecidas em Santana do Livramento/ RS.....	46

## **LISTA DE SIGLAS**

ABE - Associação Brasileira de Enologia

BNDES - Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social

CLT - Consolidação das Leis do Trabalho

COFINS - Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho

IPI- Imposto sobre Produtos Industrializados

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

PIB – Produto Interno Bruto

PIS/ PASEP – Programa de Integração Social e o Programa de Formação do Patrimônio do Servidor Público

RS – Rio Grande do Sul

PL – Projeto de Lei

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	15
1.1 Objetivos.....	17
1.1.1 Objetivo Geral .....	17
1.1.2 Objetivos Específicos .....	17
1.2. Justificativa.....	17
<b>2. METODOLOGIA</b> .....	19
<b>3 AS CADEIAS PRODUTIVAS AGROINDUSTRIAS NO BRASIL.</b> ....	24
3.1 Cadeia produtiva agroindustrial: noções e concepções. ....	24
3.2 A cadeia produtiva no setor vitivinícola.....	29
<b>4 OS ESTABELECIMENTOS VITIVINÍCOLAS DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO LIVRAMENTO/RS.</b> .....	35
4.1 Vitivinícola Nova Aliança/Santa Colina .....	35
4.2 Vitivinícola Cordilheira de Santana .....	37
4.3 Vitivinícola Miolo/Almadén.....	37
4.4 Vitivinícola Salton.....	38
<b>5 A CADEIA PRODUTIVA DA VIVIVINICULTRA EM SANTANA DO LIVRAMENTO/RS</b> .....	40
5.1 A estrutura da cadeia produtiva da vitivinicultura em Santana do Livramento/RS .....	40
5.2 Processamento da uva na cadeia produtiva da vitivinicultura de Santana do Livramento/RS. ....	50
5.3 Potencialidades e fragilidades da vitivinicultura loca.....	56
<b>6 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	63
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	65
<b>APÊNDICE A - INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS</b> .....	70

## 1 INTRODUÇÃO

Em nível internacional países como França, Itália, Espanha e Estados Unidos destacam-se como importantes produtores de vinho. De acordo com dados da Embrapa (2015), a França se destacou em 2014 como principal produtor mundial de vinhos, atingindo uma produção de 4.620 milhões de litros, seguida pela Itália que produziu 4.470 milhões de litros, a Espanha com produção de 3.820 milhões de litros e os Estados Unidos com 2.230 milhões de litros.

Entretanto, quando se fala de produção e consumo de vinho, não se pode deixar de lado um dos países que ocupa uma das primeiras posições em relação ao consumo dessa bebida, os Estados Unidos, que apresenta um consumo de 3.070 milhões de litros, seguido da França e Itália, que apresentaram um consumo respectivo de 2.790 e 2.040 milhões de litros, ao ano (EMBRAPA, 2015).

O Brasil, também se encontra em um cenário de expansão de produção e consumo de vinho, no qual apresentou uma produção de 1.499.353 toneladas de uvas, com uma área plantada de 79.094 hectares. Acrescenta-se também a quantidade de 77.758 de área colhida de uvas em hectares e o do consumo per capita que foi de 1,60 litros por ano (EMBRAPA, 2015).

Voltando-se para a produção interna brasileira, cabe destaque à vitivinicultura do Rio Grande do Sul que foi inserida no estado pelos colonizadores italianos na Serra Gaúcha e região central a partir de 1875. Sendo assim, os imigrantes trouxeram seus costumes e a experiência em fabricação do vinho e derivados, bem como as sementes das videiras, para o então cultivo das mesmas. Devido às condições inóspitas da região as primeiras tentativas de plantio da casta de uva *vitis vinífera*, trazida pelos europeus, não vingaram, ou seja, não se adaptaram ao clima tropical, além das variações de temperaturas (SARMENTO, 2017).

Ainda, cabe mencionar que com o passar do tempo, outras castas foram inseridas nesse panorama vinícola, bem como outras técnicas de plantio e cultivo das uvas foram utilizadas, sendo que atualmente várias castas são produzidas em todo o país. Certamente as características climáticas, o relevo e o solo, foram de fundamental importância para o cultivo das videiras (IBRAVIN, 2018).

O clima favorável do Rio Grande do Sul intensificou as potencialidades da vitivinicultura. A incidência solar bem como a variação da temperatura, considerando que os dias são mais quentes e noites mais frias, conseqüentemente foram relevantes para o aperfeiçoamento da cultura das videiras (SARMENTO, 2017).

Em 2015 o Rio Grande do Sul foi o estado que obteve a maior produção de uvas, frente aos demais estados produtores<sup>1</sup> do Brasil, totalizando 876.286 toneladas de uvas. Quanto a sua área plantada em 2015 totalizou 50.743 hectares e a área colhida de uvas no RS foi 49.737 hectares. A produção de vinhos, sucos e derivados foi de 583.015.753 litros (EMBRAPA, 2015).

É notório que a produção de uvas e vinhos na região da Serra Gaúcha deve-se ao contexto histórico, remonta ao período da colonização italiana (EMBRAPA, 2015). No entanto, nas últimas décadas, com a evolução industrial e o aprimoramento das novas tecnologias outras regiões passaram a produzir uvas e vinhos, dentre elas estão os municípios que compõem a Campanha Gaúcha, como: Santana do Livramento, Quaraí, Dom Pedrito, Bagé, Hulha Negra, Uruguaiana e Alegrete.

Segundo Sarmento (2017), a vitivinicultura no clima temperado da Região da Campanha é caracterizada por ciclo anual, acompanhado de um período de dormência, devido as baixas temperaturas do rigoroso inverno dessa região. Dentre estes municípios citados serão priorizadas as atividades vitivinícolas do município de Santana do Livramento. O município apresenta uma área destinada à colheita e área colhida de igual proporção sendo de aproximadamente 789 hectares, e uma quantidade produzida de 3.392 toneladas de uva (IBGE, 2016).

Muitas são as atividades que circundam a vitivinicultura em Santana do Livramento, como o turismo, o marketing, a governança, porém será destacado neste estudo a cadeia produtiva do vinho. Segundo Callado (2009), uma cadeia produtiva consiste em sucessão de operações transformadoras da matéria prima a qual se desmembra em vários ramos do processo produtivo. Assim, uma cadeia produtiva representa a continuidade de ações indispensáveis para a modificação da matéria prima resultando em um produto designado ao consumo.

De acordo com Neves (2005), quando há a pretensão de desenvolver trabalhos acerca de cadeias produtivas se faz necessário conhecer antecipadamente o sistema a ser investigado. Quando se fala em cadeia produtiva dentro do agronegócio, Savoia (2009), destaca que a fabricação do insumo produtivo percorre um caminho dentro da produção agropecuária, o qual é transformado até chegar no consumidor final. Dessa forma, o autor sistematiza mostrando que este é um processo que passa pela pesquisa, processamento, transporte, assistência técnica, percorrendo todo caminho, até chegar ao consumidor final.

---

<sup>1</sup> Ceará, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Goiás.

Assim, a partir desta breve contextualização, o funcionamento deste mecanismo que se pretende perceber no município em questão. O presente estudo visa responder os seguintes questionamentos: Quais os encadeamentos produtivos produzidos pela indústria vitivinícola de Santana do Livramento/RS? Quais são as principais potencialidades e fragilidades destes encadeamentos?

A pesquisa será realizada em Santana do Livramento no Rio Grande do Sul (RS), no presente ano de 2018. Para tanto pretende-se realizar a pesquisa com os vitivinicultores do município, entendendo que nestas indústrias poderão ser identificados seus encadeamentos. Assim, a seguir serão apresentados os objetivos do estudo.

## **1.1 Objetivos**

Para responder o questionamento que guia este estudo serão traçados o objetivo geral e os objetivos específicos.

### *1.1.1 Objetivo Geral*

Analisar a estrutura da cadeia produtiva da vitivinicultura no município de Santana do Livramento/RS.

### *1.1.2 Objetivos Específicos*

- Caracterizar as cadeias produtivas agroindustriais e suas relações com as atividades econômicas;
- Apresentar as vitivinícolas estabelecidas atualmente em Santana do Livramento;
- Identificar os agentes a montante e a jusante da cadeia produtiva da vitivinicultura;
- Descrever os papéis principais e as funções desempenhadas por cada agente;
- Elencar as principais potencialidades e fragilidades da cadeia produtiva da vitivinicultura no município.

## **1.2. Justificativa**

A relação da vitivinicultura com seu processo produtivo foi escolhida devido à motivação de compreender os encadeamentos produtivos produzidos pela indústria

vitivinícola de Santana do Livramento/RS, para além do que se observa na literatura, buscando ter um contato mais direto com esse processo, sobretudo a dinâmica de produção de uvas e vinhos da mesma.

A definição do problema de pesquisa deveu-se ao entendimento de que existem poucos trabalhos, a nível municipal voltados para essa temática, caracterizando de certa forma uma lacuna de estudos nesta área. No plano teórico e prático a pesquisa contribuirá para a compreensão do processo vitivinícola do município. No que tange a estudos acerca de cadeias produtivas vitivinícolas para o município de Santana do Livramento estes não se mostraram pujantes. Visto que, não foram encontrados estudos que especifiquem esta área quando voltada para o município. Os estudos encontrados voltaram-se para a cadeia produtiva da Região da Campanha como um todo (SARMENTO, 2017), bem como estudos voltados para os demais municípios que compõem a Região, como o que se referiu a cadeia produtiva do vinho em Dom Pedrito (LANGBECKER et al., 2012).

As demais pesquisas encontradas, como artigos e dissertações acerca da vitivinicultura local focalizaram em temas que não se voltaram para a cadeia produtiva, mas sim, por exemplo, para a vitivinicultura enquanto processo de desenvolvimento (ENGELMANN, 2009), para a territorialização da área de fronteira juntamente à introdução da vitivinicultura (MARQUETTO, 2015). Acrescenta-se o estudo de Silveira (2018), que traz o marketing de lugares como estratégia de fortalecimento para o desenvolvimento territorial, apresentando as vitícolas e vitivinícolas da Campanha Gaúcha.

Assim, observa-se uma lacuna a ser estudada quando se trata de cadeia produtiva do vinho para o município. Acredita-se que o baixo número de estudos encontrados se deve ao fato de a atividade vitivinícola ser recente no município, visto que somente na década de 1970 com a vinícola Almadén iniciou-se esse processo no município de Santana do Livramento/RS (SARMENTO, 2017).

Acredita-se na relevância da presente pesquisa, pelo fato de buscar apresentar a indústria do vinho santanense de uma forma distinta, em que por meio da cadeia produtiva poderá ser observada a sua importância econômica e produtiva para além do município. Quanto ao contexto social a pesquisa mostra-se considerável por permitir identificar a expressão no contexto do município de Santana do Livramento/RS dentro desse processo produtivo.

## 2. METODOLOGIA

A seguir será apresentado o método utilizado que visa atingir os objetivos propostos na construção deste estudo. Para compreender os fenômenos que se pretende estudar usou-se da ciência para buscar esse conhecimento. Segundo Köche (1997), as respostas das inquietações que norteiam o ser humano e sua curiosidade intelectual, bem como a necessidade que há de compreensão desses fatos.

Os fatos podem ser investigados através de um método, que significa várias atividades ordenadas e racionais que possibilitam traçar caminhos e verificando possíveis falhas (MARCONI ; LAKATOS, 2003) Nas ciências econômicas, o estudo caracteriza-se a partir do método dedutivo. O método dedutivo, segundo Cervo, Bervian e Silva (2007), é uma argumentação que torna clara as verdades próprias inclusas em verdades universais. Com isso a investigação procura compreender os encadeamentos que envolvem a cadeia produtiva em questão.

A presente pesquisa caracteriza-se como qualitativa a partir de um estudo exploratório. Segundo Cresswell (2007), a pesquisa qualitativa trata das experiências individuais, buscando construir conhecimento. Uma pesquisa qualitativa segundo Neves (1996), não utiliza análise de dados estatísticos, outrossim, obtém-se através deste método, dados descritivos, adquiridas por meio do contato do pesquisador com o ambiente estudado. Já o estudo exploratório tem uma condição direcionada a investigar um problema que não possui muitos estudos (SAMPHERE; COLLADO; LUCIO, 2006).

Como técnicas de coleta de dados que serão utilizadas são: a pesquisa bibliográfica, a análise de documental e a realização de entrevistas mediante o uso de roteiros semiestruturados. A pesquisa bibliográfica baseia-se em estudos já publicados, como por exemplo, livros, artigos científicos, entre outros (VERGARA, 2000). Já a análise documental, segundo Gil (2010), consiste em documentos administrativos variados, como registros internos, relatórios que serão utilizados como apoio a pesquisa. Triviños (1987), caracteriza a entrevista a partir de questionamentos básicos que são sustentados acerca de teorias relacionadas com o tema pesquisado, desse modo, o roteiro foi elaborado com perguntas as quais possam atingir os objetivos propostos (MANZINI, 2003).

O processo de busca das informações necessárias para a elaboração desse trabalho também foi obtido através da coleta de dados primários e dados secundários. Mattar (1996), define dados primários como sendo aqueles que ainda não foram coletados, para tanto serão colhidos mediante a realização de entrevistas com os gestores e/ ou responsáveis pelas

vitivinícolas do município. Já os dados secundários, são aqueles que já foram catalogados e encontram-se a disposição para consulta, nesse caso serão os dados que já existem tendo como fonte básica a própria empresa e encontram-se a disposição dos interessados (MATTAR, 1966), somando-se aos dados que foram consultados nos sites como: IBRAVIN, IBGE, entre outros.

Em se tratando de entrevistas, estas devem obedecer a um planejamento das questões que conseqüentemente atinjam os objetivos propostos. Para tanto o roteiro semiestruturado se adapta ao tema em questão, pois as perguntas carecerão de ter sua atenção voltadas para o tema a ser investigado (TRIVINOS, 1987; MANZINI, 2003). Os questionamentos necessários acerca da entrevista semiestruturada caracterizam-se mediante o apoio contido nas teorias e hipóteses, relacionados ao assunto investigado. A indagação o levará a novas hipóteses, favorecendo também sua compreensão através das explicações encontradas.

Segundo Manzini (2003), a entrevista semiestruturada está voltada a um assunto sobre o qual preparamos um roteiro com perguntas fundamentais, juntadas a outras questões específicas ao tema da entrevista. Nesse tipo de entrevista pode ocasionar respostas que não estejam condicionadas a um padrão, para isso teria como objetivo a busca do máximo de informações para atingir a clareza nas descrições dos fenômenos.

A entrevista, segundo Marconi; Lakatos (2003), é uma reunião entre duas pessoas com o intuito de obter informações sobre determinado assunto. Já a entrevista semiestruturada consiste em seguir um roteiro pré-estabelecido, todavia, possui liberdade de conduzir a entrevista de maneira que possa se tornar mais adequada, possibilitando a exploração do assunto.

O roteiro utilizado para a realização das entrevistas encontra-se no Apêndice A, por sua vez, é oportuno lembrar que o roteiro em anexo é uma adaptação de Sarmiento (2017) e de Mattos e Brum (2017).

A revisão da literatura promoveu o suporte para a construção do roteiro de entrevistas. O estudo pormenorizado dos dados obtidos através das entrevistas, partiu da análise de conteúdo, de uma aproximação do método proposto por Bardin (2011), sendo assim, a entrevista é um conjunto de análise das mensagens que utiliza formas sistemáticas e objetivos de relatar os conteúdos das mensagens, visto que a análise do conteúdo prevê três fases, sendo elas a pré análise, a exploração e a análise dos resultados.

Deste modo, as entrevistas foram realizadas com gestores das quatro vitivinícolas estabelecidas no município de Santana do Livramento, as quais tentou-se um primeiro contato com as empresas, através dos números de telefones pesquisados nos sites das mesmas.

Porém, somente uma empresa que correspondia ao número de telefone informado, as outras três os números telefônicos estavam desatualizados. Nesse momento, como as empresas restantes correspondiam a filiais de vitivinícolas que estão estabelecidas na Serra Gaúcha, entrou-se em contato com as mesmas por telefone, sendo que duas dessas empresas prontamente forneceram os nomes dos gestores e os números dos telefones para contatá-los e agendar as entrevistas. Contudo a terceira empresa solicitou que fosse enviado e-mail para o setor de recursos humanos, informando o que pretendia, bem como o roteiro da entrevista, para posterior análise, nesse caso a resposta da solicitação também foi através de e-mail, com o respectivo nome do responsável pela unidade e o número do telefone, sendo que após contatado, agendou-se a entrevista para o dia seguinte ao autorizado pela matriz.

Foram entrevistados os gestores de três das vitivinícolas instaladas no município, sendo que duas delas foram pessoalmente e uma foi realizada por telefone, na quarta vitivinícola a entrevista deu-se com o enólogo responsável pela vinificação e com o encarregado pelos vinhedos, pessoalmente. Os dados foram reunidos por meio de entrevistas semiestruturadas e gravadas para serem transcritas e analisadas, cada entrevista durou em torno de 30 a 40 minutos, sendo a que a entrevista com a vitivinícola Cordilheira de Santana se estendeu por 53 minutos.

Por fim, abaixo apresenta-se o quadro 1, contendo a síntese do método que direcionará a próxima etapa do estudo.

**Quadro 1 - Método utilizado para atender os objetivos da pesquisa**

<b>OBJETIVO</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>FONTE UTILIZADA</b>
Caracterizar as cadeias produtivas agroindustriais e suas relações com as atividades econômicas.	- Revisão Bibliográfica;	- Batalha (2001 e 2008) - Costa e Nunez (2017) - Castro (2001) - Callado (2009) - Hoff et al (2010) - Prates (1997)
Apresentar as vitivinícolas estabelecidas atualmente em Santana do Livramento.	- Revisão Bibliográfica; - Coleta de dados Secundários e de dados primários;	- Sarmiento (2017) - Callado (2009) - Silveira (2018) - Entrevistas com os gestores das vitivinícolas do município de Santana do Livramento.
Identificar os agentes a montante e a jusante da cadeia produtiva da vitivinicultura.	- Coleta de dados secundários e de dados primários;	- Langbecker et al., (2012) - Sarmiento (2017) - Entrevistas com os gestores das vitivinícolas do município de Santana do Livramento.

Descrever os papéis principais e as funções desempenhadas por cada agente.	- Coleta de dados primários;	- Langbecker et al., (2012) - Silveira (2018) - Sarmiento (2017) -Entrevistas com os gestores das vitivinícolas do município de Santana do Livramento.
Elencar a realidade a as perspectivas da vitivinicultura da região.	- Revisão Bibliográfica; - Coleta de dados primários;	- Langbecker et al., (2012) - Silveira (2018) - Sarmiento (2017) -Entrevistas com os gestores das vitivinícolas do município de Santana do Livramento

Fonte: Elaboração própria.

A pesquisa foi realizada nas vitivinícolas do município de Santana do Livramento/ RS, a saber: Nova Aliança / Santa Colina, Cordilheira de Santana, Miolo / Almadén e Salton. Para tanto, a seguir, apresenta-se uma figura que evidencia a localização do espaço empírico do presente estudo.

**Figura 1 - Localização das vitivinícolas que serão objeto de estudo, no município de Santana do Livramento/ RS.**



Fonte: Adaptado de Mapa vinícola do Brasil (AMARANTE, 2018).

O município de Santana do Livramento, faz parte da região da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, também conhecida como Região da Campanha, situa-se na fronteira do Brasil com o Uruguai. Destaca-se na produção de arroz, pecuária e soja, porém surge com a

ampliação da produção frutífera, obtendo destaque para a vitivinicultura (ENGELMANN, 2009). A figura 1, apresenta a localização das vitivinícolas que constituirão o presente estudo sobre os encadeamentos da vitivinicultura no município.

Assim, no próximo capítulo será apresentado o referencial teórico para os conceitos da cadeia produtiva, que dará suporte a presente pesquisa.

### 3 AS CADEIAS PRODUTIVAS AGROINDUSTRIAIS NO BRASIL.

Nesta seção será apresentado o referencial teórico que dará suporte a pesquisa. Assim, na sequência será exposto alguns conceitos sobre cadeia produtiva. Deste modo na seção 3.1 abordará como é estruturada uma cadeia produtiva agroindustrial.

#### 3.1 Cadeia produtiva agroindustrial: noções e concepções.

A ideia de cadeia agroindustrial foi difundida na década de 1960, no cenário mundial a partir de duas vertentes de pensamento. A primeira é a vertente norte americana, vista com o início dos estudos de Davis e Goldberg (1957), que cunharam o termo *agrobusiness*. A segunda vertente vem da escola industrial francesa, trazendo a noção de *analyse de filière*, traduzido para o português como cadeia agroindustrial. Esse termo passa a ser utilizado pelo fato de ser aceito pelos economistas agrícolas e pesquisadores da área (BATALHA, 2008). Embora o tema tenha sido criado para explicar outros setores produtivos, Castro (2001), menciona que foi adotado para estudar as problemáticas apresentadas no setor agroindustrial.

No Brasil a noção de cadeia produtiva ganha força na década de 1980, visto que passa amplamente a ser utilizado não só por pesquisadores da área, mas também no meio empresarial e político. Desenvolvido com o intuito de ser um instrumento de observação sistêmica do processo produtivo, o conceito de cadeia produtiva tem como ponto inicial o argumento de que os mais variados atores que compõem a produção de bens, se interconectam por meio de canais de capitais, de materiais e informação, até esses produtos chegarem no produtor final (CASTRO, 2001).

Segundo Callado (2009), as cadeias de produção podem ser definidas como sendo um encadeamento de operações de transformação capaz de separar-se e ligar-se do mesmo modo, através de uma sequência técnica. As práticas econômicas que envolvem o agronegócio, são compostas por uma série de ações que compõem as cadeias de produção, portanto o conceito de cadeias tem um aspecto amplo não conseguindo englobar todas as características que envolvem integralmente os atributos do sistema agroindustrial.

A cadeia de produção agroindustrial pode ser vista como um sistema aberto, podendo ser remetida a esse conceito também. Nesse sentido, cabe mencionar que a cadeia agroindustrial não é estática estando sujeita a modificações ao longo do tempo (BATALHA; 2008).

A cadeia produtiva permite a articulação entre vários mercados, bem como eles se relacionam até o produto final. Para Batalha (2001), a cadeia de produção serve para descrever o processo de encadeamento econômico, tecnológico. Nesse sentido, descrever as operações que constituem a transformação da matéria prima até o produto acabado, que estará à disposição do consumidor.

A representação de cadeia produtiva ou *filieres*, para Morvan (1988 apud CALLADO, 2009) pode ser interpretada a partir de três sequencias que se interligam através das cadeias de operações, comércio e valor que serão detalhadas no quadro 02, abaixo.

### Quadro 2 - Representação de Cadeias Produtivas

<b>Cadeia de Operações</b>	São explicadas como sendo um segmento de operações isoladas, contudo encadeadas com a inserção da tecnologia, utilizada para a melhoria do sistema;
<b>Cadeia de Comércio</b>	Considera as atividades comerciais e financeiras, exibindo o trajeto percorrido pelo produto a partir do fornecedor de insumos até o início de sua comercialização final;
<b>Cadeia de Valor</b>	É a mensuração dos arranjos relativos as atividades econômicas

Fonte: Elaboração própria com base em Callado (2009).

Em outras palavras, Batalha (2008), atribui que “uma cadeia de produção agroindustrial”, pode ser dividida da jusante a montante, dessa forma levando a três macro segmentos: comercialização, industrialização e produção de matérias-primas, mesmo que de certa forma, os limites desta divisão não venham a ser identificáveis, podendo variar conforme o produto e, por conseguinte ao objetivo de cada análise.

Ainda, Batalha (2008), assume que a cadeia de produção agroindustrial, ocorre de jusante a montante. Nesse sentido, é esclarecedor transcrever que o consumidor final será o responsável pelas mudanças sistêmicas ao longo do processo de produção, em vista disso não é surpreendente que o consumidor final pode influenciar mudanças em toda a cadeia de produção, inclusive inovações tecnológicas. Contudo, essas mudanças devem ter um diferencial que certamente será reconhecida pelos consumidores. Na sequência, segue a apresentação da figura que corresponde a ideia de cadeia produtiva agroindustrial, de maneira simplificada:

**Figura 2 - Representação da cadeia produtiva simplificada**



Fonte: Elaboração própria, adaptado de Castro (2001).

A figura 2 representa a cadeia produtiva agroindustrial, em que Castro (2001), atribui os elos que estão interconectados desde os fornecedores de insumos necessários para a produção de um produto ou serviço, uma vez que independente da espécie de mercadoria fornecida, segue o trajeto para a agroindústria.

A aplicação das cadeias de produção segue uma dinâmica que envolve vários mercados agroindustriais podendo ser utilizada para a compreensão e interpretação dos fenômenos ocorridos em cada setor agroindustrial, bem como sua interdependência entre os diversos agentes, que fazem parte da cadeia de produção (CALLADO 2009).

Cabe mencionar, que outros setores agroindustriais utilizam o conceito de cadeia produtiva para analisar produtividade, eficiência e os elos que compõem o setor, como exemplo, o estudo da cadeia produtiva da soja, como demonstra a análise de Roberti et al., (2014). Nesse estudo os autores apresentam como ocorre todo o processo da cadeia produtiva da soja, utilizando conceitos e estratégias como fonte de melhoria para os produtores rurais de soja no Rio Grande do Sul.

O estudo de Mattos e Brum (2017), demonstra como funciona a cadeia produtiva do leite no Noroeste Gaúcho. Apresenta o elo produtivo da cadeia, bem como sua contribuição para o desenvolvimento dos produtores associados que fazem parte da Cooperativa Coopermil em Santa Rosa/ RS. As propriedades que contemplam o estudo são consideradas de pequeno porte, porém são rentáveis e proporcionam o sustento das famílias. Assim identificou-se que a maior parte de seus associados tencionam dar continuidade a atividade leiteira, já que estão contentes com seu andamento, no que se refere a realização pessoal e rentabilidade.

Nesse mesmo sentido, acrescenta-se também o estudo de Costa e Nunes (2017), o qual representa várias cadeias produtivas associadas ao uso da biodiversidade no campesinato amazonense, no qual foram destacadas questões que possibilitam a identificar e analisar as estratégias políticas, econômicas, para a compreensão dos mercados, visando a venda dos seus produtos. Ainda, o estudo faz menção aos fitoterápicos da região referida, analisando os projetos de assentamentos rurais e reservas extrativistas, dando segmento ao estudo foi apresentado o circuito da carne bovina no estado do Amazonas.

Dando continuidade aos estudos propostos, cabe mencionar a cadeia produtiva agroindustrial da madeira para energia, sendo estabelecida a partir do produto final, lenha e carvão vegetal (FONTES, 2005). O estudo focou nos setores que formam a cadeia produtiva, como os produtores, transportadores e comerciantes, da Região de Minas Gerais. A pesquisa apontou conclusões bastante precárias nos segmentos analisados, juntando-se questão do reflorestamento que é considerado ineficiente, baixo índice de conversão obtido nas carvoarias e a comercialização que também se mostrou precária (FONTES, 2005).

Deve-se ainda observar que setor agroindustrial é constituído por um pacote de produtos ou serviços que serão encaminhados para o setor de atacado e respectivamente para o setor de varejo, portanto, atingindo o consumidor final, o qual previamente é relevante conhecer as demandas desse consumidor, uma vez que suas influências devem ser supridas (CALLADO, 2009).

Conforme Castro (2001), o conceito de agronegócio é considerado como conjunto de componentes interligados, cujas organizações são responsáveis pela transformação dos insumos em produtos, chegando aos consumidores finais. Foi desenvolvido para dispor de modelos que se aplicam ao sistema produtivo. A dinâmica das cadeias produtivas tem sido analisada em vários setores agroindustriais, como exposto anteriormente, são os estudos voltados para a cadeia produtiva da soja, do leite e da madeira entre outros. Em suma, os argumentos mencionados na cadeia produtiva, tem como finalidade atingir o consumidor final e suas escolhas.

O termo agronegócio reintegrou o sistema agrícola à economia, tirando-o do isolamento que estava submetido e a agricultura que até então era tratada de forma restrita, passando a fazer parte de inter-relacionamento de diversos agentes. A partir da caracterização da cadeia produtiva agroindustrial, tanto do ambiente organizacional quanto institucional a qual está inserido, faz-se necessário compreender a ligação entre os agentes da cadeia (VIANA; RINALDI, 2008).

O agronegócio compõe-se de cadeias produtivas que formam um conjunto de componentes mútuos e demais elementos que formam esse elo, operando em diversos sistemas ou subsistemas (CASTRO, 2001). No cenário do agronegócio existe um grupo que serve como apoio, formado por empresas de crédito, assistência técnica e pesquisas voltadas para fortalecimento e ampliação do setor agrícola, acompanhados de um mecanismo legal composto por normativas (CASTRO, 2001). Nesta mesma linha de considerações, no que se refere a cadeias produtivas, as demandas formam-se devido as necessidades de conhecimentos

acerca dos produtos, somando-se a tecnologia que é necessária para melhoria dos seus artigos, visando uma qualidade melhor, bem como eficiência produtiva e competitividade.

Os avanços produtivos das atividades relativas ao setor agrícola, ao longo dos anos, comprovam que a inovação e a difusão tecnológica não estão associadas aos processos industriais, uma vez que avançam nas diversas atividades econômicas, como a agricultura e os serviços. Nesse caso, contribui com os ganhos relativos a produtividade, que reduz os custos e amplia a competitividade dos produtos (HOFF et al., 2010).

Os ganhos com produtividade na agricultura juntamente com as atividades florestais, são considerados importantes e mostram resultados positivos no setor agropecuário. O crescimento acumulado referente ao terceiro trimestre do ano de 2017 (que corresponde aos meses de julho a setembro) no setor mencionado, correspondeu a 14,5 %. Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA (2017), os produtos que movimentam o crescimento agropecuário são: milho, arroz, soja, cana de açúcar, algodão, mandioca, laranja e uva e na pecuária cabe destaque para leite e suínos. Os dados do PIB agropecuário correspondente aos meses mencionados anteriormente somaram R\$ 70,29 bilhões, o PIB da economia brasileira nesse período foi de R\$ 1, 6441 trilhões e o crescimento correspondeu a 1,4%, sendo que o setor agropecuário correspondeu a 9,1%.

Com a abertura dos mercados, ocorreram mudanças no contexto econômico social do país, que favoreceram o ambiente econômico. Promoveram maior competitividade, exigindo dos gestores a capacidade de respostas rápidas aos problemas e as mudanças, para que possam se manter no mercado (PRATES, 1997). Dessa forma, a produtividade, os custos e a eficiência determinam as regras para que possam permanecer no negócio. A competitividade faz parte desse ambiente, buscando melhorias, reestruturando o setor produtivo, redefinindo estratégias, para que o mercado venha a se desenvolver, garantindo o aperfeiçoamento de seus produtos (OLIVIERA, 2007).

O estudo das cadeias produtivas é explicado, segundo a ótica da integração das atividades de insumos e produtos. Tendo em conta o conhecimento e a proporção dos mercados estratégicos, assim tal fato propicia a busca do desenvolvimento articulado entre os agentes, tanto do setor privado quanto do setor governamental, juntamente com o setor de ciências e tecnologia, objetivando a geração de maior valor agregado (TRICHES et al, 2004). Além disso, faz-se necessário descrever as atribuições que as instituições apresentam acerca da cadeia produtiva.

Não diferente da cadeia produtiva da vitivinicultura, a qual o processo ocorrerá para melhoramento do setor vinícola que engloba desde os insumos básicos para a plantação das

videiras, passando pelo processo de cultivo e manutenção, levando até a colheita das uvas, que por sua vez segue para o processo de vinificação chegando ao produto final e certamente aos consumidores, pois suas escolhas ajudarão a determinar qual a qualidade de todo esse trabalho que levará ao consumo final do produto. Portanto, todos os argumentos citados acima ajudarão a embasar o próximo item a ser discutido que é a cadeia produtiva no setor vitivinícola.

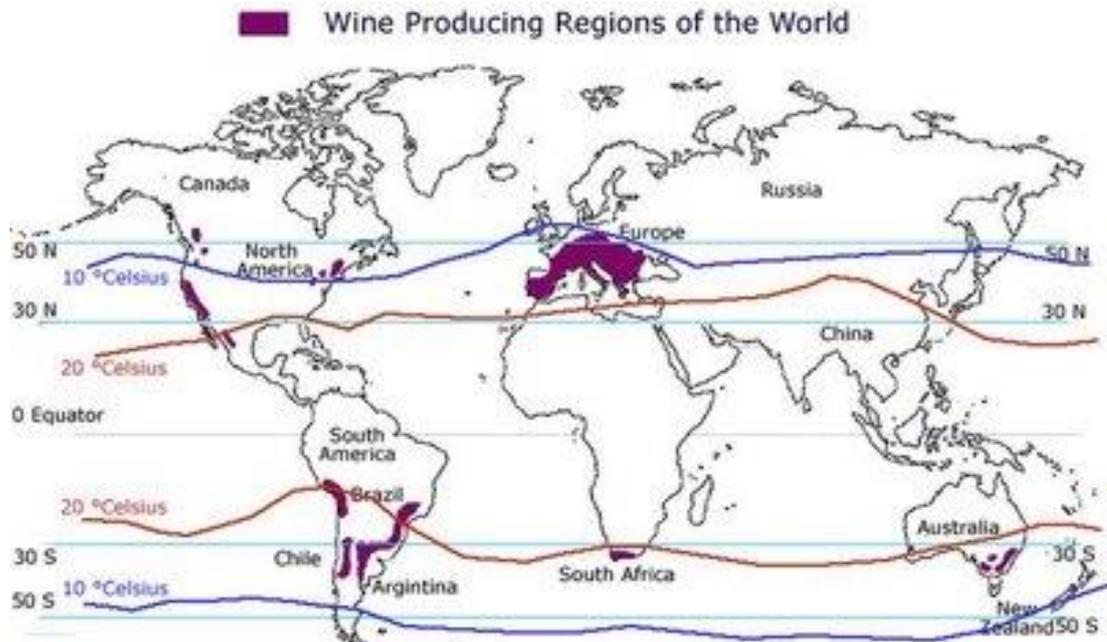
### **3.2 A cadeia produtiva no setor vitivinícola**

A vitivinicultura segue um caminho muito particular, se forem efetuadas comparações com outros setores da agroindústria, como soja, milho, entre outros, uma vez que o produto final não é uma *commoditie*. Para Paiva (2005), o setor vitivinícola também difere dos outros mercados agroindustriais, devido ao termo *commoditie* fazer referência aos produtos primários que são negociados nas Bolsas de Valores. Os produtos encontram-se em estado bruto, além disso, possui um pequeno grau de industrialização, são produzidos e comercializados em grande escala, podendo ser estocados sem perda de qualidade por determinados períodos (BRANCO, 2008). Diferente da produção de uvas que após colhidas, carecem de transporte rápido e cuidadoso até a vinícola. Ou seja, há um curto período de espera para processamento, no caso de produção de vinhos (EMBRAPA, 2008).

A vitivinicultura brasileira diferencia-se de acordo com a Região a qual faz parte. Segundo Sarmiento (2017), na Região Sul o predomínio é do cultivo de uvas americanas e híbridas para a produção de vinhos e sucos, sendo que na última década a Região da Campanha Gaúcha destacou-se na produção de uvas para a fabricação de vinhos finos, devido as condições climáticas serem boas, principalmente o solo que é bem drenado, associado a topografia regional, que caracteriza-se pouco ondulada, possibilitando a mecanização da cultura.

As condições de temperatura classificada como ideal para o cultivo da videira encontram-se em regiões de clima temperado, especialmente entre os paralelos 30° e 50° (Norte e Sul). A figura abaixo apresenta a localização que corresponde aos paralelos mencionados.

**Figura 3 - Representação dos paralelos 30° e 50°, Norte e Sul**



Fonte: Poletto e Junglaus (2017, p.6)

As regiões apresentadas na figura 3 acima, são consideradas as com melhores condições para o plantio das videiras, oferecendo equilíbrio entre exposição solar, chuvas e temperatura. Nesse caso, as regiões localizadas ao norte da Europa, parte da Ásia, seguidos de alguns países da América do Norte, região ao sul na Austrália, Nova Zelândia, bem como a América do Sul e África do Sul (TRICHES et al, 2004).

Como mencionado anteriormente, o clima influencia o cultivo da videira na qual a região tem potencial propício para tal produção, sendo assim terá uma uva com qualidade deixando o produto final com um diferencial para ganhar o mercado (EMBRAPA, 2003). A princípio, diversos fatores estão associados a inserção da produção de vinhos na Região da Campanha, tal qual podemos mencionar a drenagem do solo, a luminosidade solar, o clima e todas as características topográficas que envolvem a Região. Sendo que a Região da Campanha Gaúcha possui grande potencial de inserção para o cultivo das videiras, visando a produção de vinhos bem como de seus derivados (SARMENTO, 2017).

Ao produzir determinado vinho, se estabelece uma identidade própria, conhecida como *terroir*. Langbecker et al., (2012), tratam que cada localidade apresenta um vinho diferente, com sabor distinto, pois inclui as características regionais. Os consumidores ao longo do tempo, se tornaram mais exigentes quanto a qualidade e a procedência dos vinhos, visto que o mercado vitivinícola se mostra mais competitivo nas últimas décadas.

Entre os estudos realizados acerca da cadeia produtiva do setor de vinhos e uvas é interessante destacar o cenário apresentado por Duarte (2013), sobre a cadeia produtiva no estado de Santa Catarina. O mesmo destacou que o setor vitivinícola apresentado possui três Regiões produtoras no estado mencionado, sendo elas: A Região Tradicional, Região Nova e Região Super Nova. Sendo que a Região Tradicional, abrange o Vale do Rio do Peixe e Carbonífera, que são consideradas respectivamente como a maior produção de vinhos comuns e produção de vinhos coloniais; a Região Nova que abrange os municípios próximos a Chapecó, que são responsáveis pela produção de vinhos comuns, coloniais, artesanais e vinhos finos (em pouca quantidade). Já a Região denominada de Super Nova, que abrange os municípios do Planalto Serrano, está associada a produção de vinhos finos de altitude, devido as condições favoráveis do clima e solo.

Duarte (2013), também, buscou mostrar as características da cadeia produtiva vitivinícola, bem como a fase em que se encontra o desenvolvimento, apontando que a produção de vinhos e sucos estão constituídos por empresas de estruturas pequenas e médias e estão dispersos por regiões produtoras do estado em questão. Sendo assim, as vitivinícolas de pequeno porte se utilizam de processos tradicionais. Já as vitivinícolas mais estruturadas, cuja produção é em maior escala, fazem uso de tecnologia de ponta, utilizando máquinas de última geração, tanto no processamento das uvas e posterior engarrafamento do vinho, quanto o emprego de técnicas avançadas de manejo. Assim, percorre todos os setores que compõem a cadeia produtiva até chegar ao consumidor final.

O desenvolvimento da Região da Campanha Gaúcha, mediante a produção de vinhos finos, caracteriza-se como uma forma de diversificação de produção, até então voltada para outras culturas (ZEPPENFELD, 2013). A vitivinicultura foi inserida na Região do Pampa Gaúcho, por meio de incentivos externos vindos inicialmente de multinacionais. Do mesmo modo, vieram incentivos da Serra Gaúcha, cuja finalidade era de expandir os vinhedos para uma área até então considerada fora do eixo tradicional, inclusive sem tradição vitivinícola, que recebeu investimentos importantes e aos poucos passou a incorporar as atividades vitivinícolas à cultura local (FLORES, 2008).

No que se refere ao setor vitivinícola da Campanha Gaúcha e suas potencialidades para o desenvolvimento regional a cadeia produtiva de vinhos finos apresentada por Langbecker et al (2012), evidencia a importância desse negócio para essa Região. O estudo foi delineado no município de Dom Pedrito/RS, apresentando como resultado positivo o avanço que ocorreu no negócio vitivinícola, uma vez que as condições climáticas favorecem a produção de vinhos finos. Além disso, foram mencionadas as dificuldades que ocorrem no setor que tem

enfrentado para colocar seu produto no mercado, como por exemplo: a falta de mão de obra qualificada, a importação de vinhos de outros países devido à aproximação de Dom Pedrito/RS com cidades próximas da fronteira, além do valor do produto importado apresentar preços mais baixos. Mesmo com os problemas no que se refere a comercialização, os vinhos da Região da Campanha Gaúcha estão em destaque na fabricação de vinhos bem-conceituados, perante o consumidor (LANGBECHER et al., 2012).

O setor vitivinícola segundo Sarmento (2017), constatou gargalos no sentido de que a mão de obra é deficitária, do mesmo modo que o estudo da cadeia produtiva de vinhos finos em Dom Pedrito/RS, mencionado anteriormente. Além dos altos custos de produção e controle de pragas que demanda muitos investimentos. Portanto, também, considerado como ponto fraco a ser sanado para melhoramento da produção.

O diagnóstico referente a cadeia produtiva apresentado por Sarmento (2017), considera que a Região da Campanha tem potencial no que se refere ao desenvolvimento regional. Porém, o destino das uvas, apontados pelo estudo de Sarmento (2017), mostra que o principal destino é o do município de Bento Gonçalves na Serra Gaúcha, diferente do estudo do município de Dom Pedrito/RS apontado por Langbecher et al (2012), o qual segue para posterior vinificação no município de Santa Maria/RS.

A finalidade da vitivinicultura na Campanha Gaúcha, mesmo com as deficiências encontradas, tem muito a acrescentar à região. Visto que, para que ocorra é necessário investir em outros setores, como o enoturismo, o marketing associando a outros produtos regionais e projetos que envolvam indicação geográfica. Cabendo ainda mencionar, que todos esses fatores descritos anteriormente e se trabalhados juntos, com o propósito de desenvolver a Região, eles serão fontes de geração de emprego e renda (SARMENTO, 2017).

O setor está sendo estimulado a promover mudanças que possam influenciar de maneira positiva os consumidores de vinhos. Nesse sentido, o mercado de vinhos finos cresce conforme os estudos apresentados anteriormente no município de Dom Pedrito. A cultura da videira na região da Campanha Central/RS, além de Dom Pedrito, também tem como polo o município de Santana do Livramento, a qual a cadeia produtiva vitivinícola se encontra consolidado há mais de duas décadas e tem como diferencial das outras vinícolas que existem na mesma região a grande área com a utilização intensiva de capital, aplicados na contratação de empregados e na mecanização utilizada para a produção de uvas. Conforme Porro e Stefanini (2016), a produção das uvas, nesse território equivale a 15% do total produzido no estado do Rio Grande do Sul.

No entendimento de território, enquanto propulsor de desenvolvimento, Sarmento (2017), resume como condições iminentes da Campanha Gaúcha a pecuária, as paisagens, destacando ainda as riquezas socioculturais, os monumentos históricos, a biodiversidade, indicação geográfica, entre outros.

O setor vitivinícola desperta interesse de vários segmentos da economia tanto no contexto federal quanto estadual. A vitivinicultura contribui com o fortalecimento e melhoria da competitividade, visto que, configura um guia de geração de emprego e renda, levando ao aquecimento da economia. Nesse sentido, os produtores por sua vez, aspiram aumentar a produtividade e o padrão de seus parreirais, visando um aumento nas vendas e consequentemente o aumento do seu faturamento (SOUZA, 2001).

Para tanto, algumas características da cadeia produtiva da uva diferenciam-se das demais frutas, assim a uva utilizada para o consumo é dividida em dois grupos: uvas finas e rústicas. Desta forma, as uvas para processamento possuem finalidades distintas, como para sucos, vinhos de mesa, vinhos finos, espumantes, sendo que cada uma possui características únicas (MELLO, 2015). O segmento de suco, consiste como alternativa de sustentabilidade da vitivinicultura, já que o mercado de vinhos sofre pressões com os produtos importados.

Haja vista, a cultura da videira possui considerável expressão socioeconômica para o país, apontando o Rio Grande do Sul como responsável por cerca de 90% da produção nacional de vinhos e sucos (EMBRAPA, 2015). Através da tabela 1, retrata a produção em litros dos vinhos e sucos no estado do Rio Grande do Sul, entre 2013 a 2016, conforme segue.

**Tabela 1 - Produção de vinhos, sucos e derivados do Rio Grande do Sul no período de 2013 a 2016**

<b>Ano</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>	<b>2015</b>	<b>2016</b>
Vinho de Mesa	196.904.222	196.173.123	210.308.560	86.319.015
Vinhos Finos	45.782.530	38.464.314	37.148.982	18.070.626
Sucos	64.879.790	76.723.537	87.894.468	42.210.389
Derivados	64.072.127	62.907.281	107.349.704	53.950.314
<b>Total</b>	<b>371.638.669</b>	<b>374.268.255</b>	<b>442.701.714</b>	<b>200.550.344</b>

Fonte: Elaboração própria com dados da UVIBRA - União Brasileira de Vitivinicultura (2017).

De acordo com os dados apresentados na tabela, verifica-se um aumento da produção dos sucos, no estado do Rio Grande do Sul, no período de 2013 a 2015. Para tanto, o ano de 2016 ocorreu uma queda generalizada em toda a produção apresentada. Para Paviani (2017), a baixa produtividade do ano de 2016, foi em decorrência do aumento de impostos, agravada pela crise econômica, bem como desvalorização no poder aquisitivo da população. Nos vinhos

de mesa, vinhos finos e seus derivados apesar de uma queda apresentada no ano de 2014, ocorreu um aumento produtivo no ano de 2015.

Segundo dados do IBRAVINS (2017), a safra de uva no ano de 2017 no Rio Grande do Sul, somou um total de 753.279.645,42 kg, sendo que 50,9 % foi destinado a produção de vinhos e derivados e 49,1% para os sucos e derivados. Todos os vinhedos da Região da Campanha foram georreferenciados, tendo como área plantada 1.512,81 hectares, destacando-se o município de Santana do Livramento, com 976,40 hectares, representado 64,54% da área total dessa região.

No que se refere a produção de uvas por município, o Vale dos Vinhedos correspondente a Serra Gaúcha mantém a maior produtividade e processamento de uvas, porém a Campanha Gaúcha vem se distinguindo e alcançando espaço na área de cultivo e processamento das mesmas (SARMENTO, 2017). O município com maior produção de uvas é o de Bento Gonçalves, com a participação de 15,50%, em volume, cabendo destacar o município de Santana do Livramento, com uma produtividade em kg totalizando 6.808.260,26, que corresponde a 0,90 % em percentual participativo (IBRAVIN, 2017).

Outro sim, o município de Santana do Livramento, processou 7.324.246,00 em litros, correspondendo a 1,00%, ficando em 11º lugar, acompanhado dos municípios da Região da Serra Gaúcha, a qual Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Farroupilha, Caxias do Sul e Garibaldi, que mantiveram a mesma posição no que se refere em produção de uvas. Por sua vez, a produção de uvas para ser rentável necessita de conhecimento prévio da atividade, já que a qualidade do vinho está também associada a qualidade da uva utilizada.

O sistema de produção também depende do destino atribuído ao produto, seja o processamento ou o consumo *in natura*. Pois, o trato da uva que objetiva o processamento é diferente da uva destinada ao consumo da fruta fresca (EMBRAPA, 2013).

Após as considerações sobre as cadeias produtivas no setor vitivinícola, será apresentado o item seguinte, que faz referência as vitivinícolas estabelecidas no município de Santana do Livramento.

## **4 OS ESTABELECIMENTOS VITIVINÍCOLAS DO MUNICÍPIO DE SANTANA DO LIVRAMENTO/RS.**

Visando responder o segundo objetivo do estudo - apresentar as vitivinícolas estabelecidas atualmente em Santana do Livramento, este capítulo caracteriza as empresas vitivinícolas presentes no município. Os empreendimentos são: Vitivinícola Cordilheira de Santana LTDA, Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança LTDA, Miolo Wine Group/Almadén, Vinícola Salton. Segundo Silveira (2018), tais empreendimentos caracterizam-se como vitivinícolas. As vitivinícolas são relativas a vitivicultura, cujo significado conforme o dicionário Aurélio é o processo que envolve o cultivo das uvas, bem como a fabricação de vinhos.

O capítulo foi elaborado a partir de Silveira (2018) e com base na pesquisa documental e materiais encontrados nos sites das vinícolas e nas entrevistas com os gestores das mesmas. Quanto a questão referente a área em que estão localizadas as empresas, todas elas possuem espaço próprio para o cultivo dos vinhedos. Já o tempo de implantação dos vinhedos é bem diversificado, a empresa Miolo/Almadén por exemplo, foi a primeira vitivinícola a se instalar no município, isto nos anos 1970 e adquirida pelo Grupo Miolo no ano de 2009, caracterizando nove anos de empresa, porém com uma trajetória de mais de 40 anos no município. A Nova Aliança também tem uma história remota em Santana do Livramento/RS, iniciada nos anos 1980, carrega uma bagagem de mais de 30 anos de empreendimento local, visto que foi adquirida pela Nova Aliança no ano de 2005, somando 13 anos de instalação local.

A vitivinícola Cordilheira de Santana está presente no município há 18 anos, considerada uma empresa de pequeno porte devido a sua área de plantação, que corresponde a 20 hectares, se comparada com a Miolo/Almadén e Salton, cuja área de vinhedos em hectares correspondente a 450, 130, respectivamente. A Nova Aliança possui 18 hectares de vinhedos plantados com mais 30 hectares de implantação neste ano de 2018. Deste modo, o próximo tópico apresentará o histórico de cada vitivinícola presente no município de Santana do Livramento.

### **4.1 Vitivinícola Nova Aliança/Santa Colina**

A Nova Aliança é o resultado de cinco conhecidas cooperativas vitivinícolas, localizadas na Serra Gaúcha: Cooperativa Aliança e Cooperativa São Victor (Caxias do Sul/RS), Cooperativa São Pedro e Cooperativa Santo Antônio (Flores da Cunha/RS) e a

Cooperativa Linha Jacinto (Farroupilha/ RS). Essa unificação somou valores e histórias, associadas a mais de 88 anos de atuação no mercado. A Nova Aliança reúne aproximadamente 900 famílias associadas que estão distribuídas em quatro regiões produtoras: Serra Gaúcha, Encruzilhada do Sul, Sudeste e Campanha Gaúcha (NOVA ALIANÇA, 2018).

A vitivinícola Nova Aliança possui suas raízes na Serra Gaúcha, tendo iniciado suas atividades no município de Santana do Livramento em 2003. Nessa época foi adquirido os vinhedos a vinícola e a marca Santa Colina que tinha sido criada em 1991, até então, a vinícola pertencia a um grupo de japoneses, cuja equipe se instalou no município em 1983, na época a produção era voltada para exportação de vinhos para o Japão, com a crise ocorrida a fazenda denominada Santo Antônio, em Santana do Livramento, foi adquirida pela Nova Aliança (NOVA ALIANÇA, 2018).

A Nova Aliança conta com um vinhedo próprio, localizado a aproximadamente 20 km do centro de Santana do Livramento, possuindo fácil acesso para a remoção dos produtos, que posteriormente são engarrafados em Flores da Cunha/RS (SILVEIRA, 2018). No ano de 2018 a Cooperativa ampliou seu vinhedo para 40 hectares de plantação de uvas, com a intenção de aumentá-lo para 50 hectares no próximo ano.

A filial da cooperativa em Santana do Livramento, também trabalha com associados da Região da Campanha, totalizando dez pequenos produtores que vendem as uvas *in natura*, para o processamento de vinhos. Os associados são de Santana do Livramento, Bagé, Dom Pedrito, totalizando uma soma de aproximadamente 100 mil quilos de uvas recebidas por safra, pela vitivinícola Nova Aliança.

As uvas plantadas e colhidas pela Nova Aliança, juntamente com as recebidas dos associados, são processadas na unidade de Santana do Livramento, cuja finalidade é produzir vinhos finos e espumantes. A fabricação de sucos é efetuada na matriz em Flores da Cunha/RS, já que a produção desse segmento necessita de procedimento diferente do que o utilizado para a fabricação de vinhos e dos espumantes.

A Nova Aliança em Flores da Cunha possui uma das mais modernas plantas industriais de suco de uva, cuja elaboração é feita a partir de uvas americanas, classificadas como uvas comuns, não sendo próprias para a fabricação de vinhos finos.

## **4.2 Vitivinícola Cordilheira de Santana**

A origem da empresa Cordilheira de Santana foi nos anos 2000, com a idealização empreendedora de Rosana Wagner e Gladistão Omizzollo, ambos com o conhecimento e experiências necessárias para a criação de uma empresa vitivinícola (HEXSEL et al., 2011). A localização da empresa é aproximadamente 21 km do centro do município de Santana do Livramento, possuindo uma área plantada de 20 hectares, totalizando uma extensão de 48 hectares. Em 2005 a vitivinícola lançou um dos primeiros vinhos da empresa (SILVEIRA, 2018). Ao contrário das outras vitivinícolas situadas no município, a Cordilheira de Santana é caracterizada como uma empresa de pequeno porte, e centraliza todo o processo produtivo em seu interior. A vitivinícola dispõe de uma adega, juntamente com os equipamentos industriais com a finalidade de vinificação e engarrafamento no próprio local.

A localização da escolha da implantação do vinhedo da Cordilheira de Santana, decorreu do conhecimento prévio da localidade e por ser uma área propícia para produção de uvas para fabricação de vinhos finos. Esse tipo de atividade requer uma localização específica, considerada boa para o desenvolvimento dessa cultura, já que as condições climáticas proporcionam a redução do uso intensivo de agrotóxicos, aproveitando as vantagens climáticas da região, tendo em vista a produção de vinhos finos que envolvem um alto valor agregado.

A Cordilheira tem equipamentos próprios para vinificar seu próprio vinho e espumante, ou seja, plantar e cultivar a uva até a época da colheita, depois de prontos, são armazenados em tanques de inox próprios para esse fim. Possui toda a parte da indústria, engarrafando, rotulando as garrafas e fechando-as com rolhas, deixando o produto pronto para a distribuição.

## **4.3 Vitivinícola Miolo/Almadén**

A família Miolo trabalha na vitivinicultura desde a chegada de Giuseppe Miolo no Brasil em 1897, é considerada a maior exportadora de vinhos do país e também a mais reconhecida internacionalmente (MIOLO, 2018), sua produção soma em média 10 milhões de litros por ano, com vinhedos próprios somando aproximadamente 1.000 hectares.

O grupo Miolo atua em quatro regiões vitivinícolas, sendo elas a saber: Vinícola Miolo no Vale dos Vinhedos/RS, Seival localizado na Campanha Meridional do RS, Vinícola Almadén que se encontra na Campanha Central/ RS e a Vinícola Terra Nova no Vale do São

Francisco/BA, contando também com acordos de joint ventures internacionais (MIOLO, 2018).

Em 2009, a vitivinícola Almadén, até então pertencente a Pernod Ricard, foi adquirida pela família Miolo, junto com a família Benedetti e a família Randon. Já em 2011, a Miolo-Almadén introduziu a primeira colheita mecânica, sendo a pioneira no país nesse tipo de atividade (MIOLO, 2017).

A vinícola Miolo-Almadén localiza-se no município de Santana do Livramento/ RS, sendo uma das mais tradicionais vinícolas e a primeira a se instalar na região da campanha gaúcha na década de 1970. Os vinhedos contam com uma área de 1.200 hectares, sendo que 450 hectares se encontram em produção, totalizando uma produção anual de aproximadamente quatro milhões de litros ao ano, soma-se a isto, a Miolo Wine Group é uma das empresas principais no mercado de vinhos finos.

A empresa executa a vinificação do vinho no município de Santana do Livramento/RS, armazena e posteriormente envia para a matriz em Bento Gonçalves/RS, para ser engarrafado e distribuído. Já a base de espumante é iniciado em Santana do Livramento a tomada de espuma, como é caracterizada a finalização desse produto, é executada também em Bento Gonçalves/RS, do mesmo modo que o vinho o restante do processo é executado pela matriz.

#### **4.4 Vitivinícola Salton**

A empresa Salton foi instituída por imigrantes Italianos na cidade de Bento Gonçalves/RS, em 1910, como continuidade dos negócios do pai que vinificava informalmente até então. Os empreendedores investiram na elaboração de vinhos, espumantes e vermouths, dedicando-se a cultura das uvas (SALTON, 2018).

Em 2010 o planejamento estratégico da vitivinícola Salton, programou a aquisição de uma área na Região da Campanha, inicialmente sem que especificassem o município. A vitivinícola adquiriu uma área de 635 hectares em Santana do Livramento, para o plantio das videiras, já que a região da campanha gaúcha é propícia para a produção de vinhos (SALTON, 2018).

Foram investidos R\$ 22 milhões entre equipamentos, vinhedos e infraestrutura. A sede da Salton em Santana do Livramento foi adquirida com o objetivo da formação dos vinhedos próprios, possui um caráter industrial com base na produção, visando a facilidade de acesso para a escoação dos produtos, diferente da unidade de Bento Gonçalves que visa o

atendimento ao público, por ser caracterizada e destacada como cidade turística (SILVEIRA, 2018).

Desde a aquisição do local para a implantação dos vinhedos, a Salton vem ampliando, inicialmente foi 100 hectares no ano de 2010/2011, desde essa época o ritmo de ampliação dos vinhedos vem num ritmo mais lento, atualmente a área dos vinhedos soma um total de 130 hectares, com um planejamento de aumento em torno de 15 hectares a mais, para o ano de 2019/2020.

A unidade do município elabora a primeira fermentação do vinho, sendo que a finalização se dá com a segunda fermentação do produto, que ocorre na matriz em Bento Gonçalves/ RS, deixando-o pronto para a comercialização. Os espumantes seguem os mesmos procedimentos que o vinho, porém com a tomada de espuma que é a etapa final de elaboração dos mesmos, que do mesmo modo ocorre em Bento Gonçalves.

A Salton recebe uvas *in natura* de pequenos produtores regionais, conta com mais de 20 fornecedores, totalizando em quilos de uvas aproximadamente três vezes o que é produzido nos vinhedos da unidade de Santana do Livramento.

Nesse capítulo foram apresentadas as vitivinícolas do município, levando ao próximo item que apresentará os resultados das entrevistas realizadas com os gestores das vitivinícolas apresentadas, acerca da cadeia produtiva vitivinícola de Santana do Livramento.

## **5 A CADEIA PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA EM SANTANA DO LIVRAMENTO/RS**

Neste capítulo, serão apresentados os resultados das entrevistas realizadas com os gestores das quatro vitivinícolas estabelecidas em Santana do Livramento. No que diz respeito a análise e discussões dos resultados, desenvolveremos a partir das respostas dos gestores das vitivinícolas. Portanto, as indagações foram divididas em três partes a seguir: a primeira envolve as questões relativas a dados da vitivinícola e seus gestores e/ou encarregados, seguida das questões sobre a cadeia produtiva que compreendem a montante e a jusante, continuando com as perguntas específicas acerca da vitivinicultura do município.

A coleta de dados primários deu-se mediante a realização de entrevistas com os gestores e responsáveis pelo desenvolvimento de cada vitivinícola. Os responsáveis pelas vitivinícolas Cordilheira de Santana e Miolo/Almadén e Salton, possuem a formação em Administração, Engenheiro Agrônomo e Técnico em Agropecuária, respectivamente. Na Nova Aliança, o entrevistado foi o responsável pelos vinhedos que possui a escolaridade de Técnico Agrícola, acompanhado do responsável pela indústria cuja formação é em Enologia.

### **5.1 A estrutura da cadeia produtiva da vitivinicultura em Santana do Livramento/RS**

Nesta seção serão exibidos os resultados alcançados na realização das entrevistas, no que se refere a identificação dos agentes a montante e a jusante da cadeia produtiva bem como os processos envolvidos nessa etapa. Assim, o termo cadeia produtiva foi aceito por outros setores, que não o agroindustrial, com o intuito de observação do processo produtivo (BATALHA, 2008). Do mesmo modo Callado (2009) atribui a cadeia produtiva a função que os elos desse segmento se interligam, compondo cada uma das etapas subsequentes até chegar ao consumidor.

Com relação aos dados coletados nas entrevistas, identificou-se primeiramente que a cadeia produtiva inicia com a escolha de um lugar propício para o cultivo das videiras. A propriedade necessita de algumas características próprias que venham a facilitar a implantação dos parreirais. Conforme foi destacado pelo entrevistado representante da Cordilheira de Santana:

Faz a aquisição de uma propriedade, cuidando para que a terra seja mecanizada, pra não ficar tudo manual, avalia o solo, faz as correções necessárias, com a orientação

de um Engenheiro Agrônomo, o solo não pode ser úmido (Administrador/Cordilheira de Santana).

Quanto as demais vitivinícolas seus gestores explicaram brevemente como foi escolhida a área de plantação dos parreirais. Contudo, todos os gestores entrevistados foram unânimes em esclarecer que a escolha da Região da Campanha, para a implantação de vinhedos próprios para a fabricação de vinhos finos, deu-se em decorrência do clima e solo propícios para essa atividade, seguidas da possibilidade de mecanização, chuvas médias por ano, horas de sol. É interessante ressaltar que esses esclarecimentos dos entrevistados estão de acordo com o que Triches et al (2004) expressa, acerca dos paralelos 30° e 50° tanto Norte, quanto Sul, que os mesmos possuem condições de plantio das videiras. O Município encontra-se incluído nesse setor, ou seja, está localizado no paralelo 31, com clima e solo adequados.

Neste sentido o entrevistado, representante da vitivinícola Miolo/Almadén destaca:

Foram feitos alguns estudos encomendados pela Almadén, quando ainda pertencia a empresa da Califórnia, este estudo estabeleceu que a região da campanha tinha alguns indicadores melhores para produção de uvas e até o tipo de solo e relevo para mecanização. (questões de solo, clima e adaptação da variedade de uva) (Engenheiro Agrônomo/ Miolo Almadén).

A maioria dos produtos utilizados para a implantação dos vinhedos, vieram da Serra Gaúcha, com exceção das máquinas utilizadas na lavoura que segundo dois dos entrevistados foram adquiridos localmente. Visando facilitar a o entendimento sobre os equipamentos utilizados, a tabela 2 ilustra mais detalhadamente.

**Tabela 2 - Equipamentos utilizados na implantação de vinhedos em Santana do Livramento/RS.**

<b>Cordilheira de Santana</b>	<b>Nova Aliança</b>	<b>Miolo/Almadén</b>	<b>Salton</b>
Santana do Livramento	Adquiridos fora do município, não identificou a localidade	Região da Serra Gaúcha: Bento Gonçalves e Caxias do Sul e importados	Metade dos equipamentos adquiridos localmente e o restante adquiridos na Serra Gaúcha

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

Os demais produtos de manejo, que se referem a pulverizador, reboque (para transporte de uvas dos parreirais até a indústria ou cantina como é denominada), roçadeira, adubadeira, desbagaçadeira, prensa, bombas, pulverizador, grade, postes, arames, tutor,

entre outros, são adquiridos na região da Serra Gaúcha. No entanto, equipamentos de uso diário, como por exemplo, fitas para prender os brotos que evitam que os mesmos venham a quebrar com o vento e que são descartáveis, são adquiridos no comércio local pela vitivinícola Cordilheira de Santana e as demais têm por costume adquiri-los por suas matrizes na Serra Gaúcha. Ilustrado na fala do entrevistado:

A parte de viticultura tem muito equipamento importado, aí depende do equipamento, a maior parte são importadores, estão tudo localizado na Região de Bento, Caxias, Farroupilha. Esse é o grande centro de importação de equipamentos (Técnico em Agropecuária/Salton)

No entanto, grande parte dos equipamentos mais sofisticados são adquiridos fora do país, geralmente de polos vitivinicultores, como por exemplo, Itália e Chile. Esse processo de compra, em grande parte das vitivinícolas em questão, é realizado através do setor de compras de suas matrizes, em parceria com importadoras estabelecidas na Serra Gaúcha, como ilustra o trecho da fala que segue:

Equipamento importado, a gente importa direto da fonte da empresa depende se é Chile, Itália ou França. A parte industrial do vinho, é tudo importado, através de uma empresa de importação de Bento. A parte de viticultura necessita de muito equipamento importado, dependendo do tipo de equipamento, a maior parte são trazidos por importadores, localizados na Região de Bento, Caxias, Farroupilha. Esse é o grande centro de importação de equipamentos (Engenheiro Agrônomo/Miolo Almadén).

Dos relatos acerca da origem das mudas de uvas, todos informaram que na implantação dos parreirais, foram mudas importadas. Hoje em dia, no caso da vitivinícola Cordilheira de Santana, eles fazem os próprios enxertos na vinícola. As uvas europeias ou *Vitis vinífera*, obrigatoriamente devem ser formadas pelo sistema de enxertia, devido a suscetibilidade a doenças. Nesse caso, o porta enxerto, garante maior produtividade, aliada a qualidade da uva, mantendo maior tolerância a esses ataques causados pelas doenças de solo (EMBRAPA, 2003). Os outros entrevistados informaram que quando necessário para o aumento da área plantada, recebem as mudas da Serra Gaúcha. Observa-se no trecho da fala seguinte:

As mudas, nos primeiros dois anos de implantação a gente importou da Itália, isso lá em 2010/2011 e na sequência, até este ano agora vamos dizer assim, a gente tá ainda implantando vinhedo, vai continuar implantando vinhedos, porém num ritmo menor, para contemplar favoravelmente para conosco as mudas são originárias do Rio Grande do Sul, não são originárias de Santana do Livramento, mas são mudas nacionais (Técnico em Agropecuária/Salton).

Para que o cultivo das uvas via porta enxerto seja eficaz a EMBRAPA (2003) recomenda que, para obtenção do enxerto, o mesmo deve ser adquirido de local que seja fiscalizado ou que o material seja certificado, não devendo utilizar estacas retiradas de rebrotes. Esse cuidado da procedência dos enxertos faz-se necessário para que não ocorra a propagação de doenças e pragas, de difícil controle, levando a afetar a viabilidade econômica de empreendimentos vitivinícolas. Para o Controle de doenças e pragas são utilizados os fitossanitários.

A origem dos fitossanitários, na sua grande maioria é da Serra Gaúcha, entre Bento Gonçalves e Flores da Cunha, já os fertilizantes são adquiridos de empresas de outras regiões do Rio Grande do Sul. Os fitossanitários compreendem todos os tratamentos que envolvem a plantação e manutenção dos parreirais até a colheita das uvas.

Na empresa Nova Aliança a origem dos insumos, conforme o relato do entrevistado, vem de diversas regiões do mundo:

Os insumos agrícolas que fazem parte dos vinhedos e os insumos analógicos que são pra parte de produção de vinhos. Os analógicos vêm de várias partes do mundo, Itália (clarificantes), França (leveduras), depende do objetivo de cada produto tem muito produto brasileiro, mas a maioria é importado. Os insumos como o calcário, os adubos são sempre comprados de fora, geralmente da Região da Serra. Devido a matriz da empresa também ser na Serra, bem como o setor de compras é lá, consequentemente os insumos vem de lá (Enólogo/Nova Aliança).

Assim, para manutenção dos parreirais, adotam-se medidas de controle e prevenção de doenças e pragas, para isso utiliza-se os fitossanitários, como evidenciado no relato que segue:

Fitossanitários são os produtos que devido a cultura da uva ser uma cultura que demanda muito controle de patógenos, doenças fúngicas que ocorrem basicamente nas folhas e evoluiu para os frutos, precisa de um sistema de proteção dessas folhas e desses frutos. Esse sistema, hoje ele é um sistema que engloba manejo, ou seja, são as podas, as conduções, as limpezas do terreno e as aplicações de fitossanitários, aplicações químicas (Técnico em Agropecuária/Salton).

Os fitossanitários não são adquiridos no município de Santana do Livramento, e suas origens são diversas tanto no mercado nacional como internacional, segundo os entrevistados, podendo serem visualizados no quadro 3, a seguir.

**Quadro 3 - Origem dos fitossanitários usados na produção de uvas e vinhos nas vitivinícolas de Santana do Livramento/RS.**

<b>Empresa</b>	<b>Fitossanitários</b>	<b>Fertilizantes</b>
Cordilheira de Santana	Bento Gonçalves	Farroupilha
Cooperativa Nova aliança	Itália, França	Região da Serra
Miolo/ Almadén	Bento Gonçalves	Porto Alegre, Lajeado
Salton	Serra Gaúcha	Rio Grande

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

As vitivinícolas pesquisadas informaram que os produtos necessários para o cultivo da uva vêm de outra localidade por não dispor de fornecedores locais, para a aquisição desses insumos. Um dos motivos da falta de oferta de fornecedores ocorre devido ao agravante da distância de Santana do Livramento dos grandes centros. Nesse caso, a Serra Gaúcha encontra-se consolidada no setor vitivinícola há bastante tempo, o que propicia a aproximação de fornecedores para a cadeia; “os demais insumos pertinentes a formação dos vinhedos são adquiridos de fora de Santana do Livramento, porque aqui infelizmente, não temos fornecedores” (Técnico em Agropecuária/Salton).

Assim, os principais elos que constituem a cadeia produtiva vitivinícola, para Souza (2001), são os fornecedores de insumos, tanto dos fertilizantes, quanto das máquinas equipamentos. No caso do estudo das vitivinícolas do município, tanto os fertilizantes, agrotóxicos, garrafas e rolhas, quanto os equipamentos para a lavoura e indústria não são adquiridos localmente, fazem parte da cadeia, mas são oriundos da Serra Gaúcha.

No quesito assistência técnica, as respostas dos entrevistados foram bem variadas; A vinícola Cordilheira de Santana, conta com a experiência de seu administrador e recebe orientações do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas-SEBRAE, podendo ser evidenciado na fala do entrevistado:

Na verdade, a gente tem a orientação de um técnico que presta assessoria técnica e eu também entendo muito dessa parte, tenho uma formação de enologia mas eu tenho uma prática muito grande, devido aos outros lugares em que eu já trabalhei, convivi com muitos problemas e também ser por produtor rural, então tem essa vantagem de você já saber o que fazer com a situação e tem um orientação até o próprio SEBRAE tem um agrônomo que nos orienta (Administrador/ Cordilheira de Santana).

Já a vinícola Nova Aliança possui um supervisor na área industrial, no seu vinhedo a manutenção é com a equipe local, e os equipamentos novos possui assistência técnica da revenda, conforme ressaltado no relato da entrevista:

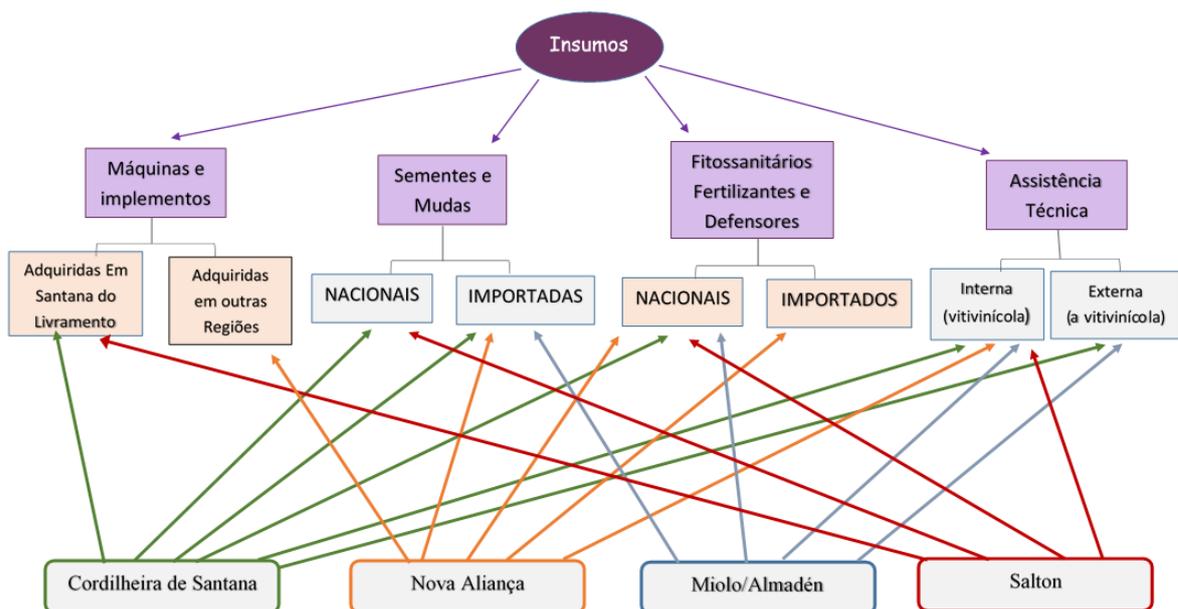
A gente tem um técnico agrícola que é quem supervisiona, é o responsável pelos vinhedos. Na parte de enologia a gente tem o supervisor da área industrial também, no caso dos tratores e equipamentos agrícolas, quando eles são novos tem assistência da revenda e a mecânica a gente faz por aqui mesmo (Enólogo/ Nova Aliança).

Na vinícola Miolo/Almadén a assistência em relação a indústria é feita através do pessoal de fora do município, enquanto os vinhedos são assistidos pela própria equipe de manutenção da empresa, apresentado no trecho da fala do entrevistado:

No caso das máquinas e dos equipamentos eu tenho uma equipe própria, para a parte de manutenção de tratores e de equipamento de campo nós mesmos fazemos e quando for algum equipamento mais delicado (equipamentos industriais), normalmente vem algum representante da empresa, vem gente de fora (Engenheiro Agrônomo/ Miolo Almadén).

A assistência técnica é um elo de suma importância tanto para a agroindústria como para a vitivinicultura, pois realiza a manutenção dos equipamentos e vinhedos para que a produção não seja interrompida, funcionando como uma engrenagem no grupo dos insumos, dentro da cadeia produtiva. Relevância essa destacada pelos estudos de Savóia (2009) e Castro (2001), que salientam a importância desse grupo de apoio para a agroindústria. Concluindo a etapa dos insumos a figura 4, ilustra os insumos utilizados pelas vitivinícolas de Santana do Livramento.

**Figura 4 - Representação dos insumos utilizados pelas vitivinícolas de Santana do Livramento/RS.**



Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

Referente a mão de obra envolvida na produção, os entrevistados foram questionados quanto a quantidade de funcionários existentes em cada estabelecimento e os aspectos que envolvem a colheita exemplificando através da constatação se esta é manual ou mecanizada, essa mão de obra utilizada pode ser tanto fixa quanto temporária. O trecho da fala seguinte ilustra a colocação referente aos funcionários das vitivinícolas:

Os funcionários efetivos e os temporários na sazonalidade, quando for necessário a gente traz pessoas que chamamos de diaristas ou temporários, pra auxiliar nas atividades como tirada de rama, trazemos pessoas pra nos dar um apoio e na colheita a mesma coisa (Administrador/ Cordilheira de Santana).

No caso dos contratados, cuja função está relacionada diretamente a colheita das uvas, ou os tratos culturais dos parreirais até a colheita, a vitivinícola Cordilheira de Santana possui seis funcionários fixos e para os tratos culturais em época de safra costuma contratar para reforçar a equipe mais quatro temporários, e no período de colheita chega a atingir a marca 30 funcionários temporários locais. Já a vitivinícola Nova Aliança trabalha com 17 funcionários fixos e em época de safra contrata em média 12 trabalhadores, número que pode variar dependendo da produção atingida.

A vitivinícola Miolo/Almadén funciona atualmente com 74 funcionários fixos, contratando na safra, que ocorre entre junho e setembro, 40 funcionários temporários e para colheita, de janeiro a março, contrata mais 120 temporários para o reforço da equipe. A vitivinícola Salton opera com 48 funcionários fixos e não costuma contratar funcionários temporários, devido ao seu tipo de colheita. No tabela 3 a seguir, esses fatores foram organizados para uma melhor visualização dos mesmos.

**Tabela 3 - Funcionários das vitivinícolas estabelecidas em Santana do Livramento/ RS.**

Vitivinícolas	Funcionários fixos	Funcionários Contratados
Cordilheira de Santana	6	30
Cooperativa Nova aliança	17	12
Miolo/ Almadén	74	120
Salton	48	-

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

Ainda com relação a mão de obra temporária, a única empresa que não utiliza contratação de pessoal para esse fim é a vitivinícola Salton. Conforme indicado na fala do entrevistado: “a empresa não contrata funcionários temporários, devido a colheita ser

mecanizada, quando diminui o trabalho na lavoura reutiliza o pessoal na operação da cantina” (Técnico em Agropecuária/ Salton).

Os demais entrevistados informaram que utilizam as contratações dos funcionários temporários ou diaristas, como é mencionado na fala; “temporários ou diaristas, para o período da safra de julho a setembro, no período de colheita de janeiro a março” (Enólogo/ Cooperativa Nova Aliança). Do mesmo modo, a contratação segundo o entrevistado da Miolo/Almadén atribui também que “tem duas épocas que contratam os temporários, por questões de contrato, não são os mesmos. A gente tem algumas restrições perante a CLT<sup>2</sup> que daí não pode contratar os mesmos, seguidamente” (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

De acordo com o Ministério do Trabalho, através da Portaria 384/92, quando se rescinde o contrato de trabalho, sem justa causa, de um empregado este não pode ser recontratado ou permanecer prestando serviço na empresa sem registro na Carteira de Trabalho dentro dos próximos 90 dias subsequentes à data em que formalmente a rescisão se operou, sob pena desse ato ser considerado fraudulento. Também deve ser considerada a regra contida no art. 452 da CLT, a qual impede nova contratação por tempo determinado sem a observância do intervalo de 6 meses (BRASIL, 1992).

Os entrevistados foram questionados quanto ao número de funcionários, perguntou-se aos entrevistados se a mão de obra empregada na produção da vitivinicultura local era qualificada ou não, se as contratações eram locais ou de fora do município e se tinham dificuldades em contratar mão de obra. As respostas seguem o relato seguinte, quanto a qualificação de mão de obra:

Em alguns casos se torna difícil conseguir enxertadores, por exemplo, que é uma atividade de difícil contratação, devido a poucos saberem executar a função, o restante pra serviços simples não vejo problema, há disponibilidade de pessoas locais, principalmente pela falta de emprego (Administrador/ Cordilheira de Santana)

Segundo os demais entrevistados as contratações são todas locais, e no que se refere a mão de obra não mencionam problemas quanto a ser qualificada ou não. No entanto, o relato dos entrevistados das vitivinícolas de Santana do Livramento, difere dos estudos apresentados anteriormente, já que Sarmiento (2017) aponta em seu estudo a falta de mão de obra qualificada como sendo um gargalo no setor vitivinícola da Região da Campanha. O estudo de

---

<sup>2</sup> Consolidação das Leis Trabalhistas.

Langbecker et al., (2012), também menciona a dificuldade que ocorre no setor, em relação a mão de obra qualificada.

Quanto ao tipo de colheita utilizada pelas empresas analisadas, dois dos entrevistados informaram que a colheita das uvas é manual, sendo a vitivinícola Cordilheira de Santana e Cooperativa Nova Aliança. O Engenheiro Agrônomo da empresa Miolo/Almadén utiliza os dois tipos de colheita conforme o relato que segue:

Manual e mecanizada, metade do vinhedo é manual e metade é mecanizada. Temos uns vinhedos antigos, que é mais ou menos a metade do vinhedo que não foi preparado para colheita mecânica. A partir de 2000, fizemos os primeiros testes com colheita mecânica. Vimos o que precisava, e a partir de 2000 tudo começou a ser plantado nesse sistema e a máquina foi adquirida em 2010 (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

O entrevistado da empresa Salton informou que a colheita é 100% mecanizada, como demonstrado na fala do entrevistado:

A colheita é 100% mecanizada na vitivinícola Salton, se dando a melhor eficiência na colheita da uva. A colheita mecanizada no modelo que a gente tem é muito rápido e muito fácil de executar, infelizmente reflete negativamente com relação à geração de emprego, mas o que vamos fazer, não é? É uma questão de sobrevivência (Técnico em Agropecuária/ Salton).

Segundo Copat (2015), a colheita mecanizada difere da colheita manual, no que se refere a capacidade de trabalho. Estima-se que a máquina colha um hectare por hora, utilizando-se apenas de um condutor para manejar o equipamento. Para manter o mesmo resultado na colheita manual, requer de aproximadamente 22 pessoas envolvidas na colheita. Com a colheita manual o cacho das uvas é retirado inteiro, sendo transportado para a cantina, para a separação dos frutos antes de ir para a vinificação. Quanto a colheita mecanizada os frutos já saem separados para a vinificação, não carecendo de seleção como ocorre na colheita manual.

Como os vitivinicultores da região pretendem aumentar a quantidade de vinhedos, nas próximas safras, trazem a expectativa de geração de novos postos de serviços, tanto fixos como temporários para a comunidade santanense.

É notório que a tecnologia influencia diretamente no rendimento da lavoura, porém no município, apesar dos avanços, ainda tem na maior parte da produção a colheita manual, o que colabora para a geração de emprego temporário no período de safra e colheita. Porém o avanço da mecanização em algumas das vitivinícolas já reflete a projeção de que a mão de

obra vai precisar se especializar, ou seja, já temos a necessidade de mão de obra especializada em algumas funções, como já citado, por exemplo, os enxertadores.

Segundo dados do Instituto Brasileiro do Vinho – IBRAVIN (2017) o país possui, atualmente, aproximadamente 83,7 mil há cultivados com uvas. O Rio Grande do Sul é o principal estado produtor e, estima-se, que apenas a região da Serra Gaúcha cultive mais de 80% da produção nacional. No município de Santana do Livramento nota-se o aumento dos parreirais, já que foi mencionado pelo entrevistado da vitivinícola Nova Aliança o aumento da área plantada neste ano e a previsão de novo plantio para o ano de 2019, também foi mencionada a ampliação de hectares plantadas pela vitivinícola Salton.

No que tange a produção média por hectare no município, atualmente as vitivinícolas santanenses produzem entre seis e dez toneladas de uvas. O quadro 4, abaixo, ilustra o que foi mencionado nas entrevistas.

**Quadro 4 - Produtividade de uvas por hectare, referente ao município de Santana do Livramento/ RS.**

Vitivinícolas	Produtividade média por hectare em toneladas
Cordilheira de Santana	6 a 8
Cooperativa Nova Aliança	10
Miolo/ Almadén	10
Salton	7

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

O entrevistado da Cordilheira de Santana explica que a quantia de produção propícia para que se tenha um retorno monetário satisfatório seja de uma média de dez toneladas de uvas por colheita, evidenciando na fala a seguir:

A produção média de uvas, depende do clima, da variedade, girando em torno de seis a oito toneladas, podendo chegar até dez toneladas por hectare, algumas variedades, como o Tannat podem ultrapassar 10 toneladas por hectare (Administrador/ Cordilheira de Santana).

Dados recentes sobre a produção vitivinícola Brasileira, segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), apresentam 79.904 hectares de vinhedos cultivados no Brasil, estando no 14º lugar de produção de vinhos no mundo, sendo o 6º maior produtor de vinhos no hemisfério Sul, com 750 milhões de quilos de uvas processadas anualmente no país. O Rio Grande do Sul é o responsável por 90% da produção nacional de uvas para processamento e 85% do espumante. As exportações Brasileiras equivalem a 90% originárias do RS (OIV, 2018).

Por fim, deve-se destacar que apesar dos fatores de relevância vitivinícola, a Região da Campanha Gaúcha é marcada por grandes extensões territoriais em que o foco da economia é a produção de pecuária, contudo, a região vem ganhando prestígio também pela qualidade da produção de uvas, bem como a elaboração de vinhos finos. Evidenciado na fala do entrevistado da vitivinícola Salton, que menciona “a medida que as uvas americanas comuns foram se destinando para sucos, os vinhos finos começaram a ganhar mais terreno, mais volume” (Técnico Agrícola/ Salton).

Por outro lado, a viabilidade econômica de um hectare de uva é maior do que um hectare de criação agropastoril, mesmo assim, não chega a atrair os produtores da Região, de cultura e tradição pecuária. Diversificados motivos fazem com que continuem com seu sistema de produção tradicional, muito provavelmente, o principal motivo seja o investimento inicial, considerado muito alto (ACHUTTI, 2011). Em outras palavras a fala do entrevistado condiz com o exposto no relato:

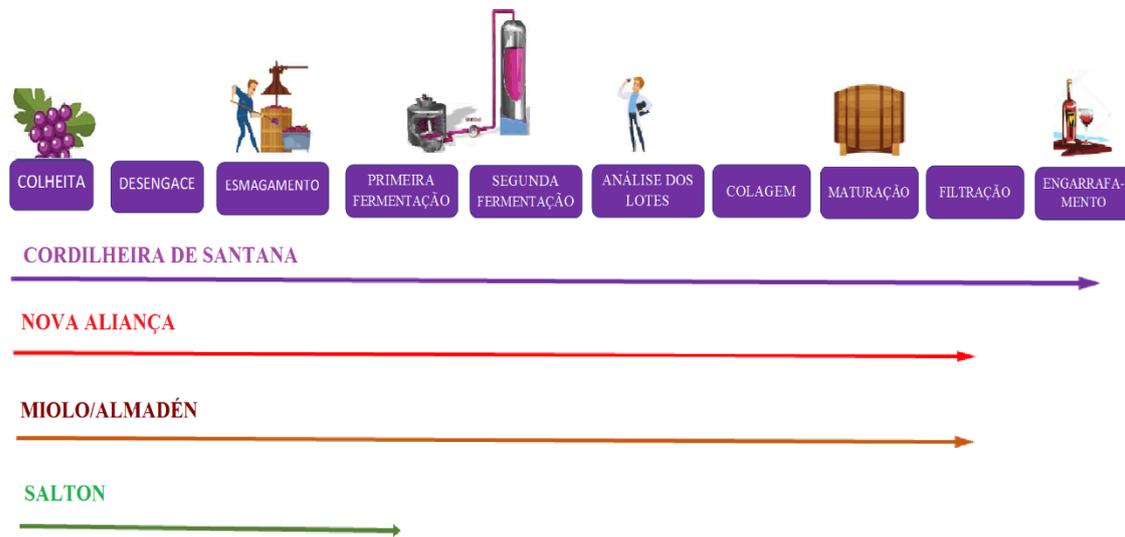
Por exemplo, aqui hoje nós estamos numa fazenda que quando chegamos tinha dois peões, um investidor e duas pessoas trabalhando diretamente, hoje estamos aqui com mais de 50 pessoas trabalhando; entre vigilância, prestadores de serviço e transporte, a gente tem mais de 50 pessoas trabalhando na mesma área. Tudo isso é geração de emprego e renda (Técnico em Agropecuária/ Salton).

Após apresentados os dados das entrevistas com os gestores das vitivinícolas do município, sobre a identificação dos agentes a montante e a jusante, assim como os elos que compõem esse segmento, serão apresentados no próximo item o setor industrial da cadeia vitivinícola, ou seja, como se dá o processo de vinificação dos vinhos, após a colheita das uvas.

## **5.2 O processamento da uva na cadeia produtiva da vitivinicultura de Santana do Livramento/RS.**

A cadeia produtiva é o setor industrial, ou seja, elaboração dos vinhos, cuja definição segundo o entrevistado da Cordilheira de Santana é Cantina; “a cantina é a parte onde elabora os vinhos” (Administrador/ Cordilheira de Santana). Na figura 5 abaixo, é possível evidenciar o processo produtivo de cada vitivinícola de Santana do Livramento.

**Figura 5 - Processo de vinificação nas vitivinícolas de Santana do Livramento/ RS.**



Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

O processo de vinificação completo até o produto final, pronto para o consumo, ocorre apenas na vitivinícola Cordilheira de Santana, conforme a fala do administrador entrevistado: “A cordilheira tem equipamento próprio para vinificar seu próprio vinho, ela cultiva, prepara a colheita, consegue vinificar, engarrafar, rotular e distribuir, tem tudo 100%” (Administrador/ Cordilheira de Santana).

No entanto, os entrevistados das outras empresas, Cooperativa Nova Aliança e Miolo/Almadén informaram que o processo de vinificação dos vinhos e base para espumante ocorre em Santana do Livramento. Os vinhos depois de prontos ficam armazenados em tanques de inox, nas próprias vinícolas, e toda a produção é enviada para as suas matrizes na Serra Gaúcha, ou seja, Flores da Cunha e Bento Gonçalves respectivamente, para o engarrafamento. Como mencionado nas falas dos entrevistados, conforme segue:

Faz a colheita, o recebimento da uva e vinifica o vinho, depois de pronto fica armazenado. Quando a empresa quer engarrafar ou quer fazer alguma coisa com os vinhos é solicitado para a filial e são transportados em caminhões tanque até a matriz, se necessário faz a adição de algum produto para conservação e é engarrafado (Enólogo/ Nova Aliança).

Ele fica aqui nos nossos tanques, tanque de inox, com controle de temperatura e o transporte para a matriz, em Bento, é realizado em caminhão tanque com capacidade para 30.000 litros, com temperatura controlada. O tanque vai cheio e fica como se fosse um tijolo, o líquido não se mexe, não sofre alteração nenhuma no transporte daqui até o destino (Engenheiro Agrônomo, Miolo/ Almadén)

Na vitivinícola Salton, conforme relatado pelo entrevistado, no vinho e na base de espumantes são efetuados somente a primeira fermentação aqui no município, sendo finalizados e engarrafados pela matriz em Bento Gonçalves/RS.

A nossa unidade é um estabelecimento que faz a primeira etapa de elaboração do vinho, a gente recebe a nossa uva e a uva de terceiros que compramos de produtores da Região, classifica e faz a prensagem, elabora a primeira etapa do vinho que é a primeira fermentação. O vinho passa por duas fermentações, a primeira a gente faz aqui e clarifica ele utilizando somente o sistema de frio, sem a filtragem e destina para a matriz. (Técnico em Agropecuária/ Santon)

Conforme mencionado pelo entrevistado os vinhos são engarrafados na Serra Gaúcha, com exceção da Cordilheira de Santana, que consegue deixar o produto pronto para a comercialização no município de Santana do Livramento, porém todo o material que envolve o engarrafamento, rotulagem, rolhas e caixas para armazenamento são adquiridos de fornecedores da Região da Serra Gaúcha.

Assim como o estudo de Sarmento (2017), sobre a produção de uvas da Região da Campanha, os entrevistados mencionaram que enviam suas uvas para Bento Gonçalves, para serem vinificadas. A explicação para que o processo ocorra na Região da Serra Gaúcha, se dá pelo fato de não possuírem indústria própria, sendo que a vitivinícola Salton, em Bento Gonçalves, é o principal destino da produção.

Quanto ao transporte dos vinhos, segundo os entrevistados das empresas Miolo/Almadén e Salton, a logística não é considerada como problema, pois não ocorrem queixas quanto ao envio do vinho para a matriz. Os contratados para o transporte dos vinhos são da Região da Serra Gaúcha, via matriz de cada empresa, conforme expresso na fala do entrevistado. “O transporte é terceirizado, através de uma empresa de Bento, não ocorre nenhum problema logístico quanto ao transporte do vinho” (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

No caso da empresa Cooperativa Nova Aliança, o transporte do vinho para posterior vinificação é feito por caminhões próprios. Somente o entrevistado da empresa Cordilheira de Santana atribui a logística como negativa. A transcrição da fala do coordenador menciona que:

Na verdade hoje em dia, pra pequenos produtores têm algumas dificuldades sim. Porquê? Você depende de ter que entregar uma caixa de vinhos, por exemplo lá para o Rio de Janeiro, ele se torna caro, é um problema grande, como tu trabalha com vidro, se você tem um palete completo é uma coisa, vai o “strech” que é um plástico, fica bem protegido quando tu manda uma caixa, por mais que esteja dito cuidado

frágil, algumas vezes acontecem de quebrar e dá um problema muito sério. Tem dificuldades sim! (Administrador/ Cordilheira de Santana).

Desse modo o estudo de Souza (2002), também menciona que o transporte tanto a jusante quanto a montante, é um elo que perde competitividade. Assim, também é atribuído como um gargalo para a comercialização dos vinhos, tornando-se difícil contratar uma empresa que tenha cuidado para o transporte do vinho, tornando-o ineficaz ao longo da cadeia produtiva.

A distribuição segue a mesma lógica do engarrafamento, sendo centralizados na matriz de cada empresa. Exceto a vitivinícola Cordilheira de Santana, que conta com uma distribuidora no estado de São Paulo, que comercializa os vinhos. Do mesmo modo, a Cordilheira de Santana, possui um espaço dentro da própria vitivinícola que serve para a recepção de turistas ou visitantes que queiram conhecer o local e os vinhedos, como exposto na fala seguinte; “o visitante chega aqui, visita a empresa, ele pode degustar seu próprio vinho, depois da degustação ele se quiser, pode adquirir o vinho”. (Administrador/ Cordilheira de Santana). Ademais, os produtos da vinícola podem ser adquiridos pelo site da empresa, bem como solicitados via e-mail ou telefone.

Já a comercialização dos vinhos Almadén é realizada através da matriz da unidade, como apresenta a fala do entrevistado; “é tudo por Bento Gonçalves, a parte de comercialização, marketing e venda é tudo por lá” (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén). Assim, do mesmo modo que a Cordilheira de Santana, a empresa possui um espaço próprio na vinícola que serve para a recepção dos turistas e vende alguns produtos da marca Miolo/ Almadén.

O entrevistado da vitivinícola Cooperativa Nova Aliança mencionou que a comercialização dos vinhos segue via matriz em Flores da Cunha. Como transcrito na entrevista com o enólogo da Cooperativa Nova Aliança.

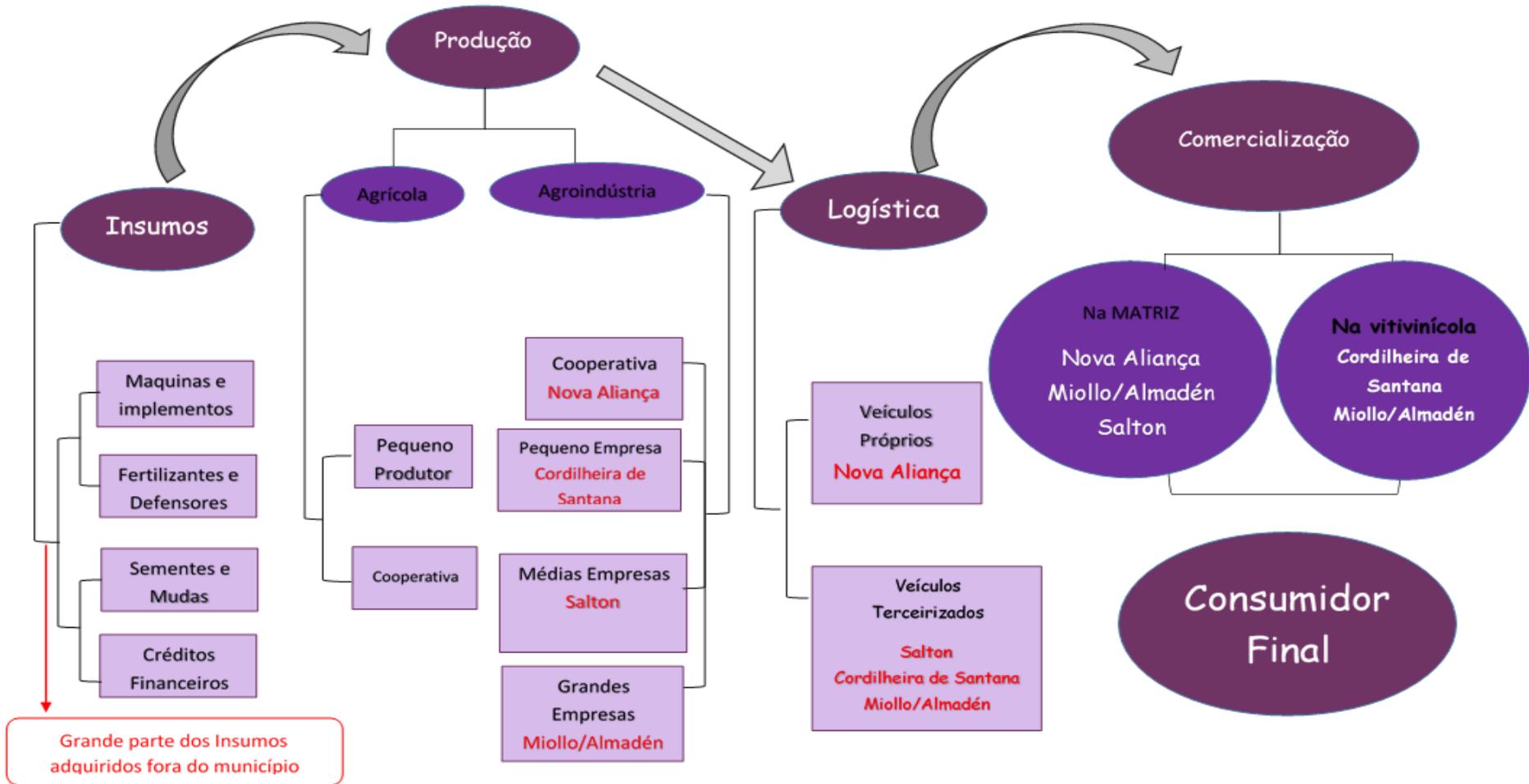
Há pouco tempo tínhamos o depósito de produtos, tínhamos a nossa loja também aqui, mas por ordens “lá de cima” eles decidiram centralizar toda a distribuição, que é feita pela matriz, tínhamos a loja e varejo, mas também foi encerrado, aqui virou só a parte de produção mesmo. (Enólogo/ Cooperativa Nova Aliança).

A empresa Salton não possui a comercialização de vinhos e espumantes aqui no município, cabe a unidade somente a primeira fermentação do vinho e a base para espumante, como menciona o entrevistado; “o restante é tudo através da matriz, a comercialização, atacado e varejo.” (Técnico em Agropecuária/ Salton).

Mediante o resultado das entrevistas percebe-se que as vinícolas Nova Aliança e Salton não exploram desenvolvimento turístico das vitivinícolas, pois não fazem a visita turística e conseqüentemente a comercialização direta dos seus vinhos, o que corrobora em não desenvolver uma ideia de município de cultura vitivinícola. Já a vitivinícola Cordilheira de Santana, além de realizar todo o processo de elaboração do vinho no município, abre suas portas para visita e ao final da visita apresenta a degustação de seus vinhos e conseqüentemente sua comercialização. A vitivinícola Miolo/Almadén apesar de contar com a distribuição pela matriz em Bento Gonçalves, também comercializa seus vinhos através das visitas turísticas aos vinhedos.

Até o momento foram apresentados os elos que compõem o setor vitivinícola do município, conforme as descrições ofertadas pelos entrevistados das empresas. Para melhor compreensão do setor segue a figura 6, que exemplifica a cadeia produtiva vitivinícola municipal de maneira simplificada.

Figura 6 - Cadeia produtiva vitivinícola de Santana do livramento/ RS.



Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

Complementando as informações acerca da vitivinicultura do município, com o que foi coletado através das entrevistas, constatou-se que localmente ocorre somente a elaboração dos vinhos finos, espumantes e base para espumantes. Os derivados das uvas não são produzidos aqui em Santana do Livramento. O relato do entrevistado da vitivinícola Miolo/Almadén expressa o questionamento sobre os sucos e derivados; “os sucos são feitos na outra unidade lá do Nordeste, aí vem para cá (para o Estado) também já pronto” (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

Por fim, destaca-se que neste capítulo foi abordado, segundo os dados das entrevistas realizadas com os gestores das vitivinícolas de Santana do Livramento/ RS, questões sobre a cadeia produtiva vitivinícola do município, Portanto, seção a seguir, que contempla último objetivo que faz parte deste estudo, apresentar-se á as potencialidades e fragilidades dos empreendimentos vitivinícolas de Santana do Livramento.

### **5.3 Potencialidades e fragilidades da vitivinicultura de Santana do Livramento/RS**

Esta seção trata as principais potencialidades e fragilidades do setor vitivinícola de Santana do Livramento/ RS, conforme os dados obtidos pelas entrevistas com os gestores das vitivinícolas estabelecidas no município.

A produção de uvas no município de Santana do Livramento/ RS, na Região da Campanha, mesmo não tendo um histórico voltado para a vitivinicultura, vem ganhando espaço nesse setor, principalmente no que se refere a produção de vinhos finos.

Os entrevistados destacam entre as potencialidades, principalmente, as condições de plantio, clima, solo propício, condições de fazer a própria muda e a localização geográfica do vinhedo, que possibilita o uso da tecnologia, o que diferencia a Região da Campanha por ser mais plana do que a Região Serrana, onde estão estabelecidas a maioria das vitivinícolas do estado do Rio Grande do Sul.

Através das entrevistas realizadas com os gestores de empreendimentos vitivinícolas do município, esse estudo permitiu que se conhecesse e se analisasse os pontos fortes e fracos da cadeia vitivinícola. Portanto, quanto aos pontos fortes da cadeia produtiva vitivinícola, pode ser evidenciado nos relatos das entrevistas:

O ponto forte é que a gente tem condições da parte do plantio, solo e o clima da Região. E você tem condições de fazer a tua própria muda, já agregando um pouco de valor, pois estamos bem localizados. Tem vezes que o clima não ajuda, tem épocas que fogem um pouco do esperado, porque tivemos anos bons e outros ruins.

Tivemos dificuldades do clima, como a falta de frio, como aconteceu o ano passado (Administrador, Cordilheira de Santana).

Nós estamos ancorados aí como a gente falou... falou na condição climática e do solo e condições de mão de obra, no potencial de mecanização para os vinhedos, a gente tem condições ótimas, condições de competitividade no mercado... no mercado nacional (Técnico Agropecuário/ Salton).

O entrevistado da vitivinícola Miolo/Almadén através de suas pesquisas destaca que a região apresenta melhores condições para produção uvas destinadas à vinhos finos, exposto através da fala do entrevistado:

Estudos principalmente que foi encomendado para pela Almadén, quando era empresa americana lá, quando era da Califórnia, que se estabeleceu que a região da campanha tinha alguns indicadores melhores para produção de uvas e até o tipo de solo e relevo para mecanização (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

Este fato também pode ser evidenciado no relato do entrevistado da vitivinícola Salton, como pode ser notado na fala do entrevistado, que segue:

O cenário é muito bom em termos de produção, é muito bom porque aqui na nossa região a gente consegue além dos fatores climáticos, uma mecanização muito acentuada dos vinhedos, isso nos coloca competitivamente lado a lado com os Argentinos e Chilenos, por exemplo. A única forma que a gente tem de competir com eles é mecanizar e ter uma uva a um custo competitivo. Vai ser viável produzir uva na Região da Campanha (Técnico em Agropecuária/ Salton).

Os entrevistados apontam que as condições climáticas adequadas para a maturação da uva, assim como, menores custos devido à redução de necessidade de tratamentos fitossanitários e a possibilidade de utilização de colheita mecanizada, pois as áreas de plantações estão estabelecidas em superfícies planas, que auxiliam nesta produção de toneladas por hectares apresentadas pelas vitivinícolas.

As características da Região da Campanha propiciam a produção de uvas próprias para a produção de vinhos finos. Esta Região possui solos bem drenados e a topografia pouco ondulada, favorecendo a mecanização da cultura (IBRAVIN, 2009)

Os pontos fracos da cadeia produtiva vitivinícola de Santana do Livramento podem ser ilustrados nos trechos das falas.

Pontos fracos de Livramento, a única coisa que eu vejo é que ele longe de tudo. Nós estamos longe de Porto Alegre, longe de São Paulo... quando tu falas em frete tanto para insumos, como pra aquilo que você produz, é uma dificuldade, você está longe,

you não tem... mas aqui os pontos fracos são o custo e a logística (Administrador, Cordilheira de Santana).

Essa parte a gente tem um grande problema, porque a questão dos impostos considerado muito alto, hoje basicamente mais de meia garrafa de vinho é imposto, então quando pega um vinho Chileno ou Argentino ali nos free Shops, por U\$ 3.00, não tem como querer combater (Enólogo/ Nova Aliança).

No caso da viticultura é uma atividade ... a implantação é muito onerosa é muito caro, implementar essa cultura, eu acho que é um ponto negativo é muito e muito caro a implantação da videira (Técnico Agrícola/ Nova Aliança).

O motivo de ter sido transferido o engarrafamento do vinho para a matriz foi por questões de frete, reduzimos dois milhões em custos. Então como é que hoje em dia em crise, uma empresa vai gastar mais 2 milhões sendo que pode diminuir isso aí? (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

Pode-se destacar que os entrevistados identificaram como a principal fragilidade a distância dos grandes centros, que causam o encarecimento do frete para insumos e a dificuldade na logística para entrega de material. Para encerrarmos a seção, trataremos de assuntos relacionados a conjuntura atual da produção das vitivinícolas.

Assim, o setor vitivinícola na Campanha Gaúcha, segundo Sarmiento (2017), apresenta condições para o cultivo de várias espécies agrícolas, igualmente como apresentadas pelos entrevistados das vitivinícolas de Santana do Livramento como sendo uma potencialidade, Ou seja, clima, topografia, incidência solar, que destacam-se para o plantio das uvas para vinificação, no município.

Quanto as fragilidades perante o setor vitivinícola, Sarmiento (2017), atribui à falta de mão de obra, comercialização, logística, impostos, preço baixo e manejo. Já o estudo do setor vitivinícola em Santana do Livramento, difere do estudo mencionado, pois segundo os relatos dos entrevistados, evidencia – se somente a questão dos impostos, que são considerados muito altos.

Devido à proximidade da Região da fronteira com o Uruguai, houve o questionamento em relação a concorrência com os vinhos importados, e se de alguma forma esse fato afeta ou não a cadeia. Diante do exposto, todos os entrevistados mencionaram que o setor é afetado pela concorrência com os vinhos importados, principalmente em decorrência da questão de tributação, considerada branda a aplicada no país vizinho. A fala do entrevistado da Cordilheira de Santana, menciona a concorrência com os importados:

Na verdade afeta, tem a concorrência com os vinhos Chilenos e Argentinos, eles têm uma carga tributária baixa, se comparados com a tributação dos vinhos nacionais. Talvez com a implantação dos free shops, em Santana do Livramento, possa vir a melhorar a situação (Administrador/ Cordilheira de Santana).

O entrevistado da empresa Miolo/ Almadén atribui o fato do alto consumo dos importados no Brasil a taxa de importação em geral, e não só por ser fronteira com o Uruguai, pois a concorrência afeta todas as regiões brasileiras, como mencionado na fala:

Não é tanto por ser Região de Fronteira, o mercado dos vinhos finos, hoje, 90% é dominado pelo vinho importado, que entra com uma taxação bem menor de impostos, está bem complicado gera um problema sério, então assim, a questão da gente ser Fronteira não dá para dizer que é um problema, porque esse problema do vinho importado é muito maior do que isso e afeta a cadeia (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

Assim, como demonstrado pelos vitivincultores através das entrevistas, a concorrência com os importados é um grande problema que afeta o setor vitivinícola, principalmente nas questões referente aos preços, o que dificulta as transações de mercado. Porém, o vinho gaúcho conquistou espaço nos mais variados mercados consumidores, fazendo com que estas empresas consigam atingir o mercado consumidor de vinhos finos.

Ainda assim, é importante destacar que os polos vitivinícolas estabelecidos na Região dos Pampas, atribui-se também ao fator de elevação dos preços das terras na Região da Serra Gaúcha. Assim culminou na expansão dos vinhedos para outras regiões, incluindo a Região da Campanha Gaúcha (FALCADE, 2011). Como evidenciado na fala do entrevistado da vitivinícola Salton que menciona:

a Região da Serra Infelizmente... infelizmente é uma Região que está condenada. Lá é impossível ser competitivo, porque você não consegue mecanizar, você não consegue fazer grandes áreas por causa dos terrenos, por causa do valor imobiliário da terra (Técnico em Agropecuária/ Salton).

Tal visão corrobora com Malafaia; Barcellos e Azevedo (2006) e Rathmann et al. (2008) que destacam que o baixo valor da terra possibilitou os investimentos na Campanha Gaúcha. Desse modo o setor vitivinícola se inseriu no município devido à crise nas atividades agropecuárias da Região da Campanha Gaúcha, que reduziu o valor do solo agrícola, fazendo frente para investimentos das empresas vitivinícolas da Região da Serra.

Os vinhos e os espumantes produzidos no Rio Grande do Sul ganharam destaque por suas qualidades, já atestadas em diversas premiações direcionadas a vitivinicultura. Premiações ocorridas no ano de 2018, segundo a Associação Brasileira de Enologia-ABE (2018) a saber: Sélections Mondiales Des Vins 2018 (Canadá); Concours Mondial De Bruxelles 2018 (China); International Wine Challenge 2018 (Londres). Espumantes premiados das empresas Santon (Espumante Brut e Espumante Prosecco Brut), Miolo Wine Group (Miolo Cuvee Tradition Brut, Miolo Millésime Espumante Brut, 2012 e Miolo Reserva Chardonnay 2017) e Cooperativa Nova Aliança (Aliança Espumante Moscatel), entre outras premiações, cabendo destacar neste estudo somente aquelas que contemplam as empresas que possuem filiais no município de Santana do Livramento.

A qualidade do vinho gaúcho tem recebido notoriedade no cenário mundial, e os principais fatores desse crescimento dos vinhos da Campanha dentro deste contexto estão relacionados, em termos de produção, aos fatores climáticos e a facilidade da mecanização acentuada da colheita, colocando os vinhos do município em uma posição mais favorável desse modo, o entrevistado da empresa Aliança descreve o cenário atual através da fala:

Tem crescido muito, a qualidade do vinho gaúcho em geral, tem se mostrado cada vez melhor diante do cenário mundial, muitos prêmios conquistados pelas vinícolas gaúchas, tanto da campanha, quanto da Serra Gaúcha. O município tem todas as condições para a produção de uvas. Tem solo propício e clima favorável (Enólogo/ Cooperativa Nova Aliança).

Quando os entrevistados foram questionados sobre o cenário atual da produção das vitivinícolas em Santana do Livramento, destacaram o bom momento de produção da Região da Campanha e a possível Indicação Geográfica, que está prestes a ser liberada para a Região, o que certamente dará maior visibilidade para o vinho da Campanha e consequentemente sua ampliação e geração de postos de trabalho, como exposto na fala do entrevistado:

A Região da Campanha tinha alguns indicadores melhores para produção de uvas e até o tipo de solo e relevo para mecanização, hoje está se comprovando isso, já a Associação aí vem fazendo um trabalho junto com a Embrapa e para uma Indicação Geográfica, que já foi para o INPI lá pra ser certificado tudo isso e consolidando essa região como uma região apta a produção de vinhos, então se começou com o estudo lá atrás encomendado por uma empresa e hoje já se viu o que que isso está sacramentado, faltam detalhes técnicos mesmo (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

No que se refere ao questionamento sobre incentivos (e/ ou a falta deles) vindos de Órgãos Públicos, para com as vitivinícolas que fazem parte deste estudo, o entrevistado na

empresa Salton mencionou que; “O incentivo, seria as linhas de crédito, com a taxa de juros mais baixas, via BNDES, negociado pela matriz em Bento Gonçalves” (Técnico Agropecuário/ Salton). Já o entrevistado da Miolo/ Almadén, mencionou que é ofertado pelos governos o crédito rural ou linhas de crédito, como citado na fala seguinte;

Incentivo vindo de órgão público não, a gente tem utilizado o Crédito Rural, isso sim, que daí é um valor que tiramos, para poder antecipar os custos de safra, e que podemos considerar como incentivo o fato de ter um juro menor. Crédito Rural é uma linha de credito que a gente usa (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/ Almadén).

O entrevistado da empresa Cordilheira de Santana mencionou que; “incentivo dos Órgãos Públicos não têm, esses órgãos têm ainda que atender outras prioridades antes disso, e atender situações que eles não conseguem, a gente sabe das dificuldades” (Administrador/ Cordilheira de Santana). Prosseguindo com o questionamento sobre incentivos e ou/ falta deles, o entrevistado da empresa Nova Aliança, mencionou que sim, tem esses incentivos, mas não soube especificar se a empresa utiliza desse benefício ou não, como exposto na fala:

Sim, essa parte, toda a parte de incentivo fiscal o governo oferece uma parte de incentivos para cadeia da vitivinicultura, porém quais são esses incentivos eu não saberia informar, mas tem sim incentivos para esse tipo de produção (Enólogo/ Nova Aliança).

Embora não haver um incentivo fiscal direcionado para a produção vitivinícola, os gestores entrevistados não apontam a falta deste incentivo com um entrave a produção, e sim recebem como uma expectativa de melhoramento em relação a carga tributária que poderia ser abrandada gerando mais competitividade com vinhos vindos de fora do país.

Sendo assim, para encerrar o capítulo, foi consultado se há alguma legislação em relação a incentivos fiscais que beneficiem a vitivinicultura, constatou-se que existe uma tramitação de projeto de lei na Câmara dos Deputados, sob o número PL 1881/2015, desde o ano 2015, que visa isentar a cobrança de Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI) e zerar a alíquota do PIS/Pasep e da Cofins. Em relação ao IPI, o texto autoriza a manutenção de eventuais créditos apurados na cadeia produtiva em razão da aplicação da não cumulatividade. Esse projeto encontra-se aguardando Parecer do Relator na Comissão de Finanças e Tributação (CFT).

Com base nas entrevistas com os responsáveis pelas vitivinícolas do município, apresentamos os resultados obtidos no estudo, destacando-se as potencialidades e as fragilidades do setor. Assim, o quadro 5 traz uma síntese desses resultados.

**Quadro 5 - Pontos fortes e pontos fracos da vitivinicultura de Santana do Livramento/RS.**

Pontos Fortes	Pontos Fracos
Condições de plantio clima e solo propícios; Condições de fazer a própria muda; Localização geográfica do vinhedo; Tecnologia; Mão de obra qualificada; Fator climático, solo e topografia da região; Alta possibilidade de mecanização da colheita; Recebimento de prêmios internacionais; Investimentos para aumentar os parreirais.	Distância dos grandes centros; Encarecimento do frete para insumos, Dificuldade na logística para entrega de material; Alto custo de mão de obra; Retorno lento do investimento; Alto custo de manutenção e de produção; Necessidade intensa de cuidados; Alta carga tributária; Localização geográfica para distribuição; Baixo custo imobiliário da terra.

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas

O quadro apresenta a síntese dos resultados obtidos através das entrevistas com os gestores das vitivinícolas de Santana do Livramento, mostrando os pontos fortes e os pontos fracos do setor em questão. Desse modo direcionamos para as considerações finais, lembrando os objetivos que compõem este estudo, as contribuições alcançadas, as limitações na produção da pesquisa, bem como sugestões de novos estudos acerca do tema.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Brasil está em ascensão na produção de vinhos, o crescimento acontece, principalmente, devido as condições climáticas às quais o país esteve submetido nos últimos anos, que influenciaram diretamente na produção das uvas. Para tanto, a produção do país está sendo adaptada de acordo com o local de plantio e cultivo das uvas, o que por sua vez resulta em espécies diferenciadas em cada Região. Na região da Campanha do Rio Grande do Sul está localizado o município de Santana do Livramento, inserido na produção vitivinícola há mais de quatro décadas.

Desse modo, o estudo possibilitou a caracterização das cadeias produtivas agroindustriais e suas relações com as atividades econômicas. Mostrou-se através da revisão bibliográfica como o setor econômico se insere nas atividades agrícolas, e como a agricultura foi inserida nos estudos da economia a partir de observação sistêmica, utilizada para melhoria do sistema produtivo.

Continuando com os objetivos propostos pelo estudo, apresentou-se as quatro vitivinícolas estabelecidas atualmente em Santana do Livramento. Caracterizou-se as empresas vitivinícolas presentes no município, exibindo um breve relato da sua história, com base na pesquisa documental e materiais encontrados nos sites das vinícolas e nas entrevistas com os gestores das mesmas.

Com relação a identificação dos agentes a montante e a jusante da cadeia produtiva vitivinícola e os papéis desempenhados pelos agentes que formam os elos dessa cadeia, identificou-se, através dos resultados das entrevistas com os gestores das vitivinícolas, que a cadeia produtiva não está totalmente estruturada em Santana do Livramento. Já que o processo vitivinícola não é concluído localmente, destinando-se a Serra Gaúcha para serem engarrafados e comercializados. Motivo esse que o gestor de uma das vitivinícolas, que fazem parte deste estudo, mencionou que o processo foi transferido para a matriz na Serra Gaúcha, devido ao gasto excessivo com fretes e também os produtos não são comercializados diretamente em Santana do Livramento, sendo tudo via matriz. Considerando a crise econômica estabelecida no país, não era viável o gasto excessivo com despesa de frete e transporte.

Ao elencar as principais potencialidades e fragilidades da cadeia produtiva da vitivinicultura no município, constatou-se que as potencialidades no setor vitivinícola se dá pelo fato do clima, solo e topografia da Região da Campanha Gaúcha, juntamente com a possibilidade de mecanização, visando baixar custos e poder competir com os vinhos

importados, que já se inserem no mercado com uma tributação menor do que a dos vinhos nacionais. Constatou-se também, que os vinhos da Região da Campanha estão se inserindo no mercado mundial, inclusive recebendo prêmios internacionais, pela qualidade dos vinhos finos que são produzidos regionalmente.

Identificou-se também que o principal entrave apresentado pelos gestores das vitivinícolas, está relacionado com a questão de concorrência com os vinhos importados, já que a tributação que envolve esse segmento é considerada alta para os vinhos brasileiros. Também destaca-se a questão da logística, que pela distância do município encarece o produto final.

No entanto a atividade vitivinícola é um mercado em expansão no município de Santana do Livramento/RS, considerando o fato das vitivinícolas estarem empenhadas em aumentarem o investimento na ampliação de seus parreirais, o que gerará emprego e renda para os moradores locais e visibilidade para o município, ainda que existam dificuldade para fomentar uma cadeia com todos os elos na cidade Santanense, devido a distância dos grandes centros.

Por outro lado, fica evidente que a questão do preço das terras influenciou a vinda de polos vitivinícolas da Região da Serra para o município, justamente por aliar condições de baixo custo imobiliário, relevo e solo propícios para a implantação dos parreirais, somando-se ao potencial de mecanização dos vinhedos, já que a topografia se caracteriza com poucas ondulações. Visto que a cultura predominante no município não era de videiras.

Por fim, acredita-se que o tema da vitivinicultura em Santana do Livramento/ RS, carece de mais pesquisas acadêmicas, pois o assunto é muito promissor e encontra-se precário de informações. Neste sentido, destaca-se a relevância do tema e considera-se este um estudo inicial, pela circunstância de não existirem pesquisas voltadas para a Vitivinicultura do Município.

## REFERÊNCIAS

ABE- Associação Brasileira de Enologia. Disponível em: <<https://www.enologia.org.br/premiacoes>>. Acesso em: 5 nov. 2018

AMARANTE, J. O. **Primeiro mapa vinícola no Brasil**. Disponível em: < [www.amarantevinhos.com.br/mapadobrasil/santana-do-livramento](http://www.amarantevinhos.com.br/mapadobrasil/santana-do-livramento)>. Acesso em: 26 set. 2018.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BATALHA, M. O. **Gestão Agroindustrial: GEPAI: Grupo de Estudos E Pesquisas Agroindustriais**. 2. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2001.

\_\_\_\_\_. **Gestão Agroindustrial: GEPAI: Grupo de Estudos E Pesquisas Agroindustriais**. 2, ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008

BRANCO, A. L. O. C. **A produção de soja no Brasil: Uma análise econométrica no período de 1994-2008**. 2008. 54f. Monografia apresentada à Faculdade de Ciências Econômicas do Centro de Economia e Administração da PUC. Campinas, 2008

BRASIL. Constituição (1992). **Constituição da República Federativa do Brasil. e Portaria 384/92**.

CALLADO, A. A. C. **Agronegócio**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

CASTRO, A. M. G. **Prospecção de cadeias produtivas e gestão da Informação**. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/tinf/v13n2/04.pdf> >, 2001. Acesso em: 29 abr. 2018.

CERVO, A. L. BERVIAN, P. A. SILVA, R. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

CORDILHEIRA DE SANTANA. **Produtos**, 2018. Disponível em: <<http://www.cordilheiradesantana.com.br/>>. Acesso em: 25 set. 2018.

COOPERATIVA NOVA ALIANÇA - NOVA ALIANÇA. **Institucional** – Sobre nós, Disponível em: <<http://novaalianca.coop.br/institucional/>>. Acesso em: 25 set. 2018.

COPAT, M. M. **Automação/Mecanização Viticultura**. Disponível em: <<https://www.clavecongres.com/download/ENOLOGIA/Automação/Mecanizada/viticultura/MauricioCopat.pdf>> 2015. Acesso em: 11 nov. 2018.

COSTA. R. C.; NUNES, C. V. **Cadeias produtivas & seus ambientes**. Disponível em: <[https://ppbio.inpa.gov.br/sites/default/files/Cadeias\\_Produtivas\\_26\\_seus\\_ambientes.pdf](https://ppbio.inpa.gov.br/sites/default/files/Cadeias_Produtivas_26_seus_ambientes.pdf)> Acesso em: 25 abr. 2018.

CRESSWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

DAVIS, J. H. GOLDBERG, R.A. A. Concept of agribusiness. Division of Research. Graduate School of Business Administration. Boston: Harvard University, 1957.

DE MATTOS, A; BRUM, A. L. **A Estrutura da cadeia produtiva do leite no noroeste gaúcho.** Disponível em: <<https://www.publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/Salaoconheimen to/article/view/4628>>. Acesso em: 15 mai. 2018.

EMBRAPA- **Uvas viníferas para processamento em Regiões de clima temperado.** Disponível em:< <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/virus.htm/2003>>. Acesso em: 08 mai. 2018.

\_\_\_\_\_.Nota Técnica, Serra Gaúcha - **Demarcação da Zona de Produção Vitivinícola.** Disponível em < [http://www.ecologia.ufrgs.br/labgeo/arquivos/Publicacoes/Outros/2005/Hoffmann\\_et\\_al\\_2005\\_NT\\_Zona\\_Producao\\_Serra\\_Gaucha.pdf](http://www.ecologia.ufrgs.br/labgeo/arquivos/Publicacoes/Outros/2005/Hoffmann_et_al_2005_NT_Zona_Producao_Serra_Gaucha.pdf)> Acesso em: 05 mai. 2018.

\_\_\_\_\_. Coleção 500 perguntas, 500 respostas-**Uva: O produtor pergunta a EMBRAPA responde.** Disponível em:<<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/125503/uva-o-produtor-pergunta-a-embrapa-responde>> Acesso em: 12 mai.2018.

\_\_\_\_\_.**Agência Técnica de Informação Tecnológica.** Disponível em:<[http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva\\_de\\_mesa/Abertura.html/2013/](http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva_de_mesa/Abertura.html/2013/)> Acesso em: 12 set. 2018.

\_\_\_\_\_.**Insumos e equipamentos** Disponível em:<[https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva\\_de\\_mesa/Abertura.html](https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva_de_mesa/Abertura.html)> Acesso em: 12 set. 2018.

\_\_\_\_\_. **Comunicado Técnico 191 -Vitivinicultura Brasileira 2015** - Disponível:<<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1060511>>. Acesso em: 05 mai. 2018.

\_\_\_\_\_. **Cadastro vitícola 2013 à 2015.** Disponível em:<<http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/dados/home.html>> Acesso em: 05 mai. 2018.

ENGELMANN, D. **Da estância ao parreiral:** um estudo de caso sobre a vitivinicultura em Santana do Livramento. 2009. 125f. Dissertação (Mestrado em Administração) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2009.

FALCADE, I. **A paisagem como representação espacial:** a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil). 2011. 309f. Tese (Doutorado em Geografia). Porto Alegre: IGEO/UFRGS, 2011.

FLORES, S.S. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir dos territórios do vinho:** o caso dos vinhos da campanha. 2011. 153f. Dissertação de (Mestrado em Geografia) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre.2011

FONTES, A. A. **A cadeia produtiva da madeira para energia.** 2005. 134f. Tese (Doutorado em Ciência Florestal) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2005.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010

HOFF, D. N.; PEDROZO, E. A.; FREITAS, A. S.; PAVINATO, A. **Percursos da difusão da inovação tecnológica no agronegócio: o caso do plantio direto no Rio Grande do Sul** Ensaios FEE, Porto Alegre, v. 31, n. 2, p. 477-502, dez. 2010.

IBRAVIN- **Panorama da vitivinicultura brasileira**. Disponível em:<[http://www.agricultura.gov.br/assuntos/camaras-setoriais-ematicas/documentos/camaras-setoriais/viticultura-vinhos-e-derivados/2018/48a-ro/carlosproducao-comercializacao-e-estoques-camara-setorial-em-14\\_06\\_2018.pdf](http://www.agricultura.gov.br/assuntos/camaras-setoriais-ematicas/documentos/camaras-setoriais/viticultura-vinhos-e-derivados/2018/48a-ro/carlosproducao-comercializacao-e-estoques-camara-setorial-em-14_06_2018.pdf)> Acesso em: 05 ago. 2018.

\_\_\_\_\_. Notícias: **Safra de uva é recorde no Rio Grande do Sul**. Disponível em:<<http://www.ibravin.org.br/Noticia/safra-de-uva-2017-e-recorde-no-rio-grande-do-sul/281>> Acesso em: 07 mai. 2018.

KÖCHE, J. C. **Fundamentos de Metodologia Científica: Teoria da Ciência e Iniciação à Pesquisa**. Disponível em:<<https://pt.scribd.com/doc/192008010/Fundamentos-de-Metodologia-Cien-Jose-Carlos-Koche-pdf>> Acesso em: 07 mai. 2018.

LANGBECKER, T. B.; VALLEJOS, A. F.; ZEPPENFELD, P. E.; **Cadeia produtiva da uva para vinhos finos - Um estudo de caso no município de Dom Pedrito-RS**. Disponível em <[http://cdn.fee.tche.br/eeg/6/mesa13/Cadeia\\_Produtiva\\_da\\_Uva\\_para\\_Vinhos\\_Finos\\_Um\\_Estudo\\_de\\_Caso\\_no\\_Municipio\\_de\\_Dom\\_Pedrito\\_RS.pdf](http://cdn.fee.tche.br/eeg/6/mesa13/Cadeia_Produtiva_da_Uva_para_Vinhos_Finos_Um_Estudo_de_Caso_no_Municipio_de_Dom_Pedrito_RS.pdf)>. Acesso em: 07 mai. 2018.

MALAFAIA, G. C; BARCELLOS, J. O. J.; AZEVEDO, D. B. **Construindo vantagens competitivas para a pecuária de corte do Rio Grande do Sul: o caso da indicação de procedência da ‘Carne do Pampa Gaúcho’**, em Seminários em Administração (SEMEAD), 9, 2006, São Paulo. Anais... São Paulo: Universidade de São Paulo, 2006. (CDROM).

MARCONI, M. LAKATOS, E. M.. de A. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003

MANZINI, E.J. Considerações sobre a elaboração de roteiro para entrevista semiestruturada. In: MARQUEZINE: M. C.; ALMEIDA, M. A.; OMOTE; S. **Colóquios sobre pesquisa em Educação Especial**. Londrina: Eduel. 2003.

MARQUETTO, R. M. F.; BECKER, E. L. S. **Territorialização e desenvolvimento regional na Fronteira da Paz na perspectiva da uva e do vinho**. Disponível em: <<https://www.revistas.ufg.br/atelie/article/view/29829>>. Acesso em: 10 mai. 2018.

MAPA-Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento–AGROSTAT- **Estatísticas do Comércio Exterior do Agronegócio Brasileiro**. Disponível em:<<http://www.agricultura.gov.br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/cartas-de-servico/relacoes-internacionais-para-o-agronegocio/sistema-de-estatisticas-de-comercio-exterior-do-agronegocio-agrostat-brasil>>. Acesso em: 06 set. 2018.

MIOLO WINE GROUP – MIOLO. **A empresa**. Disponível em: <[http://www.miole.com.br/empresa/miole\\_wine\\_group/](http://www.miole.com.br/empresa/miole_wine_group/)>. Acesso em: 25 set. 2018.

NEVES, M. F; ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, E.M. **Agronegócio do Brasil**. São Paulo: Saraiva, 2005.

NEVES, J. L. **Pesquisa qualitativa – características, uso e possibilidades**. **Cadernos de pesquisa em administração**. São Paulo. V. 1, nº 3, 2º sem. 1996

**OIV** – Organización Internacional de la Viña y el Vino. Disponível em: <<http://www.oiv.int/>>. Acessado em: 13 out 2018.

PAIVA, C. A. **Planejamento do Desenvolvimento Econômico Regional baseado nas particularidades produtivas dos territórios**. Disponível em: <<https://seer.faccat.br/index.php/coloquio/article/viewFile/316/285>> Acesso em: 09 mai. 2018

POLLETO, A. R; JUNGLAUSS, W.R; **Cadeia produtiva da Uva: Uma alternativa para a agricultura Familiar na Regional de Palmitos/ SC**. Disponível em: <<http://www.uniedu.sed.sc.gov.br/wp-content/uploads/2017/09/Alvaro-Poletto.pdf>> Acesso em: 13 out. 2018.

PORRO, D.; STEFANINI, M. **Tecnologias para o desenvolvimento da vitivinicultura de Santa Catarina**: relatório das atividades desenvolvidas. Disponível em: <<https://Users/Client/Downloads/TecnologiasparaodesenvolvimentodavitiviniculturadeSantacatarina2016-3edizioneBRASILE.pdf>>. Acesso em: 09 mai. 2018.

ROBERTI, D.F; NETO.F.J; K CORREA. R.G.F. **Descrição da análise da cadeia produtiva da soja**: Uma proposta em foco no produtor rural. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/103756/000937310.pdf>>, Acesso em: 25 abr. 2018.

SALTON. **Terroir**. Disponível em: <<https://www.salton.com.br/terroir/>>. Acesso em: 25 set. 2018.

SAMPIERI, R. H. COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. **Metodologia de pesquisa**. Porto Alegre: AMGH, 2013.

SARMENTO, M. B. **Diagnóstico da Vitivinicultura na Campanha Gaúcha**: uma análise SWOT. Agropampa: Revista de Gestão do Agronegócio, Dom Pedrito, v. 1, n. 1, 21f, junho de 2016.

\_\_\_\_\_. **Diagnóstico da cadeia da vitivinicultura na campanha gaúcha**: Potencialidades para o desenvolvimento regional. Bagé: Ediurcamp, 2017.

SAVOIA, J.R.F. **Agronegócio no Brasil**: Uma perspectiva financeira. São Paulo: Saint Paul. 2009.

SILVEIRA, M. B. **Marketing de lugares como promotor do desenvolvimento territorial**: Análise nas empresas vitivinícolas da região da campanha/RS. 2018, 225f. Dissertação (Mestrado em Administração) Universidade Federal do Pampa, Santana do Livramento, 2018.

SOUZA, S. O.; KLIEMANN NETO, F. J. **Desenho e análise da cadeia produtiva de vinhos finos gaúchos.** In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPAD, 26., 2002, Salvador. *Anais.* Salvador: Anpad, 2002.

TRIVIÑOS, A. N, S. **Três enfoques na pesquisa em ciências sociais:** o positivismo, a fenomenologias o marxismo. In: \_\_\_\_\_. Introdução à pesquisa em ciências sociais. São Paulo: Atlas, 1987.

TRICHES, D; SIMAN, R. F; CALDART, W. L. **Identificação e análise da cadeia produtiva da uva e do vinho na região da Serra gaúcha** disponível em: < [https://fundacao.ucs.br/site/midia/arquivos/IPES\\_TD\\_005\\_MAR\\_2004.pdf](https://fundacao.ucs.br/site/midia/arquivos/IPES_TD_005_MAR_2004.pdf)> Acesso em: 18 ago. 2018.

VERGARA, S, C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

VIANA, G; RINALDI, R. N.; **Principais fatores que influenciam no desempenho da cadeia produtiva de leite – Um estudo com os produtores de leite do município de Laranjeiras do Sul-PR.** Disponível em:< <http://www.sober.org.br/palestra/9/556.pdf>> Acesso em: 12 out. 2018.

ZEPPENFELD, V. B; **Perfil dos produtores de vinhos finos em escala comercial no município de Dom Pedrito/ RS.** 2013. 36f. Trabalho de Conclusão de Curso Superior em Tecnologia em Agronegócio. UNIPAMPA. Dom Pedrito., 2013.

## APÊNDICE A - INSTRUMENTO DE COLETA DE DADOS

Empresa;

Tempo da empresa no município - área própria ou alugada;

Cargo/ Função (do entrevistado);

Formação (do entrevistado);

1. Insumos: (origem dos insumos)

Mudas, equipamentos; (só isso vem antes da porteira?)

Tipos de uvas;

Produtos químicos / Fertilizantes;

Máquinas,

Equipamentos;

Possui assistência técnica

2. Produção;

Mão de obra, tratamentos culturais - Local ou outra localidade; (ver também a quantidade e verificar se tem diferença de origem da qualificada da não qualificada)

Local Próprio ou alugado;

Colheita: Manual/ mecanizada,

Processamento;

Fabricação de vinho;

Engarrafamento - Local/ outra localidade;

3. Distribuição – Local/ outra localidade;

Transporte do produto, há problemas logísticos?

Comercialização (atacado e varejo)

4. Qual a produção total? E em média quanto por hectare?

- Qual a razão da produção de uvas e vinhos) ser escolhida para ser produzida em Santana do Livramento;
- Há dificuldade em encontrar mão de obra qualificada?
- Há incentivos vindos dos órgãos públicos (falar sobre os incentivos e/ou a falta deles)
- Como está estruturada a cadeia produtiva vitivinícola local?
- Identifique a partir da sua atividade, quais os pontos fortes e fracos da cadeia produtiva?

- Como você vê a concorrência com os vinhos importados, tendo em vista estarmos localizados próximos a fronteira com o Uruguai? Isso afeta ou não a cadeia?