

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA

André Luiz Mendes de Aguiar
Lucas Marques Chagas Lopes
Victor Luiz Albuquerque Loureiro Sampaio
Vinícios Guilherme da Silva

BREVE HISTORICIDADE DA VITIVINICULTURA: EVOLUÇÃO NA
REGIÃO NORDESTINA BRASILEIRA

RECIFE/2022

André Luiz Mendes de Aguiar
Lucas Marques Chagas Lopes
Victor Luiz Albuquerque Loureiro Sampaio
Vinícios Guilherme da Silva

BREVE HISTORICIDADE DA VITIVINICULTURA: EVOLUÇÃO DA REGIÃO NORDESTINA DO BRASIL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico
para conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Orientador Professor: Pedro Oliveira

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

B846 Breve historicidade da vitivinicultura: evolução na região nordestina brasileira
/ André Luiz Mendes de Aguiar [et al]. - Recife: O Autor, 2022.
36 p.

Orientador(a): Dr. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Historicidade da vitivinicultura. 2. Nordeste. 3. Desenvolvimento econômico. I. Lopes, Lucas Marques Chagas. II. Sampaio, Victor Luiz Albuquerque Loureiro. III. Silva, Vinícios Guilherme da. IV. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. V. Título.

CDU: 641

Dedico este trabalho a cara Professora Adriana Borges, que com sua gentileza é amor consegue cativar o melhor em seus alunos.

“Por aprendizagem significativa, entendo, aquilo que provoca profunda modificação no indivíduo, ela é penetrante, e não se limita a um aumento de conhecimento, mas abrange todas as parcelas de sua existência” (ROGERS, 1961)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pelo privilégio de estar cursando o que almejava e me proporcionar ir de encontro ao que eu acredito. A meus familiares, colegas e amigos por todo o incentivo e apoio aos meus sonhos.

Aos professores que fizeram parte desta construção de todos os períodos fazendo-nos vivenciar todas suas experiências profissionais, e alguns que me apresentaram o seu amor pela docência sendo eles: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira, Amina Lemos, Maria Carolina de Medeiro Gonçalves, Adriana Vania Borges Rodrigues da Silva e Keliane Oliveira de Lima.

Agradecemos ao professor Pedro Oliveira por fazer parte desse período, nos permitindo vivenciar verdadeiros momentos significativos e com muita dedicação e paciência e conseguiu sanar nossas dúvidas, foi capaz de repassar seu conhecimento e experiência profissional.

Lopes, L, M.C., Et al.

RESUMO

As grandes vinícolas brasileiras têm feito investimentos significativos recentemente e como resultado disso, seus produtos têm uma boa reputação entre os consumidores internacionais. Estes vinhos são considerados de alta qualidade porque atendem às mais altas preferências e padrões de paladar. Isso se deve à capacidade das vinícolas de utilizar em seus processos as máquinas de elaboração de última geração, bem como pequenos e grandes produtores. Devido à falta de um histórico substancial de vinificação, o Brasil é subestimado como um importante produtor da bebida. Além disso, acredita-se que o fato dos brasileiros não consumirem muito vinho esteja relacionado a essa falta de história. O objetivo geral do presente trabalho é analisar a historicidade da vitivinicultura no Brasil e sua relação com a região nordeste do país, onde a evolução desse ramo da indústria se encontra com a evolução de regiões que não tendem a receberem o destaque merecido frente às produções acadêmicas realizadas. A metodologia é descritiva e qualitativa podendo ser classificada como uma pesquisa bibliográfica sobre o tema.

Palavras-chave: Historicidade da Vitivinicultura; Nordeste; Desenvolvimento Econômico

ABSTRACT

The great Brazilian wineries have made significant investments recently. As a result of this, their products have a good reputation among international consumers. These wines are considered to be of high quality because they meet the highest taste preferences and standards. This is due to the ability of wineries to use state-of-the-art manufacturing machines in their processes, as well as small and large producers. Due to the lack of a substantial winemaking history, Brazil is underestimated as a major producer of the beverage. Furthermore, it is believed that the fact that Brazilians do not drink much wine is related to this lack of history. The reason for this is because the oldest alcoholic beverage in existence is believed to be wine, and its long history is linked to its importance. The general objective of the present work is to analyze the historicity of viticulture in Brazil and its relationship with the northeast region of Brazil, where the evolution of this branch of the industry meets the evolution of regions that do not tend to receive the deserved prominence in the face of academic productions. carried out. The methodology is descriptive and qualitative and can be classified as a bibliographic research on the subject.

Keywords: Historicity of Viticulture; North East; Economic development

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	08
2	OBJETIVOS	10
2.1	Objetivo geral	11
2.2	Objetivos específicos	11
3	JUSTIFICATIVA	12
4	METODOLOGIA	13
5	RESULTADOS	14
5.1	Vitivinicultura ao longo do tempo	17
5.2	Produção de vinho tinto e branco	19
5.3	A vitivinicultura em um contexto moderno	28
5.4	A região nordeste e a vitivinicultura	29
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	33
	REFERÊNCIAS	35

1 INTRODUÇÃO

O vinho está profundamente ligado à história da humanidade. As pessoas começaram a cultivar plantas e fazer vinho quando se estabeleceram em um lugar há mais de 8.000 a.C. a 10.000 anos atrás, conforme achados arqueológicos recentes referentes ao período neolítico, isso foi observado na região da Geórgia. (PROTAS; CAMARGO, 2011).

O vinho tem sido uma parte importante de muitas culturas há milhares de anos, sua importância pode ser vista representada nos mitos e religiões de várias civilizações. Por exemplo, a mitologia grega representava a bebida de status como Dionísio, o Deus do Vinho (PROTAS; CAMARGO, 2011).

A mitologia romana representava Baco, o Deus do Vinho, como uma parte importante de sua cultura. Como resultado, o vinho desempenhou um papel fundamental em muitas cerimônias religiosas e reuniões sociais. Além disso, os soldados durante a guerra costumavam receber vinho para incentivar a bravura no campo de batalha (PROTAS; CAMARGO, 2011).

Muitas pessoas optam por beber vinho com suas refeições diárias e não há dúvida de que a bebida desempenhou muitos papéis ao longo da história. têm sido usados como incentivos para soldados em batalha, itens básicos para encontros noturnos e o acompanhamento preferido para refeições (PROTAS; CAMARGO, 2006).

O processo de domesticação da videira envolveu alterar sua biologia para fazer a fermentação da fruta em vinho. No entanto, ainda há discussão sobre o tempo e o local da domesticação inicial; alguns acreditam que ocorreram vários eventos independentes de domesticação. Fazer frutas com maior teor de açúcar era essencial para a fermentação adequada. Além disso, as espécies de plantas passaram de dióicas para hermafroditas, levando a tipos cultivados com bagas e cachos maiores (PROTAS; CAMARGO, 2006).

Devido aos grandes investimentos recentes de grandes vinícolas brasileiras, tanto pequenos quanto grandes produtores alcançaram altos padrões de qualidade em seus vinhos. Como resultado, seus produtos conquistaram uma reputação positiva entre os consumidores internacionais. Mais especificamente, isso se deve à capacidade desses vinhos de atenderem aos mais altos padrões de sabor e preferência. Além disso, isso também se deve às novas técnicas implementadas por essas vinícolas que utilizam as mais recentes máquinas de fabricação.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Analisar a historicidade da vitivinicultura no Brasil e sua relação com a região nordeste do Brasil, onde a evolução desse ramo da indústria se encontra com a ascensão de regiões que não tendem a receberem o destaque merecido frente às produções acadêmicas realizadas.

2.2 Objetivos específicos

- Apresentar a historicidade da vitivinicultura;
- Produção de vinho tinto e branco
- Discutir o momento atual da vitivinicultura no Brasil;
- Contextualizar a região nordeste do Brasil e o desenvolvimento da vitivinicultura nesta região.

3 JUSTIFICATIVA

A escolha do tema deste trabalho se relaciona com o fato de que o setor da vitivinicultura passou por mudanças significativas devido ao aumento da competitividade graças à globalização. Isso porque mais vinícolas apareceram, houve mudança das demanda, o consumo global de vinho diminuiu e a demanda por vinhos de maior qualidade aumentou.

4 METODOLOGIA

A etimologia da palavra “metodologia” está associada ao conceito de “método”. Ou seja, por definição podemos colocar que a metodologia é o caminho utilizado para se concluir o objetivo de pesquisa, dentro do contexto acadêmico (RAMPAZZO, 2005). Sendo variados os tipos de metodologia, a utilizada no presente trabalho é descritiva e investigativa.

Martins e Theóphilo (2009) colocam que a metodologia dos estudos acadêmicos deve ser selecionada de acordo com o tipo, os objetivos e os materiais que serão utilizados pelos autores. Análises empíricas e qualitativas, ou seja, que realizam análises de objetos de estudo, devem compreender em uma metodologia de identificação, organização e utilização dos dados coletados para a pesquisa, sempre analisando as amostras, variáveis e hipóteses do estudo.

Rodrigues (2007, p. 07) coloca que:

Seu objetivo é a caracterização inicial do problema, sua classificação e sua definição. Constitui o primeiro estágio de toda pesquisa científica. É a observação dos fatos tal como ocorrem. Não permite isolar e controlar as variáveis, mas perceber e estudar as relações estabelecidas.

Bem como se apresentam todos os estudos caracterizados como revisões teóricas, este estudo foi elaborado através de uma pesquisa bibliográfica sobre o tema. Realizando a leitura, seleção e compreensão dos materiais acadêmicos encontrados nas plataformas como Scientific Electronic Library Online (SCIELO), Literatura Latino-americana em Ciências da Saúde (LILACS) e Public Medine or Publisher Medine (PUBMED), nos idiomas português e inglês.

Sato (1998) coloca que a revisão bibliográfica é a base de toda e qualquer pesquisa acadêmica e pode compreender em uma das principais etapas do planejamento de um estudo científico. tal realidade se deve ao fato de que esse tipo de metodologia tem como objetivo apresentar as principais contribuições de autores acadêmicos sobre todos os pontos abordados na pesquisa que será desenvolvida.

Sampieri et al., (2013) explica que devido a sua condição singular, ou seja, cada indivíduo utilizado como objeto de estudo apresenta uma resposta diferente, se torna necessário que esses dados sejam analisados de forma individual, sendo que cada um deles apresenta uma perspectiva diferente para uma realidade igual ou similar. Finalizando assim, com o processo de análise e apresentação dos resultados obtidos com cada uma das contribuições humanas para a pesquisa qualitativa da produção acadêmica, tendo a sua importância altamente associada à parte prática das teorias apresentadas nas pesquisas que se formulam.

5 RESULTADOS

O tópico que aqui se apresenta visa apresentar os resultados da revisão bibliográfica realizada sobre o tema, visando relacionar e analisar o processo de construção da vitivinicultura no Brasil, sobretudo em um contexto moderno e na região do nordeste.

5.1 Vitivinicultura ao longo do tempo

O vinho foi descoberto pela primeira vez durante o processo de domesticação das videiras. No entanto, algumas dúvidas ainda permanecem sobre onde e quando ocorreu a domesticação inicial. Durante a domesticação, as plantas sofreram alterações genéticas para produzir frutos maiores e com maior teor de açúcar, essas mudanças foram cruciais para o cultivo com rendimentos mais regulares e melhor fermentabilidade. As modificações fenotípicas das bagas e cachos em diferentes formas, e a transição de dióicas para hermafroditas (LOSSO; PEREIRA, 2012).

Por volta de 10.000 a.C. a 6000 a.C. a primeira evidência de vinificação foi descoberta no Georgia. Cerca de 8.000 anos atrás, sementes de videiras domesticadas foram encontradas na Turquia e na Geórgia. Esses primeiros locais de viticultura estavam localizados nas proximidades da Mesopotâmia e do Egito, ambas as civilizações vinham produzindo vinho desde a Era Neolítica, aproximadamente 8.000 anos atrás (LOSSO; PEREIRA, 2012).

Devido à existência de comunidades não nômades permanentes, muitas técnicas de processamento foram desenvolvidas. Isso permitiu a criação de alimentos e bens que ainda são usados hoje, como pão, cerveja, vinho e cereais. Um desenvolvimento incrível resultante dessas comunidades foi a criação de vasos de cerâmica que permitiu o armazenamento de vinho de uma forma que antes era impossível (LOSSO; PEREIRA, 2012).

O vinho era uma parte importante dos costumes e da cultura religiosa. O Deus Baco foi associado a ele para os romanos, o Deus Osíris foi associado a ele para os egípcios, e a Deusa Siduri foi associada a ele para os babilônios. Cada uma dessas culturas usava o vinho de maneiras diferentes relacionadas às suas religiões. Além disso, a vinificação antiga começou como resultado da influência da religião.

A vitivinicultura se espalhou entre as regiões conquistadas pelo Império Romano, desde a costa mediterrânea e se estendeu para o interior ao longo das principais rotas comerciais através de rios como o Reno, o Ródano, o Danúbio e o Garona. Eventualmente, alcançou a Grã-Bretanha, a Gália que é a França moderna e a Alemanha (LOSSO; PEREIRA, 2012).

FIGURA 1 – Primeiras Videiras



FONTE: iStock (2016)

Durante os séculos I e II do Império Romano, a produção de vinho atingiu o seu auge, no entanto, uma crise econômica ocorreu quando o Império Romano declinou. Isto levou a uma redução significativa nas atividades de vinificação, que foi restaurada após o avanço da Igreja Católica no século V. No século XV, o enoturismo tornou-se popular através das Cruzadas.

A igreja operava vários vinhedos que produziam vinho para sacramentos como a Eucaristia e também o produziram para apoiar os monges que trabalhavam em seus mosteiros. A vinificação estendeu-se depois à Madeira e às Ilhas Canárias. Também se espalhou para a África do Sul, Austrália e América do Norte nos anos seguintes. A razão para esta ampla popularidade da vinificação é por causa do crescimento do Islã no norte da África, Espanha e Oriente Médio (LOSSO; PEREIRA, 2012).

A partir do século XVI, a espécie *Vitis vinífera* L. foi introduzida em novos mundos por colonos e missionários portugueses e espanhóis. Inicialmente, as sementes eram transportadas da Europa porque eram mais fáceis de transportar, no entanto, o transporte subsequente foi facilitado cortando seções de videira de seus locais originais, que depois cresceram em novos locais. Este método foi adotado na América do Norte durante o século XVIII essas videiras foram levadas para a Califórnia por colonos mexicanos. De 1860 a 1900, isso lançou as bases para uma substancial indústria vinícola californiana (LOSSO; PEREIRA, 2012).

Em 1532, Brás Cubas cultivava uvas de *Vitis vinifera* L. ao longo do litoral paulista, no entanto, a tentativa de cultivo da videira não teve sucesso devido à realza portuguesa proibindo o cultivo da videira em 1789. Em 1532, Martim Afonso de Souza introduziu a videira no Brasil quando a transportou para a capitania de São Vicente (DOLABELLA; BITENCOURT, 2011).

Quando os padres jesuítas introduziram as videiras no Rio Grande do Sul em 1626, elas foram as primeiras cultivadas na região, no entanto, os imigrantes alemães introduziram novas cultivares de *Vitis Vinifera* na região em 1629. A vinificação no Rio Grande do Sul recebeu um grande impulso com a chegada dos imigrantes italianos em 1875 que trouxeram variedades de videiras europeias, especialmente as nativas da região do Vêneto.

O clima do Rio Grande do Sul não era hospitaleiro para as videiras italianas, no entanto, os novos viticultores ainda conseguiram criar uma tradição

de fazer e beber vinho. A cultivar cv americano. Isabel, também conhecida como *Vitis labrusca*, foi o ponto de partida para o estabelecimento da viticultura paulista e gaúcha (DOLABELLA; BITENCOURT, 2011).

A videira começou a aparecer no Nordeste do Brasil durante o século 16, mas não começou a ganhar importância econômica até 1636, quando os holandeses controlaram a Ilha de Itamaracá. Antes disso, a Ilha de Itaparica era o vinhedo brasileiro mais importante. Após seu surgimento, a videira se espalhou da região litorânea para as bordas do sertão e do agreste.

Por várias centenas de anos após a sua introdução, apenas uma pequena quantidade de vinha em excesso seria vendida para centros urbanos próximos, a maioria dessas videiras, foram cultivadas em fazendas de gado de quintal com intenção de uso pessoal; eles também foram destinados à venda em mercados próximos (DOLABELLA; BITENCOURT, 2011).

A Comissão do Vale do São Francisco contratou o técnico português José Cabral de Noronha e Menezes na década de 1950. Sua presença encorajou práticas agrícolas mais metódicas, como podar, separar cachos e aplicar pesticidas e fertilizantes. O aumento do financiamento privado e público ajudou a criar a viticultura moderna do Vale do Submédio São Francisco.

Em 1955, a Cinzano S/A iniciou o plantio de cem mil mudas de uvas híbridas em Petrolândia, Pernambuco, no ano seguinte, o deputado de Belém de São Francisco, Milvernes Cruz Lima, iniciou o plantio de novas castas: Moscato Italiano, Peverella, Trebbiano, Moscatel de Alexandria, Ferral Preta, Alphonse Lavallée e Alicante Preta (DOLABELLA; BITENCOURT, 2011).

A construção de infraestrutura, como a construção de casas de embalagem, melhoria dos sistemas rodoviários e portuários ea organização dos produtores em cooperativas e associações como a VALEXPORT e a Cooperativa Agrícola de Juazeiro, também conhecida como CAJ, além do papel na exportação de uvas de mesa do Vale do Submédio São Francisco foi significativo (NIEDERLE; AGUIAR, 2012).

Ao longo da última década, as tendências de consumo dos mercados mundiais levaram ao desenvolvimento de sistemas de certificação da qualidade das uvas de mesa. Isso estava de acordo com uma ideia de sustentabilidade ambiental e social por meio de conceitos como Produção Integrada de Frutas, ou

PIF, e Eurep-Gap, permitiu que as uvas desta região vendessem facilmente nos mercados mundiais mais exigentes (NIEDERLE; AGUIAR, 2012).

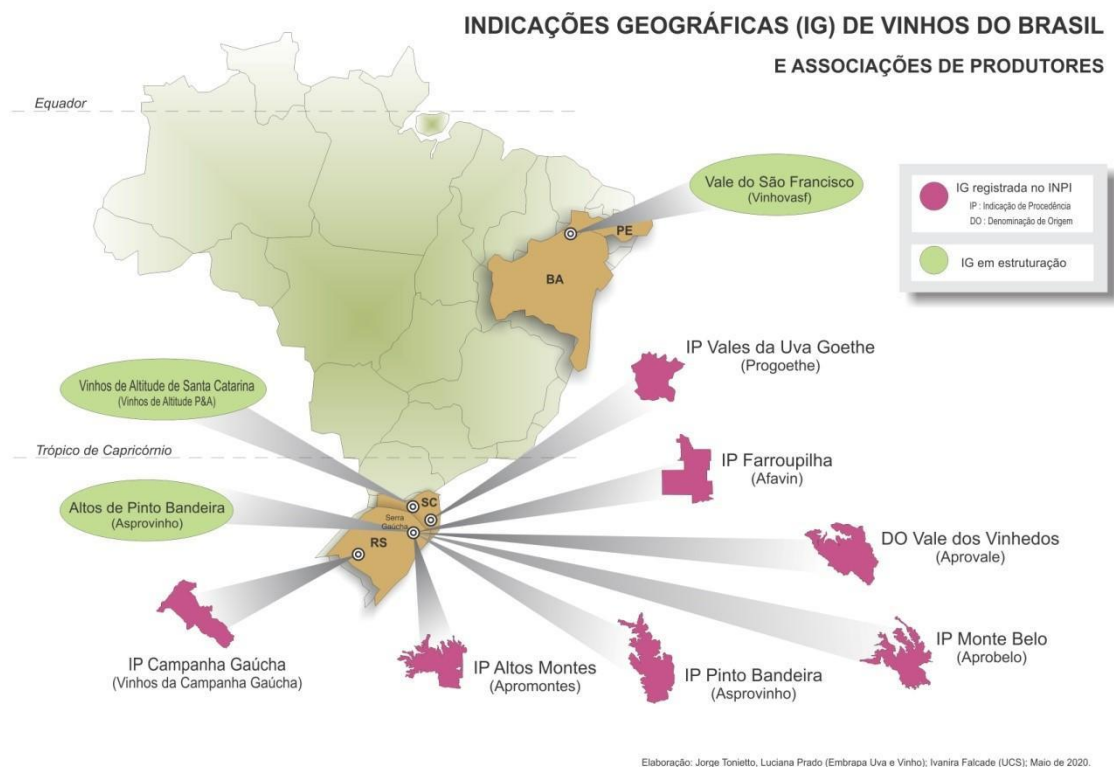


FIGURA 2 – Processo de expansão do vinho

FONTE: Vaocubo (2019)

Nos últimos anos, a região do Vale do Submédio tem demonstrado um crescimento significativo em sua indústria vitivinícola. Tradicionais vinícolas nacionais e estrangeiras se estabeleceram na área, que atualmente representa mais de 15% do total da produção nacional. O primeiro vinho produzido nesta região foi lançado em 1984 sob a marca Botticelli.

Atualmente, sete vinícolas estão presentes na região com uma colaboração significativa entre eles, centros de pesquisa locais, financiadores de projetos e o governo do estado (NIEDERLE; AGUIAR, 2012). O vinho produzido no Vale do Submédio já foi reconhecido por júris internacionais e por alguns dos mercados mais exigentes.

5.2 Produção de vinho tinto e branco

Processo de produção do Vinho Tinto

A legislação brasileira inclui duas classificações para vinhos: As vinhas europeias produzem vinhos finos como é o caso das cepas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, enquanto as uvas americanas produzem vinho de mesa, por exemplo as cultivares Isabel e Bordô. As uvas Cabernet Sauvignon têm um alto potencial para adicionar açúcar às suas bagas e quando amadurecidas adequadamente, este cultivar tem um sabor melhor. Os taninos nestes vinhos fazem com que tenham um sabor melhor quando envelhecidos por um determinado período de tempo. Os vinhos com essa uva costumam ter uma cor vermelho-violácea e um aroma que lembra vegetais.

A Cabernet Franc apresenta alto potencial de acúmulo de açúcar em suas bagas, produzindo vinhos tintos visualmente atraentes com uma tonalidade violeta e um aroma que revela seu varietal. Dependendo da época, o vinho apresenta vários graus de aromas pronunciados.

A Merlot tem alto potencial para adoçar devido à sua cor e intensidade vermelho-violeta, Produz vinhos tintos com alto potencial de acúmulo de açúcar. produzem um vinho suave e de corpo leve, elas têm menor intensidade aromática que os vinhos Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon e é considerado um vinho de menor corpo.

Isabel é a cultivar mais popular no estado do Rio Grande do Sul, sendo usada para fazer suco, vinagre, vinho, geléia e uvas de mesa. Tem uma aparência rústica e pode conter altos níveis de açúcar em suas bagas, ela é também muito versátil e comum em todos os Estados Unidos. Essa uva americana que produz vinhos com aroma intenso de raposa e cor típica. Os consumidores preferem o sabor desses vinhos porque têm gosto das frutas das quais foram derivados.

Os vinhos Isabel são melhor misturados com outras variedades de vinho Bordô para aumentar a intensidade da cor. Esta pequena variedade mal ultrapassa um nível de açúcar de 15 ° Babo, mas seu alto valor de coloração a torna altamente valorizada.'

Vinho o alcoólico obtido a partir de sumo de uva fermentado, com um teor alcoólico de pelo menos 8,5% em volume. Tem um rico significado cultural porque está associado ao clima e solo da região; além disso, reflete a demografia da população que vive nesta região. O vinho é normalmente consumido junto com as

refeições; essa combinação confere um sabor especial aos alimentos e anima o ambiente ao seu redor.

Para fazer vinho tinto, as cascas das uvas devem conter pigmentos de antocianinas que dão ao vinho sua tonalidade avermelhada. Os compostos fenólicos nas cascas dão cor ao vinho tinto, que só vem de uvas com esses pigmentos naturais. Quando as uvas são processadas, esses pigmentos ajudam a passar para o suco através do processo de esmagamento até a fase de maceração. Uma vez que as sementes e a pele tenham sido separadas do suco, o processamento continua até o engarrafamento.

É difícil encontrar uma receita fácil de vinho devido às complexas interações entre clima, solo e uva. Consequentemente, é natural concluir que o vinho é elaborado e não criado.



Figura 3 - Etapas do processo de elaboração do vinho tinto.
FONTE: Rizzo (2007)

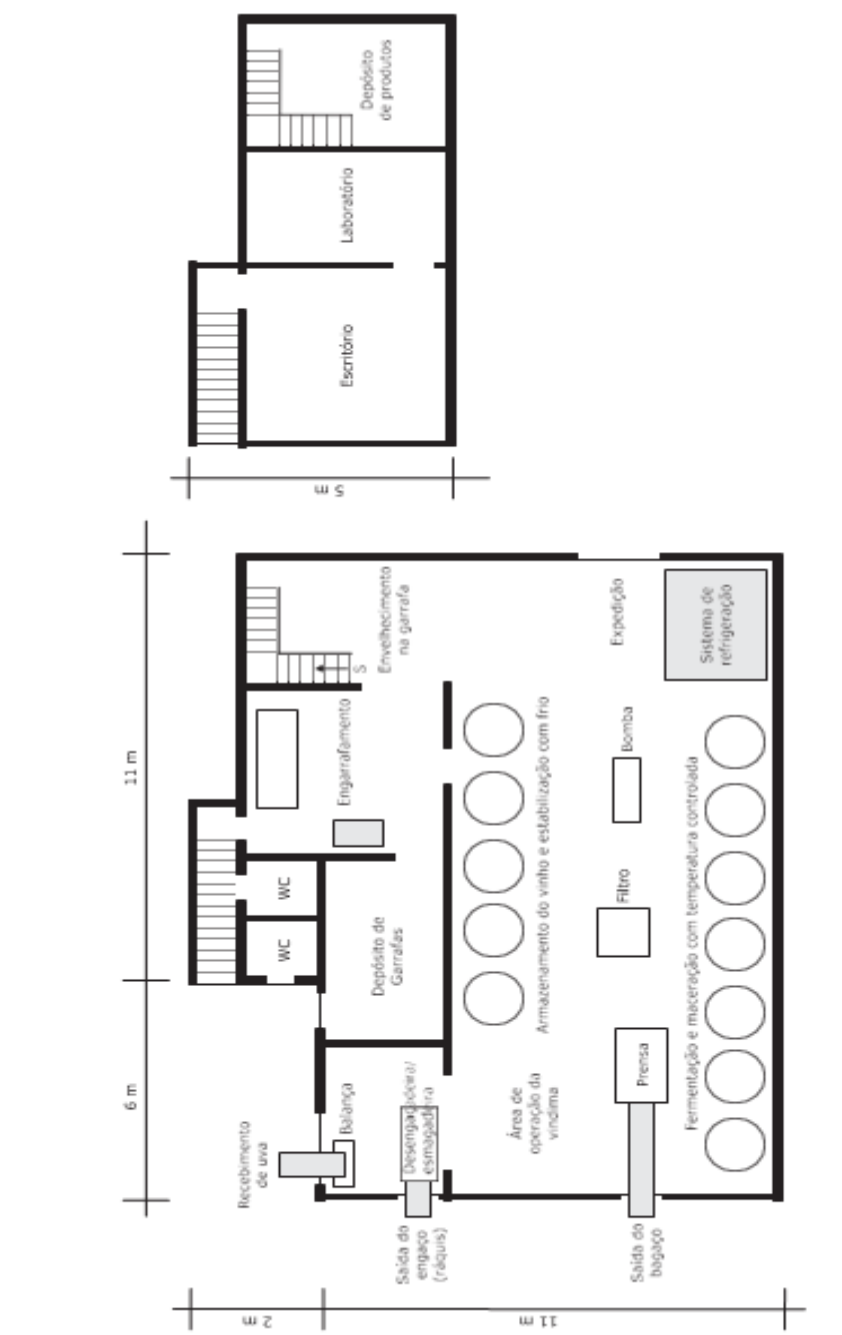


Figura 4 - Planta baixa da agroindústria de produção de vinho
FONTE: Rizzo (2007)

É imperativo manter a higiene em uma agroindústria de vinho, as paredes e os recipientes devem estar livres de mofo para evitar que o vinho absorva sabores ou odores indesejados, além de limpar e manter os equipamentos de trabalho e o ambiente circundante devidamente higienizados antes e depois de cada dia de trabalho.

É imperativo usar boas práticas de fabricação, ou GMP, ao produzir produtos alimentícios para segurança alimentar segura. Isso garante a qualidade do produto final. Os BPEs desempenham um papel essencial para garantir a segurança e a

qualidade de um produto, evitando o crescimento de bactérias nocivas. Eles ajudam a garantir a identidade e os padrões de um produto, além de reduzir os riscos relacionados ao processo produtivo.

A Instrução Normativa nº 5 do Ministério da Agricultura, de 31 de março de 2000, afirma que todas as bebidas e vinagres devem atender aos padrões essenciais de limpeza e boas práticas de fabricação. Esses termos também se aplicam a vinhos, uvas e derivados de vinho, que tenham sido industrializados para consumo humano.

Um programa BPE abrange uma ampla gama de tópicos relacionados à produção de vinho. Isso inclui a seleção adequada de fornecedores, bem como as especificações de seus produtos. Este curso também aborda a importância de garantir a qualidade da água para todas as instalações e procedimentos para registro de todos os procedimentos da empresa.

O clima úmido ou ensolarado deve ser evitado durante a colheita da uva. Em vez disso, os vindimadores devem agendar seu trabalho com antecedência para levar em conta a capacidade dos vasos de fermentação e maceração. Isso evita a produção de mosto oxidado. A embalagem deve ser em caixas plásticas facilmente laváveis. Todas as entradas de uva devem ser claramente rotuladas com a data, lote, cultivar, quantidade e se é sanitária ou açucarada.

Manter as rolhas em contato com o vinho é fundamental para manter o estoque do produto. O vinho produzido deve ser armazenado em pilhas com as garrafas deitadas de lado. A temperatura, umidade e ausência de vibrações de uma instalação devem ser mantidas em 12°C e 70%, respectivamente. Além disso, as instalações de armazenamento não devem ter pouca iluminação ou vibração significativa.

É necessária a limpeza diária dos refeitórios e demais áreas do prédio. Isso inclui a remoção de caixas com tampas e colocadas em sacos plásticos todos os dias. Além disso, a higienização diária é necessária para as áreas de processamento.

É fundamental manter um controle permanente e integrado de pragas no exterior e no interior do refeitório. Para fazer isso, a equipe deve fechar todas as portas, janelas e ralos; remover ninhos de pássaros da área circundante; e proibir qualquer trânsito de animais nas proximidades do edifício.

O sucesso de qualquer procedimento depende de quão bem sua organização está estruturada. Grande ou pequena, toda organização requer registros e documentação semelhantes para funcionar corretamente. Isso ajuda a evitar que os problemas fiquem fora de controle. Portanto, o refeitório deve criar um Manual BPE com procedimentos detalhados para cada etapa do seu processo produtivo. Dessa

forma, eles podem resolver qualquer problema imediatamente e resolver qualquer problema completamente. Ao registrar um procedimento de produção, as planilhas ajudam a acompanhar todas as etapas necessárias. Detalhes adicionais como interrupções e quaisquer ajustes feitos durante o processamento também são necessários.

Processo de produção do Vinho Branco

A legislação brasileira identifica os vinhos em duas categorias: vinhos de mesa ou comuns e vinhos mais finos. Especificamente, os vinhos feitos com vinhas europeias como Riesling Itálico, Chardonnay e *Vitis vinifera* são de alta qualidade. Os vinhos de mesa comuns são feitos com uvas da espécie americana *Vitis labrusca*. Os vinhos de mesa comuns incluem híbridos BRS Lorena e cultivares Niágara.

O nome moscato refere-se a muitas variedades de videiras diferentes. A uva utilizada para fazer o vinho branco fino na Serra Gaúcha, RS é o Moscato Italiano ou Moscato Branco. Além disso, as uvas de maturação tardia são produzidas nas variedades R2 e Giallo. Essas cultivares são suscetíveis à podridão de cachos de *Botrytis cinerea*.

Essas cultivares têm pouco potencial açucareiro nas condições de cultivo da Serra Gaúcha. Produzem vinho branco ácido com aroma varietal característico e alta tipicidade. As uvas dessas cultivares são usadas para fazer vinhos brancos finos. Eles também são usados na produção de espumante moscatel e vinho fortificado misturado com outras uvas.

Um vinho branco fino feito a partir da cultivar de uva branca precoce Chardonnay. Chardonnay é suscetível ao míldio, ou *Plasmopara viticola*, e podridão de cachos, ou *Botrytis cinerea*. Seu pequeno tamanho de cacho e características desejáveis de acúmulo de açúcar o tornam um bom candidato para alta produção de bagas de açúcar. No entanto, possui pouco aroma varietal e alta complexidade, tornando-se um vinho preferido entre os consumidores mais exigentes.

O processo também produz um bom vinho de mesa que pode ser consumido puro ou envelhecido em barricas de carvalho. Esta cultivar Chardonnay é comumente usada na criação de vinho de mesa para espumante. Além disso, é usado para criar vinho base para vinho espumante.

Riesling Itálico é uma cultivar de uva branca sensível à podridão dos cachos e ao míldio. Tem uma taxa de maturação intermediária, e seu nome vem da região italiana onde é cultivada.

A cultivar Riesling Itálico é usada tanto para fazer vinho branco fino de mesa quanto vinho base para espumante. As uvas brancas Niágara têm uma alta tipicidade aromática que faz com que o vinho feito com elas tenha o mesmo aroma e sabor de uva. Essas uvas geralmente amadurecem cedo e têm baixo teor de açúcar. As pessoas apreciam frequentemente este vinho devido à sua alta qualidade. No entanto, é difícil clarificar e estabilizar devido ao seu alto teor de nitrogênio.

Couderc 13 é uma uva branca rústica e híbrida com maturidade tardia e alta produção. Tem pouco aroma e baixa acidez – suas principais características. Couderc 13 ainda tem pouca intensidade aromática da fermentação; é apenas um olhar legal em um vinho de mesa.

BRS Lorena é uma uva híbrida que vem do cruzamento entre Malvasia Branca e Seyval. Trata-se de uma cultivar branca de uvas viníferas que apresenta bom potencial para produção de açúcar devido às condições de cultivo da Serra Gaúcha. A Embrapa Uva e Vinho adquiriu esta cultivar de uvas viníferas após produzir um vinho de mesa branco com aroma e sabor de moscatel.

Os apreciadores de vinhos consideram os vinhos envelhecidos com podridão nobre superiores aos envelhecidos com *Botrytis cinerea*. Este fungo pode fazer com que as uvas do vinho murchem e percam umidade. Mais importante ainda, pode infestar uvas que foram armazenadas inadequadamente ou transportadas por muitos quilômetros.

O processamento rápido é essencial para evitar a oxidação prejudicial quando as uvas são esmagadas e começam a fermentar o álcool. Também é crucial processar rapidamente as uvas após a colheita.

O vinho tinto é feito de uvas inteiras, mas o vinho branco pode ser feito de uvas brancas ou uvas tintas. Para tornar o processo mais rápido, remova rapidamente a casca da polpa da uva antes que os corantes possam passar.

Como o vinho é um produto natural criado pelas ações do clima e do solo, é difícil criar uma receita fácil para sua criação. É comum dizer que o vinho é feito, mas ninguém nunca diz que o vinho é feito.

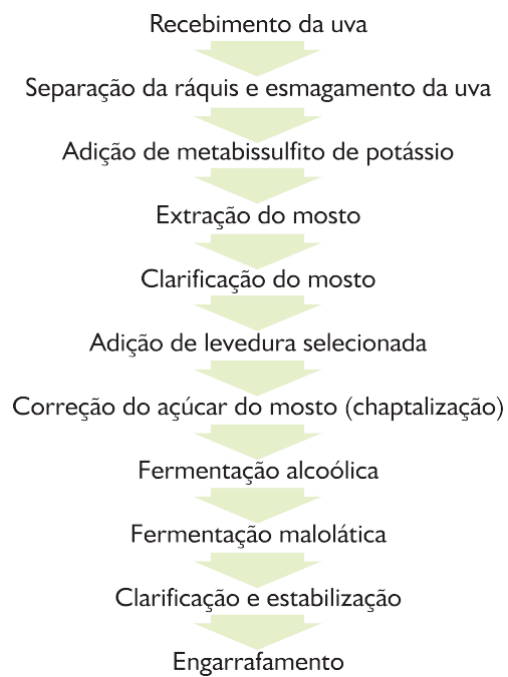


Figura 5 - Etapas do processo de elaboração do vinho branco.
FONTE: Rizzo (2009)

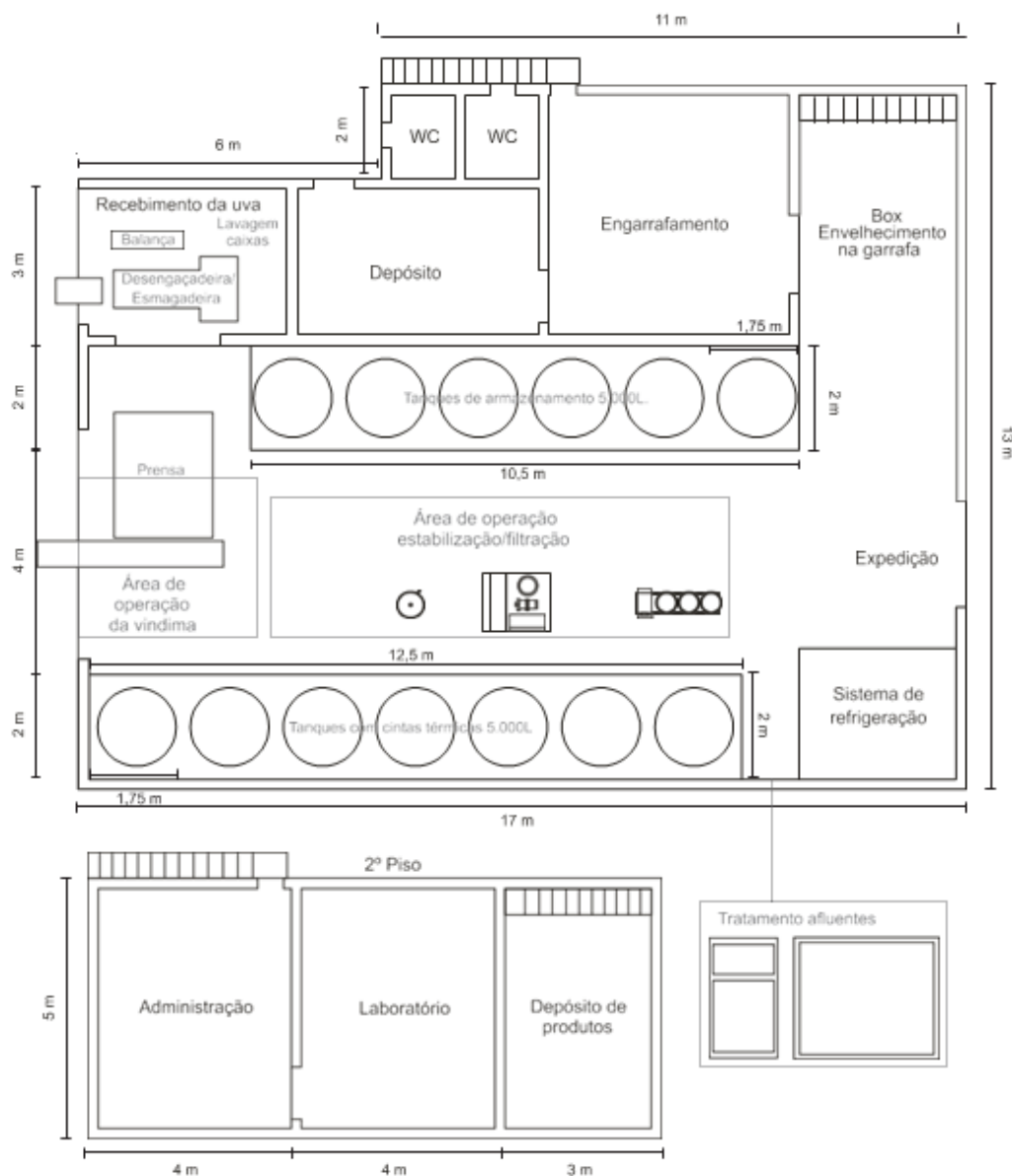


Figura 6 - Planta baixa da agroindústria de produção de vinho
FONTE: Rizzo (2009)

Os produtores de uva devem considerar a quantidade de espaço para armazenamento e processamento ao programar sua colheita. Eles não devem colher uvas quando estão molhadas ou sob luz solar direta; isso ajudará a reduzir as chances de oxidação arruinando seu mosto.

As embalagens para entradas devem ser fáceis de limpar, feitas de plástico. As uvas devem ser claramente rotuladas com seu lote, cultivar, quantidade, origem e estado de saúde. E cada entrada também deve indicar seu nível de açúcar.

Para prolongar a vida útil do vinho em uma garrafa, armazene-o na vertical com as rolhas pressionadas no gargalo da rolha. As condições ideais de armazenamento são luz solar indireta e temperaturas muito frias.

- As temperaturas precisam permanecer estáveis em 12°.
- Para manter a alta umidade em 70%.
- Nenhuma vibração é sentida.
- Pouca luz requer cuidados especiais.

É necessária a higienização diária de todos os departamentos, bem como da área de food service. Devem ser usados forros descartáveis para embalar o lixo em sacos e os sacos devem ser colocados em lixeiras com tampa. Esses sacos devem ser retirados diariamente da agroindústria e reutilizados quantas vezes forem necessárias.

As medidas permanentes e integradas de controle de pragas devem ser aplicadas tanto nas áreas externas quanto internas de uma empresa de base agropecuária, como uma cafeteria. Os ninhos de pássaros devem ser removidos do entorno do empreendimento e não deve ser permitida a passagem de animais nas proximidades dos prédios. Além disso, os drenos devem ser devidamente vedados para que as pragas não possam entrar no prédio através deles.

Registros e controles necessários garantem que os problemas solucionáveis possam ser resolvidos rapidamente. Isso ocorre porque qualquer problema que não pode ser resolvido rapidamente se tornará incorrigível sem eles. Particularmente em estabelecimentos maiores, registros e controles são a chave para seu sucesso.

Antes de iniciar o processo de BPE, o refeitório da agroindústria deve entender os procedimentos descritos em seu manual. As folhas de trabalho devem ser usadas para registrar todos os diferentes procedimentos de produção usados em um projeto específico. Essas planilhas são necessárias para rastrear todas as etapas que precisam ser feitas durante o processamento, bem como quaisquer alterações feitas durante o processo.

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária exige que qualquer agroindústria produtora de vinho branco cumpra as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – também conhecido como Mapa.

5.3 A vitivinicultura em um contexto moderno

Entre janeiro e setembro de 2021, o conselho de desenvolvimento da viticultura do Rio Grande do Sul registrou um aumento de 62% na produção de bebidas das vinícolas em relação ao mesmo período do ano anterior. A alta qualidade dos vinhos e espumantes brasileiros está atraindo cada vez mais a atenção do mercado internacional. Além disso, um estudo da Ideal Consulting – empresa de auditoria que realiza inteligência de mercado e auditoria de importação – mostrou que o Brasil exportou 690,4 mil caixas de 9 litros de bebidas nesse período. Esse crescimento é atribuído ao maior espaço no mercado internacional graças ao reconhecimento dos vinhos e espumantes brasileiros.

Nos primeiros nove meses do ano, os vinhos tranquilos valorizaram-se 54% e os espumantes 36%. O aumento no volume foi de 66%, o que somou quase US\$ 10 milhões em vinho exportado. O estado do Rio Grande do Sul vendeu a maioria das exportações brasileiras; representou 92,5% do valor total das exportações. São Paulo e Paraná ficaram em segundo lugar, respondendo por 7,5% do valor total. De todas as exportações de espumantes, 87% delas terminam nos Estados Unidos. Em 2017, o crescimento desta categoria foi de 57% em volume e 53% em valor. Os vinhos tranquilos acabam principalmente no Paraguai; 79% de todas as exportações de vinhos tranquilos foram para este destino. De facto, estes vinhos registaram um crescimento de 57% em volume e 53% em valor.

Felipe Galtaroça, diretor da Ideal Consultoria, acredita que os resultados positivos da safra 2020 se devem a vários motivos. Isso inclui o valor mais baixo da moeda brasileira, uma safra excepcional de 2020 e um trabalho de branding eficaz realizado por vinícolas e associações em países-alvo como China e Estados Unidos.

Em setembro de 2021, as vinícolas nacionais venderam 49 milhões de litros de vinho – uma queda de 3% em relação ao mesmo mês de 2020. No entanto, as vendas ainda foram maiores do que em 2019, ano pré-pandemia. De janeiro a setembro de 2021, foram vendidos 355,3 milhões de litros de vinho; esta é uma queda de 2% em relação ao mesmo período de 2020. Além disso, as

vendas de importação de vinhos espumantes registraram 102 milhões de litros em setembro de 2021. Esta foi uma queda de 3% em relação ao mesmo mês de 2020, mas um aumento de 11% quando comparado para 2019.

Em relação aos 12 meses anteriores, o volume de líquido vendido aumentou 2% entre outubro de 2020 e setembro de 2021. Esse aumento foi medido em 492,5 milhões de litros.

No período de nove meses iniciado em outubro de 2020, as vendas de vinhos finos brasileiros aumentaram 30%. Os vinhos importados aumentaram 15% neste mesmo período. Enquanto isso, as vendas de espumantes brasileiros aumentaram 22% entre outubro de 2020 e setembro de 2021. Esse é um aumento significativo em relação ao ano anterior, quando houve um aumento de 14% nas vendas no mesmo período. Conseqüentemente, ao final de setembro de 2021, os espumantes brasileiros representavam 84% do mercado total.

Luciano Rebellatto é o coordenador da Uvibra-Convites-RS. Ele observa que o setor vitivinícola tem apresentado excelentes resultados; seu maior desafio é manter as altas vendas e comercialização observadas em 2020 e 2021. Esse é considerado um caminho secundário para o marketing que se solidificou ao longo do tempo, refletido no aumento dos valores e volumes de exportação. Além disso, não há dúvida de que uma campanha publicitária lançada em outubro de 2019 ajudou a solidificar ainda mais esse caminho secundário de marketing. Intituladas como "o vinho pode fazer tudo" e "tudo pede vinho", a campanha teve como foco o mercado interno brasileiro. A Rebellatto comemora os ótimos resultados desta campanha em todo o Brasil.

5.4 A região nordeste e a vitivinicultura

Inaldo Tedesco é um gaúcho que vive na região Nordeste do Brasil há mais de 20 anos. Ele acredita que o cultivo de uvas em uma área inevitavelmente levará à produção de vinho. Sendo a viticultura uma atividade recente na região, Inaldo atribui sua popularidade recente à sabedoria popular em torno dessa crença. Para realmente produzir vinho em grande escala, uma análise considerável deve ser realizada em relação ao Sistema de Produção Local, ou SPL. Para entender corretamente a afirmação feita pelo enólogo, é preciso adquirir conhecimentos

adicionais. Isso ajudará você a entender por que certas atividades são favorecidas no Nordeste. Componentes como disponibilidade de terras, mão de obra disponível, tecnologia, capital, logísticas, subsídios e empresas experientes devem estar disponíveis.

No nordeste do Brasil, um pólo de viticultura e outras atividades agrícolas está localizado no Vale do Submédio São Francisco. Essa área é coberta pelo Pólo Petrolina-Juazeiro, que foi considerado Pólo de Desenvolvimento Integrado pelo BNB em 1998. O Pólo tem aproximadamente 24.385 quilômetros quadrados e abriga 504.563 habitantes. Seu principal foco econômico é a horticultura e a fruticultura – com ênfase adicional nos vinhedos. O pólo VSF tem 100.000 hectares de terras irrigadas disponíveis para cultivo; é possível irrigar mais 220.000 hectares na região. Além disso, este pólo inclui Lagoa Grande, Orocó e Santa Maria da Boa Vista em Pernambuco; assim como os baianos Casa Nova, Curaçá, Sobradinho e Juazeiro.



FIGURA 7 – Vitivinicultura no Nordeste

FONTE: Vaocubo (2021)

Para procurar emprego, um grande número de pessoas migrou para esta área. Conseqüentemente, a população nesta região aumentou rapidamente. Em 2000, este pólo contava com 560 mil habitantes; porém, em 2006, esse número

aumentou para 680 mil. Isso representa um aumento de 22% na população em um período de 4 anos. Mais de dois terços da população desse polo estava contida nos municípios de Juazeiro e Petrolina. Entre 2000 e 2006, esses dois municípios cresceram 25% – um aumento de 393 habitantes para 490.

O Banco do Nordeste considera seu território uma grande vantagem competitiva. Seu hub aproveita terra e água com boa qualidade; tem bastante mão de obra, infra-estrutura de irrigação adequada e locais próximos a mercados na Europa e na América do Norte. Nesse polo, as principais frutíferas comercializadas no mercado interno e externo são uva, banana, acerola, coco verde, goiaba e manga – ocupando uma área de 41.700 hectares.

Isso representa aproximadamente 10% da área total dedicada à uva. A exportação anual de uvas do polo é de 59 toneladas sobre 92% do que todo o país exporta. Além disso, as uvas são usadas como fonte para o vinho produzido no Vale vizinho.

Na década de 1950, iniciou-se a produção de vinho em escala industrial em Pernambuco. Isso se deveu a uma empresa fundada por Cinzano, que produzia vermute; posteriormente, seu empreendimento foi vendido ao Grupo Raymundo da Fonte. A unidade de Raymundo da Fonte foi posteriormente vendida para Santa Maria da Boa Vista, cidade onde estava sendo construído o Lago Itaparica. Aqui começaram a produzir vinagre através de uma unidade vendida pelo Grupo Raymundo da Fonte. A Vinícola Vale do São Francisco.

iniciou a produção em 1982 com a ajuda da Maison Forestier. A vinícola é de propriedade do Grupo Pérsico-Pizzamiglio e está localizada na Fazenda Milano, em Santa Maria da Boa Vista. Esta produção motivada de vinhos finos surgiu da vontade de fazer algo novo e único.

O fundador da Milano, Franco Prisco, afirmou na década de 1970 que o sertão nordestino poderia produzir produtos. Ele alegou que isso se deveu ao sucesso do Botticelli Wine. A empresa foi criada importando tecnologia dos Estados Unidos e cepas de videira da Europa. Eles empregavam uma força de trabalho de jovens vinicultores originários, em sua maioria, do Rio Grande do Sul. Aparentemente, a declaração de Perisco encorajou outras empresas vinícolas a se instalarem na região – agora pode-se produzir vinho no 'sertão nordestino mais próximo'. É óbvio que não ignorar este aspecto vital é crucial. Além disso, outras

considerações importantes podem ser feitas ao se entender a situação da área por meio da análise de sistemas.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A conclusão do trabalho que aqui se apresenta demonstra que o Vale do São Francisco começou a produzir uva e vinho na década de 1960, segundo Patrícia Coelho de Souza Leão. Ela cita um artigo informando que as primeiras videiras foram plantadas no vale em 1963 e 1964. Foi quando duas estações experimentais foram implantadas nos municípios de Petrolina, no sertão pernambucano, e Juazeiro, na Bahia. Essas estações continham o Projeto Piloto de Bebedouro – implantado no perímetro irrigado de Mandacaru – e o Perímetro Irrigado de Mandacaru.

Na década de 1960, o clima semiárido e quente do que hoje é conhecido como Sertão de Pernambuco mostrou-se terreno fértil para a viticultura. Nessa década, outras cidades do Sertão se envolveram na vinificação; esses locais incluíam Floresta, Belém do São Francisco e Santa Maria da Boa Vista. A professora Ana Rita Leandro acrescenta que 'o pioneirismo da vitivinicultura no Nordeste é representado pelo Sertão Pernambucano'. Iniciou-se na vinificação nesta época, produzindo vinhos base para vermutes na Floresta. Além disso, uvas de mesa eram produzidas em Belém do São Francisco e Coripós — que na época se chamava Santa Maria da Boa Vista.'

Ana Rita Leandro destaca que —vinhos finosll foram produzidos na região do Rio São Francisco a partir da década de 1980. Em 1984, o primeiro vinho foi produzido no Vale do Submédio São Francisco; foi produzido sob a marca Botticelli. Segundo Leandro, esse crescimento da viticultura se deu por conta de duas vinícolas próximas, uma na Fazenda Milano, em Santa Maria da Boa Vista, PE, e outra na Fazenda Ouro Verde, em Casa Nova, Bahia.

A exportação de uvas de mesa do Vale do Submédio aumentou substancialmente devido à infraestrutura física da região. Isso incluiu a construção de casas de embalagem, sistemas rodoviários e portuários melhorados e a formação de associações e cooperativas para produtores. Como afirmado no artigo, —a viticultura tecnificada e a produção de uvas sem sementes ganharam destaques durante a década de 1990.

Ana Rita Leandro conta que a Escola Superior de Vinhos do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia foi fundada no ano 2000. Ela explica que foi quando as iniciativas públicas e outras vinícolas começaram a produzir. Além disso, a produção aumentou devido aos avanços tecnológicos implementados por professores, alunos e pesquisadores na escola.

No Vale do São Francisco existem várias vinícolas, entre elas a Botticelli em Santa Maria da Boa Vista e a Rio Sol em Lagoa Grande. Além disso, o vale abriga as vinícolas Mandacaru, Terroir do São Francisco, Bianchetti e Quintas São Braz. Além disso, Petrolina em Pernambuco e Casa Nova na Bahia têm suas próprias vinícolas.

REFERÊNCIAS

- CELLA, Daltro et al. A vitivinicultura brasileira e suas dificuldades com a concorrência dos vinhos estrangeiros. *Revista Brasileira Multidisciplinar*, v. 24, n. 1, p. 225-241, 2021.
- COSTA, Luciana de Castro Neves. Enoturismo e paisagem cultural: a vitivinicultura em nova proposta. *Rosa dos Ventos*, v. 2, n. 2, p. 112-124, 2010.
- DE MELLO, Loiva Maria Ribeiro; MACHADO, Carlos Alberto Ely. Vitivinicultura brasileira: Panorama 2014. *Comunicado Técnico*, v. 175, n. 1, p. 6, 2015.
- DOLABELLA, Rosemirtes Vasconcelos Martins; BITENCOURT, Claudia Cristina. A consolidação das competências organizacionais na vitivinicultura brasileira: o caso na vinícola Miolo. *Organizações Rurais Agroindustriais/Rural and Agro-Industrial Organizations*, v. 14, n. 1511-2016-131334, p. 174-189, 2011.
- LOSSO, Flavia Baratieri; DO AMARAL PEREIRA, Raquel Maria Fontes. O desenvolvimento da vitivinicultura e as possibilidades de implantação de roteiros enoturísticos na Região de São Joaquim (SC, Brasil). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 6, n. 2, p. 181-200, 2012.
- MANFIO, Vanessa. A vitivinicultura no espaço geográfico do Rio Grande do Sul, Brasil: uma abordagem sobre a Campanha Gaúcha. *Caminhos de Geografia*, v. 20, n. 70, p. 433-447, 2019.
- NIEDERLE, Paulo André; AGUIAR, Míriam. Indicações geográficas, tipicidade e produtos localizados: os novos compromissos valorativos na vitivinicultura do Vale dos Vinhedos. *Revista de Economia Agrícola*, v. 59, n. 2, p. 21-37, 2012.
- PROTAS, JF da S.; CAMARGO, Umberto Almeida. Vitivinicultura brasileira: panorama setorial em 2010. *Embrapa Uva e Vinho-Livro técnicas (INFOTECA-E)*, 2011.
- PROTAS, JF da S.; CAMARGO, Umberto Almeida; DE MELLO, Loiva Maria Ribeiro. Vitivinicultura brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes. *Embrapa Uva e Vinho-Artigo em periódico indexado (ALICE)*, 2006.
- PROTAS, José Fernando da Silva. A dinâmica evolutiva da vitivinicultura brasileira Cenários 2004–2014. *Revista de Política Agrícola*, v. 25, n. 1, p. 47-54, 2016.
- RIZZON, Luiz Antenor; AGNOL, I. D. Vinho branco. Área de Informação da Sede-Col Criar Plantar ABC 500P/500R Saber (INFOTECA-E), 2009.
- RIZZON, Luiz Antenor; AGNOL, I. D. Vinho tinto. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2007., 2007.

ROGERS, Carl R. Tornar-se Pessoa. 6ª Ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2009

ZANUS, Mauro Celso. Panorama da vitivinicultura brasileira. Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia, 15. Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, 13., 2015.