

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ADRIANA DE OLIVEIRA BARBOSA
GISELDA GABRIELA PEREIRA DE LIMA CRUZ
PAULO RUAN DE ANDRADE RODRIGUES

**O CONSUMO DE VINHOS DA REGIÃO DO VALE SUBMÉDIO
SÃO FRANCISCO, NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE**

RECIFE/2022

ADRIANA DE OLIVEIRA BARBOSA

GISELDA GABRIELA PEREIRA DE LIMA CRUZ

PAULO RUAN DE ANDRADE RODRIGUES

**O CONSUMO DE VINHOS DA REGIÃO DO VALE SUBMÉDIO
SÃO FRANCISCO, NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE**

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro –
UNIBRA, como requisito parcial para obtenção do título de
tecnólogo em Gastronomia

Professor Orientador: MSc. Pedro Arthur do Nascimento
Oliveira

Professora Co-orientadora: MSc. Caroline Falcão
Rodrigues

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

A755 O Consumo De Vinhos Da Região Do Vale Submédio São Francisco, Na
Região Metropolitana Do Recife / Adriana De Oliveira Barbosa [et al]. Recife:
O Autor, 2022.

35 p.

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

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

Inclui Referências.

1. Vinhos. 2. Vale Submédio São Francisco. 3. Vitivinicultura. 4. Uva. 5.
Enoturismo. I. Cruz, Giselda Gabriela Pereira De Lima. II. Rodrigues, Paulo
Ruan De Andrade. III. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho a toda comunidade acadêmica e população da região metropolitana do Recife, em especial a Região do Vale Submédio São Francisco, que é o objeto de nosso estudo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à nossos familiares por todo apoio prestado, durante nossa formação;

À nossa Co-Orientadora, Msc. Caroline Falcão Rodrigues, por todo apoio e suporte durante a construção deste trabalho de conclusão de curso em tecnólogos em Gastronomia.

A nós, por todo caminho trilhado durante estes dois anos de formação, com muita dedicação, força de vontade e trabalho duro, aos nossos amigos que acreditaram em nosso potencial. a nós por perceber o quanto somos capazes de ir longe, e correr atrás de nossos objetivos, aqui se torna mais uma graduação para agradecermos nossos esforços por estarmos de segunda a sexta, pós expediente de trabalho, cansados exaustos, mas ainda sim de pé, por um futuro melhor, trabalhando com o que amamos.

*“Ninguém ignora tudo. Ninguém sabe
tudo. Todos nós sabemos alguma
coisa. Todos nós ignoramos alguma
coisa. Por isso aprendemos sempre.”*

(Paulo Freire)

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	08
2 OBJETIVOS	10
2.1 Objetivo Geral	11
2.2 Objetivos Específicos	11
3 JUSTIFICATIVA	11
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO	11
5 RESULTADOS	12
5.1 Como o vinho foi criado?	12
5.2 Qual a importância do vinho?	13
5.3 Vinho como atração turística.....	13
5.4 Vinhos da Região do Vale do São Francisco.....	14
5.4.1 AS QUATRO ESTAÇÕES NO MESMO DIA	15
6 DISCUSSÃO	17
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS	23
REFERÊNCIAS	24
ANEXOS	27

O CONSUMO DE VINHOS DA REGIÃO DO VALE SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO, NA REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE

ADRIANA DE OLIVEIRA BARBOSA

GISELDA GABRIELA PEREIRA LIMA DA CRUZ

PAULO RUAN DE ANDRADE RODRIGUES

PEDRO ARTHUR DO NASCIMENTO OLIVEIRA¹

CAROLINE FALCÃO RODRIGUES²

Resumo: A região do vale submédio São Francisco, situada entre o Oeste do estado de Pernambuco e o norte do estado da Bahia, tem clima semiárido, solos ricos em minerais e pobre em matéria orgânica, com 3.100 horas de sol ao ano e baixa intensidade pluviométrica. A região possui 8 vinícolas que produzem vinhos tranquilos, vinhos de mesa, espumante e sucos.

A região é um prato cheio para quem deseja conhecer mais vinhos brasileiros e até mesmo fazer rota turística entre as vinícolas do Vale. Com elevada capacidade de produção, possibilitada em parte pela condição de obter mais de uma safra, por ano resultando em 5 a 7 milhões de litros de vinho de uvas tintas e brancas. Apesar do elevado potencial produtivo, a região ainda apresenta pouca participação no mercado.

Foi realizada uma pesquisa de campo nos locais especializados na venda do produto e realizado questionário com objetivo de entender o motivo do baixo consumo dos vinhos produzidos no VSSF na RMR. O questionário, composto de 13 perguntas, foi respondido por 114 respostas válidas, nas faixas etárias 18 à +50 anos, todos residentes da RMR e que apreciam a bebida, no entanto, sem muitos conhecimento no assunto nem da região.

Os resultados obtidos confirmaram a hipótese do baixo consumo de vinhos da região, no entanto, a recente aprovação da região como Indicação de Procedência pode incentivar as divulgações dos produtos e alavancar o turismo local.

Palavras-chave: Vinhos. Vale Submédio São Francisco. Vitivinicultura. Uva. Enoturismo.

¹ MSc. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira, professor em CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO- UNIBRA.

² MSc. Caroline Falcão Rodrigues, professora em CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO- UNIBRA. Msc. em Ciência e tecnologia dos Alimentos, pela UFRPE; Formada, em Educação Física (Licenciatura Plena), pela ESEF-UPE e em Gastronomia (Bacharelado), pela UFRPE.

1 INTRODUÇÃO

As vinícolas brasileiras vêm se consolidando no mundo do vinho, apresentando um crescimento no consumo regional, possivelmente devido ao aumento de qualidade e de identidade.

O semiárido nordestino, região entre os paralelos 7° e 9° ao Sul, 38° e 41° a Oeste, é onde se situa a primeira vinícola tropical do mundo (RODRIGUES, 2020 apud TONIETTO et al., 2012), conhecida como Vale do Submédio São Francisco - VSSF, situada entre o oeste do estado de Pernambuco e norte do estado da Bahia, é formada pelos municípios pernambucanos de Petrolina, Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Orocó, e pelos municípios baianos de Casa Nova, Sobradinho, Juazeiro e Curaçá. A região do VSSF possui condições climáticas peculiares, com calor intenso durante todo o ano, tempo seco e água disponível pela irrigação proveniente do Rio São Francisco.

A região do Vale Submédio São Francisco comporta cerca de 8 (oito) vinícolas, produtoras de vinhos tranquilos, vinhos de mesa, espumantes e sucos, nominalmente: Miolo, Rio Sol, Botticelli, Bianchetti, Vinum Sant Benedictus, Vinícola Mandacaru, Zanlorenzi/ Campo Largo, Granvalle.

Apesar do pouco tempo de emancipação política, o município de Lagoa Grande já ostenta uma história promissora. A localidade, que em 1997 deixou de ser distrito de Santa Maria da Boa Vista para ser elevada à categoria de cidade, hoje é um dos destaques do Pólo Vitivinícola de Pernambuco. O município possui uma produção anual de 20,5 milhões de kg de uvas e de sete milhões de litros de vinho, exportando parte deste volume para outros países e diversos estados brasileiros (ACADEMIA DO VINHO, 2022).

De acordo com dados divulgados pela Diretoria e Agronegócio do Itaú BBA (British Banker's Association), a população brasileira comprou cerca de 430 milhões de litros de vinhos em 2020, representando um avanço de mais de 18% sobre anos anteriores e o maior consumo desde 2000, contudo RODRIGUES (2020) apud PROTAS (2008) considera que apesar do potencial produtivo a região ainda apresenta pouca participação no mercado.

A riqueza desconhecida do Vale do São Francisco

Não é só de cachaça que vive o Nordeste. Escondido entre a Bahia e Pernambuco, o Vale do São Francisco é a casa de uma plantação admirável de uvas. A região é um prato cheio para quem deseja conhecer mais vinhos brasileiros e até mesmo fazer rotas entre vinícolas.

VINHOTEC (2022), traz que além de ser responsável por 99% da uva de mesa distribuída pelo Brasil, o Vale produz duas safras e meia por ano que resultam em 5 a 7 milhões de litros de vinho. Há variedades tintas e brancas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Moscatel, Muskadel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner e Moscato Canelli. Os tintos representam 80% da produção e os brancos, 20%.

O pólo vitivinícola é a segunda maior produtora de vinhos, espumantes e sucos naturais de uva do Brasil. São 7.500,00 hectares de vinhedos abrigando sete fazendas produtoras, que detém 15% do mercado nacional. Estipula-se que 30 mil pessoas são empregadas diretamente.

São 300 dias de sol por ano, temperatura média alta constante, poucas chuvas e muita água do “Velho Chico” para irrigar a plantação. Essa combinação permite plantar e colher em qualquer época, o que é não é possível em qualquer outro lugar do mundo. O resultado são vinhos jovens, frutados, aromáticos, leves, de acidez acentuada e com o frescor perfeito para o clima tropical.

Em fevereiro de 2006, na Unidade da Embrapa Semiárido em Petrolina (PE), foi inaugurado um Laboratório de Enologia com tecnologia para ser um dos mais modernos do país. O objetivo é desenvolver análises dos vinhos da região com monitoramento da qualidade e certificado da procedência do que é produzido no local.

Com a rota do Vale do São Francisco, o Nordeste vai fortalecendo seus passos em direção ao turismo gastronômico e, quem sabe, atraindo mais olhares para a produção ainda subestimada de vinhos brasileiros (VINHOTEC, 2022).

2 OBJETIVOS

- **OBJETIVO GERAL**

Identificar o consumo dos vinhos do Vale Submédio São Francisco, no mercado da Região Metropolitana do Recife - RMR.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Desvendar motivos pelo qual a população da RMR, não tem o hábito de consumir vinhos próprios da região do Vale Submédio São Francisco.

3 JUSTIFICATIVA

A pesquisa sobre esse tema, surgiu devido a percepção do não conhecimento de vitiviniculturas no estado de Pernambuco por parte de pessoas do próprio estado e o motivo, pela percepção de uma baixa divulgação e conhecimento desses produtos, dentro dos mercados, e lojas especializadas em vinhos.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Com o objetivo de coletar dados foi realizada uma pesquisa de caráter quantitativa no período de agosto a setembro de 2022, utilizando um método etnográfico, em consonância com estudo de caso, foi utilizado o recurso do Google forms.

Após ser realizada a tabulação de dados, onde obtivemos um total de 131 respostas foi observado necessidades de correções, depois do questionário realizado e os critérios de exclusão foram: Ser menor de 18 anos, não ser residente da Região Metropolitana do Recife (RMR).

A quantidade final de participantes, após o critério de exclusão foi de 114 respostas, validadas, para continuação da pesquisa.

O questionário possui um total de 13 perguntas, das quais se encontram com o formulário, em anexo.

Segundo SPRADLEY (1979), etnografia "é a descrição de um sistema de significados culturais de um determinado grupo", objetivando entender um outro modo de vida, mas do ponto de vista do informante. O mesmo autor cita

MALINOWSKY (1922, p. 25) que define a etnografia com a "compreensão do ponto de vista do outro, sua relação com a vida, bem como a sua visão do mundo".

Segundo Knechtel (2014), a pesquisa quantitativa é uma modalidade de pesquisa que atua sobre um problema humano ou social, é baseada no teste de uma teoria é composta por variáveis quantificadas em números, as quais são analisadas de modo estatístico, com o objetivo de determinar se as generalizações previstas na teoria se sustentam ou não.

A pesquisa quantitativa está ligada diretamente à quantificação dos dados, na experimentação, na mensuração e no controle rigoroso dos fatos. Segundo Knechtel (2014), esse tipo de pesquisa foi a base do pensamento científico até a metade do século XX e é caracterizado pela passividade e neutralidade do pesquisador diante da investigação da realidade.

5 RESULTADOS

5.1 Como o vinho foi criado?

A história do vinho é muito antiga, ele pode ter sido elaborado ao acaso, a partir da fermentação de uvas armazenadas para consumo, não havendo um registro oficial que indique seu inventor ou mesmo o local exato onde a bebida foi criada. Cada cultura defende a sua versão da origem para os cristãos, por exemplo, Noé é inventor do vinho, já os Gregos acreditavam que foi o deus Dionísio quem revelou as técnicas de vinificação.

Segundo registros científicos, as primeiras videiras foram plantadas cerca de seis mil anos antes de Cristo na Geórgia. No entanto, os grandes responsáveis pela disseminação da viticultura, na antiguidade, foram os egípcios. É de lá também, que provém as primeiras ânforas, para armazenamento e transporte da bebida.

Inicialmente, a bebida era considerada sagrada e oferecida aos deuses e reis como oferenda. Com a ascensão do Império Romano, passou a ser considerada uma necessidade diária e que deveria ser acessível a todos os cidadãos.

Segundo (Pacheco, 2006), o conceito de vinho é uma bebida alcoólica obtida através do mosto da uva sã e madura, resultante de atividade biológica de levedura. A constituição química das cepas permite que os açúcares naturais da uva fermentem, sem que seja necessário a adição de açúcar, ácido, enzima e outros nutrientes. Dependendo do tipo de vinho, pode ser utilizada de uma gama de variedades de uvas e leveduras (ASAE, 2016).

Segundo a legislação brasileira, o vinho tem que apresentar no mínimo 7% de teor alcoólico. A quantidade varia com o tipo (tranquilo, espumante, licoroso entre outros), no entanto, cada país ou região tem a sua própria legislação para cada tipo de vinho.

A produção do vinho se dá mediante o processo de prensagem, ou esmagamento que libera o mosto que é composto de 70 a 80% de água. Posteriormente fermentado, se a levedura é colocada em contato com açúcares da uva, ela os converte em álcool, calor e dióxido de carbono, quanto mais madura as uvas, maior será seu nível de açúcar e mais forte o vinho resultante. (ATLAS MUNDIAL DO VINHO, 2014).

5.2 Qual a importância do vinho?

Segundo dados do RESERVA 85, hoje o vinho é um dos mais importantes produtos agrícolas mundiais. Cerca de 270 milhões de hectolitros são produzidos ao ano em todo o mundo. Segundo estudo divulgado pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a produção mundial em 2017 foi de 246,7 milhões de hectolitros, essa queda de 8,2% em relação a 2016 foi devido às condições climáticas adversas que assolaram a Europa. Em 2018 contabilizou 282 milhões de hectolitros, a maior produtividade desde 2000.

Além de ser um produto de alta importância econômica, a bebida é também um elemento fundamental na gastronomia. A harmonização do vinho com pratos culinários é uma ciência à parte, sendo o sommelier o profissional responsável por essa atividade.

A bebida é também um elemento cultural, presente do cotidiano alimentar aos momentos de celebração e rituais religiosos. Por exemplo, espumantes são utilizados para batizar navios e também entregues a vencedores de disputas esportivas, como corridas de automobilismo.

5.3 Vinho como atração turística

O vinho é também um grande atrativo turístico, sendo, o enoturismo um importante ativo financeiro tanto para os produtores como para as regiões e países. Na França existem cerca de 10 milhões de atividades ou atrações ligadas ao turismo enogastronômico, de acordo com o Visit French Wine, órgão que divulga o enoturismo no país. (RESERVA 85, 2022)

As atividades eno-turísticas incluem muito mais do que rotas em regiões vinícolas, visitas a vinhedos e adegas, são feitas degustações temáticas, passeios de bicicleta para descobrir diferentes *terroirs* de uma mesma região, além de diversos museus. Dentre os quais se destaca a *Cité du Vin em Bordeaux*, na França. (RESERVA 85, 2022)

5.4 Vinhos da Região do Vale do São Francisco

Situado entre Pernambuco e Bahia, numa latitude até então impensável para o mundo do vinho (8º) o Vale do São Francisco caminha para ser um dos importantes produtores vitivinícolas do país e desperta a curiosidade mundial

Responsável por 99% da uva de mesa exportada pelo Brasil e pela produção de 5 milhões de litros de vinho por ano, o Vale vem se destacando como modelo de desenvolvimento para o Nordeste.

A vitivinicultura pernambucana/baiana já detém 15% do mercado nacional e emprega diretamente 30 mil pessoas na única região do mundo que produz duas safras e meia por ano (ACADEMIA DO VINHO, 2022)

Principais Variedades de Uvas Tintas

Syrah, Cabernet Sauvignon

Principais Variedades de Uvas Brancas

Moscatel, Muskadel, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner, Moscato Canelli

História

Em Lagoa Grande, conhecida em todo o Brasil como a capital da uva e do vinho do Nordeste, existe cerca de dez vinícolas, responsáveis pela geração

de 10,5 mil empregos. A Festa da Uva e do Vinho oferece aos visitantes e moradores dessa localidade diversas atrações. Além de degustar as uvas e vinhos da cidade, os participantes do evento podem conhecer algumas fazendas da região para passear entre as videiras e verificar todas as etapas de produção vinícola, desde o plantio da uva até o acondicionamento do vinho. (ACADEMIA DO VINHO, 1997-2022)

O Vale do São Francisco (VSF) iniciou sua produção de uvas no início dos anos 1960 e hoje é a terceira maior região de vinhos do Brasil, com a peculiaridade de fazer duas colheitas ao ano.

A paisagem é diferente, nada se parece com as regiões viníferas europeias, lá as videiras estão entre coqueiros, mandacarus, com siriemas e jegues passando ao largo.(COPELLO, 2021)

A região, situada entre os estados de Pernambuco e Bahia, tem clima semi-árido, com solos ricos em minerais e pobres em matéria orgânica. Com 3.100 horas de sol ao ano e ausência de inverno, é possível, com uso de uma combinação de poda e irrigação, fazer duas colheitas ao ano.(COPELLO, 2021).

Fazer vinhos no Paralelo 8, em pleno clima tropical, é uma revolução, que colocou o Brasil na vanguarda desta nova fronteira. Hoje existe uma associação de vinhos tropicais, que realizam periodicamente o International Symposium on Tropical Wines – ISTW, que em 2016 aconteceu em Petrolina-PE, onde participaram países como Venezuela, Peru, Guiana, Índia, Equador, Tailândia, Índia, Indonésia, Vietnã, Bali, Etiópia, Gabão, Quênia, Namíbia, Tanzânia e Polinésia Francesa. Todos fazem vinhos em clima tropical, mas um tropical na maioria com regime de chuvas.

O VSF produz hoje cerca de 7,5 milhões de litros de vinhos de uvas viníferas e cerca de 10 milhões de litros de vinhos de não viníferas. Além de muito suco e uvas para consumo in natura no mercado interno e para exportação(COPELLO,2021). A região já está com sua IP – indicação de Procedência, aprovada junto ao INPI, e já conta com uma associação de produtores, a VINHOVSF, o Instituto do Vinho do Vale do São Francisco (NASCIMENTO, 2022). As vinícolas integrantes são: Rio Sol, Terra Nova (Miolo), Garziera, Bianchetti, Botticeli, Vinum Sant Benedictus, Vinicola

Mandacaru (São Braz), Zanlorenzi/Campo Largo, Granvalle (suco e vinhos de mesa), Queiroz Galvão (suco), Paluma (suco), ASA (suco).

5.4.1 AS QUATRO ESTAÇÕES NO MESMO DIA

Um dos diferenciais do VSF é a capacidade de produzir duas safras ao ano, masas como isso é feito? Pela ausência de estação fria e planta não hiberna como na Europa, assim, no VSF a irrigação serve como um controle biológico da planta, se damos água ela trabalha e se cortamos a água ela hiberna. VEJARIO (2021) diz que a prática, a planta repousa por 60 dias, simulando o inverno, depois com irrigação de poda a planta volta a trabalhar, por 120 dias, passando por etapas que equivaleriam às demais estações.

No período seguinte, a planta é podada e irrigada iniciando um novo ciclo com formação de folhas, e cachos de flores. Overão, ou a fase pintada, com a mudança de cor das folhas e o amadurecimento dos cachos, o “outono” encerra o ciclo, com a uva madura e a colheita.

Quando se fala duas colheitas ao ano, quer se dizer que uma mesma vinha, um mesmo pé de uvas, produzirá duas vezes ao ano, mas na prática a vinícola colhe uvas o ano inteiro, e o que é melhor, pode programar quando as irá colher.

Este processo de colheita traz vantagens, como a otimização das equipes de trabalho. Pode-se ter uma equipe especializada em colheita, colhendo o ano todo, outra só podando, outra só com enxertia, e assim por diante. Há também a otimização de recursos como máquinas, equipamentos e espaço de armazenamento.

É curioso pensar que ao comprar uma garrafa de um vinho do VSF de uma safra, como 2020, por exemplo, podemos dentro da garrafa na prática ter uvas colhidas entre 1 de janeiro até 31 de dezembro (VEJARIO, 2021).

5.5 Quais são as uvas destaque no Vale?

Syrah e Tempranillo fazem os melhores vinhos tintos desta região. Varietais de Syrah cultivados no Vale, inclusive, são apontados em estudos como os mais saudáveis do mundo pelos elevados níveis de resveratrol, um antioxidante que

faz um bem enorme ao coração. Já entre as brancas, destacam-se os rótulos feitos a partir de Chenin Blanc e Moscato Canelli.

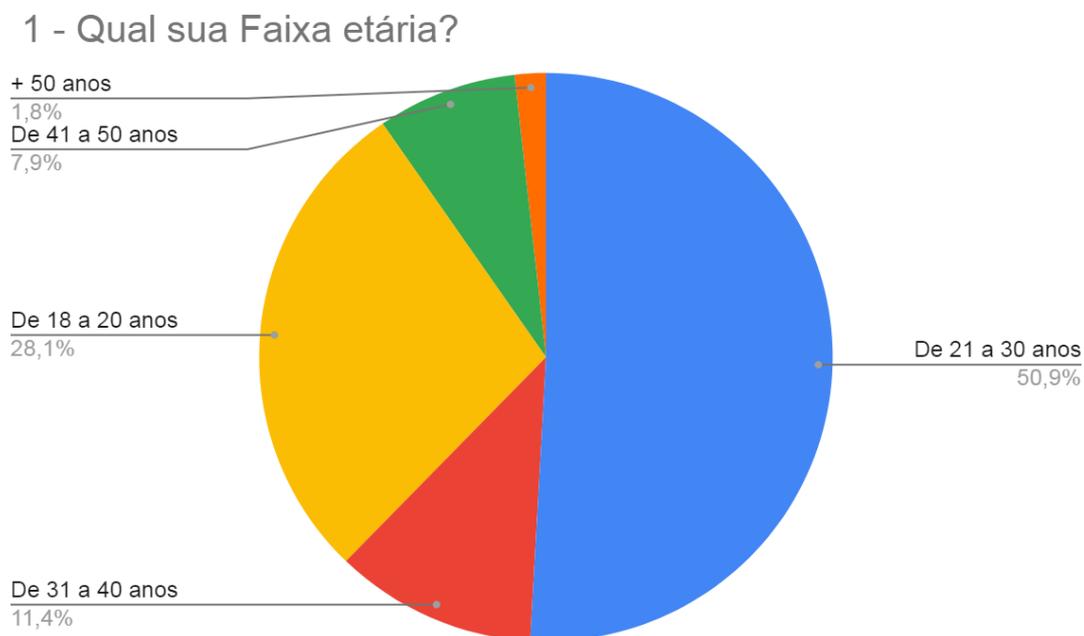
As 5 vinícolas que produzem vinhos finos na região (Botticelli, Bianchetti, Rio Sol, Terranova e VSB) ficam nas cidades pernambucanas de Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, já nas baianas Casa Nova e Curaçá. (EMPREENDEDORAS DO VALE DE SÃO FRANCISCO, 2019)

6 DISCUSSÃO

A coleta de informações ocorreu segundo a metodologia descrita, com um questionário, onde pode se observar que:

A grande maioria das nossas respostas, advém de jovens adultos, com faixa etária de 21 a 30 anos, onde todos são residentes da RMR

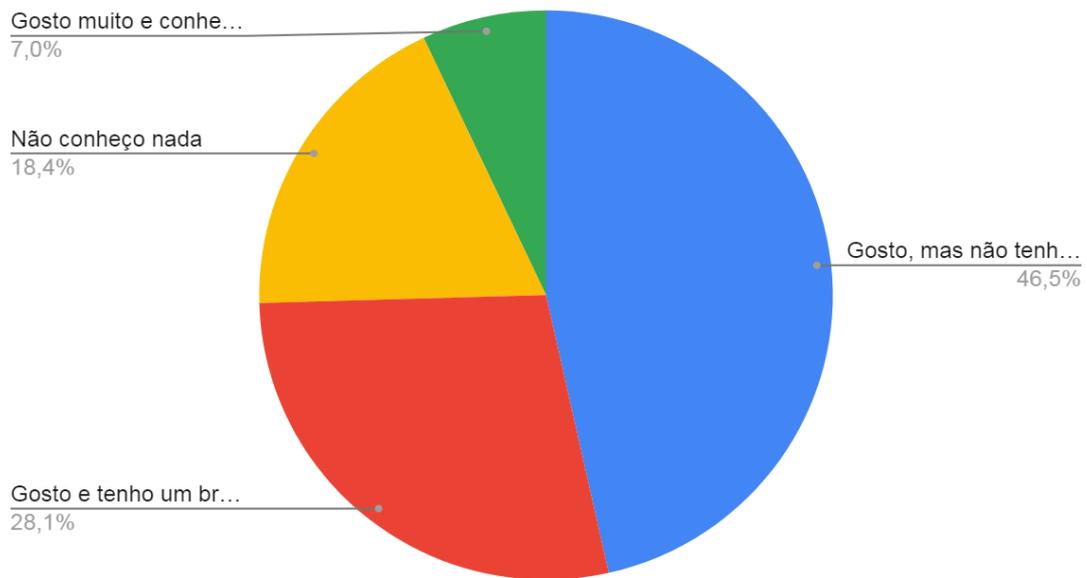
Gráfico 1: Faixa etária



Questionário próprio

Gráfico 2: Conhecimento sobre vinhos

3 - Como se declara em relação a degustação de vinhos?

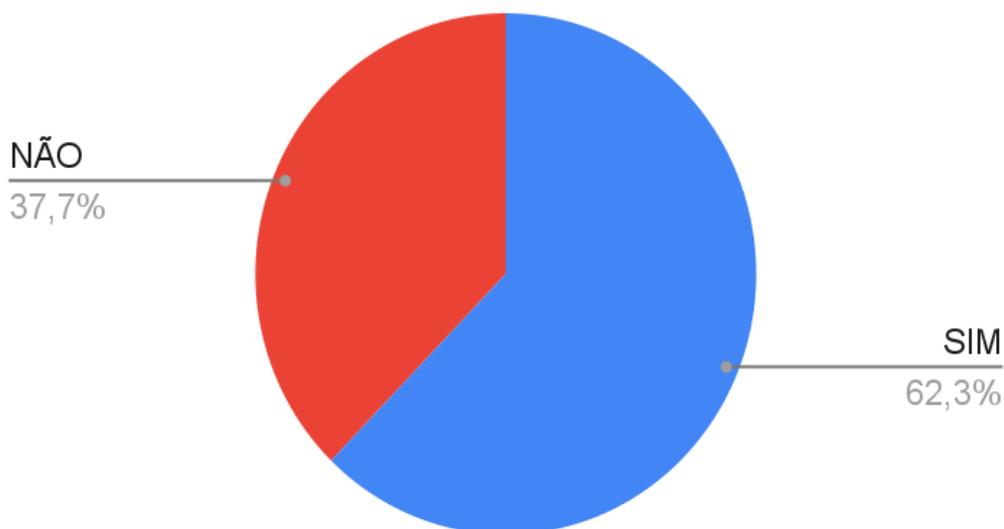


- Questionário próprio

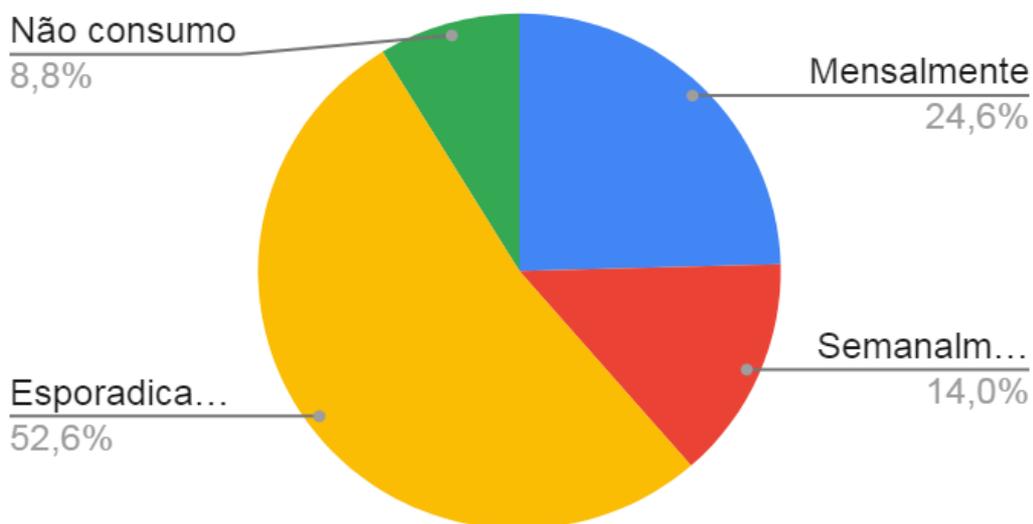
O gráfico 2 traz dados referentes ao conhecimento e degustação de vinhos, o que podemos perceber neste gráfico é que uma grande maioria, gosta de vinhos, mas não tem conhecimento sobre esse tema, como as características edafoclimáticas, como *terroir*, região, tecnologias de elaboração. Entretanto, 28,1% desta população gosta e tem um breve conhecimento sobre vinhos, o gráfico nos mostra duas situações, o hábito e o nível de consumo de vinhos, o que obtemos é que 62,3% da nossa população respondeu que faz consumo de vinhos habitualmente. Entretanto, no outro gráfico, nos mostra a

frequência com que a mesma população que faz consumo destes vinhos.

4 - Você tem o hábito de consumir

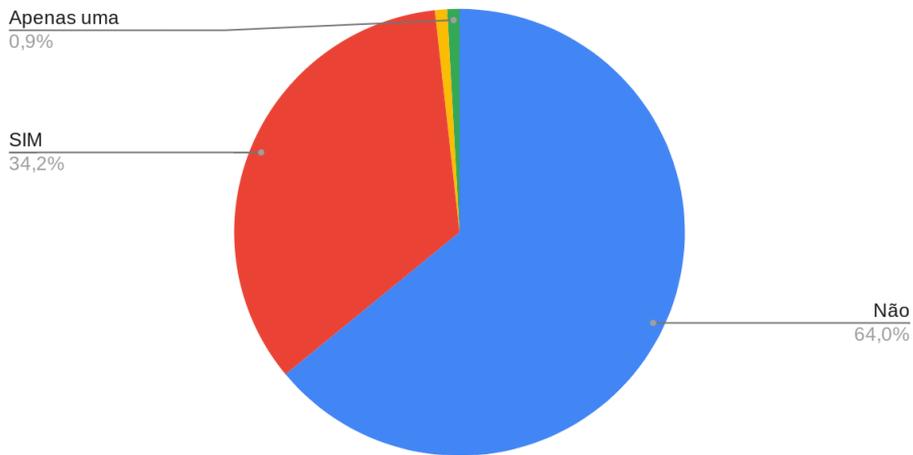


5 - Qual seu consumo de vinho?



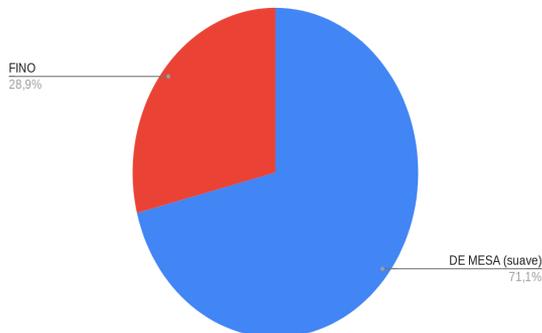
Os achados metodológicos revelaram que grande parte da amostra 52,6% tem um consumo esporádico de vinho, e 14% consomem semanalmente, o que traz uma boa correlação, mediante os dados acima dos outros gráficos mesmo não tendo conhecimento sobre os vinhos. Sobre o nível de conhecimento das vitiviniculturas do VSSF

6 - Você tem conhecimento de vinícolas na Região do Vale do São Francisco?

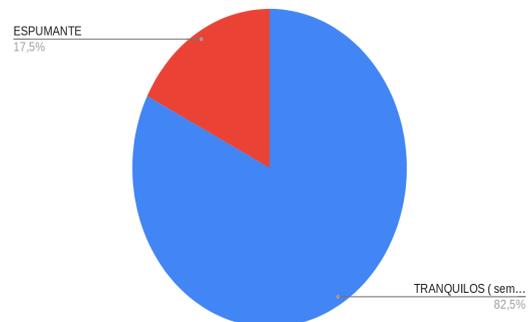


Foi perceptível que o conhecimento dessas vinícolas é baixíssimo 64%, não tem conhecimento de que existem vinícolas na região do São Francisco. Contudo, em relação aos nomes das vinícolas da região do VSSF, nossa população de pesquisa pode reconhecer, mesmo sem saber que é uma vinícola do VSSF.

7 - Se consome vinhos, qual o de sua preferência?



8 - Se consome vinhos, qual o de sua preferência?



Nos gráficos acima perguntamos sobre os vinhos de preferências, dos consumidores, e obtivemos respostas abaixo descritas :

SE CONSUME VINHOS QUAL O DE SUA PREFERÊNCIA?

- FINO- 28,9%
- DE MESA - 71,1%

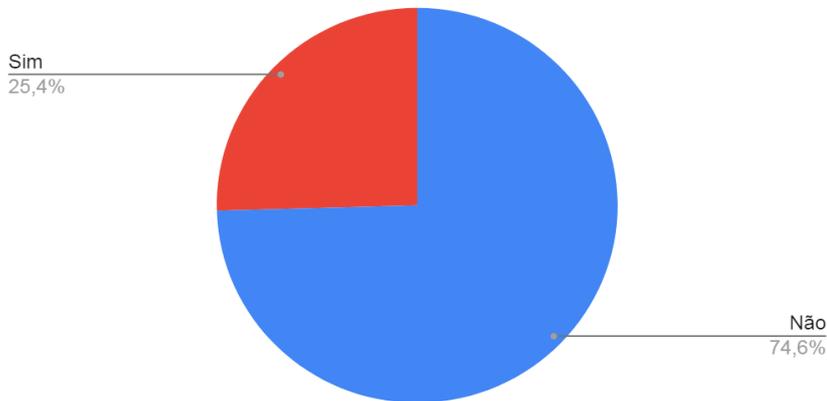
SE CONSUME VINHOS QUAL O DE SUA PREFERÊNCIA?

- ESPUMANTE -17,5%
- TRANQUILOS (SEM PERLAGE)- 82,5%

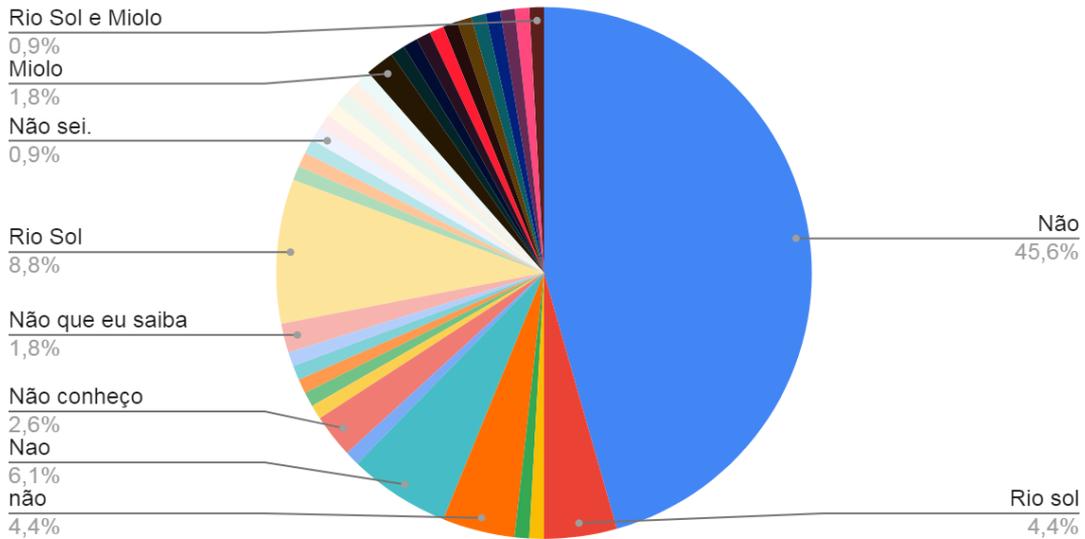
Os resultados apontam que há um alto consumo de vinhos de mesa, o que é mais comum, encontra-se facilmente dentro do mercado, e é sim relativamente mais barato, e se torna mais consumido pela função de chaptalização, que é a adição de açúcar dentro do vinho, o que o torna mais doce, facilitando assim o seu alto consumo, diferenciando de vinhos finos, o qual se tem características organolépticas e sensoriais, que causam uma completamente distinção e apreciação dentro de seu nicho.

Com relação aos espumantes, o público pesquisado prefere vinhos sem perlage, pois vêem o espumante como algo apenas para comemorações e festividades, por isso a opção de vinhos tranquilos e mais suaves.

10 - Você conhece os vinhos que são produzidos na Região do Vale do São Francisco?

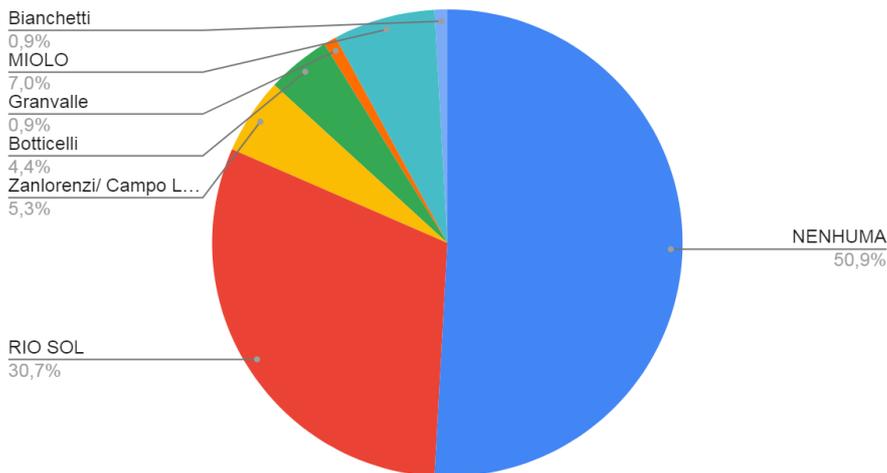


11 - Tem algum vinho ou vinícola de preferência na Região do Vale do São Francisco?



de a cordo com o que pode-se observar nestes seguintes gráficos, procuramos saber a relação de conhecimento/preferência de vinícolas dentro da região do VSSF, 74,6% da população do estudo não tem conhecimento de vinícolas na região. O que nos leva a entender que temos um deficit deste conhecimento de vitiviniculturas locais.

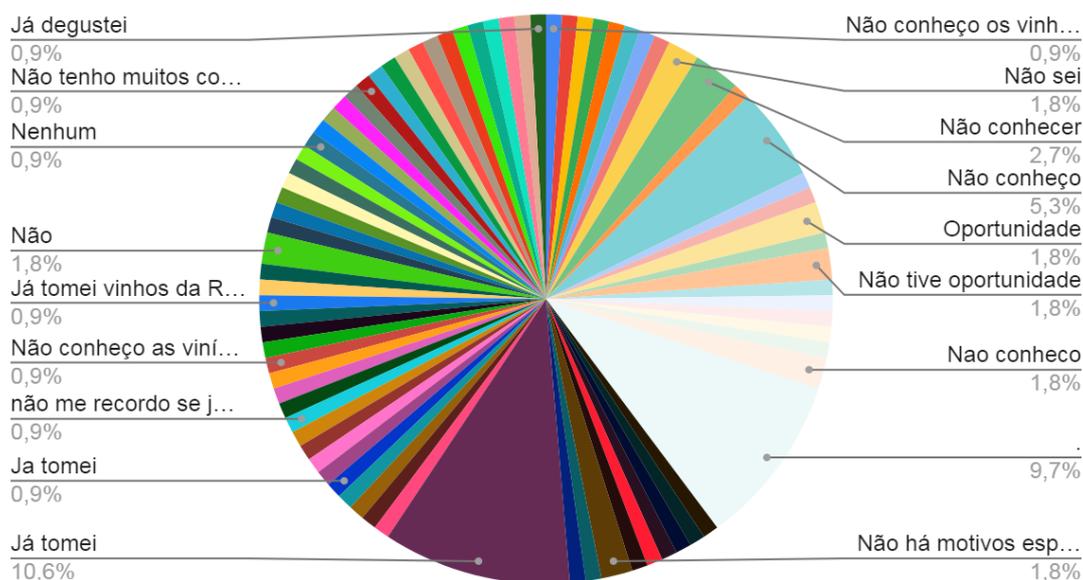
13 - Se conhece, já consumiu de alguma destas Vinícolas?



Após os dados obtidos uma das perguntas referentes do questionário seria colocar, as vinícolas da região do VSSF, e tornar algum conhecimento da população mediante nome de algum desses lugares, ou não, contudo, temos

os seguintes resultados: A RIO SOL e a MIOLO, são as mais conhecidas dentro da população, Botticelli e a Campo largo se aproximam na mesma relação, mesmo sendo baixo, temos uma quantidade quase que equivalente. Entretanto mais de 50% da Amostra continua sem conhecimento nenhum sobre as outras vitiviniculturas da região..

12 - Se nunca tomou nenhum vinho da região, qual o motivo ?



Intencionalmente a 12 pergunta ficou por último pois traz dados referentes ao não conhecimento, ou motivo de não terem conhecimento sobre os vinhos do VSSF, algumas respostas são ressaltadas que refletem tais motivos, os quais seriam, a questão financeira, o próprio não conhecimento de vinícolas da região, oportunidades de degustação destes vinhos. Contudo é mais notório a falta de conhecimento, sobre vinhos da região, o não conhecimento, principalmente, por pouca divulgação,, excetuando-se as RIO SOL e MIOLO, que são referência de vendas e consumo.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mediante resultados obtidos, no decorrer do questionário e perceptíveis de acordo com a discussão, a região do VSSF, consta com aproximadamente 8 vinícolas, e dentre elas temos 2 de maior conhecimento, que são a RIO SOL e a MIOLO.

Visto que dentre toda a pesquisa a falta de conhecimento de vitiviniculturas locais, afeta drasticamente em seus consumos, baixíssimos são a quantidade de pessoas que conhecem a região, e principalmente por se tratar de uma gama de vinícolas que estão dentro do estado de pernambuco.

A falta de conhecimento dos produtos e vinícolas da região, e do local afeta drasticamente o consumo de vinhos da região que possuem características sensoriais com notas únicas de sabores e variadas possibilidades de harmonizações.

Importante salientar que a recente indicação geográfica associada à incentivos em divulgações poderia alavancar as vendas dos produtos da região e o turismo local, no entanto, mais estudos seriam necessários para confirmar a possibilidade de consolidação no mercado regional que apresenta uma concorrência relevante.

REFERÊNCIAS

A Riqueza Desconhecida do Vale do São Francisco. Vinhoetc, 2022. Disponível em: <<https://vinhoetc.com.br/riqueza-desconhecida-vale-sao-francisco/>>. Acesso em: 30 de ago. 2022.

As Vinícolas do Vale do São Francisco. Empreendedoras do Vale, 2019. Disponível em: <<https://empreendedorasdovale.com.br/2019/08/vinicolas-vale-do-sao-francisco/>>. Acesso em: 18 de ago. 2022.

Cadernos do desenvolvimento – Ano 1, n. 1. Centro Internacional Celso Furtado de Políticas para o Desenvolvimento. Rio de Janeiro, 2006.

CAVALCANTI, B. V. P., **Projeto de Viabilidade Econômica e Fianceira Para o Comério e Serviço do Vinho em Petrolina, 2022. 31p. Dissertação** (Trabalho de Conclusão de Curso) – IF Sertão-PE Campus Petrolina Zona Rural, 2022.

COPELLO, M. Vale do São Francisco será 1ª IP do mundo para vinhos tropicais. VejaRio. 2021. Disponível em: <<https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vale-sao-francisco-vinhos-tropicais/>>. Acesso em: 18 de ago. 2022.

DADAIONE, P. O que é o vinho? Reserva85 – Tudo sobre o vinho!, 2022. Disponível em: <<https://reserva85.com.br/vinho/>>. Acesso em: 18 de ago. 2022.

DESTEMPERADOS. O mapa do vinho no Brasil. Destemperados. 2015. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/destemperados/bebidas/noticia/2015/06/o-mapa-do-vinho-no-brasil-ckbqvqil8006pi1sllhnn5yso.html>>. Acesso em: 18 ago. 2022.

ESTADÃO. Consumo de vinho cresce no Brasil e contraria tendência global. Canal Agro. 2022. Disponível em <<https://summitagro.estadao.com.br/comercio-externo/consumo-de-vinho-cresce-no-brasil-e-contraria-tendencia-global/#:~:text=Cada%20brasileiro%2C%20em%20m%C3%A9dia%2C%20bebeu,a%2069%20litros%20por%20ano>>. Acesso em: 30 de ago. 2022.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas Mundial do Vinho. 7 ed.** Rio de Janeiro: Globo Estilo, 2014.

LEÃO, P. C. S.; MARQUES, A. T. B.; BARROS, A. P. A. **Cultivares de videira para a elaboração de vinhos finos para o Submédio do Vale do São Francisco.** Circular Técnica 128, Embrapa. 25 p. Petrolina, 2021.

LIMA, M. C. R.; BORBA, M. C.; AMANDO, M. R.; RAMOS, J. E. S. **Identificação de inovações nas vinícolas do vale São Francisco sob o olhar dos consumidores de vinho.** RGO – Revista Gestão Organizacional, Chapecó, v14, n.3, p. 132-142, 2021.

NASCIMENTO, DANILLY. **VALE DE SÃO FRANCISCO RECBE RECONHECIMENTO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PARA VINHOS DA REGIÃO** In: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/vale-do-sao-francisco-recebe-reconhecimento-de-indicacao-geografica-para-vinhos-da-regiao>. GOV.BR: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, 3 nov. 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/vale-do-sao-francisco->

recebe-reconhecimento-de-indicacao-geografica-para-vinhos-da-regiao.

Acesso em: 15 nov. 2022.

O vinho. ASAEnews nº 104, 2016. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/newsletter2/asaenews-n-104-dezembro-2016/o-vinho.aspx>. Acesso em: 30 de ago. 2022.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Iniciação à enologia**. 4. ed. rev., atual. São Paulo: SENAC São Paulo, 2006.

Região Vinícola do Vale do São Francisco. Academia do Vinho, 2022. Disponível em: https://www.academiadovinho.com.br/__mod_regiao.php?reg_num=BR04. Acesso em: 18 de ago. 2022.

RIBEIRO, N. C. R. **Otimização linear aplicada na produção de vinhos do vale do São Francisco. Dissertação** (Trabalho de Conclusão de Curso em Viticultura e Enologia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, 19 p. Petrolina, 2021.

ROCHA, J. A. M. Modelo de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Modelo de documento digital do programa OpenOffice 2.0 disponível em http://www.meiradarocha.jor.br/uploads/1021/196/modelo_de_projeto_de_TCC-2006-06-12a.sxw. Acesso em: 29 de out. 2022.

RODRIGUES, C. F. **Características físico-químicas dos vinhos tintos da indicação de procedência vale do São Francisco. Dissertação** (Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, 75 p. Recife, 2019.

SILVA, A. F. **Estudo sobre o perfil do enoturismo no Vale do Submédio São Francisco: avanços, conquistas e possíveis alternativas para alavancar o setor. Dissertação** (Trabalho de Conclusão de Curso em Tecnólogo em

Viticultura e Enologia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, 26 p. Petrolina, 2022.

SILVA, M. A. **As agriculturas familiar e patronal no mercado vitivinícola: o caso do sub-médio São Francisco. Dissertação** (Trabalho de Conclusão de Curso em Ciências Econômicas) – Universidade Federal da Bahia, 79 p. - Salvador, 2018.

SILVA, R. A. **Otimização linear na harmonização de pratos e vinhos regionais do vale do São Francisco. Dissertação** (Trabalho de Conclusão de Curso de Tecnólogo em Viticultura e Enologia) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, 20 p. Petrolina, 2022.

WINE. Conheça mais sobre os principais países produtores de vinho do mundo. Winepedia. 2021. Disponível em: <https://www.wine.com.br/winepedia/enoturismo/produtores-de-vinho-mundo/>. Acesso em: 18 ago. 2022.

ANEXOS

Questionário sobre o consumo de vinhos da Região do Vale do São Francisco na Região Metropolitana do Recife (RMR)

Questionário para avaliação primária sobre o consumo de vinhos, na Região Metropolitana do Recife.

Esta pesquisa se refere, ao Trabalho de Conclusão de Curso para a formação no curso Tecnólogo em gastronomia pelo Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA; Os dados fornecidos neste questionário serão destinados exclusivamente para uso acadêmico;

Nenhum dado pessoal que seja solicitado neste questionário será divulgado, ou compartilhado para outros fins, além de acadêmicos



1 - Qual sua Faixa etária? *

- Menor de 18 anos
- De 18 a 20 anos
- De 21 a 30 anos
- De 31 a 40 anos
- De 41 a 50 anos
- + 50 anos

2 - Você é residente da RMR? *

- Sim
- Não

3 - Como se declara em relação a degustação de vinhos? *

- Gosto muito e conheço sobre
- Gosto e tenho um breve conhecimento sobre
- Gosto, mas não tenho conhecimento sobre vinhos
- Não conheço nada

4 - Você tem o hábito de consumir vinho? *

- SIM
- NÃO

5 - Qual seu consumo de vinho? *

- Diariamente
- Semanalmente
- Mensalmente
- Esporadicamente
- Não consumo

6 - Você tem conhecimento de vinícolas na Região do Vale do São Francisco? *

- SIM
- Não
- Outro: _____

7 - Se consome vinhos, qual o de sua preferência? *

- FINO
- DE MESA (suave)

8 - Se consome vinhos, qual o de sua preferência? *

- ESPUMANTE
- TRANQUILOS (sem perlagem, sem espuma)

9 - Cor do vinho? *

- TINTO
- BRANCO
- ROSADO

10 - Você conhece os vinhos que são produzidos na Região do Vale do São Francisco? *

- Sim
- Não

11 - Tem algum vinho ou vinícola de preferência na Região do Vale do São Francisco? *

Sua resposta

12 - Se nunca tomou nenhum vinho da região, qual o motivo? *

Sua resposta

13 - Se conhece, já consumiu de alguma destas Vinícolas?

*

- MIOLO
- RIO SOL
- Botticelli
- Bianchetti
- Vinum Sant Benedictus
- Vinícola Mandacaru
- Zanlorenzi/ Campo Largo
- Granvalle
- NENHUMA