

ESTUDO DA CADEIA PRODUTIVA DO VINHO EM SANTA CATARINA: CARACTERÍSTICAS E ESTÁGIO ATUAL

DUARTE, Vilmar Nogueira*

Resumo

O presente artigo teve como objetivo estudar a cadeia produtiva do vinho em Santa Catarina, mostrando suas principais características e estágio atual de desenvolvimento. O trabalho foi realizado com base em um estudo descritivo e exploratório, com ênfase à análise qualitativa. Os resultados mostram que a produção de uva e vinho do Estado pode ser classificada em três regiões produtoras: Tradicional, Nova e Super Nova. Revelam que tanto o segmento de produção de uva como o de industrialização (produção de vinho e suco) são compostos por um conjunto de empreendimentos de pequeno e médio porte espalhados por todas as regiões produtoras do Estado e, que as vinícolas mais estruturadas dispõem de tecnologia de última geração, enquanto que as demais ainda fazem uso de processos tradicionais. O estudo mostra ainda que o segmento varejista é composto por uma rede de estabelecimentos comerciais que abrange desde bares, mercearias, restaurantes e lanchonetes até grandes redes de super e hipermercados. Mostra também que o consumo estadual *per capita* de vinho é considerado baixo quando comparado com o de países produtores tradicionais, com 1,7 litros/hab./ano. Por fim, conclui que a cadeia produtiva do vinho no Estado vem evoluindo em todos os segmentos, principalmente no que se refere às técnicas de produção de uva e vinho e à comercialização.

Palavras-chave: Cadeia produtiva. Vinho. Santa Catarina.

* Graduado em Ciências Econômicas pela Universidade do Oeste de Santa Catarina de Videira; Mestre em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina; vilmarufms@yahoo.com.br

Study of the productive chain wine in Santa Catarina State: features and current stage

Abstract

This paper aimed to study the production chain of wine in Santa Catarina, showing its main characteristics and current stage of development. The study was based on a descriptive study, with emphasis on qualitative analysis. The results show that the production of wine grapes and the State can be classified into three producing regions: Traditional, New and Super Nova. Reveal that both the production segment of grape as the industrialization (production of wine and juice) consists of a set of enterprises of small and medium-sized spread across all areas of State, and that the more structured wineries have the latest technology, while others still use traditional production processes. The study also shows that the retail segment is comprised of a network of shops that range from bars, grocery stores, restaurants and coffee shops to large networks of supermarkets and hypermarkets. It also shows that state per capita consumption of wine is considered low when compared with traditional producer countries, 1.7 liters/person/year. Finally, we conclude that the wine production chain in the State has evolved in all segments, particularly with regard to the techniques of grape and wine production and marketing.

Keywords: Supply chain. Wine. Santa Catarina.

1 INTRODUÇÃO

A vitivinicultura tem sido uma atividade importante para a economia de algumas regiões, principalmente daquelas localizadas no Sul do país, onde se concentra o maior volume de produção de uva, vinho e demais derivados. A importância do setor para estas regiões está inteiramente relacionada à sustentabilidade das pequenas e médias empresas rurais, que produzem uva de mesa e uva para processamento, bem como daquelas que atuam no sistema de vinificação, no sentido de contribuir para a geração de emprego e renda para a economia de tais regiões.

O Estado de Santa Catarina aparece como o sexto maior produtor de uva do Brasil, atrás dos Estados do Rio Grande do Sul, São Paulo, Pernambuco, Paraná e Bahia, respectivamente. A produção estadual de vinhos e suco de uva somou, em 2010, um total de 13,5 milhões de litros (IBGE, 2011). A Região do Vale do Rio do Peixe, no Meio-Oeste do Estado, é a principal produtora desses produtos, tendo sido responsável por cerca de 90% da produção total em 2009 (BRASIL, 2010).

A produção estadual de uva e vinho é desenvolvida por produtores de pequeno e médio porte, cuja base da mão de obra é a familiar. Os vinhos finos de altitude são a mais nova sensação do setor vinícola catarinense. Os municípios que têm demonstrado maior potencial para a produção destes vinhos, por possuírem áreas cultiváveis com altitude entre 900 e 1.400 metros são: São Joaquim, Urubici, Urupema, Bom Retiro, Água Doce, Campos Novos e Campo Belo do Sul, além de algumas áreas situadas na Região do Vale do Rio do Peixe.

Entre os estudos realizados no Brasil sobre cadeias produtivas, estão os desenvolvidos por Fonte et. al. (1998), Vilela et. al. (1999), Michellon (1999), Prochnik e Haguenuer (2001), Duarte (2002), Castro et. al. (2002) e Silva (2004). No que se refere à cadeia produtiva do vinho especificamente,

podem ser destacados os trabalhos de Souza (2001), Sobrinho e Cugnasca (2005), Bruch e Fensterseifer (2005), Schirigatti et. al. (2010), Langbecker et. al. (2012), entre outros.

Estudos sobre cadeias são importantes por permitirem a identificação de sua estrutura e estágio de desenvolvimento. No caso da cadeia vinícola catarinense, por se tratar de um segmento que sofre forte concorrência de produtos oriundos do Rio Grande do Sul, maior produtor nacional, e de importados, principalmente de países como Chile, Argentina, Itália, França e outros, o diagnóstico das condições de cada segmento da cadeia pode servir de direcionador de políticas para o setor.

Assim, o objetivo deste trabalho foi descrever os principais segmentos da cadeia produtiva do vinho em Santa Catarina, os quais envolvem: o de produção de uva, industrialização, varejo e mercado consumidor, apresentando as principais características de cada segmento, bem como o estágio atual de desenvolvimento de todo o sistema de produção.

O trabalho foi desenvolvido com base em um estudo descritivo e exploratório. As informações foram obtidas por meio de consultas em material especializado sobre produção de vinho e derivados, em banco de dados de entidades que representam o setor (Ibravin, Uvibra, Sindivinho, Acavitis), em órgãos públicos (IBGE, Embrapa, Epagri, MAPA-SFA/SC) e em *sites* de empresas do setor vinícola.

O artigo está dividido em seis seções. Além desta introdução, a seção seguinte mostra um quadro teórico no qual são apresentadas algumas noções de cadeia de produção agroindustrial. Na terceira seção são descritos os procedimentos metodológicos utilizados para a execução do trabalho. A quarta seção apresenta as principais características do Estado de Santa Catarina, no que se refere às questões geográficas e econômicas, enquanto que a quinta seção descreve a cadeia vinícola catarinense por meio da caracterização de cada segmento da cadeia. Por fim, a sexta seção traeta-se da conclusão.

2 NOÇÃO DE CADEIA DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL

A expressão cadeia de produção tem origem nos anos 1960, quando se desenvolveu no âmbito da escola industrial francesa a noção de análise de *filière*. Embora o conceito de *filière* não tenha sido desenvolvido especificamente para estudar a problemática agroindustrial, foi entre os economistas agrícolas e pesquisadores ligados aos setores rural e agroindustrial que ele encontrou seus principais defensores. Traduzida para o português, a palavra *filière* origina a expressão cadeia de produção e, no caso do setor agroindustrial, cadeia de produção agroindustrial ou simplesmente cadeia agroindustrial.

O conceito de cadeia de produção utilizado neste trabalho é o desenvolvido por Castro, Wright e Goedert. (1996), os quais a definem como um conjunto de componentes interativos, incluindo os sistemas produtivos, fornecedores de insumos e serviços, indústrias de processamento e transformação, agentes de distribuição e comercialização, além dos consumidores finais. Essa noção comporta uma série de elementos, que de acordo com Morvan (1988) compreende:

- a) uma sucessão de operações de transformação dissociáveis, capazes de serem separadas e ligadas entre si por um encadeamento técnico;
- b) um conjunto de relações comerciais e financeiras estabelecidas entre os diferentes estágios de transformação;

- c) um conjunto de ações econômicas que permitem a valorização dos meios de produção e garantem a articulação das operações.

Nessa mesma linha Batalha (1997) argumenta que uma cadeia de produção pode ser segmentada da jusante ao montante em três macrossegmentos: comercialização, industrialização e produção de matérias-primas. Em muitos casos os limites dessa divisão não são facilmente identificáveis, podendo variar muito segundo o tipo de produto e o objetivo da análise. Assim, é possível verificar, então, que dentro de uma cadeia de produção agroindustrial típica podem ser visualizados no mínimo quatro mercados com diferentes características: mercado entre os produtores de insumos e os produtores rurais, mercado entre os produtores rurais e a agroindústria, mercado entre agroindústria e distribuidores e, finalmente, mercado entre distribuidores e consumidores finais.

A lógica de encadeamento das operações, como forma de definir a estrutura de uma cadeia produtiva, deve se situar sempre da jusante ao montante. Essa lógica assume implicitamente que as condicionantes impostas pelo consumidor final são as principais indutoras de mudanças no *status quo* do sistema. Evidentemente, essa é uma visão simplificadora e de caráter geral, visto que as unidades produtivas do sistema também são responsáveis, por exemplo, pela introdução de inovações tecnológicas que eventualmente condicionam a mudanças consideráveis na dinâmica de funcionamento das cadeias agroindustriais.

De maneira geral, as cadeias produtivas constituem um conjunto de atividades econômicas que se articulam progressivamente desde o início da elaboração de um produto até chegar ao consumidor final. São criadas pelo processo de desintegração vertical em razão da crescente divisão do trabalho e da especialização técnica. Trata-se de uma segmentação longitudinal em que cada etapa do processo produtivo é representada por uma empresa ou um conjunto delas. É um sistema constituído por um grande número de elementos e processos que são interligados por um objetivo comum, ou seja, o de oferecer um produto que atenda às necessidades do mercado.

Além disso, é importante ressaltar que as interações existentes entre os elementos que compõem uma cadeia produtiva estabelecem relações de complementariedade e de interdependência entre os envolvidos. “No segmento de agronegócios, as relações estabelecidas entre os atores – produtores, processadores, distribuidores, etc. demandam algum tipo de alinhamento vertical, seja na forma de contratos formais ou informais, alianças, integração entre empresa, etc.” (SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS, 2000, p. 11).

Diante desse contexto e considerando-se que o conceito se aprimora com a evolução dos mercados e com a globalização, uma cadeia de produção agroindustrial, na sua forma mais simplificada, pode ser entendida como um conjunto de segmentos espalhados por toda sua extensão, constituída pelos seguintes elementos (BATALHA, 1997; CASTRO; WRIGHT; GOEDERT, 1996; SCHULTZ, 2001):

- a) Fornecedores de insumos: representados pelas empresas que têm por finalidade oferecer produtos aos agricultores como: sementes, adubos, herbicidas, fungicidas, máquinas, implementos agrícolas e outros, para que estes avancem no processo de produção de matérias-primas e/ou *commodities* agrícolas para serem processadas pela indústria;
- b) Agricultores: constituídos pelos agentes responsáveis pela produção de *commodities*, como

milho, trigo, soja, laranja, uva, leite etc., usados como matéria-prima para a produção de produtos e/ou subprodutos destinados ao mercado consumidor;

- c) Processadores: representados pelas empresas responsáveis pelas atividades industriais da cadeia, as quais têm a finalidade de beneficiar e/ou transformar uma matéria-prima em um produto acabado, como as unidades agroindústrias produtoras de álcool e açúcar (usinas); os frigoríficos abatedouros de aves, suínos, bovinos e outros; as vinícolas produtoras de vinhos, sucos e demais derivados; os laticínios; as empresas beneficiadoras de produtos como trigo, soja, arroz, etc.; entre outras;
- d) Comerciantes: formados pelos atacadistas e varejistas. Os primeiros são constituídos por grandes distribuidores que têm como função abastecer redes de supermercados, pontos de venda e mercados externos. Já os varejistas são as empresas que estão em contato com o consumidor final, comercializando os produtos oferecidos pela cadeia;
- e) Mercado consumidor: representa o segmento final (a jusante) da cadeia de produção, constituído por consumidores dispostos a comprarem os produtos acabados. Este mercado pode ser interno, se localizado dentro do país, ou externo, quando em outras nações.

Em resumo, a cadeia de produção, ou o mesmo que *supply chain*, de forma simplificada pode ser definida como um conjunto de elementos (“empresas” e/ou “sistemas”) que interagem num determinado processo produtivo para oferecerem produtos ou serviços ao mercado consumidor. Essa denominação geralmente é aplicada em relação a um produto específico: “cadeia produtiva do frango”, “cadeia produtiva do milho”, “cadeia produtiva do leite”, etc.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo foi realizado com base em uma pesquisa descritiva, a qual, de acordo com Gil (1991), tem como objetivo descrever as características de determinada população ou fenômeno, ou então, o estabelecimento de relações entre as variáveis estudadas. Pesquisas dessa natureza podem ser classificadas quanto às características do estudo como: estudo exploratório, estudo descritivo, estudo de caso, pesquisa documental e pesquisa ação. São investigações em que não há a interferência do pesquisador, o qual apenas procura entender a frequência com que determinados fenômenos ocorrem.

Assim, a descrição da cadeia do vinho catarinense foi realizada por meio da caracterização de cada segmento da cadeia, quais sejam: o de produção de uva, industrialização, varejo e mercado consumidor, descrevendo as particularidades inerentes a cada segmento. Além disso, procurou-se descrever o processo evolutivo da cadeia, quanto às técnicas de produção de uva e de vinho e em relação ao sistema de comercialização.

As informações foram obtidas mediante consultas a publicações especializadas sobre o tema, em contato com produtores de uva, com o Sindicato dos Produtores de Vinho de Santa Catarina (Sindivinho); com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA-SFA/SC); em visitas a algumas vinícolas; em consultas a órgãos como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE); a Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (Acavitis); o Instituto

Brasileiro do Vinho (Ibravin); a União Brasileira de Vitivinicultura (Uvibra); a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri) e em *sites* das principais vinícolas do Estado.

4 CARACTERIZAÇÃO DO ESTADO

O Estado de Santa Catarina está localizado na Região Sul do Brasil, a uma distância de 1.673 km da capital Brasília e tem como capital a cidade de Florianópolis. Faz divisa com os Estados do Paraná, ao Norte, e Rio Grande do Sul, ao Sul. Ao Oeste faz fronteira com a Argentina e ao Leste com o Oceano Atlântico. Possui uma extensão territorial de 95.703,487 Km² e uma população de 6.248.436 habitantes, segundo o censo do IBGE de 2010. Seus municípios somam um total de 293 e a densidade demográfica é de 65,29 hab./km² (IBGE, 2011).

Segundo dados do IBGE, em 2008 o PIB estadual foi de R\$ 123,3 bilhões, o sexto maior do país, representando 4,1% do total nacional. Joinville aparece em primeiro lugar em termos de PIB, com R\$ 13,2 bilhões, seguido dos municípios de Itajaí, com R\$ 10,2 bilhões, Florianópolis, com R\$ 8,1 bilhões e Blumenau, com R\$ 7,4 bilhões (IBGE, 2009). As principais atividades econômicas desenvolvidas no Estado são a agricultura, a pecuária, a pesca, o turismo, o extrativismo e a indústria. No setor industrial destacam-se os segmentos agroindustrial, têxtil, cerâmico e metal-mecânico. Além destes, a base da economia catarinense é formada ainda por outros segmentos considerados importantes, como é o caso do calçadista, moveleiro e outros.

5 DESCRIÇÃO DOS PRINCIPAIS SEGMENTOS DA CADEIA VINÍCOLA CATARINENSE

A cadeia produtiva do vinho, a exemplo das demais cadeias agroindustriais, é composta por um conjunto de segmentos que abrange desde a produção de matéria-prima (uva) até a venda do produto acabado (vinho engarrafado) ao consumidor final. Os segmentos que integram a cadeia do vinho são: o de produção de uva, que envolve os produtores de uva para consumo *in natura* ou para produção de vinhos, sucos e demais derivados; as empresas que industrializam a uva para a produção desses produtos, como é o caso das vinícolas e das cooperativas vinícolas; o segmento varejista, que abrange os estabelecimentos que comercializam os produtos vinícolas; e o mercado consumidor, que reúne os consumidores de vinhos, sucos e derivados em geral.

5.1 SEGMENTO DE PRODUÇÃO DE UVA

De acordo com dados do IBGE, Santa Catarina aparece na sexta posição entre os maiores produtores de uva do país, atrás dos Estados do Rio Grande do Sul, São Paulo, Pernambuco, Paraná e Bahia (IBGE, 2010). A produção é concentrada principalmente na Região do Vale do Rio do Peixe, no Meio-Oeste do Estado. As variedades americanas, por se apresentarem mais adaptadas às condições climáticas das principais regiões produtoras, são as mais cultivadas, destacando-se a Isabel e Niágara, usadas para consumo *in natura*, produção de vinhos comuns e sucos.

A produção de uva e vinho em Santa Catarina pode ser dividida em três regiões, a saber: Tradicional, Nova e Super Nova. De acordo com essa classificação, a região definida como Tradicional abrange o Vale do Rio do Peixe (municípios de Videira, Tangará, Pinheiro Preto, Iomerê, Rio das Antas, Fraiburgo, Salto Veloso e Caçador), a qual apresenta o maior percentual de produção de bebida comum, e Carbonífera (Urussanga, Pedras Grandes, Braço do Norte, Nova Veneza e Morro da Fumaça), cuja base histórica da produção são os vinhos coloniais (BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL, 2005).

A chamada região Nova (Rodeio, Nova Trento e aqueles municípios localizados próximos à cidade de Chapecó) é caracterizada pela produção de vinhos comuns, coloniais e artesanais e, ainda, uma pequena quantidade de vinhos finos, produzidos no município de Rodeio, localizado no Médio Vale do Itajaí (BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL, 2005).

Em relação à região considerada Super Nova, que compreende os municípios localizados no Planalto Serrano (municípios que integram as regiões de Água Doce e São Joaquim), é voltada especificamente para a produção de vinhos finos de altitude, por apresentar condições climáticas favoráveis e solo adequado para a formação dos vinhedos (BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL, 2005).

5.1.1 Classificação das uvas

As uvas são classificadas da seguinte forma: uvas comuns tintas e comuns brancas, e uvas viníferas tintas e viníferas brancas. Entre as uvas comuns tintas destacam-se a Isabel, apropriada para a produção de sucos de uva e vinhos comuns, e a Concord, apropriada especialmente para a produção de sucos. Entre as brancas comuns destacam-se a Seyve Willard, uva híbrida apropriada para vinhos neutros de alta produtividade e resistência a doenças, e a Niágara, apropriada para a produção de vinhos com aromas primários muito característicos (EMBRAPA..., 2011).

Quanto às uvas viníferas tintas se destacam as nobres e especiais. Entre as nobres encontram-se as uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir e Gamay, e entre as especiais aparecem a Sangiovese e a Tannat. Em relação às brancas também aparecem as uvas nobres e especiais. Entre as nobres destacam-se a Chardonnay, Riesling Itálico, Riesling Renano, Semillon, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer e Pinot Blanc. Já entre as especiais aparecem as uvas Trebiano (Ugni Blanc, Saint Emilion) e Moscato Malvasia (EMBRAPA..., 2011).

5.1.2 Características das unidades produtivas

O setor vitícola em Santa Catarina é caracterizado pela predominância de pequenas unidades produtivas, que utilizam de forma intensiva a mão de obra familiar. Quanto ao número de produtores, não foi possível encontrar informações sobre o Estado de modo geral, mas um levantamento feito pela Epagri/Gerência Regional de Videira em parceria com o MAPA-SFA/SC sobre o setor vitícola da Região do Vale do Rio do Peixe, realizado em 2000, mostrou que o número de produtores daquela região era de 798, que produziam em uma área de 1.706,91 hectares, representando, em média, 2,13 ha por produtor. Desse total, 1.657,58 ha eram áreas de exploração própria, 39,16 ha correspondiam a arrendamentos e 10,17 ha, utilizadas em parcerias (BRASIL, 2001).

Da mesma forma, uma pesquisa realizada por técnicos da Epagri com 41 produtores, contemplando as seis Mesorregiões Geográficas do Estado (Grande Florianópolis, Norte Catarinense, Oeste Catarinense, Serrana, Sul catarinense e Vale do Itajaí), objetivando caracterizar os estabelecimentos produtores de uva de mesa, revelou que em termos médios a área colhida por produtor na safra 2005/2006 foi de 2,20 ha, com produtividade média de aproximadamente 12.605 kg por hectare (EPAGRI, 2007).

Os resultados mostram ainda que cerca de 46,2% dos parreirais eram constituídos por áreas inferiores a 1 ha. No intervalo compreendido entre 1 e 2 ha verificou-se a existência de 17,9% dos parreirais e, entre 2 e 5 ha, de 30,8%. Os vinhedos com áreas cultivadas acima de 5ha representaram apenas 5,1% do total pesquisado (EPAGRI, 2007).

5.1.3 Produção e produtividade da terra

A produção de uva em Santa Catarina tem sido crescente nos últimos anos, passando de 54.554 toneladas, em 2007, para 66.214, em 2010, o que corresponde a um crescimento de 21,3%. Na comparação com 2009, o ano de 2010 apresentou queda na produção de quase 2% (Tabela 1), o que de acordo com Mello (2011), foi reflexo de fatores climáticos desfavoráveis ocorridos em 2010, que prejudicaram a produção, especialmente nas áreas produtoras de uvas para vinhos.

Tabela 1 – Produção de uva e área plantada em Santa Catarina –Período 2007/2010

Ano	Área/ha	Produção/t
2007	4.915	54.554
2008	4.836	58.330
2009	4.937	67.546
2010	5.052	66.214

Fonte: IBGE (2011).

Quanto à área plantada, esta se manteve estável em 2007 e 2009, com uma pequena queda em 2008 em relação a 2007. Para o ano de 2010, em comparação a 2009, os dados apontam aumento de 2,33%. Já a produtividade foi crescente no período em questão, passando de 11,1 toneladas/ha, em 2007, para 13,1 toneladas/ha, em 2010, o que representa um crescimento de duas toneladas/ha (Tabela 1).

5.1.4 Relação do produtor de uva com as vinícolas

Não existe nenhum contrato formal entre os produtores de uva e as vinícolas. Os produtores comercializam a produção de acordo com as conveniências do mercado, ou seja, vendem para as empresas que estiverem dispostas a pagar mais no momento da colheita. Essa falta de fidelidade entre o produtor e uma vinícola específica ou a cooperativa à qual é associado faz com que as cooperativas, muitas vezes, acabem recebendo a uva de menor qualidade, uma vez que a produção considerada de “primeira linha” tende a ser adquirida pelas vinícolas que pagam maior preço.

5.2 SEGMENTO DE INDUSTRIALIZAÇÃO

A caracterização do segmento de industrialização de vinho em Santa Catarina é realizada nesta seção com base na descrição dos seguintes elementos: estrutura da indústria vinícola, integração vertical, produção de vinho e demais derivados da uva, aspectos tecnológicos, produtos oferecidos pela indústria, segmento de embalagens e desenvolvimento de novos produtos.

5.2.1 Estrutura da indústria

A indústria vinícola catarinense é composta por um conjunto de empresas formado por pequenas e médias vinícolas e cooperativas. São unidades com características bem diferenciadas, que abrangem desde pequenas vinícolas que produzem vinhos coloniais para o consumo familiar até plantas bem estruturadas que produzem uma grande variedade de vinhos e derivados.

A Região do Vale do Rio do Peixe, maior produtora do Estado, concentra cerca de 40 empresas, que produzem, em escala comercial, diversos derivados da uva, com predominância para a produção de vinhos comuns, sucos e coquetéis e, em menor escala, a de vinhos finos, comercializados principalmente nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do país (BRASIL, 2010).

Os produtores de vinhos finos, principalmente os de vinhos de altitude, são os mais evoluídos em termos de adequação das vinícolas, modernização e organização da produção. Estes produtores estão concentrados em maior número na Região de São Joaquim, na serra catarinense. São vinicultores que no geral têm acompanhado a evolução do setor, no que se refere à adequação das instalações, à evolução das técnicas produtivas e a novas formas de comercialização.

5.2.2 Integração vertical

Nem todos os produtores de uva são necessariamente produtores de vinho, mas a maioria dos produtores de vinho são também produtores de uva, salvo raríssimas exceções (como é o caso, por exemplo, da Vinícola Kranz de Treze Tílias que compra toda a matéria-prima), o que mostra que a produção de vinho é fortemente verticalizada para trás (a montante) no Estado. Esse comportamento dos vinicultores é justificado por dois motivos: primeiro pelo fato de poder garantir a oferta de matéria-prima; segundo por poder garantir sua qualidade, principalmente no que se refere à produção de vinhos finos. Os produtores de vinhos finos de altitude da serra catarinense são exemplos de vinicultores que utilizam a verticalização como forma de garantir a qualidade dos vinhos.

5.2.3 Produção de vinho

Santa Catarina é o segundo maior produtor nacional de vinhos e mostos, perdendo apenas para o Estado do Rio grande do Sul, primeiro colocado (EPAGRI, 2011). A produção é extremamente

concentrada no Estado, com a Região do Vale do Rio do Peixe tendo representado, em 2009, aproximadamente 90% da produção total (BRASIL, 2010).

A produção de vinho de mesa tem participação expressiva na produção total, uma vez que dos 12,68 milhões de litros produzidos em 2010, 12,46 milhões foram de vinhos de mesa, o que representa 98,3%. Apesar de o volume total de vinho produzido ter apresentado sucessivas quedas de 2007 a 2009, com redução de 48,4% no período, cresceu 10,8% em 2010, comparativamente ao ano de 2009. Por outro lado, a produção de espumantes cresceu 647% de 2007 a 2010, juntamente com a produção de mostos de uva, que apresentou crescimento de 1.600% no mesmo período (Tabela 2).

Tabela 2 – Produção de vinhos e mostos de uva em Santa Catarina, em litros, 2007/2010

Produtos/Anos	2007	2008	2009	2010
Vinho de mesa	21.939.620	17.750.128	11.203.414	12.468.009
Vinho fino de mesa	252.422	335.257	237.333	214.022
Espumantes	7.897	15.375	50.278	58.950
Mosto de uva	44.500	774.500	16.348	755.957
Total	22.244.439	18.875.260	11.507.373	13.496.938

Fonte: Brasil, 2011.

A redução da produção de vinhos de mesa no período de 2007 a 2010 é explicada pelo fato de o MAPA ter concluído recentemente a regulamentação da produção e venda de uma série de derivados da uva (os chamados coquetéis), produtos com grande aceitação no mercado dos principais centros consumidores do país.

5.2.4 Aspectos Tecnológicos

A tecnologia utilizada para a vinificação é bastante variada no Estado e depende do tamanho das vinícolas. As mais estruturadas e que produzem em maior escala dispõem de tecnologia moderna, com máquinas de última geração sendo utilizadas para o processamento de uva e engarrafamento de vinho, além de fazerem uso de técnicas avançadas de manejo. Por outro lado, aquelas consideradas menores e com recursos financeiros limitados, cuja produção é realizada em escala reduzida, têm apresentado dificuldades para se modernizarem e diversificarem a produção.

As técnicas de vinificação vêm sendo aprimoradas e levadas ao conhecimento dos produtores por meio dos técnicos da Epagri/SC, com o objetivo de aperfeiçoar o sistema de produção de vinho no Estado.

O segmento de vinhos finos é o mais desenvolvido em termos de técnicas de produção de uva e de vinificação. No caso dos vinhos de altitude, o processo de produção de uva é realizado por meio de técnicas modernas de plantio e manejo, com sistemas modernos sendo utilizados para vinificação. Trata-se de produtores extremamente dinâmicos, organizados em associações e cooperativas, como é o caso da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (Acavitis) e da Cooperativa dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina (Coopervitis), que buscam, em conjunto, aperfeiçoar o sistema de produção, divulgação, comercialização e distribuição de seus produtos.

5.2.5 Produtos¹

Entre os principais produtos oferecidos pela indústria vinícola catarinense estão: os vinhos tintos e brancos nas versões secos e suaves, os vinhos finos e os espumantes, os sucos e os coquetéis. Entre os vinhos tintos e brancos destacam-se os vinhos de mesa seco e de mesa suave, comercializados em garrafas de 750 mL e garrafões de 4,6 litros, além daqueles que utilizam outros tipos de embalagens, como as descartáveis com capacidades para 1,5 e 3 litros, e outras.

Em relação aos vinhos finos aparecem os tintos finos, como é o caso do Cabernet Sauvignon, Reserva Cabernet Sauvignon, Teroldego Nilo, Merlot, etc., comercializados, na maioria dos casos, em garrafas de 750 mL; os espumantes, como o Chardonnay Brut, Espumante Moscatel, Espumante Demi-Sec Rosê, Espumante Demi-Sec Branco e Espumante Brut Branco, comercializados em garrafas especiais e com formatos diferentes daquelas usadas para os demais vinhos.

No que se refere aos sucos e coquetéis, existe uma grande variedade de produtos oferecidos no mercado. Os sucos se referem a subprodutos derivados da uva comercializados em garrafas e demais embalagens (nas quais se incluem as descartáveis) com volumes variados. Entre os tipos de sucos destacam-se os integrais, embalados em garrafas de vidro e os concentrados. Da mesma forma, os coquetéis referem-se a uma grande variedade de produtos com vários teores alcoólicos comercializados pelos vinicultores. Bebidas como Cachaça, Vodka, Grappa e outras, além de alguns tipos de energéticos, também são produtos oferecidos pelas vinícolas.

5.2.6 Embalagens²

As embalagens utilizadas pelas vinícolas catarinenses são as mais variadas. Para os vinhos são utilizados garrafões com capacidade de 4,6 litros, garrafas com 750 mL, 600 mL, 375 mL e embalagens com outras capacidades, como a de dois litros, por exemplo. As embalagens do tipo *Bag in Box* têm sido muito utilizadas pelas vinícolas nos últimos anos. No caso específico dos vinhos finos, como é o caso dos espumantes, normalmente são engarrafados em garrafas especiais, geralmente de origem importada.

Para o transporte dos vinhos, principalmente aqueles considerados mais nobres, são utilizadas embalagens especiais, tipos de caixas apropriadas para carregarem garrafas e/ou litros. Existem ainda outros tipos de embalagens, como bolsas e suportes para uma garrafa, caixa de madeira para duas garrafas, bolsa isotérmica para garrafas, caixas para presentes, caixa para empacotamento de garrafas, embalagens personalizadas para garrafas, entre outras.

Já para os sucos de uva podem ser utilizadas garrafas de vidro com várias capacidades e também recipientes descartáveis com volumes variados, como os de 1 litro, 600 mL, 500 mL, etc. Para os demais produtos oferecidos pelas vinícolas, existe uma grande variedade de embalagens com diferentes capacidades, oferecidas no mercado por grande número de fornecedores, que podem ser utilizadas por diversos segmentos de bebidas, entre eles, o de coquetéis.

5.2.7 Desenvolvimento de novos produtos

O processo de desenvolvimento de novos produtos não é uma prática comum a todas as empresas. Para Kotler (1998), este processo pode ocorrer de três formas: desenvolvendo em seus próprios laboratórios, contratando pesquisadores independentes e contratando empresas especializadas para desenvolver produtos específicos. O autor salienta que esse processo pode ocorrer por meio do acréscimo, às linhas já existentes, de produtos que complementem a linha de produtos da empresa.

No setor vinícola, apenas as empresas com bom suporte financeiro e que dispõem de laboratório e profissionais capacitados para a função ou, então, que desenvolvem parcerias com instituições de pesquisa procuram diferenciar seus produtos. É comum entre as vinícolas, principalmente entre as produtoras de vinhos finos, fazerem melhorias de produtos que já estejam no mercado, introduzindo novas características ao produto em si e também ao sistema de embalagens.

As vinícolas que aderiram à produção de coquetéis foram as que mais diversificaram seu mix de produtos nos últimos anos. Essas empresas, principalmente aquelas em condições de produzirem em grande escala, lançaram no mercado produtos que envolvem desde sucos com os mais variados sabores, até bebidas alcoólicas de diversos tipos e teores alcoólicos.

5.3 SEGMENTO VAREJISTA

A estrutura do varejo catarinense é composta por um conjunto bastante variado de agentes. Esse segmento é composto por bares, lanchonetes, restaurantes e pequenas mercearias, bem como por redes de pequenos e grandes supermercados que atuam em todo o Estado. A região da Grande Florianópolis, maior mercado consumidor, é abastecida pelas maiores redes de supermercados do Estado, como o Supermercados Imperatriz Ltda., Supermercados Angeloni Santa Mônica, Supermercados Comper Ltda., BIG Florianópolis, Supermercados Giassi, entre outros.

Os supermercados e demais varejistas que atuam nas pequenas cidades do interior, como aqueles localizados na Região do Vale do Rio do Peixe e arredores, normalmente são abastecidos pelas vinícolas da própria região, uma vez que a proximidade com o fornecedor reduz o custo de transporte. Além disso, os profissionais do varejo consideram o fato de o consumidor já ter certa identidade com as marcas locais, principalmente em relação aos vinhos comuns e coloniais.

De acordo com dados do IBGE (2009) (Pesquisa Anual do Comércio), em 2009 o comércio catarinense era composto por 83.554 estabelecimentos; somente no varejo atuavam 61.465 unidades comerciais, das quais os hiper e supermercados totalizavam 1.250.

5.4 MERCADO CONSUMIDOR

O consumo nacional de vinho é considerado baixo em comparação aos países produtores tradicionais. De acordo com dados fornecidos pela Uvibra, o consumo *per capita* de vinho em 2007 foi de 1,7 litros por habitante/ano, enquanto que em países como Itália e França, por exemplo, o consumo anual alcançou 45 e 52 litros/habitante, respectivamente.

Em Santa Catarina o consumo também é considerado baixo. De acordo com dados da Ibravin, Uvibra, Embrapa e da Associação Brasileira de Enologia, em 2007 o consumo *per capita* estadual de vinho foi de 1,7 litros/hab./ano (igual ao consumo *per capita* nacional), o que confere ao Estado a sexta colocação ao lado do Distrito Federal e atrás dos Estados do Rio de Janeiro com 4,8, Paraná com 3,5, Espírito Santo com 3,4, Rio Grande do Sul com 3,2, e São Paulo com 2,9 litros por habitante/ano.

Quanto ao potencial de consumo, a região da Grande Florianópolis, bem como as cidades de Joinville, Blumenau, Jaraguá do Sul e outras, pelo número de habitantes, são exemplos de mercados promissores aos vinhos catarinenses. As regiões do Sudeste e Centro-Oeste do país também são mercados que podem ser explorados com maior intensidade, principalmente no que se refere aos segmentos de coquetéis, vinhos finos e suaves.

6 CONCLUSÃO

O estudo da cadeia vinícola catarinense foi realizado por meio da caracterização de seus principais segmentos, os quais abrangem o de produção de uva, o de industrialização, o comércio varejista e o mercado consumidor. A descrição destes segmentos possibilitou a identificação da estrutura geral da cadeia, bem como seu estágio atual de desenvolvimento.

Os resultados mostram que a produção de uva e vinho pode ser dividida em três regiões, a saber: Tradicional, Nova e Super Nova, com a região classificada como Tradicional se apresentando como a maior produtora do Estado. Por outro lado, aquela classificada como Super Nova, formada especialmente por produtores de vinhos de altitude, aparece como a mais nova sensação do setor vinícola catarinense, cujo segmento é um dos mais evoluídos em termos de tecnologia de produção.

Quanto ao segmento industrial, é composto por vinícolas de pequeno e médio porte e cooperativas. As mais estruturadas dispõem de tecnologia moderna nos processos de produção, produzindo vinhos comuns e finos, além de sucos e coquetéis. Já aquelas com estruturas mais modestas e com menos recursos técnicos e financeiros têm se dedicado à produção de vinhos comuns e coloniais e, em alguns casos, em escala menor sucos e coquetéis.

Em relação ao segmento varejista, existe um grande número de estabelecimentos comerciais que abrange desde bares, lanchonetes, restaurantes e mercearias até grandes redes de hiper e supermercados que atuam nas principais cidades do Estado. As maiores redes de varejo atuam principalmente nas regiões mais populosas, como a da Grande Florianópolis e cidades como Joinville, Blumenau, Criciúma, Itajaí, Jaraguá do Sul, Chapecó, Lages e outras.

No que diz respeito ao mercado consumidor, percebe-se que o consumo de vinho no Estado é considerado baixo, 1,7 litros por habitante/ano, abaixo de Estados sem nenhuma tradição na produção, como é o caso do Rio de Janeiro e do Espírito Santo, por exemplo, onde o consumo *per capita* foi de 4,8 e 3,4 litros/hab./ano em 2007. Essa diferença aumenta ainda mais na comparação com países tradicionais na produção e consumo de vinho como Itália e França, cujos consumos médios foram de 45 e 52 litros/hab./ano, respectivamente, em 2007.

De modo geral, percebe-se que a cadeia produtiva do vinho em Santa Catarina tem evoluído principalmente em relação às técnicas de produção de uva e vinho, ao desenvolvimento de novos produtos e à comercialização. A produção de vinhos finos, como é o caso dos espumantes, com a produção de sucos e coquetéis, são exemplos de segmentos que mais evoluíram.

Notas explicativas:

¹ As informações foram obtidas através de acesso a *sites* das principais vinícolas do Estado de Santa Catarina.

² As informações foram obtidas através de acesso a *sites* das principais vinícolas do Estado de Santa Catarina.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA. Disponível em: <<http://www.enologia.org.br/>>. Acesso em: 13 out. 2011.

ASSOCIAÇÃO CATARINENSE DOS PRODUTORES DE VINHOS FINOS DE ALTITUDE. Disponível em: <http://www.acavitis.com.br>. Acesso em: 27 set. 2011.

BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL. **Vitivinicultura em Santa Catarina**: situação atual e perspectivas. Florianópolis: BRDE, 2005. Disponível em: <http://www.brde.com.br>. Acesso em: 27 set. 2011.

BATALHA, M. O. Sistemas Agroindustriais: definições e correntes metodológicas. In: _____. **Gestão agroindustrial**. São Paulo: Atlas, 1997.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Superintendência Federal de Agricultura do Estado de Santa Catarina. **Cadastro Vitícola do Vale do Rio do Peixe, Santa Catarina**. Florianópolis: SDA: Epagri, 2001.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Superintendência Federal de Agricultura do Estado de Santa Catarina. **Dados da produção de Santa Catarina** - [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <vilmarufms@yahoo.com.br> em 31 ago. 2010.

BRUCH, K. L.; FENSTERSEIFER, J. E. Análise da tributação incidente na cadeia produtiva do vinho brasileiro. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 43., 2005, **Anais...** Ribeirão Preto, 2005.

CASTRO, A. M. G. de. et al. Cadeia produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica. In: SIMPÓSIO DE GESTÃO DA INOVAÇÃO TECNOLÓGICA, 22., 2002, Salvador, **Anais...** Salvador, 2002.

CASTRO, A. M. G. de; WRIGHT, J.; GOEDERT, W. Metodologia para viabilização do modelo de demanda na pesquisa agropecuária. In: SIMPÓSIO DE GESTÃO DA INOVAÇÃO TECNOLÓGICA, 19., 1996, São Paulo. **Anais...** São Paulo: USP: PGT: fia: pacto, 1996.

COUTINHO, L.; FERRAZ, J. C. (Coord.). **Estudo da competitividade da indústria brasileira**. Campinas: Papirus, 1994.

DUARTE, V. N. **Caracterização dos principais segmentos da cadeia produtiva do leite em Santa Catarina**. 2002. 133 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)–Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

EMBRAPA uva e vinho. **Sistema de produção de vinho tinto**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br>>. Acesso em: 14 out. 2011.

EPAGRI. **Potencial de mercado para uva de mesa em Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri/Cepa, 2007. Disponível em: <<http://cepa.epagri.sc.gov.br>>. Acesso em: 29 set. 2011.

FONTE, Loiva Ana Marin da et al. **Cadeias Produtivas: estudo da cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Fepagro, 1998.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1991.

IBGE. **Pesquisa anual de comércio – 2009**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 29 set. 2011.

_____. **Produto Interno Bruto dos Municípios – 2004-2008**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 03 out. 2011.

_____. **Sinopse do censo demográfico 2010**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 03 out. 2011.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO. **Dados estatísticos**. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br>>. Acesso em: 13 out. 2011.

KOTLER, P. **Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.

LANGBECKER, T. B. Cadeia produtiva da uva para vinhos finos: um estudo de caso no município de Dom Pedrito – RS. In: ENCONTRO DE ECONOMIA GAÚCHA. 6., 2012, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: Ed. PUCRS, 2012.

MELLO, L. M. R. de. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2010**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br>>. Acesso em: 01 set. 2011.

MICHELLON, E. **Cadeia produtiva & desenvolvimento regional: uma análise do setor têxtil no noroeste do Paraná**. Maringá: Clichetec, 1999.

MORVAN, Y. **Fondaments d'économie industrielle**. Paris: Economica, 1988.

PRIMO, W. M. Restrições ao desenvolvimento da indústria brasileira de laticínio. In: VILELA et al. (Ed.). **Restrições técnicas, econômicas e institucionais ao desenvolvimento da cadeia produtiva do leite no Brasil**. Brasília, FM: MCT:CNPq:PADCT; Juiz de Fora: Embrapa: CNPGL, 1999.

PROCHNIK, V; HAGUENAUER, L. Cadeias produtivas e oportunidades de investimento no Nordeste brasileiro. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMISTAS, 14., 2001, Recife, **Anais...**, Recife, 2001.

SCHIRIGATTI, E. L. et al. Cadeia produtiva da uva e do vinho em pequenas propriedades rurais: estudo de caso do caminho do vinho na Colônia Mergulhão em São José dos Pinhais/PR. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 48., 2010, Campo Grande. **Anais...** Campo Grande, 2010.

SCHULTZ, G. **As cadeias produtivas de alimentos orgânicos do município de Porto Alegre/RS frente à evolução das demandas do mercado: LÓGICA DE PRODUÇÃO E/OU DE DISTRIBUIÇÃO.** 2001. Dissertação (Mestrado em Agronegócio)–Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

SEBRAE. **Metodologia do Programa Sebrae:** Cadeias Produtivas Agroindustriais. Brasília, DF: SEBRAE/NA, 2000.

SILVA, E. **Proposta metodológica para análise de tecnologias e externalidades de cadeias produtivas do agronegócio:** o caso da cebola em Santa Catarina. 2004. 195 p. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção)–Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

SINDICATO DA INDÚSTRIA DO VINHO DE SANTA CATARINA. **Dados da Produção de Santa Catarina** [mensagem pessoal]. Mensagem recebida por <vilmarufms@yahoo.com.br> em 09 ago. 2010.

SOBRINHO, O. G.; CUGNASCA, C. E. Rastreabilidade na cadeia produtiva do vinho brasileiro. **Revista Brasileira de Agroinformática**, v. 7, n. 1, p. 44-57, 2005.

SOUZA, S. O. **Desenho e análise da cadeia produtiva dos vinhos finos da Serra Gaúcha.** 2001. 183 p. Dissertação (Mestrado Profissionalizante em Engenharia)–Universidade Federal do Rio grande do Sul, Porto Alegre, 2001.

UNIÃO BRASILEIRA DE VITIVINICULTURA. **Consumo de vinho – per capita 1998 a 2007.** Disponível em: <<http://www.uvibra.com.br>>. Acesso em: 01 set. 2011.

VILELA, D. et al. **Restrições técnicas, econômicas e institucionais ao desenvolvimento da cadeia produtiva do leite no Brasil.** Brasília, DF: MCT:CNPq:PADCT; Juiz de Fora: Embrapa:CNPGL, 1999.

Recebido em 14 de janeiro de 2013
Aceito em 17 de abril de 2013