



Módulo 8 – Enografia Nacional

Imigração Italiana – O marco da vitivinicultura no Brasil.

Trazidas da Ilha da Madeira, as primeiras mudas de videira aportaram no Brasil em 1532, sendo introduzidas na Capitania de São Vicente (hoje Estado de São Paulo). A vitivinicultura no país, contudo, ficaria restrita a minúsculas áreas, em diversos pontos do território nacional, até 1875, quando se inicia no Rio Grande do Sul – sobretudo na Serra do Nordeste – a instalação de numerosas levas de imigrantes italianos. Herdeiros de longa tradição na produção de uva e vinho, eles logo conferiram grande importância econômica à atividade, que foi crescendo e impulsionando o desenvolvimento regional.

Desse modo, nas duas primeiras décadas do século XX, nascem as primeiras vinícolas de maior expressão, algumas delas ainda inexistentes. Nos anos 30, o modelo cooperativista surge como uma grande força da cadeia produtiva. Na década de 70, há um salto de qualidade, com a instalação – na Serra Gaúcha e em Santana do Livramento – de empresas multinacionais de bebidas. Em meados da década de 1980, ocorre a gênese da atual “era” da história vitivinícola nacional. Uma de suas peculiaridades é o fato de ser, em grande parte, capitaneada por pequenos viticultores que passaram a investir na produção própria de vinhos de qualidade.

Atividade em Expansão

Presente de forma mais expressiva em sete unidades federativas, a vitivinicultura brasileira tem no Rio Grande do Sul seu maior pólo produtor. A média anual de 1999 a 2004 ficou em torno de 330 milhões de litros comercializados. A principal região produtiva é a Serra do Nordeste, também conhecida como Serra Gaúcha – onde seis municípios (Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Garibaldi,

São Marcos e Flores da Cunha) respondem por quase 90% do volume total da produção vinícola.

A cadeia vitivinícola envolve cerca de seis centenas de estabelecimentos vinificadores e 15 mil unidades produtoras de uva – estas ocupando uma área de aproximadamente 34 mil hectares. Mais recentemente, assiste-se a uma ampliação da fronteira vitivinícola, com o aparecimento de novas regiões, como parte meridional do Rio Grande do Sul e o Vale do São Francisco, no Nordeste do Brasil.

Fonte: Ibravin – Instituto Brasileiro do Vinho

Área de Vinhedos e Produção*		
Estado	Área de cultivo (ha)	Produção (t)
RS	36.681	570.181
SP	12.153	231.775
PR	6.407	99.118
SC	3.514	41.093
PE	3.365	99.978
BA	2.732	83.333
MG	952	16.184
Outros	504	6.986
(MT,MS,PB,CE,RO,ES,TO,GO,DF,PI)		
Total no País	66.308	1.148.648

As estatísticas compreendem área e produção de uvas de mesa e para vinificação.
Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) – Produção Agrícola Municipal 2002.

Regiões Produtoras

Serra Gaúcha

- Marcada pela viticultura familiar em pequenas propriedades com a maior e mais importante área (mais de 8.000 hectares).
- É responsável por cerca de 90% da produção brasileira de vinho.
- Localizada no paralelo 29° com temperatura média entre 12 °C (inverno) e 22 °C (verão).
- Inclui as sub-regiões “Vale dos Vinhedos”(1a “Indicação Geográfica Brasileira” e segundo país não europeu reconhecido pela Comunidade Europeia).
- Aromas frescos e maturação bem balanceada entre o açúcar e acidez.

- Principais variedades: **Tinto**: Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Tannat, Ancellota e Pinot Noir. **Branco**: Riesling Itálico, Chardonnay, Prosecco, Moscatos e Malvasias.

Campanha e Serra do Sudeste

- Planícies e colinas ondulantes na fronteira do sul do Brasil, paralelo 310.
- Temperatura média entre 12 °C (inverno) e 24 °C (verão), clima moderado com verões secos.
- Dias longos e grande variação da temperatura entre o dia e a noite beneficiam o cultivo da uva.
- A baixa fertilidade do solo favorece a maturação balanceada da uva, com um alto teor de açúcar, aroma e polifenóis.
- Mais nova área para produção de uva e vinho (2.400 hectares).
- Principais variedades: **Tinto**: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro e Arinarnoua. **Branco**: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Gewurztraminer e outros.

São Joaquim & Vale Rio Peixe

- Altitude alta, entre 900m e 1.400m;
- Temperatura média baixa (inverno 9.4 °C, verão 21.7 °C).
- O acúmulo de substâncias como polifenóis também contribui para produção de um vinho de alta qualidade com sabor, cor e estrutura.
- As baixas temperaturas influenciam a época da colheita, a qual acontece mais tarde, entre março e abril
- Principais variedades: **Tinto**: Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir. **Branco**: Sauvignon Blanc e Chardonnay.

Vale do São Francisco

- Maior vinhedo tropical do mundo, na latitude 9° sul.
- Planícies com clima extremamente seco, onde o cultivo da uva somente é possível através de irrigação artificial.
- Temperaturas medias entre 20 °C (inverno) e 31 °C (verão).
- Duas colheitas por ano.
- Solo alcalino com baixo rendimento, produz alta qualidade, uvas saudáveis e vinhos diferenciados.
- O clima seco e a incidência solar ajudam a produzir uvas com alto teor de

açúcar, o que significa vinhos muito frutados.

- Principais variedades: **Tinto**: Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon e outros.
- **Branco**: Chardonnay, Chenin Blanc, Malvasia Bianca, Muscat e outros.

Estilo do Vinho Brasileiro

- Vinhos frescos e frutados;
- Teor alcoólico moderado;
- Não é necessária irrigação (exceto no Vale do São Francisco);
- Diversidade: o cultivo da uva está presente em 9 estados diferentes e 1.162 vinícolas;
- Pequenas propriedades (cerca de 2 hectares por família);
- Colheita feita manualmente;
- Tecnologia moderna aplicada no processo de viticultura e vinificação.

Classificação do Vinho no Brasil.

Vinho

Bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura

Vinho de mesa

Teor alcoólico de 8,6% a 14%

Vinho frisante

Teor alcoólico de 7% a 14% , natural ou gaseificado.

Vinho fino

Teor alcoólico de 8,6% a 14%, elaborado exclusivamente de variedades Vitis vinífera do grupo Nobres.

Vinho de mesa de viníferas

Elaborado exclusivamente com uvas das variedades Vitis vinífera.

Vinho de mesa de americanas

Elaborado com uvas do grupo das uvas americanas e/ou híbridas, podendo conter vinhos de variedades *Vitis vinífera*.

Vinho leve

Teor alcoólico de 7% a 8,5%, obtido exclusivamente da fermentação dos açúcares naturais da uva, produzido durante a safra, vedada sua elaboração a partir de vinho de mesa.

Champanha (Champagne), Espumante ou Espumante Natural

Vinho cujo gás provém exclusivamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho em garrafas (método Champenoise/tradicional) ou em grandes recipientes (método Chaussepied/Charmat Teor alcoólico de 10% a 13%

Vinho moscato espumante ou Moscatel Espumante

Vinho cujo gás provém da fermentação em recipiente fechado, de mosto ou de mosto conservado de uva moscatel, Teor alcoólico de 7% a 10% Mínimo de 20 gramas de açúcar natural remanescente

Vinho gaseificado

Teor alcoólico de 7% a 14%

Vinho cujo gás vem da introdução artificial de anidrido carbônico puro

Vinho licoroso

Teor alcoólico natural ou adquirido de 14% a 18%

Permitido na sua elaboração o uso de álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

Vinho composto

Teor alcoólico de 14% a 20%

Elaborado pela adição ao vinho de mesa de macerados ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável de origem agrícola, açúcar, caramelo e mistela simples.

Aguardente de vinho

Teor alcoólico de 36% a 54%

obtida exclusivamente de destilados simples de vinho ou por destilação de mostos fermentados de uva.

Conhaque

Teor alcoólico de 36% a 54%, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não.

Brandy ou conhaque fino

Teor alcoólico de 36% a 54%, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho ou de outra madeira de características semelhantes, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses.

Bagaceira ou grappa ou graspa

Teor alcoólico de 35% a 54% obtida a partir de destilados alcoólicos simples de bagaço de uva, com ou sem borras de vinhos, podendo ser retificada parcial ou seletivamente. É admitido o corte com álcool etílico potável da mesma origem.