

PANORAMA DA VITIVINICULTURA PAULISTA, CENSO 2009¹

Adriana Renata Verdi²
Malimíria Norico Otani³
Maria Lúcia Maia⁴
Carlos Eduardo Fredo⁵
Andréa Leda R. de Oliveira⁶
José Luiz Hernandes⁷

1 - INTRODUÇÃO

O Estado de São Paulo detém a segunda maior produção de uva do Brasil responsável por 21,3% da produção brasileira, e ocupa a segunda posição em área plantada. Contudo, a produção paulista de uvas não acompanhou a trajetória de crescimento apresentada pelo país nos últimos anos (Figuras 1 e 2).

Apesar do cartório do 1º Ofício do Município de Jundiaí registrar a venda de vinho em 1669, a viticultura do Estado de São Paulo só adquiriu importância econômica a partir da concomitância de dois fatores que formaram o binômio homem-planta favorável: o imigrante italiano e a uva variedade isabel (INGLÊZ DE SOUSA, 1996).

O desenvolvimento da produção de uva no Estado paulista contou com a influência da cultura italiana, de seus costumes, dos seus conhecimentos técnicos tradicionais sobre o trato das videiras e do trabalho em família.

As geadas da primeira metade do século XX, aliadas à importação da cultivar isabel e à crise do café em 1929 constituíram divisores de águas entre uma situação anterior marcada pela

opulência da cafeicultura em detrimento da viticultura para outra situação na qual a produção de uva assume a posição de cultura principal.

Até os anos 1960, grande parte da viticultura paulista se continha dentro de um polígono, sendo os importantes centros de produção de uva: Jundiaí, Louveira, Vinhedo, Itatiba, Jarinu, Atibaia, Itupeva, Campo Limpo Paulista, Indaiatuba, Itaquera (INGLÊZ DE SOUSA, 1996).

Após 60 anos, a região continua sendo a maior produtora de uva comum de mesa, niagara rosada, sendo comercializada não só no Estado de São Paulo, como também em todo o Brasil.

As condições naturais da região, a cultura italiana e os resultados das pesquisas desenvolvidas pelo Instituto Agrônomo de Campinas (IAC) sobre a uva contribuíram para a formação da aglomeração vitivinícola de Jundiaí, Estado de São Paulo, e região.

Em 2009, a produção de uva constituiu uma atividade tradicional nos municípios da região de Jundiaí e a principal atividade econômica do município de São Miguel Arcanjo, Estado de São Paulo.

Apesar da ideia ainda vigente da falta de vocação do Estado paulista para a vitivinicultura, muitos produtores de uvas de mesa, basicamente niagara rosada, mantêm em suas propriedades pequenas unidades artesanais de produção de vinho, fundamentadas em variedades rústicas e mesmo na vinificação de excedentes e descarte de uvas de mesa.

O desenvolvimento do turismo rural culminou na criação do projeto “Circuito das Frutas”, na região de Jundiaí, em 2002⁸, e propõe a ela-

¹Cadastrado no SIGA, NRP3731 e registrado no CCTC, IE-39/2011.

²Geógrafa, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: averdi@iea.sp.gov.br).

³Socióloga, Mestre, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: maliotani@iea.sp.gov.br).

⁴Economista, Mestre, Pesquisadora Científica do Instituto Agrônomo de Campinas (e-mail: mlmaia@iac.sp.gov.br).

⁵Engenheiro de Computação, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: cfredo@iea.sp.gov.br).

⁶Engenheira Agrônoma, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: andrea@iea.sp.gov.br).

⁷Biólogo, Mestre, Pesquisador Científico do Instituto Agrônomo de Campinas (e-mail: jhernandes@iac.sp.gov.br).

⁸O projeto “Circuito das Frutas” foi instituído mediante Decreto n. 47.180/02 (SÃO PAULO, 2002), resultado de uma resolução entre as Secretarias de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia (SDECT), de Turismo e de Agricultura e Abastecimento (SAA) do Estado de São Paulo.

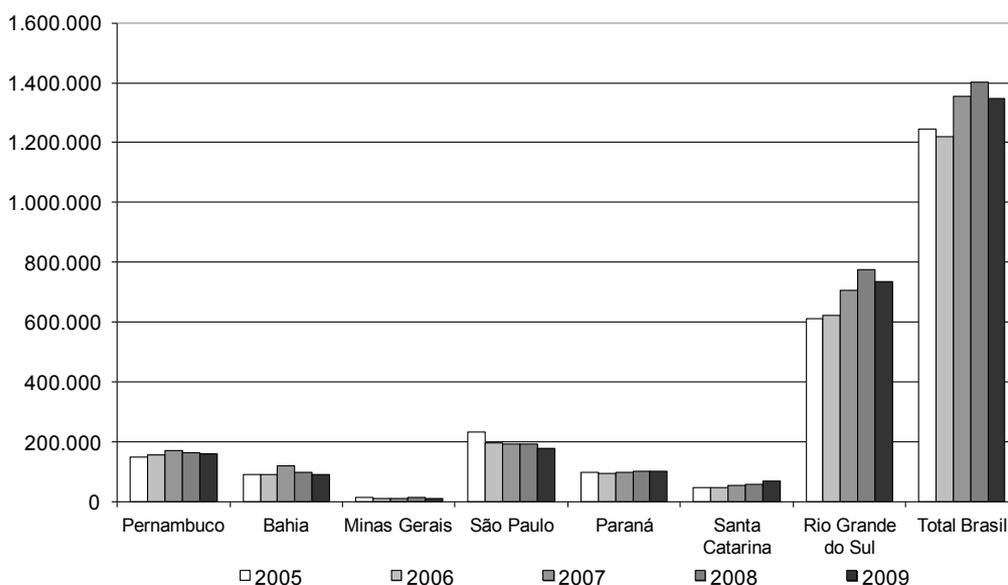


Figura 1 - Produção de Uvas no Brasil, 2005-2009.

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Mello (2008a, 2008b, 2010).

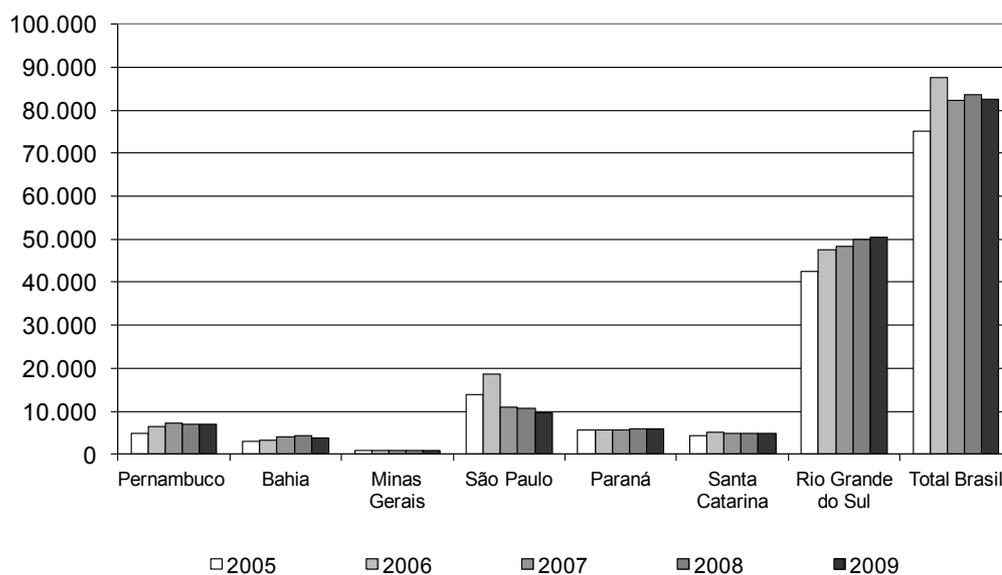


Figura 2 - Área Plantada com Videiras no Brasil, 2005-2009.

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Mello (2008a, 2008b, 2010).

boração do circuito do vinho. Já no município de São Roque, Estado de São Paulo, a parceria entre o Sindicato de Produtores de Vinho (Sindusvinho) e a prefeitura municipal organizou o “Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer” que chegou a receber 70 mil turistas em 2009. As ações voltadas à estruturação do turismo ligado à produção de uva e vinho têm contribuído para o aumento do interesse pelos produtos do setor

vitivinícola. Os agricultores têm obtido, com a venda de produtos *in natura* e produtos manufaturados artesanalmente nas propriedades aos turistas, fonte adicional de renda, que tem permitido a sobrevivência e a manutenção destes na atividade rural, resistindo à pressão imobiliária de venda de suas propriedades para a construção de condomínios e chácaras de veraneio. Nesse contexto, tem-se observado interessante desen-

volvimento econômico de alguns produtores, mediante reformas de adegas e adequação da estrutura de atendimento aos turistas.

Ao se articular com as atividades do turismo rural e do enoturismo, a vitivinicultura paulista envolve uma fonte de novas perspectivas de desenvolvimento regional. A permanência e o desenvolvimento dessa atividade econômica podem constituir a base para a atração de novos empregos e investimentos para a região em hotéis, pousadas e restaurantes, condizentes com a preservação ambiental e com o resgate dos costumes e das tradições regionais.

Paralelamente, constata-se um reforço para uma proximidade organizacional entre os produtores e demais agentes envolvidos com o setor. Nos últimos anos tem ocorrido uma série de iniciativas públicas e privadas como a criação de associações e de cooperativa de produtores, realização cursos, simpósios, criação do projeto “SPVinho”, desenvolvimento de trabalhos com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), culminando com a recente criação da Câmara Setorial de Uva e Vinho do Estado de São Paulo, todas com intuito de dar sustentabilidade à reestruturação da cadeia vitivinícola paulista.

Dentre as principais iniciativas, destaca-se o desenvolvimento do projeto “Revitalização da Cadeia Vitivinícola Paulista”, financiado pela FAPESP, fruto de uma articulação entre SAA, Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (FIESP), prefeituras municipais e principais sindicatos e cooperativas ligadas ao setor.

O projeto partiu da identificação dos principais obstáculos ao desenvolvimento da vitivinicultura paulista no contexto atual, principalmente a inexistência de informações sistematizadas em relação ao setor. A manutenção dessa situação contribuía para o desconhecimento da realidade dos produtores e dificultava as ações governamentais voltadas para o desenvolvimento do setor no Estado.

A preocupação em reverter essa realidade e proporcionar informações sobre os diversos aspectos da realidade de produção de uva e vinho, fez o projeto desenvolver a elaboração, aplicação e análise do censo vitivinícola para os

quatro principais municípios envolvidos com a vitivinicultura no Estado de São Paulo: Jarinu, Jundiaí, São Miguel Arcanjo e São Roque.

Este artigo tem o objetivo de divulgar os principais resultados do desenvolvimento do projeto “Revitalização da Vitivinicultura Paulista”, a fim de contribuir para as estatísticas nacionais e para a tomada de ações dos diversos agentes envolvidos com o setor no Estado, tanto públicos como privados.

2 - METODOLOGIA

Este trabalho é resultado de projeto financiado pela FAPESP, coordenado pelo IEA e desenvolvido por uma equipe de pesquisadores da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI), Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) e IAC, todos ligados à SAA, além de membros da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).

Um dos três subprojetos desenvolvidos abordou a elaboração, aplicação e análise do censo vitivinícola para os principais municípios produtores de uva e vinho do Estado de São Paulo (Figura 3).

Os municípios selecionados fazem parte do polígono regional descrito no protocolo de intenções responsável pelo planejamento e implementação do “Programa Paulista de Desenvolvimento Vitivinícola Pró-Vinho”, fruto da cooperação entre SAA e a Sociedade Paulista de Vitivinicultura, ou seja: São Roque, São Miguel Arcanjo, Jundiaí e Jarinu. Além da inclusão no “Programa Paulista Pró-Vinho”, a escolha dos quatro municípios deveu-se à expressividade destes quanto à produção de uva para indústria.

O desenvolvimento do subprojeto contou com a aplicação de questionários específicos aos elos centrais da cadeia de produção: viveirista, viticultor e vinicultor. A fase de identificação e cadastro dos produtores de uva e vinho teve início a partir de reuniões com as instituições envolvidas com o setor e foi concluída em campo, mediante a conferência da abrangência total dos vitivinicultores em atividade na safra 2007/08.

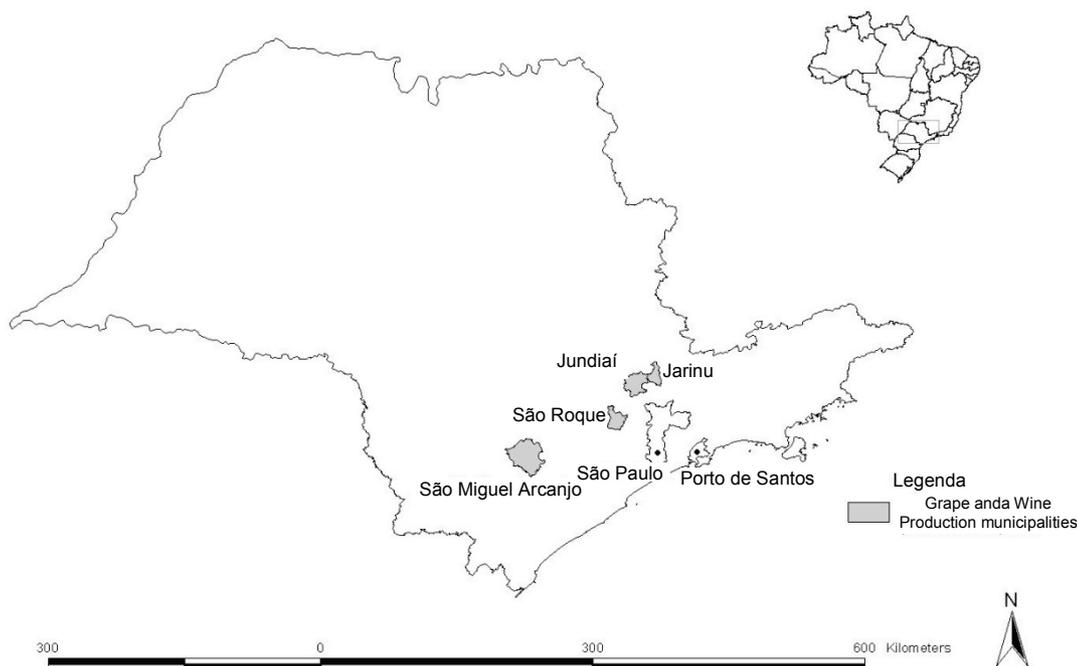


Figura 3 - Localização dos Municípios do Projeto.

Fonte: Elaborada pelos autores com base na Malha Municipal Digital do Brasil (IBGE, 1997).

Após o encerramento da etapa de realização das entrevistas e da aplicação dos questionários, foram desenvolvidas as atividades de elaboração do banco de dados. A organização, o tratamento e a averiguação das informações contaram com a implantação de um sistema de informação específico, o *Access Microsoft Office-2003*, que gerou testes de consistências e relatórios voltados para uma melhor qualidade das informações.

O banco de dados resultante representa um marco para a história da vitivinicultura do Estado, pois proporciona uma base de dados original sobre a cadeia produtiva dos quatro municípios envolvidos, servindo de modelo para o setor no Estado e no país. Essa base de dados é fundamental para o planejamento das ações dos próprios agentes produtivos, das instituições de apoio e fomento e dos órgãos de planejamento do Estado.

Após a identificação, foram entrevistados 900 produtores de uva e 140 produtores e/ou envasadores de vinho, assim distribuídos conforme tabela 1.

TABELA 1 - Número de Vitivinicultores Cadastrados por Municípios do Projeto, Estado de São Paulo, 2009

Município	Viticultores	Viticultores	
		Produtores	Engarrafadores
Jarinu	61	14	
Jundiaí	284	95	3
São Roque	8		13
São Miguel Arcanjo	592	14	
Total	945	123	16

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2007, 2010a, 2010b).

Paralelamente foram realizadas entrevistas qualitativas com as instituições envolvidas com a vitivinicultura nos quatro municípios.

3 - CARACTERÍSTICAS GERAIS DA VITIVINICULTURA PAULISTA

A análise da espacialização dos 945 produtores de uva e dos 139 produtores de vinho cadastrados pelo projeto FAPESP revelou as seguintes evidências (Figura 4).

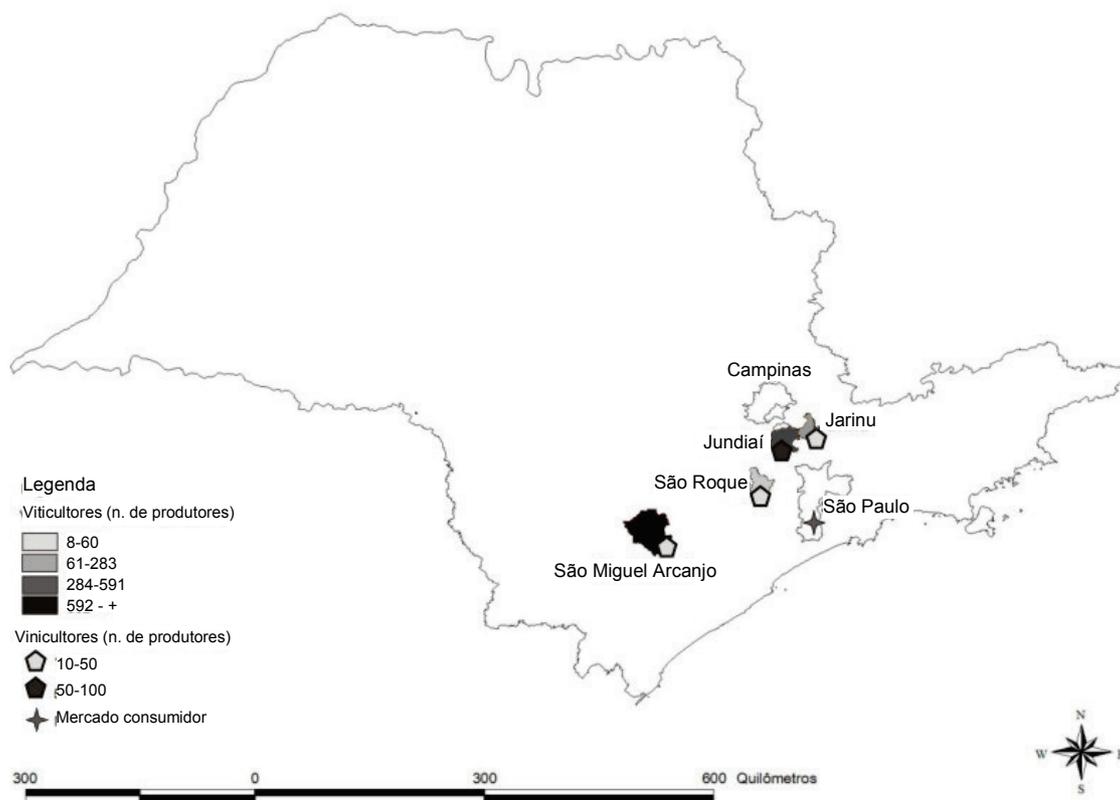


Figura 4 - Concentração dos Viticultores Segundo os Municípios.

Fonte: Elaborada pelos autores com base na Malha Municipal Digital do Brasil (IBGE, 1997) e Verdi et al. (2010a, 2010b).

- O município de São Miguel Arcanjo se destaca na concentração de viticultores, pois detém 592 produtores de uva, montante que equivale a 62,6% do total cadastrado pelo projeto. Este dado associado às informações sobre a origem dos produtores, coletadas durante as entrevistas, revela que o município constitui uma área de expansão da viticultura paulista. Dois bairros de elevada concentração de uva, Abaitinga e Guararema, atraíram muitos viticultores do norte do Estado do Paraná. A pesquisa de campo revelou também a presença de muitos produtores de uva oriundos dos municípios do Circuito das Frutas Paulista, inclusive de Jundiá;
- O município de Jundiá se destaca na concentração de pequenos viticultores, pois detém 95 produtores de vinho “artesanal”, montante que equivale a 77,23% do total cadastrado pelo projeto;
- O município de São Roque se destaca na concentração de engarrafadores de vinho, pois detém 13 dos 16 cadastrados pelo projeto. Os ou-

tros 3 encontram-se localizados no município de Jundiá.

A espacialização do setor de vinhos do Estado de São Paulo segue as tendências do setor em nível internacional e nacional, sendo caracterizada pela concentração geográfica de empresas localizadas principalmente nos municípios de Jundiá e São Roque.

3.1 - Propagação das Videiras: origem do material propagativo e obtenção de mudas

A forma de propagação das videiras, bem como a origem das mudas é responsável pela qualidade da matéria-prima, consequentemente, pela competitividade e sustentabilidade da cadeia de produção do vinho como um todo.

Por se tratar de região de cultivo tradicional, o sistema de propagação das videiras

utilizado nos municípios de Jundiaí e Jarinu é predominantemente o de plantio de porta-enxertos no final do inverno ou início da primavera de um ano e a enxertia a campo no inverno do ano seguinte. Este sistema é muito desenvolvido também no município de São Miguel Arcanjo.

Quanto à origem do material propagativo, os porta-enxertos são produzidos na própria propriedade a partir de plantas matrizes especialmente mantidas para tal finalidade ou da simples multiplicação das áreas renovadas anualmente. De acordo com o censo realizado pelo projeto, 71,83% dos porta-enxertos utilizados em Jundiaí são produzidos nas próprias propriedades. Ou seja, dos porta-enxertos plantados no ano anterior se obtém as estacas para o plantio do ano e assim ano após ano. Outra forma comum é a obtenção de estacas de porta-enxertos de produtores vizinhos que as produzem em quantidade superior à que necessitam para seu próprio uso (Tabela 2).

TABELA 2 - Origens dos Porta-Enxertos e dos Enxertos, Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, 2009

Origem	Porta-enxerto	%	Enxerto	%
Próprio	204	71,83	184	64,78
Vizinhos	183	64,44	178	62,68
Viveirista	82	28,87	82	28,87
Total	284	100,00	284	100,00

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

Quanto aos enxertos, principalmente no caso da cultivar niagara rosada, na maioria das vezes são obtidos de plantas matrizes próprias, que em geral são clones empiricamente selecionados por várias gerações de produtores, sendo comum também a troca entre vizinhos e parentes. Dessa maneira pode-se obter um produto muitas vezes sem garantia quanto à qualidade e à sanidade (Tabela 2).

Os porta-enxertos mais utilizados na região de Jundiaí são o Ripária do Traviú e o IAC 766, no entanto, verifica-se que atualmente, em função do desgaste dos solos da região, os produtores estão dando preferência ao porta-enxerto IAC 766 (Tabela 3).

TABELA 3 - Principais Cultivares de Porta-Enxerto das UPAs, Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, 2009

Porta-enxerto	Total de UPAs	%
313	4	1,41
766	226	79,58
Riparia	113	39,79
Rupestre	6	2,11
Total	284	100,00

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

Desde o final da década de 1950 o IAC tem disponibilizado uma série de variedades de porta-enxertos de videiras desenvolvidos para regiões tropicais, que têm dado importante contribuição para o desenvolvimento da viticultura do país e têm influenciado fortemente a vitivinicultura de Jundiaí e região. Dos porta-enxertos tropicais, o IAC 766 (Campinas) vem substituindo paulatinamente os porta-enxertos mais antigos, nas regiões produtoras de uvas rústicas de mesa, e já é o principal porta-enxerto utilizado na região de Jundiaí, inclusive para uvas de vinho.

Também nesse período originaram-se os principais cultivares híbridos de uvas para vinho. Os materiais propagativos distribuídos pelo IAC têm origem em introduções próprias, realizadas ao longo dos anos, a partir de seus países de procedência e do Sul do Brasil, por meio de intercâmbio com diversas instituições de pesquisa (POMMER, 1993).

Desta maneira, verifica-se que o IAC, vem sendo uma das fontes de abastecimento de material propagativo de videira de variedade e qualidade comprovadas.

As cultivares utilizadas pelos vitivinicultores da região, excetuando-se a niagara rosada, a isabel e a bordô são, em sua maioria, provenientes do programa de melhoramento genético do IAC que visava à obtenção de variedades de uvas de vinho, uvas de mesa e porta-enxertos (FERRI; POMMER, 1995).

Recentemente, a partir do movimento em prol da revitalização da cadeia vitivinícola paulista, fomentado pelo projeto, o Departamento de Semente, Mudas e Matrizes (DSMM), vinculado à CATI da SAA, tem desenvolvido um programa de produção de mudas de uva para o Estado. O departamento possui o Registro Na-

cional de Sementes e Mudas (RENASEM) e já disponibiliza no mercado as cultivares: isabel, isabel precoce, bordô, merlot, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon e IAC 138-22 máximo. Segundo os responsáveis, o departamento tem fornecido aos produtores mudas enxertadas em recipientes, produto que tem apresentando bom desempenho no campo.

Com relação à produção de mudas de uvas finas para vinho (*Vitis viniferas*), os viticultores do Estado de São Paulo têm procurado o viveiro VITACEA Brasil, uma empresa de capital e tecnologia franco-brasileira, localizada no município de Caldas, sul do Estado de Minas Gerais. A participação deste tipo de mudas, no entanto, ainda é incipiente, mas com tendências de crescimento.

Observa-se que os clientes estão se tornando mais exigentes quanto à qualidade das mudas e para isto é necessário uma efetiva fiscalização, orientação e direcionamento por parte dos órgãos públicos ou entidades de classe, quanto ao acompanhamento desde a formação da muda até sua colocação no mercado.

Tanto a instalação de viveiros, como o acompanhamento da formação da mudas no campo e a capacitação de especialistas em enxertia, constituem encaminhamentos de políticas fundamentais para a qualidade do produto final e, conseqüentemente, para a competitividade da cadeia num contexto de ampliação das exigências do mercado consumidor.

3.1.1 - Viticultor

O censo vitivinícola realizado pelo projeto cadastrou e entrevistou proprietários de 945 Unidades Produtivas Agropecuárias (UPAs) com uva, distribuídas em 2.191,8 ha de 4 municípios paulistas: Jarinu com 61 UPAs; Jundiaí com 284 UPAs; São Roque com apenas 8 UPAs; e São Miguel Arcanjo com 592 UPAs.

Do total de 284 UPAs com uva cadastradas no censo vitivinícola para o município de Jundiaí, a cultivar niagara está presente em 280, montante que equivale a 98,6% das propriedades vitícolas. No município de Jarinu, de um total de 61 UPAs com uva, a cultivar niagara está presente em 60 UPAs. Convém ressaltar que se trata da região de produção mais tradicional desta cultivar no Brasil, local de origem da niagara rosada.

Esta tradição detida pela niagara é confirmada pela análise dos dados sobre a produção por cultivar em quilos (kg). A cultivar niagara ocupa a liderança absoluta nos municípios de Jarinu e Jundiaí e mais da metade da produção vitícola de São Miguel Arcanjo, município que concentra a maior parte dos produtores cadastrados pelo censo. Apesar da cultivar niagara deter 62% da produção total de uva de São Miguel Arcanjo, convém destacar a importância das cultivares finas de mesa neste município, principalmente as cultivares rubi, itália, benitaka e a brasil. Quanto ao município de São Roque, as 8 UPAs estão mais voltadas para a produção de uvas para vinho, em função da tradição local destas cultivares e da grande demanda provocada pela concentração de 13 envasadores. Neste último município, a cultivar niagara detém a menor participação em relação à produção total de uvas, com apenas 26,9% do total (Figura 5).

As cultivares de uvas destinadas ao processamento do vinho são americanas e híbridas, incluindo as cultivares de mesa. A utilização dessas variedades como matéria-prima da vinificação resulta no vinho comum, que detém cerca de 85% do mercado brasileiro de vinhos.

Ao todo são 135 UPAs que cultivam uvas para produção de vinho comum, montante que representa 14% do total de 945 UPAs com uva. A menor participação de propriedades com uva voltadas para o processamento em relação ao total de unidades vitícolas foi apresentada por São Miguel Arcanjo, com somente 6%. Contudo, quando observados os números absolutos, nota-se que este município só perde para o de Jundiaí (Figura 6).

Dentre os municípios abrangidos pelo projeto, a população de produtores de uva de Jundiaí está mais velha, pois 76,4% deles estão com idade superior a 50 anos. Esta faixa etária detém 65,6% dos produtores de uva de Jarinu e 48% de São Miguel Arcanjo. Este último município, mais distante da metrópole em relação aos demais envolvidos na pesquisa, mantém maior equilíbrio entre as faixas etárias, representando, no conjunto, viticultores mais jovens. Tal fato constitui um indicador importante para as conclusões sobre as perspectivas do cultivo de uvas, mostrando uma renovação dos produtores, um indício de maior dinâmica da atividade no município.

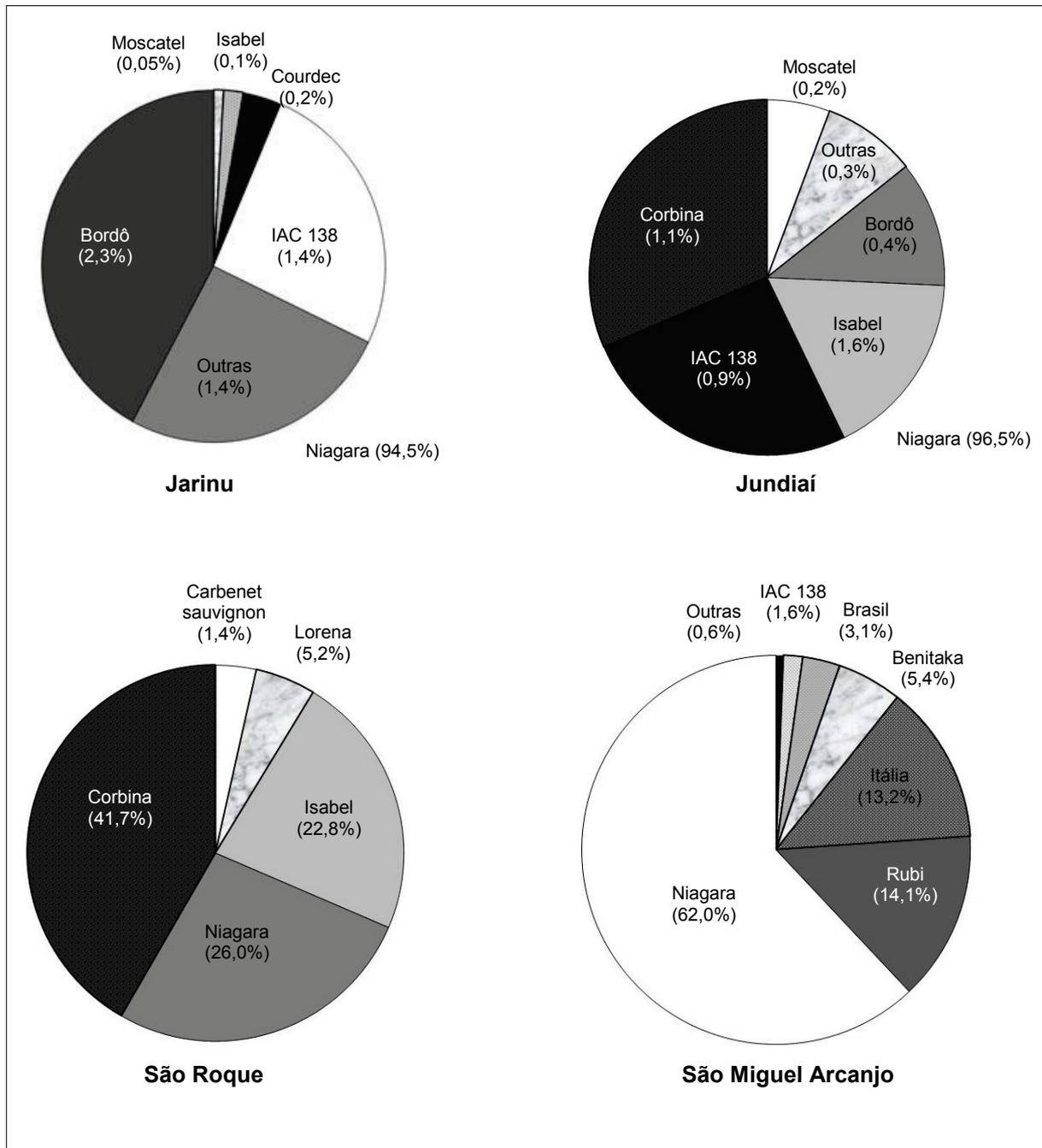


Figura 5 - Principais Cultivares de Uva, Segundo a Produção dos Municípios.
 Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

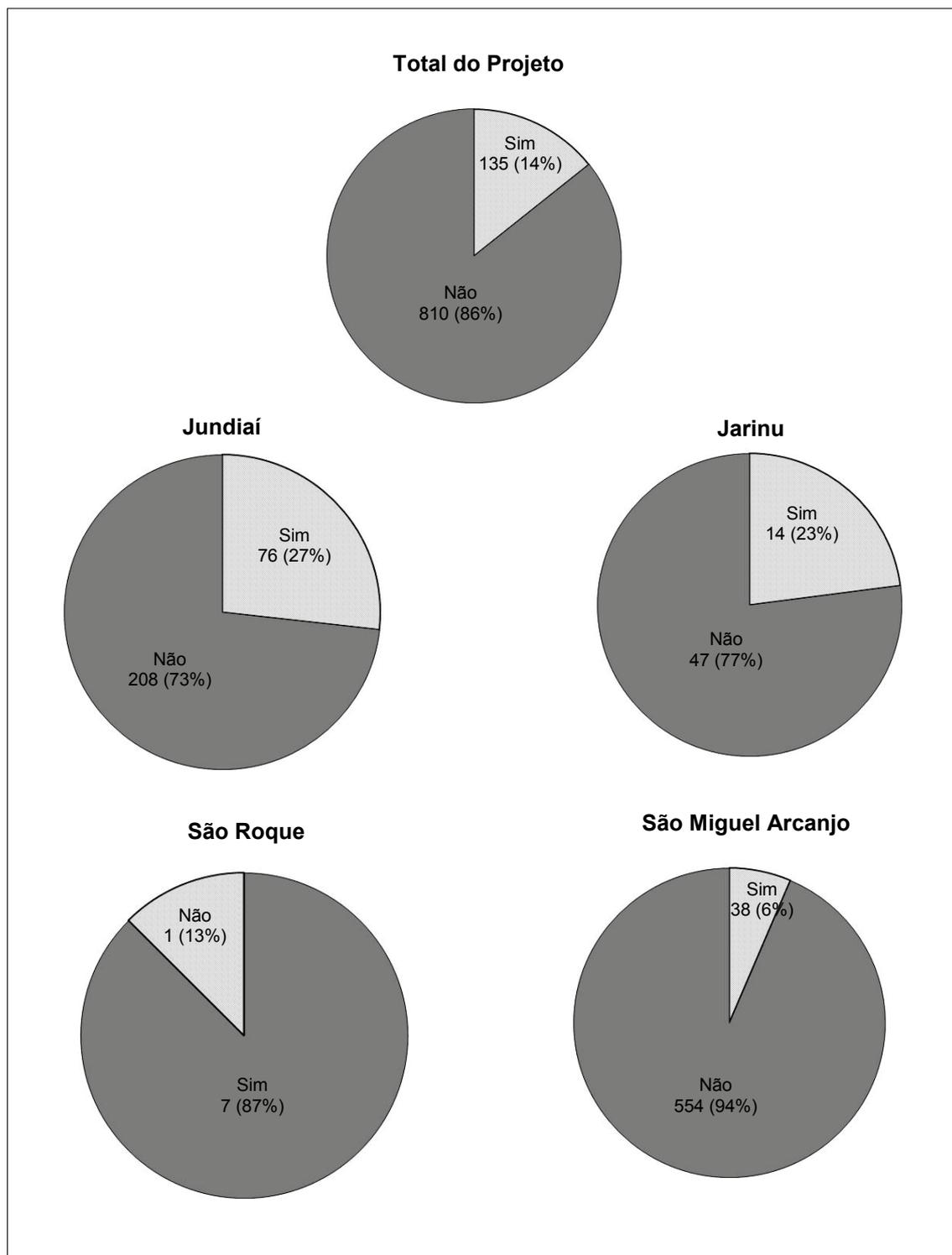


Figura 6 - Viticultores que Cultivam Uva para Vinho.
Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

No conjunto dos municípios abrangidos pelo censo, 543 viticultores já completaram 50 anos, montante que ultrapassa 57% da população proprietária de UPAs com uva (Figura 7).

O censo vitivinícola dos municípios envolvidos no projeto revela que ainda hoje o cultivo da uva é realizado em pequenas áreas: os 4 municípios possuem 475 UPAs com uva até 5 hectares, montante que ultrapassa a metade das propriedades vitícolas (Figura 8).

Nos municípios com maior concentração de UPAs com uva, São Miguel Arcanjo e Jundiá, a predominância das propriedades com áreas inferiores a 20 ha é bastante expressiva, atingindo 90% do total de propriedades com uva.

Ao analisar as informações sobre a residência dos produtores de uva para o conjunto dos 4 municípios envolvidos no projeto, pode-se ressaltar a importância da atividade para a fixação do homem no campo. Dos 945 proprietários viticultores, 612 moram em suas propriedades rurais, montante que representa 65% (Figura 9).

Além de comprovar que a viticultura regional é desenvolvida principalmente nas pequenas propriedades, o censo confirmou a importância do trabalho familiar para a atividade, 44% da mão de obra ocupada é constituída pelos membros da família dos proprietários nos 3 principais municípios produtores. Assim, pode-se afirmar a relevância da produção familiar para esta região vitícola tradicional do Estado de São Paulo.

A viticultura emprega 5.208 pessoas nos 3 principais municípios do projeto, com destaque para São Miguel Arcanjo que ocupa 3.498 pessoas, seguido de Jundiá com 1.424 e Jarinu com 286. Um aspecto que chama a atenção é a população trabalhadora temporária na viticultura de São Miguel Arcanjo, tanto em termos absolutos, 910 ocupados, quanto em termos relativos, ou seja, a participação de 26% desta categoria no total de ocupados na produção de uva do município.

Outra característica social que diferencia a viticultura de São Miguel Arcanjo da viticultura de Jundiá e Jarinu é a superioridade relativa dos proprietários nos tratos culturais do vinhedo, em detrimento da parceria, sobretudo os meeiros. Enquanto que a participação desta categoria de trabalhadores em Jarinu é de 48,6% e em Jundiá

é de 30,13% no total dos empregados pela viticultura, São Miguel Arcanjo detém apenas 20,5% de trabalhadores meeiros na produção de uva do município. Convém salientar que a parceria é a categoria de ocupação principal na viticultura do município de Jarinu.

A maior parte do cultivo das videiras na região de Jundiá utiliza mão de obra familiar ou a parceria, geralmente os meeiros, resquício da ocupação do espaço pelo café.

Devido ao tamanho das áreas em que a uva é cultivada, muitas propriedades são familiares, conduzidas única e exclusivamente pelo proprietário e seus familiares, mas a utilização de meeiros está presente em grande parte delas. Tal fato foi constatado pela pesquisa.

3.1.2 - Vinicultor/Envasador

O vinicultor constitui o elo central, pois transforma a matéria-prima em produto final, o vinho, principal objetivo dessa cadeia de produção.

O censo vitivinícola realizado pelo projeto cadastrou e entrevistou 123 produtores de vinho e 16 envasadores, distribuídos pelos 4 municípios do projeto: Jarinu com 14 produtores; Jundiá com 95 produtores e 3 envasadores; São Roque com 13 envasadores; e São Miguel Arcanjo com 14 produtores.

Os municípios de Jundiá e São Roque lideram o setor no Estado de São Paulo. Os dois detêm grandes envasadores de vinho que atuam no mercado nacional. Jundiá concentra o maior número de pequenos produtores, enquanto que São Roque detém maior número de envasadores.

No geral, os 123 produtores são pequenos “artesanais” e respondem pela produção de 380.414 l anuais, enquanto que os envasadores são responsáveis pelo engarrafamento de 41.586.000 l de vinho.

Ao considerar a procedência da uva utilizada no processamento do vinho em Jundiá, município que detém o maior número de produtores do Estado de São Paulo, nota-se que 75,7% do total vinho comercializado é produzido a partir da uva própria, ou seja, uva cultivada pelos próprios viticultores e 14% é processado a partir de uvas gaúchas (Tabela 4).

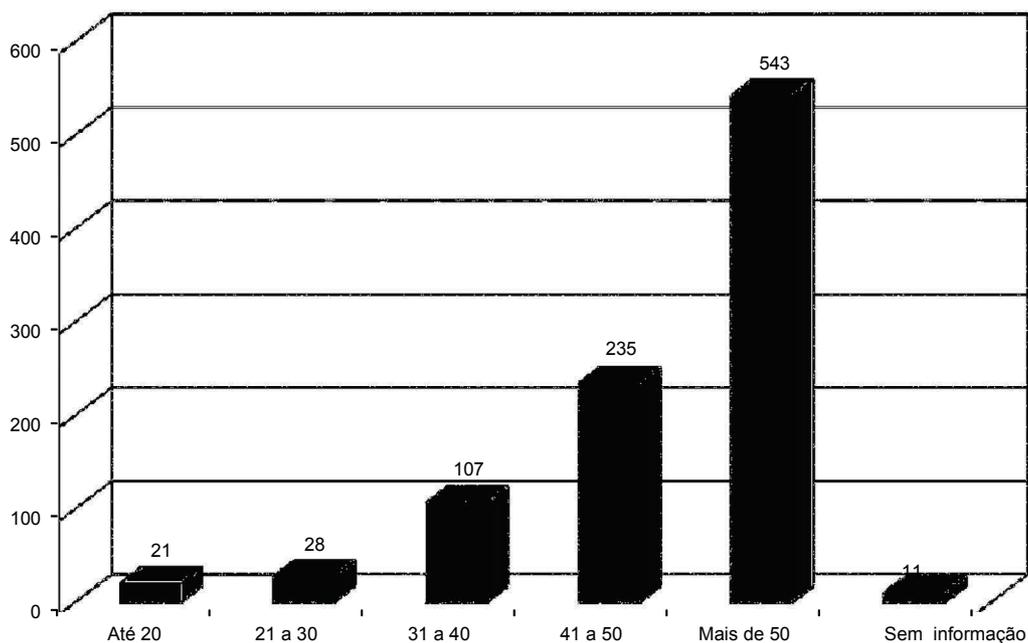


Figura 7 - Faixa Etária dos Viticultores.

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

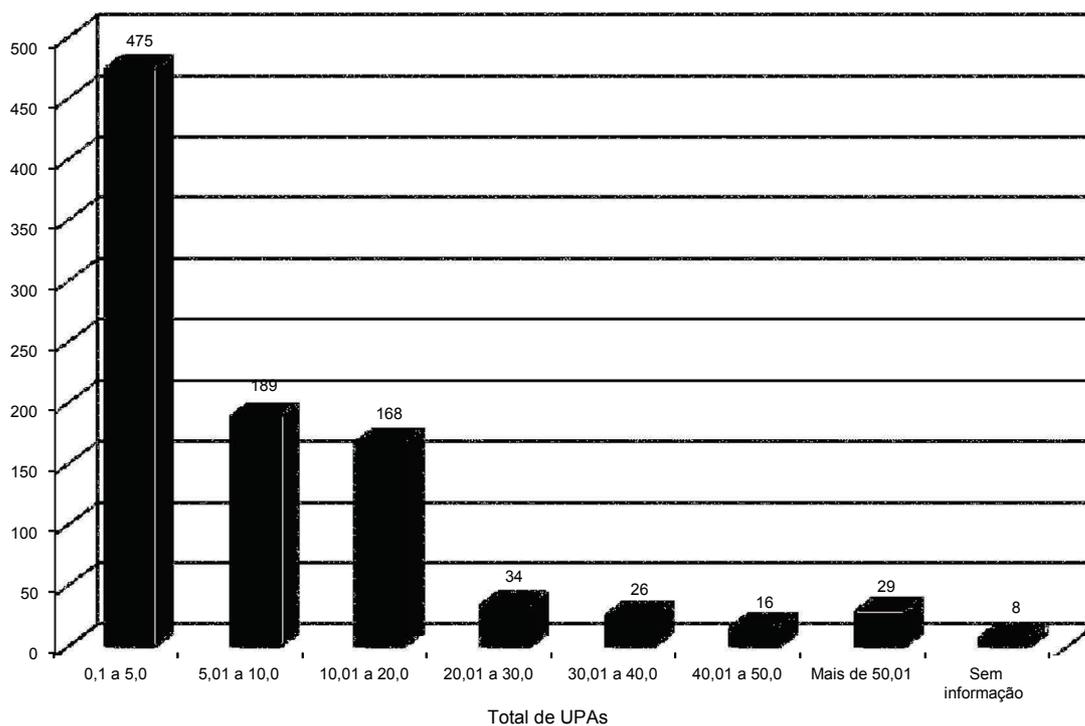


Figura 8 - Estrutura Fundiária das Propriedades com Uva.

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

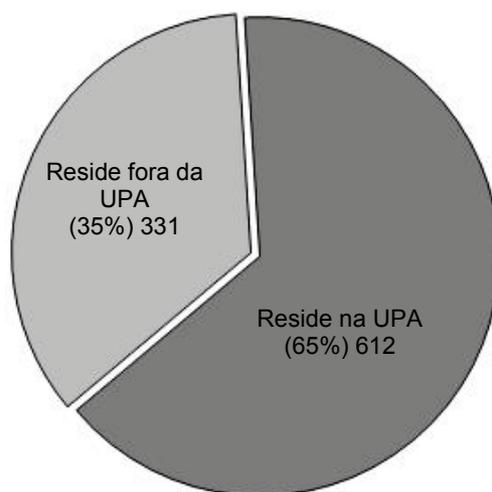


Figura 9 - Residência dos Viticultores.

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

TABELA 4 - Total de Vinho Produzido, Segundo a Procedência da Uva, Município de Jundiaí, Estado de São Paulo, 2009

Origem da uva	Consumo próprio	%
Própria	15.449	84,7
Perceiros (São Paulo)	2.017	11,1
Terceiros (Rio Grande do Sul)	780	4,3
Total	18.246	100,0

Origem da uva	Comercialização	%
Própria	241.827	75,7
Perceiros (São Paulo)	32.479	10,2
Terceiros (Rio Grande do Sul)	45.108	14,1
Total	319.414	100,0

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

Em relação às principais cultivares de uvas utilizadas no processamento do vinho, nota-se que 35,1% do vinho produzido pelos 95 viticultores de Jundiaí utiliza como matéria-prima a cultivar de mesa mais típica da região, ou seja, a niagara. A segunda cultivar mais destinada à produção do vinho no município é a bordô com 20,8% e a terceira colocada é a corbina com 19,9%. A cultivar bordô é utilizada para a produção de 65,6% do vinho de Jarinu e 56,6% do vinho de São Miguel Arcanjo (Figura 10).

A cultivar bordô é a mais importada pelos viticultores de Jundiaí, pois 62% desta variedade tem origem no Estado do Rio Grande do Sul.

Vale destacar a participação da IAC 138-22 máximo na produção do vinho dos municípios abrangidos pelo projeto: 8,7% em Jundiaí,

15,7% em Jarinu e 14,2% em São Miguel Arcanjo. Esta cultivar tem origem paulista e revela uma potencialidade para a cadeia vitivinícola do Estado de São Paulo, pois se trata de uma cultivar híbrida desenvolvida pelo IAC e bem adaptada às condições climáticas da região (Figura 10).

Apesar do processamento de as uvas niagara e IAC 138-22 máximo não resultar vinhos finos, por apresentarem boa produção nas várias regiões vitícolas paulistas, tais cultivares podem estar inseridas nas estratégias de construção da identidade do vinho paulista e, conseqüentemente, dos registros de indicação de origem.

Quanto às uvas destinadas à produção do vinho engarrafado pelos envasadores, nota-se a predominância da isabel, com participação de 56,9% e da bordô, com 32,9%. Sem dúvidas, estas cultivares são as de maior demanda do elo “engarrafador/engasador” (Figura 11).

Do total de vinho engarrafado pelos envasadores paulistas, somente 3,4% é de produção própria. Portanto, do total de 41.586.000 l engarrafados, 1.390.000 l são produzidos pelos envasadores. É justamente o engarrafamento deste montante de vinho, produzido por terceiros⁹, que caracteriza o perfil destes agentes da cadeia vitivinícola paulista e justifica a atribuição do termo “engasadores” (Figura 12).

⁹Dois envasadores possuem unidade produtiva no Estado de Rio Grande do Sul.

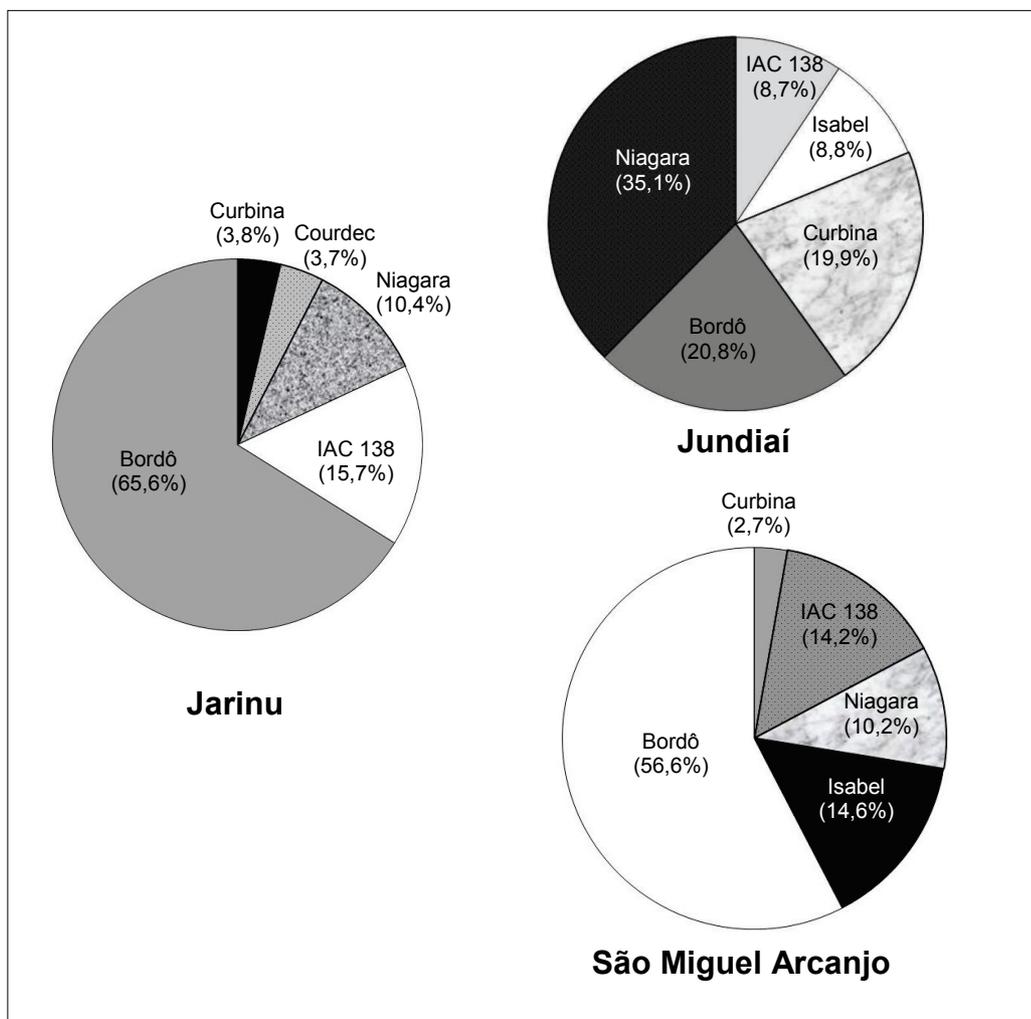


Figura 10 - Principais Cultivares de Uvas Utilizadas na Produção do Vinho, Segundo os Municípios.
Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

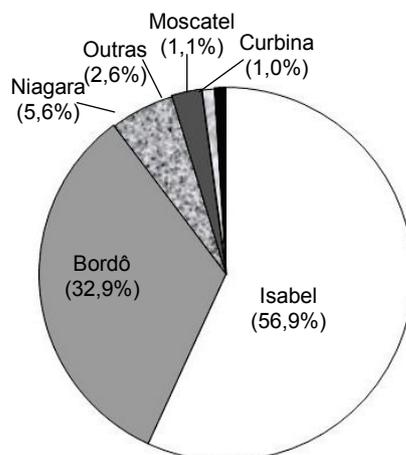


Figura 11 - Principais Cultivares de Uvas Utilizadas na Produção do Vinho Engarrafado pelos Envasadores Paulistas.
Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

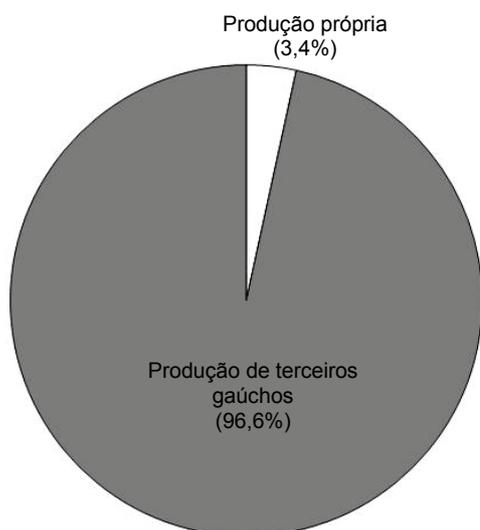


Figura 12 - Origens do Vinho Engarrafado pelos Envasadores Paulistas.

Fonte: Elaborada pelos autores com base em Verdi et al. (2010a, 2010b).

O restante dos 40.196.000 l, montante que equivale a 96,6% do vinho engarrafado pelos envasadores, é produzido no Estado do Rio Grande do Sul, principalmente nos municípios das Serras Gaúchas (Figura 12).

De um lado, os melhores preços obtidos pelas variedades de uva de mesa paulistas e, de outro, a disponibilidade e preço das uvas para vinho do Rio Grande do Sul constituem os fatores que justificam a utilização das uvas e vinhos gaúchos na vinificação e engarrafamento paulista. Os pequenos produtores associam a qualidade do vinho ao processo produtivo, enquanto os engarrafadores apostam nos respectivos diferenciais resultantes do “corte”, “assemblage” e na tradição de suas vias de comercialização conquistadas ao longo das últimas cinco décadas.

Tanto a importação da uva quanto do vinho pronto pelos viticultores e engarrafadores paulistas promovem sérias implicações negativas para a qualidade e para a construção da identidade do produto.

4 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

De acordo com o Censo Vitivinícola 2009 dos municípios envolvidos no projeto “Revitalização da Vitivinicultura Paulista”, financiado pela FAPESP e coordenado pelo IEA, a produ-

ção de uva promove uma série de benefícios sociais e de desenvolvimento local: constitui atividade marcada pela pequena propriedade; tem significativa capacidade de geração de emprego, sobretudo para os membros da família; fixa o produtor no campo e promove a formação de importantes recursos turísticos locais, contribuindo diretamente para o turismo rural e, indiretamente, para o enoturismo. Apesar da maior parte da produção ser destinada ao consumo *in natura*, a crescente associação da produção da uva com a agroindústria do vinho e com o enoturismo traz novas perspectivas de renda.

A viticultura é marcada pela pequena propriedade. Os municípios de Jundiaí, Jarinu, São Roque e São Miguel Arcanjo detêm, juntos, 945 UPAs com uva, sendo que 475 delas possuem área de até 5 hectares. Nos municípios com maior concentração de UPAs com uva, São Miguel Arcanjo e Jundiaí, a predominância das propriedades com áreas inferiores a 20 ha é bastante expressiva, atingindo 90% do total de propriedades com uva.

A viticultura gera emprego e constitui uma atividade de base familiar. A viticultura emprega 5.208 pessoas nos 3 principais municípios do projeto, com destaque para São Miguel Arcanjo que ocupa 3.498 pessoas, seguido de Jundiaí com 1.424 e Jarinu com 286. O censo confirmou a importância do trabalho familiar para a atividade, pois 44% da mão de obra ocupada é constituída pelos membros da família dos proprietários nos 3 principais municípios produtores. Assim, pode-se afirmar a relevância da produção familiar para esta região vitícola tradicional do Estado de São Paulo.

A viticultura fixa o homem no campo. Ao analisar as informações sobre a residência dos produtores de uva para o conjunto dos 4 municípios envolvidos no projeto, pode-se ressaltar a importância da atividade para a fixação do homem no campo. Dos 945 proprietários viticultores, 612 moram em suas propriedades rurais, montante que representa 65%.

A viticultura assume grande importância para o desenvolvimento local. Ao constituir base para a agroindústria do vinho e derivados e por contribuir para os aspectos bucólicos da paisagem rural, a viticultura vem se associando ao turismo e ao enoturismo e vem fornecendo novas perspectivas de desenvolvimento local.

Quanto à produção e envasamento de vinho, o censo vitivinícola teve acesso a 123 produtores de vinho e 16 envasadores. Desse total, 77% dos produtores de vinho estão localizados em Jundiá e 81% dos envasadores estão em São Roque.

A maior parte do vinho engarrafado pelos envasadores (97%) é procedente do Estado do Rio Grande do Sul. Isso se dá por duas razões principais: pelos melhores preços obtidos pelas variedades de uva de mesa paulistas e pela disponibilidade e preço das uvas para vinho do Rio Grande do Sul.

Entretanto, a estratégia aplicada pelos

envasadores e vinicultores, que também trazem uva do Rio Grande do Sul para processamento, dificulta a construção de uma identidade para o vinho paulista. A adoção das cultivares niagara e máximo para produção de vinhos pode ser uma alternativa para a região, isto porque tais cultivares são largamente cultivadas no Estado, apresentando bons índices de produtividade e bem adaptadas ao clima local. Embora aquelas cultivares não resultem em vinhos finos, a mudança de foco pode contribuir para a construção da identidade do vinho paulista e, por conseguinte, para a formação dos registros de indicação de origem.

LITERATURA CITADA

FERRI, C. P.; POMMER, C. V. Quarenta e oito anos de melhoramento genético da videira em São Paulo. **Scientia Agrícola**, Piracicaba, v. 52, n. 1, p.107-122, 1995.

INGLEZ DE SOUSA, J. R. (Coord.). **Uvas para o Brasil**. 2. ed. Piracicaba: FEALQ, 1996. 791 p.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Malha Municipal Digital do Brasil**. Brasília: IBGE/DGC/DECAR, 1997. CD-ROM.

MELLO, L. M. R. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2007**. Bento Gonçalves: Embrapa, **2008a**. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2007_vitivinicola.pdf>. Acesso em: jan. 2009.

_____. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2008**. Bento Gonçalves: Embrapa, 2008b. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2007_vitivinicola.pdf>. Acesso em: jan. 2010.

_____. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2009**. Bento Gonçalves: Embrapa, 2010. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/panorama2007_vitivinicola.pdf>. Acesso em: jan. 2011.

POMMER, C. V. Uva. In: Â. M. C. FURLANI; G. P. VIÉGAS. **Melhoramento de plantas no Instituto Agrônomo**. Campinas: IAC, 1993.

SÃO PAULO (Estado). Decreto n. 47.180, de 2 de outubro de 2002. Institui o Projeto "Circuito das Frutas" e dá providências correlatas. **Diário Oficial do Estado de São Paulo**, 3 out. 2002.

VERDI, A. R. et al. **Revitalização da cadeia vitinícola paulista: competitividade, governança e sustentabilidade**. São Paulo: FAPESP, 2007. (Relatório Parcial FAPESP). Mimeo.

_____. et al. **Revitalização da cadeia vitinícola paulista: competitividade, governança e sustentabilidade**. São Paulo: FAPESP, 2010a. (Relatório Final FAPESP). Mimeo.

_____. et al. **Censo vitinícola paulista**. São Paulo: FAPESP, 2010b. (Relatório FAPESP). CD ROM.

PANORAMA DA VITIVINICULTURA PAULISTA, CENSO 2009

RESUMO: A vitivinicultura paulista se desenvolveu a partir da década de 1930 mediante a convergência favorável de vários fatores: tradição de produção e consumo detidos pelos imigrantes europeus, a crise do café de 1929 e a adaptação da cultivar isabel. A falta de cadastros e informações sistematizadas para o setor no Estado de São Paulo incentivou o desenvolvimento do projeto “Revitalização da Cadeia Vitivinícola Paulista”, financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) e coordenado pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA). O objetivo deste artigo é divulgar os principais resultados do referido projeto, a fim de contribuir para as estatísticas vitivinícolas nacionais e para a tomada de ações dos diversos agentes envolvidos com o setor no Estado, tanto públicos como privados. Dentre os principais resultados, pode-se destacar que a viticultura é realizada principalmente em pequenas propriedades, com elevada capacidade de fixação do homem no campo. Quanto às principais cultivares utilizadas na produção de vinho, destaca-se a cultivar niagara e a cultivar bordô para os pequenos produtores; enquanto que os envasadores engarrafam vinhos derivados da cultivar isabel e da cultivar bordô. Portanto, a viticultura paulista é caracterizada pela produção de vinhos de mesa, derivados de variedades americanas e híbridas.

Palavras-chave: viticultura, vinicultura, familiar, artesanal, envasador.

OVERVIEW OF SAO PAULO STATE'S VITIVINICULTURE, 2009 CENSUS

ABSTRACT: The vitiviniculture has developed in the state of Sao Paulo since the 30's as a favorable convergence of manifold factors: the traditional production and consumption kept by European immigrants, the 1929 coffee crisis, and the acclimation of the variety isabel. The lack of systematized state records encouraged the development of the project “Revitalization of the Vitiviniculture Chain in the State of Sao Paulo”, sponsored by the State of Sao Paulo Research Foundation (FAPESP) and coordinated by the Institute of Agricultural Economics (IEA). The objective of this article is present the main results of this project in order to contribute to the national vitiviniculture statistics and to the actions of the multiple agents involved in the State, both public and private ones. Among the main results, it can be pointed out that: viticulture is mostly performed in small properties and has a high capacity to tie farmers to the land; the most important cultivars used in wine production are the varieties niagara and bordô by small producers, and the varieties isabel and bordô by wine bottlers; and Sao Paulo State's viticulture is characterized by the production of table wine, derived from American and hybrid varieties.

Key-words: viticulture, viniculture, familiar, artisanal, bottler, Brazil.

Recebido em 12/05/2011. Liberado para publicação em 07/11/2011.