

PROCESSO DE CONSOLIDAÇÃO DA VINICULTURA ARTESANAL: um estudo de caso no entorno metropolitano de São Paulo e Campinas¹

Malimíria Norico Otani²
Adriana Renata Verdi³
Carlos Eduardo Fredo⁴
Maria Lúcia Maia⁵
Maria Célia Martins de Souza⁶

1 - INTRODUÇÃO

O desenvolvimento social e econômico no setor agrícola pode constituir uma das mais importantes alternativas de fixação da população nas áreas rurais. Porém, no Brasil, e em particular no Estado de São Paulo, ainda é forte a tendência de migração para as cidades maiores em busca de emprego e melhores condições de vida. Isso ocorre, sobretudo, onde predomina a agricultura em pequena escala, que utiliza basicamente o trabalho familiar e sofre com a contínua queda da renda agrícola. Os mais jovens são levados a buscar alternativas de renda em outros setores da economia, o que por sua vez, provoca mais um problema, como a falta de mão de obra na agricultura.

Em municípios próximos às Regiões Metropolitanas (RMs), esta é uma forte tendência devido à facilidade de locomoção entre as cidades e a formação de um mercado de trabalho regional, inclusive mais diversificado. Com a expansão urbana nas áreas rurais, a emergência e o desenvolvimento dos usos não agrícolas do espaço, como moradia, comércio e lazer também contribuem para o aumento da demanda e com-

petição pela mão de obra. Esta situação é vivenciada com mais força pelos produtores agrícolas que se localizam entre as maiores RMs do país, como a de São Paulo e Campinas, cujos imóveis rurais estão com os preços cada vez mais elevados e cobçados pelos empreendedores imobiliários.

É neste contexto em transformação que se desenvolve a agricultura nas áreas periurbanas, onde há uma forte interação entre o modo de vida urbano e rural. Um elemento importante preservado pela agricultura é o cultivo da videira, introduzida na região pelos italianos, além da conservação da vegetação que integra a paisagem. Trata-se de um componente essencial tanto para proporcionar melhor qualidade de vida para a população residente e das cercanias, quanto para atrair novos consumidores com a elaboração de produtos artesanais, utilizando o saber fazer tradicional, em um cenário aprazível e bucólico.

A elaboração e aproveitamento de subprodutos da uva compõem uma cesta de produtos artesanais voltados para a comercialização direta, que é uma das mais promissoras alternativas para estes agricultores familiares elevarem a renda da propriedade. O turismo rural, reforçado pelas características culturais e sociais dos grupos envolvidos com a viticultura, é uma das atividades com grande potencial de desenvolvimento nestes municípios, dada a proximidade às RMs de Campinas e São Paulo, que são servidas por excelente malha rodoviária.

Apesar da importância social, histórica e cultural deste segmento, só recentemente foi realizada pesquisa sobre o tema em alguns municípios do estado (VERDI et al., 2011). Há falta de informações porque a elaboração de vinho artesanal nos municípios pesquisados ainda não é formalizada. Mesmo sendo uma atividade prati-

¹Parte do Projeto "Aglomerados produtivos de vinho artesanal em São Paulo: caracterização socioeconômica e produtiva", cadastrado no SIGA, NRP 3732. Registrado no CCTC, IE-10/2013.

²Socióloga, Mestre, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: maliotani@iea.sp.gov.br).

³Geógrafa, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: averdi@iea.sp.gov.br).

⁴Engenheiro, Mestre, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: cfredo@iea.sp.gov.br).

⁵Economista, Mestre (e-mail: mlmaia@iac.sp.gov.br).

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

cada localmente desde o fim do século XIX pelos ancestrais dos atuais agricultores, existem poucos dados consolidados deste segmento para subsidiar tanto os órgãos governamentais como o setor produtivo e associativo do setor, nas tomadas de decisão em suas ações de desenvolvimento.

Esta pesquisa vem complementar o diagnóstico da produção de vinho artesanal já realizado para os municípios de Jundiaí, Jarinu, São Roque e São Miguel Arcanjo (VERDI et al., 2011, 2012). Foram reunidas e sistematizadas informações para realizar um diagnóstico socioeconômico sobre a viticultura artesanal nos demais bairros que formavam a antiga Jundiaí e que hoje constituem os municípios de Louveira, Vinhedo e Itupeva, além de Valinhos e Indaiatuba, que também foram importantes áreas produtoras de uva da região e integram o Circuito das Frutas Paulista.

Para isso, a seção 2 apresenta um pequeno histórico da produção de uva e vinho no Estado de São Paulo e particularmente na região de Jundiaí, com ênfase nas suas especificidades. A seção 3 aborda os aspectos metodológicos da pesquisa. A seção 4 compreende os principais resultados obtidos nos municípios estudados, considerando a organização e perfil dos vinicultores e da viticultura artesanal. Por último encontram-se as conclusões e a bibliografia citada.

2 - BREVE HISTÓRICO DA PRODUÇÃO DE UVA E VINHO EM SÃO PAULO

O plantio teve início com os portugueses que vieram colonizar as terras da capitania de São Vicente e que subiram para o planalto de Piratininga, atual município de São Paulo. Dentre eles destacou-se Brás Cubas, que é considerado o primeiro viticultor no Brasil. Originário do Porto, ele conseguiu formar o primeiro vinhedo do país, por volta de 1551, instalado nas proximidades do atual e adensado bairro paulistano do Tatuapé (SOUSA, 1996).

No século XVII havia uma intensa produção de vinho em São Paulo, mas que foi proibida no século XVIII, pelo alvará de 1785, em que D. Maria I veta a criação de indústrias no país para não afetar o comércio da Metrópole. A primeira referência a Jundiaí é feita em 1669, como

local em que se vendia vinho de uva da terra (SOUZA, 2004).

O cultivo da uva é retomado entre os anos de 1830 e 1840, quando o inglês John Rudge introduz a variedade nativa americana Isabel (*Vitis labrusca*) na Fazenda Morumbi, que devido a sua maior adaptação e produção é disseminada nos quintais e chácaras, nas cercanias da cidade de São Paulo, e mais tarde em São Roque e Jundiaí. Segundo Sousa (1970), há grande probabilidade das uvas viníferas americanas terem sido cultivadas em Jundiaí por volta de 1880.

Segundo historiadores, há poucos e esporádicos registros sobre a produção de vinho no Estado e, os raros que existem são documentos deixados pelos viajantes, como Kidder (apud OLIVER, 2007, p. 243), que quando visitou a província de São Paulo em meados de 1830 relatou que

foi nos então servido vinho paulistano, puro suco de uvas cultivadas na fazenda, e que, segundo opinião de entendidos, era de fina qualidade [...]. Trata-se de vinho artesanal porque feito de forma empírica de acordo com as tradições de seu produtor.

No início do século XX, com a segunda marcha da expansão do café, alguns fatores contribuíram para a expansão vitivinícola em São Paulo, como a imigração subsidiada pelo governo e a construção de ferrovias. A expansão acompanhou o traçado das três principais ferrovias: Mogiana, Paulista e Sorocabana e, portanto, das principais cidades cafeicultoras do estado. Um fator também importante foi a crença de algumas lideranças, sendo seu expoente, Pereira Barreto, que para garantir a mão de obra para o café, julgava necessário atrair os migrantes europeus, e o vinho fazia parte desta premissa. Segundo o autor,

a falta de vinho é uma grave lacuna, e enquanto ela subsistir, a nossa imigração andarà forçosamente manca; não será vencida no coração do colono a tendência de voltar para a sua pátria (Barreto, 1900, apud OLIVER, 2007, p. 7).

A partir de 1910 e até 1920, segundo Oliver (2007), houve um aumento da produção de vinho que resultou da expansão cafeeira e dos processos de expansão agrícola e demográfica, principalmente nas cidades próximas às linhas férreas.

No entanto, a conjunção de fatores que propiciaram a produção econômica do vinho foi a quebra do monopólio da cultura do café, que entrou em crise, e a conseqüente redução no preço da terra que permite aos então colonos do café comprar suas pequenas parcelas de terra e cultivar com a família. Sousa (1996) enfatiza ainda que

a equação que alavancou a produção do vinho foi a ligação da variedade Isabel e o imigrante italiano; [...] o colono italiano, ajuntadas as primeiras economias, se liberta do eito do café e se torna viticultor, tanto nas redondezas de São Paulo como nos municípios vizinhos. (SOUSA, 1996, p. 29-30).

Após a adoção da “Isabel”, também foi introduzida a “Seibel 2”, e no final do século XIX, em 1894, outra uva foi trazida ao país do Alabama: a “Niagara Branca”, que foi testada com sucesso no parreiral do viticultor de Jundiaí.

Jundiaí tinha outra conformação distinta da atual. Seus bairros eram os atuais municípios de Louveira, Itupeva e Vinhedo que na época eram áreas vitivinícolas significativas.

A uva tinha como destinação principal a elaboração de vinho, e a produção da antiga Jundiaí abasteceu as primeiras indústrias de vinho, como a Cereser e Borin que se instalaram no município em 1926. A vitivinicultura constituía importante atividade econômica e social, pois possibilitava além da obtenção de renda, a continuidade da tradição familiar de elaboração do vinho artesanal para consumo próprio.

Em paralelo ao sucesso do cultivo da uva no estado, foi elaborado o Regulamento Nacional de Vinho em 1933. Um dos resultados foi a criação de estações experimentais nos principais centros vitivinícolas do Estado, como Jundiaí e São Roque (ROMERO, 2004; OLIVER, 2007), que tiveram papel importante para a consolidação da cultura na área pesquisada.

Mais uma vez, uma conjunção de fatores propiciou mudanças na atividade do viticultor de São Paulo. As indústrias localizadas em Jundiaí utilizavam uvas locais e regionais para a fabricação de vinho, o que garantia uma renda para os produtores de uva. No entanto, esta realidade se altera quando as indústrias passam a usar uvas do sul do país, a preços menores. Isto gera uma crise na região, pois os viticultores não tinham canal alternativo de comercialização das

uvas. Após sucessivas perdas, os viticultores deram início à erradicação da uva para vinho e a sua progressiva substituição pela uva de mesa “Niagara”. A produção de vinho com uva local foi reduzida, principalmente, às produções artesanais das famílias, para consumo próprio e às pequenas adegas informais, que atendiam à demanda dos bairros rurais.

A mudança e consolidação da uva de mesa foram realizadas com apoio das organizações governamentais locais. Mas além das condições institucionais favoráveis, um fenômeno genético contribuiu para o sucesso da cultura na região de Jundiaí, onde em 1933, começaram a aparecer algumas mutações somáticas da “Niagara” original. A principal foi a que deu origem à “Niagara Rosada” (SOUSA, 1959), cuja forte disseminação e plena aceitação no mercado configuraram uma nova fisionomia ao vinhedo paulista. Também contribuiu para o sucesso da disseminação da uva “Niagara” a mobilização de um grupo de cidadãos e técnicos de Jundiaí que buscavam alternativas de renda e acreditavam na adequação do cultivo da uva e elaboração de vinho para implementar o desenvolvimento do município. Estes conseguiram que órgãos de governo realizassem pesquisa e adaptação das uvas às condições locais. Esta coordenação institucional, representada pelo envolvimento do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), e da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo, consolidou o melhoramento genético e de sistema de manejo principalmente da uva “Niagara Rosada”, cujo sucesso fez com que no início do século XX ela se destacasse como a principal uva de mesa no país (ROMERO, 2004).

Ainda hoje, a principal cultivar de uva produzida em Jundiaí e região é a Niagara Rosada comercializada *in natura* nos mercados brasileiros. As indústrias de vinho continuam na região, fazendo uso de uva ou engarrafando vinho, trazidos principalmente do sul.

No cenário atual de produção, segundo produtores e lideranças locais, a uva “Niagara” propiciou a reprodução social das famílias por algumas gerações, até o final da década de 1980, quando outra crise se configurou como reflexo das mudanças ocorridas tanto no setor de frutas como também no entorno do espaço de produção.

Nessa época houve uma queda contínua dos preços pagos ao produtor pela uva “Niagara”, devido à competição de outras frutas no mercado. Por outro lado, observou-se ainda um processo de intensa urbanização e industrialização das cidades que, não só têm elevado o valor da terra e atraído a exploração imobiliária, como também têm reduzido a disponibilidade de mão de obra agrícola qualificada pela concorrência com outros setores da economia instalados na região (OTANI et al., 2011).

Os problemas se aprofundavam e em alguns bairros de Jundiaí havia forte tendência à desistência dos produtores da atividade vitivinícola, o que vinha provocando uma crise social nos bairros rurais. Várias iniciativas foram realizadas para reverter este processo e a busca para solucioná-los estimulou a mobilização para constituir a Associação de Produtores de Vinho do Bairro de Caxambu (AVA) (OTANI, 2010). Esta empreitada teve forte significado e repercussão neste território demarcado pela tradição de elaborar vinho artesanal.

A contínua transformação, pela qual tem passado a agricultura ao redor das metrópoles, demanda uma atenção peculiar com as políticas públicas direcionadas para a solução dos obstáculos decorrentes de suas especificidades e para subsidiar novos empreendimentos para estes dinâmicos espaços rurais. Verifica-se que nos arredores das grandes concentrações urbanas uma parcela de produtores sofre com os gargalos produtivos e com problemas peculiares derivados da convivência com as outras formas de ocupação do solo.

Está em curso nos municípios do estado o processo crescente de urbanização e transformação dos espaços que propõe a redefinição do papel da agricultura. A interação no mesmo território dos diversos setores da economia favorece o exercício da pluriatividade (participação da família em atividades de outros setores da economia), e a multifuncionalidade (atividades não agrícolas nas propriedades rurais) (SCHNEIDER, 2001).

Estas transformações trazem diferentes consequências, tanto negativas, como as dificuldades de produzir devido à elevação do custo da produção e a falta de mão de obra, quanto positivas, como as potenciais oportunidades de negócio com o turismo rural, que já tem

propiciado a reprodução econômica, social e cultural de parte dos agricultores familiares neste entorno metropolitano de Campinas e São Paulo.

Esta é uma realidade consolidada em países de urbanização mais antiga, como ocorre nas maiores cidades da Europa. A multifuncionalidade surgiu como conceito associado à agricultura. Baseia-se na reinterpretação do papel da agricultura para o desenvolvimento rural, e a mudança no papel dos chefes das explorações, integrados cada vez mais num grupo mais vasto de gestores da paisagem, num espaço que é cada vez mais espaço de consumo e menos espaço de produção. Esta tendência está também ligada à perda de importância da agricultura como setor econômico e o aumento de outros setores na economia rural, sendo esta no seu conjunto que pode vir a suportar a agricultura no futuro (PINTO-CORREIA, 2007).

3 - ASPECTOS METODOLÓGICOS

Os municípios pesquisados (Indaiatuba, Itupeva, Louveira, Valinhos e Vinhedo) têm a particularidade de compartilhar a história de ocupação territorial, protagonizada por famílias de origem europeia ligadas à vitivinicultura e detentoras de laços de relacionamento antigos. Atualmente, a comunicação é mais facilitada do que em tempos anteriores devido às redes sociais e à ampla rede de rodovias que serve aos novos municípios da região. Persiste ainda entre eles a troca de informações que propicia a expansão de atividades promissoras, como a vinicultura.

Esta é uma atividade predominantemente de cunho familiar, cuja produção se desenvolve de maneira informal e sem registro legal. Esta condição traz alguns problemas como o desconhecimento da realidade destes produtores por parte das organizações governamentais e a exclusão das ações ou políticas públicas setoriais e de programas de desenvolvimento regional e local. A falta de dados sistematizados de produtores de vinho dificulta a realização de diagnósticos e a proposição de políticas públicas para o setor, situação desfavorável que impera no Estado de São Paulo.

Para consolidar um cadastro representativo dos produtores de vinho, partiu-se de indicações das lideranças técnicas e das organiza-

ções do setor produtivo de cada município. Inicialmente, tomou-se como base as listas de produtores de cada organização para compor o cadastro geral e, após esta fase, complementaram-se as relações com as indicações dos próprios produtores entrevistados.

Assim, foram consultadas a Associação de Vinicultores de Valinhos (AVIVA), a Associação de Vinicultores de Vinhedo (AVIVI), a Cooperativa de Vinho Paulista com sede em Vinhedo, a Secretaria Municipal de Agricultura de Louveira, o Sindicato Rural de Indaiatuba e as Casas de Agricultura de Itupeva, Louveira, Indaiatuba e Valinhos. No decorrer da pesquisa, verificou-se a participação dos produtores estritamente familiares na Cooperativa Agrícola COOPERVINHO Paulista (COOPERVINHO), com o intuito de se envolverem com o grupo para melhorar a qualidade para, no futuro, comercializar e fortalecer a atividade na região.

Com base nas listas iniciais obtidas, observou-se que muitos ainda estavam no estágio de produção doméstica, e outros mudaram a estratégia no período, e passaram a produzir somente suco de uva. As organizações estão em plena formação dos grupos ao mobilizarem produtores para compartilhar a experiência de elaborar vinho. Portanto, a partir desta primeira informação coletada pela pesquisa, a proposta inicial de realizar um censo dos vinicultores na região mostrou-se inviável dada às mudanças nas listas. Optou-se assim pela pesquisa qualitativa que tem como objetivo principal obter dados descritivos “a partir do contato direto e interativo do pesquisador com o objeto de estudo”, procurando entender os fenômenos, segundo a perspectiva dos participantes da situação estudada e, a partir daí, interpretar os fenômenos estudados (NEVES, 1996, p. 1). A forma escolhida foi o estudo de caso, destacando-se os vinicultores que elaboram e já comercializam o vinho. Com a finalidade de contribuir para a melhor compreensão da realidade estudada, optou-se também por associar o método quantitativo e obter uma amostra representativa. Devido à inexistência de um cadastro oficial como parâmetro, levantou-se todos os cadastros nas diferentes organizações que atuam junto ao setor vinícola na região. Portanto, estima-se que a grande maioria dos vinicultores que comercializa foi identificada, e considera-se o grupo pesquisado representativo para se realizar

uma análise exploratória.

Após a consolidação da lista de vinicultores, realizaram-se entrevistas baseadas em roteiro predefinido, a partir da experiência do levantamento realizado em Jundiá (VERDI et al., 2011) e ajustado para os objetivos deste projeto. O grupo pesquisado é constituído de 24 vinicultores artesanais que elaboram e comercializam o seu produto. Quanto à distribuição municipal, foram pesquisados 8 produtores de Vinhedo, 7 de Valinhos, 5 de Itupeva, 3 de Louveira e 1 de Indaiatuba.

O roteiro que baliza a entrevista busca realizar o levantamento da história do produtor na viticultura, as motivações, a produção atual e as suas expectativas futuras. Desse modo foi possível extrair um quadro representativo da real situação dos produtores, assim como o potencial de evolução da viticultura na região.

4 - RESULTADOS

Os cinco municípios - Indaiatuba, Itupeva, Louveira, Valinhos e Vinhedo - estão localizados num raio inferior a 100 km das cidades de São Paulo ou Campinas e são interligados por rodovias e meios de comunicação dos mais avançados no país. Os três primeiros fazem parte da região metropolitana de Campinas e os municípios de Itupeva e Louveira compõem o aglomerado urbano de Jundiá, região localizada entre as metrópoles de São Paulo e Campinas. Os setores econômicos predominantes são os serviços e a indústria (Tabela 1), com as empresas imobiliárias bastante atuantes em toda a região, o que é perceptível pela mudança da paisagem regional da ocupação do solo com construções de moradias, principalmente de condomínios.

O setor agrícola tem pouca importância econômica no conjunto da economia na região pesquisada, o que repercute na falta de atenção por parte das prefeituras. Os departamentos ou secretarias municipais de agricultura convivem com o desinteresse e a escassez de recursos dos detentores de decisão e, portanto, não têm possibilidade de implementar ações de políticas públicas consistentes de desenvolvimento para o setor.

Esta é uma situação pouco desejável,

TABELA 1 - Importância dos Setores Econômicos na Composição do Produto Interno Bruto, Estado de São Paulo, 2010

Municípios	Produto Interno Bruto (PIB) (milhão de R\$)	Participação do município no PIB do Estado (%)	Participação do setor econômico no valor adicionado do município (%)		
			Agricultura	Indústria	Serviços
Indaiatuba	5.834,59	0,47	0,47	44,68	54,84
Itupeva	2.195,32	0,18	0,93	58,4	40,67
Louveira	8.914,89	0,71	0,21	36,35	63,44
Valinhos	3.586,51	0,29	1,25	40,45	58,3
Vinhedo	6.715,43	0,54	0,13	39,83	60,04
Estado	1.247.595,93	-	1,87	29,08	69,05

Fonte: SEADE (2010).

pois o setor agrega parcela significativa da população, que além de desenvolver atividade agrícola importante, preserva a tradição cultural de grupo de cidadãos que fizeram parte da história da formação dos municípios. Deve-se assinalar ainda que a mudança atual de paradigma já internalizada nos países de urbanização mais antiga, como na Europa (FLEURY, 2006), o setor agrícola, além de produzir alimentos, o que permite a reprodução social de agricultores familiares, também preserva a paisagem, o meio ambiente e a qualidade de vida do município. Portanto, ao assumir novas funções, a agricultura tem seu papel social ampliado e proporciona novas possibilidades de desenvolvimento territorial para a região.

Nesta perspectiva, a valorização deste novo espaço rural densamente povoado traz oportunidades que podem favorecer a produção e alavancar as vendas dos produtos gerados nas propriedades rurais. Esta vertente socioeconômica já é explorada com sucesso em algumas regiões do país, mas ainda ocorre de forma incipiente na área pesquisada, com participações pontuais e descontínuas dos governos locais e estaduais. Considerando-se este contexto, os produtores se mobilizaram para defender seus interesses em comum e organizaram-se em associações e cooperativas. Suas lideranças procuram participar dos fóruns de discussão do setor de frutas, de vinho e turismo rural.

Como resultado, os fruticultores conseguiram formar organizações que agregam todos os municípios pesquisados, como a Federação das Associações de Produtores Rurais do Circuito das Frutas (UNIFRUTAS), com sede em Louveira, que reúne as principais organizações de produtores de frutas. A área pesquisada faz parte

do Circuito das Frutas, região que produz significativa parcela das frutas de clima temperado do estado. A uva de mesa faz parte do *mix* produzido nas propriedades e suas demandas são tratadas por estas associações.

Os municípios apresentam produtores em diferentes estágios de organização. De comum entre eles, há o já relatado escasso recurso financeiro e humano da parte do governo municipal destinado ao setor agrícola e rural, que depende de interesses pontuais das lideranças governamentais para desenvolver ações de curto prazo.

4.1 - Organização dos Vinicultores

O rastreamento realizado nos municípios com as lideranças governamentais e do setor indicou um grupo pequeno de vinicultores que comercializam. No entanto, segundo estas mesmas fontes, muitos ainda destinam a produção para consumo da família e fazem parte das associações ou cooperativas com o objetivo de atualizar os conhecimentos, participar dos cursos de capacitação e, no futuro, aumentar a produção e participar do rol dos formalizados da região.

Dada a tradição do vinho, os produtores formaram as associações de vitivinicultores, organizações que tratam da produção de uva e vinho. Com o aumento da produção e a necessidade de formalização para a comercialização, os vinicultores procuram se organizar em cooperativas, pois segundo eles a ação coletiva é a forma possível para os pequenos produtores de fazer frente às exigências legais e aos recursos financeiros necessários para se adequar às normas.

Este processo de organização teve como referência a formação no município vizinho de Jundiá, da Associação de Produtores de Vinho Artesanal de Caxambu (AVA) que, posteriormente, com a necessidade de formalizar a atividade, empreendeu um longo e difícil, porém vitorioso processo de formação da Cooperativa (OTANI et al., 2011).

A maior parte dos produtores de vinho pesquisados na região é membro da COORPE-VINHO. Dentre os cooperados, estão a totalidade dos associados da AVIVA e produtores de Indaítuba, Itupeva, Louveira e Vinhedo. Este grupo tem como meta principal atrair vinicultores de todo o Estado e formalizar a produção de suco de uva e de vinho dos cooperados.

Parte importante dos produtores de Vinhedo foi associado à AVIVI, primeira organização de vinicultores do município que, contudo migrou para a COOPERVINHO recentemente. O grupo que permaneceu na AVIVI também tem como meta a formalização, mas se distingue por ter o objetivo de trabalhar centrado nas características do vinho local e com os produtores do município. Além disso, o grupo já tem procurado usar predominantemente uva própria, e realizar experimentos com uvas e vinho proveniente de uvas viníferas.

4.2 - Perfil dos Vinicultores

Embora tenham ascendência de origem italiana comum, as atividades vitivinícolas dos municípios pesquisados apresentam realidades distintas. Uma das principais diferenças em relação à produção vinícola pode ser observada na origem da matéria-prima utilizada. Enquanto em Jundiá a maioria cultiva parte importante da uva, principalmente a "Niagara", utilizada na elaboração do vinho artesanal, nos municípios abrangidos pela pesquisa a grande maioria utiliza basicamente uva de terceiros.

O histórico do grupo analisado de vinicultores também está vinculado à participação ou convivência com familiares na elaboração de vinho. A totalidade deles declara ter iniciado na atividade devido à tradição familiar e/ou *hobby*.

Ao se verificar a história de cada produtor na vinicultura, principalmente o tempo em anos de produção, observou-se que, dos 24 pro-

dutores, 6 deles elaboram vinho há mais de 20 anos e 8 são vinicultores entre 10 e 19 anos, número que representa 50% do total. Dentre os mais recentes, 11 elaboram vinho há menos de 9 anos e, destes 33% desenvolvem a atividade há menos de 5 anos (Tabela 2).

TABELA 2 - Tempo dos Produtores na Vinicultura, Estado de São Paulo, 2011 e 2012

Tempo	%
Menos de 5 anos	33
5 a 10 anos	13
Mais de 10 anos	50
Sem informação	4

Fonte: Dados da pesquisa.

A pesquisa revelou que está havendo um movimento de entrada de novos produtores no mercado artesanal e informal. É provável que seja um reflexo do movimento de mobilização do setor nos últimos anos. Uma consequência perceptível deste processo é a conformação de grupo mais heterogêneo, o que está levando também a um processo de reconstituição de grupos de produtores em novas organizações com estratégias de ações distintas.

Deve-se destacar que a maioria viveu a elaboração do vinho para o consumo da própria família, sendo que 42% deles detêm tradição familiar de elaborar e comercializar o vinho há mais de 20 anos, ainda que alguns por períodos intermitentes e com retorno à atividade há menos de 10 anos.

Quase a totalidade dos vinicultores pesquisados não tem o vinho como única renda. A grande maioria ainda exerce e/ou exerceu outras atividades e/ou os próprios montaram o negócio vinícola. No grupo analisado, somente dois herdaram a vinícola dos pais e tocam realizando mudanças para se adequar ao novo contexto e investindo no turismo rural.

Ao considerar as outras fontes de renda, nota-se que 54% dos vinicultores recebem aposentadoria e que 38% deles trabalham em outros setores da economia nas áreas urbanas. A renda familiar é composta por várias fontes, sendo a aposentadoria a mais frequente e a renda obtida no setor urbano, a mais importante.

Esta dinâmica é viabilizada por dois fatores. O primeiro é a localização geográfica dos

municípios, entre duas regiões metropolitanas de forte dinamismo econômico conectadas por rodovias de qualidade. A infraestrutura existente para atender as áreas circunvizinhas das Regiões Metropolitanas (RMs) do Estado de São Paulo permite mesmo aos moradores dos municípios que não fazem parte formal destas RMs usufruírem da rede logística de transporte e comporem o mercado de trabalho ofertado pelos centros metropolitanos. A proximidade geográfica e a atração exercida pelos centros possibilitam a ocorrência da migração definida por Roca (2006) como movimentação pendular da população que pode trabalhar em cidades próximas e retornar ao local de moradia diariamente (OTANI, 2010).

Outro fator importante é que o manejo de produção vinícola artesanal tem a peculiaridade de demandar trabalho em períodos pontuais, o que facilita a administração da atividade e o produtor familiar também consegue dimensionar o tamanho da estrutura e da produção conforme a sua disponibilidade de tempo e de mão de obra. O vinho demanda mais trabalho na preparação da matéria-prima e, o mais usual, é a família do produtor se organizar em mutirão para esta tarefa. Em média de duas a quatro pessoas estão envolvidas em todo o processo de elaboração.

Apesar de começar como *hobby* e dar continuidade à tradição familiar, todos declaram estar em estágio de obter um ganho. A renda obtida já é suficiente para pagar os custos ou já se constitui num complemento de renda. Além disso, 70% dos viticultores avaliados declaram investir na atividade para obter uma renda maior no futuro.

Observou-se que nos cinco municípios pesquisados os grupos de produtores utilizam distintas estratégias de desenvolvimento da viticultura. O grupo mais numeroso, em geral de menor porte, faz parte da cooperativa para obter de forma coletiva a capacitação e/ou a formalização na atividade e, assim, diminuir os custos.

É necessário destacar dentre os viticultores aqueles que buscam elaborar vinho de melhor qualidade. Nem todos fazem parte de associações vinícolas. Em geral, estes viticultores exercem ou exerceram atividades em outros setores da economia e optaram por montar o seu próprio negócio vinícola. Estes

quatro têm a peculiaridade de pesquisar, fazer experimentos com variedades de *Vitis vinifera* e testar as uvas na elaboração de vinhos finos.

4.3 - Perfil da Viticultura Artesanal

Ao considerar os produtores que elaboram o vinho a partir de uvas próprias, nota-se a estratégia de utilização da variedade "Niagara", principalmente a parcela que não atinge o padrão necessário para a venda *in natura*. A produção desta variedade, bastante tradicional na região de Jundiá, é responsável por parte importante na renda das unidades produtivas analisadas.

Atualmente, cerca de metade dos pesquisados não planta uva. Essa categoria de viticultores é predominante nos municípios de Valinhos, Vinhedo e Indaiatuba. Esta é uma característica de parte significativa dos membros da COOPERVINHO. Os membros mantêm parceria com viticultores da região para obter uvas, principalmente as variedades Niagara e Máximo. Indaiatuba, município mais distante de Jundiá e o segundo maior produtor de uva "Niagara" da região, tem somente um viticultor que elabora e comercializa vinho com uvas de dois parceiros, que recebem a contrapartida em vinho.

Considerando-se estas características, a cooperativa tem como metas a organização de uma base de fornecedores de uvas para processamento e a construção de unidade coletiva para a produção suco. Atualmente a cooperativa já comercializa suco de uva produzido no Estado do Rio Grande do Sul e elabora vinho a partir de uvas predominantemente gaúchas. A produção é realizada nas adegas individuais e comercializada nas propriedades, nos restaurantes locais e nas festas na cidade.

Já nos municípios de Louveira e Itupeva encontram-se características distintas. Como componentes do aglomerado urbano de Jundiá, a vitivicultura destes municípios guarda forte semelhança com a do município central. Eles têm como peculiaridade o cultivo e utilização de uva própria para a produção de parte do vinho. São também viticultores e contam com a venda de uva de mesa como importante fonte de renda da propriedade. A comercialização ocorre em função do turismo rural, nas adegas e restaurantes. Estes estão investindo em reformas e construções

para melhorar o atendimento e tem o local e a paisagem aprazível como atrativo para buscar maior público consumidor.

O objetivo geral de todos os vinicultores é elaborar artesanalmente vinho de mesa com uvas americanas e híbridas, produção voltada para atender a demanda do consumidor habitual, principalmente tinto suave, que representa na média mais de 80% das vendas das vinícolas. Cada vinicultor elabora a composição entre diferentes tipos de vinho, formando assim o *blend* familiar, conforme o gosto do seu público fiel. Muitos relatam que têm fregueses antigos, que estão aumentando as vendas e que, muitas vezes, ficam sem produto para comercializar até o final do ano. A quantidade de vinho é dimensionada por eles, segundo a disponibilidade de recursos financeiros, mão de obra e espaço para elaborar e armazenar o vinho artesanal.

Dessa estratégia resultam as distintas produções encontradas. A faixa de produção predominante na região é de vinicultores com menos de 5.000 litros por ano, o que representa 32% do total de vinho produzido e 67% do total dos produtores. Os que produzem entre 5.000 a 10.000 litros representam 17% dos produtores e 24% da produção. Os maiores vinicultores, que conseguem produzir mais de 10.000 litros, representam 17% dos produtores e 44% da produção total (Tabela 3).

Fica claro, portanto, que dentre os vinicultores artesanais há diferenças significativas de estágio de produção e de negócio. Há uma grande parcela de produtores com produção em pequena escala e poucos com produção significativa. Enquanto os de menor produção são, em geral, os que estão iniciando na atividade e produzem em condições ainda inapropriadas, os de maior produção estão melhor estruturados e comercializam a produção em adegas que estão em processo de adequação conforme as exigências legais.

Após o período de maturação, que dura em média de três meses, o vinho é armazenado e posto à venda ao longo do ano. Os períodos de maior venda se concentram no inverno, nas festas de comemoração locais e no Natal.

Dadas estas características é possível de se desenvolver a viticultura em paralelo a outros trabalhos remunerados. Em pesquisas

anteriores constatou-se que os familiares que trabalham em outras atividades tiram férias nos momentos de maior necessidade de trabalho da viticultura, sobretudo na fase de elaboração do vinho.

Ao considerar a comercialização, 75% dos vinicultores vendem diretamente aos consumidores, geralmente nas adegas das propriedades rurais, algumas delas localizadas em pontos centrais das cidades, ou nas adegas situadas nas áreas de comércio das cidades, ou ainda nos restaurantes próprios. Em 25% dos casos a comercialização é realizada por meio de vendedores da região.

Atualmente, os viticultores que conseguem produzir uva com qualidade reconhecida no mercado preferem vender a fruta fresca e comprar a produção da variedade Niagara de outros viticultores para a elaboração do vinho. A comercialização da uva de qualidade para mesa proporciona margem de lucro bastante atrativa e constitui importante parcela na composição da renda nas propriedades.

O vinho forma a combinação perfeita com a produção de uva para a renda das famílias. Geralmente por estar concentrada em três a quatro meses do ano, a colheita da uva na região proporciona retornos bastante concentrados no ano. Já a comercialização do vinho proporciona renda ao longo do ano todo, fato que segundo os produtores, ajuda a pagar as despesas correntes da casa.

4.4 - Origem das Uvas

A continuidade da tradição de elaborar vinho nos dias atuais foi viabilizada pela produção de uva de mesa, em situações em que a fruta não atinge o padrão para a comercialização *in natura*. Segundo o levantamento realizado, 77% da uva destinada à produção do vinho é adquirida de terceiros e parte é cultivada no Estado de São Paulo, como a “Niagara” e a “Máximo”, que representam, respectivamente, 12% e 9% do total. Os vinicultores compram uvas da mesma região, principalmente dos municípios de Indaiatuba, Louveira e Jundiaí, e também de regiões mais distantes como do município de São Miguel Arcanjo, área de expansão da viticultura paulista.

TABELA 3 - Produção de Vinho por Estrato, Estado de São Paulo, 2011 e 2012

Estratos de produção de vinho (litros)	Produção (litros)	%	N. de produtores
Menos de 1000	2.310	2	6
Entre 1.000 a 5.000	31.387	30	10
Entre 5.000 a 10.000	25.728	24	4
Mais de 10.000	46.997	44	4
Total	106.422	100,0	24

Fonte: Dados da pesquisa.

Todas as demais variedades utilizadas na vinificação são do Estado do Rio Grande do Sul. Esta prática de compra de terceiros está bastante disseminada e agora está mais facilitada com a criação de associações e cooperativas, pois permite aos vinicultores iniciantes, que demandam pouca quantidade de uva, o acesso à matéria-prima por meio da compra coletiva.

Vale ressaltar que apesar das dificuldades decorrentes do manejo das *Vitis vinifera*, em função da adaptação às condições de solo e clima da região, alguns produtores vêm realizando seus próprios experimentos com objetivo de construir diferenciais para suas produções e elaborar vinhos de melhor qualidade. No geral esses líderes da viticultura regional têm obtido sucesso. Daí a presença, ainda que em quantidade reduzida, de uva própria, das variedades Shiraz, Merlot, Moscato e outras.

Mesmo os vinicultores que compram uva na região vêm desenvolvendo um trabalho com os viticultores, visando a produção de uvas mais adequadas à vinificação. Enquanto para a

colheita de uva para mesa a qualidade estética da fruta é fundamental, para elaborar o vinho a necessidade maior é alcançar melhores parâmetros de maturação, como pH, acidez e principalmente teor mais elevado de açúcar (*brix*) que possibilite a melhor fermentação da uva sem utilizar ou utilizando a menor quantidade possível de açúcar (*chaptalização*).

A uva que aparece com maior frequência é a "Bordô", utilizada por 21 vinicultores, seguida pela "Niagara" empregada por 16 vinicultores e a máximo usada por 11 vinicultores. A origem da matéria-prima pode ser observada na tabela 4.

Um gargalo importante citado pela quase maioria dos produtores é a falta de matéria-prima. Pode-se observar que há iniciativas de se produzir a uva própria na elaboração de vinho, porém, a quantidade não é suficiente e há necessidade de complementar com uvas compradas, principalmente da região Sul do país. A compra de uvas no sul decorre do menor preço e da falta de matéria-prima no Estado de São Paulo.

TABELA 4 - Principais Cultivares Utilizados na Viticultura Artesanal, Estado de São Paulo, 2011 e 2012

Cultivares	Origem da matéria-prima		N. de vinicultores que utilizam o cultivar
	Própria	Terceiros	
Niagara	7	10	16
Máximo	5	6	11
Bordô	6	20	21
Cabernet	1	7	8
Merlot	2	6	8
Isabel	3	6	8
Moscato	1	4	4
Curbina	2	2	3

Fonte: Dados da pesquisa.

5 - CONCLUSÕES

Apesar da origem em comum das famílias e da atividade vinícola artesanal, entre as áreas pesquisadas, de um modo geral, há diferenças nas formas de condução, sendo as principais, o uso de produção de uva própria ou de terceiros na elaboração do vinho, o que pode demandar ações distintas de políticas públicas. Os vinicultores projetam o aumento da produção em função da ampliação do mercado. Em geral, colocam a localização da região, entre São Paulo e Campinas, como estratégica para a evolução da viticultura artesanal atrelada ao desenvolvimento do turismo rural. A elaboração do vinho artesanal nos entornos metropolitanos é estratégica por demandar reduzida mão de obra em período delimitado do ano, o que permite que a família se organize para trabalhar nestes períodos e a venda possibilita obter renda contínua durante o ano.

No entanto, alguns fatores inibem a plena evolução desta atividade. Primeiro, a proximidade às regiões metropolitanas eleva o preço da terra e aumenta a pressão imobiliária. Essa realidade afeta diretamente a disponibilidade de terra para produção agrícola e o custo da produção da uva, fato que acarreta a falta de matéria-prima na região para fazer vinho de melhor qualidade.

Devido a este contexto, os proprietários de terra, que têm como meta produzir vi-

nhos de melhor qualidade, tomaram a iniciativa de realizar experimentos adaptativos com cultivares, de forma individual ou em pequenos grupos, para ter uvas adequadas para a produção própria. A uva local e regional configura-se de grande importância para o desenvolvimento da viticultura artesanal de São Paulo, os produtores que realizam os experimentos têm obtido sucesso e afirmam estar otimistas com a condução dos cultivares de uvas finas nas suas propriedades.

As organizações de pesquisa ligadas ao setor agropecuário que estão vivenciando uma crise crônica de falta de recursos em todos os níveis, têm tido dificuldade em antecipar as pesquisas para subsidiar os produtores de uva para vinho. Mas apesar das restrições, têm acompanhado tecnicamente a sua evolução. Portanto, apesar dos muitos obstáculos existentes, é possível afirmar que, assim como foi observado em Jundiaí, os produtores pesquisados estão otimistas e realizando investimentos e ações de forma individual, ou coletiva, por meio de associações ou cooperativas.

Com o desenvolvimento da viticultura também aparecem diferenças entre eles, principalmente na condução da atividade como negócio. Isso resulta na adoção de metas e estratégias distintas e, muito provavelmente, em vinhos diferentes e diversificados, o que é desejável para um mercado potencial que ainda está se consolidando.

LITERATURA CITADA

FLEURY, A. L'agriculture dans la planification de l'Île de France. **Institut National de la Recherche Agronomique**, Paris INRA, 2006. Disponível em: <<http://www.inra.fr/sed/multifonction/textes/CAHIERMF8.pdf>>. Acesso em: 12 ago. 2006.

FUNDAÇÃO SISTEMA DE ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS - SEADE. **Indicadores do Estado de São Paulo**. São Paulo: SEADE, 2010. Disponível em: <<http://www.seade.gov.br>>. Acesso em: 05 dez. 2012.

NEVES, J. L. Pesquisa qualitativa: características, usos e possibilidades. **Caderno de Pesquisas em Administração**, São Paulo, v. 1, n. 3, 1996. 2. sem.

OLIVER, G. de S. Debates científicos e a produção do vinho paulista, 1890-1930. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 27, n. 54, p. 239-260, 2007.

OTANI, M. N. Estratégias de reprodução social em áreas periurbanas: os produtores de vinho artesanal comercial em Jundiaí. 2010. 103 p. Dissertação (Mestrado) - Curso de Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável, Universidade de Campinas, Campinas, 2010.

OTANI, M. N. et al. Ambiente institucional da viticultura artesanal em Jundiaí, Estado de São Paulo . **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 41, n. 3, mar. 2011.

PINTO-CORREIA, T. Multifuncionalidade da paisagem rural: novos desafios à sua análise. **Inforgeo**, Portugal, p. 67-71, jul. 2007.

ROCA, M. de N. O. Migrações internas e circulação da população: o caso da região de Lisboa e Vale do Tejo. **Associação Portuguesa de Demografia**, Lisboa: UNL. Disponível em: <http://www.apdemografia.pt/ficheiros_comunicacoes/334572940.pdf>. Acesso em: 10 ago. 2006.

ROMERO, L. A. B. A vitivinicultura no Estado de São Paulo (1880-1950). 2004. 233 p. Dissertação (Mestrado em História Econômica) - Instituto de Economia, Universidade de Campinas, Campinas, 2004.

SCHNEIDER, S. A pluriatividade como estratégia de reprodução social da agricultura familiar no sul do Brasil. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 16, p. 164-184, 2001.

SOUSA, J. S. I. **Jundiaí**: lavradores e lavouras de antanho; a agricultura em Jundiaí 1615-1970. Campinas: Indústrias Gráficas Massaioli Ltda., 1970. (Relatório da Casa de Agricultura DR).

_____. Mutações somáticas na videira Niagara. **Bragantia**, Campinas, v. 18, p. 387-423, 1959.

_____. **Uvas para o Brasil**. Piracicaba: FEALQ, 1996. v. 1, 790 p.

SOUZA, R. Cachaça, vinho e cerveja: da Colônia ao século XX. **Revista de Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, 22 p. 2004.

VERDI, A. R. et al. Cadeia vitivinícola paulista: contribuições estratégicas para o setor. **Revista de Economia Agrícola**, São Paulo, v. 59, n. 1, p. 79-95, jan./jul. 2012.

_____. et al. Panorama da vitivinicultura paulista: censo de 2009. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 41, n. 11, nov. 2011.

PROCESSO DE CONSOLIDAÇÃO DA VINICULTURA ARTESANAL: um estudo de caso no entorno metropolitano de São Paulo e Campinas

RESUMO: *Alguns municípios próximos das regiões metropolitanas de São Paulo e Campinas têm intensificado a expansão urbana no meio rural. Nesses espaços periurbanos, a busca por terras menos valorizadas provoca forte pressão imobiliária que descaracteriza a paisagem e os sistemas de produção locais. A viticultura artesanal, associada à agricultura familiar e ao saber fazer tradicional, num ambiente preservado e adequado para receber turistas, é uma alternativa promissora. Essa pesquisa é um estudo de caso da viticultura artesanal em municípios dos entornos metropolitanos de São Paulo e Campinas dando continuidade a estudos já realizados em Jundiaí. A pesquisa conclui que apesar da origem em comum das famílias e da viticultura, existem diferenças nas formas de condução da atividade, entre as regiões pesquisadas. A mais importante é o uso de uvas próprias e de terceiros na elaboração do vinho, o que pode determinar ações distintas de políticas públicas. Ao contrário de Jundiaí, onde parte relevante da viticultura é repassada de pai para filho há gerações, na área pesquisada a maioria é constituída de vinicultores que iniciaram ou recomeçaram recentemente na atividade. Os vinicultores não formam um grupo coeso e adotam formas distintas de gerenciar o negócio vinícola. Entretanto, todos têm a percepção de que a atividade é promissora, principalmente devido à localização privilegiada.*

Palavras-chave: *produção familiar de vinho, agricultura periurbana, diagnóstico socioeconômico.*

ARTISANAL WINEMAKING IN THE METROPOLITAN ENVIRON OF SAO PAULO AND CAMPINAS

ABSTRACT: *Urban expansion into natural areas has intensified lately in some municipalities of the Metropolitan Regions of both Sao Paulo and Campinas. Lower land values in these peri-urban spaces lead to a construction boom, thereby depriving the characteristics of the landscape and local production systems as well. Artisanal viniculture, which is associated to family wineries and their traditional know-how, is a promising alternative in a preserved environment that meets the requirements for receiving tourists. Besides Jundiai, where this research began, this paper is a case study of artisanal winemaking in municipalities compounding the Metropolitan surroundings of Sao Paulo and Campinas. It concludes that although the families involved do share common origins regarding viniculture, they run their business in different manners, according to the region. The most important one, which may result in diverse public policies, is related to the use of own as well as other growers' grapes to make the wine. Unlike what happens in Jundiai, where a significant part of viniculture has been inherited for generations, most of the wine makers in the studied area started and/or re-started this activity recently. Wine producers are not a coherent group and adopt particular ways to run their business. Nevertheless, they all agree on bright prospects for wine making, mainly due to their privileged location.*

Key-words: *family winemaking, periurban agriculture, socioeconomic diagnosis, Brazil.*

Recebido em 15/02/2013. Liberado para publicação em 17/07/2013.

Informações Econômicas, SP, v. 43, n. 4, jul./ago. 2013.