



A Produção de Vinhos na América do Sul

Comparativo entre Brasil e os Países Produtores do Continente

Merijane Caldeira da Silva¹

Lilian Corrêa Alves²

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, alunas do Curso de Hotelaria

Orientadora: Prof.^a Me. Stella Magaly Andrade de Sousa³

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Professora do Curso de Hotelaria

Resumo: O presente trabalho busca apresentar os processos de produção e cultivo da uva e do vinho nos principais países produtores da América do Sul, analisando e comparando as condições climáticas, de produção e cultivo, bem como as principais variedades plantadas. Destaca ainda a produção de espumantes no Brasil, na qual o país se sobressai, oferecendo ao mercado itens de qualidade reconhecida entre os melhores do mundo, alguns agraciados com premiações. Por fim, aborda as razões pelas quais a produção brasileira da bebida mostra-se inferior em quantidade, quando comparado aos demais países do mesmo continente.

Palavras-chave: Vinho; América do Sul; Consumo de vinhos; Vitivinicultura.

Introdução

O vinho é uma bebida que surge junto com a própria civilização. Segundo estudos arqueológicos (VIOTTI, 2010), desde as épocas mais remotas já se cultivavam uvas para a produção de vinhos. Os indícios dessa produção datam de cerca de 6000 a.C. na região do Cáucaso, leste europeu, e constituem-se de uma grande quantidade de sementes de uvas cultivadas que indicam vinificação, bem como a existência de vasos destinados ao

¹ Graduanda do curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Endereço eletrônico: mericadel@yahoo.com.br

² Graduanda do curso de Bacharelado em Hotelaria da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Endereço eletrônico: lilian_c.alves@yahoo.com.br

³ Docente da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Curso de Bacharelado em Hotelaria. Mestre em Hospitalidade pela UAM, Especialista em Administração Hoteleira UFJF/SENAC, Bacharel em Turismo UNP. Endereço eletrônico: stellasousa@yahoo.com

transporte e vinificação de vinhos, que hoje se encontram no museu de Tbilissi, na Geórgia. (Ibid.).

Para Aguiar e Miwa (2009) foi por meio do Gregos antigos, que dominavam as técnicas de vinificação por volta de 750 a.C., que o cultivo de uvas para produção de vinhos chegou aos países onde iria fincar suas raízes, Itália e França, além de Espanha.

O vinho também é uma bebida que sempre esteve ligada à prática religiosa, desde os mais antigos relatos bíblicos - Noé teria salvo uma videira em sua arca e apreciava o vinho - até a sua produção em mosteiros (VIDOTTI, 2010). Já Aguiar e Miwa (2009) frisam que no início da Idade média, quando houve a queda do Império Romano, a produção do vinho ficou afetada, pois era comum os generais romanos portarem mudas de videiras até os territórios invadidos, onde as mesmas eram plantadas, ocasionando a expansão do cultivo da uva. Em seguida, foi a igreja católica que impulsionou o desenvolvimento dos vinhedos:

Na Europa, foi o catolicismo o próximo elemento importante de expansão e desenvolvimento da cultura vinícola, não só pela adoção da bebida rubra na liturgia da missa [...], mas também pelos importantes vinhedos dos mosteiros e conventos, que transformaram a vitivinicultura em fator de receita. (VIDOTTI, 2010, p. 48).

Em paralelo à expansão da produção europeia, na época das grandes navegações, no Séc. XV, surge o chamado “Novo Mundo” que abrange as regiões das Américas, África e Oceania, onde também foi inserido o cultivo da *Vitis Vinifera*⁴. (AGUIAR e MIWA, 2009). Videiras europeias chegaram ao Peru em 1531, bem antes de chegarem a qualquer outro lugar do Novo Mundo. O hábito do vinho na América Latina se deve também à herança dos colonizadores portugueses e espanhóis. A viticultura na região da América do Sul teve sua origem nas missões (franciscanas ou jesuítas), mas só começou a se desenvolver mesmo a partir do século XIX. (PITTE, 2012.).

Nos últimos anos, a América do Sul tem sido o segundo continente produtor de vinhos mais importante no mundo. O maior produtor de vinhos em termos de quantidade na América do Sul é a Argentina, seguida pelo Chile e o Brasil. Sendo que no Brasil, a maior parte da produção ainda é dos chamados “vinhos de mesa”, produzidos com uvas americanas. Cabe dizer que os cuidados na produção no que diz respeito ao manejo do solo e manutenção das temperaturas nos vinhedos e o avanço das tecnologias vem permitindo manter um padrão de qualidade regular dos vinhos produzidos no Brasil. Em termos de produção de vinhos na América do Sul é importante citar que a Venezuela e o Peru também são produtores, porém em uma escala inferior aos demais países da América do Sul já citados. (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

⁴ Espécie de videira nativa da Europa que apresenta as melhores qualidades para a vitivinicultura. (MONDAVI; OLD, 2010).

1. Metodologia

A presente pesquisa consta de um estudo exploratório de natureza qualitativa. Nas pesquisas qualitativas, a definição de problema é mais ampla e pode ser expressa como uma questão relevante que intriga o pesquisador e sobre a qual as informações não são suficientes. Embora o problema seja menor, não significa que a tarefa seja simples. (DENKER, 2000).

O objetivo geral desse estudo é revisar e discutir as informações publicadas sobre a produção de vinhos na América do Sul até o momento. Para consecução desse objetivo, buscou-se destacar os processos de produção de vinhos finos desenvolvidos no continente pelos principais países produtores, as diferenças climáticas e suas decorrências no cultivo de uvas vitiviníferas, os tipos de castas cultivadas em cada país e ainda abordar a questão da produção de espumantes no Brasil, que tem merecido especial atenção no mundo por sua alta qualidade.

Para realizar o estado da arte da produção de vinhos na América do Sul empreendeu-se uma revisão bibliográfica a respeito do tema, bem como utilizou-se de periódicos e sites da internet, ambos especializados na temática abordada.

Como resultado final do estudo, houve um esforço em empreender uma comparação da produção de vinho no Brasil em relação aos demais países para, dessa forma, contribuir para melhorias no setor e o estabelecimento de uma cultura de consumo de vinhos finos no Brasil.

2. A produção na América do Sul: condições de solo e clima

As regiões produtoras de vinho na América do Sul estão localizadas em uma extensa área territorial e possuem condições climáticas diferentes até dentro do mesmo país.

O Brasil apresenta, nas áreas de cultivo de uvas viníferas, desde regiões de clima úmido e alto índice de chuvas, como a Serra Gaúcha, que possui um solo rico em matéria orgânica, passando por regiões de clima mais seco, como a Campanha Gaúcha, mas que apresenta um alto índice de chuvas, até uma região semi-árida com índice de chuvas relativamente baixo, como é o caso do Vale do São Francisco. Os solos também possuem suas diferenças: na Serra Gaúcha tem-se um solo arenoso e ácido com drenagem pouco eficiente. Já na Campanha Gaúcha, o solo é argiloso e arenoso com baixa matéria orgânica e boa drenagem. O Vale do São Francisco apresenta solo bastante pobre, o que favorece a qualidade da uva. O que algumas regiões produtoras brasileiras têm em comum além da tecnologia utilizada no cultivo das uvas, é uma boa amplitude térmica, chegando a variar de 28° durante o dia para 13° durante a noite, o que faz com que as uvas desenvolvam aromas e sabores. (FARIAS, 2014).

A região vitivinícola do Chile também possui grande amplitude térmica na região próxima às Cordilheiras e seu solo vai desde o mais leve e fértil até os mais pobres, como na região do Colchagua, e inférteis com camadas de argila e granito, como no Vale do

Casablanca. O clima pode ser quente como no Vale do Aconcágua ou ser refrescado pela influência da corrente de ar que se origina na Antártica e do ar frio que vem dos Andes todas as noites. (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

No Uruguai, o clima é ensolarado e úmido, com diminuição de temperatura durante a noite nas regiões produtoras. As tardes são frias e com ventos. Os solos em geral são argilosos e calcários, o que favorece o cultivo da uva já que a videira necessita de solos em geral pobres, com pedras, calcário e argila para dar frutos com maior qualidade. (Ibid.)

A Argentina possui índice de chuva baixo, clima extremamente frio no inverno e em algumas regiões bem quente no verão. Na principal região produtora argentina, Mendoza, devido a variação de altitude, existem vários microclimas. Em geral o clima em Mendoza é temperado e os solos pedregosos e arenosos. (Ibid.)

Cada região dos países apresentados possui seu próprio clima e tipo de solo, ainda que possuam algumas similaridades, cada uma tem sua característica o que faz com que produzam vinhos com suas particularidades preservadas. Pode-se dizer que com esforço, tecnologia e competência é possível produzir vinhos finos e de qualidade até mesmo em lugares antes impensados. (JOHNSON; ROBINSON, 2008)

3. Tipos de condução das videiras

Nas plantações sul americanas são utilizados basicamente dois tipos de cultivo: o de espaldeira e o de latada. O sistema de Espaldeira, consiste na utilização de arames de sustentação são alinhados em fila, como uma espécie de cerca, fazendo com que as videiras cresçam alinhadas e recebam mais sol. Esse sistema permite ainda a colheita mecanizada, feita através de máquinas. O sistema de Latada ou Pérgola, ainda utilizado em algumas regiões do Brasil (herança dos imigrantes italianos vindos da região do Vêneto), porém vem sendo substituído pelo sistema de espaldeira devido a sua maior eficiência na produção. Nele, as videiras crescem em forma de parreiral que cobre toda a parte superior do vinhedo, o que diminui a área de insolação sobre a planta e favorece a retenção de umidade, facilitando a deterioração da videira. (FARIAS, 2014).

4. Castas emblemáticas da América do Sul

A América do Sul possui uma grande área produtora de vinho e cada uma com seu *terroir*⁵ em particular, o que facilita a adaptação de diversas espécies tanto da *vitis vinifera*, para a fabricação de vinhos finos, como das *vitis labruscas*, videiras americanas, mais resistentes, utilizadas principalmente na fabricação de vinhos de mesa, popularmente conhecidos como vinhos de garrafão. (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

⁵ Termo francês que se refere a um terreno bem pequeno cujo microclima e solo conferem qualidades únicas aos vinhos ali produzidos. (DEMOSSIER, 2005)

Percebe-se que não há uniformidade de produção de um determinado tipo de uva na América do Sul. Cada país desenvolveu de acordo com seu *terroir* um cultivo próprio, como se verificará a seguir.

No Chile, apesar de não ser a mais plantada, a *Carménère* se tornou a uva ícone do país. Dizimada pela *Phylloxera* (praga que atacava a produção de uvas) na Europa, foi redescoberta por acaso no Chile em meio às videiras de *Merlot*. Produz um vinho com bastante cor e taninos pronunciados. (COPELLO, 2013).

Na Argentina, a casta escolhida como ícone foi a *Malbec*, também originária da França. A *Malbec* argentina dá origem a um vinho de cor profunda e brilhante com taninos macios e ótimo teor alcoólico. (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

A *Tannat* é a casta emblemática do Uruguai, originária do sudoeste da França, está há mais de 100 anos no país. Seus vinhos são potentes, com teor alcoólico elevado em torno de 12% a 13,5%. (FARIAS, 2014).

O Brasil ainda não possui sua uva emblemática, porém todos os esforços se concentram para tornar a *Merlot* a uva ícone do país. Menos estruturada que a *Cabernet Sauvignon*, a *Merlot* produz vinhos macios e não necessita de tanto tempo em garrafa (JOHNSON; ROBINSON, 2008). É originária da região de Bordeaux, na França.

Diante do exposto, pode-se inferir que cada região possui uma casta, ou seja, uma espécie de uva que, por melhor adaptação ao clima e solo do local e por originar vinhos de qualidade, se tornou ícone daquele lugar ou que sendo desenvolvida com a intenção de torna-la um ícone, como é o caso da *Merlot* no Brasil.

5. Principais países produtores da América do Sul

Chile

A viticultura moderna chilena se desenvolveu a partir de 1851 (PITTE, 2012). Devido a uma privilegiada posição geográfica (entre o Pacífico e a Cordilheira dos Andes) que proporciona um isolamento, poupando o Chile do ataque das pragas comuns às videiras européias, o país ficou livre da devastação causada pela *Phylloxera Vastatrix* entre os séculos XIX e XX. O termo Filoxera é utilizado para designar tanto a doença quanto o inseto. Segundo Copello (2013), essa praga que dizimou as vinícolas da França e Portugal no século XIX, chegando à Austrália, Argélia, África do Sul, Tunísia e Marrocos causando a extinção de vários vinhedos, destrói as folhas da planta que amarelam e caem. O pulgão suga as raízes e assim a planta sofre a ação de fungos que causam o apodrecimento das raízes, matando a videira.

Algumas castas foram consideradas extintas devido ao ataque da Filoxera, o exemplo mais conhecido é o da casta *Carménère* já citado anteriormente. Como solução para a Filoxera, adotou-se enxertar a *Vitis Vinifera* (espécie de videira mais cultivada para a produção de vinho) sobre a videira americana, dessa forma se obtém uma planta mais resistente à praga. Este método é utilizado até hoje. (COPELLO, 2013)

O Chile possui como principais uvas a *Cabernet Sauvignon*, *Chardonnay* (branca), *Merlot* e claro, *Carménère*. Com um território de aproximadamente 4300 km de comprimento, possui um clima mediterrâneo favorável ao cultivo das uvas, além da grande amplitude térmica ao longo do dia, o que contribui para a riqueza de sabores e aromas de seus vinhos. Uma desvantagem natural da região produtora chilena é o fato de praticamente não chover no verão. Atualmente, nos vinhedos mais novos utiliza-se o sistema de gotejamento para resolver o problema, que é o aproveitamento da água de degelo para cultivar uva, no qual a água goteja das cordilheiras e vai formando rios entre as valas. (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

De acordo com Johnson e Robinson (op. Cit), as principais regiões produtoras do Chile são o Vale do Aconcagua, o Vale de Casablanca, o Vale de San Antonio e o Vale do Maipo, passando ainda pelas regiões de Cachapoal e Colchagua e Maule que possui a maior área de videiras em solo vulcânico do Chile.

O Chile conta com uma plantação de 205.000 hectares, o que corresponde a 2,7% da área plantada no mundo, 75% das uvas plantadas são de variedades tintas, com destaque para a *Cabernet Sauvignon*. Sua produção anual é de 12.554.000 hl, correspondendo a 5% da produção mundial e o consumo per capita foi de 12 litros no ano de 2012. (ADEGA, 2013).

Brasil

Quando falamos de quantidade, o Brasil é o terceiro mais importante produtor de vinhos do continente sul-americano. A história vitivinícola brasileira iniciou-se em 1532, com a chegada de Martin Afonso. Brás Cubas plantou as primeiras mudas de videira na Capitania de São Vicente, porém sem os devidos cuidados elas logo desapareceram (FARIAS, 2014). Por três séculos não houve praticamente produção ou cultivo de uvas viníferas no Brasil. Somente após a chegada dos primeiros imigrantes italianos à Serra Gaúcha por volta dos anos 1870, é que começou a produção importante de vinhos no país (PITTE, 2012.). Até de 1970 a produção nacional se voltava para a elaboração de vinhos produzidos com as espécies americanas, como a Isabella, que produz vinhos inferiores popularmente chamados de “vinhos de garrafão” e o suco de uva, fácil de compreender já que o índice pluviométrico anual é bastante alto e as videiras da espécie americana tem maior resistência à podridão (JOHNSON; ROBINSON, 2008). Naquela época começaram a ser introduzidas as videiras da espécie *vitis vinifera* (videiras européias), o que melhorou a qualidade do vinho produzido juntamente com a adoção de uma alta tecnologia e a manutenção de um padrão de qualidade regular nos vinhos nacionais.

O Brasil possui diversas regiões produtoras de vinho sendo seis as principais produtoras de vinho fino (produzidos a partir da *vitis vinifera*), a maior parte está localizada na região sul do país. Vale ressaltar quais são as principais regiões produtoras de vinho fino e suas características, além dos números da produção nacional (Tabela 1):

- Serra Gaúcha: É a principal região produtora, com solo e clima propícios para a produção de uvas com alta acidez, usadas na preparação de vinho base para elaboração de espumante. A Serra Gaúcha pode ser dividida em três microrregiões: Vale dos vinhedos, Pinto Bandeira e Altos Montes. (IBRAVIN, 2013).

O Vale dos Vinhedos é a primeira região brasileira a conseguir a classificação de Denominação de Origem (D.O.). A D.O. delimita a produção à região do Vale dos Vinhedos que compreende os municípios de Garibaldi, Bento Gonçalves e Monte Belo do Sul, e apresenta normas de cultivo e processamento mais restritas, o que assegura a qualidade dos vinhos daquela região. As castas autorizadas para cultivo no Vale dos Vinhedos são: *Merlot* e *Cabernet Sauvignon* como principais e *Cabernet Franc* e *Tannat* como auxiliares. *Chardonnay* como principal e *Riesling* Itálico como variedade auxiliar e para os espumantes, a *Chardonnay* e *Pinot Noir* como principais e *Riesling* Itálico como variedade auxiliar. (Ibid.)

- Campanha: Localiza-se na fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai, no paralelo 31° e engloba os municípios de Quaraí, Santana do Livramento, Don Pedrito, Bagé, Candiota, Pinheiro Machado e Piratini. É uma região de clima relativamente seco, seus solos têm baixa acidez, são arenosos e argilosos e possuem boa drenagem. Possui uma amplitude térmica considerada boa para o cultivo das uvas. As principais castas plantadas na região são: *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, Castas portuguesas, *Tannat*, *Pinot Noir*, *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc*, *Pinot Grigio* e *Viognier*. (Id. Ibid.)

- Serra do Sudeste: Também no paralelo 31°, situa-se entre a Serra Gaúcha e a Região da Campanha. Com clima mais seco que a Serra Gaúcha, possui uma boa amplitude térmica.

- Campos de cima da Serra: Com uma produção relativamente recente de vinhos finos (aproximadamente 10 anos), abrange os municípios de Vacaria, Bom Jesus e Muitos Capões. Situada no paralelo 28°, possui clima frio e menos úmido que na Serra Gaúcha.

- Santa Catarina: A região produtora do Estado de Santa Catarina está localizada principalmente no município de São Joaquim e no Vale do Rio do Peixe, neste, a viticultura ocupa cerca de 2.200 hectares sendo menos de 5% dedicados ao plantio das uvas viníferas. Cerca de 75% da plantação é da variedade Isabel, e a maior parte da produção é voltada para os sucos de uva e os vinhos de mesa (produzidos com uvas não viníferas). (Id. Ibid.)

- Vale do São Francisco: uma das grandes novidades dos últimos tempos o Vale do São Francisco se localiza na região semi-árida dos Estados da Bahia e Pernambuco, é especializada principalmente na produção de uvas para consumo *in natura*. O Vale do São Francisco vem investindo em alta tecnologia para a produção de uvas viníferas e elaboração de vinhos com qualidade para exportação. Por possuir um índice de chuvas muito baixo (400mm/ano), utiliza o método de irrigação por gotejamento, com água do Rio São Francisco. Seu solo é bastante pobre, o que é bom para o cultivo das uvas e possui uma boa amplitude térmica, com dias quentes e noites frias. Uma característica que vale destacar é a possibilidade de se obter duas safras por ano, porém para não levar a

videira à exaustão, tem sido feito um controle biológico para que ocorram três safras a cada dois anos. (IBRAVIN, 2013).

As principais castas tintas plantadas na região são: *Syrah*, *Cabernet Sauvignon*, *Mouvèdre* e *Tempranillo*. Já entre as brancas, plantam-se variedades da Moscatel, *Chenin Blanc*, *Sauvignon Blanc* e *Verdejo*. O vinho espumante Moscatel é o principal vinho produzido no Vale do São Francisco.

Também é importante destacar outras regiões como São Roque, em São Paulo, que produz vinhos com as variedades de uvas não viníferas e ainda os Estados do Espírito Santo e Minas Gerais. Minas Gerais vem se dedicando à produção de vinhos finos e lançou seu primeiro rótulo comercial que chegou ao mercado do Rio de Janeiro em 2013, o Vinho Primeira Estrada Syrah 2010, natural da cidade de Três Corações. (ANDRADEJUNIOR, 2013).

Tabela 1 – Produção de vinhos no Brasil em números no ano de 2013.

Estado	Vinho		Total Litros
	Uvas não Viníferas	Uvas Viníferas	
Rio Grande do Sul	255.422.244	49.419.599	304.841.843
Santa Catarina	12.156.670	350.883	12.507.553
Vale do São Francisco (PE/BA)	2.000.000	6.000.000	8.000.000
Minas Gerais	5.000.000	535.000	5.535.000
São Paulo	4.000.000	100.000	4.100.000
Paraná	750.000	100.000	850.000
Goiás	500.000	3.000	503.000
Espirito Santo	15.000	30.000	45.000
Mato Grosso	20.000	0	20.000
TOTAL	279.863.914	56.538.482	336.402.396

Fonte: Anuário, 2014.

Analisando a tabela, pode-se perceber que a maior parte da produção de uvas no Brasil ainda continua sendo de uvas não viníferas, por isso aparecem no quadro alguns Estados como Goiás e Mato Grosso que produzem uvas e vinho, porém a produção de vinhos finos não é significativa. Segundo dados do Anuário Vinhos do Brasil (ANUÁRIO, 2014), o Brasil possui pouco mais de 1% da superfície plantada no mundo, uma área de 81.600 hectares, com uma produção de 3.364.000 hectolitros (cerca de 1,1% da produção mundial). O consumo per capita brasileiro ficou em torno de 2 litros no ano de 2013, dos quais 1,4 litros corresponde aos vinhos de mesa elaborados com as variedades de uvas não viníferas (“vinhos de garrafão”), enquanto o consumo de vinhos finos produzidos com as variedades de uvas viníferas ficou em torno de 0,6 litros. (Ibid.). Voltando a tabela, fica patente que o Estado brasileiro com maior consumo per capita é o Rio Grande do Sul, seguido pelo Rio de Janeiro e Paraná.

Uruguai

O Uruguai começou a produzir vinho ainda no século XIX, quando emigrantes espanhóis chegaram ao país, posteriormente chegaram os italianos e franceses. Em 1870 foi inaugurada a primeira vitivinicultura comercial, que é uma entidade de direito público. (VINITUDE, 2014).

O país ocupa uma cadeira na Organização Internacional do Vinho (OIV). Os emigrantes europeus começaram plantando uvas com o conhecimento que adquiriram em sua terra natal. 70 % dos vinhedos plantados são das variedades *Tannat* e *Folle Noire*. A *Tannat* é uma cepa de origem francesa, porém os vinhos de *Tannat* produzidos no Uruguai são distintos dos da França. São menos ásperos, mais aveludados, com menos taninos e madurecem mais cedo. A *Tannat* com sua variedade foi possível à adaptação as condições climáticas na região de Salto (Noroeste do Uruguai) e a sua colheita é manual. Essa miscigenação de maneiras, formas e localização geográfica na mesma latitude que Argentina, Chile, África do Sul faz do Uruguai um grande produtor vinhos e com padrão internacional. (TANAT, 2014).

O consumo interno de vinho é significativo sendo o 8º colocado mundialmente em consumo per capita. Atualmente 50% produção é exportada para o Brasil. A maior concentração de produtores de vinhos e viticultores está nos municípios de Montevideu, Canelones, San José y Colonia (Região Sul). Os vinhos uruguayos são da categoria de vinhos varietais que devem ser saboreados jovens. A vitivinicultura do Uruguai vem se modernizando para priorizar a qualidade ao invés da quantidade. O resultado dessa melhoria da qualidade dos vinhos uruguayos está se despontando nos concursos internacionais de vinho, tais como o Vinandino de Mendoza, Vinitaly de Verona, Vinalies Internacionales de Paris etc.

Os cortes são realizados com Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ou Merlot. Existem vários métodos de fermentação no Uruguai, atualmente eles são estocados em tonéis de carvalho velho pequenos. (ENCICLOPEDIA, 2014).

Argentina

Os vinhedos argentinos somente adquiriram notada importância no final do século XIX, graças aos imigrantes italianos e espanhóis o país ampliou suas videiras e implantou novas técnicas vitícolas. Essas inovações fizeram com que o vinho *Malbec* produzido na Argentina se tornasse conhecido no mundo todo. (ACADEMIA, 2014).

Quinto maior produtor de vinhos no mundo, a Argentina iniciou a exportação de seus vinhos a partir da década de 1990 após um longo período de instabilidade econômica. Possui uma superfície plantada de 221.000 hectares, o que corresponde a 2,9% do total mundial e um consumo per capita de 24,4 litros. A maior parte do país está situada entre os paralelos 31° e 38°, considerados entre as melhores áreas para a vitivinicultura. (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

Mendoza é a mais importante zona vinícola argentina, é líder em exportação interna e externa de vinhos. As especializações na produção desencadearam um novo mercado de serviços turísticos. A colheita da uva é celebrada com música e desfiles na festa nacional da vindima, em março. As vinícolas recebem visitantes e há degustação de diferentes tipos de bebidas. O clima favorece uma boa maturação e concentração do aroma das uvas, pois os dias são mornos de verão com noites frescas, umidade baixa e solos pobres, com baixo teor de matéria orgânica. A semelhança com o clima dos Andes ajuda a indústria do vinho, a localização das vinhas varia em altitude. Dependendo de sua proximidade com os Andes, as poucas chuvas, a irrigação é fundamental. Os agricultores aproveitam a água de degelo para cultivar uva, a água goteja das cordilheiras e vai formando rios entre as valas. (GLOBO, 2013).

6. Espumantes no Brasil

O espumante iniciou sua história no Brasil em 1913 com o pioneirismo da família Peterlongo, responsável pela produção do primeiro Champagne brasileiro. (MÉTODO, 2014). Seguindo à risca os ensinamentos de Don Perignon, Peterlongo elaborou seu primeiro champagne seguindo as condições de produção e armazenagem francesas que é o método *champenoise*. O ponto fundamental desse método é realização da segunda fermentação de um vinho, dentro da própria garrafa. Para seguir o modelo continuou mantendo suas instalações dentro dos padrões da região de Champagne, na França. (Ibid.).

O município de Garibaldi foi o precursor na produção de espumantes no Brasil, sendo esta atividade considerada patrimônio cultural do município. O clima do Rio Grande do

Sul, semelhante às condições naturais da região de Champagne, na França, fez com que as uvas *Pinot Noir* e *Chardonnay*, que compõem os espumantes, tivessem uma boa adaptação. Aliando o fator *Terroir* com o domínio das técnicas tradicionais de elaboração, o município de Garibaldi mantém a elevada qualidade dos espumantes nacionais e faz com que o Brasil seja mundialmente reconhecido por seus espumantes. (LONA, 2014.)

7. Considerações Finais

O objetivo desse estudo era abordar o Estado da Arte da produção de vinhos na América do Sul. Para isso, foram pesquisados os países produtores e o tipo de produção, além dos destaques nas castas produzidas por cada região e a qualidade dos vinhos. Por meio dos resultados foi possível perceber que a produção é mais recente no Brasil e na Venezuela. Chile, Argentina e Uruguai já possuem uma maior tradição de produção e consumo de vinhos. O Brasil começou a produzir vinho com a vinda dos italianos no século XIX, porém a produção de vinhos finos se deu apenas a partir dos anos 1970. Algumas regiões do Sul do país, como por exemplo Campos de Cima da Serra, só começaram a produzir no ano 2004⁶, uma história extremamente recente. O Brasil talvez não apresente condições de competir com países da Europa como França, Itália, Portugal, ou com outros países da América do Sul, como Argentina e Chile, quando se trata índices de consumo, pois estes países têm muito mais anos de tradição vitivinícola. Quanto à produção e qualidade, Chile e Argentina estão à frente do Brasil, mais uma vez por tradição e por tempo de cultivo e cultura, porém os produtores brasileiros vêm investindo tempo e esforços em pesquisas e avanços tecnológicos para melhorar a qualidade dos vinhos produzidos no país. Segundo dados do IBRAVIN (2014), os vinhos nacionais já são amplamente exportados chegando perto dos US\$ 4 milhões em 2012. Algumas vinícolas chegam a ter vinhos específicos para exportação como a Aurora, Salton, Perini e Miolo. Rosa (2013) destaca que empresas norte americanas já levam, desde 2013, vinhos brasileiros para suas lojas. Os escolhidos inicialmente foram Miolo, Casa Valduga, Perini, Pizzato e Don Guerino. Austrália, Noruega e Inglaterra também importam vinhos brasileiros com boa aceitação em seus mercados. Vale ressaltar que os espumantes nacionais são o carro chefe da produção brasileira e já são amplamente premiados em concursos internacionais.

Em se tratando de condições climáticas, solo, e *terroir*, os enólogos brasileiros já provaram que lançando mão de tecnologias e com competência conseguem produzir vinhos de qualidade até mesmo em regiões antes impensadas como o Vale do São Francisco, que possui um clima semi-árido e índice de chuvas relativamente baixo.

⁶ Informação obtida durante o curso de formação de profissionais Sommelier da Associação Brasileira de Sommelier – ABS/RJ, em 06 ago. 2014.

Fazendo uma análise comparativa das condições climáticas, de solo e de tecnologias entre Brasil e os demais países produtores da América do Sul, pode-se concluir que a vitivinicultura brasileira tem forças e condições para se desenvolver e produzir vinhos de qualidade para competir no cenário mundial. O que falta ao Brasil são ações que incentivem o consumo interno e ainda uma política de incentivo à produção e às vendas, que reduza os impostos que incidem sobre o produto, sendo esta uma das maiores reclamações dos produtores brasileiros, já que os impostos influenciam diretamente no preço do produto para o consumidor final.

Referências

ACADEMIA do vinho. Argentina. Disponível em: <http://www.academiadovinho.com.br/_regiao_mostra.php?reg_num=AR>. Acesso em: 14 abr. 2013.

ADEGA. Consumo de vinhos no Chile cai 15,3% em cinco anos: ainda assim, país é o terceiro maior mercado consumidor da América Latina. São Paulo, 30 set. 2013. Disponível em: <http://revistaadega.uol.com.br/artigo/consumo-de-vinhos-no-chile-cai-153-em-cinco-anos_9486.html#ixzz3GBOIf7R>. Acesso em: 05 set. 2014.

AGUIAR, J. E.; MIWA, M. ADEGA. O vinho e sua história: do império Romano... **Adega**, São Paulo, 14 out. 2009. Disponível em: <http://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-vinho-e-sua-historia_1064.html>. Acesso em: 06 set. 2014.

ANDRADE JUNIOR, Orestes de. Desbravadores do terroir brasileiro: iniciativas de produtores... **Adega**, São Paulo, 15 maio 2013. Disponível em: <http://revistaadega.uol.com.br/artigo/desbravadores-do-terroir-brasileiro_5468.html#ixzz3GBWOCHhg>. Acesso em: 06 set. 2014.

ANUÁRIO vinhos do Brasil 2014. [S.l.]: Baco Multimídia, 2014.

SELO 7 sommeliers. **Classificação de tintos chilenos**. [S.l.], 20 mar. 2013. Disponível em: < <http://selo7s.wordpress.com/2013/03/20/classificacao-tintos-chilenos/>. Acesso em: 06 set. 2014

COPELLO, Marcelo. Filoxera, a praga do vinho. **Revista Baco**, [S.l.], ano 2, n. 9, 30 ago. 2014.

DEMOSSIER, Marion. Estilos de vida contemporâneos: O caso do vinho. IN: SLOAN, Donald. **Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor**. Barueri, SP: Manole, 2005. p. 111-128.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo**. São Paulo: Futura, 2000, p. 108-124.

ENCICLOPÉDIA do vinho. **Américas: Uruguai**. Disponível em: <<http://www.e-vinho.com.br/pais.php?pais=Uruguai&continente=Am%E9ricas>>. Acesso em: 06 set. 2014.

FARIAS, Ricardo. **Curso para profissionais ciclo I**. Rio de Janeiro: Associação Brasileira de Sommeliers, 2014. (apostila)

GLOBO rural. Agricultores aproveitam a água de degelo para cultivar uva na Argentina. 07 abr. 2013. Disponível em: <<http://globo.com/rede-globo/globo-rural/t/edicoes/v/agricultores-aproveitam-a-agua-de-degelo-para-cultivar-uva-na-argentina/2501795/>>. Acesso em 07 abr. 2013.

IBRAVIN. **Avaliação setorial 2013**. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/dados-estatisticos>>. Acesso em: 20 ago. 2014.

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas Mundial do Vinho**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

LONA, Adolfo. **Os espumantes no Brasil**. Disponível em: <http://www.adolfolona.com.br/quem_somos>. Acesso em: 20 ago. 2014.

METODO champenoise. Disponível em: <<http://www.espumantesvalduga.com.br/metodo-champenoise.php>>. Acesso em: 06 set. 2014.

MONDAVI, Michael. Variedades de uvas: Uma espécie, muitas possibilidades. In: OLD, Marnie. **Os segredos do vinho: conselhos de vinicultores, sommeliers e especialistas**. São Paulo: Prumo, 2010. p. 20-23.

PITTE, Jean Robert. **O Desejo do Vinho Conquistando o Mundo**. Trad. Carmen Ferrer. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2012.

ROSA, Sílvia Mascella. **Além de Exótico**. Adega, São Paulo, ano IX, n. 90, p. 59-62, 2013.

VIDOTTI, Eduardo. **O serviço, acessórios e equipamentos do vinho**. São Paulo: Moderna, 2010. (Coleção folha o mundo do vinho).

VINITUDE. Uruguai: um pequeno país de grandes vinhos. [S.l.], out. 2014. Disponível em: <<https://www.clubedosvinhos.com.br/uruguai-um-pequeno-pais-de-grandes-vinhos/>>. Acesso em: 10 out. 2014.

TANNAT: la uva emblema de la vitivinicultura uruguaya. Disponível em:
<<http://www.winesofuruguay.com/#/Tannat>>. Acesso em: 06 set. 2014.