A IMPORTÂNCIA DA AGROINDÚSTRIA DE VINHOS ARTESANAIS

THE IMPORTANCE OF THE ARTISAN WINE AGROINDUSTRY

Cristiane Monique Sanches Luquesi – cristianeluquesi@gmail.com
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – SP – Brasil

Edemar Ferrarezi Junior – edemar.junior@fatectq.edu.br
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga (Fatec) – Taquaritinga – SP – Brasil

DOI: 10.31510/infa.v19i2.1460
Data de submissão: 01/09/2022
Data do aceite: 28/11/2022
Data da publicação: 20/12/2022

RESUMO

O setor brasileiro de produção de vinho é composto principalmente, e em grande parte, de pequenos produtores rurais e familiares. Apesar das limitações ainda existentes no cenário brasileiro de viticultura artesanal, a produção e o resultado final de vinhos artesanais crescem no gosto do consumidor. O mercado e o consumo de vinho vem crescendo de forma significativa no Brasil, o consumo per capita correspondeu a 1,72 litros, um resultado bastante significativo. O presente trabalho foi realizado através do método de revisão bibliográfica de artigos científicos, livros, revistas e sites eletrônicos que estão relacionados ao tema, bem como a busca de informação e notícias sobre agroindústrias familiares de vinho artesanal, e vem demonstrar que a construção de uma vinícola de vinhos artesanais é um ótimo empreendimento de renda dos produtores rurais e suas famílias, tendo como objetivo trazer à tona diretrizes para construção de uma viticultura de origens artesanais, demonstrando ser um tipo de negócio crescente junto ao mercado.

Palavras-chave: Agroindústria. Vinho. Viticultura. Vinho Artesanal

ABSTRACT

The Brazilian wine production sector is composed mainly, and in large part, of small rural and family producers. Despite the limitations that still exist in the Brazilian artisanal viticulture scenario, the production and final result of artisanal wines grow in consumer taste. The market and consumption of wine has been growing significantly in Brazil, per capita consumption corresponded to 1.72 liters, a very significant result. The present work was carried out through the method of bibliographic review of scientific articles, books, magazines and electronic sites that are related to the theme, as well as the search for information and news about family agro-industries of artisanal wine, and demonstrates that the construction of a Vineyard of artisanal wines is a great income enterprise for rural producers and their families, with the objective of bringing to light guidelines for the construction of a viticulture of artisanal origins, proving to be a type of growing business in the market.

Keywords: Agroindustry. Wine. Viticulture. Artisanal wine

1. INTRODUÇÃO

A história do vinho brasileiro iniciou-se nos meados do período de colonização. No Brasil os índios já realizavam a fermentação de bebidas que eram produzidas por tubérculos, especificamente, a mandioca. A apresentação dessa bebida aos portugueses, teria desencadeado o grande e crucial desenvolvimento das vinícolas brasileiras naquela época, mais especificamente em 1532, ano em que iniciou a história do vinho nacional por Brás Cubas. (FAMIGLIA VALDUGA, 2017)

Ao longo do tempo, o eixo vinícola brasileiro entrou em expansão por todo o país, atrelado a grandes variedades de marcas de vinhos para cada perfil consumidor, aumentando assim a cultura, a apreciação e o consumo de vinhos, e especialmente a produção de vinhos artesanais. (DINO, 2021)

O setor brasileiro de produção de vinho é composto principalmente, e em grande parte, de pequenos produtores rurais e familiares que além de apreciarem esse ramo comercializam nacionalmente suas produções. Porém, o cenário brasileiro de viticultura artesanal ainda se encontra com limitações em relação à comercialização através de grandes grifes reconhecidas no mercado, tais limitações estão associadas à estrutura comercial, o que desencadeia em um limite de campo em relação à expansão e ao desenvolvimento dos produtores rurais, atrasando o desenvolvimento das empresas de pequeno porte, geralmente empresas de origens familiares. Apesar de tais limitações envolvidas, a produção e o resultado final de vinhos artesanais crescem no gosto do consumidor. (ARTESANAL CLUB, 2018)

As técnicas e a arte artesanal da produção, garante aos vinhos qualidade e destaque para inúmeras produções, tendo comparação aos mais finos vinhos do mercado tradicional. E grande parte desse destaque, são os produtores artesanais gaúchos de vinho, que estão crescendo e ganhando reconhecimento significativo no mercado. (BOFFETTE, S. J, 2016)

O objetivo deste estudo é demonstrar diretrizes para a construção de uma viticultura de origens artesanais, demonstrando o crescente negócio junto ao mercado.

O presente trabalho justifica se através do atual cenário viticultor, demonstrando que a construção de uma vinícola de vinhos artesanais é um ótimo empreendimento de renda para os produtores rurais e suas famílias, além disso, é um divisor de aguas para que as famílias permaneçam unidas e no campo e possuindo facilidade de acesso ao trabalho no agronegócio, criando jovens dispostos a viverem e se manterem na atividade.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O vinho é uma bebida obtida a partir da fermentação alcoólica de forma parcial ou total do mosto da uva, existe um leque de tipos de vinhos que são desclassificados a partir do teor de açúcar, cor e classe. Em relação à classificação por teor de Açúcar presente após a fermentação, é considerado para vinho seco, aquele que possui até 4g de glicose por litro, o vinho meio seco, de 4 a 20 g de glicose/l, e o vinho suave, contendo mais de 20 g de glicose por litro (ARROYO, 2019).

A classificação dos vinhos é realizada com relação a cor, e levado em consideração o tipo de uva utilizada no processamento. O vinho tinto é elaborado através de uvas tintas e o segredo tem relação com o tempo em que o mosto permanece em contato com a casca, os vinhos brancos já não tem a casca no processo da fermentação, e os vinhos rosados podem ser elaborados com as uvas tintas, mas as cascas permanecem menos tempo em contato com o mosto, gerando o resultado através da mistura do vinho tinto com o branco. (FÉLIX, P. 2021)

A produção de vinho vem crescendo atualmente, em quase todas as regiões do país existe produtores de vinho, artesanais ou de pequenas e grandes indústrias e agroindústrias. A área correspondente ocupada pela viticultura brasileira equivale aproximadamente a 78 mil hectares, e o cultivo de vinhedos vai do extremo sul do país, com vinícolas e suas mais diferentes características estas relacionadas a cada região, clima, e mais de um ciclo anual. Informações sobre o cadastro vinícola divulgado pela Embrapa em 2017, mostram que são cultivadas cerca de 138 variedades de uvas no Rio Grande do Sul, entre americana e vitis vinífera (EMBRAPA, 2018).

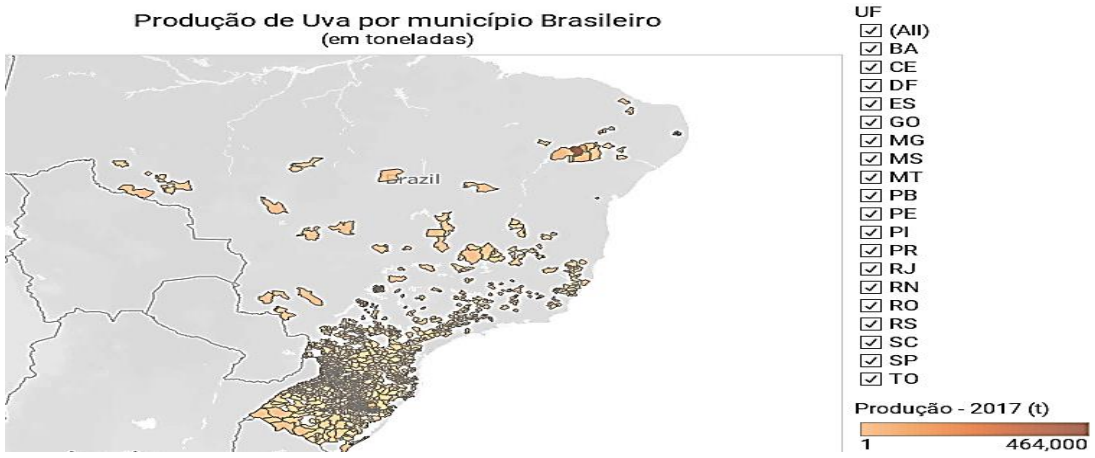

Figura 1: Produção de uva por município brasileiro em toneladas.
Fonte: IBGE (2018)

Como demonstrado na figura anterior, a produção de uva por município brasileiro em toneladas, nota-se que a incidência de produção de uva está mais acentuada na região sul e sudeste do Brasil.

A segunda figura abaixo analisada, demonstra o histórico da produção de uva brasileira em cada estado produtor de uva anualmente, desde o ano de 1988 a 2017, onde novamente os estados do sul e sudeste brasileiro estão liderando no mercado.

UF	1988	2000	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Rio Grande do sul	540	532,309	694,252	829,991	839,998	807,516	876,034	876,034	413,668	956,887
Pernanbuco	9,049	85,798	195,168	208,66	224,758	228,727	236,719	237,37	242,967	621,17
São Paulo	95,843	184,275	187,507	211,581	209,139	164,313	152,54	141,311	139,976	133,261
Santa Catarina	75,771	39,386	64,116	65,093	68,806	67,167	66,619	66,699	31,837	65,196
Bahia	5,175	59,815	77,16	64,731	61,779	52,208	76,87	76,789	76,789	56,504
Paraná	25,198	72,266	95,776	73,166	69,204	79,637	75,473	65,881	50,88	53,345
Minas Gerais	6,952	10,576	9,252	9,303	10,351	12,092	10,893	11,76	10,594	13,685
Espírito Santo	251	52	1,576	1,344	1,555	1,733	2,109	2,275	2,509	3,468
Paraiba	210	2.200	1,62	2,016	1,836	1,836	4,036	2,196	2,636	2,62
Distrito Federal	0	53	1,289	1,308	1,36	1,845	1,845	1,89	1,386	1,7
Goiás	0	0	1,1	1,545	1,275	2,18	1,994	2,124	2,1	1,65
Mato Grosso	0	555	1,033	1,021	1,024	1	1,27	887	2,1	1,002
Ceará	0	0	294	302	297	244	541	923	1,257	708
Rio de Janeiro	0	0	82	118	128	142	145	101	760	302
Piaui	0	0	100	60	210	230	162	168	258	240
Rondônia	0	0	143	150	182	167	165	177	240	187
Mato Grosso do Sul	0	10	102	68	70	60	150	85	180	78
Rio Grande do Norte	0	0	0	0	0	0	0	0	80	30
Tocantins		0	0	0	0				30	1

Figura 2: Histórico de produção de uva no Brasil
Fonte: IBGE (2018)

Uma conferência online com foco em prever os desafios e os através na atividade vitivinícola mundial em aproximadamente 20 anos, realizado em 2020 pelo diretor da (OIV) Paul Roca, demonstrou que o Brasil possui intensa conexão em relação ao vinho e suas origens, e que isso é uma das grandes forças no setor, o que possibilitará o desenvolvimento da cadeia produtiva com foco em diversidade e de formas sustentável durante as próximas décadas (BRASIL DE VINHOS, 2020).

Os principais tipos de vinhos produzidos no brasil são os vinhos de mesa com uma participação de 80%, e os vinhos finos com apenas 20% do mercado. (DEBASTIANI, G. et al, 2015)

Produtos	Jan. a Dez. 2008	Jan. a Dez. 2009	Jan. a Dez. 2010	Jan. a Dez. 2011	Jan. a Dez. 2012	Jan. a Dez. 2013	Variação % 13/12	Variação % 13/08
Vinho de Mesa	**198.306.066**	**222.137.779**	**215.004.208**	**230.045.334**	**205.475.136**	**212.006.811**	**3,18**	**6,91**
Vinho especial	**65**	**113**	**293**	**699**	**239**	**2.257**	**844,35**	**3.399.22**
Vinho Vinifera	**17.013.130**	**18.019.433**	**18.375.394**	**19.54.202**	**18.762.769**	**20.077.367**	**7,01**	**18,01**

Quadro 1: Comercialização de Vinhos no RS de 2008 a 2013 – Mercado Interno e Externo - em Litros
Fonte: DEBASTIANI, G. et al, (2015)

Como demonstrado acima a comercialização de vinhos elaborados no Rio Grande do Sul de 2008 a 2013(Quadro 1) - Mercado Interno e Externo - em Litros.

2.1. Análise e desenvolvimento de mercado

O consumo global de vinho corresponde a cerca de 23,4 bilhões de litros, com a China como sexto maior país no mercado do vinho produzindo cerca 1,2 bilhões de litros por ano, na liderança está o Estado Unidos com aproximadamente 3,3 bilhões de litros de vinho, com um consumo per capita por ano de 12,2 litros. (MARTINS. R, 2021)

O motivo do significativo aumento no consumo de vinho corresponde ao início da pandemia, que alavancou o mercado interno de vinho no Brasil. Tal feito permanece atualmente, e o cenário para o mercado de vinho é positivo e crescente. (MARTINS. R, 2022)



Gráfico 1: Venda de vinhos em 2021
Fonte: Raphael Martins (2022).

Demonstrado de acordo com Raphael Martins, (2022), da venda de vinhos em 2021 em milhões de litros, ao mês/ano (Gráfico 1). Nota se que durante todo o ano correspondente, o resultado da venda de vinhos mantém-se elevado.

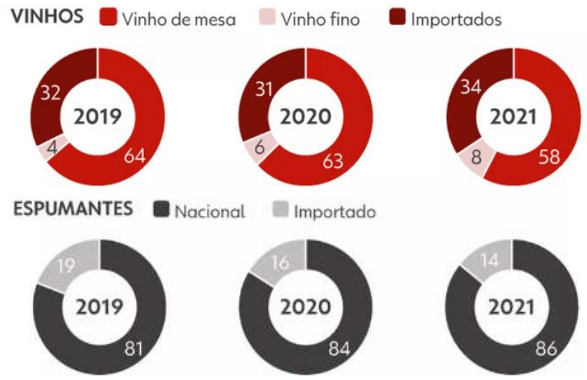

Gráfico 2: Análise de mercado por variedades de vinho.
Fonte: Raphael Martins, (2022)

O graficamente representado acima, à análise de mercado por variedades de vinho durante 2019, 2020 e 2021.

De acordo com a matéria publicada pelo Brasil de vinho em 2022, o Brasil subiu 12 lugares na classificação no ranking do mercado de vinho mais atraentes pela Wine Intelligence Global Compass Classification, além de ser classificado como um mercado de vinho em crescimento.

Ainda de acordo com a wine intelligence, em 2021 o Brasil possuía o dobro de consumidores de vinhos em relação a 2010, e atualmente cerca de 36% da população adulta consome esse tipo de bebida. além de que esse aumento impulsiona o consumo e traz oportunidade de visibilidade para produtores já existente no mercado, como para o novo produtor, novas marcas e produtos no mercado. (BRASIL DE VINHO, 2022)

2.2. Processos e Operações industriais

Para Batalha e Silva (2007), a cadeia produtiva do vinho retrata um conjunto de relações comerciais e financeiras que estabelecem com todos os estados de transformação um fluxo de troca localizado a montante e a jusante entre fornecedores e clientes.

O processo e as etapas da produção de vinho de acordo com Arroyo (2019), devem ser bem elaboradas, o que vai influenciar de forma significativa para o resultado. Outro fator importante e que deve ser devidamente pensado, é a qualidade das uvas, o que influencia também na qualidade final dos vinhos. A produção dos vinhos depende por sua vez das condições do solo e do clima, em cada processo deve ser analisada as condições, coloração textura e sabor das uvas principalmente no momento da colheita, processo inicial que pode ser prejudicado e consequentemente gerar atrasos em relação à manutenção e o favorecimento da produção dos cachos de uva.

Ainda para o Autor para fabricação de vinhos a partir da uva do próprio vinhedo é necessário cantinas, local onde são produzidos, e esses estabelecimentos devem conter setores destinados para cada operação e procedimento, tais setores são divididos para o recebimento das uvas, fermentação, estabilização do vinho, envelhecimento do vinho, tratamento de efluentes vinícolas, laboratório e um escritório responsável por questões administrativas.

2.3. Produção de Vinho Artesanal

A produção do vinho artesanal é um processo que precisa de etapas cautelosas e bem administradas, cada etapa e cada processo vai influenciar significativamente na qualidade do vinho. Onde são classificadas de acordo com PEREIRA; RIBEIRO 2008, há restrições quantitativas da produção para controlar melhor a qualidade, e cada vinho possui características

distintas. A agroindústria dos Associados busca e leva excelência em seus produtos, cada participante tem seu plantio, e o processo de produção artesanal parte desde o início do plantio da fruta até o engarrafamento dos vinhos (REUS, M. V, 2015).



Figura 3: Fluxograma de produção de vinho artesanal.
Fonte: Vinicius, M. R, (2015)

O fluxograma demonstra os processos da produção de vinho das Uvas Goethe (Figura3). Para início, é realizado cultivo das parreiras, sendo realizadas atividades de manejo ao longo do ano, visando a qualidade das uvas, uma dessa atividade consiste em poda parreiral, realizada para a organização e a maximização e potenciação produtiva das mesmas (REUS, M. V, 2015).

A colheita das uvas deve ser realizada no momento ideal para a fabricação de cada tipo de vinho que será comercializado, a etapa de colheita e o tempo dela pode influenciar significativamente no vinho extraído, que podem ser mais ácidos e menos alcoólicos, ou menos ácidos e mais alcoólicos, pode ser realizada de forma manual ou não. Para esse processo as uvas são colocadas e armazenadas em recipientes, e logo após encaminhadas para esmagadoras que retiram os caules. Após o processo da esmagadora, o suco (mosto) e as cascas são armazenadas por um período de 4 a 5 dias, e separada a casca do mosto. Parte da casca juntamente com os caules podem e são reutilizadas para a fabricação de vinagre e adubo (CRISTINA, J. 2020).

No processo de fermentação a tina de cerâmica é utilizada para o armazenamento, onde fica todo líquido (mosto) onde é adicionada a levedura, processo necessário que garante de forma eficiente a fermentação alcoólica. Após esse processo, o mosto é transferido para caixas de fibra onde é medida a quantidade de açúcar do mesmo, logo retornando a Tina, onde permanece cerca de cinco dias até passar para a Tina de inox, e em seguida para a câmara fria

onde fica armazenada 45 dias em uma temperatura de 3° graus negativos fazendo com que minimize a criação de cristais de açúcar, os tártaros (DAIDONE, P. 2022).

É necessário a passagem do mosto por um filtro, processo lento necessário para total limpeza do vinho, logo em seguida desse processo, o vinho é transferido até uma engarrafadora para iniciar a etapa final de engarrafamento dos mesmos. As garrafas utilizadas podem ser novas ou reaproveitadas, são higienizadas e fechadas com uma rolha por uma máquina específica. A rotulagem do vinho geralmente é realizada manualmente, e logo após os vinhos são colocados em uma caixa para serem comercializados (RIZZON, A. L; DALL`AGNOL, 2007).

3. DIMENSIONAMENTO E ESTRUTURA

O dimensionamento e a estrutura necessários à produção de vinhos artesanais, bem como a padronização dos produtos e normatização de processos, estão diretamente e significativamente ligados à melhoria da qualidade e a segurança dos vinhos a serem comercializados. Toda agroindústria de vinho artesanal busca consequente viabilização da sua marca e a continuidade dos negócios, e tem o objetivo de processar matéria-prima derivada do vinhedo de origem vegetal, disponibilizando no mercado um produto artesanal, um vinho saudável e de qualidade (HOFFMANN, A. et al, 2017).

A localização do estabelecimento deve ser em um local seguro, e livre de instabilidades e contaminações, além de que deve possuir uma arquitetura que facilite a higienização e manutenção. Sendo de extrema importância que o local permaneça limpo e em bom estado de conservação. As instalações precisam ser todas específicas para a atividade vinícola, com espaços livres e adequados para cada processo realizado (RIZZON, A. L; DALL`AGNOL, 2007).

4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente trabalho foi embasado por meio de revisão bibliográfica através de artigos científicos, livros, revistas e sites e periódicos, relacionados ao tema central. A pesquisa bibliográfica é o método de pesquisa utilizado para colocar em prática os objetivos propostos do trabalho em desenvolvimento, realizando um levantamento e revisão de obras, monografias, artigos já elaborados para apoiar e dar lógica ao estudo realizado, por (SOUZA, S. A; OLIVEIRA, S. G; ALVES, H. L, 2021).

A Natureza da pesquisa utilizou-se da abordagem qualitativa, apesquisa qualitativa é um estudo que busca a análise de dado populacional, relacionado a sentimentos, princípios e pensamentos, baseando se em um estudo de campo, uma pesquisa interna que envolve sentimentos e impressões ao invés de números, focado nas particularidades e experiências individuais, por (LARA, B. M. A; MOLINA, A. A, 2015).

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os dados referentes à produção e importação entre 2014 até 2020, Mundo do Marketing (2021), o Brasil vem aumentando o consumo per capita de vinho, e o consumo de vinho fino, que são mostradas no gráfico abaixo.

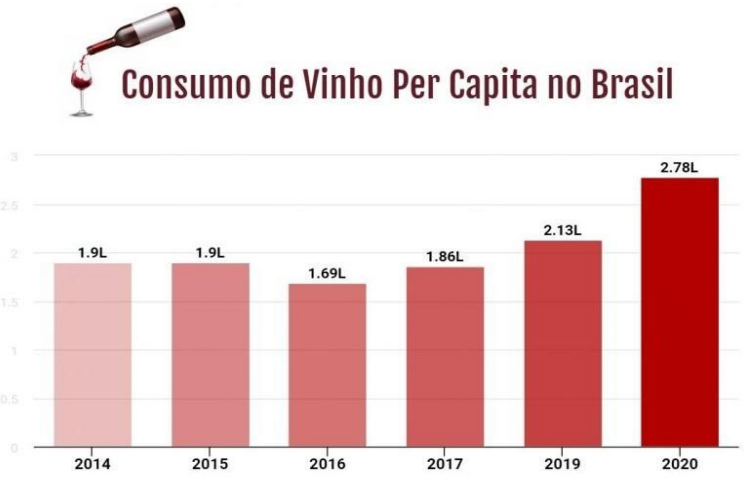

Figura 4: Consumo per capita de vinho no Brasil
Fonte: Mundo do Marketing, (2021)

De acordo com Martins Raphael, (2021) estão demonstradas as vendas de vinhos no Brasil (Figura 4). Assim, o mercado e o consumo de vinho vêm crescendo de forma significativa no Brasil. Segundo dados coletados pela Embrapa, 2017, o consumo per capita de vinhos no Brasil correspondeu a 1,72 litros, esse alto consumo elevou um percentual muito significativo no Brasil, cerca de 18,4%, de acordo com a (OIV), Organização Internacional da Vinha e do Vinho.

O Brasil ultrapassou a casa dos 360 milhões na unidade de litros de vinho para a marca dos 430 milhões entre os anos de 2019 e 2020. Ainda de acordo com a OIV, o Brasil ainda se mantem com um estrondoso aumento em relação ao consumo de vinhos, estes na maioria das vezes vendidos pelo e-commerce crescente no ano de 2020. (MARTINS RAPHAEL, 2021)

Demonstrando ser um negócio e altos ganhos e com isso economicamente viável, visto pela veia empreendedora, gerando nos negócios muitas vezes voltados a mão de obra familiar.

6. CONCLUSÃO

Considera-se que o presente trabalho demonstrou a importância das atividades vinícolas e de uma agroindústria artesanal de vinho, retratando cada diretriz e o alcance que a atividade vem obtendo no mercado atualmente.

O mercado viticultor encontra se em crescente expansão, a procura por vinho finos e vinho artesanal vem aumentando nos últimos anos, a atividade vinícola de produtores familiares vem ganhando visibilidade, destaque e consumidores, além de que a atividade demonstra ser uma excelente opção para o produtor familiar que esteja pensando em fazer parte deste setor de produção.

Assim, conclui se que, a produção artesanal de vinho, demonstrou ser uma atividade que traz benefícios ao pequeno produtor como geração de uma segunda fonte de renda, além de ter se demonstrado um negócio viável economicamente, garante a permanência do produtor no mercado e no agronegócio brasileiro.

REFERÊNCIAS

ARROYO, H. V. **PRODUÇÃO DE VINHO: DESCRIÇÃO E DIMENSIONAMENTO DE UMA UNIDADE PRODUTORA.** UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ufu.br/bitstream/123456789/28429/1/Produ%C3%A7%C3%A3oVinhoDescri%C3%A7%C3%A3o.pdf>. Acesso em: 13 set. 2022.

ARTESANAL CLUB. Conheça um pouco mais sobre vinhos brasileiros, 2018. Disponível em: <https://artesanalclube.com.br/clube-assinatura-vinho-artesanais/>. Acesso em: 13 set. 2022.

BATALHA, M. O.; SILVA, A. L. **Gerenciamento de sistemas agroindustriais.** Gestão agroindustrial. 3.ed. São Paulo: Atlas, 2007.

BOFFETTE, S. J. **Vinho Caseiro**. Clube do vinho artesanal, 2016. Disponível em: Jhttps://clubedovinhoartesanal.com.br/vinho-caseiro> Acesso em: 26 set 2022

BRASIL DE VINHOS. **Brasil possui o dobro de consumidores de vinho do que em 2010.** Disponível em: <https://brasildevinhos.com.br/brasil-possui-o-dobro-de-consumidores-de-vinho-do-que-em-2010/#:~:text=A%20popula%C3%A7%C3%A3o%20mensal%20de%20consumo,Um%20crescimento%20de%2030%25>. Acesso em: 13 set. 2022.

BRASIL DE VINHOS. **Vinho brasileiro: os desafios da produção nacional em busca da excelência. 2020.** Disponível em: <https://brasildevinhos.com.br/vinho-brasileiro-os-desafios-da-producao-nacional-em-busca-da-excelencia/>. Acesso em: 13 set. 2022.

DAIDONE, P. **Como vinho é feito**. Reserva 85, 2022. Disponível: https://reserva85.com.br/vinho/como-vinho-e-feito/> Acesso em: 24 set 2022.

Debastiani. G; Leite, C. A; Junior, W. A. C; Boelhouwer, I. D. **CULTURA DA UVA, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE VINHOS NO BRASIL: ORIGEM, REALIDADES E DESAFIOS.** Revista Cesumar Ciências Humanas e Sociais Aplicadas, v.20, n.2, p. 471-485, jul./dez. 2015 - ISSN 1516-2664. Acesso em 14 set. 2022.

DINO. **O vinho brasileiro pode ser celeiro do mundo**. Portal comunique se, 2021. Disponível em:https://portal.comunique-se.com.br/260834-vinho-brasileiro-pode-ser-celeiro-do-mundo/>Acesso em: 26 set 2002

EMBRAPA. Viticultura no Brasil, 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/cim-uva-e-vinho/a-viticultura-no-brasil>. Acesso em: 13 set. 2022.

FAMIGLIA VALDUGA. A história do vinho no Brasil. 2017. Disponível em: <https://blog.famigliavalduga.com.br/a-historia-do-vinho-no-brasil-conheca-a-trajetoria-dabebida-em-territorio-nacional/>. Acesso em: 12 set. 2022.

FÉLIX, P. **O que determina a classificação do vinho**. VinhoLando, 2021. Diponivel em: https://vinholando.com/dicas/classificacao-dos-vinhos/> Acesso em: 26 set 2022

FERREIRA, E. T. D; MOCHIUTTI, F. G; ROSINA, C. D. **Processo de produção do vinho fino tinto** Disponivel em:< http://www.fecilcam.br/anais/iv_eepa/data/uploads/5-engenharia-do-produto/5-02-com-nomes.pdf> Acesso em: 24 set 2022

Hofmann. A. et al, 2017. **Vinho colonial: Um guia para formalização de agricultores familiares no Estado do Rio Grande do Sul /** Bento Gonçalves, RS: Instituto Brasileiro do Vinho: Embrapa Uva e Vinho. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2017. 42 p.

IBGE. Instituto Braileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br>. Acesso em: 13 set. 2022.

LARA, B. M. A; MOLINA, A. A. **PESQUISA QUALITATIVA: APONTAMENTOS, CONCEITOS E TIPOLOGIAS**. UFSC, 2015. Disponivel em: https://gepeto.paginas.ufsc.br/files/2015/03/capitulo-angela.pdf> Acesso em: 26 set 2022

MARTINS R. G1. **Consumo de vinho no Brasil tem alta de 18% em 2020, puxado pelo e-commerce**. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2021/04/20/consumo-de-vinho-tem-alta-de-18percent-em-2020-puxado-pelo-e-commerce.ghtml>. Acesso: 26 abr. 2022.

MARTINS R. G1. **Venda de vinhos no Brasil 'supera' dólar caro e mantém ritmo forte em 2021 mesmo depois de ano recorde.** Disponível: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2022/01/28/venda-de-vinhos-no-brasil-supera-dolar-caro-e-mantem-ritmo-forte-em-2021-mesmo-depois-de-ano-recorde.ghtml>. Acesso em: 04 ago. 2022

MUNDO DO MARKETING VOCÊ CONECTADO COM MERCADOR. **Brasil bate recorde de consumo de vinho em pandemia.** Disponível em: <https://www.mundodomarketing.com.br/ultimas-noticias/39345/brasil-bate-recorde-de-consumo-de-vinho-em-ano-de-pandemia.html>. Acesso em: 24 set.2022

Nichele, F.S; Waquil, P. D. **Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções** Disponivel em <

https://www.scielo.br/j/cr/a/ZVgyKhjV6hQCmXy8KSRX3xr/?format=pdf&lang=pt Acesso em : 25 set.2022

ORTEGA, F. **Brasileiro consome mais vinho, impulsiona e desafia o setor, que mira a bolsa.** 2021. Disponível em: <https://investnews.com.br/negocios/brasileiro-consome-mais-vinho-impulsiona-e-desafia-o-setor-que-mira-a-bolsa/>. Acesso em: 13 set.2022.

PEREIRA, A. C. RIBEIRO, T. **A qualidade na produção vinícola** Disponível em:< https://aberto.univem.edu.br/bitstream/handle/11077/488/A%20Qualidade%20na%20Produ%C3%A7%C3%A3o%20Vin%C3%ADcola.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso: 24 set 2022

RAPHAEL MARTINS, G1 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/google/amp/economia/noticia/2021/04/20/consumo-de-vinho-tem-alta-de-18percent-em-2020-puxado-pelo-e-commerce.ghtml>. Acesso em: 13 set. 2022.

REUS, M. **V. Práticas sustentáveis na produção artesanal de vinho: um estudo nos vales da Uva Goethe - Santa Catarina.** UNESC, 2015. Disponível em: <http://repositorio.unesc.net/handle/1/4121>. Acesso em: 13 set. 2022.

RIZZON, L. A.; DALL'AGNOL, I. Vinho tinto. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2007. Disponivel em: https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/541963/vinho-tinto > Acesso em: 24 set 2022

SANTOS, E. V. M; SILVA, A. M; PONCIANO, N. J. **A agroindústria familiar como estratégia de reprodução socioeconômica e de emancipação feminina em linhares, espírito santo** Disponível em < https://periodicos.ufsm.br/extensaorural/article/view/29950/pdf> Acesso em: 25 set.2022

SOUZA, S. A; OLIVEIRA, S. G; ALVES, H. L. **A pesquisa bibliográfica: Princípios e Fundamentos**. Cadernos da Fucamp, v.20, n.43, p.64-83/2021. Disponível em: file:///C:/Users/Maria%20Daniela/Downloads/2336-Texto%20do%20Artigo-8432-1-10-20210308.pdf> Acesso em: 26 set 2022

Vinho tinto: Conheça as etapas da produção. Evino, 2020. Disponivel em: https://www.evino.com.br/blog/vinho-tinto-conheca-as-etapas-da-producao/ > Acesso em: 24 set 2022