



## A CADEIA PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA EM SANTANA DO LIVRAMENTO/RS

Rosimari Simas  
Alessandra Troian  
Patricia Eveline dos Santos Roncato

### Resumo

A cadeia produtiva da vitivinicultura no Brasil tem se mostrado promissora no que se refere a área cultivada, expansão territorial dos vinhedos e no consumo de vinho. O Rio Grande do Sul está inserido nesse contexto, como um dos principais produtores de vinhos e seus derivados, destacando as vitivinícolas estabelecidas em Santana do Livramento/RS. Neste sentido, o presente estudo tem como objetivo analisar como está estruturada a cadeia produtiva da vitivinicultura em Santana do Livramento. Metodologicamente o estudo caracteriza-se como qualitativo, exploratório. A pesquisa foi realizada através da revisão bibliográfica, análise documental e entrevistas com os gestores das quatro vitivinícolas instaladas no município. Os resultados apresentam que os insumos usados na produção são oriundos de fora do município e que o produto final é finalizado em apenas uma das vitivinícolas, nas demais o processo de finalização ocorre na Região da Serra Gaúcha.

**Palavras-chave:** Vitivinicultura. Encadeamentos. Cadeia Produtiva. Campanha Gaúcha.

### Abstract

The wine production chain in Brazil has been promising in terms of cultivated area, territorial expansion of vineyards and wine consumption. Rio Grande do Sul is included in this context as one of the main producers of wines and their derivatives, highlighting the vitivinícolas established in Santana do Livramento/RS. In this sense, the present study has as objective to analyze how is structured the wine production chain in Santana do Livramento. Methodologically the study is characterized as qualitative, exploratory. The research was carried out through bibliographical review, documentary analysis and interviews with the managers of the four winemakers installed in the municipality. The results show that the inputs used in the production come from outside the municipality and that the final product is finished in only one of the vitivinícolas, in the others the finishing process occurs in the Region of Serra Gaúcha.

**Key words:** Vitiviniculture. Chaining. Productive chain. Gaucho Campaign.

## 1 INTRODUÇÃO

A nível internacional, França, Itália, Espanha e Estados Unidos destacam-se como os principais produtores de vinho. O Brasil se encontra em um cenário de expansão de produção e consumo de vinho, no qual apresentou uma produção de 1.499.353 toneladas de uvas, com uma área plantada de 79.094 hectares (EMBRAPA, 2015).



Voltando-se para a produção interna brasileira, cabe destaque à vitivinicultura do Rio Grande do Sul, inserida na Serra Gaúcha pelos colonizadores italianos a partir de 1875. Os imigrantes trouxeram seus costumes e a experiência em fabricação do vinho e derivados, bem como as sementes das videiras. O clima favorável do estado intensificou as potencialidades da vitivinicultura. A incidência solar bem como a variação da temperatura, considerando que os dias são mais quentes e noites mais frias, conseqüentemente foram relevantes para o aperfeiçoamento da cultura das videiras (SARMENTO, 2017).

Nas últimas décadas, com a evolução industrial e o aprimoramento das novas tecnologias outras regiões do estado passaram a produzir uvas e vinhos, dentre elas estão os municípios que compõem a Campanha Gaúcha, como Santana do Livramento/RS. Segundo Sarmiento (2017), a vitivinicultura no clima temperado da Região da Campanha é caracterizada por ciclo anual, acompanhado de um período de dormência, devido as baixas temperaturas do rigoroso inverno da região. Santana do Livramento possui aproximadamente 790 hectares de vinhas plantados, com produção de 3.392 toneladas de uva (IBGE, 2016). Algumas são as atividades que circundam a vitivinicultura no município, como o turismo, o desenvolvimento do território, entre outras relações presentes na sua cadeia produtiva.

Segundo Callado (2009), uma cadeia produtiva consiste em sucessão de operações transformadoras da matéria prima a qual se desmembra em vários ramos do processo produtivo. Já Neves (2005) observa que a cadeia produtiva envolve o processo que passa pela pesquisa, processamento, transporte, assistência técnica, percorrendo todo caminho, até chegar ao consumidor final.

Nesse sentido, o presente estudo visa analisar a estrutura da cadeia produtiva da vitivinicultura no município de Santana do Livramento/RS. O estudo justifica-se em função da carência de pesquisas sobre a vitivinicultura no município, este que tem apresentado potencial para a produção de uvas e vinhos, sobretudo tipos finos.

Metodologicamente a pesquisa caracteriza-se como qualitativa, e as técnicas utilizadas para a coleta de dados foram revisão de literatura, pesquisa documental e entrevistas, a partir de roteiros semiestruturados, com quatro responsáveis pelas vitivinícolas estabelecidas no município. A análise se deu a partir de uma aproximação com o a análise de conteúdo de Bardin (2011).



## 2 AS CADEIAS PRODUTIVAS AGROINDUSTRIAIS NO BRASIL

A ideia de cadeia agroindustrial foi difundida na década de 1960, no cenário mundial a partir de duas vertentes de pensamento. A primeira é a vertente norte americana, vista com o início dos estudos de Davis e Goldberg (1957), que cunharam o termo *agrobusiness*. A segunda vertente vem da escola industrial francesa, trazendo a noção de *analyse de filière*, traduzido para o português como cadeia agroindustrial. Esse termo passa a ser utilizado pelo fato de ser aceito pelos economistas agrícolas e pesquisadores da área (BATALHA, 2008). Embora o tema tenha sido criado para explicar outros setores produtivos, Castro (2001), menciona que foi adotado para estudar as problemáticas apresentadas no setor agroindustrial.

No Brasil a noção de cadeia produtiva ganha força na década de 1980, visto que passa amplamente a ser utilizado não só por pesquisadores da área, mas também no meio empresarial e político. Desenvolvido com o intuito de ser um instrumento de observação sistêmica do processo produtivo, o conceito de cadeia produtiva tem como ponto inicial o argumento de que os mais variados atores que compõem a produção de bens, se interconectam por meio de canais de capitais, de materiais e informação, até esses produtos chegarem no produtor final (CASTRO, 2001).

Segundo Callado (2009), as cadeias de produção podem ser definidas como sendo um encadeamento de operações de transformação capaz de separar-se e ligar-se do mesmo modo, através de uma sequência técnica. As práticas econômicas que envolvem o agronegócio, são compostas por uma série de ações que compõem as cadeias de produção, portanto o conceito de cadeias tem um aspecto amplo não conseguindo englobar todas as características que envolvem integralmente os atributos do sistema agroindustrial.

A cadeia de produção agroindustrial não é estática estando sujeita a modificações ao longo do tempo (BATALHA, 2008). A cadeia produtiva permite a articulação entre vários mercados, bem como eles se relacionam até o produto final. Para Batalha (2001), a cadeia de produção serve para descrever o processo de encadeamento econômico, tecnológico. Nesse sentido, descrever as operações que constituem a transformação da matéria prima até o produto acabado, que estará à disposição do consumidor.

Batalha (2008), atribui que uma cadeia de produção agroindustrial, pode ser dividida da jusante a montante, dessa forma levando a três macro segmentos: comercialização, industrialização e produção de matérias-primas, mesmo que de certa forma, os limites desta



divisão não venham a ser identificáveis, podendo variar conforme o produto e, por conseguinte ao objetivo de cada análise.

A cadeia de produção segue uma dinâmica que envolve vários mercados agroindustriais podendo ser utilizada para a compreensão e interpretação dos fenômenos ocorridos em cada setor agroindustrial, bem como sua interdependência entre os diversos agentes, que fazem parte da cadeia de produção (CALLADO 2009).

Cabe mencionar, que diversos setores agroindustriais utilizam a noção de cadeia produtiva para analisar produtividade, eficiência e os elos que compõem o setor. Como exemplo, o estudo da cadeia produtiva da carne bovina realizada pela série agronegócios, tendo como coordenadores Buainain e Batalha (2007), a cadeia produtiva da soja analisada por Pinazza (2007) e a pesquisa como de Perobelli, Araújo Junior e Castro (2018), sobre a cadeia produtiva do leite.

O estudo das cadeias produtivas é explicado, segundo a ótica da integração das atividades de insumos e produtos. Tendo em conta o conhecimento e a proporção dos mercados estratégicos, assim tal fato propicia a busca do desenvolvimento articulado entre os agentes, tanto do setor privado quanto do setor governamental, juntamente com o setor de ciências e tecnologia, objetivando a geração de maior valor agregado (TRICHES et al., 2004).

Com isso, faz-se necessário descrever as atribuições que as instituições apresentam acerca da cadeia produtiva da vitivinicultura. Essa descrição engloba desde os insumos básicos para a plantação das videiras, passando pelo processo de cultivo e manutenção, levando até a colheita das uvas, que por sua vez segue para o processo de vinificação chegando ao produto final para consumidores.

## **2.1 A vitivinicultura na Região da Campanha Gaúcha: o cenário de Santana do Livramento/RS**

A vitivinicultura brasileira diferencia-se de acordo com a região a qual faz parte. Segundo Sarmiento (2017), na região Sul o predomínio é do cultivo de uvas americanas e híbridas para a produção de vinhos e sucos, sendo que na última década a região da Campanha Gaúcha destacou-se na produção de uvas para a fabricação de vinhos finos.

As condições de temperatura classificada como ideal para o cultivo da videira encontram-se em regiões de clima temperado, especialmente entre os paralelos 30° e 50°



(Norte e Sul). Essas regiões, são consideradas as melhores condições para o plantio das videiras, oferecendo equilíbrio entre exposição solar, chuvas e temperatura. Nesse caso, as regiões localizadas ao Norte da Europa, parte da Ásia, seguidos de alguns países da América do Norte, região ao Sul na Austrália, Nova Zelândia, bem como a América do Sul e África do Sul (TRICHES et al., 2004).

O clima influencia o cultivo da videira na qual a região tem potencial propício para tal produção, sendo assim terá uva com qualidade deixando o produto final com diferencial para ganhar o mercado (EMBRAPA, 2003). A princípio, diversos fatores estão associados a inserção da produção de vinhos na região da Campanha Gaúcha, tal qual pode-se mencionar a drenagem do solo, a luminosidade solar, o clima e as características topográficas que envolvem a região (SARMENTO, 2017).

O desenvolvimento da região da Campanha Gaúcha, mediante a produção de vinhos finos, caracteriza-se como uma forma de diversificação de produção (ZEPPENFELD, 2013). A vitivinicultura foi inserida na região através de incentivos externos vindos inicialmente de multinacionais. Também ocorreu a expansão das vinícolas da Serra Gaúcha, cuja finalidade era de expandir os vinhedos para uma área até então considerada fora do eixo tradicional, inclusive sem tradição vitivinícola (FLORES, 2011).

O setor vitivinícola desperta interesse de vários segmentos da economia tanto no contexto federal quanto estadual. A vitivinicultura contribui com o fortalecimento e melhoria da competitividade, visto que, configura um guia de geração de emprego e renda, levando ao aquecimento da economia. Nesse sentido, os produtores por sua vez, aspiram aumentar a produtividade e o padrão de seus parreirais, visando um aumento nas vendas e consequentemente o aumento do faturamento (SOUZA, 2002).

No entanto, algumas características da cadeia produtiva da uva diferenciam-se das demais frutas, assim a uva utilizada para o consumo é dividida em dois grupos: uvas finas e rústicas. Desta forma, as uvas para processamento possuem finalidades distintas, como para sucos, vinhos de mesa, vinhos finos, espumantes, sendo que cada uma possui características únicas (MELLO, 2015).

### **3 METODOLOGIA**

Santana do Livramento faz parte da região da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul, também conhecida como região da Campanha, situa-se na fronteira do Brasil com o Uruguai.



Destaca-se na produção de arroz, pecuária e soja, porém surge com a ampliação da produção frutífera, obtendo destaque para a vitivinicultura (ENGELMANN, 2009). Neste sentido, a pesquisa realizou-se nas vitivinícolas instaladas no município, a saber: Nova Aliança/Santa Colina, Cordilheira de Santana, Miolo/Almadén e Salton.

A pesquisa caracteriza-se como qualitativa a partir de um estudo exploratório. Segundo Silveira e Córdoba (2009, p. 32), o estudo qualitativo “preocupa-se [...] com aspectos da realidade que não podem ser quantificados, centrando-se na compreensão e explicação da dinâmica das relações sociais”. Já o estudo exploratório tem uma condição direcionada a investigar um problema que não possui muitos estudos (SAMPIERE; COLLADO; LUCIO, 2006).

Como técnicas de coleta de dados foram utilizadas a pesquisa bibliográfica, a análise documental e a realização de entrevistas mediante o uso de roteiro semiestruturado. Foram realizadas cinco entrevistas, três com gestores das vitivinícolas instaladas no município, sendo que duas delas foram pessoalmente e uma foi realizada por telefone. E duas entrevistas, com o enólogo responsável pela vinificação e com o encarregado pelos vinhedos, de uma das vitivinícolas. Os dados foram reunidos por meio de entrevistas semiestruturadas, as quais foram gravadas e posteriormente transcritas. Destaca-se que a coleta de dados ocorreu entre os meses de setembro e outubro de 2018.

Os dados coletados mediante entrevistas foram analisados através da análise de conteúdo, a partir de uma aproximação do método proposto por Bardin (2011), considerando as três fases, a saber: a pré-análise (agrupamento/categorização), a exploração e a análise dos resultados.

#### **4 A CADEIA PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA EM SANTANA DO LIVRAMENTO/RS**

Nesta seção, serão apresentados os resultados da pesquisa. Os empreendimentos vitivinícolas que compõe a cadeia produtiva vitivinícola de Santana do Livramento são: Cordilheira de Santana, Cooperativa Agroindustrial Nova Aliança, Miolo/Almadén e Salton.

A Cordilheira de Santana iniciou as atividades vitivinícola nos anos 2000. Localiza-se há aproximadamente 20 km do centro do município, possuindo uma área plantada de 20 hectares, totalizando 48 hectares. Em 2005 a vitivinícola lançou um dos primeiros vinhos da empresa (SILVEIRA, 2018).



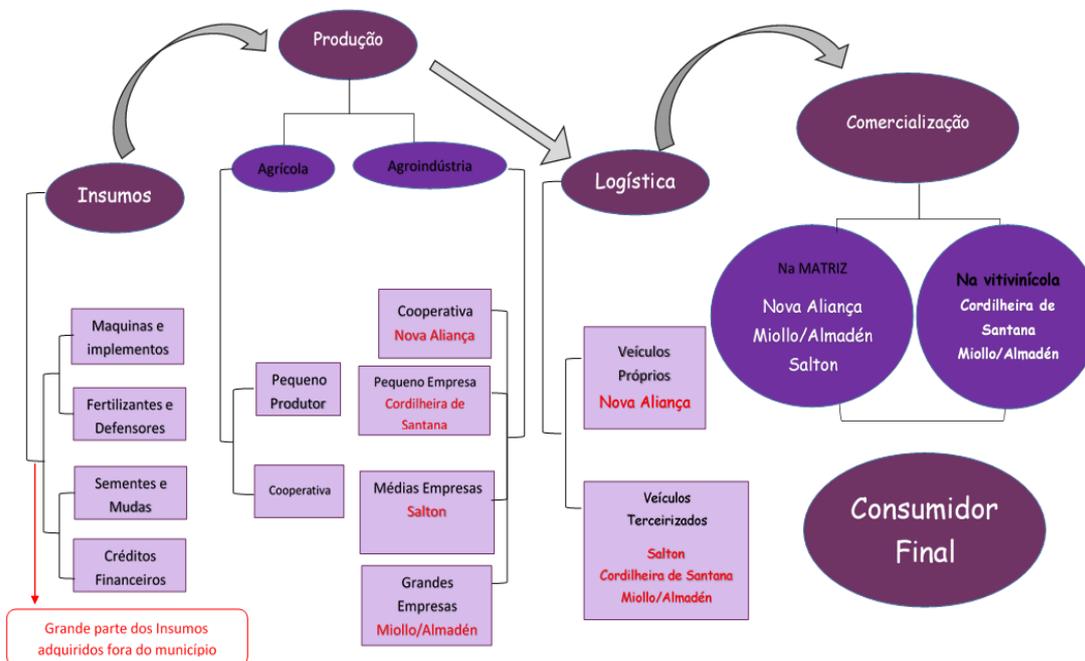
A Nova Aliança é uma cooperativa composta pelas vinícolas Aliança e Cooperativa São Victor (Caxias do Sul/RS), Cooperativa São Pedro e Cooperativa Santo Antônio (Flores da Cunha/ RS) e a Cooperativa Linha Jacinto (Farroupilha/ RS). Instalou-se em Santana do Livramento em 2003. A Nova Aliança conta com vinhedo próprio, localizado a aproximadamente 20 km do centro do município, contendo 40 hectares de plantação de uvas (SILVEIRA, 2018).

A vitivinícola Miolo/Almadén atua em quatro regiões: Vinícola Miolo no Vale dos Vinhedos/RS, Seival localizado na Campanha Meridional do RS, Vinícola Almadén que se encontra na Campanha Central/ RS e a Vinícola Terra Nova no Vale do São Francisco/BA (MIOLO, 2018). Em 2009, a vitivinícola Almadén, localizada em Santana do Livramento foi adquirida pelo grupo Miolo. Os vinhedos contam com uma área de 1.200 hectares, sendo que 450 hectares se encontram em produção, totalizando uma produção anual de aproximadamente quatro milhões de litros ao ano.

A Salton foi criada em Bento Gonçalves, em 1910. Em 2010 a vitivinícola adquiriu terra em Santana do Livramento para o plantio das videiras. Desde a aquisição do local, a Salton vem ampliando sua área, atualmente possui 130 hectares de vinhedos.

A figura 01 a seguir, corresponde a cadeia produtiva vitivinícola local, apresenta a caracterização a montante e a jusante, ou seja, onde as vitivinícolas adquirem seus insumos, a logística e comercialização até o consumidor final.

**Figura 1 - Cadeia produtiva vitivinícola de Santana do Livramento/RS**

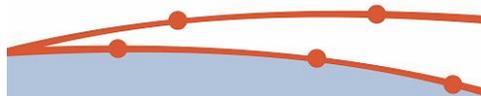


Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

A análise da cadeia produtiva inicia com a seleção de um lugar para o cultivo das videiras. A propriedade necessita ter algumas características para a implantação dos parreirais. Para a vitivinícola Cordilheira de Santana a possibilidade da terra ser mecanizada foi fundamental, considerando a redução do trabalho anual. Também foi considerado elemento de aquisição importante, o tipo de solo.

Faz a aquisição de uma propriedade, cuidando para que a terra seja mecanizada, para não ficar tudo manual, avalia o solo, faz as correções necessárias, com a orientação de um Engenheiro Agrônomo, o solo não pode ser úmido (Administrador/ Cordilheira de Santana).

Os demais entrevistados, gestores das demais vitivinícolas, foram unânimes em esclarecer que a escolha da região da Campanha Gaúcha para a implantação de vinhedos próprios para a fabricação de vinhos finos deu-se em decorrência do clima e solo propícios para essa atividade, seguidas da possibilidade de mecanização, chuvas médias por ano, horas de sol.



Foram feitos alguns estudos encomendados pela Almadén, quando ainda pertencia a empresa da Califórnia, este estudo estabeleceu que a região da campanha tinha alguns indicadores melhores para produção de uvas e até o tipo de solo e relevo para mecanização, questões de solo, clima e adaptação da variedade de uva (Engenheiro Agrônomo/ Miolo Almadén).

Os argumentos apresentados pelos entrevistados corroboram com Triches et al., (2004). Os autores destacam que os paralelos 30° e 50° tanto Norte, quanto Sul, possuem as melhores condições de plantio das videiras. Neste sentido destaca-se que Santana do Livramento está localizado no paralelo 31.

Quanto aos insumos utilizados, a maioria dos produtos para a implantação dos vinhedos, vem da Serra Gaúcha, com exceção das máquinas utilizadas na lavoura, já que duas vitivinícolas adquiriram localmente. A tabela 1, abaixo, ilustra a origem dos insumos de cada um dos empreendimentos estudados.

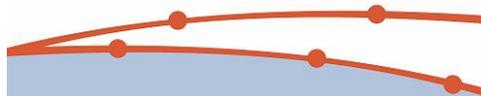
**Tabela 1 - Equipamentos utilizados na implantação de vinhedos em Santana do Livramento/RS.**

VITIVINÍCOLAS	ORIGEM DOS EQUIPAMENTOS
Cordilheira de Santana	Santana do Livramento.
Nova Aliança	Adquiridos fora do município - não identifiquei a localidade.
Miolo/Almadén	Região da Serra Gaúcha: Bento Gonçalves e Caxias do Sul e alguns importados.
Salton	Metade dos equipamentos adquiridos localmente e o restante adquiridos na Serra Gaúcha.

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

Os demais produtos de manejo, que se referem a pulverizador, reboque (para transporte de uvas dos parreirais até a indústria ou cantina como é denominada), roçadeira, adubadeira, desbagaçadeira, prensa, bombas, pulverizador, grade, postes, arames, tutor, entre outros, são adquiridos na região da Serra Gaúcha. Os equipamentos de uso diário, como por exemplo, fitas para prender os brotos que evitam que os mesmos venham a quebrar com o vento, são adquiridos no comércio local apenas pela vitivinícola Cordilheira de Santana, as demais vitivinícolas adquirem na Serra Gaúcha.

Os equipamentos mais sofisticados são adquiridos, em boa medida, fora do país, como por exemplo, na Itália e no Chile. O processo de compra, para a maioria das vitivinícolas em questão, é realizado através do setor de compras das matrizes, em parceria com importadoras estabelecidas na Serra Gaúcha.



A gente importa direto da fonte da empresa depende se é Chile, Itália ou França. A parte industrial do vinho, é tudo importado, através de uma empresa de importação de Bento. A parte de viticultura necessita de muito equipamento importado, dependendo do tipo de equipamento, a maior parte são trazidos por importadores, localizados na Região de Bento, Caxias, Farroupilha. Esse é o grande centro de importação de equipamentos (Engenheiro Agrônomo/Miolo Almadén).

As mudas de videiras foram importadas nas quatro vitivinícolas analisadas. Atualmente a vitivinícola Cordilheira de Santana realiza seus próprios enxertos. As uvas europeias ou vitis vinífera, obrigatoriamente devem ser formadas pelo sistema de enxertia, devido a suscetibilidade a doenças. Nesse caso, o porta enxerto garante maior produtividade, aliada a qualidade da uva, mantendo maior tolerância aos ataques causados pelas doenças de solo (EMBRAPA, 2003). Nas demais vitivinícolas, quando necessário aumentar a área plantada, buscam as mudas na Serra Gaúcha.

As mudas, nos primeiros dois anos de implantação a gente importou da Itália, isso lá em 2010/2011 e na sequência, até este ano agora vamos dizer assim, a gente tá ainda implantando vinhedo, vai continuar implantando vinhedos, porém num ritmo menor, para contemplar favoravelmente para conosco as mudas são originárias do Rio Grande do Sul, não são originárias de Santana do Livramento, mas são mudas nacionais (Técnico em Agropecuária/Salton).

A origem dos fitossanitários, na sua grande maioria, é da Serra Gaúcha, entre Bento Gonçalves e Flores da Cunha. Já os fertilizantes são adquiridos de empresas de outras regiões do estado. Os fitossanitários compreendem todos os tratamentos que envolvem a plantação e manutenção dos parreirais até a colheita das uvas. Na vitivinícola Nova Aliança a origem dos insumos, conforme o relato do entrevistado, vem de diversas regiões do mundo:

Os insumos agrícolas que fazem parte dos vinhedos e os insumos analógicos que são para a parte de produção de vinhos. Os analógicos vêm de várias partes do mundo, Itália (clarificantes), França (leveduras), depende do objetivo de cada produto tem muito produto brasileiro, mas a maioria é importado. Os insumos como o calcário, os adubos são sempre comprados de fora, geralmente da Região da Serra. Devido a matriz da empresa também ser na Serra, bem como o setor de compras é lá, consequentemente os insumos vem de lá (Enólogo/Nova Aliança).

Para a manutenção dos parreirais, adotam-se medidas de controle e prevenção de doenças e pragas, para isso utiliza-se os fitossanitários. Os fitossanitários são adquiridos fora de Santana do Livramento, a origem é diversa, tanto no mercado nacional como internacional, conforme é possível verificar na tabela 2, a seguir.

**Tabela 2 - Origem dos fitossanitários usados na produção de uvas e vinhos nas vitivinícolas de Santana do Livramento/RS.**

Vitivinícolas	Fitossanitários	Fertilizantes
<b>Cordilheira de Santana</b>	Bento Gonçalves	Farroupilha
<b>Cooperativa Nova aliança</b>	Itália, França	Região da Serra
<b>Miolo/ Almadén</b>	Bento Gonçalves	Porto Alegre, Lajeado
<b>Salton</b>	Serra Gaúcha	Rio Grande

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

Os produtos necessários para o cultivo da uva vêm de outra localidade por não dispor de fornecedores locais. Um dos motivos da falta de oferta de fornecedores ocorre devido a distância de Santana do Livramento dos grandes centros comerciais. A fala do técnico da vitivinícola Salton ressalta essa situação, “os demais insumos pertinentes à formação dos vinhedos são adquiridos de fora de Santana do Livramento, porque aqui infelizmente, não temos fornecedores” (Técnico em Agropecuária/Salton). Ressalta-se que a Serra Gaúcha se encontra consolidada no setor vitivinícola o que propicia a aproximação de fornecedores para a cadeia, diferentemente de Santana do Livramento que a produção de uvas e vinhos é relativamente atual.

Assim, os principais elos que constituem a cadeia produtiva vitivinícola, para Souza (2002), são os fornecedores de insumos, tanto dos fertilizantes, quanto das máquinas equipamentos. No caso das vitivinícolas de Santana do Livramento, tanto os fertilizantes, agrotóxicos, garrafas e rolhas, quanto os equipamentos para a lavoura e indústria são na Serra Gaúcha.

A assistência técnica entre as vitivinícolas é diversa. A vitivinícola Cordilheira de Santana conta com a experiência do administrador e recebe orientações do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), conforme a fala do entrevistado:

A gente tem a orientação de um técnico que presta assessoria técnica e eu também entendo muito dessa parte, tenho uma formação de enologia mas eu tenho uma prática muito grande, devido a outros lugares em que eu já trabalhei, convivi com muitos problemas e também ser por produtor rural, então tem essa vantagem de você já saber o que fazer com a situação e tem um orientação até o próprio SEBRAE tem um agrônomo que nos orienta (Administrador/Cordilheira de Santana).



Já a vitivinícola Nova Aliança possui um supervisor na área industrial. A manutenção do vinhedo fica a cargo da equipe local, os equipamentos têm assistência técnica da revendedora.

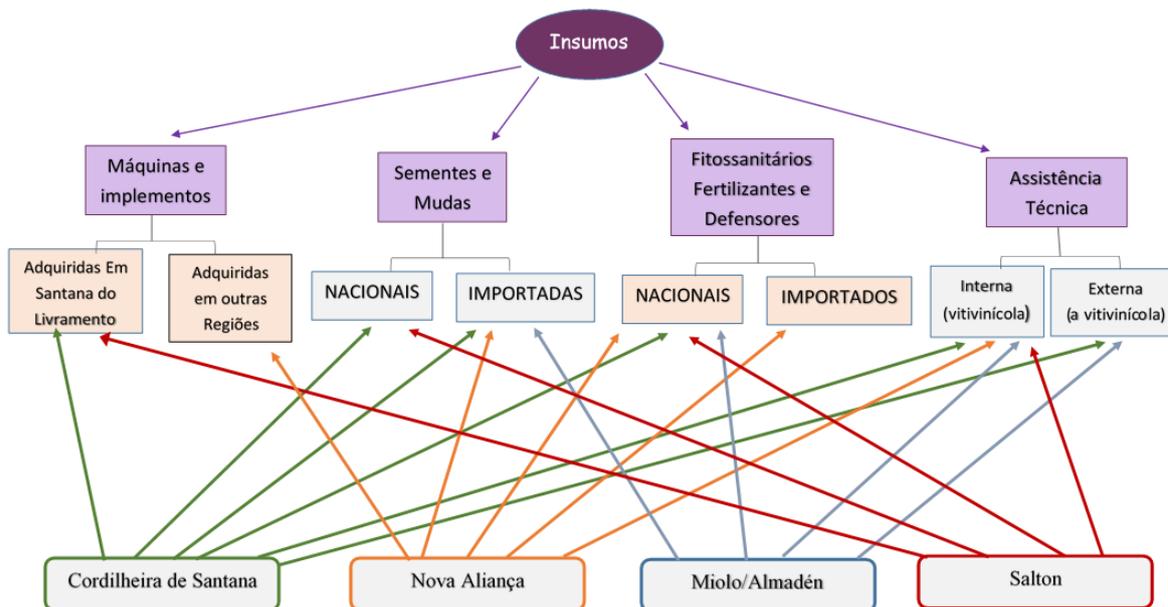
A gente tem um técnico agrícola que é quem supervisiona, é o responsável pelos vinhedos. Na parte de enologia a gente tem o supervisor da área industrial também, no caso dos tratores e equipamentos agrícolas, quando eles são novos tem assistência da revenda e a mecânica a gente faz por aqui mesmo (Enólogo/ Nova Aliança).

Na vinícola Miolo/Almadén a assistência em relação a indústria é feita por pessoal de fora do município, enquanto os vinhedos são assistidos pela equipe de da empresa.

No caso das máquinas e dos equipamentos eu tenho uma equipe própria, para a parte de manutenção de tratores e de equipamento de campo nós mesmos fazemos e quando for algum equipamento mais delicado (equipamentos industriais), normalmente vem algum representante da empresa, vem gente de fora (Engenheiro Agrônomo/ Miolo Almadén).

A assistência técnica é um elo de suma importância tanto para a agroindústria como para a vitivinicultura, pois realiza a manutenção dos equipamentos e vinhedos para que a produção não seja interrompida, funcionando como uma engrenagem no grupo dos insumos, dentro da cadeia produtiva. Relevância destacada pelos estudos de Savóia (2009) e Castro (2001), que salientam a importância da assistência técnica na agroindústria. Neste sentido, a figura 2, apresenta os insumos (e sua origem) utilizados pelas vitivinícolas de Santana do Livramento.

Figura 2 - Representação dos insumos utilizados pelas vitivinícolas de Santana do Livramento/RS.



Fonte: Elaboração própria com base na pesquisa de campo.

A mão de obra utilizada nas vitivinícolas está relacionada com o tipo de colheita realizada, podendo ser manual ou mecanizada, também varia entre fixa e temporária. O discurso do entrevistado elucidava a diferenciação

Os funcionários efetivos e os temporários na sazonalidade quando é necessário a gente traz pessoas que chamamos de diaristas ou temporários, para auxiliar nas atividades como tirada de rama, trazemos pessoas para nos dar um apoio e na colheita a mesma coisa (Administrador/Cordilheira de Santana).

Os empreendimentos que realizam a colheita de forma mecanizada contratam menos mão de obra, conforme pode-se observar na tabela 3, abaixo.

Tabela 3 – Mão de obra contratada nas vitiviniculturas de Santana do Livramento/RS

Vitivinícolas	Funcionários Fixos	Funcionários Temporários
Cordilheira de Santana	6	4 a 30
Cooperativa Nova aliança	17	12
Miolo/Almadén	74	40 a 120
Salton	48	-

Fonte: Elaboração própria com base na pesquisa de campo.



A Salton é a única vitivinícola que não contrata mão de obra temporária. Conforme indicado na fala do entrevistado: “a empresa não contrata funcionários temporários, devido a colheita ser mecanizada, quando diminui o trabalho na lavoura reutiliza o pessoal na operação da cantina” (Técnico em Agropecuária/ Salton).

Os entrevistados foram questionados se a mão de obra empregada na produção da vitivinicultura local era qualificada, se as contratações eram locais ou de fora do município e se tinham dificuldades em contratar mão de obra. Quanto a qualificação de mão de obra, destaca-se a fala do representante da Cordilheira de Santana:

Em alguns casos se torna difícil conseguir enxertadores, por exemplo, que é uma atividade de difícil contratação, devido a poucos saberem executar a função, o restante para serviços simples não vejo problema, há disponibilidade de pessoas locais, principalmente pela falta de emprego (Administrador/Cordilheira de Santana)

Segundo os demais entrevistados as contratações são realizadas localmente. Já com relação a qualificação da mão de obra foi evidenciando que não há grandes problemas, pois se o funcionário não for habilitado ele passa por capacitações dentro da própria vitivinícola.

A contratação é local, se consegue alguns funcionários remanescentes que trabalharam nas outras empresas, que têm uma certa facilidade no trabalho com parreiras, eles têm certas habilidades e alguma experiência. E quando contratamos gente que nunca trabalhou nessa área, nós fizemos o treinamento aqui mesmo (Enólogo/ Nova Aliança).

O entrevistado do grupo Miolo/ Almadém destaca um fator relevante com relação a mão de obra. O fato das leis trabalhistas, os trabalhadores locais mudam de tempo em tempo, já que as restrições legais preveem um tempo de contratação após a demissão. Assim, acaba gerando novas oportunidades, por outro lado gera mais ônus para a empresa que precisa constantemente capacitar o pessoal. “Os temporários são locais, por questões de contrato, não são os mesmos, a gente tem algumas restrições perante a CLT que daí não pode pegar o mesmo” (Engenheiro Agrônomo/Miolo/ Almadén).

No entanto, o relato dos entrevistados das vitivinícolas de Santana do Livramento difere dos estudos apresentados anteriormente, já que Sarmiento (2017) aponta em seu estudo a falta de mão de obra qualificada como sendo um gargalo no setor vitivinícola da



Região da Campanha. Langbecker et al., (2012), também menciona a dificuldade que ocorre no setor, em relação a mão de obra qualificada.

Quanto ao tipo de colheita utilizada pelas empresas analisadas, dois dos entrevistados informaram que a colheita das uvas é manual, sendo a vitivinícola Cordilheira de Santana e Cooperativa Nova Aliança. O Engenheiro Agrônomo da vitivinícola Miolo/Almadén utiliza os dois tipos de colheita conforme o relato abaixo.

Manual e mecanizada, metade do vinhedo é manual e metade é mecanizada. Temos uns vinhedos antigos, que é mais ou menos a metade do vinhedo que não foi preparado para colheita mecânica. A partir de 2000, fizemos os primeiros testes com colheita mecânica. Vimos o que precisava, e a partir de 2000 tudo começou a ser plantado nesse sistema e a máquina foi adquirida em 2010 (Engenheiro Agrônomo/Miolo/ Almadén).

O entrevistado da empresa Salton informou que a colheita é cem por cento mecanizada, como demonstrado na fala do entrevistado.

A colheita é 100% mecanizada na vitivinícola Salton, se dando a melhor eficiência na colheita da uva. A colheita mecanizada no modelo que a gente tem é muito rápido e muito fácil de executar, infelizmente reflete negativamente com relação à geração de emprego, mas o que vamos fazer, não é? É uma questão de sobrevivência (Técnico em Agropecuária/Salton).

Segundo Copat (2015), a colheita mecanizada difere da colheita manual, no que se refere a capacidade de trabalho. Estima-se que a máquina colha um hectare por hora, utilizando-se apenas de um condutor para manejar o equipamento. Para manter o mesmo resultado na colheita manual, requer de aproximadamente 22 pessoas envolvidas na colheita. Com a colheita manual o cacho das uvas é retirado inteiro, sendo transportado para a cantina, para a separação dos frutos antes de ir para a vinificação. Quanto a colheita mecanizada os frutos já saem separados para a vinificação, não carecendo de seleção como ocorre na colheita manual.

É notório que a tecnologia influencia diretamente no rendimento da lavoura, porém no município, apesar dos avanços, ainda tem na maior parte da produção a colheita manual, o que colabora para a geração de emprego temporário no período de safra e colheita. Porém, o avanço da mecanização em algumas das vitivinícolas já reflete a projeção de que a mão de obra empregada vai reduzir e, a que ainda for utilizada vai precisar se especializar.

No que tange a produção média por hectare, atualmente as vitivinícolas santanenses produzem entre seis e dez toneladas de uvas por safra. A tabela 4, abaixo, ilustra o que foi mencionado no decorrer das entrevistas.

**Tabela 4 - Produtividade média de uvas por hectare nas vitivinícolas de Santana do Livramento/ RS.**

Vitivinícolas	Produtividade média por ha <sup>1</sup>
Cordilheira de Santana	6 a 8
Cooperativa Nova Aliança	10
Miolo/ Almadén	10
Salton	7

Fonte: Elaboração própria, com base nos dados obtidos mediante a realização de entrevistas.

Por fim, deve-se destacar que apesar dos fatores de relevância vitivinícola, a região da Campanha Gaúcha é marcada por grandes extensões territoriais em que o foco da economia é a produção de pecuária. Contudo, a região vem ganhando prestígio pela qualidade da produção de uvas, bem como a elaboração de vinhos finos. Evidenciado na fala do entrevistado: “a medida que as uvas americanas comuns foram se destinando para sucos, os vinhos finos começaram a ganhar mais terreno, mais volume” (Técnico Agrícola/ Salton).

O entrevistado da vitivinícola Miolo/Almadén através de suas pesquisas destaca que a região apresenta melhores condições para produção uvas destinadas à vinhos finos, exposto através da fala do entrevistado:

Estudos principalmente que foi encomendado para pela Almadén, quando era empresa americana lá, quando era da Califórnia, que se estabeleceu que a região da campanha tinha alguns indicadores melhores para produção de uvas e até o tipo de solo e relevo para mecanização (Engenheiro Agrônomo/ Miolo/Almadén).

Este fato também pode ser evidenciado no relato do entrevistado da vitivinícola Salton:

O cenário é muito bom em termos de produção, é muito bom porque aqui na nossa região a gente consegue além dos fatores climáticos, uma mecanização muito acentuada dos vinhedos, isso nos coloca competitivamente lado a lado com os Argentinos e Chilenos, por exemplo. A única forma que a gente tem de competir com eles é mecanizar e ter uma uva a um custo competitivo. Vai ser viável produzir uva na Região da Campanha, porque a Região da Serra Infelizmente... infelizmente é uma Região que está condenada. Lá é impossível ser competitivo com os argentinos e Chilenos, porque você não consegue mecanizar, você não consegue fazer grandes

<sup>1</sup> Em toneladas por hectare.

áreas por causa dos terrenos, por causa do valor imobiliário da terra, enfim uma série de fatores até por falta de mão-de-obra (Técnico em Agropecuária/Salton).

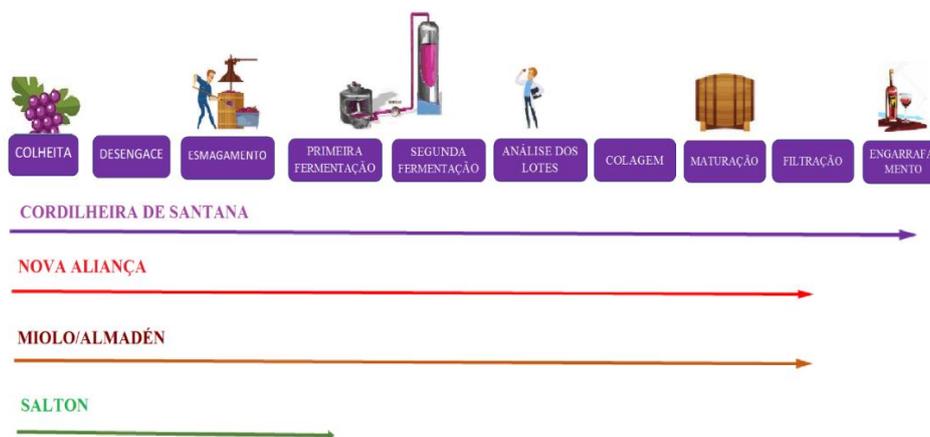
As condições climáticas mostram-se adequadas para a maturação da uva, assim como, em Santana de Livramento os custos são menores devido à redução de necessidade de tratamentos fitossanitários e a possibilidade de utilização de colheita mecanizada, já que as áreas de plantações estão estabelecidas em superfícies planas, que auxiliam nesta produção de toneladas por hectares apresentadas pelas vitivinícolas analisadas.

Nesta seção buscou-se apresentar as vitivinícolas que compõem a cadeia produtiva local, bom como os agentes que se encontram a montante do processo de vinificação. No item a seguir, o destaque será o processo de vinificação e as especificidades de cada vitivinícola.

#### 4.1 O processamento da vitivinicultura de Santana do Livramento/RS

O processo de vinificação ocorre de forma distinta nas vitivinícolas de Santana do Livramento. Apenas um dos empreendimentos realiza o processo completo no município, os demais, em fases distintas encaminham o produto para ser finalizado nas matrizes, na Serra Gaúcha. A figura 3 a seguir evidencia o processo produtivo de cada uma das vitivinícolas.

**Figura 3 - Processo de vinificação nas vitivinícolas de Santana do Livramento/ RS.**



Fonte: Elaboração própria com base na pesquisa de campo.

O processo de vinificação completo, até o produto final, ocorre apenas na vitivinícola Cordilheira de Santana. “A cordilheira tem equipamento próprio para vinificar seu próprio

vinho, ela cultiva, prepara a colheita, consegue vinificar, engarrafar, rotular e distribuir, tem tudo 100%” (Administrador/Cordilheira de Santana).

No entanto, os entrevistados das vitivinícolas Cooperativa Nova Aliança e Miolo/Almadén informaram que o processo de vinificação dos vinhos e base para espumante ocorre em Santana do Livramento. Os vinhos depois de prontos ficam armazenados em tanques de inox, nas próprias vinícolas e toda a produção é enviada para as matrizes na Serra Gaúcha - Flores da Cunha e Bento Gonçalves - para o engarrafamento. Como mencionado pelos entrevistados:

Faz a colheita, o recebimento da uva e vinifica o vinho, depois de pronto fica armazenado. Quando a empresa quer engarrafar ou quer fazer alguma coisa com os vinhos é solicitado para a filial e são transportados em caminhões tanque até a matriz, se necessário faz a adição de algum produto para conservação e é engarrafado (Enólogo/ Nova Aliança).

Ele fica aqui nos nossos tanques, tanque de inox, com controle de temperatura e o transporte para a matriz, em Bento, é realizado em caminhão tanque com capacidade para 30.000 litros, com temperatura controlada. O tanque vai cheio e fica como se fosse um tijolo, o líquido não se mexe, não sofre alteração nenhuma no transporte daqui até o destino (Engenheiro Agrônomo, Miolo/ Almadén).

Na vitivinícola Salton, tanto no processamento do vinho, quanto da espumante, são efetuados somente a primeira fermentação em Santana do Livramento, sendo finalizados e engarrafados pela matriz em Bento Gonçalves.

A nossa unidade é um estabelecimento que faz a primeira etapa de elaboração do vinho, a gente recebe a nossa uva e a uva de terceiros que compramos de produtores da Região, classifica e faz a prensagem, elabora a primeira etapa do vinho que é a primeira fermentação. O vinho passa por duas fermentações, a primeira a gente faz aqui e clarifica ele utilizando somente o sistema de frio, sem a filtragem e destina para a matriz (Técnico em Agropecuária/Santon).

Conforme mencionado pelos entrevistados os vinhos são engarrafados na Serra Gaúcha, com exceção da vitivinícola Cordilheira de Santana que faz todo o processo vitivinícola em Santana do Livramento, apesar de o material necessário para o engarrafamento como rotulagem, rolhas e caixas para armazenamento serem adquiridos de fornecedores da Serra Gaúcha.

Quanto ao transporte dos vinhos, para os entrevistados das vitivinícolas Miolo/Almadén e Salton a logística não é considerada como um problema. Os contratados



para o transporte dos vinhos são Serra Gaúcha, via matriz, conforme expresso na fala do entrevistado. “O transporte é terceirizado através de uma empresa de Bento não ocorre nenhum problema logístico quanto ao transporte do vinho” (Engenheiro Agrônomo/Miolo/Almadén).

Na vitivinícola Cooperativa Nova Aliança o transporte do vinho para posterior vinificação é feito por caminhões próprios. Dos entrevistados, somente o representante da Cordilheira de Santana atribui a logística como negativa.

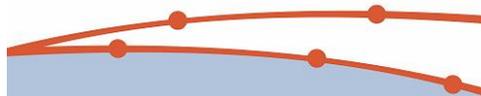
Hoje em dia, para pequenos produtores têm algumas dificuldades sim porque você depende de ter que entregar uma caixa de vinhos, por exemplo lá para o Rio de Janeiro, ele se torna caro, é um problema grande, como tu trabalha com vidro, se você tem um palete completo é uma coisa, vai o “stretch” que é um plástico, fica bem protegido quando tu manda uma caixa, por mais que esteja dito cuidado frágil, algumas vezes acontecem de quebrar e dá um problema muito sério. Tem dificuldades sim! (Administrador/Cordilheira de Santana).

Neste sentido, Souza (2002) destaca que o transporte tanto a jusante quanto a montante, é um elo que perde competitividade. Assim, também é atribuído como um gargalo para a comercialização dos vinhos, tornando-se difícil contratar uma empresa que tenha cuidado para o transporte do vinho, tornando-o ineficaz ao longo da cadeia produtiva.

A distribuição segue a mesma lógica do engarrafamento, sendo centralizados na matriz de cada vitivinícola, com exceção da vitivinícola Cordilheira de Santana que conta com uma distribuidora de vinhos no estado de São Paulo. Do mesmo modo, a Cordilheira de Santana, possui um espaço dentro da vitivinícola que serve para a recepção de turistas e visitantes: “o visitante chega aqui, visita a empresa, ele pode degustar seu próprio vinho, depois da degustação ele se quiser, pode adquirir o vinho” (Administrador/Cordilheira de Santana). Os produtos da vinícola também podem ser adquiridos no site da vitivinícola ou por e-mail ou telefone.

Já a comercialização dos vinhos Almadén é realizada através da matriz da unidade: “é tudo por Bento Gonçalves, a parte de comercialização, marketing e venda é tudo por lá” (Engenheiro Agrônomo/Miolo/Almadén). Porém, a vitivinícola possui um espaço próprio que serve para a recepção dos turistas e vende alguns produtos da marca.

A Cooperativa Nova Aliança também comercializa os vinhos através da matriz que se localiza em Flores da Cunha.



Há pouco tempo tínhamos o depósito de produtos, tínhamos a nossa loja também aqui, mas por ordens “lá de cima” eles decidiram centralizar toda a distribuição, que é feita pela matriz, tínhamos a loja e varejo, mas também foi encerrado, aqui virou só a parte de produção mesmo (Enólogo/Cooperativa Nova Aliança).

A Salton não comercializa vinhos e espumantes em Santana do Livramento. No município é feita somente a primeira fermentação do vinho e a base para espumante, como menciona o entrevistado; “o restante é tudo através da matriz, a comercialização, atacado e varejo” (Técnico em Agropecuária/Salton).

As vinícolas Nova Aliança e Salton não exploram desenvolvimento turístico das vitivinícolas, pois não fazem a visitação turística e conseqüentemente a comercialização direta dos seus vinhos. Já a vitivinícola Cordilheira de Santana, além de realizar todo o processo de elaboração do vinho no município abre as portas para visitação, degustação e comercialização. A vitivinícola Miolo/Almadén apesar de contar com a distribuição pela matriz em Bento Gonçalves também comercializa seus vinhos através das visitas turísticas aos vinhedos.

O processo de vinificação, conforme abordado nesta seção, é realizado por completo somente em uma das quatro vitivinícolas. As outras três fazem parte do processo em Santana do Livramento e encaminham para a finalização ser realizada nas matrizes, na Serra Gaúcha. O processamento final e engarrafamento na matriz, de certa forma, restringe a formação de emprego e a renda no município de Santana do Livramento, onde ainda o atrativo tem sido as terras com preços mais baixos e passíveis de mecanização, além de clima e solo propício para a produção de uvas finas. Para tanto, a seguir será apresentada as considerações finais realizadas frente aos questionamentos propostos pelo presente estudo.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O Brasil está em ascensão na produção de vinhos, e o crescimento acontece, principalmente, devido as condições territoriais e climáticas que influenciaram diretamente na produção das uvas. Para tanto, a produção do país está sendo adaptada de acordo com o local de plantio e cultivo das uvas, o que por sua vez resulta em espécies diferenciadas em cada região. Neste sentido, observa-se que a cadeia produtiva agroindustrial da vitivinicultura em Santana do Livramento, apresenta as particularidades da região e a ascensão da produção, através de quatro vitivinícolas estabelecidas atualmente.



Com relação a identificação dos agentes a montante e a jusante da cadeia produtiva vitivinícola e os papéis desempenhados pelos agentes que formam os elos da cadeia, identificou-se que a cadeia produtiva não está estruturada somente em Santana do Livramento, dependendo de outras regiões e inclusive de alguns insumos de outros países. Além disso, o processo vitivinícola não é concluído localmente, destinando-se boa parte da produção para a Serra Gaúcha para serem engarrafados e comercializados.

No entanto, a atividade vitivinícola encontra-se em expansão no município de Santana do Livramento. Considera-se a ampliação dos parreirais, o que gerará emprego e renda para os moradores locais e visibilidade para o município, ainda que existam dificuldade para fomentar uma cadeia com todos os elos, devido a distância dos grandes centros comerciais.

Por outro lado, fica evidente que as vitivinícolas selecionaram a Campanha Gaúcha para a implantação de vinhedos próprios para a fabricação de vinhos principalmente em decorrência do clima e do solo. A combinação de terras com possibilidade de mecanização, clima e os baixos valores pagos para a aquisição das terras foram fundamentais e permitem as vitivinícolas se manterem rentáveis e com possibilidades de expansão de produção. No entanto, a agregação de valor não tem sido o principal objetivo o que impede o efeito multiplicador, de geração de emprego e renda, a partir da cadeia de produção.

Por fim, destaca-se a carência de pesquisas acadêmicas acerca da vitivinicultura em Santana do Livramento. Neste sentido, aponta-se para a relevância de estudos sobre a avaliação dos preços das terras adquiridas e comparadas com outros municípios. Inclui-se também a necessidade de avaliação de impacto da atividade no município e possíveis políticas públicas de geração de emprego e renda local.

## REFERÊNCIAS

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BATALHA, M. O. **Gestão Agroindustrial: GEPAL: Grupo de Estudos E Pesquisas Agroindustriais**. 2. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2001.

\_\_\_\_\_. **Gestão Agroindustrial: GEPAL: Grupo de Estudos E Pesquisas Agroindustriais**. 2, ed. São Paulo: Editora Atlas, 2008.

BUAINAIN, A. M. BATALHA, M.O. **Cadeia produtiva da carne bovina/** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Política Agrícola, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Agronegócios. Brasília: IICA: MAPA/SPA, 2007.



CALLADO, A. A. C. **Agronegócio**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

CASTRO, A. M. G. **Prospecção de cadeias produtivas e gestão da Informação**. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/tinf/v13n2/04.pdf> >, 2001. Acesso em: 29 abr. 2018.

COPAT, M. M. **Automação/Mecanização Viticultura**. Disponível em: <<https://www.clavecongres.com/download/ENOLOGIA/Automação/Mecanizada/viticultura/MauricioCopat.pdf>> 2015. Acesso em: 11 nov. 2018.

DAVIS, J. H. GOLDBERG, R.A. A. **Concept of agribusiness**. Division of Research. Graduate School of Business Administration. Boston: Harvard University, 1957.

EMBRAPA- **Uvas viníferas para processamento em Regiões de clima temperado**. Disponível em: < <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/virus.htm/2003>>. Acesso em: 08 mai. 2018.

\_\_\_\_\_. **Comunicado Técnico 191 -Vitivinicultura Brasileira 2015** - Disponível: < <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1060511>>. Acesso em: 05 mai. 2018.

\_\_\_\_\_. **Cadastro vitícola 2013 a 2015**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/dados/home.html>> Acesso em: 05 mai. 2018.

ENGELMANN, D. **Da estância ao parreiral**: um estudo de caso sobre a vitivinicultura em Santana do Livramento. 2009. 125f. Dissertação (Mestrado em Administração) Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2009.

FLORES, S.S. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir dos territórios do vinho**: o caso dos vinhos da campanha. 2011. 153f. Dissertação de (Mestrado em Geografia) Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

LANGBECKER, T. B., VALLEJOS, A. F., ZEPPEFELD, P. E; **Cadeia produtiva da uva para vinhos finos**: um estudo de caso no município de Dom Pedrito-RS. Disponível em < [http://cdn.fee.tche.br/eeg/6/mesa13/Cadeia\\_Produtiva\\_da\\_Uva\\_para\\_Vinhos\\_FinosUm\\_Estudo\\_de\\_Caso\\_no\\_Municipio\\_de\\_Dom\\_Pedrito\\_RS.pdf](http://cdn.fee.tche.br/eeg/6/mesa13/Cadeia_Produtiva_da_Uva_para_Vinhos_FinosUm_Estudo_de_Caso_no_Municipio_de_Dom_Pedrito_RS.pdf)>. Acesso em: 07 mai. 2018.

MELLO, L.M.R.de. **Panorama da vitivinicultura brasileira em 2014**. Disponível em < <http://www.revistacampoenegocios.com.br>>. Acesso em 15 ago. 2015.

NEVES, M. F; ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, E.M. **Agronegócio do Brasil**. São Paulo: Saraiva, 2005.

PEROBELLI, F.S. ARAÚJO JUNIOR, E.F. CASTRO, L.S. As dimensões espaciais da cadeia produtiva do leite em Minas Gerais. **Nova Economia**, v.28 n.1 p.297-337, 2018.



PINAZZA, L.A. **Cadeia produtiva da soja**. Agronegócios, v.2. Brasília: IICA: MAPA/SPA, 2007.

SAMPIERI, R. H. COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. **Metodologia de pesquisa**. Porto Alegre: AMGH, 2013.

SARMENTO, M. B. **Diagnóstico da cadeia da vitivinicultura na campanha gaúcha: Potencialidades para o desenvolvimento regional**. Bagé: Ediurcamp, 2017.

SOUZA, S. O.; KLIEMANN NETO, F. J. Desenho e análise da cadeia produtiva de vinhos finos gaúchos. In: **Anais... XXVI Encontro da Associação Nacional dos XXVI Encontro da Associação Nacional dos Programas de Pós-Graduação em Administração: Programas de Pós-Graduação em Administração**, Salvador. *Anais*. Salvador: Anpad, 2002.

SILVEIRA, D. T., CÓRDOBA, F. P. A pesquisa científica. In: GERHARDT, T. E., SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

TRIVIÑOS, A. N, S. Três enfoques na pesquisa em ciências sociais: o positivismo, a fenomenologias o marxismo. In TRIVIÑOS, A. N, S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**. São Paulo: Atlas, 1987.

TRICHES, D; SIMAN, R. F; CALDART, W. L. **Identificação e análise da cadeia produtiva da uva e do vinho na região da Serra gaúcha**. Disponível em: <[https://fundacao.ucs.br/site/midia/arquivos/IPES\\_TD\\_005\\_MAR\\_2004.pdf](https://fundacao.ucs.br/site/midia/arquivos/IPES_TD_005_MAR_2004.pdf)> Acesso em: 18 ago. 2018.

ZEPPENFELD, V. B; **Perfil dos produtores de vinhos finos em escala comercial no município de Dom Pedrito/ RS**. 2013. 36f. Trabalho de Conclusão de Curso Superior em Tecnologia em Agronegócio. UNIPAMPA. Dom Pedrito, 2013.