

V Simpósio Latino Americano sobre Investigação e Extensão em Sistemas
Agropecuários – IESA

V Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção – SBSP
Tema Central: Agroecossistemas, Agricultura Familiar e Agricultura Orgânica

Sessão 3 : Comercialização de Produtos da Agricultura Familiar

SELO DE QUALIDADE: nova estratégia de reconhecimento da vitivinicultura tradicional de Santa Catarina

Gérard DESPLOBINS

INRA ESR-UMR MOISA/CTESI, 2 place Pierre Viala, 34060 Montpellier cedex 1, France
Tél : 33 (0) 4 99 61 23 25 ; Fax : 33 (0)4 67 54 58 05 ; Email: desplobins@ensam.inra.fr

Aparecido LIMA-DA-SILVA

UFSC, Departamento de Fitotecnia, Rodovia Admar Gonzaga, 1346-Itacorubi, C.P : 476
CEP : 88049-900 – Florianópolis – SC – Brasil
Tél : (55) 48 331 5443 ; Fax : (55) 48 331 5335 ; Email: alsilva@mbox1.ufsc.br

Resumo:

Com o direcionamento da demanda para a qualidade dos produtos, as estratégias de diferenciação tornam-se componentes importantes nas ações de desenvolvimento, principalmente no setor vitivinícola. A experiência do 'Selo de Qualidade para o Vinho de Santa Catarina', iniciada em 2000, mostra a importância do reconhecimento e da confiança de um processo de certificação, sobre a viabilidade a longo prazo deste tipo de estratégia.

SELO DE QUALIDADE:
nova estratégia de reconhecimento da vitivinicultura tradicional de Santa Catarina.

As estratégias para o reconhecimento de uma qualidade diferenciada, tanto em vinhos ditos 'finos'¹ quanto em vinhos ditos 'comuns'², são mecanismos atuais para o desenvolvimento da vitivinicultura. Recorde-se que este setor esteve, até este momento, bastante dominado pela lógica da quantidade. Essas recentes estratégias de qualidade seguem, no entanto, trajetórias bastante diferentes no sul do Brasil. De uma lado, no Rio Grande do Sul se adota os modelos europeus – vinhos finos feitos a partir de variedades européias, com um apelo territorial do tipo IGP³. De outro, em Santa Catarina se aposta na tipicidade, em torno das variedades locais, e numa política de marca com o Selo de Qualidade 'Vinho de Santa Catarina'.

I- Mudança no consumo e resposta da produção

Com somente 2,0 litros de vinho consumidos por habitante (contra 64,0 na França ou 40,0 na Argentina), o potencial de crescimento do consumo brasileiro é forte, visto que somente 10 à 15% da população bebe vinho regularmente. Sob efeito da globalização⁴, esse consumo cresce acompanhado de uma nova exigência em qualidade, o que força uma adaptação do setor produtivo.

Ainda que os vinhos finos sejam acessíveis somente a uma minoria, sua perspectiva de desenvolvimento no mercado interno parece aberta. Mas se esse forte potencial de crescimento do consumo existe, ele se dá em um país em que três quartos da população têm baixa renda, fazendo com que o principal fator de concorrência entre 'vinho fino' e 'vinho comum' seja o preço. Devido ao seu custo inferior, o 'vinho comum' se direciona mais às classes sociais populares, freqüentemente rurais ou de pequenas cidades (interior). Ele também é demandado por consumidores mais abastados, que foram condicionados ao gosto do vinho colonial inculcado pelas indústrias locais quando da construção de seus mercados.

Apesar da diversificação engajada com variedades de *Vitis vinifera* a partir dos anos 70, o 'vinho comum' não parou de progredir e ainda hoje representa um pouco mais de 80% da comercialização total de vinhos. Os novos consumidores parecem, no entanto, tentados a direcionar sua demanda diretamente sobre o 'vinho fino'; a origem européia servindo como um padrão em matéria de qualidade. Os produtores tradicionais são, então, pressionados a revalorizar seu vinho comum que terá, sempre, a vantagem do preço e do consumo de massa.

Quantidade ou qualidade dos vinhos

A vitivinicultura tradicional, desenvolvida pela imigração italiana em meados do século XIX, visa o rendimento máximo associando às variedades híbridas e americanas de *Vitis labrusca*, perfeitamente adaptadas ao meio, e o sistema de condução Latada. Ele permite expressar o potencial produtivo de uma espécie cujo vigor, já favorecido pelo clima subtropical, atinge rendimento superior a 20,0 toneladas de uva por hectare. Entretanto, esse sistema de condução de tipo 'fechado', que reduz a maturação da uva, é incompatível com a obtenção de uma qualidade enológica apropriada de matéria-prima, o que resulta em um vinho comum de baixo nível qualitativo.

Diante dessa viticultura centenária, uma viticultura 'modernista' destinada aos vinhos 'finos' apoiada pela mundialização dos mercados, procura se desenvolver há 30 anos. Emanando de uma indústria especializada multinacional, instalada no Rio Grande do Sul, ela repousa sobre a introdução de variedades européias de *Vitis vinífera*, menos adaptadas às condições edafo-climáticas. Novos sistemas de condução 'abertos', como a Espaldeira ou Lira, igualmente transferidos da Europa, são aplicados às variedades viníferas para assegurar a qualidade da maturação. Ainda que a diminuição de produtividade resultante⁵ seja favorável à qualidade da uva, uma forte resistência dos produtores familiares se opõe à adoção desse novo sistema de produção. As variedades viníferas ainda não superaram 20% da área e, sobretudo, os sistemas de condução 'abertos' não foram adotados.

A inércia dos viticultores frente a essas inovações de origem exógena encontra seu fundamento, ao mesmo tempo, em um preço mínimo de garantia que é quase idêntico para os dois tipos de uva ('Vinífera' e 'Americana')⁶ e na não aplicação de bonificação no preço segundo a qualidade da uva. Confrontada a um preço baixo e indiferente à qualidade, a produção elevada e regular da uva de origem americana permanece, então, como única garantia de segurança tecno-econômica para o agricultor. Isso porque a estabilidade do sistema de produção 'Labrusca-Latada' contrasta fortemente com o risco de produzir Vinífera. Neste último caso, os

¹ Originários de variedades da espécie européia (*Vitis vinífera*) transferidas no início dos anos 1970.

² Originários de variedades da espécie local, principalmente de *Vitis labrusca*, domesticada a partir de 1870 pela imigração italiana.

³ Indicação Geográfica Protegida: trata-se de um "Selo" oficial de qualidade europeu. Essa menção refere-se a uma região geográfica (um determinado local, uma região e, mais excepcionalmente, um país) e revela mais a notoriedade do produto e das características nascidas da tradição, ou mesmo da história, da região de produção assim identificada.

⁴ Impacto da difusão pela OMS do efeito benéfico do vinho para a saúde; educação gustativa do consumidor através de vinhos finos importados após a abertura do Brasil ao mercado mundial nos anos 90.

⁵ Rendimento reduzido de 25 à 50% em relação às variedades americanas (*V. labrusca*), dificilmente atingindo 10 toneladas em média.

⁶ Tabela oficial fixa um preço mínimo garantido segundo as variedades de R\$0.25/Kg em Americana e R\$0.30/Kg em Vinífera para uma base 14 graus de açúcar, majorável de 10% por grau suplementar. Isso, no entanto, é pouco aplicado. Mesmo que o preço de Vinífera tenha atingido até 4 vezes o preço mínimo nesses últimos anos, o produtor continua sem nenhuma garantia de estabilidade, já que esse preço pode baixar à seu patamar mínimo em caso de inversão da demanda.

rendimentos mais baixos e os custos de implantação e de produção superiores⁷ são apenas esporadicamente compensados pelo preço superior da uva.

Regulamentação e fiscalização

A legislação fixando as condições de elaboração do vinho⁸ não tem sido aplicada, por falta de fiscalização. Como a correção máxima de 3 Brix em vinificação não é controlada, a adição de açúcar além dos limites legais permite que se compre a uva sem distinção de seu nível de maturação. Assim, a bonificação de preço prevista pela tabela oficial não é aplicada e a uva Americana é paga à seu preço mínimo qualquer que seja sua destinação (vinho, suco ou vinagre). Essa carência, ligada principalmente às ausências de cadastro vitícola e de um efetivo controle das entradas e saídas nas indústrias favoreceu uma opção da viticultura pela quantidade em detrimento da qualidade, com a permanência das práticas tradicionais, tanto na cultura como na vinificação. De uma parte, o sistema de condução ancestral Latada nunca foi questionado e, de outra, as cantinas perpetuaram certas práticas de vinificação-comercialização consideradas, hoje, como delito⁹.

Apesar das divergências de interesse entre adeptos do 'modernismo' e defensores do tradicionalismo que freiam as tomadas de decisão políticas, o Ministério da Agricultura se engajou no caminho dos controles. Esse engajamento resulta de uma dupla pressão, externa e interna. A adesão do Brasil à OIV, em 1995, o obriga a se adaptar às exigências internacionais, principalmente para permitir que seus produtores participem dos concursos internacionais. Em seguida, os produtores mais 'modernistas' compreenderam que a moralização do mercado é a melhor garantia de seu desenvolvimento.

A recente instalação de laboratórios de controle de produtos vinícolas é uma primeira etapa para a melhoria dos vinhos. Se esses controles se repercutirem até o produto final, eles deverão incentivar a indústria a selecionar a matéria-prima, adotando a variação do preço segundo o teor de açúcar da uva. Os viticultores, até o momento motivados apenas por um objetivo de quantidade máxima, poderiam, então, ser sensibilizados por um preço diferenciado que os incentivaria a "abrir" a Latada – e, assim, a planta da videira à luz – com o objetivo de melhorar o nível de maturação da uva.

II- Valorização da tradição vitícola

⁷ O custo de implantação do 'sistema vinífera' representa o triplo do 'sistema americana'. Os custos de manutenção e produção da parreira do primeiro sistema representam o dobro do segundo.

⁸ Lei n. 7.678 de 8 nov. 1988 sobre a produção, circulação e comercialização de vinhos e derivados.

⁹ Algumas variedades ditas tintórias, pelo vinho 'de cor forte como tinta' que elas produzem, são procuradas para cortes com água açucarada, dobrando assim os volumes. Algumas análises realizadas recentemente revelaram vinhos em que somente 25% do açúcar provinha da uva, o resto sendo açúcar de cana ou de milho.

Os plantios de variedades Viníferas iniciados em 2000, em Santa Catarina, continuam pouco expressivos. Neste Estado, a política vitícola visa, a princípio, melhorar a imagem de marca de sua produção tradicional junto aos consumidores. A estratégia de valorização se apoia, ao mesmo tempo, sobre a tipicidade do vinho oriundo de certas variedades locais de uvas americanas¹⁰, e sobre uma identificação da qualidade pelos consumidores.

Reabilitação e diferenciação qualitativa no Vale do Rio do Peixe

Uma conjunção de diversos fenômenos contribui para que não se alcance uma melhor qualidade dos vinhos. A deficiência de qualidade da matéria-prima, resultante do excesso de chuva habitual durante a colheita, agravando as condições de maturação já difíceis devido ao sistema de condução em Latada. As técnicas e equipamentos de vinificação que não satisfazem às necessidades enológicas impostas por um vinho de qualidade. Além disso, a inexistência ou inadequação de controles de qualidade e de autenticidade e o baixo poder aquisitivo de uma parcela muito importante dos consumidores resultaram em uma baixa pressão sobre a qualidade.

A notável evolução recente na postura dos consumidores e no controle dos produtos, incentiva os membros da cadeia produtiva a reabilitar sua produção tradicional para reconquistar a confiança dos clientes. O engajamento pela qualidade no Vale do Rio do Peixe¹¹ resulta da coordenação de diferentes grupos dentro da cadeia produtiva local no seio da Câmara Setorial da Uva e do Vinho. Este trabalho foi animado por um pesquisador da Estação Vitivinícola da Epagri¹². Um plano de desenvolvimento vitícola foi implantado em 2000 para favorecer a retomada dos investimentos no setor. Ele inclui um programa de expansão de áreas, junto com a melhoria qualitativa que resulte na implantação de um Selo de Qualidade do vinho de Santa Catarina. As normas legais de fabricação do vinho são tomadas como condição mínima e a coordenação do Selo estabelece suas próprias normas de qualidade, tanto em técnica de cultura quanto em vinificação.

¹⁰ O gosto original que marca um vinho tem um papel determinante sobre o consumidor. A um certo tipo de vinho corresponde um certo tipo de consumidor, seja pela força do hábito, seja pela influência cultural que condiciona os comportamentos à longo prazo. Algumas variedades locais muito aromáticas, diferenciáveis por sua tipicidade, podem conquistar uma clientela e manter um mercado, dando sua originalidade ao Estado.

¹¹ Principal pólo vitícola de Santa Catarina, com 1710 hectares de videiras, respondendo pela metade da produção do Estado.

¹² Jean-Pierre Rosier tem doutoramento em enologia em Bordeaux (França).

Política de marca e de certificação

O programa Selo de Qualidade 'Vinho Niágara de Santa Catarina' (VNSC) da 'Câmara Setorial da Uva e do Vinho' visa propor ao consumidor um produto ao mesmo tempo específico e de qualidade¹³. Essa política de marca busca promover um vinho identificável aos olhos do consumidor como sendo, ao mesmo tempo, de variedade local (Niágara¹⁴), de origem geográfica determinada (produção de matéria prima e transformação no Estado) e de qualidade (elaboração conforme normas estabelecidas).

Assim, essa certificação de qualidade concerne tanto a produção de matéria prima quanto a vinificação. As melhorias técnicas decorrentes derivam das obrigações de qualidade impostas à produção de vinhos finos. Em certos casos, a adoção de técnicas modernas de vinificação resulta da produção de vinhos a partir de uva Vinífera comprada do Rio Grande do Sul¹⁵. A melhoria da qualidade da matéria-prima passa por uma certa abertura da Latada à luz e à ventilação natural, a fim de aumentar o nível de maturação e diminuir a pressão de patógenos.

Os serviços agrônômicos e enológicos da Epagri asseguram o acompanhamento a candidatos ao Selo, tanto na orientação técnica quanto no controle do respeito às normas. As inspeções efetuadas, a princípio à campo, são referentes ao tipo de poda seca, à intensidade da poda verde, ao raleio, ao controle do ponto de maturação ou ao estado sanitário da uva, por exemplo. Nas cantinas, verifica-se se as técnicas prescritas são de fato utilizadas (fermentação e maturação em inox, controle da temperatura, leveduras selecionadas, por exemplo). Além dos controles analíticos impostos pela legislação, há os controles de qualidade referentes tanto às características organolépticas como à integridade do produto (água, açúcar, aromas artificiais, patógenos ou substâncias nocivas, por exemplo).

Os vinhos candidatos ao Selo, tendo cumprido satisfatoriamente as diferentes etapas de elaboração e de controle, são, em seguida, submetidos a um teste de degustação, como em um verdadeiro concurso vinícola. Recebem o selo apenas aqueles vinhos que respondem aos critérios de gosto, de aroma e de coloração que fazem sua especificidade. Um controle na etapa de comercialização é igualmente previsto.

A comissão mista que libera o 'Selo' encontra sua legitimidade através de uma representação ampla da sociedade que abrange o Estado (Ministério da Agricultura), a pesquisa vitivinícola (Epagri), atores da cadeia produtiva vitivinícola local (Sindicato da Indústria do vinho, Câmara Setorial da Uva e do Vinho, enólogos) e consumidores.

Esta dinâmica promocional deve ser um motor possante de evolução técnica para o reequipamento das cantinas e a redefinição das técnicas de cultura e de vinificação. Suscitando

a emulação entre cantinas, se afirma a construção de uma identidade regional em um segmento de mercado, até o momento inexplorado, dos vinhos típicos. A Associação dos Produtores de Vinho com o Selo de Qualidade, reagrupando as cantinas mais sensíveis ao problema da qualidade, surgiu com a colheita de 2000. Dos sete candidatos inscritos na Associação¹⁶ naquele ano, quatro receberam o direito de fixar em cada garrafa o Selo de distinção. Em 2001, novamente com sete inscritos, cinco foram habilitados a receber o Selo.

Estabilidade dos sistemas produtivos e valor agregado

A estratégia de desenvolvimento vitícola baseada na qualificação dos produtos da viticultura tradicional tem um triplo interesse. A princípio, assegurando um nível de qualidade diferenciada e controlada para compensar uma legislação deficiente, busca-se a moralização do mercado dos vinhos para conduzir o consumidor à um nível de confiança que permita dinamizar a produção local. Em seguida, é a possibilidade de criar uma nova escala de preços, permitindo posicionar essa nova categoria de vinho, apostando ao mesmo tempo na tipicidade e da qualidade, algo sem equivalente no Brasil. E, sobretudo, a simples remodelagem técnica se apoiando nos conhecimentos locais garante a segurança tecno-econômica dos produtores tradicionais.

Ao permitir que os produtores permaneçam em harmonia com o meio produtivo familiar que os assegura, preserva-se sua confiança técnica e econômica. Contrariamente à produção de vinhos finos que os obrigaria a uma reconstrução rápida e total de seus conhecimentos, eles vão poder, com o apoio da pesquisa-extensão pública, fazer evoluir suas práticas sobre uma base que continua sendo para eles familiar. Efetivamente, foram melhorias simples nos parreirais que permitiram a certos agricultores atingir uma qualidade superior que é valorizada pelo Selo. Tome-se como exemplos a diminuição da massa vegetativa favorecendo a insolação e a ventilação, ou o fim da adubação orgânica muito rica em nitrogênio. Essa estabilidade dá segurança igualmente à indústria de vinificação-comercialização, que pode adaptar progressivamente equipamentos e técnicas às variedades americanas, ao mesmo tempo em que se apoia em sua rede comercial já estabelecida.

Uma diferenciação qualitativa certificada permite alcançar uma diferenciação no preço de venda. Um acordo no seio da Associação permitiu fixar um preço diferenciado. Ainda que cada produtor seja livre para fixar seu preço, essa base é respeitada pelos beneficiários do Selo. No

¹³ Através de 4 objetivos: 1) 'desenvolver e promover a qualidade dos vinhos Catarinenses'; 2) 'aplicar aos vinhos Catarinenses as normas de qualidade nacionais e mundiais'; 3) 'através de um processo de normalização, coordenar a produção, a pesquisa, a divulgação, a comercialização e o controle da produção para obter uma qualidade certificada'; 4) 'apoiar os projetos de marketing e as negociações comerciais'.

¹⁴ Variedade local que dá forte aroma e tipicidade ao vinho branco dela produzido.

¹⁵ O que representava menos de 5% dos vinhos produzidos e menos de 20% das cantinas do Estado, até em 1999.

¹⁶ Além de uma cotisação destinada às operações de organização e de promoção, é condição para a adesão demonstrar que a totalidade da uva vinificada para o Selo provém de vinhedos locais. Aqueles habilitados ao Selo pagarão, da mesma forma, um valor por garrafa em que ele está afixado (R\$ 0,26 em 2000 e R\$ 0,28 em 2001)

primeiro ano, o preço foi fixado em R\$ 4.00 a garrafa, contra R\$ 2.50 para a de Niágara convencional. O processo de certificação resultou, portanto, em uma valorização de 60%. Em 2001, a agregação de valor assim obtida aproximou-se de 80% (o preço de referência da garrafa VNSC foi fixado em R\$ 4,50, contra R\$ 2,50 do Niágara convencional). A relação qualidade-preço desses vinhos, favoravelmente constatado pelos consumidores, permitiu um aumento em torno de 33% na produção de VNSC do primeiro para o segundo ano. Em 2000, foram 15.000 garrafas de VNSC produzidas pelas quatro cantinas homologadas e, em 2001, as cinco cantinas homologadas já produziram 20.000 garrafas com Selo.

A garantia de qualidade permite eliminar um freio psicológico na escolha do consumidor por um produto mais caro. Entretanto, mesmo com essa valorização do vinho etiquetado com o 'Selo de Qualidade', seu preço permanece numa faixa em que atinge aproximadamente a metade dos preços dos vinhos ditos 'finos' mais baratos, que são varietais (Cabernet Sauvignon, Merlot ou Pinot Noir) produzidos no Rio Grande do Sul¹⁷.

III- Rumo um reconhecimento social da qualidade

Conferindo à viticultura do Estado uma especificidade que a posiciona num segmento comercial protegido pela dupla certificação de qualidade e de origem, desenvolve-se a construção de uma imagem global de qualidade. O reconhecimento social de um modo de produção que responde às aspirações do consumidor serve de elemento de propaganda para 'vender' outros conhecimentos, produtos ou serviços locais e desencadear, assim, uma dinâmica de desenvolvimento.

Certificação e especificidade regional

Beneficiando-se do reconhecimento social das técnicas locais, esse vinho confere ao Estado sua credibilidade em matéria de know-how vitivinícola. Identificando um produto típico, resultante da existência de uma ligação íntima entre a produção, a região (terroir) e a perpetuação de um conhecimento local, essa certificação é sem precedentes para o vinho do Brasil. Pode-se considerar que esse 'Selo de Qualidade Vinho Niágara de Santa Catarina' é um procedimento do tipo "denominação de origem controlada" que se assemelha aos procedimentos AOC¹⁸ ou AOP¹⁹ presentes na Europa. Caracterizando um produto segundo um critério que coloca em relação origem e conhecimento, a "denominação" permite ao

¹⁷ Com um preço médio de R\$3,00 a garrafa para o vinho comum, em um leque variando de R\$2.5 à R\$3.5, contra R\$14,00 para o vinho fino, num leque variando de R\$8.0 à R\$20.0, ou mesmo R\$25.0, o vinho fino custa em média quatro vezes mais que o vinho comum. A diferença dentro da mesma categoria varia, portanto de 1 para 1.5 no vinho comum e de 1.0 para 3.0 nos vinhos finos.

¹⁸ Apelação de Origem Controlada, selo oficial francês identificando um produto típico especificamente ligado à sua origem e à um 'savoir-faire' perpetuado pela tradição.

¹⁹ Apelação de Origem Protegida, selo europeu que atesta que um produto foi elaborado e transformado em uma área geográfica determinada, com um 'savoir-faire' reconhecido e aprovado.

consumidor diferenciar e identificar um vinho²⁰. Para responder a uma demanda interna que, hoje, prefere os vinhos tintos e para se diferenciar no segmento de qualidade à baixo preço, frente à concorrência dos vinhos finos do Rio Grande do Sul ou importados, o procedimento de qualificação poderia se estender a outras variedades locais tintas, como Isabel que ocupa a metade da área plantada, e também a Bordô.

Outras formas de valorização do conhecimento local poderiam aparecer, como o 'vinho orgânico', para o qual a viticultura tradicional está adaptada. Mais do que isso, a combinação da rusticidade das variedades americanas com as práticas renovadas pelo 'efeito Selo' permitiria um controle simplificado dos patógenos.

Qualidade e desenvolvimento local

A imagem de qualidade aplicada à região, através da promoção de um produto respondendo a características específicas, é um forte vetor de identificação para ela. A sensibilidade crescente dos consumidores à noção geral de qualidade de vida pode, assim, pode ultrapassar o produto em si, para conduzir o indivíduo a se interessar pelos atores que estão na origem do produto e pela região onde se dá a produção.

O reconhecimento regional de qualidade na vitivinicultura do Vale do Rio do Peixe pode, então, abrir perspectivas de valorização local mais amplas para as cantinas engajadas no caminho da qualidade. Através da valorização de seu meio-ambiente local, motivada indiretamente pelo turismo, se abre a possibilidade da diversificação ao redor do vinho. As atividades de recepção, hospedagem e alimentação, assim como serviços de lazer e descoberta criadas em função dos visitantes favorecerão, ao mesmo tempo, a venda direta de vinho ou de produtos derivados. A dinâmica de qualidade pode, então, encontrar seu prolongamento em uma dinâmica mais abrangente de desenvolvimento local. Ao se proporcionar a valorização dos recursos regionais, está se favorecendo a melhoria do nível de vida dos atores do espaço rural. Ela pode ser, da mesma forma, um instrumento importante na luta contra um êxodo crescente de jovens rurais.

²⁰ Para exemplificar, a partir da Europa, pode se citar os exemplos mais notórios do Medoc e do Beaujolais, na França, ou do Xeres e do Rioja, na Espanha, ou do Porto, do Madeira, ou do Verde, em Portugal.

IV- Rumo uma certificação à redefinir

Apesar das repercussões positivas já evocadas sobre a evolução e a imagem de marca da vitivinicultura catarinense, esse processo inovador pode apresentar alguns limites. Estes decorreriam do tempo curto que essa vitivinicultura tem para estabelecer seu 'lugar' em um setor com forte e crescente concorrência inter-regional. Eles também estão ligados à ausência de um quadro conceitual e legislativo no Brasil.

A certificação de um *savoir-faire*²¹ a serviço de um produto típico localizado na Região Vale do Rio do Peixe é, então, uma questão de *terroir*²². O fato de procurar generalizá-la para todo Estado pode ser promissor no plano comercial, mas isso não traria o risco de uma certa diluição da própria imagem de *terroir*?

Um terroir oculto por uma ambição de Estado

O 'Selo de Qualidade Vinho Niágara de Santa Catarina', iniciado em 2000, parece ter um duplo objetivo. O primeiro está claro, que é de valorizar pela qualidade um vinho diferenciável pela tipicidade de uma variedade – a Niágara – inscrita em um *terroir*. O segundo, mais contraditório, parece 'desviar' a noção de *terroir* para ampliá-la a toda área geográfica do Estado (a marca é 'Vinho de Santa Catarina'). A imagem do 'Selo de Qualidade' é, de uma certa forma, confiscada da região que efetivamente a possui, para servir de forma mais geral ao Estado, carente de credibilidade para sua viticultura. Destaque-se que a variedade Niágara, que evoluiu em seu berço de adoção através de um lento trabalho de seleção hoje valorizado, representa menos de um quarto da superfície vitícola total do Estado e somente 1% de seu vinho recebe, hoje, o Selo. Por essas duas razões – ligação ao *terroir* e limitação da produção – ela não pode servir para compensar as insuficiências organizacionais do setor como um todo, principalmente no que se refere à fiscalização.

Esse procedimento visando reabilitar indiretamente o conjunto do setor vitivinícola do Estado, através do 'Selo VNSC', não pode, no entanto, prescindir de meios técnicos e financeiros. A "abertura" da Latada, ou mesmo sua substituição por sistemas abertos do tipo Lira, que precisam continuar a ser adaptados, supõem a atribuição de meios específicos à pesquisa vitícola. A diminuição dos rendimentos (produtividade física ou kg/área), que favorece o aumento da qualidade mas é mal aceita pelos produtores só pode ocorrer se houver uma política compensatória para os produtores, principalmente em relação ao preço da uva.

As cantinas que se integraram à dinâmica 'Selo', se abastecem quase totalmente a partir de seu próprio vinhedo. Tecnicamente elas são, então, duplamente beneficiárias desta estratégia de qualidade. De uma lado, com a melhoria de suas práticas enológicas e, de outro, com a

²¹ Equivalente a know-how, expressão que designa o conjunto de conhecimentos, experiências e técnicas acumuladas por um indivíduo, grupos de pessoas ou empresas.

²² Terroir é um termo de difícil tradução. Mesmo a literatura anglo-saxônica tem optado por guardar este termo francês. Ele trás embutido, ao mesmo tempo, a noção de uma região definida, dos homens e mulheres que a habitam e da sua cultura, incluindo os conhecimentos técnico-produtivos.

melhoria de suas práticas culturais. Destaque-se que desta forma, as mudanças nos parreirais podem acabar ficando restritas àqueles que pertencem às próprias cantinas. Se, ao contrário, essas cantinas trabalhassem com pequenos fornecedores, seriam necessários investimentos em assistência técnica e extensão rural para permitir que agricultores familiares produtores de uva respondessem às novas exigências em relação a esta matéria prima.

A perenização do 'Selo VNSC'

A ausência de um quadro jurídico sobre certificação e a não aplicação da legislação vigente sobre vinhos pesam fortemente sobre o futuro dessa estratégia de qualidade. Elas podem transformar o 'Selo' em uma etiqueta 'vazia' (desprovida de sentido) ou, no mínimo, abalar a sua (dele) imagem se não houver uma rápida melhoria de sua legibilidade²³.

Se a fiscalização implementada para obrigar a indústria a aplicar a legislação sobre os vinhos se revelar eficaz, a matéria-prima será selecionada em função da qualidade adequada ao tipo de transformação (vinagre, suco, vinho comum respondendo às normas legais). Pode-se, então, pensar que a qualidade da uva destinada ao vinho comum deverá evoluir. A principal via seria a adoção de técnicas de condução hoje impostas ao vinho com Selo. No limite, se a legislação for de fato aplicada, haverá a generalização forçada das técnicas de produção até hoje restritas ao vinho com Selo. Assim, num futuro próximo, não ocorreria mais a diferenciação neste patamar.

Essa banalização a médio prazo de um padrão de qualidade que serve de base ao 'Selo de Qualidade' deverá conduzir seus responsáveis à redefinição dos critérios de diferenciação em direção a critérios mais específicos. Devem se impor a referência a um verdadeiro *terroir* e novas exigências técnicas, principalmente relacionadas à condução da videira. A adoção de técnicas até o momento reservadas aos vinhos finos poderá, então, ser um meio de renovar e perenizar a imagem do Selo.

Além de uma possível confusão entre identidade (vinho varietal), métodos de produção (respeito a um 'caderno de normas') e 'origem' (região *versus* estado), o papel dos diferentes atores implicados com o Selo parece não estar claramente definido. Constata-se, efetivamente, que o comitê que seleciona e homologa os autorizados a utilizar o Selo é composto majoritariamente por membros da cadeia produtiva vitivinícola e por representantes do Estado. Mais do que isso, o organismo público de pesquisa-extensão que dá assistência técnica aos produtores tem, ao mesmo tempo, o papel de certificador (das técnicas que ele próprio prescreve). Isso pode prejudicar a confiabilidade dessa certificação. A justificativa para isso pode ser a redução dos custos. De fato, uma certificação por terceiros, independente e especializada, poderia ter custos dificilmente suportáveis pelos produtores. A atual confusão de papéis (prescriptor/certificador) pode, no entanto, não responder às exigências dos consumidores. E aí está uma tensão importante. A certificação deve poder responder, ao

mesmo tempo, às exigências do mercado e às condições econômicas dos produtores. Essa 'tesoura de restrições' é ainda mais fechada quando se trabalha com agricultores familiares descapitalizados, pouco organizados e pouco habituados a responder às exigências do mercado.

²³ De legível, ou seja que ela possa ser compreendido e reconhecido mais facilmente pelo consumidor e por outros atores sociais.