



**UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
CFCH - CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**DA ÁGUA PARA O VINHO, UMA TRANSFORMAÇÃO
SÓCIOESPACIAL.**

(A GEOGRAFIA VITIVINICULTORA EM LAGOA GRANDE E SANTA MARIA DA BOA VISTA-PE: UM NOVO ELO NA REDE GLOBAL DA PRODUÇÃO DE UVAS NOBRES E VINHOS).

**JOBSON ALVES DOS SANTOS
ORIENTADOR: PROF. DR. ALCINDO SÁ**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia vinculada ao departamento de Ciências Geográficas, para a obtenção do título de Mestre em Geografia.

RECIFE – 2005

**DA ÁGUA PARA O VINHO, UMA TRANSFORMAÇÃO
SÓCIOESPACIAL.**

(A GEOGRAFIA VITIVINICULTORA EM LAGOA GRANDE E SANTA
MARIA DA BOA VISTA-PE: UM NOVO ELO NA REDE GLOBAL DA
PRODUÇÃO DE UVAS NOBRES E VINHOS).

JOBSON ALVES DOS SANTOS

Dissertação apresentada ao Programa de
Pós-Graduação em Geografia vinculada
ao departamento de Ciências Geográficas,
para a obtenção do título de Mestre em
Geografia.

RECIFE – 2005

Santos, Jobson Alves dos

Da água para o vinho, uma transformação sócioespacial. (A geografia vitivinicultora em Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista – PE : um novo elo na rede global da produção de uvas nobres e vinhos) / Jobson Alves dos Santos. – Recife : O Autor, 2005.

124 folhas : il., fig., tab., fotos.

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal de Pernambuco. CFCH. Geografia, 2005.

Inclui bibliografia e anexos.

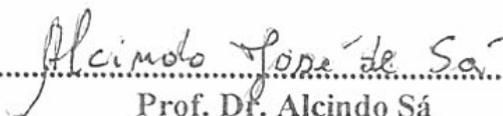
1. Ciências geográficas – Geografia agrária. 2. Vitivinicultura, Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande, Petrolina (PE) – Transformação sócioespacial – Processo produtivo – Espaços de circulação e consumo. 3. Políticas públicas e privadas – Parcerias entre Estado e capital privado. 4. Dinâmicas socioeconômicas – Novos postos de trabalho. I. Título.

911.3
910

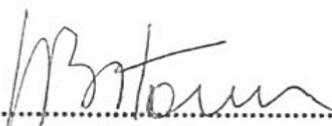
CDU (2.ed.)
CDD (22.ed.)

UFPE
BC2006-145

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Alcindo Sá
PPGGEO / UFPE (Orientador)



Prof. Dr. Jan Bitoun
PPGEO / UFPE (examinador interno)



Prof. Dr. Anelino Francisco da Silva
PPGEO / UFRN (examinador externo)

Prof. Dr. Maria Ângela de Almeida Souza
MDU / UFPE (suplente externo)

Prof. Dr. Marlene Maria da Silva
PPGEO / UFPE (Suplente interno)

OFEREÇO

Aos meus pais, Job e Zuleide, com toda minha admiração e respeito, por me mostrarem que grandes objetivos, por mais difíceis que sejam, podem ser atingidos e por apoiarem minhas escolhas.

*“Pensar permite anular conceitos e redescobrir o que se vê”
(Autor desconhecido)*

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Geografia (PPG/GEO), que foi o ambiente acadêmico fundamental, no qual cursos, trabalhos e discussões puderam progredir. Agradeço ao CNPq pelo financiamento durante o curso, fato que me possibilitou uma dedicação exclusiva.

Agradeço aos professores do PPG/GEO pelo ambiente acadêmico privilegiado que promoveram, em especial a Alcindo Sá, Jan Bitu, Cláudio Castilho e a professora do Programa de Pós-Graduação em Sociologia Nazaré Wanderley.

Agradeço aos colegas do PPG/GEO pelas sugestões e coleguismo, especialmente Patrícia Galvão e Everaldo, aos eternos amigos pessoais, Rodrigo Araújo, Ricardo Alexandre, João Batista e a todos que de forma direta ou indireta contribuíram para a realização deste trabalho.

Agradeço a FAINTVISA em especial á Maria das Graças Malheiros pela compreensão e a possibilidade de retornar como educador para que possa tentar retribuir e compartilhar com tal nobre gesto de generosidade, e somar para a formação de novos docentes que seguramente irão trilhar belos caminhos enquanto profissionais.

Agradeço ao Professor Orientador Alcindo Sá, exemplo de dedicação e entrega ao trabalho, cuja competência, capacidade de trabalho e dinamismo, pude compartilhar durante a realização deste trabalho. Agradeço a confiança e

responsabilidade depositada em mim e espero ter conseguido cumprir, a contento, todas as suas expectativas. Todo conhecimento adquirido na minha caminhada junto ao professor Alcindo Sá representa uma influência definitiva na minha formação acadêmica e atitude profissional.

Agradeço à Mariana Silvia minha esposa, que partilhou essa longa jornada ao meu lado, por incentivar a minha evolução, mesmo sabendo o que isso lhe custaria. A sua paciência, seu respeito e compreensão nos momentos de dificuldade foram fundamentais para a realização deste trabalho. Agradeço, acima de tudo, por estar ao meu lado e por demonstrar que me ama.

Agradeço aos meus pais por me ensinarem os princípios da fé, não só ao PAI, mas também em mim, em meu trabalho e em minhas potencialidades. Agradeço a eles por demonstrarem a todo instante que me amam.

Por fim, agradeço à minha família, Job, Zuleide, Fernanda, Socorro, Carine, Fabiana, Izabela, Pedro, Valdemir, Wilmes, Lilia e Silvio, cujo apoio desde o início, incondicional e entusiasmado, significou a base sobre a qual minha formação acadêmica e vida profissional progrediram.

SUMÁRIO

Listas de tabelas.....	4
Listas de fotos.....	5
Resumo.....	6
Abstract.....	7
INTRODUÇÃO.....	8
• OBJETIVO.....	10
• ESTRUTURA DO TRABALHO.....	10
1. REFERENCIAL TEÓRICO.....	12
2. HISTÓRICO E DESENVOLVIMENTO DA VITIVINICULTURA NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO.....	23
2.1 A Vitivinicultura no Brasil e sua difusão no Submédio São Francisco.....	23
2.2 A agricultura irrigada no Nordeste: Breve histórico.....	43
3. OS IMPERATIVOS QUE TRANSFORMARAM LOCALMENTE TAL PRÁTICA VITIVINÍCOLA E TODO O SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO, CIRCULAÇÃO E CONSUMO.....	51
3.1 Os condicionantes locais e processo produtivo da uva e do vinho.....	51
3.2 Localização.....	52
3.3 Informações regionais.....	53
3.3.1 Fatores climáticos.....	54

3.4 Processo de produção.....	57
3.5 A Produção de vinho.....	57
3.5.1 Fatores indispensáveis para a produção vinícola.....	58
3.5.2 A viabilidade da enxertia nas regiões estudadas.....	63
3.5.3 Aspectos principais para a produção de uva e vinho.....	67
3.5.4 Matéria-prima para a produção de vinho.....	68
3.5.5 A coordenação no segmento da produção agrícola.....	69
3.5.6 Coordenação da cadeia produtiva do vinho das Vinícolas do Vale do São Francisco.....	69
3.5.7 A tecnologia para vitivinicultura na região de Santa Maria da Boa Vista e lagoa Grande obedece aos seguintes requisitos.....	71
3.5.8 Diferença no processo de vinificação entre o clima temperado e o tropical.....	75
3.6. Agentes.....	76
3.6.1 Custo de Produção.....	77
3.7 comercialização.....	77
3.7.1 Tecnologia Utilizada.....	77
3.7.2 Mercado Interno.....	78
3.7.3 Mercado Externo.....	79
3.7.4 Competitividade.....	82
3.7.5. Obstáculos.....	83
3.7.6 Infra-estrutura.....	84

4. POLÍTICA AGROINDUSTRIAL PARA A REGIÃO EM ESTUDO.....	89
4.1 Um breve histórico sobre as ações e atuações dos agentes públicos e privados que possibilitaram a configuração e a normalização da agroindústria brasileira e nordestina.....	89
4.2 A política brasileira e nordestina de irrigação.....	94
4.2.1 O programa de irrigação do nordeste.....	95
4.3 O pólo agroindustrial de Petrolina-Juazeiro. Origem e características.....	96
4.4 A organização agroindustrial para a produção de vinhos finos na Região do São Francisco, sertão pernambucano.....	99
5. O PAPEL DAS FORÇAS SOCIAIS LOCAIS.....	102
5.1 A consolidação do pólo.....	102
5.2 Garantia de qualidade e projetos sociais.....	104
5.2.1 Emprego e renda.....	106
5.3 As demais atividades que foram geradas por consequência da vitivinicultura nas Regiões citadas.....	108
5.4 Os imperativos econômicos que nortearam essa transformação social.....	109
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	112
ANEXOS.....	117
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	122

Lista de tabelas

TABELA 1: PRODUÇÃO DE VINHO NO MUNDO.....	32
TABELA 2: ÁREA CULTIVADA NO MUNDO (POR HECTARES).....	33
TABELA 03: PARTICIPAÇÃO DAS IMPORTAÇÕES DE VINHOS DE MESA EM RELAÇÃO AOS VINHOS DE VINIFERAS COMERCIALIZADOS NO BRASIL – 1998/2004, EM 1.000 LITROS.....	36
TABELA 04: PRODUÇÃO, PARTICIPAÇÃO, EXPORTAÇÃO E CONSUMO DE UVAS NO BRASIL, EM TONELADAS, 1990/2004.....	36
TABELA 5: CONSUMO DE VINHO PER CAPITA NO MUNDO.....	38
TABELA 6: CONSUMO DE VINHO NO MUNDO.....	38
TABELA 7 – PRODUTOS DO VALE.....	55
TABELA 8 - VALOR E VOLUME DA PRODUÇÃO DE UVA NO ANO DE 2000.....	56
TABELA 9 - EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE UVAS FRESCAS (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG).....	81
TABELA 10 – EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE SUCO DE UVA ** (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG).....	81
TABELA 11 – IMPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE UVAS FRESCAS (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG).....	81
TABELA 12 – IMPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE SUCOS DE UVA** (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG).....	82

Lista de fotos

FOTO 01: VINHUVA FEST.....	39
FOTO 02: VISTA DE UMA VINÍCOLA DESTOANDO DA PAISAGEM ÁRIDA DO SERTÃO NORDESTINO.....	41
FOTO 03: ROTA DO VINHO.....	48
FOTO 04: INCENTIVO DE POLITICAS PUBLICA NO AMBITO NACIONAL E ESTADUAL.....	49
FOTO 5: SISTEMA DE TRANSPORTE DOS VINHOS PRODUZIDOS NO PÓLO.....	52
FOTO 6 : CASTAS DE UVAS VINÍFERAS.....	62
FOTO 7: SISTEMA DE CULTIVO NO MODELO LATADA.....	64
FOTO 08: VINHOS PRODUZIDOS NO PÓLO.....	70
FOTO 09: PROCESSO DE COLHEITA DES UVAS.....	72
FOTO 10: MAQUINÁRIO DE ENGERRAFAMENTO.....	73
FOTO 11 TANQUES DE FERMENTAÇÃO.....	74
FOTO 12: DESENGASSADEIRA E TENQUES DE FERMENTAÇÃO.....	75

RESUMO

O presente trabalho tem por finalidade estudar o processo de transformação sócioespacial nos municípios de Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande, situados na região do Submédio São Francisco pernambucano, antes uma região de sequeiro, quase inóspita, e hoje um “oásis” no sertão pernambucano, devido ao advento da viticultura irrigada. A inserção do país no movimento de internacionalização capitalista, acompanhada pela consolidação do meio técnico, científico e informacional, traz no seu bojo uma série de mudanças econômicas, políticas, sociais, culturais e geográficas. Estas últimas, caracterizadas por configurações territoriais que, diante dos novos usos, novos objetos, novas ações, propiciam condições às realizações dos novos eventos como a vitivinicultura. Hoje, diante do imperativo da informação com o suporte para a produção vitícola, assiste-se a um verdadeiro redirecionamento e reestruturamento sócio – espacial na indústria vitivinicultora, o mesmo estruturam-se em redes, capazes de informar sobre processos produtivos, insumos de produção, condições de mercado de consumo, decisões políticas dos estados, mudanças tecnológicas, etc. É em função disso que as redes se estruturam para pôr em movimento os produtos, os processos de produção, as normas de trabalho, a informação com saber e poder, a mão-de-obra, o capital em forma de dinheiro ou não, etc; é o caso da nova geografia vitivinicultora de Lagoa Grande e de Santa Maria da Boa Vista, na região do submédio São Francisco. Diante deste quadro, fica visível e muito oportuno um trabalho de caráter geográfico, pois, trata-se de uma mudança espacial profunda, já que as áreas de sequeiro, antes ocupadas por uma caatinga quase inóspita, dominada por cultivos a depender das chuvas, ou uma pecuária caprinocultora extensiva e semi-extensiva, vê-se transformada por empresas capitalizadas e com altos índices de inovação tecnológica. Verificar o processo histórico de construção desse novo território e os diversos agentes que atuam, foi o objetivo maior desta pesquisa.

Palavras chaves: vitivinicultura, transformação sócioespacial, meio técnico, científico e informacional processo produtivos, mercado de consumo e espaços de circulação.

ABSTRACT

The present work has for purpose to study the process of sócioespacial transformation in the cities of Saint Maria of the Boa Vista and a Great, situated in the region of the Submédio pernambucano San Francisco, before region of dry land, almost inhospitable Lagoa, and today a "oasis" in the pernambucano hinterland, had to the advent of grape growing irrigada. A insertion of the country in the movement of capitalist internationalization, folloied for the consolidation of the way technician, scientific and informacional, brings in its bulge a series of economic changes, politics, social, cultural and geographic. These last ones, characterized for territorial configurations that, ahead of the new uses, new objects, new actions, propitiate conditions to the accomplishments of the new events as vitivinicultura. Hoje, ahead of the imperative of the information with the support for the vitícola production, one attends a true redirecionamento and reestruturamento to it partner - space in the vitivinicultora industry, the same are structuralized in nets, capable to inform on productive, insumos processes of production, conditions of consumption market, decisions politics of the states, technological changes, etc. Is in function of that the nets if structuralize to put in movement the products, the processes of production, the norms of work, the information with knowing and being able, the man power, the capital in money form or not, etc; it is the case of the new vitivinicultora geography of Lagoon Great e of Saint Maria of the Boa Vista, in the region of the submédio Are Francisco. Diante of this picture, is visible that a work of geographic character is very opportune, therefore, is about a space change deep, since the areas of dry land, before busy for one caatinga almost inhospitable, dominated for cultivos to depend on rains, or a cattle extensive and half-extensive caprinocultora, is seen transformed by capitalized companies and with high indices of technological innovation. To verify the historical process of construction of this new territory and the diverse agents who act, is the objective biggest of this research.

Words keys: vitivinicultura, sócioespacial transformation, half technician, scientific and informacional process productive, market of consumption and spaces of circulation.

INTRODUÇÃO

Como frisado, o presente trabalho tem por finalidade estudar o processo de transformação socioespacial nos municípios de Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande, situados na região do Submédio São Francisco pernambucano, antes uma região de sequeiro quase inóspita, a exceção da vazante do rio São Francisco, e hoje um “oásis” no sertão pernambucano, devido ao advento da viticultura irrigada, fruto de ações do Estado e do mercado; do novo e do velho; do externo e do interno.

A inserção do país no movimento de internacionalização capitalista, acompanhado pela consolidação do meio técnico, científico e informacional, (Santos, 1996) traz no seu bojo uma série de mudanças econômicas, políticas, sociais, culturais e geográficas. Estas últimas, caracterizadas por reconfigurações territoriais que, diante dos novos usos, novos objetivos e novas ações, propiciam condições às realizações dos novos eventos, como a vitivinicultura.

Com o surgimento do plano real na década de 90 e a “estabilização” da moeda, um maior segmento da população brasileira foi criando o hábito de consumir vinhos importados, devido à possibilidade de adquiri-los.

Com a mudança no plano real traduzida, em parte, na desvalorização cambial, ficou praticamente “impossível” para os novos amantes do vinho no Brasil poder continuar com o hábito de consumir o produto de razoável qualidade e que coubesse dentro de seu orçamento¹.

¹ Para um maior detalhamento da questão cambial e sua influência na produção de vinho no Vale do São Francisco ver SALETE, Josefa (1999) em: Globalização e Processos Sociais na fruticultura de Exportação do Vale do São Francisco, publicado no livro organizado pela própria autora intitulado: Globalização, Trabalho, Meio Ambiente: mudanças socioeconômicas em regiões frutícolas para exportação.

Porém, a indústria vitivinícola nacional estava com suas redes “visíveis e invisíveis” (GEORGE, 1993:135-136), e seus respectivos espaços de circulação, distribuição e consumo, de certa forma estruturada para atender essa demanda que tendia a crescer cada vez mais. Acusou-se que a nova divisão do trabalho, teleguiada pelos atores hegemônicos que já haviam se internalizado ou já eram internos ao nosso território, redefiniram os papéis dos lugares, que passaram a responder ou não aos novos imperativos de acordo com os objetos materializados em seus territórios e das ações que tais lugares são capazes de realizar, como os territórios em questão.

A produção está centrada em vinhos do tipo jovem e com excelente qualidade equiparada aos vinhos de outras regiões do país e do mundo como os do sul do Brasil, Califórnia (EUA), África do Sul, Austrália etc. Assim, diante do imperativo de um meio técnico-científico informacional dando suporte à produção vitícola, assiste-se a um verdadeiro redirecionamento e reestruturamento sócioespacial na indústria vitivinicultora, no controle de seus canais, capazes de informar sobre processos produtivos, insumos de produção, condições de mercado de consumo, decisões políticas dos estados, mudanças tecnológicas, etc.(ver fotos na pág.31)

É em função disso que as redes se estruturam para pôr em movimento os produtos, os processos de produção, as normas de trabalho, a informação com saber e poder, a mão-de-obra, o capital em forma de dinheiro ou não, etc; poderá ser o caso da nova geografia vitivinicultora de Lagoa Grande e de Santa Maria da Boa Vista, na região do submédio São Francisco.

Diante deste quadro, fica visível que é muito oportuno um trabalho de caráter geográfico, pois, trata-se de uma mudança espacial profunda, já que as áreas de sequeiro, antes ocupadas por uma caatinga quase inóspita, dominada por cultivos a depender das chuvas, ou uma pecuária caprinocultora extensiva e semi-extensiva, vê-se transformada por empresas capitalizadas e com altos índices de inovação tecnológica, a exemplo da viticultura irrigada.

Visando analisar esta realidade espacial, o trabalho está estruturado em cinco capítulos:

No primeiro capítulo abordaremos os aspectos teóricos e metodológicos nos quais possibilitem a construção de um conceito operacional, através de autores que abordem e desenvolvam pensamentos e teorias referente ao espaço geográfico, em vista da estruturação de um método. Através dos conceitos e teorias e a estruturação de um método, observaremos como ocorre a metamorfose sócioespacial do espaço em tela, sob as mais diversas situações no contexto do período atual.

No segundo capítulo trataremos do histórico e do desenvolvimento da vitivinicultura no Submédio São Francisco, onde se observará também como tal cultura, tida antes como uma prática condenada a latitudes diferentes da região em foco, se deu e vem se dando com cada vez mais força e dinamismo, devido a diversos fatores de cunho tecnológico, político e social.

No terceiro capítulo discutiremos os atores que condicionaram e condicionam localmente tal prática vitivinícola e todos as etapas do seu processo de produção, circulação e consumo.

No quarto capítulo abordaremos a política agroindustrial para a região em destaque, pois se trata de uma das mais importantes etapas da pesquisa, pois é justamente no campo político que os homens, em grande medida, desenvolvem e viabilizam a dinâmica territorial de um determinado espaço, possibilitando os mesmos a se reconfigurarem e alcançarem patamares socioeconômicos em diferentes níveis de escalas, como este espaço em foco.

No quinto e último capítulo, veremos a consolidação do referido pólo, qual sua extensão em termos de mercado consumidor, seus ganhos nas questões sociais locais e sua dinâmica enquanto espaço produtivo nacional e internacional.

CAPITULO 1 - REFERENCIAL TEÓRICO

O espaço geográfico que é, “ao mesmo tempo um efeito e uma condição do movimento de uma sociedade global” forjada pelo capitalismo; nesse sentido, no início dos anos 60 começam a chegar projetos agrícolas de irrigação para a região de sequeiro do submédio São Francisco, no contexto das estratégias de desenvolvimento local / nacional, pois, “São as formas que atribuem ao conteúdo provável, ainda abstrato, a possibilidade de tornar-se conteúdo novo e real” (SANTOS, 1977, pp. 89-90)².

O espaço vitivinicultor de Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande localizado no submédio São Francisco – PE ocupa hoje um lugar de destaque no cenário vitivinicultor brasileiro. Para isso, faz um forte uso da ciência, técnica e informação, no contexto da nova divisão territorial do trabalho, tendo como base a ampliação da circulação do vinho. Isso porque os referidos espaços, dotados de seus objetos manipuladores, manipulados e manipulantes, no âmbito dos processos espaciais de internacionalização e globalização, passou e passa por diversificadas “fórmulas territoriais estratégicas” elaboradas por atores sociais com vistas à sua instrumentalização como meio produtivos.

A vitivinicultura despontou como alternativa produtora às velhas formas constituídas por áreas de sequeiro, nas quais, antes, se desenvolvia uma caprinocultura extensiva ou semi-extensiva e uma agricultura que estava a depender de chuvas escassas, ou da vazante do São Francisco.

Portanto, a reconfiguração territorial expressa e comunga com a necessidade de formas institucionais de coordenação e gestão das microrregiões, a reboque de políticas de

desenvolvimento local, nacional e regional. Segundo Santos, (2002, p.63), “o espaço é formado por uns conjuntos indissociáveis, solidários e também contraditórios, de sistemas de objetos e sistemas de ações, não considerados isoladamente, mas como um quadro único no qual a história se dá”.

Com o processo da globalização, o espaço geográfico dota-se de um sistema de objetos cada vez mais artificial, povoado por um sistemas e ações igualmente imbuídos de artificialidade, e cada vez mais propenso a fins desconhecidos ao lugar de sua população. A complexidade da funcionalidade dos objetos estaria relacionada com o seu repertório de funções, as quais poderiam ser combinadas no seu manuseio (SANTOS, 2002,pp.65).

Com essa nova guinada tanto política como técnica e científica, surgem novas formas organizadoras e gestoras de um território, tornando os lugares com dinâmicas e configurações singulares, como por exemplo, os clusters. Em jargão da economia globalizada, os “clusters” se definem como uma região altamente competitiva dedicada a uma atividade específica. O conceito foi criado pelo economista americano Michael Porter.

Segundo ele, cada região se desenvolve de acordo com suas vocações específicas desde que tenha um empresariado disposto a correr rico, o que poderia ser o caso de Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista no sub-médio São Francisco – PE.

A teoria dos clusters legitimaria uma análise científica da região citada, já que empresas de um mesmo ramo econômico trabalham em parceria, formando uma região das mais produtivas e inovadoras, com facilidade para atrair novos investimentos modernos com custos menores. Segundo a definição de Ronald Coase “existe um custo cada vez que

² Um maior aprofundamento em relação à transformação sócioespacial ver SANTOS, Milton (2002,pp.89-90) em A Natureza do Espaço.

uma empresa fecha um contrato com outra, e esse valor cai quando os contratos são de maior duração e celebrados sempre com as mesmas empresas, pois aumentariam também o grau de confiança entre elas”, é o que diz o economista Ronaldo Coase in Thiago Pelição, (Revista Veja, maio de 2003).

Um SPL (sistema de produção local), ou espaço “clusters” pode ser definido como um conjunto de unidades produtivas tecnicamente interdependentes, economicamente organizadas, e territorialmente aglomeradas. Ou como uma rede de empresas de uma mesma atividade ou de uma mesma especialidade que cooperam em determinado território.

Ou ainda, como agrupamentos geográficos de empresas ligadas pelas mesmas atividades. A principal vantagem dos SPL (sistema de produção local), ou espaço clusters, para o desenvolvimento econômico de uma região, é que esse tipo de relações de proximidade e de interdependência entre as empresas costuma ter um efeito extremamente favorável para a competitividade dos territórios, o que pretendemos identificar com muita clareza, em Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande na região do submédio São Francisco em Pernambuco, ou seja, a região em foco seria um microcosmo dessa assertiva.

Assim, em vista das especificidades dos lugares produtores, a exemplo do espaço vitivinícola pernambucano, impõe-se uma análise dinâmica dos sistemas locais (Benko, 1999, p.54), visto que como tempo “comprimido” (Bachelard, 1893), estes permitem uma total explicação de suas organizações, sendo o processo de globalização traduzido tanto como uma miríade de economias regionais interligados, quanto o processo de globalização como um sistema emaranhado de economias nacionais “superpostas” e interdependentes.

Se considerarmos o mundo como um conjunto de possibilidades, o referido evento vitivinicultor é um veículo de uma ou de várias possibilidades existentes no mundo. (Santos, 2002, p.144). Segundo Bertrand Russel, (apud Santos,1996, p. 287) “Cada evento será parte integrante de muitas dessas estruturas, que serão instantes durante os quais ele existe. A cada instante, que é uma estrutura da qual o evento faz parte”.

Se observarmos o mundo como um conjunto de possibilidades, o evento viticultor em questão é um veio de uma ou de algumas dessas possibilidades existentes nesse mundo. Porém, esse evento viticultor poderá ser o motor das possibilidades sociais parciais existente nessa região. Por isso, esse evento em foco, torna-se um instante de um tempo muito mais veloz em relação ao seu entorno, conectado com as normas institucionais locais em escala global.

Com a instalação desse evento viticultor na região em foco poderá ter havido uma brusca mudança no âmbito natural, social, econômico e cultural. Segundo S. Alexander (apud Santos, 1996, p. 16) “A cada novo acontecer às coisas preexistentes mudam seu conteúdo e significação”.

Com isso o meio geográfico de Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande em Pernambuco, é dinâmico, pois os atores e as ações que ali são inseridos reconfiguram novas necessidades no ambiente local. Segundo C. Diano apud Santos (1994, p.91), os eventos dissolvem as identidades, propondo-nos outras, mostrando que não são fixas. Daí o meio viticultor pernambucano talvez possa viver a simultaneidade dos eventos naturais e eventos sociais ou históricos, devido à vitivinicultura altamente embasada num meio técnico, científico e informacional, antes externos ao seu território.

É o que diz Santos (p. 147, 2002): “Antes a sociedade se instalava sobre lugares naturais, pouco modificados pelo homem, hoje, os eventos naturais se dão em lugares cada vez mais artificiais, que alteram o valor, a significação dos acontecimentos naturais”. É o que talvez possa explicar a vitivinicultura em Pernambuco. Esse acontecer vinícola não está se dando de forma isolada, mas em conjuntos sistêmicos no que se refere ao seu monitoramento e a sua regulação, seus fixos pelas autoridades locais e nacionais, e seus fluxos pelas instâncias nacionais e globais, ou seja, monitorado por uma dupla esfera de instâncias operacionais. Visto isso, as forças institucionais locais e estaduais são de suma importância para que este evento se dê e comungue com as escalas locais, nacionais e internacionais. Diante disso, talvez possamos perceber nesse espaço em questão uma convivência entre o eixo das seqüências dos tempos e o eixo das coexistências dos lugares.

Conforme Santos (p. 159, 2002), “em cada lugar, os sistemas sucessivos do acontecer social distinguem períodos diferentes, permitindo falar de hoje e de ontem. Este é o eixo das seqüências. No viver comum de cada instante, os eventos não são sucessivos, mas concomitantes, temos aqui o eixo das coexistências”. É o que talvez fique bastante visível nesse meio viticultor em análise, pois a partir do uso de novos objetos e novas ações, fica evidente uma nova existência em um novo “tempo”, bem mais veloz e que difere das demais paisagens vizinhas.

Com isso, talvez se vislumbre nos espaços viticultores pernambucanos, que seus acontecimentos não se dão de maneira isolada e sim inter-relacionados e interdependentes; de forma solidária, através do trabalho social de pessoas, os lugares e corporações ali

instaladas. Complementar, pela relação campo/ cidade; hierárquico resultante das ordens, e dos comandos proveniente dos lugares próximos e distantes³.

Com isso temos cada espaço com suas temporalidade distintas, formando uma parte da unidade da espacialidade global. Segundo Santos (p. 115, 2002), “as partes que formam a totalidade não bastam para englobá-la, ao contrário, é a totalidade que explica as partes”.

Sendo assim, o espaço vitivinicultor pernambucano não estará fluindo e vivendo isoladamente do resto das regiões locais, nacionais e globais, pois, está inserido em um sistema da totalização global⁴.

A realidade vinicultora em destaque é o que buscamos compreender em suas complexidades e singularidades. Para que isso seja possível será necessário entendermos o ordenamento da totalidade para que esta possa oferecer subsídios que possam entender o microcosmo do espaço viticultor pernambucano, ou seja, a sua estrutura como cluster. Assim, o espaço viticultor pernambucano é antes de tudo uma especificação do todo social, um aspecto particular da sociedade global, seja no campo econômico, histórico e social. Segundo E. Dardel, (1952, apud Santos, p. 59), “... o espaço terrestre aparece como condição histórica, como aquilo que lhe dá corpo e atribui um lugar a cada coisa existente”.

Se o mundo se dá como latência, como um conjunto de possibilidades, o meio viticultor em foco seria apenas uma das tantas possibilidades que se apresenta nesse “mosaico” de particularidades que constitui o todo. Segundo Santos (p. 125, 2002), “a totalidade – que é uma - se realiza por impactos seletivos, nos quais algumas de suas

³ Para um maior entendimentos sobre os aconteceres homólogos, hierárquicos e solidários, ver SANTOS, Milton (2002), em A Natureza do Espaço.

possibilidades se tornam realidade”, através de um conjunto de formas produtivas tecnicamente interdependentes.

Pessoas, coletividades, classes, empresas e instituições se caracterizam, assim, por tais efeitos de especializações. Então o mesmo se aplicaria para o espaço viticultor, devido aos impactos que acolhe. São as ações e os objetos que irão unir o espaço viticultor pernambucano ao global, criando com intercâmbio uma nova particularidade. A particularidade viticultora em foco combina algumas possibilidades proposta pelo todo, sendo complementada pelo que resta da particularidade anterior.

Assim, o lugar em questão reproduz o nacional, e o internacional seguindo uma ordem. “É uma ordem unitária que cria a diversidade, pois as determinações do todo se dão de forma diferente, quantitativa e qualitativamente para cada lugar” Sá apud Santos (2002). É o que iremos perceber no lugar viticultor de Pernambuco, um desenvolvimento particular e desigual comparado a outros espaços de características similares ou não.

Conforme Sartre (1960, apud Santos p. 139), “o todo está inteiramente presente na parte como seu sentido atual e seu destino”. É de tal modo que poderemos entender os “novos” caminhos que estão tomando a vitivinicultura pernambucana, com suas reconfigurações geográficas.

Visto isso, trata-se de um espaço dotado de sistemas de objetos e ações altamente informados que permite inquiri-lo, mais precisamente do que antes, sobre os seus resultados, graças a esse conteúdo em ciência e técnica. É através da informação que permite a ação coordenada no tempo e no espaço, indicando o momento e o lugar de cada

⁴ Para um maior entendimento sobre o conceito de totalização, ver SANTOS, Milton (2002), em A Natureza

gesto, sugerindo as séries temporais e os arranjos territoriais mais favoráveis a um rendimento da viticultura projetada no meio viticultor pernambucano.

A ação codificada passa a ser precedida por uma razão formalizada, ação esta não isolada que se dá em sistema, e tem papel fundamental na organização da vida coletiva e na condição da vida individual local. (Santos. P. 223, 2002).

As normas das empresas da viticultura pernambucanas talvez possam ser hoje uma das molas propulsoras de seu desempenho e de sua rentabilidade. Segundo Santos (p. 230, 2002), “tais normas tanto podem ser internas relativas ao seu funcionamento técnico, como externas, relativas ao seu comportamento político, nas suas relações com o poder público, e nas suas relações regulares ou não, com outras firmas, sejam essas relações de cooperação ou de concorrência”.

As normas que são ditas internas atingem o bojo da empresa, já que suas pausas e seus horários de funcionamento, seus custos e preços, seus impostos e suas isenções atingem, direta ou indiretamente, o universo social e geográfico nos quais estão inseridas ativamente. (Santos p. 231, 2002). Através de ações normatizadas e de objetos técnicos, a regulação da economia e a ordenação do espaço impõe-se com ainda mais força, uma vez que seu processo produtivo estará agrupado geograficamente sob a forma de um “espaço Clusters”.

Compreender essa região vitivinicultora pressupõe o entendimento do funcionamento da economia em âmbito mundial e seu rebatimento no território de um país,

com a intermediação do Estado, das demais instituições e do conjunto de agentes da economia local, a contar pelos atores hegemônicos.

Estudar tal região com suas singularidades significaria penetrar num emaranhado de relações, formas, funções, organizações, estruturas etc., com seus distintos níveis de interação e contradição.

“Se os lugares se tornam uno para atender às necessidades de uma produção globalizada, as regiões aparecem como as distintas versões da mundialização. Quanto mais os lugares se mundializam, mas se tornam singulares e específicos”. (Santos p. 132, 2002).

No caso da região vinicultora em análise, a malha logística programada pelo Estado talvez possa ter sido um elemento fundamental para a reorganização desse espaço por meio da inserção de novas redes no espaço nacional e mundial.

Poderemos perceber, nesse espaço em foco, a presença de uma sólida rede de constante metamorfose, a qual talvez esteja permitindo a circulação de seus produtos, o transporte de matéria, de energia ou de informação, sem falar que esta rede também seja social e política, N. Cruïen (1988, apud Santos, p, 212).

Segundo Santos (2003, p, 263) “em suas relações com o território, às redes podem ser examinadas seguindo o enfoque genético ou seguindo o enfoque atual, no primeiro caso, são vistas como um processo e no segundo como um dado da realidade atual”. Para o estudo desse espaço e como ele se transformou, poderá ser necessária a utilização desses dois enfoques.

Segundo Santos (2003, p, 239) “os espaços assim requalificados atendem, sobretudo aos interesses dos atores hegemônicos da economia, da cultura e da política e são incorporados plenamente às novas correntes mundiais”. O meio técnico, científico e informacional, talvez seja a nova face da geografia vitivinicultora de Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista em Pernambuco, ou seja, a manifestação geoeconômica provenientes dos novas estratégias sócioespaciais.

Como bem afirma Gomes, (Território brasileiro p. 58, 2003), inserida no contexto geral de uma ciência do espaço humano, a geografia vem sendo chamada cada vez mais, em menos dias, a reconhecer o enfoque do fenômeno técnico como um recurso fundamental para uma atualização progressiva da história da produção e da interpretação da sociedade de nosso tempo.

Daí a premência no estudo geográfico nas suas diversas escalas; de um enfoque total nas suas diversas “complexidades” (Morin, 1987). O meio vitivinicultor em questão “como unidade complexa” não residiria apenas no caráter da organização de sua força de trabalho, nem no seu meio como sistema territorial de objetos produtivos, nem ainda nas ações normativas entre capitalistas fornecedores de vinhos. Isso porque todos esses elementos seriam “apenas” engrenagens da dinâmica do espaço como um todo.(Morin, apud Sá,1998)

Como espaço total, reforçaremos que as massas produzidas no lugar em apreço (vinhos e uvas viníferas) transformam-se em fluxos (o escoamento dos citados produtos, por via dos mais diversos canais de distribuição) tendo em conta o retorno do capital investido.

Por conta, disso este último somar-se-iam os espaços materiais territoriais edificados como estradas, vias de comunicação e terminais de distribuição, seria desse modo que o lugar viticultor territorialmente produtivo se firmaria no mundo como clusters.

Segundo Santos (2003, p, 247) “os lugares se distinguiriam pela diferente capacidade de oferecer rentabilidade aos investimentos. Essa rentabilidade é maior ou menor, em virtude das condições locais de ordem técnica (equipamentos infra-estrutura acessibilidade) e organização (leis locais, impostos, relações trabalhistas, tradição laboral)”.

Assim, quando estamos falando na produtividade desse espaço em questão talvez possamos falar em produtividade espacial ou produtividade geográfica, noção que se aplica a um lugar mais em função de uma determinada atividade ou conjuntos de atividade.

Sendo assim o lugar vitivinicultor em questão talvez possa se especializar em função das suas virtualidades naturais, de sua realidade técnica, de suas vantagens de ordem social. Isso corresponderia à exigência de maior segurança e rentabilidade para capitais obrigados a uma competitividade sempre crescente.

CAPITULO II – HISTÓRICO E DESENVOLVIMENTO DA VITIVINICULTURA NO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO

2.1 A Vitivinicultura no Brasil e sua difusão no Submédio São Francisco.

Concebemos aqui que “tempo, espaço e mundo são realidades históricas, que devem ser mutuamente conversíveis, quando a preocupação epistemológica for totalizadora. Em qualquer momento, o ponto de partida é a sociedade humana em processo, isto é, realizando-se. Essa realização se dá sobre uma base material: o espaço e seu uso; o tempo e seu uso; a materialidade e suas diversas formas; as ações e suas diversas feições”. (Santos,2003 pp.54).

A vitivinicultura do submédio São Francisco é a fusão da realidade histórica do tempo, espaço e mundo como evento.

Assim, os efeitos proporcionados pelo vinho são dos mais diversos, que variam de uma simples excitação a um provável alívio da fadiga e da tristeza. E de uma forma atenuada, o vinho exerce um efeito homeopático e terapêutico. Dentre todas as bebidas nenhuma talvez seja tão popular quanto o vinho e o cultivo da vinha é, dentre os demais cultivos, um dos poucos que verdadeiramente criou um “gênero de vida”. O vinho é objeto de uma atenção contínua, para que este possua todas as qualidades de que se espera.

A maior parte dos povos consumia e consome bebida alcoólica obtida por fermentação de sucos açucarados e de grãos. Dentre as bebidas podemos citar o vinho, que já era conhecido na Babilônia e no Egito antigo. Assim, o vinho e o pão eram tidos como elementos básicos de um tipo de civilização que se estendia pouco a pouco em todo o contorno do Mediterrâneo, e a partir dali, sobre uma grande parte da Europa Continental.

Como frisa Lachiver (2002, p.10), a civilização greco-latina... É uma civilização da vinha e do vinho, e a lenda, a história, a religião, as correntes comerciais são fontes expressivas que legitimam tal afirmação. Da Grécia e Roma, nossa língua e nosso vocabulário retém o nome de ambos nas tradições culturais e religiosas, como podemos perceber a efetiva presença de Dionísio e Bacus como exemplo nas festividades escolares, religiosas e populares e o mundo dos amantes do vinho amalgamam esses cosmos regidos por esses deuses.

Melhor mesmo, todos os deuses do Olimpo bebiam o nectar e se saciavam da Ambrósia, alimento mais doce que o mel e então, a idade Média o fez uma necessidade elaborada a partir do vinho e espécies. É ao curso da ágape, refeição, comida, banquete em comum, que os primeiros fiéis da igreja primitiva comemoravam o último banquete que Jesus comeu com os seus discípulos, durante mais de um milênio, como lembrança deste pão e desta vinho divididos, os cristãos conservaram para toda a gente a comunhão sob as duas espécies, comunhão esta reservada aos seus sacerdotes, vinho de comunhão, vinho de festa, vinho de prazer, o vinho está por toda parte.

Está presente na pintura, das naturezas mortas às festas campestres a das pinturas flamengas dos impressionistas. A vinha com seus pâmpanos, suas folhas e seus galhos, decoram os capitólios das igrejas; dos monges bebendo ou enchendo os tonéis adornados de misericórdia das cadeiras dos coros que eles então conservavam. Os mais velhos contos estabelecem para nossos mencionados almotacéis (taxadores) despesas ocasionais para vinhos de honra, nobres, potes de vinho e gorjetas, ao tempo de onde os vasos de vinho não eram só presentes, mas que a partir de uma certa altura dos textos, esses vasos se ajustam aos preços convenientes do mercado. (Lachiver, 2002 p.11).

A vinha tal qual é cultivada hoje em França e no mundo, é uma planta perene que não se parece às plantas anuais e bianuais semeadas pelos agricultores (cereais, beterrabas, plantas oleaginosas, cenouras. Etc.), nem às árvores de nossas plantações frutíferas, quais sejam pevinos ou nogueiras. As vinhas próprias às produções de vinhos, as *Vit* viníferas dos botânicos (nomeada assim por Linné), pertencem assim à família das Vitáceas, uma das espécies do gênero das *Vitis*, todas como as inumeráveis plantas comumente designadas e ordenadas sob o nome de *vignes vierges* (vinha, videira virgem) – gênero *ampelopsis* e *parternocissus*. A gente encontra espécies do Gênero *Vitis* nas formações sedimentares do início da era terciária, onde é possível identificar através das suas pedras e seus pólenes, conferindo uma antiguidade de pelo menos 60 milhões de anos. É evidente que essas vinhas de tempos geológicos distantes não se parecem em nada com as dos dias de hoje cultivadas.

O gênero *Vitis* se divide ele mesmo em dois subgêneros: o *Euvitis* (as vinhas de videiras) que possuem 38 cromossomos e que compreende umas cinquenta espécies. As maiores parte dessas espécies são americanas ou asiáticas, uma só é europeia, nossa *vitis vinifera* que, com seus milhares de variedades, das quais mais de uma centena correntemente cultivada, tem brotado desde longe a reputação dos vinhos do velho continente.

O segundo dito *Muscadidinia*, que agente encontra muita principalmente as *Euvitis* só se enxertam sobre outras vitáceas conhecidas e que elas se cruzam mal com elas. Sozinhas as *Euvitis* aqui se conservam e é sua história através dos tempos históricos que nos faz compreender a passagem da vinha selvagem a vinha cultivada. Lachiver (2002 p.11).

Fora da Europa os vinhedos são um caso recente; na América do Sul, fixaram-se graças à expansão colonial, e difundiu-se em países como Chile, Argentina, Peru, Brasil.

A vinha foi trazida para o Brasil em 1535, quando Martins Afonso de Souza aportou na capitânia de São Vicente. Junto com ele, desembarcou o fidalgo Brás Cubas que plantou parreiras nas sesmarias que lhe foram doadas, no interior de São Paulo, tornando-se assim, o primeiro viticultor do Brasil.

Mais tarde, em vários locais do Brasil instalou-se a cultura vitivinícola, como por exemplo, Na região sul do país, em especial no Rio Grande do Sul, no qual se concentra mais de 90% da produção vitivinícola do país e lá estão as mais importantes vinícolas do Brasil. A maior parte dessas vinícolas está localizada na Serra Gaúcha, região de montanha ao norte do estado, destacando-se as cidades de Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul, seguidas de Flores da Cunha, Farroupilha e Canela.

Já o restante em Erechim, no noroeste do estado; Jaguari, no sudoeste; Viamão e São Jerônimo, no centro-leste; Bagé, Don Pedrito, Pinheiro Machado e Santana do Livramento, no extremo sul. O restante da produção de uvas e vinhos brasileiros é proveniente de diminutas regiões vitivinícolas situadas nos estados de Minas Gerais (município de Andradas, Caldas, Poços de Caldas e Santa Rita de Caldas), Paraná, Santa Catarina (Urussanga), São Paulo (Jundiaí e São Roque) e agora com maior expressão em Pernambuco (Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande)⁵.

Conforme Santos (2002, p.159), “em cada lugar, os sistemas sucessivos do acontecer social distinguem períodos diferentes, permitindo falar de hoje e de ontem. Este é

o eixo das seqüências. No viver comum de cada instante, os eventos não são sucessivos, mas concomitantes, temos aqui o eixo das coexistências”. É o que talvez fique bastante visível nesse meio viticultor em análise, pois a partir do uso de novos objetos e novas ações, fica evidente uma nova existência em um novo “tempo”, bem mais veloz e que difere das demais paisagens vizinhas.

Segundo a agência Clas Comunicação e Marketing (10 de 2003), em Pernambuco a referida cultura se estabeleceu no vale do São Francisco, apesar deste espaço não se encontrar nas latitudes “adequadas” para o cultivo da vinha, pois, ainda persiste uma concepção, já bastante antiga, sobre a cultura vitivinícola, na qual a mesma deve ocorrer em determinadas regiões de climas temperados.

Poucos sabem deste detalhe, mas o início da vitivinicultura na região do Vale do São Francisco data aproximadamente da década de 20, onde a uva de mesa era cultivada em forma de jardins.

Começaram a chegar na região em foco algumas pessoas com visões empreendedora e pioneira, ainda no século XX. Um espanhol de nome José Molina Membrado, lançou-se de forma pioneira no cultivo da uva de mesa, produzindo numa área de sete hectares a variedade Itália.

Apesar do êxito, a falta de ousadia de muitos produtores restringia a vitivinicultura a uma atividade praticamente “caseira”. Este cenário começou a mudar quando outro pioneiro, o italiano Franco Pérsico Pizzamiglio passou a adquirir algumas propriedades agrícolas em Santa Maria da Boa Vista, onde instalou a Fazenda Milano no ano de 1948,

⁵ Para uma maior informação sobre as regiões produtoras de vinho no Brasil, ver site

produzindo posteriormente os vinhos Botticelli. (Clas comunicação e Marketing, 10 de 2003)

Outro também que resolveu investir no cultivo da fruta foi o japonês Mamoro Yamamoto. A partir de então, o projeto – piloto do Bebedouro (criado em 1948) inicia a experiência em áreas irrigadas da região. (Clas Comunicação e Marketing 10 de 2003).

O resultado foi que as variedades Shiraz e a Moscatel foram as que melhor se adaptaram às características climáticas do Nordeste. Apesar de todas as dificuldades desse cultivo, a produção no local está em franco crescimento.

Em meados da década de 70, iniciam-se alguns trabalhos relacionados ao plantio de uvas viníferas. Só por volta dos anos 80, esses trabalhos viriam a dar início a uma produção de uvas viníferas mais finas, graças a um longo trabalho de aclimação. Com o selo Vinhas da Milano, era engarrafado o primeiro vinho fini no sertão de Pernambuco. Surgia assim o pólo vitivinícola do Vale do São Francisco.

Hoje a Milano, que passou a se chamar Vinícola Vale do São Francisco, produz outras marcas que a cada dia conquistam não só o mercado regional e brasileiro, como também o internacional, a exemplo do Dom Francesco e Cristal do Vale. A vinícola, que a partir de 1991 exportou vinhos para a Dinamarca, já conseguiu o reconhecimento em outros países com Estados Unidos e Noruega. (Clas Comunicação e Marketing 10 de 2003).

Mas a produção de vinhos finos, para a qual o pioneirismo da Milano foi crucial, só passou a ser feita em larga escala depois da chegada da colônia gaúcha para a região. Com uma tradição respeitável na área, reconhecida até hoje, os gaúchos estavam decididos a

mudar mais uma vez a face econômica e espacial do Vale, o que resultou em uma reconfiguração territorial em larga escala, a qual veremos doravante.

Um destes, em particular, recebe boa parte desse mérito. O enólogo Jorge Garziera, ex-prefeito de Lagoa Grande. Através de muito empenho, ele conseguiu atrair para o município grandes grupos empresariais de dentro e fora do país, que investiram pesado na vitivinicultura. O prefeito sensibilizou também o governador do estado de Pernambuco Jarbas Vasconcelos, fazendo com que o estado investisse até o momento R\$ 30 milhões para a atividade na região.(IDEM, p.28).

A Mesorregião do Vale do São Francisco que então despontara desde a década de 80, na atividade vitivinícola brasileira, a partir da inserção mista de investimentos em tecnologia para a fruticultura irrigada, modifica a realidade da região, caracterizada predominantemente como semi-árida. Embora haja problemas de secas periódicas, a região surge como pólo de expressão nacional na produção de frutas, uma vez que houve grandes investimentos em tecnologias para irrigação periódica.

O Pólo Vitivinícola do Vale do São Francisco vem se consolidando como um dos mais promissores produtores vitivinícolas do País. Tal região, em especial, os municípios de Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, detém 15% do mercado nacional de vinhos finos, com uma produção de 4 milhões de litros, e gera aproximadamente 10 mil empregos diretos, destacando-se, assim, como modelo de desenvolvimento para o Nordeste.

A vitivinicultura na região vem sendo desenvolvida sob características climáticas que a distingue das demais regiões tradicionalmente vitícolas. Através da irrigação, é possível programar colheitas para todas as semanas do ano e vinificações periódicas

conforme a produção e a tancagem disponível. Uma parreira pode ser manejada e produzir até duas safras e meia ao ano, vantagem singular quando comparada ao regime de safras vitivinícolas do resto do mundo (uma vez ao ano). É o que ressalta o então prefeito Jorge Garziera, em uma entrevista colhida em março de 2002.

Todo o processo de elaboração é desenvolvido com técnicas avançadas, em tanques de aço, com controle da temperatura através da refrigeração durante a fase de fermentação, a fim de fixar os aromas e manter as características pertinentes a cada casta. O vinho elaborado é do tipo jovem, sem contato com qualquer outro produto, inclusive a madeira, para garantir a qualidade original da uva. Antes do engarrafamento, os vinhos são estabilizados em câmaras frigoríficas.

O conhecimento técnico atual possibilita a produção de vinhos bons em terrenos e condições climáticas que, até a algumas décadas, pareciam inviáveis. Pode-se afirmar que hoje não existe dificuldade que não se possa corrigir. Para muitos puristas, o excesso de tecnologia gera justas reclamações, entendendo que esses processos roubam a natureza da fruta e a arte de se fazer vinho.

Em relação à vitivinicultura nesse espaço em questão, as fazendas vêm adotando o máximo de tecnologia e realizando diversos estudos em parceria com o EMBRAPA/Semi-árido com o objetivo de estudar solo, drenagem, foto-periodismo e ferti-irrigação. Além disso, os enólogos realizam experimentos para definir variedades, sistema de condução e de irrigação mais adequados ao clima e ao solo, posição dos vinhedos em relação ao sol.

Nesta perspectiva, a produção de uva para vinho está atribuindo nova funcionalidade ao espaço: a visita técnica monitorada por enólogos para conhecer todo o

processo de elaboração dos vinhos, a degustação e venda dos produtos nas cantinas e a oferta de meios de hospedagem nas propriedades. Tais atividades estão oferecendo novas atribuições econômicas, inerentes ao turismo globalizado inserido em tal região, criando assim um novo arranjo nesse espaço produzido.

Mas é graças a essas inovações que a qualidade da garrafa comprada pelo consumidor médio, em todo o mundo, melhorou. Esse novo estilo de vinho permitiu o acesso ao consumo para uma população de menor renda, desbancando tradicionais produtores, como a França e absorvendo novos como o Brasil.

A produção de vinho é possível em toda a zona temperada do mundo (entre 25° e 50° de latitude Norte e Sul). Nessas regiões, especialmente na Europa, a origem geográfica era o modo tradicional de distinguir os diferentes tipos de vinho. Nos últimos anos, a variedade de uva empregada converteu-se em um modo de igual importância para diferenciar os tipos de vinho.

A França é o maior produtor de vinho da Europa (e do mundo), seguida pela Itália e Espanha. O vinho é produzido em toda a Itália e boa parte da Espanha, enquanto que, na França, sua produção é mais localizada e especializada.

Os Estados Unidos são o quarto produtor mundial de vinho, depois da Confederação de Estados Independentes (CEI), formadas por países que integravam a antiga União Soviética. Os produtores de vinho mais importantes da América do Sul são a Argentina (quinto produtor mundial) e o Chile, conforme poderemos observar na tabela 1; já a tabela 2 nos mostra o tamanho da área destinada para a cultura vitivinícola dos principais países produtores de vinho do mundo, ainda ao analisarmos as referidas tabelas

poderemos observar que o Brasil ocupa uma excelente posição no que se refere à produção de vinhos se considerarmos que o mesmo não se destaca em área cultivada em comparação aos demais países produtores de vinhos tradicionais.

TABELA 1: PRODUÇÃO DE VINHO NO MUNDO

PRODUÇÃO DE VINHO NO MUNDO EM 2000			
País	Litros	País	Litros
1- França	5.754.100.000	16- Rússia	290.300.000
2- Itália	5.162.000.000	17- Moldávia	240.200.000
3- Espanha	4.169.200.000	18- Áustria	233.800.000
4- Estados Unidos	2.330.000.000	19- Bulgária	209.900.000
5- Argentina	1.253.800.000	20- Croácia	209.400.000
6- Alemanha	985.200.000	21- Iugoslávia	197.300.000
7- Austrália	806.400.000	22- México	143.700.000
8- África do Sul	694.900.000	23- Japão	132.800.000
9- Portugal	669.400.000	24- Suíça	131.100.000
10- Chile	641.900.000	25- Macedônia	122.000.000
11- China	575.000.000	26- Uruguai	108.000.000
12- Romênia	545.600.000	27- Usbequistão	108.000.000
13- Brasil	370.400.000	28- Geórgia	75.000.000
14- Grécia	355.800.000	29- Eslovênia	68.800.000
15- Hungria	300.000.000	30- Nova Zelândia	60.200.000
Demais Países	645.000.000	Total Mundial	27.589.200.000

Fonte: Wine Institute California Department of Food and Agriculture

TABELA 2: ÁREA CULTIVADA NO MUNDO (POR HECTARES)

ÁREA CULTIVADA NO MUNDO EM 2000 (mil hectares)			
País	Hectares	País	Hectares
1- Espanha	1.174	16- Ucrânia	125
2- França	917	17- África do Sul	117
3- Itália	908	18- Bulgária	111
4- Turquia	581	19- Alemanha	104
5- Estados Unidos	383	20- Hungria	91
6- Irã	270	21- Iugoslávia	82
7- Portugal	261	22- Síria	75
8- China	260	23- Rússia	70
9- Romênia	248	24- Argélia	68
10- Argentina	209	25- Geórgia	67
11- Chile	174	26- Brasil	61
12- Austrália	140	27- Croácia	59
13- Usbequistão	135	28- Egito	57
14- Moldávia	130	29- Azerbaijão	56
15- Grécia	129	30- Afeganistão	52
Demais Países	722	Total Mundial	7.836

Fonte: Wine Institute California Department of Food and Agriculture

No Brasil, o cultivo de uvas para produção de vinho começou no século XIX, com a chegada de imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul e espalhou-se por Santa Catarina, São Paulo e sul de Minas Gerais. O maior produtor nacional, contudo, é o Rio Grande do Sul, que também produz os vinhos de melhor qualidade. Porém é importante salientar que o pólo Vitivinícola de Pernambuco, localizado no município de Lagoa Grande, Sertão do São Francisco, deve chegar ao final 2005 produzindo cerca de 30 milhões de litros de vinho. Para se ter uma idéia, esse é o volume que o Brasil produz hoje. (Jornal do Comércio, 08 de 2003).

Como se sabe, o pólo do São Francisco é o maior exportador de uva de mesa do País. Mas também o cultivo de vinho tem dado tão certo na região que muito empresários

estão substituindo plantações de uva de mesa por uva vinífera. As vantagens são muitas, em primeiro lugar, o Vale do São Francisco é a única região do mundo que produz duas safras e meio por ano. Depois há água em abundância, excelentes condições climáticas, solo fértil e mão-de-obra qualificada.

Ao todo, o pólo Vitivinícola gera cerca de 10 mil empregos. Na região plantam-se 96 tipos de uva, algumas delas, em fase de testes. O vinho é jovem semelhante ao que se produz atualmente na Califórnia e na Austrália. (O Estadão. 22/08/2003).

Como bem afirma Gomes, (Território brasileiro p. 58, 2003), inserida no contexto geral de uma ciência do espaço humano, a geografia vem sendo chamada cada vez mais, em menos dias, a reconhecer o enfoque do fenômeno técnico como um recurso fundamental para uma atualização progressiva da história da produção e da interpretação da sociedade de nosso tempo.

Para primar pela funcionalidade do território como um todo, montam redes internas e externas ao país. Esses espaços de fluxos, materializados ou não, em tempo reais ou não, duradouros ou não, têm como intuito garantir a plena realização de todas as etapas da produção vitivinicultora: produção, circulação, distribuição e consumo. Produtores e experts afirmam, com segurança, que nunca se bebeu tanto vinho de qualidade quanto agora.

O consumidor brasileiro nunca teve tantas informações sobre o vinho aqui produzido, como agora. Diversas entidades de respeito nos meios vinícolas estão promovendo degustações e avaliações da qualidade do que se produz no país. Desde a boa safra de 1999, o consumidor passou a olhar o vinho nacional com mais cuidado, a exemplo de outros consumidores de países produtores, o Brasil também tem o seu Guia de Avaliação

de Vinhos, cuja primeira edição foi lançada em 2002 pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP).

A associação Brasileira de Enologia da Serra Gaúcha promove anualmente um evento exemplar, as Avaliações Nacionais de Vinhos, que já está em sua décima edição e acontece tradicionalmente em setembro, quando dezenas de amostras são avaliadas por uma platéia de 500 pessoas.

A versão 2003 de Guia ABS-SP de Vinhos Brasileiros trouxe a classificação de aproximação 400 rótulos encontrados no mercado, com a conclusão de que a qualidade dessa última safra não superou a boa qualidade das safras anteriores, 2000 e 2001.(Revista Nordeste Magazine ano II 2003).

Esses guias trouxeram à tona nome de pequenas vinícolas que se destacam na produção de qualidade, como Lovara, Boscato, Cave de Pedra, Giacomini, Dom Laurindo e Pizzato, ao lado das consagradas em nossa viticultura, como Miolo, Aurora, Valduga, Dal Pizzol e Salton. As avaliações concluíram também que os espumantes brasileiros continuam com a tradicional qualidade, sendo avaliados como superiores aos tintos, e estes, por sua vez, superiores aos brancos.

Atualmente, os produtores de vinhos brasileiros estão empenhados na melhoria de seus vinhos tintos, devido ao expressivo aumento em seu consumo, tanto no Brasil quanto no resto do mundo. É o que nos mostra as tabelas e na figura a baixo.

TABELA 03: PARTICIPAÇÃO DAS IMPORTAÇÕES DE VINHOS DE MESA EM RELAÇÃO AOS VINHOS DE VINIFERAS COMERCIALIZADOS NO BRASIL – 1998/2004, EM 1.000 LITROS.

ANO/PRODUTO	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004*
NACIONAL	32456	37097	34196	28702	25439	23221	21864
IMPORTADO	22765	26415	292288	28015	24184	26799	36070
TOTAL VINÍFERAS	55221	36512	63484	56717	49623	50010	57934
PART.IMP./TOTAL(%)	41,2	41,6	46,1	49,4	48,7	53,6	62,3

*foram estimados 2 milhões de litros de vinhos finos e comercializados pelos estados de Pernambuco e de Santa Catarina. Fonte, www.Embrapauvaevinho.com.br.

Ao analisarmos a tabela 03, podemos notar um significativo aumento nas importações de vinhos entre 1998 e 2004, devido a fatores de cunho econômicos nacionais como antes já mencionado neste trabalho.

TABELA 04 PRODUÇÃO, PARTICIPAÇÃO, EXPORTAÇÃO E CONSUMO DE UVAS NO BRASIL, EM TONELADAS, 1990/2004.

ANO	PRODUÇÃO	EXPORTAÇÃO	IMPORTAÇÃO	CONSUMO AGRÍCOLA	CONSUMO INATURA
1990	786218	1845	14682	490930	308125
1991	648026	2882	12131	339369	317906
1992	800112	6877	4786	398089	399932
1993	785958	12552	4508	401472	376442
1994	800609	7092	8384	450561	351340
1995	836545	6786	23891	455772	397878
1996	730885	4516	58817	313331	442945
1997	855641	3705	23222	414485	460673
1998	736470	4405	26492	348523	410034
1999	868349	8083	8599	469870	398870
2000	978577	14343	9903	549306	424831
2001	1062817	20660	7457	469098	580516
2002	1120574	26357	11003	506799	598421
2003	1054834	37601	7612	425946	598899
2004	1281802	28815	6072	624450	634609

Fonte: www.Embrapa.org.br

A tabela 04 revela que o Brasil vem aumentando a sua produção vitivinícola, com isso podemos deduzir que com o advento do meio técnico, científico e informacional, está sendo possível o avanço da área vitivinícola no território nacional em regiões tropicais como em Lagoa Grade e Santa Maria da Boa Vista no submédio São Francisco em Pernambuco.

O expressivo aumento do consumo levou as vinícolas nacionais a buscarem expansão para outras regiões vinícolas, descobrindo a árida região do Nordeste como um importante pólo de produção de vinhos.

Essa expressão se dá, como resultado, devido ao aumento do consumo, como pode ser inferido nas tabelas 3 e 4.

As tabelas 5 e 6 revelam que o consumidor brasileiro de vinhos, devido a uma série de questões de cunho econômico, social e cultural, ainda não ocupa lugar de expressividade no cenário internacional no que diz respeito ao consumo de vinho.

TABELA 5: CONSUMO DE VINHO PER CAPITA NO MUNDO

CONSUMO DE VINHO PER CAPITA NO MUNDO EM 2000					
País	Litros	País	Litros	País	Litros
1- Luxemburgo	63,33	19- Holanda	16,99	37- República Tcheca	6,62
2- França	58,15	20- Geórgia	15,94	38- Uzbequistão	5,82
3- Itália	53,44	21- Reino Unido	15,37	39- Estônia	5,38
4- Portugal	49,96	22- Chile	14,90	40- Azerbaijão	5,16
5- Croácia	46,96	23- Suécia	13,45	41- Líbano	4,56
6- Suíça	40,73	24- Chipre	11,87	42- Macedônia	4,56
7- Espanha	34,61	25- Bulgária	11,54	43- Iugoslávia	4,21
8- Argentina	33,67	26- Moldávia	11,29	44- Madagascar	3,87
9- Uruguai	32,60	27- Irlanda	11,06	45- Rússia	3,77
10- Eslovênia	31,13	28- Noruega	10,73	46- Paraguai	3,08
11- Áustria	29,52	29- Nova Zelândia	10,34	47- Tajiquistão	2,72
12- Dinamarca	29,05	30- Lituânia	9,17	48- Turcomenistão	2,66
13- Grécia	25,91	31- África do Sul	8,97	49- Japão	2,45
14- Hungria	24,41	32- Canadá	8,14	50- Armênia	2,39
15- Alemanha	23,63	33- Eslováquia	8,04	51- Tunísia	2,17
16- Bélgica	23,43	34- Estados Unidos	7,69	52- Bielorrússia	1,93
17- Romênia	23,27	35- Latvia	7,28	53- Brasil	1,85
18- Austrália	20,40	36- Finlândia	6,81	54- Polônia	1,75

Fonte: Wine Institute Califórnia Department of Food and Agriculture

TABELA 6: CONSUMO DE VINHO NO MUNDO

CONSUMO DE VINHO NO MUNDO EM 2000			
País	Litros	País	Litros
1- França	3.450.000.000	16- Chile	297.200.000
2- Itália	3.080.000.000	17- Suíça	295.800.000
3- Estados Unidos	2.120.000.000	18- Grécia	274.700.000
4- Alemanha	1.956.500.000	19- Holanda	270.000.000
5- Espanha	1.384.300.000	20- Áustria	240.000.000
6- Argentina	1.244.300.000	21- Bélgica	240.000.000
7- Reino Unido	914.600.000	22- Croácia	201.100.000
8- China	553.500.000	23- Dinamarca	155.000.000
9- Rússia	550.000.000	24- Usbequistão	144.000.000
10- Romênia	521.500.000	25- Suécia	119.300.000
11- Portugal	502.000.000	26- Uruguai	108.700.000
12- África do Sul	389.300.000	27- Bulgária	90.000.000
13- Austrália	388.900.000	28- Geórgia	80.000.000
14- Brasil	320.500.000	29- República Tcheca	68.000.000
15- Japão	310.000.000	30- Polônia	67.500.000
Demais Países	1.646.600.000	Total Mundial	21.983.300.00

Fonte: Wine Institute California Department of Food and Agriculture

Com a criação da Festa da Uva e do Vinho (Vinhuva Fest), em 1999 – idealizada por Garziera - e a inauguração da Estrada da Uva e do Vinho pelo governador do estado de Pernambuco, no ano de 2002, a região conquistou o status de segundo maior pólo vitivinícola do país com uma produção anual da 10 milhões de litros. (Clas Comunicação e marketing. 10/2003).

Tais eventos (festas e feiras temáticas) são planejados para superar momentos de estagnação e/ou crise da produção agropecuária local. São organizados com a finalidade de promover a região agrícola bem como divulgar seus produtos. Este evento vitivinícola, “Vinhuva fest” realizada em Lagoa Grande no ano de 1999, além de reunir a comunidade em parceria com o governo local em prol da construção do parque de eventos, trouxe resultados positivos para a economia da região, visto que, durante a festa, empresas nacionais e internacionais fecharam acordo para instalação no município. Como mostra a foto à baixo referente o evento “Vinhuva fest”.(IDEM).



FOTO 01: VINHUVA FEST
FONTE: Jobson Alves

Desse modo, a festa da uva e do vinho configura-se como um importante marco para desenvolvimento da região, uma vez que empresários investem na instalação de suas unidades produtivas de uva e de vinho e o Governo do Estado investe em infra-estrutura de acesso, com o objetivo de escoamento da produção e fomento ao turismo através da consolidação dos atrativos turísticos e da implantação dos equipamentos necessários para a prática da atividade.

Antes região marcada pela prática da agricultura voltada para abastecimento local, atualmente desenvolve-se a agricultura irrigada, tendo como principais produtos à manga, o coco, a goiaba, o tomate e a uva, inclusive para exportação como a uva apirênica (sem sementes). Com a irrigação obrigatória, é possível programar colheitas para todas as semanas do ano e obter até 2,5 safras. Isto é, numa seqüência do ciclo de produção, que duram 120 dias, seguido de um período de repouso da videira de 30 dias. Outro ciclo produtivo de 120 dias e novo descanso. Os últimos 65 dias do ano já são a primeira metade da terceira safra⁶

Se os lugares se tornam uno para atender às necessidades de uma produção globalizada, as regiões aparecem como as distintas versões da mundialização. Quanto mais os lugares se mundializam, mas se tornam singulares e específicos”. (Santos p. 132, 2002).

Os números, que não são poucos, atestam essa realidade. Até o momento já são 12 vinícolas instaladas na região, sendo 11 em Lagoa Grande e uma em Santa Maria da Boa Vista, espalhadas numa área de 800 hectares, que representa cinco mil empregos diretos gerados pelo pólo. O resultado de todo o investimento, aliado ao fato da região ser a única do mundo a produzir duas safras e meia por ano e vinho o ano inteiro, está transformando o

vale gradativamente numa “Meca de vinhos”, sem nenhum exagero. Vinhos finos, jovens, leves e de aroma intenso. É o que nos mostra a foto 2 a baixo em quanto espaço transformado. (Veja online São Paulo, 03/2004).



FOTO 02: Vista de uma vinícola destoando da paisagem árida do Sertão Nordestino.

O melhor exemplo disso são os recentes prêmios alcançados por algumas marcas da região no Brasil e no exterior, como Moscato Itália (em Bento Gonçalves - RS, safra 2002 na categoria Branca fino seco aromático); e a espumante Terra Nova (medalha de ouro na Vititalia 2001). Segundo Garziera: “é uma nova realidade para o Vale do São Francisco. Além de gerarmos milhares de empregos, estamos contribuindo para tornar a região conhecida através do enoturismo no mundo, também como uma das melhores regiões produtoras de vinhos”. (O Estadão, 23/04/2003).

⁶ Informações obtidas em 10/2203, apartir de esntrevista colhida no referido local.

Os vinhedos, localizados às margens do São Francisco, precisam de um severo trabalho de irrigação. A produção não é simples. A vinha é uma planta que necessita das quatro estações do ano e como não há frio no Nordeste, o período de hibernação necessário à planta é criado pelo corte da água da irrigação. Por outro lado, a região apresenta uma vantagem com o calor intenso e a escassez de chuvas, o que favorece o amadurecimento das uvas e, como consequência, a sua concentração de açúcar. A dificuldade reside em se atingir o índice desejado de acidez⁷.

Como antes citado, a produção pernambucana de vinho, concentrada em doze vinícolas, onze no município de Lagoa Grande, que já detém 15% do mercado nacional de vinhos finos. Essas empresas produzem, por ano, cerca de dez milhões de litros de vinho fino. O pólo produtor de vinhos finos do Vale do São Francisco se estende pelos municípios de Petrolina, Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande. A região produz 10 milhões de litros de vinhos por ano e o governo tem intenção de decuplicar esse volume em alguns anos. As empresas gaúchas, Miolo, Bentec, Champagne Georges Aubert e Bela Fruta do Vale se instalou no Estado há pouco tempo. (Jornal do Comércio, 2003)

Conforme Celito Crivellaro Guerra e Jorge Tonietto, pesquisadores do Embrapa (Uva e Vinho), a região do Vale do Submédio do São Francisco talvez seja o melhor exemplo da queda dos “dogmas” agrícolas que tem ocorrido recentemente, e também em várias áreas do conhecimento humano, pois, trata-se de uma região de clima tropical, semi-árido, que assimila uma cultura vitivinícola de clima temperado.

Aparentemente seria inadequada para o cultivo da videira para a elaboração de vinhos de qualidade, segundo alguns conceitos “dogmáticos”, porém, com as técnicas

⁷ Dados obtidos através do site www.embrapauvaevinho.com.br.

adequadas de agricultura, irrigação e enologia, essas concepções vão caindo por terra, pois, com os meios técnicos científicos e informacionais podem-se agrupar aos fatores naturais objetos e ações propícios ao desenvolvimento da atividade desejada.

Nesta concepção vasta e inovadora dos espaços, a vitivinicultura no submédio São Francisco tem o potencial para produzir vinhos finos de excelente qualidade em uma região, até então, possuidora de características adversas a tal atividade.

A câmara de Enologia da Associação dos Produtores e Exportadores de Frutas do Vale do São Francisco (Valexport), solicitaram a Embrapa um estudo das condições naturais e desenvolvimento dos produtos mais aptos àquelas condições naturais, sendo a uva e o vinho elementos introduzidos.

2.2 A agricultura irrigada no Nordeste: Breve histórico.

Concomitantemente, a prática agrícola de sequeiro, predominante no sertão nordestino, desenvolvia-se com relativa expressividade a produção agrícola irrigada, nas últimas cinco décadas do século XX. Para uma melhor compreensão deste quadro agrário e agrícola, constituídos, digamos, por microespaços “individualizados” em relação às áreas circundantes, faz-se necessário uma visão ao longo tempo.

Segundo Alcindo Sá⁸ (1991), em se tratando de agricultura irrigada, as transformações espaciais do quadro agrário ao longo do Submédio São Francisco tiveram

⁸ Para uma análise mais detalhada do Sistema de Irrigação no Sub-Médio São Francisco ver Alcindo José de Sá em: Espaço e Subordinação: O caso de um perímetro irrigado no submédio São Francisco (dissertação de mestrado / dezembro de 1991, p.124).

como mola propulsora, mudanças no processo socioeconômico em horizontes espaciais restritos, acompanhadas de transformações no uso de tecnologia.

De início, o processo de implementação da agricultura irrigada, destacando-se, especificamente os anos 40, a roda d'água como base técnica ganha destaque, tendo em foco as especificidades do rio no segmento do Submédio São Francisco, já que o curso do rio apresenta, ali, uma inclinação desejável para a implantação de tal máquina.

Em termos de produção, surgiram algumas novas culturas agrícolas em substituição à cana-de-açúcar, mandioca, macaxeira, milho, feijão e batata-doce – produtos destinados na sua maior parte, ao autoconsumo e cultivados nas várzeas – cujo cultivo estava na dependência do subir e descer das águas do São Francisco. Com o advento da referida tecnologia, ocorre uma mudança do perfil da produção agrícola, tendo a cebola assumida proeminência acompanhada um pouco depois pelo feijão, arroz, melancia, melão e, particularmente, o tomate.

A cebola foi inicialmente cultivada no submédio São Francisco na década de 1940, por iniciativa da Companhia do Vale do São Francisco (CVSF). Para vários escritores, o cultivo da cebola, deu o ponta-pé inicial na agricultura intensiva ao longo de todo o Submédio São Francisco. Tal pioneirismo se atribui, principalmente, ao fato de o cultivo da cebola ter atraído investimentos imprescindíveis em instalações hídricas, alicerce do desenvolvimento econômico no citado espaço.

A cultura da cebola foi de suma importância devido ao fato de a mesma ter podido propiciar uma grande absorção na mão-de-obra e a permanência de um considerável número de camponeses oriundos dos municípios circunvizinhos, a difusão da atividade

agrícola irrigada, além de ajudar no desenvolvimento de um significativo centro comercial local, regional e inter-regional.

A cebolicultura passa a dar incentivo a outras culturas, em especial o feijão, devido ao aproveitamento do efeito residual dos fertilizantes nela empregados. Alia-se a isto o cultivo do arroz, da melancia, do melão e do tomate, impulsionados, devido à infraestrutura hídrica edificada pela expansão da agricultura irrigada.

“As técnicas são um fenômeno histórico. Por isso, é possível identificar o momento de sua origem. Essa datação é tanto possível a escala de um lugar, quanto à escala de mundo”. (Santos, 2003 p.54).

Diante do crescimento agrícola na região em foco, com o tempo a roda d'água passa a ficar ultrapassada, pois, diante do crescimento e da reestruturação desse novo quadro agrícola, o lugar em questão tendeu a demandar um maior e melhor aporte tecnológico para continuar com força em suas atividades agrícolas.

Neste contexto, antes mesmo da segunda metade dos anos 50, a roda d'água é substituída, primeira, pelo motor a óleo diesel e, posteriormente, pela eletrobomba. Ressalve-se, porém, que nos lugares em que a eletrificação não se fez presente, as motobombas continuaram. As vantagens destes novos aparatos técnicos, estavam no fato de possuírem maior propulsão, carregarem maior volume de água, bem como de apresentarem maior facilidade de deslocamento, evitando serem danificados pelo impacto da correnteza do rio. Com isto a expansão segue e adicionando novos elementos, até desaguar no meio técnico, científico e informacional, hoje instalado no submédio São Francisco.

É o lugar que atribui às técnicas o princípio de realidade histórica, relativizando seu uso, integrando-as num conjunto de vida, retirando de sua abstração empírica e lhes atribuindo efetividade histórica. Santos (2003 pp.58).

O que ocorre em Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande em Pernambuco, é a operação simultânea de várias técnicas para um dado produto no caso o vinho e suas formas de produção. São essas técnicas, incluindo as técnicas de vida, que irão dar estrutura do lugar vitivinicultor em foco.

Estas transformações só foram viáveis através dos auxílios de dois pontos cruciais para tal realidade viticultora que foram: o apoio financeiro das agências de créditos e os institutos de pesquisas como o Instituto Pernambucano de Pesquisas Agropecuárias (IPA) e pela Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias/ Companhia de Pesquisa do Trópico Semi-árido (EMBRAPA-CPTSA).

Tais conquistas representaram avanços tecnológicos desse espaço em foco, pois desde a década de 60 o (IPA) começara a realizar pesquisas na região em destaque para a adaptação de novas técnicas de cultivos agrícolas e equipamentos que se adequassem ao meio ambiente local

Destacam-se, desde logo, os avanços técnicos do cultivo do tomate industrial e do feijão (Melo, 1988: apud Sá 1991, p.52). Certamente, tais transformações socioeconômicas verificadas nesse espaço em foco, não seriam possíveis sem esses avanços técnicos e tecnológicos que vieram como suporte.

Nela podemos verificar que, em 1968, o tomate já figurava com maior destaque no município de Petrolina, dentre as culturas em consideração; o feijão nos municípios de

Cabrobó, Belém do São Francisco e Petrolina; e a cebola em Belém do São Francisco, Cabrobó, Santa Maria da Boa Vista, Itacuruba e Petrolina. Podemos concluir, também, o quanto foi importante o papel do Estado como investidor em elementos infra-estruturais (pesquisas avançadas), dos quais o setor privado se torna grande beneficiário (Sá, 1991, p. 131).

No que se refere à comercialização, reportando ao passado do início deste século, no período em que o processo de irrigação no Nordeste estava numa fase experimental, observa-se que os cultivos agrícolas a beira dos açudes acenavam com uma produtividade expressiva.

Tendo isso como base, Castro destaca que, “provando que o meio ecológico permite a fruticultura com rendimentos compensadores, estão os resultados obtidos pelas estações agrícolas experimentais da Inspeção Federal de Obras Contra as Secas (IFOCS).

As tentativas de fruticultura realizadas pelos grandes açudes têm surpreendido os próprios técnicos encarregados deste serviço” (Castro: apud Sá, 1991: 1984:2000).

Tal cultivo agrícola direcionava-se ao consumo próprio e o fornecimento de cidades e vilas que se encontravam nos arredores desse espaço em questão. Ou seja, percebia-se uma certa limitação em seus espaços fluxos comerciais.

E sobre este aspecto alerta Castro que “a produção de frutas nas bacias de irrigação não deve apenas visar ao abastecimento das feiras sertanejas. Não é desarrazoado prever que as laranjas do Sertão, graças à qualidade finíssima que nossos ensaios entremostros conquistem mercados das capitais e das cidades principais do Nordeste” (IDEM: apud Sá, 1991: 2001).

Em meados dos anos 40, como já observamos, a irrigação na região do Submédio São Francisco, adquire uma nova dinâmica, devido à adoção de novas técnicas e a construção de uma rede rodoviária, visto isso, seus espaços fluxos comerciais são ampliados.

A rodovia transnordestina coloca a área em comunicação com os mais importantes centros consumidores regionais como Recife, Fortaleza e também com os Centro-Sul. Este apoio de mercado, tendo por base o mencionado corretor de exportação, é o mais forte fator exógeno influenciador do impulso desenvolvimentista do espaço agrário em apreço. Com o passar do tempo, novas estradas foram construídas, ligando os municípios ribeirinhos pernambucanos àquela rodovia de vital importância para os espaços que atravessa (Melo: apud Sá, 1991: 1988 p.110). A foto abaixo mostra placas das vinícolas e de indicação da estrada construída pelas ações públicas conhecida como “rota do vinho”



FOTO 03: ROTA DO VINHO

No que se refere ao quadro de referencia das inovações, vale ressaltar com destaque o importante papel desempenhado pelas instituições federais e estatais de apoio ao desenvolvimento ao longo das ultimas décadas. Através do mesmo véis, foi instalada boa parte de unidades produtivas na agroindústria do sertão, grande parte filiada a grupos centro-sulistas e multinacional.

Dando assim uma maior dinâmica e funcionalidade ao espaço em questão, Andrade ressalta que estão “instaladas empresas capitalistas que desenvolvem o cultivo da cana-de-açúcar para produção de açúcar e álcool, a cultura de vinha, do tomate e grandes projetos pecuários destinados à produção de gado de corte” (Andrade,1994, p. 55: apud Sá, 1991). Vale acrescentar que o destino dessas culturas não mais se circunscreve ao espaço de fluxo comercial local, e sim, ao mercado regional, nacional e, particularmente, ao mercado internacional, através da exportação de frutas “nobres” e vitivinicultura. É o que nos mostra a foto a baixo referente à participação dos atores institucionais estaduais e federais.



FOTO 04: INCENTIVO DE POLITICAS PUBLICA NO AMBITO NACIONAL E ESTADUAL

A dinâmica espacial em questão, não pode ser entendida sem o desenvolvimento de uma certa reflexão sobre as atuações das instituições federais e estaduais no que se refere às estratégias de inserção a economia global.

**CAPITULO III – OS IMPERATIVOS QUE TRANFORMARAM LOCALMENTE
TAL PRÁTICA VITIVINÍCOLA E TODO O SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO,
CIRCULAÇÃO E CONSUMO.**

3.1 Os condicionantes locais e processo produtivo da uva e do vinho.

Introdução

O cultivo de uva para o consumo in natura no submédio São Francisco, adquiriu relevância econômica no plano nacional e internacional no final da década de setenta, quando o avanço nas tecnologias aplicadas à produção permitiu obter e ofertar um produto de qualidade nos diferentes mercados consumidores, favorecendo o incremento constante do consumo (SIMÕES, 1998).

Na região do Trópico Semi-Árido do Brasil e, mais especificamente, no Vale do Submédio São Francisco, o cultivo de uvas vem se desenvolvendo rapidamente nos últimos anos.

As condições climáticas do Vale, como: umidade relativa em torno de 57%, temperatura média anual de 26°C, curto período chuvoso e insolação praticamente em todo o ano, favorecem a produção de uva de qualidade e se constituem em incentivos para a ampliação dos vinhedos.

Mas o êxito de uma empresa vinícola não depende somente das condições climáticas favoráveis à produção de uvas de qualidade. Está condicionado também a um série de fatores técnico-econômicos que se encontram estritamente inter-relacionado e necessariamente devem ser levados em conta. Entre esses fatores, podemos citar: plantio de

cultivos adaptados às condições climáticas; técnicas culturais mais adequadas; avaliação precisa dos custos de implementação e produção; implantação adequada de infra-estrutura para colheita e embalagem do produto, como também a conservação; disponibilidade de mão-de-obra especializada e de um sistema de uma rede de transporte eficaz que possibilite o escoamento do produto para os demais mercados consumidores (ver foto abaixo) entre outros.



FOTO 5: SISTEMA DE TRANSPORTE DOS VINHOS PRODUZIDOS NO PÓLO.

3.2 Localização

A zona semi-árida inserida no nordeste brasileiro situa-se na parte mais oriental do continente sul americano. Integra-se esta zona cerca de 900 municípios, com população de aproximadamente 17 milhões de habitantes. A zona estudada no âmbito do Projeto de Produção Integrada de Uva e Manga está situada no submédio do Rio São Francisco junto

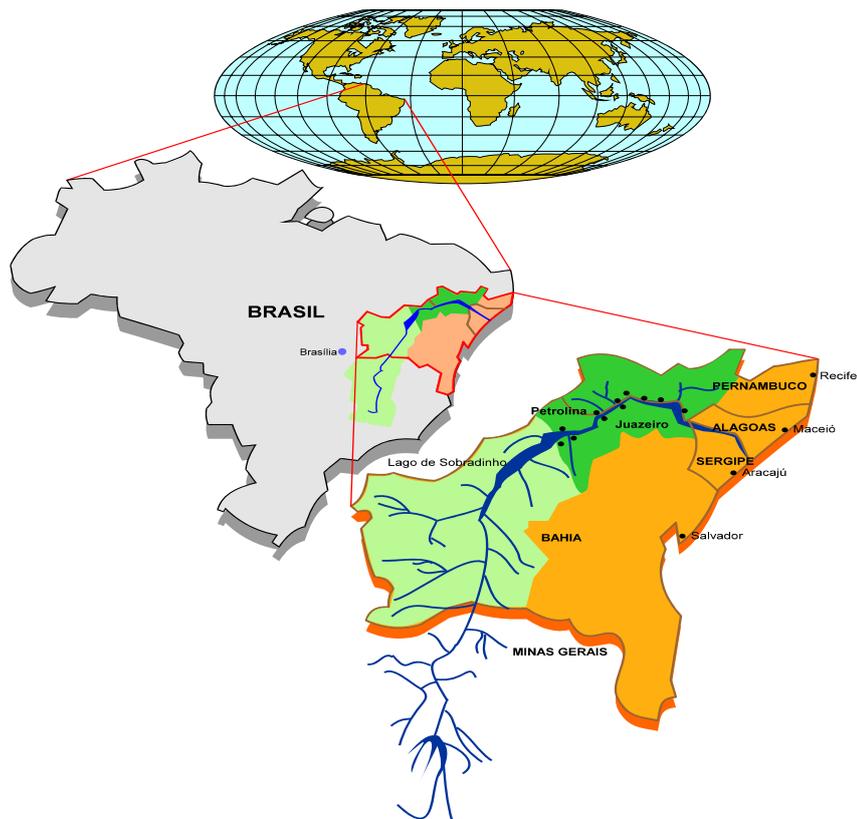
aos produtores já exportadores de uva para mercados internacionais, principalmente nos municípios de Juazeiro, Curaçá, Sento Sé e Casa Nova no Estado da Bahia e em Petrolina no Estado de Pernambuco. Abrange uma área ao redor de 1,5 mil hectares pertencentes a 14 empresas exportadoras de frutas “in natura” de manga e uva fina de mesa. A região como um todo, tem apresentado acelerado crescimento de produção agroindustrial irrigada. Atualmente há uma área de cerca de 100.000 ha irrigados, entre projetos públicos e privados com potencial de cerca de 200.000 hectares, que requerem estudos ambientais preventivo (VALEXPORT [março], 2002)⁹.

3.3 Informações regionais

O Pólo do Sub-Médio São Francisco – Petrolina e Juazeiro

A região do sub-médio São Francisco possui clima semi-árido tropical, com área de 230 mil hectares irrigáveis, (ver na imagem abaixo).

⁹Mais detalhes sobre a produção de uva e manga no Vale do São Francisco ver site: www.valexport.com.br



3.3.1 Fatores climáticos:

A região do Submédio do São Francisco, aqui enfocada, é de clima semi-árido tropical, compreendendo uma área irrigável de 230 mil hectares, com as seguintes características:

- Altitude média de 365 metros;
- Umidade relativa média de 50%;
- Temperatura média de 26°C;
- Insolação de 3000 horas/ano, com 300 dias de sol/ano;
- Evaporação ao redor de 2.080 mm/ano;

- Predominância de ventos sudeste com velocidade média de 4 metros por segundo;
- Hidrologia apoiada no Rio São Francisco com vazão jusante à barragem do Sobradinho de 2.500 metros cúbicos por segundo.

Estas vantagens comparativas para a agricultura, propiciaram a instalação de seis projetos de irrigação públicos, implementados principalmente nas décadas de 70 e 80, através da CODEVASF, centrados no eixo Petrolina/Juazeiro. Atualmente a área de cultivo irrigável implantada estende-se por 125 mil hectares, com predominância de frutas, cana-de-açúcar, tomate e cebola.

As principais culturas frutícolas são: uva, manga, banana, coco verde, goiaba, melão, acerola, limão, maracujá, papaia e pinha entre outras frutas de menor expressão, perfazendo um volume aproximado de produção de frutas de 800 mil toneladas/ano.

TABELA 07 – PRODUTOS DO VALE

Produto	Total Plantado	% formação	em % Produção Crescente	% Plena Produção	% Produção decrescente	Produção Atual
Manga	16.500 ha	20 %	40 %	38 %	2%	260.000 t
Uva	8.000 ha	10 %	32 %	51 %	7%	240.000 t
Banana	5.400 ha	20 %	15 %	40 %	25 %	160.000 t
Goiaba	3.500 ha	25 %	35 %	35 %	5	112.000 t
Coco Verde	10.000 ha	30 %	50%	20 %	-	336.000.000 frutos/ano *
Acerola	900 ha	27 %	50 %	23 %	-	22.500 t

Fonte: CODEVASF / VALEXPORT (março 2002) * 48.000 frutos/ano/hectare

TABELA 08 - VALOR E VOLUME DA PRODUÇÃO DE UVA NO ANO DE 2000

Lavoura Permanente	Brasil e Unidade da Federação	Variável		
		Quantidade Produzida	Valor da Produção (mil reais)	Área Colhida (Hectare)
UVA (Tonelada)	Brasil	1.024,482	717.515	59.788
	Piauí	26	21	5
	Ceará	86	95	8
	Paraíba	2.250	1.580	112
	Pernambuco	86.078	91.363	2.946
	Bahia	68.292	41.841	2.238
	Minas gerais	12.549	14.672	804
	Espírito Santo	52	58	8
	São Paulo	198.018	225.741	10.425
	Paraná	80.407	71.241	5.758
	Santa Catarina	40.541	15.358	3.016
	Rio Grande do Sul	532.553	249.061	34.140
	Mato Grosso do Sul	835	960	88
	Mato Grosso	2.662	5.324	234
	Goiás	80	96	4
Distrito Federal	53	106	2	

Fonte: IBGE – Produção Agrícola Nacional

3.4 Processo de produção

A produção de uva no Nordeste é realizada na sua maioria nos perímetros irrigados do Vale do São Francisco. O fruto se forma nas videiras de 2 anos, que são cortadas depois da colheita.

As variedades de uva classificam-se de acordo com o seu uso final. As destinadas à elaboração de vinho de mesa devem apresentar acidez relativamente alta e um nível moderado de açúcares; as uvas usadas para elaborar certos vinhos doces devem ser ricas em açúcares e um pouco ácidas. A uva de mesa deve ter acidez baixa e ser pobre em açúcares, bem como cumprir certas normas no que se refere ao tamanho, cor e forma. As uvas usadas para preparar sucos e geléias têm sabor intenso, acidez elevada e conteúdo moderado de açúcares. As uvas passas mais apreciadas são as obtidas a partir de variedades sem sementes, de acidez baixas e ricas em açúcares.

3.5 A Produção do Vinho

O princípio que norteia a produção do vinho é simples. As uvas recém-colhidas são prensadas para que liberem seu suco (chamado mosto), rico em açúcares fermentáveis. Leveduras silvestres trazidas pelo ar ou a adição ao mosto de leveduras cultivadas provocam a fermentação. Os principais produtos da fermentação são o álcool etílico e o dióxido de carbono. O mosto torna-se, então, vinho. Há, porém, muitas variantes nesse processo. As principais estão envolvidas na produção dos vinhos: branco, tinto e rosado, vinhos espumantes e vinhos doces.

As uvas brancas são prensadas logo após a colheita ou vindima. Para obter vinho branco, separa-se o suco da casca antes da fermentação. Tratadas dessa maneira, a

maioria das uvas roxas também produzem vinho branco. Para fazer vinho tinto, esmagam-se as uvas roxas e o caldo fica em contato com as cascas, parte ou a totalidade do período da fermentação e, em muitos casos, durante um período de maceração anterior ou posterior à fermentação.

Produz-se o vinho rosado com uvas roxas, que permanecem em contato com as cascas durante um breve período de tempo. Com menor frequência, obtém-se vinho rosado misturando vinhos tinto e branco.

O vinho espumante (aquele que contém dióxido de carbono dissolvido e liberado em forma de bolhas quando se abre à garrafa) é elaborado de acordo com uma série de métodos diferentes. O mais barato e simples é a carbonatação: bombeia-se dióxido de carbono no vinho, que é engarrafado sob pressão. Todos os demais métodos implicam numa fermentação secundária. Acrescenta-se açúcar ou levedura a um vinho base para produzir uma nova fermentação, em algum tipo de recipiente hermético.

Os vinhos licorosos ou doces são produzidos ao se acrescentar, ao mosto ou vinho parcialmente fermentados, licor de alta graduação (normalmente *brandy*)¹⁰.

3.5.1 Fatores indispensáveis para a produção vinícola:

O solo – as videiras em geral, adaptam-se a quase todos os tipos de solo, salientando-se que as qualidades de seus frutos são bastante diferenciadas, porém, os meios técnicos, científicos podem perfeitamente eliminar tais diferenças.

¹⁰ Informações obtidas a partir de visitas realizadas as vinícolas: Adega do Vale e Garziera no ano de 2003

As características das condições do solo da região em evidência são heterogêneas. A maior parte é areno-argilosa e a menor é argilo-arenosa, sendo formada por um abastecimento cristalino constituído principalmente por gnaises e recoberto por uma camada de material depositado de natureza areno-argilosa ou argilo-arenosa com frequência rica em calhaus de quartzeza e concreções ferruginosa é referida provavelmente ao Pleistoceno. O relevo apresenta, geralmente, suaves declinações, no máximo, 3% toda essa composição somada à topografia, profundidade e espessura leva a um maior ou menor impedimento de drenagem de solos da área. (SEBRAE, 1996, p.21).

Conforme (Santos, 2002, p. 159), “em cada lugar, os sistemas sucessivos do acontecer social distinguem períodos diferentes, permitindo falar de hoje e de ontem. Este é o eixo das seqüências. No viver comum de cada instante, os eventos não são sucessivos, mas concomitantes, temos aqui o eixo das coexistências”. É o que talvez fique bastante visível nesse meio viticultor em análise, pois a partir do uso de novos objetos e novas ações, fica evidente uma nova existência em um novo “tempo”, bem mais veloz e que difere das demais paisagens vizinhas. Surgindo assim, um novo espaço vitícola sob a forma de clusters antes citada. Possibilitando uma metamorfose do espaço em foco para o cultivo da videira e a prática da vitivinicultura local sob os aportes do meio técnico, científico e informacional.

Segundo Lakatos, (1996, p. 21) são pré-requisitos de um solo para cultivar a videira:

- Permitir um bom desenvolvimento da raiz;
- Dispor de nutrientes para a videira;

- Boa capacidade para reter água necessária para a planta;
- Ter um bom arejamento.

Fatores para a formação do solo para clima tropical:

- Material de origem: pode ser uma rocha, um sedimento argiloso transportado pelo vento (loess ou areia transportada pela água – solos aluviais);
- Clima: destacam-se especialmente a quantidade e distribuição das chuvas, a percolação pelo perfil do solo e sua temperatura.
- Vegetação: exerce influência decisiva pela cobertura do solo, matéria orgânica e permeabilidade da superfície. Ex: pastagem, floresta, caatinga ou terra agrícola.
- Tempo.
- O homem: sua influência se resume em fatores antróficos.

Através dos resultados da análise química o produtor pode modificar as condições de fertilidade do solo, assegurando um melhor desenvolvimento das videiras, ao passo que na análise física, especialmente com relação às texturas, as características não podem ser modificadas, com relação às características químicas, destaca-se o P.H como um importante elemento de reação do solo. O termo P.H define a acidez ou a alcalinidade relativa de uma solução.

Na região acima citada a predominância do P.H geralmente encontrado varia de cinco a seis, o que caracteriza a acidez desses solos.

Na região do submédio existem basicamente dois tipos de solo com características físicas mais comuns: no primeiro, arenoso, há uma possibilidade para o manejo, com vantagens de irrigação e adubação e maior rapidez na penetração da água e dos nutrientes.

O segundo argiloso é o maior compacto onde o manejo é dificultado especialmente no período chuvoso quando a absorção de água e nutriente ocorre de forma mais lenta. Na prática esse tipo de solo não é necessário usar diferentes etapas na distribuição dos nutrientes, exceção feita ao nitrogênio que exige mais parcelamento a partir do início da vegetação.

Na realidade, os dois tipos citados apresentam vantagens e desvantagens. Os terrenos da região, na sua grande maioria, são de solos leves, o que permite uma melhor adequação das tecnologias usadas comumente, ocorrendo o inverso com o solo compacto, apesar de dispor de uma melhor possibilidade de conduzir em alto nível, qualidade e quantidade. A composição química e física do terreno é muito correta com as características da uva. Sendo necessário um conhecimento profundo da biologia das plantas.

A maioria dos terrenos de clima trópico é pobre, pois, verifica-se a insuficiência de praticamente todos os macronutrientes. Se não houver aplicações intensivas desses elementos, será impossível a produção de colheitas adaptáveis á região. (SEBRAE, 1996, p.21).

O fruto – o fruto da videira é denominado bago. O cacho é formado pelo pedúnculo que corresponde ao engaço, cujas extremidades são denominadas pedicelos, nos quais estão presos os bagos. A parte do pedicelo que penetra no bago é denominado de pincel. Os cachos apresentam normalmente várias formas sendo as cônicas mais freqüentes, seguidas

das cilíndricas e as ramosas. Os bagos são constituídos por uma película que contém a parte corante e é revestida por uma substância cerosa denominada pruína. A película envolve a polpa que contém o suco ou mosto. Alguns cultivares possuem polpa colorida no interior da polpa onde estão as sementes ou grainhas e, quando não existem sementes diz-se que a uva é apirêmica. (SEBRAE, 1996, p.23). Como nos mostra a foto a baixo.



FOTO 06 : CASTAS DE UVAS VINÍFERAS

A videira – A videira é uma planta perene e lenhosa. As plantas podem ser classificadas segundo o ritmo vegetativo e em funções do tempo que necessitam para se reproduzirem por via sexuada, em anuais, bienais e perenes.

O ciclo sexuada das plantas superiores, provenientes de sementes, compreende o crescimento e o desenvolvimento, efetuando-se em quatro fases: Embrionária, Juvenil, de transição e adulta. Nas plantas anuais, o conjunto do ciclo sexuada (da germinação à produção de novas sementes) ocorre numa só estação. E só podem

reproduzir-se por semente. O crescimento e o desenvolvimento são acompanhados pela maturação do fruto, das sementes e pela morte das plantas.

As plantas perenes, quando cultivadas, multiplicam-se geralmente por via vegetativa ou assexuada, isto é, por fracionamento de uma parte vegetal (gema, garfo, estaca). Esse modo de reprodução permite conservar as características da planta, e ter uma população geneticamente homogênea. Entre as plantas perenes distinguem-se: Plantas Perenes Herbáceas; Plantas Perenes Lenhosas.

A videira ocupa o solo durante trinta a quarenta anos e só entra em produção três a quatro anos após a época do plantio. Na Região de clima tropical (Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista) são necessários dois a três ciclos vegetativos para uma boa produção.

Sua vida é uma continuidade de ciclos anuais e interdependentes uma vez que as condições de vegetação durante um ciclo, devido à ação do meio e do homem, exercem influência sobre os demais.

O amadurecimento dos frutos corresponde a uma acumulação brusca de açúcares nos bagos e é acompanhado por uma modificação na cor dos bagos (uvas). Nesse período o processo de irrigação dos cachos é reduzido bruscamente na região citada, para que a temperatura e o sol acelerem o processo de concentração de açúcares na própria planta.

A riqueza em açúcares nos bagos depende da variedade, do clima durante o ciclo, do solo, do regime hídrico, do estado nutricional, do porta-enxertos e dos tratamentos culturais adotados à videira. (SEBRAE, 1996, p.24).

3.5.2 A viabilidade da enxertia nas regiões estudadas

Segundo Lakatos, Hegedus e Holanda (SEBRAE, 1996, p.73), ao contrário da experiência internacional, nessas regiões podem-se enxertar em qualquer dia do ano, utilizando a enxertia de mesa, sem extratificação (controle das condições climáticas). Nela a temperatura necessária (25-30°C) para cicatrização (calo) ocorre constantemente e é igual se continua durante 10-15 dias após a enxertia. Quando esta é feita nos meses mais frios (junho/julho) à noite a temperatura baixa, muitas vezes atinge menos de 20°C, diminuindo assim o percentual de pega. Afora isso, a enxertia da videira é mais econômica nessa região do que no clima temperado. Na região existem dois tipos de cultivos a latada e o de espaldeira. O primeiro é dos vinhedos “ver foto” a baixo.



FOTO 7: SISTEMA DE CULTIVO NO MODELO LATADA

O segundo vem sendo adotado pouco a pouco na região e funciona como cercas onde esta é composto de estacas onde a planta fica fixada.

A Latada é mais difundida por proporcionar altas produções e permitir grande expansão vegetativa.

A Espaldeira é uma forma de condução composta por um tronco situado cerca de 0,80-1,00 m. do solo e se inclina para a horizontal, estabelecendo um único braço, acompanhando os arames que passam postes ou mourões. Na região estudada optou-se pela forma que existe na Califórnia (EUA).

Nesta região a Espaldeira só deve ser usada para a produção de uva para vinho. Ao passo que os sistemas de latada devem ser usados para uva de mesa.

Conforme dito anteriormente, os solos ácidos são dominantes nesta região, o que afeta o crescimento das cepas de várias formas. Assim, com um P.H. baixo o solo apresenta:

- Concentração de elementos como alumínio e manganês, atingindo níveis tóxicos.
- Pequenos números de organismos responsáveis pela decomposição da matéria orgânica e pela liberação de nitrogênio, fósforo e enxofre, com pouca atividade.
- Deficiência de cálcio e magnésio, tornando a ctc baixa.
- Quando argiloso menor agregação, o que causa baixa permeabilidade e aeração.
- Reduzida disponibilidade de nutrientes, como o fósforo e molibdênio.

A calagem dos solos ácidos corrige as condições acima citadas e também diminui a tendência de lixiviação de potássio. Os calcários, magnésios e dolomíticos fornecem cálcio e magnésio ambos essenciais para o crescimento da cepa. Atuam, também, na melhoria das condições físicas do solo, no estímulo a atividade microbiana e faz com que os elementos minerais estejam em maior disponibilidade.

A adubação da videira é comumente feita através da abertura de vala entre as linhas permitindo que os adubos fiquem próximos das raízes nessa operação, pois haverá posterior propagação. É normalmente realizado no período de repouso, antes da poda. Pode também ser feita usando-se a compostagem em cobertura nas linhas, com incorporação depois do ciclo vegetativo ou juntamente com o esterco e nutrientes básicos em sulcos paralelos à linha.

Nos últimos anos, algumas empresas começaram a introduzir na região métodos biológicos na adubação que propõem diferentes matérias orgânicas, altamente concentradas à base de ligno celulose, humato de cálcio.

Irrigação - a evapotranspiração do conjunto cultura/solo compreende a evaporação do solo e a transpiração da planta.

Essa concepção é lógica, mas na região tropical semi-úmida e semi-árida há que se preocupar mais com os diferentes componentes de consumo de água nas diferentes plantas. As videiras podem produzir 20to/ha, dispondo de 600 mm de água (chuva) no clima temperado; aqui na região estudada, onde a temperatura média anual é de 28°C, deve-se dispor de 800-1000 mm de água (irrigação) em cada ciclo vegetativo para a mesma produção por hectare.

A videira é uma cultura exigente com relação a disponibilidade de água, mas resistente a temperaturas elevadas, sendo que acima de 35°C pode paralisar o crescimento, bem como , nas inferiores a 10°C.

As experiências obtidas na região citada desde a implantação das primeiras videiras, demonstram a necessidade de se estudar novas variedades que se adaptem mais eficazmente às condições climáticas predominantes.

Dispondo de irrigação fica perfeitamente possível produzir na região estudada uva para vinho já que se tem outro fator climático constante, como: insolação, evaporação, umidade relativa do ar e ventos. O sistema de irrigação mais utilizado é do de gotejamento. (SEBRAE, 1996, p.133).

3.5.3 Aspectos principais para a produção de uva e vinho

Em outros tempos, tinha-se o conceito de que seria inviável a produção de um vinho de qualidade em clima tropical, e que não seria possível tal adequação das variedades viníferas. Ao contrário dessa opinião já se constata uvas viníferas nessas regiões estudadas. E não somente uvas de excelente qualidade, mas certamente os melhores vinhos nacionais.

Experiências adquiridas na Hungria, França, Alemanha, Itália, Espanha, África do Sul, Califórnia, México e muitos outros países e aqui aplicadas têm contribuído para o desenvolvimento da qualidade dos vinhos dessas regiões.

A matéria-prima é excelente. Dentre as variedades que mais se destacam: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Petit Syrah, Malbec, Cinsault, Alicant Boushet. Uvas tintas: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Mustac Canelli, Neomuscato (uvas brancas). (SEBRAE, 1996, p.158).

3.5.4 Matéria-prima para a produção de vinho

Para o fabrico de um bom vinho, se faz necessário a junção de todas as características e especificidades da matéria-prima do mesmo, o que justifica a integração vertical existente neste segmento da cadeia produtiva, aonde a matéria-prima vem a ser um ativo específico.

Após testes com várias espécies de uva, verificou-se que, para os vinhos tintos as melhores espécies eram: Cabernet Sauvignon e Petit Syrah. Para os vinhos brancos, identificou-se a Sauvignon Blanc, a Sylvaner, a Chenin Blanc e a Moscato Canelli.

As uvas são produzidas em 45 há e utiliza-se um sistema de irrigação por gotejamento, e a adubação é feita pela raiz e foliar.

Com base em informações técnicas a respeito das características organolépticas da matéria-prima, para a produção de um vinho fino, onde é necessário ter-se uma acidez e uma taxa de açúcar baixa, conclui-se que o tipo de irrigação adequado é a irrigação por aspersão utilizando-se adubação foliar. Tal conclusão partiu da constatação técnica da necessidade do equilíbrio nutricional da matéria-prima, que contribui, diretamente, na qualidade do produto final. Em regiões cuja temperatura é constante, há dificuldades de absorção dos insumos pela planta, o que causa um desequilíbrio da matéria-prima e, conseqüentemente, interfere no produto final, ou seja, na qualidade dos vinhos, e como a matéria-prima é fator fundamental na produção de vinhos de qualidade, a tecnologia utilizada na produção agrícola é elemento indispensável, a uma boa performance.

Em relação à adubação, a foliar é a mais indicada, tendo em vista que se pode, com a mesma, adiantar o ciclo da uva, no sentido da absorção dos insumos pela planta. Pode-se

também adicionar, rapidamente nutrientes, já que a safra é de quatro meses, ao invés de se esperar a absorção pela raiz, que requer mais tempo. Para que a absorção de nutrientes aconteça a contento, é necessária também uma interferência no micro-clima, e a irrigação por aspersão é o tipo de irrigação recomendado, pois irá ajudar a melhorar o clima e fazer com que a planta absorva mais rapidamente os nutrientes nela introduzidos, via adubação foliar.

Percebe-se neste segmento da cadeia produtiva, que a Vinícola Agrícola ainda não implementou todas as transformações necessárias à produção agrícola direcionada em função da industrialização (LAKATOS, 1996,p.160).

3.5.5 A coordenação no segmento da produção agrícola

Segundo (Melan, 1996,p.64), o processo decisório que ocorre neste segmento fica a cargo da Vinícola Industrial que, com o conhecimento do mercado consumidor e da qualidade do produto exigida por esse mercado, direciona a produção agrícola no sentido de atender, a contento, as exigências de qualidade.

3.5.6 Coordenação da cadeia produtiva do vinho das Vinícolas do Vale do São Francisco.

A coordenação do processo produtivo do vinho nas referidas vinícolas tem no mercado consumidor o seu principal elemento regulador, tendo em vista que todos os segmentos que compõem a cadeia produtiva têm suas ações voltadas para responder às

exigências de qualidade do produto, estabelecidas por esse mercado. Desta forma, a produção de vinhos finos se dá a partir da percepção do mercado consumidor, posto que as exigências de qualidade desse mercado são atendidas através do processamento da matéria-prima, bem como da programação da produção agrícola adequada ao atendimento da produção industrial, que por sua vez é função da demanda do mercado.

As estratégias de concorrência das empresas envolvidas no processo produtivas dos vinhos finos São franciscanos, consiste em produzir uma matéria-prima de boa qualidade, com equilíbrio nutricional adequado para a fabricação de um vinho fino que seja aceito por consumidores mais exigentes. (Melan, 1996, p.65). Conforme a foto a baixo, podemos perceber uma produção de vinhos de excelentes aspectos visual e contendo em sua embalagem todos os pré-requisitos de um excelente vinho para o mercado consumidor.



FOTO 08: VINHOS PRODUZIDOS NO PÓLO

3.5.7 A tecnologia para vitivinicultura na região de Santa Maria da Boa Vista e lagoa Grande.

Segundo Lakatos (1996,p.159), tal tecnologia obedece aos seguintes requisitos:

- a) Utilizam, de modo, gerais variedades específicas para se produzir uva e vinho de alta qualidade. Existem muitas variedades de uvas de mesa que podem produzir vinhos de qualidade razoável (Itália, cardinal, Regina, Thompsa Seedlen White, Neo Muscat e Frankenthal) ou excelente (Chasselas, Moscato Hamburgo, Moscato Alexandria).
- b) Na produção das uvas viníferas utilizam as podas longas, deixando no esporão uma só gema.
- c) Na colheita cortam todos os cachos, não sendo relevante o tamanho e o peso. Isso pode ser feito utilizando qualquer recipiente, desde que esteja limpo, evitando dificuldades na fermentação. Posteriormente, nesta região, conserva-se a acidez, evitando a alta concentração de açúcar, pois o fenômeno da maturação é muito rápido e os bagos podem perder suas características como: acidez, coloração, sabor e perfume. É necessário controlar a evolução normal das uvas, recolhendo-se regularmente, amostras próxima à época da colheita, no sentido de determinar o equilíbrio entre a quantidade de açúcar e a acidez. Aqui, não existe oscilação de temperaturas dia e noite, como nos países quentes fora da zona tropical, o que promoveria na uva alta concentração de açúcares e, conseqüentemente, redução da acidez. Dessa forma, o vinho atinge a qualidade desejável.

Existe uma boa perspectiva na região quanto ao plantio de maiores áreas de uvas viníferas, o que poderá indicar a utilização de colheita mecanizada, a exemplo do que já

existem na Europa, América do Norte e Austrália. Na foto a baixo, poderemos observar o processo de transporte das uvas recém colhidas.



FOTO 09: PROCESSO DE COLHEITA DES UVAS

- **Vinificação**

O processo de vinificação em Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande é conduzido quase que, em sua totalidade, da mesma forma que nas regiões temperadas ressaltando-se algumas diferenças.

- **Construção da adega**

Devido à ocorrência de altas temperaturas durante o ano, dia e noite a adega possui seus compartimentos totalmente isolados, como:

- Sala de recepção da colheita;
- Sala de prensagem;

- Sala de fermentação;
- Sala de estabilização
- Sala de tanques reservatórios;
- Sala de filtração;
- Sala de engarrafamento; (VER FOTO ABAIXO).



FOTO 10: MAQUINÁRIO DE ENGERRAFAMENTO

- Sala de conservação em garrafa.

Além do isolamento das salas, é instalado um completo sistema de refrigeração nestas e em todos os elementos da tecnologia, como:

- Tanques de fermentação;
- Tanques de decantação;
- Tanques de estabilização;

- Tanques de reservatórios ou de envelhecimento.

Praticamente em todos os tanques é necessário instalar a refrigeração, podendo-se executar os tanques menores para a microvinificação.

As temperaturas nas salas devem ser de 20°; tanques de refrigeração 20°C; tanques de estabilização em torno de – 4°C e os demais tanques 16°C. (ver foto a baixo).



FOTO 11 TANQUES DE FERMENTAÇÃO

Na construção da adega, entre os maiores custos, verifica-se o preço das instalações de refrigeração. No entanto, essas despesas podem ser compensadas rapidamente, através da alta qualidade dos vinhos e da utilização de todos os instrumentos durante o ano inteiro.

Se compararmos esse aspecto em comparação ao que já ocorre em áreas de clima temperado, constata-se uma grande vantagem no clima dessa região em estudo, pois o equipamento de prensagem e fermentação pode ser utilizado por, no mínimo, dez meses, ao

passo que naquele, essa possibilidade se reduz para dois meses somente. (LAKATOS, 1996, p.161).

3.5.8 Diferença no processo de vinificação entre o clima temperado e o tropical

No clima tropical, é necessário arrefecer a uva colhida na sala de recepção, antes do recebimento da prensagem (ver foto a baixo), o que não é preciso no clima temperado, onde a safra ocorre no outono, quando a temperatura cai consideravelmente. No clima temperado, a refrigeração se dá em apenas duas fases: durante a fermentação e a estabilização.



FOTO 12: DESENGASSADEIRA E TANQUES DE FERMENTAÇÃO

Os vinhos passam por um período de estocagem/envelhecimento inicialmente em tanques e depois em garrafas. Nesta região tropical, é difícil realizar o envelhecimento em tonéis de madeira de carvalho (método tradicional), pois ocupa maior espaço, ocasionando maiores custos na construção da sala e na refrigeração.

Futuramente as adegas devem optar por esse método a fim de aperfeiçoar a qualidade do vinho. Em curto prazo pode-se melhorar o envelhecimento na garrafa, o que, no entanto, só funciona com algumas variedades: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sauvignon Blanc, as quais podem desenvolver plenamente suas características organolépticas (ibidem, p.162).LAKATOS, (1996).Há outras variedades como, por exemplo, a Chenin Blanc, que não necessitam desse envelhecimento, sendo melhor consumir esse tipo de vinho ainda fresco.

É com base em todo esse processo técnico, científico e informacional que a região estudada do submédio São Francisco quebra protocolos ou dogmas das tradições vitivinícolas atreladas; regiões temperadas para se tornar e se firmar como um novo pólo produtor de uvas viníferas e vinhos nobres em uma área de sequeiro no interior de Pernambuco.

3.6. Agentes

No Pólo Agroindustrial de Petrolina-Juazeiro encontram-se os maiores produtores de uva do país, tendo alguns deles já alcançado mercados externos. A área plantada com uva de mesa cresceu no período de 1991/1995 em 71,8% ampliando sua área de 2.620 hectares para cerca de 4.500 hectares, enquanto a produção cresceu no mesmo período em cerca de 344%, correspondendo ao montante de 32 mil toneladas a região cresceu de 1.050 toneladas, para cerca de 12.500 toneladas. Essas para 110 mil toneladas. Nesse mesmo período as exportações dessa cifras geram na região cerca de 18.000 empregos diretos.(www.embrapauvaevinho.com.br)

3.6.1 Custo de Produção

Nos parreirais irrigados na região de Petrolina – PE, com densidade de 833 plantas por hectare em solo latossolo, no espaçamento 4,0 x 3,0m, a produtividade esperada para uva é em torno de 30 toneladas por hectare no 2º ano, atingindo o patamar de 40 toneladas por hectare do 3º ao 20º ano de produção. Os custos são crescentes ao longo do período de implementação e o início de produção até atingir a estabilidade. Estes custos são estimados em cerca de US\$ 11.000,00 por hectare na implantação e no segundo ano e US\$ 14.000,00 do 3º ao 20º ano. (www. codevasf.org.br).

3.7 comercialização

3.7.1 Tecnologia Utilizada

Uma das técnicas de produção utilizada no Vale é a técnica de indução. As técnicas de indução já são utilizadas por categorias diversas de produtores no Vale do São Francisco. De pequenos a grandes. A Embrapa Semi-Árido possui um dos poucos grupos de especialistas do país que pesquisa o uso de reguladores de crescimento na cultura.

As técnicas de indução floral são basicamente duas. Uma, é o método do estresse hídrico (é utilizado em época de não ocorrência de chuva -- que consiste em reduzir o fornecimento de água para a planta para que se paralise o seu crescimento vegetativo e acelere a maturação dos ramos. O tempo de procedimento varia de 30 a 70 dias, dependendo do estado da planta. Em seguida, usa-se solução de nitrato de potássio ou cálcio, por meio de pulverização de plantas para provocar a brotação de flores nos ramos (CODEVASF, 1997,p.68).

3.7.2 Mercado Interno

Segundo informações colhidas nas vinícolas, os sistemas mais usuais de comercialização de uvas para mesa parecem ser a consignação e vendas através de cooperativas. No primeiro caso, o atacadista é responsável pelas vendas, retornado ao produtor o valor apurado, menos as despesas incorridas na comercialização, enquanto, no segundo, toda uva do mesmo cultivar e qualidade são vendidas em *pool*, recebendo o produtor um preço médio.

Em 1999, a associação de produtores – Valexport, a prefeitura municipal de Petrolina e o ministério da Agricultura, com o apoio do Sebrae, criaram os Sistemas Integrados de Comercialização do Vale do São Francisco – Sicvale, com o objetivo de organizar a comercialização de frutas no mercado interno e melhorar a rentabilidade e segurança na operação. No Sicvale há quatro opções de comercialização:

- Relógio Eletrônico – Os compradores se reúnem em um auditório e arrematam os lotes através de uma espécie de “leilão ao contrário”.
- Balcão Eletrônico – Funciona como um *banking*: o comprador instala no seu computador o software fornecido pela Sicvale e pode fazer oferta e contra-oferta *on line* para qualquer lote oferecido pelo balcão.
- Intermediações especiais – Através de contratos especiais, o Sicvale garante vendas a médios e longos prazos, com preço e volume predeterminados.
- *Marketing board* – A partir de uma base de clientes internacionais selecionados e monitorados, o Sicvale reúne e disponibiliza as melhores

oportunidades de negócio do mercado global de frutas. (CODEVASF, 1997, p. 59).

3.7.3 Mercado Externo

Durante a realização de visitas a CODEVASF, constatamos que a uva produzida no Brasil está integrada ao programa adotado pelo governo federal, em parceria com a iniciativa privada, que é a adoção da marca *Brazilian Fruit*, cujo objetivo é aumentar as exportações brasileiras de frutas.

Os valores resultantes das exportações brasileiras de uvas frescas e uvas secas no ano de 1998 foram de US\$ 5,8 milhões e US\$ 33.106,00, respectivamente. Neste mesmo período, o valor correspondente à exportação brasileira de suco de uva foi de US\$ 12,37 milhões.

Analisando o período de 1994 a 1998, percebe-se que a quantidade de uvas frescas exportadas pelo Brasil diminuiu até 1997, ocorrendo aumento nas exportações em 1998. No caso de exportações do suco de uva, houve aumentos até 1997, e diminuição em 1998.

Em relação às importações brasileiras, em 1998 ocorreram aumentos de 14% na quantidade de uvas frescas importadas e 8,4% na quantidade de suco de uva, comparando com o ano de 1997. O Brasil também importou cerca de 15 mil toneladas de uvas secas em 1998 ao preço médio de US\$ 1,34 o quilo. (Salete, 1999).

A uva é a segunda fruta mais importada pelo Brasil e os principais fornecedores são Argentina e Chile. Os atacadistas conseguem importar as frutas com prazo de

financiamento muito longo e a juros mais baixos, o que torna inviável a competitividade do produto nacional.

Em julho de 1992, vários produtores se reuniram em um grupo denominado *Brazilian Grape Marketing Board* – BGMB, com a finalidade de organizar as exportações de uva. Funcionalmente o BGMB se estruturou para operacionalizar as distintas fases de exportação para o produtor.

A comercialização segue o sistema do Marketing Boards, com a eleição de um painel de clientes, identificados por país ou região de atuação. A articulação se faz através de uma empresa focal na Europa que monitora a performance dos painelistas durante a temporada comercial, podendo interferir para garantir os melhores resultados para os exportadores.

O preço final é calculado através de um pool de resultados de vendas nos diferentes países e estratificado de acordo com a classificação e qualidade do produto. Com isso se garante a flexibilidade estratégica necessária à empresa FOCAL para distribuir os volumes sem privilégios individuais. Analisando as tabelas que seguem, perceberemos um constante aumento no volume de exportações de uvas in natura e suco de uvas em decorrência dos constantes investimentos no pólo fruticultor localizado no Submédio São Francisco.

TABELA 09 - EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE UVAS FRESCAS (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG)

Ano	1994	1995	1996	1997	1998
Total	7.092	6.786	4.516	3.704	4.405
Preço médio	1,20	1,49	1,39	1,29	1,32

Fonte: Secex/Decex/MICT, 2000

TABELA 10 – EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE SUCO DE UVA ** (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG)

Ano	1994	1995	1996	1997	1998
Total	6.609	5.085	5.702	9.928	6.479
Preço médio	1,25	1,42	1,38	1,60	1,90

Fonte: Secex/Decex/MICT, 2000 ** Sucos de uva (incluindo mostos de uva)

TABELA 11 – IMPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE UVAS FRESCAS (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG)

Ano	1994	1995	1996	1997	1998
Total	8.339	22.489	68.764	23.222	26.477
Preço médio	0,89	0,88	0,46	1,11	1,08

Fonte: Secex/Decex/MICT,2000

TABELA 12 – IMPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE SUCOS DE UVA** (EM TONELADAS) E PREÇO MÉDIO – FOB (US\$/KG)

Ano	1994	1995	1996	1997	1998
Total	228	1.824	1.887	3.828	4.152
Preço médio	0,60	0,83	0,75	0,84	0,73

Fonte: Secex/Decex/MICT / ** Sucos de uva (incluindo mostos de uva).

3.7.4 Competitividade

Nas áreas irrigadas do Vale do São Francisco, a uva é a cultura com grande tradição como já mencionado. A produção atual dessa região tem como destino o mercado nacional americano e Europeu, ou seja, no período de entressafra no hemisfério norte.

Na região Nordeste do Brasil, a produção de uvas ocorre nos meses de maio e junho e outubro e dezembro. Na Europa a produção ocorre de janeiro a março e de julho a setembro; no Chile de janeiro a março e nos EUA a safra é colhida nos meses de julho a setembro.

A uva brasileira é colocada no mercado entre setembro e maio, ou seja, antes da uva produzida no Chile, que só entra nos supermercados no mês de dezembro.

Enquanto que nas regiões de clima mais frio a produção é paralisada durante o período de inverno, no Vale do São Francisco, a agroindústria trabalha durante todo o ano.

A uva produzida no Nordeste brasileiro apresenta algumas vantagens em relação à produzida no Chile: as frutas não precisam ser fumigadas e a região está mais próxima dos

EUA. A viagem entre o porto de Suape em Pernambuco até o porto da Filadélfia dura 8 dias. Partindo do Chile, o navio leva 22 dias para chegar ao mesmo destino.

Os produtores de uva no Brasil enfrentam uma grande concorrência no mercado internacional com outros países produtores, como a África do Sul e o Chile.

3.7.5. Obstáculos

Sendo a fruticultura de qualidade uma atividade de importância na balança comercial brasileira, e tendo em vista as dificuldades que os produtores vêm enfrentando, com os baixos preços alcançados pela venda do produto e dificuldades associadas às barreiras fitossanitárias impostas aos produtos nacionais no exterior, a retomada de crescimento só será possível através da utilização de técnicas que contribuam à comercialização do produto dentro dos padrões já adotados e reconhecidos nesses mercados.

Nesse sentido, todas as ações que contribuam para incrementar a qualidade e reduzir os custos de produção são fortes aliadas aos produtores nacionais. Isso inclui o uso otimizado de insumos e fertilizante, a adoção de medidas que aumentem a eficiência e eficácia de aplicação de agrotóxicos e de medidas preventivas ao aparecimento de pragas e doenças antes que níveis econômicos de danos sejam detectados. Ou seja, um acontecimento da imposição do meio técnico, científico e informacional.

Na região do Vale do São Francisco, encontra-se também problema relacionado ao manuseio incorreto das uvas no momento da colheita e embalagem das frutas, ocasionando perdas que chegam a 21 mil toneladas de uva por ano. (CODEVASF, 1997, p.70).

3.7.6 Infra-estrutura

Segundo a CODEVASF estima-se a existência de uma grande quantidade “packings houses” na região, com um total instalado de **128.500 m²**, com um investimento realizado da ordem de **US\$ 48,5 milhões**. Capacidade frigorífica de **68.200 m³**, com um investimento realizado da ordem de **US\$ 59,4 milhões**.

Contudo este ainda é um grande ponto de estrangulamento para a produção regional, notadamente para os pequenos produtores. A grande maioria dos “packings” é de uso próprio, praticamente inexistindo galpões prestadores deste serviço. Os raros existentes são privados.

Diante do exposto, o Brasil precisa fazer uso de sistemas de exploração agrícolas já adotados por países onde se encontram os mercados mais exigentes, tais como os da União Européia. Esses já utilizam as técnicas de Produção Integrada, a qual viabiliza os benefícios supra citados, visando, com essas medidas, reduzir os custos de produção. Objetiva também a produção de alimentos de alta qualidade, principalmente mediante o uso de técnicas que levem em consideração os impactos ambientais sobre o sistema solo/água/produção e que possibilitem avaliar a qualidade dos produtos considerando as características físicas, químicas e biológicas dos recursos naturais locais nos processos envolvidos na cadeia produtiva, pós-colheita e comercialização da produção.

No Brasil a Produção Integrada (PI) é uma novidade tecnológica, sendo que o Manejo Integrado de Pragas (MIP) representa 80% da estratégia de implantação desse sistema de produção agrícola. Entretanto, o MIP no país ainda é praticado por poucos necessitando internalizá-lo junto aos produtores, que desconhecem seus benefícios no que

se refere à minimização de gastos, uma vez que propõe o uso de técnicas de controle químico, controle biológico e controle cultural para evitar a perda de produção.

O processo de implantação da produção integrada no país deve se dar de forma gradativa, com apoio dos diferentes formadores de políticas públicas, tais como os Ministérios da Agricultura, do Meio Ambiente, da Saúde, da Educação e da Indústria e Comércio.

Os conceitos a serem internalizados pelos produtores, em especial no que se refere às boas práticas de manejo fomentadas pelas normas das séries ISO, ainda são relativamente “novos” e, portanto, devem ser trabalhadas ações no sentido de incorporá-los ao setor agropecuário o mais rápido possível, uma vez que a partir de 2003 nenhum produto agrícola sem certificação de qualidade será recebido por países importadores.

O Sistema de Acompanhamento da Produção Integrada (SAPI), adotado pela União Européia e por outros países que competem com nossos produtos agropecuários no mercado internacional, propiciam o acompanhamento da cadeia produtiva e da pós-colheita dos produtos agropecuários no contexto ambiental onde se inserem. Assim sendo, possibilitam avaliar se os procedimentos e insumos orientados pelas normas de produção integrada estão sendo utilizados pelos produtores. O sistema também deve orientar o produtor quanto às ações a serem tomadas em situações diferenciadas e, assim, subsidiar que procedimentos sejam efetivamente utilizados sempre antecipadamente a situação de riscos ou danos.

O SAPI envolve a proposição de várias ferramentas de acompanhamento, armazenamento e recuperação de informação.

Apresenta-se a experiência prática das ações de Produção Integrada de Manga e Uva fina de mesa, conduzidas pela Embrapa Meio Ambiente em parceria com o Embrapa Semi-árido e a VALEEXPORT na região do submédio do São Francisco, junto aos produtores/exportadores de manga e uva para mercados internacionais, principalmente nos municípios de Juazeiro, Curaçá, Sento Sé e Casa Nova no estado da Bahia e em Petrolina no estado de Pernambuco. Abrange uma área ao redor de 1,5 mil hectares pertencentes a 14 empresas exportadoras de frutas “in natura” de manga e uva fina de mesa.

Estima-se um benefício direto ao seu término, somente no submédio do rio São Francisco, de mais de três mil produtores irrigantes, e indiretamente mais de 500 mil pessoas, em relação ao fornecimento de informações sobre o processo de manejo da PIF e sobre qualidade ambiental dos recursos naturais.(CODEVASF, 1997, p.76).

Mencionam-se também os principais problemas levantados quanto ao uso dos agrotóxicos na região, visando subsidiar ações para a disponibilidade de produtos que tornem o nosso produtor mais competitivo no mercado globalizado onde está inserido.

Além disso, inicia a formação de uma nova consciência sobre a necessidade de preservar o meio ambiente, visando a melhoria da situação pertinente a segurança alimentar e ao manuseio dos resíduos líquidos e sólidos. Mediante processos de Educação Agroambiental destinadas a gerentes de produção locais, pretende-se a disseminação das técnicas de produção integrada nos mais diferentes segmentos da cadeia produtiva, do pós-colheita e dos demais agentes envolvidos no processo de comercialização, divulgação e agentes de desenvolvimento de políticas agroindustriais brasileiros.

Auxilia também na proposição de políticas de reabilitação dos corpos de água com potencial de contaminação e, agiliza a transferência de novas tecnologias e conhecimentos na área ambiental às comunidades rurais, agências de assistência técnica pública e privada, de desenvolvimento rural e comunidade científica.

Entre os instrumentos do SAPI propostos no âmbito desse projeto citam-se:

- Cadernetas de campo automatizadas;
- Manuais de monitoramento de pragas e doenças na cultura da uva e da manga (KIT-PRAGAS);
- Bancos de dados georreferenciados de acompanhamento da cadeia produtiva das culturas e da qualidade dos recursos naturais.

A partir dessas informações será possível disponibilizar também outras informações agronômicas, como o Serviço Automatizado de Alerta de Pragas e de Manejo.

Todas as informações levantadas de parcelas no campo deverão ser trabalhadas de forma integrada para que seja possível a tomada de decisão eficiente para cada cenário agrometeorológico, que demandem ações preventivas.

Diante desses imperativos, podemos perceber que o espaço em foco para primar por sua funcionalidade, adquire cada vez mais a necessidade de uma integração interna no que se refere às empresas, às ações objetos ali instados para que este possa dar melhores resultados no campo produtivo em escala nacional e internacional com mais eficiência a velocidade.

Com o processo da globalização, o espaço geográfico dota-se de um sistema de objetos cada vez mais artificial, povoado por um sistemas e ações igualmente imbuídos de artificialidade, e cada vez mais propenso a fins desconhecidos ao lugar de sua população. A complexidade da funcionalidade dos objetos estaria relacionada com o seu repertório de funções, as quais poderiam ser combinadas no seu manuseio (SANTOS, 2002).

Com essa nova guinada tanto política como técnocientífica, surgem novas formas organizadoras e gestoras de um território, tornando os lugares com dinâmicas e configurações singulares, como por exemplo, os clusters antes mencionados. Em jargão da economia globalizada, os “clusters” se definem como uma região altamente competitiva dedicada a uma atividade específica. O conceito foi criado pelo economista americano Michael Porter.

Segundo ele, cada região se desenvolve de acordo com suas vocações específicas desde que tenha um empresariado disposto a correr risco, o que poderia ser o caso de Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista no sub-médio São Francisco – PE.

CAPITULO IV – POLÍTICA AGROINDUSTRIAL PARA A REGIÃO EM ESTUDO

4.1 Um breve histórico sobre as ações e atuações dos agentes públicos e privados que possibilitaram a configuração e a normalização da agroindústria brasileira e nordestina.

Nas regiões semi-áridas do mundo, áreas consideráveis de terra não são integradas ao processo produtivo devido às limitações dos recursos e, principalmente, dos recursos hídricos, permanecendo sem exploração ou exploradas precariamente sem nenhuma base conservacionista de solo e água (Silva et al, 1982).

À semelhança de outras regiões semi-áridas do mundo a região semi-árida brasileira apresenta solos rasos e pedregosos, com baixa capacidade de retenção de água e baixo teor de matéria orgânica, evaporação situando-se em torno de 2000 mm/ano, alta potencialidade para erosão e temperaturas variando de 23° a 28°C. Estas características associadas à instabilidade climática representam mais pela irregularidade das chuvas do que por sua escassez, têm se constituído no principal obstáculo à estabilização da produção de alimentos na região. (Silva et al, 1982).

As Atividades agropecuárias na região semi-árida têm se desenvolvido, quase que em sua totalidade, em condições de grande instabilidade do ponto de vista da obtenção de produção física, face à grande variabilidade no total anual de precipitação, tanto entre anos consecutivos como entre distintas regiões da área.

Como resultado desta instabilidade do regime climático e objetivando soluções em parte dos problemas sociais e econômicos derivados, o Brasil colocou em prática um ambicioso plano político de incorporação de áreas ao sistema de agricultura com base na

irrigação, para o que tem destinado recursos financeiros, humanos e técnicos de grande magnitude.

Baseado no critério de que a irrigação quer executada pelos órgãos dos governos federal e estadual, quer pela iniciativa privada, representa a modernização da vida rural, a ampliação da oferta de emprego e dos níveis de renda e, ainda, que os projetos de irrigação constituem núcleos de desenvolvimento rural, o Governo brasileiro, instituiu, o Programa de Irrigação do Nordeste – PROINE SUDENE (1986).

A utilização de modelos de desenvolvimento agrícola baseado em grandes construções e em um meio técnico, científico e informacional pode ser encarado como um marco no contexto histórico da agricultura de toda a região, como afirma Silva (b) (1999:307).

A atuação governamental fez a passagem da articulação comercial entre as regiões para a integração produtiva teleguiada pelos atores hegemônicos centralizado no Sudeste e pelo Estado nacional (Guimarães Neto, 1989 *apud* Araújo, op. cit, p.75). Isto fez com que ocorresse um suave - porém importante - movimento de desconcentração territorial da produção nacional. Beneficiaram-se ainda diretamente os setores agroindustriais privado, aliados da idéia de avanço das fronteiras agrícolas e a ocupação de espaços vazios.

Hoje, apesar de ter ocorrido um certo enfraquecimento e adaptação da força mediadora do Estado entre o mercado e a sociedade, poderíamos falar que o espaço viticultor pernambucano, assim estruturado tornou-se um “bom ambiente de negócios” para empresas nacionais, notadamente do Sul do país, e empresas transnacionais vinculadas ao agronegócio. Cabe lembrar que nos últimos 30 anos o Estado brasileiro, como diz

Cavalcanti (1999:125), “*ofereceu a infra-estrutura e os impulsos necessários à nova configuração da região*”.

A atualização de sua influência vem-se dando pela seletividade das estratégias e das ações implementadas no sertão pernambucano, sendo rica em tensões geradas pela política regionalizada, fazendo com que seja possível através da vitivinicultura local, o acontecimento de tal metamorfose sócioespacial.

O primeiro presidente que se empenhou de fato com os problemas da região foi Epitácio Pessoa, por ser paraibano do semi-árido. Em 1919 ele fez vultosas dotações a IFOCS, prevendo não só a construção de açudes como também iniciando a abertura de várias estradas. Surge, já nesta época, a preocupação com a agricultura irrigada, atividade praticada isoladamente por particulares. Na década de Trinta, dois nordestinos influentes (Juarez Távora e José Américo de Almeida) devido a lamentável seca de 1932, procuraram concentrar esforços em busca da “solução hídrica”, através da continuação da política de açudagem

Durante o governo Vargas foram criados diversos órgãos cujas atuações no Nordeste foram vitais para o começo de uma época de transformações na gestão do território, com a expansão infraestrutural das redes técnicas (estradas, barragens, eletrificação etc): O DNOCS - Departamento Nacional de Obras Contra as Secas – e a CHESF – Companhia Hidroelétrica do São Francisco. O DNOCS, criado em 1949, substituiu o antigo IFOCS. Para implementar o desenvolvimento do vale do São Francisco, foi criada, em 1948, a Comissão do Vale do São Francisco (CVSF).

A partir da década de 50 a região de fato começaria a percorrer o tão sonhado caminho para o desenvolvimento devido à implantação do Grupo de Trabalho para o Desenvolvimento do Nordeste (GTDN) tendo Celso Furtado como o seu maestro. Em 1958, com o ocorrido de uma grande seca, foi fundada pelo governo de Kubitscheck a Superintendência de Desenvolvimento do Nordeste – SUDENE.

A irrigação em larga escala como já ressaltada, aparece vinculada à questão de abastecimento d'água no semi-árido e a planos de desenvolvimento do vale do São Francisco, incluindo a tradicional lavoura de sequeiro. A técnica permanecia como importante medida para amenizar os problemas advindos das estiagens, vinculada, entretanto, a mudanças sociais e econômicas.

A política agrícola sertaneja propugnada por Celso Furtado visava tanto o desenvolvimento da agricultura irrigada, quanto à expansão de lavouras secas bem adaptadas ao clima e ao solo do semi-árido, representando postura inovadora e progressista.

A época pós-64, com o predomínio da modernização autoritária das formas de produção e das relações sociais capitalistas, tem por base a sobreposição de vários recortes territoriais correspondentes às áreas de atuação dos programas e instituições governamentais. As ações e atribuições da Sudene, logo cooptada e aparelhada pelas oligarquias regionais (Oliveira, 1977; *in* Silva, 1999:103), passam a ser pontuadas pelos vários órgãos conceituados no planejamento concentrado: os anteriores Companhia Hidrelétrica do São Francisco e Departamento Nacional de Obras Contra as Secas, seguindo-se a SUVALE, criada em 1969 e transformada na Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco (CODEVASF), em 1974. (Caio, apud Salete 2000).

Assim, a malha programada foi sendo implantada com maior rapidez, em duas décadas de ação governamental, foi realizada profundas mudanças no espaço rurais e urbanos, com a construção de barragens açudes, adutores e canais; eletrificação, abertura e asfaltamento de estradas; instalação de aeroportos, dinamização dos setores de telecomunicações e serviços, implantação de centros de pesquisa agropecuária etc.

Além de haver assegurado a legitimidade do Estado, isto beneficiou diretamente o setor privado com incentivos para a modernização da agricultura e aumento da produção para o mercado, apesar de não ter atendido as pressões dos setores populares.

Um dos maiores acontecimentos para que possamos estar hoje falando em produção de vinhos nobres no Sertão, foi a construção da usina hidrelétrica de Paulo Afonso em 1954 pela. A energia elétrica tornou-se a mola propulsora do desenvolvimento econômico tanto nas cidades (industrialização) quanto no campo. Para Manuel Correia de Andrade (apud Salete 2000, p.xx), foi graças à eletrificação que a agricultura irrigada no vale do São Francisco pôde se transformar numa atividade altamente produtiva, superando métodos tradicionais e expandindo-se recentemente para outras bacias.

Nos anos 70 e 80 a irrigação foi implantada inclusive em vales secos, onde as barragens construídas pelo DNOCS propiciaram a perenização de vários rios. Os perímetros irrigados “[...] criaram as condições necessárias ao estabelecimento da agricultura como atividade contínua, em faixas de zonas semi-áridas do sertão nordestino, contribuindo para as mudanças ocorridas na forma de apropriação e gestão dos recursos naturais, assim como nas formas de uso e controle do trabalho e dos trabalhadores, durante as duas últimas décadas deste século” (Cavalcanti e Silva, 1999: 259).

4.2 A política brasileira e nordestina de irrigação

O plano de incorporação de áreas à agricultura irrigada passou, no Brasil, por várias fases desde a conclusão do açude do Cedro, no Ceará, em 1906. O referido açude, pelo volume d'água, embora fosse capaz de permitir a irrigação, foi constituído visando, segundo o governo exclusivamente à acumulação de água para consumo humano, como parte da orientação da política de apoio ao Nordeste que ficou conhecida como, “Política de açudagem”. Apesar de nos anos subseqüentes, principalmente os da década de 30, terem sido marcados pelo despertar do interesse público para a irrigação materializada pela Lei nº 175 de 07/01/36, que fixará as regiões nas quais deveriam ser realizadas as grandes obras (construções de açudes), as ações de irrigação “de fato”, não foram levadas adiante, em face de problemas de carência de recursos, dentre outros. (Albuquerque, 1974, e Avelar, 1976).

Só a partir de 1958, a irrigação passou a ser abordada como estratégia de fortalecimento da zona semi-árida. Nesse sentido, foi instituída a Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste – SUDENE, criada dentro da nova perspectiva de combate ao sub desenvolvimento, segundo as linhas traçadas por uma equipe de trabalho constituída para esse fim, que ficou conhecida como Grupo de Trabalho para o Desenvolvimento do Nordeste – GTDN, (1976). O referido grupo realizou no terreno da irrigação, levantamentos sistemáticos dos recursos naturais da região e de suas potencialidades agronômicas, além de começar a implantação e alguns projetos. (Melan, 1996, p.72).

Foi a partir de 1964, entretanto, que a irrigação como política nacional e como estratégia para o desenvolvimento do Nordeste, caracterizou-se como objeto da atenção do

poder público. Assim, naquele ano, foi instituída em 20/12 a Lei nº 4.593, disciplinando a desapropriação de áreas para obras de combate às secas no Nordeste. Além disso, no Programa de Ação Econômica do Governo (1964/1966), a irrigação foi mencionada como uma das medidas de modernização.

Por outro lado, no documento “Metas e Bases para Ação do Governo” (1970-1971), a irrigação foi incluída entre os instrumentos tecnológicos principais para o atingimento, a partir de 1970, da primeira fase do Plano Nacional de Irrigação, através da expansão, em 20%, da área irrigada do país. Objetivando, dentre outros aspectos, o desenvolvimento harmônico da nação brasileira, o Governo criou em junho de 1970, o Programa de Irrigação Nacional – PIN, (Decreto nº 1.106), com recursos da ordem de US\$ 45.000.000,00 para operações em regime de urgência com indicação de que parte daqueles recursos deveria ser empregada na execução da primeira fase do Programa de Irrigação do Nordeste.

O Programa de Irrigação do Nordeste assume, assim, caráter de prioridade após 1970, tem como executores o Departamento Nacional de Obras Contra as Secas – DNOCS, a Superintendência do Vale do São Francisco – SUVALE (posteriormente Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco – CODEVASF), O GEIDA e o Departamento Nacional de Obras e Saneamento – DNOS. (Melan, 1996, p.153)¹¹.

4.2.1 O programa de irrigação do nordeste

Segundo (Melan,1996), o programa de Irrigação do Nordeste – PROINE – (1986) é uma das estratégias básicas a serem executadas dentro do I Plano Nacional de

¹¹ Para um maior entendimento sobre a política brasileira de irrigação e o Programa de irrigação nordestino, ver livro de Almir Melan Silva, Políticas agrícolas, desenvolvimento e tecnologia no Nordeste. ED. UFRPE, 1996.

Desenvolvimento, elaborado no sentido de aumentar os benefícios do governo, para o setor rural do Nordeste. Ele contempla os demais programas que compõem o projeto Nordeste, cujos objetivos estão direcionados tanto para o setor rural, como para o urbano, visando beneficiar, fundamentalmente, as populações de baixa renda SUDENE (1986).

Trata-se de um programa destinado ao atendimento de necessidade básica da população, sobretudo no que diz respeito à produção de alimentos, ampliação das oportunidades de emprego e melhoria das condições de trabalho da população rural, produção de matérias primas para agroindústria e para a democratização do uso da terra (SUDENE, 1986).

A criação do PROINE baseou-se no critério de que a irrigação quer, executada pelos órgãos do governo federal e estadual, quer pela iniciativa privada, representa a modernização da vida rural constituiu-se os projetos em núcleos de desenvolvimento rural (SUDENE, 1986).

Pelo exposto, denota-se a clareza das razões que norteiam a criação do PROINE pelo Governo Federal, não obstante a ocorrência de inúmeros problemas de manejo dos solos, da água, problemas sociais e econômicos, associados à produção agrícola nos perímetros irrigados do Nordeste.

4.3 O pólo agroindustrial de Petrolina-Juazeiro. Origem e características

A idéia da implantação de um pólo de irrigação na região, com a criação de perímetros irrigados, surgiu nos anos 60, através da SUDENE, e da FAO. . (Melan, 1996,).

Os primeiros projetos surgiram em 1968, mas somente a partir de 1977 passaram a ampliar-se, entrando em operação, alguns deles, somente no início dos anos 80 (Baiardi, 1992).

DNOCS e CODEVASF são os órgãos responsáveis pela implantação da irrigação pública na região, além do DNOS, com pequena participação.

O governo da Nova República criou, em 1986, o Programa Nacional de Irrigação (PRONI) e, dentro deste, o Programa e Irrigação do Nordeste (PROINE), que, vinculado ao Projeto Nordeste, tinha ambiciosa meta de irrigar um milhão de hectares no período de cinco anos, através da irrigação pública e privada, definindo ainda uma política científica e tecnológica para a irrigação.

Foi a partir da dimensão e do crescimento da área irrigada, tanto pública quanto privada, e da produção agrícola decorrente da ação do PROINE, que se estudou a fixação de uma proposta de desenvolvimento agroindustrial para toda a região Nordeste.

De acordo com o Ministério da Irrigação e com base em estudo desenvolvido pelo BNB, foi adotado o princípio de que cada estado da Região deveria abrigar pelo menos um pólo de produção irrigada, a partir do qual se poderia desenvolver um pólo agroindustrial.

Com base nesses pressupostos, foram selecionados, dentro do Nordeste, 14 pólos potenciais de produção agrícola relacionados a seguir: Petrolina-Juazeiro (PE/BA); Baixo Médio Jaguaribe (CE); Norte de Minas (MG); Guanambi (BA); Moxotó-Pajeú (PE); Baixo Parnaíba (MA/PI); Formoso (BA); Gurguéia (PI); Acaraú-Curu (CE); Baixo São Francisco (SE/AL); Açu (RN); Barreiras (BA); Baixada Ocidental Maranhense (MA) e Alto Piranhas (PB) (BNB, 1990). . (Melan, 1996, p.72).

A idéia de implantação na região de Petrolina e Juazeiro de um pólo agroindustrial vinculado diretamente à agricultura irrigada desenvolvida na área materializou-se, sem dúvida, e hoje é uma realidade. Estão ali implantados os perímetros irrigados: Tourão, Maniçoba, Curará, Mandacaru, Bebedouro e Nilo Coelho.

O Pólo Petrolina-Juazeiro está localizado na região Centro-Sul do Estado de Pernambuco e Norte da Bahia, ocupando uma área de 53.228 km². Abrange os municípios pernambucanos de Petrolina, Santa Maria da Boa Vista, Dormentes e Orocó, situados na microrregião de Petrolina. Na Bahia o Pólo engloba os municípios de Casa Nova, Santa Sé, Remanso, Juazeiro, Curaçá e Sobradinho na microrregião de Juazeiro (IBGE, 1991).

A população total do Pólo, que era de 373 mil em 1980, alcançou 510 mil em 1991, tendo em vista as altas taxas de crescimento anual verificadas, notadamente na microrregião de Petrolina (4,19% a.a). Essa população concentra-se principalmente ao longo do rio São Francisco, sendo que nos municípios de Petrolina e Juazeiro residiam, em 1991, 60% da população do Pólo (IBGE, 1991).

As cidades de Petrolina e Juazeiro são os principais centros urbanos para onde converge a maior parte da produção agropecuária regional, seja para processamento, para distribuição ou para comercialização. Detentora de uma economia diversificada, Petrolina tem funcionado como centro financeiro, comercial e industrial. Conta com uma Universidade e cedia o Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido (CPATSA). Juazeiro desenvolve atividades ligadas à extração de minerais, metalurgia, extração de madeira, além das indústrias alimentares.

O pólo dispõe de malha rodoviária federal e estadual que interligam a região aos principais mercados do Nordeste e do Centro-Sul, com facilidades de exportação para o exterior através de Recife, Salvador e do Centro –Sul. O pólo ainda dispõe de aeroporto de bom padrão em Petrolina, além de ser favorecido com transporte fluvial efetuado no rio São Francisco num percurso de 1.200 km acima de Petrolina até Pirapora, Minas Gerais. Há navegação também na barragem de Sobradinho (IBGE, 1991). . (Melan, 1996,p.123).

4.4 A organização agroindustrial para a produção de vinhos finos na Região do São Francisco, sertão pernambucano.

Dessa forma, diante da consolidação do pólo vinícola do Nordeste, assentado no sucesso dos produtos, oriundos, da Região São Franciscanas de Pernambuco, afigura-se importante descrever e analisar a organização da cadeia produtiva de vinhos finos na Região, em face de crescente melhoria da competitividade das marcas ali produzidas vis-à-vis as existentes no mercado nacional e internacional.

O comportamento da produção nacional permite concluir que, de forma preliminar, o vinho, por ser um bem de consumo supérfluo, é bastante sensível e extremamente vulnerável às variações de renda, provocadas por movimentos de retração ou expansão da economia.

Com o prosseguimento firme do processo de abertura às importações que, em termos da política econômica do atual Governo – constitui pedra de toque na transformação radical do perfil do mercado consumidor brasileiro, espera-se que, a partir da maior facilidade na aquisição dos produtos importadora, o consumidor desenvolverá uma visão crítica, através do processo de comparação, que culminará numa inevitável segmentação do

mercado, com alterações quantitativas e qualitativas. Essa expectativa, forçosamente, obriga o produtor – seja ele do setor primário, secundário ou terciário da economia – a aferir padrões de qualidade e competitividade dos seus produtos semelhantes aos sucedâneos importados.

Em nível da América do Sul, os concorrentes mais fortes do setor vitivinícola para o Brasil são a Argentina e o Chile, que fizeram investimentos maciços e conquistaram uma fatia do mercado consumidor brasileiro não só pela proximidade física como pela competitividade dos preços dos seus produtos. O Chile e a Argentina conseguem produzir mais barato do que o Brasil, em função de recursos naturais adequados que permitem o equilíbrio nutricional às castas cultivadas, a exemplo do clima, e também de políticas públicas para o setor. Portanto, a Argentina e o Chile conseguem produzir um vinho fino em boas condições de qualidade e preço (CONAB, 1995, p.75).

(Matturella e Rohr 1993, apud Melan, 1996) salientam que os países subscritos no MERCOSUL, com exceção do Paraguai têm um setor vitivinícola bastante desenvolvido e de destacada significação sócio-econômica, porém com características próprias, onde o custo de produção da garrafa de 750ml de vinho fino não computados os impostos diretos é de US\$ 1,55 no Brasil, US\$ 1,13 no Uruguai e US\$ 1,12 na Argentina.

O setor de produção de uvas para a indústria vem, ao longo dos últimos cinco anos, introduzindo novas tecnologias de produção, para padronizar as safras em quantidade e qualidade evitando a dependência excessiva dos fatores climáticos.

O setor vitivinícola, mesmo que de forma diminuta, ainda carece de ajuda do Governo, para a implementação de novas práticas tecnológicas, uma política agrícola para o

setor a qual torne os vinhos brasileiros competitivos em termos de custo de produção. Portanto, para uma atividade relativamente nova no Nordeste do país, que é a produção de vinhos finos, faz-se necessário um planejamento adequado e o conhecimento das próprias limitações da região, no que diz respeito às condições do clima para a produção de uvas para a indústria.

CAPITULO V – O PAPEL DAS FORÇAS SOCIAIS LOCAIS

5.1 A consolidação do pólo

O vinho do Vale do São Francisco abastece principalmente o Nordeste, mas se estendem pelo Sul e Sudeste e já começam a despertar o mercado internacional. Para chegar até aqui, tal sonho contou com a importação de outras variedades de uvas e uma série de experimentos para adaptar essas variedades ao sistema de produção irrigada permanentemente.

Mas o principal impulso veio com a criação da rota do vinho, com investimentos do governo de Pernambuco. Eleito prefeito do município de Lagoa Grande, Jorge Garziera transformou a cidade na capital da uva e do vinho. “É aqui, onde está a maioria das vinícolas do Vale”, e construiu o parque da uva e do vinho. Uma área com 52 mil m² e capacidade para 20 mil pessoas. No espaço gigantesco foi realizada em 1999, a primeira Festa da Uva e do Vinho do Nordeste.

Uma iniciativa ousada que serviu para que os produtores do resto do país e convidados de outros países conhecessem o que estava acontecendo no Vale do São Francisco. O evento foi exaustivamente divulgado e até um vôo do vinho foi promovido para divulgar a festa no exterior.

O resultado não poderia ter sido melhor, depois da festa, vieram os incentivos e o apoio governamental como a construção de 70 km de asfalto para a rota do vinho e

parcerias para outros serviços de infra-estrutura. O pólo vinícola se estabilizava e atraía mais investidor.

Um deles tem nome internacional e está no Brasil desde de 1897, é a marca Miolo que, em parceria com a Lovara adquiriu a Fazenda Ouro Verde e é o único produtor da região que está instalado no lado baiano do Vale. Apresentado na segunda festa do vinho, em 2001 o selo Terranova produz os tipos Cabernet Sauvignon, Moskadel, Shiraz, espumante e branco licoroso, além do Cabernet – Shiraz (mistura introduzida no Brasil pela vinícola Miolo). O selo Lovara apresenta o Shiraz e o espumante. A Fazenda Ouro verde também instalou o único viveiro de mudas da região. São 120 mil mudas de três variedades. O administrador Henrique Benedetti confirma o destino: “É para a produção própria e ainda fornecer ao Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves na Serra Gaúcha, onde está a Miolo tradicional”.

Grandes, pequenos e médios investidores não param de chegar. Pessoas como o sommelier José Figueiredo. Em 1998 ele veio ao Vale fazer um artigo para uma revista, se apaixonou pelo lugar e acaba de adquirir 39 hectares que estão sendo desmatados para iniciar a plantação das parreiras. “Conheço todas as regiões vitivinícolas do mundo e aqui pretendo produzir um vinho de qualidade internacional, um dos melhores da América Latina. E ele deverá ser lançado em 2004”.

5.2 Garantia de qualidade e projetos sociais

Algumas conseqüências perversas se tornam evidentes neste espaço viticultor em foco: se o ponto-chave em relação ao Estado é o enfraquecimento da sua capacidade mediadora entre o mercado e a sociedade, observa-se que as empresas preocupam-se acima de tudo com a competitividade. Procuram cenários com bom ambiente de negócios, mesmo que isto signifique, além de força de trabalho altamente qualificada e infraestruturas altamente desenvolvidas, amiúde baixos salários, trabalho disciplinável ou desorganizado e negligência na regulamentação trabalhista (Bonanno, 1999, op. cit, p.63).

No setor agrícola isto também é válido, como assegura José Graziano da Silva: “*As evidências recolhidas a partir dos trabalhos empíricos disponíveis permitem mostrar claramente que a tão propalada necessidade de flexibilização do mercado de trabalho, no caso da agricultura de países retardatários como o Brasil, não passa de um discurso retórico para uma redução de custos de contratação de força de trabalho e, mais especificamente, de redução dos encargos sociais e trabalhistas que incidem sobre a folha de salários das empresas*” (Silva, 1999: 251).

A CODEVASF mantém até hoje, por exemplo, os incentivos diretos (crédito) para o incremento da produção fruticultura/vitivinicultura, através do seu *Programa de Fruticultura*, que visa apoiar os pequenos produtores na diversificação e introdução de culturas voltadas para os mercados interno e externo.

Assim, busca capacitar os agricultores para que atinjam a competitividade requerida, com o aumento de novas vagas, devido ao crescimento do pólo fruticultor/viticultor, o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) ampliara o

número de novos alunos em seus cursos profissionalizantes, no Vale do São Francisco em específico, o Senai está investindo para credenciar os laboratórios a se certificar internacionalmente e em um curso técnico de processamento de alimentos. “Esse profissional está sendo muito requisitado pelas empresas do Vale do São Francisco”.

De 9 a 12 de outubro deste ano (2005), os produtores do Vale do São Francisco vão realizar a terceira Festa da Uva do Vinho do Nordeste, no município de Lagoa Grande. Só que agora os objetivos vão mais além. Com o pólo estabilizado, eles querem atrair grandes empresas do varejo, garantir a criação do Instituto do Vinho de Pernambuco e a execução do projeto: Vinhos de Qualidade para o Vale do São Francisco, com a estipulação de um selo específico para cada área de cultivo.

Para o prefeito de Lagoa Grande, Jorge Garziera, o destino da região é o enoturismo. O mesmo já está adaptando a vinícola para receber grupos turísticos. A sua adega está equipada com um memorial e expositor das variedades produzidas. “Agora só faltam empresários interessados em investir no enoturismo, construindo hotéis e pousadas ao longo da rota do vinho, por exemplo. É para isto que estamos trabalhando”.

Paralelo ao projeto turístico, a região vinícola em foco também vislumbra o aproveitamento social do cultivo de uvas vinícolas e de mesa. Para isto quer estimular a produção de mais emprego e renda, com um projeto de plantio de uvas para pequenos produtores, que poderão vender a produção para as vinícolas, como acontece em todo o mundo.

Essas pessoas passam a ter renda mensal extra, garantida com o envolvimento de toda a família. A primeira experiência está sendo feita no Assentamento Pontal Sul, em

Lagoa Grande. Cada uma das famílias irá plantar um hectare de uvas para vinho, com a capacitação do Sebrae.

Com o argumento de que estão na única região do mundo que dá uva todo dia do ano e onde se pode programar as colheitas, os produtores de vinho do Vale do São Francisco acreditam que estão no novo paraíso do vinho. Para eles o que corre nas veias, não é sangue, é vinho e de ótima qualidade. É o que diz Goretti Soares, (revista Nordeste Magazine, ano I, 2004, nº3).

5.2.1 Emprego e renda

Pela sua experiência como enólogo, Garziera percebeu que a produção de vinho seria um canal para a geração de empregos e renda. “Fiz um levantamento socioeconômico e fomo às feiras internacionais mostrar o potencial vinícola da região”.

Depois, surgiu a idéia de um projeto de plantio de uvas para pequenos produtores, que venderão a produção para as indústrias, seguindo o modelo do vinho no mundo. Cada uma das famílias do Assentamento Pontal Sul, em Lagoa Grande/Vermelho, irá plantar 1 hectare de uvas para vinhos. A Prefeitura está dando a estrutura e o Sebrae fará a capacitação (B.M.). (O Estado de São Paulo, 28/04/2003).

Além de contribuir significativamente para o crescimento da economia pernambucana, o pólo vitivinicultor em destaque, beneficia os moradores da região que estavam fora do mercado de trabalho.

São aproximadamente 315 empregos na indústria vitivinícola e 2.285 no campo, segundo o protocolo assinado, as empresas que se instalarem na região terão como

prioridade privilegiar a contratação de pequenos produtores rurais, com cultivos de uva em área de um a dois hectares.

Já o Governo do Estado assumiu o compromisso de disponibilizar tecnologias de produção de uva adaptadas às condições regionais, além de realizar treinamento de trabalhadores e produtores em tecnologia de produção, colheita e pós-produção.

Metade das empresas que assinaram o protocolo com o Governo são do Rio Grande do Sul, o Estado é responsável por cerca de 90% da produção dos vinhos brasileiros, após a instalação das empresas no pólo, poucos anos fora criada uma associação ou consórcio que geriu a demarcação das áreas de cultivo das diferentes espécies de uvas viníferas e controle de qualidade dos vinhos produzidos, através de estudos específicos, também em 2004, foi criado o selo de qualidade uvas do Vale do São Francisco.

Segundo a jornalista Viviane Barros Lima para o Jornal do Comercio em 16 de janeiro de 2005, “as expectativas do mercado de trabalho serão boas com relação à abertura de novas vagas no referido pólo”.

No Vale do São Francisco a produção de vinhos deve crescer cerca de 10% e aumentar o número de trabalhadores, “somente na vinícola ViniBrasil serão mais 200 novas vagas para 2005. A maioria vai para área de colheita da uva.

A produtora ViniBrasil ainda informou que dobrará a área plantada de uva até 2006- passando de 200 hectares para 400 hectares. Com isso, 200 empregados serão contratados. “Nós usamos mão-de-obra local, já existe gente semi-especializada na região. Além disso, nós damos um treinamento”, conta um dos sócios da ViniBrasil, Henrique da Fonte.

O presidente da Valexporte, José Gualberto Almeida, conta que a irrigação poderia ofertar mais empregos se o acesso dos produtores ao crédito fosse mais fácil, “o que gera emprego na agricultura é a área plantada. Se o Banco do Nordeste disponibilizasse mais crédito e desburocratizasse o acesso a ele, poderíamos aumentar significativamente a área cultivada e empregar muita gente”, garante Almeida.

5.3 As demais atividades que foram geradas por consequência da vitivinicultura nas

Regiões citadas.

O cluster exportador do Vale do São Francisco elevou os historicamente baixos indicadores sociais da região. Como o cultivo de manga e principalmente o de uva exigem mão-de-obra abundante, as empresas locais criaram cerca de 60.000 empregos diretos e 160.000 indiretos. Numa das áreas mais pobres do Brasil, surgiu uma classe formada por pequenos e médios produtores, com rendimentos na faixa de 6.500 reais.

Essa classe média atraiu um setor de serviços, fazendo com que Petrolina se transformasse num pólo jurídico e hospitalar no sertão nordestino. Médicos, advogados e pequenos produtores com dinheiro querem morar bem, o que impulsiona a construção de edifícios de alto e médio padrão na orla do Rio São Francisco. “No mundo globalizado, ter atividades econômicas competitivas em escala internacional é o traço comum de todos os países com bons indicadores sociais”, escreveu Michael Porter. O Vale do São Francisco é um microcosmo desse aforismo. (João Gabriel de Lima, de Petrolina para revista Veja online, 12/05/2003).

5.4 Os imperativos econômicos que nortearam essa transformação social.

Como dito anteriormente, a queda do dólar trouxe de volta a discussão sobre se o governo deveria ou não intervir para segurar a cotação da moeda americana. Um dólar muito baixo advoga os expoentes da intervenção, pode prejudicar as exportações e, por tabela, a economia como um todo. É inegável que as variações do câmbio atrapalham o ambiente de negócios externos.

Para muitos exportadores brasileiros, no entanto, a vantagem do real desvalorizado é apenas um componente da lucratividade, que eles conseguiram manter mesmo em situações cambiais menos favoráveis. É o caso dos fruticultores do Vale do Rio São Francisco, na divisa entre os Estados da Bahia e de Pernambuco, onde em torno das cidades de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA) está o maior pólo exportador de frutas do Brasil.

O vale do São Francisco vem nos últimos anos garantindo divisas ao país seja qual for a cotação da moeda americana. No ano 2003, a região computou 90 milhões de dólares de vendas externas, valor ainda baixo se comparado com o de outras nações com tradição na área, mas que quintuplicou nos últimos cinco anos. Em 2002, 93% da uva e 90% da manga exportadas pelo Brasil saíram de lá.

Os empresários do Vale do São Francisco aprenderam a manter seus negócios em boa forma em condições adversas. Aliás, a atual prosperidade nasceu do corte da ajuda federal. Celeiro de políticos influentes, a região recebe subsídios desde 1948. Tentou-se implantar por lá agricultura irrigada de subsistência, pecuária e indústria de polpa de tomate. Essas atividades fracassaram.

A partir de 1990, com os sucessivos ajustes fiscais, os subsídios começaram a minguar. Foi a partir daí que a região floresceu. Em vez de reclamarem da falta de crédito, os empresários resolveram investir o próprio dinheiro, aproveitando a estrutura de irrigação construída pelo governo. Em vez de se queixarem das dificuldades para exportar produtos agrícolas para mercados fechados como o europeu, eles mapearam os períodos de entressafra no Hemisfério Norte.

Desenvolveram, com o auxílio do Sebrae local e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), uma tecnologia para induzir a floração e passaram a concentrar a colheita nesses períodos. “Um empresário só se preocupa em ser produtivo quando investe o próprio dinheiro, e é isso que faz a diferença aqui”, diz Avoni Pereira, diretor da Brazilian Marketing Grapes Board (BMGB), empresa responsável pela exportação de 70% das uvas produzidas na região. O investimento privado responde por 90% da fruticultura do Vale do São Francisco.

Petrolina e Juazeiro são exemplos de uma forma de organização da atividade econômica que atende pelo nome de cluster – palavra da língua inglesa que significa “agrupamento”. Em jargão da economia globalizada, cluster define uma região altamente competitiva dedicada inteiramente a uma atividade produtiva específica.

Como mencionado anteriormente, tal conceito foi criado pelo economista americano Michael Porter, Adversário do planejamento centralizado, Porter acha que cada região se desenvolve de acordo com suas vocações específicas desde que tenha um empresariado disposto a correr risco, universidades que façam pesquisa aplicada e fatores naturais ou

culturais que favoreçam as atividades escolhidas. Seus ensinamentos há muito transpuseram as barreiras ideológicas. Porter está atualmente na agenda do governo petista.

Os ministros Luiz Fernando Furlan e Guido Mantega e o secretário-geral da Presidência, Luiz Dulci, fala em clusters com a maior naturalidade. Mantega é o maior entusiasta do conceito elaborado por Michael Porter. Dois livros sobre o assunto estão em suas mesa no ministério. Um deles é um estudo a respeito da experiência italiana com clusters.

Outro é um levantamento dos principais pólos brasileiro que reproduzem esse fenômeno, feito pelas empresas de consultoria Boucinhas & Campos e Monitor Group – esta última tem entre seus fundadores o próprio Michael Porter. “A idéia de respeitar as características regionais será a tônica do novo Plano Plurianual do país”, informa Mantega.

Considerações finais

A prática da viticultura se faz presente em Lagoa Grande e em Santa Maria da Boa Vista localizadas, pólo do sub-médio São Francisco em Pernambuco, por mais de trinta anos, onde esta se apresentava sob a forma de jardins e possuía um caráter experimental. De certa forma, para alguns estudiosos da vitivinicultura tradicional, tal prática na região em foco era tida como uma “utopia” no cenário agrícola da região semi-árida nordestina, porém com o advento da modernidade econômica global e com a inserção de um meio técnico, científico e informacional, tornou-se possível tal prática vinícola em regiões antes “condenadas” e condicionadas a uma caprinocultura semi-extensiva e a uma agricultura de subsistência, estas condicionadas ao baixar e subir das águas do rio São Francisco.

Durante as últimas décadas com a atuação das políticas públicas direcionadas para o segmento fruticultor/viticultor e com a implantação de um projeto de irrigação voltado para o desenvolvimento agrícola de áreas do semi-árido nordestino, antes tidas como “improdutivas” onde mais tarde seria possível à implantação de uma agroindústria voltada para a fruticultura e que viria a elevar a região em foco e chamando a atenção de investidores interessados em investir na região citada.

Devido aos seus excelentes condicionantes naturais de produção agrícola, amalgamado pelo meio técnico, científico e informacional, fizeram com que a região do sub-medio São Francisco começasse a dar sinais de que em poucos anos assumiria a postura de uma das maiores regiões produtoras de frutas de mesa e o principal pólo exportador do país.

E por concomitância, a prática vitivinícola local começara a assumir caráter de um promissor e produtivo pólo vinícola, chamando a atenção de investidores e estudiosos

interessados em investir e desbravar tal região, que então acenara como uma nova região promissora no cenário vitivinícola nacional e internacional, devido aos seus condicionantes naturais tendo como suporte um meio técnico, científico e informacional.

Ao longo dessas décadas a vitivinicultura de Lagoa Grande e de Santa Maria de Boa Vista em Pernambuco, por meio da utilização constante de tecnologias avançadas e uma dinâmica organizacional, desenvolve um perfil produtivo e bastante sofisticado capaz de atender as exigências dos nichos mercadológicos ficando cada dia mais equiparado às outras grandes regiões vitivinícolas do Brasil e do mundo.

E por sua vez, o Estado com sua força também desenvolve um importante papel, deixa de ser mero provedor de investimentos em infra-estrutura e passa a assumir uma postura de mediador e de incentivador do desenvolvimento local.

É nesse sentido que a vitivinicultura de Santa Maria da Boa Vista e de Lagoa Grande localizadas na região do Sub-medio São Francisco em Pernambuco, se desenvolve e torna-se um espaço mais dinâmico e produtivo, devido à instalação de uma agroindústria complexa e altamente moderna elevando a região em foco, a um espaço clusteres extremamente produtivo e inter-relacionado, em decorrência de todos os seus condicionantes ali se instalaram para a elaboração do vinho.

Tal crescimento do referido pólo pode ser seguramente aferido através da observação de seus impressionantes indicadores de desempenho de produção, rentabilidade e participação nos mercados nacionais e internacionais, ou até mesmo através de mídia nacional. Diante desse quadro promissor, fica bastante visível a fundamental importância da inserção do meio técnico, científico e informacional para o desenvolvimento dessa região em foco.

A incorporação da tecnologia na vitivinicultura local é resultante na tomada de decisões e de estratégias dos produtores que buscam estar sempre antenados com a equivalência dos outros espaços vitivinícolas (concorrência).

No quadro local a produção vitivinícola, tem como principal aporte o uso das tecnologias de irrigação, adubação, mecânica e de tratos culturais.

No que se refere ao quadro institucional, percebemos como suporte efetivo uma política de apoio à fruticultura/vitivinicultura, e eficientes institutos de pesquisas e difusão localizado na região em foco, além de uma política de financiamento adequada ao segmento fruticultor/viticultor atual.

O referido pólo tem buscado cada vez mais acompanhar e se adequar às mudanças no perfil do consumo, procurando sempre colocar nos mercados internos e externos novos rótulos e variedades de vinhos produzidos na região em foco, buscando sempre um conceito de qualidade e confiabilidade para o pólo vitivinicultor de Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande – PE.

As vinícolas por sua vez, sob a forma de bloco cooperativo buscam sempre investir em infraestruturas cada vez mais modernas que se adapte às condições que tal região necessite, buscam também, ainda em bloco cooperativo desenvolver e incentivar pesquisas direcionadas ao segmento vinícola através de parcerias com os institutos de pesquisas ali instalados como a VALEXPOR e CODEVASF, objetivando a melhoria do produto e buscando também, a dinamização do setor produtivo como na irrigação, nos insumos e na qualificação da mão-de-obra. Diante desse quadro, fica clara a importância das ações coletivas entre o público e o privado para a melhoria e a dinamização do pólo.

Portanto poderemos perceber no referido pólo uma interação entre as vinícolas e os centros de pesquisas e tecnologia resultando na elaboração dos vinhos e na conquista e na

consolidação dos mesmos nos mercados internos e externos. Notamos também, uma certa uniformidade em relação as normas e as ações das vinícolas ali inseridas.

Ao se observar nessa dissertação, o histórico tecnológico deste lugar (o pólo vitivinicultor de Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande – PE) e sua difusão sobre a produtividade, rentabilidade e empregabilidade, buscou-se tomar por base o caminho percorrido pelo meio técnico, científico e informacional ao longo de sua trajetória na construção do pólo fruticultor/vitivinicultor até os dias atuais. Trata-se de algo nunca pronto e acabado, uma vez que o referido espaço passou, passa e passará por constantes transformações de cunho sócioespaciais.

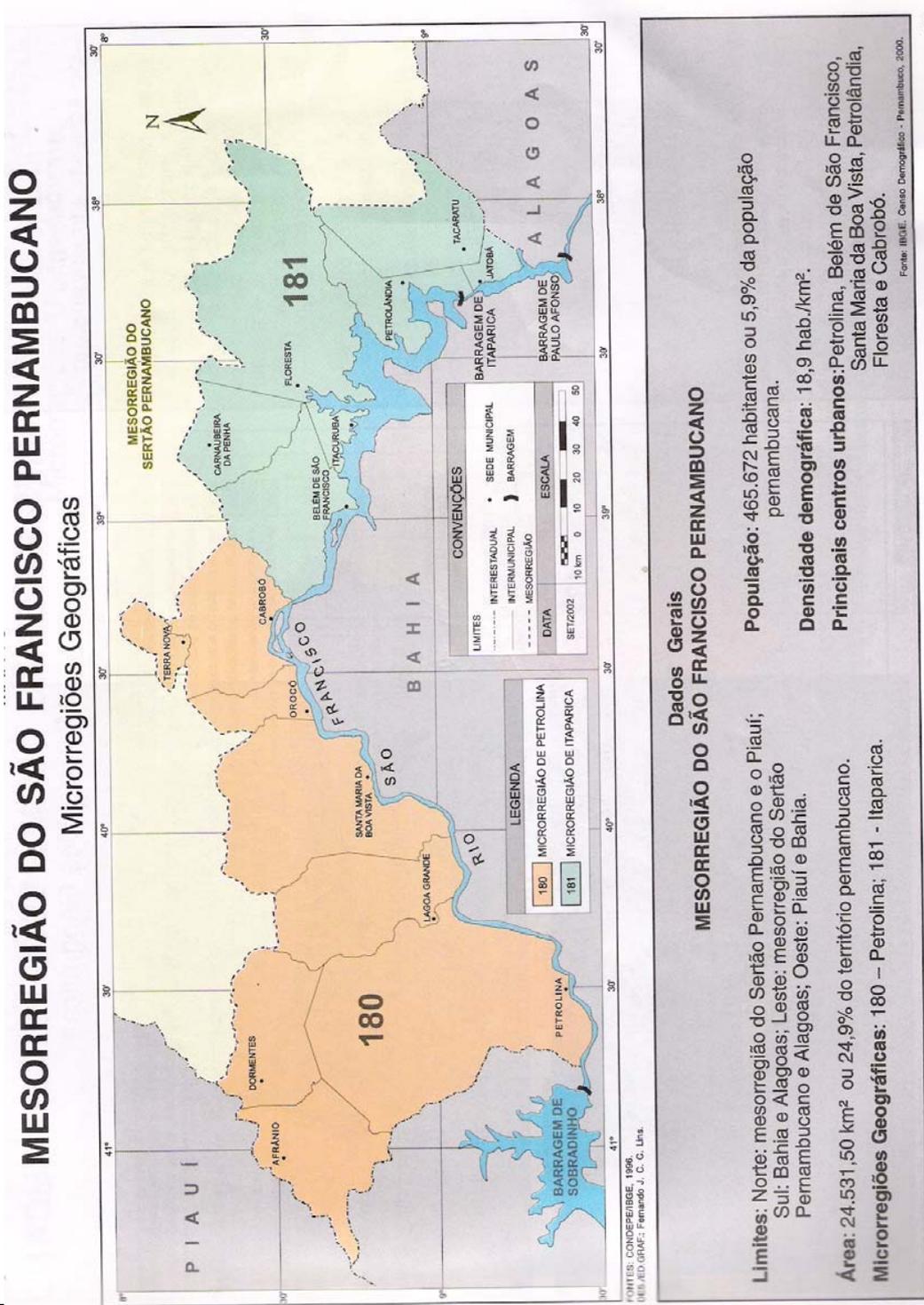
Contudo, ao se estudar e analisar os caminhos tecnológicos desse pólo viticultor em questão, não se teve como objetivo mostrar só a rigidez desse meio, mas, destacar a sua importância e vitalidade para a reconfiguração de um espaço que antes estava atrelado a uma outra prática agro-pastoril de tradições culturais regionais. Esta não tinha tanto destaque econômico e político para a nação, e que através da inserção de ações e normas e de novas técnicas das instituições públicas e mais tarde das instituições privadas, foi possível reverter um quadro socioeconômico colocando esse espaço, agora viticultor, em posição de destaque e evidência nas escalas nacional e internacional.

Mas isso não significa que o referido espaço tenha perdido suas singularidades e particularidades, e sim que foi através delas que tal meio técnico se forjou e acrescentou novas informações de cunho universal pondo este espaço viticultor como uma nova “Meca” do desenvolvimento socioeconômico nacional e internacional.

Vale ressaltar que os signos e símbolos originais que identificam este lugar enquanto sociedade e cultura permanecem lá intactas e preservadas pelo povo que lá se

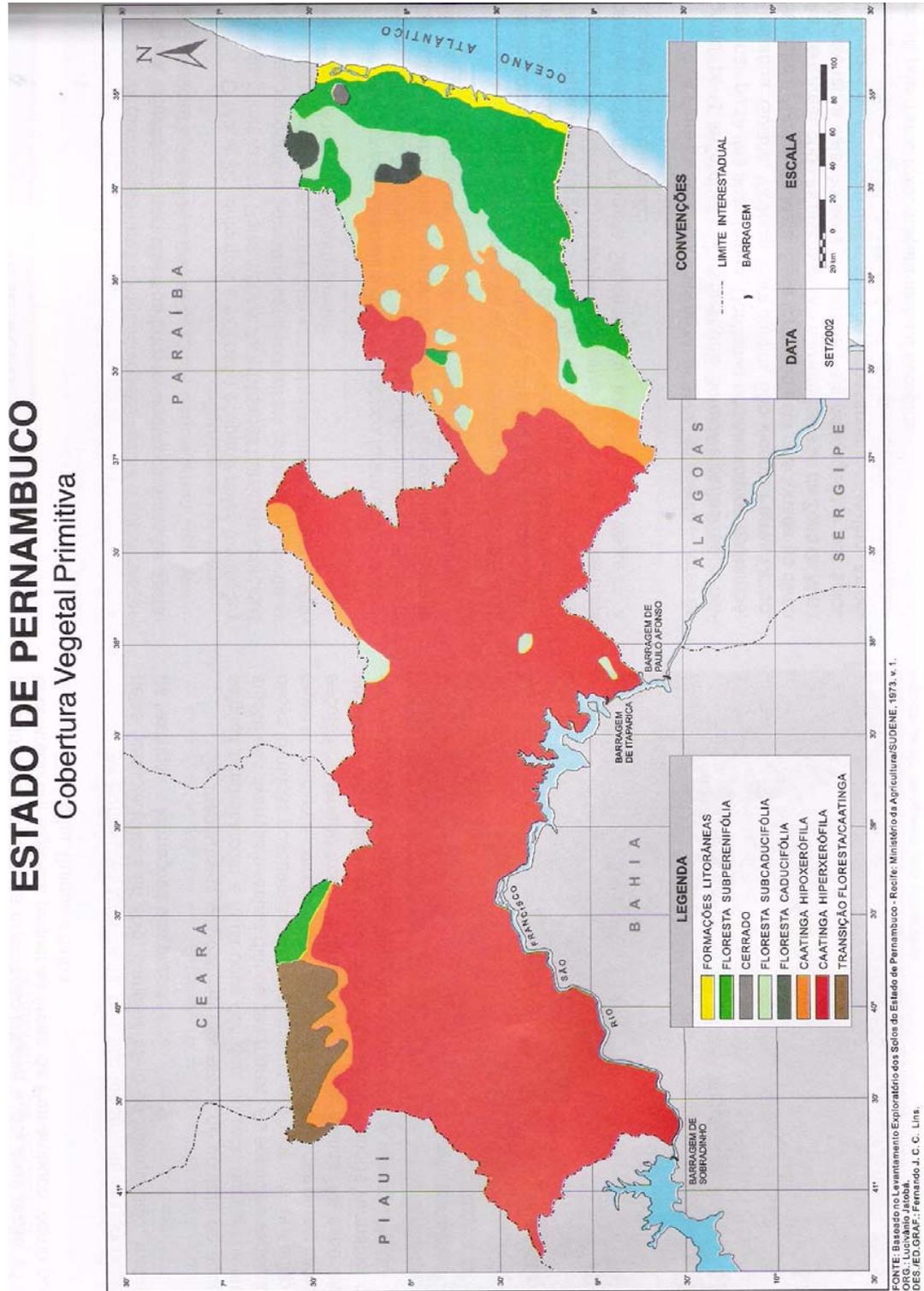
encontra, e que de certa forma já não estão mais ali encerrado, pois, o mundo passou a conhecer e admirar a lugar viticultor de Lagoa Grande e de Santa Maria da Boa Vista.

MAPA 02: MICRORREGIÃO GEOGRÁFICA¹²



¹² Mapas das páginas 119; 120; 121 e 122 obtidos através do Atlas Escolar de Pernambuco, ED. GRAFSET, 2003.

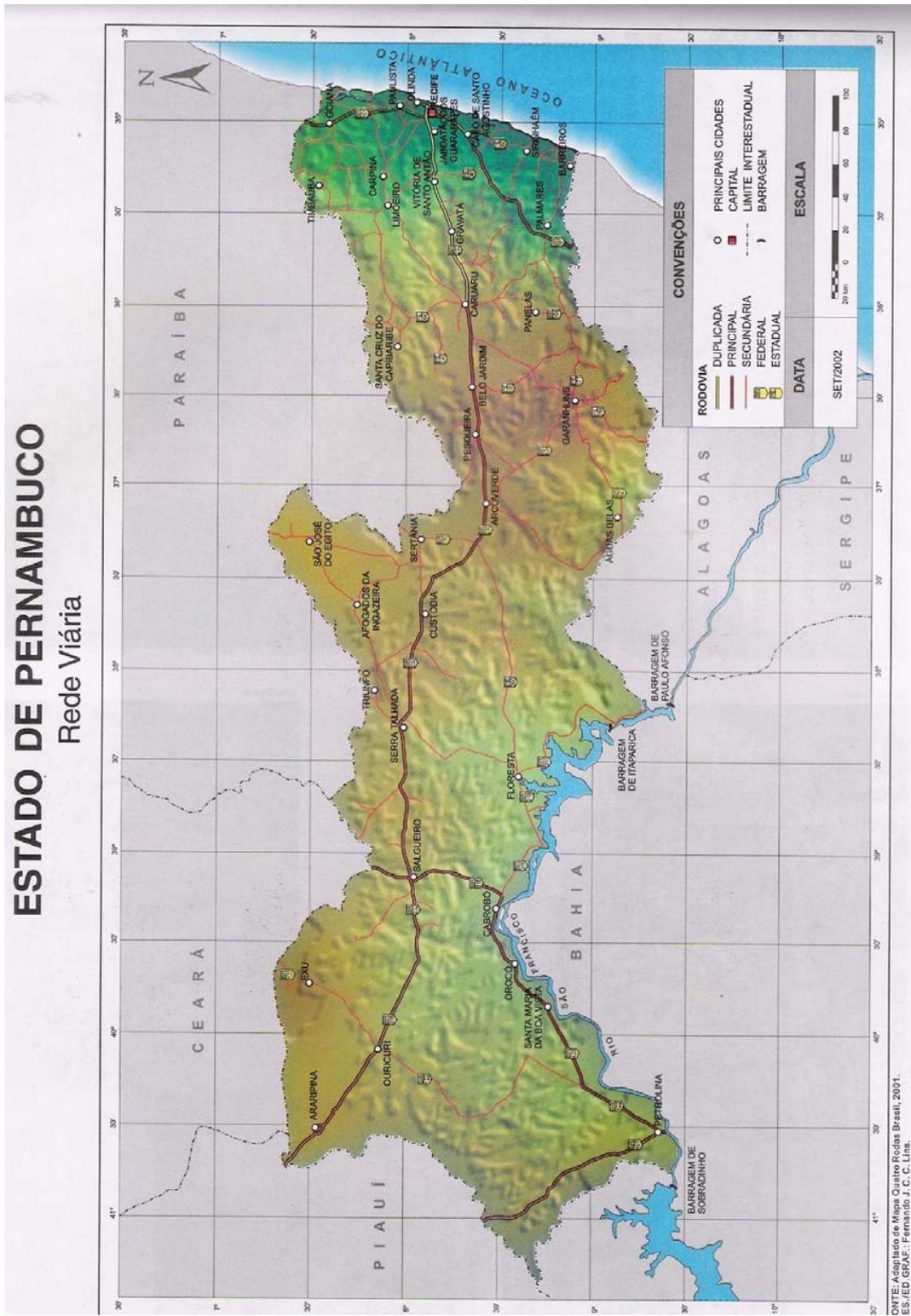
MAPA 03: COBERTURA VEGETAL PRIMITIVA DE PERNAMBUCO



MAPA 04: MESORREGIÃO DO SÃO FRANCISCO – PE (PÓLOS INDUSTRIAIS)



MAPA 05:MAPA DA REDE VIÁRIA DE PERNAMBUCO



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, M.C. “A problemática da seca”. Recife: Líber Gráfica, 1999.

AUBERTIN. C. (Org.). “Fronteiras”. Brasília: ED. UNB, 1988.

BONANO, A. (1999) “A globalização da economia e da sociedade: fordismo e pós-fordismo no setor agroalimentar” *In* CAVALCANTI, J.S.B. (Org.) “Globalização, trabalho, meio ambiente – mudanças socioeconômicas em regiões frutícolas para exportação”. Recife: ED. Universitária UFPE. p. 47-94.

CASTRO, I. E. (1994) “Visibilidade da região e do regionalismo – a escala brasileira em questão” *in* LAVINAS, L. et. al. (orgs.) “Integração regional e regionalismo”. Rio de Janeiro: ED. Bertrand Brasil. Pp. 155-168.

CAVALCANTI, J. S. B. e SILVA, A. C. B. (1999) “Estratégias produtivas e o trabalho de homens e mulheres na fruticultura de exportação: O caso do Vale do São Francisco” *in* CAVALCANTI, J. S. B. (Org.) “Globalização, trabalho, meio ambiente – mudanças socioeconômicas em regiões frutícolas para exportação”. Recife: ED. Universitária UFPE. Pp.259.

CODEVASF. (1997) 3ª Superintendência Regional, Pernambuco. *Folheto publicitário*.

_____ : Especial Fruticultura: Receita para crescer. Agroanálises. V.19, nº 1, 1999

COELHO, Oswaldo. Artigo. Primeiro o Vale. 23/set/2003.

CORREIA, Roberto Lobato. *Região e organização espacial*. São Paulo: Ática, 1996.

_____ *Espaço, um conceito-chave da Geografia*. In: CASTRO, Iná Elias de (org). *Geografia: Conceitos e Temas*. Rio de Janeiro: Bertrand, 1995.

_____ *Rede Urbana*. Ática 1999.

DIÁRIO DE PERNAMBUCO, 09/09/2002.

ESTADÃO ON LINE, 23/04/2003

FAUCHER, Daniel. *Geografia Agrária. Tipos e Cultivos*. Barcelona : Ediciones Omega S.A. 1953.

GEORGE, Pierre. *O Homem na terra. A Geografia em Ação*. Lisboa: Edições 70, 1993.

GOMES, Paulo César da Costa. *O conceito de região e sua discussão*. In: CASTRO, Iná Elias de (org). *Geografia: Conceitos e Temas*. Rio de Janeiro: Bertrand, 1995.

HEGEDUS, Lajos; HOLANDA, Amâncio; LAKATOS Andras. *Viti-Vinicultura na Região Tropical*. Recife: SEBRAE/PE, 1996.

IBGE. Produção Agrícola Municipal, 1990-1999.

JORNAL DO COMÉRCIO

LACHIVER, Marcel. *Vins, Vignes et Vignervons. Histoire du Vignoble Français*. Paris: Fayard, 1988.

LIMA, João Gabriel. Artigo. Os Tigres brasileiros. 12/5/2003.

MELAN, Almir Silveira. Políticas agrícolas, desenvolvimento e tecnologia no Nordeste. UFRPE. 1996.

O ESTADO DE SÃO PAULO. Edição 23/04/2003.

SÁ, Alcindo José. *Territórios Usos e Abusos*. 2003.

_____. Espaço e Subordinação: O caso de um perímetro irrigado no submédio São Francisco. Dissertação de Mestrado. UFPE/ DEP. De ciências Geográfica. Recife - PE 124p.

SANTOS, Milton. *Organização de espaço e Organização Social*. Boletim Carioca de Geografia, Rio de Janeiro 1982.

_____ *A Natureza do Espaço*. Técnica e Tempo. EDUSP. 2003.

_____ *Espaço e Método*. São Paulo: Nobel, 1992.

_____ *Técnica, Espaço, Tempo. Globalização e \meio técnico-científico-informacional*. São Paulo: Hucitec, 1994.

SILVA, A. G. (1999) “Trabalho e tecnologia na produção de frutas irrigadas no Rio Grande do Norte – Brasil” In CAVALCANTI, J. S. B. (ORG.) “Globalização, trabalho, meio ambiente – mudanças socioeconômicas em regiões frutícolas para exportação”. Recife: ED. Universitária UFPE. Pp. 307-339.

SOUZA, Marcelo José Lopes de. *O Território: sobre espaço e poder, autonomia e desenvolvimento*. In: CASTRO, Iná Elias de (org). *Geografia: Conceitos e Temas*. Rio de Janeiro: Bertrand, 1995.

VALEEXPORT. Fruticultura: Uma abordagem construtiva. Petrolina-PE. 1996.

_____ *A VALEEXPORT e a fruticultura no vale do sub-médio São Francisco*. Petrolina-PE. VALEEXPORT, 1999.