

O processamento é dominado pelo setor de enlatados. A produção chinesa de suco de laranja concentrado é minúscula (cerca de mil toneladas anuais).

O USDA descreve o crescimento das importações chinesas de suco de laranja como "explosivo". O Brasil permanece como seu único grande fornecedor, com 80% do total. O crescimento rápido do consumo de suco será acomodado pelas importações.

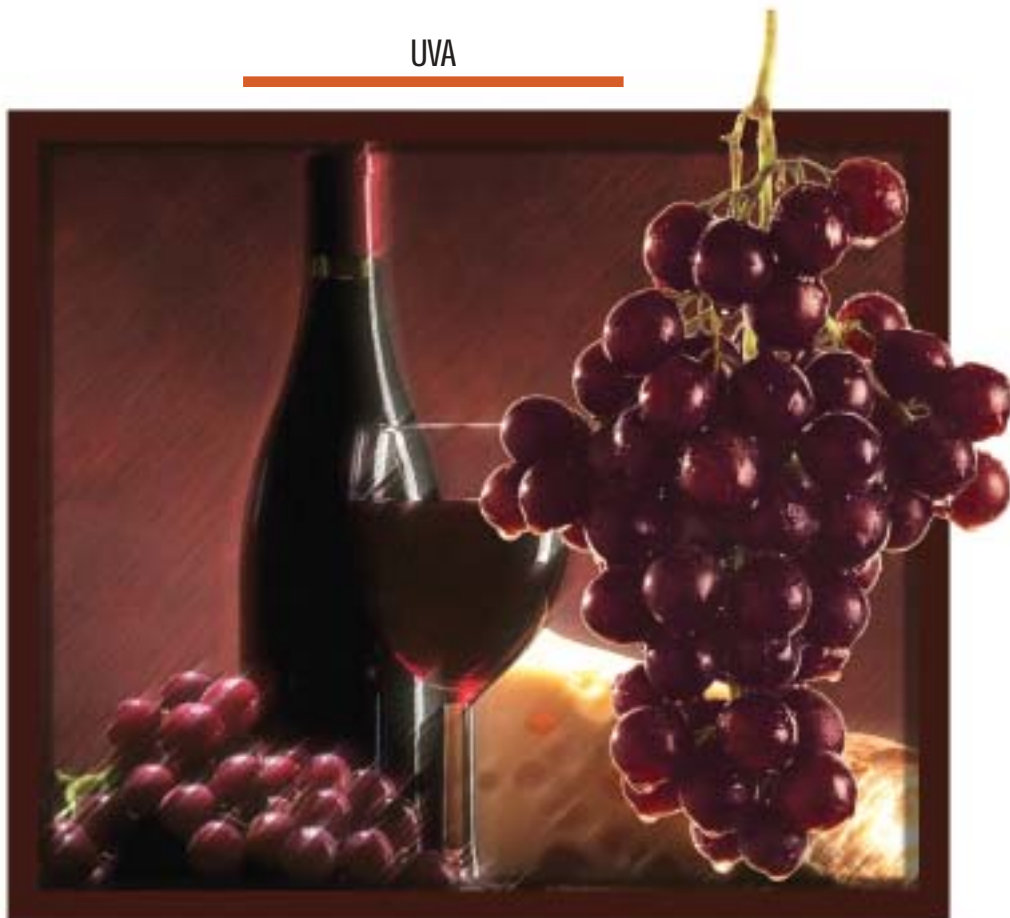
Espera-se que o consumo anual per capita em litros de suco de laranja passe de 0,1 para 0,5 litro de 2001 a 2005, para chegar a 2,0 em 2010. Em volume, isso significa 650 mil toneladas em 2005 e 2,6 milhões de toneladas em 2010. A indústria local de processamento de sucos não terá como produzir tais quantidades na ausência de matérias-primas suficientes. ■

para *grapefruit*), enquanto a produção no Arizona caiu 22%.

Com isso, a previsão é de expansão nas exportações de suco de laranja brasileiras em 2005. Aguarda-se um aumento médio de um quarto nas exportações brasileiras para os Estados Unidos na temporada 2004/05 (julho a julho).

Como as entregas para os tradicionais compradores europeus seguem estáveis, as atenções se voltam para dirigir as vendas para os países do Leste Europeu, China e também Rússia. A produtividade prejudicada pelos furacões voltará aos níveis normais, e os Estados Unidos recuperarão seus volumes de embarque.

Os valores dos contratos de suco de laranja seguem firmes na bolsa de Nova York. As especulações giram em torno das previsões para a safra 2005/06 de laranja na Flórida. O contrato passa de US\$ 1,200 por libra-peso. A tempestade tropical Tammy aos EUA e a presença de greening e cancro cítrico em pomares da Flórida ajudaram a dar suporte aos preços.



Vinhedos em expansão no Sul

A área de vinhedos no Rio Grande do Sul cresceu 45 % ou 3,97% ao ano nos últimos dez anos. A área que mais cresceu foi a de Vacarias. A expansão na Serra Gaúcha, onde estão cerca de 85% da área plantada no estado, ficou a baixo da média gaúcha.

De acordo com o cadastro Vitícola, elaborado pela Embrapa Uva e Vinho, de Bento Gonçalves, sob coordenação da pesquisadora Loiva Maria Ribeiro de Mello:

- Entre as cultivares americanas, o destaque cabe à tinta Bordô, utilizada para elaboração de suco de vinho de mesa,

além de em menor parcela para consumo *in natura*. É uma cultivar com alta concentração de matéria corante, rústica e resistente às doenças fúngicas. Cres-

ceram também as tradicionais Niágara Branca e Niágara Rosada, preferidas para consumo *in natura* e usadas na fabricação de vinho branco de mesa.

- Nas cultivares híbridas, a tradicional Isabel representa quase 80% e

0%, respectivamente, da área de vinhedos desse grupo e do estado, utilizada na elaboração de vinho de mesa, suco e consumo *in natura*.

- Nas castas viníferas, o crescimento

Rio Grande do Sul: área ocupada com vinhedos - mil hectares

Cultivar	1995	2004
Americana	9,6	15,4
Híbrida	9,9	12,9
Européia	4,6	6,9
Total	24,1	35,2

Fonte: Cadastro Vitícola. EMBRAPA

Região	Crescimento Anual (%)
Camp Meridional e Serras do Sudeste	3,18%
Campanha Central	3,50%
Vacaria	6,01%
Guaporé	9,95%



Brasil: produção de vinhos e derivados				
Ano	Vinhos - viníferas	Vinhos de mesa	Outros produtos	Total
1993	53,0	171,7	2,9	258,74
1994	68,7	202,0	29,3	290,20
1995	47,1	213,3	37,9	298
1996	45,3	152,9	21,9	220,18
1997	46,9	182,8	37,9	267,76
1998	33,8	150,8	28,5	213,1
1999	45,8	226,5	38,9	11,30
2000	56,2	273,0	43,6	372,91
2001	34,1	228,9	33,4	296,57
2002	31,6	259,8	48,7	340,04
2003	29,8	203,9	36,6	270,38
2004	42,9	313,7	51,8	408,53

Embora o complexo vitivinícola nacional mostre crescimento e ganhe notoriedade, medidas de proteção são necessárias para assegurar maiores gan-

hos de produtividade e qualidade, para competir no comércio internacional. O consumo de vinhos da Argentina passou de 600 mil litros em 1996, para 11,2 milhões de litros em 2004. Neste ano, deverá chegar a 20 milhões de litros. Estima-se que 40% desse volume competem em preço com vinhos de mesa nacionais.

Como o principal volume de importação de vinhos argentinos está na faixa superior a US\$15 a caixa com 12 unidades de 750 mililitros, para barrar a entrada de vinho argentino a baixo preço no Brasil, representantes do setor dos dois países fecharam acordo em agosto último. O pedido do Brasil, feito em maio, era de US\$15 a caixa.

Como havia uma série de contratos selados, sem condições de serem suspensos, os argentinos acata-ram o piso mínimo de US\$8 a caixa. O pacto tem duração de seis meses. Depois, as partes voltam a se encontrar para rodadas de avaliação de mercado e o compromisso de elevação do valor mínimo. Na visão do instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), o indicativo é de que haja evolução do piso para US\$12 a caixa.

Os dois países também fizeram pacto para o desenvolvimento de ações para viabilizar o estabelecimento de um Imposto em Valor Específico para terceiros países, na área do Mercosul. A idéia é encontrar uma forma para a entrada de vinhos de qualidade duvidosa fora do bloco. Uma das alternativas estudadas é substituir o sistema vigente, de taxaço de 27% sobre o produto estrangeiro, com taxaço por garrafa.

Anomalia de temperatura nas águas superficiais do Pacífico Equatorial, na Região de Niño 3.4 e fases de El Niño Oscilação Sul (ENSO) correlacionadas à vitivinicultura gaúcha, 1985-2002

graus Celsius

1985 LN 1986 PLN1 1987 EN 1988 EN 1989 LN 1990 PLN1 1991 PLN2 1992 EN 1993 1994 EN 1995 EN 1996 LN 1997 PLN1 1998 EN 1999 LN 2000 LN 2001 PLN1 2002 PLN2

ANOM. Linha EN Linha LN

Fonte: Elaborada pela autora com base em dados de CLIMATE (2005). (Ver sigla no texto)

O Brasil também se comprometeu em realizar um amplo estudo de mercado para identificar as suas potencialidades, a exemplo do que foi feito pela Argentina. O objetivo é levantar informações sobre as preferências e os desejos do consumidor. Os recursos para a pesquisa serão repassados para o Ibravin. ■

Combustível com vinho francês

O excesso mundial de vinho atingiu um grau bem alto neste ano. O impacto é brutal sobre a França, onde a vitivinicultura, como questão de paixão, é celebrada como qualquer outra arte. Lá, para espanto geral, pela primeira vez na História, seus produtores são forçados a destilar muitos de seus melhores vinhos para transformá-los em combustível.

A situação é dolorosa, pois difere de anos passados, quando os franceses já vinham tendo de transformar com frequência largas escalas de vinho de mesa de qualidade inferior em vinagre e etanol. Agora, não. Garrafas de vinho francês de qualidade superior são empilhadas nas prateleiras dos supermercados e adegas vinícolas.

No início do ano, enquanto alguns vinicultores protestavam contra os preços baixos, a França pediu que a União Européia aprovasse a destilação de 150 milhões de litros dos vinhos de Denominação de Origem Controlada do país. Até o fim do ano, 100 milhões de litros estarão se transformando em etanol.

A gasolina francesa já contém cerca de 1% de etanol, a maior parte destilada de beterrabas. Essa porcentagem precisa chegar a 5,75% até 2010 para atender às exigências da UE. A convergência de dois fatores levou ao excesso: novos produtores em países como Austrália e Chile e a queda da demanda em lugares como a própria França, onde uma campanha contra a embriaguez ao volante moderou o tradicional consumo no almoço e no jantar.

A influência do El Niño

IKUYO KIYUNA *

Embora mal tenha sido colhida e produzida, a safra de uva e de vinho 2005, no Rio Grande do Sul, está sendo comemorada como a melhor de todos os tempos. Essa constatação já era esperada e comentada pelos especialistas desde o início do ano, quando os bagos de uvas para vinificação estavam ainda nas videiras. O motivo para tudo isso era a condição climática predominante na época de desenvolvimento e principalmente, na maturação e colheita das matérias-primas. O clima é a palavra-chave que dita a qualidade da uva, sendo que, no caso gaúcho, o El Niño tem forte influência.

El Niño - Oscilação Sul (ENOS)

É um fenômeno atmosférico-oceânico caracterizado por mudanças superficiais nas temperaturas das águas superficiais no oceano Pacífico Tropical, que podem afetar o clima regional e global. Na região gaúcha, seus efeitos são de:

- a) excesso de chuvas no primeiro, na fase denominada de El Niño ou episódio quente;
- b) temperaturas mais frias durante a La Niña ou episódio frio.

A denominação vinho fino se refere ao produto fabricado a partir de uvas da videira do grupo de *Vitis vinifera* (variedade européia, apropriada para elaboração de vinhos diferenciados). Apesar de ser o principal estado produtor brasileiro, uma grande parte da região gaúcha não apresenta aptidão climática ideal para a produção de *V. vinifera*. Desta categoria, faz parte a Serra Gaúcha, devido às restrições relativas ao índice hidrotérmico e horas de frio.

A indústria de vinho fino no Brasil teve avanços tecnológicos significativos nos últimos anos. Reflexo disso são as medalhas conquistadas em concursos nacionais e internacionais. Diante disso, vem a pergunta: até que ponto a variação climática influencia a qualidade das uvas viníferas e do vinho, dado o estágio de desenvolvimento tecnológico na sua fabricação?

Para encontrar respostas a essa ques-

tão, foi realizada uma pesquisa para mensurar a influência das ocorrências de El Niño e La Niña sobre a qualidade do vinho fino gaúcho. O modelo econométrico empregado no trabalho permitia dar nota de 1 a 10 à safra gaúcha do AMARANTE. Os dados de anomalia de temperatura mensal (média móvel) do Pacífico Equatorial serviram para correlacionar as ocorrências do El Niño e La Niña.

A safra de vinho é definida no início do ano da colheita. Para definir cada fase do fenômeno, se adotou a anomalia de temperatura dos cinco meses precedentes à colheita. Como exemplo desse critério, a safra 1997 foi associada a PL1 (um ano após La Niña), pois o El Niño 1997-98 só teve início em maio desse ano, após o término da safra 1997.

As variações climáticas consideradas no trabalho influenciaram 65% das variações nas notas obtidas do vinho fino gaúcho no período de 1985 a 2002. A tecnologia utilizada, importante para a melhoria da qualidade, ficou fora da pesquisa. Duas variáveis consideradas tiveram influências significativas e opostas sobre as notas: a EN diminuiu 3,5 pontos e a PLN2 aumentou 3,0 pontos na nota da respectiva safra.

Os resultados sugerem maior acompanhamento do fenômeno ENOS, de duração mínima de cinco meses a vários anos, na tomada de decisão tanto para implantar como para manter a vitivinicultura. A elevada elasticidade-preço em cada ponto da nota, face à característica do produto, na certa, compensam este empenho. ■

* Engenheira Agrônoma, MS, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (IEA) (ikuyo@iea.sp.gov.br). Este artigo foi baseado no resumo "El Niño-Oscilação Sul (ENOS) e a Qualidade do Vinho Fino Gaúcho, 1985-2002", trabalho aceito para ser apresentado no X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia em Bento Gonçalves/RS em novembro de 2005.