



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA

CAMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

A ASCENSÃO DE VINHOS NATURAIS EM FLORIANÓPOLIS: um estudo de caso

ALUNA: LAÍS AYUMI KOSHIKAWA

Orientadora: Tatiana de Macedo Soares Rotolo

RESUMO

O movimento do vinho natural é um movimento de resistência à industrialização e defende a sustentabilidade que se apresenta em crescimento nos últimos anos. O vinho natural não possui certificações ou legislações oficiais ou organizações certificadoras devido a complexidade do termo “natural”, essa característica é uma das principais discussões dentro do movimento por gerar dificuldades na competição de mercado, porém também permite maior liberdade ao produtor. Este trabalho tem o objetivo de analisar a definição de vinho natural, explorar as discussões sobre a certificação e legislação dos vinhos naturais e levantar informações sobre o movimento através de pesquisas bibliográficas, documentais e entrevistas com pessoas incluídas nesse universo na cidade de Florianópolis, Santa Catarina. Os resultados deste trabalho demonstram a complexidade da definição e certificação do vinho natural devido às diversas definições de “natural” e as dificuldades para adentrar o mercado. As informações obtidas neste trabalho apontam para o potencial de crescimento desse movimento e a dificuldade do Brasil de adentrar no movimento de vinhos naturais no mundo devido, principalmente, ao custo e dificuldade de cultivo de uvas orgânicas, essenciais para a produção de vinhos naturais.

Palavras-chave: Vinho; Vinho Natural; Tendências de consumo.

ABSTRACT

The natural wine movement is a movement of resistance to industrialization and advocates for sustainability that has been growing in recent years. Natural wine does not have official certifications or legislation or certifying organizations due to the complexity of the term “natural”. This characteristic is one of the main discussions within the movement because it creates difficulties in market competition, but it also allows greater freedom to the producer. This work aims to analyze the definition of natural wine, explore the discussions on the certification and legislation of natural wines and gather information about the movement through bibliographic and documentary research and interviews with people included in this universe in the city of Florianópolis, Santa Catarina. The results of this work shows the complexity of the definition and certification of natural wine due to the various definitions of “natural” and the difficulties in entering the market. The information obtained in this work points to the growth potential of this movement and the difficulty of Brazil in entering the natural wine movement worldwide, mainly due to the cost and difficulty of growing organic grapes, essential for the production of natural wines.

Keywords: Wine; Natural wine; Consumption trend.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Rótulo do vinho Inanna 2023	12
Figura 2 – Rótulo do vinho Finca Tuíra 2023	12
Figura 3 – Gráfico de pesquisas de vinhos naturais	19

1 INTRODUÇÃO

A Revolução Verde trouxe drásticas mudanças para a agricultura desde seu início em 1960 (CAMPAGNOLLA; MACEDO, 2022). Essa revolução foi responsável pela modernização da agricultura através da mecanização dos campos, introdução de agrotóxicos, fertilizantes químicos e sementes geneticamente modificadas (*Idem*, 2022). O objetivo da Revolução Verde foi aumentar a efetividade da produção de alimentos devido ao crescimento da população (*Idem*, 2022). No entanto, de acordo com Vandana Shiva (2003), o modo como foi analisada a efetividade de produção foi falha, porque ao observar apenas uma planta ao invés de comparar a produção dos sistemas de cultivo completos simplificou-se de modo a descontextualizar a conexão entre água, solo e características das plantas.

A Revolução Verde obteve sucesso no aumento de produção, mas também trouxe aspectos negativos: simplificou demasiadamente sistemas produtivos, implantou o cultivo por monocultura, diminuiu a biodiversidade (CAMPAGNOLLA; MACEDO, 2022), introduziu ao solo agrotóxicos e fertilizantes sintéticos que apresentam riscos à saúde humana e trabalhadores rurais, intensificou a concentração fundiária e gerou o êxodo rural aumentando a competição entre produtores, principalmente com os pequenos produtores, além de aumentar a ocorrência de surtos de pragas e doenças (*Idem*, 2022)

Outro aspecto negativo da Revolução Verde foi a mudança dos sistemas de cultivo, que Shiva (2003) descreve como:

“Na agricultura nativa, por exemplo, os sistemas de cultivo incluem uma relação simbiótica entre solo, água, plantas e animais domésticos. A agricultura da Revolução Verde substituiu essa integração no nível da propriedade rural pela integração de insumos como as sementes e os produtos químicos” (SHIVA, 2003, p.56-57)

A busca pela produção conveniente em massa com retorno rápido do investimento prometido pela Revolução Verde também afetou o mundo do vinho. A produção de uvas começou a ser realizada com o uso de agrotóxicos, pesticidas e fertilizantes sintéticos, tornando-se dependentes destes produtos, esse fato pode ser observado na fala do Pesticide Action Network (PAN) que alega que uvas são a segunda colheita com maiores doses de pesticidas sintéticos (LEGERON, 2022). A vinificação sofreu aumento de interferência humana com uso dos aditivos e manipulação para obter um produto padrão, o vinho industrial (LEGERON, 2020), também chamado de vinho convencional.

Os vinhos convencionais utilizam aditivos alimentares, chamados aditivos enológicos, e segundo a legislação brasileira, esses aditivos não necessitam ser listados nos rótulos e nem informados ao consumidor, levando o consumidor a acreditar que há apenas mosto de uva fermentada no vinho devido a definição brasileira de vinho (CEREJA, 2024) do artigo 3º da lei nº 7.678 de 8 de novembro de 1988: “Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura.” (BRASIL, Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988. Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos: seção 3, Brasília, DF, 1988). O vinho convencional se tornou um verdadeiro produto industrializado, sendo manipulado ao ponto de não ser mais um verdadeiro vinho (CEREJA, 2024).

Nos últimos 50 anos surgiu um aumento na procura por alimentos saudáveis e de produção sustentável devido à relação com problemas de saúde relacionados a comida como diabetes, obesidade, alergias, entre outros e problemas ambientais gerados pela agricultura convencional como o uso excessivo de pesticidas (ASIOLI et al., 2017; CAMPAGNOLLA, MACEDO, 2022). De acordo com Asioli et al (2017), a procura por produtos com menos aditivos, usos de agrotóxicos, pesticidas e tecnologias como Organismos Geneticamente Modificados (OGM) geraram um movimento chamado Clean Label em 1980, que trouxe consigo a busca por alimentos mais naturais.

Seguindo as propostas do movimento Clean Label descritas por Asioli (2017), surgiu similarmente o movimento de vinhos naturais, em resposta ao vinho convencional industrial. Os vinhos naturais são produzidos de maneira sustentável sem o uso de agrotóxicos com o mínimo de interferência humana, que de acordo com Lis Cereja (2024) seriam vinhos feitos de uvas produzidas através de métodos sustentáveis como orgânicos ou biodinâmicos, sem pesticidas e com vinificação, transformação da uva ao vinho, sem aditivos enológicos ou intervenções consideradas invasivas, como descrito por Liz Cereja (2024):

“Agricultura: são elaborados com uvas “limpas”, provenientes de agricultura orgânica ou biodinâmica. Vinificação: são vinificados com “vinificação natural”, ou seja, sem a adição de insumos enológicos ou técnicas enológicas invasivas” (CEREJA, 2024, p.76)

No entanto, o mundo dos vinhos naturais sofre com a falta de definições e regulamentações. O conceito de alimento ou bebida “natural” é vago devido à falta de regulações e definições do termo ‘produto natural’ (GONZÁLEZ, PARGA-DANS, 2020; VECCHIO et al, 2021). Por causa disso, o termo produto natural pode ser definido de diversas

maneiras diferentes, podendo ser relacionado ao valor nutricional ou restrição na adição de produtos sintéticos, resíduos ou aditivos (GONZÁLES et al, 2022). Em conjunto com a falta de legislações sobre vinhos, o termo “natural” torna-se algo que pode ser explorado pelo mercado para fazer produtos parecerem superiores aos que são ausentes do termo, se tornando alvo de críticas por não ter regulamentos definidos para seu uso, podendo ser utilizado com descuido, e conseqüentemente perdendo credibilidade (LEGERON, 2020).

O movimento de vinhos naturais defende que a interferência humana na produção de vinhos convencionais traz a perda da autenticidade do vinho, sustentabilidade social e ambiental, além de trazer a questão da corrupção do terroir, características regionais que influenciam a planta (CEREJA, 2024). A autora Lis Cereja (2024) comenta que com a interferência humana, uso de leveduras selecionadas e aditivos enológicos: “Qualquer mosto que pode ser "corrigido" ou "melhorado" de acordo com a vontade vinícola, pouco importando, no fim das contas, o que o conceito de “terroir” significa.” (CEREJA, 2024, p.41 - 42).

No Brasil, apenas em 1990 foi iniciada a produção de uvas orgânicas para vinificação devido ao aumento de demanda de produtos orgânicos que fossem ambientalmente sustentáveis (ARAUJO et al, 2017). De acordo com Lis Cereja (2024), nesse mesmo ano foi o começo do movimento de vinhos naturais no país através da vinificação natural, ganhando força a partir de 2010. O movimento de vinhos naturais vem se tornando cada vez mais forte, sendo o Brasil o organizador da maior feira de vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos da América do Sul, a Feira Naturebas que já teve diversas edições desde seu início em 2013.

Entretanto, as características tropicais do Brasil causam dificuldades na produção das uvas para vinhos finos por não serem uma planta nativa adaptada, as variedades utilizadas são mais susceptíveis a doenças, conseqüentemente produtores utilizam mais agroquímicos e pesticidas para o cultivo (ARAUJO et al, 2017). Deste modo as uvas não podem ser certificadas como orgânicas, não são uvas limpas, não podem ser utilizadas na produção de vinhos naturais, tornando-se uma dificuldade no adentramento do movimento de vinhos naturais.

Ainda que o Brasil possua obstáculos em relação à produção de uvas orgânicas, devido a condições climáticas e tradições de cultivo vitivinícolas no país, é notável um

crescimento no interesse em vinhos naturais (PIVA, 2018). Por causa das dificuldades de obtenção de uvas limpas, o adentramento do Brasil no movimento de vinhos naturais ocorreu de maneira distinta, produzindo “vinhos naturais” com uvas convencionais, contrário às definições do movimento, mas com o processo de vinificação natural de mínima intervenção (CEREJA, 2024). O crescimento desse tipo de vinho pode ser observado através do aumento de produtores, rótulos, feiras, eventos, bares e restaurantes com carta de vinhos naturais.

Na cidade de Florianópolis, por sua vez, o movimento de vinhos naturais tem despertado o interesse do público. Em setembro de 2024 ocorreu a primeira feira de vinhos dedicada exclusivamente aos vinhos naturais, a feira NUA, com previsão de uma segunda edição em maio de 2025. Tendo também a presença de vinhos naturais na feira Natural Festival em dezembro de 2024 e em restaurantes e estabelecimentos com cartas exclusivas de vinhos naturais como o Bonomi, Porongo e Kompaan.

1.1 Justificativa

O movimento de vinhos naturais apresenta grande potencial de crescimento no mercado gastronômico por causa da demanda crescente por produtos saudáveis de natureza sustentável (ARAUJO, BRUCH, MENEZES, 2016), no entanto é observado uma escassez de estudos nacionais sobre o assunto. A falta de certificações, legislações, definições e conhecimento sobre vinho natural dificulta a obtenção de dados para pesquisas científicas (GALATI et al, 2019; GONZÁLEZ, PARGA-DANS, 2020).

Desse modo, esse trabalho procura criar um arcabouço de informações sobre o tema e evidenciar a relevância do movimento de vinhos naturais que se encontra em crescimento.

1.2 Objetivo Geral

O objetivo deste trabalho é analisar e caracterizar o movimento de vinhos naturais em Florianópolis. A ideia é entender a origem do movimento, o que são esses vinhos, o que eles propõem, as características do movimento em relação à gastronomia contemporânea, o crescimento do movimento, seu potencial de crescimento e sua presença na cidade de Florianópolis.

1.3 Objetivos Específicos

- a) Contextualização do movimento dos vinhos naturais;

- b) Analisar o cenário brasileiro em relação ao movimento de vinhos naturais;
- c) Analisar a inserção do movimento de vinhos naturais em Florianópolis;
- d) Relacionar características do movimento do vinho natural em relação com movimentos gastronômicos contemporâneos.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 VINHOS NATURAIS

Em 1980, surgiu o movimento Clean Label, que embora tenha diversas interpretações e definições, comumente se refere a um movimento sobre alimentos com uso de ingredientes artificiais contra ingredientes naturais (MARUYAMA, STRELETSKAYA, LIM, 2021). Esse movimento tem o objetivo de identificar ingredientes em alimentos que possam causar preocupações à saúde do consumidor (*Idem*, 2021). A conscientização dos consumidores sobre os processos na produção dos alimentos aumenta a demanda por transparência dos processos e ingredientes, juntamente com a procura por alimentos orgânicos, alimentos não geneticamente modificados, minimamente processados e frescos (NACHAY, 2017).

O uso de conservantes e aditivos geralmente tem o objetivo de prolongar o tempo de prateleira dos alimentos ao evitar a proliferação de microrganismos que possam contaminar os produtos e causarem doenças (NACHAY, 2017). Para atenuar o problema, fabricantes procuram substituir aditivos sintéticos com aditivos considerados mais naturais como vinagre, extrato de alecrim, entre outros (*Idem*, 2017). Na pesquisa de Rozin, Fischler e Shields-Argelès (2012), foi constatado que “natural” tende a se referir ao tradicional e autêntico com menos processos envolvidos na produção, sendo assim a compreensão de “natural” seria contra a engenharia genética, intervenção humana e uso de substâncias artificiais, procurando diminuir processos na produção. Observando as informações desses estudos, compreende-se que o vinho natural, seguindo o movimento Clean Label, procura a mínima intervenção humana ao abolir os aditivos artificiais.

O vinho natural não possui uma certificação ou legislação oficial mundial ou nacional, nem mesmo organizações que possam certificá-lo (GONZÁLES, PARGA-DANS, 2020), seguindo apenas um consenso estabelecido pela comunidade global, que define o vinho natural, em sua essência, como uma bebida alcoólica feita de suco de uva produzido de maneira sustentável, como orgânica ou biodinâmica, vinificada com mínima intervenção, com

fermentação selvagem e sem aditivos com exceção de quantidades mínimas de dióxido de enxofre (também conhecido como sulfito ou SO_2) (CEREJA, 2024). O vinho natural é conhecido por diversos nomes, como descrito por Liz Cereja (2024):

“Vinho natural, vinho puro, vinho com baixas intervenções, vinho livre, vinho honesto, vinho nu, vinho sem máscaras, vinho autêntico, vinho vivo, vinho verdadeiro, vinho cru, vinho real, vinho de verdade. O vinho natural tem muitos sinônimos e, mesmo depois de algumas décadas desde o início do movimento, continua causando polêmica” (CEREJA, 2024, p.77)

O vinho natural faz parte de um movimento de resistência à industrialização que surgiu na França em 1980 que preza pela sustentabilidade ambiental e social, métodos tradicionais e pequenos produtores (CEREJA, 2024). De acordo com Lis Cereja (2024), o vinho natural é um vinho produzido a partir de cultivo tradicional e vinificação sem uso de agrotóxicos ou aditivos enológicos para preservar a autenticidade do vinho e com o mínimo de interferência humana. O vinho natural comumente é confundido com vinhos sem sulfitos (aditivo enológico), orgânico ou biodinâmico (GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022), que embora estejam relacionados ao vinho natural, não são necessariamente vinhos naturais, pois o processo de vinificação natural possui suas próprias características (CEREJA, 2024).

A proposta de preservar a autenticidade do vinho se relaciona diretamente contra a interferência humana com o objetivo de “correção” do vinho, a seleção e manipulação de características do produto final que possam corromper o terroir (CEREJA, 2024). O terroir é um termo francês utilizado para definir um senso de localização que não pode ser reproduzido devido à complexa combinação de fatores como: a planta, animais, o clima, geologia local, tipo de solo, topografia, entre outras características, de acordo com Legeron (2020).

A interferência humana no vinho pode se apresentar como o uso de aditivos, para controle de acidez, cor, estrutura, leveduras selecionadas, conservantes, filtração de microrganismos, entre outros processos que possam afetar a longevidade, maturação e características organolépticas do vinho (CEREJA, 2024).

Uma das diversas discussões associadas ao vinho natural por enólogos seria sua falta de definição, o que seria considerado interferência mínima e seus limites ao observar as diferentes visões sobre classificação de “natural” (VECCHIO et al, 2021). A origem dessas discussões é dada por causa da falta de certificação sobre o título de “vinho natural”. Alguns problemas causados pela falta de definições é o potencial de enganar o público, por outro lado

se houver uma certificação ocorrerá a implicação de que outros vinhos seriam inferiores por não serem certificados como naturais (LEGERON, 2020).

2.2 CULTIVOS SUSTENTÁVEIS

Os tipos de cultivos de uva para o vinho natural devem ser sustentáveis, que tragam o mínimo de poluição ou danos à biodiversidade possível através da diminuição ou abolição do uso de aditivos e produtos químicos. Os tipos de cultivos aceitos pelo movimento de vinhos naturais são os cultivos limpos como os orgânicos e biodinâmicos como citados por Cereja (2024): “É fundamental ressaltar que, mesmo quando um vinho é elaborado a partir de uma vinificação natural [...], ele não pode ser qualificado como vinho natural se as uvas não provieram de práticas agrícolas limpas.” (CEREJA, 2024, p.77)

O cultivo orgânico procura o cultivo que mantenha a saúde do solo e planta, proibindo ou restringindo o uso de diversos agrotóxicos e fertilizantes sintéticos (LEGERON, 2020). O vinho orgânico não é considerado um vinho natural devido a regulamentação utilizada no vinho orgânico não respeitar todas as características essenciais do vinho natural (CEREJA, 2024).

A agricultura biodinâmica foi desenvolvida em 1924 por Rudolf Steiner seguindo a ideia de que a terra e elementos naturais têm uma conexão intrínseca essencial para resultados sustentáveis, equilibrados, eficientes e saudáveis (CEREJA, 2024). A agricultura biodinâmica considera fatores biológicos como os ciclos vitais da planta e a dinâmica da atuação das forças da natureza como ritmos astronômicos e preparados biodinâmicos para obter alimentos de alta qualidade nutritiva através da estimulação das relações dos elementos naturais (RAUTA, FAGUNDES, SEHNEM, 2014). Esses preparados biodinâmicos são elaborados com materiais orgânicos como esterco, plantas e minerais e seguem as práticas do dinamismo (CEREJA, 2024) para que o cultivo apresente uma expressão da planta, solo e clima (ARAUJO et al, 2017).

2.3 VINIFICAÇÃO

O processo de vinificação dos vinhos naturais utiliza técnicas ancestrais no qual não há adições no mosto da uva e é realizado através da fermentação selvagem para a obtenção de um produto com a expressão pura da uva (ARAUJO et al, 2017). De acordo com Liz Cereja (2024) as leveduras que realizam a fermentação são responsáveis pelo desenvolvimento dos aromas e sabores característicos de sua origem, sendo assim essencial

para o terroir do produto final. A autora alega que vinhos naturais devem ser feitos com as leveduras selvagens que estão naturalmente presentes no ambiente, nas cascas das uvas, na adega e nos equipamentos de vinificação.

O vinho convencional, durante o processo de vinificação, pode ser manipulado para a obtenção das características desejadas e “correções” através do uso de leveduras selecionadas, enzimas, estabilizantes, conservantes, clarificantes e técnicas enológicas como comentado por Liz Cereja (2024):

“Para cor e estrutura podem adicionar taninos e antocianinas artificiais, e para estabilizar o vinho em tempos menores do que os tempos naturais, estabilizantes artificiais: SO₂, bissulfito de potássio, pasteurização flash, lisozimas, dimetil dicarbonato, ácido sórbico. Para clarificar e estabilizar, existem inúmeros produtos, desde os mais naturais como claras de ovos, caseína (uma proteína do leite), proteínas animais diversas e bentonite, até os mais sintéticos como Polivinil Polipirrolidona (PVPP, um composto plástico), carbono ativo, caseína, goma arábica, bentonite, albumina, gelatina, sílica, cola de peixe estão na lista.” (CEREJA, 2024, p.40)

No movimento de vinhos naturais há discussões sobre a aceitação de algumas técnicas de vinificação como a adição de pequenas quantias de sulfito, clarificação com claras de ovos orgânicos, filtração, entre outros (LEGERON, 2020). Todavia, as opiniões e percepções do que pode ser aceito variam de produtores, ativistas e diferentes movimentos, como pode ser observado em algumas das aceitabilidades e intolerâncias da vinificação biodinâmica, orgânica e opiniões pessoais de autores como Liz Cereja.

De acordo com Cereja (2024) e Araujo et al (2017), desde 2012, o vinho pode ser certificado como um produto orgânico caso seja feito de uvas orgânicas, com a proibição do uso de aditivos sintéticos, restrição no uso de aditivos enológicos como o sulfito e conservantes. O vinho orgânico em si não pode ser considerado um vinho natural, devido ao alto nível de manipulação aceito pela certificação, como o uso de leveduras selecionadas, uso de diversos conservantes e aditivos enológicos e técnicas enológicas, com especificações variando dependendo das organizações de certificação e o país (CEREJA, 2024). O vinho orgânico não possui foco no processo de vinificação, apenas na produção da uva em si, como pode ser observado em uma frase de Liz Cereja (2024): “É interessante notar que os vinhos orgânicos (em comparação aos biodinâmico e naturais, por exemplo) são aqueles que se aproximam mais em estilo, aromas e sabores dos vinhos convencionais.” (CEREJA, 2024, p.64)

O processo de vinificação biodinâmica faz uso de processos naturais, aditivos naturais e segue o calendário biodinâmico em busca das expressões da planta e solo, tendo assim grande foco na expressão do terroir (ARAUJO et al, 2017). A vinificação biodinâmica não aceita aditivos sintéticos nem a adição de leveduras selecionadas, devido a busca da expressão pura da uva (*Idem*, 2017). Cada processo de vinificação segue as fases da lua e posições planetárias devido ao fato de cerca de 90% do vinho ser composto de água e que corpos celestes como a lua afetam marés (CEREJA, 2024). A certificação biodinâmica apresenta maior controle no processo de vinificação do que a certificação orgânica, como descrito por Cereja (2024):

“Os vinhos biodinâmicos são produzidos com a utilização de insumos naturais e técnicas enológicas estritamente regulamentadas pelas certificações biodinâmicas. [...] Vale ressaltar que a adição de leveduras selecionadas não é permitida, e o conservante SO₂ é utilizado de forma limitada.” (CEREJA, 2024, p.72 - 73)

É possível produzir vinhos orgânicos e biodinâmicos que sejam também vinhos naturais ao se atentar ao uso de práticas e insumos que sejam aceitos por ambos certificados, e tanto as uvas orgânicas quanto as uvas biodinâmicas podem ser utilizadas para o processo de vinificação natural por serem de cultivo limpo (CEREJA, 2024).

2.4 Vinho Natural no Brasil

O movimento de vinhos naturais no Brasil se apresenta de maneira diferente do padrão do movimento, não podendo ser considerados vinhos naturais, porque em sua maioria não são feitos com uvas limpas. De acordo com Liz Cereja (2024, p.85): “[...] a maior parte dos vinhos vinificados de maneira natural no país não provém de agricultura própria ou de uvas orgânicas, e boa parte de quem faz vinho hoje em dia não é agricultor.” Em outras palavras, no Brasil há maior foco no processo de vinificação natural do que na origem das uvas, muitas vezes encontrado em seu rótulo os termos “vinho ancestral”, “leveduras selvagens”, “leveduras nativas”, “vinificado naturalmente”, entre outros como pode ser observado nas Figuras 1 e 2 abaixo.

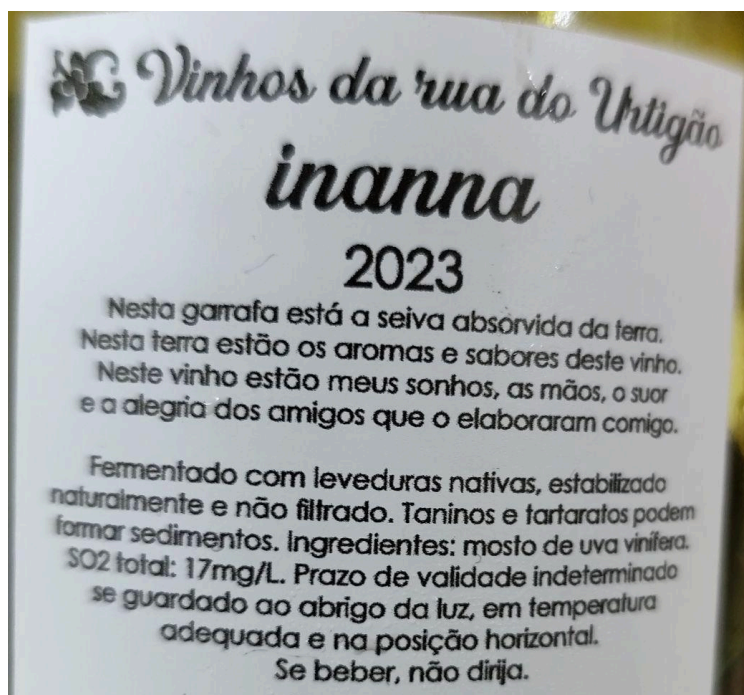


Figura 1: Rótulo do vinho Inanna 2023

Fonte: Autor, 2024

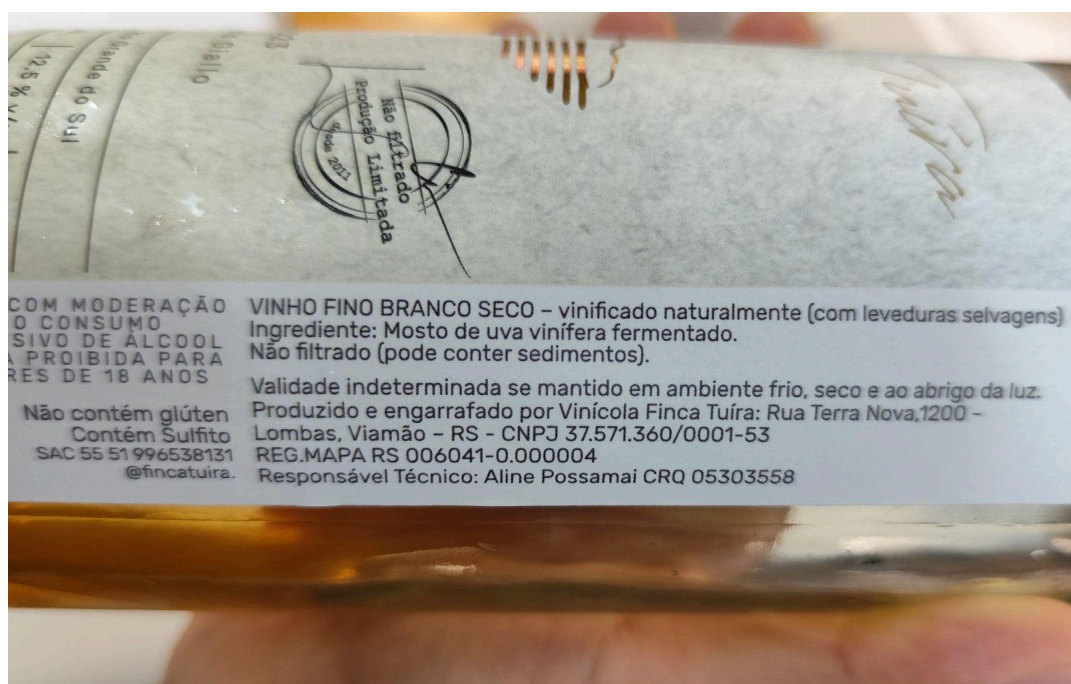


Figura 2: Rótulo do vinho Finca Tuíra 2023

Fonte: Autor, 2024

A viticultura foi introduzida no Brasil no século XVI com a variedade *Vitis Vinífera*, família de uvas utilizadas na produção de vinho fino, que eram cultivadas na Europa (ARAÚJO et al, 2017; PIVA, 2018). Entretanto, a variedade europeia enfrenta obstáculos como clima e umidade por não ser adaptada ao Brasil (ARAÚJO, BRUCH, MENEZES,

2016), tornando-as suscetíveis a doenças (ARAUJO et al, 2017). Para contornar esse problema, produtores devem recorrer ao uso de sistemas alternativos ou intervenção química, este fazendo uso de agrotóxicos e pesticidas (*Idem*, 2017). Devido a essas complicações do cultivo orgânico da variedade europeia, ocorreu a preferência do cultivo da variedade americana (PIVA, 2018).

As videiras americanas tiveram mais êxito que a variedade européia por serem mais resistentes à pragas e condições climáticas, mas suas variedades são boas para consumo *in natura* ou em preparos para suco de uva, tendo qualidade inferior a variedades europeias na produção de vinhos (HAYASHI JUNIOR, ABIB, BOURSCHEID, 2013; SOUZA, 1996, apud PIVA, 2018). Apenas no século XX a variedade *Vitis Vinífera* voltou a obter espaço na viticultura brasileira, onde as produções se concentravam nas regiões Sul e Sudeste do Brasil por apresentarem umidade relativa, temperaturas elevadas e chuvas frequentes (PIVA, 2018). Mesmo assim, o mercado de uvas orgânicas se foca na produção de suco de uva, pois o Brasil não é tradicionalmente um consumidor de vinho, tendo menor exigências de qualidade (ARAUJO, BRUCH, MENEZES, 2016).

As vantagens do cenário do cultivo de variedades americanas sobre as variedades européias pode ser observado no estudo de Hayashi Junior, Abib e Bourscheid (2013), onde a vinícola Garibaldi produzia um vinho tinto de mesa orgânico de uvas de variedade americana que apresentava bom rendimento, mas qualidade inferior para produção de vinhos enquanto o vinho orgânico de Juan Carrau, embora bem elaborado, enfrentava o obstáculo de sua faixa de preço alta. Na pesquisa de Hayashi Junior, Abib e Bourscheid (2013) foi observado a descontinuação de venda em uma das bancas de Juan Carrau Orgânico, tendo sua justificativa descrita como: “[...] o preço alto e a competição de vinhos Argentinos e Chilenos que, apesar de não serem orgânicos, possuem qualidade superior aos vinhos nacionais devido à tradição e, principalmente, as condições de *terroir* desses países.” (HAYASHI JUNIOR, ABIB, BOURSCHEID, 2013, p.157)

Além da burocracia das demandas que devem ser seguidas pelos certificados biodinâmico e orgânico há também outros obstáculos para os produtores, como falta de mão de obra especializada, custos para as certificações no Brasil e aceitação do mercado de preços mais elevados (ARAUJO, BRUCH, MENEZES, 2016; MEDEIROS, MACHADO, LISBOA, 2014).

De acordo com Araujo, Bruch e Menezes (2016), o maior obstáculo da produção do vinho orgânico é o custo alto devido às dificuldades de produção das uvas, que em conjunto com a falta de conscientização das dificuldades e benefícios ambientais e sociais para o público dificultam a compreensão do custo elevado e conseqüentemente a venda do produto. Em virtude dessa situação, a EMBRAPA busca desenvolver uma variedade mais adaptada às características ambientais do Brasil (ARAUJO, BRUCH, MENEZES, 2016).

Conforme o trabalho de Piva (2018), em 2014 haviam 316.000 hectares de vinhedos em sistema orgânico no mundo, com concentração de 80% desses hectares na Europa, enquanto no cenário brasileiro a produção se concentra no Rio Grande do Sul com cinco propriedades, com apenas quatro certificadas, com área total aproximada de 15 hectares. A situação da produção biodinâmica demonstrava que há produtores seguindo o sistema biodinâmico com cerca de 14 hectares e mais 27 hectares em processo de conversão ou implantação do sistema biodinâmico, mas que não possuíam certificações (PIVA, 2018).

De acordo com Liz Cereja (2024), grandes representantes do vinho natural no Brasil, assim como no resto do mundo, são agricultores tradicionais e familiares que se mantiveram com a agricultura tradicional que se converteram para agricultura orgânica ou biodinâmica. Porém a legislação brasileira atual não beneficia os pequenos agricultores, nem incentiva a agricultura orgânica ou biodinâmica, dificultando a obtenção de uvas limpas para produção de vinhos naturais (CEREJA, 2024). Cerca de 80% dos vinhateiros artesanais e naturais no Brasil trabalham de maneira irregular em razão de não existir espaço na legislação para seus produtos, dificultando sua adentração no mercado (*Idem*, 2024).

2.5 Gastronomia Contemporânea

A gastronomia contemporânea aborda aspectos além do alimento, sabor e preparo. Características importantes para esse movimento é a análise da relação entre alimento, nutrição, estilo de vida e sustentabilidade (SINGH, 2024).

“Sustentabilidade surge como uma temática principal, com estudos enfatizando o impacto ambiental da produção de alimentos e consumo, incluindo aspectos como pegada de carbono, uso de água, e desperdício de alimentos. A análise identifica uma tendência pelas dietas sustentáveis - as quais não apenas são nutricionais como também diminuem danos ao ambiente.” (SINGH, 2024, p.14)

De acordo com Zaneti e Schneider (2016, apud JUNIOR et al, 2021, p. 3): “Entre as tendências da gastronomia contemporânea vem crescendo a utilização de produtos e

matérias-primas denominados “tradicional”, produzidos localmente e a partir de métodos orgânicos”. Desse modo, o vinho natural se relaciona com o movimento da gastronomia contemporânea por prezar pela sustentabilidade e o “tradicional”.

O movimento de vinhos naturais possui também diversos aspectos similares a movimentos e tendências da gastronomia contemporânea. O movimento de Slow Food preza pela biodiversidade e produção de alimentos tradicionais e pelo alimento bom, limpo e justo, ou seja, por alimentos com qualidade sensorial, cultural, sustentável e acessível socialmente (SLOW FOOD, 2013). A isenção de rotulagem de aditivos e conservantes no vinho também é um aspecto no qual outro movimento chamado Clean Label é contra, onde defende a transparência de processos de produção como o uso de aditivos e a presença de produtos artificiais considerados limpos (ASIOLI et al, 2017).

A pesquisa de Singh (2024) aponta que a relação da gastronomia com a sustentabilidade não é restrita apenas ao meio ambiente, mas também a impactos sociais, como o suporte da economia local. O autor também comenta sobre fatores socioeconômicos, como a acessibilidade e aceitação sócio-cultural, que devem ser considerados no aspecto de sustentabilidade social. Assim como o movimento de vinhos naturais, além da sustentabilidade ambiental, também demonstra sua natureza de resistência em fatores sociais como preocupações com o espaço no mercado para os pequenos produtores e produtores familiares em relação com a indústria (CEREJA, 2024).

Sendo assim, o movimento do vinho natural possui diversas características similares à gastronomia contemporânea, sendo um movimento de resistência à indústria prezando pela sustentabilidade ambiental e social, possuindo também princípios similares à movimentos inclusos na gastronomia contemporânea como o Clean Label e o Slow Food.

2.6 Legislação e Certificação

O vinho natural ainda não possui quaisquer certificações oficiais, nem no Brasil nem no internacional, logo não possui regulamentações nem padrões definidos (GALATI et al., 2019). A falta de regulamentos e certificado do vinho natural dificulta a divulgação de informações sobre o produto, atrapalhando esse nicho de mercado, e até mesmo pesquisas relacionadas ao tema (GALATI et al, 2019; GONZÁLEZ, PARGA-DANS, 2020) . A definição das aceitabilidades no movimento de vinho natural são realizadas através de

consensos da comunidade, que nem sempre são conclusivos, como a aceitabilidade do uso de SO₂ (CEREJA, 2024).

Em 25 de março de 2020, a França reconheceu o vinho natural, designando o rótulo do método de produção chamado "*vin méthode nature*", que embora não seja uma categoria ou estilo oficial, demonstra o reconhecimento do movimento com uma categoria não oficial que se encontra em observação pelo Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO) para possível reconhecimento oficial futuramente (GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022).

Por outro lado é observado resistência pelo *Comité Européen des Entreprises Vins* (CEEV), associação representante de indústrias de vinhos europeus, sobre clarificação do termo "*vin méthode nature*" que não possui legislações na União Europeia, alegando que provocaria competição injusta pelo fato dos vinhos naturais serem capaz de confundir o público e aparentarem serem mais saudáveis ou melhores (GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022). A Federação Espanhola do Vinho (FEV) similarmente argumenta que vinho não pode ser encontrado na natureza, ele provém de intervenção humana, portanto não poderia alegar uma conexão natural (GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022).

Além dos conflitos no governo europeu, há da mesma maneira a presença de rejeição da certificação e estabelecimento de legislações para o vinho natural dentro do próprio movimento devido a possíveis complicações como burocracias e complicações para produtores, dominação do uso do certificado por indústrias e devido a complexidade de relacionar aspectos como fatores éticos e sociais à certificação (GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022).

“Vinho natural não é um ‘tipo de vinho’. É um movimento contracultura. Vinho natural não é ‘um método’. A real e poderosa revolta dos produtores de vinhos naturais preocupa a profunda re-discussão da relação entre agricultura e indústria, entre cidade e campo, entre cultura e natureza, entre tecnociência e vida orgânica. Reduzir o vinho natural em um conjunto de regulações é jogar o jogo do ‘inimigo’.” (DOTTORI, 2016, apud GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022, p. 3, tradução nossa)

Outro aspecto no qual o movimento de vinhos naturais abrange é a rotulagem, porque o vinho e bebidas alcólicas são isentos da obrigatoriedade de rotulagem de diversos ingredientes (BEUC, 2015, apud GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022). Os autores González, Dans, Fernández (2022) e Asioli et al (2017) defendem que há aumento na

demanda de consumidores por informações mais transparentes e limpas, como defendido no movimento Clean Label, devido ao aumento da consciência nos efeitos que aditivos, pesticidas e conservantes podem ter na saúde dos consumidores e no meio ambiente.

Uma proposta dos produtores de vinhos naturais, além da criação de uma certificação, é a rotulagem dos auxiliares de processamento (GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022), que são descritos como:

“Qualquer substância ou material, não incluso aparelhos ou utensílios, e não consumidos como um ingrediente alimentício por si só, intencionalmente usado no processamento de matérias primas, alimentos ou ingredientes, com a finalidade de realizar um propósito tecnológico durante tratamento ou processamento e no qual pode resultar na presença de resíduos ou derivados não intencional, mas inevitáveis, no produto final.” (OIV, 2016, apud GONZÁLEZ, DANS, FERNÁNDEZ, 2022, tradução nossa)

O objetivo da rotulagem obrigatória seria de ter maior transparência ao público e facilitar a diferenciação do vinho natural, vinho orgânico, vinho biodinâmico, vinho de vinificação selvagem e do vinho convencional, facilitando a conscientização dos consumidores sobre os produtos.

3 METODOLOGIA

Este trabalho, para compreender o cenário do movimento do vinho natural na cidade de Florianópolis, Santa Catarina, utiliza pesquisa do tipo qualitativa. A natureza social do movimento de vinhos naturais traz a necessidade de uso de dados qualitativos, como defendido por Marconi e Lakatos “[...] a mudança das coisas não pode ser indefinidamente quantitativa: transformando-se, em determinado momento sofre mudança qualitativa. A quantidade transforma-se em qualidade.” (MARCONI; LAKATOS, 2003, p.104).

O tipo de pesquisa selecionado foi a pesquisa exploratória, utilizada em temáticas pouco conhecidas ou exploradas (BOTELHO; CRUZ, 2014), com o objetivo de construir um arcabouço de informações sobre o movimento de vinhos naturais na cidade de Florianópolis, Santa Catarina. A pesquisa foi realizada com uso de levantamento de pesquisas bibliográficas, documentais, observações do mercado local e entrevistas semiestruturadas e abertas (BOTELHO; CRUZ, 2014) com dois promotores de vinhos naturais em Florianópolis, Santa Catarina.

Em relação aos métodos aplicados, este trabalho aplica o método científico, descrito por Botelho e Cruz (2014, p.70) como:

“o método usado nas ciências, que consiste em estudar um fenômeno da maneira mais racional possível [...]. Sendo assim, desconsidera superstições ou sentimentos religiosos e se prende à lógica e à observação sistemática dos fenômenos estudados.” (BOTELHO, CRUZ, 2014, p.70)

A técnica de pesquisa utilizada neste trabalho foi entrevistas, instrumento de levantamento de dados de investigação social que utiliza conversação entre indivíduos seguindo uma metodologia, (MARCONI, LAKATOS, 2003) com o objetivo de levantar informações sobre o movimento de vinho natural na cidade de Florianópolis e analisar a coerência com referências bibliográficas. O estilo utilizado neste trabalho é a entrevista semiestruturada devido a flexibilidade e adaptabilidade para o entrevistador de acordo com o modo que a entrevista se desenvolve e liberdade para o entrevistado colaborar e influenciar o conteúdo da pesquisa (BOTELHO, CRUZ, 2014).

Para este trabalho foram realizadas entrevistas com duas pessoas: um sommelier envolvido em eventos de vinhos naturais e um produtor de vinhos de fermentação espontânea. As entrevistas foram realizadas presencialmente seguindo o roteiro pré-estabelecido com o incremento de novas questões desenvolvidas conforme as respostas obtidas durante a entrevista para maior aprofundamento no conteúdo.

4 APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

A pesquisa bibliográfica sugere que o movimento de vinhos naturais possui natureza multidisciplinar e características que se encaixam como um movimento da gastronomia contemporânea, além do movimento defender as mesmas propostas do movimento Clean Label. O vinho natural ainda se apresenta um assunto pouco estudado, sem legislações ou definições e alvo de críticas no mundo dos vinhos, porém que vem crescendo.

A busca por vinhos naturais em pesquisas através do google apontam que o movimento ganhou força a partir de 2012 com alguns picos anteriormente. Na Figura 3 pode-se observar um gráfico de pesquisas sobre vinhos naturais no período de janeiro de 2004 a outubro de 2024 no Google. De acordo com o Google Trends, o Brasil é o segundo país que mais realiza essas pesquisas, ficando atrás apenas de Portugal.

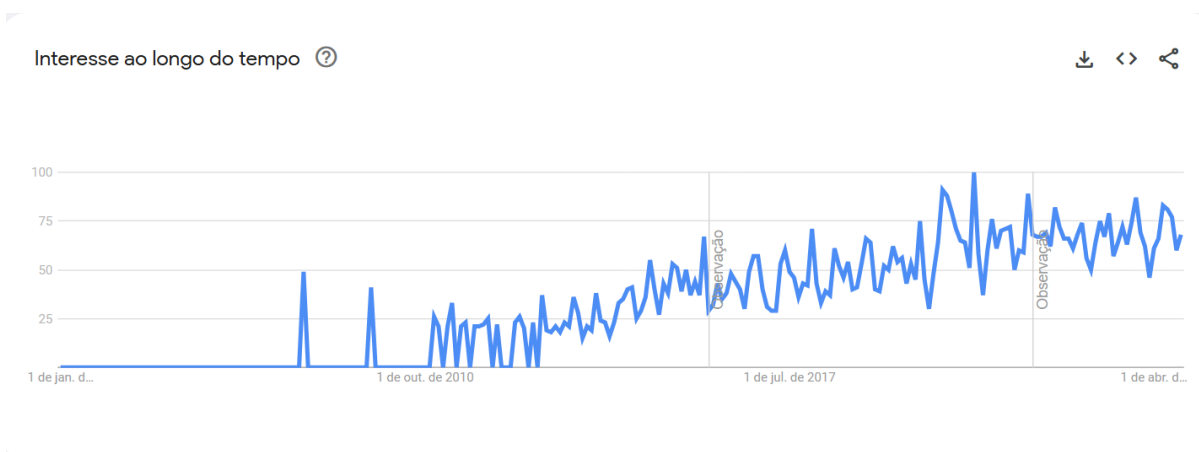


Figura 3 – Gráfico de pesquisas de vinhos naturais

Fonte: Google Trends, 2024.

O crescimento de interesse no assunto também pode ser observado no crescimento da Feira Naturebas. Em sua primeira edição em 2013 a feira apresentava a participação de 20 expositores, destes nove vinícolas brasileiras, e 100 participantes, já em 2024, na 12ª edição houve a presença de 180 expositores, destes 29 produtores brasileiros.

No cenário da cidade de Florianópolis de Santa Catarina pode-se também observar o crescimento de interesse através da ocorrência de eventos com vinhos naturais, tendo a feira NUA, trabalhando exclusivamente com vinhos naturais, no dia 14 de setembro de 2024 e o Natural Festival nos dias 7 e 8 de dezembro do mesmo ano, além de estabelecimentos com a presença de vinhos naturais em suas cartas.

As duas entrevistas realizadas para o levantamento de informações sobre o movimento de vinhos naturais em Florianópolis foram feitas com um sommelier envolvido em eventos de vinho natural, Robson Sturza, e um produtor de vinhos de fermentação selvagem do Quinta do Belasca, Cristian Cardoso.

Robson Sturza trabalhou em uma importadora de vinhos franceses, Empório Mundo, em Florianópolis por 4 anos, desde 2018. Sua inserção ao movimento de vinhos naturais ocorreu em 2021 a partir de pesquisas sobre vinhos orgânicos e biodinâmicos, com um crescente interesse sobre leveduras selvagens do vinho biodinâmico.

Cristian Cardoso adentrou o mundo da fermentação natural há 15 anos, e o mundo dos vinhos em 2019 ao entrar em contato com pequenos produtores na França. A busca por conhecimentos, procura por mais qualidade, menos sintéticos e produtos com terroir motivou Cardoso a realizar produção de vinho natural autodidata. O interesse de Cardoso com os

vinhos naturais apenas aumentou ao perceber o aumento do interesse público neste tipo de produto.

Ambos entrevistados defendem que o uso do termo vinho natural deve ser usado apenas para vinhos feitos de uvas limpas com vinificação de mínima intervenção, mas apontam ramificações no movimento, como a vinificação natural com uvas convencionais, com o questionamento do que seria mais importante, o método de produção das uvas ou o processo de vinificação. Os entrevistados preferem o uso dos termos vinho de mínima intervenção ou vinho livre para os vinhos descritos anteriormente.

O diferencial dos vinhos naturais, para Sturza, é sua singularidade, seu terroir, suas leveduras e seu valor social como uma ferramenta contra a industrialização e apoio aos pequenos produtores. Enquanto Cardoso considera, além do terroir, os denominados “defeitos” pela comunidade do vinho, como as qualidades únicas do vinho natural.

De acordo com Sturza e Cardoso o público que busca vinhos naturais em geral é aberto a novas experiências, buscam mais conhecimento sobre o que consomem enquanto o público mais resistente é composto por pessoas conservadoras, introduzidas e acostumadas com bebidas padronizadas. Na perspectiva de Sturza o público principal do movimento de vinhos naturais são ativistas que procuram ter uma vida mais saudável e sustentável, muito presentes em Florianópolis, enquanto Cardoso acredita que seu público seja consumidores de cerveja que já passaram por um movimento similar, pelos processos da introdução de cervejas artesanais e ácidas, já acostumados com produtos de maior valor e maior custo.

O cenário do mercado de vinhos no Brasil de acordo com Cardoso se demonstra com foco em status, marcas e romantização do produto, dificultando a introdução de vinhos naturais nesse mercado. O mesmo alega que no Brasil há baixa disponibilidade de uvas limpas devido a dificuldade de produção, embora haja demanda, uma perspectiva que vai de acordo com a de Sturza da grande presença de vinhos de mínima intervenção, feito com uvas convencionais no Brasil.

O custo mais alto faz com que o público consumidor seja de classe média para alta, de acordo com Sturza, pois não há incentivos à diminuição de impostos, a matéria prima para a produção de vinhos tem alto custo, da garrafa, rótulo, rolha e o líquido em si. Cardoso demonstra nesse caso uma atitude contra-cultura com o uso de garrafas de segundo uso

sanitizadas para diminuir seus custos, que também segue uma ideologia de sustentabilidade ambiental.

Ambos entrevistados concordam que o cenário de vinhos naturais está em crescimento, Cardoso compara o crescimento com o boom de cervejas artesanais em 2007 que atingiu o ápice em 2018 e atualmente está em queda. O mesmo acredita que o cenário de vinhos naturais atingiu apenas $\frac{1}{3}$ do total do ápice que ele acredita que será atingido em 2030. Sturza defende o crescimento do movimento devido ao aumento da demanda por menos aditivos, o resgate de frentes de trabalho e os movimentos contra o industrialismo, alegando que “o futuro é ancestral”. No entanto Sturza diz que, em sua visão, para ocorrer um crescimento exponencial deve-se realizar exportação, pois o Brasil não é um grande consumidor de vinho nacional.

Em Florianópolis, Sturza alega um crescimento visível do movimento, com aumento da presença no sul da ilha e em restaurantes, perspectiva apoiada por Cardoso que observa o aumento da presença do vinho natural com o surgimento de estabelecimentos como o restaurante Bonomi, fundado em 2023, que apresenta uma carta de vinhos exclusivamente naturais. Essa visão de crescimento visível em Florianópolis vai de encontro com a perspectiva de Cardoso que considera que ainda há muito pouca compreensão e trabalho com vinhos naturais, tanto por quem produz quanto por quem vende. Cardoso diz que é necessário “catequizar” as pessoas sobre vinhos naturais, por isso realiza treinamento em estabelecimentos para saberem vender o produto.

Os entrevistados comentaram que a falta de conhecimento é um ponto crucial no movimento de vinhos naturais. Sturza menciona que o público em geral não sabe a diferença entre vinhos orgânicos e vinhos naturais, por isso considera eventos e feiras importantes, pois permitem conexão entre consumidor e produtor. Esse comentário vai a favor com o ponto de vista de Cardoso, que explica que restaurantes obtém informações diretamente com produtores devido a falta de certificados, adicionando os casos de dificuldade de novos produtores de entrar no mercado devido ao fato de não serem conhecidos na comunidade.

A respeito de legislações e certificações, ambos compreendem que é um assunto complexo devido às diversas perspectivas sobre o assunto e ramificação do movimento e se mantêm sem posicionamento final. Cardoso considera interessante a certificação de vinhos naturais, mas aponta a dificuldade da obtenção de uvas no Brasil, que traria a necessidade da

criação de um certificado para vinhos de mínima intervenção. O mesmo alega que os certificados iriam atrapalhar o mercado pois: “Natural é uma perspectiva do observador”, sendo formado por ideias contra o convencional, a certificação seria o ato de criar regras em um movimento que busca fugir das regras, onde o oprimido se torna o opressor. Sturza defende que embora a regulamentação interna beneficie o mercado, o mesmo tiraria a liberdade do “vinho livre” ao realizar controle de produção.

Sturza e Cardoso veem o mundo dos vinhos como um mercado muito competitivo. Cardoso diz que a vantagem dos pequenos produtores é a produção menor do que a industrial, não necessitando realizar vendas em massa, podendo assim fugir da padronização dos produtos e que devem buscar a diferenciação.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O movimento de vinhos naturais surgiu como resistência a produtos industrializados com falta de transparência em seus processos que se originaram a partir da Revolução Verde. Embora o movimento não possua definições oficiais, apenas seguindo um consenso da comunidade, o movimento possui características em comum com a gastronomia contemporânea, prezando pelo cultivo sustentável com processos de intervenção mínima sem o uso de aditivos.

Esse movimento se caracteriza por ser multidisciplinar com fatores sociais e faz uso de termos com definições abrangentes, como o termo “natural”, dificultando a criação de legislação, certificação dos vinhos naturais e estudos sobre o tema devido a dificuldade de obtenção de dados. O cenário do movimento de vinhos naturais no Brasil se depara com dificuldades em seu desenvolvimento devido a complexidade de produção das uvas de maneira sustentável, por causa das características climáticas do país, e competição de preços no mercado, além da falta de incentivos aos pequenos produtores e agriculturas limpas, fazendo com que grande parte de sua produção não possa ser considerado vinho natural, embora seja realizada a vinificação natural.

De acordo com as entrevistas e pesquisas documentais, a demanda do vinho natural se origina da conscientização da saúde relacionada ao alimento e ao meio ambiente, com o principal público consumidor que busca experimentar e conhecer algo novo. O maior obstáculo do movimento é a falta de conhecimento sobre o assunto, que pode ser observado na escassez de estudos sobre o vinho natural. No cenário de Florianópolis, os destaques da introdução do movimento de vinhos naturais ocorreram através da fundação de estabelecimentos com carta exclusiva de vinhos naturais como o Bonomi em 2023 e as feiras. Segundo os entrevistados, há também a expectativa de crescimento do movimento na cidade, sendo a falta de conhecimento sobre o movimento e do conceito de um vinho natural o maior obstáculo para esse crescimento.

Sendo assim, o movimento do vinho natural é um movimento de sustentabilidade em crescimento que apresenta potencial no mercado de vinhos, mas que possui obstáculos devido a falta de legislação, incentivos, certificação e falta de conhecimentos, como pesquisas e estudos, além das dificuldades de produção em climas tropicais como no Brasil e competição de mercado.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Marcos Vinícius; SILVA, Marielen Aline Costa da; MENEZES, Daniela Callegaro de; BRUCH, Kelly Lissandra. The perspective of organic wine in Brazil—trends, demands and production. In: BIO Web of Conferences. EDP Sciences, 2017. p. 03011. Disponível em: https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/abs/2017/02/bioconf-oiv2017_03011/bioconf-oiv2017_03011.html Acesso em: 4 de fev. de 2025.

ARAÚJO, Marcos-Vinícius; BRUCH, Kelly Lissandra; DE MENEZES, Daniela Callegaro. Organic wine production in Brazil: Challenges and limitations/La production de vin biologique au Brésil—défis et limitations. In: BIO Web of Conferences. EDP Sciences, 2016. p. 03006. Disponível em: https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2016/02/bioconf-oiv2016_03006.pdf. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

ASIOLI, Daniele et al. Making sense of the “clean label” trends: A review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications. Food Research International, v. 99, p. 58-71, 2017. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917303435?casa_token=vt7EOqta-iIAAAAAA:E0aN8hPD_rXxTjn4mlgzhVKc3Mg2j0vvb2VOnX_tYTwrNSfP_WHQLGuoRX2VbPjFWXUTS0wOOw Acesso em: 4 de fev. de 2025.

BARRELI, Suzana. Os vinhos naturais escrevem sua história no Brasil. Guia dos Vinhos, 2024. Disponível em: <https://www.estadao.com.br/paladar/guiadosvinhos/mundo-do-vinho/vinhos-naturais-brasil> - Acesso em: 4 de fev. de 2025.

BARRELI, Suzana. Sócios da enoteca Saint. Isto é dinheiro, 2016. Disponível em: <https://istoedinheiro.com.br/socios-da-enoteca-saint-vin-saint-promovem-feira-de-vinhos-naturais/> Acesso em: 4 de fev. de 2025.

BOTELHO, Joacy Machado; CRUZ, Vilma Aparecida Gimenes. Metodologia científica. São Paulo: Pierson Education do Brasil, 2013. Disponível em: https://cdn.unoparead.com.br/contents/27090f95-0709-43ec-9e94-b1f205f94a6b/assets/resources/978-85-430-0006-0-METODOL_CIENTIF.pdf. Acesso em: 4 de fev. de 2025.

BRASIL, Lei nº 7.678, de 08 de novembro de 1988. Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos: seção 3, Brasília, DF, 1988.

CAMPAGNOLLA, Clayton; MACÊDO, Manoel Moacir Costa. Revolução Verde: passado e desafios atuais. Cadernos de Ciência & Tecnologia, v. 39, n. 1, p. 26952, 2022. Disponível em: <https://seer.sct.embrapa.br/index.php/cct/article/view/26952/0> Acesso em: 4 de fev. de 2025.

CEREJA, Lis. Vinho Natural. São Paulo: Afluente, 2024.

CORREIA JUNIOR, C. A. .; OLIVEIRA, I. M. de .; SOUSA, J. L. C. de; NASCIMENTO, N. V. do; MELO, F. dos S. N. de . Sustainability in contemporary gastronomy. Research,

Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 9, p. e39510917508, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/17508> - Acesso em: 4 de fev. de 2025.

DOTTORI, Corrado. Fine dell'insurrezione?. 2016. Disponível em: <http://ladistesa.blogspot.com/2016/07/fine-dellinsurrezione.html>. Acesso em 5 de fev. de 2025.

FOOD, Slow. Slow food. [Abgerufen am 18.09. 19], 2015. Disponível em: https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2023/10/FinancialStatement_2013_ENG.pdf. Acesso em: 4 de fev. de 2025.

GALATI, Antonino et al. "Natural wine" consumers and interest in label information: An analysis of willingness to pay in a new Italian wine market segment. *Journal of Cleaner Production*, v. 227, p. 405-413, 2019. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S095965261931306X?casa_token=I6JaItQWEAkAAAAA:_jSONBcKFIhBOuGXPCzXmkNk-sP5THZpN8A6zZK6cjSXn3ne6JY0-7fh894OLu5ao8_NMT0Xg. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

GONZÁLEZ, Pablo Alonso; PARGA-DANS, Eva. Natural wine: do consumers know what it is, and how natural it really is?. *Journal of Cleaner Production*, v. 251, p. 119635, 2020. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652619345056?casa_token=gZQZeWiIoacAAAAA:QuNfV8b9YsLAQfKG0yO5sXLdNDeinEG3RypC0ORaEaTM_m61oRJgkeUJFr33-LO0r4_SoffJfA. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

GONZÁLEZ, Pablo Alonso; DANS, Eva Parga; FERNÁNDEZ, Rosana Fuentes. Certification of natural wine: policy controversies and future prospects. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, v. 6, p. 875427, 2022. Disponível em: <https://www.frontiersin.org/journals/sustainable-food-systems/articles/10.3389/fsufs.2022.875427/full> Acesso em: 4 de fev. de 2025.

HAYASHI JUNIOR, Paulo; ABIB, Gustavo; BOURSCHEID, Maria Marlene. Os desafios mercadológicos e de posicionamento dos vinhos orgânicos brasileiros. *Revista Cesumar-Ciências Humanas e Sociais Aplicadas*, v. 18, n. 1, 2013. Disponível em: <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/revcesumar/article/view/2238>. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

LEGERON, Isabelle. *Natural Wine*. Ryland Peters & Small, 2020. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-PT&lr=&id=bCT_DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT18&dq=natural+wine&ots=NbTJi--31V&sig=eFsZghFoO_WQNqX_5X7PWIGfyfg&redir_esc=y#v=onepage&q=natural%20wine&f=false Acesso em: 4 de fev. de 2025.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. *Fundamentos de metodologia científica*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MARUYAMA, Sara; STRELETSKAYA, Nadia A.; LIM, Juyun. Clean label: Why this ingredient but not that one?. *Food Quality and Preference*, v. 87, p. 104062, 2021. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329320303311?casa_token=3H3AHR

ndOM0AAAAA:JrGYKn_9i2l8uV_8CGDmqYSJjL2nTPoSm1cr_JqRjeQ4a_ljPDlsNKZ-KP
xEMpq-t0rGqq6OA. 25 de fev. de 2025.

MEDEIROS, Narjara; MACHADO, Lays; DA SILVA LISBOA, Rodrigo. Identification of organic and biodynamic grape and wine producers in southern Brazil. In: BIO Web of Conferences. EDP Sciences, 2014. p. 03005. Disponível em: https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2014/02/bioconf_oiv2014_03005.pdf. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

NACHAY, Karen. Clean label approaches to food safety. Food Technol, v. 71, n. 11, p. 53-63, 2017. Disponível em: https://www.ift.org/~media/food%20technology/pdf/2017/11/1117_col_ingredients.pdf. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

NATUREBAS. Feira Naturebas, [s. d.] Disponível em: <https://feiranaturebas.com.br/feiras/22-a-23-de-abril-em-sao-paulo/> -. Acesso em: 4 de fev. de 2025.

N U A – 1ª Feira de Vinhos Naturais de Florianópolis. Brasil de vinhos. Disponível em: <https://brasildevinhos.com.br/eventos/n-u-a-1a-feira-de-vinhos-naturais-de-florianopolis/>. Acesso em: 4 de fev. de 2025.

PELLERANO, J. A entrevista na pesquisa em alimentação e comensalidade. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 214-228, dez. 2024. Acesso em: 4 de fev. de 2025.

PIVA, RAFAEL et al. Aspectos agronômicos e fisiológicos de videiras em sistema de produção orgânico e biodinâmico. 2018. Disponível em: https://tede.unicentro.br/jspui/bitstream/jspui/957/2/1540817161_tese_final_rafael_piva.pdf. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

RAUTA, Jamir; FAGUNDES, Julie Rossatto; SEHNEM, Simone. Gestão ambiental a partir da produção biodinâmica: uma alternativa à sustentabilidade em uma vinícola catarinense. Revista de Gestão Ambiental e Sustentabilidade, v. 3, n. 3, p. 135-154, 2014. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/4716/471647055010.pdf>. Acesso em: 4 de fev. de 2025.

ROZIN, Paul; FISCHLER, Claude; SHIELDS-ARGELÈS, Christy. European and American perspectives on the meaning of natural. Appetite, v. 59, n. 2, p. 448-455, 2012. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666312002024?casa_token=A1ofh-a-Q9AAAAAA:pZoZaSloNZLgsDEKMGxZdVEEEIupEEjq9SLjsUu92mNGJaeEvwR5nqbxQ3_0dXA9dlXugT2kLA. Acesso em: 25 de fev. de 2025.

SHIVA, Vandana. Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia. São Paulo: Gaia 2003.

SINGH, Mandeep. Exploring the Intersection of Nutrition, Gastronomy, and Sustainability: A Comprehensive Review of Contemporary Food Trends, Dietary Practices, and Future

Directions in Culinary Health. *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, v. 2, n. 1, p. 14-30, 2024. Disponível em: <https://chandigarhphilosophers.com/index.php/ijmrp/article/view/113/99> - Acesso em: 4 de fev. de 2025.

VECCHIO, Riccardo; DANS, Eva Parga; GONZÁLEZ, Pablo Alonso; ANNUNZIATA, Azzurra. Why consumers drink natural wine? Consumer perception and information about natural wine. *Agricultural and Food Economics*, v. 9, p. 1-16, 2021. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1186/s40100-021-00197-1> Acesso em: 4 de fev. de 2025.

ZANETI, T. B., & Schneider, S. (2016). A conversa chegou à cozinha: Um olhar sobre o uso de produtos agroalimentares singulares na gastronomia contemporânea. *Revista Mundi Meio Ambiente e Agrárias*. Curitiba, PR. Vol. 1, n. 1 (jan./jun. 2016), p. 1.1-1.27.

ANEXO A - Roteiro de entrevista

- 1) O que você entende por vinhos naturais?
- 2) Como foi feito o primeiro contato com vinhos naturais?
- 3) Qual a motivação de trabalhar com vinho natural?
 - a) Quais seriam as características destaque que você observa no vinho natural?
 - b) Em sua percepção, quem é o principal público consumidor? O que eles procuram?
- 4) Qual sua expectativa de crescimento dessa área?
- 5) Como você vê o movimento dos vinhos naturais em Florianópolis?

ANEXO B - Autorizações de entrevista**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)**

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário em uma pesquisa. Leia os termos abaixo e, caso aceite fazer parte do estudo, assine este termo.

Para o caso de documento em cópia física: rubrique todas as páginas e assine no final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador.

Título da pesquisa: **VINHOS NATURAIS EM FLORIANÓPOLIS**

Pesquisador responsável: **Lais Ayumi Koshikawa**

Endereço: R. Quatorze de Julho, 150 - Coqueiros, Florianópolis - SC, 88075-010.

Telefone para contato: (24) 98149-8565

E-mail: lais.ayumi.k@gmail.com

Objetivo da pesquisa

O objetivo desta pesquisa é levantar conhecimento sobre o movimento de vinhos naturais na cidade de Florianópolis e suas consequências na gastronomia e no mundo dos vinhos, explorando o conceito, público alvo e motivação de produção de vinhos naturais.

Quanto a sua participação consiste

A sua participação na pesquisa consiste em participar de uma entrevista aberta relacionada ao tema da pesquisa, sem qualquer prejuízo ou constrangimento para o(a) pesquisado(a).

CONSENTIMENTO DA PESSOA (TITULAR) COMO PARTICIPANTE DE PESQUISA

Eu, Edilaine, abaixo assinado, concordo em participar do estudo. Fui devidamente informado e esclarecido pelo pesquisador sobre a pesquisa e os procedimentos nela envolvidos, bem como os riscos e benefícios decorrentes da minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento e ter acesso ao registro do consentimento sempre que solicitado.

Local: Florianópolis, SC

Data: 29/11/2024.

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) para participar como voluntário em uma pesquisa. Leia os termos abaixo e, caso aceite fazer parte do estudo, assine este termo.

Para o caso de documento em cópia física: rubrique todas as páginas e assine no final deste documento, que está em duas vias. Uma delas é sua e a outra é do pesquisador.

Título da pesquisa: **VINHOS NATURAIS EM FLORIANÓPOLIS**

Pesquisador responsável: **Lais Ayumi Koshikawa**

Endereço: R. Quatorze de Julho, 150 - Coqueiros, Florianópolis - SC, 88075-010.

Telefone para contato: (24) 98149-8565

E-mail: lais.ayumi.k@gmail.com

Objetivo da pesquisa

O objetivo desta pesquisa é levantar conhecimento sobre o movimento de vinhos naturais na cidade de Florianópolis e suas consequências na gastronomia e no mundo dos vinhos, explorando o conceito, público alvo e motivação de produção de vinhos naturais.

Quanto a sua participação consiste

A sua participação na pesquisa consiste em participar de uma entrevista aberta relacionada ao tema da pesquisa, sem qualquer prejuízo ou constrangimento para o(a) pesquisado(a).

CONSENTIMENTO DA PESSOA (TITULAR) COMO PARTICIPANTE DE PESQUISA

Eu, Robson Pereira Souza, abaixo assinado, concordo em participar do estudo. Fui devidamente informado e esclarecido pelo pesquisador sobre a pesquisa e os procedimentos nela envolvidos, bem como os riscos e benefícios decorrentes da minha participação. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento e ter acesso ao registro do consentimento sempre que solicitado.

Local: Florianópolis, SC

Data: 13 / 11 / 2024.

