



Mas, mesmo na França que fabrica os melhores vinhos do mundo, haverá vinhos ruins, vinhos razoáveis, vinhos bons, vinhos excelentes, vinhos espetaculares e vinhos únicos, incomparavelmente bons (comparável a nossa Seleção de 1970). Isso acontece porque para produzir vinhos de boa qualidade e até excelentes, depende-se apenas dos custos e técnicas de produção.

No futebol também, com bastante dinheiro forma-se uma equipe boa para disputar um campeonato, mas, para se ganhar uma Copa do Mundo, o dinheiro embora útil, não é o fator mais importante, nesse caso, a combinação de todos os elementos no mesmo lugar e ao mesmo tempo é mais importante que o custo da seleção.

Na economia, costumamos separar o estudo de um mercado analisando separadamente o lado da oferta e o lado da demanda, neste artigo, a proposta é analisar o lado da oferta de vinhos, ou seja, o que determina a capacidade de produzir bons vinhos e qual é a importância de cada fator de produção para o resultado geral?

Os fatores de produção de vinhos são muito simples, é preciso um terreno numa região onde as uvas que servem à produção se desenvolvam bem, geralmente regiões de clima temperado. Essas regiões são abundantes no mundo, no Brasil tem-se todo o Sul com regiões com esse clima, com estações bem marcadas, com invernos gelados e verões quentes.

Porém, é preciso que o solo dessa região seja apropriado, não pode ser encharcado demais, nem muito seco. A chuva deve cair na hora certa e na quantidade certa também, pois pouca chuva prejudica o crescimento da uva e muita chuva deixa a uva aguada, o que fará um vinho aguado também.

Logo, as regiões onde se produzem a uva já são mais restritas, de modo que poucos lugares no mundo possuem condições apropriadas ao plantio de uvas viníferas, contudo, para a produção de excelentes frutas, essa quantidade de terra é menor que a extensão do Estado de Sergipe. Nessas poucas áreas, que estão distribuídas em dezenas de países, há características de clima e de solo que permitem a produção muito regular de uvas de excelentes condições, mas somente em alguns anos o clima trará a quantidade certa de frio e calor nos momentos mais apropriados, bem como a quantidade de chuva. Assim, o homem por meios das técnicas de plantio, manutenção dos parreirais, métodos de poda e colheita faz sua parte para que a cultura da uva seja a melhor possível nessas terras, porém, ele depende muito que a natureza faça a sua parte para que a qualidade do que é colhido naquela safra seja muito melhor que a média.

Pode-se dizer que no futebol ter uma ótima estrutura e um excelente técnico garante uma equipe boa para disputar o campeonato, mas sem os melhores jogadores, não se é campeão.

A cultura da uva é uma atividade agrícola, portanto, nem tudo está sob o controle do homem, este faz o que é possível para garantir a melhor matéria prima, pois será a partir dela que se obterá o melhor produto final. A partir de sua colheita, inicia-se um processo industrial de produção, todo ele controlado pelo homem, logo, a técnica de produzir o vinho será igual para uma uva boa, excelente ou espetacular, enfim, toda qualidade final do vinho depende apenas da qualidade da uva, uma vez que o processo de produção será sempre o mesmo, independente da qualidade da fruta.

Atualmente, as fábricas de vinhos utilizam-se dos melhores equipamentos possíveis e contratam os melhores profissionais formados em universidades, para garantir a máxima qualidade e eficiência no processo de produção.

A primeira etapa da manufatura do vinho é preparar a uva para gerar o caldo ou mosto, que consiste em lavar a uva, esmagá-la delicadamente para rasgar a pele e soltar as bagas e um pouco do seu suco. A partir da obtenção do mosto, a próxima etapa é colocá-lo num reservatório especial para fermentar, para naturalmente obter decomposição da uva e produzir o vinho gota, obtido pela

filtragem para a retirada do mosto, e o vinho-prensa, obtido pela prensagem do mosto.

Nas misturas apropriadas, o vinho gota e o prensa são depositados noutra barrica para a finalização da fermentação, estabilização e filtragem. Após este processo, enfim o vinho poderá ser armazenado em tonéis de madeira (os melhores tonéis são de carvalho francês), para que descanse por período variado, dependendo do tipo de vinho. Esse processo de envelhecimento em carvalho pode durar de 1 a 10 anos. Quanto mais tempo ficar, mais novo for o barril e melhor for sua madeira, mais amadeirado será o vinho, ganhando sabores e aromas mais intensos.

Após o envelhecimento, o vinho em carvalho deverá ser engarrafado, nesse processo todo cuidado é pouco, pois vinhos excelentes podem ser estragados se houver contaminação do líquido no processo de envasamento, logo, máquinas especiais que retiram o líquido do barril e o depositam nas garrafas, sem permitir o seu contato com o ar, são essenciais para preservar a qualidade de barril da bebida.

Após o envase, as garrafas serão guardadas para o envelhecimento final, nessa etapa, que pode durar de meses a anos, há a concentração dos elementos de sabor e aroma nas moléculas do vinho, dando-lhe complexidade. É nesse importantíssimo momento que os grandes vinhos são formados, pois são as características únicas da uva daquela propriedade se fundirão em microscópicas moléculas, que ao tomarem contato com o ar, se quebrarão e soltarão seu aroma intenso e inconfundível, que ao tocaram a língua desabrocharão sabor único e marcante.

Um vinho extraído da mesma barrica, que descansou no mesmo tonel, mas que foi guardado em uma garrafa em condições diferentes, será também diferente, essas mudanças ocorrem em função do tempo que a garrafa descansou e as condições a que foi submetida em seu período de guarda, por isso, as melhores fábricas do mundo possuem adegas enormes no subsolo, onde a luz e a temperatura são controladas, para que garantam as melhores condições de guarda possível até o momento de enviá-las às lojas para venda.

Conforme percebido, fabricar vinho é simples, mas fabricar vinhos excelentes é bem complicado, pois todos os processos tornam-se mais custosos, pois exigem as melhores propriedades, os melhores equipamentos, os melhores insumos (barril, rolha, etc), mas principalmente, profissionais altamente qualificados que garantam a máxima qualidade da uva e de todo o processo de manufatura da bebida. O processo de produção de vinhos tem o mesmo custo em safras boas, regulares ou ruins, ou seja, gasta-se o mesmo com o processo de produção, independentemente da qualidade da uva colhida.

Segundo as estatísticas do Instituto do Vinho da Califórnia (Statistics - The Wine Institute), estima-se que a produção anual de vinhos no mundo gira em torno de 27 bilhões de litros. A França é a maior produtora, com 5 bilhões de litros, e o Brasil figura na 16ª posição, com uma produção de 240 milhões de litros por ano.

Dos 27 bilhões de litros produzidos de vinho em todo o mundo no ano, uns dos melhores e de produção regular é o Château Petrus, produzido na região de Bourdeaux na França. Desse vinho são produzidas apenas 2,5 mil garrafas por ano, o preço de mercado de cada garrafa geralmente supera mil dólares, mas, cada garrafa da safra de 1982 de um Petrus pode custar até US\$ 70.000,00.



Logicamente, os preços exorbitantes das garrafas raras de safras especiais não significam que para produzi-las o custo foi maior para o produtor em relação às garrafas de outras safras normais, assim como, o custo da seleção de 1970 não deve ter sido maior que o custo da seleção de 1974 ou de 1978.

Isoladamente, o lado da oferta do mercado apenas define o custo de produção, que depende da quantidade e qualidade dos fatores produtivos utilizados, o custo total da produção será diluído pelas quantidades produzidas, gerando assim o custo unitário de cada garrafa.

Quando o produtor gastar muito para produzir poucas garrafas, caso dos melhores produtores mundiais de vinhos, o custo de cada uma resulta elevado, logo, o preço de cada garrafa vendida ao mercado precisa ser alto para cobrir seus custos e assim gerar algum lucro ao produtor do vinho. Assim, para uma produção fixa e pequena, mantidos os custos de produção de cada garrafa estáveis, o lucro do produtor depende apenas do preço de venda de cada garrafa.

Muito provavelmente, o produtor do Petrus 1982 tenha vendido sua produção a um preço parecido ao da safra do ano anterior, mas o que faz uma garrafa daquela safra ser tão cara nos dias de hoje é definido não mais somente pelo lado da oferta do mercado, mas pelo lado da demanda, que reconheceu nele as características de um vinho único e, depois de 30 anos, são raríssimas as garrafas disponíveis para compra no mercado.

A sorte dos amantes do vinho é que, ao contrário dos amantes do futebol, podem pagar para ter o prazer de desfrutar de um evento único que ocorreu há décadas ou até séculos e que jamais se repetirá, basta apenas saber se o seu bolso suportará o preço!

**A JANELA ECONÔMICA** é um espaço de divulgação das idéias e produção científica dos professores, alunos e ex-alunos do Curso de Economia das Faculdades Integradas Santa Cruz de Curitiba.

- Cada artigo é de responsabilidade dos autores e as ideias nele inseridos, não necessariamente, refletem o pensamento do curso.

- O objetivo deste espaço é mostrar a importância da formação do economista na sociedade.