

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL
CURSO DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA**

**PRINCIPAIS CUSTOS DE PRODUÇÃO PARA O PROCESSO DE
ELABORAÇÃO DE VINHOS**

RAFAELA RIBEIRO DA SILVA

PETROLINA, PE

2023

RAFAELA RIBEIRO DA SILVA

**PRINCIPAIS CUSTOS DE PRODUÇÃO PARA O PROCESSO DE
ELABORAÇÃO DE VINHOS**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao IF SERTÃO-PE *Campus*
Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção
de título de Técnico em Viticultura e
Enologia.

PETROLINA, PE

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

S586 Silva, Rafaela Ribeiro.

Principais Custos de Produção para o Processo de Elaboração de Vinhos /
Rafaela Ribeiro Silva. - Petrolina, 2023.
24 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Viticultura e Enologia) -Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona
Rural, 2023.

Orientação: Prof. Msc. Manoel Pedro da Costa Noronha Junior.

1. Enologia. 2. Vinificação. 3. Custos. 4. Produtividade. I. Título.

CDD 663.2

RAFAELA RIBEIRO DA SILVA

**PRINCIPAIS CUSTOS DE PRODUÇÃO PARA O PROCESSO DE
ELABORAÇÃO DE VINHOS**

Trabalho de Conclusão do Curso apresentado ao IF SERTÃO-PE *Campus* Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção de título de Tecnólogo em Viticultura e Enologia.

Aprovada em: 29 de Novembro de 2023 .

Documento assinado digitalmente
gov.br ELIS TATIANE DA SILVA NOGUEIRA
Data: 14/12/2023 09:20:43-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professora M.Sc Elis Tatiane da Silva Nogueira
IFSertãoPE, Campus Petrolina Zona Rural

**Zilson Marques
de Sousa:**
09367888520

Digitally signed by Zilson Marques de Sousa:
DN: CN=Zilson Marques de Sousa,09367888520,
OU=IFSERTAOPE - Instituto Federal do Sertão
Pernambucano, O=CPEdu, C=BR
Reason: I am the author of this document
Location: your signing location here
Foxit PDF Reader Version: 11.2.2

Professor M.Sc Zilson Marques de Sousa
IFSertãoPE, Campus Petrolina Zona Rural

Documento assinado digitalmente
gov.br MANOEL PEDRO DA COSTA NORONHA JUNIOR
Data: 14/12/2023 10:13:02-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professor/Orientador M.Sc Manoel Pedro da Costa Noronha Júnior
IFSertãoPE, Campus Petrolina Zona Rural

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo mostrar a análise fundamental para a gestão eficiente e sustentável dos empreendimentos vitivinícolas. Esse processo envolve a identificação dos custos associados à produção de vinho, desde o cultivo das uvas até o produto final. O objetivo é obter uma visão clara dos gastos envolvidos e tomar decisões informadas para maximizar a rentabilidade. Para identificar o custo de produção, é necessário considerar diversos aspectos. Primeiro, os custos das matérias-primas, como as uvas, devem ser levados em conta. Isso inclui o valor de compra das uvas ou os custos de produção das próprias uvas, como tratamentos fitossanitários, fertilizantes e a mão de obra agrícola. Isso abrange desde a colheita das uvas até o processo de vinificação e engarrafamento. É necessário considerar os salários dos funcionários, encargos sociais, e qualquer treinamento necessário. Os equipamentos e instalações também têm um impacto significativo nos custos de produção. Isso inclui os custos de aquisição e manutenção de equipamentos como prensas, tanques de fermentação, barris de envelhecimento e engarrafadoras. Os custos de energia e utilidades, como eletricidade e água, também devem ser considerados. A embalagem e rotulagem são outros fatores a serem considerados. Isso abrange os custos das garrafas, rolhas, rótulos, caixas de transporte e qualquer embalagem secundária utilizada para o produto final. Além disso, é importante levar em conta os custos associados ao marketing e distribuição do vinho, como, publicidade. Os custos administrativos, como salários dos funcionários administrativos, aluguel do escritório, seguros e despesas gerais, também devem ser incluídos. Ao dimensionar o custo de produção em unidades vitivinícolas, é essencial acompanhar e registrar todos os custos incorridos ao longo do processo produtivo. Isso permite uma análise precisa dos gastos e auxilia na tomada de decisões estratégicas, como ajustes de preços, otimização de recursos e identificação de áreas de redução de custos. Essa análise detalhada permite uma gestão mais eficiente e informada, auxiliando na maximização da rentabilidade e no sucesso do empreendimento.

Palavras-chave: Vinificação, Custos, Produtividade

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a meus pais que sempre me apoiaram em tudo, a minha mãe que dedicou sua vida a minha educação e bem estar, aos meus amigos que sempre me apoiaram e me ajudaram com palavras de autoestima, aos meus professores que dedicam a vida para nos passar o conhecimento necessário, todos aqui contribuíram para o meu futuro, minha eterna gratidão.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de aproveitar este momento para expressar minha profunda gratidão a todas as pessoas que desempenharam um papel importante em minha jornada acadêmica e pessoal. Primeiramente, gostaria de agradecer à minha mãe, que sempre foi meu pilar de apoio e fonte de inspiração. Sua dedicação e encorajamento constante foram fundamentais para meu crescimento e sucesso. Sem sua presença e apoio, eu não teria chegado tão longe. Também gostaria de expressar minha gratidão aos meus amigos da graduação, vocês foram uma parte essencial dessa jornada, compartilhando risos, desafios e momentos inesquecíveis. Sua amizade e apoio me ajudaram a superar obstáculos e a alcançar minhas metas acadêmicas. Sou muito grata por ter amigos tão incríveis ao meu lado. Além disso, gostaria de agradecer aos meus professores da faculdade. Seu conhecimento, habilidades pedagógicas e orientação foram fundamentais para minha formação e desenvolvimento acadêmico. Cada um de vocês contribuiu para minha compreensão e paixão pela área de estudo. Sou grata por sua dedicação em compartilhar seu conhecimento e moldar meu futuro. Obrigada do fundo do meu coração.

*“Tomar vinho é saborear uma gota do
rio da história humana”*

(CLIFFTON PAUL FADIMAN)

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2 REFERENCIAL TEÓRICO	4
2.1 Encadeamento vitivinícola e seus principais custos de produção	4
3 OBJETIVOS	8
3.1 Objetivo Geral	8
3.2 Objetivos específicos	8
4 MATERIAL E MÉTODOS	9
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	10
5.1 Custo com a matéria prima: uvas.....	10
5.2 Custo com aquisição de máquinas e equipamentos.....	10
5.3 Mão de obra e insumos enológicos e agrícolas	11
5.4 Armazenamento e Envelhecimento	11
5.5 Dispêndios de composição e de ordenamento administrativo	12
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	13
REFERÊNCIAS	14

1. INTRODUÇÃO

O setor vitivinícola desempenha um papel significativo na economia e na cultura de muitas regiões ao redor do mundo. “Os vinhos brasileiros têm melhorado significativamente em qualidade, graças a investimentos em pesquisa, tecnologia e inovação. Os produtores estão focados na produção de vinhos finos de alta qualidade, explorando variedades de uvas que se adaptam bem às condições locais”, afirma Danilo Bianculli, sócio fundador da Elite Vinho, empresa especializada na importação e distribuição de vinhos finos. No segmento de uvas para processamento, o maior volume é usado para a produção de suco e vinho de mesa, e a menor parte para a produção de vinhos finos. Conforme os dados apresentados na reunião da Câmara Setorial da Uva, em 2022, a produção de vinhos de mesa aumentou 11,6% em relação ao ano passado.

O aumento do consumo de vinho refletiu positivamente na produção nacional, fomentando a prática da viticultura. Para abastecer o crescente número de consumidores, há disponíveis no mercado tanto rótulos importados quanto nacionais, que são provenientes de diferentes regiões vinícolas, sendo a Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul, a mais conhecida e maior produtora de vinhos do país. Outras regiões incluem o Vale do São Francisco, em Pernambuco e Bahia, e a região do Planalto Central, em Goiás e Minas Gerais (O globo, 2023).

As empresas vinícolas brasileiras que elaboram vinhos finos, tem participado cada vez mais de concursos internacionais. Em 2021, conquistaram 309 medalhas internacionais, sendo 186 de espumantes, segundo dados obtidos na Associação Brasileira de Enologia (ABE). É importante destacar que os vinhos finos também são produzidos, embora em pequenos volumes, em diversas regiões que teoricamente não seriam adequadas para a produção de vinhos, tendo como referência a tradicional vitivinicultura da Europa (Embrapa, 2022). As unidades vitivinícolas são responsáveis pela produção de vinhos de qualidade, desde o cultivo das uvas até a comercialização do produto final. No entanto, para garantir a sustentabilidade e o sucesso desses empreendimentos, é essencial compreender e dimensionar adequadamente os custos envolvidos em todo o processo de produção.

O dimensionamento do custo de produção em unidades vitivinícolas é um processo fundamental que visa identificar, quantificar e analisar todos os gastos

relacionados à produção de vinho. Isso vai além do simples conhecimento dos custos das matérias-primas, como as uvas, e envolve uma visão abrangente dos elementos que impactam os custos ao longo de toda a cadeia produtiva. Ao dimensionar os custos, é necessário levar em consideração diversos fatores. Primeiramente, estão os custos das matérias-primas, como as uvas, que podem ser adquiridas ou produzidas pela própria vinícola. Além disso, os custos de mão de obra desempenham um papel crucial, pois abrangem desde o trabalho no campo, durante a colheita das uvas, até o processo de vinificação e engarrafamento.

Os custos relacionados aos equipamentos e instalações também devem ser considerados, incluindo a aquisição, a manutenção e a substituição de equipamentos vitivinícolas essenciais, como prensas, tanques de fermentação e barris de envelhecimento. Os custos de energia e utilidades, como eletricidade e água, são fatores adicionais a serem contemplados. Outro aspecto relevante é o custo da embalagem e rotulagem, que inclui materiais como garrafas, rolhas, rótulos e caixas de transporte. Além disso, os custos associados ao marketing, distribuição e comercialização do vinho também devem ser analisados, considerando atividades como promoção, publicidade, transporte e participação em eventos.

É importante incluir os custos administrativos, como salários dos funcionários administrativos, aluguel do escritório, despesas gerais, para obter uma visão abrangente dos gastos operacionais da unidade vitivinícola. Os conceitos, cálculos matemáticos e o processo de desenvolvimento da análise financeira, apesar de identificarem o tipo de empresa, devem ser adaptados às necessidades de cada situação específica. Para isso, será necessário que o empresário realize uma pesquisa cuidadosa e identifique os valores reais, para os diferentes itens da análise financeira (RIZZON, 2023).

A análise financeira começa com a estimativa do plano de produção, que é a identificação do volume de produtos que pretendemos comercializar num determinado período de tempo. Depois, calculamos o valor do investimento físico - equipamentos e instalações necessários para o cumprimento das metas de produção - onde relacionamos as quantidades e os custos das máquinas, equipamentos, veículos, ferramentas e demais materiais permanentes.

O ponto de partida para o planejamento financeiro de nossa agroindústria de processamento de uva foi a definição de quanto pretendemos produzir. E essa não é

uma definição aleatória, mas que depende do mercado que queremos atingir, da disponibilidade de matéria-prima e da concorrência que vamos enfrentar. Além disso, é preciso avaliar, com cuidado, a disponibilidade de capital próprio e de terceiros (RIZZON, 2023).

A análise de mercado é importante para elaborar um projeto de viabilidade pois, a partir dela, são obtidos dados sobre a demanda e oferta e seus elementos, a região geográfica em que o empreendimento poderá atuar, custos de produção e preço de venda praticados pelos concorrentes (WOILER; MATHIAS, 2013).

Nesta breve introdução, foi apresentada a importância do dimensionamento do custo de produção em unidades vitivinícolas como um processo essencial para a gestão eficiente desses empreendimentos. Através dessa análise detalhada, é possível obter uma compreensão clara dos gastos envolvidos ao longo do processo produtivo, contribuindo para o sucesso e a sustentabilidade do negócio vitivinícola.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Encadeamento vitivinícola e seus principais custos de produção

O roteiro da produção vitivinícola envolve um cenário de custos compreendendo o instante da preparação do solo até a comercialização do vinho para o mercado consumidor. Os custos de produção podem variar significativamente dependendo das necessidades da região, das práticas agrícolas e da proposta dos vinhos que serão produzidos.

A forma de produzir um vinho poderá ser ajustada em alguns aspectos, de acordo com as condições locais e outras características específicas. O dimensionamento do total produzido de vinho no Brasil e nos demais países produtores da bebida, enfrentam um cenário positivo, mesmo com condições limitantes como inconstâncias no clima e outros desafios no processo de vinificação. De acordo com BORTOLETTO, HUNOFF, ALCARDE, (2021), o vinho é importante e possui impacto econômico diferenciado para todos os países, com destaque para os territórios da Europa, da África, América do Sul e do Norte, onde os maiores produtores do mundo são a Itália e a França, com produção de cinco de bilhões de litros por ano. O Brasil neste contexto, elevou a quantidade produzida de vinho fino e de mesa, ultrapassando mais 250 milhões de litros de vinho por ano.

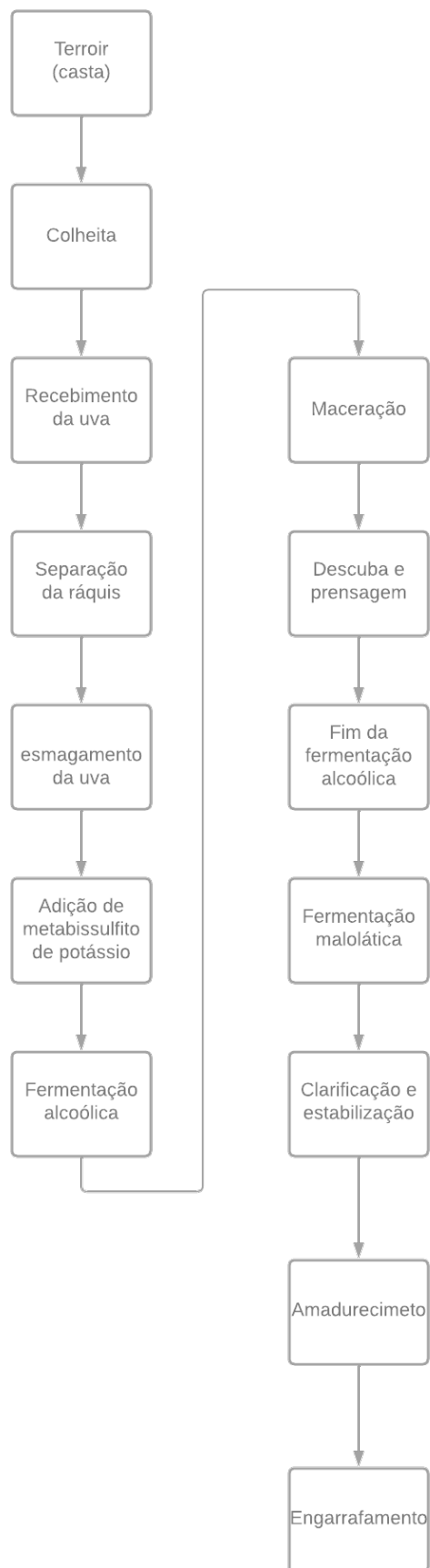


FIGURA 1 – Etapas do processo de elaboração do vinho tinto.

Fonte: Próprio autor.

A figura 1, destaca de forma resumidamente o fluxo produtivo para a obtenção do vinho tinto, destacando os instantes e a ação específica que foi realizada. De maneira inicial, é possível destacar o cuidado com o plantio e sua respectiva preparação do solo. Neste momento é possível apontar os custos com a área a ser utilizada, compreendendo a possibilidade de aquisição ou arrendamento. Quando há a disponibilidade de água ao longo de todo o ano, o sistema de irrigação com toda a estrutura motivadora da produção, para viabilizar a implantação das mudas de videira. Na sequência, a condução do vinhedo com o manejo regular, por meio da poda de condução, controle de possíveis pragas e doenças, configuram custos contínuos ao longo do ano. Os insumos agrícolas, por meio dos fertilizantes, pesticidas e outros insumos agrícolas representam um conjunto significativo dos custos para a manutenção da área cultivada.

Para o período de colheita, será necessário um quantitativo de mão de obra condizente para o total da área que será colhida. Nos espaços produtivos mais modernos ou que fizeram opção por um processo de colheita mecanizada, é possível perceber custos de produção mais elevados no curto prazo, porém, alcançando uma tendência de um benefício maior de longo prazo. No instante seguinte, as uvas serão destinadas ao processo agroindustrial, com o intuito de atender o roteiro de vinhos e outros produtos pré-definido inicialmente.

Os equipamentos de vinificação, com a aquisição e manutenção como prensas, tanques de fermentação, filtros, bombas e barris, são custos com elevada representatividade. Há uma demanda por mão de obra específica, demandando profissionais especializados para a vinificação, enólogos e outros trabalhadores são essenciais para o processo de produção. Os custos com o armazenamento e/ou envelhecimento demandando a manutenção das condições ideais de temperatura e umidade para o envelhecimento do vinho em barris ou tanques com destaque para a presença de custos adicionais.

O custo com o engarrafamento e a rotulagem, por meio do envase do vinho, a aplicação de rótulos e lacres, além de embalar para transporte são despesas relacionadas à fase final do processo de produção. Há a necessidade de realizar investimentos em design gráfico, impressão e rotulagem, são custos associados à apresentação do produto. As estratégias de marketing, enquanto ação de publicidade, participação em eventos, degustações e outros esforços de marketing são essenciais

para promover o vinho, somados com os custos de distribuição, levando o vinho até o consumidor final envolve custos logísticos, transporte e, muitas vezes, a comissão de intermediários, como distribuidores e varejistas. De maneira complementar as certificações envolvem em algumas regiões a certificação de vinhos como orgânicos ou de denominação de origem gerando custos adicionais.

QUADRO 1 – Estimativas dos custos de produção para uma garrafa de vinho tinto cm 750 ml.

ITEM	VALORES ESTIMADOS
Uva in natura – 1,5kg	R\$ 5,85
Produtos enológicos	R\$ 1,25
Garrafa 750 ml	R\$ 2,35
Rolha classe A	R\$ 0,61
Capsula personalizada	R\$ 0,14
Embalagem – caixa de papelão	R\$ 0,29
Fita adesiva para fechamento	R\$ 0,08
TOTAL	R\$ 10,57

Fonte: Próprio autor.

Os custos de produção descritos no quadro 1, revelam os custos diretos gerados para a produção de um garrada com 750 ml de vinho tinto em uma estrutura de porte e elevada capacidade produtiva. É importante destacar que há a necessidade de acrescentar um total de R\$ 1,08 por garrada produzida, como custo da mão de obra envolvida no processo produtivo.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

- Identificar o panorama dos principais custos de produção da cadeia produtiva vitivinícola;

3.2 Objetivos específicos

- Identificar os principais custos e produção na produção de vinho tinto;
- Identificar os custos fixos e variáveis da produção; e

4 MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho é fruto de pesquisa bibliográfica, articulada com fontes de dados secundários ligados à relação. Em seguida, houve a reflexão e amadurecimento intelectual até chegar à definição do título de pesquisa, o qual permitiu delinear também o objetivo a ser investigado. Delimitado o tema de estudo, seguiu-se para o levantamento da bibliografia acerca do assunto, fase em que foram realizados procedimentos de busca de documentos que pudessem subsidiar o tema a ser explorado. Assim, a pesquisa bibliográfica compreendeu o levantamento em artigos acadêmicos e periódicos tendo como objetivo estabelecer uma fundamentação teórica consistente para o estudo a respeito do dimensionamento do custo de produção.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Custo com a matéria prima: uvas

O custo de produção com as uvas irá variar de acordo com as variedades escolhidas, com destaques para os fatores locais da região de cultivo, o método de cultivo, explorando a lógica orgânica ou não, idade da videira e rendimento por hectare, formam os condicionantes de maior impacto nos custos de produção. Neste momento, também denominado como “dentro da porteira”, fazendo menção à produção da matéria-prima, será de suma importância, pois as diversas características desejáveis da uva precisarão ser alcançadas, como requisito mínimo para suporte e realização do processo de vinificação. Neste sentido a escolha do *terroir* é crucial para determinar a qualidade e características únicas do vinho. A análise do solo, clima e altitude influencia nas decisões de plantio. Os custos com a manutenção contínua do vinhedo, incluindo poda, controle de pragas e doenças, é essencial para garantir rendimentos consistentes e qualidade das uvas.

5.2 Custo com aquisição de máquinas e equipamentos.

A tecnologia embarcada no processo produtivo é crucial para alcançar níveis de produtividade mais elevados no parreiral. O custo com a aquisição do aparato tecnológico será viabilizado por meio do volume de matéria-prima gerado, com observância mais significativa para a composição dos custos fixos e dos custos fixos médios. Equipamentos modernos poderão elevar a eficiência na produção, mas também implica em custos iniciais significativos. A manutenção regular e a atualização tecnológica são necessárias para acompanhar as inovações e manter a qualidade do processo de vinificação.

Cabe salientar que os investimentos iniciais em um quantitativo maior de máquinas e equipamentos, representando uma produção intensiva em tecnologia, precisará encontrar resultados satisfatórios na composição de custos econômicos, com destaque para o custo oportunidade integrado no processo de planejamento e escolha da escala produtiva estabelecida.

5.3 Mão de obra e insumos enológicos e agrícolas

A mão de obra possui o papel essencial em todas as fases da produção, desde o instante do plantio até a colheita e vinificação. A contratação de trabalhadores qualificados, como enólogos, é um investimento importante para garantir a qualidade do produto. Em um contexto moderno, conectar as características da formação técnica com a necessidade do nível tecnológico mais elevado, é um dos maiores desafios para a cadeia produtiva vitivinícola. Por outro lado, a escolha de insumos agrícolas de qualidade impacta diretamente na saúde do vinhedo e na qualidade das uvas. A adoção de práticas sustentáveis pode influenciar os custos a longo prazo, mas inicialmente, os insumos orgânicos podem ser mais dispendiosos. A energia utilizada nos processos de vinificação, como refrigeração e fermentação controlada, é um fator a ser considerado nos custos operacionais. A escolha de leveduras e aditivos de qualidade também contribui para a complexidade e sabor do vinho.

5.4 Armazenamento e Envelhecimento

Considerada uma etapa que promove significativa agregação de valor para os vinhos, a forma de armazenamento e envelhecimento das bebidas, principalmente com há a aquisição e manutenção das barricas de carvalho poderá gerar custos substanciais, podendo gerar um efeito compensador e único para os vinhos que serão submetidos por tal processo produtivo. Custos de armazenamento incluem controle rigoroso de temperatura e umidade para garantir condições ideais.

Neste instante, os custos de produção são bem mais significativos, pois há uma relação com o tempo mínimo necessário para o vinho permanecer na barrica e o custo direto e indireto para obtenção do produto. Ainda conectado a esta etapa, o processo de envase, rotulagem e controle de qualidade, estabelecerá uma condição para a composição dos custos de produção, envolvendo o tipo de garrafa, rolha, rótulo e embalagem, com destaque para o design de rótulos e embalagens enquanto componentes estratégicos para diferenciar o produto no mercado. A obtenção de certificações específicas pode demandar investimentos em práticas específicas, documentação e inspeções regulares.

5.5 Dispêndios de composição e de ordenamento administrativo.

O primeiro ponto, diz respeito com os gastos relacionados às estratégias de marketing, incluindo as diversas atividades e roteiros publicitários, encontram uma representatividade singular nos custos de produção, porém são fundamentais para promover a marca e os produtos. Os custos com logística e distribuição, desde o transporte até a colocação nos pontos de venda, também são relevantes, pois envolvem variáveis que poderão elevar drasticamente o gasto para levar o produto até o consumidor final. Neste instante, a presença de custo indireto poderá representar um gargalo sensível à formação do preço final da garrafa de vinho. A manutenção das instalações e equipamentos com o caráter preventivo é estratégico para mitigar custos de reparos inesperados. Além disso, o investimento em seguros para cobrir danos físicos, perda de colheita devido a condições climáticas adversas e outros riscos deverá ser uma prática comum e de recomendação forte. As despesas administrativas que poderão incluir salários dos colaboradores que atuam nos escritórios, a contabilidade e outras atividades administrativas, irão representar papel significativo na composição das despesas. Os custos legais poderão existir de acordo com as conformidade e regulamentações, além dos contratos e litígios.

A gestão eficaz dos custos de produção, juntamente com uma abordagem sustentável e estratégica, formará o cenário essencial para garantir a viabilidade econômica e a qualidade consistente no encadeamento vitivinícola.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O dimensionamento dos custos de produção desempenha um papel crucial nas unidades vinícolas de pequenas e grandes empresas. Neste trabalho, foi explorado a importância de mensurar e controlar os custos envolvidos na produção do vinho tinto, visando garantir a viabilidade econômica desses empreendimentos. Ao realizar o dimensionamento de custo de produção, os proprietários e gestores das vinícolas podem obter uma visão clara dos gastos envolvidos em cada etapa do processo produtivo. Isso inclui custos associados à aquisição de matéria-prima, mão de obra, equipamentos, embalagens, armazenamento.

Com um controle adequado desses custos, é possível identificar oportunidades de redução de despesas, melhorar a eficiência operacional e, conseqüentemente, aumentar a lucratividade. Além disso, permite estimar o preço de venda ideal para os vinhos produzidos, considerando os custos incorridos e a margem de lucro desejada. Isso auxilia na tomada de decisões estratégicas, como definir preços competitivos no mercado e posicionar a vinícola de forma adequada. É igualmente importante não comprometer a qualidade do vinho em busca de redução de custos. Manter um equilíbrio entre custo e qualidade é fundamental para conquistar e manter a satisfação dos clientes, construindo uma reputação sólida no mercado.

REFERÊNCIAS

BORTOLETTO, A. M; HUNOFF, T. S., ALCARDE, A. R. Processos de vinificação para a obtenção de vinhos de qualidade no Brasil. *Visão Agrícola*, v 14, – Jun. 2021, p. 86-90.

BORNIA, A. C. Análise gerencial de custos: aplicação em empresas modernas. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

MELLO, L. M. R. de; MACHADO, C. A. E. Vitivinicultura brasileira: panorama 2021. Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, dez. 2022. 17 p. (Embrapa Uva e Vinho

O GLOBO. Produção nacional de vinho é movida pelo aumento do consumo.

Disponível:

<https://oglobo.globo.com/patrocinado/dino/noticia/2023/04/producaonacional-de-vinho-e-movida-pelo-aumento-do-consumo.ghtml> (4 de abril de 2023).

PEREIRA, Giuliano Elias; RIZZON, Luiz Antenor; MANFROI, Vitor. A história do vinho no Brasil. Disponível:

<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Vinho/SistemaProducaoVinhoTinto/introducao.htm> Acesso em: 06 de jul. de 2023.

STARK, J. A. Contabilidade de Custos. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

VICENCONTI, P. E. V., NEVES, S. Contabilidade de custos: um enfoque direto e objetivo. 7. ed. São Paulo: Frase, 2003.

WERNKE, R. Gestão de custos: uma abordagem prática. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2004.