***Uma imagem contendo no interior, mesa, de madeira, cozinha

Descrição gerada automaticamentevinícola***

***Temp. Ideal: (12 e 16ºC)***

**Onde está o problema? / Qual é o problema?**

* Temperatura;
* Umidade;
* Luz;
* Vibrações;
* Acondicionamento;
* Rolhas;
* Oxidação.

**Quem sofre com este problema? Quem é o principal afetado?**

* Viticultor;
* Ampelógrafo;
* Engenheiro agrônomo;
* Enólogo\*;
* Gerente de cave ou cavista\*;
* Sommelier.

Todos são diretamente ou indiretamente afetados. Pois se a venda final do produto não consegue um retorno favorável que custou anos de produção, significa que todo aquele investimento, processos e profissionais envolvidos foi em vão.

**Este problema tende a aumentar ou diminuir?**

Infelizmente tende a aumentar. Pois análises feitas em 2005 apontam que todo esse processo da colheita até o engarrafamento, de forma não sustentável e reciclável, acaba por degradar e destruir o meio ambiente e seus recursos naturais. E quando o investimento não tem um retorno, significa que todo esse gasto e degradação do meio ambiente foi em vão.

**Quanto custa este problema?**

R$40.000 a R$100.000 (depende do porte da vinícola). Para montar a estrutura, regulamentar o negócio e abastecer a adega. O montante pode aumentar e muito se o empreendedor tiver a necessidade de contratar muitos funcionários.

**O problema afeta os aspectos de Sustentabilidade?**

Sim. E não apenas o aspecto ambiental, mas também o econômico e o social. Passando por todas as fases da produção.

Uma vinícola consome muita água e energia elétrica, além de insumos usados diretamente nos vinhos (foco dos vinhos naturais), como conservantes, leveduras etc.

**Já existe algum movimento para resolver o problema?**

* Energia 100% solar (Vinícola Guatambu);
* Refrigeração (formato da vinícola em “L”);
* Água e resíduos tratados e reciclados;
* Iluminação natural em boa parte do prédio;
* Transporte marítimo (5 vezes menos agressora que a terrestre e 11 vezes melhor que a aérea);
* embalagem do vinho (ecológica);
* preservação do solo e recursos naturais (agrotóxicos e feromônios naturais);
* reutilização de resíduos (cascas e sementes na alimentação do gado).

**Considerar:**

* Aspectos econômicos;
* Números publicados;
* Tendências / Futuro;
* Sustentabilidade;
* Demanda do mercado.

**Fontes:**

* [**https://www.cetajrconsultoria.com/quais-problemas-podem-ocorrer-na-producao-de-vinho/#:~:text=Falta%20de%20higiene%20ou%20de,mal%20lavadas%2C%20excessivo%20arejamento%20do**](https://www.cetajrconsultoria.com/quais-problemas-podem-ocorrer-na-producao-de-vinho/#:~:text=Falta%20de%20higiene%20ou%20de,mal%20lavadas%2C%20excessivo%20arejamento%20do)
* [**https://veja.abril.com.br/gastronomia/geada-severa-na-franca-afeta-producao-de-vinicolas-seculares/**](https://veja.abril.com.br/gastronomia/geada-severa-na-franca-afeta-producao-de-vinicolas-seculares/)
* [**https://www.vinicolacampestre.com.br/blog/producao-de-vinho-entenda-como-funciona-uma-vinicola/**](https://www.vinicolacampestre.com.br/blog/producao-de-vinho-entenda-como-funciona-uma-vinicola/)
* [**https://archtrends.com/blog/arquitetura-das-vinicolas/**](https://archtrends.com/blog/arquitetura-das-vinicolas/)
* [**https://www.fashionismo.com.br/2017/05/como-identificar-vinho-estragado/**](https://www.fashionismo.com.br/2017/05/como-identificar-vinho-estragado/)
* [**https://casavitis.com.br/o-que-fazer-e-o-que-nao-fazer-ao-armazenar-vinhos-em-casa/#:~:text=Evite%20o%20calor%20ou%20mudan%C3%A7as,podem%20ser%20uma%20boa%20pedida**](https://casavitis.com.br/o-que-fazer-e-o-que-nao-fazer-ao-armazenar-vinhos-em-casa/#:~:text=Evite%20o%20calor%20ou%20mudan%C3%A7as,podem%20ser%20uma%20boa%20pedida)**.**
* [**https://www.wine.com.br/winepedia/curiosidades/inimigos-da-conservacao-do-vinho/**](https://www.wine.com.br/winepedia/curiosidades/inimigos-da-conservacao-do-vinho/)
* [**https://www.wine.com.br/winepedia/dicas/como-guardar-vinhos-em-casa/**](https://www.wine.com.br/winepedia/dicas/como-guardar-vinhos-em-casa/)
* [**https://www.wine.com.br/winepedia/dicas/como-armazenar-vinho/**](https://www.wine.com.br/winepedia/dicas/como-armazenar-vinho/)
* [**https://www.wine.com.br/winepedia/vinhos/quanto-mais-velho-o-vinho-melhor/**](https://www.wine.com.br/winepedia/vinhos/quanto-mais-velho-o-vinho-melhor/)
* [**https://www.cetajrconsultoria.com/quais-problemas-podem-ocorrer-na-producao-de-vinho/#:~:text=Falta%20de%20higiene%20ou%20de,mal%20lavadas%2C%20excessivo%20arejamento%20do**](https://www.cetajrconsultoria.com/quais-problemas-podem-ocorrer-na-producao-de-vinho/#:~:text=Falta%20de%20higiene%20ou%20de,mal%20lavadas%2C%20excessivo%20arejamento%20do)
* [**https://www.vmvinhos.com.br/tipos-de-vinho**](https://www.vmvinhos.com.br/tipos-de-vinho)
* [**https://blog.artdescaves.com.br/saiba-de-uma-vez-tipos-e-sabores-de-vinho**](https://blog.artdescaves.com.br/saiba-de-uma-vez-tipos-e-sabores-de-vinho)
* [**https://revista.sociedadedamesa.com.br/2021/02/responsavel-pela-producao-de-vinho/**](https://revista.sociedadedamesa.com.br/2021/02/responsavel-pela-producao-de-vinho/)
* [**https://incubadora.periodicos.ufsc.br/**](https://incubadora.periodicos.ufsc.br/)
* [**https://www.comomontar.com.br/gastronomia/dicas-incriveis-para-montar-vinicola#:~:text=Mas%20o%20investimento%20depende%20do,se%20a%20vin%C3%ADcola%20for%20grande**](https://www.comomontar.com.br/gastronomia/dicas-incriveis-para-montar-vinicola#:~:text=Mas%20o%20investimento%20depende%20do,se%20a%20vin%C3%ADcola%20for%20grande)**.**
* [**https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/sustentabilidade-vinho/**](https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/sustentabilidade-vinho/)
* [**https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,vinho-sustentavel-e-embalagens-ecologicas-sao-tendencias-de-2018,70002489654**](https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,vinho-sustentavel-e-embalagens-ecologicas-sao-tendencias-de-2018,70002489654)

“Beba vinho para o espírito, beba vinho para boa digestão, beba vinho nas festas e beba vinhos na solidão…”

**~LUIS FERNANDO VERÍSSIMO**