

VITIVINICULTURA EM SANTA TERESA - ES

SILVA, Paolla da; LEMOS, Joana; MARTINS, Jhonatan; NUNES, Victória; SANTOS, Samara dos; SILVA, Mikaela. Técnico Logística. joanacompart9@gmail.com; ORIENTADOR: Rafael Bizerra

INTRODUÇÃO

A vitivinicultura em Santa Teresa, no Espírito Santo, possui grande importância econômica e cultural. A produção de uvas, vinhos, sucos e espumantes foi introduzida pelos imigrantes italianos e permanece como tradição local. O município destaca-se como o maior produtor de vinhos do estado, fortalecendo o turismo rural e gastronômico. Além disso, a logística exerce papel fundamental no transporte e conservação dos produtos, que exigem cuidados especiais durante a distribuição.

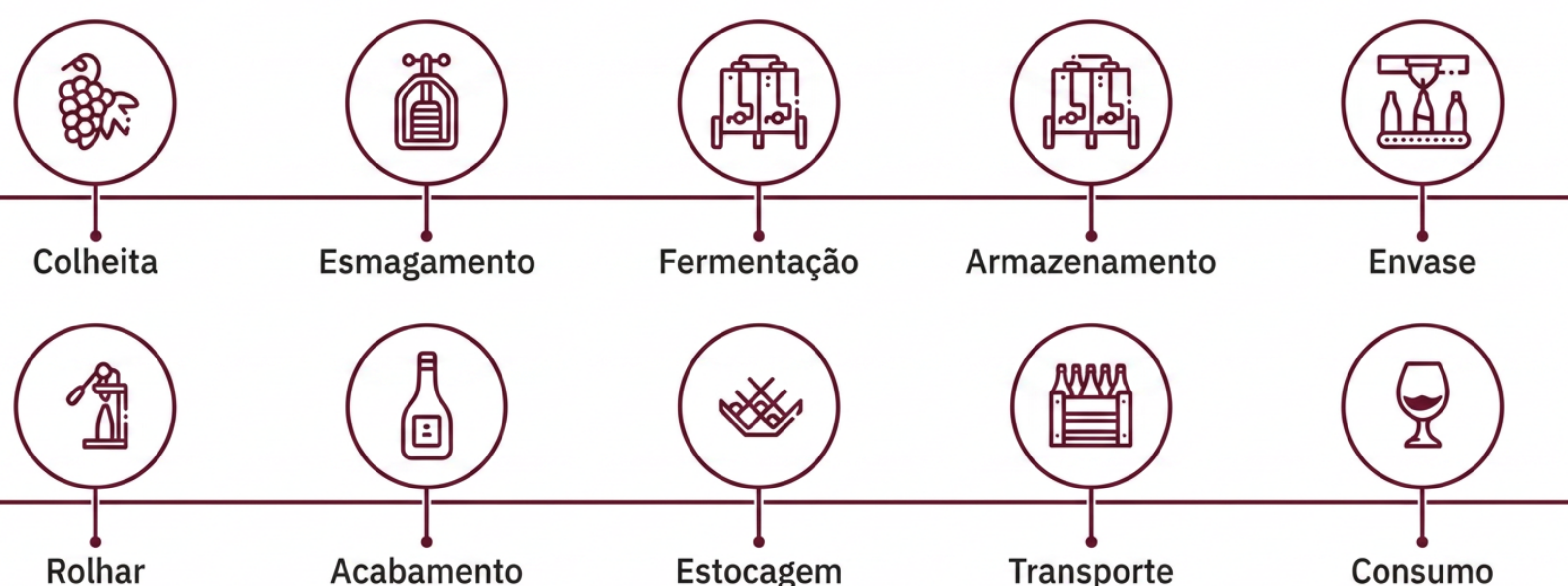
Comparação da Produção Anual de Vinho (2023)



LOGÍSTICA DA VITIVINICULTURA EM SANTA TERESA

- Transporte a granel realizado em caminhões isotérmicos higienizados com gás nitrogênio.
- Transporte fracionado feito em pallets protegidos e baús climatizados.
- Controle de temperatura evita oxidação e preserva aroma e sabor do vinho.
- Movimentação da carga exige cuidados contra impactos, calor e luz solar.
- Transbordos ocorrem rapidamente em locais fechados e climatizados.
- Veículos utilizam sistemas de amortecimento e baixa velocidade para preservar a qualidade do produto.
- A carga e descarga de vinhos em Santa Teresa ocorre predominantemente de forma manual e fracionada. O manuseio artesanal atende à escala do agroturismo familiar da região.

CADEIA PRODUTIVA DO VINHO



REGIÕES PRODUTORAS DE VINHOS FINOS NO BRASIL



VINÍCOLA ZIVIANI



SANTA TERESA - VINHOS

- Principal referência capixaba na produção de vinhos, sucos e espumantes.
- Possui cerca de 10 a 11 vinícolas ativas, com destaque para as vinícolas **Ziviani** e **Tomazelli**.
- Produção anual superior a **100 mil litros**, representando aproximadamente **46% da produção estadual**.
- Produção concentrada em Santa Teresa, com comercialização voltada para a **Grande Vitória**, mercados, restaurantes e turismo.
- O transporte exige controle de temperatura, proteção contra luz e trepidação para garantir a qualidade do produto até o consumidor.

REFERÊNCIAS

