

Gestão de custos e rentabilidade: análise da produção do vinho *Tre Uve* em uma vinícola da Serra Gaúcha

Aluna: Emily Kaffer da Silva
Orientadora no TCC II: Prof. Me. Simone Taffarel Ferreira
Orientadora no TCC I: Prof. Me. Simone Taffarel Ferreira
Semestre: 2024-2

Resumo

A busca pela eficiência na gestão de custos e, conseqüentemente, o aumento da rentabilidade são objetivos fundamentais para qualquer empreendimento. No contexto das vinícolas, a análise dos custos, despesas e receitas torna-se essencial para uma tomada de decisão assertiva e empreendedora. Este estudo tem como objetivo investigar os custos, a produtividade e a rentabilidade na produção do vinho *Tre Uve*. Essa abordagem é de suma importância para o setor vitivinícola, uma vez que muitos produtores baseiam suas decisões apenas na experiência, sem uma análise detalhada dos dados disponíveis, o que pode comprometer a eficiência e a rentabilidade do negócio. Para tanto, desenvolveu-se uma pesquisa bibliográfica e um estudo de caso em uma vinícola localizada na Serra Gaúcha, concentrando-se na coleta e análise de dados para apresentar resultados significativos. Os resultados preliminares sugerem que a vinícola alcançou uma margem de contribuição unitária robusta, destacando-se especialmente na comparação entre diferentes variedades de uvas. Além disso, foi observado que a vinícola conseguiu atingir o ponto de equilíbrio desejado, indicando uma gestão eficaz dos recursos e uma estratégia de negócios bem-sucedida. Esses achados reforçam a importância da gestão de custos na maximização da rentabilidade e na sustentabilidade das vinícolas, fornecendo entendimentos valiosos para o setor e contribuindo para o avanço do conhecimento no contexto vitivinícola.

Palavras-chave: Gestão de Custos. Rentabilidade. Produção de Vinho.

1 Introdução

Com o cenário empresarial complexo e dinâmico de hoje, uma gestão eficaz dos custos desempenha um papel crucial na sustentabilidade e no sucesso de qualquer empreendimento. A capacidade de mensurar com precisão os custos associados à produção de um produto, não apenas influencia a determinação de preços competitivos, mas também afeta diretamente as decisões estratégicas e operacionais das organizações.

Segundo Crepaldi (2017), nas últimas décadas, a Contabilidade de Custos vem evoluindo e modernizando-se, deixando de ser mera auxiliar na avaliação de estoques e de lucros globais para tornar-se um importante instrumento de controle e de suporte às tomadas de decisão.

A mensuração de custos mostra-se de extrema importância não somente em indústrias, mas também em empresas que exercem outras atividades, sendo necessária para o controle das mesmas, conforme cita Cortiano (2014) uma empresa precisa saber formular de forma correta o preço de venda e, para isso, precisa saber quanto custa para produzir o seu produto ou executar um serviço. Não há como uma empresa trabalhar sem conhecer, entender e controlar seus custos.

Levando em consideração o que foi descrito percebe-se a importância de haver um controle nos custos da produção de produtos ou execução de serviços, não apenas das

indústrias de grande porte, mas também, de pequenas empresas, como por exemplo, produtores de vinho que nasceram da agricultura familiar.

É de suma necessidade que seja analisado todo o processo feito desde o cultivo da uva até o envase do vinho. Conforme a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária a fabricação do vinho é uma alquimia que demanda cuidado em cada etapa. Em linhas gerais, a fabricação dele inclui os processos de: esmagamento das uvas, fermentação da pasta, decantação, nova fermentação do líquido, filtragem e engarrafamento, contudo, quanto mais industrial a produção for, mais aditivos serão adicionados ao processo (EMBRAPA, 2023).

A cadeia produtiva de um vinho depende muito do produtor, do tipo de vinho que se almeja, da casta de uva utilizada, entre outras variáveis. Iniciando seu processo no cultivo da uva. Desta forma, a EMBRAPA (2013), diz que os viticultores precisam ter à sua disposição mudas de videiras com alto desempenho a campo. No longo prazo, a muda de qualidade será o alicerce do vinhedo sustentável, garantindo maior produtividade e qualidade de matéria prima, que é a base para a elaboração de produtos vitivinícolas altamente competitivos.

A agricultura é praticamente dependente do clima, alterações na temperatura, na pluviosidade, na radiação solar e na umidade do solo, que podem causar diversas reações, tanto negativas como positivas. Essas mudanças influenciam diretamente na qualidade da safra obtida (ANTONIOLLI, 2008).

Para a produção de um único vinho existem muitos processos antes do produto final, que precisam ser considerados e analisados até chegar ao seu preço de venda. Desta forma, esta pesquisa pretende analisar o custo do lançamento do vinho *Tre Uve*, composto pelas uvas *Malbec* safra 2020, *Marselan* safra 2020 e *Teroldego* Safra 2022, de uma vinícola situada na Serra Gaúcha.

A escolha deste tema pretende apresentar dados importantes para o setor vitivinícola, para analisar os custos de produção, considerando o preço de venda alcançado na comercialização e a rentabilidade do vinho *Tre Uve*. A pesquisa também pretende auxiliar os proprietários da vinícola, com as informações e dados que serão levantados, contribuindo para que possam através destas, ter maior produtividade e rentabilidade no seu negócio. Sendo assim, com base na delimitação do tema, a proposta da questão de pesquisa para o estudo é: Como a ferramenta de gestão de custos auxilia uma vinícola da Serra Gaúcha a identificar os custos e rentabilidade na elaboração do vinho *Tre Uve*?

O objetivo definido corresponde a realizar uma análise dos custos e rentabilidade, envolvidos na produção do vinho tinto *Tre Uve*, para direcionar sua venda ao mercado.

A realização deste estudo tem o propósito de explorar como as ferramentas de gestão de custos podem auxiliar uma vinícola da Serra Gaúcha na elaboração do custo do vinho *Tre Uve* e na definição de rentabilidade, identificando sua viabilidade no mercado. Ao compreender as diferentes variáveis que afetam os custos e preços dos vinhos, a vinícola poderá tomar decisões para maximizar sua rentabilidade e competitividade.

Além disso, este estudo também contribuirá para o conhecimento acadêmico, fornecendo compreensão sobre a aplicação prática da gestão de custos em um contexto específico da indústria, e poderá servir como referência para vinícolas que desejam aprimorar suas práticas de gestão de custos.

2 Referencial Teórico

2.1 Cultivo e produção de uva

A produção de uvas envolve uma grande gama de atividades ao longo do ciclo produtivo, demanda bastante conhecimento técnico do produtor ou a assistência de um profissional com experiência comprovada, pertencente à família *Vitaceae* compreende um grande grupo de castas (mais de 10 mil) do gênero *Vitis*, sendo a mais conhecida e cultivada a

Vitis vinífera. Sua origem exata ainda é incerta, porém acredita-se ser na Ásia com sua introdução na Península Itálica e Europa feita pelos gregos (SEBRAE, 2013).

A primeira muda de Videira trazida ao Brasil foi em 1532, por Martin Afonso de Souza e se instalou na região sudoeste do país. Hoje a produção de uva no Brasil, se estende desde a região sul até áreas próximas ao Equador. Em função da diversidade ambiental a produção e a qualidade variam consideravelmente (MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES, 2023).

Para Estiene (2012) o cultivo da videira é uma cultura extremamente delicada e que requer muito cuidado e atenção, pois são plantas muito sensíveis a altas temperaturas e pragas; e cada casta requer um tipo de cuidado. Além disso, diferente de outras culturas, exige um investimento financeiro muito maior, mas também gera altos lucros. As uvas são frutas que amadurecem após a colheita, por isso é necessário uma atenção maior à época correta para não haver perda na produção.

A produção de uva está dividida, segundo Guerra (2003), entre cultivares viníferos (*Vitis vinifera*) que são destinados a produção de vinhos e espumantes e o cultivares americanos (*Vitis labrusca* e *Vitis bourquina*), que são destinados a vinhos de mesa, suco e consumo in natura.

Os critérios que determinam o ponto ótimo de maturação para uvas destinadas à elaboração de vinhos, visando a obtenção de máxima qualidade, são a medida do teor de açúcar, a conjugação da medida de açúcares e ácidos ou de açúcares e pH, mas o mais utilizado é o grau glucométrico (teor de açúcar), medido em escala de graus Babo, que representa a porcentagem de açúcar existente no caldo da uva, ou em escala de graus Brix, que representa o teor de sólidos solúveis totais na amostra, 90% dos quais são açúcares (EMBRAPA, 2004).

O Brasil em 2022 produziu cerca de 1.450.805 toneladas de uva, com rendimento médio de 19.396 kg/ha. O Rio Grande do Sul é responsável por mais da metade desta produção e é reconhecido nacionalmente e internacionalmente, em 2022 produziu 734.982 toneladas, ao analisar a região de Bento Gonçalves é possível observar uma redução significativa na sua produção de uva no ano de 2022 com 72.537 toneladas, enquanto em 2021 foi 127.395 toneladas, ainda está entre os maiores produtores do Brasil e é o segundo município do RS em produção de uvas por toneladas, ficando atrás somente de Flores da Cunha (IBGE, 2023). Na Figura 1 observa-se a produção dos últimos 12 anos.

Figura 1 – Produtividade de Uva



Fonte: IBGE (2023)

De acordo com a pesquisa da FAPESP(2012), não há restrição térmica para a produção de uvas de mesa, comestíveis. As zonas com maior aptidão para plantio de uvas para consumo *in natura* abrange o oeste dos estados da Bahia, Pernambuco e Paraíba e a quase totalidade do Rio Grande do Norte, Ceará, Piauí e Maranhão. Já o território com bom potencial para cultivo de uvas para fabricação de vinho é um pouco diferente e engloba Bahia, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Sul, Alagoas, Sergipe e o sudoeste do Maranhão.

Produtividade para Crepaldi (2019), é considerado um índice conservador a ser utilizado e pode ser obtido na região, adotando-se os valores médios já alcançados pela propriedade e pelos produtores nos últimos anos.

Para Paviani (2021), as raízes revelam o sabor dos frutos, no entanto, se pudéssemos nos embrenhar através das cepas, sobretudo as viníferas, cujos caules têm cascas mais densas, encontraríamos a raiz cultural, que se mistura ao DNA dos italianos, no que diz respeito à produção de vinhos. Fica mais claro perceber que estamos pisando em um terreno sensorial, afetivo e poético, que vai além do sentido econômico.

2.1.1 Vinho *Tre Uve*

Segundo o enólogo da vinícola, estudo de caso, Carraro (2023), a origem e propósito do vinho *Tre Uve* é uma homenagem às três gerações da família Carraro: Roberto Carraro, Jean Carraro (filho e enólogo) e Guilherme Carraro (geração atual). Seu rótulo retrata o olhar de cada uma das gerações. Trata-se de uma edição exclusiva, limitada a 260 garrafas numeradas e assinadas.

Aproximadamente 70 cultivares compõem o elenco varietal brasileiro de uvas finas para processamento. As principais cultivares tintas, pelo volume processado, são *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Tannat*, *Ancellotta*, *Pinot Noir* e *Egiodola*, mais expressivas no sul do país, e as cultivares *Syrah* e *Alicante Bouschet*, mais importantes na Região Nordeste. Novas alternativas de uvas tintas, como *Tempranillo* e *Touriga Nacional*, entre outras, apresentam recente aumento de área plantada, tanto no Sul como no Nordeste do Brasil (EMBRAPA, 2022).

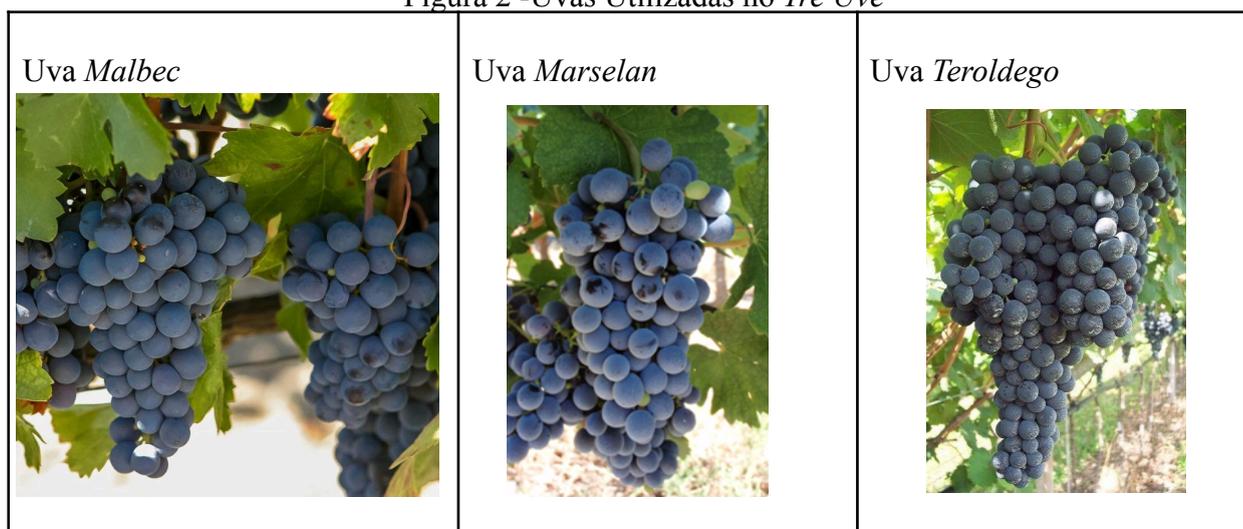
No caso de uvas finas brancas para processamento, mais de 50 cultivares estão difundidas nos vinhedos do Brasil, destacando-se, no Sul, as cultivares *Moscato Branco*, *Riesling Itálico*, *Chardonnay*, *Prosecco*, *Trebbiano*, e *Moscato Giallo*, e, na região Nordeste, as cultivares *Chenin Blanc*, *Moscato Canelli* e *Itália*, esta última também utilizada como uva de mesa.

Para a produção do *Tre Uve*, são selecionadas as uvas de melhor qualidade, considerando seu terroir e as condições climáticas. Na safra de 2020, foram utilizadas as uvas *Malbec* e *Marselan*, provenientes de videiras de aproximadamente 6 anos, cultivadas em espaldeira. Este ano foi marcado por condições climáticas específicas: chuvas durante a brotação e clima seco durante a maturação e colheita das uvas, resultando em um teor de açúcar (grau Babo) mais elevado.

Na safra do *Teroldego*, uma uva originária do norte da Itália, as uvas foram colhidas de videiras mais jovens, cerca de 2 anos de plantio, também em espaldeira. Apesar das condições climáticas menos específicas em 2022, a colheita foi excepcional para esta casta.

Após 3 anos desde a colheita das uvas *Malbec* e *Marselan* e 1 ano da uva *Teroldego*, o vinho *Tre Uve* passou por um processo de fabricação e envelhecimento em barricas de carvalho francês por 10 meses, resultando em um vinho finalizado que pode ser armazenado por longos períodos. Ao longo do tempo, o vinho tende a evoluir, destacando um aroma frutado com suas notas amadeiradas, uma textura encorpada e taninos presentes. Na Figura 2, os cultivos, que serão utilizados para a fabricação do vinho *Tre Uve*.

Figura 2 -Uvas Utilizadas no Tre Uve



Fonte: elaborado pela autora.

2.2 Gestão de Custos

2.2.1 Conceito

Para Martins (2018) a gestão de custos é descrita como a prática de identificar, analisar e controlar os gastos de uma organização para otimizar recursos, reduzir desperdícios e aumentar a rentabilidade. Ele enfatiza a importância da sua utilização na tomada de decisões financeiras e estratégicas nas empresas, auxiliando na alocação eficiente de recursos e no monitoramento do desempenho financeiro, sendo um componente crucial da contabilidade e da administração, contribuindo para a gestão eficaz das finanças e recursos de uma organização.

A gestão de custos é uma prática essencial para o sucesso e a sustentabilidade de qualquer organização, independentemente do seu tamanho ou setor. Ela envolve a identificação, análise e controle de todos os gastos relacionados às operações da empresa. De acordo com Santo (2022), a gestão de custos moderna se concentra não apenas na redução de despesas, mas também na criação de valor para os acionistas, por meio da alocação eficiente de recursos e da busca por eficiências operacionais.

Uma gestão de custos eficaz permite que as empresas otimizem recursos, reduzam desperdícios e aumentem a rentabilidade. Isso envolve criar orçamentos, controlar despesas, buscar eficiência operacional e tomar decisões alinhadas aos objetivos estratégicos. Em um ambiente competitivo, a gestão de custos é crucial para a saúde financeira e a capacidade de investir em crescimento e inovação, como ressaltado por Dubois (2019). É uma disciplina essencial para decisões gerenciais que impactam a competitividade e lucratividade.

2.2.2 Terminologias

Algumas terminologias podem ser compreendidas da mesma forma, parecendo ser sinônimos, como custos, gastos e despesas. Todavia, existem algumas distinções entre elas, logo, e com o objetivo de esclarecer os significados nos modelos gerenciais e contábeis, apresenta-se as terminologias:

Gastos para Martins (2018), também são gerados a partir da compra de produto ou serviço, e que gera sacrifício financeiro para a empresa.

Os custos somente são reconhecidos como tal no momento da produção ou na execução de um serviço. Tendo como exemplo a industrialização, todos os dispêndios para transformar a matéria-prima no produto, são registrados contabilmente como custos (CREPALDI & CREPALDI, 2018).

Batalha (2014), diz que despesas são os gastos necessários para vender e distribuir os produtos. De maneira geral, são os gastos ligados às áreas administrativas e comerciais. Os custos dos produtos, quando vendidos, transformam-se em despesas.

A perda, é o produto, bem ou serviço que foi consumido de maneira involuntária ou anormal e que não vai compor o resultado da produção, do serviço ou do comércio da empresa (IZIDORO, 2016).

Ativos Biológicos: São ativos vivos mantidos por uma empresa, como animais e plantas, que podem ser usados para fins produtivos, como agricultura, pecuária ou pesquisa. Para Horngren (2003) eles são valorizados com base em seu valor justo e estão sujeitos a mudanças em seu valor ao longo do tempo.

2.2.3 Método de custeio

Para Jorge (2016) os métodos de custeio relacionam-se com a forma pela qual os custos são atribuídos aos produtos ou objetos: cliente, regiões, canais de distribuição, etc. As organizações os empregam com o objetivo de orientar a tomada de decisões e obter auxílio em caso de ações corretivas. Existem vários métodos para a contabilização dos custos. Os mais utilizados são: Custeio por absorção, Custeio Variável, Custeio Direto e Custeio Baseado em Atividades (ABC).

O custeio variável é um tipo de custeio que considera como custo de produção apenas as despesas variáveis que foram reportadas em determinado período. Ou seja, o que integra o custo variável de uma empresa variará de acordo com a sua atividade fim, serviço ou produto. Está diretamente ligado com a produção. Então, para pensar em exemplos de custeio variável é preciso considerar o produto desenvolvido por tal empresa. Se for analisado uma empresa de sapatos, o seu custo variável pode ser o cadarço de couro, que só será necessário se determinado modelo for produzido (REIS, 2019).

Para Dias (2007) o método do custeio direto utiliza, para fins de custeamento dos objetos, tão somente os gastos diretos de cada objeto. São utilizados para cálculo de custo unitário dos produtos, portanto tanto os custos (e despesas) diretos variáveis quanto os diretos fixos. Os custos diretos envolvem os gastos relacionados diretamente a um centro de custo, atividade ou objeto específico.

O Custeio Baseado em Atividades (ABC) apresenta uma ferramenta essencial para entender e alocar custos de forma mais precisa em uma organização, fornecendo uma visão mais detalhada dos custos de produção e serviços. A abordagem ABC tem sido amplamente aplicada em empresas que buscam uma gestão mais precisa e eficiente de custos, especialmente em ambientes de produção complexos e diversificados. Tendo por objetivo avaliar precisamente os custos das atividades realizadas em uma empresa, por meio de direcionadores capazes de dividir as despesas e custos indiretos (FONTOURA, 2013).

O Custeio por Absorção é um método de alocação de custos que atribui todos os custos de produção, tanto os custos variáveis quanto os fixos, a um produto ou serviço específico. Esse método trata os custos fixos como parte integrante do custo de produção, em vez de considerá-los como despesas do período. O conceito de Custeio por Absorção envolve a atribuição de todos os custos, incluindo materiais diretos, mão de obra direta, custos variáveis e custos fixos de produção, a cada unidade de produto. Isso significa que, independentemente do volume de produção, cada unidade de produto absorve uma parte dos custos fixos da empresa. Esse método é comumente utilizado para fins de relatórios financeiros e atender aos princípios contábeis tradicionais, pois ajuda a determinar o custo total de produção e a margem de contribuição de cada produto (MARTINS & ROCHA, 2015).

2.3 Análises de rentabilidade

Os índices de rentabilidade têm o propósito de avaliar o desempenho dos capitais investidos em uma organização. Esses indicadores buscam análises financeiras para determinar a taxa de retorno sobre investimentos, retorno sobre vendas e retorno sobre o capital próprio. A análise de rentabilidade é considerada fundamental nas projeções financeiras, pois seu objetivo é mostrar o retorno do capital investido e identificar as razões por trás dessa rentabilidade. Tanto os investidores quanto os empresários esperam que seus investimentos sejam lucrativos, e os índices de rentabilidade ajudam a avaliar essa capacidade. Essas ferramentas permitem que empresários e acionistas entendam a situação real dos investimentos (PADOVEZE E BENEDICTO, 2011).

2.3.1 Com base nos custos

Para Kaplan (1999) a análise de rentabilidade com base nos custos é uma abordagem que se concentra em avaliar a eficiência e a lucratividade de uma empresa considerando seus custos operacionais. Essa análise é fundamental para entender como uma empresa está gerenciando seus recursos financeiros e se obtém lucro após a dedução de todos os custos envolvidos. O primeiro passo é identificar todos os custos associados às operações da empresa. Isso inclui custos diretos, como matéria-prima e mão de obra, bem como custos indiretos, como despesas administrativas e despesas gerais.

2.3.1.1 Margem de contribuição

Margem de contribuição unitária é a diferença entre o preço de venda e o custo variável de cada produto; é o valor que cada unidade efetivamente traz à empresa de sobra entre sua receita e o custo que de fato provocou e que lhe pode ser imputado sem erro (MARTINS, 2018).

2.3.1.2 Ponto de equilíbrio

O ponto de equilíbrio é o nível de vendas no qual a receita total iguala os custos totais, resultando em zero lucro ou prejuízo. Ele é o ponto em que a empresa não está ganhando nem perdendo dinheiro e é calculado considerando custos fixos, custos variáveis e preço de venda. A análise de rentabilidade ajuda a determinar se a empresa está operando com lucro (acima do ponto de equilíbrio) ou com prejuízo (abaixo do ponto de equilíbrio). O ponto de equilíbrio é um componente essencial da análise de rentabilidade, pois ajuda a estabelecer o nível de vendas necessário para cobrir todos os custos e gerar lucro, contribuindo para avaliar o desempenho financeiro e identificar oportunidades de melhoria (HORNGREN, 2004).

3 Aspectos Metodológicos

3.1 Delineamento da pesquisa

Quanto aos procedimentos técnicos, foi realizada uma pesquisa bibliográfica, onde, através de levantamentos dos assuntos relacionados ao tema a ser pesquisado, em busca de evidenciar como a análise dos custos e rentabilidade, envolvidos na produção do vinho tinto *Tre Uve*, pode auxiliar.

De forma complementar, foi usado um estudo de caso relacionado a uma vinícola situada na Serra Gaúcha, visando aplicar de forma prática os conceitos teóricos levantados através da pesquisa bibliográfica.

Para Martins (2008) um estudo de caso é uma metodologia de pesquisa que analisa profundamente uma questão, evento ou situação dentro de um contexto específico. Ele busca compreender, descrever e interpretar detalhadamente um caso real, permitindo uma investigação minuciosa e aprofundada. Geralmente, um estudo de caso envolve a coleta de dados de diversas fontes, como entrevistas, observações, documentos, registros históricos,

análises estatísticas, entre outros. Esses dados são analisados de forma qualitativa ou quantitativa para identificar padrões, relações de causa e efeito, tendências e *insights* relevantes sobre o caso estudado.

3.2 Procedimentos de coleta e análise de dados

A coleta de dados foi conduzida utilizando entrevistas, observação direta dos processos da vinícola e análise de relatórios financeiros e registros de produção. A metodologia aplicada inclui tanto abordagens qualitativas quanto quantitativas. Segundo Américo (2021), a análise qualitativa é um método de investigação que foca na compreensão profunda de fenômenos, explorando significados, comportamentos e experiências subjetivas das pessoas. Utiliza técnicas como entrevistas, grupos focais e análise de documentos para coletar dados detalhados. Esses dados são interpretados para identificar padrões e temas emergentes, proporcionando uma compreensão profunda das percepções e práticas dos participantes.

Na análise quantitativa, os dados financeiros e de produção serão analisados com métodos estatísticos para calcular custos unitários, margens de contribuição e pontos de equilíbrio. Segundo Baptista e Campos (2016), essa abordagem é crucial para a mensuração precisa e interpretação dos dados numéricos, permitindo a identificação de tendências e relações significativas. Para garantir a validade e a confiabilidade dos achados, será utilizada a triangulação de dados, combinando as informações provenientes de diferentes fontes e métodos de coleta, uma estratégia eficaz para corroborar evidências e fortalecer a robustez dos resultados de pesquisa.

4 Resultados da Pesquisa

4.1 Características da empresa e propriedade

A história da Vinícola Videiras Carraro remonta à aquisição da área e do plantio pelo avô da família, Roberto Carraro, ainda em 1984. Foi somente em 2018 que essa propriedade foi transformada em uma vinícola conforme demonstra a Figura 3. Inicialmente, a principal atividade era a venda de uvas a granel em suas terras. No entanto, tudo mudou quando decidiram utilizar as uvas que antes eram vendidas para outras vinícolas, optando por produzir seu próprio vinho. Esse empreendimento foi motivado pela profunda paixão pelo consumo dessa bebida fascinante.

Com uma área total de 10 hectares, dos quais 8 hectares eram dedicados ao cultivo de diversas variedades de uvas e 2 reservados para o parreiral turístico que podemos ver na Figura 4, a Vinícola Videiras Carraro destacou-se como pioneira no estilo de turismo característico do Vale dos Vinhedos. Ao oferecer mesas em seu parreiral, a vinícola proporcionou aos visitantes a oportunidade de desfrutar do ambiente enquanto mergulhavam na rica história da Serra Gaúcha.

A Vinícola atualmente cultiva 6 diferentes castas em seu solo, que é caracterizado por ser uma área íngreme, de fácil acesso, com um relevo alto e pouca profundidade no solo, sendo ele arenoso e argiloso, contribuindo para a diversidade e qualidade de sua produção. O portfólio inclui uma variedade impressionante de produtos, desde vinhos tintos e brancos até espumantes, sucos e grappa, todos disponíveis para venda em sua loja.

O ponto alto do ano na Vinícola é a vindima, que ocorre de janeiro a março, marcando a época da colheita das uvas. Durante esse período, os visitantes têm a oportunidade de participar de experiências únicas, como a colheita no meio do vinhedo e a tradicional pisa das uvas, ao som de música típica italiana, e são brindados com uma mesa farta de antepastos acompanhada de vinho e espumante. Além disso, ao longo do ano, os visitantes podem desfrutar de degustações dos renomados rótulos da casa e até mesmo realizar piqueniques harmonizados, oferecendo uma imersão completa na cultura e tradição da região.

Mais recentemente no ano de 2022, surgiu a possibilidade de elaboração do vinho *Tre Uve*, com a ideia de trazer um vinho com passagem por barrica de carvalho francês, que tivesse um longo potencial de guarda e entrasse na categoria de vinhos *premium*.

Figura 3 – Vinícola Videiras Carraro



Fonte: TripAdvisor (2024)

Figura 4 – Parreiral Turístico



Fonte: Instagram Videiras Carraro (2022)

4.2 Análise das receitas

Para o preparo do vinho *Tre Uve* as uvas utilizadas são as que em sua safra tiveram melhor qualidade, conforme seu terroá e condição climática, as de 2020 foram as uvas *Malbec* e *Marselan*, que são de videiras de cerca de 6 anos, plantadas em espaldeira. Nesse ano elas tiveram uma colheita marcada por condições climáticas definidas conforme suas estações do ano, ocorrendo chuva na época de brotação e clima seco na época de maturação e colheita da uva, o que resultou em uvas com um grau babo (de açúcar) acima de 20, sendo considerado mais alto. Já na safra do *Teroldego*, que é uma uva originária do norte da Itália, foi adquirida de uma vinícola parceira de Santana do Livramento, sendo sua safra de 2022.

A produção de uva é a principal fonte de renda da empresa, considerando que existe plantio para o desenvolvimento das atividades da empresa. Nela são encontradas 06 variedades de uva, apresentadas na Tabela 01

Tabela 01 – Variedades da propriedade em 2022/2023

Cultivar	Área (m2)
Cabernet Franc	5.000
Chardonnay	10.000
Malbec	10.000
Marselan	5.00
Merlot	10.000
Rainha Itália	5.000
Total	45.000

Fonte: Elaborado pela autora

Observa-se na Tabela 01 que os cultivares com maiores áreas seriam das uvas *Chardonnay*, *Malbec* e *Merlot*, que são as uvas de maior representatividade para as atividades da empresa, sendo as mais utilizadas na produção dos seus vinhos.

O clima da na região da Serra Gaúcha no ano de 2022 para a safra 2022/2023 foi considerado desafiador. De forma geral, as geadas tardias atingiram os pontos mais altos do Rio Grande do Sul, causando uma quebra de produção. No entanto, os vinhedos recuperaram sua brotação, garantindo a colheita, mas atrasando o ciclo. As noites frias e a quantidade de dias nebulosos nos meses de novembro e dezembro atrasaram o ciclo em até 15 dias em algumas regiões. Além disso, a estiagem que assolou o Sul do RS também impôs desafios à viticultura praticada na região.

Colheitas mais tardias não tiveram influência significativa, ocorrendo dentro da média e normalidade. Desta forma, as receitas de cada variedade produzidas na safra em questão serão apresentadas na Tabela 02:

Tabela 02 – Receita Total Bruta da Propriedade

Variedade	Quantidade Kg.	Total R\$
Cabernet Franc	4.000	R\$ 32.000,00
Chardonnay	4.400	R\$ 35.200,00
Malbec	3.000	R\$ 24.000,00
Marselan	1.500	R\$ 12.000,00
Merlot	5.200	R\$ 41.600,00
Rainha Itália	4.000	R\$ 56.000,00
Total	22.100	R\$ 200.800,00

Fonte: Elaborado pela autora

A Tabela 02 apresenta a receita total bruta da propriedade proveniente de diferentes variedades de uvas, revelando que a variedade Rainha Itália gerou a maior receita, totalizando R\$56.000,00 com 4.000 kg, o que mostra um valor de mercado mais alto por quilograma. A Merlot teve a maior quantidade produzida, com 5.200 kg, resultando em uma receita de R\$41.600,00. As outras variedades *Chardonnay*, *Cabernet Franc*, *Malbec* e *Marselan* tiveram receitas de R\$ 35.200,00, R\$ 32.000,00, R\$ 24.000,00 e R\$ 12.000,00, respectivamente, todas com um valor de R\$ 8,00 por quilograma, exceto a *Rainha Itália*, que teve um valor de R\$ 14,00 por quilograma. No total, a propriedade produziu 22.100 kg de uvas, gerando uma receita de R\$200.800,00. A diversificação das variedades cultivadas permite à propriedade mitigar riscos e explorar a produção de diferentes vinhos.

A Tabela 03, apresenta de forma mais detalhada as variedades utilizadas para produção do vinho *Tre Uve*.

Tabela 03 - Receita do vinho *Tre Uve*

Variedade	Grau Babo	Quantidade Kg.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
Malbec	21	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00
Marselan	22	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00
Teroldego	23	560	R\$ 12,00	R\$ 6.720,00
Total		960	R\$ 28,00	R\$ 9.920,00

Fonte: Elaborado pela autora

Ao analisar a Tabela 03 pode-se destacar que todas as uvas atingiram ou superaram o grau babo mínimo desejado de 20, o que indica que elas são mais doces e possuem maior teor de açúcar. As variedades incluídas são *Malbec*, com grau Babo de 21, *Marselan*, com grau Babo de 22, e *Teroldego*, com grau Babo de 23. A *Malbec* e a *Marselan*, cada uma com 200 kg, têm um valor unitário de R\$8,00, resultando em um valor total de R\$1.600,00 para cada variedade. A *Teroldego*, com uma quantidade maior de 560 kg e um valor unitário de R\$12,00, gera um valor total de R\$6.720,00. No total, a produção do vinho *Tre Uve* utiliza 960 kg de uvas, somando uma receita de R\$9.920,00. A superação do grau Babo mínimo nas variedades *Marselan* e *Teroldego* sugere uma qualidade superior das uvas desta safra. Apresentadas as receitas, passou-se a analisar os custos fixos e variáveis da propriedade e que estão no contexto da produção desta safra 2022/2023.

4.3 Identificação dos custos fixos

Os custos fixos identificados não possuem correlação com o volume produzido de 22.100 kg. Primeiramente, foi necessário identificar e avaliar os equipamentos, benfeitorias e máquinas utilizadas, e que são considerados como bens de ativo imobilizado da propriedade. A partir destas informações, foi realizado o cálculo da depreciação de cada bem, conforme o tempo de vida útil, sendo apresentado na Tabela 04:

Tabela 04 – Imobilizado e cálculo de Depreciação

Descrição	Tempo de Vida Estimado	Taxa de Depreciação	Valor R\$	Depreciação Anual R\$
Trator	4 Anos	25%	60.000,00	15.000,00
Caixas Plásticas	5 Anos	20%	21.000,00	4.200,00
06 Pipas de Vinho	10 Anos	10%	200.000,00	20.000,00
02 Barris	10 Anos	10%	25.000,00	2.500,00
Pulverizador	10 Anos	10%	17.000,00	1.700,00
Galpão	25 Anos	4%	20.000,00	800,00
Placas Solares	30 Anos	3%	30.000,00	900,00
Total			373.000,00	45.100,00

Fonte: Elaborado pela autora

Com base na Tabela 04, observa-se o cálculo da depreciação dos bens de ativo imobilizado da propriedade, conforme Anexo III da IN RFB nº 1.700, de 2017, evidenciando uma gestão eficiente dos ativos. A empresa recentemente investiu em placas solares, o que reduz consideravelmente o gasto com energia elétrica na propriedade. Os equipamentos e máquinas foram avaliados com seus respectivos tempos de vida útil e taxas de depreciação. O trator, com um valor de R\$60.000,00 e uma vida útil de 4 anos, tem uma depreciação anual de R\$15.000,00. As caixas plásticas, avaliadas em R\$21.000,00, têm uma depreciação anual de R\$4.200,00 com uma vida útil de 5 anos. As seis pipas de vinho, dois barris e o pulverizador,

com valores de R\$ 200.000,00, R\$ 25.000,00 e R\$ 17.000,00 respectivamente, têm uma depreciação anual de R\$ 20.000,00, R\$ 2.500,00 e R\$ 1.700,00, todos com uma vida útil de 10 anos. O galpão, com um valor de R\$20.000,00 e uma vida útil de 25 anos, tem uma depreciação anual de R\$800,00. Finalmente, as placas solares, com um valor de R\$30.000,00 e uma vida útil de 30 anos, apresentam uma depreciação anual de R\$900,00. O total do valor dos ativos imobilizados é de R\$373.000,00, com uma depreciação anual total de R\$45.100,00. Este detalhamento permite à propriedade ter uma visão clara do valor patrimonial ao longo do tempo e planejar adequadamente a substituição dos ativos.

A análise dos custos fixos é importante para uma gestão eficaz e sustentável de uma empresa. Estes custos representam despesas contínuas e previsíveis que não variam de acordo com a produção. A seguir, na Tabela 05, são apresentados detalhes sobre os custos fixos, fornecendo uma visão abrangente dos investimentos necessários para manter a operação da propriedade.

Tabela 05 – Custos Fixos Anuais

Descrição	Valor R\$
Imposto Territorial Rural	4.000,00
Seguro Safra	8.000,00
Salário e Encargos	24.984,00
Pro Labore e INSS	43.400,00
Gasto com Manutenção e Reparos	5.000,00
Energia Elétrica	6.000,00
Água	4.200,00
Marketing e Publicidade	5.000,00
Depreciação	45.100,00
Total	145.684,00

Fonte: Elaborado pela autora

Na análise realizada na Tabela 05, faz-se uma detalhada descrição dos custos fixos anuais associados à operação da propriedade. Esses custos incluem o Imposto Territorial Rural (ITR) e o seguro Safra, totalizando R\$12.000,00. Além disso, destacam-se outros componentes importantes, como os gastos com pessoal, representados pelo salário e encargos de um funcionário e o pró-labore e INSS de um sócio e um administrador, totalizando R\$68.384,00, considerando que esta empresa é tributada pelo simples nacional. Os custos com manutenção e reparos somam R\$5.000,00, enquanto os gastos com energia elétrica, beneficiados pelo investimento em placas solares, são de R\$6.000,00. As despesas com água totalizam R\$4.200,00, e os custos com marketing e publicidade, realizados por contrato, somam R\$5.000,00. A depreciação dos bens imobilizados é registrada em R\$45.100,00. Todos esses valores foram levantados através dos dados contábeis da empresa, fornecidos pelo contador. Esses dados refletem uma gestão financeira cuidadosa, embasada em informações contábeis precisas, e evidenciam uma estratégia de investimento sustentável e eficiente na operação da propriedade. A observação desses custos fornece uma compreensão clara dos recursos financeiros necessários de R\$145.684,00 para manter a propriedade em funcionamento ao longo do ano.

Para termos uma análise completa dos gastos envolvidos na operação da empresa também é fundamental a compreensão dos custos variáveis. Na Tabela 06, são apresentados os detalhes.

Tabela 06 – Custos Variáveis Anuais

Descrição	Valor R\$
Diesel do Trator	3.000,00
Mão de Obra da Colheita	5.800,00
Insumos	20.000,00
Simplex Nacional	56.140,00
Total	84.940,00

Fonte: Elaborado pela autora

A Tabela 06 apresenta os custos variáveis anuais associados à produção de vinho, totalizando R\$84.940,00. Sendo o principal componente desses custos o pagamento do Simplex Nacional no valor de R\$56.140,00, com um percentual de 10%. Mas também compõe o diesel utilizado pelo trator, com um valor de R\$3.000,00, e a mão de obra da colheita, no valor de R\$5.800,00. É importante destacar que a mão de obra da colheita é contratada com duração temporária e que esse valor inclui todos os custos relacionados a essa atividade. Além disso, os custos variáveis incluem também os insumos necessários para a produção de vinho, tais como garrafas, rolhas, cápsulas, rótulos, leveduras, enzimas e nutrientes para levedura, totalizando R\$20.000,00. Esses insumos desempenham um papel crucial no processo de vinificação, contribuindo para a qualidade e características do vinho final. A inclusão desses custos variáveis na análise financeira é fundamental para uma gestão eficaz dos recursos e para garantir a viabilidade econômica da produção de vinho.

4.3.1 Custos variáveis para cultivar *Tre Uve*

Ao iniciar o período desta safra, já se tinha como objetivo identificar e apurar todos os custos variáveis que envolviam a produção. Com o auxílio das notas de compra e venda, foi possível realizar o cálculo dos custos variáveis desta cultivar, evidenciados na Tabela 07:

Tabela 07 – Custos Variáveis *Tre Uve*

Descrição	Valor R\$
Diesel do Trator	55,00
Mão de Obra da Colheita	105,00
260 un. Garrafa	3.120,00
260 un. Rolha	1.248,00
260 un. Cera	130,00
260 un. Rótulos	1.560,00
Insumos de Produção	520,00
Simplex Nacional	1.016,13
Total	7.754,13

Fonte: Elaborado pela autora

Com base na Tabela 7, podemos analisar os custos variáveis associados à produção de 260 garrafas do vinho *Tre Uve*. Inicialmente, temos o custo de R\$55,00 para o diesel utilizado no trator durante a colheita das uvas, e R\$105,00 referentes à mão de obra da colheita, ambos custos variáveis de acordo com a quantidade de trabalho realizado. Além disso, os materiais para 260 unidades de embalagem representam uma parcela significativa dos custos variáveis, incluindo R\$3.120,00 para garrafas, R\$1.248,00 para rolhas, R\$130,00 para cera e R\$1.560,00 para os rótulos. Adicionalmente, há o custo variável de R\$520,00 para insumos de produção e também o proporcional do Simplex Nacional a alíquota de 10% de R\$1.016,13. Somando todos esses custos, o total de custos variáveis para produzir as 260 garrafas do vinho

Tre Uve é de R\$7.754,13 e o unitário seria em torno de R\$28,83. Essa análise destaca a composição dos custos variáveis e sua importância na determinação do custo total de elaboração do vinho.

4.3.2 Custo da elaboração do vinho *Tre Uve*

A análise minuciosa das informações coletadas permitiu determinar os valores que compõem o custo total para a elaboração do vinho *Tre Uve*, conforme demonstrado na Tabela 08. Esta tabela apresenta de forma detalhada a despesa de uvas, os custos fixos e os custos variáveis envolvidos no processo de produção.

Tabela 08 – Custo Elaboração *Tre Uve*

Descrição	Valor Total R\$	Valor Unitário R\$
Despesa de Uvas	9.920,00	38,15
Custos Fixos	2.636,88	10,14
Custos Variáveis	7.754,13	29,83
Total	20.311,01	78,12

Fonte: Elaborado pela autora

A partir dos dados apresentados na Tabela 08, foi possível calcular o custo total para a fabricação do vinho *Tre Uve*, o qual atingiu o valor de R\$20.311,01. Além disso, determinou-se o custo unitário de produção, resultando em R\$78,12 por unidade, considerando que foram produzidas 260 garrafas de vinho.

Os custos fixos, totalizando R\$2.636,88, foram calculados proporcionalmente com base nos quilogramas de uvas produzidas pela vinícola, proporcionando uma distribuição justa dos custos. Enquanto os custos variáveis, que somaram R\$7.754,13, abrangem despesas diretamente relacionadas à produção de vinho, estes custos são fundamentais para a qualidade e características finais do vinho *Tre Uve*. Portanto, a análise financeira detalhada apresentada na Tabela 08 é crucial para a gestão eficaz dos recursos da vinícola, assegurando a viabilidade econômica da produção e permitindo decisões informadas sobre o processo produtivo e a precificação do vinho.

4.4 Análise de rentabilidade do cultivar

A partir dos dados do cultivar, é possível realizar a análise da rentabilidade, com base no custo total obtido na tabela 08 e receita total calculada a partir da venda de 260 garrafas pelo valor unitário de R\$289,00. Para calcular a rentabilidade do vinho, é utilizado a fórmula do retorno sobre o investimento (ROI). Conforme detalhado na Tabela 09.

Tabela 09 – Retorno sobre o investimento

Descrição	Valor Total R\$
Receita Total	75.140,00
Custo Total	20.311,20
Lucro Líquido	54.828,80
ROI	269,90%

Fonte: Elaborado pela autora

Com base nos dados apresentados na Tabela 09, podemos observar que o retorno sobre o investimento (ROI) foi calculado em 269,90%. Este indicador é fundamental para avaliar a eficiência e a rentabilidade de um investimento, mostrando o quanto o lucro líquido gerado supera o custo total do projeto. Identifica-se um ROI elevado, no qual indica que o investimento realizado teve um desempenho significativamente positivo. O lucro líquido de

R\$ 54.828,80 em relação ao custo total de R\$ 20.311,20 demonstra uma gestão financeira eficaz e uma estratégia de negócios bem-sucedida. Com este ROI da produção e venda dessas 260 garrafas de vinho significa que, para cada unidade monetária investida na produção do vinho, o retorno foi de quase 2,7 unidades monetárias.

4.4.1 Margem de contribuição unitária

A análise da margem de contribuição unitária para o produto Vinho *Tre Uve* auxilia a compreender a rentabilidade de cada unidade vendida. Com um preço de venda de R\$289,00 por garrafa e um custo de elaboração de R\$78,12 por unidade, a margem de contribuição unitária é resultante em R\$210,88 por garrafa. Essa margem representa o montante disponível para cobrir os custos fixos e gerar lucro após a dedução dos custos variáveis associados à produção do vinho. Com uma margem de contribuição unitária tão robusta, o produto demonstra uma capacidade significativa de contribuir para a rentabilidade global do negócio.

4.4.2 Margem de contribuição total

A análise da margem de contribuição total para o produto Vinho *Tre Uve* auxilia a compreender a rentabilidade global da produção. Com uma margem de contribuição unitária de R\$210,88 por garrafa, calculada a partir do preço de venda de R\$289,00 e do custo de elaboração de R\$78,12, a produção de 260 garrafas resulta em uma margem de contribuição total de R\$54.828,80. Esse valor é essencial para cobrir os custos fixos do negócio e contribuir para a geração de lucro. A robustez da margem de contribuição total evidencia a significativa capacidade do produto de sustentar a rentabilidade geral da empresa.

4.4.3 Ponto de equilíbrio

A análise do ponto de equilíbrio para o produto Vinho *Tre Uve* é crucial para entender quantas unidades precisam ser vendidas para cobrir todos os custos fixos da vinícola. Com custos fixos anuais de R\$145.684,00 e uma margem de contribuição unitária de R\$210,88, calculamos que o ponto de equilíbrio é atingido com a venda de aproximadamente 691 garrafas. Isso significa que a vinícola precisa vender 691 garrafas de Vinho *Tre Uve* para cobrir seus custos fixos anuais, garantindo que a partir dessa quantidade, qualquer venda adicional contribuirá para o lucro da empresa.

4.5 Análises e sugestões aos proprietários da empresa

A análise das receitas do preparo do vinho *Tre Uve* revela uma estratégia de seleção das uvas baseada na qualidade da safra, considerando *terroir* e condições climáticas. As uvas utilizadas foram *Malbec* e *Marselan*, de videiras de cerca de 6 anos, enquanto a variedade *Teroldego*, foi adquirida de uma vinícola parceira em Santana do Livramento. A produção de uvas é a principal fonte de renda da empresa, abrangendo seis variedades diferentes.

A distribuição das áreas cultivadas destaca *Chardonnay*, *Malbec* e *Merlot* como as mais representativas para a produção de vinhos. Na safra 2022/2023, a Serra Gaúcha enfrentou desafios climáticos, como geadas tardias e estiagens, impactando a produção, mas não a qualidade das uvas. A receita total bruta da propriedade foi de R\$200.800,00, com Rainha Itália gerando a maior receita devido ao seu valor de mercado mais alto por quilograma. A diversificação das variedades cultivadas permite à propriedade mitigar riscos e explorar a produção de diferentes vinhos.

A receita do vinho *Tre Uve* mostra que as uvas *Malbec*, *Marselan* e *Teroldego* atingiram altos graus Babo, indicando qualidade superior. A produção do vinho utilizou 960 kg de uvas, gerando uma receita de R\$9.920,00, destacando-se a superioridade das uvas *Marselan* e *Teroldego*.

Os custos fixos da propriedade incluem equipamentos e benfeitorias, totalizando uma

depreciação anual de R\$45.100,00. A empresa investiu em placas solares, reduzindo os gastos com energia elétrica. Os custos fixos anuais somam R\$145.684,00, incluindo despesas como impostos, seguros, salários, manutenção, energia elétrica e publicidade. A gestão financeira cuidadosa e a estratégia de investimento sustentável são evidentes.

Os custos variáveis anuais totalizam R\$84.940,00, sendo o Simples Nacional o principal componente. Esses custos também incluem diesel para o trator, mão de obra da colheita e insumos para produção de vinho. A produção do vinho *Tre Uve* totaliza R\$7.754,13 de custos variáveis para 260 garrafas, com um custo unitário de R\$29,83.

O custo total de elaboração do vinho *Tre Uve* é de R\$20.311,01, com um custo unitário de R\$78,12. A análise detalhada dos custos fixos e variáveis é crucial para a gestão eficaz dos recursos da vinícola, assegurando a viabilidade econômica da produção e permitindo decisões informadas sobre o processo produtivo e a precificação do vinho.

A análise de rentabilidade mostra um retorno sobre o investimento (ROI) de 269,90%, indicando uma gestão financeira eficaz e uma estratégia de negócios bem-sucedida. A margem de contribuição unitária de R\$210,88 por garrafa e a margem de contribuição total de R\$54.828,80 evidenciam a capacidade significativa do produto de contribuir para a rentabilidade global do negócio.

O ponto de equilíbrio é alcançado com a venda de aproximadamente 691 garrafas de vinho *Tre Uve*, garantindo que, a partir dessa quantidade, qualquer venda adicional contribuirá para o lucro da empresa. Esta análise é crucial para entender quantas unidades precisam ser vendidas para cobrir todos os custos fixos da vinícola, assegurando a viabilidade econômica da produção e a sustentabilidade financeira da empresa.

Com base nessas análises, algumas sugestões para o proprietário dos cultivos incluem a continuidade da diversificação das variedades de uvas para mitigar riscos climáticos e de mercado, o investimento em tecnologias e práticas sustentáveis, como foi feito nas placas solares, que assim reduzem custos operacionais, e a manutenção de uma gestão financeira rigorosa para assegurar a rentabilidade e a eficiência operacional da vinícola. Focar na produção de uvas de alta qualidade pode aumentar a receita e a reputação dos vinhos produzidos.

5. Conclusão

A pesquisa teve o seu objetivo atingido, possibilitando investigar como a utilização de ferramentas de gestão de custos auxiliam a identificação dos custos e a rentabilidade na produção do vinho *Tre Uve* em uma vinícola da região da Serra Gaúcha. Ao longo da pesquisa, foram realizadas análises detalhadas das receitas, custos fixos e variáveis, bem como da rentabilidade e margem de contribuição do vinho *Tre Uve*. Os principais achados indicam que a vinícola enfrentou desafios climáticos em 2022, mas conseguiu manter a qualidade das uvas e gerar receita significativa. A diversificação das variedades de uvas cultivadas permitiu à empresa reduzir riscos e explorar diferentes oportunidades de produção. A utilização de ferramentas de gestão de custos proporcionou uma visão clara dos custos envolvidos na produção do vinho, contribuindo para uma gestão financeira mais eficaz e para a identificação de oportunidades de redução de custos e aumento da rentabilidade.

O *Tre Uve* mostrou-se um vinho viável de ser produzido. Baseado em todas as análises realizadas, ele trará um bom retorno financeiro para a vinícola, considerando que para cada garrafa vendida, eles recebem de retorno o valor equivalente a 2,7 garrafas. Isso contribui para a receita da vinícola e, pela qualidade do vinho, também traz confiança ao consumidor e diversificação na grade de vinhos produzidos pela vinícola.

A contribuição desta pesquisa para o campo acadêmico reside na investigação das práticas de gestão de custos em uma vinícola, fornecendo compreensão sobre como essas ferramentas podem ser aplicadas para melhorar a eficiência operacional e financeira das

empresas do setor vitivinícola. Do ponto de vista científico, este estudo contribui para o entendimento dos fatores que influenciam a rentabilidade na produção de vinhos, destacando a importância da gestão de custos para o sucesso do negócio.

Profissionalmente, os resultados deste estudo podem orientar gestores e proprietários de vinícolas na tomada de decisões estratégicas, auxiliando na identificação de áreas de melhoria e oportunidades de crescimento. Para as organizações do setor vitivinícola, este trabalho destaca a importância de adotar práticas de gestão de custos eficazes para garantir a sustentabilidade e competitividade no mercado.

Em suma, esta pesquisa oferece *insights* valiosos sobre como a gestão de custos pode impactar a rentabilidade na produção de vinhos, fornecendo uma base sólida para futuros estudos e contribuindo para o avanço do conhecimento no campo da gestão empresarial no setor vitivinícola.

Referências

AMÉRICO, Bruno. **Método de pesquisa qualitativa**. V 1. ed. Alta Books, 2021. Disponível em: <<https://altabooks.com.br/produto/metodo-de-pesquisa-qualitativa/>> Acesso em : 16 de junho de 2024.

ANTONIOLLI, Lucimara Rogéria. **Colheita e pós colheita**. V 1. Embrapa 2008. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream./doc/543662/1/ID10896.pdf>> Acesso em : 08 de outubro de 2023.

BAPTISTA, Makilim Nunes; CAMPOS, Dinael Corrêa. **Metodologias de pesquisa em ciências: análise quantitativa e qualitativa**. V 2. ed. LTC, 2016. Disponível em: <<https://www.amazon.com.br/Metodologias-Pesquisa-Ci%C3%A4ncias-Quantitativa-Qualitativa/dp/8521630441>> Acesso em: 16 de junho de 2024.

BATALHA, Mário Otávio. **Gestão agroindustrial**. V 1. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2014. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522494682/cfi/4!/4/4@0.00:0.00>> Acesso em: 30 de outubro de 2023.

BRASIL. **Instrução Normativa RFB nº 1700**. Março de 2017. Disponível em: <<http://normas.receita.fazenda.gov.br/sijut2consulta/link.action?idAto=81268>> Acesso em: 29 de maio de 2024.

CARDOSO, Estiene Shana. **Uva**. InfoEscola. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/frutas/uva/>> . Acesso em: 24 de outubro de 2023.

CARRARO, Jean. **Entrevista**. [nov. 2023]. Entrevistador: Emily Kaffer da Silva. Bento Gonçalves, 2023. 1 arquivo .mp3 (40 min.).

CORTIANO, José Carlos. **Processos básicos de contabilidade e custos: uma prática saudável para administradores**. 1 ed. Intersaberes, 2014. Disponível em: <<https://livrariaintersaberes.com.br/produto/processos-basicos-de-contabilidade-e-custos-uma-pratica-saudavel-para-administradores-2/>> Acesso em: 04 de outubro de 2023.

CREPALDI, Silvio Aparecido. **Contabilidade rural: uma abordagem decisorial**. 9 ed. São Paulo: Atlas, 2019. Disponível em:
<[CREPALDI, Silvio Aparecido; CREPALDI, Guilherme Simões. **Contabilidade de custos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2018. Disponível em:
<\[CREPALDI, Silvio Aparecido; CREPALDI, Guilherme Simões. **Contabilidade Gerencial - Teoria e Prática**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2017. Disponível em:
<\\[DIAS, Elaine Aparecida; PADOVEZE, Clóvis Luís. **Os diferentes métodos de custeio e sua implicação na apuração de custo do produto**. 2007. Disponível em:
<\\\[file:///C:/Users/kaffe/Downloads/OS_DIFERENTES_METODOS_DE_CUSTEIO_E_SUA_IMPLICACAO_.pdf\\\]\\\(file:///C:/Users/kaffe/Downloads/OS_DIFERENTES_METODOS_DE_CUSTEIO_E_SUA_IMPLICACAO_.pdf\\\)> Acesso em: 23 de outubro de 2023.\\]\\(https://www.amazon.com.br/Contabilidade-Gerencial-Pr%C3%A1tica-Aparecido-Crepaldi/dp/859701072X.> Acesso em: 11 de outubro de 2023.</p></div><div data-bbox=\\)\]\(https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597014181/cfi/6/2!/4/2/2@0:0.>
Acesso em: 29 de outubro de 2023.</p></div><div data-bbox=\)](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597021639/cfi/6/10!/4/2@0:0.>
Acesso em: 03 de outubro de 2023.</p></div><div data-bbox=)

DUBOIS, Alexy. **Gestão de Custos e Formação de Preços**. 4 ed. Atlas, 2019. Disponível em: <
[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597022803/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover\]!/4/2/2%4051:86](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597022803/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4051:86)> Acesso em: 28 de outubro de 2023.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Colheita e transporte**. Disponível em:
<<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/153026/1/Manual-5-Capitulo-1.pdf>>
Acesso em: 08 de outubro de 2023.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Cultivo da Videira**. Disponível em:
<<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/112196/1/Cultivo-da-videira-32070.pdf>>
Acesso em: 13 de novembro de 2023.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Uva para processamento**. Disponível em:
<[FAPESP. **Oásis de uva no nordeste**. 194 ed. Revista Pesquisa FAPESP, 2012 Disponível em:
<\[FONTOURA, Fernando Batista Bandeira. **Gestão de custos: uma visão integradora e prática dos métodos de custeio**. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2013 Disponível em:\]\(https://revistapesquisa.fapesp.br/oasis-de-uvas-no-nordeste/>. Acesso em: 09 de outubro de 2023.</p></div><div data-bbox=\)](https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/uva-para-processamento/pre-producao/caracteristicas-da-especie-e-relacoes-com-o-ambiente/cultivares.> Acesso em:
09 de outubro de 2023.</p></div><div data-bbox=)

<<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522483723/pageid/10>>. Acesso em: 29 de outubro de 2023.

GUERRA, Celito Crivellaro; ZANUS, Mauro Celso. **Uvas Viníferas para Processamento em Regiões de Clima Temperado. Sistemas de Produção**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. Disponível em:

<<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/colheita.htm>>. Acesso em: 02 de outubro de 2023.

HORNGREN, Charles; DATAR, Srikant; FOSTER, George. **Contabilidade de Custos: uma abordagem gerencial**. 11 ed. Pearson, 2003. Disponível em: <

<https://www.amazon.com.br/Contabilidade-custos-uma-abordagem-gerencial-ebook/dp/B00US12GTE>> Acesso em: 28 de outubro de 2023.

HORNGREN, Charles; DATAR, Srikant; FOSTER, George. **Contabilidade de Custos: volume 2**. 11 ed. Pearson, 2004. Disponível em:

<<https://www.disal.com.br/produto/1252119-Contabilidade-De-Custos-Vol-2-11a>> Acesso em: 06 de novembro de 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Bento Gonçalves, Produção Agrícola, Uva**. Disponível em:

<<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/bento-goncalves/pesquisa/15/11863?indicador=12067&tipo=grafico>>. Acesso em: 09 de outubro de 2023.

IZIDORO, Cleyton. **Contabilidade de Custos**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. Disponível em: <https://ucsvirtual.ucs.br/startservico/PEA/> . Acesso em: 31 de outubro de 2023.

JORGE, Roberto Kupper. **Gestão de Custos, Riscos e Perdas**. 1 ed. Pearson, 2016.

Disponível em:

<https://www.amazon.com.br/Gest%C3%A3o-Custos-Riscos-Perdas-Roberto/dp/8543017033/ref=sr_1_1?__mk_pt_BR=%C3%85M%C3%85%C5%BD%C3%95%C3%91&crd=LULZITTHXIN6&keywords=Gest%C3%A3o+de+Custos%2C+riscos+e+perdas+%E2%80%93+Roberto+Kupper+Jorge&qid=1700578929&s=digital-text&prefix=gest%C3%A3o+de+custos+riscos+e+perdas+roberto+kupper+jorge+%2Cdigital-text%2C195&sr=1-1> Acesso em: 28 de outubro de 2023.

KAPLAN, Robert. **Dos custos à performance**. HSM Management, 1999. Disponível em: <<https://www.profrandes.com.br/userfiles/7c528c7876af33a7737ad5f5881677e3.pdf>>. Acesso em: 04 de novembro de 2023.

MARTINS, Carlos Roberto; NACHTIGAL, Jair Costa. **Manejo produtivo das uvas, você sabe o que fazer**. Campo & Negócios Hortifrúti, p. 60-63, abril 2018. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1070105/manejo-produtivo-das-uvas-voce-sabe-o-que-fazer>>. Acesso em: 24 de outubro de 2023.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 11 ed. Atlas, 2018. Disponível em: <[https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597018080/epubcfi/6/2\[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover\]!/4/2/2%4051:1](https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788597018080/epubcfi/6/2[%3Bvnd.vst.idref%3Dcover]!/4/2/2%4051:1)> Acesso em: 20 de outubro de 2023

MARTINS, Eliseu; ROCHA, Welington. **Métodos de custeio comparados**. 2 ed. Atlas, 2015. Disponível em: <<https://www.grupogen.com.br/e-book-metodos-de-custeio-comparados>> Acesso em: 29 de outubro de 2023

MARTINS, Gilberto de Andrade. **Estudo de Caso: uma estratégia de Pesquisa**. 2 ed. Atlas, 2008. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788522466061/pageid/0>> Acesso em: 21 de novembro de 2023.

MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES. **Bento Gonçalves – RS Capital Brasileira do Vinho**. Disponível em: <http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/conheca-a-cidade>. Acesso em 03 de out., 2023.

PADOVEZE, Clóvis Luís; BENEDICTO, Gideon Carvalho. **Análise das Demonstrações Financeiras**. 3 ed. Cengage, 2011. Disponível em: <<https://www.cengage.com.br/livro/ebook-analise-das-demonstracoes-financeiras/>> Acesso em: 04 de novembro de 2023.

PAVIANI. **Época é marcada pela colheita de uva na região**. Progresso News, 2021. Disponível em: <<https://www.progressonewsrs.com.br/agricultura/epoca-e-marcada-pela-colheita-da-uva-na-regiao-118>> Acesso em: 15 de outubro de 2023.

REIS, Tiago. **Custeio Variável: entenda como funciona essa fórmula de cálculo contábil**. Disponível em: <<https://www.sunoo.com.br/artigos/custeio-variavel/#:~:text=O%20custeio%20vari%C3%A1vel>>. Acesso em: 23 de outubro de 2023

SANTO, Maíra Buss do Espírito. **Gestão de Custos sobre o olhar da Qualidade**. 1 ed. Intersaberes, 2022. Disponível em: <<https://www.martinsfontespaulista.com.br/gestao-de-custos-sob-o-olhar-da-qualidade-991801/>> Acesso em: 20 de outubro de 2023.

SEBRAE. **O Cultivo e o Mercado da Uva**. Disponível em: <<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-cultivo-e-o-mercado-da-uva,ae8da5d3902e2410VgnVCM100000b272010aRCRD>>. Acesso em: 09 de outubro de 2023.

TRIPADVISOR. **Vinícola Videiras Carraro – Bento Gonçalves**. Disponível em: <https://www.tripadvisor.com.br/Attraction_Review-g680210-d23699921-Reviews-Vinicola_Videiras_Carraro-Bento_Goncalves_State_of_Rio_Grande_do_Sul.html>. Acesso em: 01 de abril de 2024.

Anexo A

Autorização

A Empresa Videiras Carraro CNPJ 44.656.953/0001-88 situada na Rua Via Trento nº 1458 Bairro Vale dos Vinhedos Cidade Bento Gonçalves, Estado Rio Grande do Sul autoriza o(a) Sr(a) Emily Kaffer da Silva a utilizar os dados Informações sobre a Vinícola com dados contábeis (especificar quais dados, ex: contábeis), para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso (monografia) no formato de Artigo Científico, o qual é um dos requisitos para a obtenção do Grau de Bacharel no Curso de Ciências Contábeis da Universidade de Caxias do Sul (UCS), seguindo as condições abaixo estabelecidas.

- 1) Extensão dos dados (especificar detalhadamente quais dados, ex: todos os dados contábeis, informações do estoque etc)

Informações contábeis com dados das uvas, mão de obra, custos fixos e variáveis, bens imobilizados, custos da produção do vinho Tree Uve

- 2) Uso do nome da empresa no texto do TCC (Monografia) no formato Artigo Científico:

A empresa permite que seu nome seja informado no texto do TCC (Monografia) no formato Artigo Científico.

A empresa requer que seu nome seja omitido no texto do TCC (Monografia) no formato Artigo Científico, devendo ser usado um nome fictício.

- 3) Disponibilização do TCC (Monografia) no formato Artigo Científico junto a biblioteca da UCS.

Aceita que o trabalho seja disponibilizado junto a biblioteca da UCS.

Não aceita que o trabalho seja disponibilizado junto a biblioteca da UCS.

- 4) Divulgação do estudo em congressos/revistas

Aceita que o estudo possa ser apresentado em congressos/revistas.

Não aceita que o estudo possa ser apresentado em congressos/revistas.

Bento Gonçalves, 10 de Junho de 2024.


Assinatura da Empresa
Jean Carraro
Sócio Proprietário

Anexo B

ROI = (ganho obtido – investimento inicial) / investimento inicial

ROI Percentual = Resultado multiplicado por 100

ROI = R\$ 75.140,00 - R\$ 20.311,20 / R\$ 20.311,20

ROI = R\$ 54.828,80 / R\$ 20.311,20

ROI = 2,699436764

ROI Percentual = 269,94%

Anexo C

Margem de contribuição unitária = Preço de venda de um produto – (custos variáveis + despesas variáveis)

Margem de contribuição unitária = R\$ 289,00 - R\$ 78,12

Margem de contribuição unitária = R\$ 210,88

Anexo D

Margem de contribuição total = Valor total das vendas – (custos variáveis + despesas variáveis)

Margem de contribuição total = R\$ 75.140,00 - R\$ 20.311,20

Margem de contribuição total = R\$ 54.828,80

Anexo E

Ponto de equilíbrio = Custos e despesas fixas / Margem de contribuição

Ponto de equilíbrio = R\$ 145.684,00 / R\$ 210,88

Ponto de equilíbrio = 690,84