

USOS DO TERRITÓRIO E PRODUÇÃO DE MALTE CERVEJEIRO: a participação da EMBRAPA na pesquisa de cultivares e a relevância da Cooperativa Agrária Agroindustrial para o setor de microcervejarias no Brasil

João Paulo Rosalin¹

Resumo

Propomos, neste trabalho, uma inicial análise sobre a relevância da EMBRAPA (empresa vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Governo Federal) na pesquisa e produção de cultivares da cevada para malte cervejeiro. Também procuramos entender a importância da empresa Agrária Agroindustrial (em suas competências técnica e política) na distribuição desta matéria-prima, a partir da importância essencial do malte cervejeiro no processo produtivo das microcervejarias brasileiras.

Palavras-chave: Microcervejarias, Circuito Espacial da Produção, Insumos Cervejeiros.

Introdução:

Nos últimos anos, o setor cervejeiro brasileiro passou por diversas mudanças em seu quadro. Desde a criação da Ambev, em 1999, a produção e o consumo da bebida tiveram significativa elevação. O crescente interesse da população pela cerveja trouxe ao Brasil diversos investidores estrangeiros e também abriu as portas para que pequenos produtores pudessem trazer a público o seu produto diferenciado.

Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria da Cerveja (CervBrasil²), o Brasil é hoje, com 14,1 bilhões de litros, o terceiro maior produtor de cerveja no mundo, ficando atrás apenas da China (35 bilhões de litros) e Estados Unidos (25 bilhões de litros). O setor representa, ainda segundo a instituição, 1,6% do PIB (Produto Interno Bruto) brasileiro, gerando 2,2 milhões de empregos diretos e indiretos, com uma massa salarial de aproximadamente R\$ 27 bilhões, por ano. O crescimento do setor, assim como as mudanças que vem sofrendo, podem ser entendidos pelo movimento de fusão de grandes cervejarias em grupos, fato que começa a ocorrer a partir da década de 1990. Segundo Stefenon (2011, p. 33),

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual Paulista (UNESP-Rio Claro).
Email: jprosalin@hotmail.com

²<http://www.cervbrasil.org.br/paginas/index.php?page=dados-do-setor> Acesso em: 10 set. 2017.

A década de 1990 foi marcada por profundas transformações no ambiente econômico do país, que, após um longo período de afastamento da concorrência externa e rigidez nos preços, teve que se readaptar ao novo cenário econômico e institucional sustentado por princípios neoliberais.

Diante deste fato, a indústria cervejeira brasileira passou a apresentar uma série de aquisições e fusões, consolidando, desta forma, a concentração do mercado.

Na primeira metade dos anos 90, a Brahma muda sua sede do Rio de Janeiro para São Paulo e passa a ampliar seus circuitos de produção e distribuição fora e dentro do país. Além de exportar, ela instala unidades de produção na Argentina e na Venezuela e, paralelamente, se torna distribuidora de marcas estrangeiras no território nacional, como a norte-americana Miller Brewing Company. (SANTOS e SILVEIRA, 2001, p. 161).

A Ambev (Companhia de Bebidas das Américas) constitui-se numa empresa de capital aberto que nasceu em 1º de julho de 1999, por uma junção da Cervejaria Brahma e da Companhia Antarctica. “A fusão entre as duas empresas se justificou como uma maneira de racionalizar o uso da capacidade produtiva já instalada” (FERRARI, 2008, p. 32). Logo em 2000, o processo de fusão da empresa foi aprovado pelo CADE - Conselho Administrativo de Defesa Econômica e, alguns meses depois, suas ações já eram negociadas na Bolsa de Nova York (EUA). No mesmo ano, a Ambev adquiriu a uruguaia Cerveceria y Malteria Paysandú, então produtora da marca Norteña. Em 2002, foi a vez da Quilmes, maior cervejaria da Argentina, Bolívia, Paraguai e Uruguai, ser incorporada no portfólio, negócio que colocou a empresa brasileira no posto de terceira maior empresa em operação comercial de bebidas do mundo, com a produção de 10 bilhões de litros anuais.

Nos anos seguintes, uma sequência de fusões e incorporações³ ampliaram ainda mais o poderio desta empresa. Em 2003, no Equador, a Ambev adquire a Cerveceria Sur Americana, segunda maior cervejaria do país. No ano de 2005, a Ambev incorporou a InBev Brasil e passa a se denominar AB Inbev. Atualmente, detém as marcas Adriártica, Antarctica, Becks, Bohemia, Brahma, Bucanero, Budweiser, Caracu, Colorado, Corona, Franziskaner, Goose Island, Hertog Jan, Hoegaarden, Leffe, Löwenbräu, Negra Modelo, Norteña, Original,

³Conforme Sandroni (1999, p. 259) *fusão* é a “união de duas ou mais companhias, formando uma única grande empresa, geralmente sob controle administrativo da maior ou mais próspera delas”; já por *incorporação* o autor indica que este é o processo de “aquisição de uma empresa por outra. Pode ser feita pela compra à vista das ações, pagando-se por elas um preço superior ao preço de mercado, ou adquirindo-se o controle acionário a longo prazo. As incorporações são realizadas, em geral, para aumentar o poder de monopólio dos grupos empresariais e diminuir a concorrência. O termo “incorporação” traz implícito o sentido de que a aquisição foi feita sem total acordo por parte da incorporada, diferindo, por isso, da fusão” (idem, p. 294).

Patagonia, Polar, Quilmes, Serra Malte, Skol, Stella Artois e Wäls, além de refrigerantes e outras bebidas, com isso a AB Imbev torna-se o maior grupo cervejeiro do mundo.

A criação da Ambev estimulou a união de outros grupos do setor no mercado, através de fusões e/ou aquisições. São os casos do Grupo Schincariol (hoje, Brasil Kirin), dono das marcas Baden Baden, Cintra, Devassa, Eisenbahn, Glacial, KirinIchiban, Primus e Schin; Grupo Petrópolis (detentor das marcas Black Princess, Crystal, Itaipava, Lokal, Petra e WeltenburgerKloster); e cervejaria Heineken (proprietária das marcas Amstel Pulse, Bavária, Birra Moretti, Desperados, Dos Equis, Edelweiss, Heineken, Kaiser, Murphys, Sol e Xingu), que somados com a atual AB Imbev, correspondem a 97% do mercado brasileiro⁴.

O surgimento das microcervejarias e a alterações no padrão de consumo:

Mesmo com um mercado concentrado sob controle dos quatro grandes grupos supracitados, um movimento vem se destacando no Brasil, principalmente na última década. Trata-se do crescimento das micro e pequenas cervejarias⁵.

Marcas de cervejas como Colorado (incorporada à Ambev em julho de 2015), Dado Bier, Baden Baden e Eisenbahn (as duas últimas incorporadas à Brasil Kirin em 2007 e 2008, respectivamente) foram pioneiras no setor (surgiram no final da década de 1990 e início da década de 2000) e abriram espaço para outras cervejarias que vêm surgindo desde então. Hoje no Brasil, segundo a CervBrasil, as microcervejarias correspondem a 5% do consumo do mercado cervejeiro. Na América do Sul este consumo não é maior apenas que o da Argentina (12%) e o da Venezuela (15%). (ROSALIN e GALLO, 2016, p.87).

Em pesquisa realizada em 2015⁶, constatamos que no ano anterior existiam 122 microcervejarias no Brasil, concentradas principalmente nos estados de SP, RS, MG, SC, PR e RJ. No entanto, o destaque está para o estado de São Paulo que conta com 37 microcervejarias,

⁴Fonte das informações: www.sindcerv.com.br. Acesso em: 10 set. 2017.

⁵Marcusso (2015, p. 73-4), define as categorias de produtores cervejeiros em termos industriais, como: Nanocervejarias, são pequenas cervejarias com capacidade de produção entre 50 litros por cozimento e 200 litros por cozimento; Microcervejarias, pequena cervejaria com capacidade de produção entre 200 e 6.000 litros por cozimento; Cervejarias de Pequeno Porte, uma cervejaria com capacidade de produção entre 6.000 litros (60 hl) e 20.000 litros (200 hl) por cozimento; Cervejaria de Médio Porte com capacidade de produção entre 20.000 litros (200 hl) e 50.000 litros (500 hl) por cozimento; e por fim, Cervejaria de Grande Porte tem produção acima de 50.000 litros (500 hl) por cozimento.

⁶Pesquisa de Iniciação Científica financiada pela FAPESP (Processo nº 2014/18937-1) intitulada *O crescimento do setor cervejeiro e o papel das microcervejarias no estado de São Paulo: uma proposta de análise do circuito espacial produtivo e dos círculos de cooperação no espaço das "cervejas especiais"*.

ou seja, possui 30% do total de empresas registradas no SIPE/MAPA⁷. O segundo estado com maior número de fábricas é Santa Catarina com 18, seguido por Minas Gerais e Rio Grande do Sul com 15, Paraná com 14 e Rio de Janeiro com 9. As outras 14 microcervejarias estão espalhadas nos estados de Goiás, Mato Grosso, Amapá, Pará, Paraíba, Espírito Santo e Bahia, além do Distrito Federal. A figura 1 mostra em detalhes a distribuição das microcervejarias nos municípios paulistas e que possuem registro no SIPE/MAPA em 2014. Podemos observar, desta forma, a concentração das empresas nas regiões de Campinas e Central.

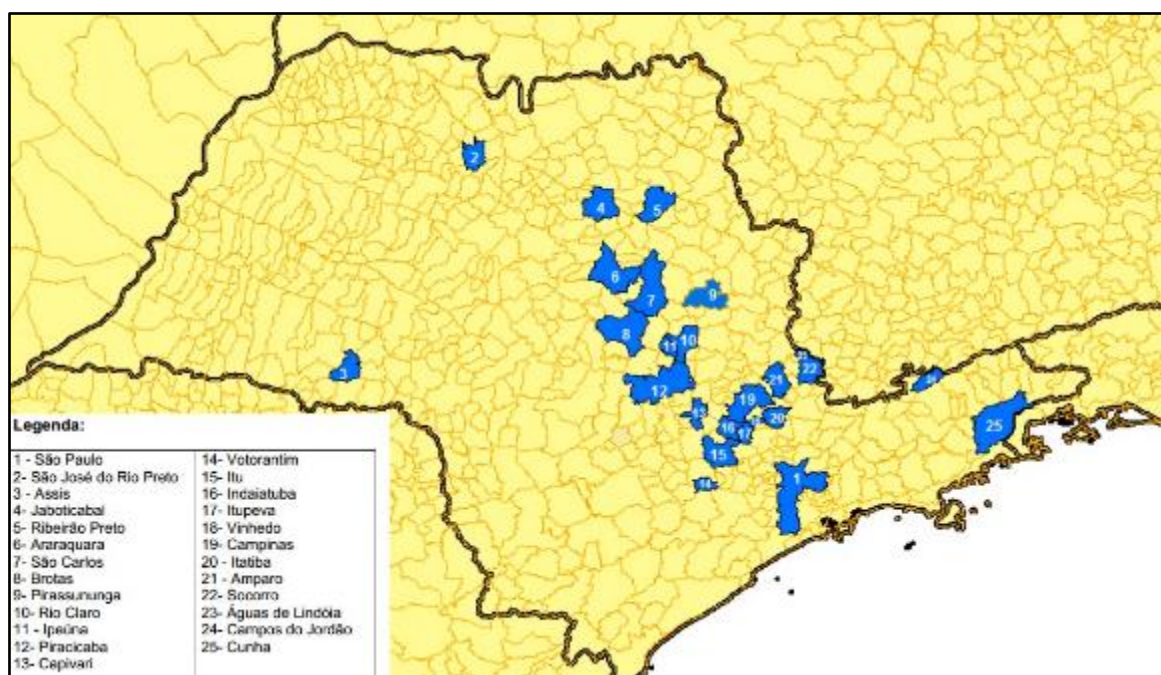


Figura 1 - Municípios paulistas com microcervejarias instaladas
 Fonte: Rosalin e Gallo (2016, p. 89).

Segundo os dados obtidos através do MAPA, em 2014, os municípios paulistas produtores de cerveja especial e suas respectivas microcervejarias: **1- São Paulo:** Braugarten, Munique, Nacional, Planet Beer; **2- São José do Rio Preto:** Riopretana; **3- Assis:** Malta; **4- Jaboticabal:** Palazzo; **5- Ribeirão Preto:** Colorado, Invicta, Lund; **6- Araraquara:** Ópera; **7- São Carlos:** Kirchen; **8- Brotas:** Brotas Beer; **9- Pirassununga:** Campanária; **10- Rio Claro:** Prada; **11- Ipeúna:** Glarus; **12- Piracicaba:** Cevada Pura, Dama Bier, Leuver; **13- Capivari:** Lecker; **14- Votorantim:** Bamberg; **15- Itu:** Guitt's Beer; **16- Indaiatuba:** Karavelle; **17-**

⁷SIPE/MAPA - Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Itupeva: Rofer; **18-Vinhedo:** Germânia; **19-Campinas:** Artebrew; **20-Itatiba:** Freising; **21-Amparo:** Ashby; **22-Socorro:** Krill, Magnus Prime Beer; **23- Águas de Lindóia:** Bruge, Dortmund; **24- Campos do Jordão:** Baden Baden; **25- Cunha:** Wolkenburg. O estado de São Paulo, além de contar com o maior número de microcervejarias também possui a maior demanda de consumo, principalmente na capital do estado⁸.

No entanto, podemos sugerir que o processo recente de expansão da atividade das microcervejarias no estado de São Paulo tem raízes diferentes daquela expansão de microcervejarias de outras regiões do Brasil. Limberger (2012) mostra que o principal fator para a industrialização cervejeira no sul do país foi a pequena produção mercantil transplantada da Europa no século XIX, que ocorreu em áreas de colonização do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. Mostrando o processo de formação das microcervejarias no estado de Santa Catarina é uma tradição de muitas décadas, Rafael dos Santos (2013) aponta que a gênese deste processo estava atrelada a uma herança familiar e colonial ligada aos imigrantes europeus que colonizaram o estado. Essas microcervejarias se situavam (e muitas ainda se situam) na Mesorregião do Vale do Itajaí (região de colonização europeia) e no Oeste do estado (região de expansão da colonização europeia oriunda do estado do Rio Grande do Sul). O mesmo autor indica que no período atual a dinâmica deste setor produtivo também estaria atrelada a um conjunto de distintas ordens e que o Estado tem papel relevante neste setor através do provimento de investimentos em infraestrutura, linhas de crédito e financiamentos (para citar algumas ações)⁹.

Em São Paulo, por não ter ocorrido uma influência colonial europeia na mesma dimensão se comparada com a influência ocorrida na região Sul do Brasil (no que tange ao seu processo de ocupação territorial), somos levados a pensar que esta expansão “recente” de microcervejarias no estado está associada à perspectiva de um amplo mercado consumidor para estes produtos diferenciados.

⁸Fonte das informações: www.acerva.com.br Acesso em 25 ago. 2017

⁹Conforme Rafael dos Santos (2013, p. 182) “(...) o Estado através de suas esferas federal, estadual e municipal desempenhou um importante papel no processo de desenvolvimento da indústria cervejeira em Santa Catarina, ao implantar determinadas políticas públicas, certamente em função da lógica capitalista, que acabou assim por facilitar a acumulação e possibilitar a reprodução de capital por parte das empresas deste setor”.

Assim, este novo cenário no setor cervejeiro brasileiro (e, sobretudo paulista) tem demandado, inclusive, novos estudos na área¹⁰. No estado de São Paulo, um recente estudo produzido na ESALQ-USP por Mardegan et al. (2013) apontou que as cervejas especiais usam malte de melhor qualidade se comparadas àquelas consideradas como “comuns” que apresentam mais partículas de plantas tropicais, como milho, trigo e cana. Já as cervejas “especiais”, segundo a pesquisa, utilizam malte e apresentam fórmulas mais tradicionais, que se aproximam da Lei da Pureza alemã para cerveja (água, malte de cevada e lúpulo), promulgada no ano de 1516, por Guilherme IV, duque da Baviera, sendo um dos decretos alimentares mais antigos da Europa.

Conforme Tremblay (2008, p. 2-3) a ascensão das microcervejarias implica em muitos fatores, como por exemplo a reivindicação do verdadeiro sabor da cerveja pelos consumidores, sabor este que pode ter se perdido com os produtos estandardizados em função das vendas em grande escala. Tratando da história da cerveja nos Estados Unidos, Maureen Ogle aponta que entre 1978 e 2000 o número de cervejarias, naquele país, passa de 41 a 1500 já que, segundo a autora, os estadunidenses foram mudando suas atitudes de consumo ao buscar, cada vez mais, elementos como qualidade, frescor e variedades no consumo da cerveja; elementos associados diretamente à multiplicação de microcervejarias e cervejarias artesanais (OGLE, 2006, p. 300).

Segundo Tremblay (2008, p. 2-3), as microcervejarias atuais utilizam conhecimentos superiores, equipamentos mais sofisticados, acesso a conhecimentos científicos, ou seja, elas dispõem do necessário para preparar a cerveja conforme as regras da arte cervejeira¹¹. Sobre este aspecto da evolução dos processos de controle de qualidade e a incorporação de novos equipamentos técnicos a um processo produtivo que por muito tempo foi considerado como “caseiro e manual” nas microcervejarias, Otto e Ginette (1998), fazendo uso do método historiográfico de reconstituição, mostram como a cultura cervejeira na Inglaterra do começo

¹⁰ Faz-se importante apontar que em janeiro de 2017 a edição n. 251 da Revista “Pesquisa FAPESP” trouxe como matéria de capa a reportagem “Ciência da Cerveja” onde aponta como as inovações no segmento cervejeiro (ou seja, os investimentos em pesquisa e em novas tecnologias) melhoraram a qualidade da cerveja nacional e os custos de sua produção (tanto das grandes, quanto das pequenas cervejarias). Disponível em <http://revistapesquisa.fapesp.br/wp-content/uploads/2017/01/018-025_CAPA_Cerveja_251.pdf?8d2b69> Acesso em 23 de maio de 2017.

¹¹ Em tradução livre de Tremblay (2008, p. 2-3): “La venue des microbrasseries implique plusieurs facteurs comme la revendication du vraigoût de labière par les consommateurs, goûtsovent mis de côté dans les produits standardisés pour la vente à grande échelle (...). Les microbrasseries actuelles jouis sent de connaissances supérieures, d'équipements plus sophistiqués, de l'accès à des connaissances scientifiques, bref, elles disposent de tout cequi est nécessaire afin de brasserselon les règles de l'art”.

do século XIX passou de um processo sensorial para tecnológico ao acompanhar a evolução dos equipamentos, máquinas e instrumentos incorporá-los ao processo produtivo.

A produção do malte como etapa do circuito espacial produtivo do setor cervejeiro:

Na interpretação de Demichei (2014), as mudanças nos padrões de consumo têm influenciado o setor produtivo, que ao observar determinada demanda, tem se reinventado no plano estratégico. Dentre os agentes do setor, existem os produtores de insumos cervejeiros (água, malte, lúpulo e levedura). É conveniente destacar que a produção de insumos é uma das partes daquilo que fora denominado como *circuito espacial de produção* (SANTOS, 1986) que, juntamente aos *círculos de cooperação no espaço* dariam a situação relativa dos lugares, ou seja, a definição, num dado momento, da respectiva fração de espaço em função da divisão do trabalho sobre o espaço total de um país. Moraes (1991, p.155) afirma que esta forma dinâmica de se analisar os fluxos no território nacional permite “compreender a divisão espacial do trabalho em uma perspectiva multiescalar”. Para Santos e Silveira (2001), a definição de circuito espacial da produção é dada pela circulação de bens e produtos oferecendo uma visão dinâmica, apontando a maneira como os fluxos perpassam o território; já os círculos de cooperação no espaço se dariam por fluxos não obrigatoriamente materiais, isto é, capitais, informações, mensagens e ordens. Já para Castillo e Frederico (2010, p. 463) a noção de circuito espacial produtivo enfatiza “a centralidade da circulação (circuito) no encadeamento das diversas etapas da produção; a condição do espaço (espacial) como variável ativa na reprodução social; e o enfoque centrado no ramo, ou seja, na atividade dominante (produtivo)” (grifos dos autores). Para Arroyo (2015, p. 48) “no capitalismo, as condições de circulação são tão importantes quanto as condições de produção; daí as pressões e as disputas para a existência e eficácia das redes técnicas quando as empresas decidem estabelecer-se num lugar”.

No mundo, os principais países produtores de malte são a Alemanha, o Canadá, os Estados Unidos, a Austrália e a França. Na América do Sul, a Argentina recebe destaque enquanto o Brasil tem uma produção de pequeno porte, localizada principalmente nos três estados da região Sul do país (Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul).

Segundo dados obtidos juntos ao IBGE¹², a produção brasileira de cevada (principal cereal utilizado para malte cervejeiro no país) em 2015 foi de 186.285 toneladas. Destas, 6.000 t. foram produzidas na Região Sudeste (no município de Itapeva, estado de São Paulo), e 180.285 t. na região Sul do País (128.849 t. no estado do Paraná; 45.195 t. no estado do Rio Grande do Sul e; 6.241 t. no estado de Santa Catarina). O Mapa a seguir, organizado em quantil, ilustra a distribuição da produção de cevada por municípios.

Brasil: Produção de Cevada (Safrá Colhida) por Município - 2015

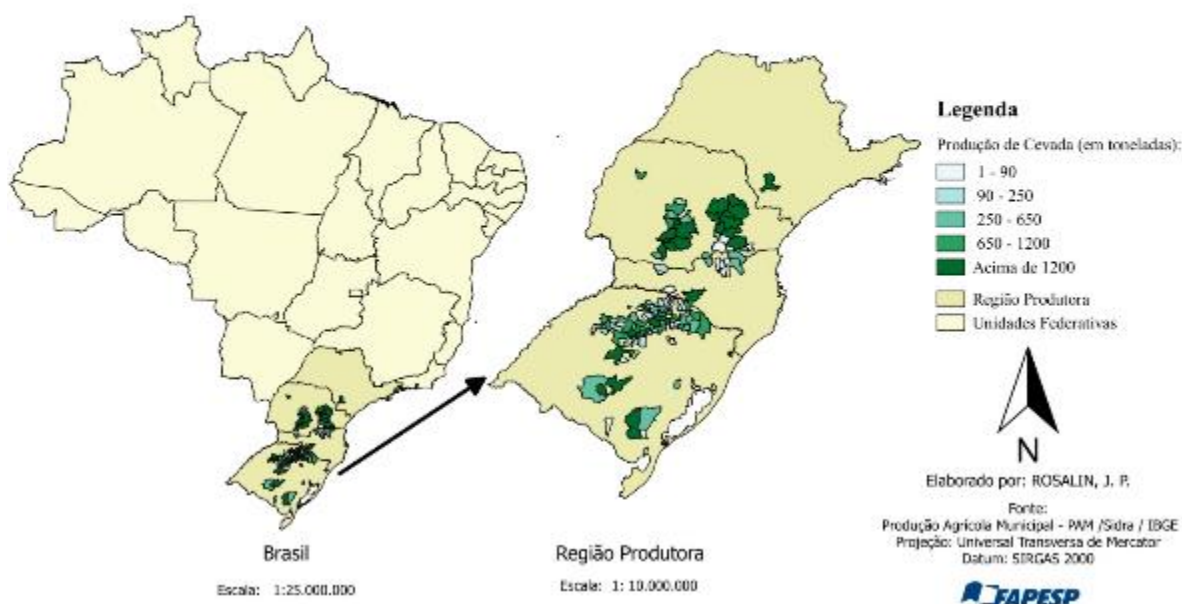


Figura 2: Brasil: Produção de Cevada (Safrá Colhida) por Município - 2015

Elaboração: João Paulo Rosalin. Fonte: Produção Agrícola Municipal – PAM/SIDRA/IBGE.

Conforme o Relatório de Indicações Técnicas para a Produção de Cevada Cervejeira da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA (2016), o clima, genética e manejo são fatores determinantes da produção de cevada com padrão de qualidade para malteação, particularmente em relação ao poder germinativo, tamanho, teor de proteína e à sanidade dos grãos. No Brasil, a própria EMBRAPA constitui-se como importante agente no *uso do território*

¹² Disponíveis em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/pesquisas/pesquisa_resultados.php?id_pesquisa=44. Acesso em 09 de set. de 2017.

(SANTOS, 2002), uma vez que desenvolve pesquisas, desde a década de 1970, em diferentes cultivares de cevada para malte¹³. De acordo com dados da própria instituição, na última década, cerca de 70% da área do grão plantada no Brasil foi formada por seus cultivares.

A Ambev, Companhia de Bebidas das Américas, é mais um agente envolvido no controle e produção de cevada no Brasil. Conforme dados da própria empresa¹⁴, em 2016, sua produção atingiu 56 mil hectares plantados (um aumento de 10% em relação a 2015), o que gera a demanda de cerca de 2.000 trabalhadores rurais. Além disso, a corporação conta com duas maltarias (indústrias onde o grão de cevada é transformado em malte cervejeiro), ambas no Rio Grande do Sul: A Maltaria Navegantes, em Porto Alegre e a Maltaria Passo Fundo, em Passo Fundo, esta inaugurada em 2015, com capacidade produtiva de 122.000 toneladas anuais e aproximadamente 150 funcionários em sua planta.

Um outro agente importante é a Agrária Malte, vinculada à “Cooperativa Agrária Agroindustrial”, localizada em Guarapuava (PR). Esta companhia opera desde 1981 e detém um *marketshare* de cerca de 25% no mercado brasileiro do grão. A Agrária Malte é considerada a maior maltaria comercial do Brasil e a 17ª maior no mundo. Com investimentos de R\$ 164 milhões, em 2016, sua capacidade instalada de armazenamento se elevou em 60%, passando a estocar um limite de até 220 mil toneladas por ano. A Agrária, além de parcerias com instituições brasileiras e alemãs, conta também com apoio técnico e científico da FAPA – Fundação Agrária de Pesquisas Agropecuárias (Fundação da Cooperativa Agrária) que, através da pesquisa e difusão de tecnologias visa aumentar a qualidade e produtividade dos cultivares de milho, soja, trigo e cevada.

A crescente ascensão das microcervejarias e das associações de produtores caseiros/artesanais permite, também, a existência de agentes específicos para o fornecimento de insumos para essa parcela do setor cervejeiro. São exemplos de fornecedores a Maltaria do Vale, a Realli Insumos Cervejeiros, a Eureka Insumos, a Jacumaltes e a Lamas Brew Shop, todas com sede ou filial em São Paulo.

¹³ Em sua página oficial (www.embrapa.br), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA elenca os seus diferentes tipos de cultivares de cevada. São eles: BRS Brau, BRS Cauê, BRS Elis, BRS Korbelt, BRS Sampa, BRS Iranema, BRS Manduri e BRS Quaranta.

¹⁴ Disponíveis em: <http://www.ambev.com.br/imprensa/releases/ambev-fomenta-cultivo-de-cevada-no-sul-do-brasil/>. Acesso em: 13 de set. de 2017.

Ainda assim, a produção nacional não supre a demanda do setor cervejeiro. Conforme a EMBRAPA (2014), no ano de 2013, 368,45 mil toneladas de cevada foram importadas pelas indústrias brasileiras, sendo a Argentina o principal país de origem com 325,54 mil toneladas do grão, além da França com 42, 92 mil toneladas. Além disso, no mesmo ano, foram importadas 817,27 mil toneladas de malte pronto para uso. Destas, 373,09 mil toneladas vieram da Argentina, 267,18 mil toneladas do Uruguai, 107, 59 mil toneladas da Bélgica, 43,13 mil toneladas da França e 12, 52 mil toneladas da Alemanha.

Considerações finais:

O aumento do consumo, produção e variedade de cerveja no Brasil atrai a atenção de grupos estrangeiros ao país. Vale lembrar que a própria Ambev, em 2004, fundiu-se com a belga Interbrew gerando o grupo de capital aberto Anheuser-Busch InBev (abreviado AB InBev), líder mundial no mercado cervejeiro. Também a Maltaria do Vale foi incorporada em 2012 pelo grupo francês Sufflet, um dos principais produtores de malte cervejeiros do planeta, que produziu em 2016 2.301.000 toneladas do insumo. Por fim, a Agrária firmou uma *joint-venture* (a Ireks do Brasil), com a alemã Ireks, investindo também no ramo de panificação. Este uso do território pelos grandes grupos financeiros, via as empresas supracitadas, resulta num novo ajuste espacial (*spatial fix*) (HARVEY, 2006). Ou seja, o capital excedente é utilizado na incorporação de novos espaços, dotando-os de infra-estruturas necessárias para torná-los rentáveis.

Segundo Mazzali (2000) e Delgado (2012), o Estado viabilizou essas inferências do setor financeiro ao estreitar as ligações do sistema produtivo com os setores industriais, comerciais e bancário.

Nesse sentido, o caráter inovador do estilo de intervenção estatal está situado na visualização dos nexos de relações interindustriais do e para o setor agrícola. O crédito farto com taxas juros altamente subsidiadas visou favorecer o setor agropecuário em seu conjunto, tendo como clientela preferencial o produtor (modernizado ou modernizável), privilegiando, por meio das diferentes modalidades (investimento, comercialização e custeio), a indústria de bens de capital produtora de veículos, máquinas e implementos agrícolas, além de equipamentos de beneficiamento e de armazenagem. Também foram beneficiadas as cooperativas agrícolas, a indústria processadora e as indústrias química e petroquímica, produtoras de fertilizantes e defensivos agrícolas (MAZZALI, 2000, p. 23).

Além da produção de insumos, os grandes grupos cervejeiros controlam também as etapas de produção e distribuição da bebida, possuem grande articulação com o Estado (por exemplo, parcerias entre a Ambev e a Embrapa) e significativa capacidade incorporar, ao seu portfólio de marcas, as pequenas cervejarias que eventualmente começam a se destacar no mercado.

Dessa forma, temos indícios iniciais de que as grandes cervejarias têm a possibilidade de controlar o circuito espacial produtivo das pequenas cervejarias ao influenciar o crescimento do segmento a partir de seu poder financeiro de adquirir aquelas que mais se destaquem. Isso reforça a colocação de Santos (1994, p. 128) de que “cada firma usa o território segundo sua força. Criam-se, desse modo, circuitos produtivos e círculos de cooperação, como forma de regular o processo produtivo e assegurar a realização do capital”.

Referências Bibliográficas:

- AMBEV. Companhia de Bebidas das Américas. **Página Oficial**. Disponível em: <http://www.ambev.com.br/>. Acesso em: 10 jun. 2017.
- AGRARIA. Cooperativa Agrária Agroindustrial. **Página Oficial**. Disponível em: <http://www.agraria.com.br/>. Acesso em 10 jun. 2017.
- ARROYO, M. M. Redes e circulação no uso e controle do território. In ARROYO, M. M.; CRUZ, R. C. A. da (org.). **Território e circulação: a dinâmica contraditória da globalização**. São Paulo: FAPESP/PPGH/CAPES/Annablume, 2015.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **SIPE/MAPA**. Disponível em: <http://mapas.agricultura.gov.br/sipe2000/index3.asp>. Acesso em: 10 jun. 2017.
- CASTILLO, R. A.; FREDERICO, S. Espaço geográfico, produção e movimento: uma reflexão sobre o conceito de circuito espacial produtivo. In **Sociedade & Natureza**, Uberlândia, 22 (3), 2010.
- CERVBRASIL. **Página de Internet**. Disponível em: <http://www.cervbrasil.org.br/>. Acesso em 10 jun. 2017.
- DELGADO, G.C. **Do capital financeiro na agricultura à economia do agronegócio: Mudanças cíclicas em meio século (1965-2012)**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2012.
- DEMICHEI, N. A. Território e gastronomia: o movimento das microcervejarias e cervejas artesanais e a constituição de um território cervejeiro em Porto Alegre/RS. In: **Anais do VII Congresso Brasileiro de Geógrafos**. Vitória, 2014.
- EMBRAPA. **Cevada em Números**. Passo Fundo (RS): Embrapa Trigo, 2014.

_____. **Indicações técnicas para a produção de cevada cervejeira nas safras 2015 e 2016**; editado por Euclides Minella. Passo Fundo (RS): Embrapa Trigo, 2015.

FERRARI, V. O mercado de cervejas no Brasil. 2008. 115 f. **Dissertação** (Mestrado em Economia) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

HARVEY, D. Limits to capital. London; New York: Verso. 2006. 478p.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Banco de tabelas estatísticas**. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/home/pms/brasil> Acesso em: 09 jun 2017.

LIMBERGER, S. C. Considerações iniciais sobre a indústria cervejeira e as microcervejarias artesanais do Sul do Brasil. In: **II Seminário Estadual de Estudos de conjuntura**, 2012, Francisco Beltrão. Nacionalismo e América Latina: perspectivas de desenvolvimento e educação frente à crise mundial. Francisco Beltrão: Unioeste, 2012.

MARCUSSO, E. F. As Microcervejarias no Brasil Atual: sustentabilidade e territorialidade. **Dissertação** (Mestrado em CIÊNCIAS AMBIENTAIS) - Universidade Federal de São Carlos, 2015.

MARDEGAN, S. F.; ANDRADE, T. M. B.; DE SOUSA NETO, E. R.; DE CASTRO VASCONCELLOS, E. B.; MARTINS, L. F. B.; MENDONÇA, T. G.; MARTINELLI, L. A. Stable carbonic topic composition of Brazilian beers A comparison between large – and small – scale breweries. **Journal of Food Composition and Analysis (Print)**, v. 29, p. 52-57, 2013.

MAZZALI, L. **O Processo Recente de Reorganização Agroindustrial**: do Complexo à Organização “em Rede”. São Paulo: UNESP, 2000

MORAES, A. C. R. Los Circuitos Espaciales de la Producción y los Circulos de Acumulación em El Espacio. In: YANES, L. e LIBERALLI, A. (Org.) **Aportes para el Estudio Del Espacio Socio-económico**. Buenos Aires: [s.n.], 1985.

OGLE, M. **Ambitious brew. The story of american beer**. Orlando (Estados Unidos): Harcourt, 2006, p. 422.

OTTO, S. H.; GINETTE, M. Les gestes de la mesure. Joule, les pratiques de la brasserie et l'ascience. In: **Annales. Histoire, Sciences Sociales**. 53^e année, N. 4-5, 1998. pp. 745-774.

ROSALIN, J. P.; GALLO, F. Uma proposta de análise do Circuito Espacial Produtivo e dos Círculos de Cooperação no Espaço das “Cervejas Especiais” a partir do crescimento das microcervejarias no estado de São Paulo. In **Revista Formação (Online)** Vol. 2; n. 23, ago/2015, p. 82 -103.

SANDRONI, P. **Novíssimo dicionário de Economia**. São Paulo: Editora Best Seller, 1999.

SANTOS, M. **A natureza do espaço. Técnica e tempo, razão e emoção**. São Paulo: EDUSP, 2002.

_____. Modo de produção técnico-científico e diferenciação espacial. In: **Revista Território**, ano IV, n. 6, jan/jun. p. 05-20. 1999.

_____. O retorno do território. In SANTOS, Milton; SOUZA, Maria Adélia Aparecida de; SILVEIRA, María Laura (org) **Território: globalização e fragmentação**. São Paulo: Anpur/Hucitec, 1994, p. 15-20.

_____. Circuitos espaciais da produção: um comentário. In: SOUZA, M. A. A.; SANTOS, M. (org.). **A construção do espaço**. São Paulo: Nobel, 1986.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil. Território e sociedade no início do século XXI**. 2ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SANTOS, R. dos. As microcervejarias catarinenses: da gênese à dinâmica atual. **Dissertação** (mestrado) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Geografia. Florianópolis, 2013.

SINDICERV. Sindicato Nacional da Indústria de Cerveja. **Página Oficial**. Disponível em: <http://www.sindicerv.com.br/> Acesso em: 09 jun. 2017.

STEFENON, R. A emergência de um novo padrão de consumo e suas implicações para a dinâmica competitiva da indústria cervejeira. Curitiba/PR. **Dissertação de Mestrado**. Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Econômico – Universidade Federal do Paraná – UFPR. 2011.

TREMBLAY, M. **Du Territoire au Boire: La Bière Artisanale au Québec**. Département D'histoire, Faculté des Lettres, Université Laval: Québec, 2008. Disponível em <<http://www.theses.ulaval.ca/2008/25300/25300.pdf>>.

VASCONCELOS, Y. Ciência em Cerveja. In: **Pesquisa FAPESP nº251**. São Paulo, 2017.