

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

Felipe Seitenfus Brustulin

A RESISTÊNCIA NA ELABORAÇÃO DO VINHO TRADICIONAL:

Repercussões de um território esquecido

PORTO ALEGRE
2023

Felipe Seitenfus Brustulin

A resistência na elaboração do vinho tradicional: repercussões de um território esquecido.

Dissertação de Mestrado em Geografia apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Rosa Maria Vieira Medeiros.

PORTO ALEGRE

2023

CIP - Catalogação na Publicação

Seitenfus Brustulib, Felipe

A resistência na elaboração do vinho tradicional:
repercussões de um território esquecido. / Felipe
Seitenfus Brustulib. -- 2023.

115 f.

Orientadora: Rosa Maria Vieira Medeiros.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do
Rio Grande do Sul, Instituto de Geociências, Programa
de Pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre, BR-RS,
2023.

1. Vinho tradicional. 2. Resistência. 3.
Território. 4. Identidade. 5. Vitivinicultura. I.
Vieira Medeiros, Rosa Maria, orient. II. Título.

Felipe Seitenfus Brustulin

A resistência na elaboração do vinho tradicional: repercussões de um território esquecido.

Dissertação apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Geografia.

Data da aprovação ___/___/_____

Resultado:

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Michele Lindner - UFRGS

Prof. Dr. Marcelo Cervo Chelotti - UFSM

Prof. Dra. Soeni Bellé – IFRS-Campus Bento Gonçalves

Dedico este trabalho a minha família e amigos, alunos e alunas, que tanto me apoiaram e ensinaram. Em especial à memória de minha avó Elsa Inês Brustulin e ao meu querido amigo Moacir Maggioni, obrigado pelo apoio, vocês fazem muita falta.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar agradeço a minha família, por todo apoio e dedicação durante os momentos mais difíceis. Em especial a minha mãe Rosa e meu pai Nestor que muito trabalharam e lutaram para que esse momento se tornasse possível. Meus irmãos André e Bruno, que em meio aos conflitos e a ausência sempre me apoiaram. A minha namorada Monique, pela paciência e por toda disposição para tornar meus dias mais felizes e acolhedores durante os momentos mais difíceis. E a minha avó Neli, que sempre apoiou. Todos vocês estiveram ao meu lado participando ativamente dessa caminhada. Amo vocês.

Agradeço aos meus amigos e amigas, tantos os de longa data, Marluce, Rodrigo, Leticia, Adriano, Daniela e tantos outros, que me acompanharam e apoiaram na vida escolar e pessoal desde que me lembro por gente. Como aos que a geografia me tornou próximo, em especial a Bruna, companheira nas horas de desespero e de alegria que esses caminhos conduziram. E aqueles que a docência me proporcionou, Leila e os meus queridos alunos e alunas, que tanto me ensinaram e apoiaram nessa reta final.

A todos aqueles que participaram das pesquisas o meu mais profundo obrigado, vocês me receberam em suas casas e dividiram parte de suas histórias e vidas comigo, sem vocês essa pesquisa não existiria.

Por último a minha estimada orientadora Prof.^a Dra. Rosa, que me acompanha a tantos anos, sempre contribuindo fundamentalmente para a minha formação quanto profissional, acadêmica e pessoal. Muito obrigado pela orientação e pela amizade, tanto durante a graduação como durante esses novos desafios.

A todos vocês e aos demais expresso a felicidade por existirem e em algum lugar/momento e pelos mais variados motivos terem cruzado e ou permanecido em minha vida, certamente quem eu sou e continuo me tornando hoje tem uma grande contribuição de vocês. Meu mais sincero e caloroso OBRIGADO!!!

“Urge, pois, no Brasil, a necessidade de pesquisas sobre a preservação da memória, da cultura e do patrimônio do vinho brasileiro, sob pena de se perder esses elementos no tempo e no espaço impossibilitando as futuras gerações de conhecerem sua história, sua memória”.

(MEDEIROS, 2017, p.13)

RESUMO

A presente pesquisa se dedicou a investigar as relações territoriais existentes na elaboração do vinho tradicional. Um tipo de elaboração de vinho que se desenvolveu em conjunto com a história dos imigrantes italianos na Serra Gaúcha, diferindo de outros tipos de vinhos, como os vinhos de mesa, vinhos finos e vinho colonial. Caracterizado pela produção nos porões abaixo das moradias, com a finalidade de consumo próprio e de pequenas vendas informais. Esse fabrico tem suas raízes na gênese da vitivinicultura gaúcha, porém se separa dela após o primeiro período, quando surgem indústrias ligadas à uva e ao vinho e diversas cooperativas. Estas mudanças quebraram a dinâmica do artesanato doméstico presente no vinho tradicional. Porém, para entender a adaptação necessária destes saberes, de sua resistência, foi preciso um mergulho no processo de formação do território vitivinícola. As vertentes jurídico-política, econômica e cultural deste conceito possibilitaram entender as medidas pensadas para a condução do território e o seu impacto na produção do vinho tradicional e na vida dos colonos. Os métodos mistos de análise foram escolhidos para balizar esse estudo, que através do levantamento de dados secundários em uma pesquisa bibliográfica, se propôs a entender os diferentes períodos da vitivinicultura no Rio Grande do Sul, complementados pela espacialização dos dados da produção do vinho para melhor entender as dinâmicas deste território. Também foi realizado o levantamento de dados primários através da aplicação de um questionário e realização de entrevistas, que possibilitaram a análise da relação identitária dos sujeitos com a uva e o vinho, assim como as dinâmicas de produção e os impactos das modificações estudadas através da bibliografia. Complementou-se com o relato e os registros de vivências realizadas em três propriedades, que ajudaram a aprofundar e a perceber algumas de suas nuances nos diferentes contextos do vinho tradicional. Delimitou-se os processos que durante mais de um século atravessaram a vida e a família destes sujeitos e que os fizeram adaptar sua produção artesanal do vinho para que, esse saber pudesse se manter vivo perante os diferentes percalços impostos historicamente. Justamente, foram estas dificuldades que levaram à adaptação, protagonizando as características deste vinho, que numa íntima relação cultural, fazendo com que ele resista no tempo e siga sendo parte do dia a dia dos colonos.

Palavras chave: Vinho tradicional; resistência; território; identidade; vitivinicultura.

ABSTRACT

This research was dedicated to investigating the existing territorial relationships in traditional winemaking. One type of wine production which has evolved along with the history of the Italian immigrants along with the history of the Italian immigrants in the Serra Gaúcha, as opposed to other types of wines such as table wines, fine wines and colonial wines. It is characterized as being produced in the cellars below the habitations for the purposes of self-consumption and small-scale informal sales. Such manufacturing has its roots of Rio Grande do Sul viticulture, but splits off from it after first period, where an industry linked to grapes and wine and several cooperatives have sprung up, elements which ultimately shattered the dynamics of domestic craftsmanship found in traditional wine. However, to understand the adaptability needed for such knowledge to be enduring it was necessary to delve in the formation process of the vineyard territory. There are three strands to this concept: juridical-political, economical and cultural, thus enabling us to understand the envisaged measures for steering the territory and their impact on settlers and in traditional wine production. The following mixed methods were chosen to inform this study, that through secondary data survey on a literature search has set out to understand the different stages of wine production in Rio Grande do Sul, supplemented by the spatial distribution of wine production data which shed light on the dynamics of this territory. A primary data survey was also carried out by means of a questionnaire and interviews, which have enabled the analysis of the identity relationship of the subjects with fruit and wine, but also the production dynamics and the impacts of the changes found in the bibliography. In addition to this, there are reports and records of experiences carried out on three properties which have helped to deepen in different contexts of traditional wine and understand some of their nuances. Finally, it culminates in the delimitation of the processes which, for over a century, have permeated the lives and families of these people, and made them adjust their production of home-made wine handicrafts in order to keep this knowledge alive given the different mishaps imposed historically. It is precisely these difficulties that led to the adaptation are the main characteristics of this wine, which nurtures a close cultural relationship by passing it down through time and making it part of the settlers' daily lives.

Key words: Traditional wine; resistance; territory; identity; winemaking.

RÉSUMÉ

Cette recherche a été consacrée à l'étude des relations territoriales existant dans l'élaboration du vin traditionnel. Un type de vinification qui s'est développé en conjonction avec l'histoire des immigrants italiens dans la Serra Gaúcha, différent des autres types de vins, tels que les vins de table, les vins fins et le vin colonial. Il se caractérisait par une production dans les sous-sols sous les maisons, à des fins d'autoconsommation et de petites ventes informelles. Les aspects juridico-politiques, économiques et culturels de ce concept ont permis de comprendre les mesures conçues pour la conduite du territoire et son impact sur la production de vin traditionnel et sur la vie des colons. Les méthodes mixtes d'analyse ont été choisies pour guider cette étude qui, à travers la collecte de données secondaires dans une recherche bibliographique, a proposé de comprendre les différentes périodes de la viticulture dans le Rio Grande do Sul, complétées par la spatialisation des données de production viticole pour mieux comprendre la dynamique de ce territoire. Il a également été réalisé la collecte de données primaires par l'application d'un questionnaire et la réalisation d'entretiens, ce qui a permis d'analyser la relation identitaire des sujets avec le raisin et le vin, ainsi que la dynamique de production et les impacts des modifications étudiées à travers la bibliographie. Il a été complété par le rapport et les enregistrements d'expériences réalisées dans trois propriétés, ce qui a permis d'approfondir et de percevoir certaines de ces nuances dans les différents contextes du vin traditionnel. Il a délimité les processus qui ont traversé pendant plus d'un siècle la vie et la famille de ces sujets et qui leur ont fait adapter leur production artisanale de vin afin que ce savoir puisse rester vivant face aux différentes mésaventures imposées historiquement. Précisément, ce sont ces difficultés qui ont conduit à l'adaptation, conduisant les caractéristiques de ce vin, qui dans une relation culturelle intime, le faisant résister dans le temps et continuer à faire partie du quotidien des colons.

Mots-clés: Vin traditionnel; résistance; territoire; identité; viticulture.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Mapa de localização da área de estudo	24
Figura 2 - Taipa em área que no passado foi utilizada para lavoura	26
Figura 3 - Modelo visual estratégia incorporada concomitante em métodos mistos	28
Figura 4 - Fluxograma de procedimentos metodológicos	29
Figura 5 - Mapa de produção de uva total no Rio Grande do Sul - 2005.....	47
Figura 6 - Mapa de produção de uva total no Rio Grande do Sul - 2015.....	47
Figura 7 - Gráfico de Produção de uvas no RS – 2005 - 2015	48
Figura 8 - Mapa da uva produzida para vinificação de consumo próprio - 2005.....	49
Figura 9 - Mapa da uva produzida para vinificação de consumo próprio - 2015.....	50
Figura 10 - Gráfico de Produção de uvas para vinificação de consumo próprio em Farroupilha –.....	51
Figura 11 - Gráfico de Produção de uvas para vinificação de consumo próprio no RS – 2005 - 2015.....	51
Figura 12 - Mapa da uva produzida e processada pela própria empresa - 2005.....	53
Figura 13 - Mapa da uva produzida e processada pela própria empresa no RS - 2015....	54
Figura 14 - Gráfico de uva produzida e processada pela própria empresa no RS – 2005 - 2015.....	55
Figura 15 - Mapa da uva produzida para comercialização: vinificação por terceiros no RS - 2005.....	56
Figura 16 - Mapa da uva produzida para comercialização: vinificação por terceiros no RS - 2015.....	57
Figura 17 - Gráfico uva produzida para vinificação por terceiros no RS - 2005 – 2015.....	58
Figura 18 - Colheita da uva na propriedade A	65
Figura 19 - Produtor curvado dirigindo o trator devido à pouca altura das videiras	65
Figura 20 - Colheita da uva voltada a comercialização, consumo <i>in natura</i>	67
Figura 21 - Videira amarrada com galho de vime, propriedade A.....	68
Figura 22 - Videira amarrada com fita plástica, propriedade C.....	68
Figura 23 - Utilização da desengaçadeira de uva manual	69
Figura 24 - Desengaçadeira de uva motorizadas, propriedades B e C respectivamente ..	70
Figura 25 - Medição da quantidade de açúcar no mosto na propriedade C	71
Figura 26 - Pipas para fermentação feitas de polipropileno.....	71

Figura 27 - Vazamento causado por caruncho em pipa de madeira	72
Figura 28 - Pipas de madeira com mosto em fermentação na propriedade B	73
Figura 29 - Vinho sendo retirado da pipa no processo da trafega	74
Figura 30 - Garrafões abandonados na propriedade A	75
Figura 31 - Quadro dos Sujeitos entrevistados	78
Figura 32 - Nuvem de palavras gerada através software NVivo	78
Figura 33 - Gráfico de presença dos cultivares nas propriedades - 2023.....	82
Figura 34 - Proporção de área cultivada por cultivar - 2023	83
Figura 35 - Gráfico de destino das uvas produzidas por propriedade – 2023.....	84
Figura 36 - Gráfico da Proporção de outros cultivos para comercialização por propriedade – 2023.....	86
Figura 37 - Proporção da produção de vinho tradicional pela finalidade - 2023	93
Figura 38 - Linha do tempo do território do vinho	96

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Produção de uvas destinadas a vinificação de consumo próprio no RS - 2005	49
Tabela 2 - Produção de uvas destinadas a vinificação de consumo próprio no RS – 2015	50
Tabela 3 - Uva produzida e processada pela própria empresa no RS - 2005	53
Tabela 4 - Uva produzida e processada pela própria empresa no RS - 2015	54
Tabela 5 - Uva produzida para comercialização: uva vinificada por terceiros - 2005	56
Tabela 6 - Uva produzida para comercialização: uva vinificada por terceiros no RS - 2015	57
Tabela 8 - Produção de uva por cultivar 2023	85
Tabela 9 - Proporção de utilização de financiamentos públicos	88

LISTA DE ABREVEATURAS

DOs – Denominações de Origem

EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

hab/km² – Habitantes por quilometro quadrado

Ibravin – Instituto Brasileiro do Vinho

IGs – Indicações Geográficas

IPs – Indicação de Procedência

PRONAF – Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar

RS – Rio Grande do Sul

Sivibe – Sistema de Informações da Área de Vinhos e Bebidas

T – Toneladas

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	15
2. O VINHO TRADICIONAL E A ÁREA DE ESTUDO	22
3. METODOLOGIA	27
1.1.Procedimentos metodológicos	28
4. O ESPAÇO E A VITIVINICULTURA GAÚCHA	34
3.1. Considerações sobre a colonização italiana.....	37
2.2.Os processos de colonização e o vinho Gaúcho	39
2.3.O Colono italiano, a uva e o vinho	40
2.3.1. Primeiro período	41
2.3.2. Segundo período	43
2.3.3. Terceiro período	44
2.3.4. Quarto período	45
2.4.A vitivinicultura gaúcha em dados.....	46
2.5.Abordagens territoriais em sua multiplicidade.....	58
2.5.1. Identidade, sentimento de pertencimento.....	61
5. VIVÊNCIA ENTRE AS PARREIRAS E PORÕES	64
6. A GEOGRAFIA EM UMA TAÇA DE VINHO	76
6.1.A uva e suas marcas na identidade e no território	79
6.2.O vinho tradicional, florescer da territorialidade	89
6.3.Vinho tradicional e o contexto histórico do território do vinho	96
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	102
REFERÊNCIAS	105
APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO QUANTITATIVO	111
APÊNDICE B – ROTEIRO DA ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA	113
APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO	114

1. INTRODUÇÃO

Para pensar a organização espacial da Serra Gaúcha é imprescindível um olhar sobre os processos de colonização e a influência do poder público brasileiro, na constituição de um núcleo voltado à produção de uvas e vinhos. Destaco as vinícolas dessa região e seu reconhecimento nacional e internacional, rotas turísticas, grandes empreendimentos e festividades voltadas ao turismo. Porém ao longo do tempo diversos caminhos se consolidam em frações desse espaço, dando origem a outros elementos e dinâmicas, resultando em diferentes formas de organização, em consequência, uma multiplicidade nas relações. Os vinhos gaúchos, sejam eles finos, coloniais ou de mesa, compartilham essa trajetória que compõe o território vitivinícola no Rio Grande do Sul (RS). Entretanto, os impactos dos acontecimentos ao longo da história apresentam diferentes consequências sobre cada um desses tipos de vinhos, nos sujeitos deste território e nas suas identidades.

Emerge como tema dessa pesquisa o vinho tradicional, que se desdobrou através do tempo resistindo a diversas intervenções. Este é aqui denominado tradicional devido a carga de saberes que carrega, por vezes modernizados, mas estas tradições se fazem essenciais para a sua resistência. Ao se consolidar um mercado do vinho, houve um impacto desagregador sobre esse tipo de fabrico, passando a marginalizá-lo, desde a legislação até às narrativas. Esse processo definido como vinho tradicional, em linhas gerais, tem seu fabrico ligado a pequenos produtores familiares, baseado, em algum grau, nos saberes passados de geração em geração, tendo como local de produção porões¹ ou pequenos espaços dentro da própria propriedade. Essa produção tem como finalidade o consumo próprio e algumas vendas informais, habitualmente direcionadas para pessoas próximas e/ou já conhecidas, muito ligado a aspectos identitários, culturais, sociais e territoriais. Esse tipo de elaboração não está de acordo com o que é estabelecido pela Lei do Vinho Colonial ou Lei nº 12.959/2014 (BRASIL, 2014), devido ao não cumprimento de algumas das exigências estabelecidas.

¹ Nesse caso faz na parte inferior das moradias, dedicados ao fabrico do vinho.

O nome vinho tradicional é cunhado aqui para caracterizar esse processo intimamente ligado a continuidade dos saberes dos colonos², tendo marcado o cultivar de uva Isabel, dentre outros cultivares presentes ao longo dos anos, junto das famílias. Essa relação estabelecida fora da produção industrial e a transformação do vinho como fonte indispensável na renda e no fabrico para consumo próprio, ajuda a marcar as primeiras explorações sobre esse processo.

A presente pesquisa surge após acompanhar um trabalho de campo da disciplina de Geografia Agrária, durante o ano de 2019, na UFRGS, onde foram realizadas visitas a alguns vitivinicultores e suas vinícolas nos municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi. Ao retornar à Farroupilha, com uma garrafa de vinho fui consumir com meu pai, como é de costume em todas as refeições. Durante o jantar abrimos a garrafa e, após uma taça, ele saiu da mesa e foi buscar um garrafão do vinho produzido por um vizinho da comunidade. Obviamente, não falou nada para não fazer desfeita ao meu presente, porém seguiu tomando seu vinho como fazia diariamente.

Aquilo me instigou! Em outro momento eu perguntei se ele havia gostado ou não do vinho. Para minha surpresa ele disse que “achou agradável”, mas que não podia ser comparado com o vinho que ele costuma tomar, pois esse o remetia à sua infância e ao vinho elaborado por seu pai, “no porão debaixo da casa da nona³”, de onde herdou o gosto pelo vinho. Essa situação me fez refletir e passei a me aproximar dos sujeitos que ainda produziam vinho para consumo e/ou para as pequenas vendas nos arredores da comunidade onde fui criado (Linha Boêmios), e da mesma forma, das pesquisas que se dedicavam a analisar todo esse universo da produção vitivinícola. Quando verifiquei a lacuna de estudos dedicados àquela relação é que pude vislumbrar o que faltava e esse trabalho começou a tomar forma, com um olhar sobre a importância que esse vinho assume para esses sujeitos. A perspectiva é entender como ele se coloca em meio aos outros tipos de vinhos, a sua importância para os que consomem e que produzem, assim como suas dinâmicas particulares.

Diversos estudos apontam a importância dos processos ligados à vitivinicultura na região tais como: sua participação nas transformações da paisagem e na

² Termo utilizado para designar o agricultor, em sua maioria familiar, descendente de imigrantes italianos, na região do estudo. Muitas vezes utilizado como termo pejorativo por sujeitos externos ao contexto rural.

³ Se referindo a minha avó

consolidação do território assim como as possibilidades econômicas e de desenvolvimento regional decorrentes do turismo e do enoturismo que foram proporcionadas pelo estudo e implementação das Indicações Geográficas.

De acordo com Falcade (2005; 2011), Pizzol e Pastor (2016), Pizzol e Souza (2014), Valduga (2011), a evolução da vitivinicultura no Rio Grande do Sul passa pelas seguintes fases:

- 1) plantio das primeiras videiras americanas (*Vitis labrusca*) e fabrico de vinho pelos colonos e suas famílias, cuja atividade agrícola ainda era marcada pela policultura;
- 2) posterior expansão da vitivinicultura e consolidação de algumas cooperativas;
- 3) aumento dos cultivares de *Vitis vinifera* de origem europeia;
- 4) reconhecimento, no atual período, das Indicações Geográficas e do enoturismo.

Fica evidente a importância dessa pesquisa, que dá prioridade aos personagens que centralizam suas ações na produção vitivinícola e que influenciam os seus territórios, dando-lhes reconhecimento e renome, além de atrair turistas promovendo o desenvolvimento local.

É importante diferenciar as duas espécies de uvas que serão pontuadas na pesquisa, são elas os cultivares *Vitis vinifera* ou uvas europeias, dentre elas: Cabernet Sauvignon, Malbec, Riesling, Chardonnay, Moscato, Sauvignon Blanc entre outras. São uvas tradicionalmente utilizadas na elaboração de vinhos finos e com reconhecimento internacional de sua qualidade. Os cultivares *Vitis labrusca*, são representadas pelas uvas Isabel, Niágara, Bordô, que são também excelentes para consumo in natura e para a produção de sucos. No entanto, a sua maior rusticidade e resistência, acabaram difundindo seu plantio no estado, tornando-se a base da vitivinicultura no RS, ou seja, foram a matéria prima inicial para a elaboração de vinhos.

Santos (1978), aproxima-se da abordagem proposta desta pesquisa, ao analisar as relações do colono (camponês) com o capital, considerando os impactos dos eventos históricos sobre os sujeitos. Estes, apesar de fazerem parte desse território

vitivinícola, ao longo dos anos tiveram seu protagonismo marginalizado em razão de um contexto de centralização da produção e da busca por constante incorporação de tecnologias, fundamentados em um discurso de modernização da produção. Na atualidade, recorreremos aos estudos de Chelotti (2019; 2021) em Minas Gerais, que atenta para as residualidades na vitivinicultura no sul do estado, buscando compreender os sujeitos e as marcas dessa produção tradicional. Além de abordar as novas expressões que vem se consolidando.

Nesse sentido objetivamos contribuir com o debate acerca da formação do território vitivinícola da Serra Gaúcha. Na tentativa de entender o território a partir dos colonos, como sujeitos cruciais para a consolidação e sobrevivência dessa relação territorial. Essa pesquisa tem a sua importância ligada à proposta de estudar e entender as territorialidades emergentes das relações e práticas que foram deixadas de lado, em algum momento da história, e das pesquisas presentes na região, em relação à produção do vinho. Foram feitas análises com o objetivo de compreender o viticultor, dentro de um contexto histórico, social, cultural e geográfico. Também está considerada nesta pesquisa, a possibilidade de formulação de políticas públicas eficientes, que respeitem as especificidades do território do vinho consolidadas através dos anos, na busca da preservação e valorização do vinho tradicional, em conjunto com a comunidade.

Dentro desse contexto é importante compreender que esse tipo de fabrico de vinho tradicional não foi pesquisado na perspectiva de entendê-lo como um elemento de um passado que se mantém presente ou como uma residualidade. Ele também se modificou ao longo do tempo, ao ponto de hoje constituir algo que difere da produção industrial de vinhos, porém mantém alguns aspectos ligados ao início da produção vitivinícola na região. Em outras palavras, ao invés de ler essa pesquisa como um vestígio de uma temporalidade passada, proponho aqui que essa possa ser considerada como algo que mostra e analisa uma organização espacial e territorial diversa, afetada, de outras maneiras, pelos mesmos acontecimentos que consolidaram a produção hegemônica do vinho neste território. Assim chegando ao cerne desta pesquisa: quais as relações específicas que permeiam o arranjo do vinho tradicional? Esse vinho pode ser diferenciado de outros tipos de vinhos? Por quais motivos? Isso faz com que se consolide um território do vinho tradicional?

Atrelada a essas inquietações, emerge a hipótese de que ao longo da história, alguns sujeitos foram sendo forçados a descontinuar ou abandonar a produção comercial de vinhos, a partir de ações que propuseram pensar, intervir e consolidar o território do vinho com outras características. Apesar disso, alguns fatores, tal como o vínculo cultural existente foi o marco da resistência desses colonos (pequenos produtores familiares), que buscaram alternativas em um contexto no qual seu vinho não podia mais ser comercializado como fonte principal de renda, por não se enquadrar na normatização imposta pela lei. Porém, o cultivo de uvas ainda é uma fonte de renda e a sua produção abre a possibilidade do fabrico de vinho, que nunca foi abandonado, apesar de sofrer um processo visível de redução. Essa resistência traz consigo os saberes que foram passados de geração em geração, acompanhados de algumas modificações.

Diante disso, delimita-se o foco desta pesquisa nesta parcela de produtores, que o processo histórico da vitivinicultura expropriou, lhes tirando a possibilidade de obter renda com a produção de vinho. A alternativa, por eles encontrada, foi a comercialização da uva para vinícolas, cooperativas e indústrias que centralizam os processos de vinificação. Outras estratégias foram adotadas pelos colonos na busca de sua melhoria de renda, tal como a policultura, que sempre esteve presente nas áreas de imigração italiana no RS, dentro de uma perspectiva de subsistência.

A organização da vida e do ano desses colonos modificou-se, pois antes era pautada pelo ciclo da videira e das plantações de subsistência, e agora está dispersa entre as diversas culturas agrícolas, com finalidade comercial, na qual a fruticultura se faz presente. Estes sujeitos, apesar dessas mudanças, seguem produzindo seu vinho, apesar de terem a possibilidade de utilizar a renda proveniente do seu trabalho para comprar o vinho destinado ao seu consumo, o que seria mais coerente com a lógica do sistema econômico, sem o esforço ou a espera necessária para a sua produção (uma vez que vivemos dentro do sistema capitalista baseado em trocas intermediadas pelo capital). Portanto, entender o porquê desse tipo de processo de resistir e de se adaptar, procurando e esperando a valorização de sua produção de vinho tradicional, é um dos focos desta pesquisa.

Para tornar viável a execução da pesquisa é que foi definido o seguinte objetivo geral:

Analisar a constituição de um território ligado ao fabrico de vinho tradicional nas localidades de Caravaggio e Linha Boêmios, no município de Farroupilha, Rio Grande do Sul.

E para dar conta deste, foram estabelecidos três objetivos específicos. São eles:

- Entender as características do setor produtivo ligado ao vinho na Serra Gaúcha, buscando suas raízes territoriais;
- Analisar os fatores que influenciaram os produtores a resistir na viticultura e na vitivinicultura;
- Identificar as territorialidades existentes na área da pesquisa e como elas se manifestam nas identidades dos sujeitos ligados ao vinho tradicional (produção e consumo), nas duas localidades.

Dando continuidade a próxima seção, “O vinho tradicional e a área de estudo” parte da necessidade de contextualizar a área de estudo e de explorar suas especificidades, uma vez que essa pesquisa se versa sobre uma área relativamente pequena, procurando evidenciar uma análise com mais detalhes. Inicialmente serão analisados o conceito de vinho e o seu entendimento na presente pesquisa. Foram delimitadas algumas características prévias necessárias para a compreensão do conceito de vinho tradicional, apresentado nesta seção.

A seção “Metodologia” foi elaborada para dar conta das discussões teóricas e conceituais acerca dos procedimentos adotados e das teorias que os amparam. Esta seção traz uma discussão sobre as metodologias mistas e sua utilização na presente pesquisa. Os procedimentos, divididos em quatro momentos, foram destrinchados a fim de se alcançar os objetivos propostos e de se explorar de forma sólida e múltipla uma questão pouco debatida, ou seja, o vinho tradicional situado dentro de um fenômeno amplamente estudado que é a imigração italiana no Rio Grande do Sul.

A terceira seção “Espaço e a vitivinicultura Gaúcha” foi elaborada unindo duas partes importantes da pesquisa. Nela estão abrigadas a discussão teórica dos principais conceitos da geografia utilizados durante a pesquisa. Com isso foi permitindo construir um referencial teórico que dá escopo a utilização dos referidos conceitos nas análises realizadas. Os principais conceitos abordados foram: espaço; identidade; sentimento de pertencimento e território; o último partindo de uma

perspectiva múltipla levando em consideração as abordagens jurídico-política, econômica e cultural. A outra parte da seção foi dedicada à construção de um panorama da vitivinicultura Gaúcha, tanto do ponto de vista histórico, quando foi fragmentada a história do vinho no estado em um período anterior da imigração italiana, e os quatro períodos marcados pela presença dos imigrantes italianos os quais demonstram as modificações deste setor até os dias atuais. Também foi elaborada uma espacialização dos dados do Cadastro Vitícola dos anos de 2005 até 2015, possibilitando a análise das dinâmicas da uva e do vinho no estado.

A quarta seção intitulada “Vivências entre as parreiras e porões” contém o resultado de três experiências em propriedades da área estudada, cada qual com a sua finalidade de produção e dinâmica própria. Em todas as propriedades foi possível verificar a elaboração de vinho tradicional. As vivências percorridas nessas propriedades foram sintetizadas nesta seção de forma a compor um relato da realidade, das técnicas, dos saberes e da cultura verificados durante a pesquisa. De forma a registrar este processo e suas especificidades.

A seção “A geografia em uma taça de vinho” nos remete as diferentes repercussões que a uva e o vinho marcam no espaço, no território e nas identidades dos sujeitos. Posteriormente buscando nos dados levantados junto aos viticultores e vitivinicultores, as raízes do vinho tradicional e a sua transformação ao longo do tempo em simbiose com o território e com os sujeitos.

2. O VINHO TRADICIONAL E A ÁREA DE ESTUDO

Para compreender a escolha dos sujeitos estudados, é necessário caracterizar o vinho tradicional, porém, antes é preciso estabelecer o que é o vinho, aqui considerado como: bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples, produto proveniente do esmagamento da uva sã, fresca e madura (BRASIL, 1988). Apesar da ampla gama de categorias de vinhos previstas em lei no Brasil, para a definição de suas tipicidades, esta pesquisa vai se ater à diferença entre vinhos de mesa, vinhos finos e vinho colonial, segundo a legislação brasileira:

- Os vinhos de mesa devem conter teor alcoólico entre 8,6% e 14%, em volume, podendo ser dividido entre vinho de mesa de americanas - elaborado a partir de uvas de cultivares de uvas americanas, híbridas e podendo conter uvas *Vitis vinifera* no corte; vinho de mesa de viníferas - elaborado exclusivamente com uvas *Vitis vinifera*.
- Os vinhos finos, elaborados exclusivamente por cultivares de uvas *Vitis vinifera*, cujos processos tecnológicos adequados devem assegurar a otimização de suas características sensoriais (BRASIL, 2004).
- O vinho colonial, caracteriza-se por ser a bebida elaborada de acordo com características históricas, culturais e sociais da vitivinicultura, produzido por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, de acordo com a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 (BRASIL, 2006), limitado a quantidade máxima de vinte mil litros por ano, e com mínimo de 70% das uvas utilizadas colhidas no imóvel rural do produtor, além de outras adequações técnicas e sanitárias presentes na regulamentação prevista na Lei do Vinho Colonial (BRASIL, 2014).

Quanto ao conceito de vinho tradicional é necessário atentar para a sua importância e não o deslocar de seu contexto. Para tanto, se remete ao processo de colonização do século XIX que ocorreu no Brasil, mais especificamente no Rio Grande do Sul, conduzido por imigrantes italianos, cujos descendentes, ainda mantêm a ligação com a produção de uva. Essa ligação identitária, construída pelos imigrantes, com o cultivo da uva e o fabrico de vinho é o elemento central, o fio que conduz toda a relação cultural, onde se apoia a identidade consolidada pelos descendentes, nesse processo. Atrelado a isso, está a preservação de saberes passados por gerações, que aparecem em maior ou menor grau, mas sempre

marcando sua presença.

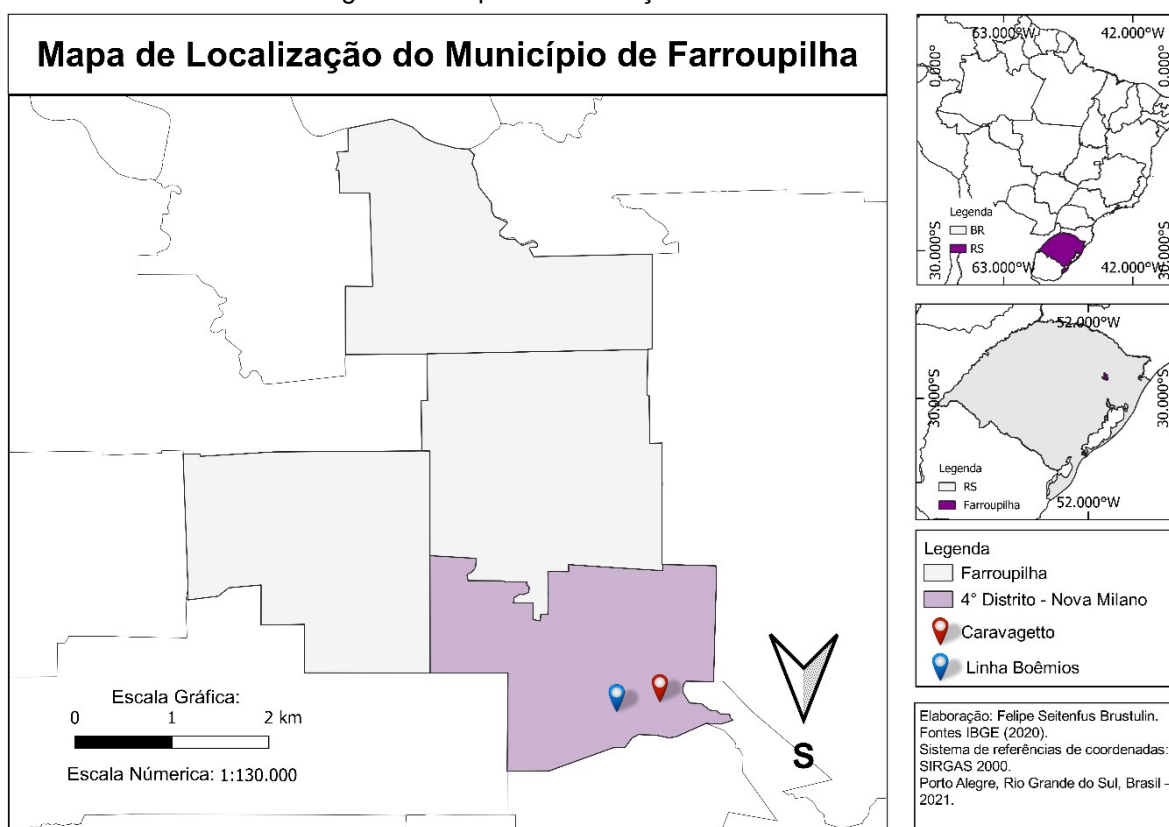
Porém, alguns fatores singularizam essa relação com a cultura que impacta a vida dos sujeitos nesse processo transformado através do tempo, tais como a regulamentação e os parâmetros estabelecidos na legislação para comercialização dos diferentes tipos de vinhos que, acabaram por excluir esses produtores do mercado formal do vinho e dos projetos que definiram os rumos do setor. Os colonos seguem ligados ao setor produzindo uvas e vendendo essa matéria prima, que é centralizada e é processada pelas vinícolas. Apesar da impossibilidade da venda, a produção familiar de vinho não se extinguiu definitivamente, pois alguns produtores resistem com pequenas produções destinadas ao consumo próprio e a pequenas vendas informais pela redondeza. Esses são os principais pontos que levaram a criação da categoria de vinho tradicional, para assim diferenciar tais processos dos outros elencados anteriormente, e consolidá-lo como objeto de estudo dessa pesquisa. Surge aqui a pretensão, entre outros objetivos, de culminar com uma definição satisfatória para o vinho tradicional estabelecendo uma clara diferença dos demais tipos de vinhos produzidos.

Para compreender esse vinho é preciso conhecer o solo no qual está enraizado, logo é importante aprofundar um pouco o conhecimento sobre a área estudada. Farroupilha foi criada a partir do Decreto Estadual 5.779 de 11 de dezembro de 1934 (Rio Grande do Sul, 1934). Constituído pelos, até então, segundo e sexto distritos de Caxias do Sul (Nova Vicenza e Nova Milano), terceiro distrito de Bento Gonçalves (Jansen) e pelo nono distrito de Montenegro (Nova Sardenha). Atualmente está formada por quatro distritos Farroupilha (sede), Jansen, Nova Sardenha e Nova Milano (TARTAROTTI, 2014, p. 271). Farroupilha constava com uma população de 74.879 habitantes e uma densidade demográfica de 207,20 hab/km² (IBGE, 2022).

A fim de entender melhor o município de Farroupilha, é imprescindível pensá-lo integrado à região da Serra Gaúcha, considerando o projeto de imigração como fato histórico que modificou profundamente as dinâmicas existentes e os contornos que o futuro poderia concretizar na região. Em 1875, nos fundos da colônia de Nova Palmira na área onde hoje se localiza o município de Farroupilha, mais especificamente o distrito Nova Milano, instalaram-se os primeiros imigrantes. A localidade era um grande “barracão”, de onde derivou seu primeiro nome, utilizado para receber os imigrantes que estavam por chegar e que posteriormente eram destinados aos seus

lotes. A terra foi dividida em colônias, que contavam com um centro administrativo, e o restante da sua extensão cortada por Travessões e Linhas, caminhos estreitos e irregulares com extensão de 6 a 13 quilômetros abertos em meio a mata. Muitas dessas localidades ainda mantêm a nomenclatura dessa divisão no 4º distrito de Farroupilha, como é o caso das localidades estudadas, Linha Boêmios e Caravaggeto (Figura 1). Nova Milano é, pois, considerada o marco inicial da imigração italiana no RS. Com a consolidação da imigração Nova Milano passa para um plano secundário, deixando de ser o ponto de irradiação dos recém-chegados, devido à sua localização (IOTTI, 2010; PERONI, 2016).

Figura 1 - Mapa de localização da área de estudo



As duas localidades estudadas compartilham algumas semelhanças entre si. Ambas foram áreas disponibilizadas para ocupação de colonos brancos europeus, que substituíram, com respaldo estatal, os povos originários que ocupavam a região. Ao decorrer dos anos, com o assentamento das famílias, foi consolidado esse padrão de ocupação que cortava as terras da Serra Gaúcha. Em decorrência dessa semelhança na origem, essas famílias aos poucos foram se estabelecendo em propriedades com a característica de estender-se desde uma estrada de acesso até

o limite estabelecido, formando uma faixa de terra com proporções de comprimento maiores do que a largura, dando um aspecto alongado ao terreno. Com o passar dos anos é possível visualizar pequenos agrupamentos de moradias, decorrentes das sucessivas gerações que foram se estabelecendo na propriedade da família, formando então um núcleo habitacional familiar, que em geral comportavam de duas a três gerações de uma mesma família.

A paisagem, portanto, foi se estruturando como um mosaico composto por videiras ou parreirais. Mais recentemente ocorreu a implantação de pomares de frutíferas que se consolidaram com cultivares, tais como a laranja, o pêssego, a bergamota entre outros. Também fazem parte deste mosaico as lavouras temporárias compostas principalmente pelo milho. Áreas preservada de matas se deu em razão do relevo acidentado e da dificuldade de utilização para atividades agrícolas, o que pouco a pouco dá espaço para a silvicultura, que atualmente avança, principalmente com o pinus⁴ e eucalipto⁵. São encontradas também nessas matas secundárias, outras espécies exóticas invasoras, como o ligustro⁶ e a nespereira⁷. Essas matas surgiram em antigas áreas de lavoura, com a vegetação em processo de recuperação. A araucária ou pinheiro⁸, ainda resistente, é motivo de atenção na paisagem da região, uma vez que foi intensamente explorada pelos imigrantes. Atualmente a quantidade de araucárias é mais restrita, mas é um elemento marcante na paisagem que aguça o olhar daqueles que transitam pela região.

Quando adentramos nas propriedades, é comum a presença de muros de pedras, popularmente chamados de taipas. Estas taipas são compostas principalmente de basalto, abundantes na região, que são empilhados como um mosaico com diversos formatos na busca do encaixe dos mesmos. Com diversas finalidades, as taipas foram construídas para delimitar as divisões entre propriedade e outra, para contenção do gado, criando uma barreira física afim de dificultar a sua fuga e ainda, indicar caminhos (figura 2).

⁴ Nome popular da espécie *Pinus elliottii*.

⁵ Nome popular de diversas espécies do gênero *Eucalyptus*.

⁶ Nome popular da espécie *Ligustrum lucidum*.

⁷ Nome popular da espécie *Eriobotrya japônica*.

⁸ Nomes populares da espécie *Araucaria angustifolia*

Figura 2 - Taipa em área que no passado foi utilizada para lavoura



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

3. METODOLOGIA

Esse capítulo é dedicado à delimitação dos caminhos percorridos durante a pesquisa, na tentativa de possibilitar a construção da base do entendimento das relações presentes no espaço e em consequência disso no território.

Considerando a complexidade da pesquisa, primamos por seguir uma tendência em expansão nas ciências sociais e utilizar métodos qualitativos e quantitativos, para compor esse estudo. Apesar de marcadas historicamente como opostas, dentro da abordagem de métodos mistos há a busca por uma relação entre ambas, de forma que dialoguem e que possam auxiliar o pesquisador (CRESWELL, 2010).

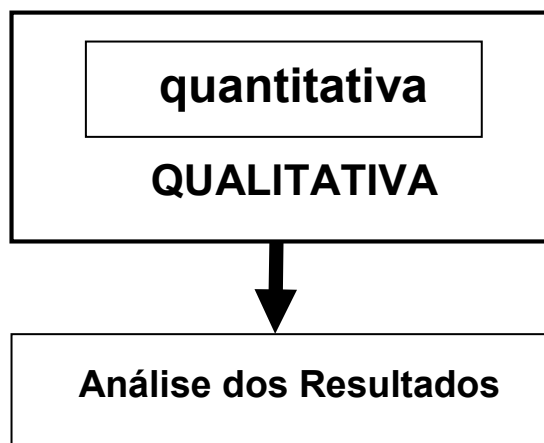
Tendo em vista a limitação de cada metodologia e seus procedimentos, os métodos mistos são uma alternativa para abordagem de questões complexas (CRESWELL; CLARK, 2015). É justificada pelas necessidades impostas pela realidade da pesquisa, uma vez que o problema abordado se propõe a compreender os aspectos socioculturais referentes ao território e as identidades dos sujeitos ligados ao vinho tradicional (predominantemente qualitativo), como também busca analisar os processos desse tipo de produção considerando sua dinâmica interna e sua relação com o território do vinho da Serra Gaúcha (interação de dados quantitativos complementados por qualitativos).

Com a abordagem já escolhida faz-se necessário diferenciar as partes que a compõe. Primeiro na compreensão da pesquisa quantitativa como aquela que possibilita a comparação de variáveis de maneira clara e objetiva, com uso da quantificação. Enquanto, que na pesquisa qualitativa, a busca de informações é mais aprofundada ao considerar a experiência humana, seu cotidiano, as emoções, as crenças e o comportamento (DAL-FARRA; LOPES, 2013). O qualitativo não se limita a isso, mas utiliza-se dessa profundidade para levantar informações e perspectivas dos participantes, possibilitando a análise e uma reflexão crítica dos processos e de sua natureza (YIN, 2016).

A estratégia adotada em uma pesquisa de métodos mistos, leva em consideração fatores como a disponibilidade de tempo, a atribuição de peso para as metodologias qualitativa e quantitativa e as escolhas de combinações dos dados. Igualizar esses fatores possibilita moldar os procedimentos de um estudo. Na

estratégia incorporada concomitante, os dados quantitativos e qualitativos são recolhidos simultaneamente (figura 3). Uma vez que os sujeitos entrevistados (qualitativo), da presente pesquisa, estão dentro do universo de amostragem quantitativa, composta pela realização do questionário.

Figura 3 - Modelo visual estratégia incorporada concomitante em métodos mistos



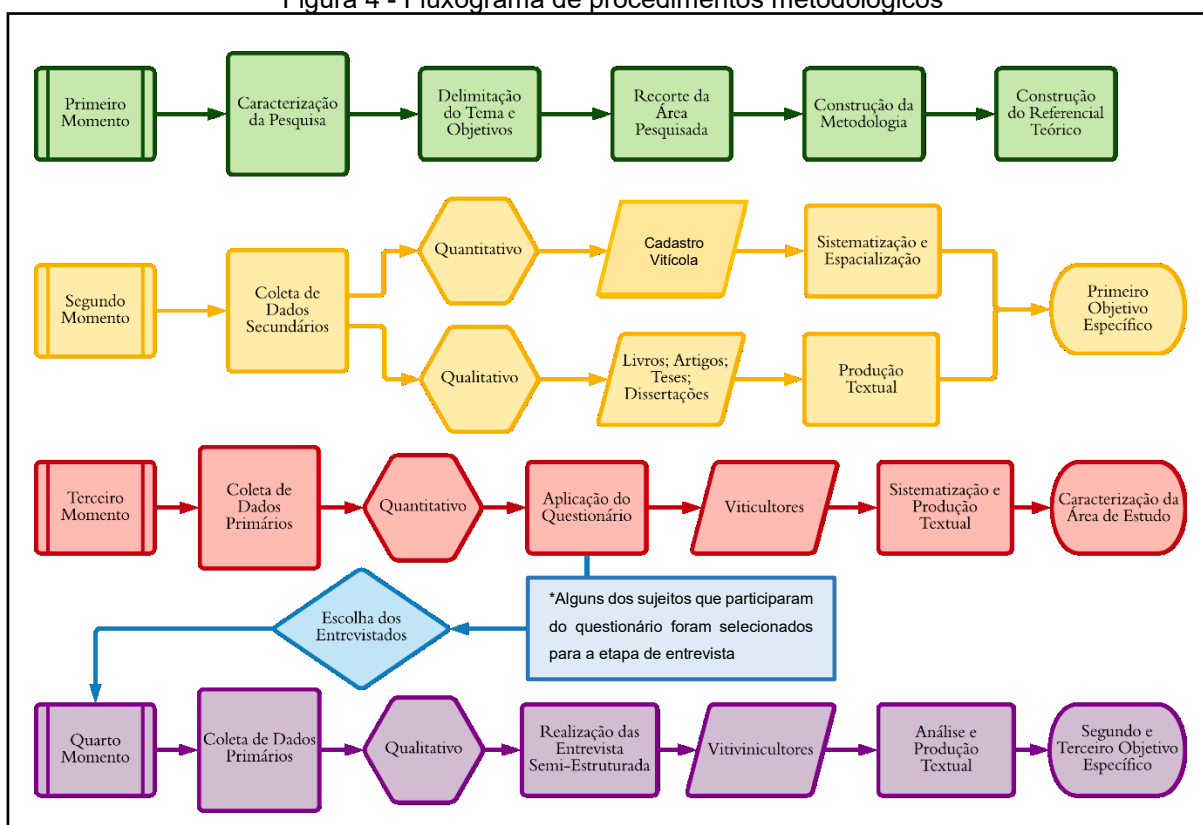
Fonte: Adaptada de Creswell (2010)

Essa possibilidade traz ao pesquisador uma maior agilidade na coleta dos dados, sendo também guiada por um método principal, neste caso o qualitativo, e um método secundário, o gerador dos dados de suporte para os procedimentos, que é incorporado ao método predominante. Dessa forma têm-se a possibilidade de que os métodos lidem com questões distintas dentro da mesma pesquisa ou se complementem para reforçar as análises (CRESWELL, 2010).

1.1. Procedimentos metodológicos

Com o intuito de melhor organizar os procedimentos metodológicos, optou-se por uma divisão em quatro momentos. Obviamente as etapas da pesquisa interagem e se influenciam mutuamente, essa divisão auxiliou na organização. Para melhor visualização dos momentos estabelecidos, foi elaborado um fluxograma referente aos procedimentos adotados (figura 4).

Figura 4 - Fluxograma de procedimentos metodológicos



Fonte: Elaborado pelo autor (2023)

O primeiro momento foi, então, dedicado à estruturação da pesquisa, inicialmente pelo recorte do tema e estabelecimento dos objetivos, para possibilitar o avanço do projeto. Segue o recorte da área estudada com sua delimitação, e com a opção por duas localidades da área rural do 4º distrito (Nova Milano) de Farroupilha: Caravagetto e Linha Boêmios. A seguir trabalhou-se com a metodologia escolhida e a construção do referencial teórico.

Algumas questões importantes sobre as localidades estudadas, tiveram sua escolha baseada na localização geográfica, apesar de fazerem parte do distrito de Nova Milano, considerado o berço da imigração italiana no estado. As localidades pesquisadas não possuem grandes empreendimentos turísticos, nem grandes vinícolas ou fomento para esse tipo de atividade, ainda que exista uma forte presença da vitivinicultura e viticultura na trajetória destas comunidades e no seu território. Outro fator importante foi a relação prévia entre o pesquisador e a área de estudo, para facilitar a organização e o contato com os sujeitos pesquisados. Considera-se que essa vivência, se bem equalizada, pode auxiliar em vários aspectos do andamento da pesquisa.

Um ponto a ser considerado é que, por se tratar de uma zona próxima ao limite entre os municípios de Farroupilha e Alto Feliz, alguns dos sujeitos entrevistados se encontravam fora do limite político-administrativo de Farroupilha. Porém, a presença destes na pesquisa é relevante pela relação estabelecida com as duas comunidades estudadas, tanto do ponto de vista social, quanto do envolvimento com os assuntos comunitários e religiosos. Além também, da identidade cultural fortemente marcada, ao ponto de tal autoconhecimento, estar motivando reivindicações da comunidade junto ao poder público, para o reconhecimento da área em questão, como pertencente ao município de Farroupilha.

No segundo momento, foi executado uma busca por fontes de dados secundários, com o objetivo de aprofundar o conhecimento sobre a organização do espaço e a construção do território, bem como suas mudanças através do tempo. O ponto de partida são os sujeitos que vieram e se estabeleceram devido aos projetos de colonização; também se considerou o contexto de sua saída de seu país de origem até os dias atuais, objetivando compreender os caminhos que a vitivinicultura gaúcha desenhou e quais os personagens presentes nessa trajetória.

Dois focos distintos dividem esse momento: o primeiro voltado aos processos que se desdobram na região e o segundo relacionado à pesquisa documental. Com isso, na busca dessa dinâmica temporal foi realizada uma pesquisa bibliográfica em obras relacionadas à colonização italiana e à produção de uva e vinho na área da pesquisa. Esse procedimento adotado auxiliou na compreensão dos fenômenos e na sua influência para a composição do cenário atual. Foi também importante por servir de base para a interpretação dos dados primários coletados em campo em outro momento. Utilizando uma abordagem qualitativa, que permitiu entender melhor os desdobramentos que moldaram esse território vitivinícola. Esse exercício reflexivo e de escrita integrados à importância de pensar o espaço que foi modificado ao passar do tempo, possibilitou obter um panorama do espaço pesquisado que posteriormente servirá de base para contrastar a realidade investigada em campo, permitindo essa movimentação entre as diferentes escalas e discursos. Além de confrontar e reorganizar algumas das hipóteses iniciais, principalmente àqueles referentes aos eventos importantes e transformadores, também foi analisada a influência desses

eventos sobre os sujeitos ligados ao vinho, o que conduziu aos próximos momentos da pesquisa.

Com relação à pesquisa documental, foi realizado o levantamento, a sistematização e, em alguns casos, a espacialização dos dados referentes à produção de uvas e vinhos no RS, com o propósito de compreender a sua importância histórica, desvelar os processos em curso e delimitar possíveis tendências para os próximos anos. Os dados utilizados são provenientes do Cadastro Vitícola⁹. Esse procedimento assumiu um caráter qualitativo, atuando em dois níveis independentes que buscam tendências para complementar esse momento, e, em comparação às narrativas estabelecidas, verificando se essas também emergem dos dados analisados. Este segundo momento foi pensado e construído para aprofundar o contexto estudado, além de buscar materiais e pesquisas já produzidas sobre o tema para assim compreender os processos que remontam a mais de um século.

O terceiro e quarto momentos ocorreram de maneira concomitante e ambos foram dedicados a coletar dados primários junto aos viticultores e vitivinicultores da área de estudo. É importante diferenciar os dois instrumentos que foram utilizados nesta etapa da pesquisa.

O questionário, foi utilizado como ferramenta quantitativa, sendo aplicado pessoalmente e por telefone para assim buscar uma caracterização do perfil dos sujeitos e estabelecer qual a sua relação com os processos de cultivo de uva e elaboração de vinho. Além, também de levantar dados quantitativos sobre essa relação (RICHARDSON, 1985). Quanto à sua estruturação, é composta por perguntas 13 fechadas e 10 abertas, condicionadas conforme a sua adequação ao tipo de informação pretendida (anexo a). A opção preferencial de aplicação foi através de contato direto com os sujeitos. Ao total foram dez questionários respondidos, dentro do recorte das duas comunidades considerando as pessoas com ligação à viticultura e vitivinicultura.

⁹ Os dados do Cadastro Vitícola utilizados só cobrem de 2005 até 2015. O que foi disponibilizado dos anos de 1995 até 2004 seguiam outra metodologia, que tornou inviável a sua utilização nas análises. Já referente aos dados de 2016 até a atualidade, com a descontinuação do Cadastro Vitícola, os dados passam a ser coletados pelo Sistema de Informações da Área de Vinhos e Bebidas -Sivibe, que apesar de inúmeras tentativas de contato e solicitações de informações não disponibilizou esses dados para pesquisa.

Na segunda ferramenta, a entrevista qualitativa, buscou-se “dados que representem experiências pessoais em situações específicas” (STAKE, 2016, p.101). Estava previsto a investigação dessas variáveis no questionário, para que nas entrevistas fosse possível aprofundar as especificidades de cada uma delas, e descobrir possíveis fatores que levaram à resistência desses sujeitos nas atividades da vitivinicultura e viticultura. A entrevista também auxiliou na identificação das territorialidades existentes na área da pesquisa, contribuindo para a realização do segundo e terceiro objetivos específicos. É importante ressaltar que as entrevistas assumiram um papel de maior profundidade junto aos sujeitos entrevistados¹⁰.

Com o levantamento inicial, desenvolvido pelo questionário, foi possível separar os entrevistados em dois grupos que responderam algumas perguntas específicas com o objetivo de melhor aproveitar o momento da entrevista. São esses os entrevistados selecionados:

- Sujeitos que continuam a atividade vitivinícola, produzindo uva e vinho - foco da entrevista foi a identificação das dinâmicas da produção de uva e da elaboração do vinho em cada propriedade;
- Sujeitos que produziam vinho e hoje e se dedicam apenas à viticultura (produção de uvas) - foco consistiu na identificação das dinâmicas de produção da uva e os motivos de não mais trabalhar na elaboração do vinho.

Ambas as entrevistas focaram na importância dos financiamentos para a competitividade e a produção, na ampliação do foco para outros cultivos, nas finalidades de produção da uva e nos vínculos afetivos, identitários e culturais com as atividades desenvolvidas.

Optou-se por entrevistas semiestruturadas, já que visamos investigar aspectos relacionados a algumas experiências específicas, ligadas à vitivinicultura tradicional. Nesse tipo de entrevista o pesquisador deve conhecer os aspectos que deseja

¹⁰ Todos os indivíduos entrevistados assinaram o Termo de consentimento de participação da pesquisa que se encontra em anexo (anexo b), para comprovar a ciência da participação na presente pesquisa.

pesquisar e, baseado neles, formular perguntas para conduzir a entrevista, sempre concedendo liberdade para o entrevistado expressar-se como ele quiser (RICHARDSON, 1985).

Considerando todas as dificuldades na realização do trabalho de campo, devido ao contexto já citado de pandemia, foi adotado ainda, de forma complementar o diário de campo. Este é um dos instrumentos mais básicos de registros da pesquisa, com a anotação das observações, atividades, experiências e impressões do pesquisador, além dos registros fotográficos como forma de aproveitar ao máximo o tempo junto aos entrevistados, na área de estudo. Este instrumento foi inspirado no método de pesquisa utilizado pelos antropólogos, que utilizavam um caderno para registrar suas práticas durante os trabalhos de campo (ROESE, 2006). Este levantamento, na presente pesquisa, deu origem a um capítulo, cujo objetivo foi registrar vivências e aprendizagens do pesquisador em três propriedades, considerando as observações realizadas e complementadas pelas anotações, registros fotográficos e vídeo. Procurou-se, com isso, construir um relato das práticas, técnicas, saberes, costumes e processos ligados ao cultivo da uva e à elaboração do vinho.

A etapa seguinte da pesquisa consistiu na sistematização dos dados coletados, que foram preparados para que durante a transcrição e a releitura dos registros em campo proporcionassem ao pesquisador os momentos de reflexão e de análise necessários para a compreensão da realidade pesquisada (YIN, 2016). É importante ressaltar que a transcrição foi realizada de maneira literal, ou seja, mantendo os erros gramaticais, vícios de linguagem e outros aspectos da fala do entrevistado. O objetivo foi organizar todas as informações e dados coletados de forma que possibilitassem expressar efetivamente a realidade dos entrevistados e avançar no desenvolvimento das problemáticas presentes no segundo e no terceiro objetivo. Quanto aos dados quantitativos foi feita a tabulação e sua organização em gráficos fundamentais para as análises.

4. O ESPAÇO E A VITIVINICULTURA GAÚCHA

O presente capítulo se dedica, inicialmente, a uma compreensão da formação do espaço da vitivinicultura através do tempo, no estado do Rio Grande do Sul. Além disso, propõe-se a construir um panorama da vitivinicultura gaúcha, espacializando e sistematizando dados provenientes do cadastro vitícola. Para alcançar o primeiro objetivo específico, com base na bibliografia existente, propõe-se a discussão da imigração italiana no estado, seus impactos embasados nos importantes processos e nas decisões que marcaram a história, ajudaram a consolidar essa rede e que se desenrolaram no espaço e no tempo até a atualidade.

Propõe-se, assim, entender as rupturas dentro da hegemonia da produção de vinho no estado, desde seu início num sistema disperso de pequenas produções familiares, passando pelas cooperativas que deram base para centralização e que posteriormente serviram para a consolidação do atual sistema no qual grandes, médias e pequenas vinícolas coexistem, cada uma em seu núcleo de atuação. Está evidente a sua inserção na tendência mundial, em um contexto globalizado.

Ao se tomar como base todo o conjunto de informações e de pesquisas analisadas, no sentido de auxiliarem na compreensão e na formação desse território vitivinícola, buscou-se as referências que influenciaram o fabrico resistente do vinho tradicional, durante essa trajetória.

Tomou-se Santos (2006) como referência, por desmembrar o espaço através dos sistemas de objetos e sistemas ações que o formam e que se encontram em constante relação, indissociável, solidária e ao mesmo tempo contraditória. Essa concepção de espaço possibilita utilizá-lo como uma categoria de análise a serviço do pesquisador e assim auxiliar na leitura da realidade. O sistema de objetos cada vez mais artificiais, partem de uma natureza selvagem, com objetos naturais que vão gradativamente sendo artificializados pelas ações dos indivíduos e das sociedades, sendo transformados e recriados como novos sistemas de ações para então se consolidarem. Ao mesmo tempo, os objetos influenciam, condicionam o sistema de ações a se estabelecer de uma forma ou outra. Apesar da possibilidade de estudar os sistemas separadamente, é quando se olha para a relação entre eles, que se observa o espaço como um híbrido, não só de formas, mas também da vida que os anima. Com isso começa-se a construir as bases epistemológicas para sua compreensão.

Fernandes (2013), com relação à necessidade de analisar o espaço na sua complexidade de produzir e ser produzido enfatiza que,

Ao analisarmos o espaço não podemos separar os sistemas, os objetos e as ações, que se completam no movimento da vida, em que as relações sociais produzem os espaços e os espaços produzem as relações sociais. Desde esse ponto de vista, o ponto de partida contém o ponto de chegada e vice-versa, porque o espaço e as relações sociais estão em pleno movimento no tempo, construindo a história. Este movimento ininterrupto é o processo de produção do espaço e de territórios (FERNANDES, 2013, p. 193).

Massey e Keynes (2004) por sua vez, estabelecem três proposições para conceituar o espaço: primeiro como produto de inter-relações, ressaltando que essas relações não se limitam só as sociais e que devem ser pensadas desde a “imensidão global até o intimamente pequeno”. Segundo, considerando o espaço como esfera de distintas trajetórias coexistindo, onde a multiplicidade aparece como uma possibilidade através desse espaço, e ambos se constroem em conjunto. E, por último, o espaço como um produto de relações entre relações, constantemente sendo construído, demonstrando com essa importante característica que não está fechado, pois nem todas as interconexões já foram estabelecidas e por isso se encontram em um processo de devir.

Essas interpretações sobre o espaço são importantes à medida que proporcionam a compreensão das diferenças espaciais entre as regiões do planeta, não sendo imaginadas a partir de uma perspectiva temporal, ou seja, sem a utilização de termos como moderno, atrasado, em desenvolvimento, subdesenvolvido. Estes termos podem criar uma ideia (falsa) que partes do mundo se posicionam em pontos mais à frente ou mais atrás em uma mesma linha evolutiva; não levam em consideração que essas multiplicidades coexistem e não trilham o mesmo caminho em direção ao futuro, com propósitos semelhantes. Importante lembrar que esse tipo de interpretação não pode se eximir de analisar as desigualdades existentes e as relações que as estabelecem em suas distintas espacialidades. Por isso, essas duas visões sobre o espaço corroboram e se complementam.

É esta confluência das duas proposições sobre o espaço que permitem olhar para um contexto específico do globo e compreendê-lo a partir da interação entre os sistemas de ação e de objetos, assim como sua formação espacial através do tempo

o que poderá resultar em diferenças espaciais contemporâneas que interagem e que mudam umas às outras. Com esse reconhecimento da diversidade dentro da leitura do espaço se pode compreender como os indivíduos de uma região, de um país, ou de diversos outros contextos criam o seu “próprio caminho”, em direção ao futuro. Esse reconhecimento estabelecido dá possibilidade de entendê-los mesmo que estejam inseridos em um espaço globalizado, respeitando toda a construção dessa sociedade, sem “medi-la com uma régua na qual não cabe”.

A análise espacial, portanto, pode ser entendida à luz das contribuições de Santos (2004, p. 9) quando afirma que “...o espaço é a acumulação desigual de tempos”, no qual a rede complexa de relações possibilita a existência da vitivinicultura no estado, que é composta por um emaranhado de processos passados e presentes, tais como a cultura, os saberes, as técnicas, os projetos de imigração, as relações de poder além de outros fatores que organizam e influenciam na dinâmica desses territórios do vinho. São vários agentes tais como o capital, o poder público, os sujeitos que intervêm de formas diversas, nas relações que organizam o território. Da mesma forma os elementos são ou não incorporados à vida, ao trabalho e às identidades, através dos tempos. Essas diferentes racionalidades relacionadas entre si possibilitam e, ao mesmo tempo, limitam as existências umas das outras, dialeticamente, criando diversos métodos e múltiplas finalidades para o cultivo de uvas e para a elaboração do vinho.

A chegada dos primeiros imigrantes italianos em 1875, é um marco para a vitivinicultura no estado, porém, para melhor compreendê-la é imprescindível aprofundar o contexto do qual ela emerge.

O projeto de colonização no Rio Grande do Sul foi proposto pelo governo imperial do Brasil, designando duas zonas, terras localizadas nas proximidades de Santa Maria e na Encosta Superior do Nordeste ¹¹, entre o rio das Antas e as colônias alemãs (FROSI; MIORANZA, 1975, p. 49). Os locais designados para a instalação dos colonos eram, do ponto de vista jurídico, terras devolutas, muitas vezes denominadas, de forma equivocada, de despovoadas ou incultas. Apesar do uso corriqueiro dos termos despovoados, incultas, ou habitadas por semicivilizados aparecer na literatura,

¹¹ Esse trabalho abordara a imigração italiana apenas na região da Encosta Superior do Nordeste, no RS, onde está localizado o município de Farroupilha.

o fato é que essas terras eram habitadas por povos originários que tinham sua própria cultura e seu modo de vida e que por interferência direta do Estado foram excluídos de seus territórios.

3.1. Considerações sobre a colonização italiana

Esses projetos de imigração durante o século XIX, no Brasil e em especial no Rio Grande do Sul, foram frutos de acordos entre o Governo Imperial e, em um primeiro momento, com uma parcela mais "inovadora" dos grandes latifundiários, que propunham essa alternativa em substituição da mão de obra escravizada, uma vez que no contexto global de expansão do capitalismo a abolição já ocorria em diversos países.

Vale apontar novamente que, em muitos textos referentes a esses processos, nos deparamos com discursos de ocupação de um vazio demográfico, ou de áreas que antes eram habitadas por sociedades não civilizadas ou até desprovida de cultura. Esse tipo de discurso faz um desserviço à compreensão das transformações no espaço da região, nublando o real impacto dos processos de colonização sobre os povos originários, tornando invisíveis as violências que estes sofreram para a expansão da lógica de vida eurocêntrica e o apagamento de suas contribuições para a cultura do país. Esse tipo de discussão é cada vez mais urgente, em qualquer pesquisa que se dispõem a olhar para a realidade tal como ela foi e, não como uma parábola conduzida pelos agentes que detiveram o poder durante esse processo histórico e social.

No caso da imigração italiana, esse grupo de agentes apoiava a criação de um sistema de pequena propriedade, baseado em mão de obra, branca, livre, estrangeira e proprietária. Com interesse particular na criação de núcleos de pequenos proprietários agrícolas, bem-sucedidos, dentro de uma economia de subsistência, uma vez que isso serviria de propaganda para atrair novas levas de imigrantes que em outros momentos foram direcionados para as lavouras de café, em São Paulo (FALCADE, 2005).

Valduga (2011) destaca que:

A ocupação da encosta do planalto do Rio Grande do Sul deu origem a um tipo de sociedade diferente da brasileira do período, isto é, a de pequena propriedade com mão-de-obra livre baseada no trabalho familiar e na

policultura, que inicialmente ocupou as colônias de Caxias⁹³, Conde D'Eu, Dona Isabel, Antônio Prado e Alfredo Chaves. O sistema colonial previa a divisão das terras em léguas, que, por sua vez, eram separadas em travessões divididos em lotes médios de 24 a 30 hectares. Essa estrutura fundiária foi a matriz de ocupação territorial nas colônias referidas (VADUGA, 2011, p. 95).

Mostra o autor que surgia assim uma nova matriz de ocupação territorial com um sistema produtivo que em nada competiria com os grandes latifúndios e que ocuparia as terras nas quais aparentemente não havia habitantes e que o governo imperial tinha como objetivo ocupá-las tornando-as produtivas, apoiado na Lei de Terras (LEI N° 601, DE 18 DE SETEMBRO DE 1850), que institui a terra como mercadoria, passível de venda. Mas foi a Lei Provincial n. ° 304, de 30/11/1854, que estabeleceu a possibilidade de o governo comprar terras devolutas para fins de colonização, estabelecer o tamanho dessa propriedade, sua disponibilidade, a forma de pagamento, os juros que seriam cobrados aos imigrantes, além da proibição expressa de qualquer tipo de trabalho escravo nesses lotes.

Lembro que a imigração colonizadora consiste na maior reforma agrária realizada no país, que transformou a fisionomia política, econômica e social do sul do Brasil, com reflexos na agricultura, industrialização, urbanização, na cultura (CONSTANTINO, 2011, p.2).

Esse processo permitiu a criação e uma oxigenação do campo na província com a distribuição de terras, porém aprofundou o abismo da desigualdade frente ao pacto do Governo imperial com latifundiários, bancos, grandes empresas e instituições envolvidas no processo de migração. Era um acordo da elite, que distribuiu terras aos imigrantes, mas não aos que lutavam por essa distribuição no Brasil. Efetivamente foram suprimidos esses grupos com suas reivindicações (SANTOS, 1978). Essa foi a estratégia do latifúndio para se perpetuar na construção e na manutenção de um ideal de "progresso", dentro de todos os preceitos citados anteriormente.

O êxodo forçado, a peregrinação em massa de imigrantes, abandonados pela pátria-madrasta, a terrível travessia oceânica, tudo isso é superado pelo imigrante que é um forte. Sua experiência é descrita como a verdadeira saga do heroico colono, abandonado pelas autoridades brasileiras. Roland Barthes disse que o mito elimina a complexidade dos atos humanos, suprime a dialética porque organiza um mundo sem contradições (CONSTANTINO, 2011, p.6).

Essa narrativa, muito difundida, corrobora com o apagamento sistemático da presença dos povos indígenas que ocupavam a região, apesar de visibilizados na história, além da contribuição na construção da identidade dos imigrantes, vindos de uma Itália recém unificada, que também se depararam com o impacto de um novo

modo de vida e de adaptação à nova realidade. Os povos originários foram, por intermédio do Estado, expropriados das áreas onde viviam, modificando seus costumes e cultura, tidos como selvagens perante a parcela que se intitulava civilizada, além de taxados como hostis, criando uma atmosfera de medo junto aos imigrantes (DORNELLES, 2011).

A dificuldade encontrada pelas famílias de imigrantes é latente, e contribuiu para a forma como seu território foi constituído, porém é necessário também pontuar que esse processo, mesmo que precário, foi consequência de um projeto de colonização. Projeto este que proporcionou condições para que se consolidasse, principalmente pelo acesso à terra e ao custeio, cobrado posteriormente no valor total, como um financiamento. Algo que nunca aconteceu com negros, indígenas e outros povos originários (CONSTANTINO, 2011, p.7). Essa possibilidade dada aos imigrantes ao mesmo tempo que lhes proporcionava a propriedade da terra, os fazia reféns dela, pela necessidade do trabalho para mantê-la, devido as dívidas do financiamento. (SANTOS, 1978). Isto não anula o trabalho desses indivíduos, mas elucida melhor os processos e suas contradições, dá uma base para se compreender o desenrolar dos eventos na região, que prosperaram, porém dentro de um projeto com planejamento e condições, mesmo que mínimas, para que esse se perpetuasse.

2.2. Os processos de colonização e o vinho Gaúcho

Para organizar tais processos no tempo será usada a divisão em quatro períodos, que leva em conta as diferentes fases da vitivinicultura gaúcha na perspectiva da produção de uvas e tipos de vinhos, de certo modo dentro de uma perspectiva hegemônica (FALCADE, 2017; TONIETTO, 2003; VALDUGA, 2011). Com isso, a análise do território será mais voltada ao poder, à economia e à política em uma escala de menor detalhe, já que pretende abranger um grande intervalo de tempo nesse capítulo, mas que consegue compreender os amplos impactos dos eventos.

A trajetória da vitivinicultura brasileira, como um todo, está ligada aos processos de colonização, e já marcava sua presença muito antes dos imigrantes italianos se estabelecerem, no Rio Grande do Sul. Há registros de videiras nas áreas sob domínio espanhol, nas reduções implementadas pelos jesuítas, caracterizadas por um modelo

organizacional de imposição e/ou dominação cultural, ditando costumes, normas, crenças e até influências alimentares e nas espécies de plantas cultivadas para a alimentação, como foi o caso das videiras cultivadas e do vinho em conjunto com outras frutas de origem europeia. Constam muitos relatos da existência de vitivinícolas em cada um dos Sete Povos das Missões¹². Essa atividade acabou sendo interrompida e não teve sequência e/ou expansão de sua influência na vitivinicultura gaúcha atual, muito embora tenha se caracterizado por seu pioneirismo que se concentrava na demanda de cada redução (PIZZOL; SOUZA, 2014; SOSTER; PRTASCHKE, 2021).

Posteriormente, os açorianos foram responsáveis por introduzir videiras de castas portuguesas e francesas, nos arredores de Pelotas e Rio Grande. Com uma produção muito ligada ao consumo doméstico, apesar de irradiar cultivares *Vitis vinifera* em parte do litoral gaúcho, que foi sendo substituída pela uva americana Isabel, cultivar *Vitis labrusca*. Aos poucos as marcas dessas atividades vitivinícolas foram diluídas na história, mais uma vez sem gerar uma expansão como ocorreu posteriormente na Serra Gaúcha (PIZZOL; SOUZA, 2014).

A partir de 1824, a história do estado começa a ser marcada pela chegada de imigrantes alemães. Essas colônias tiveram uma importância significativa na expansão da viticultura gaúcha, apesar de ser composta, em grande parte, por um cultivo ligado ao quintal e ao consumo doméstico, mas contribuíram para a dispersão do cultivar Isabel, que posteriormente viria a compor a base da vitivinicultura gaúcha. Apesar disso, alguns exemplos foram registrados, como São Leopoldo onde em 1881, houve a produção de 23 barris de vinho (barril contendo 200 litros). Até meados de 1875, a uva já era cultivada em diversas regiões da colonização alemã, como: São Leopoldo, Montenegro, São Sebastião do Cai, Bom Princípio, Feliz, entre outros (PIZZOL; SOUZA, 2014).

2.3. O Colono italiano, a uva e o vinho

O início da consolidação da vitivinicultura na Serra Gaúcha, efetivamente se estruturou com o encontro do colono italiano com a uva Isabel. Esta experiência foi

¹² Conjunto de reduções implementadas pelos jesuítas, como estratégia de ocupação territorial e conversão de dos povos originários para a fé católica, sob seu domínio.

possível em razão de uma rede de conexões existentes no espaço, através do tempo e desenvolvida em decorrência do projeto de ocupação do sul do Brasil, pela imigração de europeus. A experiência anterior dos alemães com o plantio de uva Isabel para consumo familiar ao ser descoberta pelos italianos foi preciosa para o seu desejo de produzir vinho para o seu tradicional consumo.

A partir de então a uva Isabel assume um ponto central na construção da vitivinicultura gaúcha. Apesar de ser geralmente descrita como *Vitis labrusca*, é o resultado de polinização aleatória, considerada assim como um híbrido natural entre *Vitis vinifera* e *Vitis labrusca*. A Isabel é um cultivar mais rústico, possui uma boa adaptabilidade, e alta fertilidade, proporcionando abundantes colheitas sem muitas intervenções. Além disso, apresenta resistência considerável a pragas e doenças, que podem acometer à plantação, como a Antracnose, o Míldio, o Oídio, a Podridão Ácida e a Filoxera, o que foi determinante para o sucesso desse cultivar e para sua expansão na região (EMBRAPA, 2019).

2.3.1. Primeiro período

Para facilitar a compreensão dessas modificações através do tempo, divide-se a história da vitivinicultura gaúcha, pós imigração italiana, em quatro períodos, segundo Tonietto (2003). Lembrando que, essa divisão é uma tentativa de organizar os eventos para a melhor compreensão dos processos relacionados aos diferentes períodos que se sucederam, mesmo depois das datas aqui delimitadas. Optou-se assim pelo termo período ao invés de fase, como fazem alguns autores, justamente para corroborar essa perspectiva.

O primeiro período, teve início junto com a instalação da colônia de italianos em 1875 e se estendeu até o final dos anos de 1920. Esse momento foi marcado pela policultura, intensiva derrubada da mata nativa e a implantação da vitivinicultura no estado. A policultura se apresentou, entre outros fatores, pela necessidade de produzir alimentos, dificuldade de locomoção e distância do comércio já estabelecido, dado o contexto da época. Para tal atividade, a intensa derrubada de mata nativa se colocou como regra, transformando essas áreas em terras agricultáveis e ainda fornecendo madeira que foi amplamente utilizada na construção das casas, bem como lenha para o aquecimento durante o inverno e para cozinhar os alimentos. Havia uma escassez

de arames e simultaneamente uma abundância de madeira das áreas desmatadas o que moldou a forma de disposição das videiras na paisagem, priorizando a construção de pérgolas, em um sistema de latada ao invés de espaldeiras. Esta é uma das marcas no modo de produção que permanece até os dias atuais.

O vinho então, começa a ser produzido na região de colonização italiana, marcado por alguns fatores que pavimentam esse caminho. Inicialmente, foi fundamental a importância cultural do vinho para o consumo desses imigrantes, porém a sua expansão, nos termos atuais, passa pela relação comercial e pela competição com os demais produtos das regiões já estabelecidas dos colonos alemães. O que era produzido e comercializado pelas duas regiões era bem semelhante, ou seja, eram os excedentes de seus plantios, tais como milho, farinha de trigo, centeio, cevada, feijão e linho por exemplo.

Mas, a região de colonização alemã era contemplada pela condição geográfica favorável em relação às terras acidentadas da encosta do planalto nordeste, o que influenciou diretamente na sua capacidade produtiva em relação a área cultivada, bem como a fertilidade e a proximidade com os rios Caí, Sinos e Taquari. Além dos rios que facilitavam o transporte, outro fator importante era a proximidade com o mercado consumidor de Porto Alegre, São Leopoldo. Com isso, as mercadorias das colônias alemãs tinham um menor custo de produção, de transporte e como consequência, um preço mais atrativo (SANTOS, 1978).

Mas a produção de uvas e vinho passou a ser o foco dos imigrantes italianos e chave para o sustento das famílias, que conciliavam a produção com seus saberes, parte importante de sua identidade cultural. Surgiu um novo contexto social, econômico e geográfico neste espaço onde foram instalados. Importante destacar o auxílio, nesta estrutura de apoio, criado pelo Estado que disponibilizou agrônomos, condições técnicas para a expansão dessa atividade, além de algumas medidas regulatórias e legislações que foram mudando os rumos do setor ao longo dos anos.

A produção de vinho teve assim, seu início na Serra Gaúcha, de maneira descentralizada e dispersa nas diversas pequenas propriedades dos colonos italianos, marcada, nesse período, pela produção para o próprio consumo. Essa dinâmica teve um impacto na arquitetura das casas que eram construídas sobre um porão, no qual se armazenavam algumas ferramentas e se fabricava o vinho. Muitas vezes, eram

compartimentos de pedra situados embaixo da casa de moradia construída, que foram cavados de forma que parte dessa construção estivesse em contato com o solo, conhecido como chão batido. Esta técnica foi crucial para a regulação da temperatura, criando a aclimação necessária para o armazenamento do vinho.

Devido ao aumento da produção vinícola, houve a demanda de adequação do espaço destinado à guarda do vinho. Assim, a arquitetura residencial rural da imigração italiana passou a reservar condições para que o vinho pudesse ser guardado e conservado [...] para isso necessidade de condições especiais de umidade e temperatura. Daí a preferência por paredes de pedra, com aberturas gradeadas ou treliçadas para ventilação. No porão também se guardam os queijos e salames, suspensos ou pendurados nos barotes de entepiso com dispositivos para impedir o acesso de ratos (VALDUGA, 2011, p.103).

Posteriormente essa produção se expande para a forma de artesanato doméstico, onde após cultivar os vinhedos e colher as uvas, a família dos colonos elaborava o vinho, ainda nos porões que, uma vez finalizado o ciclo de sua elaboração era vendido aos comerciantes, possibilitado principalmente pela melhoria nas estradas. (SANTOS, 1978).

Se a indústria impõe como norma a todo setor vinícola os seus padrões de produção, a consequência é a destruição do fabrico do vinho pelo camponês e sua conversão em um agricultor puro, produtor de matéria-prima para a indústria (SANTOS, 1987, p.82).

Esse primeiro período foi intensamente marcado por intervenções do Estado, enquanto agente central das mudanças na vitivinicultura ao fomentar a produção de uva e vinho, ao consolidar esses produtos como protagonistas da matriz agrária da região, ao implantar políticas de fomento e de criação de dependência econômica dos agricultores em relação à vitivinicultura (VALDUGA, 2011).

2.3.2. Segundo período

Esse período foi marcado pela expansão da vitivinicultura enquanto monocultura comercial na região e em consequência disso ocorreu a redução da importância de outros cultivos. No final da década de 1920 e início da década de 1930, mudanças estruturais aconteceram. As alterações em escala nacional e estadual das políticas sanitárias transformaram o espaço geográfico da Serra gaúcha, gerando barreiras que dificultaram a produção de vinhos na forma de artesanato doméstico ao criarem a base para a centralização da sua elaboração em grandes vinícolas, gerando impactos em relação à dependência estabelecida com os colonos. (FALCADE, 2011).

A fundação da Sociedade Vinícola Rio-Grandense, em 5 de julho de 1929, composta por 49 comerciantes de vinho, teve um grande impacto na viticultura do estado ao exercer uma grande influência nas decisões adotadas, sobretudo referentes às normas de elaboração, comercialização e conservação do vinho. Além dessa influência apresentava maior facilidade em manter regularidade na padronização e na produção dos vinhos. Com isso exerciam pressão sobre os colonos que cultivavam uva e produziam vinhos.

A partir dessas imposições, os produtores vendiam suas uvas para grandes vinícolas que já estavam estabelecidas, ou buscavam alternativas, que culminaram com a criação de cooperativas no setor. Esses colonos vitivinicultores foram os mais afetados pelas mudanças impostas e, foi esta a razão de se organizarem em busca da competitividade perante as grandes vinícolas, numa tentativa de desvencilhar-se de sua influência. Enquanto isso, os industriais do vinho intensificavam a propaganda, visando um aumento do consumo e pressionavam para que ocorresse a redução de impostos e tributos, como medida para superar a crise (VALDUGA, 2011).

2.3.3. Terceiro período

Contemplando dos anos de 1970 até meados de 1990, o terceiro período foi caracterizado pela especialização da vitivinicultura, onde o principal impacto foi verificado na expansão de vinhedos de viníferas e no crescimento da produção de vinhos finos. A introdução de cultivares *Vitis vinifera*, principalmente de origem francesa como: Cabernet Franc, Merlot e Chardonnay ganharam espaço ao mesmo tempo que os cultivares de origem italianas como Barbera, Bonarda, Sangiovese, entre outras tornavam-se cada vez menos comuns entre os produtores (TONIETTO, 2003).

Esse fator é importante para compreender a ruptura que ocorreu nesse território, no qual o processo existente perdeu forças, dando lugar a outras dinâmicas, que reorganizam a correlação de poderes, trazendo novas influências e encaixando, aos poucos, a vitivinicultura gaúcha em uma tendência hegemônica da vitivinicultura global com suas técnicas, padrões e até cultivares. Essas “escolhas”, após a ruptura, redefiniram o caminho hegemônico da vitivinicultura gaúcha, com outros contornos e direções. Aproveitou-se da base já estabelecida e da relação histórico-cultural com o

vinho, mas modificou parte de sua identidade para se adequar às demandas do mercado globalizado.

A mudança do perfil da vitivinicultura da região se deu pelo avanço do desenvolvimento industrial que disponibilizou os insumos para esse fim. Inovações tais como, a presença da assistência técnica disponibilizada pelo Centro Nacional de Pesquisa em Uva e Vinho que posteriormente foi renomeado como Embrapa Uva e Vinho, e a atuação da EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural em meados de 1975 e 1977, aceleraram esse processo que transformou as dinâmicas que englobavam o vinho e a uva. Entre 1980 e 1990, ocorreram importantes mudanças na legislação brasileira neste setor, quando foram criadas normas de armazenamento, de elaboração, de comercialização nas cantinas rurais ou unidades familiares, além da definição de parâmetros para estabelecer registros de Indicações Geográficas. Foi um forte impacto no mercado que corroborou com as mudanças na indústria do vinho, na busca desta certificação (FALCADE, 2011).

2.3.4. Quarto período

Com as novas condições enraizadas, o estabelecimento das Indicações Geográficas marcou esse período, que iniciou nos anos de 1990 e se estendeu até a atualidade. Essa tendência foi impulsionada pela abertura comercial do Brasil, que colocou o consumidor brasileiro em contato com vinhos importados dentro do mercado nacional. Este fator tornou o vinho ainda mais competitivo.

Como alternativa a essa situação de concorrência, o caminho encontrado foi a busca pelas Indicações Geográficas - IGs, divididas em Indicações de Procedência - IPs e Denominações de Origem - DOs, possíveis a partir da criação de associações de pequenas vinícolas que também estavam em busca desse reconhecimento. Segundo Falcade (p. 81, 2011): "...consolidou a produção de vinhos de qualidade e ancorou o vinho, explicitamente, no espaço geográfico e na paisagem. Além disso, o enoturismo criou um novo fluxo, na direção do espaço rural".

Esse período estabeleceu de forma contundente a produção de vinhos finos com padrão de qualidade e concepção ancorados no padrão internacional, sendo inseridos gradualmente no mercado global do vinho. Com isso, o vinho gaúcho passa a ser transformado e influenciado pelo processo de globalização à medida que vai se

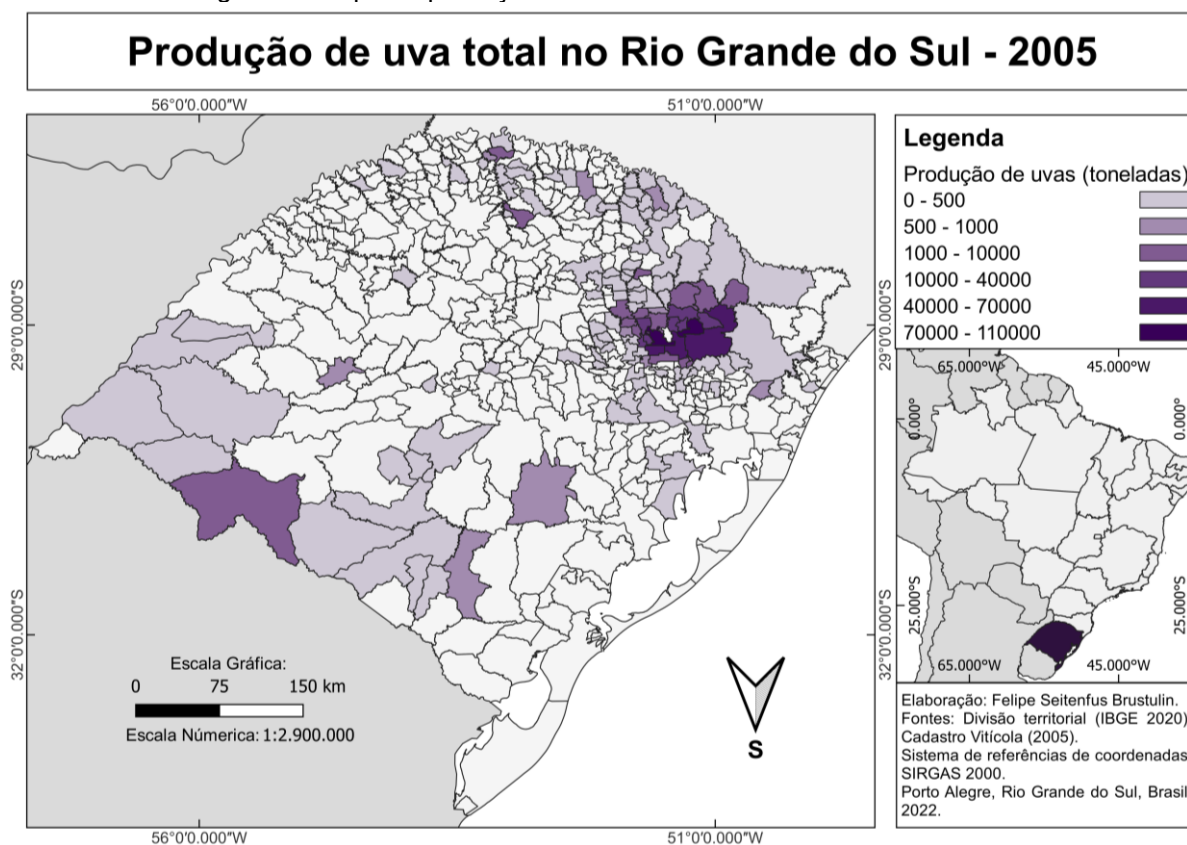
inserindo no mercado internacionalizado. Esse efeito reverbera no território, na paisagem, em toda a cadeia produtiva e sobretudo em seus agentes, inclusive os colonos.

2.4. A vitivinicultura gaúcha em dados

Com o objetivo de complementar a análise dos processos ligados à vitivinicultura no RS, os dados foram espacializados e sistematizados e isto possibilitou observar as tendências e as possíveis variações na produção de vinhos, além da análise de suas diferentes categorias e distintas dinâmicas, através dos anos. Esse tipo de análise assume um caráter complementar, uma vez que, corrobora com a temática pesquisada, sem ser o centro da mesma. Pode, inclusive, embasar processos a serem verificados em um momento posterior.

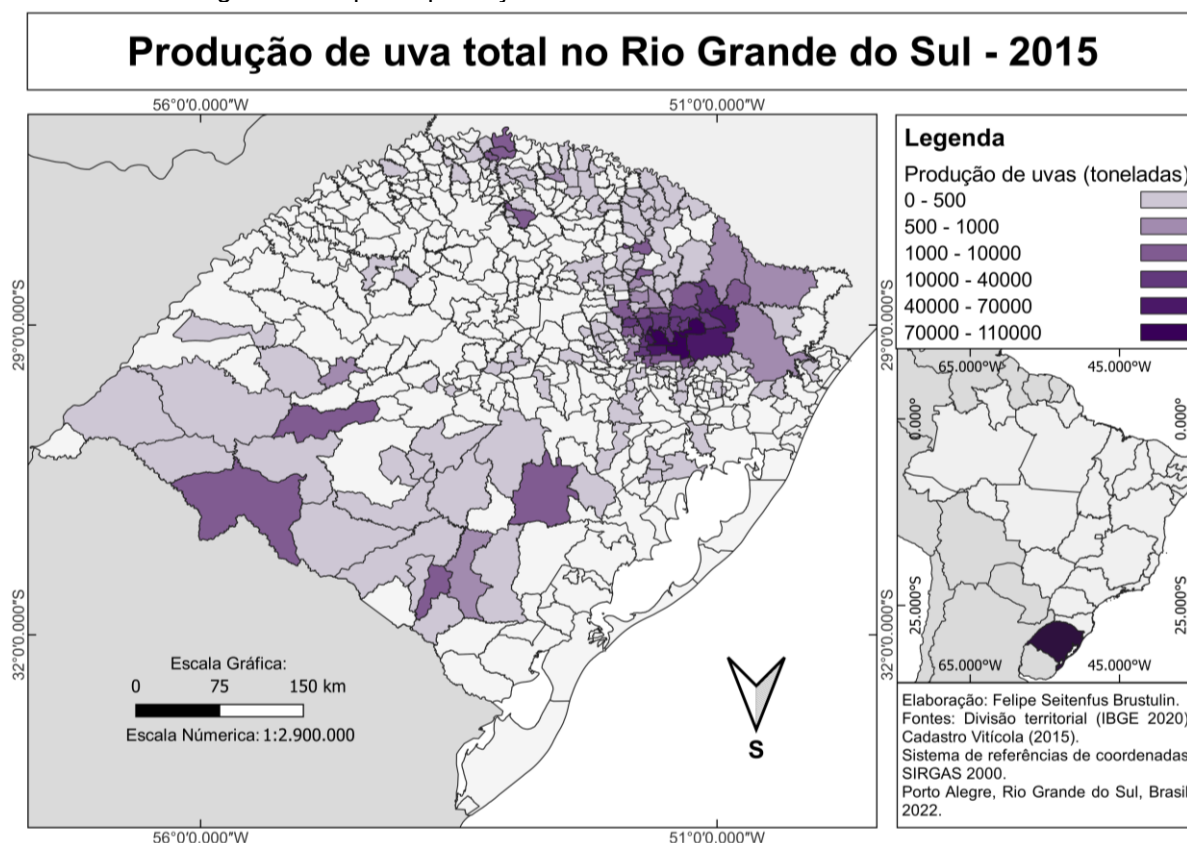
Inicialmente é importante um olhar para a produção total de uvas no estado, pois nos concede um parâmetro de comparação com as demais categorias, que serão exploradas no seguimento da subseção. A observação das tendências da viticultura no RS possibilita uma melhor leitura das dinâmicas particulares de cada uma delas. Nas figuras 5 e 6, é possível observar um aumento na produção de uvas e uma expansão principalmente na região da Campanha. Também fica evidente a intensificação do tradicional cultivo de uvas em municípios da Serra Gaúcha.

Figura 5 - Mapa de produção de uva total no Rio Grande do Sul - 2005



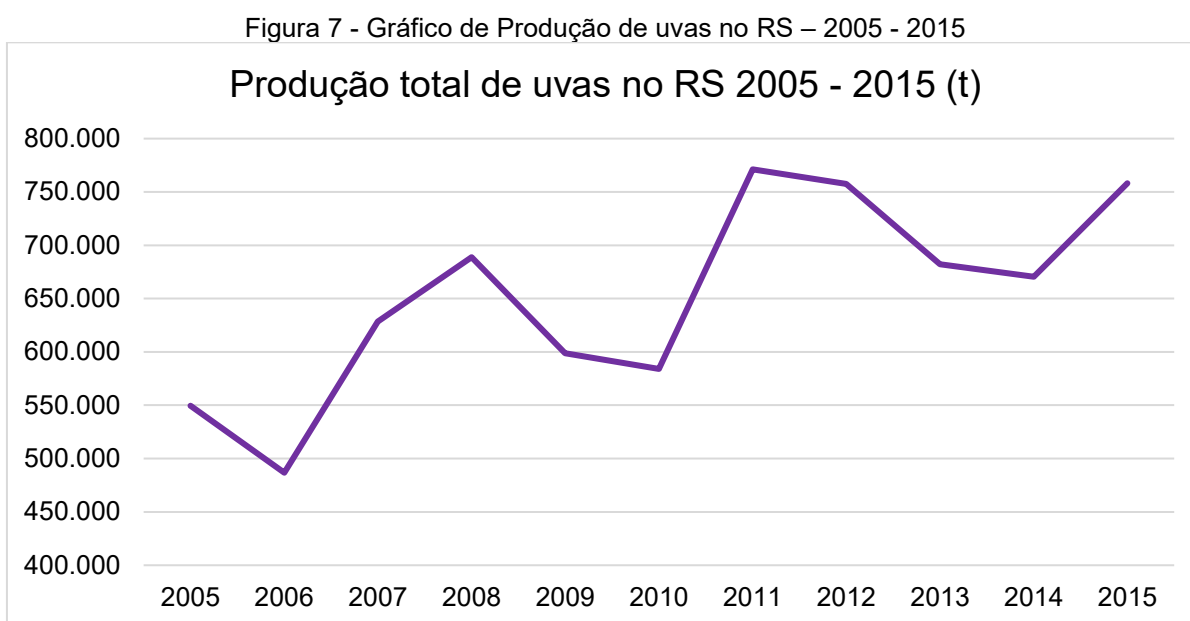
Fonte: Cadastro vitícola (2005) - Elaborado pelo autor

Figura 6 - Mapa de produção de uva total no Rio Grande do Sul - 2015



Fonte: Cadastro vitícola (2015) - Elaborado pelo autor

Para comparar com essa tendência, se mostra relevante analisar os dados totais de produção de uva, como se pode observar nos gráficos (figura 7). Apesar de apresentar quedas significativas em alguns anos, observa-se um movimento de aumento na produção de uvas, em contraste ao que pode se constatar na análise dos dados de vinificação para consumo próprio. A flutuação pode ser explicada pelas variações ambientais, principalmente climáticas nos diferentes anos, causando quebras na produção.



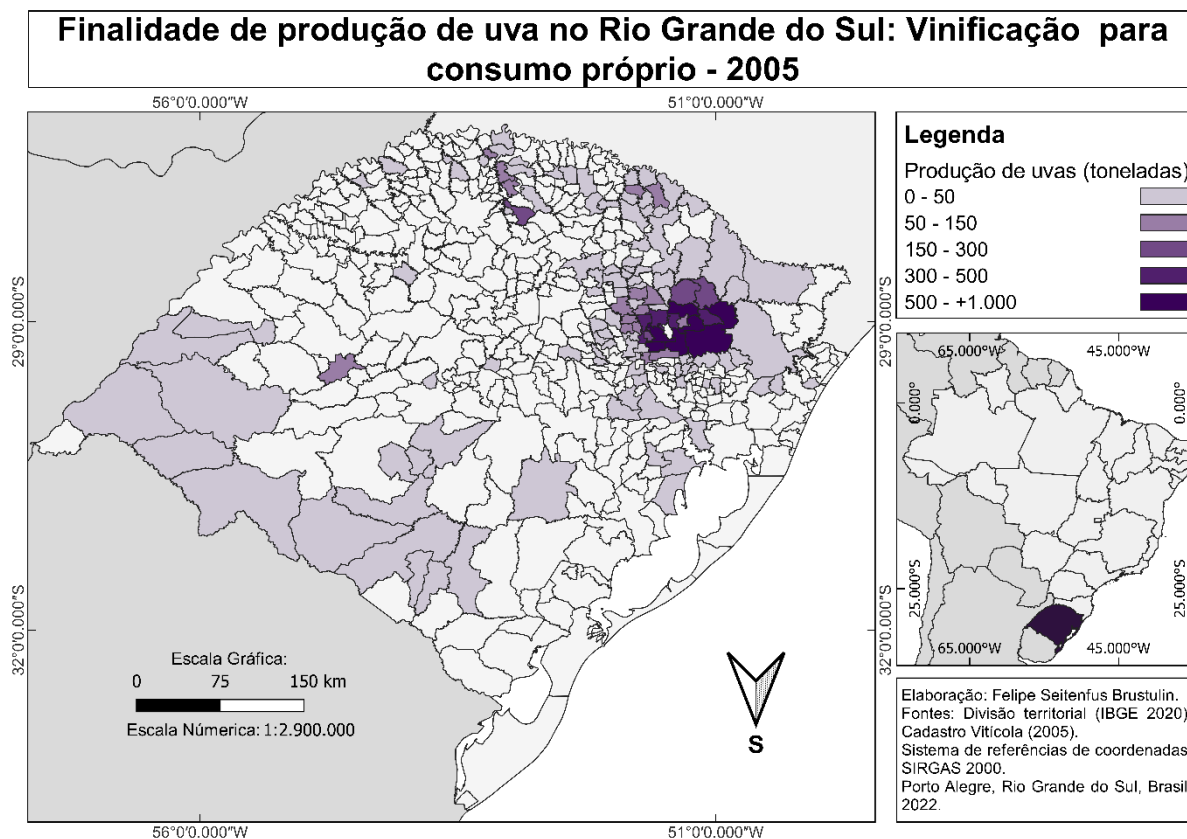
Fonte: Cadastro vitícola (2005 – 2015) – Elaborado pelo autor

Todas as categorias utilizadas foram delimitadas pelo Cadastro Vitícola, de onde são provenientes os dados. A vinificação para consumo próprio, que apesar de não corresponder exatamente com o que estabelecemos como vinho tradicional, é a que mais se aproxima desse conceito, podendo fornecer algum parâmetro para fundamentar e comparar com os processos verificados em campo. Em outras palavras, o vinho tradicional tem a característica da produção para o próprio consumo, assim como para venda em pequena escala de maneira informal, mas, nem toda vinificação para consumo próprio pode ser considerada vinho tradicional.

Pode-se observar que, no ano de 2005, a quantidade de uvas destinada à produção de vinho para o consumo próprio teve uma grande concentração na região nordeste do estado, nos municípios caracterizados pela presença da colonização italiana (figura 8). Dentre esses destacam-se, com as maiores produções destinadas

a essa finalidade, Bento Gonçalves, Garibaldi, Caxias do Sul, Farroupilha, Antônio Prado e Flores da Cunha (tabela 1).

Figura 8 - Mapa da uva produzida para vinificação de consumo próprio - 2005



Fonte: Cadastro vitícola (2005) - Elaborado pelo autor

Tabela 1 - Produção de uvas destinadas a vinificação de consumo próprio no RS - 2005

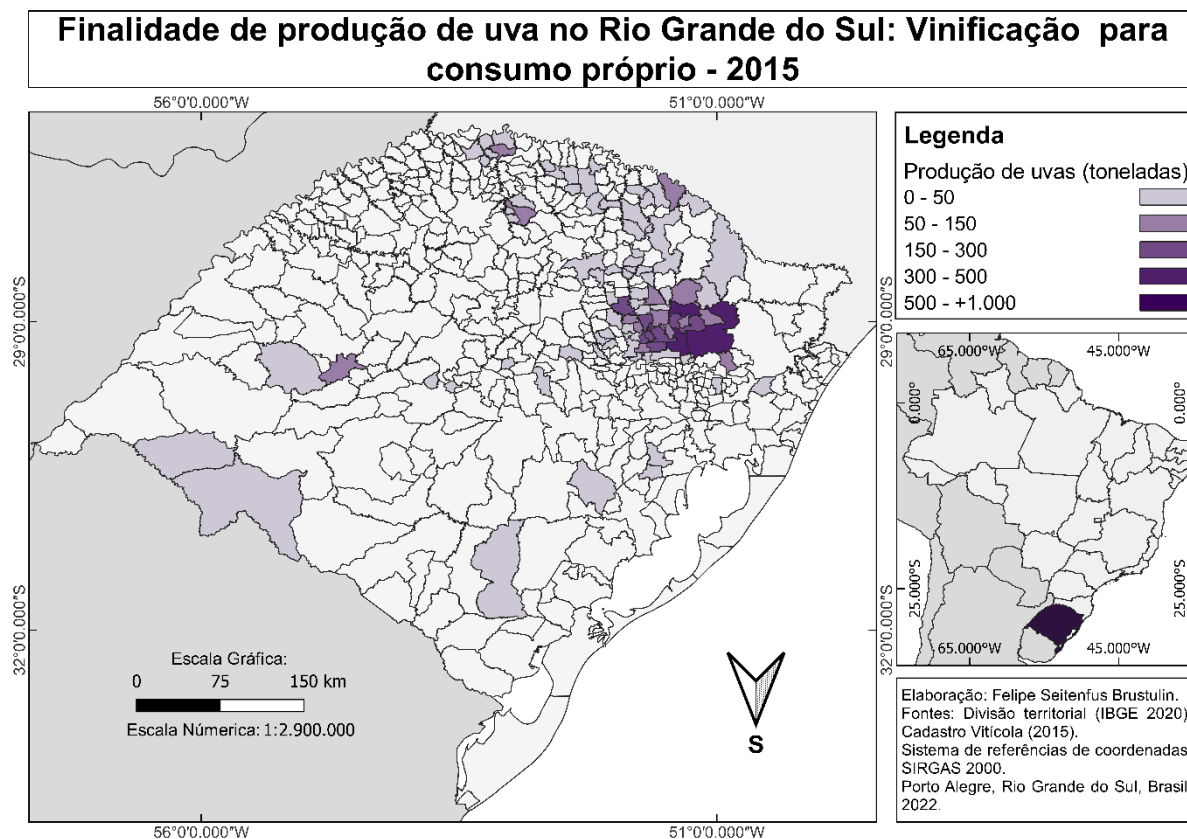
MUNICÍPIOS COM MAIOR PRODUÇÃO	PRODUÇÃO (t)
Bento Gonçalves	1154,66
Garibaldi	962,11
Caxias do Sul	871,92
Farroupilha	803,86
Antônio Prado	502,6
Flores da Cunha	551,34

Fonte: Cadastro vitícola (2005) – elaborado pelo autor

Ao comparar com os dados coletados para o ano de 2015 (figura 9), se verifica que nenhum município está representado na classe que destaca a produção maior do que 500 toneladas de uvas, para essa finalidade. Com apenas três municípios

aparecendo na segunda maior categoria, sendo eles respectivamente: Caxias do Sul, Farroupilha e Antônio Prado (tabela 2).

Figura 9 - Mapa da uva produzida para vinificação de consumo próprio - 2015



Fonte: Cadastro vitícola (2015) - Elaborado pelo autor

Tabela 2 - Produção de uvas destinadas a vinificação de consumo próprio no RS - 2015

MUNICÍPIOS COM MAIOR PRODUÇÃO	PRODUÇÃO (t)
Caxias do Sul	345,35
Farroupilha	332,11
Antônio Prado	304,20

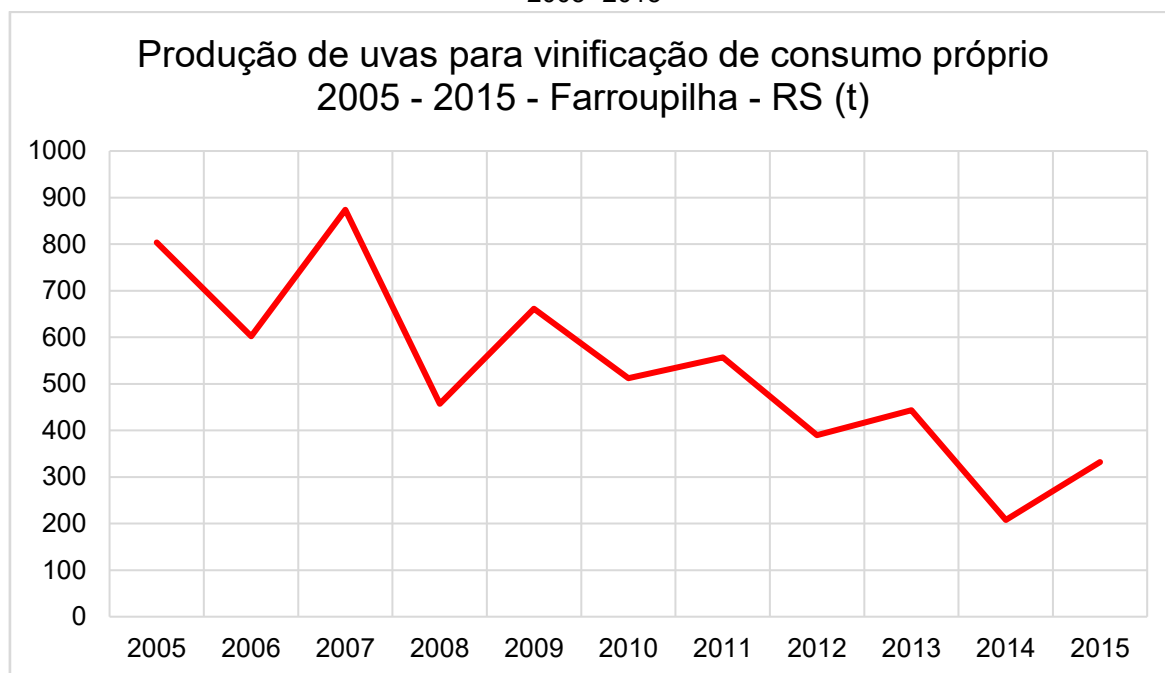
Fonte: Cadastro vitícola (2015) – elaborado pelo autor

As espacializações nos mapas apresentados, facilitam a compreensão da ocorrência da produção de uva, destinada a vinificação para consumo próprio, nos diferentes municípios. A elaboração de mapas para cada ano da série histórica não se faz necessária visto que a representação das variações dessa produção ao longo dos anos é registrada em gráficos.

Portanto, é possível observar nos gráficos (imagens 10 e 11) as oscilações anuais na produção de uvas para vinificação de consumo próprio, em valores absolutos, no município de Farroupilha e no estado do RS, respectivamente. Ao se

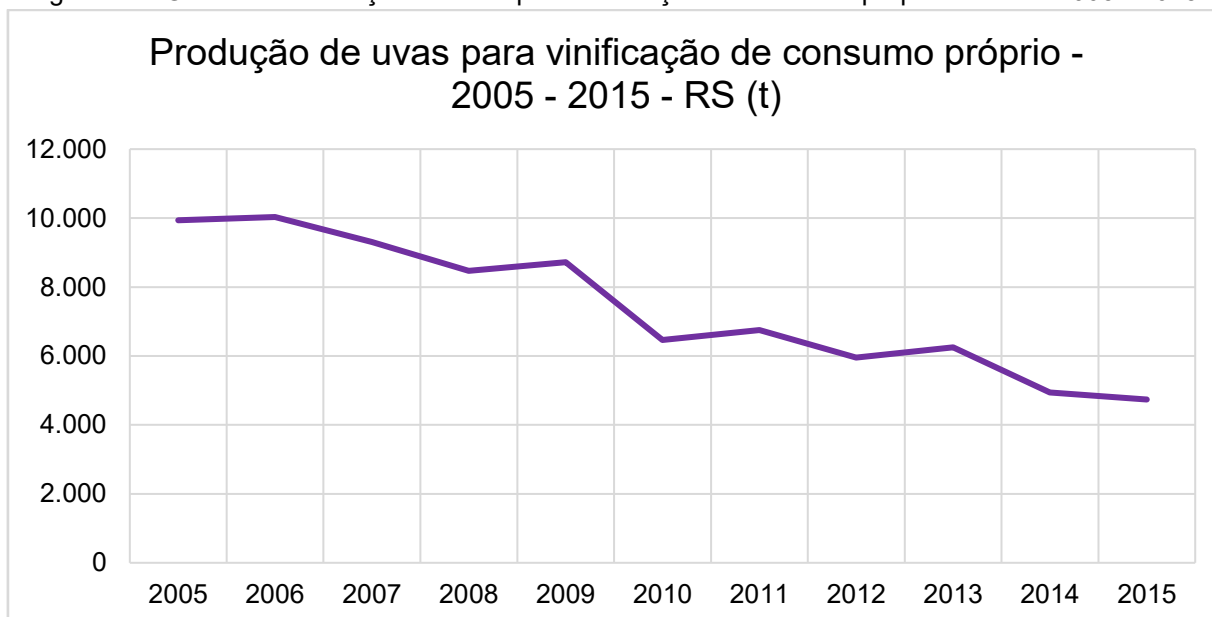
comparar essa variação é possível constatar que os anos de queda e de retomada da destinação de uvas no estado para esse tipo de vinificação coincidem com o que aconteceu em Farroupilha, apesar da diferença de intensidade. Ambos apresentam tendência de diminuição da produção de vinhos para consumo próprio, reafirmando o que foi observado nos mapas, anteriormente apresentados.

Figura 10 - Gráfico de Produção de uvas para vinificação de consumo próprio em Farroupilha – 2005 -2015



Fonte: Cadastro vitícola (2005 - 2015) – Elaborado pelo autor

Figura 11 - Gráfico de Produção de uvas para vinificação de consumo próprio no RS – 2005 - 2015



Fonte: Cadastro vitícola (2005 - 2015) – Elaborado pelo autor

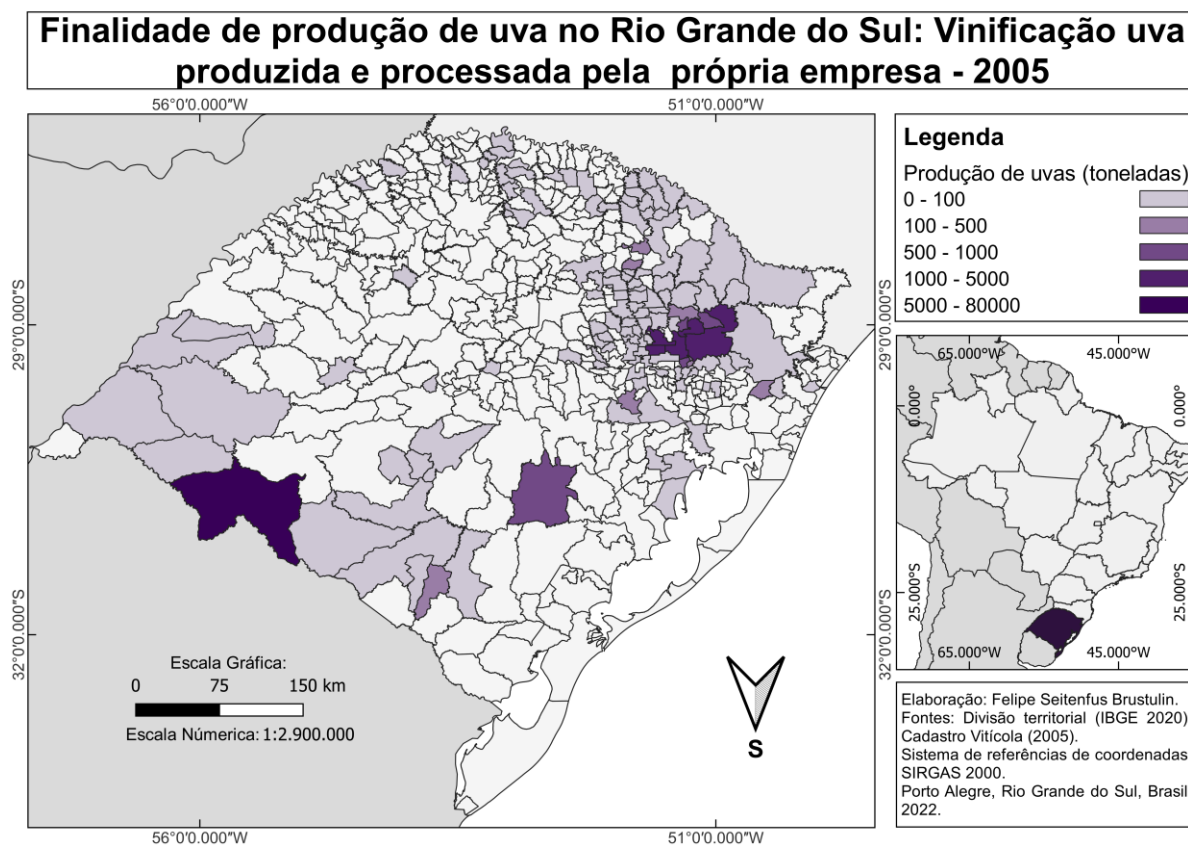
Comparando a tendência desta queda representada nos gráficos, fica evidente a necessidade da comparação com os dados totais de produção de uva, que embora tenham apresentado quedas significativas em alguns anos¹³, observa-se um movimento de aumento na produção total de 2014 a 2015. O mesmo não corre com os dados de vinificação para consumo próprio que continuam em queda. Com isso, é possível identificar a diminuição da produção de uvas destinadas à elaboração de vinho para o consumo próprio, ao contrário da produção total de uvas que é superior em 2015 em relação ao ano de 2005.

A categoria uva produzida e processada pela própria empresa, nos ajuda a compreender parte importante da dinâmica da vitivinicultura do estado. Esse dado apresenta o montante de uva que foi cultivada e colhida por empresas que posteriormente vem a processar essa matéria prima. A outra parte da uva processada é comprada de terceiros, que dentro do contexto da região pesquisada são, em grande parte, produtores familiares. Esse tipo de processo é consequência da concentração da vinificação, que ocorreu no decorrer dos anos no RS.

Pode-se observar no mapa de 2005 (figura 12) duas regiões de concentração distintas, na Campanha e na Serra, onde os municípios com maior quantidade de uvas destinadas a essa finalidade são: Sant'Ana do Livramento, Flores da Cunha, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi. Apesar da participação de diversos municípios que contarem com uma produção de até cem toneladas de uvas (tabela 3).

¹³ Estas variações podem ou não ter sido causadas por variações climáticas e ambientais.

Figura 12 - Mapa da uva produzida e processada pela própria empresa - 2005



Fonte: Cadastro vitícola (2005) - Elaborado pelo autor

Tabela 3 - Uva produzida e processada pela própria empresa no RS - 2005

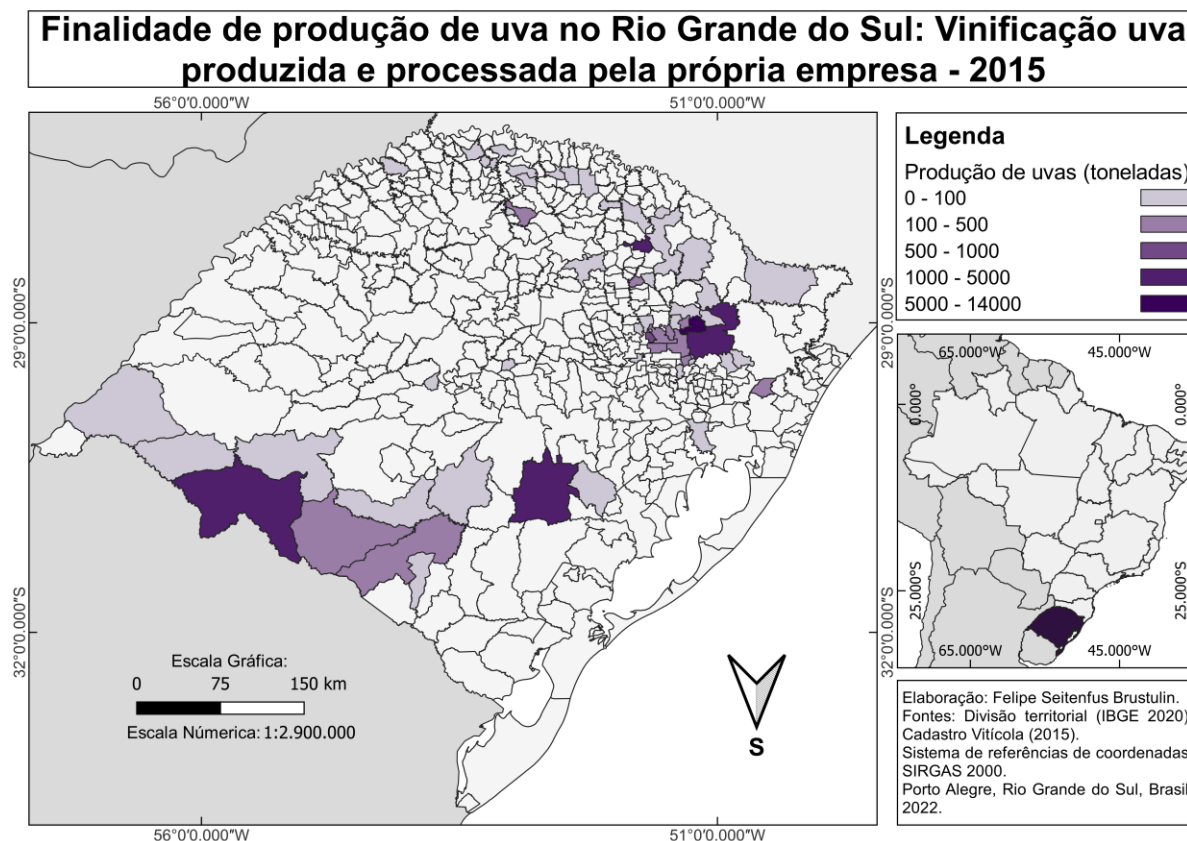
MUNICÍPIOS COM MAIOR PRODUÇÃO	PRODUÇÃO (t)
Sant'Ana do Livramento	7.774,22
Flores da Cunha	4.576,08
Bento Gonçalves	2259,47
Caxias do Sul	1915,96
Garibaldi	1240,03

Fonte: Cadastro vitícola 2005 – elaborado pelo autor

Os dados apresentados referentes ao ano de 2015 (figura 13), permitem constatar uma diminuição na produção de uvas destinadas a essa finalidade, na maioria dos municípios da Serra Gaúcha. Diversos municípios que destinavam até cem toneladas, passaram a não apresentar mais produção, além de municípios como Bento Gonçalves, Garibaldi e Farroupilha. Aparecem como maiores produtores nessa

finalidade: Flores da Cunha¹⁴, Sant'Ana do Livramento, Caxias do Sul, Caseiros, Encruzilhada do Sul (tabela 4).

Figura 13 - Mapa da uva produzida e processada pela própria empresa no RS - 2015



Fonte: Cadastro vitícola (2015) - Elaborado pelo autor

Tabela 4 - Uva produzida e processada pela própria empresa no RS - 2015

MUNICÍPIOS COM MAIOR PRODUÇÃO	PRODUÇÃO (t)
Flores da Cunha	13662,21
Sant'Ana do Livramento	3989,96
Caxias do Sul	1320,34
Caseiros	1285,54
Encruzilhada do Sul	1209,98

Fonte: Cadastro vitícola (2015) – Elaborado pelo autor

Quando dispostos em uma série histórica (figura 14) os dados apresentam uma intensa variação na quantidade total de uvas destinadas a essa finalidade no estado.

¹⁴ É possível observar que a legenda da última categoria do mapa de 2005 tem o valor de 5000 – 8000, enquanto o mapa de 2015 de 5000 – 14000, essa mudança foi feita pois as duas categorias eram compostas por um só município em cada ano, Sant'Ana do Livramento e Flores da Cunha, respectivamente.

Houve uma significativa queda entre os anos de 2007 e 2010, ocorrida após um aumento rápido e considerável entre os anos de 2006 e 2007. A partir de 2010 uma recuperação aparece, com uma tendência de aumento em relação aos anos anteriores, mas a mesma é pequena se for considerado o início da série analisada.

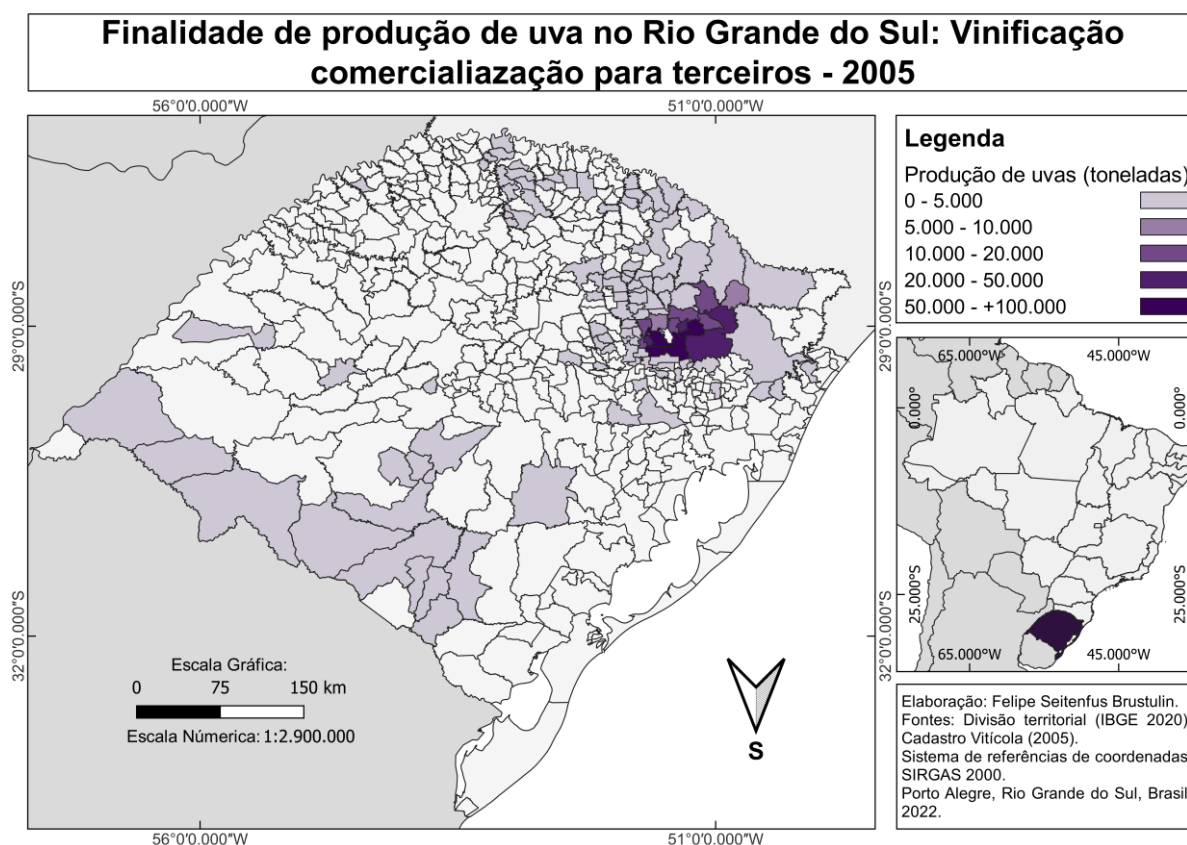
Figura 14 - Gráfico de uva produzida e processada pela própria empresa no RS – 2005 - 2015



Fonte: Cadastro vitícola (2005 - 2015) - Elaborado pelo autor

Os dados de uvas produzidas e comercializadas para terceiros elaborarem vinhos (figura 15), compõem um retrato da concentração da uva destinada a vinificação no estado. Essa finalidade representa a uva que foi adquirida como matéria prima, por uma empresa, que se responsabiliza por beneficiá-la e elaborar o vinho, agregando a ela valor como produto final. Ocorre a concentração nessa finalidade de produção nos municípios com maior concentração de produção como Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Garibaldi, Farroupilha, Caxias do Sul (tabela 5).

Figura 15 - Mapa da uva produzida para comercialização: vinificação por terceiros no RS - 2005



Fonte: Cadastro vitícola (2005) - Elaborado pelo autor

Tabela 5 - Uva produzida para comercialização: uva vinificada por terceiros - 2005

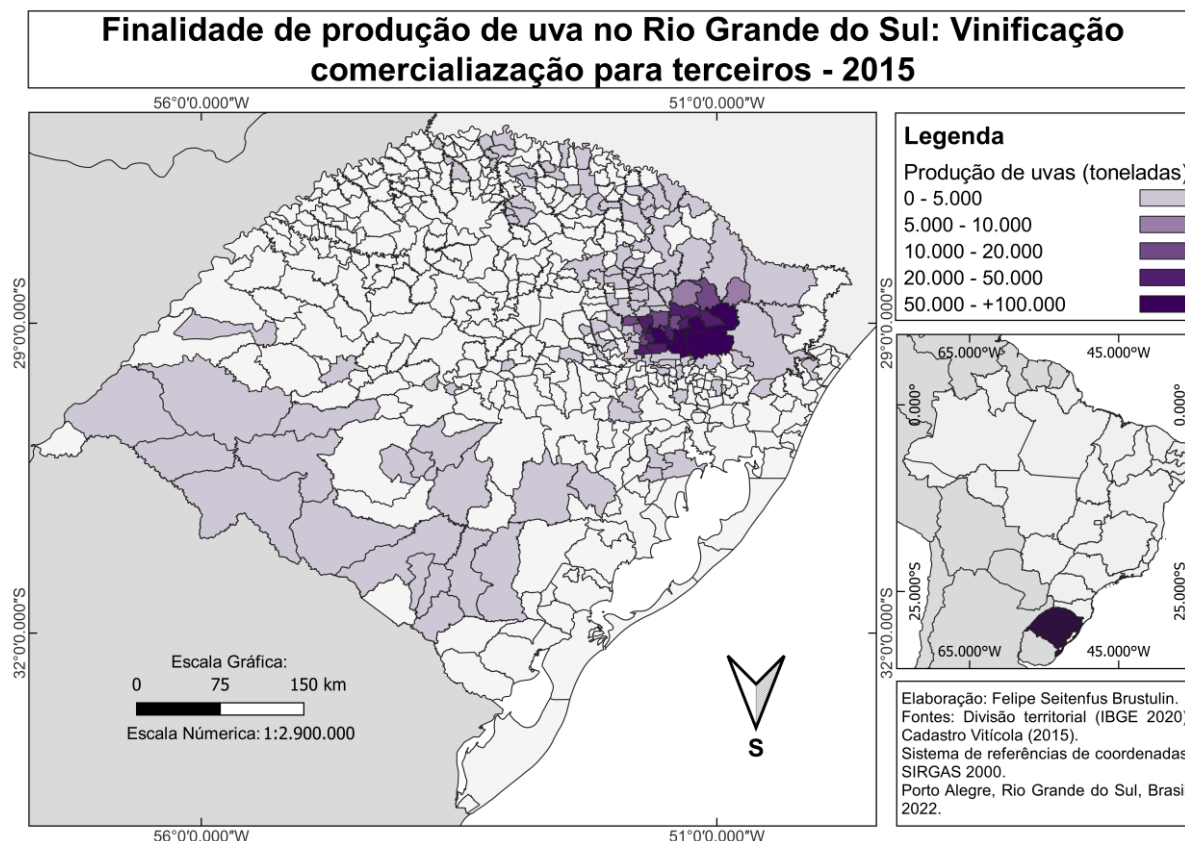
MUNICÍPIOS COM MAIOR PRODUÇÃO	PRODUÇÃO (t)
Bento Gonçalves	93.724,03
Flores da Cunha	55069,04
Garibaldi	49670,18
Farroupilha	46874,58
Caxias do Sul	41470,84

Fonte: Cadastro vitícola (2005) – Elaborado pelo autor

Quando comparamos os mapas de 2005 e 2015 (figura 16), é possível perceber o aumento no número de municípios na região da Campanha, mesmo que na categoria de até cinco mil toneladas. Enquanto na região da Serra Gaúcha houve uma concentração maior de municípios na categoria com mais de cinquenta mil toneladas, demonstrando essa tendência de maior concentração da produção de vinhos e da destinação das uvas para o comércio junto às empresas responsáveis pela vinificação. Os municípios que seguem se destacando são Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Farroupilha, Garibaldi, Caxias do Sul (tabela 6). Sendo que, destes, apenas

Bento Gonçalves e Garibaldi apresentaram uma pequena queda, enquanto os demais aumentaram a quantidade de uvas destinada a essa finalidade.

Figura 16 - Mapa da uva produzida para comercialização: vinificação por terceiros no RS - 2015



Fonte: Cadastro vitícola (2005 – 2015) - Elaborado pelo autor

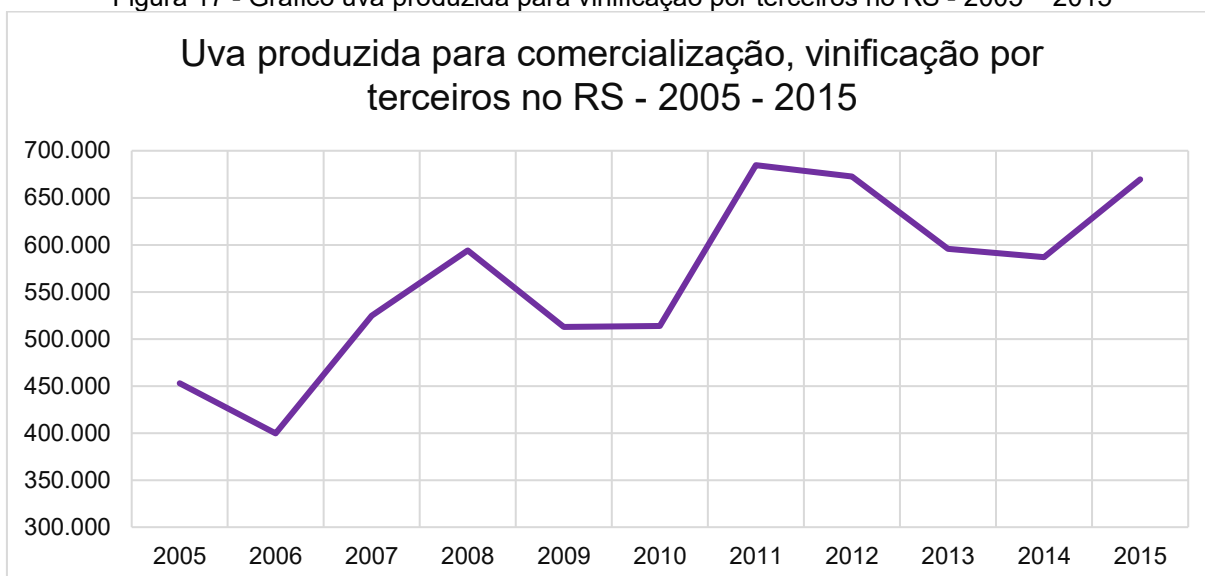
Tabela 6 - Uva produzida para comercialização: uva vinificada por terceiros no RS - 2015

MUNICÍPIOS COM MAIOR PRODUÇÃO	PRODUÇÃO (t)
Bento Gonçalves	91686,30
Flores da Cunha	87439,51
Farroupilha	66836,26
Garibaldi	48047,19
Caxias do Sul	51683,13

Fonte: Cadastro vitícola (2015) – Elaborado pelo autor

Ao observar os dados dispostos no gráfico (figura 17) observa-se que apesar da queda nos anos de 2009 e 2010, que coincide com a queda na produção total de uvas no estado, há a tendência de crescimento significativo na uva que foi destinada à venda para vinificação por terceiros. Corroborando, portanto, com a expansão, que pode ser percebida nos mapas anteriormente apresentados.

Figura 17 - Gráfico uva produzida para vinificação por terceiros no RS - 2005 – 2015



Fonte: Cadastro vitícola (2005 - 2015) – Elaborado pelo autor

2.5. Abordagens territoriais em sua multiplicidade

Propõe-se aqui a interpretação de um espaço das relações, formado historicamente e produtor de diversidades como uma chave para compreender as desigualdades e como elas são impostas sobre alguns espaços e não a outros. Como consequência desse olhar sobre o espaço, se propõe as mesmas bases para pensar os territórios, considerando a íntima ligação desses conceitos e sua interdependência. Para alcançar essa interpretação, é necessário compreender o território

Da relação entre território e espaço surgem importantes desdobramentos. Para facilitar a compreensão é possível agrupar as principais vertentes sobre território em três grupos: jurídico-política, cultural e econômica. Seguindo assim a divisão proposta por Haesbaert (1997), apesar de que, na maior parte das vezes, os territórios acabam por ser uma interface entre essas diferentes abordagens.

A abordagem jurídico-política é "...onde o território é visto como um espaço delimitado e controlado sobre o qual se exerce um determinado poder, especialmente o de caráter estatal" (HAESBAERT, 1997, p.39). Porém não se considera qualquer área delimitada geograficamente, com a presença de alguma atividade, como um território, dentro dessa abordagem. Mas sim, quando suas fronteiras passam a ser utilizadas para influenciar tais atividades, controlar, moldar, ou seja, o poder sendo exercido por alguma autoridade. (HAESBAERT, 1997).

A vertente cultural “prioriza sua dimensão simbólica e mais subjetiva, o território visto fundamentalmente como produto da apropriação feita através do imaginário e/ou da identidade social sobre o espaço” (HAESBAERT, 1997, p.39). Essa abordagem atenta-se para as dimensões subjetivas do sujeito, sendo enraizada em alguns outros conceitos que podem auxiliar a compreender melhor essa complexidade. A identidade e a cultura são indispensáveis para essa análise.

Dessa forma, o território deve ser visto na perspectiva não apenas de um *domínio* ou controle politicamente estruturado, mas também de uma *apropriação* que incorpora uma dimensão simbólica, identitária e, porque não dizer, dependendo do grupo ou classe social a que estivermos nos referindo, afetiva (Haesbaert, 1997, p. 41, Grifos do autor).

Por último, a vertente econômica: “...que destaca a des-territorialização em sua perspectiva material, concreta, como produto espacial do embate entre classes sociais e da relação capital-trabalho.” (HAESBAERT, 1997, p.39). É a ótica do domínio que pontua o território como “espaço onde se projetou um trabalho, seja energia e informação, e que, por consequência, revela relações marcadas pelo poder” (RAFFESTIN, 1993, p.144). Embora em intensidade diferente essas três perspectivas surgem ao se analisar um território.

Um território não é construído e, ao nosso ver, não pode ser definido apenas enquanto espaço apropriado política e culturalmente com a formação de uma identidade regional e cultural/política. Ele é produzido, ao mesmo tempo, por relações econômicas, nas quais as relações de poder inerentes às relações sociais estão presentes num jogo contínuo de dominação e submissão, de controle dos espaços econômico, político e cultural. O território é apropriado e construído socialmente, fruto do processo de territorialização (SAQUET, 2003, p.17-18).

Levando em consideração essas várias influências que atuam sobre o território, pode-se pensar sobre a diversidade de relações que nele se reproduzem, com maior ou menor facilidade, que é mediada por diversos fatores que se desdobram pelo tempo. As ações de instituições públicas, empreendimentos, capital internacional, entre outros agentes, exercem poder que manifestam influências sobre as possibilidades, do outro não hegemônico, manifestar suas ações, facilitando ou dificultando a perpetuação do seu modo de vida e por consequência a constituição do seu território.

Dessa forma está composta a base para se compreender o território em sua multiplicidade, assumindo que a sua formação histórica atua em vários níveis sobre os indivíduos através da ação de múltiplas dimensões. Apesar de se caracterizar

separadamente esses enfoques, é importante compreender que estes não são isolados, mas sim, interagem mutuamente na produção do território. Disso emerge a complexidade desse conceito quando aprofundado, pois as relações de poder atuam no campo de possibilidades de manifestação e de estruturação da identidade, ao ponto de promover tensionamentos como expressão e fonte de resistência às pressões impostas pelos agentes externos. Por essa razão, o território para Haesbaert (2004), é a relação entre múltiplas imbricações de poder, que vai do mais simbólico das relações culturais (imaterialidade), ao mais concreto referente às relações econômicas e políticas (materialidade).

Diante destas abordagens conceituais, é possível vislumbrar com o estabelecimento dos indivíduos no espaço, as conexões que surgem dessa relação, que navegam pelas identidades, pela política, pelo poder e pela economia. São ramificações que se enrolam e desenrolam através do tempo, possibilitando que os caminhos se consolidem e que ao mesmo tempo impõe dificuldades para que outros se reproduzam. Este é contexto complexo no qual os sujeitos perpetuam suas vidas, com suas relações culturais, adaptando-as a um sistema econômico que os conecta a um mundo globalizado, com regras estabelecidas formal e informalmente, em diversas escalas estatais, religiosas, sociais e econômicas. Todas essas questões se fazem presentes nas relações do ser humano com o espaço, provocando decisões advindas da mediação de suas forças.

Cada território se consolida em sua singularidade, onde o protagonismo pode ser assumido por uma ou mais faces, as quais emergem, com maior ou menor força, dentro de cada contexto. Na área de estudo, a proposição é buscar dentro dessa complexidade diversa, a identificação das relações culturais e a identidade que faz com que o vinho tradicional resista. Porém, são necessárias as variáveis econômicas e políticas no tempo proposto para a pesquisa, no sentido de validar a análise demonstrando que as relações culturais estão presentes no conjunto das relações que compõem a complexidade do espaço.

No RS os imigrantes italianos foram fomentados a se especializar na produção de vinho, uma vez que os alemães já haviam se instalado anteriormente e consolidado sua produção e comercialização em outras áreas, mas ainda foram eles, os alemães, os responsáveis por fornecerem as primeiras mudas do cultivar Isabel, tão importante

para esse processo. A progressiva modificação da produção vitivinícola em direção à produção de vinhos finos, também foi uma escolha política e econômica, que só se consolidou com o auxílio do poder público, atuando de forma intensa na formação de profissionais, melhoramento genético, aporte técnico e até fiscal. E, na medida em que a vitivinicultura se expandiu no seu território, provocou transformações na sua forma de produzir tradicional, transformou-se, modernizou-se, globalizou-se.

2.5.1. Identidade, sentimento de pertencimento

Para compreender a abordagem cultural do território é essencial a compreensão dos processos que participam da sua produção. Portanto se faz pertinente uma discussão sobre identidade e sentimento de pertencimento para assim compreender como esses elementos compõe e expressam as particularidades dos diferentes arranjos territoriais.

O conceito de identidade conduz a uma interpretação de algo inerente ao sujeito, podendo ser compartilhada por um grupo, que “nasce com”, uma vez que ao nascer não se escolhe sexo, genealogia, inserção social da família, condição humana na universalidade. São esses elementos que, de forma objetiva, também contribuem com a construção da identidade. No entanto os sujeitos, devem passar por processos de apropriação subjetiva para assim dar sentido e forma ao seu sentimento identitário (CALIN, 1998). A identidade objetiva exerce influência no sujeito, mas sua subjetividade é que vai expressar sua inserção social e sua identificação com a comunidade, é a humanização do espaço marcado pelo sentimento de pertencimento, identitário. Por essa razão afirma-se que,

[...] um espaço de identidade ou pode se dizer que é um espaço de identificação [...] não podem ser dissociados, pois enquanto o primeiro se faz necessário para demarcar a existência do segundo, este último por sua vez é a condição para que o espaço se humanize. (MEDEIROS, 2009, p.217).

A identidade é, pois, essencial para a compreensão do território, sendo construída pela constante relação entre semelhança e diferença. Diante dela e da comparação, os sujeitos constroem suas identidades, coletivas ou individuais, e seu sentimento de pertencimento, a um ou mais grupos, e por consequência a um ou mais territórios. O território é visto como a expressão de estruturas de um determinado grupo humano em seu espaço. É nele que se torna possível a perpetuação das relações sociais e o fortalecimento do sentimento de pertencimento, que por sua vez,

está no cerne do processo de construção da identidade e da territorialização, formando a base desse vínculo. Torna-se o espaço que pertence a mim, ao mesmo tempo ao qual eu pertenço (BELHEDI, 2006).

O sentimento de pertencimento é uma realidade entre os imigrantes italianos da Serra Gaúcha (...) O território para esses imigrantes é sua vida, seu trabalho. Sua identidade com o vinho, com os vinhedos é muito forte e isto é motivo para longas conversas com os amigos, assim como a realização de festas comemorativas (MEDEIROS; LINDNER, 2018, p.26).

A identidade é uma expressão individual, manifestada no e pelo sujeito, alicerçada no sentimento de pertencimento a grupos sociais, que podem ser grandes ou pequenos, no qual escolhem se inserir durante a vida. Dessa forma esses grupos de pertencimento têm seu alicerce nas variáveis históricas, culturais e econômicas, ou ainda nas classes sociais, nas nações, nas cidades, nos bairros, nas comunidades, na religião, nas comunidades étnicas, entre outros. Ao adotar esse caráter pluridimensional é que os sujeitos podem compor estes diferentes grupos sociais nas mais diversas escalas e características. (CALIN, 1998).

Os descendentes de imigrantes italianos, são diferentes dos descendentes de alemães, por exemplo. Cada qual é proveniente de uma nação, pertence a um grupo étnico fortemente marcado por costumes, hábitos, crenças, técnicas, trazidas por seus antepassados. Isso somado ao contexto e à realidade que os aguardava no RS, os diferenciou dando-lhes elementos identitários distintos para a constituição de seus territórios.

Porém, ambos os grupos fazem parte de um grupo maior vindos de um mesmo continente, o europeu. Ambos vieram para o Brasil dentro de um projeto de imigração, que visava uma reforma agrária com a intencionalidade de construir núcleos de produção familiar, livre, branca, que complementasse a produção dos latifúndios e posteriormente abastecesse de mão de obra branca e barata o país. Esse processo criou uma identificação entre esses dois grupos, que se manifesta em suas práticas e suas formas de adaptações às técnicas e aos costumes nesse território. Ao compartilharem essa variável histórica, ocorre uma aproximação, visto que seus antepassados participaram do mesmo projeto de imigração e de colonização desse estado.

Entender as identidades dentro de um território é essencial para se compreender as relações territoriais, que não podem ser isoladas dos interesses de quem exerce

poder, seja por qual via o detenha. “As territorialidades geram as identidades que, por sua vez, influenciam nas próprias territorialidades e na formação dos territórios e seus patrimônios. ” (SAQUET; BRISKIEVICZ, 2020, p.9).

5. VIVÊNCIA ENTRE AS PARREIRAS E PORÕES

Durante os anos de 2020 e 2023 tive a oportunidade de acompanhar alguns processos ligados à uva e ao vinho na área de pesquisa em três propriedades, sendo que em uma delas a participação foi direta desde a colheita até o envase do vinho, enquanto nas outras duas ocorreu o acompanhamento à vindima e em algumas etapas da produção do vinho. Essa vivência foi sendo registrada em fotografias, em material audiovisual, em notas registradas de processos importantes no diário de campo, além deste texto que foi sendo construído ao longo dessa experiência. Esta seção é dedicada a apresentar as experiências e os aprendizados proporcionados por essas vivências conduzidas de forma orgânica.

As três propriedades desenvolvem a produção de uvas e a elaboração de vinho tradicional, porém contam com diversos contextos, técnicas e ferramentas além de um maior ou menor grau de modernização. Na propriedade A, onde participei ativamente de todo processo desde a colheita até a elaboração do vinho, o objetivo da produção é o consumo próprio dos indivíduos da família, dos quais três, dos 8 irmãos, dividem atualmente as tarefas do vinhedo e a produção do vinho. Nessa propriedade grande parte das técnicas e das ferramentas foram mantidas, tendo algumas adaptações que se fizeram necessárias.

As uvas utilizadas para a elaboração dos vinhos são provenientes de um parreiral com uma área de um hectare de videiras, construído há cerca de 75 anos, no qual a maior parte é da uva Isabel. Toda a produção de uva da propriedade é destinada para a elaboração do vinho e a uva é colhida em bacias com alças cujo formato está adaptado a anatomia do corpo (figura 18). Na fotografia é possível perceber uma curvatura na extensão do tronco das videiras, que é decorrente de uma queda, que aconteceu durante a infância dos atuais proprietários, o que tornou inacessível algumas partes da parreira para o uso de máquinas tais como tratores, por causa da altura limitada (figura 19). Nesta propriedade, o vinho e a uva não são responsáveis pela renda e subsistência das famílias.

Figura 18 - Colheita da uva na propriedade A



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Figura 19 - Produtor curvado dirigindo o trator devido à pouca altura das videiras



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Já na propriedade B, o vinho é elaborado com duas finalidades, parte para o consumo próprio da família e parte para comercialização com vizinhos e pessoas com algum grau de familiaridade, salvo algumas exceções. Essas vendas são realizadas de maneira informal. Essa propriedade conta com uma parreira de 0,5 hectares, dos

cultivares Isabel, Bordo e Niágara. As técnicas se assemelham as da propriedade A, com alguns elementos de modernização como por exemplo, uma desengaçadeira de uva motorizada. Nesta propriedade, a vivência foi realizada na condição de espectador de parte da colheita da uva, do processo de esmagamento e do início da fermentação e elaboração do vinho. O vinho garante uma renda complementar para a família, apesar de não ser a principal fonte de renda.

A propriedade C tem um contexto diferente das outras, pois nela trabalham três irmãos e suas famílias, de um total de 6 filhos, além de uma família de empregados permanentes. Essas famílias se dedicam à agricultura e tem a produção de uva como parte da renda, que também é composta pelo plantio de outras frutíferas, como bergamota, pêssegos e laranjas. A finalidade da elaboração do vinho é para o próprio consumo, mas as uvas são, em sua maior parte, comercializadas. A propriedade conta com sete hectares do cultivar Niágara, um hectare e meio do cultivar Carmem, ambos destinadas a comercialização assim como para o consumo *in natura* (figura 20) como para produção de suco. Tem também um hectare e meio do cultivar Moscato destinada à venda para produção de vinho. No entanto, parte dessa produção de uvas é destinada a elaboração de vinho para o consumo próprio. Quanto as técnicas e ferramentas, tanto para o cultivo como para a elaboração do vinho, os proprietários contam com uma infraestrutura mais modernizada e otimizada do que as outras duas propriedades citadas. Os equipamentos são diversos pois possuem maquinários para transporte, câmara de resfriamento, desengaçadeira de uva motorizada, recipientes para a elaboração de vinho de polipropileno, entre outros.

Figura 20 - Colheita da uva voltada a comercialização, consumo *in natura*

Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Inicialmente é possível diferenciar estas propriedades pelas técnicas e pela finalidade do cultivo da uva. A propriedade C produz suas uvas para fins comerciais, logo necessita de algumas mudanças na maneira de produzir, não só para adequar as exigências dos compradores, mas também para otimizar os processos a serem realizados no parreiral. Já nas outras duas propriedades, A e B, dado a sua menor extensão e a finalidade do consumo, os processos são diferentes ou realizados de outra forma. Destaca-se que cada uma dessas realidades se adaptou tanto às necessidades relacionadas à produção quanto à tecnologia disponível que estivesse ao alcance do investimento de cada proprietário. O resultado dessa equação é um conjunto de técnicas adequados e utilizados no cultivo das videiras e das uvas.

O tipo de amarração dos galhos da videira é um dos exemplos dessas otimizações, pois, nas propriedades A e B as amarrações são realizadas com vimes¹⁵, que é uma técnica centenária e que consiste em utilizar-se da flexibilidade do galho

¹⁵ O vime é um produto obtido de espécies do gênero *Salix*, da família Salicaceae. [...]Introduzido juntamente com a viticultura, persistiu ao longo do tempo com diversos usos e aplicações, com destaque para a proteção de barrancas de rio, fabrico de canoas, cangas de boi, calçados (tamancos) e artigos trançados de uso doméstico (cestas, balaios, gaiolas, etc.). É utilizado ainda em paisagismo, fabrico de brinquedos, amarração de vegetais (parreiras e kiwi) (BRANDES; ARRUDA, 2006).

desta planta para dobrá-lo de forma que ele una de maneira firme o galho da videira e o fio de arrame responsável por conduzi-lo e sustentá-lo na posição de latada que é a característica da região (figura 21).

Figura 21 - Videira amarrada com galho de vime, propriedade A



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

A propriedade C, por sua vez utiliza um instrumento que fixa, com o auxílio de um grampo metálico, uma fita plástica cuja função é amarrar o galho ao arame da estrutura (figura 22). Exceção acontece nas videiras do cultivar Moscato, nas quais também são utilizados os vimes, pois a fita plástica não é suficientemente forte para sustentar o galho

Figura 22 - Videira amarrada com fita plástica, propriedade C



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Na sequência, em relação à elaboração do vinho, algumas diferenças surgem entre as propriedades, sempre considerando as variáveis: tempo e força de trabalho disponíveis, disponibilidade financeira, finalidade de produção, além da possibilidade

de conseguir algum equipamento emprestado de algum amigo e/ou familiar. Considerando essa composição foi possível entender como as técnicas e as ferramentas utilizadas variam. Dentre os equipamentos, foram encontrados nas propriedades dois exemplos de desengaçadeira manual de uva confeccionados em madeira, mais rústicos, que necessitam ser manuseados por mais de uma pessoa, sendo uma a força motriz que gira uma manivela e a outra, aquela que esmaga e regula a quantidade de uva esmagada. A execução da atividade, portanto, depende da força exercida por duas pessoas que deve ser equilibrada em relação à quantidade de uva para não provocar solavancos. Essa ferramenta é utilizada na propriedade A (figura 23).

Figura 23 - Utilização da desengaçadeira de uva manual



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

As outras duas propriedades possuem uma desengaçadeira de uva de aço inoxidável movido por um motor elétrico. Além de exigir menos esforço dos indivíduos, essas desengaçadeiras de uva constituem uma ferramenta que adiciona e que separa pequenos galhos que compõem o cacho da uva. Estes cabinhos são capturados e jogados do lado de fora do recipiente, não ficando junto ao mosto durante a fermentação o que modifica o sabor do vinho, segundo os produtores.

Na propriedade B a desengaçadeira de uva pertence ao produtor, enquanto na propriedade C é emprestado por familiares que deixaram de produzir vinhos. Já os mastéis para fermentação e as pipas (ou barris) podem variar entre os materiais de

sua composição tais como, madeira, polipropileno e aço inoxidável. Apenas os dois primeiros foram encontrados nas propriedades visitadas. É possível visualizar exemplos de um mastel de madeira na propriedade B e um mastel de polipropileno na propriedade C (figura 24).

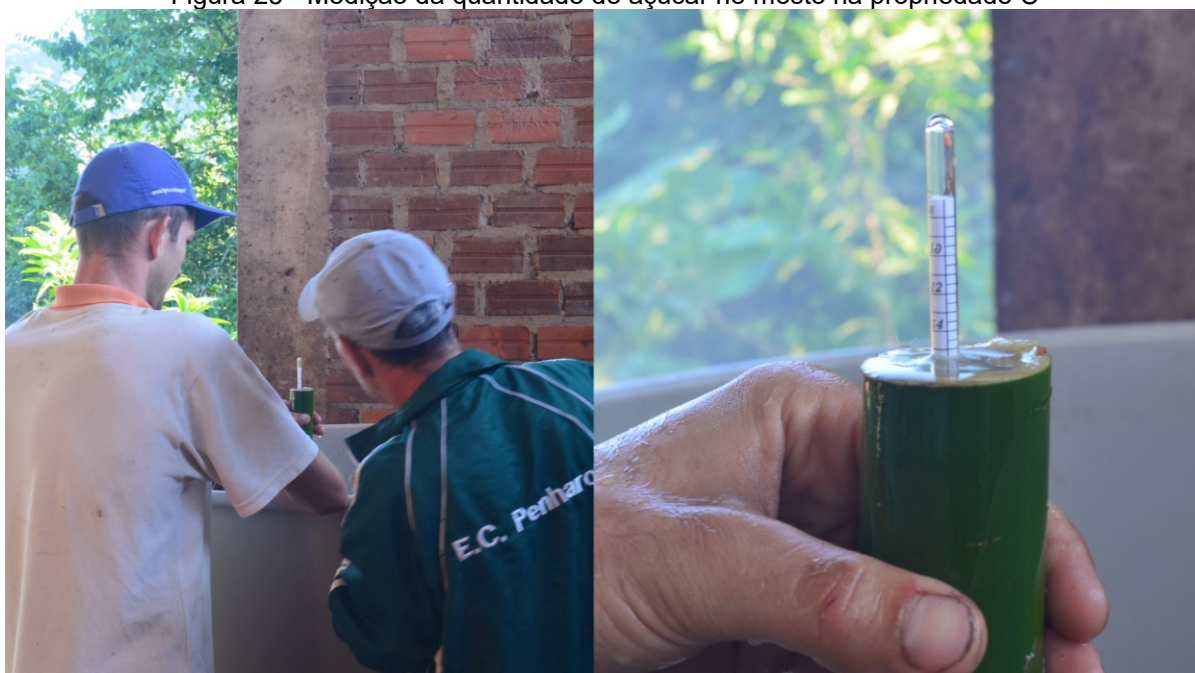
Figura 24 - Desengaçadeira de uva motorizadas, propriedades B e C respectivamente



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

A medição da graduação de açúcar da uva é um momento muito importante para a elaboração do vinho, que se faz a partir de uma amostra de mosto, utilizando um instrumento chamado mostímetro de Babo, que quando mergulhado no mosto indica a quantidade de açúcar presente, em uma escala de até 32° babo (figura 25). Dentre os produtores entrevistados vários mencionaram a quantidade de 14° babo, como a mínima para se obter um bom vinho. O valor desejado para uma boa fermentação gira em torno de 18° babo, e por essa razão é que se adiciona açúcar para completar a graduação menor, ou seja um máximo de 4° babo de complementação. Na imagem é possível observar a medição sendo realizada com o auxílio de uma taquara, utilizada como uma proveta, onde o instrumento indicou a graduação de 15,5° babo em um mosto de uva Moscato.

Figura 25 - Medição da quantidade de açúcar no mosto na propriedade C



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Quanto aos barris de fermentação ou pipas, a propriedade C conta com pipas de material de polipropileno, já na propriedade B todas as pipas são de madeira, enquanto na propriedade A apenas dois fermentadores de 100 litros são de polipropileno (figura 26) e todos os demais barris são de madeira. As vantagens do material plástico se referem à facilidade de limpeza, o menor peso que facilita o transporte e o manuseio, além da praticidade para a vedação durante a fermentação e maturação.

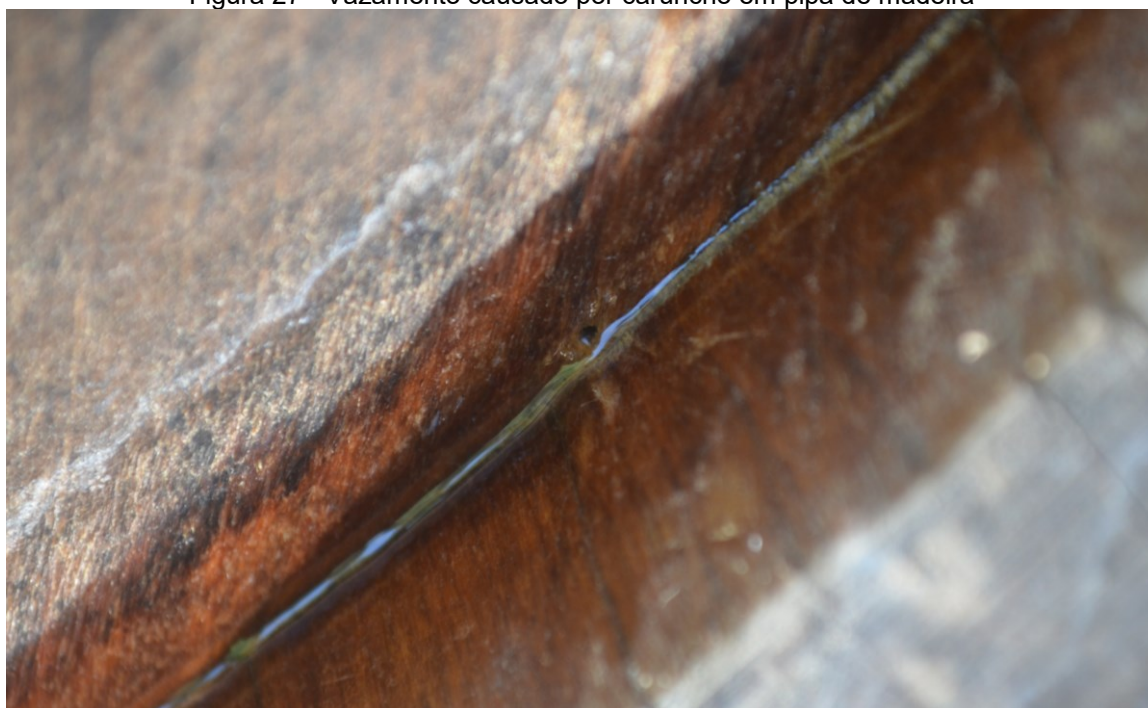
Figura 26 - Pipas para fermentação feitas de polipropileno



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

As tradicionais pipas de madeira são pesadas, mais difíceis de limpar, exigindo alguns processos como encharcar a madeira, que consiste em deixar o barril em contato com a água, mantendo-o úmido por dentro e por fora, de modo que a madeira absorva a água e inche. Com essa expansão os espaços entre as tabuas aos poucos vedam os vazamentos. Porém, um problema recorrente são larvas de algumas espécies de insetos que comem a madeira fazendo pequenos túneis, que podem comprometer a vedação do barril e como consequência estragar o vinho armazenado nele. Esses animais são chamados pelos colonos de carunchos ou carolos (figura 27).

Figura 27 - Vazamento causado por caruncho em pipa de madeira



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Apesar das dificuldades presentes nas pipas e mastéis de madeira, os sujeitos falam de forma recorrente dos benefícios de sua utilização, desde um melhor isolamento térmico proporcionado pela madeira, como a possibilidade de pequenas trocas gasosas com o ambiente. Segundo eles, a pipa de madeira da origem a um vinho diferente, com um sabor próprio que remete a produção de seus antepassados. São duas as etapas em que o vinho fica nos barris, primeiramente durante a fermentação anaeróbia, sem contato com o ar, que é proporcionada por uma pequena mangueira inserida cuja ponta passa por dentro de um tampo furado possibilitando que o gás carbônico (CO_2) liberado pela fermentação saia, impedindo assim a explosão do barril. Enquanto isso a outra extremidade fica repousando em um recipiente com água, que funciona como uma válvula que deixa o gás sair, criando

bolhas, porém não deixando o ar entrar, mantendo assim as condições ideais para essa fermentação (figura 28).

Figura 28 - Pipas de madeira com mosto em fermentação na propriedade B



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Outro momento se dá após o término dessa fermentação, no qual o vinho volta a ser armazenado após uma trasfega, que consiste em retirar o líquido do barril, separando as impurezas depositadas no fundo do barril ao lavar o recipiente (figura 29). O barril volta a receber o vinho, sendo lacrado para a maturação, que em condições normais dura pelo menos até os dias frios intensos do inverno, ou seja, cerca de seis meses. Outras trasfegas podem ser realizadas durante esse processo para garantir a limpidez do vinho, se necessário. Após esse processo o vinho está pronto para ser engarrafado.

Figura 29 - Vinho sendo retirado da pipa no processo da trafega¹⁶

Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Por fim umas das imagens mais provocativas dentre as obtidas durante essas vivências, foi em 2019 quando cheguei na propriedade A e vi em frente a porta do porão alguns garrafões vazios cobertos por terra e capim (figura 30). Isso me chamou atenção e, posteriormente, fui compreender que houve um período em que a propriedade parou de produzir vinho e aqueles garrafões ficaram ali, como um símbolo de um passado, abandonado. Alguns meses depois, na safra de 2020, essa propriedade retomou a elaboração de vinho, com a colaboração de alguns dos irmãos. Porém os garrafões permaneceram até 2021, quando a foto foi feita. Essa imagem foi importante pessoalmente, pois motivou muitas das reflexões desta pesquisa, e faz pensar se outras propriedades retomaram, também, a elaboração do vinho tradicional.

¹⁶ Leia o código QR para acessar o vídeo do vinho sendo retirado do barril durante a trafega.

Figura 30 - Garrafões abandonados na propriedade A



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Acervo do autor

Esse relato das experiências vivenciadas durante o período foi uma forma de tentar registrar os aprendizados e caminhos percorridos junto a algumas propriedades durante o período da pesquisa. Focado em demonstrar os diferentes contextos que o vinho se fez presente na área estudada, podendo proporcionar mesmo, que de maneira breve, uma imersão semelhante a que, eu como pesquisador pude experimentar em algumas nuances, que aos olhos nus parecem simples e banais, mas que se revestem de complexidade quando olhadas com mais atenção e rigor.

Este rigor me levou a observar todo o cuidado que requerem algumas das etapas do cultivo da uva e da elaboração do vinho; o tipo de amarração dos galhos, os pequenos furos causados por um inseto nas pipas. Estes detalhes foram aos poucos somados e modificados, passados de geração em geração, e foi através dessa repetição que os sujeitos marcaram e construíram suas identidades e sua vida. É uma relação que exala territorialidade, é uma constante modificação e adaptação do espaço, atravessado pela política, economia e pela cultura, tomando formas diversas através de mais de um século de vivência nessas terras. A uva nutrida por esse solo foi transformada, através do trabalho, em um vinho carregado de notas de cultura, de tradição, de sabores apreciados por esses sujeitos que ali construíram suas identidades.

6. A GEOGRAFIA EM UMA TAÇA DE VINHO

Uma taça de vinho sobre a mesa emana geografia, a relação duradoura dos sujeitos com o meio onde vivem e que adaptam para o cultivo de videiras, muitas vezes centenárias, constituem um impacto significativo no território. Até a ampla influência cultural, gastronômica, arquitetônica é marcada pelo modo de vida desses indivíduos que fazem o seu sustento da uva e do vinho. Esse capítulo se dedica a desvelar essa geografia e desenvolver o segundo e terceiro objetivos específicos.

O vinho percorre diversos caminhos desde a videira, de que as uvas provêm, até a mesa de quem o consome, nesses caminhos vai deixando marcas nos sujeitos e no espaço e, por consequência, no território. Por estar inserido em um mundo complexo, repleto de conexões e imbricações no espaço, a produção de vinho gaúcho igualmente partilha dessa complexidade que resulta em diversas combinações entre os aspectos econômicos, sócio-políticos e culturais, desenlaçados durante o tempo. Constitui assim diversas formas de se relacionar com a produção e com o consumo do vinho, que derivam de diversas territorialidades alicerçadas nos aspectos já citados.

Diante deste entendimento de como se formam os territórios vitivinícolas, observado através do tempo, é possível fragmentar as diferentes territorialidades que emergem de dentro desse território do qual surge a necessidade de compreender a dinâmica de seu funcionamento. Na escala que esse estudo se propõe a trabalhar não faz sentido a compreensão de um território vitivinícola uno, homogêneo e amplo, apesar de não negar a sua existência. Porém, para conseguir chegar até a produção do vinho tradicional é preciso mergulhar no território, ao nível que só se torna possível ao se compreender as suas dinâmicas internas. É mergulhar na história de cada família, cuja unidade familiar foi planejada durante a colonização, e que constitui a base de manutenção dos saberes centenários do vinho do RS.

Como já abordado anteriormente, a dinâmica de produção da uva e do vinho no estado foi se modificando através dos anos. Faz uma transição que começou com as pequenas unidades familiares vitiviniculturas dispersas até a formação de cooperativas ou de algumas grandes vinícolas que centralizavam a produção familiar. Diante dessas mudanças, as unidades passam a buscar seu sustento na comercialização da uva e não mais no fabrico e venda do seu próprio vinho. Com o

passar dos anos veio a decadência de várias cooperativas e surge a injeção de capital privado, muitas vezes internacional, que estruturam grandes vinícolas para assim ocupar esse vácuo de poder e se apropriam da estrutura de dependência que já tinha se consolidado no modelo anterior para obter, assim, uma fonte de matéria prima vasta e diversa, que permite até hoje o controle e a negociação por um menor custo.

É importante ressaltar que essa afirmação generalizante diz respeito ao montante mais significativo da uva produzida por esses agricultores, mas existem pontos fora dessa tendência que foram mais recentemente contemplados pela lei do vinho colonial¹⁷. Porém, apesar de mais acolhedora com os saberes tradicionais ainda constitui uma intervenção no modo de produzir o vinho, estabelecendo técnicas e modificações nos saberes com o objetivo de adequar as regras de produção em prol de segurança para consumidores em maior escala.

Porém, a dinâmica faz com que a produção do que chamamos de vinho tradicional resista ao tempo e se desenvolva paralelamente a essas já citadas. Ao mesmo tempo que, gradualmente, esses colonos e suas unidades familiares vão sendo conduzidos a serem produtores de matéria prima para a indústria da uva e do vinho, diversas famílias conservam vivas suas tradições do fabrico do vinho, destinando parte dessa uva produzida para a sua elaboração nos porões das próprias propriedades, do mesmo modo como era feito no primeiro período da vitivinicultura gaúcha.

Essa prática possibilitou que aqueles saberes preservados por seus antepassados continuassem vivos, mesmo que limitados a pequenas produções em geral para algum comércio informal ou consumo próprio. Esse é o braço da vitivinicultura gaúcha que resiste ao tempo, que preserva e não modifica os saberes passados de geração em geração. É latente o cuidado que essas pessoas têm com o vinho e a preocupação com os saberes que lhes foram confiados.

No objetivo de levantar informações sobre tais processos foram aplicados questionários¹⁸ para compreender melhor o contexto da produção de uvas e vinhos das localidades escolhidas, além de auxiliarem na interpretação das entrevistas. Estas foram realizadas entre os dias 13 de fevereiro e 09 de março, com um total de 7

¹⁷ Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 (BRASIL, 2006).

¹⁸ No total o questionário foi aplicado para dez indivíduos.

menor tamanho para as menos citadas. Já, quanto à coloração do laranja para o cinza claro obedecem a mesma lógica. Das palavras que mais se destacam: uva (aparece 40 vezes) e vinho (58 citações), ambas já eram esperadas, por se tratar do tema central da entrevista. É possível observar duas palavras ligadas a temporalidade são elas: anos (25 citações) e era (28 citações), a primeira com recorrente uso para situar no tempo a época dos eventos citados, a segunda fazendo referência a práticas realizadas no passado. Importante destacar o verbo “fazer” (37 citações), que aparece ligado, na maior parte das frases a elaboração do vinho. Outras duas palavras citadas consideravelmente foram: pai e parreira (17 citações cada uma), o que demonstra a centralidade da família, expressada na figura paterna e das parreiras na narrativa desenvolvida por esses sujeitos. A palavra pai é majoritariamente cunhada para descrever e relatar atos realizados pelo patriarca ou a sua influência que reverberaram na identidade e/ou vida atual dos indivíduos. Para aprofundar essa análise, as próximas seções do capítulo são dedicadas a analisar os contextos e as ideias relatadas pelos entrevistados.

6.1. A uva e suas marcas na identidade e no território

A uva e o vinho são partes importantes na vida dos agricultores familiares que trabalham nas localidades estudadas. Grande parte das famílias tem em sua origem nos antepassados vindos da Itália durante o século XIX, decorrente dos projetos de imigração, logo esses dois elementos – uva e vinho - por muitos anos foram a base da sustentação de suas famílias. Construíram uma territorialidade ligada à parreira, que ainda se faz presente, que após mais de um século de vivência passa por diversas transformações. Produziram uma diversidade de formas de se relacionar com a uva e o vinho, dentre elas: os grandes donos de vinícolas, os consumidores, os pequenos produtores familiares, os viticultores e os vitivinicultores. Cada produtor com a sua finalidade e seu tipo de conexão identitária, cultural, política bem como financeira com esses dois elementos.

A videira participa da formação da identidade de diversos sujeitos, desde a infância faz parte dos seus dias, criando imaginários, desejos, sonhos. Não é diferente nas localidades estudadas, os relatos coletados durante as entrevistas corroboram as ideias discutidas anteriormente sobre a construção da identidade dos sujeitos. O que

possibilita compreender a formação do sentimento de pertencimento, desses que permaneceram no trabalho rural, até a sua ligação com a vitivinicultura.

“A desde pequeno, vinha junto, quando eu era pequeno pegava uma varinha e brincava de passar tratamento, sentava numa pedra brincava de dirigir o trator. Eu era sozinho, aí eu vinha junto pra roça e dormia debaixo da parreira. Com uns quatorze anos eu comecei a ajudar, antes eu só atrapalhava (risos).” (VITIVINICULTOR 2 – 25 ANOS, 2023. Informação verbal).

Essa fala do Vitivinicultor 2 – 25 anos (2023. Informação verbal) remete a ideia de Calin (1998), na qual a identidade é entendida como uma expressão do sentimento de pertencimento a um grupo, seja ele grande ou pequeno. Traz registrada, nas suas memórias, a territorialidade ligada à uva, que com o passar dos anos marcaram sua vida, assim como a de outros, cuja identidade foi sendo moldada, enraizando o seu sentimento de pertencimento ao parreiral. Essas memórias junto ao parreiral e ao trabalho com a uva são afetivas, aproximam o sujeito a cada um desses elementos relacionados a sua territorialidade. São partes fundantes de sua rotina desde a infância, que em muitos momentos resgatou e marcou a história da propriedade. Essas histórias se mesclaram às histórias dos sujeitos e são reflexos de sua ligação com o território.

“Uma lembrança é que vinha o meu tio enxertar a primeira parreira aqui, pra mais de 45 anos atrás, e eu era bem pequenininho, eu ia junto carregar a cestinha pra ele, e ele me dava chocolate pra mim ajudar a levar a cestinha, isso me marcou.” (VITIVINICULTOR 4 – 55 ANOS, 2023. Informação verbal).

Este relato reafirma o afeto, o pertencimento marcado nas lembranças da infância. São memórias que mostram a relação dos sujeitos com a uva, com o parreiral e por sua vez com o vinho. São lembranças do trabalho que ao longo dos anos foi sendo incorporado a sua identidade, acompanhando suas trajetórias de vida. Ao influenciar suas ações, seus desejos e sonhos, o território foi, sem dúvida alguma, o receptor dessas influências.

Fica evidente a importância do grupo familiar como núcleo de construção dessa identidade, na fala de Vitivinicultor 2 -25 anos (2023. Informação verbal): *“Eu sempre gostei, muito por causa do meu pai, sempre estava junto desde pequeno, como eu não ia gostar. Não penso em fazer outra coisa da vida, meu negócio é lidar com plantas.”* Esta afirmação se fez presente na fala de todos os entrevistados, quando se perguntou sobre os motivos do seu vínculo com o trabalho com a vitivinicultura. Os sujeitos, na convivência com a família e com o trabalho, foram moldando suas

identidades e afirmando seu pertencimento. Esse processo, ocorrido ao longo dos anos, consolidou os laços identitários de cada uma das novas gerações, representados pelos costumes e tradições preservados nos seus espaços de vida.

“Continuamos na uva, uma porque tem as estruturas tudo montadas já, parreiral os ferros, todo o investimento e outra pelo costume, sempre foi produzido, é a cultura que primeiro começamos a produzir, no primeiro ano o nono trabalhou com alfafa aqui, mas ele trabalhava com parreiras com o pai dele, aí quando ele veio pra cá ele fez o primeiro parreiral.” (VITIVINICULTOR 2 – 25 ANOS, 2023. Informação verbal).

A sucessão familiar, ligada a uva, foi destacada durante as entrevistas, assim como a valorização de toda a estrutura herdada, montadas pelas gerações anteriores, enquanto fator importante para a manutenção da atividade vitivinícola. A estrutura já existente, foi uma justificativa dada por 4 entrevistados em relação à permanência com o cultivo de uva, apesar de apontarem o declínio da rentabilidade em relação a outras culturas tais como laranja, bergamota e pêssego. Mas, a agricultura é a única atividade de 70% dos entrevistados, enquanto 30% têm outra fonte de renda, sendo dois deles aposentados.

A família e o trabalho assumem um papel central nas territorialidades identificadas nas comunidades pesquisadas, assim como na construção identitária dos sujeitos. O gosto pelo trabalho com a uva atravessou gerações, porém sofreu modificações decorrentes da relação territorial, que é pautada pelos três aspectos que influenciam o território: cultural, econômico ou político. Quando um destes, seja qual for, passa por uma movimentação, provoca movimentações no equilíbrio existente. Nesse momento ocorre um processo de readequação, origem de uma nova correlação de forças, ou seja, uma mudança no arranjo territorial.

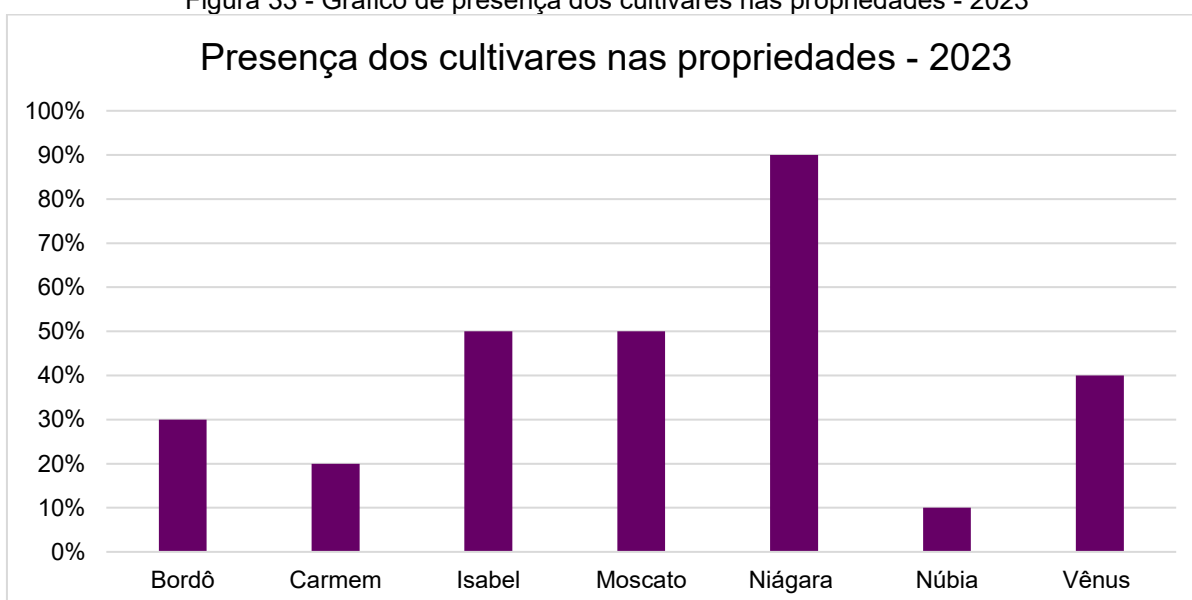
“Eu sempre gostei de trabalhar com a parreira, desde o começo sempre foi com a uva, a gente plantava cebolas também, mas era uma área que eu não gostava de trabalhar, milho também eu detesto trabalhar com milho. Então a uva o pai já tinha, depois a gente foi fazendo alguns pedaços novos. [...] se fosse depender de uvas só pra vinho daí já não sei se teria continuado. O lucro é muito pouco, em uma quantidade pouca, como a minha agora. Mas em grandes quantidades já é diferente.” (VITICULTOR 3 – 56 ANOS, 2023. Informação verbal).

Ao tempo que o Viticultor 3 – 56 anos (2023. Informação verbal) demonstra a sua preferência particular pelo cultivo da uva, pontua uma certa aversão a outros cultivos tais como a cebola e o milho. A uva se consolidou como um dos negócios da família que aos poucos foi se expandindo, ampliando suas áreas de cultivo

Além do entrevistado apontar a transição na finalidade da produção, no cultivo de uva, na qual majoritariamente as uvas eram destinadas à fabricação de vinho, mostrou alguns fatores que tornaram mais atrativa a comercialização de uvas para consumo *in natura*, ou *encaixotada*, como falado entre os produtores. Esta mudança provocou impactos aos produtores e na sua relação com as videiras e as uvas nas comunidades objeto desta pesquisa.

Dentre os cultivares de uva produzidos na região, sete são produzidas pelos entrevistados, tais como: Niágara (branca e rosada), Bordô, Isabel, Moscato, Carmem, Núbia e Vênus. Dentre estas, a Niágara é o cultivar com presença no maior número de propriedades, seguida pela Isabel e Moscato. O gráfico, da figura 33, demonstra a proporção de cultivo.

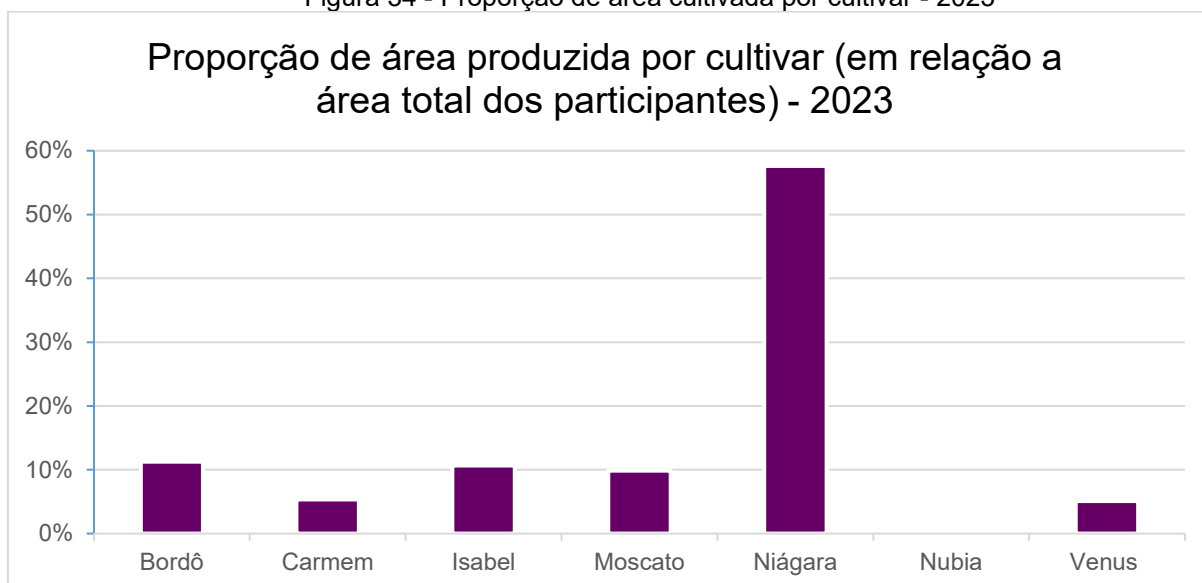
Figura 33 - Gráfico de presença dos cultivares nas propriedades - 2023



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Elaborado pelo autor

Também foi possível coletar dados acerca da área em hectares que cada cultivar ocupa nas plantações dos entrevistados (Figura 34), com destaque para a uva Niágara. A causa dessa modificação se explica pela transição na finalidade da produção de uvas nas localidades pesquisadas. O fato que, a cerca de 50 anos, foi ampliado o foco de comercialização das uvas para o de consumo *in natura*. O cultivar Niágara se adaptou muito bem em razão da produtividade, formato e tamanho dos cachos e grãos, além da resistência às doenças.

Figura 34 - Proporção de área cultivada por cultivar - 2023



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Elaborado pelo autor

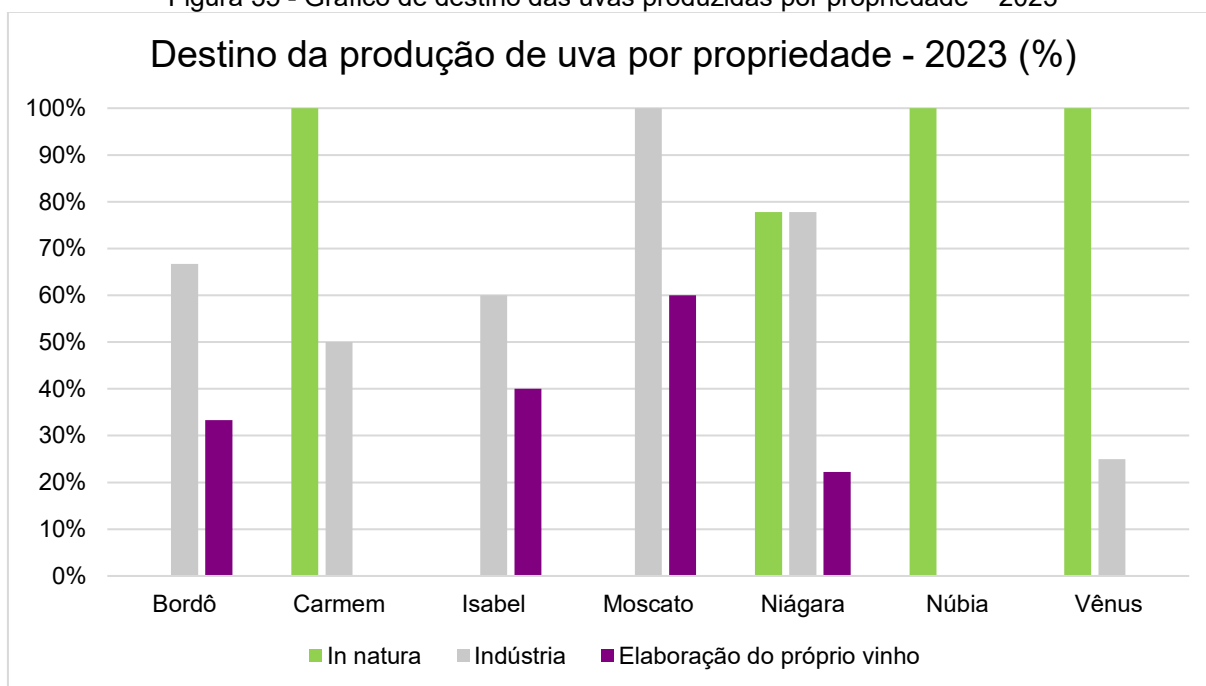
O cultivar Niágara chama atenção nas localidades estudadas, conseguimos entender melhor a sua consolidação no território através do tempo que esses produtores trabalham com esse cultivar. Oito das nove propriedades que produzem esse cultivar de uva iniciaram esse cultivo entre os anos de 1963 e 1985, período esse que coincide com o terceiro período da vitivinicultura gaúcha, caracterizado pela expansão dos cultivares *Vitis vinifera*, no contexto hegemônico. Isso reverbera nos vitivinicultores das localidades, que neste período ao invés de modificar os cultivares para se encaixar nessa tendência de mercado do vinho, ou seja, pender para a implantação de *Vitis viniferas*, investiram no cultivar Niágara, cujo foco da produção é a comercialização *in natura*.

“No início no tempo do meu pai era só pra vinho, quando ele trabalhava com o nono ainda. Quando ele veio pra cá foi implementado pra venda encaixotada, um tio dele falou que era bom vender assim, que estava rendendo, daí ele colocou direto Niágara Rosa. Depois pra expandir fomos equilibrando, tentando ter um valor melhor de ganho.” (VITICULTOR 2 – 36 ANOS, 2023. Informação verbal).

A modificação no perfil da produção de uvas se deu em relação à prioridade da produção, que deixou de ser a uva com boa graduação de açúcares e em maior volume de colheita possível. Buscavam, com esse novo foco, cachos mais vistosos, cheios e grandes, sem marcas aparentes de doenças ou podridão nas bagas e principalmente com melhor sabor e doçura. Foi observado, então, que houve uma tendência na produção de uvas para consumo, com exceção dos cultivares Isabel, Bordô e Moscato utilizadas somente para a elaboração de vinhos, sucos e

espumantes, no caso da última. A uva Niágara aparece com os destinos *in natura* e industrial em igual proporção. A dinâmica desse cultivar, mostra que de início ela era colhida para ser comercializada, mas como restava parte da produção sem qualidade para o consumo *in natura*, esta sobra foi destinada para o processamento em indústrias (Figura 35).

Figura 35 - Gráfico de destino das uvas produzidas por propriedade – 2023



Em relação à produção de uvas destinadas à elaboração do próprio vinho, apareceu em destaque nos cultivares tradicionais, as uvas Isabel, Bordô, Niágara e o Moscato. O último possui uma presença significativa no município, possuindo inclusive uma Indicação Geográfica ligada a esse cultivar, porém as localidades estudadas ficam fora da sua delimitação. A IP Farroupilha impactou na volta do cultivar Moscato, foi possível verificar na área apenas uma propriedade onde a uva vinha sendo cultivada antes da criação da IP, após esse momento mais quatro propriedades passam a investir no cultivar. É importante ressaltar que diversos produtores trabalhavam com esse cultivar, porém descontinuaram durante a transição ocorrida no terceiro período e retornaram na última década. Como ilustrado pelo relato de Vitivinicultor 3 – 68 anos (2023. Informação verbal): “*Eu faço vinho de Moscato, gosto muito de vinho branco, antes eu tinha Moscato a uns 40 anos atrás, depois cortamos e comecei a fazer de Niágara Branca, mas agora que plantamos de novo, voltei pro*

Moscato”. Essa fala também demonstra a relação que existe com esse cultivar, um vínculo cultural, mesmo fora da área delimitada pela IP Farroupilha.

Dada essa condição, os cultivares ao longo das últimas décadas passaram também por uma transição. Foi possível observar a substituição e a decisão de um cultivar a ser produzido e que passou pela escolha do foco da produção. As propriedades que produzem uvas para o consumo in natura, têm o cultivar Niágara como mais cultivado e com maior produção na área da pesquisa (tabela 8), seguidos pelos cultivares Carmem, Vênus e Núbia. Por outro lado, nas propriedades cujo foco é vender as uvas para as vinícolas, o destaque é para o cultivar Moscato, enquanto a uva Isabel é muito cultivada nas propriedades para a vinificação de consumo familiar.

Tabela 7 - Produção de uva por cultivar 2023

CULTIVAR	PRODUÇÃO (t)
Bordô	43
Carmem	42
Isabel	115,5
Moscato	93
Niágara	541
Núbia	2
Vênus	41
Total	877,5

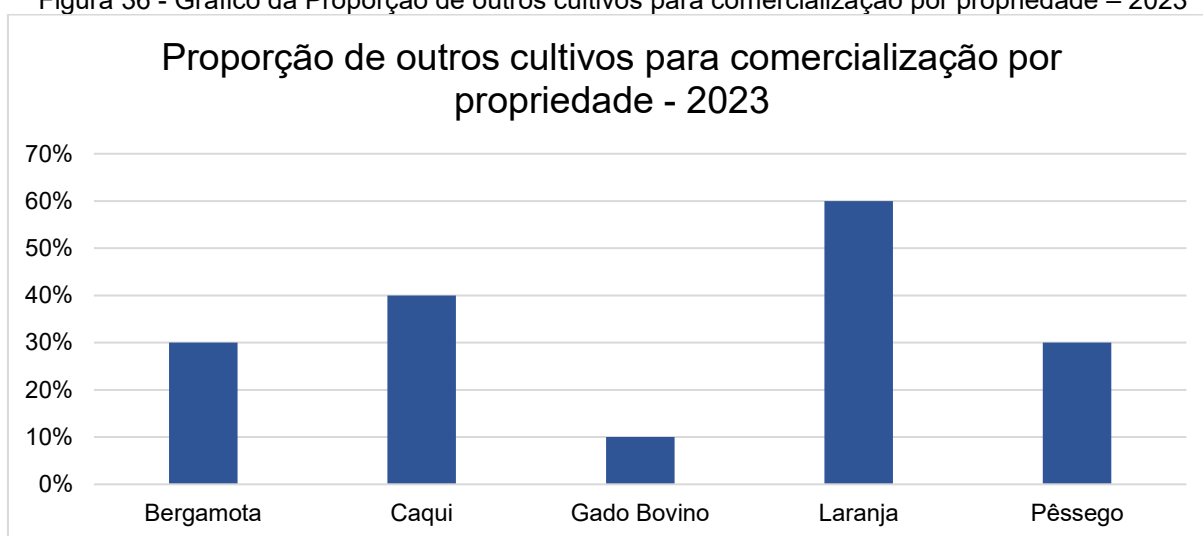
Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Elaborado pelo autor

Com esta tendência do mercado, no qual o menor valor agregado estava nas uvas destinadas às vinícolas, em comparação àquelas comercializadas para o consumo *in natura* ou mesmo de outras frutas, foi possível verificar uma mobilização na busca de melhores preços, o que foi estimulado pela questão econômica. Foi um movimento que reorganizou a correlação de forças estabelecidas nesse território, historicamente destinado à produção de uvas para vinificação, tanto pelo vínculo cultural, quanto pelas políticas de fomento exercidas sobre esse território.

Diante desta modificação, os produtores adaptaram sua produção de uva, seja por sua territorialidade ou seu sentimento de pertencimento, mas fica evidente o objetivo de não desperdiçar o investimento realizado por suas famílias no passado: a construção de toda uma estrutura voltada para produção de uvas. Essa transição ilustra a relação presente entre o território econômico, político e cultural. Ficou claro que ambos atuam no mesmo arranjo territorial, e que suas variações reverberam nos outros arranjos e na estrutura desse território vitivinícola.

Outra mudança conduzida pela questão econômica é a diversificação que alguns colonos fizeram ao investirem em outros cultivos, além da uva, em sua maioria frutíferas como bergamotas, laranjas, caquis e pêssegos (figura 36). Dentre as justificativas apresentadas destacam que a diversificação gera uma segurança econômica maior, uma vez que tem seus ciclos de produção em diferentes épocas do ano, fazendo com que na eventualidade de alguma adversidade climática ou queda nos preços de uma cultura, essa perda possa ser absorvida ou mitigada pelos outros produtos.

Figura 36 - Gráfico da Proporção de outros cultivos para comercialização por propriedade – 2023



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Elaborado pelo autor

Dentre os cultivares produzidos além da uva, o destaque é dado ao pêssego por ser o mais antigo, enquanto as demais frutas cítricas são mais recentes. Como afirma o Viticultor 1 – 50 anos (2023. Informação verbal) sobre o início da diversificação na propriedade: *“Pêssegos fazem uns 25 anos e a laranja faz uns 10 anos, pra começar a diversificar a fruta, pois só uma cultura tava difícil, como cada uma vem em uma época, a uva, o pêssego e a laranja, tem mais colheitas pro cara fazer durante o ano”*. Também é um fator importante, os períodos de colheita de cada fruta em épocas diferentes, o que permite aos produtores manterem atividades ligadas à agricultura durante todo ano lhes proporcionando mais safras durante o ano.

“O pêssego a gente começou fazer uns 30 anos, foi vendido um boi pra comprar as primeiras mil mudas de pêssego. Começamos pra dar uma variada na produção. Depois plantamos a bergamota, tínhamos aberto a roça pra plantar parreira e decidimos plantar bergamotas, ela dá um pouco menos de serviço e o clima acompanha, é favorável. Isso pra ter uma fonte diferente de entrada, ainda mais que ela vem fora de época, aí conseguimos ganhar um pouco mais de preço.” (VITIVINICULTOR 2 – 25 ANOS, 2023. Informação verbal).

Dois pontos importantes podem ser destacados para além da diversificação de cultivos. Primeiramente, a decisão da família em ocupar com bergamotas uma área de plantio que havia sido planejada para uvas. Demonstra aqui, a modificação desse território, que antes tinha na uva o principal protagonista e que, por questões econômicas, passou a dividir terras da Serra Gaúcha com outras frutíferas, modificando a paisagem. Os períodos em que essas decisões foram tomadas também contam como parte do desenlace territorial, pois essa diversificação com outras frutíferas foi registrada em meados dos anos 1990 e permanece até a atualidade. Foi uma possível consequência em relação ao quarto período da vitivinicultura, uma vez que ambas as localidades não pertenciam às IGs. Foi ainda no terceiro período que os produtores migraram para viticultura destinada ao comércio *in natura*. As outras culturas frutíferas apareceram como uma oportunidade de ampliar a renda das unidades familiares, já que esses indivíduos foram marginalizados do território que se expandiu dentro da vitivinicultura durante esse período. O que facilitou a sua adaptação às mudanças foi o ser colono, ou seja, sempre produziu alimentos e dos mais variados.

Em segundo lugar, cabe destacar, a importância da existência de uma reserva financeira para o investimento nas pequenas propriedades, apesar de relatado que a venda do boi contribuiu para a plantação de pêsego e não para uva, foco desta pesquisa. É preciso reconhecer a importância dessa transição para a sobrevivência do colono na agricultura familiar que permitiu que essas famílias tirassem seu sustento da agricultura e ainda se dedicasse à uva e ao vinho, mesmo que em menor número.

Essa reflexão evoca a importância de reservas de capital, necessárias e suficientes para investimento nas melhorias da propriedade. Mas a realidade mostra que nem sempre os colonos conseguem acumular capital para os investimentos voltados à competitividade. Para suprir essa necessidade surgem os programas de financiamento proporcionados pelo Estado e que foram fundamentais, tal como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pronaf e similares, que ofertam crédito a juros baixos para os agricultores familiares.

“A importância do financiamento é grande principalmente quando tem um juro baixo, hoje na agricultura não é fácil, o cara até faz movimento em dinheiro, mas é difícil conseguir sobrar. E não dá pra arrancar todo o estoque que o cara tem pra comprar uma máquina. Ai faço o próximo ano com o que? Tendo

o financiamento da pra comprar a máquina, fazer um pavilhão, alguma coisa em questão de 6, 7 ou dez anos consegue isso se pagar com o trabalho que o cara faz. Mesmo quando eu fiz o negócio do trator e da câmara fria, eles foram questão de dez anos, mas em cima disso o cara consegue pagar trabalhando já com as melhorias.” (VITICULTOR 1 - 50 ANOS, 2023. Informação verbal).

Modelos, como estes, de financiamento são essenciais para o aumento da produtividade das propriedades de agricultura familiar, facilitando o acesso à tecnologia e à infraestrutura. Também facilita algumas funções do trabalho diário tais como, transporte, armazenamento das colheitas, o escoamento da produção, a pulverização, entre outros aspectos. Esses elementos tornam esse tipo de trabalho mais atrativo para as novas gerações e influenciam na escolha da permanência no campo. A modernização otimiza algumas tarefas, torna a propriedade mais produtiva e o trabalho menos árduo.

Entre as propriedades pesquisadas, 80% utilizaram algum tipo de financiamento público, cujo uso pode ser dividido em três grupos: implementos tais como tratores e máquinas; infraestrutura na construção de galpões e câmaras de resfriamento; e no plantio dos cultivos (tabela 9).

Tabela 8 - Proporção de utilização de financiamentos públicos

Tipo de uso do financiamento	Proporção de propriedades beneficiadas (%)
Implementos Agrícolas	80%
Infraestrutura	40%
Cultivos	10%

Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Elaborado pelo autor

Esse tipo de ação pode ser visto como algo que poderá intervir nos aspectos jurídico-políticos do território, com o objetivo de regular as forças do caráter econômico. Segundo Haesbaert (1997), pode-se identificar medidas que podem moldar um território, dentro das fronteiras do Estado ao qual ele pertence. Se enquadra em tal situação o fomento à competitividade da agricultura familiar com o uso de programas de disponibilização de financiamentos para os investimentos, pelas famílias. Este é um tipo de poder sobre o território, no sentido de conceder mais autonomia e de fortalecer esse tipo de atividade, diretamente, garantido a reprodução financeira dos colonos na agricultura familiar.

6.2. O vinho tradicional, florescer da territorialidade

Uma importante expressão desta relação territorial é o vinho. Esse alimento é resultado de enlances culturais, econômicos e políticos do território. Foi consolidado na área estudada por um projeto orientado e viabilizado pelo Estado, que fomentou esse tipo de produção como alternativa, economicamente viável, para os colonos italianos instalados a partir da década de 1880. Passou por transformações tal como o mercado e, também, como tradição, ao longo das décadas, deu origem ao vinho gaúcho tal qual é hoje assim como a toda sua cadeia produtiva e suas territorialidades.

Assim como no cultivo da uva, a produção de vinho é intensamente influenciada pela família. Como destacado por Vitivinicultor 4 - 55 anos (2023. Informação verbal): “Olha o meu pai fazia, aí a gente foi continuando, em casa, um processo bem artesanal”. Do mesmo modo os outros três entrevistados, que ainda produzem vinho, pontuaram a importância das figuras dos seus pais e dos avôs na construção de sua relação com o vinho. Os três entrevistados, cujas famílias deixaram de produzir o vinho, fizeram ponderações semelhantes.

Fica evidente que a passagem desse saber através das gerações é intrinsicamente ligada ao meio familiar, na qual a figura dos mais velhos é respeitada e dialogada com as gerações mais novas em um processo de construção desses conhecimentos, muitas vezes a partir da observação e do trabalho. Vale destacar que a figura masculina, apesar de muito lembrada, não é a única que participa deste processo. Vitivinicultor 2 – 25 anos (2023. Informação verbal) relata como foi a retomada da produção de vinho em sua família: “*Pegamos pra nos aventurar, mas o nono sabia fazer, tinha ele vivo ainda, ele e a nona é que orientaram a gente*”. Porém com o passar dos anos cada geração fez alguns ajustes de acordo com seu contexto e necessidades.

Foi possível verificar durante o campo, nas entrevistas o cuidado que esses produtores têm para com o fabrico do vinho. Sempre muito ancorados na limpeza, destacada como a mais importante característica que é sempre ressaltada por esses sujeitos, expondo os criteriosos detalhes que constituem esse saber e esses processos, preservados por gerações.

“Meu jeito de fazer o vinho é simples, o capricho e limpeza, a limpeza pro vinho é a coisa mais importante. A gente mói a uva, depois a gente tira do

bagaço, deixa ela ferver um tempo depois, faz as trasfegas, sempre lavando a pipa, tirando da pipa e lavando, duas até três vezes, ele fica bem limpinho, dá gosto. Pro consumo eu vou continuar produzindo vinho, até que der, e uva também.” (VITIVINICULTOR 4 – 55 ANOS, 2023. Informação verbal).

A simplicidade foi destacada de maneira recorrente durante as entrevistas, obviamente esse processo de transformação é algo complexo e repleto de etapas, cada qual com suas especificidades e técnicas como elaborado no capítulo que relata a vivência nas propriedades. Porém para esses produtores estão tão familiarizados com os processos que os integra ao cotidiano, fazer o vinho faz parte da vida desses sujeitos. Além de pontuar a sua vontade de continuar com a elaboração do vinho, afirmação que também se aplica aos demais entrevistados que ainda resistem na produção.

“Para o vinho o essencial é uma boa uva, ter sempre o cuidado, maior possível, com os vasilhames e também o porão, como te falei, o melhor porão para fazer vinho é chão batido, ele conserva mais umidade no ar que circula pelo porão e não tanta claridade.” (VITIVINICULTOR 1 - 62 ANOS, 2023. Informação verbal).

Como nos é demonstrado na fala do indivíduo Vitivinicultor 1 - 62 anos (2023. Informação verbal) sobre alguns cuidados como a qualidade da uva, a limpeza dos equipamentos e utensílios e o próprio porão, nomeado por ele como vasilhames, além da “*boa uva*”, expressão recorrente em diversas entrevistas que demonstram o cuidado com a matéria prima principal para a elaboração do vinho.

O porão tem um papel central na elaboração do vinho tradicional. Pode ser dividido em duas partes, como destacado pelo Vitivinicultor 1 – 62 anos (2023. Informação verbal): primeiro seria a importância da aclimatação, que de maneira geral aproveita o declive do terreno, onde é escavado e construído, mantendo parte de sua estrutura dentro do solo, ajudando assim na regulação térmica e na luminosidade. Esta é uma técnica centenária que ajuda a criar o ambiente propício para a fermentação, maturação e armazenamento do vinho, uma vez que, temperatura controlada e baixa luminosidade são essenciais durante esses processos.

Em segundo lugar essa construção ainda tem a sua importância destacada pela característica que vincula ao vinho tradicional, a produção de vinho na unidade familiar, o que no passado, durante o primeiro período da vitivinicultura, era hegemônica e se organizava em torno de uma estrutura de produção dispersa, o território vitivinícola ora pesquisado. O vinho tradicional, sem o poder de ser uma

produção hegemônica, mas com esse caráter de dispersão e de produção no núcleo familiar é o que foi mantido na produção de uvas cuja maior parte é escoada para empresas produtoras de vinho. O porão é agregado à casa, ele possibilitou a autonomia de cada um desses produtores de uva em suas atividades vitícolas no passado, que assumiam papel fundamental nos ganhos financeiros, antes ainda da concentração da produção de vinhos em cooperativas e grandes vinícolas.

“Tem o porão da casa onde tem as pipas e o maquinário, tudo manual não tem nada automatizado, tudo feito artesanalmente sem nada de maquinários, só para moer tem uma máquina elétrica. As pipas eu tenho de madeira e os mastéis de plástico, que ele é mais prático, não vaza, é só pegar e moer dentro, mas pra fermentação eu gosto da de madeira.” (VITIVINICULTOR 4 55 ANOS, 2023. Informação verbal).

Além de destacar o porão, já referido aqui, o material de composição das pipas é pontuado pelo entrevistado, em seu relato sobre os equipamentos utilizados para a elaboração do vinho. Apesar de ter adquirido mastéis de polipropileno e uma desengaçadeira de uva elétrica, ambos elementos da modernização, com o objetivo de economizar tempo e mão de obra, pontua ainda que não “abre mão” do uso das pipas de madeira, para o processo de fermentação. Essas atualizações nas técnicas e utensílios acontecem em escalas e graus diferentes nas diversas propriedades visitadas. Porém, é notável que muitas vezes foram essenciais para a resistência na elaboração do vinho tradicional, uma vez que, com o passar dos anos os indivíduos foram envelhecendo e nem sempre, as novas gerações deram continuidade ao fabrico desse vinho. Soma-se a isso o fato de a safra da uva ocorrer em boa parte do tempo concomitantemente às primeiras etapas da vinificação.

A relação dos colonos com o vinho tradicional vai muito além da relação produtor e produto, ela perpassa pela identidade desses sujeitos, ou seja, quem eles são, o que eles fazem, de quem isso os lembra, quais as memórias e os sentimentos que isso evoca. Esse processo de territorialização é que enraíza e sustenta o gosto pelo vinho tradicional. O vinho, para o descendente de imigrantes italianos, não é só um alimento, nem tão pouco um produto, ele é o símbolo de saúde e de vitalidade. O respeito por esse alimento e o rigor durante a sua produção se alicerçam na ideia de que ele irá oferecer aos outros algo elaborado com igual cuidado ao que faço para mim mesmo.

“O vinho e a uva foram essenciais para a sobrevivência da família, procuro sempre fazer algo saudável, não só para a família, mas para alguém que quer

comprar um garrafão ou quiser presentear alguém, para tomar uma coisa saudável. Eu não vou fazer um vinho para eu consumir e fazer um vinho mais relaxado para vender. O consumo deve ser para todo mundo igual, tomar uma coisa saudável” (VITIVINICULTOR 1 – 62 ANOS, 2023. Informação verbal).

Esse tipo de cuidado é destacado na maior parte das entrevistas feitas, que se expressa na fala de Vitivinicultor 3 – 68 anos (2023. Informação verbal) “*Eu gosto de fazer vinho, ao mesmo tempo eu tô tomando uma coisa que é minha, eu sei o que eu estou tomando. Coisa pura, uma uva boa e tudo limpo*”. Sempre ressaltando uma importante característica presente no imaginário dos sujeitos ligados ao vinho tradicional, isto é, a consciência sobre o vinho que é consumido. Essa relação passa pela certeza do alimento e da sua procedência, ressalta a importância de uma boa uva e de todo cuidado durante a elaboração, como se observa em alguns trechos expostos.

“A mesma coisa serve pro vinho, sabemos que é pura uva e um pouco de açúcar pra complementar a graduação, fica outra coisa, tu consegue sentir o cheiro da uva no vinho. Na época que a gente não tava fazendo vinho pegávamos ali onde a gente entrega a uva, mas tu via que era diferente, parece mais artificial, com mais química.” (VITIVINICULTOR 2 – 25 ANOS, 2023. Informação verbal).

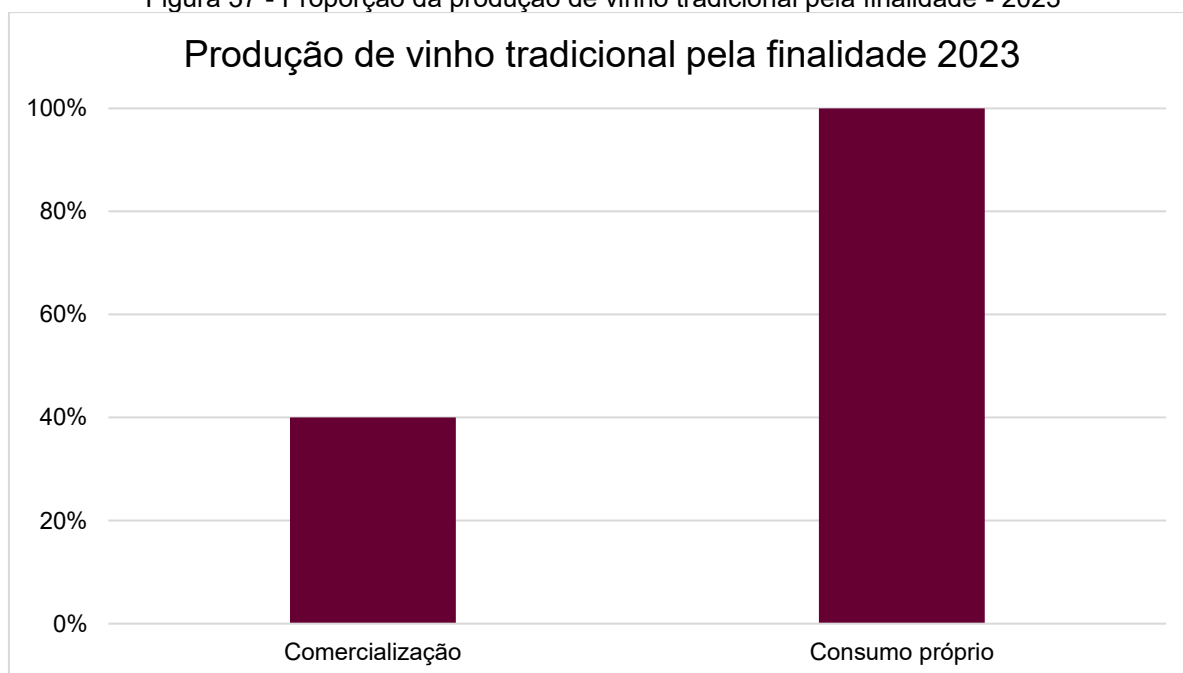
Essa preocupação com a pureza do vinho pode descender de alguns acontecimentos, primeiramente ligados às adulterações muito comuns nos primeiros períodos da vitivinicultura da região. Em segundo lugar, ocorreu uma ruptura nas técnicas e no setor produtivo, que ganhou força durante o terceiro período da vitivinicultura gaúcha, no qual o setor produtivo iniciou grandes mudanças, no que diz respeito à uva, inserindo em maior escala o cultivar *Vitis vinifera*. Como consequência disso as técnicas de vinificação, foram importadas progressivamente, aos moldes da produção europeia, causando uma ruptura com as tradições aqui desenvolvidas. O vinho produzido no estado, durante esse período, avançou, do ponto de vista técnico, em conjunto com as melhorias no sistema produtivo da uva e na adaptação cultivares ali presentes, o que deu origem a um vinho com especificidades em sabores e aromas, ajustado ao paladar dos colonos que o produziam.

A afirmação “*tu consegue sentir o cheiro da uva no vinho*” remete ao vinho antes da ruptura provocada pelos vinhos finos. E, por isso surge a expressão “*com mais química*”, fazendo referência aos processos de análises e correções realizadas nesse tipo de vinho, como por exemplo a correção de acidez, adição de produtos para auxiliar na floculação e limpeza do vinho ou ainda a adição de leveduras selecionadas.

Apesar de ser um processo biológico, o vinho tradicional pode ser agrupado aos avanços tecnológicos aplicados na produção de vinhos finos. É a origem de outro tipo de vinho, que tem sua qualidade reconhecida, porém não foi pensado de acordo com o paladar desses sujeitos, que muitas vezes até apreciam os vinhos finos, mas são sujeitos carregados de décadas de tradição que fundamentam seu gosto pelo vinho tradicional.

Dentre as características importantes do vinho tradicional está a finalidade de sua produção, que em todos os entrevistados é a de consumo próprio, ficando 40% destes para as pequenas vendas informais (figura 37). Isso remonta a uma expressão central do vinho tradicional, ou seja, é vinho feito para o consumo do próprio indivíduo. É quase como uma extensão de sua identidade, pois é o vinho essencial na vida de cada um deles. Essa característica remonta à gênese da produção de vinhos no RS, durante o primeiro período da vitivinicultura, seguido pelo cultivo disperso entre as diferentes propriedades para o consumo e a venda do excedente.

Figura 37 - Proporção da produção de vinho tradicional pela finalidade - 2023



Fonte: Pesquisa de campo (2023) - Elaborado pelo autor

Alguns indícios apontam para o encolhimento da produção de vinho tradicional. Inicialmente, isso se deve à diminuição de uvas produzidas com a finalidade de consumo próprio, verificado na análise do Cadastro vitícola. É importante ressaltar que, dentre os produtores entrevistados nenhum deles declara ao Cadastro Vitícola as uvas destinadas à elaboração de seu próprio vinho. Apesar disto, esse dado ajuda

a reafirmar a tendência de diminuição da produção, já que se verifica a existência desse fenômeno em todo o estado, entre os produtores que declaram a produção para tal finalidade. O outro fator importante para se considerar, é que a metade dos entrevistados deixaram de produzir vinho nas últimas décadas, além de pontuarem sobre outros produtores conhecidos que também acabaram descontinuando a sua produção.

Com base nisso, durante as entrevistas, buscou-se entender os motivos que levaram a descontinuar as atividades de elaboração do vinho tradicional. O principal fator foi a falta de tempo destinado para a colheita, o que fez com que essa atividade competisse com o tempo e a força de trabalho que o colono dispõe durante a safra, que se constitui como principal período de entrada de dinheiro no ano.

“O vinho dá trabalho, tu tem que moer, é um processo inteiro em cima disso ai. Além de ser na época da safra, porque se tu for deixar pro final a uva já vai estar estragada, e uva estragada não adianta. Pro vinho quanto mais boa for a qualidade da uva melhor fica o vinho.” (VITICULTOR 3 – 56 ANOS, 2023. Informação verbal).

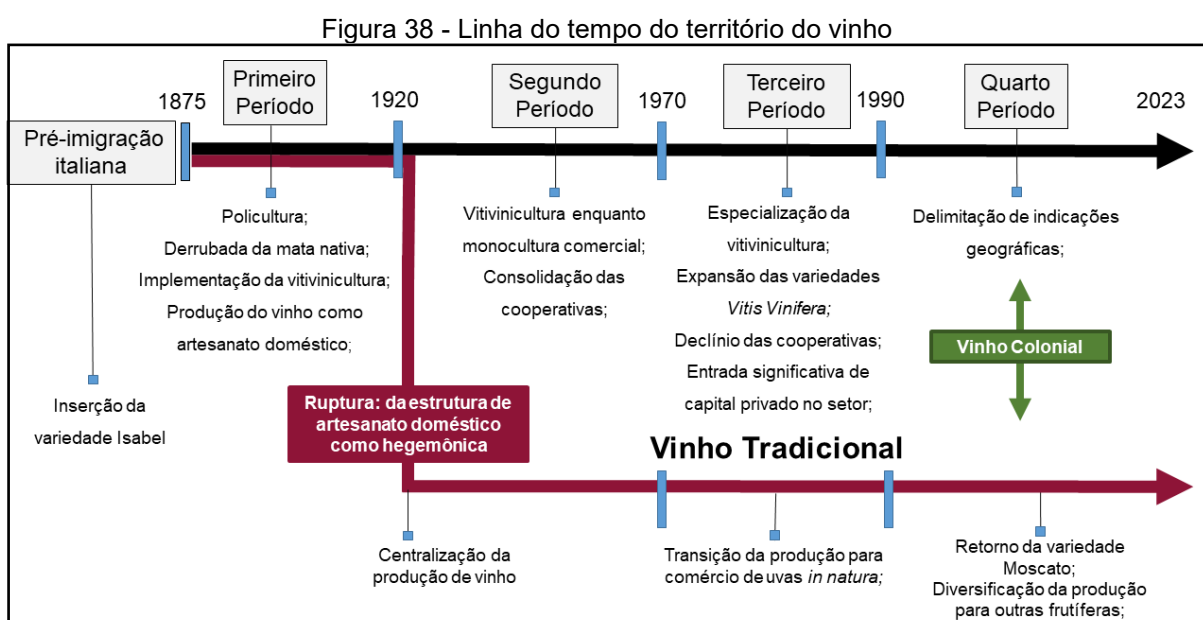
O entrevistado faz alguns apontamentos essenciais para a compreensão desta escolha. É crucial entender que a vontade desses colonos é de produzir um bom vinho, como já foi exemplificado em vários trechos das entrevistas. Para elaboração de um bom vinho a base está no artigo 3º da lei 7678 de 1988 define que: “*vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura*” (BRASIL. 1998). O que corrobora com a afirmação do entrevistado que pontua a importância da qualidade da uva na elaboração de um bom vinho. Outras falas também destacam o tempo que, o produzir vinho toma em meio a safra: “*Era muito divertido, mas era apurado, aí por esse motivo a gente acha mais viável comprar do que ficar fazendo, é muita mão de obra, pra ser no meio da safra*” (VITICULTOR 2 – 36 ANOS, 2023. Informação verbal). Neste caso, em específico, também há uma descontinuidade na tradição do consumo diário com o vinho, que levanta a hipótese que ao passar para as gerações esse vínculo cultural com o vinho tradicional venha a ser modificado.

“E até achamos também que de repente era mais vantagem o que a gente consumia comprar, por isso foi largado de mão a gente fazer o vinho. Agora compramos ali do interior da Forqueta, é um cara que também faz o vinho em pequena quantidade, vinho para ele. A gente consegue ali, mas ele já disse algumas vezes que está quase parando também. A mesma situação” (VITICULTOR 3 – 56 ANOS, 2023. Informação verbal).

Apesar de descontinuarem a sua produção de vinho tradicional, foi possível verificar que os vínculos culturais se mantem, porém ele se modificou para se adaptar ao novo contexto. Cada vez mais o colono passa a especializar sua produção na uva e produzir outras frutíferas, consolidando sua participação nessas cadeias produtivas e utilizando da renda produzida por esse trabalho para consumir o vinho tradicional elaborado por outros pequenos produtores. Seguindo a tendência mundial da expansão dos mercados consumidores e da especialização imposta pelo modelo de acumulação capitalista, que já afetava outros aspectos da produção de alimentos para subsistência desses sujeitos e agora se alastra cada vez mais na elaboração de vinho.

6.3. Vinho tradicional e o contexto histórico do território do vinho

Para facilitar a compreensão da trajetória do vinho tradicional é possível segmentar três tipos de forças agindo sobre o território, jurídico-políticos, econômicos e culturais que se influenciam mutuamente e ajudam a entender como ele (o vinho tradicional) se distingue e se ramifica de outras produções de vinho. Os três grupos coincidem com as vertentes propostas por Haesbaert (1997) para analisar o território, visto que o vinho tradicional não está excluído da dinâmica do território do vinho, modificando e sendo moldado per essas relações territoriais. Para ilustrar as principais mudanças no setor produtivo ligado ao vinho na Serra Gaúcha e seu impacto no vinho tradicional foi formulada uma linha do tempo (figura 38).



Fonte: Elaboração do autor (2023)

Desde antes da chegada dos imigrantes italianos os fatores que possibilitariam a instalação da vitivinicultura na região já estavam presentes e ou em formação no espaço, as videiras de Isabel já estavam sendo dispersadas pelos imigrantes alemães, cujo núcleo produtivo competiu e estimulou a especialização na uva e no vinho. Além de todas as modificações na legislação ocorreu a criação de uma estrutura para transportar os imigrantes e financiar seus lotes. Aos poucos, os aspectos jurídico-políticos e econômicos traçavam caminhos por esse território, era o projeto de imigração pensado para ocupar a encosta do planalto sul rio-grandense, no nordeste do estado, que foi planejado, de maneira conjunta entre os latifundiários, bancos e o Estado. Ficam expressos, então, os interesses do capital, com

empréstimos, financiamento de terras e comércio de passagens e toda a logística de transportes. E, os latifundiários, com a venda e ocupação de terras que não eram tecnicamente viáveis para o seu modelo de trabalho considerando até mesmo o ponto de vista logístico, para a continuidade de suas atividades, mesmo após a abolição da escravidão (SANTOS, 1978).

Na esfera cultural, além da instalação de colônias de imigrantes vindas de um outro país e toda a bagagem cultural que isso acarreta, ainda temos a intencionalidade de criar núcleos de produção familiar baseadas em trabalhadores, brancos, europeus, proprietários. Muitas facilidades jurídicas foram criadas para facilitar tal projeto, por uma escolha, já que as mesmas oportunidades não foram concedidas aos povos originários e nem aos negros recém libertos da condição de escravidão. As repercussões desse projeto influenciam a região até os dias atuais, inclusive através de estratégias de promover a região turisticamente como “um pedaço da Europa no Brasil”¹⁹.

Posteriormente, algumas políticas públicas foram destinadas à estruturação de um setor produtivo da uva e do vinho, durante o primeiro período, caracterizado pela policultura de subsistência e pela implementação da vitivinicultura. Foi possibilitada pelas condições a estruturação de uma cadeia produtiva descentralizada, baseada nas unidades familiares dispersas produzindo a uva e elaborando o vinho em seus porões. Esse modo de organização para produção de vinho foi denominado por Santos (1987) como artesanato doméstico.

Posteriormente algumas políticas públicas foram destinadas a estruturação de um setor produtivo da uva e do vinho. Durante o primeiro período caracterizado pela policultura de subsistência e pela implementação da vitivinicultura. Foi possibilitada pelas condições a estruturação de uma cadeia produtiva descentralizada, baseada nas unidades familiares dispersas produzindo a uva e o vinho sendo elaborado em seus porões. Esse modo de organização para produção de vinho foi denominado por Santos (1987) como artesanato doméstico.

O vinho gaúcho sempre teve uma forte ligação com consumo doméstico, desde jesuítas, açorianos, alemães até os italianos. Com o início do segundo período,

¹⁹ Esse discurso é regularmente utilizado por companhias aéreas e empreendimentos turísticos, sendo facilmente verificado em uma pesquisa rápida na internet, como em Serra... (2020).

progressivamente mais colonos foram se agrupando e se organizando em cooperativas, como forma de competir com as vinícolas que despontavam na região. Aos poucos, a produção de uvas realizada de maneira dispersa nas propriedades foi sendo escoada para as cooperativas, fazendo assim com que houvesse uma centralização na produção do vinho, e o declínio do artesanato doméstico como forma de produção hegemônica. Esse processo de centralização modifica a organização inicial desse território, interferindo na sua dinâmica interna e desvencilhando o caminho da vitivinicultura hegemônica, da estrutura descentralizada de artesanato doméstico. Esse, é o processo que realiza a ruptura entre os caminhos do vinho tradicional e o caminho do mercado do vinho, fazendo com que a maior quantidade da uva fosse comercializada, exceto a parte destinada a elaboração do próprio vinho, que era vendido fora da legislação vigente e também destinado ao consumo próprio.

Em seguida vem uma modificação importante, que ocorre no terceiro período, é a expansão dos cultivares *Vitis vinifera* e a transição para os vinhos finos, protagonizadas por pressões econômicas e pela adequação ao mercado global do vinho, modificando os cultivares e impactando aos poucos na produção e na finalidade da produção dos colonos. Essa nova ruptura foi determinante para o vinho tradicional, pois juntamente com mudanças anteriores foi o golpe que definitivamente o desestabilizou. As vinícolas particulares, em conjunto com a substituição das cooperativas, muitas vezes por capital internacional, se apropriaram da estrutura de centralização da produção da uva e do vinho criada no segundo período. Todos esses processos históricos, com suas motivações políticas e econômicas inviabilizaram, com o tempo, o vinho produzido nas pequenas propriedades enquanto produto rentável economicamente.

Concomitante com esse evento, um processo de transição na viticultura se iniciou na área de estudo, marcada pelo fortalecimento e investimento em cultivares e produção de uva focada no comércio *in natura*. Isso começou a transformar o território vitivinícola, que aos poucos levou alguns produtores a abandonarem ou diminuírem a produção de cultivares como a Isabel e Moscato, além de outros que, progressivamente descontinuaram na elaboração do vinho. Essa transição ocorreu durante o terceiro período enquanto o mercado do vinho se expandia em direção aos vinhos finos, e a vitivinicultura tradicional seguia sendo afetada por essas modificações, uma vez que muitos produtores modificaram seu foco de produção de

uva, sobretudo nos cultivares presentes em suas propriedades, com destaque para uva Niágara.

Já no quarto período com a delimitação da IP Farroupilha, cujo foco são os espumantes e os vinhos elaborados utilizando a uva Moscato, ocorreu um processo em consonância com aqueles delimitados no período. Afetaram as comunidades fomentando a procura por esse cultivar, fazendo que muitos produtores que haviam abandonado o cultivo desta uva, retornassem a produzi-la, na tentativa de conseguir uma melhor margem de lucro, devido a delimitação da IG. Outro processo acontece concomitante a esse, na busca por uma diversificação na fonte de renda quando muitos produtores se voltam ao cultivo de outras frutíferas, como forma de equilibrar economicamente as famílias. Esse tipo de cultivo foi facilitado por financiamentos públicos que destacavam a extrema importância da manutenção das famílias no meio rural, tornando essas propriedades mais produtivas e competitivas.

O vinho tradicional seguiu seu caminho sendo produzido até os dias atuais, em escalas drasticamente menores do que as do primeiro período. Seu início remonta a gênese da vitivinicultura da Serra Gaúcha, resistindo ao tempo e se adaptando aos contextos e eventos transcorridos em mais de um século. Um vinho, como o tradicional só permanece existindo pelo seu vínculo cultural com aqueles que o produzem. Um gosto que foi passado de geração em geração, através desse saber que alicerça as técnicas utilizadas para a sua elaboração. Ele faz parte da identidade desses sujeitos, das suas famílias, pois ele é fruto da unidade familiar, da propriedade. Ele também se modificou durante o tempo, muitas vezes adaptando-se às tecnologias criadas voltadas para a produção industrial, que contrastava com as ferramentas e os costumes que ainda re-existem junto com o vinho tradicional. Obviamente, em se tratando de um processo de adaptação e de resistência dispersa entre os sujeitos que o produzem, ocorrem algumas variações dentro da forma de produção, dos cultivares utilizados para vinificação, dos materiais e das técnicas.

O que realmente diferencia e agrupa o vinho tradicional, não é o cultivar de uva, como os vinhos finos e o vinho de mesa, ou ainda o estar dentro dos parâmetros legais estabelecidos para a regulamentação como o vinho colonial. O vinho tradicional se distingue pela sua capacidade de adaptação aos diferentes contextos e dificuldades ou desvantagens, históricas, políticas e econômicas impostas pelo mercado do vinho

e pela consolidação do setor produtivo da uva e do vinho tal qual ele é hoje. Sua resistência aconteceu em simbiose com os sujeitos que o apreciam, elaboram e cuidam desse saber. Adaptou-se sua produção a uma rentabilidade ligada à venda da uva, e a outros produtos. Não deixaram de lado a produção de vinho, que quando expropriada de sua sustentabilidade como uma atividade rentável, passa a ser uma atividade que os conecta com seus antepassados e entes queridos, com a sua identidade, com sua família e com todo o patrimônio cultural construído por mais de um século, nessas terras.

Apesar de reconhecer o vínculo identitário e cultural do vinho colonial ele é aqui distinguido, pois passa a ter parâmetros para balizar sua produção perante a lei, fazendo com que algumas das produções aqui denominadas tradicionais fiquem de fora em razão do conceito que abrange o vinho colonial. Apesar disso, essa regulamentação e proteção proporcionada pelo vinho colonial aparece como uma alternativa de tornar a produção de vinho rentável nas pequenas propriedades. Faz com que, em alguns casos, onde as adequações são economicamente viáveis, a elaboração do vinho pode ser mantida e possa gerar renda para as famílias. Essa legislação proporcionou um efeito concreto sobre o território e de certo modo pode beneficiar as famílias que ainda preservem boa parte dos saberes e das relações culturais que sua relação construiu com o vinho e com a uva. Porém, está longe de beneficiar todos os indivíduos que elaboram o vinho tradicional, focando naqueles que desejam transformá-lo novamente em uma fonte de renda.

O vinho no Rio Grande do Sul, tal qual ele é hoje, é resultado de escolhas políticas e econômicas. Escolhas estas que, ao longo desse período, organizaram o setor produtivo e deram origem à complexa organização territorial verificada na pesquisa. Enquanto o mercado e o turismo se voltam para os vinhos finos, outros vinhos surgem, ou resistem paralelamente a essa tendência hegemônica. É, pois, o caso do vinho tradicional, fruto da resistência dos colonos que adaptaram à sua finalidade na produção de suas uvas. Mantém vivos os saberes, as técnicas do vinho tradicional, sua raiz de consumo próprio e sua produção artesanal. Resistem, embora ocorram muitos casos de adaptação com maquinários para facilitar a moagem, ou recipientes que facilitem a limpeza e o manuseio. Porém, tais mudanças são sempre pensadas no sentido de manter essa produção viva, resistindo, na tentativa de equalizar melhor

a relação entre o tempo disponível, a força de trabalho e o capital a ser investido na elaboração do vinho.

Alguns caminhos podem ser vislumbrados até aqui para o vinho tradicional, com base nas localidades pesquisadas e é importante ressaltar que com uma pesquisa de maior abrangência essas tendências provavelmente irão sofrer alguma modificação. Isto porque, se constitui um processo dinâmico onde é empregado, quase que somente, a força de trabalho humano para vinificação, com diversos processos manuais ou artesanais. O vinho tradicional demanda tempo e esforço desses sujeitos que se dedicam a sua elaboração. Com a crescente especialização da produção de frutíferas na região e sua diversificação cada vez maior, além da uva, foi possível verificar uma tendência na otimização do tempo de trabalho para o retorno financeiro, numa dinâmica característica do sistema capitalista. Não esquecendo que, o vinho tradicional não se configura como uma atividade economicamente viável, na escala de produção das propriedades. A cada ano que passa, mais colonos abandonam as práticas centenárias da sua elaboração.

Apesar da previsão acertada de Santos (1987) sobre normas e exigências impostas pelas indústrias do vinho e do seu impacto no modelo de artesanato doméstico, que sim, o diminui drasticamente, mas não o extinguiu. A razão dessa resistência está no forte laço cultural e identitário presente na relação dos indivíduos com a uva, com o vinho e com tudo que os cerca. Esse modo de produzir resistiu ao esquecimento e ao abandono. O vinho tradicional permanece mesmo com as adaptações feitas durante os anos que seguem, resistiu aos diversos percalços e pressões. Talvez essas pressões, quem sabe resultarão no seu desaparecimento. Mas o colono é forte e persiste, pois quando deixa de produzir seu próprio vinho sai em busca, nas redondezas, de outros produtores resistentes para comprar o seu vinho tradicional, sempre atento às formas de produzir e à ligação identitária dessa produção, mesmo que não seja de maneira consciente. Dentre os entrevistados viticultores, que deixaram de produzir vinho e os indivíduos que responderam ao questionário, todos seguem com o consumo regular de vinho, quase que, exclusivamente do vinho tradicional.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A uva e o vinho assumem um papel de centralidade nos municípios de colonização italiana. Esse processo brota, adubado historicamente por condições oferecidas pelo poder público e pelo capital, para que pudesse enraizar e frutificar em prol do desenvolvimento econômico da região. Porém, como já poderia ser esperado, as ações, ao longo do tempo, não repercutem da mesma forma em todos os produtores. Com o passar dos anos alguns ascenderam economicamente, através de investimentos externos ou de um redirecionamento de um capital anteriormente acumulado, outros produtores acabaram marginalizados desse processo. As grandes indústrias vinificadoras ou produtoras de sucos, geleias e derivados, centralizam a produção e processam essa matéria-prima, para agregar valor ao produto final para uma futura comercialização.

É notório que a estruturação deste setor produtivo se deu em torno da identidade com o vinho e a uva, tanto quanto sua importância para o desenvolvimento regional. Por mais de um século a uva e o vinho vem sendo a fonte de sustento de muitas famílias. Porém, os diversos projetos e interesses que estruturaram essa cadeia produtiva, na forma como ela é hoje, conduziram para um modelo segmentado que utiliza da mão de obra familiar que foi constituída através dos projetos de imigração para a produção de insumos para o beneficiamento industrial.

Essa territorialidade se constituiu através do trabalho e da convivência familiar, que ao longo da infância e da adolescência foram progressivamente integrados à rotina de trabalho no campo e na parreira. Esse processo, ao longo dos anos, foi reafirmando o sentimento de pertencimento desse grupo e, mais cedo ou mais tarde, integrou esses sujeitos a alguns aspectos dessas tradições. A decisão de manter a produção de uvas passa pelo legado da família e por essa relação afetiva e cultural com o trabalho com as videiras. Ou seja, essas territorialidades produziram, sim, uma identidade entre esses sujeitos.

Porém ao longo do processo histórico a relação identitária entre o colono, a uva e o vinho se modificaram. Essa identidade e a relação desses indivíduos se conservou, em alguns casos, na resistência do vinho tradicional, o qual foi a alternativa encontrada a partir das mudanças desse setor produtivo no sentido de continuar a produzir o próprio vinho, honrando e reproduzindo os saberes passados de geração

em geração. Fazer o vinho, como seus pais, seus avós, seus bisavós é uma reafirmação dessa territorialidade. É poder receber a família e os amigos e proporcionar um momento de confraternização, que sempre foi acompanhada pelo vinho.

Isso fica claro ao olharmos para o espaço geográfico dessa região, que em uma sucessão de temporalidades, que se sobrepõem em alguns casos ou que interagem existindo ao mesmo tempo, e que são a base para o surgimento de novas relações e para a preservação de tradições. Essa resistência, porém, não é algo cristalizado no tempo, é um processo ativo e constante de adaptação, criatividade e engenhosidade, que a partir das possibilidades colocadas armaram caminhos para cultivar a uva, produzir e consumir o vinho. Dessa adaptação, entre as complexas redes que foram tecidas no espaço da Serra Gaúcha, nasce o vinho tradicional, como uma resistência a diversos percalços superados pelos colonos durante a estruturação e expansão do mercado do vinho.

Essa resistência mesmo que possa parecer tímida e oculta nos porões escuros dessas propriedades permitem compreender o impacto da construção da vitivinicultura gaúcha nos mais variados grupos que a compõe. O vinho tradicional permanece cultivando saberes que estão enraizados no solo do RS desde antes da imigração italiana, com a uva Isabel. Porém, adaptando sua elaboração aos saberes e a sua realidade, assim como as gerações anteriores. Todos passaram por transformações, desde o imigrante que iniciou os cultivos da uva e do vinho em grande escala nessas terras. Seus descendentes se organizaram em cooperativas para melhorar sua competitividade e superar a crise no setor, ao mesmo tempo que preservavam a elaboração de vinho em seus porões. No terceiro período, muitos decidiram não seguir o caminho trilhado pela parte hegemônica do setor, que passa a importar técnicas, cultivares e o padrão de “um bom vinho”. Aos poucos percebem seus cultivares perdendo mercado e num processo de adaptação passam a cultivar uvas para o consumo *in natura*. No entanto, são eles que na atualidade fazem um movimento de retorno à policultura, como estratégia para se manterem competitivos no meio rural, sobretudo através de empréstimos, proporcionados pelas políticas públicas, modernizados em alguns produtos, mas, ainda conectados a suas raízes, seguindo com a uva e o vinho.

Este trabalho é um convite à reflexão, portanto ficam aqui registradas algumas inquietações ainda sem respostas:

Poderíamos repensar a gestão territorial da vitivinicultura e do turismo da Serra Gaúcha? O vinho tradicional e seus produtores resistirão até quando? É possível que com investimentos, pesquisas e políticas públicas, que respeitem os saberes desses colonos, possa ocorrer uma mudança no caminho que parece levar ao desaparecimento do vinho tradicional? Existe respaldo legal para regulamentar essa produção tradicional, mesmo que em pequenas quantidades? O vinho colonial é uma alternativa para manter vivos parte desses saberes e dessa relação identitária? Qual o impacto dessa legislação no modo de produzir o vinho tradicional? Como essas mudanças desencadeadas pelos caminhos da vitivinicultura hegemônica interferiram na paisagem e no patrimônio? A construção do território da uva e do vinho poderia ter acontecido de outra forma menos centralizada e desigual? Qual o potencial turístico que o vinho tradicional carrega?

Estas questões ficam em aberto certamente e mostrarão os caminhos que serão percorridos nas futuras pesquisas sobre o vinho tradicional.

REFERÊNCIAS

BELHEDI, Amor. Territoires, appartenance et identification. Quelques réflexions a partir du cas tunisien. **Espace géographique**, v. 35, n. 4, p. 310-316, 2006.

BRANDES, Dieter; ARRUDA, Antonio Edu. **O cultivo do vime**. 2006. Artigo em Hypertexto. Disponível em:
http://www.infobibos.com/Artigos/2006_2/Vime/index.htm. Acesso em: 27/2/2023

BRASIL. Lei nº 601, de 18 de setembro de 1850. Disponível em:
<https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LIM&numero=601&ano=1850&ato=8350TPR9EeJRVT7f0>. Acesso em: 24 set. 2022.

BRASIL. Constituição (1988). Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988. Brasília, DF, Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/l7678.htm. Acesso em: 20 maio 2021.

_____. Constituição (2004). Lei nº 10.970, de 12 de novembro de 2004. Brasília, DF, Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2004/Lei/L10.970.htm. Acesso em: 20 maio 2021.

_____. Constituição (2006). Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Brasília, DF, Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm. Acesso em: 21 maio 2021.

_____. Constituição (2014). Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014. Brasília, DF, Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L12959.htm. Acesso em: 21 maio 2021.

CALIN, Danièle. Construction identitaire et sentiment d'appartenance. **Psychologie, éducation & enseignement spécialisé**, 1998.

CHELOTTI, Marcelo Cervo. **PATRIMÔNIO DA UVA E DO VINHO: RESIDUALIDADES E NOVAS EXPRESSÕES DA VITIVINICULTURA NO SUL DE MINAS GERAIS**. Porto Alegre, 2019. Disponível em:
http://www.lagea.ig.ufu.br/biblioteca/relatorios/marcelo_cervo_chelotti_rel_pos_doc.pdf. Acesso em: 13 mar. 2021.

_____. **RURALIDADE E PATRIMÔNIO: MARCAS DA VITIVINICULTURA TRADICIONAL NO SUL MINEIRO**. In: MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele. **Patrimônio, turismo e vitivinicultura: marcas na paisagem**. Alvorada: Jad Editora, 2021. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/220741>. Acesso em: 11 jun. 2021.

CRESWELL, John Ward. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativos, quantitativos e misto**. Tradução de Magda França Lopes. Porto Alegre: Artmed, 2010

CRESWELL, John W.; CLARK, Vicki L. Plano. Pesquisa de Métodos Mistos-: Série Métodos de Pesquisa. [s.l.] : Penso Editora, 2015.

CONSTANTINO, Núncia Santoro de. Estudos de imigração italiana: tendências historiográficas no Brasil meridional. **Anais do 26º Simpósio Nacional de História-ANPUH**, p. 1-9, 2011. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1548858767_eefc8093764235d184d325b3c0fa6f2a.pdf. Acesso em: 29 jun. 2021.

DAL-FARRA, Rossano André; LOPES, Paulo Tadeu Campos. MÉTODOS MISTOS DE PESQUISA EM EDUCAÇÃO: PRESSUPOSTOS TEÓRICOS. Nuances: estudos sobre Educação, [s. l.], v. 24, n. 3, p. 67–80, 2013.

DORNELLES, Soraia Sales. **De Coroados a Kaigang : as experiências vividas pelos indígenas no contexto de imigração alemã e italiana no Rio Grande do Sul do século XIX e início do XX**. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. p. 134, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/66294>. Acesso em: 29 jun. 2021.

EMBRAPA. Cultivar Isabel - Porta-Enxertos de Qualidade Superior. Portal Embrapa, 2019. Disponível em: https://www.embrapa.br/pt/web/portal/uva-e-vinho/cultivares-e-porta-enxertos/cultivares-de-dominio-publico/-/asset_publisher/rE0HjHq-6jP8J/content/cultivar-isabel/1355300 Acesso em: 3 abr. 2022

FALCADE, Ivanira. **Indicações geográficas, o caso da região com indicação de procedência Vale dos Vinhedos**. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. p. 190, 2005. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/7364>. Acesso em: 10 jun. 2021.

_____. **A paisagem como representação espacial: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões vale dos vinhedos, pinto bandeira e monte belo (Brasil)**. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. p. 309, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/36052>. Acesso em: 10 jun. 2021.

_____. **A geografia da uva e do vinho no Brasil: território, cultura e patrimônio.** In: MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele (Org.). Uva e o Vinho como expressões da cultura, patrimônio e território. Porto Alegre. 2017. p. 103-123.
 FERNANDES, Bernardo Mançano. Entrando nos territórios do território. **PAULINO, ET; FABRINI, JE Campesinato e territórios em disputa.** Editora Expressão Popular, p. 190, 2013.

FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. **Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul: Processo de Formação e Evolução de Uma Comunidade Ítalo-Brasileira.** Caxias do Sul: Movimento, 1975.

HAESBAERT, Rogério. **DES-TERRITORIALIZAÇÃO E IDENTIDADE:** a rede "gaúcha" no Nordeste. Niterói: Editora da Universidade Federal Fluminense, 1997. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/bitstream/handle/1/15086/Des-territorializacao-e-identidade.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 06 jul. 2021.

_____. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multi-territorialidade.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. 2004.
 INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo Brasileiro de 2022. IBGE, 2023.

IOTTI, Luiza Horn. **Imigração e poder: a palavra oficial sobre os imigrantes italianos no Rio Grande do Sul (1875-1914).** Editora da Universidade de Caxias do Sul (Educs), 2010.

YIN, Robert K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim.** Penso Editora, 2016.
 MASSEY, Doreen; KEYNES, Milton. Filosofia e política da espacialidade: algumas considerações. **GEOgraphia**, v. 6, n. 12, 2004.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. O território é um espaço de identidade. In: SAQUET, Marcos Aurelio; SPOSITO, Eliseu Savério (org.). **Territórios e Territorialidades:** teorias, processos e conflitos. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2009. p. 217-227.

_____. CEPAVIN: centro do patrimônio e cultura do vinho. In: MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele (org.). **A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território.** Porto Alegre: Jad Editora Editoração Gráfica, 2017. p. 13-17.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele. Cultura e patrimônio, e sua relação com a vitivinicultura no Sul do Brasil. **Territoires du vin**, n. 9, 2018. Disponível em:

<https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1689&lang=en>. Acesso em: 16 set. 2021.

PERONI, Patrícia. **ANTROPONÍMIA E IDENTIDADE CULTURAL EM NOVA MILANO, FARROUPILHA-RS**. 2016. 134 f. Dissertação (Doutorado) - Curso de Letras, Cultura e Regionalidade, Programa de Pós-Graduação em Letras, Cultura e Regionalidade, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/handle/11338/1381>. Acesso em: 02 jul. 2021.

PIZZOL, Rinaldo dal; SOUZA, Sérgio Inglez de. **Memórias do Vinho Gaúcho - Volume 1**. Porto Alegre: Age, 2014.

PIZZOL, Rinaldo Dal; PASTOR, Luis Vicente Elias. **Paisagens dos vinhedos rio-grandenses**. Bento Gonçalves: Org. de Doris Couto., 2016.

RAFFESTIN, Claude. *Por uma geografia do poder* (São Paulo: Ática). Trad. **Maria Cecília França**, 1993.

RICHARDSON, Roberto Jarry et al. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 1985.

RIO GRANDE DO SUL (Estado). Lei nº 304, de 30 de novembro de 1854.

_____. (Estado). Decreto nº 5.779, de 11 de dezembro de 1934. Porto Alegre, RS.

ROESE, Adriana et al. Diário de campo: construção e utilização em pesquisas científicas. **Online braz. j. Nurs. (Online)**, 2006.

SANTOS, José Vicente Tavares dos. **Colonos do vinho: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital**. São Paulo: Hucitec, 1978. Disponível em: /. Acesso em: 29 jun. 2021.

SANTOS, Milton. **Pensando o espaço do homem**. São Paulo: Edusp, 2004. 5 ed. _____. **A natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção**. 4 ed. São Paulo: Editora USP, 2006.

SAQUET, Marcos Aurelio. **Os tempos e os territórios da colonização italiana: o desenvolvimento econômico da Colônia Silveira Martins, RS**. Est Edições, 2003.

SAQUET, M. A.; BRISKIEVICZ, M. TERRITORIALIDADE E IDENTIDADE: UM PATRIMÔNIO NO DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL. **Caderno Prudentino de Geografia, [S. l.]**, v. 1, n. 31, p. 3–16, 2020. Disponível em:

<https://revista.fct.unesp.br/index.php/cpg/article/view/7437>. Acesso em: 19 jan. 2023.

SERRA Gaúcha: Um pedaço da Europa no Brasil. 2020. Disponível em: <https://vemvoar.voeazul.com.br/dicas-de-viagens/serra-gaucha-cultura-tradicoes/>. Acesso em: 28 fev. 2023.

SOSTER, Sandra Scimitt; PRTASCHKE, Anja. Missões Jesuíticas como Sistema: Uma revisão necessária. São Carlos, n. 22, Semestre 1, julho, 2021. Disponível em: <<http://www.nomads.usp.br/virus/virus22/?sec=6&item=1&lang=pt>>. Acesso em: 24 Jan. 2022.

STAKE, Robert E. **Pesquisa qualitativa: estudando como as coisas funcionam**. Penso Editora, 2016.

TARTAROTTI, Pedro Raul. **Farroupilha: história de uma cidade**. Porto Alegre: Ponto & Vírgula Editora, 2014

TONIETTO, Jorge. **Vinhos brasileiros de 4a geração: o Brasil na era das indicações geográficas**. Embrapa Uva e Vinho-Comunicado Técnico (INFOTECAE), 2003.

VALDUGA, Vander. **Raízes do turismo no território do vinho: Bento Gonçalves e Garibaldi – 1870 a 1960 (RS/Brasil)**. Tese (Doutorado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. p. 219, 2011. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/38568>. Acesso em: 29 jun. 2021.

VITICULTOR 1 – 50 ANOS. Entrevista III. [fev. 2023]. Entrevistador: Felipe Seitenfus Brustulin. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2023. 1 arquivo .mp3 (13 min.).

VITICULTOR 2 – 36 ANOS. Entrevista V. [mar. 2023]. Entrevistador: Felipe Seitenfus Brustulin. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2023. 1 arquivo .mp3 (10 min.).

VITICULTOR 3 – 56 ANOS. Entrevista IV. [mar. 2023]. Entrevistador: Felipe Seitenfus Brustulin. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2023. 1 arquivo .mp3 (9 min.).

VITIVINICULTOR 1 – 62 ANOS. Entrevista I. [fev. 2023]. Entrevistador: Felipe Seitenfus Brustulin. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2023. 1 arquivo .mp3 (25 min.).

VITIVINICULTOR 2 – 25 ANOS. Entrevista II. [fev. 2023]. Entrevistador: Felipe Seitenfus Brustulin. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2023. 1 arquivo .mp3 (32 min.).

VITIVINICULTOR 3 – 68 ANOS. Entrevista VI. [mar. 2023]. Entrevistador: Felipe Seitenfus Brustulin. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2023. 1 arquivo .mp3 (5 min.).

VITIVINICULTOR 4 – 55 ANOS. Entrevista VII. [mar. 2023]. Entrevistador: Felipe Seitenfus Brustulin. Porto Alegre, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), 2023. 1 arquivo .mp3 (6 min.).

APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO QUANTITATIVO

1. Nome _____
2. Idade _____
3. Quantas pessoas que trabalham na propriedade são da família? (1) (2) (3) (4) (5) (6) ()
4. Quem são? _____
5. Quantas pessoas contratadas? Permanentes () Temporários ()
6. Quanto tempo está aqui? _____
7. A agricultura é a única fonte de renda da família? Sim () Não ()
8. Se não qual é? _____
9. E qual a relação da sua família com essa propriedade?

10. Você produz ou produzia uvas? () Produz () Produzia () NÃO
11. Qual o motivo de ter interrompido a produção?

12. Quais cultivares? () Isabel () Niágara () Bordô () Moscato

13. Qual a área, aproximada, dos seus parreirais? (Se souber especificar por cultivares) _____

14. Qual a idade destes parreirais? (Se souber especificar por cultivares) _____

15. Qual foi a quantidade de uva produzida nas últimas duas safras? (Se souber especificar por cultivares)

16. Qual foi o destino dessa produção? (Se souber especificar por cultivares)

17. Que outros cultivos você produz para comercialização?

Que outros cultivos você produz para consumo próprio?

18. A sua família produz ou produzia vinho? () Produz () Produzia () NÃO

19. Deixou de produzir vinho porquê?

20. Com quem aprendeu a fazer vinho?

21. Qual a finalidade da sua produção de vinho?

() Consumo próprio () Comercialização () Outro

22. Essa Finalidade já foi diferente? Se sim qual era? E quando?

23. Você usou ou usa algum recuso público ou financiamentos de juro baixo, no formato parecido com o PRONAF? () sim () não

APÊNDICE B – ROTEIRO DA ENTREVISTA SEMI-ESTRUTURADA

- 1. E qual a relação da sua família com essa propriedade?**
- 2. Qual o motivo de ter interrompido a produção?**
- 3. Qual a área, aproximada, dos seus parreirais? (Se souber especificar por cultivares)**
- 4. Qual a idade destes parreirais? (Se souber especificar por cultivares)**
- 5. Qual foi a quantidade de uva produzida nas últimas duas safras? (Se souber especificar por cultivares)**
- 6. Acha necessário algum financiamento, ajudaria ou não? Pode explicar?**

APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO

Eu,, portador (a) do documento, de número, atesto que estou ciente da participação nas atividades do projeto de pesquisa intitulado “A RESISTÊNCIA NA ELABORAÇÃO DO VINHO TRADICIONAL: Repercussões de um território esquecido” conforme definidas abaixo.

O projeto tem como objetivo analisar a constituição de um território ligado ao fabrico de vinho tradicional nas localidades de Caravagetto e Linha Boêmios, no município de Farroupilha, Rio Grande do Sul. Entender os territórios ligados a uva e o vinho nas regiões estudadas e entender a produção do vinho tradicional e a vida dos agricultores e produtores de uva da região. AUTORIZO por meio do presente termo, os pesquisadores responsáveis pelo projeto acima descrito, a realizar as fotos, vídeos e registro de áudio que se façam necessários e a colher depoimentos bem como a utilização destas fotos e/ou depoimentos para fins educacionais, científicos (livros, artigos, vídeos, slides).

A utilização destes será em favor do projeto de pesquisa acima especificado obedecendo ao que está previsto na Lei, sem quaisquer ônus financeiros e restrições a nenhuma das partes. **IMPORTANTE** frisar que os entrevistados terão a sua identidade preservadas e não serão identificados nem no texto ou em fotos.

Farroupilha de de 2023.

.....
Assinatura

.....
Assinatura do Pesquisador