

Amanda Francisco da Silva

TRAJETÓRIA DA PRODUÇÃO DE UVA E VINHO EM CAXIAS DO SUL

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Geografia do Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para a obtenção do Título de Bacharel em Geografia.

Orientador: Professor Dr. Clécio Azevedo da Silva

Florianópolis

2018

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Silva, Amanda Francisco
Trajetória da Produção de Uva e Vinho em Caxias do Sul /
Amanda Francisco Silva ; orientador, Clécio Azevedo da
Silva, 2018.
78 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de
Filosofia e Ciências Humanas, Graduação em Geografia,
Florianópolis, 2018.

Inclui referências.

1. Geografia. 2. vitivinicultura. 3. modernização
produtiva. I. Azevedo da Silva, Clécio . II. Universidade
Federal de Santa Catarina. Graduação em Geografia. III.
Título.

Amanda Francisco da Silva

Trajetória da produção de uva e vinho em Caxias do Sul

Este Trabalho de Conclusão de Curso foi julgado adequado para obtenção do título de “Bacharel em Geografia” pela Universidade Federal de Santa Catarina e aprovada em sua forma final pelo Programa de Graduação em Geografia.

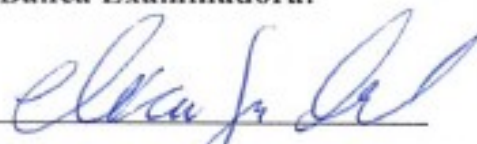
Florianópolis, 26 de junho de 2018.



Prof. Dr. José Messias Bastos

Coordenador do Curso

Banca Examinadora:



Prof. Dr. Clécio Azevedo da Silva (orientador)

Universidade Federal de Santa Catarina



Prof. Dr. Carlos José Espíndola

Universidade Federal de Santa Catarina



Prof. Dr. Aloysio Marthins de Araújo Junior

Universidade Federal de Santa Catarina

Este trabalho é dedicado à minha querida família.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço aos meus amados pais, João Adelar Francisco da Silva e Sidinei Pasquali da Silva pelo incentivo constante na minha vida profissional. Ao meu irmão, Johnatan Francisco da Silva por estar sempre me apoiando e ajudando da melhor forma possível. Agradeço também, meu orientador Clécio Azevedo da Silva pelas orientações. E aos meus professores de toda a jornada, que desempenhando muito bem seus devidos papéis, ajudaram a atingir meus objetivos.

RESUMO

O presente trabalho refere-se aos aspectos da vitivinicultura na cidade de Caxias do Sul, desde a chegada dos imigrantes italianos, a partir de 1875, até 2018. O mesmo procura compreender os processos do circuito produtivo do setor e mostrar a influência do imigrante italiano neste processo. Para isso, foram realizadas saídas de campo, entrevistas e levantamento bibliográfico. Aos poucos os processos foram se modernizando, a mecanização se faz cada vez mais presente no cotidiano do produtor. As instituições de pesquisa foram fundamentais para o desenvolvimento da cidade no setor. Através delas, novas técnicas, instrumentos e variedades de castas se mantêm em constante mudança, facilitando e aumentando a qualidade da produção. Podemos concluir que Caxias do Sul se mantêm como uma das cidades com maior produtividade no setor, com foco na produção de castas americanas pela facilidade no manejo.

Palavras-chave: vitivinicultura, imigrantes italianos, modernização produtiva.

ABSTRACT

The present document refers to aspects of viticulture in the city of Caxias do Sul, since the arrival of Italian immigrants on 1875 until the present day. The same seeks to understand the processes of the productive circuit of the sector and show the influence of the Italian immigrant in this process. For that, field trips, interviews and bibliographic surveys were carried out. Gradually the processes are getting modernized, mechanization becomes more and more present in the daily life of the producer. Research institutions were crucial in the development of the city in this sector. Through them, new techniques, instruments and varieties of seedlings were and are constantly changing, facilitating and increasing the quality of production. We can conclude that Caxias do Sul remains one of the cities with the highest productivity in the sector, with a focus on the production of american grape varieties due to the ease of management.

Keywords: viticulture, Italian immigrants, modernisation of production.

LISTA DE DIAGRAMAS

Diagrama 1 - Fluxos dos produtos e agricultura familiar	72
---	----

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Localização da área de estudo	16
Figura 2 - Origem dos imigrantes italianos com destino à região Nordeste do RS	22
Figura 3 - Planta das colônias em Caxias do Sul	26
Figura 4 - Viagem dos migrantes	27
Figura 5 - Casa nos moldes italianos de 1940 (sótão)	31
Figura 6 - Casa com padrões italianos de 1940 (porão)	31
Figura 7 - Porão de uma casa, com chão batido	32
Figura 8 - Jornal da cidade, edição de 13/12/1897	34
Figura 9 - Sede do Clube Juvenil, no centro de Caxias do Sul	35
Figura 10 - Imigrantes, modelo de casa e instrumentos de trabalho	37
Figura 11 - Cesta de vime utilizada na roça	38
Figura 12 - Mulas puxando a ferramenta de arar a terra	40
Figura 13 - Bois puxando carreta carregada de lenha	40
Figura 14 - Pisa das uvas em um “biguncho”	43
Figura 15 - Cantina caseira de 1980	44
Figura 16 - Dia de feira no centro da cidade	46
Figura 17 - Pipas de madeira	55
Figura 18 - Pipas de inox	55
Figura 19 - Máquina de engarrafamento	56
Figura 20 - Máquina para fechar garrações e garrafas com rolha	57
Figura 21 - Parte da máquina responsável pela limpeza das garrafas	57
Figura 22 - Parte da máquina responsável pela rotulagem	58
Figura 23 – Moedor de uvas	59
Figura 24 - Produção de uvas americanas em 2006, por hectares	63
Figura 25 - Produção de uvas americanas em 2015, por hectares	63
Figura 26 - Produção de uvas híbridas em 2006, por hectares	64

Figura 27 - Produção de uvas híbridas em 2015, por hectares	65
Figura 28 - Produção de uvas viníferas em 2006, por hectares	66
Figura 29 - Produção de uvas viníferas em 2015, por hectares	66
Figura 30 - Turistas na colheita da uva	68
Figura 31 - Pratos de um almoço em um dos estabelecimentos visitados	69

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Produção de Uvas (hectares por ano)	60
---	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Representação Esquemática das Principais Organizações Vinculadas à Vitivinicultura na Serra Gaúcha.....	54
--	----

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Pessoal Ocupado em Estabelecimentos Agropecuários, com Laço de Parentesco com o Produtor, Envolvido no Cultivo de Uvas (2006)	61
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CNPUV – Centro Nacional de Pesquisa da Uva e do Vinho

EEA – Estação Experimental de Agronomia

EEVE – Estação Experimental de Viticultura e Enologia

EMATER – Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica

Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FECOVINHO – Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul

FEPAM – Fundação Estadual de Proteção Ambiental

FUNDOVITIS – Fundo de Desenvolvimento da Vitivinicultura

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ID – Indicações Geográficas

IBRAVIN – Instituto Brasileiro do Vinho

RS – Rio Grande do Sul

SIMECS – Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e de Material Elétrico de Caxias do Sul

SINDIRURAL – Sindicato Rural de Caxias do Sul

SINDIVINHO - Sindicato da Indústria do Vinho, do Mosto de Uva, dos Vinagres e Bebidas Derivadas da Uva e do Vinho do Estado do Rio Grande do Sul

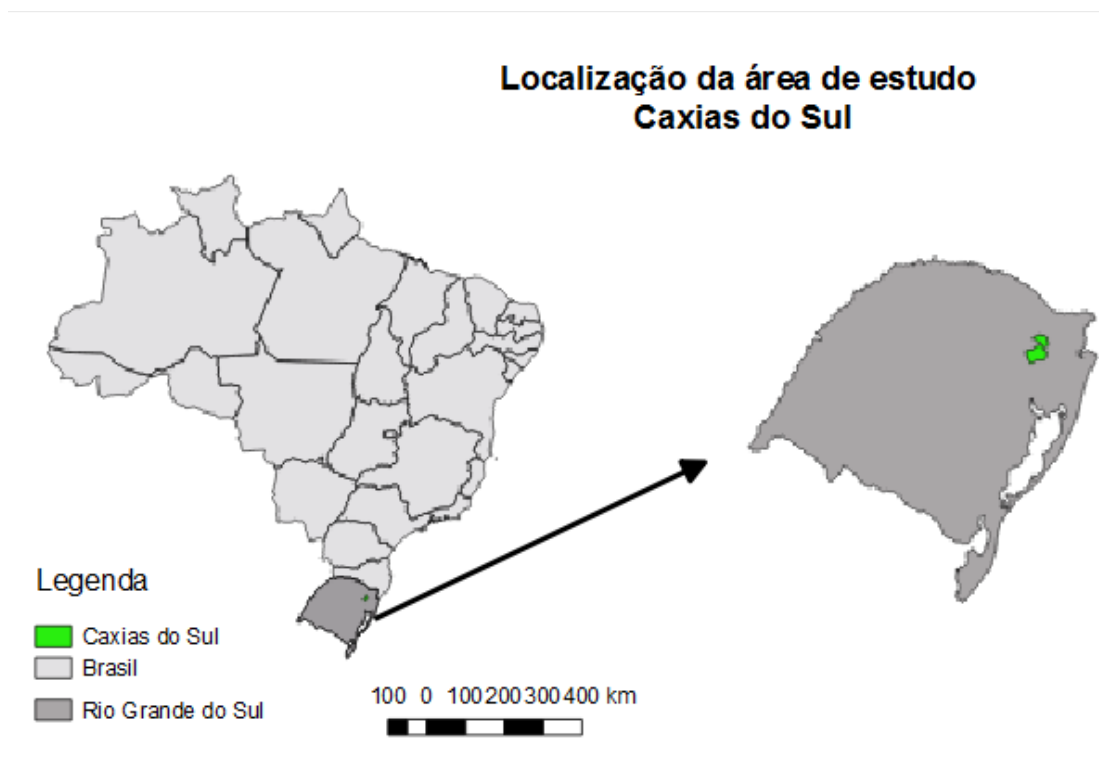
SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	16
2 PROCESSO DE COLONIZAÇÃO	19
2.1 A IMIGRAÇÃO ITALIANA	19
2.2 INSTALAÇÃO DAS COLÔNIAS NO RIO GRANDE DO SUL	24
2.3 INSTALAÇÃO DAS COLÔNIAS EM CAXIAS DO SUL	32
3 DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE UVA E VINHO	36
3.1 A AGRICULTURA DE AUTOCONSUMO	36
3.2 DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES VITIVINICOLAS	42
4 MODERNIZAÇÃO E ATUALIZAÇÕES NA CADEIA PRODUTIVA	49
4.1 PASSAGEM PARA A ETAPA INDUSTRIAL	49
4.2 CAXIAS DO SUL NO CENÁRIO REGIONAL	60
4.3 NOVAS ESTRATÉGIAS	67
5 CONCLUSÃO	72
REFERÊNCIAS	74
APÊNDICE A – Roteiro de Entrevista em Vinícola Particular	76
APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista em Cooperativa Vinícola	77
APÊNDICE C – Roteiro de Entrevista com Agricultores	78

1 INTRODUÇÃO

A presente pesquisa acadêmica trata sobre o processo de desenvolvimento da vitivinicultura, tendo como enfoque as contribuições dos imigrantes italianos na produção de uva e vinho na cidade de Caxias do Sul – RS. Segundo o IBGE, em 2017 a cidade contava com uma população estimada de 483.377 pessoas. As coordenadas geográficas são: 29°09'48"S / 51°10'46"O (figura 1), com altitude de 817m e área 1644 km².

Figura 1: Localização da área de estudo.



Fonte: IBGE (2017) e QGIS 2.14 (2017).

Elaboração: Autora (2017).

Segundo Farias (2008), o surgimento da vitivinicultura intensiva no Rio Grande do Sul está ligado à imigração italiana. Entretanto, a produção era em menor intensidade, costume esse dos imigrantes italianos provenientes do Vêneto e da Lombardia, regiões produtoras de vinho, na Itália. Porém os jesuítas, açorianos e alemães já haviam praticado essa cultura no estado, a partir de 1824.

Desde a chegada dos imigrantes em Caxias do Sul em 1875 até 2018, o município vem sofrendo transformações socioespaciais e, conseqüentemente, a modificação da paisagem.

Antes, por conta do desmatamento para povoar, depois pelo cultivo da uva e a produção de vinho em escala regional, até que as multinacionais foram sendo introduzidas e a produção se tornou em grande escala, com a exportação para fora do país.

De 1960 até 2018 a cidade tem mais reconhecimento pelo setor metal mecânico. A vitivinicultura caxiense perdeu forças, enquanto Bento Gonçalves, que também se localiza na Serra Gaúcha, voltou suas atenções para o setor. Porém ainda existem cooperativas e vinícolas na cidade. O presente trabalho pretende mostrar justamente isto, que apesar de ter diminuído a produção em Caxias do Sul, ainda é produzido em cantinas de pequeno e médio porte.

Mesmo com as grandes empresas produtoras de vinho e hoje espumante também, os pequenos produtores se mantiveram. Alguns contribuindo e fornecendo matéria-prima para as empresas e outros plantando a uva e fazendo seu próprio vinho, para o autoconsumo ou para comercializar nas feiras da cidade, caracterizando uma produção artesanal.

Conforme observado através da revisão bibliográfica, não foi encontrado nenhum trabalho que juntasse a imigração italiana e a vitivinicultura desde 1875, época em que a colonização começou em Caxias do Sul, até a produção hoje (2018), pesquisando desde os costumes, crenças, fundação de empreendimentos e cooperativas até os instrumentos utilizados para a produção da uva e do vinho na região. Dessa forma, o resultado esperado desta pesquisa é apresentar em um único trabalho a relação da imigração italiana com a vitivinicultura caxiense.

O problema da pesquisa é entender como ocorreu o processo de imigração italiana para Caxias do Sul e quais foram os impasses. Além de saber qual é a relação da cidade com a vitivinicultura¹ e como se deu a evolução no circuito de produção do setor.

O objetivo geral da pesquisa é identificar e compreender as mudanças nos circuitos de produção da uva e do vinho em Caxias do Sul, no período de 1875 a 2018, com foco na vitivinicultura. Analisar também, o processo de imigração italiana para a região, desde os motivos até as dificuldades encontradas. Já os objetivos específicos são: conjugar o processo de imigração italiana para o Brasil, com foco em Caxias do Sul; entender como se deu a

¹ Viticultura se refere a produção de uvas, vinicultura se refere a produção de vinho. Portanto a vitivinicultura se refere a produção de uva e vinho.

modernização na produção de uva e vinho em Caxias do Sul; conhecer como está a produção de uva e vinho em 2018, na cidade.

Para alcançar estes objetivos, foram utilizadas como metodologia o levantamento bibliográfico qualitativo, dentro da literatura especializada, junto com fichamento. Foi utilizado um levantamento bibliográfico quantitativo, com informações extraídas do IBGE e do IBRAVIN, para expor dados como produção e quantidade de empresas. Além disso, foram realizadas saídas a campo em uma cantina particular e em uma cooperativa vinícola. Através delas foram realizadas entrevistas com antigos e atuais produtores em Caxias do Sul, com a intenção de perceber e demonstrar como foi o processo evolutivo da produção de uva e vinho na cidade.

A pesquisa foi dividida em três capítulos, o primeiro e o último capítulo contam com três subitens e o segundo capítulo conta com dois subitens. O capítulo um trata do processo de imigração italiana, começando em âmbito nacional e se restringindo até chegar em Caxias do Sul. O capítulo dois trata da produção de autoconsumo e após do processo de desenvolvimento vitivinícola. E o capítulo três trata sobre a passagem para a etapa industrial, atualizações na cadeia produtiva e as novas estratégias adotadas pelos produtores para aumentar suas vendas.

2 PROCESSO DE COLONIZAÇÃO

2.1 A IMIGRAÇÃO ITALIANA

A imigração italiana compreende grande importância quando se fala na colonização do país, formação social e desenvolvimento da vitivinicultura. Desde o descobrimento do Brasil, já se encontravam imigrantes italianos no país, porém em pequena quantidade, visto que a imigração começou a se intensificar após 1960. Com o passar dos anos, essa imigração foi ganhando força, apoiada em políticas e leis que regulamentavam e beneficiavam o imigrante e também apoiadas em propagandas que eram feitas para promover o Brasil e chamar imigrantes.

No início, os imigrantes tinham como destino o estado de São Paulo, para trabalhar nas lavouras de café. Por volta de 1950, o governo criou uma política de colonização para ocupar as terras que antes eram consideradas devolutas, desconsiderando a presença dos índios nas mesmas. Sendo assim, muitos italianos foram para o Rio Grande do Sul, tendo confrontos em função da disputa por terras.

Segundo José Fernando Carneiro (1950), a imigração no Brasil possui três momentos: o primeiro acontece de 1808 a 1886 e tem como predominância a vinda dos alemães. O segundo momento ocorre entre 1887 e 1930 e tem como predominância a imigração italiana. Já o terceiro momento ocorre entre 1931 a 1950 e conta com a vinda dos japoneses. Apesar de ter ocorrido imigração com origem em outros países como a Polônia, Portugal por exemplo, o autor considera apenas as imigrações em maior escala.

Mas, conforme Angelo Trento (1989), desde o descobrimento do Brasil havia a presença de italianos no país, como os viajantes e também os refugiados políticos irmãos

Adorno que foram expulsos de Gênova - Itália em 1528 por sua afinidade com judeus, chegando ao Brasil no ano de 1533, em Santos, Capitania de São Vicente, hoje São Paulo.

Durante os séculos XVI e XVII, a imigração italiana foi significativa tendo em mente a população da época. De acordo com Trento (1989), o Brasil contava com mais ou menos 600 homens de origem italiana. Durante o século XVIII, não teve muita imigração para o país e no século XIX foi onde ocorreu o “boom” da imigração italiana.

A partir do século XIX podemos dividir a imigração em dois momentos, o primeiro se localiza por volta do ano de 1820, no qual a imigração era de caráter político, forçada ou espontânea. A Corte Brasileira e a Corte do Reino das Duas Sicílias fizeram uma negociação no qual os imigrantes seriam empregados dentro de um projeto de colonização aqui no Brasil (TRENTO, 1989).

Entre 1818 e 1824 houveram duas tentativas de colonização. Uma, de suíços, no Rio de Janeiro, que fracassou. E outra de alemães no Rio Grande do Sul, mais especificamente na região de planície, onde hoje fica a cidade de São Leopoldo, vizinha da capital Porto Alegre. No livro “Do outro lado do Atlântico: um século de imigração italiana no Brasil” de Angelo Trento, consta que em 1867 o país disponibilizou 503.965 hectares de terras, divididas em sete províncias, para a colonização. E em 1875 já existiam 89 colônias no Brasil, dessas, 66 estavam localizadas no sudeste e sul. É válido deixar claro que em 1861 encontravam-se 33 colônias habitadas por aproximadamente 34.000 estrangeiros.

Em 1836, mais imigrantes italianos chegaram ao Brasil, onde foi construída a primeira colônia italiana, que tinha o nome de “Itália Unita”, localizada no Rio de Janeiro (TRENTO, 1989). Já o segundo momento, Trento (1989) coloca por volta de 1837 e é menos perceptível. Acontece com condenados políticos que foram obrigados pelo Estado Pontifício a exilarem-se, com o objetivo de diminuir a superpopulação das prisões no Vaticano. Ou seja, esta foi uma emigração forçada.

De acordo com o censo consular de 1871, naquele ano já haviam 2.519 italianos residindo no Brasil (SANTOS, 1978). Um número bem alto se comparado com o século XVI, que contava com 600 italianos. Em 1872 o Brasil contava com 6.000 italianos no país, ou seja, de 1871 para 1872, ocorreu uma rápida expansão. Entre 1820 e 1869 a quantidade de entrada de italianos no país foi de 5.167 pessoas, e no período de um ano (1871-1872) entraram 3.481 imigrantes italianos. Portanto, em dois anos a entrada de imigrantes no país foi significativa.

Isso porque em 1851 o governo passou a proibir o tráfico de escravos da África (mas não a escravidão), através da Lei Eusébio de Queirós, criada em 1850. Dessa forma, os proprietários fundiários viram como alternativa a mão de obra europeia. O império promulgou a Lei nº 601 ou Lei de Terras, esta proibindo o usucapião, e a terra podendo ser adquirida somente por compra ou doação do Estado. Dessa forma, dificultava-se para os imigrantes comprarem um lote, precisavam trabalhar como empregados em fazendas de café em São Paulo, beneficiando os grandes latifundiários. Segundo Santos (1978), em 1854 a Lei Provincial foi criada e aprovada, autorizando a compra de terras pelo governo para fins de promover a colonização.

Conforme Trento (1989), entre 1880 e a I Guerra Mundial, a Itália estava passando por uma crise econômica, fazendo com que os mais desprovidos de condições, chegassem à miséria. Com isso, os fatores de expulsão eram muitas vezes maiores e mais gritantes que os fatores de atração. Os agentes de emigração transoceânica faziam muitas propagandas sobre o Brasil. Propagandas essas que iam de acordo com os interesses dos emigrantes, ótimas descrições dos lugares no nosso país, como por exemplo, a ideia de que o Brasil possuía terras propícias para a viticultura e muitas promessas como a de que cada família teria sua casa, seu lote para plantar e um trabalho. Na figura 2, podemos visualizar de qual região da Itália os imigrantes partiram. Os que tiveram como destino Caxias do Sul, partiram do Vêneto, Lombardia e Trentino, respectivamente os números 1, 2 e 3.

Figura 2: Origem dos imigrantes italianos com destino à região Nordeste do RS.



Fonte: <http://prati.com.br/fotosantigas/fotos-antigas-mapas-e-plantas/2> acesso em 24 de Nov. 2017

Esta miséria que envolvia os agricultores na Itália, significa que os mesmos não estavam conseguindo dinheiro vivo para se manter, o que era indispensável para pagar suas contas. Estavam trocando os produtos que produziam pelos que não produziam, mas ainda assim necessitavam de dinheiro para sobreviver. Trento (1989), coloca as contas como os impostos fundiários, dívida hipotecária, altos encargos de transmissão, além da taxa sobre a farinha (para os produtores), que se não fosse paga poderia resultar na apreensão da propriedade. Ou seja, muitos encargos para pagar e pouco ou nenhum de dinheiro na mão.

Chegando a São Paulo, os imigrantes não tinham uma grande reserva financeira, então o país adiantava as despesas com a viagem, alimentação e equipamentos agrícolas referentes ao primeiro ano de instalação. Esse valor seria pago depois de decorrer o primeiro ano, com juros de 6% ao ano. Se os imigrantes não trabalhassem como empregados, eles recebiam um lote (que não era oficialmente deles, era de um fazendeiro) para a produção de café e um segundo para produzir outros gêneros de alimentos que serviriam para sua alimentação diária, e o

excedente era vendido. Conforme Trento (1989), 60% do lucro era voltado para o fazendeiro e o os outros 40% ficavam para o imigrante.

Em 1867, o governo imperial publicou a primeira lei sobre a imigração, trazendo algumas vantagens ao imigrante, como o subsídio para pagamento do transporte transatlântico para Brasil. O objetivo era desenvolver as colônias de povoamento com imigrantes. E em 1871, foi aprovada a Lei do Ventre Livre, dando liberdade aos filhos nascidos de mãe escrava, depois da maioridade que seria aos 21 anos de idade. Essas duas leis ajudaram a dar um salto na entrada de imigrantes italianos ao país. Assistindo o sucesso da imigração para o Brasil, em 1876 o governo Imperial criou a Inspetoria Geral de Terras e Colonização, com o objetivo de tornar o fluxo e as finanças mais organizadas.

Já vinha tendo um aumento demográfico no país, mas entre 1887 e 1902 este crescimento ficou ainda mais significativo. Segundo Trento (1989), entre 1880 e 1924 entraram no país mais de 3.600.000 imigrantes, sendo que 38% destes eram de nacionalidade italiana. Entre 1880 e 1904, 57,4% da imigração no Brasil foi de italianos.

De 13 de março de 1889 a 17 de julho de 1891, ocorreu a suspensão da imigração por conta de um surto de febre amarela no Brasil. Essa suspensão foi documentada com o nome de Decreto de Crispi (TRENTO, 1989). Ainda assim, existia imigração, porém ilegal e em menor número. Os emigrantes partiam de portos na França e pagavam sua passagem, visto que nessa época o Brasil não estava subsidiando o transporte, por conta do decreto.

Com o baixo número de imigração, o país começou a facilitar o processo para voltar a atrair colonos. No ano de 1890, houve a promulgação da Lei Glicério. Esta lei garantia o transporte subsidiado pelo Brasil para famílias de agricultores, lavradores e artesãos com idade entre 18 e 50 anos, que era considerada a idade produtiva. Segundo Trento (1989), a lei também premiava com dinheiro quem fundasse colônias de povoamento ou agrícolas, servindo como um estímulo. Continuavam com a opção de escolher entre serem empregados ou instalar-se em um núcleo colonial, podendo pagar o lote em prestações acordadas com o governo. Com essas condições e atrativos, a lei fez sucesso na Itália.

Em 1891, a Europa e a Argentina estavam sofrendo uma crise econômica, fazendo com que a imigração para o Brasil aumentasse novamente, visto que os mesmos também recebiam imigrantes italianos, mas com a crise, os que haviam ido para a Argentina, acabaram viajando

para o Brasil. Outro aspecto que ajudou nesse salto da imigração foi a revogação do Decreto de Crispi (TRENTO, 1989).

De 1885 a 1894 foi o período que aconteceu a política de contratos com empresas de imigração, como a Cia. Metropolitana. O contrato prometia trazer 1.000.000 de europeus em dez anos, contrato esse que não foi cumprido (TRENTO, 1989). De setembro de 1893 a maio de 1894, teve uma segunda proibição de imigração para nosso país. Esta, porque o Rio Grande do Sul estava passando pela Revolução Federalista contra o Governo de Júlio de Castilhos. Em 1894, ocorre a transferência dos serviços relacionados à imigração do Governo Federal para os governos estaduais. Porém a grande maioria dos estados não possuía condições financeiras para manter a política de colonização.

Logo após, no ano de 1902, a imigração subsidiada para o Brasil é proibida com o Decreto de Prinetti (TRENTO, 1989), ocorrendo novamente uma queda na entrada de imigrantes. Este decreto foi elaborado na Itália através do então Ministro do Exterior e teve como explicação as más condições de trabalho nas lavouras de café no Brasil. Este item utiliza apenas um autor (TRENTO, 1989).

2.2 INSTALAÇÃO DAS COLÔNIAS NO RIO GRANDE DO SUL

Com a abertura dos portos e a chegada da Corte Portuguesa, veio também o livre comércio e a política imigratória de 1808. Dessa vieram muitos imigrantes portugueses para o país, ocupando o litoral, sem a pretensão de trabalhar com a agricultura, apesar de alguns trazerem mudas de videiras para cultivar, ou seja, quem trouxe a videira para o Brasil foram os portugueses e não os italianos. Os italianos tinham e ainda têm uma cultura mais forte na produção.

Os portugueses trabalhavam com funcionalismo público, com o pequeno comércio e com agricultura, Estes vinham das Ilhas dos Açores e das Ilhas da Madeira. Segundo Cenni (2003), em 1808 o príncipe Dom João assina um decreto que permite oferecer sesmarias a estrangeiros. Tornando uma condição favorável para a imigração espontânea, aumentando a população no Brasil. Dessa forma os estrangeiros que vieram depois dos portugueses (suíços, alemães, italianos, entre outros) ficaram com as terras no interior do país, se distanciando do litoral, que possuíam um acesso dificultado, devido às poucas vias de passagem.

A política de colonização da Coroa (1867), tinha como objetivos a diversificação da economia, clarear a pele da população, trazer civilização e pessoas com pensamento empreendedor, povoar as áreas de fronteira com Uruguai, Paraguai e Argentina, para que os países vizinhos não tomassem posse das terras, invadindo o Brasil, povoar também as áreas devolutas do sul do país. Além de substituir a escravatura pelo braço livre e diversificar o cultivo.

Em nível nacional, os italianos se concentraram na região meridional e sudeste do país. As melhores áreas que envolvem o arco da serra e os vales já tinham sido ocupadas pelos imigrantes alemães. Essas terras eram de planalto, com o solo mais fértil (arenoso) e possuíam um melhor contato com a capital Porto Alegre, por conta de sua localização. Os italianos, como chegaram depois, acabaram ficando com as terras que se localizavam em na encosta superior da serra, à nordeste do estado. Onde o solo não é tão fértil, por sua base ser basáltica e o clima mais frio, que dificultava o cultivo de viníferas². Além da dificuldade em ter contato com a capital, pois não existiam estradas, apenas algumas trilhas de mulas. E conseqüentemente dificuldade em escoar o comércio, visto que o maior centro consumidor se localizava em Porto Alegre.

Como a conjuntura econômica do Rio Grande do Sul não era favorável e juntou com a necessidade de povoar as terras devolutas, a opção pela colonização era algo atraente. No livro *Colonos do Vinho*, Santos (1978) apresenta que esse movimento pela colonização com estrangeiros era visto como um pensamento inovador pela classe dominante, diferente do pensamento dos grandes proprietários de terras e de escravos. Esses latifundiários ficavam preocupados, pois teriam que dar melhores condições de trabalho, e os mesmos deveriam ser pago pelo serviço prestado.

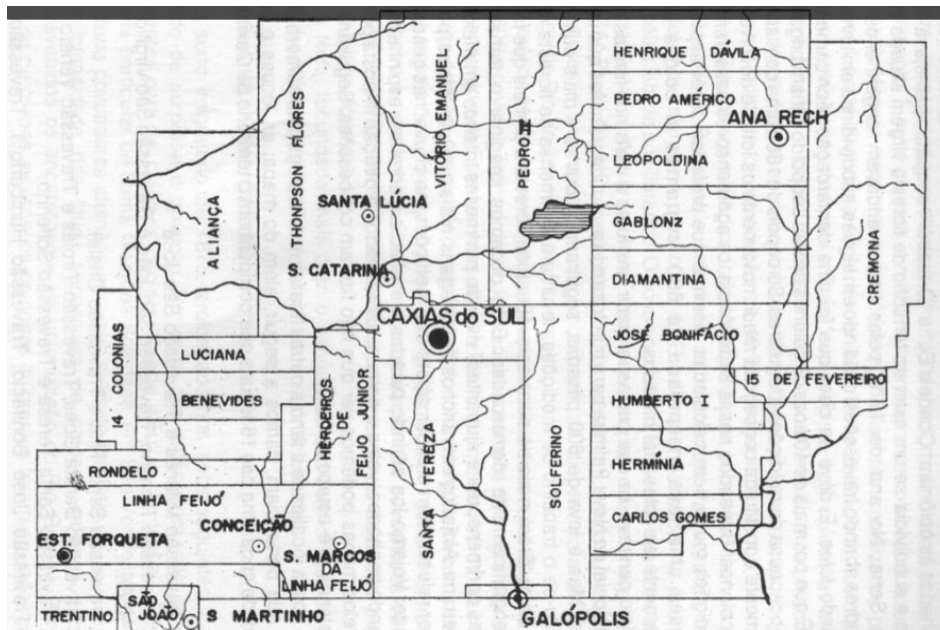
No início, o estado do Rio Grande do Sul manteve o sistema de cessão gratuita de terras, onde cada lote media 100.000 braçadas quadradas (uma braçada equivalia a mais ou menos 2,20 metros) (figura 3). Os lotes eram medidos com os braços abertos de ponta a ponta, do dedo maior da mão ao outro. Os lotes eram divididos levando em conta somente sua medida,

² Neste trabalho utilizamos três grandes classificações de variedades (ou castas) de uvas, as viníferas que dizem respeito as importadas da Europa. E as variedades americanas, importadas dos Estados Unidos. Temos também as variedades híbridas, que são o resultado do cruzamento de variedades pré-existentes.

sem pensar na qualidade do solo, hidrografia ou acesso. As regiões pré-estabelecidas necessitavam de desmatamento.

As despesas referentes ao transporte, ferramentas e as sementes também eram por conta do estado, o camponês ainda recebia 500 réis por dia para a alimentação para cada adulto e 250 réis para cada menor. De 1854 em diante, o camponês passa a pagar a passagem até o RS e em até 5 anos ele é indenizado, o sistema da alimentação continuava o mesmo, mas em troca o imigrante ajudava na construção de estradas (CENNI, 2003). Esta foi a base do regime de imigração italiana no RS. No regime adotado pelo estado, o imigrante poderia ajudar na construção de estradas durante 15 dias por mês. Dessa forma surgiram as colônias de Maciel e Guaporé.

Figura 3: Planta das colônias em Caxias do Sul.



Fonte: < <http://prati.com.br/fotosantigas/fotos-antigas-mapas-e-plantas/2>> acesso em 24 de Nov. 2017.

Apesar de receberem ajuda, os imigrantes se depararam com muitas dificuldades. Entre elas, a viagem longa e exaustiva (figura 4). As primeiras famílias a chegarem no RS fundaram o núcleo de Nova Milano. Estas saíram do norte da Itália no início de janeiro, chegaram ao porto do Rio de Janeiro no início de maio e já partiram para o sul, chegando no final do mês. Chegando em Porto Alegre ficavam em hospedarias, que nada mais eram do que barracões com vários imigrantes na mesma situação, esperando por suas terras que podiam demorar dias ou meses. De Porto Alegre até Montenegro ou São Sebastião do Caí, iriam de barco, após seguiam até Maratá de Carroça e de lá até o destino final, percorriam a pé ou a cavalo. Nas hospedarias

os imigrantes deveriam receber alimentos do estado, mas muitas vezes atrasavam, obrigando-os a se alimentar com frutas silvestres e raízes. Se não bastasse, havia atraso também na entrega das ferramentas, sementes e nos pagamentos dos trabalhos realizados nas obras públicas (construção de estradas, por exemplo) (TRENTO, 1989).

Figura 4: Viagem dos migrantes.



Fonte: < <https://www.pesquisaitaliana.com.br/viagem-de-navio-entre-a-italia-e-o-brasil/>> acesso em 23 de nov. 2017.

Em 1870, o governador do estado na época, João Sertório, solicitou que fossem criadas duas colônias, a Conde d'Eu, hoje Garibaldi e a Princesa Dona Isabel, hoje Bento Gonçalves, cada uma com 16 léguas quadradas (cada légua mede 5.000 metros lineares). As duas colônias foram povoadas com alemães/austriacos e italianos. Sendo que a colônia Conde d'Eu foi a primeira do estado a ser povoada por imigrantes italianos (1871). Os colonos que tinham como destino o RS, geralmente provinham da região do Vêneto, Tirol e Lombardo, que fica ao norte da Itália (CENNI, 2003).

Desde então as famílias italianas foram se estabelecendo no nordeste do RS. Algumas em Conde d'Eu, hoje Garibaldi, outras em Dona Isabel, hoje Bento Gonçalves, outras ainda no Campo dos Bugres, hoje Caxias do Sul. Algumas colônias se estabeleceram antes, como é o caso da colônia Villa Bento Gonçalves à sudoeste da colônia de Caxias e outras depois, como é o caso da colônia de Villa São Marcos, localizada a nordeste de Caxias. Hoje todas essas

colônias se tornaram cidades produtoras de uva e vinho, sendo que Bento Gonçalves é referência na produção de vinhos finos, trazendo muitos turistas para a região.

O transporte dos vinhos era feito com burros, mulas ou em carroças puxadas por bois, porém era uma viagem demorada, as estradas eram ruins, podendo até prejudicar a qualidade do produto, resultando num preço mais alto, colocado pelo intermediário. Os colonos se obrigavam a vender seus produtos para os intermediários (tropeiros) por um preço baixo e estes adicionavam maior preço.

A partir de 1890 a divisão inter-regional do trabalho começou a se estabelecer. As colônias começam a produzir para abastecer os núcleos urbanos, tanto em alimentos direto para o consumo como em matéria-prima para a indústria. No RS, nesta época, a produção mais forte era de vinho e banha de porco. Esta produção não era totalmente capitalizada. Mas diferente do escravo, o colono ou camponês possuía um pedaço de terra, tinha instrumentos para trabalhar e a posse dos meios de vida necessários para a sua manutenção (SANTOS, 1978).

Em 1903 o governo federal começou a enviar muitos imigrantes para o Rio Grande do Sul. Porém o estado não estava dando conta de organizar e gerenciar todo aquele contingente populacional. Então, em 1908, foi feito um acordo entre a União e o Estado, com o intuito de tornar essa imigração acessível e com uma maior qualidade de recepção para os imigrantes.

Conforme o acordo, o RS receberia no máximo 400 imigrantes por mês e o governo federal teria que pagar as despesas relativas à hospedagem, além de fornecer o transporte de trem, enquanto o estado ficava incumbido de fornecer a casa para o camponês recém-chegado. Cada família que se estabelecia e quitava suas dívidas, o estado teria que devolver uma determinada quantia em dinheiro para a União (CENNI, 2003). Porém, esse acordo não funcionou, pois a União já no primeiro mês de acordo, mandou mais de 400 imigrantes para o estado. Em 1914 o acordo foi rompido, resultando no aumento da imigração espontânea.

Como havia dificuldade em escoar a produção, os imigrantes italianos muitas vezes acabavam se limitando a produzir apenas para o autoconsumo, com pouca venda. Os transportes também eram precários e demorados. Se não bastassem todas essas dificuldades, em 1882 o estado ainda não tinha os documentos que oficializavam qual terra pertencia a qual colono, dando brechas para os posseiros, o que provocou uma baixa na imigração para o RS. Os agricultores estavam preferindo ir para São Paulo, onde a estrutura para recebê-los era mais sólida, visto que a imigração italiana lá acontecia há mais tempo.

Em 1910 teve a inauguração da ferrovia de Caxias do Sul a Montenegro, ligando as colônias a capital Porto Alegre. Como consequência, Caxias teve um aumento e uma aceleração no seu desenvolvimento, já que conseguiam escoar a produção com uma maior facilidade e rapidez. A partir daí começaram a surgir as primeiras cooperativas no estado, em diferentes seguimentos, contemplando a vitivinicultura, milho, trigo, entre outros produtos (TRENTO, 1989). Dentre estes cultivos, os que ganharam mais força e lugar foram as cooperativas vinícolas.

Os costumes foram reproduzidos aqui, desde o modelo da construção da casa até os parreirais. Porém em alguns aspectos tiveram que se adaptar, principalmente aos fatores naturais e geográficos. Como o tipo de solo da região, que é basáltico, e o clima subtropical úmido, tornando difíceis suas plantações costumeiras, necessitando de adequações. Nessas adequações, os imigrantes aderiram alguns costumes dos indígenas que ocupavam aquela área, como cultivar o milho, por exemplo. A religião (catolicismo) era muito forte entre os imigrantes. Era uma forma de manterem um vínculo com a Itália. Pelo menos uma vez por semana a família frequentava a igreja, geralmente aos domingos. Alguns padres italianos vieram para o Brasil.

Nas colônias, a força de trabalho dominante era a familiar, porém quando necessário, contratavam algum vizinho ou conhecido para ajuda na colheita. Em casos que a força de trabalho familiar não era suficiente, como por exemplo, nos meses de fevereiro e março, que é quando acontece a colheita da uva. A forma de pagamento podia ser por dia trabalhado, com parte da produção ou por troca, quando um podia ajudava o outro, estabelecendo uma ajuda mútua ou faziam mutirões. Quando a família queria realizar um trabalho rápido, se fazia um mutirão e no final do dia de trabalho, a família que solicitou o mutirão, fazia um jantar para todos (SANTOS, 1978). Isso ainda hoje é muito comum em famílias de origem italiana.

Algumas pessoas tinham isso como um trabalho acessório. Ajudavam na construção de casas, galpões, produção do vinho, colheita da uva etc. Podiam receber pela tarefa designada, considerados assalariados temporários de outro colono. Segundo Santos (1978), adolescentes com 15 anos passavam a fazer trabalho de adulto e já poderiam fazer trabalho acessório. E adultos até os 30 ou 35 anos, que era considerada a idade de maior destreza poderiam trabalhar até 60 dias por ano com trabalho acessório. Esse período geralmente se concentrava entre janeiro que é quando as parreiras ainda estão se preparando para o cultivo, permitindo que o

camponês saísse de sua propriedade. E após a safra (março, abril e maio) que é quando o parreiral não necessita de muitos cuidados.

Naquela época o casal tinha muitos filhos (uma média de 10 filhos cada casal), assim eles aumentavam a força de trabalho e diminuía a quantidade de pessoas que poderiam vir a ser contratadas para ajudar na roça. Economizavam dinheiro, pois com mais ou menos 6 anos de idade o filho já podia ajudar na roça e ficaria ali até que fosse necessário.

O chefe da família era considerado o pai e também a maior autoridade da unidade produtiva. A função dele era cuidar de todas as tarefas produtivas, de todo o processo e inclusive fazer o contato com a (s) cidade (s). A mulher participava das decisões gerais, além de ter responsabilidade pelas atividades domésticas e em parte, nas atividades produtivas da roça, principalmente no cultivo, quando demandava mais força de trabalho.

As crianças trabalhavam no período inverso ao da aula. E quando tinha muito serviço na lavoura, eles acabavam faltando aula para ajudar os pais (SANTOS, 1978). O serviço que cada criança iria desempenhar ia de acordo com sua idade e sua força. Eles trabalhavam onde fosse necessário, na roça, com afazeres domésticos, limpando o pátio, tratando os animais, cuidando dos irmãos mais novos etc.

A casa da família era construída nos moldes italiano, em madeira de pinho. O telhado tinha uma inclinação acentuada, que tinha como finalidade escoar a neve (no RS não era frequente cair neve, mas na Itália era recorrente), as casas geralmente eram grandes, devido à quantidade de filhos, possuíam um sótão, onde utilizam para fazer alguns quartos e em baixo da casa tinha o porão, onde costumavam guardar o salame, faziam todo o processo vinícola e guardavam as ferramentas. Fora da casa, tinha o galpão que é onde guardavam o milho, o trato para os animais, tiravam leite das vacas e tratavam os animais, também servia de abrigo para as vacas e cavalos no inverno. O porão geralmente era feito de pedras ou madeira. Essas fotos foram tiradas após realizada uma reforma (figura 5 e 6).

Figura 5: Casa nos moldes italianos de 1940 (sótão).



Fonte: Autora, 2017.

Figura 6: Casa com padrões italianos de 1940 (porão).



Fonte: Autora, 2017.

Figura 7: Porão de uma casa, com chão batido.



Fonte: Autora, 2017.

Na figura 7 podemos observar como era o porão, com chão de terra batida. Ao fundo possui a parede feita com pedras encaixadas, para dar sustentação eram usados palanques. Na foto, as madeiras empilhadas, antigamente usava-se para guardar os vinhos nas pipas.

2.3 INSTALAÇÃO DA COLÔNIA EM CAXIAS DO SUL

A partir de 1875 os imigrantes italianos começaram a chegar e se estabelecer no Campo dos Bugres, hoje Caxias do Sul. Quando chegaram, o espaço já era territorializado³ por indígenas, onde residiam, plantavam e caçavam. O nome Campo dos Bugres se deu porque quando os italianos chegaram no destino, só encontraram bugres, ou índios. Segundo Thales de Azevedo (1994), em 1875 chegaram 600 colonos ao Campo dos Bugres (Caxias do Sul), já em 1877, totalizou 2000 colonos, contando com os nascimentos e com os novos grupos que chegaram.

Na sua bagagem além de algumas peças de roupas e um pouco de dinheiro, trouxeram também algumas mudas de castas europeias para plantar e posteriormente fazer seu vinho, que

³ Conforme Souza (2015), corresponde ao espaço definido e demarcado por e a partir de relações de poder, onde o sujeito possui controle sobre o espaço.

era de costume beber uma taça de vinho no almoço e/ou no jantar. Chegaram ao destino final, foram se instalando de modo que os parentes ficassem sempre próximos, para poder socializar à noite.

Em entrevistas no campo com produtores locais, foi informado que naquela época, depois do dia de trabalho na roça, chegavam em casa, tomavam banho e jantavam. Feito isso, se reuniam na casa dos vizinhos que geralmente eram familiares, já que tinham o costume de morar sempre próximos. Cada dia era na casa de um vizinho, as mulheres bordavam ou faziam chapéus de palha para usar na roça e os homens jogavam mora⁴. As crianças brincavam com suas bonecas feitas de espigas de milho, seus carrinhos de madeira ou inventavam brincadeiras.

Em 1875 Caxias do Sul foi fundada como colônia e em 1884, passou a ser parte de São Sebastião do Caí, como 5º distrito. Antes de 1877 ela não possuía um nome registrado e definido, era conhecida como Campo dos Bugres, Sede Dante ou colônia aos fundos de Nova Palmira. Em 11 de abril de 1877, o local recebe o nome de Colônia de Caxias. Conforme o Ato nº 257, de 20 de junho de 1890, Caxias passou a ter a denominação de “vila”, passando a ser um município autônomo. E somente em 11 de julho 1910 ela recebe a elevação de vila para cidade, conforme o decreto nº 1607, nesta mesma data foi inaugurada a estrada de ferro que ligava a Caxias à Porto Alegre (AZEVEDO, 1994).

A sede da futura cidade teve sua planta aprovada pelo Presidente Marcondes de Andrade a 10 de janeiro, 1879, o qual autorizou a construção de uma igreja. ‘Mal terminara a divisão dos lotes urbanos ali se estabeleceram alguns colonos’. Sendo 3 tirolezes, 1 com sua família, um mantuano e um toscano. (AZEVEDO, 1994, p. 35)

Os lotes em Caxias do Sul começaram a ser preenchidos a partir de 1875. Segundo Cenni (2003), os primeiros habitantes do Campo dos Bugres eram provenientes da Vila de Olmate, em Monza. Saindo de lá no dia 08 de fevereiro de 1875 e chegando ao Rio Grande do Sul no dia 20 de maio de 1875. Já Thales de Azevedo (1994), diz que foi em julho de 1876 que começaram a chegar os primeiros colonos ao Campo dos Bugres.

Ainda sobre o desenvolvimento de Caxias do Sul, no final de 1800 criou-se o jornal da cidade (figura 8), com o nome de “O Caxiense”. Em 1909, recebeu o nome de “L’Unitá”. Posteriormente, ganhou o nome de Correio Riograndense e passado mais um tempo, o nome

⁴ Jogo de origem italiana, onde os jogadores batem na mesa indicando números com as mãos e ao mesmo tempo tentam adivinhar a soma dos números, falando em italiano, a dificuldade está na velocidade em que falam.

mudou para Stafetta Riograndense (AZEVEDO, 1994). Através do jornal, o povo ficava sabendo dos falecimentos ou missas de sétimo dia, avanços ou retrocessos na produção da região e como andavam as cooperativas, por exemplo.

Figura 8: Jornal da cidade, edição de 13/12/1897.



Fonte: <http://wp.clicrbs.com.br/memoria/2015/06/08/caxias-antiga-no-centro-de-memoria-do-legislativo/?topo=35,1,1,...35> acesso em 22 de nov. 2017.

Por volta de 1900 começou a surgir a vila (área central), onde se encontravam as oficinas artesanais, os ferreiros, sapateiros, costureiras e a loja de tecidos. O que era possível as famílias faziam em casa, em último caso recorriam a um especialista. Além disso, começou a comercialização de carne salgada (para melhor conservação, sabendo que naquela época não existiam geladeiras ou freezers), banha (não era utilizado azeite para o preparo dos alimentos) e vinho.

Surgiram alguns clubes de diversão para família, tais como o Clube Juvenil (figura 9), que se localizava no centro da cidade e o Clube Guarany (hoje Recreio da Juventude) que era mais retirado. Além desses, o primeiro clube ou sociedade a ser criado foi a Sociedade do Mútuo Socorro, em 1877.

Figura 9: Sede do Clube Juvenil, no centro de Caxias do Sul.



Fonte: <http://www.juvenil.org.br/o-clube/historico>. Acesso em 11 de Set. 2017.

Esses clubes foram criados no início do século XX, com o objetivo de ter um espaço de lazer, cultura e eventos para os imigrantes. Indo desde prática de esportes até sede para casamentos. Esses clubes praticavam a segregação racial, os operários podiam entrar nos clubes, porém deviam ter uma boa aparência e a entrada de negros era vetada. Com a visão atual, naquela época era “natural” esse comportamento.

Segundo Azevedo (1994), a urbanização de Caxias do Sul começou em 1898, onde se encontravam 2 moinhos a vapor e 50 hidráulicos, 7 cortumes (fábricas de transformação de couro bovino), 7 fábricas de cerveja, 5 funilarias, entre outros. A urbanização é um processo que dificulta uma datação, pois faz parte de um processo. Desde a chegada dos imigrantes na cidade, a modificação do espaço se fez presente, através do desmatamento e da construção de moradias, e posteriormente o desenvolvimento foi se estabelecendo e trazendo junto grandes possibilidades e novos empreendimentos.

Quando o assunto é religião, o catolicismo era a religião predominante, a cidade contava com poucos protestantes, evangélicos ou metodistas. Os religiosos criaram uma devoção pela Nossa Senhora de Caravaggio, em nome disso faziam e ainda fazem uma romaria a pé para Farroupilha, onde fica a igreja, com a imagem da Santa. No dia 26 de maio é feriado na cidade.

3 DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE UVA E VINHO

3.1 A AGRICULTURA DE AUTOCONSUMO

Segundo Silva (2015), com as dificuldades encontradas no novo habitat, aconteceu uma regressão no processo de apropriação da natureza, devido ao estranhamento aos poucos recursos existentes, necessidade de adequação das formas de produzir e de processos de trabalho. Essa adequação diz respeito à adubação da terra, plantar, fazer o manejo da plantação e depois colher. Para Waibel (1949), a adaptação da agricultura experimentada pelos colonos passou por três estágios. O primeiro foi o sistema da primitiva rotação de terras, o segundo foi o sistema de rotação de terras melhoradas e o terceiro e último estágio é o de rotação de culturas combinadas com a criação de gado.

Com todos estes empecilhos, o resultado foi um distanciamento maior entre o tempo de trabalho e o tempo de produção. Isso porque demandava um tempo maior de trabalho, por conta da readaptação do imigrante com o tipo de solo, clima e relevo da região da Serra Gaúcha. Além disso, os processos e os instrumentos de trabalho tiveram que ser construídos, conforme a sua lembrança, com os materiais dispostos na mata. Isso acabou gerando um patrimônio nativo ou um patrimônio readaptado (figura 10).

Figura 10 - Imigrantes, modelo de casa e instrumentos de trabalho



Fonte: <https://biblioteca.ucs.br/gallery3/index.php/IMHC/Ecirs/ecirs-pb/> acesso em 22 de Abr. 2018.

No início da colonização, os imigrantes utilizaram um sistema produtivo que aprenderam com os índios Kaigangs, intitulado por Léo Waibel (1949) de agricultura nômade ou agricultura itinerante. Como quando chegaram ao Brasil não tinham muita noção de como lidar com esse tipo de ambiente, acabaram absorvendo muitos conhecimentos dos indígenas. Como queimar a mata, cultivar a clareira durante o período de alguns anos e depois deixar o solo “descansar”, mudando para uma vegetação secundária, enquanto a nova mata é derrubada para repetir o processo.

Quando chegaram ao Rio Grande do Sul, trouxeram uma bagagem simbólica, de onde vinha o modo de vida colonial, costumes, conhecimento técnico para a produção, ideologia, cultura, entre outros. O significado que se utiliza para este conhecimento técnico que os imigrantes adquiriram através da vivência na lavoura e na produção do vinho, por exemplo. Chamada por Silva (2015) de herança cultural. Fazendo uso de suas palavras: “herança estruturada pelos valores, conhecimentos, sociabilidade, enraizados no tempo e no espaço como constituintes do patrimônio carregado pelos imigrantes e seus descendentes” (SILVA, 2015, p.1).

Nessa perspectiva, levamos em conta a definição de Milton Santos (2006), o qual diz que a principal forma de relação entre o homem e a natureza ou o meio, é a técnica. E esta se refere

ao “conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e cria o espaço” (SANTOS, 2006, p.16). Silva (2015) já dizia em uma de suas obras que os alimentos coloniais têm origem no arcabouço cultural das famílias de imigrantes.

O inventário deste patrimônio é formado pelo conjunto de bens materiais, incluindo os objetos técnicos para a produção, da preparação da terra até o alimento ser servido na mesa, e os aspectos imateriais, tais como as receitas, a divisão do trabalho e os conhecimentos envolvidos na produção. As formas de manejo do solo, os cuidados necessários com a plantação ou o processamento do produto, fazem parte de uma transmissão intergeracional.

Algumas ferramentas eram trazidas na bagagem, mas a maioria eram construídas aqui. Conforme Milton Santos (2006) a ferramenta era movida através da força do homem, tendo ele o seu controle. As ferramentas, como a cavadeira, utilizada para abrir buracos para colocar a semente ou a muda, o sistema de rotação de terras, como vimos anteriormente e algumas cultivares, como o milho, feijão preto, mandioca e a batata doce.

Durante a colheita da uva, eram utilizadas as cestas de vime, conforme mostra a figura 9, fabricadas na própria propriedade. A cesta também era utilizada para levar a comida (pão, salame, queijo, polenta brustolada⁵, etc.) para roça. Quem fabricava as cestas era o chefe da família, levando um tempo estimado para a produção de duas horas. Havia dois tipos de cestas de vime (figura 11). Um era feito com a vime descascada ou vime branca e o outro era feito com a vime com casca. A cesta branca era utilizada para levar comida para a roça, para guardar o pão coberto com um pano no porão, etc. E a vime com casca era utilizada para o trabalho, como para colocar as uvas durante a colheita.

⁵ Quando a polenta era amanhecida (feita em um dia anterior), ou até mesmo no mesmo dia, de manhã cedo. Esperavam ela esfriar, para que criasse uma consistência, cortavam e colocavam assar na chapa do fogão a lenha. Dessa forma ela ficava crocante por fora e macia por dentro. Era uma forma de reaproveitar a polenta que havia sobrado de outra refeição.

Figura 11: Cesta de vime utilizada na roça.



Fonte: <<https://biblioteca.ucs.br/gallery3/index.php/IMHC/Ecirs/ecirs-pb/vime/ECIRS-PB-6424-NF>> acesso em 27 de Abr. 2018.

Outra “ferramenta” utilizada eram as mulas (figura 12), que puxavam produtos da colheita, aravam a terra etc. Utilizados quando o terreno era acidentado, em encostas, por exemplo, pois era um animal mais forte, que levavam os produtos no lombo. Já o cavalo era utilizado para viagens mais longas, como para levar a produção para as cooperativas, ir a venda/armazém. Isso porque o cavalo é um animal mais resistente. E os bois eram utilizados em um terreno mais plano, que permitia engatar uma carreta de tração animal (figura 13).

Figura 12: Mulas puxando a ferramenta de arar a terra.



Fonte: <https://biblioteca.ucs.br/gallery3/index.php/IMHC/Ecirs/ecirs-pb/trabalho/ECIRS-PB-0853-NF> acesso em 27 de Abr. 2018.

Figura 13: Bois puxando carreta carregada de lenha.



Fonte: <<https://biblioteca.ucs.br/gallery3/index.php/IMHC/Ecirs/ecirs-pb/transporte/ECIRS-PB-0324-NF>> acesso em 30 de abr. de 2018.

Conforme entrevista com produtores locais, foi informado que a família possuía uma produção diversificada, para a base de sua alimentação, porém quando tinha o excedente eles vendiam, trocavam com vizinhos ou nas cooperativas. A mesa era simples, tinha o que eles

plantavam ou criavam e derivados. Nisso incluí, além dos alimentos citados acima, a geleia⁶ de uva, salame, ovos, galinha, banha, carne de porco (mais do que de gado), massas entre outros.

Até se instalarem e começar o desenvolvimento da região, a produção de alimentos era limitada ao autoconsumo. Sendo que os alimentos básicos eram o milho, que era de pouca manutenção, de que podiam moer e fazer a farinha para o pão e para a polenta, a uva, onde faziam o vinho, o suco e a geleia, o trigo, onde utilizavam para moer e fazer o pão e a massa. Este último com uma produção mais limitada, visto que necessitava de mais cuidados. Dessa forma o pão de trigo e a massa eram servidos quando tinha visita ou para o chefe da família, os outros dias era comum comer o pão de milho e a polenta. Muitos imigrantes criavam algumas galinhas para ter os ovos e a carne.

Na mesa não podia faltar o vinho e o pão. O vinho era de produção artesanal, todos os processos eram realizados desde a plantação da videira até o abastecimento nas pipas. O pão a mesma coisa, eles plantavam o trigo ou o milho, se tinham moinho, processavam em casa, senão levavam até uma cooperativa. Para a conservação da carne vermelha, ela era frita e após, armazenada em uma lata com banha. A carne e o pão de trigo não estavam sempre presentes na mesa, mas quando tinha o pai da família tinha preferência em comer, se ele estivesse satisfeito ou permitisse, a esposa e os filhos comiam também. A polenta era um prato tradicional na mesa dos imigrantes, além de ser um alimento com sustância, era barato e seu cultivo não exigia muitos cuidados. Quando cozinhavam galinha, ela era morta para aquela refeição, não tinha como armazenar a carne branca. Essa base alimentar é herança dos vênets e lombardos.

Com a fixação das pessoas nas localidades destinadas a elas, aqui no Brasil, cada grupo foi pondo em prática seus conhecimentos com relação a alimentação, gerando uma territorialização do patrimônio alimentar, conforme o texto de Silva (2015). Essa territorialização vem com a instalação e fundação das colônias, através de unidades de ocupação, que no nosso caso é a colônia que se localizava onde hoje é Caxias do Sul – Serra Gaúcha- RS, constituída por italianos. Desde a chegada dos colonos até meados do século XX, existia muita gente que morava na colônia e tinha como trabalho principal a lavoura, cultivada no seu lote.

Dessa forma, o modo de vida era voltado para um modo de produção de autoconsumo, com uma organização do trabalho e da produção, baseada na agricultura familiar, onde o sistema de

⁶ Os descendentes de italianos da Serra Gaúcha, conhecem a geleia por “chimia”, como por exemplo a “chima” de uva.

rotação de terras era comum e rudimentar, sem pesquisas avançadas. Como consequência, os alimentos produzidos na propriedade tinham origem no alicerce cultural das famílias.

3.2 DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES VITIVINICOLAS

A partir deste capítulo começaremos uma análise mais detalhada sobre a cadeia produtiva da uva e do vinho. Conforme Leite, cadeia produtiva é

[...] o conjunto de elos sequenciais que agregam valor ou influência de alguma maneira o desenvolvimento de suas atividades, desde os fornecedores de insumos que vão criar ou formar a matéria-prima até a distribuição do produto acabado ao consumidor final. (LEITE, 2003, p. 84).

Dentro da cadeia produtiva buscaremos entender como é o produto, a fronteira de atuação, o tipo de cadeia e a produção.

No Rio Grande do Sul, os pioneiros a trazerem a vitivinicultura foram os jesuítas, depois os açorianos e os alemães. Por último chegaram os italianos com a cultura da uva e do vinho mais densa, tornando-se os destaques no setor, pelo seu empenho e dedicação na área, junto com os estímulos dados pelo estado, sejam eles monetários ou trazendo especialistas para pesquisar e aperfeiçoar a produção, criando centros de pesquisa na região.

Antes da uva e do vinho adquirirem um caráter industrial, que é a realidade após 1960, a produção era destinada ao autoconsumo, utilizando técnicas e objetos que trouxeram da Itália. Faziam vinho, suco de uva, geleia e vinagre. Para a produção de qualquer derivado da uva, a mesma devia estar madura, para que fosse doce o suficiente e gerasse um bom resultado.

Conforme entrevista realizada, quando o objetivo era fazer o vinho, os cachos de uva eram colocados em um “biguncho”⁷. Após, uma pessoa de qualquer gênero ou idade pisava nas uvas até que fossem todas esmagadas (figura 14). Feito isso, colocavam em uma pipa para a fermentação, nesta mesma etapa o vinho e o bagaço eram separados de um modo natural através da densidade, esse processo levava em média três dias⁸. Passado esse tempo, o bagaço era

⁷ Recipiente de madeira onde as uvas eram colocadas para a pisa.

⁸ Conforme entrevista realizada, acreditava-se que o vinho fermentava por conta da casca. Dessa forma, quando a casca era separada do vinho, este poderia ser armazenado em pipas sem o perigo de fermentar ainda mais e se tornar azedo.

retirado com o auxílio de uma peneira e o vinho era armazenado em pipas ou garrafões, conforme a quantidade de vinho que havia sido fabricado (figura 15). O vinagre geralmente era feito com uva bordô, resultado do vinho que azedava. Na maior parte dos casos o homem da casa era o responsável pela elaboração do vinho e do vinagre.

Figura 14: Pisa das uvas em um “biguncho”.



Fonte: <https://www.google.com.br/search?biw=1366&bih=613&tbm=isch&sa=1&ei=JGzkWoivA4arwgTe4avADA&q=pisa+das+uvas&oq=pisa+da&gs_l=psy-ab.3.1.0l2j0i30k114j0i8i30k114.454020.456340.0.458398.7.7.0.0.0.211.1061.0j6j1.7.0...0...1c.1.64.psy-ab..0.7.1058....0.ZWx827PB1mE#imgcr=8FFIIBjAELORDM> acesso em 28 de abr. 2018.

Figura 15: Cantina caseira de 1980.



Fonte: <https://biblioteca.ucs.br/gallery3/index.php/IMHC/Ecirs/ecirs-pb/cantinas/ECIRS-PB-0131-NF> acesso em 05 de abr. 2018.

Para a produção de “chimia”, os grãos eram retirados e colocados em uma panela sem algum adicional, em cima do fogão (naquela época, fogão a lenha), até ferver. Quando levantava fervura, a uva que já estava desmanchada era peneirada, para que as cascas e as sementes fossem separadas da fruta em si. Feito isso, as uvas voltavam para a panela, até ferver e engrossar, para ganhar a consistência de uma geleia. Geralmente a responsável por esse processo era a mãe e/ou esposa, os filhos só ajudavam a mexer. Todo o processo levava em média quatro horas.

Na fabricação do suco de uva a primeira etapa era a mesma da produção do vinho, a uva era esmagada e depois deixada em um “biguncho” para fermentar, mas apenas de um dia para o outro e não três dias como no vinho. Na segunda etapa a uva era peneirada para que ficasse somente o suco e depois engarrafada ou armazenada em pipas. O responsável pela elaboração era o pai da família.

A produção para o autoconsumo tinha como objetivo alimentar as famílias e, pouco a pouco, também fornecia excedente para aqueles que não eram produtores. E como a localidade tinha uma disposição espaçada das casas, por conta das terras pertencentes a cada família serem grandes, a área para a produção também era grande, permitindo uma plantação diversificada de

alimentos para consumo próprio. O que constitui a base de uma pequena economia familiar (GEORGE, 1982).

Logo que os imigrantes vieram para o Rio Grande do Sul, trouxeram junto variedades de castas europeias. Porém, como o clima e o solo tinham condições diferentes do clima e do solo italiano, a adaptação e a produção foram dificultadas, ocasionando uma perda de produção e baixo índice de aproveitamento. Mas nesse período ainda não existia a preocupação de fazer o vinho para comercializar. A produção era voltada para o consumo familiar.

Parte disso foi a introdução da variedade de uva americana “Isabel”, nas primeiras décadas do século XIX, substituindo as variedades europeias (DEBASTIANI et al. 2015). Isso porque essa variedade se adapta melhor ao clima temperado do sul do Brasil e possui um baixo custo no cultivo e maior facilidade em emitir brotos secundários férteis, após geadas. Segundo Paz e Baldisserotto (1997), foi de 1839 a 1842 o período de introdução da uva “Isabel” no RS. O gaúcho Marques Lisboa junto com Thomas Missiter foram os responsáveis por esse feito, trazendo bacelos (ramo) de Washington (EUA). Junto com a variedade “Isabel”, foi trazida a “Herbemont”.

Estas castas deram suporte para o desenvolvimento da viticultura no Rio Grande do Sul e em São Paulo. Porém, junto com esta variedade, vieram doenças, contaminando as videiras europeias, que eram menos resistentes. Com o tempo se fez necessário a inclusão de químicas. Isso tudo com o suporte de pesquisas do setor público. A produção começou a dar bons resultados, até que no início do século XX, ocorreu uma intensificação ainda maior. Junto a isto veio o forte apoio institucional do estado, criando no início do século XX o Sindicato Vinícola, hoje Instituto Riograndense do Vinho, junto com a Estação Experimental de Agronomia (EEA), ocorreram as primeiras pesquisas voltadas à melhoria da produção de vinho (FARIAS, 2008). Dessa forma a Serra Gaúcha virou referência dentro do mercado nacional.

Ao longo das primeiras décadas do início do século XX, os colonos perceberam que a população começou a aumentar, com a vinda dos filhos e novos imigrantes. Com uma demanda maior de alimentos por conta de os serviços começarem a se especializar, ou seja, nem todos eram agricultores ou nem todos faziam o mesmo produto. Dessa forma, estes agricultores viram uma oportunidade de aumentar sua renda, produzindo um excedente e vendendo para comerciantes e intermediários.

A abertura progressiva da unidade produtiva à venda do excedente incorporava mudanças no âmbito da circulação e distribuição de alimentos, como a banha de porco, milho, trigo, uva e o vinho. Os imigrantes utilizaram seu território como um produto a ser comercializado indiretamente, de forma que sua utilização ativasse seus recursos a partir do trabalho – no início vivo, agora mecanizado – e posteriormente extraíam o produto, se necessário processavam, senão, vendiam logo após sua extração. No início (primeiras décadas do século XX) comercializavam seus produtos para as cooperativas ou no varejo, em feiras. O transporte das mercadorias era por conta dos agricultores. Após algum tempo a logística se modifica, incluindo a função de um intermediário.

A venda direta possibilitava a realização de um “patrimônio-excedente” por parte das famílias agricultoras, cuja circulação se limitava à escala local (figura 16). Pouco a pouco, foram se estabelecendo as casas comerciais, na época conhecidas como vendas. Formando pequenos circuitos locais ou circuitos de proximidade. Assim sendo, a produção e a circulação do excedente passaram a contar com a intermediação do comerciante.

Figura 16: Dia de feira no centro da cidade.



Fonte: <http://wp.clicrbs.com.br/memoria/2015/06/16/140-anos-de-imigracao-as-antigas-colonias-em-exposicao-no-margs/?topo=35,1,1,,35> acesso em 13 de Mar. 2018.

Com o crescimento do mercado alimentício e principalmente da vitivinicultura, o reflexo foi o desenvolvimento da região e principalmente de Caxias do Sul. Com o passar dos anos e a produção e venda em maior escala veio a especialização produtiva. Novas formas de produzir aparecem, técnicas que facilitam a produção, utilizam menos objetos ou diminuem o trabalho humano.

Na época, essas duas variedades americanas eram suficientes para atender as necessidades econômicas e de consumo. Que se baseava numa propriedade com policultura e um pequeno parreiral da onde faziam o vinho para consumo próprio e para vender o excedente. Porém chegou um momento em que a evolução do mercado, junto com a exigência por paladares mais nobres, determinou a importação de castas europeias, que são mais sofisticadas.

Segundo Farias (2008), em 1896 o Estado criou a EEA, visando obter um vinho nacional de boa qualidade. As pesquisas tinham como objetivo adaptar as variedades europeias para a produção de vinhos finos, sem deixar de produzir vinhos com as castas americanas. Em 1903 o Estado contratou o enólogo italiano Lourenço Mônaco, que tinha a função de fiscal de higiene de Caxias do Sul e Garibaldi. Este introduziu novas técnicas e instrumentos como filtros e equipamentos para análise. Para gerenciar o processo de vinificação da região, em 1908 foram contratados o enólogo Horácio Mônaco e o exportador de vinhos José Mônaco, ambos italianos (PAZ; BALDISSEROTTO, 1997).

Além disso, o Estado buscou dinamizar a iniciativa do colono e para isso importou 25.000 mudas de castas europeias e distribuiu aos colonos de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, São Marcos. Assistindo o crescimento da produção o Estado passou a “proteger” o setor, através de investimentos.

Em 1901 ocorreu a Exposição Industrial, em Porto Alegre, que contou com 30 expositores de Caxias do Sul, um número significativo para a época (PAZ; BALDISSEROTTO, 1997). Demonstrando que a cidade era uma grande produtora de vinhos. Existiam muitos produtores, porém com uma baixa produção individual. Uma das razões era a falta de meios para o escoamento da produção, visto que as estradas eram de terra e a locomoção era feita com cavalos ou burros, dando a possibilidade de carregar pouca carga por vez.

A construção da estrada de ferro ligando Caxias do Sul a Porto Alegre, facilitou o escoamento da produção. Mas ao mesmo tempo os colonos enfrentavam uma dificuldade na comercialização do produto, os preços estabelecidos pelos comerciantes eram baixos. Dessa forma os colonos vendiam pelo preço oferecido pelo mercado ou perdiam sua produção, ficando sem saída. Os comerciantes lucravam na diferença de preços entre o que compravam dos agricultores e o que vendiam.

Dessa forma os agricultores acabaram se associando nas cooperativas, que começaram a surgir em 1911. As cooperativas trouxeram a máquina, onde era controlada pelo homem, porém

movida por uma força externa (óleo ou energia elétrica, por exemplo). Porém, pouco tempo depois o movimento cooperativista fracassou. Paralelo a isto teve uma expansão no comércio e desenvolvimento de outros setores, como o da farinha de trigo, banha de porco, carnes, metalúrgica e têxtil. Permitindo a inserção no mercado nacional, principalmente depois da instalação da estrada de ferro, que facilitou o escoamento da produção.

Dessa forma, os descendentes foram readaptando e reinventando as suas técnicas, combinando os conhecimentos transmitidos pelos antepassados, com os conhecimentos adquiridos e filtrados conforme suas necessidades, resultando em uma reelaboração constante do patrimônio.

Conforme entrevista realizada com proprietário de uma vinícola, com o tempo foram introduzidas máquinas para engarrafar, para higienização de garrafas e garrafões, pipas mais tecnológicas, máquina para moer a uva entre outras (será visto com mais aprofundamento no capítulo quatro), que com o tempo e com a perspectiva de aumentar a produção foram se fazendo necessárias.

4 MODERNIZAÇÃO E ATUALIZAÇÕES NA CADEIA PRODUTIVA

4.1 PASSAGEM PARA A ETAPA INDUSTRIAL

Parafraseando Farias (2008), desde a chegada dos imigrantes na Serra Gaúcha, a produção foi constantemente se especializando. Dessa forma, com os processos tecnológicos avançados e com a vontade em pesquisar e investir por parte do estado e também dos agricultores, foram criadas empresas e instaladas multinacionais, até chegar nos dias de hoje, onde a produção de vinho do RS é referência nacional. Até que chegamos aos circuitos espacialmente estendidos, onde há capacidade da transmissão do valor e do significado simbólico dos produtos coloniais.

O crescimento do setor se deu por agentes diferentes: A) o início da colonização italiana e o surgimento/crescimento do setor, junto com o conhecimento técnico dos imigrantes, que resultou em elementos de um projeto geopolítico para a região sul brasileira. B) durante o início do século XX, houve um grande apoio institucional do estado. C) formação de associações de empresas produtoras de vinho. D) ação conjunta das associações de produtores do estado para a elaboração de uma política única de apoio às exportações (FARIAS,2008).

Em 1911 o governo do estado contratou o italiano Dr. Stefano Paternó⁹ para organizar as cooperativas no estado. Isso porquê a qualidade do vinho estava baixando e também uma falta de mercado. Em dois anos, dezesseis cooperativas vinícolas foram criadas, sendo que a primeira

⁹ Dr. Stefano Paternó foi um advogado italiano que trabalhava com cooperativismo. Foi contratado pelo governo por conta de sua nacionalidade para facilitar a comunicação com os imigrantes e por sua experiência na área.

cooperativa criada levou o nome de Cooperativa Agrícola de Caxias e chegou a contar com 1.186 sócios (RODRIGUES, 1972). A chegada das cooperativas resultou em uma drástica diminuição da produção caseira de vinhos, centralização e um aumento da produção, tendo como consequência a depreciação nos preços (SANTOS, 1978). E em 1913 as cooperativas fracassam.

Em 1914, após a crise das cooperativas que foi resultado de uma crise maior no governo de Marechal Hermes da Fonseca, o estado do RS contratou diversos profissionais para atuarem na vitivinicultura, pois percebeu uma oportunidade para o desenvolvimento econômico da região dentro do setor vitivinícola. Entre eles Celeste Gobbatto, que foi peça fundamental para a ascensão da produção de vinhos tanto em âmbito estadual, como em âmbito nacional. Gobbatto foi um engenheiro e enólogo italiano, contratado para realizar pesquisas. Primeiro foi vinculado ao Instituto de Agronomia e Veterinária e de 1928 a 1938 na Estação Experimental de Viticultura e Enologia (EEVE), com o intuito de melhorar e adaptar castas ao clima e as condições naturais da Serra Gaúcha.

Ele criou o Manual do Vitivicultor Brasileiro, que serviu como base para os produtores e ao mesmo tempo, despertou entre eles uma preocupação em melhorar cada vez mais a qualidade dos vinhos, dando o primeiro passo para a transformação de uma produção meramente tradicional para uma produção com caráter industrial. Segundo Paz e Baldisserotto (1997), Gobbatto introduziu algumas variedades de castas europeias como a Sauvignon, Pinot Blanc, Pinot Noir, Trebbiano, Piróvano e Itália.

O segundo momento se deu a partir de 1929, no final do mandato do presidente Washington Luís e teve continuidade no mandato de Getúlio Vargas, quando ocorreu um forte incentivo ao movimento cooperativista. De 1929 até 1940 foram criadas mais de 25 cooperativas, dentre as maiores a Vinícola Forqueta (Caxias do Sul), a Vinícola Aurora (Bento Gonçalves) e a Vinícola Garibaldi (Garibaldi). Todas funcionam até os dias atuais.

Cada cooperativa tinha sua forma de trabalhar, algumas pediam exclusividade. Em que toda a produção de uva da propriedade iria para a cooperativa, outras comercializavam somente os vinhos dos associados (produzidos fora da cooperativa), outras ainda recebiam o vinho dos associados e 50% da produção das uvas. Dependia do acordo da cooperativa com cada associado.

De 1929 a 1960 a intensificação do movimento cooperativista aumentou o cultivo e a produção, afim de atender um mercado que abriu os horizontes para fora do estado. A comercialização dos vinhos geralmente se fazia em pipas de 100 litros ou em garrações. Neste período também houve uma consolidação da produção de espumante pelo modo de produção tradicional (TONIETTO, 2003).

De 1938 a 1974 a EEVE que foi um laboratório de referência, onde todos os vinhos produzidos, antes da venda tinham que passar pela análise deste. Caso não atendesse aos critérios estabelecidos a cantina deveria filtrar novamente o vinho. Então nesse período, após adquirirem um caráter científico e introduzirem novas variedades de castas com maior facilidade por possuírem uma interação com os produtores, adotaram novas técnicas de cultivo, além disso, aprimoraram a avaliação e a elaboração dos vinhos.

Até 1960 a indústria vinícola não apresentou grandes avanços no âmbito industrial. A partir de 1960, aos poucos as indústrias vinícolas (principalmente as cooperativas) caxienses foram perdendo espaço no mercado para as de Bento Gonçalves. Isto porquê as cooperativas recebiam a uva do agricultor, processavam e somente depois de venderem o vinho que a cooperativa pagava os associados. Esse processo levava alguns meses. Já se o produtor vendesse direto para as cantinas, o valor das uvas geralmente era recebido na hora da venda. Muitos produtores acabavam vendendo as uvas para as cantinas de Bento Gonçalves.

Em 1964 a viticultura iniciou uma nova fase, onde as multinacionais contemplaram o setor, através de grandes empresas privadas como a Almadén, Chandon e Martini & Rossi, apesar da resistência das cooperativas contra a penetração das multinacionais. Trazendo consigo uma intensificação na concorrência, maior fiscalização estatal e uma certa disputa para garantir a matéria-prima, visto que muitas vinícolas não produziam toda a quantidade necessária de uvas para a sua escala de produção de vinhos. Dessa forma, compravam a matéria-prima de pequenos produtores.

Segundo Santos (1978) de 1969 a 1973 as cooperativas foram responsáveis por 50% da produção de vinhos no RS, um número significativo. Porém os cooperados estavam levando a cooperativa como uma segurança, nos anos em que a safra estava ruim e os preços de mercado estavam bons, os cooperados vendiam a uva por fora. E quando a safra dava um volume maior, os cooperados voltavam às cooperativas, onde tinham a certeza que toda sua produção seria comprada.

Antes de 1970 os insumos já eram utilizados, mas menos agressivos e em menor quantidade. Os utilizados antigamente eram a cal e o verdame. Essa inserção teve como resultado uma diminuição na quantidade de trabalhadores sazonais. Algumas tarefas que foram reduzidas com essa introdução de insumos foi lavrar a terra, capinar, cortar e transportar a capoeira para baixo dos parreirais. Tornando a mão de obra familiar suficiente nessas épocas. Porém durante a colheita da uva, que é uma fase que exige agilidade e muitos braços, eram contratados peões (SANTOS, 1978).

Todas as tecnologias tinham a intenção de facilitar a atividade dos agricultores. Quando os mesmos começaram a utilizar os insumos (a partir da década de 1970) e perceberam que fazendo uso deles poderiam ter uma produção com menor déficit, começou a surgir os equipamentos que pulverizavam os defensivos. Primeiro era utilizada uma máquina manual levada nas costas, feita de lata, como uma mochila, depois, no mesmo sistema da mochila foi criado uma de plástico, depois ainda uma máquina manual puxada por uma carroça e posteriormente a motobomba pulverizadora (SANTOS, 1978).

Desde a década de 1970, que segundo Tonietto (2003), compreende o terceiro período evolutivo na viticultura, correspondente aos vinhos varietais, principalmente as viníferas de origem francesa que aos poucos vão substituindo as de origem italiana. Paralelo a isto, uma modernização no transporte de uvas, agora em caixas plásticas. Um conjunto de avanços que trouxeram um novo referencial para os vinhos brasileiros e os vinhos finos acabaram ganhando espaço.

Segundo Rodrigues (1972), na década de 1970, em quantidade de produção Caxias do Sul ficava atrás apenas de Bento Gonçalves. E em 1971 mais 500.000 pessoas, fragmentadas em 100.000 famílias se dedicavam à vitivicultura no RS. Distribuídas nas funções de cultivo, produção do vinho, transporte e comercialização. No mesmo ano mais de 20 cultivares europeias eram produzidas no estado. Existiam 1.200 indústrias que processavam a uva, 329 estabelecimentos engarrafadores e 31 fábricas de bebidas compostas. Deixando o RS com 80% da produção total de vinhos no país.

Além disso, ocorreu um forte desenvolvimento dos sistemas de engenharia e uma modernização da agricultura, resultando em um aumento da produção e circulação dos alimentos coloniais. Isso porque verificou-se um aumento da população urbana junto com uma mudança na forma de alimentação.

Ao mesmo tempo, novas normas sanitárias proíbem a produção artesanal de muitos produtos, dentre eles, os vinhos. Passa a ser necessário uma rotulagem mais específica, como informações nutricionais e teor alcoólico da bebida. Além das exigências na própria produção, o que acabava deixando o vinho com um preço mais alto. Com essas exigências muitos feirantes deixam de comercializar vinhos, suco de uva e geleia artesanal na cidade. A partir daí, teve uma intensificação na concorrência, aumento da fiscalização estatal e a compra e venda se torna mais formal, com pedidos e contratos.

Boa parte da responsabilidade pela modernização no campo e no processamento ficou por conta das instituições. Em Caxias do Sul e na Serra Gaúcha as que mais atuaram foram o IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho), a Embrapa Uva e Vinho e as conveniadas como a Emater, o SINDIRURAL (Sindicato Rural de Caxias do Sul), FECOVINHO (Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul), entre outras instituições não menos importantes.

A Embrapa Uva e Vinho ou o CNPUV (Centro Nacional de Pesquisa da Uva e do Vinho) foi criada em 1975. É reconhecida nacionalmente como a maior organização de pesquisa em vitivinicultura do país, tem uma sede em Bento Gonçalves, no Vale dos Vinhedos. Atuando na modernização tecnológica da produção, contribui com o melhoramento genético, criando as variedades híbridas, com forte plantação na cidade. Além de aumentar a competitividade através da difusão de novas tecnologias e o mais importante, fazem pesquisas para aumentar a produtividade e a qualidade do vinho nacional.

O IBRAVIN foi fundado em 10.01.1998, através da Lei nº 10.989 de 13.08.1997, que diz respeito ao FUNDOVITIS (Fundo de Desenvolvimento da Vitivinicultura), de onde os projetos são financiados. Dentre as ações realizadas pelo IBRAVIN está a ampliação da comercialização dos vinhos nacionais no mercado interno. O mesmo se localiza no Vale dos Vinhedos. Portanto, podemos perceber que existem algumas instituições de segmentos variados em prol do desenvolvimento e suporte na vitivinicultura, tanto na Serra Gaúcha como em Caxias do Sul propriamente dito, conforme é apresentado no quadro 1.

Conforme o artigo quarto do seu Estatuto, o IBRAVIN tem por objetivo promover e ordenar institucionalmente o setor vitivinícola, notadamente nas questões concernentes à produção de uvas, de vinhos, de suco de uva e de qualquer outro produto derivado da uva e do vinho, em todos os seus âmbitos: agrícola, produtivo, de elaboração, técnico, comercial, de promoção, de consumo, estrutural, organizacional, cultural, ambiental, jurídico, legal e institucional. (FARIAS, 2016, p.142)

Quadro 1: Representação Esquemática das Principais Organizações Vinculadas à Vitivinicultura na Serra Gaúcha

<p>Associações Representativas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) - União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA) - Comissão Interestadual da Uva (COMIUVA) - Associação Brasileira de Enologia (ABE) - Sindicato das indústrias do vinho do RS (SINDIVINHO) - Federação das Cooperativas de Vinho do RS (FECOVINHO) 	<p>Organizações de Apoio</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (SEBRAE-RS) - Associação Gaúcha de Vinicultores (AGAVI) - Associação dos Produtores de Vinhos do Vale dos Vinhedos (APROVALE) - Associação de Produtores de Vinhos dos Altos Montes (APROMONTES) - Associação de Produtores de Vinho de Pinto Bandeira (ASPROVINHO) - Associação dos Vinicultores de Garibaldi (AVIGA) - Associação dos Engenheiros Agrônomos da Região dos Vinhedos - Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica (EMATER)
<p>Organizações de Pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Embrapa Uva e Vinho (EMBRAPA CNPUV) - Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (FEPAGRO) 	<p>Organizações de Ensino</p> <ul style="list-style-type: none"> - Campus Bento Gonçalves do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS (IFRS) - Universidade de Caxias do Sul (UCS) - Universidade Federal do RS (UFRGS)

Fonte: Farias, 2016.

Algumas famílias apresentavam vínculos com diferentes mercados, pois possuíam uma produção também diversificada. A caráter de exemplificar, a família possui um parreiral, de onde tiram a maior parte de sua renda, com a venda de uvas para cantinas e ao mesmo tempo possuem algumas galinhas, onde vendem os ovos informalmente para conhecidos. Concomitantemente, possuíam uma pequena horta, onde plantam para o consumo próprio, que é o caso de uma propriedade visitada no interior de Caxias do Sul.

Os instrumentos de trabalho foram aprimorados e ao mesmo tempo, surgindo novas tecnologias, como a troca das pipas de carvalho (figura 17) pelas pipas de inox (figura 18), o engarrafamento passou a ser mecanizado, podendo variar conforme a quantidade produzida.

Figura 17: Pipas de madeira.



Fonte: Autora, 2018.

Figura 18: Pipas de inox.



Fonte: Autora, 2018.

As figuras 19 e 20 foram tiradas em uma cooperativa vinícola, onde o principal meio de venda é a granel. Por isso não é necessária uma máquina industrial para engarrafamento. Na máquina apresentada na figura 19, as garrafas são colocadas nos bicos, quando enche a mesma possui um sensor que interrompe a passagem do vinho. Se a intenção é encher garrafões que são maiores, a superfície em que os respectivos são apoiados, possui regulagem de altura, para fechar as garrafas, o processo é manual, e para os garrafões, possui um aparelho específico (figura 20). Na cooperativa a rotulagem é feita manualmente. Por se uma produção em pequena escala, necessita de pouca mão de obra, uma ou no máximo duas pessoas conseguem realizar esta etapa.

Figura 19: Máquina de engarrafamento.



Fonte: Autora, 2018.

Figura 20: Máquina para fechar garrações e garrafas com rolha.



Fonte: Autora, 2018.

Na cantina particular visitada, pelo foco ser a venda de produtos engarrafados, a máquina era industrial, onde primeiro as garrafas passavam por um filtro e uma limpeza (figura 21), após, corriam pela esteira até chegar no setor que eram enchidas e tampadas, continuavam na esteira até chegarem no setor onde o rótulo era colocado (figura 22). Apesar da máquina ser ágil e dispensar muita mão de obra, ainda não é totalmente independente. Em época em que a produção está no seu auge, necessita de quatro pessoas para acompanharem o processo, uma para cada etapa da máquina.

Figura 21: Parte da máquina responsável pela limpeza das garrafas.



Fonte: Autora, 2018.

Figura 22: Parte da máquina responsável pela rotulagem.



Fonte: Autora, 2018.

O aumento da concorrência trouxe junto uma exigência maior na produção e uma certa padronização nos níveis de açúcar da fruta, por exemplo. Se os níveis pré-estabelecidos estivessem alterados, a indústria poderia alterar o valor de pagamento. Se o teor estivesse abaixo, a indústria comprava com um preço menor e corrigia esse desnível com a fermentação (SANTOS, 1978).

Ainda sobre os níveis de açúcar, a exemplo da cooperativa visitada, quando a matéria-prima chega, antes de entrar para o processamento, é retirada uma amostra aleatória da uva, colocada dentro de uma máquina onde ela é esmagada, no suco que sai, é colocado em uma espécie de medidor que mostra o grau de açúcar do suco, a partir daí será decidido o valor a ser pago. Se a amostra estiver com um grau menor que 10, é considerado muito baixo. As uvas produzidas em Caxias do Sul apresentam um grau entre 12 e 15. Quanto maior o grau, menos açúcar industrializado é necessário adicionar. Sabendo que é permitido colocar no máximo 35 kg de açúcar para cada 1.000 litros de vinhos. O açúcar utilizado é o de cozinha, comprado em mercados convencionais.

Outro comparativo é o tratamento de efluentes, antigamente não era necessário. Segundo relato em entrevista, agora existe uma fiscalização rígida por parte do Ministério da Agricultura e pela FEPAM (Fundação Estadual de Proteção Ambiental), onde a cada quatro anos é renovado o contrato. Geralmente as cantinas contratam um laboratório para monitorar o tratamento, se está tudo dentro das normas, o laboratório contratado encaminha uma nota para a FEPAM em que consta os resultados das análises realizadas. A partir disso a FEPAM renova o contrato. O bagaço deve ter um destino correto, e cada vez que é solto na natureza, deve ser emitida uma

nota. Dentro da cantina, o piso possui algumas exigências, onde seja impermeável, para não deixar os resíduos passarem e contaminarem o solo. A mesma coisa acontece com a água que é liberada a natureza.

Reconhecemos que é de extrema importância essa fiscalização, pois segundo Debastiani et. al (2015) os efluentes vinícolas possuem grande potencial de poluição, poluindo cem vezes mais que efluentes urbanos. Porém podem variar conforme o tipo de vinho produzido, tecnologia utilizada e o consumo de água. A ausência do tratamento correto pode acarretar na poluição da água e degradação do solo e da vegetação.

Antes da uva entrar na cantina, ela é pesada e vai direto para a máquina que as processa (figura 23), dessa máquina elas vão direto para as pipas por gravidade, através de uma tubulação. Elas ficam em repouso por mais ou menos 6 meses, se estiverem nas pipas tradicionais (de carvalho). Caso fiquem nas pipas com regulagem de temperatura, ficam até 7 dias, dependendo do tipo de vinho. Encerrada esta etapa, o vinho é filtrado, se for engarrafado na própria propriedade, se a venda é a granel, após o repouso, o vinho já é vendido, sem nenhum processo além. Feito a filtragem do vinho, junto com os estabilizantes, ele está pronto para ser engarrafado.

Figura 23: Moedor de uvas.



Fonte: Autora, 2018.

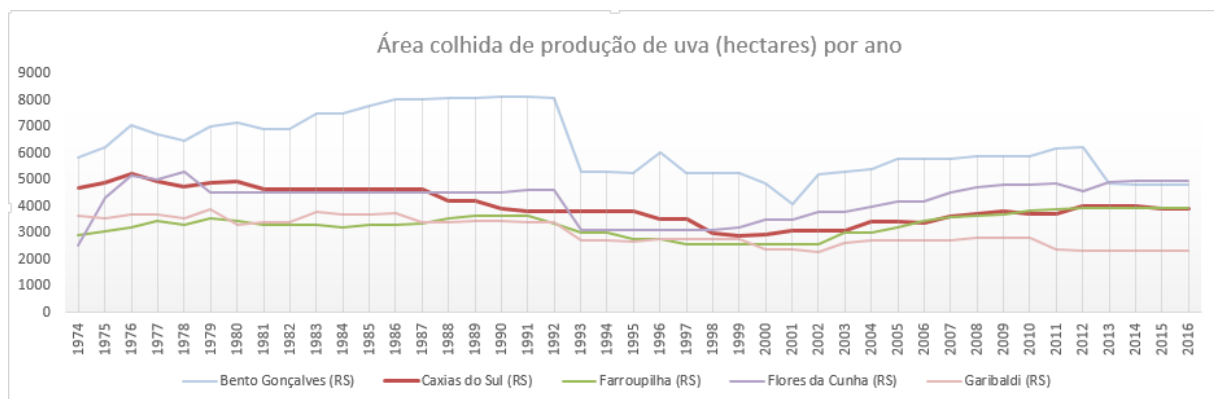
4.2 CAXIAS DO SUL NO CENÁRIO REGIONAL

A cidade não possui empresas de grande porte no ramo vitivinícola, porém possui várias cantinas de pequeno e médio porte. A agricultura intensiva, com grandes maquinários, alto uso de insumos não aparece tanto na cidade, estas características ficam por conta de Bento Gonçalves, onde abriga grandes empresas no ramo, como a Miolo (antiga Almadén), Casa Perini, Cooperativa Vinícola Aurora, entre outras.

Quando o assunto é a produção de uvas, Caxias do Sul se localiza em terceiro lugar na região, ficando atrás apenas de Bento Gonçalves e nos últimos anos de Flores da Cunha, conforme mostra o gráfico 1. A cidade apresentou pouca variação no decorrer dos anos. Em algumas épocas (principalmente de 1997 a 2003) a produção esteve em baixa por fatores naturais, como o clima.

Para a elaboração deste gráfico o principal critério utilizado foi buscar as cinco cidades com maior produção do estado, coincidentemente todas localizadas na Serra Gaúcha. Analisando os dados de todo o estado, podemos concluir que a Serra Gaúcha é responsável pela maior quantidade de produção de uva do RS. Os dados referentes a produção de vinho não foram disponibilizados pelas instituições consultadas.

Gráfico 1: Produção de uva (hectares por ano).



Fonte: IBGE – Produção Agrícola Municipal. Elaborado por Amanda Francisco da Silva.

Ao mesmo tempo a produção familiar deixa de ser suficiente nas cantinas particulares, o mercado exige profissionais especializados, com formação acadêmica, que acompanhem e permaneçam na propriedade. Para que o crescimento empresarial aconteça é necessário que exista uma equipe multidisciplinar, trabalhando em prol de um mesmo objetivo. Porém, além

de ter a necessidade de uma mão de obra externa, boa parte das tarefas é feita por membros da família (tabela 1).

A jornada de trabalho varia conforme a época do ano, apesar de não ter mudado muito com relação a adicionar mais processos, mas claro, quanto maior a produção, mais tempo de trabalho é exigido. De janeiro a fevereiro é a época da colheita, em uma das entrevistas realizadas a colheita leva três meses para garantir o turismo, aproveitando para transmitir aos mesmo a experiência da colheita. De março a agosto são os meses de descanso no parreiral, diminuindo a jornada de trabalho, onde é passado apenas um tratamento para evitar doenças como a muchadeira. Em agosto começava a poda e amarrar os galhos com vime para facilitar a brotação, e os tratamentos continuavam até a colheita.

Tabela 1: Pessoal Ocupado em Estabelecimentos Agropecuários, com Laço de Parentesco com o Produtor, Envolvido no Cultivo de Uvas (2006).

Cidade	Quantidade de Pessoas Envolvidas no Cultivo da Uva com Laço de Parentesco com o Produtor
Bento Gonçalves	3.793
Caxias do Sul	2.733
Farroupilha	2.253
Flores da Cunha	2.906
Garibaldi	1.709
Partic. Serra/Brasil (%)	54%
Partic. Serra/Sul (%)	68%
Partic. Serra/RS (%)	82%

Fonte: IBGE – Censo Agropecuário (2006). Adaptado pela autora.

Nota: Tabela 806 - Pessoal ocupado em estabelecimentos agropecuários em 31/12/2006, total e de 14 anos e mais, com laço de parentesco com o produtor por sexo, grupos e classe de atividade econômica e grupos de área total.

Em um dos estabelecimentos visitados, a cantina começou suas atividades em 1950, com uma produção em pequena escala, estabelecida apenas em circuitos regionais. Depois os filhos cresceram, se formaram em cursos de interesse para a cantina e começaram a trabalhar junto ao estabelecimento. Hoje a cantina é uma das maiores da cidade. E é praticamente familiar, pouca

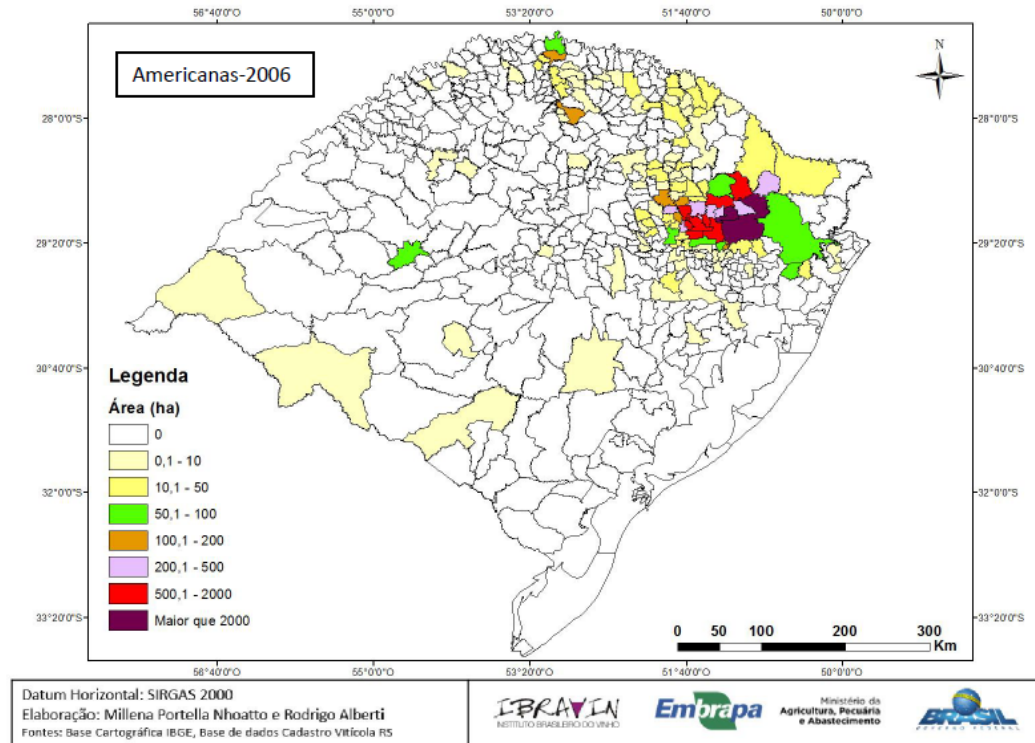
mão de obra é externa. Desde o manejo da videira até a gestão da vinícola, são feitos pela família. Somente a limpeza, produção no restaurante e a venda na loja da cantina que quem faz são pessoas contratadas externamente.

A partir de 1990, com a abertura comercial no Brasil o consumidor passou a ter contato com uma variedade maior de vinhos, tornando o mercado mais competitivo e o consumidor mais exigente. Este consumidor procura saber da variedade da uva, safra e qualidades do vinho. Este cenário incentivou os produtores a investirem, procurando meios para aumentar a qualidade dos seus produtos. Um dos meios foi a criação das Indicações Geográficas (ID), que visa “sinalizar” determinadas regiões em detrimento dos vinhos de qualidade. A primeira ID em vinhos do Brasil, corresponde ao Vale dos Vinhedos.(TONIETTO, 2003).

A alternativa de implementação de indicações geográficas tornou-se concreta no Brasil a partir do advento da Lei nº 9.279 - “Lei da Propriedade Industrial”, de 14 de maio de 1996 (Brasil, 1996). Com ela, pela primeira vez o Brasil veio a contemplar a possibilidade da proteção legal das indicações geográficas para os produtos vinícolas e, igualmente, para outros produtos da agropecuária e da agroindústria nacional. (TONIETTO, 2003, p. 2)

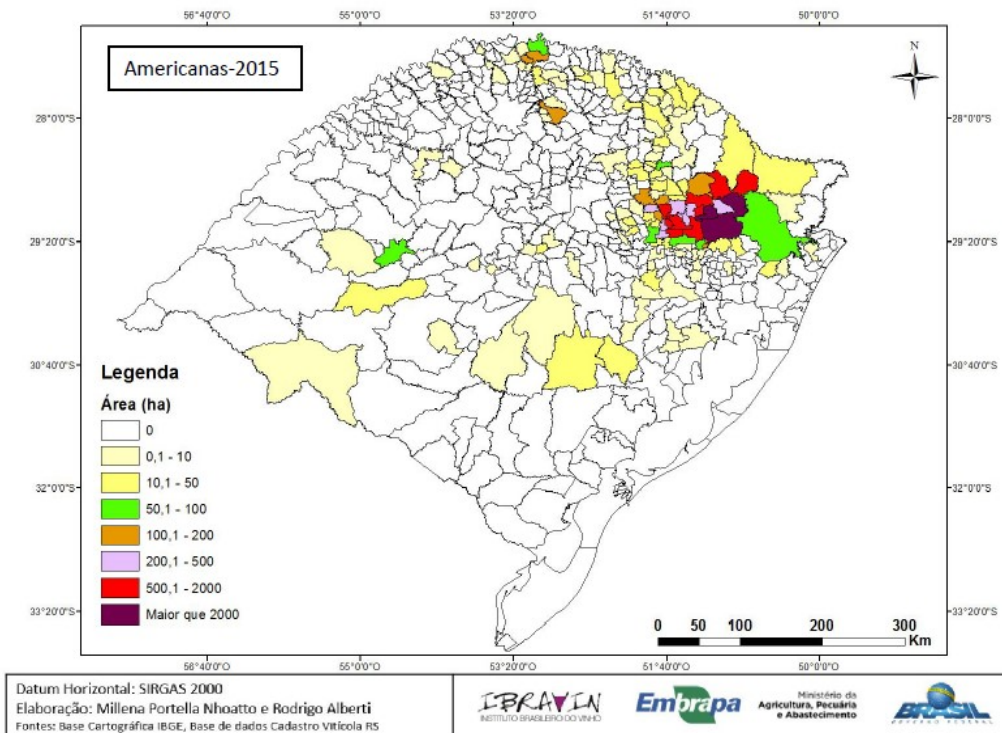
Conforme veremos nas figuras a seguir, Caxias do Sul possui uma produção de uvas variadas, mas o que predomina é a produção das variedades de castas americanas, diferente de alguns municípios vizinhos como Bento Gonçalves e Farroupilha onde a predominância na produção são de variedades viníferas. Com relação a produção de variedades americanas, de 2006 para 2015, Caxias do Sul se mostrou com a produção estável, conforme mostram as figuras 24 e 25. Nas duas imagens a cidade se manteve na classificação de mais de 2.000 ha, representado pela cor roxa. A maior variação ficou no centro-oeste do Estado. As cidades de Caçapava do Sul e Cachoeira do Sul não produziam esta variedade em 2006 e em 2015 já possuem uma pequena produção. Uruguaiana e Bagé deixam de produzir esta variedade.

Figura 24: Produção de uvas americanas em 2006, por hectares.



Fonte: Embrapa, 2018.

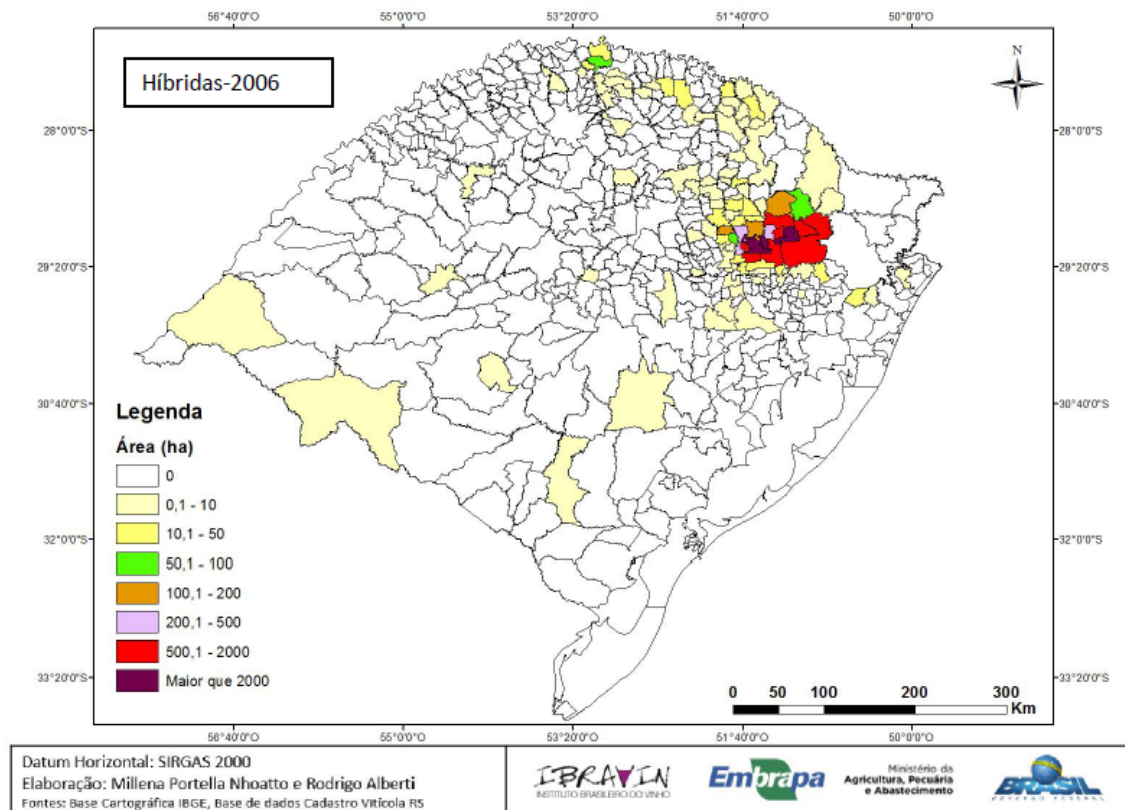
Figura 25: Produção de uvas americanas em 2015, por hectares.



Fonte: Embrapa, 2018.

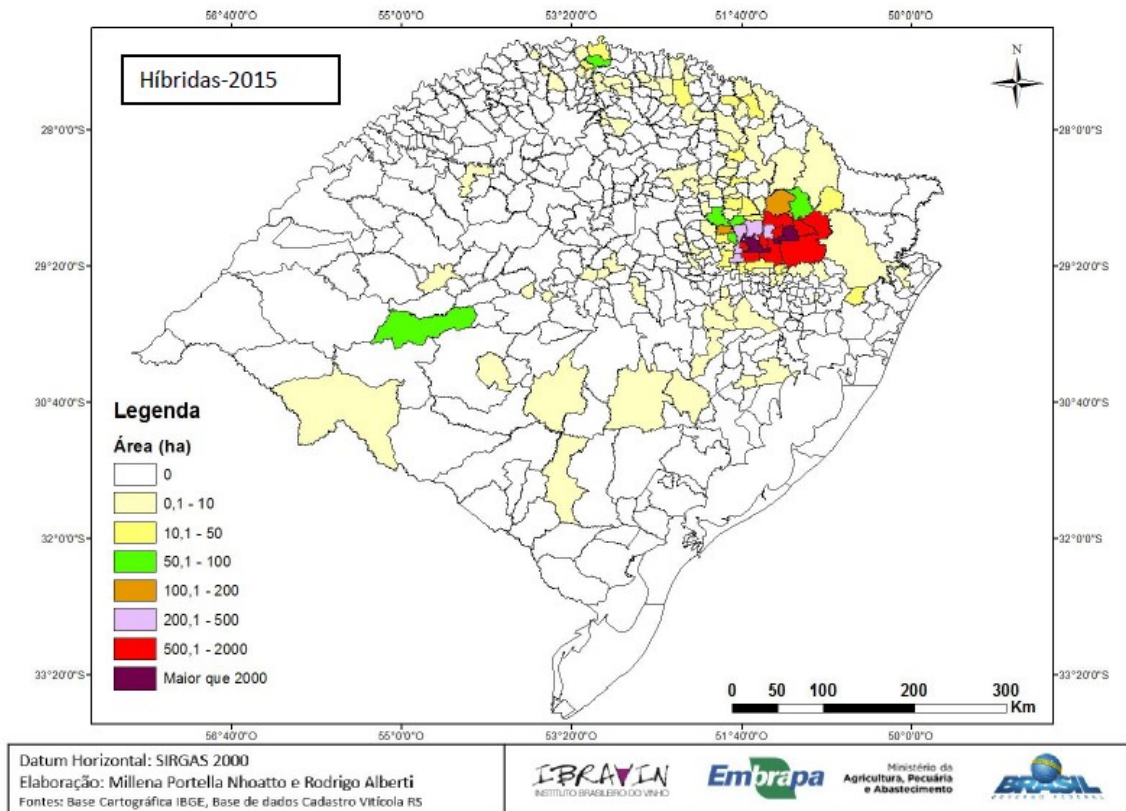
Com relação as uvas híbridas, conforme mostra as figuras 26 e 27, Caxias do Sul e a região da Serra Gaúcha como um todo ficaram estáveis de 2006 para 2015, sem grandes avanços nem retrocessos. A cidade permaneceu na classificação de 500,1 a 2.000 ha, representado pela cor vermelha, na figura. Uruguaiana, localizada na Campanha Gaúcha deixou de produzir castas híbridas. Cacequi que não produzia híbridas em 2006, em 2015 passou para uma produção de 50,1 a 100 hectares (representado pela cor verde).

Figura 26: Produção de uvas híbridas em 2006, por hectares.



Fonte: Embrapa, 2018.

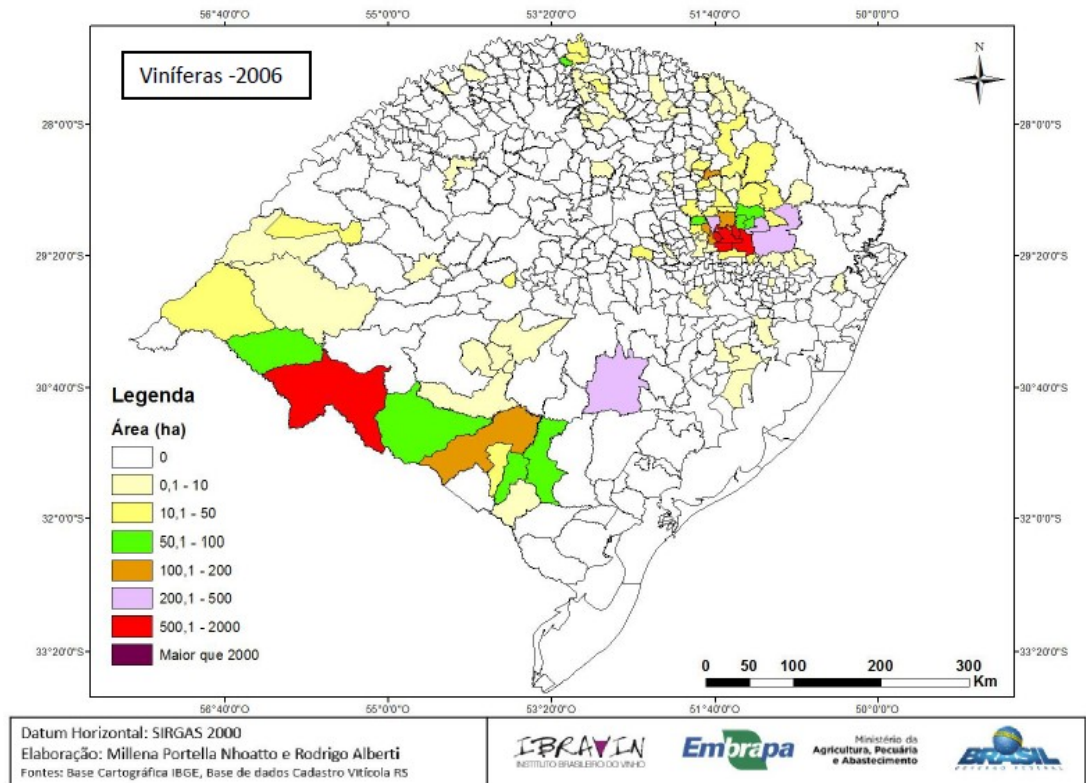
Figura 27: Produção de uvas híbridas em 2015, por hectares.



Fonte: Embrapa, 2018.

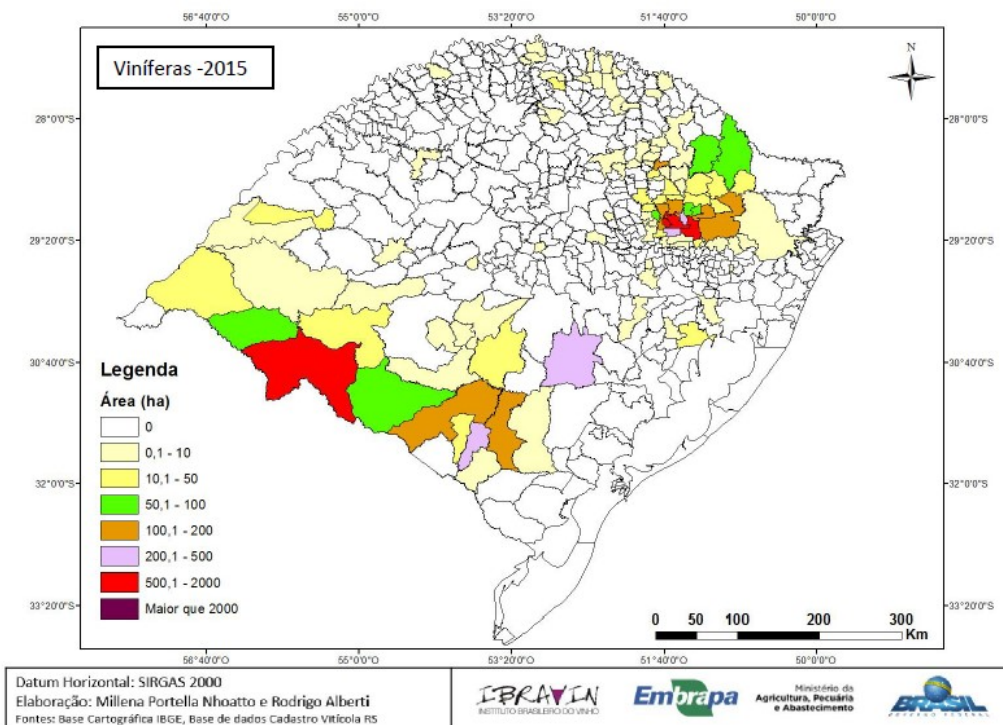
Nas figuras 28 e 29 estão expostas as variedades viníferas. Dentre as três alternativas (americanas, híbridas e viníferas) mostradas no presente trabalho, esta foi a que modificou. De 2006 para 2015 ocorreu uma diminuição na produção, passando de 200,1 a 500 (representado pela cor lilás no mapa) para 100,1 a 200 (representado pela cor laranja no mapa). Caçapava do Sul em 2006 não produzia viníferas, para 2015 teve um crescimento significativo, passando para 10,1 a 50 hectares de área plantada. Santana do Livramento se manteve estável com uma produção de 500,1 a 2.000 hectares. A região da Campanha Gaúcha vem aumentando cada vez mais a sua produção de vitivinicultura.

Figura 28: Produção de uvas viníferas em 2006, por hectares.



Fonte: Embrapa, 2018.

Figura 29: Produção de uvas viníferas em 2015, por hectares.



Fonte: Embrapa, 2018.

Hoje, segundo o SIMECS (Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânicas e de Material Elétrico de Caxias do Sul), a cidade conta com 1.756 empresas metalúrgicas que variam a quantidade de funcionários. E segundo o SINDIVINHO (Sindicato da Indústria do Vinho, do Mosto de Uva, dos Vinagres e Bebidas Derivadas da Uva e do Vinho do Estado do Rio Grande do Sul), Caxias do Sul conta com 79 vinícolas ativas na Receita Federal, neste número inclui as cooperativas. Porém não quer dizer que todas essas estejam em exercício. De 70% a 80% dessas vinícolas são consideradas micro empresas, com mão de obra familiar.

4.3 NOVAS ESTRATÉGIAS

Algumas estratégias estão sendo utilizadas para aumentar as vendas. Entre elas está o enoturismo, produção diversificada, bebidas com um selo de artesanal, *design* dos rótulos, restaurantes que trazem a alimentação típica do colono italiano. Segundo Tonietto e Mello (2001), a vitivinicultura brasileira já passou por três fases e estamos na quarta fase, onde os produtores buscam a identidade do vinho e a referência ligada às regiões. A primeira se refere à imigração italiana, a segunda referente à diversificação da produção, a terceira à inserção de tecnologia pensando na qualidade e a quarta, que se refere ao período dos anos 2000 em diante.

O enoturismo está associado às atividades de lazer relacionadas ao mundo dos vinhos. O turismo pelas vinícolas caxienses geralmente incluem a degustação, visita interna e nos parreirais. Como dito anteriormente, em uma cantina visitada, o turista ajuda na colheita (figura 30) possibilitando uma nova experiência e fazendo com que se sinta parte do processo e aumenta a relação das pessoas com o cultivo. Além disso, é uma viagem pela história da cidade, que está vinculada à vitivinicultura. Existe um interesse em preservar o artesanal, o antigo, que remete ao colono italiano e à produção rudimentar. Junto a isto está o contato com o rural, com a história e com a cultura da cidade e região.

Figura 30: Turistas na colheita da uva.



Fonte: <https://www.cantinatonet.com.br/index.php?route=information/turismo/galeria> acesso em 26 de Mai. 2018.

Porém, para que as vinícolas consigam se tornar atrativas para o turismo, são necessários investimentos e uma reorganização da produção. Afim de exemplificar, utilizo a experiência de uma cantina visitada, na qual sua colheita é estendida em um ou dois meses, para três meses. Como uma estratégia para receber turistas por mais tempo, afinal a participação na colheita da uva é o principal atrativo.

Do ponto de vista das vinícolas e dos produtores de vinho, as principais vantagens experimentadas decorrem de uma maior proximidade com o cliente. Assim, na medida em que os visitantes passam a ter um maior contato e conhecimento dos produtos, a percepção e fidelidade tende a melhorar, criando, também, vínculos subjetivos entre produto e consumidor. (FLORES, 2015, p.52)

Quando o contato passa a ser direto, aumentam as oportunidades de comercialização, se dispensa o intermediário e conseqüentemente, os lucros podem ser maiores.

Além disso, a paisagem é um fator essencial na vitivinicultura, pois através dela apresentam-se grande parte dos atrativos turísticos. Segundo Souza (2015), paisagem é o espaço ligado à visão de um observador. A paisagem é construída e engloba desde aspectos físicos até culturais e as relações sociais que se estabelecem naquele espaço. Dessa forma, o turista chega ao destino com uma expectativa de paisagem que é construída através de suas percepções, e ao longo de suas experiências durante a visita, a paisagem vai se reconstruindo.

Outro atrativo junto ao turismo são os restaurantes, alguns dentro do espaço da cantina. Nos restaurantes, a ideia da simplicidade permanece na decoração e no cardápio uma grande variedade de pratos que remetem a cultura italiana. Pratos como a sopa de agnoline¹⁰, polenta e tortéis¹¹ (figura 31). E de sobremesa fica o sagu com creme¹². Esta sobremesa é uma mistura de culturas, onde vem o vinho produzido pelos imigrantes e o sagu de mandioca, que vem dos indígenas. A bebida é o suco ou o vinho que são produzidos no estabelecimento.

Figura 31: Pratos de um almoço em um dos estabelecimentos visitados.



Fonte: <https://www.cantinatonet.com.br/index.php?route=information/restaurant#galeria> acesso em 04 de Jun. 2018.

A cidade criou a Festa Nacional da Uva, que no início era apenas uma feira agroindustrial, com o objetivo de expor os produtos fabricados em Caxias do Sul. Após 1930, foram incorporados novos objetivos, entre eles mostrar ao público aspectos da imigração italiana, como a relação com a terra, os cultivos, trajes e as dificuldades enfrentadas no início. Esses aspectos eram mostrados através dos desfiles realizados em uma das principais ruas da cidade. Hoje a festa ocorre a cada dois anos, entre os meses de fevereiro e março. Conta com desfiles, rainha e princesas e no Parque de Eventos da Festa da Uva ocorrem shows, exposições dos mais

¹⁰ Massa que o formato lembra uma flor com mais ou menos um centímetro, recheado com frango, queijo ralado, pão e temperos.

¹¹ Massa em formato de pastel, recheado com moranga e tempero.

¹² Sobremesa feita com vinho tinto, junto com um creme branco.

variados segmentos (desde agrícola até vestuário). Possui um espaço onde as uvas produzidas são expostas em um painel, com a identificação de cada uma. Além do espaço onde são expostos instrumentos utilizados antigamente, desde rádios e televisões até instrumentos de trabalho.

O Parque de Eventos da Festa da Uva hoje é administrado pela Festa Nacional da Uva Turismo e Empreendimentos S/A, porém a Prefeitura de Caxias do Sul é a acionista majoritária. Além desta festa, o parque recebe diversos eventos durante o ano, colaborando para o turismo da cidade.

Outra estratégia adotada pelas empresas é o selo de alimentos e bebidas artesanais. Como vimos anteriormente no presente trabalho, a vitivinicultura teve a fase em que toda a produção era artesanal, uma segunda fase em que entram as grandes empresas e a industrialização, com forte mecanização e arrisco a dizer que estamos na terceira fase¹³. Na qual a produção artesanal volta a ser valorizada.

Esta maneira de elaboração do vinho remete o consumidor a uma produção rudimentar, associado ao saudável, onde existe uma baixa adição de conservantes e produção em pequena escala. Na qual a herança cultural é o fator predominante e o patrimônio alimentar, que incluem fatores socioculturais, identidade e principalmente conhecimentos e habilidades de uma certa localidade (SILVA, 2015).

Este é o ponto em que os estabelecimentos procuram uma diferenciação no mercado coexistindo com os processos de padronização no consumo e na produção da bebida. Apesar da produção alimentar artesanal ter cedido espaço para a industrialização, ela ainda possui um certo espaço. Buscando uma valorização dos produtos com características diferenciadas e de qualidade. Junto a isto os preços devem ser acessíveis aos consumidores e também aos produtores. Dessa forma a estratégia acaba sendo a construção de uma identidade territorial, possibilitando uma agregação de valor acima do produto (MALUF, 2004).

A produção artesanal é diferenciada na sua matriz técnica e econômica do sistema, com modos de produzir, conservar e distribuir. Outra característica é a falta de domínio pleno dos

¹³ Esta classificação é referente ao selo de alimentos artesanais e não a vitivinicultura como um todo, conforme mostra a classificação na página 67.

processos industriais e a preocupação em manter a qualidade da matéria-prima¹⁴. Essa forma de cultivo e processamento permanece vendendo em feiras, restaurantes e pequenos mercados.

Conforme dito anteriormente, o SINDIVINHO possui o cadastro de 79 vinícolas em Caxias do Sul, sendo que grande parte são micro empresas. Algumas delas vendem seus produtos em feiras, em garrações ou garrafas de plásticos, apresentando um menor valor agregado. Hoje em dia as feiras são mais estruturadas e com uma variedade maior de produtos disponíveis ao consumidor, diferente das feiras do século XX. Antigamente os comerciantes levavam seus produtos a cavalo, hoje levam em caminhões, possibilitando transportar uma maior quantidade de produtos. Além disso, hoje é exigido que os produtos possuam um rótulo.

Para aumentar seus rendimentos, os estabelecimentos Caxienses vêm buscando diversificar sua produção, aderindo a novas variedades de castas, algumas viníferas como por exemplo a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Blanc, Ancellotta e Syrah. Além das variedades americanas e híbridas já produzidas, como por exemplo a Isabel, Jacquez, Herbemont, Niágara e Seibel. Apesar da produção na cidade ser em sua maioria destinada aos vinhos de mesa, já existe a produção de vinhos finos também. Junto às novas variedades de castas estão novos investimentos no setor, como foi mostrado no capítulo 3.1.

Quanto mais investimentos existirem, espera-se que aumente a produção, os lucros e também a qualidade dos vinhos. Basta adequar as tecnologias existentes no mercado as necessidades e perspectivas do estabelecimento. Além da produção de vinhos finos e de mesa, outros derivados estão sendo elaborados. Como o suco de uva tinto e branco, os espumantes e a geleia de uva. Geralmente parte da produção é terceirizada, podendo ser somente uma etapa do processo, como a fermentação ou o processo inteiro, como toda a produção de geleia ou espumantes, por exemplo. Nesse caso a cantina fornece a matéria prima e todo o processo é realizado externo a cantina.

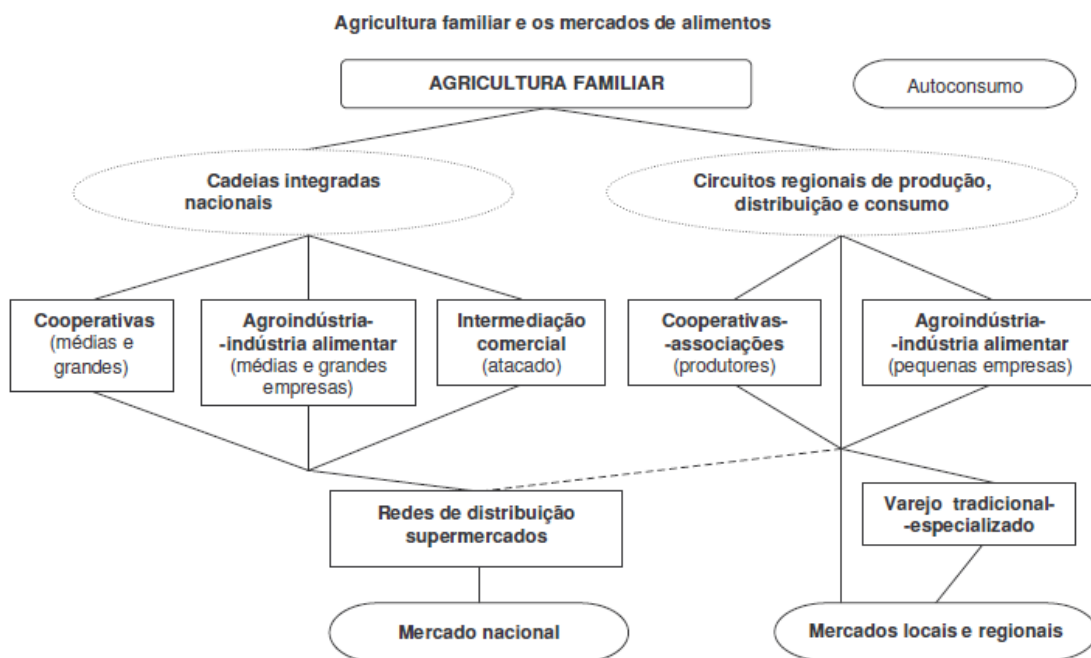
Como dito no capítulo anterior, a partir de 1990, com a abertura comercial no Brasil, os vinhos estrangeiros de boa qualidade começaram a entrar no país, causando uma maior concorrência, estimulando o investimento em tecnologia para aumentar a qualidade dos vinhos da região. Com este cenário, os rótulos dos vinhos estrangeiros inspiraram os empresários da

¹⁴ A produção artesanal não significa que nenhum instrumento seja utilizado e que todos os processos sejam manuais. Podem existir instrumentos, porém existe uma preocupação menor em investir para aumentar a escala de produção, como acontece na indústria.

região a criar um *design* que “imitasse” os rótulos dos vinhos estrangeiros. Como uma estratégia para aumentar as vendas e não saírem do mercado.

Com o tempo, a venda direta passou a ser mais difícil e cedeu espaço para os contratos de venda e compra de produção, em outras palavras, os circuitos curtos de produção ficaram mais escassos e os circuitos espacialmente estendidos ganharam força. As cadeias integradas se tornam comuns, que, segundo Maluf (2004), corresponde as grandes cooperativas e indústrias alimentares. A matéria-prima sai da agricultura familiar (nesse caso) e vai para o mercado que corresponde as vinícolas, formando um circuito regional de produção, porém, para o consumo, o produto muitas vezes é exportado para outros estados, conforme mostra o diagrama 1.

Diagrama 1: Fluxos dos produtos e agricultura familiar.



Fonte: Maluf, 2004. Adaptado pela autora.

5 CONCLUSÃO

Neste trabalho foi analisada a trajetória da produção de uva e vinho em Caxias do Sul, desde a imigração italiana, suas relações com a produção, o que os imigrantes trouxeram na bagagem, como herança cultural, os instrumentos materiais, técnicas e mudas de videiras. Vimos também alguns aspectos da modernização produtiva, entre eles as novas técnicas e os novos instrumentos de trabalho.

No início da imigração italiana na região (de 1875 em diante), a produção era para o autoconsumo, sem a preocupação em produzir para comercializar. Tanto a produção da uva e do vinho, como a criação de animais e a plantação de outros alimentos para o consumo diário. Ao longo do século XX, este cenário foi se modificando. Primeiro havia a troca de mercadorias, depois a venda em pequenas feiras da cidade, houve a inserção das cooperativas e as grandes empresas no ramo vinícola. Um dos objetivos do trabalho foi conjugar o processo de imigração italiana para o Brasil e em particular para Caxias do Sul. Conseguimos alcançar, através de vasta bibliografia sobre o assunto, que permitiu que fossem feitas análises sobre esta etapa importante do processo.

A inserção das cooperativas foi um marco, de onde a pequena produção na própria propriedade passou para uma produção parte externa e parte interna, aumentando a escala de produção. A interna se refere a produção da uva dentro da propriedade. E a externa se refere a produção do vinho que era produzido nas cooperativas. Com isso as técnicas foram sendo adaptadas, novos instrumentos foram inseridos e o estado contratou pessoas especializadas que ficaram responsáveis em gerenciar, desenvolver e aprimorar a produção de uva e vinho de Caxias do Sul.

Até 1960 as cooperativas foram responsáveis pela maior parte da produção de vinhos na cidade. Como as cooperativas pagavam os produtores após a venda dos vinhos, os mesmos começaram a procurar alternativas onde o pagamento fosse mais rápido. A partir daí as cantinas particulares ganharam espaço, pois geralmente faziam o pagamento na hora da compra. Dessa forma as cooperativas ficavam como uma segurança aos produtores.

Até 1960, a indústria vinícola gaúcha se localizava em maior densidade em Caxias do Sul, cenário que foi mudando com o tempo e perdendo espaço para Bento Gonçalves, onde se localizam grandes indústrias, como a Miolo, Casa Valduga e Aurora. Bento Gonçalves conquistou uma Identificação Geográfica, reconhecida como o Vale dos Vinhedos. Mas ainda assim, segundo as pesquisas realizadas, podemos identificar que Caxias do Sul permanece entre as cidades com maior produção de uva do estado e da região. Tendo uma atenção voltada para a produção de uvas americanas. A exportação dos vinhos fica em âmbito nacional.

Diferentes processos estão sendo aprimorados, a Embrapa vem criando novas variedades de castas, que se adaptem as condições geográficas da região. Além da ampla gama de instrumentos existentes no mercado, variando conforme a escala de produção. Atualmente as cantinas vem buscando aumentar suas vendas, utilizando estratégias como o turismo, design

dos rótulos e diversificação da sua produção. Nisso inclui a produção de espumantes, suco de uva e vinhos com castas viníferas.

Para o processo de construção do presente trabalho, as entrevistas e as saídas de campo foram fundamentais, possibilitando o contato com a realidade do agricultor, da vinícola e da cooperativa. Ao mesmo tempo houve dificuldades para ter acesso aos dados da produção atual de uva e vinho.

REFEÊNCIAS

AZEVEDO, Thales de. **Os Italianos no Rio Grande do Sul**: Cadernos de Pesquisa. Caxias do Sul: Educ, 1994. 507 p.

BRASIL. Ibge. Ibge. **IBGE Cidades**. 2010. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/caxias-do-sul/panorama>>. Acesso em: 15 maio 2018.

CARNEIRO, José Fernando. **Imigração e Colonização no Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rio de Janeiro, 1950. 73 p.

CENNI, Franco. **Italiano no Brasil**: "Andiamo in 'Merica". 3. ed. São Paulo: Edusp, 2003. 535 p.

DEBASTIANI, Gilson et al. **Cultura da Uva, Produção e Comercialização de Vinhos no Brasil**: origem, realidades e desafios. In: REVISTA Cesumar Ciências Humanas e Sociais Aplicadas. 20. ed. Maringá: Unicesumar, 2015. Cap. 2. p. 471-485.

FARIAS, Claudio Vinicius Silva. **Formação da Indústria Vitivinícola do RS**: da imigração italiana aos dias atuais. In: ENCONTRO DE ECONOMIA GAÚCHA, 4., 2008, Porto Alegre. **Anais....** Porto Alegre: Naxus, 2008. v. 1, p. 1 - 21. Disponível em: <<https://www.fee.rs.gov.br/4-encontro-economia-gaucha/trabalhos.htm>>. Acesso em: 05 mar. 2017.

FARIAS, Claudio Vinicius Silva. **O Papel das Instituições na Formação e Transformação da Vitivinicultura na Serra Gaúcha**: Possibilidades de Interpretações do Desenvolvimento Rural pela Nova Economia Institucional. 2016. 267 f. Tese (Doutorado) - Curso de Economia, Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

GEORGE, Pierre. O Habitat Rural. In: GEORGE, Pierre. **Geografia Rural**. Rio de Janeiro: Difel, 1982. Cap. 4. p. 123-141.

LEITE, Magda Alves. **Sistemática para Estruturação e Análise de Cadeias Produtivas Agroindustriais**: o caso da cadeia produtiva do leite de Goiás. 2003. 265 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2003.

MALUF, Renato S. Mercados Agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. In: ISRAEL JOSÉ CEFRIN DA SILVA (Porto

Alegre). Fundação de Economia e Estatística (Ed.). **Ensaio FEE**. 25. ed. Porto Alegre: Fee, 2004. Cap. 1. p. 299-322.

PAZ, Ivoni Nör; BALDISSEROTTO, Isabel. **A Estação do Vinho: História da Estação Experimental de Viticultura e Enologia - EEVE - (1921-1990)** Caxias do Sul - RS. Caxias do Sul: Educs, 1997. 152 p.

RODRIGUES, Jimmy. **Subsídios para a História da Uva e do Vinho**. Caxias do Sul: Educs, 1972. 93 p.

SANTOS, José Vicente Tavares dos. **Colonos do Vinho**. São Paulo: Hucitec, 1978. 184 p.

SANTOS, Milton. **A Natureza do Espaço**. 2. ed. São Paulo: Edusp, 2006. 259 p.

SILVA, Clécio A. "**A Construção Espacial do Patrimônio Alimentar**". In: DORIGON, C. et al. **Produtos Coloniais: tradição e mudança**. Chapecó, 2015, 432p.

SOUZA, Marcelo Lopes de. Paisagem. In: SOUZA, Marcelo Lopes de. **Os Conceitos Fundamentais da Pesquisa Sócio-espacial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2015. Cap. 2. p. 43-62.

TONIETTO, Jorge. **Vinhos Brasileiros de 4ª Geração: O Brasil na Era da Indicações Geográficas**. Bento Gonçalves: Embrapa, 2003. 8 p. Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/539005/1/ComT45.pdf>>. Acesso em: 07 jun. 2018.

TRENTO, Angelo. **Do Outro Lado do Atlântico: um século de imigração italiana no Brasil**. São Paulo: Studio Nobel, 1989. 574 p.

WAIBEL, Leo. Princípios da Colonização Européia no Sul do Brasil. **Revista Brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p.3-66, abr. 1949. Trimestral.

APÊNDICE A – Roteiro de Entrevista em Vinícola Particular

1. Como e quando surgiu a vinícola?
2. Toda a produção de uva necessária para a elaboração dos vinhos é daqui?
3. Quais os tipos de uvas que são produzidos?
4. Quais são os instrumentos utilizados (tipos de embalagem, equipamentos...)?
5. Vocês têm assistência técnica?
6. Vocês produzem mais alguma coisa ou só os vinhos?
7. Todo o processamento é feito dentro da cantina?
8. Como é o transporte dos produtos?
9. Qual é o tipo de comércio (supermercado, atacadista, feiras...)?
10. Os produtos se limitam a região ou exportam?

APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista em Cooperativa Vinícola

1. Como e quando começou a cooperativa?
2. Qual era a logística, os agricultores traziam a uva e ela era processada aqui?
3. Quais equipamentos eram utilizados? E em média, qual era a quantidade produzida?
4. Quais eram os processos?
5. E hoje, quais são os equipamentos utilizados? E qual é a quantidade produzida?
6. Qual é o processo de produção, hoje?
7. Quais vinhos vocês produzem?
8. Vocês vendem a granel ou engarrafado?
9. E o transporte dos produtos, como funciona?
10. Com a entrada das multinacionais, qual foi o impacto para a cooperativa?

APÊNDICE C – Roteiro de Entrevista com Antigos Agricultores

1. Quando e por que vocês começaram a produzir?
2. Vocês só produziam a uva?
3. Vocês faziam o vinho para consumo próprio ou vendiam?
4. Quais instrumentos eram utilizados?
5. Quem trabalhava na roça, toda a família?
6. E como era o transporte?