

ENCANTOS DE BACO:

VINHO E CULTURA NO SUL DE MINAS

(ORGANIZADORES)
CLÁUDIO UMPIERRE CARLAN
RICARDO LUIZ DE SOUZA
PEDRO PAULO ABREU FUNARI



Pedro & João
editores

@pedrojoaoeditores

contato@pedrojoaoeditores.com.br
pedrojoaoeditores.com.br

LER
é sonhar
de olhos ABERTOS



@livrariaatelle

Pedro & João
editores

@pedrojoaoeditores

www.livrariaatelle.com
www.pedrojoaoeditores.com.br

A Festa da Uva fortaleceu, divulgou e atraiu turistas e empreendedores que trouxeram a modernidade àquele caminho da prosperidade aberto pelos antigos. Mudanças sociais, econômicas e políticas acompanharam esta caminhada marcada pela presença dos italianos. Leis foram criadas no sentido de valorizar e proteger esta nova riqueza que se fazia presente em Minas Gerais. O vinho estava marcado na memória e nos saberes dos antigos e na ousadia de produzir dos novos. O tempo passou, mudanças aconteceram, restaram as marcas de um áureo período expressas em ruínas, prédios fechados, parreirais abandonados. Mas não foi este "o último gole de uma boa garrafa de vinho degustada entre amigos, pois, sempre existe uma nova possibilidade". Possibilidade esta, expressa na resistência dos antigos e nos novos empreendedores que acreditaram que não era este o último gole do vinho do sul de Minas Gerais. A viticultura contemporânea se expandiu no território mineiro como marca de uma nova geografia da uva e do vinho. Um brinde aos antigos que construíram a história do vinho mineiro e aos novos que acreditaram e retomaram a caminhada. O vinho é um bem cultural que remete à origem e ao desenvolvimento de muitas civilizações, mas acima de tudo, é um produto de prazer, de convivialidade, de sonho.

Profª Drª Rosa Maria Vieira Medeiros
Diretora do CEPAVIN/UFRGS

A História do Brasil tem passado por muitas mudanças nos últimos anos e novos caminhos têm sido apresentados a partir de novos olhares. A História do Vinho no Sul de Minas é uma forma de mostrar uma parte da história do Brasil que antes ficava restrita a relatos não sistematizados de uma região outrora vista como isolada. Agora, com esta obra, a história do Sul de Minas se comunica de forma mais forte com o restante do nosso país.

Glauco José Costa Souza
Universidade Federal Fluminense

APOIO INSTITUCIONAL:



CLÁUDIO UMPIERRE CARLAN
RICARDO LUIZ DE SOUZA
PEDRO PAULO ABREU FUNARI

ENCANTOS DE BACO:
VINHO E CULTURA
NO SUL DE MINAS

ENCANTOS DE BACO:

VINHO E CULTURA NO SUL DE MINAS

(ORGANIZADORES)
CLÁUDIO UMPIERRE CARLAN
RICARDO LUIZ DE SOUZA
PEDRO PAULO ABREU FUNARI

Pedro & João
editores

Esta obra "Encantos de Baco: Vinho e Cultura no Sul de Minas" traz uma importante contribuição que começa com a abordagem referente à história do vinho, desde seus primeiros registros e marcas deixadas nas ânforas onde era guardado. O encanto pelo vinho é algo que começa na degustação e que nos remete a memórias, a imagens, a história, a vida, a tradições e a cultura. O vinho é emblemático, por isso sua história é plena de símbolos, de uma imaterialidade acumulada ao longo dos séculos. Imaterialidade esta que se encontra no patrimônio, na religiosidade, na cultura transmitida de geração em geração. É no sabor, no aroma do vinho que está toda uma história construída com base nos saberes. Saberes este trazidos ainda no período de colonização do Brasil e reafirmados quando da vinda dos imigrantes italianos. Para esses imigrantes o vinho faz parte de sua vida, muito embora tenham vindo como mão de obra para as fazendas de café da região sudeste. Isto significa que, pouco a pouco sua tradição vitícola se tornou realidade e os parreirais, os vinhedos tomaram conta dos espaços do Sul de Minas Gerais. As vinícolas se multiplicaram "competindo, pelos corações, mentes e paladares dos consumidores do vinho", vinho este "perene, prazeroso o suficiente para acompanhar a História da humanidade também nos tempos vindouros".

Encantos de Baco:
Vinho e Cultura no Sul de Minas

O presente trabalho foi realizado com o apoio da
Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível
Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.



**Cláudio Umpierre Carlan
Ricardo Luiz de Souza
Pedro Paulo Abreu Funari
(Organizadores)**

**Encantos de Baco:
Vinho e Cultura no Sul de Minas**

Copyright © Autoras e autores

Todos os direitos garantidos. Qualquer parte desta obra pode ser reproduzida, transmitida ou arquivada desde que levados em conta os direitos das autoras e dos autores.

Cláudio Umpierre Carlan; Ricardo Luiz de Souza; Pedro Paulo Abreu Funari [Orgs.]

Encantos de Baco: Vinho e Cultura no Sul de Minas. São Carlos: Pedro & João Editores, 2021. 275p. 16 x 23 cm.

ISBN: 978-65-5869-508-0 [Impresso]

1. Vinhos. 2. Vinícolas. 3. Vitivinicultura. 4. Sul de Minas Gerais. I. Título.

CDD – 900

Capa: Petricor Design

Imagem da capa: mosaico em Pafos, na ilha de Chipre. Getty images

Ficha Catalográfica: Hélio Márcio Pajeú – CRB - 8 - 8828

Diagramação: Diany Akiko Lee

Editores: Pedro Amaro de Moura Brito & João Rodrigo de Moura Brito

Conselho Científico da Pedro & João Editores:

Augusto Ponzio (Bari/Itália); João Wanderley Geraldi (Unicamp/ Brasil); Hélio Márcio Pajeú (UFPE/Brasil); Maria Isabel de Moura (UFSCar/Brasil); Maria da Piedade Resende da Costa (UFSCar/Brasil); Valdemir Miotello (UFSCar/Brasil); Ana Cláudia Bortolozzi (UNESP/Bauru/Brasil); Mariangela Lima de Almeida (UFES/Brasil); José Kuiava (UNIOESTE/Brasil); Marisol Barenco de Mello (UFF/Brasil); Camila Caracelli Scherma (UFFS/Brasil); Luis Fernando Soares Zuin (USP/Brasil).



Pedro & João Editores

www.pedroejoaoeditores.com.br

13568-878 – São Carlos – SP

2021

AGRADECIMENTOS

Este livro foi uma construção coletiva de muito aprendizado. Sem a ajuda de muitas pessoas, direta e indiretamente, não teríamos sido capazes de terminá-lo na qualidade necessária e desejada.

Primeiramente, gostaríamos de agradecer a todos os autores desta obra, que, em um esforço conjunto, aceitaram compartilhar suas pesquisas, escritos, saberes e experiências. O empenho, dedicação e, acima de tudo, rigor técnico, foram primordiais para a execução do livro. Todos foram incansáveis na tarefa de entregar o melhor para o público leitor. A cada um de vocês, o nosso muito obrigado.

Agradecemos ao Maestro José Remesal Rodríguez, da Universidade de Barcelona, pelo apoio e encorajamento nos momentos certos. Suas experiências e saberes foram fundamentais para o andamento desta obra. Digno de nota foi o engajamento da Prof.^a Dra. Marina Cavicchioli na escrita do excelente arrazoado sobre o livro e seu entusiasmo para com esta obra. Sem embargo, não podemos deixar de reconhecer os belos escritos na orelha deste livro feitos pela Prof.^a Dra. Rosa Maria Vieira Medeiros, do Cepavin/UFRGS. A todos, muito obrigado.

Agradecemos também ao apoio institucional dado pela Prefeitura Municipal de Andradadas/MG, pela Universidade Federal de Alfenas (Unifal/MG) e pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp/SP), CNPq e Fapesp. Sem o apoio de tais instituições, este trabalho seria impossível de ser executado. Sem embargo, agradecemos a cada vinícola de Andradadas/MG e Caldas/MG que auxiliaram nos trabalhos de pesquisa de campo.

Finalmente, agradecemos à Editora Pedro & João Editores pelo excelente trabalho editorial. A você, leitor (a), esperamos que a obra possa contribuir com a discussão acerca da história, memória e

turismo da vitivinicultura no Sul de Minas Gerais. Que a obra seja uma ode a Baco!

Os autores,
Cláudio Umpierre Carlan,
Ricardo Luiz de Souza
Pedro Paulo Funari
Alfenas/MG, 13 de agosto de 2021.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AR - Argentina

BA - Bahia

BE - Bélgica

BR - Brasil

CA - Canadá

CAPES - Centro de Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Ceipac - Centro para el estudio de la interdependencia provincial en la Antigüedad Clásica

Cepavin - Centro do Patrimônio e Cultura do Vinho

CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Compac - Conselho Municipal do Patrimônio Cultural

DE - Alemanha

Embrapa - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Epamig - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

ES - Espanha

Expofica - Exposição e Feira Industrial e Comercial de Andradas

Fapesp - Fundação de amparo à pesquisa do Estado de São Paulo

FR - França

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IT - Itália

MG - Minas Gerais

PT - Portugal

RJ - Rio de Janeiro

RS - Rio Grande do Sul

SP - São Paulo

UK - Reino Unido

US - Estados Unidos da América

SUMÁRIO

Prefácio	11
Marina Cavicchioli	
Introdução	19
Cláudio Umpierre Carlan	
Pedro Paulo Abreu Funari	
Ricardo Luiz de Souza	
Vinho, prazer e economia através dos tempos	27
Paulo Pires Duprat	
O vinho, o sagrado e o profano	65
Filipe Noé Silva	
Contexto macroeconômico e político da imigração italiana em Andradadas/MG	73
Carlos Eduardo Rovaron	
<i>Lavoro e vino</i>: os Italianos e o desenvolvimento econômico da vitivinicultura em Andradadas/MG	101
Ricardo Luiz de Souza	
Vitivinicultura andradense: ressignificando a História com Ricardo Sasseron	139
Maria Neuza de Carvalho	
1º de Agosto de 1954	173
Elias Claro Batista	

Vitivinicultura em Andradadas/MG: da produção tradicional aos vinhos finos e o enoturismo Isabella Martineli Rossi	185
<i>Vinhas Gerais</i>: tradição e modernidade na vitivinicultura Sul-Mineira Marcelo Cervo Chelotti	213
Educação Patrimonial e Vitivinicultura em Andradadas: memória, identidade e possibilidades de pesquisa Cristiane Maria Magalhães	251
Considerações Finais Cláudio Umpierre Carlan Ricardo Luiz de Souza Pedro Paulo Abreu Funari	259
Posfácio Apresentação: uma obra, uma proposta de futuro José Remesal Rodríguez	263
Sobre as autoras e os autores	267

PREFÁCIO

Prof^a Dra. Marina Cavicchioli
Universidade Federal da Bahia

Nas últimas décadas, novos temas têm ganhado visibilidade nos estudos da História, entre eles podemos destacar os estudos da vida cotidiana e sobre a alimentação. Um capítulo especial da História da alimentação e da vida cotidiana é ocupado pelo vinho.

O vinho acompanha a História da humanidade desde muito cedo: já na pré-história encontramos indícios de seu consumo, que pode ter ocorrido inicialmente de forma acidental pelos nômades caçadores e coletores (McGOVERN, 2009), que depois passaram a produzi-lo e até a comercializá-lo. Mas foi no período neolítico, com a sedentarização, a domesticação das plantas e o surgimento da cerâmica que podemos falar sobre a produção de vinhos como uma atividade intencional e organizada do ser humano (McGOVERN, 2006, p.28). O indício de produção de vinho com domesticação da uva mais antigo que temos data de cerca de 8.000 anos: trata-se de vasos cerâmicos descobertos em Gadachrili Gora e Shulaveris Gora, na Geórgia. Ainda na época neolítica temos os jarros de barro de Godin Tepe, no Irã, com cerca de 7000 anos (McGOVERN, 2006). O trabalho de escavação arqueológica em Dikili Tash e posterior análise química dos vasos cerâmicos encontrados, realizados por Garnier e Valamonti, revelou seu consumo e produção já no neolítico grego, desde 4300 a.C. (GARNIER e VALAMONTI, 2017, p. 43).

Sua importância na pré-história pode originar-se pela associação da embriaguez a atividades sagradas. Este aspecto religioso do vinho também esteve presente nas intituladas “primeiras civilizações”: a Arqueologia e alguns textos antigos apontam para seu consumo entre as elites e em rituais religiosos na

Mesopotâmia (STRONACH, 1996) e no Egito (BADLER, 2008). Ele era bebido pelos deuses em suas assembléias na Mesopotâmia, como encontramos nos versos do Enuma Elish. No Egito, esteve presente nos ritos religiosos, na mesa dos sacerdotes e nas tumbas dos farás (BADLER, 2008). Todavia, para esses povos, o vinho era uma mercadoria cara, e era, portanto, consumido sobretudo pelos sacerdotes e pelas elites. Seu alto custo vinculava-se ao fato de ser um produto sobretudo importado, com algumas produções pontuais em períodos específicos. Entre os hebreus, por outro lado, o vinho era amplamente consumido e fazia parte da vida cotidiana, embora, como destaca a introdução deste livro, tivesse também enorme importância nos rituais e nas oferendas religiosas, sendo até os dias atuais um elemento essencial na cultura judaica. Cabe lembrar, por exemplo, que o vinho era tão importante para o povo de Israel na Antiguidade, que a videira estava presente na terra prometida: “Agora que o senhor, teu Deus, vai te introduzir numa terra boa...de vinhas, figueiras e romaneiras, terra de oliveiras...tu comerás e ficarás saciado.” (Dt, 8, 7). O simbolismo do vinho era tão forte que, de acordo com a tradição Bíblica, a videira foi a primeira planta cultivada por Noé após o dilúvio. A presença do vinho é constante nos textos do Antigo Testamento, onde nota-se sua grande importância nos mais diversos aspectos sociais dos antigos hebreus, como sendo oferecido juntamente com os sacrifícios (Ex 29:40; Nm 15:5), como essencial nos rituais do Shabat e das Festas Judaicas. Era tão importante para os hebreus que “Deus condena a abstinência de vinho”, sendo associado associado ao regozijo (Ec 10:19), mas também à ira (Is 5:11), indutor da perda da razão (Gn 9:21) ou utilizado para honrar alguém (Gn 14:18).

Os Fenícios também tinham o vinho em alguns de seus rituais religiosos e na vida cotidiana. Além disto, o vinho tornou-se uma das maiores mercadorias do proeminente comércio fenício, que introduziu o vinho no norte da África e em Regiões da Europa que na atualidade se destacam por sua produção.

Os gregos também foram destacados produtores e comerciantes de vinho e, sem dúvidas, devemos a eles importante atuação no

comércio e na difusão de uma mitologia ligada ao vinho (DETIENNE, 1988), mas é também a eles, com a suas colônias, que se atribui o cultivo da videira com o desenvolvimento de uma importante produção dos vinhos na França, em especial na colônia de Marselha (POUX, 2004, p. 83), e nas colônias da Magna Grécia na Itália.

Mas será o Império Romano o grande responsável por expandir o consumo e a produção do vinho por muitas das terras conquistadas. Se, por um lado, em algumas delas, já encontrou a plantação de videiras e a fabricação de vinho, podendo com isto desenvolver e aprimorar suas técnicas de cultivo, colheita e elaboração, em outras, estimulou o plantio da uva e a produção do vinho (BRUN, 2004).

O vinho possuía vários valores simbólicos, como sua vinculação ao sagrado ou à ideia de civilização. Parte da identidade romana, sua produção, seu consumo, ou suas formas de fazê-lo até mesmo as formas de consumi-lo, constituíam um fator de distinção entre os romanos civilizados e os bárbaros. Com o cristianismo, vários valores simbólicos do vinho são incorporados na nova religião, amalgamando-se com as novas tradições. Aspectos associados a divindades como Baco, por exemplo, transfiguram-se em características do culto de Cristo, incorporando o vinho nos rituais religiosos cristãos de modo tão forte, que este não poderia deixar de existir na missa. O cristianismo leva o valor do vinho a outras culturas. Assim, a expansão do cristianismo foi um fator extremamente relevante para a expansão do vinho e o plantio da videira em muitas terras, como ocorreria séculos mais tarde com as Américas.

O vinho chega ao Brasil pela primeira vez com os navegantes portugueses, que o traziam em seus navios como parte da alimentação, lembrando que o vinho além de alimentar, podia curar, ser usado como antisséptico e era mesmo por vezes misturado à água, uma vez que a água parada podia desenvolver micro-organismos perigosos à saúde humana. Por outro lado, ele também era necessário para celebração das missas nessas novas

terras conquistadas e deste modo, foram os jesuítas os primeiros a plantarem as videiras e produzirem o vinho no Brasil.

Todavia, se é bem verdade que o vinho já havia sido trazido desde a época da colonização portuguesa, a imigração italiana para o Brasil, ocorrida em particular entre as décadas de 1870 a 1930, inaugurará uma nova fase de relevância para a bebida. Esses imigrantes mantiveram parte das suas tradições e costumes, assim, a tradição de plantio das uvas e produção do vinho, acabou cruzando os mares e vindo para o Brasil, inclusive para Andradas. Parte essencial da dieta dos italianos, o vinho era também um significativo fator de identidade, e uma bebida revestida de afetividade, pois retomava o passado distante e tentava torná-lo parte do presente. Deste modo, o vinho foi um importante coadjuvante no jogo de relações identitárias entre aqueles que haviam imigrado e sua pátria original (CAVICCHIOLI, 2018, p. 507).

De início fabricado para o consumo destes imigrantes, o vinho foi ganhando novos adeptos, e a partir destes imigrantes, sua produção e consumo expandiu-se pelo Brasil, ganhando relevância econômica. Porém, é importante ressaltar, esta não é uma história linear, e o consumo e produção de vinhos no Brasil, viveu, desde então, momentos de avanços e retrocessos.

Nas últimas três décadas, houve, no Brasil, um grande aumento no consumo de vinho que foi levado não apenas pelos encantos da bebida, mas também por uma mudança de aspectos políticos e econômicos, como a diminuição das taxas de importação e um aumento do poder aquisitivo de alguns grupos que antes não tinham acesso à bebida (ALMEIDA et al. 2015, p. 433-434). Esta ampliação significativa no consumo de vinho nessas décadas, ainda que por razões diversas as nossas, também ocorreu em países como China, Taiwan, Rússia, e EUA, entre outros. A elevação do consumo do vinho levou também a um aumento de interesse no conhecimento sobre a bebida e do imenso universo cultural que a cerca, como sua história.

Esse fenômeno foi acompanhado de um contexto político-cultural marcado pela valorização dos diversos tipos de patrimônio,

dentre os quais um importante espaço foi reservado à alimentação, englobando desde o próprio alimento até os modos de preparo e consumo, pois estes são reveladores de relações sociais, econômicas e, sobretudo, culturais. Neste sentido, o vinho passou a ocupar um papel bastante especial no rol do patrimônio cultural (CAVICCHIOLI, 2013, p. 26). Alguns exemplos bastante significativos foram a chancela da Unesco para algumas regiões tradicionais produtoras de vinho, incorporadas como paisagens vitivinícolas na categoria de Paisagem Cultural (UNESCO, 2009, p. 16). Bem como a incorporação de determinadas técnicas tradicionais de produção do vinho no patrimônio cultural imaterial, ou ainda, a criação da Cátedra UNESCO Cultura e Tradições do Vinho, que embora Sediada na Universidade de Borgonha, conta com participantes de diversos países dos cinco continentes.

Ainda que o vinho tenha essa enorme importância cultural, política e econômica, no Brasil, a valorização de seus aspectos culturais ainda são raras, contando com poucos estudos sobre sua História, com apenas alguns casos pontuais e isolados. Em contrapartida, Portugal, Espanha, França, Itália Grécia, ou Geórgia, países como longuíssima tradição na produção, países produtores do novo mundo como EUA, Austrália ou nossos vizinhos, Chile e Argentina, ou ainda, países com produção de vinho menos destacadas como México e Peru, possuem uma importante produção acadêmica sobre o tema. Essa ausência nas produções nacionais, tornam esta obra ainda mais relevante.

Assim, este livro nos convida a viajar pela História do Vinho, passando de forma breve por suas origens, seu consumo e comércio na Pré-História e Antiguidade (DUPRAT) e pelas relações entre o sagrado e o profano, seus usos e ritos na Grécia Antiga e no Brasil (SILVA). Em seguida, aportamos na região de Andradadas, passando pela história de cidade, enfatizando o importante papel da imigração italiana para a produção de vinhos na região (ROVARON, SOUZA), salientando seu importante papel no desenvolvimento econômico (SOUZA), articulando-o com questões maiores como a escravidão e o racismo (ROVARON).

Alguns personagens que deram vida à produção de vinho na região são destacados (SOUZA, CARVALHO), contando até mesmo com depoimentos de moradores (CARVALHO). Neste sentido, também é destacada a relação entre a construção da identidades que se vincula aos italianos, ao plantio das uvas e ao vinho, tornando-o, assim, patrimônio material e imaterial de Andradas (MAGALHÃES, ROSSI). Deste modo, o potencial enoturístico da região também pode ser observado (ROSSI, CARVALHO). São, ainda, resgatados outros aspectos culturais como a Festa do Vinho de Andradas ou mesmo as anedotas sobre a capacidade de vencer eleições advindas pelo consumo do vinho feito em Andradas (BATISTA)

Tudo isto, contudo, sem negligenciar a contextualização da produção de vinho em Minas Gerais e no Brasil em geral (CHELOTTI) mostrando um bom mapeamento dos tipos de produtos e produtores, suas técnicas do tradicional ao moderno, o papel de algumas agências promotoras de tecnológica e a recente para a produção de vinhos finos (CHELOTTI, ROSSI). Desse modo, esse livro nos brinda com importantes questões econômicas, memórias, identidades, sendo uma importante contribuição, que demonstra, além da importância da produção de vinhos na região, o resgate e a valorização de seu potencial patrimonial e turístico.

Referências bibliográficas

ALMEIDA, Alexandre N.; BRAGAGNOLO, Cassiano; Chagas, André Luis. **A Demanda por Vinho no Brasil: elasticidades no consumo das famílias e determinantes da importação**. Revista de Economia e Sociologia Rural, 53, 2015, pp. 433-454.

BRUN, Jean-Pierre. **Archéologie du vin et l'huile dans l'Empire romain**. Paris: Editions Errance, 2004.

CAVICCHIOLI, Marina Regis. Desafios e perspectivas na preservação do patrimônio cultural do vinho. **ANAIS do Colóquio internacional "Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento**.

Florianópolis, 2013. p. 26 .

CAVICCHIOLI, Marina. **Vinho**: Um patrimônio cultural da humanidade. In **Heródoto**, vol.III, 2018, p 506-522.

CHAIRE UNESCO VIN et CULTURE. <https://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr>. Acesso em: 26 de agosto de 2019.

DETIENNE, Marcel. **Dioniso a céu aberto**. São Paulo: Jorge Zahar, 1988.

STRONACH, David. The imagery of the wine bowl: wine in Assyria in the early first millennium BC. In MCGOVERN, Patrick, FLEMING, Stuart e KATZ, Salomon (orgs). **The origins and ancient history of wine**. Nova York: Routledge, 1996, pp. 175-195.

MCGOVERN, Patrick, **Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages**. University of California Press, 2009.

MCGOVERN, Patrick. **Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture**. Princeton: Princeton University Press, 2006.

STRONACH, David. **The imagery of the wine bowl**: wine in Assyria in the early first millennium BC. In MCGOVERN, Patrick, FLEMING, Stuart e KATZ, Salomon (orgs). **The origins and ancient history of wine**. Nova York: Routledge, 1996, pp. 175-195.

UNESCO, Cultural Landscape. Disponível em: <<http://whc.unesco.org/en/culturallandscape>> .Acessos em novembro de 2017.

“O vinho, a mais gentil das bebidas, devido quer a Noé, que plantou a vinha, quer a Baco, que espremeu o sumo de uva, data da infância do mundo.” Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826).

INTRODUÇÃO

Cláudio Umpierre Carlan
Pedro Paulo Abreu Funari
Ricardo Luiz de Souza

A etimologia conhecida da palavra portuguesa *vinho*, procede do latim *vinun*, e está da palavra grega *oivoç*. Ainda se considera que o radical se encontra próximo a palavra *sanscrita vana* (amor), que também originou as palavras *Vênus* e *Venera*. Tal relação semântica estaria dada pela antiga crença nos poderes afrodisíacos do vinho.

Os paleontólogos acreditam que a espécie *vitis vinifera* se especificou no período terciário, espalhando-se por todo o hemisfério norte. Muito antes do surgimento dos primeiros grupos homídeos, a vinha já crescia nas superfícies da terra.

O vinho é um líquido delicado que exige certos cuidados, por isso, sua qualidade depende da matéria prima que o elabora, *mosto* ou suco. A fermentação alcoólica da uva, e seu suco, produzida pela ação das leveduras, que transformam os açúcares do fruto em álcool etílico e anidrido carbônico.

A produção de vinhos data de mais de 5.000 anos a. C., tendo seu primeiro foco conhecido, no sul da cordilheira do Cáucaso, região que vai do Leste Europeu até a Ásia Ocidental, entre o mar Negro e o Cáspio, passando pela Capadócia, atual Turquia.

Vinho, vida e convívio, palavras e atividades relacionadas, muito além da sua melódica relação. Parecem relacionar-se ao conceito de força, movimento, presentes nos múltiplos derivados que incluem esse *vi/ui*, em uma grande variedade de idiomas, não só indo-europeus, como semitas. Começamos pelo vinho. A fermentação da uva e sua transformação em bebida alcoólica resulta da vida, da fermentação, como já dá a entender o enigmático relato sobre Noé e o vinho: “20: Noé, que era agricultor, foi o primeiro a plantar uma vinha. 21: Bebeu do vinho, embriagou-se. E profanou o que restou, homem da terra, plantou uma vinha E bebeu do vinho e ficou alegre¹”(GÊNESIS 9:20-25).

Desse relato, ressaltamos o aspecto ambíguo da vinha e do seu produto fermentado, o vinho, que produz perigosa euforia, resultado da vida, pela fermentação, impulsora da vida, pela animação, perigosa também, como toda vida. Não por acaso, o brinde é à vida: viva!, *Lehaim* (à vida, em hebraico), saúde (inteiro, completo, salvo). Vinha, vinho e vida parecem mesmo ter uma origem comum, em um termo para movimento (*ui* = movimento, “vi” na raiz). Vida e movimento estão associados em diferentes sociedades e épocas, pois animais e plantas se movem com o tempo, à diferença das coisas, inanimadas, imóveis em si mesmas, que se mexem por impulso externo apenas, como pedras ou grãos de areia, movidas pelo vento ou pela água. Talvez a origem mesma do termo para vinho, em línguas indoeuropeias, mas também, semíticas, esteja de uma palavra para movimento, daí fermentação e vida. O suco da uva move-se para tornar-se o fermentado vinho.

Em seguida, convívio, termo derivado do latim *convivium*, viver com, aplicado a refeições em comum:

¹ כּוּ וְשָׂדֶה, אִישׁ הָאֲדָמָה; וְשָׂדֶה, פָּרָם. כּוּ וְשָׂדֶה מִן-הַיֵּינֶן, וְשָׂדֶה¹

Bem fizeram nossos antepassados, pois chamaram o reclinar de amigos em refeições festivas de convívio, já que inclui uma conjugação de vida. Melhor do que os gregos, que chamam isto mesmo às vezes como “beber em comum” (sc. Συμπόσιον, sympósion), outras “comer em comum” (sc. Σύνδειπνον, sýndeipnon).² (CÍCERO, Sobre a Velhice, 13, 45).

Convívio parece a Cícero um termo melhor, pois inclui a vida em comum, já que os termos gregos se restringem a beber ou comer em companhia. Note-se que simpósio chegou ao português e o termo grego é traduzido, como no caso da obra de Platão, por banquete. Importa esse caráter coletivo ou compartilhado por pessoas que se amam: *amicus* vem do verbo amar. Não se sabe bem de onde vem esse termo, mas o mais aceito é que venha do mais primitivo onomatopaico *mam*, de mãe. Vinho, vida, convívio, amor, mãe, termos todos forte, assim como outro, *vis*, força.

No início do III milênio a.C., o Império Elamita surge como uma nova potência no sudoeste iraniano, com a capital em Susa. Sua economia se baseava no comércio, e sua tradição administrativa está evidenciada na quantidade de registros conservados em tábuas de argila.

Segundo o historiador Antonio Aguilera, Universidade de Barcelona / Espanha, no Hemisfério Norte, a fruta da vinha pode madurar de forma natural, entre os paralelos 30º e 50, ou seja, do Marrocos ao Egito, pelo sul, até Champagne, Borgonha e Mosela, França, pelo norte. Sempre condicionado a um elemento: o sol. Não havendo sol suficiente, a uva produz pouco açúcar, reduzindo a fermentação alcoólica, criando uma vinha com pouca estabilidade, podendo sofrer quebras. Para compensar essas quebras na maturação das uvas, o ser humano procurou agir, artificialmente, complementando o fenômeno natural. Séculos mais tarde, uma nova leva de migrações chegam ao planalto iraniano, provenientes da Ásia Central. Ocorrendo uma união da tradição vinícola, com a

² *bene majores nostri accubitionem epularem amicorum, quia vitae conjunctionem haberet, convivium nominarunt, melius quam Graeci, qui hoc idem tum compotationem tum concenationem vocant* (CÍCERO De Senectute, 13, 45).

tradição comercial. O vinho segue o caminho dos povos, passando fronteiras, através do comércio, sendo uma espécie de “instrumento” de troca, no qual o seu delicado sabor, vai pouco a pouco, conquistando e seduzindo mais adeptos.

Nem todos, hoje, associam esses conceitos, mas vinho, Baco e bebedeira, última ceia (Santa Ceia, Ceia do Senhor), transformar água em vinho (primeiro milagre de Jesus transformado em provérbio), são de conhecimento amplo. A ligação do sangue de Cristo ao vinho, segundo o relato primeiro e mais antigo de Paulo de Tarso, na década de 50 d.C. ao vinho é de amplo conhecimento:

Semelhantemente também, depois de cear, tomou o cálice, dizendo: Este cálice é o novo testamento no meu sangue; fazei isto, todas as vezes que beberdes, em memória de mim, .porque todas as vezes que comerdes este pão e beberdes este cálice anunciais a morte do Senhor, até que venha.³ (1 Coríntios 11: 25,26 Tradução Almeida Corrigida).

Versão, tal como aparece no cerimonial católico no Brasil. Tomai, todos, e bebei: este é o cálice do meu Sangue, o Sangue da nova e eterna aliança, que será derramado por vós e por todos, para remissão dos pecados. Fazei isto em memória de mim.

A partir daí, todo culto cristão dependeu da cultura da vinha, o que levou o seu cultivo ao norte de Europa, já na Idade Média, e ao mundo todo, a partir da Modernidade, com a América, a África, a Ásia e a Oceania. Para além desse aspecto material, há aquele simbólico, ao ligar o vinho à vida eterna, à salvação, ao convívio espiritual e solidário. Mesmo nos movimentos reformados, a partir do século XVI, que podem substituir mesmo o vinho pelo suco de uva, a centralidade da parreira está mantida. De novo, associa-se vinho, vida e convívio.

Baco nem sempre tem fama tão universal ou positiva, mas, por outro lado, Dioniso, o nome grego mais usual para a divindade do

³ 25 ὡσαύτως καὶ τὸ ποτήριον μετὰ τὸ δειπνῆσαι λέγων· τοῦτο τὸ ποτήριον ἡ καινὴ διαθήκη ἐστὶν ἐν τῷ ἐμῷ αἵματι· τοῦτο ποιεῖτε, ὡσάκις ἐὰν πίνετε, εἰς τὴν ἐμὴν ἀνάμνησιν. 26 ὡσάκις γὰρ ἐὰν ἐσθίητε τὸν ἄρτον τοῦτον καὶ τὸ ποτήριον πίνετε, τὸν θάνατον τοῦ κυρίου καταγγέλλετε ἄχρι οὗ ἔλθῃ.

vinho, não deixa de levar a refletir sobre outros aspectos, que estavam já presentes no relato de Noé: a alegria, o descontrole, a liberdade da sinceridade (*in vino veritas*, “com o vinho, a verdade”), que pode até ferir, mas serve para entender e lidar melhor com o mundo, com o outro e consigo mesmo. Baco leva-nos a esse outro aspecto, não menos importante: o confronto, com o mundo e consigo mesmo. Baco ou Dioniso era uma divindade grega com múltiplas implicações, em grande parte derivadas do vinho: alegria, descontrole, desafio, inversão de relações, o que chamamos de Carnaval. Mulheres e escravos como protagonistas, numa relação que permite modificar o mundo, para empoderar os despossuídos. Se vinho e convívio são um dos temas centrais, o outro é seu potencial para mudar o mundo. Outros nomes da divindade dão bem essas conotações libertárias, como Líber, livre, *eleutherios*, libertador, assim com as festas, chamadas de Bacanaís. Sua identificação com o deus egípcio Osíris, que renasce, após a morte, o associa, de maneira inesperada, a Jesus e a vida renovada, após a morte, como vimos acima.

A chegada do colonizador europeu às Américas também foi envolta na transmutação de culturas e costumes dos povos colonizadores para o solo ameríndio. E um destes costumes foi o consumo de vinho, já que o mesmo fazia parte importante da dieta dos povos europeus ao longo dos milênios.

As primeiras videiras do Brasil foram trazidas pela expedição colonizadora de Martim Afonso de Souza, em 1532. Brás Cubas, instituidor da cidade de Santos, é, no meio do consenso historiográfico, o primeiro a cultivar a vinha na América Portuguesa. Com o colono português, o costume de beber vinho se espalhou a partir do litoral e, posteriormente, no desbravamento do território após a descoberta de ouro e pedras preciosas. Nas Minas Gerais dos séculos XVIII, o vinho era um produto precioso, que chegava do litoral em lombo de burros e mulas, após uma viagem desgastante dos tropeiros por serras e planícies dos sertões. A chegada da Corte, em 1808, traria um grande aumento no consumo do vinho no Brasil. Com o advento da Independência, em

1822, o vinho consumido ainda terá como grande suporte Portugal, a ex- metrópole.

Todavia, as plantações de uva cresciam aqui e acolá. Em meados do século XIX, a uva já era amplamente plantada e difundida em algumas localidades paulistas. Nesses locais, a produção de vinhos estava se consolidando como importante economia, em razão da proximidade com a cidade de São Paulo, capital que crescia de forma exponencial a partir da última década do século XIX. Nessa mesma época, a vitivinicultura já estava presente em diversos territórios de Minas Gerais, mas foi no Sul do Estado, bem encrostado ao pé da extensa Serra da Mantiqueira, que os mais variados vinhedos melhor se adaptariam. Desta forma, após introduzidos nas férteis terras que serpenteiam a Mantiqueira, os parreirais começavam a se desenvolver satisfatoriamente em Caldas e na então Vila do Caracol (atual Andradas).

Mas foi no começo do século XX que a atividade expandiu-se de forma avassaladora. Com a chegada de inúmeras famílias de imigrantes italianos na região (em especial, no município de Andradas), a produção de uvas e de vinhos cresceu de forma exponencial. O Estado brasileiro via a atividade econômica com bons olhos, já que a atividade poderia ser uma importante formação de divisas, diversificando a produção agrícola e industrial e, acima de tudo, diminuindo a importação de vinhos europeus, causando, em consonância, uma balança comercial mais favorável.

Durante boa parte da história vinífera destes municípios, predominou o cultivo das videiras americanas por serem mais rústicas e de melhor aclimação. Essas videiras adaptaram-se bem às condições climáticas e de altitude da região nos meses do verão, que coincidem com muita chuva. O verão, na região de Andradas e Caldas é época de maturação, colheita e pós-colheita das uvas chamadas “de mesa”, que produzem a maioria dos vinhos comercializados por esses municípios.

Historicamente, as variedades mais cultivadas na região são a *Jacques* (ou *Jacquez*) e *Bordô* (conhecida na região como folha de figo) para a elaboração de vinhos tintos e *Niágara* branca para vinhos

brancos. No entanto, nas últimas décadas, diversas pesquisas científicas desenvolvidas pela Epamig/MG, unidade Caldas, em parceria com vitivinicultores, trouxeram à tona uma técnica inovadora: a dupla poda. Ou poda invertida. Esse método possibilita a inversão do ciclo produtivo da videira, alterando para o inverno o período de colheita das uvas destinadas à produção de vinhos finos, garantindo boa qualidade nos açúcares e outros excelentes atributo. Assim, a partir da ciência e experimentação, o cultivo de uvas finas como *Syrah*, *Templanillo*, *Cabernet Sauvignon*, entre outras, começou a aparecer nos campos de cultivo do Sul de Minas. A adição destes novos vinhedos tem trazido um novo fôlego à produção de vinhos da região, pois diversos vitivinicultores têm investido cada vez mais no enoturismo e no valor agregado que os vinhos finos trazem em sua concepção. Pode-se falar que a vitivinicultura regional entrou em uma nova e efervescente fase.

E mais, elevou-se a qualidade de seus vinhos, colocando a microrregião de Andradas e Caldas como uns maiores polos produtores do país. Baco, usando de seus poderes divinos, cria raízes na Serra da Mantiqueira.

O vinho, a vinícola e o trabalho desenvolvido pelos vitivinicultores possuem diferentes formas de representação e trajetória histórica. Cada uma, à sua maneira, é de forma um “museu vivo”. Nisso, a produção e às suas sociabilidades podem ser enquadrados como patrimônios culturais? Pensamos que sim, já que esta bebida é imbuída de ancestralidades, saberes e memórias para seus detentores. A ideia de patrimônio cultural configura-se como todo o bem que preserva a identidade ou a memória social de um povo ao longo da História. Sendo assim, as famílias vitivinicultoras que ainda atuam com essa atividade econômica no Sul de Minas trazem diversas peculiaridades no seu modo de pensar, sentir e conceber o mundo, fazendo com que esses conceitos sejam passados de geração em geração, constituindo e construindo culturas distintas.

O vinho nos leva ao processo de investigação histórica da sociedade em variadas formas e nuances. A partir dele, a história

humana vem a lume. Um gole desse líquido atíça a criatividade do poeta e faz brotar no escritor “a palavra que faltava para se encaixar no texto”. Vinho é cultura, poesia, arte e história. O vinho é também sociabilidade, é memória e é religiosidade. Não obstante, o vinho faz parte da política, economia e, não menos importante, é um grande expoente da atividade turística mundial, conhecida com enoturismo. Neste volume, tudo isso associa-se, ainda, a outras vidas, vinhas, convívios, acenos à liberdade, presente e potencial que no sul de Minas Gerais, juntaram-se de maneira insuspeita e singular.

“Os vinhos são como os homens: com o tempo os maus azedam e os bons apuram.” Cícero (106-48 a.C)

VINHO, PRAZER E ECONOMIA ATRAVÉS DOS TEMPOS

Prof. Me. Paulo Pires Duprat
UFRJ – Unicamp
E-mail: ppduprat@yahoo.com.br

Álcool, prazer e alimentação, uma relação antiga

O alimento é uma necessidade básica da vida humana, um dos principais prazeres da vida e desempenha múltiplos papéis nas interações sociais, no simbolismo religioso, na medicina e mesmo na evolução da nossa espécie. Há milênios que os humanos buscam sabores, texturas e aromas exóticos que estimulem seus sentidos, proporcionem sensação de saciedade, bem-estar ou mesmo experiências metafísicas. A comida é, portanto, muito mais do que um simples alimento, ingerida três vezes ao dia para sobreviver. Como os humanos são seres onívoros que surgiram de forma tardia no cenário evolutivo do planeta, eles tinham uma enorme variedade de plantas e animais para escolher. Mas é preciso reconhecer que foi um verdadeiro desafio para o primata desarmado e fraco que deu origem ao ser humano, sem garras ou presas, confinado no alto das árvores, arriscar competir por alimentos no solo, junto às feras, auxiliado apenas pela crescente capacidade de compreender o mundo ao seu redor e a habilidade

de fabricar ferramentas. Pois uma das motivações foi o ímpeto, a vontade de garantir acesso a novas fontes de alimentos, mais saborosos e nutritivos: precisavam explorar seu ambiente, descobrir e experimentar as comidas e bebidas deliciosas que os aguardavam, evitando o perigo (MCGOVERN, 2003, p. 7). Em suma, recusaram o papel de presa e preferiram atuar como predadores, aumentando sua expectativa de vida, legando sua experiência acumulada aos descendentes. E assim saímos da floresta e fundamos cidades.

As bebidas alcoólicas atuaram um importante papel nesse processo. O álcool etílico é uma substância orgânica que pode ser obtida através da fermentação dos açúcares presentes nos produtos agrícolas e ocorre de forma natural ou através da manipulação do processo, que resulta em bebidas como o vinho, o saquê ou a cerveja. De modo que o álcool faz parte da nossa alimentação desde tempos imemoriais e são fontes importantes de energia (PATON, 2005, p. 85). Contudo, alguns cientistas evolucionistas sugerem que a humanidade não teve tempo suficiente para se adaptar a uma dieta rica em açúcares, o que pode explicar porque algumas doenças acometem nossa moderna sociedade, tais como a obesidade, diabetes, hipertensão (LUSTIG, SCHMIDT & BRINDIS, 2012) e o alcoolismo (HEILIG & EGLI, 2006).

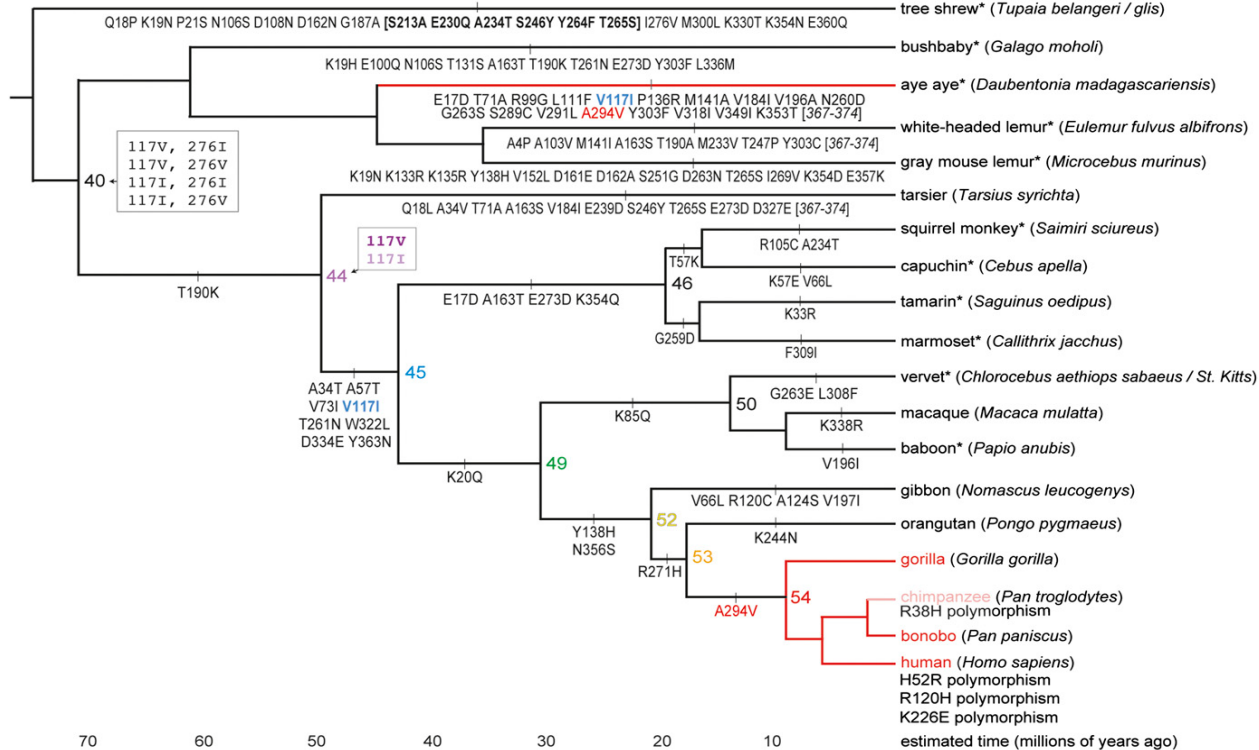
Alguns especialistas acreditam que o álcool não tinha um peso significativo na “dieta paleolítica” dos hominídeos e inexistia nas dietas de seus ancestrais; afirmam que a substância entrou em nossas dietas após o advento da agricultura, quando começamos a desenvolver técnicas para manipular a fermentação e conservação dos alimentos, de forma a possibilitar o armazenamento dos excedentes da produção, cerca de 9.000 anos atrás, quando as plantas angiospermas começaram a produzir frutos carnudos que podiam ser colonizados por leveduras, capazes de acumular o álcool por meio da fermentação.

Contudo, outros estudiosos creem que nossos ancestrais vêm tendo contato com o álcool há muito mais tempo. Os hominídeos que viviam no início do Mioceno e Oligoceno eram, por decerto,

frugívoros arbóreos. As pequenas quantidades de álcool presentes nas frutas muito maduras, já em processo de fermentação, atraíam primatas arbóreos que se alimentavam nas árvores, o que os levou a desenvolverem adaptações locomotoras terrestres de forma a coletar os frutos ainda mais maduros e fermentados caídos ao solo, o que causava uma prazerosa embriaguez e o desejo de repetir o evento. Sucos, néctar e frutas (*in situ*) também fermentam de forma natural e há eras vêm expondo diversos animais, sejam terrestres ou arbóreos, ao álcool. Os frutos maduros demais, já caídos ao solo, são mais velhos e danificados do que os frutos maduros colhidos nas árvores e tiveram mais tempo para fermentar, oferecendo concentrações mais altas de álcool. De modo que a busca por essa fonte de alimento pode ter auxiliado a desenvolver o nosso bipedismo, a capacidade de caminhar sobre os membros inferiores e liberar os membros superiores para coletar alimentos mais nutritivos. Como também a fabricar ferramentas para compensar nossa vulnerabilidade.

Não obstante, alguns sugerem que nossa atração pelo álcool faz parte de um processo evolutivo que deixou de ser benéfico na medida em que a técnica evoluiu para a destilação, muito mais recente, o que permitiu a fabricação de bebidas com concentrações muito mais elevadas de álcool (CARRIGAN et al, 2015, p. 458-61). Em suma, parece que o problema não é o consumo do álcool e sim o seu abuso. Abaixo, segue a tabela 1, que relaciona primatas e suas respectivas capacidades de absorção do álcool:

Tabela 1. apresenta a filogenia de referência das sequências das álcool desidrogenases 4 (ADH4) presentes no trato intestinal dos primatas



Fonte: CARRIGAN et al, 2015, p. 459. Acesso em 30/01/2021, às 01:02h.

Tudo gira em torno da discussão da evolução das álcool desidrogenases Classe IV (ADH4). Essas enzimas digestivas são abundantes no estômago, esôfago e língua dos primatas e são ativas contra uma ampla gama de álcoois; a fixação da ADH4 ativa para o álcool indicaria que a substância se tornou cada vez mais importante na dieta dos hominídeos depois que os orangotangos divergiram da linhagem que leva ao humano moderno, mas antes que os gorilas e os chimpanzés divergissem. Este modelo adaptativo pode ser viável se as evidências paleontológicas e paleoclimáticas indicarem que a ADH4 ativa surgiu pela primeira vez em nossos ancestrais durante uma época em que nossos ancestrais experimentaram pressões seletivas, o que aumentou sua exposição ao álcool. A evidência apoia este modelo adaptativo (CARRIGAN et al, 2015, p. 460).

De modo que há indícios seguros de que o aparecimento da ADH4 ativa para o álcool ocorreu ao mesmo tempo em que os ancestrais desses primatas estavam se adaptando à vida terrestre, em resposta às mudanças ecológicas. As reconstruções ancestrais do ADH4 demonstram que o ancestral dos humanos, chimpanzés e gorilas dispunha de uma nova enzima com atividade bastante aumentada em relação ao álcool e suspeita-se que essa nova capacidade metabólica foi adaptativa para esse ancestral hominídeo. Esta transição implica que os genomas de humanos modernos, chimpanzés e gorilas começaram a se adaptar há pelo menos 10 milhões de anos ao etanol dietético presente na fermentação de frutas - uma ingestão de álcool semelhante em concentração ao consumo moderado agora reconhecido como saudável por muitos humanos (CARRIGAN et al, 2015, p. 461). Ou seja, muito antes do advento da transição do caçador-coletor para o sedentarismo e da agricultura. De modo que os caçadores-coletores já conheciam e usavam o álcool de forma regular muito antes da revolução agrícola.

Não é difícil imaginar um grupo de humanos primordiais forrageando em um vale de rio ou floresta densa com vegetação, a certa distância de sua caverna ou habitação. Cativados pelas bagas

de cores vivas pendentes em grandes cachos nas moitas das vinhas que cobriam as árvores caducifólias, eles colhem as uvas e as provam. Seduzidos pelo sabor azedo e açucarado das uvas, são impelidos a colher mais. Eles também recolhem no solo o máximo possível de bagas, usando cestos, peles de animais ou mesmo objetos grosseiros de madeira escavada como recipientes. Cavidades naturais nas rochas também serviriam ao propósito. Dependendo da maturação das uvas, as cascas de algumas se rompem e exalam seu suco, sob o peso acumulado da massa de uva. Se as uvas forem deixadas em um recipiente ou cavidade natural, ao longo de um ou dois dias, esse suco fermentará, devido ao processo microbiológico, e se tornará um vinho de baixo teor alcoólico. Ao chegar ao fundo do recipiente, nosso homem ou mulher neolítica irá provar a mistura e ficar surpresa com a bebida aromática e intoxicante que foi produzida de forma fortuita, vai tentar replicar o processo e degustações intencionais vão ocorrer (MCGOVERN, 2003, p. 8).

As origens e a evolução da uva e do vinho

O vinho, em seu sentido mais estrito, é o produto da fermentação dos açúcares da uva para produzir, em ambiente anaeróbico, um líquido estável, rico em carboidratos e álcool, substância que inibe a proliferação de microrganismos, o que faz dele um produto com boa conservação. Trata-se, portanto, de uma fonte rica de calorias, essencial em uma dieta pré-industrial, quando inexístiam os modernos processos de filtragem e purificação da água. As uvas fermentam porque as leveduras já estão agindo no âmago do fruto e na película de pó acinzentado que cobre a superfície cerosa da baga, pululando também na atmosfera da vinha e da adega, prontas para iniciar o processo metabólico tão logo consigam acessar os açúcares do composto para transformá-los em álcool. As uvas são uma das poucas frutas que armazenam carboidratos sob a forma de açúcares solúveis e contêm níveis significativos de ácidos (em especial o ácido

tartárico), que também são bacteriostáticos e melhoram o sabor do vinho, tornando-o uma bebida mais equilibrada.

No que se refere ao álcool proveniente da uva, a descoberta de sementes fósseis e impressões sedimentares de folhas da família *vitaceae*, incluindo os grupos americano, eurasiático e asiático, permite afirmar que essas variedades compartilharam muito mais características durante o final do período terciário, há 50 milhões de anos atrás, do que agora. Evoluir é adaptar-se, tornar-se mais eficiente, reproduzir e diversificar-se. É bastante provável que essa planta tenha traçado sua ancestralidade muito antes – desde o espécime “*Ampelopsis*”, uma vinha trepadeira de 500 milhões de anos atrás. Vide, abaixo, a figura 1, cuja legenda traz mais informações.

Figura 1. A *ampelopsis* é uma videira lenhosa e decídua da família *vitaceae*. Costumava ser usada como alimento, mas hoje em dia é mais empregada por paisagistas, devido à sua beleza e resistência



Fonte da imagem: <https://pt.rybinsk.info/3220-ampelopsis.html>.

Acesso em 01/04/2021, às 00:33h.

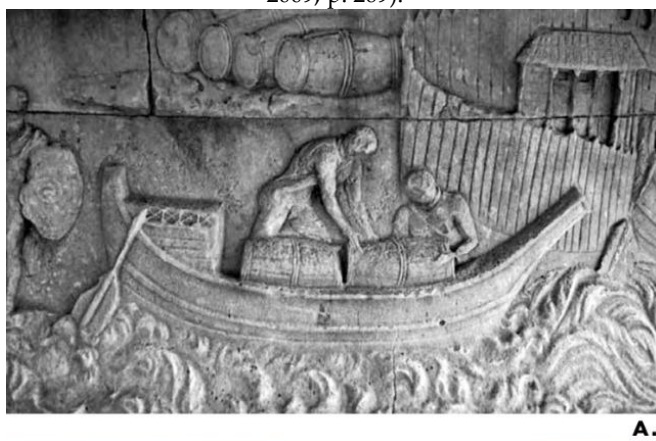
A partir da divisão da Pangeia e a derivação dos continentes, grupos individuais emergiram e passaram a evoluir de forma diferenciada. Em seguida, houve o aumento da desertificação na Ásia Central, Norte da África e América do Norte e outras barreiras naturais, que isolaram as populações e levaram ao surgimento de cerca das cem espécies modernas de uvas até agora descritas (MCGOVERN, 2003, p. 7). Os humanos encontraram a videira selvagem da Eurásia (*Vitis vinifera sylvestris*) ao sair da África na área do Líbano moderno por volta de 100.000 a 60.000 anos durante o período Paleolítico (MACNEIL, 2015). Métodos de vinificação e armazenamento foram inventados no período Neolítico entre 8.500 e 4.000 a.C.

Acredito que o prazer ao consumir o vinho tem sido a motivação por trás da evolução deste produto há eras, pois a bebida promove uma verdadeira enxurrada de reações sensoriais no cérebro humano. Isto ocorre porque o vinho atua como droga, tanto terapêutica quanto psicotrópica, além de purificador de água ou meio solúvel para outras drogas. Temos pesquisas que explicam os motivos pelos quais as culturas ao redor do globo têm vivido um caso milenar de amor com o vinho (McGOVERN, 2003; BRUN, 2011). O álcool etílico tem sido a droga mais eficaz de todos os tempos. Trata-se de um analgésico, desinfetante e medicamento de amplo espectro, todos em um. Provoca efeitos que alteram nossa percepção, fazendo que o cérebro libere neurotransmissores cujas moléculas se assemelham às dos opiáceos, os chamados “compostos de prazer” - endorfinas e encefalinas. Todas as bebidas alcoólicas, fermentadas ou destiladas, do passado ou do presente, agem da mesma forma no organismo humano e podem suscitar um apelo irresistível para o seu consumo (FUNARI; CARLAN, DUPRAT, 2019, p. 88).

No que se refere ao vinho, trata-se de uma bebida irresistível porque é uma droga barata e de fácil acesso (McGOVERN, 2003, p. 305), lícita e aceita na maior parte do mundo desde tempos imemoriais, com forte apelo religioso em muitas culturas antigas. Importante ressaltar que sem as modernas técnicas de purificação, a água limpa e estéril nem sempre era fácil de obter e o vinho era

uma maneira muito mais segura de ingerir líquido limpo, além ajudar a preservar alimentos e complementar a ingestão calórica, na ausência quase absoluta de açúcares. Como bebida fermentada, o vinho fornecia, ainda, certo efeito inebriante interessante em diversas circunstâncias e situações. Por isso foi associado com frequência ao mundo espiritual (FUNARI; CARLAN, DUPRAT, 2019, p. 43). Como já disse, era um produto com boa conservação, portanto era possível armazenar e embalar em *dolium* (plural *dolia*), ânforas, barris ou odres, os contentores que representavam a tecnologia de empacotamento da Antiguidade. Há evidências de que os romanos praticavam um sistema misto de transporte do vinho na Antiguidade, que vou apresentar abaixo, na figura 2, cuja legenda traz informações adicionais:

Figura 2. a: representação de transporte de barris em navio na Coluna de Trajano (fonte da imagem: PEREIRA, 2017, p. 166); b: pintura representando *culleus* (odre de grande porte, feito com couro de bovino costurado e impermeabilizado) sobre carroça (fonte da imagem: MARLIÈRE, 2009, p. 303); c: As *dolia* eram vasilhames de cerâmica de grande porte e podiam comportar centenas de litros. Quase sempre eram utilizadas semienterradas no solo, mas também eram instaladas a bordo de navios (fonte da imagem: CARRE, 2009, p. 291); d: ânfora do tipo *Haltern 70*, famosa por ser um contentor multiuso, era usado para engarrafar vinho, *defrutum* ou *garum*. A ânfora era ideal para despachar produtos em camadas superpostas em navios, a longa distância (fonte da imagem: DESBAT, 2009, p. 269).





B.



C.

D.

A Arqueologia do vinho e os indícios mais antigos

O vinho é uma bebida muito antiga e investigar suas origens não é tarefa fácil. Para avançarmos no campo, contamos com a Arqueologia, que muito têm contribuído para atualizar nosso conhecimento sobre a história do vinho, sempre associada a diversas disciplinas. Preciso destacar o papel interdisciplinar da Arqueologia, que tem promovido o enriquecimento recíproco de muitas ciências, em especial a História. Dentre as espécies de frutíferas, destacava-se a uva eurasiática selvagem (*Vitis vinifera sp. Sylvestris*), que é nativa da região que compreende o Mar Negro e

Cáspio, o que inclui o Azerbaijão, Armênia, Geórgia, Turquia oriental e noroeste do Irã. Sua domesticação como *V. vinifera* sp. tornou-se a mais comum. A *vinifera* se tornou a base da “cultura do vinho”, que se generalizou no Oriente Médio e no Egito (MCGOVERN, 2003, p. 105), espalhando-se mais tarde para o leste da Ásia e por todo o Mediterrâneo até a Europa e a partir daí para o Novo Mundo, em período posterior, tema ao qual retornarei nas conclusões finais.

Hoje em dia existem cerca de 8.000 a 10.000 espécies domesticadas de uvas de vinho, de passas ou de mesa, apresentando pigmentações que variam desde o preto até o vermelho e branco. Esses cultivos devem suas origens à ação humana e às hibridizações fortuitas ou conscientes entre vinhas domesticadas e espécimes selvagens. Essas variedades representam 99,9% da produção mundial de vinho atual e estão ligadas de forma intrínseca com os cultivos atuais da Europa Ocidental, tais como o *Cabernet Sauvignon*, *Sangiovese*, *Tempranillo* e *Chardonnay* (MCGOVERN et al, 2017, p. 10309). As terras altas do Oriente Próximo foram descritas como o “centro mundial” da uva euroasiática, com base em onde a planta selvagem prosperou e alcançou sua maior diversidade genética. Estudos baseados no DNA mostraram que a cepa selvagem da Anatólia está mais próxima das cultivadas na Europa Ocidental do que de sua homóloga selvagem. Muitos espécimes da Geórgia também apresentam estreita relação com as do Ocidente, incluindo a *Pinot Noir*, *Nebbiolo*, *Syrah* e *Chasselas*. Pode-se determinar as áreas da Mesopotâmia e do Crescente fértil onde a uva euro-asiática começou a ser transformada em vinho, pois disponho dos resultados de recente prospecção arqueológica feita na Geórgia (2017), próxima à região do Cáucaso, onde foram descobertas as mais antigas evidências da produção de vinho do mundo, validadas pela análise de traços químico-biológicos encontrados nas camadas internas de vasos de cerâmica que remontam a 6.000 a.C. (McGOVERN et al, 2017).

A datação, feita pelo método radiocarbono dos grãos e do carvão encontrados nas proximidades, asseguram que os recipientes datam de cerca de 6.000-5.800 a.C. As análises químicas dos compostos orgânicos antigos encontrados na Geórgia, na região do Cáucaso Meridional, fornecem as evidências arqueológicas biomoleculares mais antigas para o vinho de uva e da vinicultura do Oriente Próximo, estabelecendo o Período Neolítico Inicial (cerca de 6.000 a 5.000 a.C.) como marco temporal para os primórdios desta atividade. Para fins de contextualização geográfica, segue abaixo o mapa 1, que oferece a configuração moderna do local da descoberta:

Mapa 1. A Geórgia moderna e seus principais vizinhos.



Disponível em: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/cd/Georgia%2C_Ossetia%2C_Russia_and_Abkhazia_%28en%29.svg. Acesso em 17/02/2021, às 18:50h.

Dois dos seis frascos foram analisados e deram positivo para ácido tartárico/tartrato, além da presença de resina de árvore. Estavam semienterrados no chão ao longo de uma parede da cozinha de uma casa de ladrilhos neolíticos. Cada jarro tinha capacidade para cerca de 9 litros, perfazendo uma capacidade de

armazenamento de 54 litros. A descoberta do cultivo do vinho da uva a partir do sexto milênio a.C. nesta região é vital para o estudo da história do vinho na Europa e no resto do mundo (McGOVERN et al, 2017, p.10315-8). Segue abaixo, na figura 3, a imagem de um dos vasos analisados:

Figura 3: jarro neolítico da cultura “Shulaveri-Shomutepe”, de tipo *qvevri*, usado para fermentar o vinho – encontrado no site de Khramis Didi Gora, exibido no Museu Nacional da Geórgia. Fonte: Fotografia de Judyta Olszewski.



Fonte da imagem: <https://www.theguardian.com/science/2017/nov/13/evidence-of-worlds-earliest-winemaking-uncovered-by-archaeologists#img-1>.

A disseminação da economia do vinho no Ocidente

No antigo Egito, o vinho tornou-se parte da história registrada, desempenhando um papel importante na vida religiosa e

cerimonial antiga. Lá, o vinho atuou como produto de luxo, numa sociedade onde a maioria tinha a tradição de beber cerveja. Os faraós e a elite gostavam de vinho. Numerosas ânforas, com rolhas de argila e marcadas com inscrições indicando a qualidade e origem do vinho, foram encontradas em túmulos faraônicos (ESTREICHER, 2015, p. 2).

Os cananeus, os fenícios e os gregos estavam entre os principais mercadores que foram estabelecendo colônias ao longo da costa e em uma ilha após a outra. No início do primeiro milênio a.C., os fenícios se firmaram como um poder marítimo e os vinhos do Líbano foram exportados de forma extensa. E quando a cidade de Cartago foi estabelecida pelos fenícios que fugiram de Tiro por ocasião de sua captura pelos assírios em 814 a.C., mudas de vinha já faziam parte da carga dos navios e as uvas já estavam sendo cultivadas nesta parte do Norte da África. Como era de se esperar, a viticultura foi implantada na Espanha pelos fenícios cartagineses vindos da África do Norte (UNWIN, 1991, p. 60).

Sobre a colonização púnica e grega, estamos balizados não só por textos antigos, mas também pelos diversos vestígios arqueológicos, não apenas as cerâmicas campanienses orientalizantes, como também os restos de suas cidades e cemitérios. De acordo com os textos, os primeiros a chegar à Hispânia foram os fenícios, pouco antes do ano 1.100 a.C., que colonizaram uma ilha perto da foz do Rio Guadalquivir, do outro lado dos Colunas de Hércules, na região da fachada atlântica: a cidade-celeiro de Gadir (sob Roma, Gades, atual Cádiz). A seguir, a figura 4 exibe uma instalação de processamento do período fenício:

Figura 4: prensa de vinho fenícia ca. 600-500 a.C., no Castelo de Dona Branca (Castillo de Doña Blanca). O orifício ao fundo permitia escoar o sumo para uma ânfora ou outro tipo de vasilhame



Fonte: ESTREICHER, 2013, foto do autor.

No período clássico, o vinho era onipresente na Grécia e vinhos de prestígio foram exportados para a Itália e a influência da cultura e tecnologia do vinho grega em todas as partes da Itália foi profunda, penetrante e persistente. No decorrer do período Helenístico, houve o entrecruzamento das culturas do vinho orientais e ocidentais, resultando em interações culturais multidimensionais. Estas influências foram absorvidas pelos romanos a partir da Magna Grécia através do sul da Itália e ao norte da Etrúria (THURMOND, 2016, p. 21). Os gregos, sob a proteção romana, também se aventuraram para o norte, ao longo da costa do Mar Negro e estabeleceram vinhedos nas áreas que hoje correspondem à Bulgária, Romênia, Moldávia e a Ucrânia. Sob Roma, esses territórios gregos chamar-se-ão Trácia e a Dácia (ESTREICHER, 2006, p. 25).

A evidência das fontes literárias produz a imagem de uma crescente propagação do cultivo da videira no Mediterrâneo ocidental

como resultado do comércio grego e fenício, com intensa influência cultural e colonial a partir de ca 800 a.C. em diante (SALLARES, 2007, p. 27-8). O período homérico do século VIII a.C. assistiu ao clímax da competição fenícia e grega pelos corações, mentes e paladares dos povos nativos do Mediterrâneo, o que muito contribuiu com as diversas variantes de vinho. Muitas ilhas - Chipre, Malta, Sicília, Sardenha e Ibiza - foram compartilhadas por ambas as nações marítimas e suas influências culturais se entrelaçaram. Embora pouco se ressalte, os comerciantes fenícios e cartagineses foram tão importantes para a propagação da viticultura no Ocidente quanto os gregos (THURMOND, 2016, p. 19).

Boa parte dos estudos dão a entender que o interesse dos romanos pela vinha se deu após a consolidação de seu poder no entorno do Mediterrâneo e que teriam sido meros herdeiros da tradição agrícola dos etruscos e dos gregos. Contudo, Roma atuou papel de protagonista nessa história e devemos interpretar os dados literários e arqueológicos de maneira a explicar esse fenômeno sob a ótica da competição econômica entre as potências da época, que se acirrou e culminou na hegemonia de Roma e na extinção de Cartago. Por trás desse fenômeno, estavam em jogo não somente a conquista de novas fontes metalíferas e territórios fiscais, como também as técnicas da arboricultura como um todo e da cultura da vinha em particular.

Delenda est Carthago: Cartago deve ser destruída

A frase é lembrada por ter sido proferida de forma sistemática pelo senador romano Catão, o Velho (234-149 a.C.), que a usava para finalizar seus discursos¹ Muito mais do que simples propaganda política, o que aconteceu foi um caso de supressão cultural, a destruição de uma cultura por outra, motivada sobretudo pela competição econômica. O certo é que grande número de ânforas de transporte cartaginesas foram encontradas

¹ Plutarco, *Vidas Paralelas: Catão*, 27, 2-3.

em todo o Mediterrâneo Ocidental, que continham vinho, azeite ou *garum*, produzidos em grandes quantidades no Norte da África. A região também era famosa pelos figos e pela romã, esta última conhecida pelos romanos como *malum punicum*, ou maçã púnica (MILES, 2010, p. 39). Por exemplo, os cartagineses eram celebrados por muitos avanços tecnológicos na agricultura. Varrão (*Das coisas do campo*, 1, 52, 1), que conhecia em detalhes a triticultura da Bética, refere-se a dois equipamentos utilizados para o cultivo de trigo na região, o *tribulum* e o *plostellum punicum*² (FUNARI, 1986, p. 173).

Para o caso da Itália, sabe-se que as videiras eram cultivadas tanto ao norte pelos etruscos, quanto ao sul pelos colonos gregos e que esse legado cultural e técnico foi passado para os romanos. Mas, partindo de uma perspectiva mais global, abrangendo o entorno do Mediterrâneo, há registros que confirmam que a arboricultura dos cartagineses era muito mais desenvolvida. Eles conseguiam auferir lucros regulares a partir da atividade e isso se traduzia em fontes estáveis para financiar exércitos, frotas navais e exercer poder comercial e econômico, uma verdadeira ameaça para as pretensões imperialistas romanas. Mesmo derrotados pelos romanos na Primeira Guerra Púnica, em 241 a.C., o seu poder de reação foi incrível e logo estavam de volta ao jogo da exportação de toda sorte de produtos alimentícios, incluindo o vinho, despachados a longa distância em incontáveis ânforas, o que a Arqueologia comprova. Essa foi a razão do temor de Catão³: os cartagineses poderiam virar

² O *tribulum* era um artefato que consistia em uma placa de madeira grossa e pesada que deslizava sobre esferas de ferro ou de outro material, onde o peso do próprio condutor também atuava. As espigas (fossem de trigo ou milho) eram dispostas abaixo do artefato e puxado por uma junta de bois, o que debulhava os grãos e separava a palha (Varro, *RR* 1,52; Plin. *N.H.* 18,298; Longus, 3,30, 2). Já o *plostellum punicum* parece ter sido uma variação do artefato, que era posicionada sobre rolos e usado sobretudo na Espanha, local onde se supõe que os cartagineses a introduziram. Saiba mais em: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.04.0063%3Aentry%3Dtribulum-cn>

³ A capacidade de reação econômica de Cartago foi testemunhada *in loco* pelo próprio Catão em missão diplomática. Cartago estava pagando reparações de guerra a Roma

o jogo. Contudo, os romanos estavam em condições de competir com os cartagineses, ao menos quanto à arregimentação de recursos e planejamento a longo prazo. Desde os primeiros anos da República, eles lutaram para expandir sua influência e domínio da península, apostando todos os recursos para alcançar a supremacia militar, tanto terrestre quanto naval. Mas o lucrativo agronegócio dos inimigos não passou despercebido.

Foi um longo processo de aprendizado. Entre o século III e II a.C., após a derrota dos etruscos e dos samnitas, dos ilírios, de Pirro e dos gregos, de Filipe da Macedônia e dos cartagineses, Roma passou a controlar a maior parte do Mediterrâneo e o comércio de escravos, recebia cada vez mais tributos e havia riqueza e mercados para investir em vinhedos. Contudo, o melhor trabalho sobre arboricultura, vitivinicultura, criação de gado e outras especialidades havia sido escrito em púnico. Havia em Cartago uma vultuosa obra agronômica sobre atividades econômicas e Roma precisava desse conhecimento para alcançar a supremacia econômica no entorno do Mediterrâneo.

Essa obra foi escrita pelo cartaginês Mago, estadista e general, mas também associado à revolução agrícola cartaginesa: ele era especialista em árvores, frutas e viticultura, bem como a pecuária, muito citado por autores gregos e romanos. Mago foi um dos primeiros defensores dos fertilizantes e da necessidade de podas regulares. Arqueólogos que trabalharam na área dos portos comerciais de Cartago encontraram evidências desse conhecimento através da existência de canais de água com numerosas sementes de frutas, tais como uvas, azeitonas, pêssegos, ameixas e melões, bem como amêndoas, avelãs e pistache, culturas que requerem o uso de técnicas complexas de horticultura, como a irrigação e a enxertia. O vinho também era produzido em grandes quantidades. De particular fama era um vinho doce feito de uvas secas ao sol (um pouco como o *passito* que ainda hoje se bebe na Sicília).

e então ele esperava encontrar uma cidade alquebrada sob o peso da dívida, mas o que ele viu foi uma cidade pujante (Plut., *Vidas Paralelas IV: Catão*, 26, 1-2).

Temos dois testemunhos antigos, que relaciono: o primeiro vem de Plínio, que disse: “os reis também escreveram sobre a agricultura”, citando em seguida os reis Hierão (Hierão II, 306 a.C.-215 a.C., tirano de Siracusa); Átalo Filometor (Átalo III, em grego *Attalos Philometor Euergetes*, 170 a.C. - 133 a.C., último rei da dinastia atálide em Pérgamo) e Arquelau I da Macedônia (413-399 a.C.); “bem como os generais”, citando a seguir os generais-intelectuais Xenofonte e o cartaginês Mago, “cujo trabalho o Senado romano tanto honrou”, uma vez que após a destruição de Cartago, em 146 a.C., as bibliotecas foram arroladas como butim de guerra. As obras literárias dos cartagineses foram oferecidas aos reis vizinhos, mas o trabalho agrônômico em 28 livros de Mago recebeu tratamento diferente: o Senado determinou que fosse traduzido para o latim por homens hábeis na língua púnica, cuja tarefa coube a D. Silano, um distinto patrício, que superava todos os demais em conhecimento da língua púnica (*N.H.* XVIII, V, 22).

O segundo depoimento é de Varrão (*Das coisas do campo*, I, 1, 10-11), que diz: “Todos os escritores até agora citados são superados em reputação por Mago, de Cartago, que reuniu em vinte e oito livros escritos em púnico, abraçando assuntos dispersos que Cássio Dionísio de Útica traduziu em 20 livros, sob encomenda do pretor Sexto; nesses volumes, ele inseriu muitas coisas dos autores gregos, mas acabou por omitir 8 livros da obra de Mago. Mais tarde, Diófanos, da Bitínia, resumiu esses 20 livros em 6 e os enviou ao rei Deiotarus.”

Essa obra acabou servindo de fonte dos escritos romanos sobre vitivinicultura e muitas outras especialidades. Afinal, não era a literatura e sim o manual técnico cartaginês que os romanos estavam interessados em se apropriar. Por um lamentável infortúnio, embora citados em numerosos textos romanos, gregos, bizantinos e árabes, o trabalho de Mago não sobreviveu até o presente. Seu desaparecimento, no entanto, não impediu que muitos escritores antigos e modernos saudassem a obra como a bíblia agrônômica do mundo antigo (MAHAFFY, 1889, p. 29-30; MILES, 2010, p. 17).

O que mais sabemos sobre esta obra outrora famosa? As palavras iniciais são marcantes, preservadas por Columela, mas são de Mago (*Os trabalhos do campo*, I. X, 18): “Quem deseja comprar uma propriedade de campo, venda sua casa na cidade, para que não pense mais nesta do que em sua casa de campo. Se um homem é mais apegado à vida na cidade, o que ele pretende com uma propriedade no campo?” Ou seja, uma recomendação expressa para uma dedicação total à atividade, comparável aos conselhos dados ao empreendedor moderno. Além desta citação, Columela se refere a Mago quatro vezes para detalhes da cultura da vinha; uma descrição dos benefícios da utilização do boi de tração; sobre a castração e tratamento de certos animais; criação de mulas; duas vezes sobre abelhas; duas vezes sobre preservação de frutas. Mago demonstrou não só conhecimento avançado em arboricultura e gramíneas, como também conhecia os nomes gregos para elas. As técnicas de Mago são amplamente citadas pelos agrônomos romanos, como Varrão e, no primeiro século d.C., por Columela (que, aliás, era de Gadir) e Plínio, em especial, em tópicos como viticultura, abelhas, mulas e castração de bezerros.

Certa vez, Cícero foi arrebatado pelo orgulho “nacionalista” e fez uma exortação no Senado, que segue abaixo:

Num igitur si qui fundus inspiciendus aut si mandandum aliquid procuratori de agri cultura aut imperandum vilico est, Magonis Karthaginiensis sunt libri perdiscendi? an hac communi intellegentia contenti esse possumus?

Tradução: Suponha que alguém tenha que inspecionar sua propriedade ou dar uma instrução ao seu agente ou ordens a seu administrador sobre a lavoura em sua terra, ele deve ter de cor as obras de Mago, o cartaginês? Não podemos nos contentar com o bom senso que temos nessas questões? (*De or.* 1.249, tradução do autor).

De modo que pode ser que tenha havido um tempo quando não era suficiente confiar nos conhecimentos romanos sobre a agricultura, ao menos até que o Senado ordenou a conversão da obra de mago para o latim.

Supõe-se que Mago, estadista e general, enquanto pôde, ajudou a tornar Cartago uma potência, por meio da guerra e da diplomacia. Não seria nada extraordinário atribuir esse sucesso, também, aos seus avançados conhecimentos quanto à agricultura, pecuária e mesmo a medicina veterinária, que foram, sem dúvida, levadas a cabo pela intervenção direta do Estado e direcionados às atividades produtivas sustentáveis, tendência recorrente na Antiguidade. A destinação que o Estado dá ao conhecimento estava ligada ao lucro, o que aumentava as chances de perpetuar o sistema econômico e manter a classe dominante no poder. Mas o que dizer do grande general que dedicou seu tempo livre à Agronomia, entre uma guerra e outra? É importante fazer a devida homenagem à atividade econômica pacífica na Antiguidade: Columela (XII, 4, 2) nos diz que Mago não acreditava que o trabalho manual, com a terra e os animais, estava abaixo de sua dignidade. Até onde sabemos, eram poucos os gregos e romanos que tinham apreço pelo trabalho manual.

Então devemos ter sempre em mente que a competição e a apropriação de tecnologias eram uma constante no mundo antigo e foi sob esse pano de fundo que se deu a trajetória do vinho, fundamental não apenas como um dos alimentos primordiais dos antigos, mas também como uma atividade econômica muito importante, que sustentou e enriqueceu muitos através dos tempos.

A vitivinicultura romana

Temos informações detalhadas sobre esse assunto em muitos autores antigos que viveram entre a República e o Alto Império e produziram obras sobre a otimização da economia de base agrícola em geral e sobre a vitivinicultura em particular. Vamos dissertar sobre algumas, relacionadas a seguir: Catão (234-149 a.C.), *De Agricultura* (ou “Sobre a agricultura”); Varrão (116-27 a.C.), *De re rustica* (ou “Das coisas do campo”); Virgílio (70-19 a.C.), *Georgicon* (ou “Geórgicas”); duas obras de Columela (4-70 d.C.), *De Re Rustica* (ou “Os trabalhos do campo”) e *De Arboribus* (ou “Sobre as árvores”);

além de Plínio, o Velho (23-79 d.C.), *Naturalis Historiae* (ou “História Natural”). As informações apresentam teorizações acerca das realidades agrícolas ideais, um esboço das técnicas agrônômicas do período, entre o século III a.C. e o I d.C. Tentaremos averiguar o papel desempenhado pelo vinho e sua produção no período convencionado, pesquisando sua trajetória econômica e evolução na Antiguidade.

Citemos desde já algumas palavras de Catão: “Se me perguntas qual é a melhor propriedade agrícola, eu responderei: um terreno de cem *iugera* (ou geiras, cerca de ¼ de hectare) e bem situado; a vinha é a melhor colheita, sendo produtiva...”. Este tipo de cultura deveria ser a primeira preocupação de um *paterfamilias*, o gestor por excelência na Antiguidade, ao escolher uma propriedade rústica; só após isto se poderia considerar a horta, o vimeiral, o olival, o pasto, os cereais, a mata, o pomar e os carvalhos (Catão - *Sobre a Agricultura*, 1, 7).

No mosaico geográfico mediterrânico, o território itálico era muito rico em espécies vinícolas no século III a.C. De fato, por volta de 154 a.C., diz Plínio, a produção de vinho na Itália era insuperável. Plínio contou “noventa e um tipos de videiras e uvas”⁴. Dentre tantas, é possível distinguir cinco tipos de vinha: as *amineae*, originárias da Campânia e consideradas por Columela como as melhores de todas (*Os trabalhos do campo*, III, 2, 7) foram estudadas por Plínio, o Velho); as *nomentanae* (originárias do Lácio); as *apianae* (originárias da Toscana, conhecidas como moscatel); as *duracinae* (assim chamadas por sua casca dura) e as *bumasti* (pela grandeza de seus frutos, hoje em dia conhecidas como “teta de vaca”, usadas também para uvas de mesa e passas). As vinhas da Magna Grécia, da Sicília e do Sul de Itália eram bastante famosas, em especial as de Tarento, as da Apúlia e as de Canúsio. Do mesmo modo eram os vinhos de Sorrento e de Falerno, da região campaniana, cujas vinhas foram caracterizadas por Plínio, o Velho, como “ininterruptamente crescentes”, haja visto que eram favorecidas

⁴ Vide *N.H.*, XIV, 44. Em latim: *vitium et uvarum genera XCI.* –

pelo rico solo vulcânico proporcionado pelo Vesúvio, dando fama aos produtos de Pompeia, Nápoles, Cumas e Cápua. Um exemplar plantado junto às colunas de Livia, em Roma, rendia doze ânforas de vinho por ano (N.H., XIV, 3); na Toscana concentravam-se as moscatel (N.H., XIV, 4 e 11); no vale do Pó, destacavam-se as vinhas de Ravena, Faventia, Modena, Pádua e Verona; junto ao Adriático, o vinho *Pucinum* era o mais famoso, cuja qualidade Livia atribuía a sua longevidade (morreu nonagenária). O território itálico, portanto, apresentava condições ótimas ao cultivo da vinha e à produção de vinho. Embora a vinha fosse cultivada desde há muito tempo na região do Lácio, só a partir do século IV a.C. é que os vinhos originários dessa região se tornaram conhecidos para que deles tenhamos notícia (RODRIGUES, 1998, p. 161-3).

A *uilla* era a unidade econômica básica da agricultura romana, então é natural que sobre ela que se dedique a maioria dos aspectos tratados pelos agrônomos latinos. Por isso, é natural também que uma das principais tônicas seja o tema da vinha em articulação com a propriedade rural. Tudo começa a ser pensado de forma a alcançar a maximização do lucro. E essa maximização começa com a gestão e o sustento daqueles que contribuem com o seu trabalho: os escravos. Segundo Catão, para cultivar cem geiras de terra/vinha, ou seja, um terreno de cerca de vinte e cinco hectares, são precisos quinze escravos. Columela crê que o número ideal seja cinquenta; sessenta se for em uma colina (*Das árvores*, 1, 6). Columela dizia ser possível plantar em uma geira mais de mil e oitocentas vinhas (*Os trabalhos do campo*, V, 3, 6).

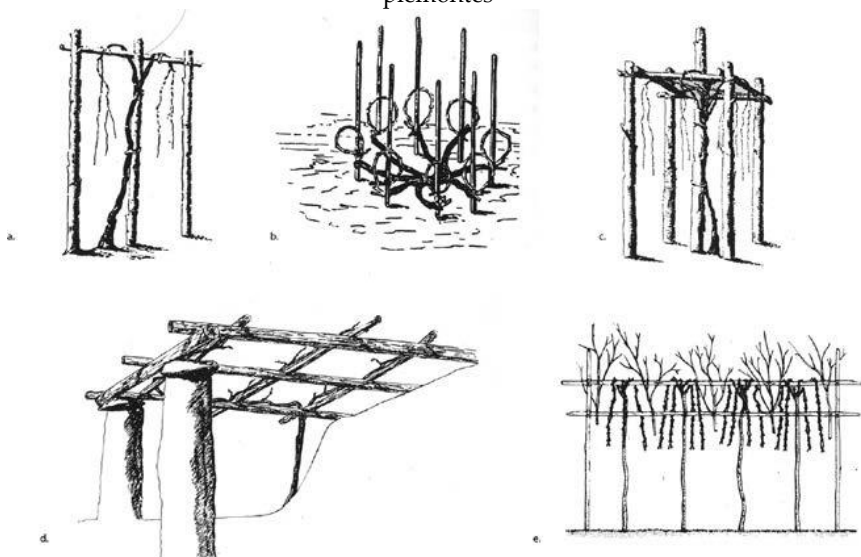
Catão considera essencial o controle que um *paterfamilias* deve exercer sobre o seu *vilicum*, devendo ter total noção sobre sua produção, em especial sobre as quantidades de trigo e de vinho obtidas (*Sobre a agricultura*, 2, 1). É fundamental que a *uilla* possua boas instalações, equipadas com moinhos de prensagem e fatura de recipientes (*Sobre a agricultura*, 3, 2). Aconselha Varrão que a casa rústica tenha boa orientação cardeal, levando-se em conta a frescura do local, para que este fosse destinado aos moinhos de vinho. O piso deveria ter caimento adequado de modo que quando

a fermentação do vinho novo ocorresse, não houvesse desperdício e que todo o conteúdo fosse escoado para um depósito (*Das coisas do campo*, 1, 13, 1-7).

Afirma ainda Varrão que as vinhas devem ser plantadas de forma alinhada e Columela corrobora, salientando que a plantação em linhas retas facilita a colheita (*Os trabalhos do campo*, III, 16). Varrão prossegue, dizendo que as vinhas devem estar bem expostas ao sol e à lua, pois assim os seus frutos amadurecerão melhor (*Das coisas do campo*, 1, 7, 4). Virgílio acrescenta que não devem estar voltadas a poente, ressaltando que não se deve cultivar vinhas com aveleiros e zambujeiros (*Geórgicas*, II, 298). Varrão aconselha a jamais se juntarem vinhas a couves ou legumes, sob pena de tal vizinhança as prejudicar (*Das coisas do campo*, 1, 26). Catão sistematiza a escolha da vinha tendo em conta o tipo de terreno. Aconselha adubos e estrumes, poda e enxertos; enfim, as informações mais práticas para uma produção de sucesso (*Sobre a agricultura*, 33).

Varrão observa que, nos terrenos úmidos, é necessário elevar a vinha, pois a planta precisa mais de sol do que de água (razão pela qual as parreiras evoluíram como trepadeiras e tendem a utilizar-se de outras plantas como suporte, sobretudo árvores). Este autor sugere diversas formas de elevar e suportar a vinha, dando exemplos concretos de Falerno (suportada por estacas), Arpino (suportada por caniços), Brindísio (suportada por cordas) e Milão (onde a própria planta se sustenta), sendo este o processo mais corrente na Itália (*Das coisas do campo*, 1, 8). Vide abaixo a figura 5, que traz exemplo das principais técnicas de sustentação das parreiras:

Figura 5. Diferentes formas de plantação de vinha (a. videiras com estacaria simples; b. *Vitis characatae*; c. *vitis camarata*; d. em pérgola; e. sistema de estacaria piemontês



Fonte da imagem: PEREIRA, 2017, p. 39.

De modo que se pode observar a total racionalização da agricultura, onde o processo é pensado de forma a maximizar a produtividade da vinha. Plínio defende também a criteriosa seleção das mudas de vinha destinadas ao plantio (N.H. XVII, 35). Referem também aos cuidados necessários com as pragas e parasitas, com ênfase às lagartas que estragam bastante a planta (*Sobre a agricultura*, 95). Varrão cita os ratos (*Das coisas do campo*, 1, 8) e Columela fornece receitas para afastar não só os ratos das vinhas, como também as formigas (*Sobre as árvores*, XIV-XV).

Segundo Catão, a primavera é a estação das mudas, dos enxertos e dos transplantes (*Sobre a agricultura*, 40; 41; 49); segundo Virgílio, é na primavera que o vinho atinge o seu melhor sabor (*Geórgicas*, I, 340), quando a vinha deveria ser plantada (idem, II, 319). Já as colheitas, segundo Varrão, devem ocorrer entre o equinócio de outono e o desaparecimento das Plêiades (*Das coisas do campo*, 1, 34, 2), durante o tempo seco, quando a uva está já bem

madura, para que o vinho seja o melhor possível; Catão, mais prático, preocupa-se com o planejamento dos instrumentos de trabalho, desde a lavagem dos vasilhames à resinação e impermeabilização das ânforas e tonéis, até a disponibilidade de cestos (RODRIGUES, 1998, p.165).

Catão (*Sobre a agricultura*, 107-108) discorre sobre as técnicas de conservação do vinho, que vão desde a vedação das vasilhas à fervura que controla o estado de degradação da bebida. Introduz técnicas antigas para eliminar eventuais maus odores que o vinho possa apresentar: aquecer uma telha nova, cobri-la com pez⁵ e mergulhar no vinho suspensa por uma corda (idem, 110). O método que elimina maus cheiros pode também ser usado para aromatizar o vinho: à telha quente podem ser adicionados perfumes (idem, 113). Já para se ter vinho doce todo o ano, deve-se colocá-lo numa ânfora com os bordos cobertos de pez e mergulhá-la num poço durante trinta dias (idem, 120). A técnica é compreensível devido à temperatura mais baixa e estável da água subterrânea, o que equivaleria, grosso modo, à moderna refrigeração, favorecendo a conservação do produto.

No período após a colheita se resolve ainda algumas questões em termos de economia doméstica. O sumo que se produz de imediato, que Varrão chama de *lora* (*Das coisas do campo*, 1, 54, 1), reserva-se para dar de beber aos escravos por três meses. Só no quarto mês passarão também os escravos a consumir vinho, numa quantidade que vai de dois côngios e meio por mês/pessoa a uma ânfora por mês/pessoa (Catão, *Sobre a agricultura*, 57). O vinho dado aos escravos durante o inverno tem um tratamento especial: deve-se adicionar vinagre, mosto, água doce e água salgada e deixar repousar por algum tempo e só depois servi-lo aos escravos (idem, 104). Mesmo o vinho

⁵ Pez ou breu. Essa substância resulta de resina de conífera, que era liquefeita e aplicada a partir de tratamento térmico. Tinha ampla aplicação, usada para impermeabilização de vasos, *dolia*, ânforas e mesmo embarcações. Era empregada também como aromatizante, flavorizante e conservante de produtos agrícolas na Antiguidade, devido à sua ação antioxidante.

azedo deve ser aproveitado (Varrão, *Das coisas do campo*, 1, 65). Catão diz ainda que a borra da uva esmagada deve ser utilizada como comida para os bois e que o molho daí restante dará zurrapa para os escravos beberem (*Sobre a agricultura*, 25). Varrão diz que as ovelhas aceitam grande variedade de alimento, como as folhas de vinha (*Das coisas do campo*, II, 2). Isto é, do próprio produto se extrai o sustento dos escravos e dos animais da *uilla*, racionalização que deveria ser uma preocupação constante do *paterfamilias* (RODRIGUES, 1998, p.166). Sinal inequívoco da existência de um refinado racionalismo econômico na Antiguidade.

De modo que a produção vinícola surge embrionária em Catão, atinge o seu auge em Columela e sob Plínio já se apresenta como uma concretização teórica e como tal deve ser pensada e organizada, de forma racional, voltada para o lucro. Diz Varrão que uma boa disposição do vinhedo só aumentará a produção, o rendimento e os lucros do proprietário (Varrão, *Das coisas do campo*, 1, 7, 4 apud RODRIGUES, 1998, p.166).

Varrão chama a atenção para vinhos cujas qualidades se aprimoram com o tempo, como o de Falerno, por exemplo (idem, 1, 65). Esses serão vendidos após um período de envelhecimento, o que aumentava o valor agregado do produto. Para maximizar essa prática, Catão sugere receitas de conservação do mosto, utilizando-se pó de mármore, resina de coníferas ou arrobe (*Sobre a agricultura*, 23); Columela dará outras, à base de especiarias, resina líquida e água salgada; ao passo que Plínio recomendará que apenas se exponha o líquido ao sol, à lua, à chuva e ao vento (*N.H.* XIV, 27). Columela chama a atenção para o fato de as vinhas de planície produzirem maior quantidade de vinho, embora as terras de colina e montanha produzissem um vinho mais saboroso (*Os trabalhos do campo*, III, 2). Caracteriza, assim, os diversos tipos de vinha e, por isso, encontramos um quadro tão bem definido da articulação destas com os tipos de solos e de climas (idem, III, 20, 4 apud RODRIGUES, 1998, p.168).

Virgílio acrescenta que a vinha requer trabalho regular e intensivo, desde preparar a terra, desfazer torrões, retirar a folha e apanhar a parra que cai no outono (*Geórgicas*, II, 397). Varrão diz que a natureza da vinha tem analogias com a “moleza feminina” (*Das coisas do campo*, I, 41,4, grifo meu) e que por isso cresce mais rápido do que as oliveiras, dando lucro em menos tempo; afirma Columela, mais racional, metódico e economista do que os anteriores, que a vitivinicultura enriquece o produtor e que todos os agricultores precisam estar cientes que “o rendimento das vinhas é grande”.

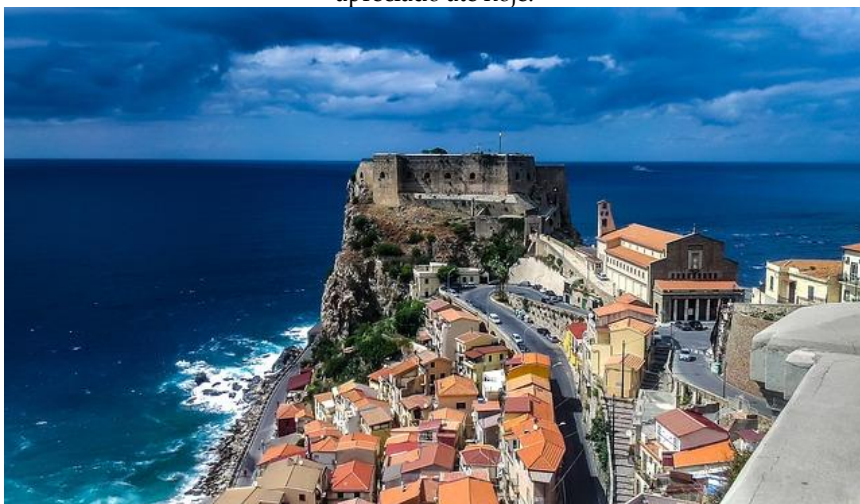
Vinho, medicina, religião e concorrência no cotidiano dos antigos

Outro campo do cotidiano que o homem romano dedicava ao vinho era a medicina. Plínio refere que o valor medicinal que o vinho tinha entre os gregos era tão grande que estes o chamavam de vida (*N.H.*, XIV, 10). O vinho tem a propriedade de aquecer partes interiores do corpo quando bebido e refrescá-lo quando aplicado em seu exterior (*N.H.*, XIV, 7). Já Catão enumera aplicações medicinais práticas para o vinho: para dores de estômago, vinho com raiz de heléboro; contra a prisão de ventre, vinho com raiz de heléboro negro (*Sobre a agricultura*, 114-115); contra a retenção da urina, vinho com madressilva e zimbro, preparado dentro de um vaso de bronze ou chumbo e bebido em jejum pela manhã (*idem*, 123); contra a ciática, vinho com zimbro (*idem*, 123); contra a indigestão, disenteria, micose e lombrigas, trinta grãos de romãs esmagados em vinho (*idem*, 126); para a cura de febre, vinho puro (*idem*, 157, 13).

Columela ensina a fazer vinho marroio (*marrubi*, em latim), que seria bom para os intestinos e até para tosse: *Vinum marrubii multi utile putant ad omnia intestina vitia, et maxime ad tussim* (Os trabalhos do campo, XII, 32); e vinho cila (*scilliten*, em latim), que além de combater a tosse, era bom para o estômago: *Vinum scilliten ad concoquendum et ad corpus reficiendum, item ad veterem*

tussim et ad stomachum hoc modo condire oportet (idem, XII, 33).
Vide a figura 6, cuja legenda traz mais informações:

Figura 5. Figura 6: visão panorâmica da cidade de Scilla, localizada na província de *Reggio Calabria*. Trata-se de uma das aldeias mais belas e características da Itália, a beira mar. Produz um vinho derivado de uvas de origem calabresa que é apreciado até hoje.



Fonte da imagem: <https://www.viajandoparaacalabria.com/scilla-the-little-town-quoted-by-homer/?lang=en>. Acesso em 24/03/2021, às 21h.

O rito religioso perpassava todo o processo. Catão, como bom romano, ensina que para cuidar da sua propriedade, os deuses devem protegê-la. Assim, deve-se honrar Júpiter pelos bois que concedeu à *uilla*, oferecendo-lhe uma taça de um vinho; o mesmo ritual pode ser feito a Vesta (*Sobre a agricultura*, 132); há outros ritos em que se oferece vinho a Jano e a Marte, cujo propósito é purificar as terras da *uilla* (idem, 141). Varrão evoca o uso do vinho no culto de Baco, referindo-se ao flagelo que as cabras representam para as vinhas, pois estas, ao pastar, destroem todas as plantas novas, as vinhas em especial, porque têm dentes “peçonhentos”. Por isso, Baco aceita o sacrifício de um bode, pois é pai da vinha e fá-lo pagar com a cabeça todos os danos que

causaram ao fruto que o representa (*Das coisas do campo*, 1, 2, 18 apud RODRIGUES, 1998).

O viticultor romano deveria estar preparado para a concorrência do produto não itálico. As “versões” de vinhos consagrados eram comuns e não havia qualquer tipo de restrição legal ou social quanto aos produtos falsificados. A pirataria de produtos era legal e deve ser entendida como uma reação à concorrência. Catão ensina a fazer vinho “grego” com uva apiciania, água do mar e sal; a fazer vinho “grego” em terreno afastado do mar, de modo a rivalizar com o da ilha de Cós (*Sobre a agricultura*, 107-112); todo tipo de vinho artificial (alcoólico por mistura), juntando sempre 30% de arrobe (idem, 24). Virgílio fala no vinho de passas (*Geórgicas*, 11, 90).

Há duas grandes conclusões a retirar desta breve análise. A primeira passa por reconhecer a centralidade e importância que a vinha e o vinho tiveram para a civilização e cultura do Mediterrâneo antigo. Indispensável na medicina, religião e culinária, o vinho fazia parte do cotidiano dessas pessoas. A segunda, consequência direta da primeira, consiste em perceber como essa proeminência foi usada para ganhar dinheiro, o que fica evidente nas obras dos autores estudados. São os resultados das experiências e vivências de muitos. Os romanos levaram essa atividade às últimas consequências. A *uilla* de Catão, de Varrão e de Columela é pensada, racionalizada, de modo a se obter dela o maior rendimento possível. A vinha ocupa lugar de grande destaque, pois é o apanágio das culturas itálicas. Mas não devemos esquecer a valorosa contribuição daqueles que foram excluídos no processo.

Pode-se entender o ímpeto agrônômico dos autores analisados pela sua cronologia. A República de Catão e de Varrão representam os passos ainda tímidos frente à dominação de todo o Mediterrâneo. Contudo, as configurações macroeconômicas mudaram de forma paulatina e com clara trajetória evolutiva, quando as leis do mercado começaram a se fazer sentir. Poucos séculos depois, o império de Columela, Virgílio e Plínio já é aquele da dominação territorial e comercial do *mare nostrum*. Essa nova

realidade política explica as mutações e a afluência vinícola a Roma e a Itália em geral. Em Catão e Varrão, ainda guarda reflexos do conservadorismo republicano; em Columela, Virgílio e Plínio, a situação mudara e era necessário enfrentar a concorrência provincial que o império começava a conhecer.

Das 30 províncias que sustentavam Roma, 19 enviavam o seu vinho para a capital (ou seja, 63%). O vinho das províncias, sobretudo os da Hispânia e da Gália, era de boa qualidade, mais barato e uma séria ameaça à produção romana e italiana. Há indícios que permitem afirmar que essa concorrência comercial com as províncias serviu para baixar os preços e viabilizar o projeto imperial romano. Com efeito, Columela fala do preço de mercado da venda de vinho, bastante baixo (40 urnas = 300 sestércios). Este fato confirma a questão da concorrência provincial que desmotivou a produção itálica. O que poderia explicar a opção pela oliveira e o advento da exportação de azeite, fenômeno econômico que séculos antes ocorrera na Grécia e que cresceu de forma exponencial na Itália a partir do período imperial, um perfeito exemplo de concorrência e diversificação econômica na Antiguidade. É muito importante lembrar que a motivação econômica das províncias era muito mais do que comercial, tratava-se de otimizar a produção de modo a capacitar-se para pagar os tributos ao Estado romano, que podia ser feito em produtos agrícolas ou em espécie (RODRIGUES, 1998, p.172-3).

Em suma, podemos considerar as obras dos agrônomos romanos como estratégias para combater as graves deficiências estruturais da agricultura romana e transformar a fazenda do *paterfamilias* em uma unidade produtiva capaz de reagir às necessidades de uma economia de mercado que vicejava e despertava a ambição dos homens por liquidez, riqueza e sustentabilidade. Refletem um racionalismo frio de quem tem consciência que só uma gestão eficiente da terra poderia fornecer os princípios básicos da riqueza de sua civilização. Nesse processo, o vinho lá produzido atuou um importante papel em gerar uma riqueza inata do território itálico, enraizada de forma inextricável à cultura latina. E os antigos aproveitaram muito bem a oportunidade.

Considerações finais: a vitivinicultura globalizada

Desde então, muito tempo se passou e a tecnologia do vinho se espalhou pelo mundo e bons vinhos são produzidos em todo o globo, basta investimento e gestão eficiente. Hoje em dia, com as modernas tecnologias, é possível adaptar variedades para muitos tipos de clima e corrigir eventuais deficiências do solo através da adubação e irrigação. Contudo, há muito preconceito nos sistemas de classificação de qualidade de produto. Os parâmetros de pontuação são propostos pelas tradicionais nações produtoras de vinho, balizadas por publicações consagradas. Destaco a obra *The World Atlas of Wine*⁶ que separou os países produtores de vinho em dois “mundos”, o “velho” e “novo”. Segundo a obra, os países do Velho Mundo, em torno do Mediterrâneo, são os tradicionais produtores de vinho, incluindo Grécia, França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Áustria e Hungria; os do Novo Mundo seriam os países produtores de vinho fora da Europa, a saber: Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, Chile, África do Sul e Argentina. Essa categorização é eurocêntrica e arbitrária; é óbvio que seu objetivo é proteger interesses comerciais do Velho Mundo.

Em 2009, o CNCCEF - *Les conseillers du commerce extérieur de la France* (CCE) buscou transcender essa oposição binária ao publicar *Le vin dans le monde à l'horizon 2050*, introduzindo uma nova categoria, o “novíssimo mundo” (*nouveau Nouveau Monde*), incluindo os mais recentes lugares que estão produzindo vinhos, como China, Brasil, Índia, Europa Oriental e África do Norte (LI et al, 2018). Trata-se do reconhecimento tácito, ao menos por parte dos franceses, de que há mais peças disputando mercado no tabuleiro deste “jogo” comercial e de que houve a ruptura do “segredo” da produção de vinhos de qualidade: o que antes era privilégio de poucos produtores e regiões, herança guardada a sete chaves por

⁶ O Atlas Mundial de Vinho, de Hugh Johnson e Jancis Robinson, é um atlas e trabalho de referência sobre o mundo do vinho, publicado por Mitchell Beazley. Publicado em 1971, se encontra na oitava edição (2019).

famílias tradicionais, passou a ser campo de aprendizado e pode ser alcançado por meio do investimento em capacitação tecnológica.

Então, é correto dizer que a globalização do consumo do vinho ocorre através da difusão de um conceito de excelência de qualidade que está associada à sua origem, em regiões com reputação e tradição de produção de bons vinhos. O que mudou foi a crença de que novas regiões produtoras podem conquistar seu espaço com a incorporação da tecnologia que permite a produção de vinhos de qualidade. No grupo das vinícolas emergentes, oriundas de regiões sem grande tradição, observa-se que o crescimento do mercado do vinho possibilitou certa regeneração da produção local, o que permitiu, por um lado, o surgimento de vinícolas de grande porte que investem muito e exportam e, por outro, a revitalização de vinícolas artesanais que se dedicam à produção de vinhos em pequena escala, associada à atividade do turismo temático destinado à formação de novos enófilos (ROESE, 2008).

Diante destas questões, gostaria de dizer que os modernos produtores continuam competindo pelos corações, mentes e paladares dos consumidores de vinho, uma disputa que foi iniciada há milhares de anos pelos povos antigos. Com as modernas tecnologias de produção, engarrafamento e transporte, é correto dizer que a competição evoluiu e transcendeu a disputa entre os povos antigos por supremacia, ultrapassou o espaço da *uilla* e dos Estados Nacionais e está lançando o paradoxo da globalização enquanto oportunidade de acesso dos novos empreendedores do setor vinícola a um segmento mais diversificado de mercado, sob os auspícios de uma publicidade massiva que só o advento da internet e das redes sociais poderiam permitir. Ofereço um brinde aos antigos, que mostraram o caminho da prosperidade aos que vieram depois e votos de muita sorte e sucesso aos modernos empreendedores que estão fazendo a diferença no setor. Sempre torço por aqueles que ousam produzir.

Fontes primárias

CATÃO (Marcus Porcius Cato). On farming = **Sobre a agricultura**. With a modern translation with commentary by Andrew Dalby. Devon (UK): Prospect Books, 1998.

CÍCERO (Marcus Tullius Cicero). De Oratore = **Sobre o Orador**. Translated into English with an introduction by E.N.P. Moor (Classical translations). London: Methuen, 1892.

COLUMELA (Lucius Junius Moderatus Columella). On Agriculture = **Os trabalhos do campo (livros 10-12); On Trees = Sobre as árvores**. Ed. and transl. by E. S. Forster and Edward H. Heffner (The Loeb Classical Library; 408). Cambridge, Mass. Harvard Univ. Press 1993, c1955.

PLÍNIO, O VELHO (Pliny the Elder). **Naturalis Historiae = História Natural**. Disponível em: https://penelope.uchicago.edu/Thayer/e/roman/texts/pliny_the_elder/home.html. Acesso em 23/04/2019, às 17:45h.

PLUTARCO (Lúcio Méstrio Plutarco). **Vidas paralelas IV: Aristides - Catón - Filopemén - Flaminino - Pirro – Mario**. Introd., trad. y notas de Juan M. Guzmán Hermida y Óscar Martínez García (Biblioteca Clásica Gredos; 356). Madrid: Gredos, 2007.

VARRÃO (Marcus Terentius Varro). **De re rustica = Das coisas do campo**. With an English translation by William Davis Hooper; revised by Harrison Boyd Ash (Loeb classical library). London: W. Heinemann, 1935. Disponível em: https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Varro/de_Re_Rustica/home.html. Acesso em 25/03/2021, às 16:45h.

VIRGÍLIO (Publius Vergilius Maro). **Eclogues = Éclogas; Georgics = Geórgicas; Aeneid = Eneida, Books 1-6**. With an english transl. by H. R. Fairclough (The Loeb classical library). London: William Heinemann, 1916.

Referências bibliográficas

- BRUN, Jean-Pierre. **Los usos antiguos de los productos de la viña y el olivo y sus implicaciones arqueológicas**. In: *Anales de prehistoria y arqueología*, ISSN 0213-5663, Nº 27-28, 2011, p. 19-35.
- CARRE, Marie-Brigitte. **Transport em vrac**. In: **Le vin, nectar des dieux, génie des hommes**. Sous la direction de Jean-Pierre Brun, Matthieu Poux, André Tchernia. 2º éd. Gollion: Infolio, 2009, p. 290-1.
- CARRIGAN, M. A., et al. **Hominids adapted to metabolize ethanol long before human-directed fermentation**. In: *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America- PNAS* – January, 13th, v.112, n. 2, 2015, p. 458-463.
- DESBAT, Armand. **Le commerce de vins a lugdunum**. In: **Le vin, nectar des dieux, génie des hommes**. Sous la direction de Jean-Pierre Brun, Matthieu Poux, André Tchernia. 2º éd. Gollion: Infolio, 2009, p. 264-273.
- ESTREICHER, Stefan K. **Wine**. In: **The Encyclopedia of Ancient History**. R. S. Bagnall et al. (eds.). Malden, Mass.: Wiley-Blackwell, 2015, vol. 12, p.1-6).
- _____. **Wine: from neolithic times to the 21st Century**. New York: Algora, 2006.
- FUNARI, P. P. A. **As estratégias de exploração de recursos do Vale do Guadalquivir em época romana**. *Rev. Bras. de Hist. S. Paulo* v. 6 n.º 12 mar/ago, p. 169-186, 1986.
- FUNARI, P. P. A.; CARLAN, Cláudio Umpierre; DUPRAT, Paulo Pires. **Arqueologia e economia antiga no Mediterrâneo: das origens à dominação romana**. São Paulo: Fonte Editorial, 2019. Disponível em https://www.academia.edu/45591392/ARQUEOLOGIA_E_ECONOMIA_ANTIGA_NO_MEDITERR%C3%82NEO
- HEILIG, M.; EGLI, M. **Pharmacological treatment of alcohol dependence: Target symptoms and target mechanisms**. *Pharmacology & Therapeutics*, 111(3), 2006, p. 855-876. doi:10.1016/j.pharmthera.2006.02.001
- LAUBENHEIMER, Fanette. **Amphora et dolia**. In: **Le vin, nectar des dieux, génie des hommes**. Sous la Direction de Jean-Pierre

Brun, Matthieu Poux, André Tchernia. 2° éd. Gollion: Infolio, 2009, p. 278-289.

LI, Hua et al. **The worlds of wine: old, new and ancient**. Wine Economics and Policy, 7 (2018), p. 178–182. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.wep.2018.10.002>.

LUSTIG, R. H.; SCHMIDT, L. A.; BRINDIS, C. D. **Public health: the toxic truth about sugar**. Nature, 482(7383), 2012, p. 27–29. doi:10.1038/482027a

MAHAFFY, J. P. **The work of Mago on agriculture**. Hermathena, Vol. 7, No. 15, 1889, p. 29-35. URL: <http://www.jstor.org/stable/23036462>

MACNEIL, Karen. **The Wine Bible** - 2nd. ed. New York: Workman Pub, 2015.

MARLIÈRE, E. Outres et tonneaux. In: **Le vin, nectar des dieux, génie des hommes**. Sous la Direction de Jean-Pierre Brun, Matthieu Poux, André Tchernia. 2° éd. Gollion: Infolio, 2009, p. 292-303.

MCGOVERN, Patrick E. **Ancient wine: the search for the origins of viniculture**. Princeton: Princeton University Press, 2003.

_____, et al. **Early Neolithic wine of Georgia in the South of Caucasus**. In: Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America- PNAS – Published online November 13th, 2017, p. 10309-10318.

MEIJER, Fik. **Wrecks in the Mediterranean**. In: **After the past : essays in ancient history in honour of H. W. Pleket**. Willem Jongman & Marc Kleijwegt (eds.). Leiden: Brill, 2002, p. 135-156.

MILES, Richard. **Carthage must be destroyed: the rise and fall of an ancient civilization**. New York: Viking, 2010.

PATON, Alex. **ABC of alcohol: alcohol in the body**. BMJ 330; 2005, p. 85–7.

PEREIRA, Pedro Abrunhosa. **O vinho na Lusitânia**. (Teses Universitárias; 8). Porto: Afrontamento, 2017.

RODRIGUES, Nuno Simões. **O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a. C. - I d.C.)**. DOURO- Estudos & Documentos, vol. III,(2°), 1998, p.161-174.

ROESE, Mauro. **O “mondovino” de cabeça para baixo: as transformações no mercado internacional do vinho e o novo empresariado vinícola.** Rev. Sociol. Polit. vol.16 no.31 Curitiba Nov. 2008, p. 71-83.

SALLARES, Robert. Ecology. In: **The Cambridge Economic History of the Greco-Roman World.** Walter Scheidel, Ian Morris, Richard P. Saller (eds.). Cambridge (UK): Cambridge University Press, 2008, c2007, p. 15-37.

THURMOND, David L. **From vines to wines in classical rome: a handbook of viticulture and oenology in rome and the Roman West.** Boston, Massachusetts: Brill, 2016.

UNWIN, T. **Wine and the vine: an historical geography of viticulture and the wine trade.** London: Routledge, 1991.

-“Tomar vinho é saborear uma gota do rio da história humana.” Clifton Paul Fadiman (1904-1999)

O VINHO, O SAGRADO E O PROFANO

Prof. Dr. Filipe Noé Silva
Faculdades Integradas Maria Imaculada/SP
E-mail: filipe.hadrian@gmail.com

Ainda que as narrativas sobre o passado tenham acompanhado a humanidade há milhares de anos (SCHNAPP, 1993), foi apenas no XIX que a História, ainda sob a influência do Iluminismo europeu, pleiteou seu estatuto de cientificidade. O primeiro passo dessa empreitada já havia sido dado ainda no século anterior: a racionalidade moderna se constituía sob a égide de um saber incompatível e superior às narrativas míticas e religiosas sobre a humanidade, o mundo e o universo (FUNARI & SILVA, 2008, p.28-29). Talvez de maneira paradoxal, a recente ciência histórica também operou rupturas com proposições metafísicas e com teorias filosóficas que interpretavam a ação humana no tempo a partir de leis invariáveis e atemporais (REIS, 1996, p.07).

Valendo-se da leitura documental já praticada pela Filologia, a História adentrou o âmbito científico com a pretensão de construir um conhecimento objetivo e imparcial sobre o passado registrado nos documentos (REIS, 1996, p.20). Pensada sob um ponto de vista progressista, a História, em um processo similar ao que ocorreu com outras ciências (GIDDENS, 2001, p.08), teria superado as explicações

teológicas e metafísicas sobre o passado e se estabelecido como um tipo de conhecimento positivo. A História positivista, portanto, atribuía a si própria a tarefa de narrar o passado *da forma como aconteceu*, como sugeria o pioneiro Leopold von Ranke (1795-1886) na primeira metade do século XIX (FUNARI & SILVA, 2008, p.31).

É inegável que História produzida nos tempos atuais pouco se parece com aquela proposta pelos teóricos positivistas de outrora. Tem-se reconhecido, no entanto, que o conhecimento sobre o passado, não raro, ainda é produzido a partir de hierarquias que opõem sociedades e culturas admitidas como racionais e evoluídas àquelas supostamente embebidas de crenças mitológicas e por isso mesmo consideradas irracionais (GOSDEN, 2003, p.77). Preconceituosa e excludente, essa divisão não encontra guarida nem mesmo na antiga sociedade grega, cuja experiência histórica é considerada como fundadora do pensamento racional (*logos*). Por vezes compreendida como um *milagre grego*, a ruptura entre a razão e o pensamento mitológico, no entanto, não ocorreu de maneira tão radical como muitas vezes se supõe (FUNARI, 2001, p.62). Como demonstrou o historiador francês Jean-Pierre Vernant (2010, p.61), a racionalização das instituições políticas das cidades gregas não resultou no abandono das manifestações religiosas. Ao contrário, a religiosidade adquiriu uma feição pública que levou as divindades protetoras das cidades a serem cultuadas em templos abertos à população (VERNANT, 2010, p.59).

Associado a um amplo repertório histórico e cultural, como bem demonstram os capítulos que compõem esta coletânea, o vinho é um produto complexo o bastante para se associar a elementos sagrados e profanos que merecem consideração. Os objetos de uso doméstico, sobretudo os vasos cerâmicos escavados pela Arqueologia, demonstram a presença desta bebida no cerne das relações sociais dos antigos gregos: o simpósio, espaço que Platão elegeu para falar sobre sua Filosofia, sempre admitia a presença do vinho, quase sempre diluído com água e também misturado com mel ou outros produtos (SOARES, 2015, p.26). Para os gregos antigos, a viticultura, em geral, e o vinho, em particular,

abrangiam uma dimensão identitária que representava, em uma instância, uma marca de civilidade que os diferenciava de outros povos, adeptos da cerveja e de outras bebidas (AIRD, 1994, p.464).

Figura 01. Vaso cerâmico (Cratera) ateniense, decorado com figuras vermelhas pintadas por um artista que se denomina como Eufrônio. Encontrada na região da antiga Etrúria (atual Toscana, na Itália), este recipiente cerâmico teria sido fabricado entre os anos de 515 e 510 antes de Cristo. Sua função principal era servir de recipiente para o vinho: sua diluição com água ou a mistura a outros produtos também era realizada em contentores como este.



Foto: Museu do Louvre

Para além da comensalidade, que colocava o vinho ao lado do pão e do azeite na tríade alimentar básica dos povos do Mediterrâneo Antigo, a vitivinicultura da Grécia Antiga também esteve associada à religiosidade: a bebida não podia ser ingerida sem que antes houvesse a prática da libação em favor de divindades distintas, mas principalmente de Dioniso. Na versão narrada na obra *As Bacantes*, escrita pelo tragediógrafo Eurípides

(c.480 – c.406 a.C.), teria sido esse próprio deus o responsável por introduzir o cultivo da uva nas cidades gregas.

Figura 02. Mosaico encontrado na cidade de Ankyra (antiga Antioquia) e datado do século IV d.C. Apresenta um retrato do deus Dioniso embriagado e amparado por um sátiro. O vinho derramado do recipiente é consumido por um felino selvagem.



Foto: Wikimedia Commons.

Os rituais dedicados a Dioniso poderiam ocorrer de formas bastante distintas. O mais conhecido, no entanto, é aquele desempenhado pelas Mênades, também denominadas como Bacantes. Em meio ao som advindo dos gritos de *Evoé*, dos cantos, flautas e tambores, o vinho, a embriaguez e o delírio ritual invocavam, a um só tempo, a liberdade da cidade frente à tirana e a superação dos papéis sociais atribuídos às mulheres da cidade (MATOS, 2021, p.81-85). Ao comentar o semblante subversivo dos cultos báquicos, Penteu de Tebas, um dos personagens da tragédia

As Bacantes (EUR. Ba. 217-222), lamentava a filiação das mulheres gregas a este ritual:

*(...) nossas mulheres abandonam os lares,
fingindo-se inspiradas por Baco. Entram
em púmbleos montes, coreografam danças:
pelo neodâimon, por Dioniso – seja
ele quem for! -, transbordam as crateras
no tíaso*

(EUR. Ba. 217-222. Tradução de Trajano Vieira).

A cidade (*polis*), considerada uma manifestação da vida racional e civilizada, dispendia enormes recursos do tesouro público para o culto dessa divindade: as *Grandes Dionisiacas* congregavam celebrações e festividades populares formadas por procissões e encenações teatrais distintas em homenagem a Dioniso (MATOS, 2021). A tragédia, a comédia, o drama satírico e os hinos em ditirambo integravam o rol artístico dos festivais dionisiacos. Também foi este o contexto em que ocorreram as encenações das peças elaboradas por Sófocles, Eurípides, Ésquilo, Aristófanes e outros tragediógrafos e comediógrafos cujas obras, entretanto, não chegaram aos dias atuais. Integradas ao calendário oficial da cidade, essas celebrações teatrais faziam referências aos mitos, mas também tratavam de questões referentes à complexidade da vida em sociedade (GERALDO, 2018. p.131). O exercício do poder, os papéis sociais de homens, mulheres, pessoas livres e escravizadas são apenas alguns dentre os muitos temas sociais que faziam parte do teatro grego antigo.

Séculos mais tarde, já transmigrado para o Novo Mundo, o vinho permaneceu associado a elementos religiosos e seculares, e assim se mantém, presumimos, até os dias atuais. No caso do Brasil, em particular, tem-se reconhecido que a produção e consumo do vinho se estabeleceram de maneira heterogênea ainda no século XVI: a viticultura incentivada por Brás Cubas no litoral paulista também foi levada a cabo por jesuítas espanhóis estabelecidos no sul do país no século XVII (THOMASES, 1994, p.150;

CAVALCANTE, 2016, p.02). Apesar das inúmeras iniciativas domésticas, a vitivinicultura brasileira permaneceu instável até o limiar entre os séculos XIX e XX, quando imigrantes italianos estabelecidos na Serra Gaúcha passaram a produzir vinhos para seu próprio consumo. Por volta da década de 1970, a atuação de multinacionais permitiu um significativo avanço tecnológico e, como consequência, um salto quantitativo e qualitativo na produção local (CAVALCANTE, 2016, p.08).

Nos dias atuais, além de São Paulo e Rio Grande do Sul, também o Vale do São Francisco, cidades e regiões do Paraná, Santa Catarina e Minas Gerais (com destaque para a cidade de Andradadas) representam as principais localidades de vitivinicultura do Brasil (CAVALCANTE, 2016, p.08). O aprimoramento das técnicas de plantação e colheita das uvas, sobretudo se considerarmos sua adaptação às condições climáticas do território brasileiro, tem colocado o vinho brasileiro no mapa do mundo. A prosperidade do enoturismo nessas regiões e as premiações obtidas em âmbito internacional tornam patente esta constatação e também respondem ao questionamento pessimista dos editores da 7ª edição do *The World Atlas of Wine* (2013, p.322), que, ante às adversidades climáticas, sugeriam a impossibilidade de um vinho de real interesse ser produzido em terras brasileiras.

Para além de todos importantes aspectos econômicos subjacentes à produção vinícola do Brasil, no entanto, não se pode negligenciar sua proximidade com o sagrado também em nosso país: a proximidade entre o vinho e o cristianismo é explícita e pode ser observada em inúmeras passagens neotestamentárias. Redigido entre os anos de 90 e 110 d.C., o Evangelho de João narra o conhecido episódio das Bodas da Caná (Jo 2: 01-11), no qual a transformação da água em vinho faz-se necessária para tornar completa a comensalidade exigida na ocasião festiva. Noutro contexto, os evangelhos sinóticos (Mc. 14:22-25; Mt. 26:26-29; Lc. 22:14-26) evocam o cálice de vinho na última ceia de Jesus com seus discípulos, em um gesto reproduzido nas igrejas cristãs do presente e do passado.

Imagem 03. *A Última Ceia*. Afresco de Leonardo da Vinci (c.1495-1498).
A obra foi encomendada a Leonardo por Ludovico Sforza, duque de Milão.



Foto: *Wikimedia Commons*

Alimentação, sociabilidade, economia, turismo, arte, imigração e religiosidade, portanto, são apenas algumas dentre as muitas atribuições e associações que o vinho recebeu no decorrer dos muitos séculos. Seus elementos sagrados e profanos, observáveis na Grécia Antiga ou no interior de Minas Gerais, já como corolário da eucaristia cristã, sempre figuraram de maneira inseparável. Por atender de maneira exitosa expectativas que são estritamente humanas, o vinho parece-nos perene e prazeroso o suficiente para acompanhar a História da humanidade também nos tempos vindouros.

Agradecimentos

Gostaria de agradecer a Claudio Umpierre Carlan, Pedro Paulo Abreu Funari, Karolini Batzakas de Souza Matos e Ricardo Souza. A responsabilidade pelas ideias apresentadas, entretanto, restringe-se ao autor.

Referências bibliográficas

- AIRD, Hamish. Greece. In: ROBINSON, Jancis (Editor). **The Oxford Companion to Wine**. Oxford: University Press, 1994. p.463-468.
- CAVALCANTE, Carolina Miranda. **An institutional approach to the history of wine in Brazil**. In: 39th World Wine Congress. Bento Gonçalves (RS), 2016. p.01-10.
- EURÍPIDES. **As Bacantes**. Tradução de Trajano Vieira. São Paulo: Editora Perspectiva, 2010.
- FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **Grécia e Roma**. São Paulo: Editora Contexto, 2001.
- FUNARI, Pedro Paulo Abreu; SILVA, Glaydson José. **Teoria da História**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2008.
- GERALDO, Lidiana Garcia. **Dioniso e a representação feminina na tragédia grega**. Hêlade. Volume 04, nº.03. 2018. p.129-146.
- GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 6ª Edição. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 2001.
- GOSDEN, Chris. **Prehistory. A very short introduction**. Oxford: University Press, 2003.
- JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **The World Atlas of Wine**. 7th Edition. London: Mitchell Beazley, 2013.
- MATOS, Krolini Batzakas de Souza. **As ignóbeis bacantes: outras formas de ser mulher na Atenas do século V a.E.C**. Dissertação de Mestrado apresentada ao IFCH/Unicamp. Campinas, 2021.
- REIS, José Carlos. **A História, entre a Filosofia e a Ciência**. São Paulo: Editora Ática, 1996.
- SCHNAPP, Alain. **The discovery of the past: the origins of Archaeology**. London: British Museum Press, 1993.
- SOARES, Carmen. **Pão com todos na Grécia Antiga**. Visão História. Nº28. Abril de 2015. p.24-27.
- THOMASES, Daniel. Brazil. In: ROBINSON, Jancis (Editor). **The Oxford Companion to Wine**. Oxford: University Press, 1994. p.150-151.
- VERNANT, Jean-Pierre. **As origens do pensamento grego**. 19ª Edição. Rio de Janeiro: Editora Difel, 2010.

“Somos todos mortais até o primeiro beijo e o segundo copo, e qualquer um sabe disso, por menos que saiba.” Eduardo Galeano (1940-2015).

CONTEXTO MACROECONÔMICO E POLÍTICO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA EM ANDRADAS/MG

Prof. Dr. Carlos Eduardo Rovaron

Circolo Italiano di Andradas

E-mail: rovaron10@gmail.com

A imigração italiana e o ciclo do café

Não há como discutir a imigração italiana em Andradas/MG sem inseri-la no contexto maior em que foi orquestrada no Brasil, entre o século XIX e primeira metade do século XX. Esse capítulo discutirá e tentará relacionar três principais aspectos: a imigração italiana e o ciclo do café, a imigração italiana e sua ligação com o fim da escravidão e, por último e não menos importante, a formação do rascimo científico. Pensar o trabalho e o desenvolvimento da atividade vinícola em Andradas é também pensar no final da escravidão, já que o surgimento dos primeiros parreirais no município, no final do século XIX, coincide com os momentos finais da escravidão e a transição para o trabalho livre.

O café foi o ouro verde brasileiro sustentador do Segundo Império e da escravidão no Sudeste, em especial no Vale do Paraíba fluminense. Segundo Raimundo Faoro, ele foi a “espinha dorsal” do

Segundo Império e sustentáculo da escravidão nesse período, a qual a elite política e econômica brasileira tentou dilatar ao máximo, por questões culturais e pelas avultadas somas de capitais imobilizadas em escravos, tornando o Brasil o último país do mundo a abolir a escravidão de povos africanos e descendentes (FAORO, 1974).

1850 foi o ano em que as rendas do café começaram a dar estabilidade econômica ao Segundo Reinado e, ao mesmo tempo, o ano que abalou a elite escravista com o fim do tráfico negreiro, uma das atividades mais lucrativas de então. Um sistema econômico mercantil escravista, encaixado de forma esdrúxula dentro da ordem capitalista de então, o qual chamamos de Modo de Produção Escravista. Forma cruel de “ser”, gestada em pouco mais de quatrocentos anos. A coincidência entre esses dois fenômenos abriu espaço para as discussões sobre a imigração no Brasil, como uma possível solução para a transição do sistema econômico de trabalho escravo para o livre.

Prosperando a princípio no Rio de Janeiro e no Vale do Paraíba, a riqueza do café rapidamente se espalhou por toda a Zona da Mata Mineira, em especial em Juiz de Fora. Os relatórios de presidentes de província de Minas Gerais, da década de 1850, revelam que o café salvou a Província das dívidas feitas por maus empreendimentos - como a Estrada do Paraibuna -, e registram uma briga com o Rio de Janeiro pelo imposto sobre o café, que acabava beneficiando a Capital do Império, porque a princípio era pago na alfândega do porto do Rio de Janeiro.

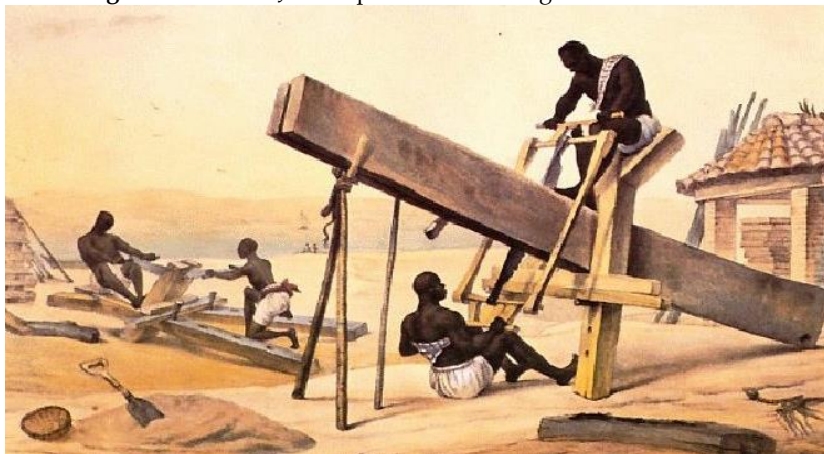
Segundo Raymundo Faoro, o problema econômico da elite cafeeira fluminense era sempre o de estar endividada com os comissários, por ser obrigada a imobilizar a maior parte capital em escravos. Este período encaixa-se dentro do que é chamado de sistema de crédito informal, no qual o fornecimento de mão de obra escrava era a pedra angular (FAORO, 1974).

A explosão do café em São Paulo entre os anos de 1880 e 1890 foi mais lucrativa pelo fato de essa província ter apostado no trabalho livre (que se mostrou bem mais barato que o escravo) e na imigração. O trabalho livre teria livrado os grandes cafeicultores paulistas do

ciclo vicioso de endividamento enfrentado pelos seus antecessores fluminenses. Note que esse lapso de tempo coincide com o período da Grande Imigração. Foi em São Paulo que, a partir dos anos de 1860, surgiram iniciativas robustas a favor da imigração, como o caso do Senador Vergueiro, da família Silva Prado e de outras (FAORO, 2001).

Para esboçar o quadro apocalíptico que o fim da escravidão se apresentava para mente da elite brasileira de então, Faoro, com maestria, traçou algumas reflexões sobre utilizando-se de trechos da obra “O Espelho” de Machado de Assis¹, demonstrando que todo o trabalho no Brasil era feito por escravos.

Imagem 01. Tela de Jean Baptiste Debret - negros serradores de tábuas



Fonte: <http://clioblogdehistoria.blogspot.com.br/>

Embora houvesse pouca representatividade numérica de paulistas na Corte, Antônio da Silva Prado, grande nome da elite

¹ A fazenda está vinculada ao escravo. Não há fazenda sem escravos - Machado desconheceu a experiência paulista, anterior ao 13 de maio, da mão-de-obra assalariada. Sem o escravo a fazenda seria a desolação, o nada. A fuga de escravos, na propriedade rural, reduzia-a ao mais total abandono. Recorde-se a visão de Jacobina (O espelho, II, 341), na manhã em que se achou sem escravos. “Achei-me só, sem mais ninguém, entre quatro paredes, diante do terreiro deserto e da roça abandonada. Nenhum fôlego humano. Corri a casa toda, a senzala, tudo, nada, ninguém, um molequinho que fosse. Galos e galinhas tão-somente, -um par de mulas, que filosofavam a vida, sacudindo as moscas, e três bois. Os mesmos cães foram levados pelos escravos. Nenhum ente humano” (FAORO, 1974,p.26)¹ (Grifos nossos).

paulista entre o fim do Império e a República, esteve envolvido em várias leis abolicionistas, inclusive na Lei Áurea. Apesar de monarquista, seu irmão, Martinho, era republicano. As diferenças partidárias não desuniram os Silva Prado, ambos pessimistas com a Monarquia, além de unidos nos empreendimentos cafeicultores, de ferrovias e da imigração

Apesar da complexidade do fenômeno da imigração italiana, no que tange ao Período da Grande Imigração, é possível que São Paulo tenha tido um papel pioneiro e de peso na criação e formatação das políticas imigratórias que incidiram sobre todo o Brasil, influenciando as demais regiões, inclusive Minas Gerais. Basta lembrar que em 1886 foi fundada a Sociedade Promotora de Imigração de São Paulo, tendo Martinho Prado como presidente e, um ano depois, em 1887, foi fundada a de Juiz de Fora, em Minas Gerais.

É relevante notar que em todas as zonas de divisas interprovinciais / interestaduais de Minas, o café esteve presente como fenômeno econômico de peso: o Sul de Minas, onde se situa Andradas, teve forte influência da cafeicultura do Oeste Paulista; a Zona da Mata Mineira, nas proximidades com Juiz de Fora, teve forte influência da cafeicultura do Vale do Paraíba fluminense e, por fim, nas áreas de intersecção do Espírito Santo com Minas o café também se fez presente².

Onde o café não esteve presente em Minas Gerais, a imigração europeia não foi defendida como solução para o fim da escravidão. Nas Assembleias Provinciais de Minas Gerais, os políticos das regiões das antigas minas de ouro e pedras preciosas, onde havia grandes plantéis de escravos e o solo não era propício para plantar café, se opuseram aos políticos do Sul de Minas, que queriam copiar o modelo de imigração de São Paulo. Os políticos mineiros das áreas não cafeeiras achavam a imigração europeia uma saída

² O mesmo aconteceu nas divisas de Minas com o espírito Santo, a exemplo do caso estudado por Sandra Nicoli em Itueta, localizada em Santa Rita do Itueto-MG, onde a imigração ligou-se ao café, porém, com a diferença de ter sido fomentada com o propósito de colonizar e desbravar o território, estimulando-se a implementação da cafeicultura (ROVARON, 2020 – p.94).

cara para fazer a transição para o trabalho livre, em outras palavras, não possuíam o capital fornecido pelo rubiácea para pagar por ela e preferiam empregar a mão de obra da pessoa negra liberta e do trabalhador nacional (CASTILHO, 2009).

Faoro lembra que o fato de Rui Barbosa não ter indenizado os antigos senhores de escravos das lavouras de café do Vale do Paraíba, região vizinha de Juiz de Fora, fez com que se tornaram republicanos de última hora. A vantagem de São Paulo é que desde os anos de 1860 vinha fazendo experimentos com imigração europeia com o dinheiro do café.

Em *Italianos da Vila Caracol* levantamos dados que indicam que a maior parte dos imigrantes italianos que vieram fixar raízes em Andradás, vieram emigrados das grandes fazendas de café do Oeste Paulista, primeiro de São João da Boa Vista/SP, e posteriormente, do município de Espírito Santo do Pinhal/SP.

Há poucos casos, até o momento, de imigrantes italianos vindos do porto do Rio de Janeiro. Lucimar Grizendi iniciou estudos sobre a dispersão de italianos da Hospedaria de Imigrantes Horta Barbosa, em Juiz de Fora/MG, pelo território de Minas Gerais, identificando casos de impressionantes, pela longa distância dos deslocamentos, de italianos que vieram parar em Ouro Fino e Poços de Caldas, no Sul de Minas, mas não detectou nenhum caso em Andradás. O que não significa que não existam, já que seus estudos ainda são incipientes e que os poucos casos de imigrantes italianos de Andradás que vieram do Porto do Rio de Janeiro, podem ter saído da Hospedaria Horta Barbosa (GRIZENDI, 2019).

Fato é que o perfil dos descendentes de italianos de Andradás é de maioria de famílias italianas oriundas do Vêneto, vindos para trabalhar nas fazendas de café do Oeste Paulista, que depois transbordaram para o território do Sul de Minas em busca de terras baratas. Dentre os muitos passaportes encontrados nas casas de andradenses, em pesquisas da tradição oral dos descendentes de imigrantes, encontramos vários do ano de 1888, todos desembarcados no Porto de Santos com destino às fazendas de café de São Paulo.

Um desses passaportes que é pertencente à família Basso, de 1888, conta com o carimbo da Sociedade Promotora de Imigração de São Paulo no verso, mostrando que a Província de São Paulo havia subsidiado a sua passagem. Antes de ter ido para Andradadas, essa família trabalhou vários anos na Fazenda Paraíso de São João da Boa Vista/SP. Esse passaporte, em especial, data de alguns meses antes da abolição da escravidão, o que mostra como a elite paulista estava sintonizada com o que estava acontecendo.

Foi esse documento que permitiu a descoberta de cartas, em São João da Boa Vista, trocadas entre Martinho da Silva Prado e o coronel sanjoanense Joaquim José de Oliveira, desvelando o contato político que permitiu que tantos imigrantes italianos fossem para as fazendas de São João da Boa Vista/SP, nas divisas com Andradadas:

Martinho da Silva Prado, um dos fundadores da Sociedade Promotora de Imigração de São Paulo em 1886, presidente da mesma e responsável pela gestão da Hospedaria de Imigrantes de São Paulo, foi acionista junto com o irmão e o pai, da Companhia Estrada de Ferro Mogiana. Ele foi considerado o homem que abriu a fronteira do café em Ribeirão Preto. Seu irmão, Antônio Prado, fundara um banco para financiar cafeicultores paulistas e que ambos tinham negócios de importação e exportação de café no Ponto de Santos. Esses dados demonstram a envergadura desse personagem no processo de imigração italiana do Oeste Paulista, que transbordou suas lavouras de café e adentrou no Sul de Minas.

Imigração italiana, escravidão e sua ligação com o fim da escravidão e com o racismo científico

É imperativo o papel de teorias do racismo científico, vindas da Europa e absorvidas de forma peculiar no Brasil, para justificar e planejar a imigração como alternativa para implementação do trabalho assalariado, em desfavor das pessoas pretas que passariam a ser livres no momento da abolição da escravidão. A tentativa de o Brasil copiar a Europa e ser reconhecido/incluso

como uma país “civilizado” é fruto da própria autoafirmação da Europa como superior ao resto do Mundo, ideia que compramos, internalizamos e que é a raiz de nosso sentimento de inferioridade. Forma muito sofisticada de dominação, porque a partir do momento em que “sou” convencido de que “sou” inferior, “sou” dominado por “quem” se afirma superior a mim. Entendendo esse “ente” por trás do “sou” e do “quem” como coletivo, amorfo e indeterminado. Como esse processo se manifestou no Brasil? Vejamos alguns exemplos:

Dom Pedro II recebeu duas visitas diplomáticas francesas do Conde Gobineau, que escreveu o *Ensaio sobre a desigualdade das raças*, trabalho que teve um impacto terrível no Brasil e que é objeto de análise de vários estudiosos brasileiro de renome como Lilia Schwarcz, na obra *O espetáculo das raças* (SCHWARCZ, 1993). Gobineau, inspirado no darwinismo, defendia que a mistura de raças gerava indivíduos mestiços degenerados, pouco inteligentes, violentos e inclinados ao vício. Em sua obra *Ensaio Sobre a Desigualdade das Raças*, os negros eram a raça mais inferior. Chegou a debater a questão com Pedro II³.

³ Em 2013 foi escrito um artigo por Ricardo Alexandre Santos de Souza, que faz as seguintes considerações a respeito na introdução: Segundo o conde francês Joseph Arthur de Gobineau, em artigo escrito para o periódico francês *Le Correspondant*, no ano de 1874, intitulado *L'émigration au Brésil*, os brasileiros seriam uma raça extinta em menos de duzentos anos. Isso por serem, em sua maioria, uma população mestiça, fruto da mestiçagem entre índios, negros e um pequeno número de portugueses. Se a erudição do imperador surpreendera positivamente o conde, o mesmo não se pode dizer acerca dos brasileiros. A miscigenação de raças produzira-lhe desagradável impressão frequentemente expressa pelo diplomata em atitudes e palavras: *Já não existe nenhuma família brasileira que não tenha sangue negro e índio nas veias; o resultado são compleições raquíticas que, se nem sempre repugnantes, são sempre desagradáveis aos olhos.* Aos olhos de Gobineau, **além de se mostrarem “esteticamente repugnantes”, os brasileiros carregavam defeitos ainda mais graves, como o de serem avessos ao trabalho, “evitam mover uma palha para fazer qualquer coisa de útil, até mesmo para se afogarem”**, dados a vícios e, também, eram pouco férteis e fisicamente enfraquecidos, o que garantiria sua diminuição e aniquilamento em menos de dois séculos. O artigo escrito para o *Le Correspondant*, citado anteriormente, intencionava atrair às terras brasileiras uma

Ao falar do trabalho, Goubineau reputava à genética algo que era um elemento cultural intrínseco ao sistema escravista. Imagine o desespero de Dom Pedro II diante da visão de mundo de Goubineau. Nascido no Brasil e abandonado pelo pai e pela mãe para ser monarca de um território tropical continental com apenas cinco anos de idade, foi criado por José Bonifácio e Silva, que lhe providenciou uma educação exemplar, digna dos príncipes europeus da época, para tornar o Brasil aceito no rol de países “civilizados”. Ligado à várias dinastias, tinha laços sanguíneos com casas nobres austríacas, que sempre fizeram alianças com Portugal por meio de casamentos: sua mãe era austríaca e nobre da casa dos Habsburgo, família cabeça do Império Austro-húngaro, o arqui-inimigo da Unificação Italiana.

Pedro II sempre foi entusiasta das ciências e patrono de diversos naturalistas europeus, em especial vindos da Prússia (território hoje integrante da Alemanha). Para completar esse cenário internacional em que o Brasil se inseria, nessa época a Prússia era governada pela Dinastia Hohenzollern, que teve importante papel no processo de unificação alemã e que também se aliou aos italianos em seu processo de unificação, ocorrido quase em paralelo, fazendo face às pretensões de dominação do Império Austro-húngaro. Bismark também fez frente à França. Antes dos anos de 1860 sequer era possível falar da Itália como Estado Nação unificado. Já o Brasil era unificado desde 1822, mesmo com todos os movimentos regenciais e separatistas.

população “desejável”, a fim de substituir a população “degenerada” que caminhava a passos largos para o desaparecimento (Sousa, 2008). Felizmente, nós brasileiros escapamos ao prognóstico fatídico que nos apontava o conde, visto que a população vem crescendo desde 1873, quando foi escrito o artigo, até os nossos dias (Grifos nossos)

Imagem 02: Henry Chamberlain - Escravos carregando um barril de vinho . 1820



Fonte: <https://www.alamy.com/>

A preocupação das artes e ciências sempre foi uma constante na vida de Pedro II. Mesmo antes de Goubineau vir ao Brasil, ele havia fundado o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro (1838) e, em 1845, lançou por meio dessa instituição, o concurso “como se deve escrever a História do Brasil?”, cujo vencedor foi o naturalista prussiano Von Martius, que defendia que ela deveria ser escrita da perspectiva da união de três raças, representadas por três rios: dois rios menores, o índio e o negro, desaguando no grande rio civilizador branco português, formando uma grande nação. Era necessário criar um mito de fundação nacional aglutinador, num país nascido da exploração e da escravidão. Vemos aí a base sobre a qual foi esculpido o mito da democracia racial. A visão idílica do romantismo indigenista se alinharia a essa difícil missão de abrandar e travestir de pacífica uma origem selvagem.

Essa perspectiva de Von Martius, embora anterior, se alinharia mais com as teorias do norte-americano Lewis Henry Morgan, em sua obra “*Sociedade Antiga*”, escrita em 1877, segundo a qual qualquer país

poderia se tornar civilizado, desde que copiasse e absorvesse a cultura da civilização europeia, superior a todas as outras. Saímos, aí, do determinismo genético de Goubineau, germe da eugenia, e vamos para o evolucionismo cultural.

Pedro II foi uma figura enigmática. Lília Schwartz inicia a obra *“Nas brabas do imperador”* com a seguinte pergunta: “Como explicar um príncipe que se veste com o rigor majestático das grandes cortes, porém introduz uma murça de penas de papo de tucano, tal qual um cacique, e um manto com ramos de café e tabaco?” (SCHWARCZ, 1998). Acrescentaria, o que pensar de Pedro II, que depois de banido do Brasil com o advento da República, antes de morrer na França, pediu para ser enterrado com um vidro e areia de Copacabana no bolso? Na transição para a república, mesmo o marechal Deodoro lamentou não poder carregar o caixão do imperador.

O racismo científico da época impregnava a elite brasileira e não foi enterrado com Pedro II, aliás é difícil saber o que ele exatamente pensava a respeito. Tais ideias perdurariam ainda por algum tempo. Em 1911, João Batista Lacerda, então diretor do Museu Nacional – sediado na Capital Federal do Rio de Janeiro – apresentou a teoria do *“branqueamento da raça”* no I Congresso Universal Racial, em Londres, defendendo que a superioridade das características genéticas da “raça branca” tendia a suprimir os aspectos primitivos da genética de outras raças (SOUZA & SANTOS, 2012). Aliás, ele foi o único latino-americano a ser aceito no congresso.

Todas essas ideias vão determinar o tipo de imigrantes ansiado pela elite brasileira: primeiro, os de sangue germânico. Uma das primeiras experiências foi a imigração de prussianos para a fazenda de café de Ibicaba, em Limeira, do então poderoso Senador paulista Vergueiro, que acabou com uma revolta dos trabalhadores prussianos em 1856, porque estes viam na forma como foi conduzido o sistema de parceria mais um tratamento análogo à escravidão do que um regime de trabalho livre. Depois disso a Prússia proibiu o envio de seus cidadãos para o Brasil como imigrantes (FAORO, 2001).

Portugueses, espanhóis e italianos eram a segunda opção. Embora a elite brasileira tenha falhado no seu intento de importar sangue germânico, a imigração europeia significava resolver o problema da mão de obra e importar o espírito do trabalho livre, apagando o pouco valor dado ao trabalho no sistema escravista.

O final dessa triste história, na qual é difícil apontar santos e pecadores, foi a formação de uma sociedade de mercado e consumo ligada ao trabalho livre, que teve como protagonista o imigrante italiano e seus descendentes. Hoje é visível o peso dos ítalo-descendentes na formação da classe média brasileira e mesmo na alta e em cargos políticos importantes.

Racismo na antiga Vila do Caracol

Vila Caracol foi um dos nomes de Andradas, Sul de Minas, divisa com São Paulo, lugar em que analisaremos a construção da identidade do ítalo-descendente, ocorrida no encontro dos italianos com brancos brasileiros e pessoas que haviam sido escravizadas, antes de 1888. *Alteridade* será o nosso conceito chave, usado para evidenciar a sustentação discursiva do trabalho e da economia como elementos de autoafirmação de grupo. Esse 'Eu Imigrante' foi forjado em meio a visões racistas brasileiras, oriundas do período de crise da escravidão e relacionadas à expulsão de 1500 pessoas negras, em 1900.

A brusca implantação de um sistema produtivo completamente novo, o trabalho livre, exigia que a elite local colocasse uma pá de cal nas crenças sociais sobre o trabalho que foram estruturadas ao longo do antigo sistema escravista. Elogiar o italiano como previdente, trabalhador e elemento de progresso e, ao mesmo tempo, marcar as pessoas negras com o estigma de 'não gostar de trabalhar', foi a fórmula simbolicamente violenta (BORDIEU, 1989), encontrada pela elite branca, para expulsar a pessoa negra e para romper com o modo de produção escravista. Tais elementos discursivos foram abraçados pelo italiano, reforçados em sua religiosidade católica e opostos até mesmo à imagem do fazendeiro, antigo senhor de escravos, perdulário e endividado.

A história do imigrante italiano na antiga Vila Caracol precisa ser contextualizada nos cenários da abolição e do pós-escravidão, contextos que pautaram a “aculturação⁴ de contingentes étnicos de maioria veneta (mas não exclusiva), que se afixaram aos pés da Serra do Caracol, no Vale do Jaguari-Mirim⁵, parte integrante do Planalto de Poços de Caldas. A assinatura cultural dos ítalo-descendentes dessas paragens é idêntica à de todas as áreas do país em que houve imigração italiana: os discursos de valorização do trabalho e da economia, que deveriam se opor ao aviltamento do trabalho como coisa de “escravo”, de “servo”, ou de gente inferior.

O que muda? O seu encontro, ou melhor, o seu desencontro com pessoas libertas da escravidão e a forma como foram recebidos pela elite proprietária local: como exemplos de trabalhador a ser emulado, o novo tipo socialmente desejado, e como o mercado para a venda parcelada de suas terras, para além de mão-de-obra disciplinada. Essas circunstâncias afastaram o italiano de tratamentos similares ao das pessoas negras escravizadas, de que temos notícias em outras partes do país, e o aproximaram do *status* que o branco ainda gozava, no recém “mundo livre”.

Finda a escravidão, a situação teve que se inverter radicalmente, quase a fórceps: era necessário “parir” uma nova cultura, na qual o trabalho fosse um valor positivo. O elogio do trabalho e da economia, ao mesmo tempo em que foi material de construção da identidade do

⁴ Estamos usando, aqui, o sentido de aculturação de Alfredo Bosi, em seu livro *Dialética da Colonização*. O termo designa as mudanças que podem acontecer numa sociedade diante de seu contato e interação com elementos culturais externos, de outra sociedade, o que pode ocorrer em diferentes períodos históricos, na forma de um processo não exatamente linear e homogêneo. Bosi vai além dos elementos classicamente apontados como promotores de mudanças culturais nos contatos: a dominação política, militar e territorial. Trabalha na perspectiva de que o grupo dominante também sofre influências do grupo dominado, mostrando que tal processo é dialético e se dá numa via de mão dupla.

⁵ Rio que nasce do Morro do Serrote em Ibitiúra de Minas/MG, corta o território de Andradadas/MG, e escorre para os territórios dos municípios de divisa com Estado de São Paulo.

imigrante italiano, e descendentes, serviu de justificativa para a exclusão de 1500 pessoas negras, no ano de 1900.

Passado escamoteado

Os italianos tiveram um breve contato com pessoas que foram escravas na antiga Vila do Caracol. Quando o número de imigrantes começou a aumentar na localidade, entre o final do século XIX e começo do século XX, pessoas negras constituíam, ainda, boa parcela da população e faziam parte do contexto socioeconômico local. Como vimos acima, passaportes dos anos de 1888, para além de exemplares da década de 1890 e começo do século XX, mostram uma imigração europeia, feita por São Paulo, sincronizada com o fim da escravidão e seus desdobramentos. No entanto, há um quase silêncio em relação ao negro na tradição oral dos descendentes de italianos, que certamente por si só já é um texto, um dado à espera de leitura⁶.

De qualquer forma, o caso de Andradas permite-nos discutir um assunto dolorido para os brasileiros, que até pouco tempo era tratado com os paliativos da omissão, da “cordialidade brasileira”⁷ ou do

⁶ De todas as entrevistas apenas duas citam o negro e a escravidão: a de Goca Risso e a de José Rovaron Sobrinho.

⁷ A ideia de cordialidade da cultura brasileira liga-se ao conceito de “homem cordial”, sistematizado por Sérgio Buarque de Holanda no célebre ensaio sobre de nosso país, *Raízes do Brasil*, publicado em 1933. O conceito indica a hospitalidade e generosidade como “um traço definido do caráter brasileiro, na medida, ao menos, em que permanece viva e fecunda a influência ancestral dos padrões de convívio humano”. Mas, Holanda também busca mostrar o lado negativo desse caráter: primeiro a sua passionalidade, lembrando que cordial vem da palavra latina *cor* – coração - e suas derivações. O que vem do coração, vem tanto para o “bem” quanto para o “mal”. Depois, falando do contexto rural e familiar em que a cordialidade se forma, busca mostrar como essa característica cultural brasileiras promove uma confusão entre o público e o privado: a tendência de tratar o público como privado. HOLANDA, Sérgio Buarque de. **O Homem Cordial**, In: *Raízes do Brasil*. 26ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

“mito da democracia racial”⁸, que tiveram efeitos analgésicos para as feridas deixadas em nossas estruturas socioculturais pela escravidão, pela ausência de políticas públicas de inclusão socioeconômica do negro liberto, pós 1888, e pela defesa da imigração europeia, baseada na ideia de ‘branqueamento da raça’, durante o Brasil Império e a Primeira República (SCHWARCZ, 1993).

Em especial, o “mito da democracia racial” serviu para sustentar que a ilusão de uma cultura brasileira pacífica, de que ela amorteceu os conflitos por meio da miscigenação e da cordialidade, de que não houve violências, de uma História do Brasil idílica. Seu caráter ideológico, que já foi uma crença bastante difundida, está cada vez mais evidente: nos últimos tempos, temos visto o mito ruir em falas racistas emergidas das sombras.

Vimos anteriormente o peso que as ideias do racismo científico tiveram no Brasil até mesmo no começo do século XX. Em 1911, João Batista Lacerda, apresentou à sua teoria do “branqueamento da raça” no I Congresso Universal Racial, em Londres. Tal feito mostra bem a ideologia da época. Qual a relação do ítalo-descendente com essa história? Antes de tudo, ele é um brasileiro, com influências culturais de seus ancestrais italianos, mas crescido no espaço cultural brasileiro e, depois, ele – em maioria, mas, não exclusivamente- é um branco. Acreditamos não ser possível negar que esse contexto histórico, que nos legou a traumática exclusão do negro e acolhimento do imigrante europeu, esteve ligado à formação da cultura do ítalo-descendente de Andradas, hoje “misturado”, miscigenado, mas ainda aferrado ao discurso de ancestralidade italiana. A moral do trabalho: necessidade dos novos tempos

⁸ A ideia de *democracia racial* é apontada, hoje, como ideológica, por escamotear as violências e conflitos que foram inerentes ao processo miscigenação entre o branco português, o negro e o índio. Ela foi sistematizada, e ganhou corpo e foça, na obra de historiador e sociólogo Gilberto Freyre, *Casa-Grande & Senzala*, publicada em 1933. A essa ideia liga-se a de harmonia social. Podemos a encontrar no prefácio, escrito por Gilberto Freyre, consultável na 48ª reedição, de 2003.

Assim versa o artigo primeiro da constituição italiana, de 1947: “A Itália é uma República Democrática, baseada no trabalho. A soberania pertence ao povo, que a exerce nas formas e nos limites da Constituição”⁹.

Acreditamos que a palavra trabalho, neste texto, aproxima-se da categoria labor, utilizada por Hannah Arendt para analisar as nuances do termo no contexto da Antiguidade Latina (cidade de Roma e entornos): labor seria o trabalho enquanto esforço físico, fatigante e persistente¹⁰. O trabalho laboral como um valor social positivo é marcado já no primeiro artigo da Constituição da Itália, cunhando o que se tornou elemento de identidade italiana.

Esse documento pode ser considerado como uma continuação do processo histórico iniciado na Unificação Italiana do século XIX, conduzido a partir de Turim, e que desde o seu início buscou “modernizar” o fragmentado território da Península Itálica e o “formatar” à ordem econômica capitalista, o que significou, dentre outras coisas, atacar as estruturas sociais medievais ainda existentes, como a ideia de que ‘ser nobre’ é não trabalhar e ‘ser servo’ é o contrário, portanto, trabalhar com as próprias mãos, inferioriza. Essas nuances, de certa forma, podem ser percebidas na obra o “*Gato Pardo*”, que, apesar de literária, ambienta bem os acontecimentos do processo de unificação italiana ilustrados por meio das mudanças ocorridas no interior de uma família nobre da Sicília. (TOMASI DI LAEDUSA, 2017). Para modernizar a Itália, era necessário um novo *ethos*: o do trabalho livre e assalariado, o trabalho como um valor. Quando ocorreu a grande emigração da Itália, esta já era um estado nação unificado sob essa bandeira.

No Brasil, de forma não idêntica, mas parecida, para acabar com o modo de produção escravista, era necessário transmutar o trabalho de antivalor/desvalor em importância social. Era

⁹ Tradução nossa, aproximada. (Grifo nosso).

¹⁰ Essa discussão ganha contornos e reflexões bem interessantes nas análises de Hannah Arendt em “A condição humana”. Segue o link de acesso à obra https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1130009/mod_resource/content/1/A%20condi%C3%A7%C3%A3o%20humana-%20Hannah%20Arendt.pdf

necessário achar uma pedra filosofal para operar esse milagre: mudar a cultura de forma rápida.

Por hora, nos limitamos a afirmar que, tanto no Estado Brasileiro, como no Italiano, em algum momento houve a oposição entre um 'eu', que diz que o trabalho avilta e o ócio eleva, e o surgimento de um novo "outro", que diz que o trabalho eleva e o ócio avilta: o nobre e o servo, o senhor e o escravo. A internalização do trabalho e da economia como valores positivos era necessária para a criação de um exército de assalariados capazes de consumir. Obvio que esse não foi um processo consciente. Mais uma vez, chamamos a atenção a importância da obra "*A Condição Humana*", de Arendt, que de certa forma embasa essa reflexão e permite aprofundamentos (ARENDT, 2007).

O Brasil tornou-se um estado nação antes da Itália, mas começou a se converter na sociedade de consumo bem depois, fator que também possui mecanismos de exclusão. Basta observar o grande contingente de italianos que foram obrigados a deixar Itália, no final do século XIX, por conta da mecanização no campo, para entender tal exclusão. O pobre italiano, faminto, expulso do campo, tornou-se o indesejado no espaço urbano, que emigraria às Américas. A emigração aliviou a "dor de cabeça" do governo italiano, até que os braços comesçassem a fazer falta no começo do século XX.

E no Brasil? Em várias partes do território a etiqueta de vadio foi colada à cor da pele da população outrora escravizada após a abolição. Assim como o italiano, expulso do campo pela modernização, o negro tornou-se o indesejável em seu país, o problema social no espaço urbano. Se o italiano pobre e sem emprego foi expelido da Itália para às Américas, o negro, em geral, foi afastado das funções economicamente mais vantajosas, com a justificativa de ser "inadequado" e da necessidade de branquear a raça. Obviamente, que toda regra é feita de exceções, como demonstra a historiografia mais recente, mas a exceção não invalida a tônica geral.

Alteridade: trabalhadores e aventureiros

Em latim, a palavra *alteritas* significa “outro”, o “diferente”. O “outro” tem fundamental importância quando se fala de identidade, porque é a partir do “outro”, do “diferente”, que o “eu” constrói-se. No caso, trata-se de um eu coletivo: a comunidade de ítalo-descendentes de Andradas. Portanto, nossa questão fundamental é a pergunta: o que afirmam ser os ítalo-descendentes de Andradas? A única coisa de que podemos nos ocupar é dessa sombra projetada na parede da caverna. De *alteritas* derivou o conceito de *alteridade*, que pode significar o estudo da diferença, o estudo do outro, do que é diferente de mim, de nós, o estudo da diversidade cultural. Um dos primeiros a usá-lo, como ferramenta de estudos, foi o linguista Tvetan Todorov. Hoje ele é empregado por sociólogos e antropólogos em suas pesquisas e, agora, estamos o usando para falar de um nós: ítalo-descendentes.

O estudo da alteridade trata-se, também, do estudo do “eu” e do “nós”, da tomada de conhecimento de si mesmo ou de nós mesmos, no jogo de comparações entre o ‘eu’ e o “outro”; entre “nós” e os “outros”: “eu” construo a minha identidade, a minha individualidade, na medida em que me comparo com o “outro” e em na forma como me afirmo ser diferente dele. Poderíamos tentar explicar a palavra, ainda, como o tomar posse e consciência do que “eu sou” do que ‘eu quero ser’ ou da “forma como quero ser visto”, em contraposição ou em relação ao ‘outro’: eu sou o que o outro não é, porque ele é diferente de mim, na maior parte das vezes, negativamente, porque eu preciso me auto afirmar melhor que ele. Mas, pode ser que eu me veja como inferior, ou de que seja convencido de que sou inferior e que eu adote o outro como modelo a ser copiado. Trata-se de uma máscara que acaba colando-se ao rosto. O conceito alteridade é privilegiado para discutir a rearticulação das identidades nas diásporas, nações de culturas nacionais deslocadas e comunidades reconstruídas em territórios estrangeiros (HALL, 2006).

Como exemplos, na antiga Caracol, temos três personagens coletivos que colaboram mutuamente na construção de suas imagens - ou identidades - nas relações de uns com os outros: o Negro (ex-escravo), o Branco (elite brasileira branca e proprietária) e o Italiano (vindo, em sua maioria, das fazendas de café de São Paulo. Desses três, apenas o primeiro é excluído totalmente da história econômica do município.

Na tradição oral do descendente de italiano, sempre há a figura do fazendeiro brasileiro e rico, que não gostava de trabalhar porque tinha escravos e que vendeu suas terras porque estava endividado. Esse personagem encaixa-se ao tipo “aventureiro”, que Sérgio Buarque de Holanda aponta como umas das derivações culturais do processo de colonização exploratória portuguesa, em oposição ao “trabalhador”, este último ligado à colonização de povoamento. O “trabalhador” se define em oposição ao “aventureiro” e vice e versa¹¹.

No universo escravista, a pessoa negra desde cedo recebia informações e ações da sociedade que lhe imprimiam uma crença interna de que era inferior. Ser superior era ser branco e não trabalhar. Essa estrutura e visão social tinha um efeito condicionante tão poderoso, que antes de findar a escravidão,

¹¹ Seu ideal [o do aventureiro] será **colher o fruto sem plantar a árvore**. Esse tipo humano ignora as fronteiras. No mundo tudo se apresenta a ele em generosa amplitude e, onde quer que se erija um obstáculo a seus propósitos ambiciosos, sabe transformar esse obstáculo em trampolim. Vive dos espaços ilimitados, dos projetos vastos, dos horizontes distantes. O trabalhador, ao contrário, é aquele que enxerga primeiro a dificuldade a vencer, não o triunfo a alcançar. O esforço lento, pouco compensador e persistente, que, no entanto, mede todas as possibilidades de desperdício e sabe tirar o máximo proveito do insignificante, tem sentido bem nítido para ele. Seu campo visual é naturalmente restrito. A parte maior do que o todo. Existe uma **ética do trabalho**, como existe uma **ética da aventura**. Assim, **o indivíduo do tipo trabalhador só atribuirá valor moral positivo às ações que sente ânimo de praticar e, inversamente, terá por imorais e detestáveis as qualidades próprias do aventureiro — audácia, imprevidência, irresponsabilidade, instabilidade, vagabundagem** — tudo, enfim, quanto se relacione com a concepção espaçosa do mundo, característica desse tipo (HOLANDA, 1995, P.44) (Grifos nossos)

houve libertos que juntaram dinheiro para comprar escravos, imitando o branco (FAORO, 1974), situação contrastada por intelectuais negros abolicionistas, que marcaram a História, nadando heroicamente contra a corrente. Entretanto, apenas doze anos após finda a escravidão no Brasil, o branco viu-se obrigado a mudar radicalmente o discurso:

Os principais ramos da lavoura são o café, o fumo, a cana, as videiras e os cerraes (sic.)¹². Os instrumentos e os processos são os da antiga rotina – machado, foice e enxada, sem que se note tendências para reforma, adaptando-se sistemas aperfeiçoados e convenientes. As exportações são feitas para as praças de São Paulo e Santos, do Estado de São Paulo. Os preços dos gêneros alimentícios aumentam com a população do município, cujo desenvolvimento tem sido notável no último quinquênio. **Há no município grande número de trabalhadores estrangeiros, de nacionalidade italiana** em sua quase totalidade, que vencem o salário de 2\$ a 4\$ com ou sem alimentação fornecida pelos proprietários. **A emigração para fora do município nos últimos tempos, quer para outros pontos deste Estado, quer para o do São Paulo, consiste apenas de ex-escravos, cujo número estima-se em 1500**, e que abandonaram esta localidade por não quererem submeter-se às justas e previdentes exigências da autoridade policial no sentido de obriga-los a empregar-se. Esse movimento, porém, cessou, com a saída da **população ociosa e inútil** (ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO, 1900) (Grifos nossos).

Note que no texto é usada a expressão “*ex-escravos*”, mostrando que a abolição era um episódio ainda recente e vivo na mente das pessoas. E é descrito como elemento humano descartável e não desejável: “*população ociosa e inútil*”. Trata-se de pessoas negras que não se submeteram à servidão voluntária, pós-escravidão. É perfeitamente compreensível o negro se recusar a trabalhar para os brancos em 1900, apenas doze anos após a abolição da escravidão no Brasil, já que os próprios brancos brasileiros eram avessos ao trabalho braçal. Como já mencionamos anteriormente, o trabalho como um ‘anti-valor’ social, fruto da cultura escravista, com Laços do Antigo Regime, foi implantada

¹² Madeira.

pelo branco português no Brasil, sendo posteriormente reproduzida pela elite luso-brasileira. No entanto, isso sequer era cogitado pelo autor deste artigo - provavelmente branco - em 1900. Certamente lhe era impossível ter essa consciência: teorias racistas que sustentavam esse pensamento tiveram força do século XIX até 1930 (SCHWARCZ, 1993).

Entretanto, no que tange à construção do racismo, o pensador Silvio Luiz de Almeida enxerga algo a mais por trás dessa identidade branca, ordeira, religiosa, trabalhadora descendente de europeus. Ser branco é uma grande e insuperável contradição:

Só se é “branco” na medida em que se nega a própria identidade enquanto branco, que se nega ser portador de uma raça. Ser branco é atribuir identidade racial aos outros e não ter uma. É uma raça que não tem raça. Por isso, é irônico, mas compreensível, que alguns brancos considerem legítimo chamar de “identitários” outros grupos sociais não brancos sem se dar conta de que esse modo de lidar com a questão é um traço fundamental da sua própria identidade. Esse monumental delírio promovido pela modernidade, essa “loucura codificada” responsável por “devastações psíquicas assombrosas e de incalculáveis crimes e massacres” que é a raça, sempre opera no campo da ambiguidade, da obscuridade, do mal-entendido e da contradição. Essa “patologia”, nos dizeres de Guerreiro Ramos, acentua-se no caso dos brancos que não estão nos países centrais do capitalismo. Nesse caso, a contradição se torna insustentável, pois além de ter de negar possuir uma identidade para ser branco, o branco periférico precisa a todo instante reafirmar a sua branquitude, pois ela está sempre sendo posta em dúvida. “Afinal, o branco periférico não está no topo da cadeia alimentar, pois não é europeu nem norte-americano e, ainda que descenda de algum, sempre haverá um negro ou um índio em sua linhagem para lhe impingir algum “defeito” (ALMEIDA, 2018, pp 49-50).

Já o imigrante italiano é ligado ao desenvolvimento “notável” do último quinquênio do ano de acordo com a fonte analisada do Arquivo Público Mineiro anteriormente, e tacitamente apontado como bem-vindo, afinal, cobrava uma remuneração barata pelo dia do trabalho. E ainda levava a própria comida! Apenas doze anos depois da escravidão tudo estava mudado, o espírito “aventureiro”, do colonizador português, tinha que ser banido.

Esse artigo marca negativamente o “ex-escravo” com o ferro em brasa dos novos tempos, o estigma do vadio e do ocioso. Isso está presente nas estrelinhas da frase “por não quererem submeter-se às justas e previdentes exigências da autoridade policial no sentido de obriga-los a empregar-se”. E vejam, para falar da saída, usam a expressão “...que abandonaram a localidade...” e não que foram expulsos pela polícia. Temos notícia do uso do termo vadio em alguns outros documentos do município relacionados ao episódio, neste, um artigo corográfico, tudo é sutilmente maquiado.

O italiano é o “trabalhador” dos tempos livres. Na primeira década do século XX, o jornalista brasileiro Fábio Pereira trabalhava para o jornal “A Defeza”, um dos jornais da cidade do Caracol. Em 22 de julho de 1917, publicou um artigo intitulado “Honra ao Mérito”, em que apresenta a colônia italiana como trabalhadora, empreendedora e promotora de riqueza e prosperidade na localidade. Apenas dezessete anos após a expulsão dos “ex-escravos”, os italianos de antiga Caracol já não eram mais somente uma mão de obra que pagava sua própria comida, tornaram-se proprietários. A sua riqueza é descrita como fruto de seu mérito e trabalho:

É, sem dúvida, predominante neste município, a colônia italiana. Em todos os ramos que constituem a nossa atividade coletiva e pública, tem a **laboriosa colônia italiana**, de Caracol, os seus representantes.

A nossa lavoura agrícola tem nesse **elemento de progresso e de riqueza** a causa única do seu aumento sempre crescente. O incremento que as nossas fazendas têm tomado ultimamente, [...]procurando resultados satisfatórios aos seus esforços e às **suas energias dispendidas, cultivando e valorizando imensamente essas propriedades agrícolas, permite aos seus proprietários resultados positivos, risinhos e benfazejos.**

Essa pacata e preciosa colônia italiana, aqui domiciliada, conta no seu seio também muitos proprietários e fazendeiros, produzindo **frutos salutareis que são produtos dos seus esforços sobre humanos e da sua constância eficaz e produtiva no trabalho.** [...]

Não é admissível que um elemento numeroso e precioso, como este, seja deixado à margem, quando o maior incremento da riqueza existente e que muito leva aos cofres públicos lhe é devido, permitindo-lhes regalias de direito e que podem ser exigidas, porque não é permitido, antes tornar-se

censurável, que um elemento assim, **seja acintosamente e por capricho de nacionalidade, afastado dos negócios públicos do lugar**¹³.

Este artigo, escrito por um jornalista local, é um elogio dado ao italiano, do título “Honra ao Mérito”, até o último ponto final. Os trechos em negrito enaltecem os comportamentos desejáveis, presentes nessa comunidade. As duas expressões que seguem sintetizam bem quais são: “laboriosa colônia”, “constância eficaz e produtiva no trabalho”. Esses desabridos elogios colocam a comunidade como modelo de comportamento a ser copiado, emulado. Há certo tom pedagógico no artigo: o trabalho é o verdadeiro caminho da riqueza e da prosperidade. Mais do que elogiar, o artigo acolhe a comunidade entusiasticamente, buscando integrá-la, inclusive, à administração local. Trata-se de uma interação com o outro, extremamente receptiva, muito diferente da que houve com os negros libertos após a abolição. Outrossim, é importante salientar que 1917 também pode ser definido como o início e desenrolar de toda a cadeia produtiva do vinho no município.

Praticamente todas as entrevistas do acervo audiovisual do *Circolo Italiano di Andradas*, coletadas da tradição oral entre 2017 e 2018, reproduzem quatro elementos da identidade ítalo-descentes da localidade: primeiro - a penúria e escassez na Itália; segundo - o trabalho como um valor sagrado; terceiro- a superação dos obstáculos por meio do trabalho; e, por último, - o ímpeto por prosperar, para afastar de uma vez por todas as penúrias do passado. Esses discursos apontam para a formatação de um perfil proativo, empreendedor, motivado pelo medo da falta e da miséria. É nesse ponto que entra a economia e que se liga a união da família em torno do trabalho. Na zona rural isso ainda se faz presente nas produções de pequenas propriedades por mão de obra familiar. À guisa de exemplo das falas do acervo do *Circolo*, seguem reproduzidas algumas falas:

¹³ PEREIRA, Fábio. **Honra ao mérito**. *Jornal A Defeza*. Ano I – No 7 – Caracol, 22 de julho de 1917.

Falas dos Senhor Eugênio de Oliveira Ansani e de sua filha, Elvira Ansani, entrevistados no dia 07/05/2018:

Pesquisador: A Dona Ana Sasseron estava falando da questão da divisão da cidade, que para cima da igreja era onde o pessoal italiano se estabeleceu, quando veio morar na cidade.

Elvira Ansani: Foi mesmo.

Pesquisador: E pra baixo da igreja, é o pessoal mais antigo, né, um pouco.

Elvira Ansani: Olha!

Pesquisador: E agora, pelo que eu estou vendo, onde é o Sete de Setembro¹⁴ também tinha bastante italiano, né?

Elvira Ansani: Tinha, porque eles começaram ali.

Eugenio de Oliveira Ansani: A colônia italiana aqui é enorme. É coisa louca, viu! É por isso que Andradas cresceu muito, melhorou muito, cada um, cada família... até hoje tem muitas famílias que eles mesmos é quem cuidam das terras, não tem meeiro, os filhos, os netos, né? Os bisnetos.

Nessa fala do Senhor Eugênio de Oliveira Ansani, 98 anos, é possível perceber impressa, na memória, a ligação da colônia italiana como elemento de progresso.

Em outro trecho da narrativa, Dona Júlia dá ênfase na constância do trabalho em família, até seu pais conseguirem adquirir um pedaço de terra e uma carroça, para ir buscar - na estação da Companhia de Estradas de Ferro Mogiana, em Espírito Santo do Pinhal - as mercadorias vindas de São Paulo, e de que o comércio de Andradas carecia:

Dona Júlia: **Dona Júlia:** É. O meu pai ia buscá cum a carroça, ai chovia muito aquela época, dava enchente e, as veis, num podia nem passá, porque num tinha ponte, era pinguela pra passá daqui pra Pinhar, naquela época. E ele trazia mercaduria, nas venda aqui: o Berto Cassetari, tinha o João Nhola, o Berto Nhola, naquela época. Tinha, acho, que só quatro venda. O resto, não tinha nada aqui. Casa tamém muito poca. A igreja era de tábua. E tinha muito poca coisa. [...]

[...] Alí, ele fazia transporte de lá pra cá, de Pinhar pra cá. E depois ai, ele foi trabalhano, os filho trabalhano, ele comprou uma chacrinha lá perto da Sovis, lá da Igrejinha de Cipriana, lá, e plantô café, mas pedaço pequeno. E a chacrinha alí, ficamo ali. Cresceu tudo alíe já morreu todos. Só ficou eu de

¹⁴ Sete de Setembro é um bairro urbano de Andradas.

resto, eu sou a urtima. E ele, quando ele num podia mais trabalhá com a carroça, os filho que tocava o cafezinho, que tocava a parrera, ele vendia o vinho, né? Tinha a adeguinha dele lá, na casa, perto da casa, que tá la até hoje a casa. Ele vendia o vinho pra... esqueci o nome... vendeu tamém pro Pagani, vendeu primeiro... até meio parente dos Basso, aí, esqueci o nome... E o Pagani começou a comprar o vinho dele.

Ai ele ficava só em casa. Meu pai ficô mais velho e os filho toco, né o que era preciso. Ai, Graças à Deus, cada um deles casaro, cada um foro na sua casinha e toco a vida tudo aqui em Andradadas. Eu num recramo de Andradadas de jeito nenhum. (Risos). Eu sô a urtima, tamém, **meu pai trabalhou, mas ele honrô o nome dele, porque ele era muito trabalhador, muito honesto e dexô tudo us filho, tudo encaminhado**. Né? Ucê conhece, né Luiz? Todo eles.

Imagem 03. Imigrantes italianos das famílias Tonon e Basso, no começo do século XX, na antiga Vila do Caracol, em Andradadas.



Fonte: <http://circoloitalianodiandradadas.org/category/acervo/fotos/familias-fotos/>

A primeira coisa em torno da qual o grupo de italianos e descendentes se uniu, assim que seus integrantes adquiriram propriedades e fincaram raízes, foi a construção de uma nova igreja para o padroeiro da Vila Caracol, o Mártir São Sebastião. A pequena igreja de chão de tábuas, mencionada por dona Júlia, foi demolida, para em seu lugar ser construída a atual matriz. Fernanda Fossa conta que seu avô italiano, Ângelo Fossa --vindo da comuna de Suzzara, em 1888 –, assim como o pai de Dona Júlia, havia se tornado carroceiro, e trouxe de Espírito Santo do Pinhal os tijolos necessários para construir a escadaria. Cada um doava o que

podia, dinheiro, materiais de construção ou o próprio trabalho. Sobre esse episódio, nos dá notícia Zenaide Stivanin, ao narrar sobre seu avô Giuseppe Stivanin, que em 1895 juntou-se à sua família que havia vindo para o Brasil. Todos haviam saído de Torri di Quartesolo, na Itália, em 1893:

Pesquisador: Mas eles eram pedreiros de construir casa mesmo ou eles eram aqueles uns que sabiam cortar pedra?

Zenaide Stivanin Galhardo: Não, não, de construção. Tanto, que o meu avô, enquanto ele ficou na Itália, esses dois anos, ele fez curso de desenho arquitetônico. Ele tem o curso de... Diziam os meus tios, a gente não chegou a pegar... que esse pilares e os arcos da Igreja Matriz, que o Padre Mariano Garzo, que foi o construtor, ele ia lá no sítio para o meu avô explicar como que fazia, porque o meu avô já era doente, ele não podia vir para a cidade, então o meu avô ajudou na construção...

Pesquisador: Então o seu avô ajudou a projetar a Igreja de Andradadas?

Zenaide Stivanin Galhardo: É. A parte técnica, né? E de desenho também, porque ele tinha tudo guardado.

Pesquisador: Pelo que a gente sabe, essa Igreja aí, teve mão da comunidade de imigrantes italianos toda, né?

Zenaide Stivanin Galhardo: Teve, porque foi feita em sistema de mutirão, né? Então... a mão de obra mais a capacidade de quem já tinha prática.

Considerações finais

Este capítulo objetivou descrever parte do processo de imigração italiana para o Brasil e, sem embargo, como se deu a chegada desse contingente populacional em Andradadas. Investigamos os mecanismos socioculturais presentes nestas políticas imigratórias, além disso, discutimos sobre o desenvolvimento da ideologia criada acerca do “trabalho como dignificador do ser” e do racismo estrutural. Podemos perceber que o contexto de chegada dos imigrantes italianos à região está cercado de alterações sociais, econômicas e políticas que aconteciam não só na Europa, mas também no Brasil. Contextualizar e refletir sobre estas mudanças é de grande importância, pois nos fazem enxergar diversos fatores para melhor relacionar a História Regional com outros processos macro.

Desta forma, pensar a história do vinho em Andradadas é também pensar a história do negro escravizado e dos egressos do cativeiro, que possivelmente estiveram envolvidos no plantio das primeiras parreiras em solo andradense¹⁵, já que em 1885, o Coronel José Francisco Oliveira, rico fazendeiro da localidade, instalou suas primeiras cepas, e as adaptou à região. Entretanto, a escravidão ainda tardaria três anos para ser extinta oficialmente pelo Império. Nisso, não é nenhum absurdo lançar a hipótese de que os tratos culturais dos primeiros vinhedos devem ter sido realizados por mãos negras em cativeiro ou já libertas.

Referências bibliográficas

- ALMEIDA, Silvio Luiz de. **Racismo Estrutural**. São Paulo: Sueli Carneiro; Pólen, 2019
- ARENDT, Hannah. **A Condição Humana**. Trad. Roberto Raposo. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.
- ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO. **Município de Caracol**. IN: Chorographia Mineira. Imprensa oficial de Minas Gerais. Bello Horizonte, 1900 – p.151. Cópias desse material existem na Câmara Municipal de Andradadas.
- BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. 1ª ed. T.A. Queros, Edutor, LTDA: São Paulo-SP, 1979.
- BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. Trad. Fernando Thomaz. DIFEL: Difusão Editorial, Ltda: Lisboa, 1989.
- CASTILHO, Fábio Francisco de Almeida. **Entre a locomotiva e o fiel da balança**: a transição da mão de obra no Sul de Minas (1870-1918). Dissertação de Mestrado, Juiz de Fora: 2009.

¹⁵ É necessário relativizar esse “possivelmente”, porque não temos documentos escritos que provem categoricamente essa afirmação. Temos, sim, muitos indícios, como o fato do Coronel Oliveira ser da elite agrária numa época em que tudo era feito por mão de obra cativa e o fato das primeiras videiras terem sido plantadas um pouco antes de 1888. Nota do autor.

FAORO, Raymundo. **Machado de Assis: a pirâmide e o trapézio**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1974.

_____. **Os Donos do Poder**: formação do patronato político brasileiro. 3ª ed. São Paulo – SP: Paulus Gráfica, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Casa-grande & senzala**: formação da família brasileira da economia patriarcal. 48ª ed. São Paulo: Global, 2003.

GRIZENDI, Lucimar Therezinha. **Fazenda ou cidade: o destino dos imigrantes italianos na Zona da Mata Mineira, Juiz de Fora, no período oitocentista**. Site Ponte Entre Culturas Trabalhos do IX Seminário de Imigração Italiana em Minas gerais. 2019. Disponível em: <https://www.ponteentreculturas.com.br/revista/2019/fazenda_ou_cidade_o_destino_dos_imigrantes_italianos_na_zona_da_mata_mineira_juiz_de_fora_no_perodo_oitocentista.pdf>.

HALL, Stuart. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade**. Trad. Tomaz Tadeu da Silva & Guacira Lopes Louro. 11ª Ed. Rio de Janeiro: DP&A Editora, 2006.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. 26 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

LENHARO, Alcir. **As tropas da moderação**: o abastecimento da Corte na formação política do Brasil:1808-1842. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Secretaria Municipal de Cultura, Turismo e Esportes, Departamento Geral de Documentação e informação, Divisão de Editoração, 1993.

ROVARON, Carlos Eduardo. **Italianos da Vila Caracol**: a história da imigração italiana em Andradadas. Poços de Caldas – MG: *Circolo Italiano di Andradadas*, 2020.

SOUZA, Vanderlei Sebastião de; SANTOS, Ricardo Ventura. **O Congresso Universal de Raças, Londres, 1911**: contextos, temas e debates. In: MUSEU EMÍLIO GOELDI. Brasil, Pará. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: ciências Humanas. v. 7, n. 3. Museu Emílio Goeldi: Belém/PA, p. 745-760, set.-dez. 2012.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. **As barbas do imperador**: D. Pedro II, um monarca nos trópicos. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

_____. **O espetáculo das raças**: cientistas, instituições e questão racial no Brasil. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

SOUSA, Ricardo Alexandre Santos de. **A extinção dos brasileiros segundo o conde Gobineau**. In: Revista de História da Ciência, Rio de Janeiro, v.6, n.1, p.21-34, jan/jun 2013.

TOMASI DI LAEDUSA, Giuseppe. **O Leopardo**. Trad. e prefácio de Maurício Santana Dias. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2017.

UDAETA, Rosa Guadalupe. **Nem Brás, nem Flores: hospedaria de Imigrantes da cidade de São Paulo (1875-1886)**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2013 (dissertação de mestrado).

“Um bom vinho é como um bom filme: dura um momento e te deixa na boca um gosto de glória; É novo em cada gole e, como acontece com filmes, nasce e renasce em cada sabor.”.
Federico Fellini (1920-1993).

LAVORO E VINO: OS ITALIANOS E O DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DA VITIVINICULTURA EM ANDRADAS/MG

Ricardo Luiz de Souza
Historiador da Prefeitura Municipal de Andradas/MG
historiarlsouza@gmail.com

Introdução

A imigração italiana sempre foi uma temática que suscitou diversas pesquisas na Sociologia, História, Geografia e ciências afins, pois o caráter dinâmico nas localidades em que foi introduzida alterou profundamente a economia, culinária, política, sociedade, educação e até o desporto. Nesse ínterim, existe uma bibliografia extensa sobre a imigração italiana no Brasil. Contudo, ainda faltam investigações históricas que possam melhor contextualizar as transformações que esse acréscimo demográfico trouxe ao Sul do Estado de Minas Gerais.

Neste sentido, o objetivo deste capítulo é analisar a imigração italiana no município de Andradas. Além de tal premissa, objetivou-se estabelecer uma relação entre esse fluxo migratório

e à sua relação com o desenvolvimento da vitivinicultura na localidade, visto que tal atividade foi uma das indústrias mais efetivas e importantes para o município em questão.

Andradas começa a cultivar uvas e a produzir vinhos no final do século XIX, por intermédio dos experimentos realizados pelo Coronel José Francisco de Oliveira. Porém, foi com o estabelecimento dos imigrantes italianos entre a última década do século XIX e as primeiras décadas do século XX, que a produção se acelerou, pois com o incremento da produção vinífera em pequenas propriedades administradas por estes imigrantes, a produção crescia de forma constante.. Com a produção em pequenas adegas, a produção vinícola andradense já começa a figurar como uma das maiores do Estado de Minas Gerais no decorrer da primeira metade do século XX. Entretanto, foi com o estabelecimento da Subestação de Enologia em Andradas, durante a década de 1940, que os vinhos da região subiram de patamar nos quesitos qualidade, divulgação e comercialização. Essa melhoria foi devido ao grande investimento em assistência técnica recebida pelos profissionais pertencentes ao Ministério da Agricultura. O Estado começava a ver a importância desta cultura em solo sul-mineiro, já que uma das principais objetivos do período era o de buscar a diversificação das atividades produtivas econômicas do Brasil, buscando novas alternativas e potencialidades.

Breve histórico político-administrativo de Andradas

Segundo memorialistas andradenses, e também de acordo com os registros históricos, o povoamento de Andradas deu início com a vinda de dois fazendeiros de Baependi, sul da província de Minas de Gerais, em 1792. Felipe Mendes e Antônio Rabelo de Carvalho iniciaram suas fazendas de gado no território que hoje é o município de Andradas.

O povoado desenvolveu-se pouco a pouco a partir de algumas migrações de outras localidades da província e, em 1848, foi erguida uma capela que foi consagrada ao mártir São Sebastião, em

uma gleba de terras. Para isso, foi escolhido um terreno coberto por um extenso samambaial, no qual era de propriedade de Cândido José Mendes e sua mulher, Plácida Joaquina dos Reis. Esse casal doou um lote de suas extensa propriedade para a construção da capela destinada ao santo. Segundo a tradição oral, pela quantidade de samambaias existentes na região, o primeiro nome do povoado foi o de Samambaia. Em seguida, o vilarejo passa a se chamar São Sebastião do Pirapetinga e, finalmente, São Sebastião do Jaguarý. Em 1860, São Sebastião do Jaguarý tornou-se Distrito de Paz pela Lei Imperial nº 1098, de 07 de outubro de 1860. Anos mais tarde, é elevada à categoria de Freguesia do município de Caldas, através Lei Imperial nº 1278, de 02 de janeiro de 1866.

Enquanto isso, a Província de São Paulo estava em ascensão econômica graças aos recursos financeiros produzidos pelo café. Com o plantio dessa cultura, a freguesia de São Sebastião do Jaguarý também passou a fazer parte desse novo circuito econômico, favorecida pela proximidade com os municípios paulistas de Espírito Santo do Pinhal e São João da Boa Vista, locais por onde a cafeicultura ampliou-se rapidamente devido ao alcance das ferrovias e de terras propícias para o cultivo dos cafezais. Através de Lei Provincial do dia 1º de setembro de 1888, a Freguesia de São Sebastião de Jaguarý é elevada a Vila de Caracol, sendo instalada no dia 22 de fevereiro de 1890 (data oficial do aniversário da cidade). O nome Caracol parece ter sido influenciado pela serra que circunda a cidade. Essa influência pode ser observada em inúmeros relatos de viajantes, no Brasão Municipal, em canções, poemas, e nos escritos de recenseadores e relatórios provinciais dos técnicos que visitavam-na. Não obstante, essa serra também é historicamente um marco divisório entre São Paulo e Minas Gerais¹.

¹ O território em que hoje está situado o município de Andradas já foi alvo de um extenso litígio entre as instâncias administrativas mineiras e paulistas. O acidente geográfico da Cadeira Vulcânica de Poços de Caldas sofreu intensa disputa territorial, fato que remete a formação da Capitania de Minas Gerais e a sua separação de São Paulo, no período do então Governador Gomes Freire, no ano de 1720. A Região da

No ano de 1892, iniciou-se o trabalho da Câmara Municipal na Vila do Caracol. Já no ano de 1918, instalou-se o Termo Judiciário na Vila. Em 1925, a Vila é elevada à condição de cidade. Porém, no ano de 1928, por iniciativa de um membro da Câmara Municipal, o nome do município é alterado: de Vila do Caracol passa a se chamar Andradas, em homenagem ao então Presidente do Estado de Minas Gerais, Antônio Carlos Ribeiro de Andrada, descendente direto dos históricos Andradas, patriarcas da Independência.

A introdução da vitivinicultura em Andradas

Em meados do século XIX, a uva já era amplamente plantada e difundida em algumas localidades paulistas, tais como os atuais municípios de Jundiá e São Roque. Nesses locais, a produção de vinhos estava se consolidando como importante economia, em razão da proximidade com a cidade de São Paulo, capital que crescia de forma exponencial a partir da última década do século XIX. Nessa mesma época, a vitivinicultura já estava presente em diversos territórios de Minas Gerais, mas foi no Sul do Estado de Minas, bem encrostado ao pé da extensa Serra da Mantiqueira, que os mais variados vinhedos melhor se adaptaram. Desta forma, após introduzidos nas férteis terras que serpenteiam a Mantiqueira, os parreirais começavam a se desenvolver satisfatoriamente nos municípios de Baependi, Campanha, Caldas e Caracol.

Em 29 de fevereiro de 1888, por mediação do Coronel José Francisco de Oliveira, foram plantadas vinte variedades de parreiras provenientes da França, por mediação da empresa Elach Freres & Cia, de São Paulo. Entre estas, cerca de 487 pés da variedade Jacques foram plantados. Em 1885, o Cel. Oliveira já realizava alguns experimentos

Caldeira aparece em documentos oficiais pela primeira vez em um ofício de 27 de maio de 1749, no qual trazia as instruções de Gomes Freire de Andrade ao Desembargador Thomaz Rubim, Ouvidor de São João del Rey, para uma demarcação de divisas entre as duas capitanias. Ver ROVARON, Carlos Eduardo. **Ocupação da região da Caldeira Vulcânica de Poços de Caldas/MG** (Séc. XVIII-XX). 2009. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo, pp. 23-25.

com essas cultivares em suas propriedades. Percebendo que seus experimentos alcançam êxito, logo começou a produzir vinhos. O Cel. era um grande fazendeiro da Vila do Caracol, possuindo grandes lotes de terras. Os vinhos produzidos por ele foram destaque em concurso realizado na então capital de Minas Gerais – Ouro Preto - alcançaram elevada qualidade na avaliação. O pioneirismo na instalação da empresa vinícola pelo Cel. José Francisco de Oliveira também é citado na *Revista Industrial de Minas Geraes*, de 15 de janeiro de 1894, na qual destaca que o Cel. Oliveira resolvera praticar “novos ensaios de aclimação e cultura, e comprou de uma casa importadora, a Loja do Japão -, na cidade de São Paulo, em agosto de 1890, grande quantidade de mudas enraizadas de videiras de diferentes casas, que passam por productoras de bom vinho²”

O Cel. Oliveira também era um dos poucos que possuía maquinário a vapor na região. No relatório realizado pela revista do Arquivo Público Mineiro, em 1900, na página 100, o Coronel José Francisco de Oliveira é descrito como o maior produtor de uvas e vinhos da região. O relatório destaca que existem duas fábricas de vinho em Caracol, cuja produção gira em torno de 80 pipas³. Na principal delas, de propriedade do Cel. Oliveira, são cultivadas as mais distictas e nobres variedades da videira americana, tais como: *a Cyntheana, a Rulander, a Jacques (Lenver) A*

² “Ha diversas fabricas de assucar e aguardente, bem como duas machinas de beneficiar café. Ha tambem duas de vinho, cuja produção orça por 80 pipas atualmente. Na principal delas, de propriedade do Cel. José Francisco de Oliveira são cultivadas as mais distictas e nobres variedades da videira americana, taes como: a Cyntheana, a Rulander, a Jacques (Lenver) A Herbomont e a Norton’s Virginea: cujos excellentes produtos conquistam neste e no visinho Estado de São Paulo a mais notável e merecida fama, alcançando preços fabulosos em relação aos produtos das outras fabricas da comarca de Caldas, onde esta indústria largamente se desenvolve, sob os mais promissores auspícios” (MEDRADO, Alcides. Ouro Preto: Imprensa Oficial de Minas Gerais, ano I, n. 4, 15 de janeiro de 1894).

³ A quantidade de vinho armazenada em uma pipa pode variar de região para região. Aqui, usamos a capacidade de 550 l por pipa de vinho. Fonte: <https://www.taylor.pt/pt/o-que-e-o-vinho-do-porto/glossario?l=P>. Acesso em 02 de abril de 2021

Herbomont e a Norton's Virginea. Segundo esta fonte, os excelentes vinhos produzidos conquistavam, em Minas Gerais e no vizinho Estado de São Paulo, a mais notável e merecida fama, alcançando bons preços em relação aos produtos das outras vinícolas da comarca de Caldas⁴.

A primazia na produção de vinhos na região pelo Cel. Oliveira também pode ser verificada em um trecho da importante Tese de Doutorado do Sr. Carlos Eduardo Rovaron. Neste trabalho, o historiador Rovaron analisou diversos contratos de compra e venda de imóveis rurais na região de Caldas/MG, feitos durante o século XIX. Todavia, em um desses documentos, do ano de 1891, Rovaron localiza uma certa propriedade da região que pertencia ao Cel. José Francisco de Oliveira; porém, nas entrelinhas do contrato analisado, percebemos algumas informações e características sobre a propriedade. Nesta fonte, José Francisco de Oliveira vendia a Manoel Augusto de Oliveira a Chácara Perapetinga, nos subúrbios da Vila Caracol, uma chácara que continha partes de terras de culturas com fábrica de vinho e vinhedos formados

No decorrer dos anos, as videiras e a produção de vinho desenvolvem-se, passando a fazer parte da rotina laboral de outros produtores vizinhos ao Cel. Oliveira. Em 1911, a Vila do Caracol já desponta como a segunda maior produtora de vinho do Estado de Minas Gerais, com a produção de 49.500 litros de vinho. A cidade de Ouro Fino, encabeçava a lista dos maiores produtores do Estado na época, com mais de 79.000 litros de vinhos produzidos em 1911⁵.

⁴ "Os vinhedos municipais, apesar das pragas que tem-se aumentado consideravelmente, tiveram uma safra abundante, exportando os vinhateiros mais de 6.000 quintos de vinhos que são muito apreciados e vendidos nos melhores mercados; e maior seria a exportação se grande parte da colheita fosse vendida em cachos aqui mesmo" (Jornal "**A Defeza**". Caracol, 01 de janeiro de 1918, p. 02).

⁵ JACOOB, Rodolfo. **Minas Gerais no XXº Século**. Gomes, Irmão & C. Rio de Janeiro, 1911, p 11.

Em 1913, nas suas páginas de ns.º 108 e 109, o questionário sobre as condições da agricultura de 176 municípios no Estado de Minas Gerais, publicação que era ligada ao Serviço de Inspeção e Defesa Agrícola de Minas Gerais e financiada pelo Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, disserta que a cal e o sulfato de cobre são os produtos mais usados contra as doenças nas videiras do município. Esse documento também salienta que a Vila do Caracol é “um dos municípios mais ricos do Sul de Minas”. Além disso, tal relatório descreve que a safra de vinho em 1912 é calculada em 800 pipas, e que segundo os preços então possíveis, pode render 200:00\$000 aos cofres municipais.

Já em 1918, o Jornal Caracolense “A Defeza”, realizou uma crônica sobre o município, descrevendo as diversas atividades econômicas que seus habitantes realizavam e as suas particularidades. O presente artigo faz menção ao cultivo da uva, descrevendo que os vinhedos municipais, apesar das pragas que estavam aumentando consideravelmente, tiveram uma safra abundante, exportando mais de 6.000 quintos de vinho. Esta bebida, segundo o artigo, já era apreciada e vendida para diferentes mercados consumidores de Minas Gerais e São Paulo.

A videira mais plantada nesta época era da variedade Jacquez⁶, que é uma uva *Vitis bourquina*, usada na elaboração de vinhos tintos comuns. As bourquinas são uvas híbridas originadas de cruzamentos naturais de variedades americanas e viníferas europeias (apesar de ter sua origem desconhecida, era observada desde 1929 nos Estados Unidos). Foi introduzida 25 anos mais tarde na França, quando foi bastante empregada como porta-enxerto. Uma

⁶ “Plantava 50 plantas de uva aqui e depois na outra lombadinha lá em cima, que o café tinha estragado mais 80. E essa uva era para fazer o vinho para eles consumirem. Mas essa uva, basicamente uma variedade, era Jacquê que chamava Jacquez, né?! Ela produzia um vinho que agradava aquele paladar, e... tudo bem fazia aquele vinho”. Entrevista concedida por VINHATELLA. Entrevista X. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. SomWave (28 minutos e 07 segundos) in KALIL, Thalassa. O vinho em Andradadas (MG): sabor, paisagem, lugar, memória e perspectivas na percepção dos produtores. *Geograficidade*, 2016, 6.2: 50-70.

vez que as videiras estavam adaptadas ao clima, solo e a altitude da Vila do Caracol, a vitivinicultura iria se desenvolver ainda mais nos decênios posteriores e, principalmente, cresceria exponencialmente com o novo elemento social que surgira no espaço regional: o imigrante italiano.

O imigrante italiano e o cultivo da uva em Caracol

A imigração italiana para o Brasil alterou profundamente a História do nosso país. O elemento italiano e à sua herança sociocultural estão presentes em nossos sotaques, costumes, economia, política, arquitetura, ciências, futebol e na culinária. Desta forma, é correto afirmar que existem diferentes estudos sobre a imigração italiana no Brasil, principalmente relacionadas com a influência que esses milhões de europeus trouxeram aos estados de São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Espírito Santo. No entanto, a presença italiana em Minas Gerais também teve grande relevância na construção demográfica, socioeconômica e cultural de municípios mineiros como Belo Horizonte, Juiz de Fora, Barbacena, Muzambinho, Jacutinga, São João del-Rei, Andradas, entre outros. Investigar estas relações é de grande importância para a memória, história e para a identidade de seus municípios.

Durante o período do Brasil Colônia, o fluxo de imigrantes para a América Portuguesa sempre foi pequeno, com exceção do período áureo da mineração em Minas Gerais, no século XVIII. A imigração no Brasil tem início de modo operante com o apoio e incentivo do Estado somente com a chegada da Corte à sua colônia americana, em 1808. Dom João VI buscou realizar uma ocupação efetiva dos extensos espaços vazios do Brasil, em especial na fronteira com os países platinos, com o objetivo de ocupá-los, militarmente e espacialmente. Os esforços para tal empreitada foram muitos, mas sempre esbarravam nas péssimas condições ofertadas aos imigrantes, tais como: assistência inicial precária, péssimas vias de comunicação terrestre, isolamento, doenças, entre outros fatores. Porém, alguns grupos se instalaram com algum

êxito durante o Primeiro Reinado, tais como os casos dos açorianos no litoral sul, dos suíços e alemães na província do Rio de Janeiro, e dos alemães e italianos no Rio Grande do Sul.

Devido à facilidade e abundância de conseguir escravos do continente africano para o trabalho nas atividades econômicas, a entrada maciça de mão de obra livre para o trabalho nas grandes lavouras nunca foi de certa forma desenvolvida. Porém, com o processo de transição política de Colônia para Império, nas primeiras décadas do oitocentos, e com o surgimento do café e a sua crescente importância na balança comercial, houve, pela primeira vez, o interesse maior do Estado e da elite econômica em incentivar a vinda de imigrantes. O estabelecimento do café como importante economia na pauta de exportações, e a grande mão de obra que esta cultura agrícola necessitava também foram motivos para tal interesse. Entretanto, em um primeiro momento, tal demanda foi suprimida com a compra de escravos das regiões açucareiras do Nordeste, que estava em crise. Todavia, com as sucessivas pressões acerca da extinção do tráfico negreiro por parte da Inglaterra, a necessidade crescente de um número maior de trabalhadores para o labor nos cafezais tornou-se um assunto recorrente nos debates das Assembleias Provinciais e na Corte do Rio de Janeiro.

Durante a década de 1840, algumas tentativas foram implementadas no sentido de atrair mão de obra para o café, cultura agrícola que estava se desenvolvendo de forma extraordinária na Província de São Paulo. Em 1847, o então Senador Nicolau Vergueiro trouxe da Europa algumas centenas de imigrantes suíços, portugueses e alemães para trabalhar em sua propriedade, a Fazenda Ibicaba, localizada no atual município de Limeira-SP. Tal acontecimento trouxe grandes consequências para a política imigratória e a imagem do Brasil no exterior, devido a um levante realizado por parte dos colonos, tendo como motivos os maus tratos, falta de pagamentos e dívidas contraídas pelos colonos.

A partir da extinção do tráfico negreiro com a Lei Eusébio de Queirós, em 1850, a questão da oferta de mão de obra para a cultura

do café tornou-se séria, e passou a ocupar o centro do debate político do Império. A partir das leis graduais de libertação dos escravos, tal como a Lei dos Sexagenários (1865) e a Lei do Ventre-livre (1871), o fim da escravidão era questão de tempo. Em diversas reuniões da Câmara e do Senado Imperial, os parlamentares discutiam a possibilidade de trazer trabalhadores “livres” da Ásia para o trabalho na lavoura cafeeira, que se expandia progressivamente pelo Oeste de São Paulo; e, em menor escala, no Sul de Minas e Zona da Mata Mineira.

Porém, seria somente a partir da década de 1880 que a imigração em massa para o Brasil começa a alcançar os níveis de expressividade de outras nações americanas, tais como os Estados Unidos da América e a Argentina. A política de atração de imigrantes para o trabalho sofre uma grande mudança, passando a ser subvencionada pelo Província de São Paulo, a mais rica do Império. Nesse ínterim, mais precisamente em 1887, verifica-se o início de um processo migratório em massa de portugueses, espanhóis, alemães e, principalmente, de italianos. Nesse novo modelo de captação da mão de obra estrangeira, a província de São Paulo recrutava e saldava os valores das passagens e estadias do imigrante e de seus familiares, para que eles viessem à América. Ao chegar ao Brasil, os imigrantes eram acomodados em hospedarias. Em seguida, embarcavam nas locomotivas rumo às fazendas de café no interior da província. Esse novo sistema atraía muito mais trabalhadores por ser vantajoso para os imigrantes que sofriam de um grande pauperismo na Itália. Assim, o número de imigrantes aumentava ano após ano, atingindo o pico de 670.598 imigrantes italianos no período de 1890-1899⁷.

⁷ A entrada de italianos no Brasil tem seu ápice entre o período de 1880 a 1910, devido às crises que abalavam a estrutura da recém unificada Itália. Depois de 1915, devido às melhorias no padrão de vida dos italianos e a recuperação econômica da Península Itálica, o número de imigrantes cai consideravelmente, até minguar-se na década de 30, com as novas leis de imigração decretadas pelo governo de Getúlio Vargas. Ver COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DA HISTÓRIA DOS 80 ANOS DA IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL. **Uma epopeia**

Depois do imigrante se instalar nas fazendas de café, na maioria das vezes, era permitido o plantio de gêneros alimentícios de primeira necessidade nas entrelinhas do cafeeiro, fator que diminuía os custos de vida da família. O contrato de trabalho estipulado entre os trabalhadores e o fazendeiro, estabelecia que o imigrante teria que zelar de certa quantidade de pés de café durante certo tempo, recebendo assim um pequeno salário nesse período ou parte da colheita. Chegando na época da safra, recebia ainda uma bonificação pela quantidade de café colhido, o que aumentava ainda mais seus rendimentos. Depois de colhido o café, o imigrante e seu núcleo familiar empregavam-se nas tarefas anuais de cuidar do cafezal: carpir, preparar o terreno, adubar e colher os alimentos plantados nas entrelinhas do cafeeiro, entre outras atividades, refazendo assim, todo o ciclo econômico da cultura. Geralmente trabalhavam nessas atividades todos os membros da família, ou seja, mulheres, crianças e jovens⁸.

moderna: 80 anos da imigração japonesa no Brasil – São Paulo- Hucitec: Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa, 1992, p.24.

⁸ O Sr. Ricardo Sasseron (1917-2011), foi um importante vitivinicultor da cidade de Andradas. Em entrevista oral que realiza ao pesquisador Carlos Rovaron, o Sr. Ricardo descreve os interessantes mecanismos do trabalho e a acumulação de capital que o imigrante conseguia nas propriedades cafeeiras. Na entrevista, o Sr. Sasseron também descreve o processo de compra dos pequenos lotes de terra na Vila do Caracol por parte dos imigrantes italianos provenientes das fazendas de café paulistas, afirmando que a terra em Andradas era barata e muitos fazendeiros da região encontravam-se bastante endividados, o que fazia com que esses lotes fossem cada vez mais fracionados. Ver ROVARON, Carlos Eduardo. **Ocupação da região da Caldeira Vulcânica de Poços de Caldas-MG (Séc. XVIII-XX)**. 2009. Dissertação de Mestrado.. Universidade de São Paulo, pp. 206-210.. Universidade de São Paulo, p. 206-210.

Imagem 01. imigrantes italianos posam para foto na hospedaria do Brás, em São Paulo. Década de 1890.



Fonte: Acervo visual do CPDOC-FGV >><http://cpdoc.fgv.br><<. Acesso em 01 de março de 2021.

Durante esse período, o Estado de Minas Gerais, de certo modo, também “copiou” o modelo paulista de subvenção à imigração a partir de 1890, mas sem conseguir atrair o mesmo quantitativo que o estado vizinho. Em 1892 o Estado mineiro passou a subsidiar as passagens dos imigrantes, com o objetivo de que deveriam resolver os problemas de mão de obra dos cafeicultores. No entanto, ao contrário do que acontecia em São Paulo, os imigrantes deviam, depois de instalados, reembolsar o Estado com dois terços dos gastos. Além disso, os fazendeiros eram obrigados a se responsabilizar por uma parte das despesas. Em 1894, percebendo-se que esse sistema não dava resultado, e que assim não poderiam concorrer com São Paulo, o governo resolve subsidiar inteiramente a passagem, além de criar na cidade italiana de Gênova, um escritório que buscava promover a vinda de italianos para Minas Gerais. O Sul de Minas, pelo menos até a emergência da Primeira República, poderia ser considerado um enclave das políticas imigratórias paulistas. As ligações entre os municípios menores sul-mineiros com os de São Paulo eram

intensas. Desta forma, este intercâmbio de pessoas, ideias e de trabalho mesclavam-se entre os dois lados das divisas.

O então município da Vila do Caracol recebeu muitos imigrantes italianos provenientes das fazendas de café dos atuais municípios de São João da Boa Vista e Espírito Santo do Pinhal, região paulista que era abastecida por ramais da Cia. de Estrada de Ferro Mogiana S.A. Estes imigrantes mediterrâneos, provenientes na maior parte do norte da Itália⁹, vieram para substituir os ex-escravos que trabalhavam nas fazendas cafeeiras da região e, posteriormente, após adquirirem certo pecúlio nas colheitas de café, acabariam por virar pequenos proprietários em solo mineiro. A grande maioria dos imigrantes vindos da Itália considerava o trabalho nos cafezais como passageiro. Economizavam seu pouco dinheiro durante anos, com o desígnio de tornarem-se proprietários de terras. A possibilidade de conseguir um lote dentro de alguns anos era o grande chamariz para os imigrantes italianos, que em seu país tinham poucas oportunidades semelhantes¹⁰. O historiador andradense João Moreira da Silva, autor da obra *“Caminhando de Samambaia a Andradas”*, organizado postumamente por sua filha, a memorialista e historiadora Nilza Alves de Pontes Marques,

⁹ O fim da escravidão ainda tardaria quase dez anos, mas, em 1880, o café já exigia a contratação de mão de obra para o trato da lavoura e a colheita. O Brasil (principalmente a porção Sul) iniciava a política de atrair imigrantes alemães e italianos. Em São Sebastião do Jaguaré não era diferente e os italianos começaram a chegar, a partir da abertura oficial à imigração, em 1893. Contratados para substituir os escravos, moraram inicialmente nas senzalas. Os registros guardam nomes das primeiras famílias: Guido, Athanazio, Venturelli, Baldassari, Benassi, Conti, Trielli, Longo. Por essa época, havia cerca de cem casas na comunidade, das quais três assobradadas mais antigas e mais de vinte, novas.” (PONTES, 1996, p. 128).

¹⁰ Martinho Prado Júnior, principal defensor da imigração, em seu discurso na Assembleia Legislativa Provincial, de São Paulo, no início de 1888, expressou de forma objetiva qual era o perfil do trabalhador ideal para a lavoura ao alertar para a importância do financiamento das passagens transatlânticas: “imigrantes com dinheiro são inúteis para nós”. Ver: GONÇALVES, Paulo Cesar. **Procuram-se braços para a lavoura: imigrantes e retirantes na economia cafeeira paulista no final do Oitocentos**. Revista Brasileira de História, v. 34, n. 67, 2014, p. 304.

disserta que os italianos que vieram contratados para substituir os escravos, instalaram-se com suas famílias inicialmente nas antigas senzalas. Os registros da época guardam uma miríade de nomes das primeiras famílias: Guido, Athanzio, Casarotto, Mutterle, Venturelli, Baldassari, Benassi, Conti, Trielli entre outros.

Imagem 02: Trabalhadores rurais andradenses posam para uma foto após a colheita das uvas. Colheita da Família Bertoli, em 1952.



Fonte: Acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória de Andradas).

Com respeito ao contingente social que compunha a Vila do Caracol, a Revista do Arquivo Público Mineiro, de 1900, assim descreve: “Há no districto grande numero de trabalhadores estrangeiros, de nacionalidade italiana em sua quasi totalidade, que vencem o salario de 2\$ a 8\$ com ou sem alimentação fornecida pelos proprietários”. Esta fonte nos revela que talvez uma parte dos imigrantes que vieram para Andradas não se constituía, inicialmente, de pequenos sitiantes, mas de jornaleiros que trabalhavam em diferentes propriedades locais. O relatório da Revista do Arquivo Público Mineiro ainda descreve que a totalidade dos negociantes da Vila é estrangeira, de maioria italiana. Tal documento ainda traz uma informação importante acerca do destino dos ex-escravizados, que, com número estimado de 1.500, abandonaram a localidade por não quererem submeter-

se “às justas e previdentes exigências da autoridade policial no sentido de obriga-los a empregar-se. Esse movimento, porém, cessou com a saída da população ociosa e inútil”¹¹.

Se por um lado foi o Coronel Oliveira que instala e adapta os vinhedos ao clima, solo e altitude do município; por outro, são os imigrantes italianos e seus descendentes que fizeram da vitivinicultura uma importante economia da região, expandindo-a em seus pequenos terrenos. Esse novo grupo social adaptou-se muito bem ao cultivo da parreira, pois muitos desses trabalhadores já tinham conhecimentos e experiências sobre a cultura da uva, desde os tempos de quando atuavam na Itália.

Em 1917, um dos jornais da Vila do Caracol relata a importância da presença italiana nas mais distintas ocupações e meios econômicos da localidade sul-mineira. Tal periódico é bastante enfático ao relatar a representatividade e a importância social dos imigrantes e seus descendentes na sociedade caracolense, destacando que esse contingente participava ativamente das mais variadas atividades econômicas de Caracol¹².

¹¹ A emigração para fora do município nos últimos tempos, quer para outros pontos deste Estado, quer para o do São Paulo consiste apenas de ex-escravos, cujo numero estima-se em 1500, e que abandonaram esta localidade por não quererem submeter-se às justas e previdentes exigências da autoridade policial no sentido de obrigá-los a empregar-se. Esse movimento, porém, cessou, com a saída da população ociosa e inútil. (ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO. **Chorographia Mineira (município de Caracol)**. Imprensa oficial de Minas Gerais. Belo Horizonte, 1900, p. 06)

¹² [...] É, sem dúvida, predominantemente neste município, a colônia italiana. Em todos os ramos que constituem a nossa atividade coletiva e publica, tem a laboriosa colônia italiana, de Caracol, os seus representantes. A nossa lavoura agrícola tem nesse elemento de progresso e de riqueza a cousa única do seu aumento sempre crescente. O incremento que as nossas fazendas têm tomado ultimamente, produzindo resultados bastante compensadores aos seus felizes proprietários, é devido exclusivamente a essa laboriosa colônia que, procurando resultados satisfatórios aos seus esforços e às suas energias dispendidas, cultivando e valorizando imensamente essas propriedades agrícolas, permite aos seus proprietários resultados positivos, risonhos e benfazejos. [...] É também no comércio local vantajosamente representadas. Enfim, em todos os ramos da nossa

Partindo da observação da matéria do Jornal “*A Defeza*”, pode-se observar que existe um certo ufanismo; entretanto, não podemos negar a informação que o jornal deixa bastante evidente: a grande participação da população italiana na composição social e demográfica do município. Outrossim, o recenseamento agrícola realizado pelo Estado de Minas Gerais, em 1920, nos dá um importante dado sobre a distribuição fundiária da Vila do Caracol. Do total de terras recenseadas, 128 propriedades são pertencentes aos imigrantes. Essas terras possuem uma área total de 4.118 ha. Calculando em média simples, obtemos em média cerca de 32 ha por propriedade. É um grande contraste com a ocupação da terra por brasileiros, pois do total de uma área de 32.658 ha, existem 432 proprietários brasileiros. Usando a média simples, temos aqui como a área média 75 ha. A partir desses dados, percebe-se que as glebas de terras dos imigrantes eram bem menores do que os dos nativos, e que, desta maneira, pode representar certo fracionamento fundiário na região. Uma vez donos de seus próprios terrenos, os imigrantes dão início ao plantio de café e gêneros alimentícios de primeira necessidade (milho, feijão, arroz, etc.), mas também deixam parcelas de suas terras para o cultivo de uva. Com essas uvas, começam a produzir vinhos artesanais para o consumo próprio, para as festividades religiosas ou para a recreação com amigos e vizinhos. O vinho passa a ser produzido no quintal em barracões anexos ou nos porões das casas.

Algumas famílias que produzem vinho comercialmente até os dias de hoje iniciaram suas atividades há mais de um século. A família Basso iniciou sua produção em 1902. Já a família Bertoli iniciou as atividades em 1905. Os Marcon começaram a trabalhar com vinho em 1912. Segundo relato do Sr. José Procópio Stella, vitivinicultor e descendente dos primeiros imigrantes italianos, a década de 1910 foi

vida activaella tem seus representantes, e numerosos, que concorre para a nossa riqueza e para o progresso e adiantamento do lugar. [...] A riqueza agrícola de Caracol é facto e está, indubitavelmente nas mãos desse elemento trabalhador e progressista[...] . (PEREIRA, Fábio. **Honra ao Mérito. Jornal a “Defeza”**. Anno I-nº 7- Caracol, 22 de julho de 1917, p. 01.).

a mais importante no que concerne ao estabelecimento de italianos na Vila do Caracol. Nesta década, chegaram cerca de 300 famílias, que se estabeleceram em parcelas do solo que eram compradas dos antigos fazendeiros locais, já que estes encontravam-se cada vez mais endividados¹³. Deste contexto de ocupação da zona rural, é importante inferir que alguns italianos e seus descendentes optaram por se estabelecer no núcleo urbano do povoamento, dedicando-se ao comércio ou ao trabalho como artesões, comerciantes, funcionários públicos e prestadores de serviços diversos.

Tabela 01. Imigrantes e sua proveniência na Vila do Caracol, em 1920.

País	Homens	Mulheres	Total
Alemanha	5	04	9
Áustria	7	04	11
França	2	2	4
Espanha	161	118	279
Itália	636	513	1149
Portugal	30	27	57
Outros países Eur.	1	1	2
Argentinos	2	2	4
Turquia Asiática	22	13	35
Brasil	10047	9358	19405
Total	10.913	10.042	20.955

Fonte: Anuario Estadístico de Minas Gerais, anno de 1921, p.78.

Com o fim de corroborar com as informações descritas anteriormente, usaremos como exemplo o processo de inventário da Sra. Edwiges Basso Fossa, registrado no Cartório do 2º Ofício da Comarca de Andradas. Este inventário, datado de 15 de abril de 1937, assinala que os bens da Sra. Edwiges eram constituídos de 1.1/2 alqueires de terra, com 1.500 pés de videiras em produção, e mais 1.000 pés de videiras novas, totalizando 2.500 videiras. Já

¹³ Entrevista concedida no dia 06 de fevereiro de 2021, às 09h, na sala de recepções da Vinícola Stella Valentino. o Sr. José Procópio Stella atualmente trabalha com uvas finas, em sua vinícola Stella Valentino

no inventário de Henrique Pastre e Maria Tonon Pastre, datado de 07 de outubro 1935, a propriedade descrita contém uma pequena adega e os demais equipamentos para a produção de vinho. No documento analisado, a área possui dois alqueires no lugar denominado “Morro Secco” terras essas ocupadas com cafés, videiras e pastagem. A escritura descreve que a propriedade possuía ainda uma casa de morada regular, contando com uma pequena cantina com os respectivos vasilhames para a fabricação de vinho e mais outras benfeitorias¹⁴.

Imagem 03. Rótulo do vinho “Flórida”, da safra de 1949.



Fonte: acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória)

¹⁴ Inúmeros outros processos podem ser encontrados no Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de Andradas. No processo de arrolamento de Inês Fava, de 02 de maio de 1945, F. 8V. Nesse processo, verifica-se que a propriedade que será dividida entre os herdeiros é pequena (01 alqueire), além da casa (07 cômodos, de telhas e bem feita). Mas o mais interessante dessa escritura é a quantidade de parreirais plantados em uma área tão pequena de terra. Já o processo de arrolamento de Angela Moreti Stivanin, de 05 de março de 1944, os bens da falecida são descritos como uma chácara na localidade “Lagoa Dourada”, com 4 alqueires e ½, contendo 2.000 pés de café e 4.000 pés de uva. Arrolamento de Angela Moretti Stivanin, do dia 05 de março de 1944. Cartório de 01º Ofício da Comarca de Andradas. Folhas 7 V-8.

Com o passar do tempo, estas numerosas vinícolas que vão se formando começam a comercializar seus vinhos com diversas localidades, seja por conta da qualidade, da aceitação no mercado ou pelo desenvolvimento da indústria de bebidas nacional e o aumento do consumo. Nisso, os vinhos produzidos pelos vitivinicultores andradenses começam a ser vendidos para diversos municípios de Minas Gerais e São Paulo. O crescimento da indústria nacional nos primeiros decênios do século XX, aliado à melhoria dos transportes em geral, contribuiu para o sucesso da empresa vinícola de Andradas. Dessa forma, o escoamento do vinho para as cidades do interior de São Paulo e, principalmente, para a capital paulista, eram facilitados pela melhoria no transporte rodoviário e pelo alcance das ferrovias. De acordo com Carlos Rovaron, a estação da Estrada de Ferro Mogiana, localizada em Espírito Santo do Pinhal, foi o maior ponto de escoamento da produção agrícola, que incluía o café (que ia para o Porto de Santos) e o vinho (que era vendido em cartolas de 100 litros e quintos para Jundiaí e São Paulo, Capital). Assim, começava a se criar uma economia que alcançaria seu auge nas décadas de 1940, 1950 e 1960, fazendo com que Andradas se tornasse a maior produtora de vinho do Estado de Minas Gerais.

O interesse estatal na vitivinicultura andradense

A produção de vinhos entraria em um processo que estava acontecendo no campo brasileiro: a modernização agrícola. Tal processo modernizante não só residia no fato de se produzir no campo somente resultados econômicos, mas que tais resultados trouxessem também implicações relacionadas a um dinâmico desenvolvimento social e tecnológico do homem do campo. Dentro desta premissa, são destacados o emprego dos técnicos e agrônomos, além da utilização em larga escala da mecanização para esse fim. O contexto político, social e econômico em que o Brasil vivia após a Proclamação da República era de intenso debate acerca do modelo econômico que a nação deveria seguir.

De um lado, uma corrente defendia a industrialização do Brasil e a formação de um mercado interno, além de uma diversificação das atividades realizadas no campo. De outro lado, ficavam os defensores do agrarismo e da vocação do país para a agricultura.

O café, no decorrer dos anos da Primeira República, começa a passar por diversas crises de superprodução e dificuldades de exportação. Foram criadas políticas próprias para essa economia, como a defesa permanente, que consistia no subsídio ao produto e estocagem para vendas futuras. Esse sistema de proteção fez com que os plantios se alastrassem de uma forma nunca antes vista, criando superproduções que eram muito maiores que o consumo mundial da bebida. O Brasil adquiriu empréstimos no exterior com o objetivo de comprar o excedente da produção, tática econômica que desestabilizava cada vez mais a economia, criando uma atmosfera de crise que se perpetuaria durante os anos 20 e, principalmente, após o *Crash* da Bolsa de Nova York, ocorrida em outubro de 1929.

É no meio deste clima de mudanças e diversificações da produção rural, que a uva, a laranja e outras frutas, como o abacaxi e a banana, vão se consolidar na pauta de novos produtos para os mercados internacionais e nacionais. A extrema dependência do café como principal formador de divisas e à sua quase totalidade da produção concentrada no território do Estado de São Paulo, causava mal-estar político entre as demais unidades da Federação. Este processo foi uma das principais causas da cisão intraoligárquica dos principais atores políticos da Primeira República: Minas Gerais e São Paulo. Assim, os debates em torno da diversificação econômica nacional expressavam, em grande parte, preocupações de vários setores da sociedade brasileira com os rumos da nação.

Durante a Primeira República, há o surgimento da SNA (Sociedade Nacional de Agricultura), polo antagônico à burguesia cafeeira paulista, pois a SNA buscava um maior protagonismo em detrimento ao bloco paulista, que era hegemônico nas decisões da economia nacional. Os membros da SNA, em suas reuniões e

deliberações, procuravam discutir novas formas de desenvolvimento para o Brasil, com a paulatina busca por uma maior diversificação da produção agrícola nacional. Grande parte dos membros da SNA era de origem fluminense e mineira, e posteriormente teriam grande importância para o processo de diversificação e burocratização agrícola que iria ocorrer. Desta forma, desde o surgimento da República, em 1889, algumas autoridades mineiras já percebiam que o melhor caminho para o afastamento das crises decorrentes do excesso de produção cafeeira seria a diversificação dos campos. Nisso, a produção de uvas e vinhos poderia ser esta diversificação.

Desde o alvorecer da década de 1890, o governo mineiro começa a incentivar concursos para estimular a produção de vinhos no Estado. Desde o Império, a Província de Minas Gerais já incentivava a produção de vinhos, como nos mostra a Lei nº. 348 de 1848, que autorizava ao governo provincial a pagar a quantia de quatro Contos de Réis para quem primeiro produzisse cinquenta barris da bebida. Em 18 de julho de 1892, por força da Lei de n.º 32, o Presidente do Estado de Minas Gerais, Affonso Augusto Moreira Penna, estava autorizado a promover a imigração de trabalhadores, mediante concessão de diversos benefícios à imigração. Entretanto, o art. 02 desta Lei nos chama a atenção para um fator importante, pois o Estado estaria autorizado a auxiliar o imigrante na introdução de novas atividades econômicas em solo mineiro, entre elas a vitivinicultura.

Eis que a redação do Concurso Agrícola de 1895 nos demonstra que um grande número de concorrentes animava de certa forma os técnicos do Estado de Minas Gerais, que de forma paulatina começam a esperar da viticultura em Minas bons frutos. O texto deste concurso descreve que o governo não estava poupando esforços nem sacrifícios para desenvolver tão poderosa fonte de riqueza que, pouco a pouco, libertaria a economia mineira dos perigos do exclusivismo do café. Pode-se inferir que o Estado de Minas Gerais já via o cultivo da uva e a fabricação do vinho com bons auspícios, pois com a entrada do século XX,

verifica-se um aumento na produção desse produto, possibilitando, assim, a probabilidade real de novas receitas para os cofres públicos estaduais e a menor dependência no tocante às oscilações de preços do café. No decorrer das décadas de 1920 e 1930, começa a existir um esforço Estadual e Federal para coordenar tal produção e evitar as adulterações constantes nos vinhos engarrafados. A adulteração de bebidas era um problema bem comum no Brasil da Primeira República, uma vez que os falsificadores usavam a ideologia do “fetiche da mercadoria” para adulterar vinhos provenientes da França, Portugal e Itália

Não obstante, o Estado de Minas também buscava melhor controlar e coordenar os rendimentos advindas dessa atividade econômica. Dessa forma, o jornal *Gazeta de Andradadas*, de 05 de julho de 1929, relata uma visita técnica de dois agrônomos franceses, os Srs. Dr. Gabriel Lherme e Romain Labarrère¹⁵. Esses técnicos foram contratados pelo Governo do Estado, para estudar o desenvolvimento produtivo da vitivinicultura em Andradadas e Caldas. Segundo o jornal, esta “é a maior região productora de vinho em nosso Estado”. Em outra passagem da notícia, o jornal completa que o Governo do Estado estava tomando providências em benefício da vitivinicultura em Minas, buscando uma melhor regulamentação na fabricação do vinho e em sua exportação. O periódico também salientou que o Estado tomará medidas importantes contra falsificações, de maneira que o “vinho de Minas Gerias possa torna-se um produto de especial qualidade, digno, portanto, da aceitação do público do Brasil”.

¹⁵ [...]Segundo Annuciaramos anteriormente, já se acham entre nós, os srs. Dr. Gabriel Lherme e Romain labarrère, abalisados chimicos francezes, contractados especialmente pelo Governo do Estado, para estudar o desenvolvimento technico da viticultura nesta zona, que como ninguém ignora è a maior productora de vinho em nosso Estado. [...] Com as providencias que o Governo do Estado vai tomar em beneficio da vitivinicultura em Minas, estamos certos de que na regulamentação de seu fabrico e exportação, serão introduzidas medidas tendentes á cohibir aquellas falsificações, de maneira que o vinho de Minas Gerias possa torna-se um produto de especial qualidade, digno portanto, da aceitação do publico do Paiz (Jornal “*Gazeta de Andradadas*”, 05 de julho de 1929, p. 02).

O então Presidente do Estado de Minas Gerais, Antônio Carlos Ribeiro de Andrada, em mensagem dirigida à Assembleia Mineira, em 1928, dissertou sobre o crescimento do cultivo da uva e o fabrico do vinho nos municípios de Caldas e Andradas. Nesta mensagem, o estadista almejava construir uma estação experimental na região compreendida entre os dois municípios, com o propósito de aperfeiçoar e desenvolver tal atividade econômica de forma segura, coesa e com aperfeiçoamento técnico das formas de produção, fermentação, envase e distribuição do vinho¹⁶.

Imagem 04. vinhedos andradenses em plena produção. Década de 1940.



Fonte: acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória).

Com a Revolução de 1930, o Governo Provisório de Getúlio Vargas caracterizou-se como um administrador e um centralizador

¹⁶ A viticultura e a vinicultura, que tão prosperas já estiveram no estado, voltaram a objetificar cogitações mais intensas de certas zonas e notadamente, dos municípios de Caldas e Andradas, o que levou o governo a contractar um profissional dessa especialidade, para cuidar do ensino e aperfeiçoamento dessas industrias remuneradoras. É minha intensão estabelecer, naquela região sul-mineira, uma estação experimental para desenvolvê-las, de fôrma segura. (MINAS GERAIS. **Mensagem presidencial do presidente Antônio Carlos Ribeiro de Andrada dirigida ao Plenário em 1928.** In: arquivo público mineiro/apm. Relatórios de mensagens DO GOVERNO MINEIRO—mensagens presidenciais de Antônio Carlos Ribeiro de Andrada).

de todas as atividades econômicas do país, fator que ia se acentuar a partir de 1937, com o surgimento do Estado Novo. A vitivinicultura entraria neste processo, pois o Governo Federal incentivaria as atividades econômicas que poderiam ser alternativas para diminuir a dependência do país com a cultura do café, e que também pudessem impulsionar o mercado interno. Getúlio Vargas e sua cúpula econômica pretendiam desenvolver a produção de bebidas nacionais - em especial o vinho -, para que ocorresse uma diminuição nas importações dessa bebida e, conseqüentemente, uma balança comercial mais favorável. Essa era uma tendência geral que se apresentava de diferentes matrizes na América Latina como um todo, ou seja, o Estado como “administrador da economia”, gerenciando e coordenando a produção em seus mais variados setores. Assim, Getúlio Vargas, que era de origem gaúcha e possivelmente, em face desta influência, dedicou especial atenção aos vinhos. Pela primeira vez edita-se uma legislação dedicada exclusivamente à *“fiscalização da produção, circulação e distribuição de vinhos e derivados e criação do respectivo serviço”*, a Lei n. 549/1937¹⁷.

¹⁷ A Lei n. 549/1937 também estabelece um maior controle e fiscalização na importação e na elaboração de vinhos, regulamentada pelo Decreto n. 2.499/1938. A lei tem por diretriz, por exemplo, que “Os vinhos nacionais ou importados, bem como os produtos líquidos da uva, só poderão ser objeto de comércio e entregas a consumo depois de prévio exame em laboratório oficial competente, autorizado”. O art. 1. reforça a ideia de que só poderá ser denominado de “vinho” o “produto obtido pela fermentação alcoólica da uva madura esmagada ou do suco da uva madura”. Além disso, ainda no Art. 2, parágrafo 3, estabelece que “Nas marcas de vinho não serão permitidas indicações de origem geográfica que não correspondam com a verdadeira origem da produção das uvas ou dos vinhos”. Além disso, os estabelecimentos importadores deveriam declarar seus estoques. Os vinhos nacionais só poderiam ser elaborados por vinícolas registradas, podendo ser somente comercializados por pessoas naturais ou jurídicas registradas no Ministério da Agricultura. A Lei também regulava os vinhos denominados de “consumo local”, pois os mesmos não poderiam ser objeto de comércio interestadual. Também foi estabelecido um cadastro para os produtores de uva e de vinho, que deveriam informar quantidades produzidas, pessoal empregado, vinho em estoque, etc. Buscou-se regular a produção de vinagre, proibindo-se a produção de vinagres denominados de artificiais, a

A gestão de Juarez Távora dentro do Ministério da Agricultura caracterizou-se primeiramente por uma reforma estrutural e funcional do Ministério, com o objetivo de dotá-lo de uma organização mais centralizada e racional. Esta reestruturação, completada no decorrer do segundo semestre de 1933, compreendeu também na criação de órgãos especializados como o Departamento Nacional da Produção Mineral, o Departamento Nacional da Produção Animal, o Departamento Nacional da Produção Vegetal, além da Diretoria-Geral de Pesquisas Científicas¹⁸. Foram também melhoradas as estruturas burocráticas ligadas à estatística da produção e contabilidade, proteção, e ao fornecimento de créditos. Em 1937, é criado o Laboratório Central de Enologia, que pouco tempo depois, em 1943, passa a se chamar Instituto de Fermentação. Tais órgãos são ligados à Diretoria de Fruticultura, que por sua vez é englobada dentro do Ministério da Agricultura¹⁹.

aguardente de vinho, e a graspa ou bagaceira. Por fim, foi criada uma estrutura administrativa no Ministério da Agricultura para realizar os controles e fiscalizações. Ver: BRUCH, Kelly Lissandra. **A História do Direito do Vinho no Brasil** », *Territoires du vin* [Online], 9 | 2018, 2018, p. 05.

¹⁸ A gestão econômica do período Vargas criou vários Institutos e Autarquias para gerenciar todas as etapas produtivas das mais variadas atividades econômicas do Brasil. Nesse período, a vitivinicultura ficaria ligada ao Instituto de Fermentação. Ver MENDONÇA, Sônia Regina de. **Estado e economia no Brasil: opções de desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Graal, v. 30, 1986.

¹⁹ Juarez Távora foi um dos principais líderes do Movimento Tenentista da década de 1920. Uma das principais premissas de sua gestão foi a organização e o desenvolvimento tecnológico das atividades econômicas do Brasil. SAES, Guilherme Azevedo Marques de. **O Nacionalismo Econômico e o Desenvolvimentismo do Tenente Juarez Távora (1930-1934)**. II Conferência Internacional em História Econômica & V Encontro de Pós-graduação em História Econômica. Brasília, 23 e 24 de setembro de 2010. p.12.

¹⁹ [...] Andradas e Caldas acompanhando o desenvolvimento nacional da cultura videira e da indústria vinícola promovem, entre os seus produtores de vinho e cultivadores de videiras, a organização de consórcios profissionais e de cooperativas. Atendendo ao programa do Governo do Estado que tem à sua frente a inconfundível personalidade de Benedicto Valladares e ao programa traçado pelo Dr. Israel Pinheiro no tocante a organização e defesa da produção, os prefeitos municipais de Caldas, Andradas e

Em outra fonte jornalística de 1937, podemos observar que o Estado de Minas Gerais, na figura do governador Benedito Valadares, também coloca a vitivinicultura já instalada na região de Andradas como importante eixo na diversificação rural e desenvolvimento econômico estadual. O Estado mineiro estava imbuído de oferecer a organização de consórcios profissionais e de cooperativas, com o objetivo de desenvolvê-las nos municípios de Andradas e Caldas, já que estes seguem acompanhando o

Poços estão vivamente interessados na solução do problema da organização racional e científica da produção. Sob a orientação e assistência técnica pessoal do dr. Bartholomeu dos Reis, Delegado da Organização e Defesa da Produção do Ministério da Agricultura no Estado de Minas Gerais organiza-se ali, entre viti-vinicultores de Andradas e os produtores de leite e derivados de Poços a organização de três consórcios específicos no sentido de possibilitar, adquirido a personalidade jurídica destes a fundação das cooperativas de produção e de industrialização daqueles productos. Trata-se, como se vê, de três poderosas organizações sócio-econômicas nos domínios da cooperação agrícola que diga-se a verdade, já passou cenário das cogitações para o terreno auspicioso das realizações de grande alcance econômico e profissional. Conviém salientar aqui a atitude patriótica digna de todos os economistas, dos drs. José Teixeira de Magalhães, Assis Figueiredo, Altamiro Andrade e Paiva de Oliveira, emprestando às organizações o concurso muito valioso de sua autoridade junto aos municípios consorciados. O Delegado Prof. Bartholomeu em serviços naquelles municípios procurando bem interpretar os interesses collectivos os sentimentos do Governador Benedito Valadares Ribeiro e a directiva da D. O. D. P. tem se desdobrando em actividade e esforços no sentido de prestar aos prefeitos e aos produtores a sua eficiente colaboração técnica. Que taes factos sejam imitados pelos demais municípios correndo ao encontro dos desejos do Ministro Odilon Braga na syndicalização cooperativa dos que trabalham, dos que produzem e dos que desbravamos abençoado solo brasileiro. O Delegado Bartholomeu em Andradas e Caldas realizou uma palestra sobre as finalidades dos consórcios e cooperativas e sobre o plano geral de organização agrária, ocupando a tribuna por longo espaço de tempo em reunião presidida pelos prefeitos locais. Foram definitivamente fundados os consórcios profissionais-cooperativos dos viti-vinicultores de Andradas e Caldas e em via de fundação e consórcio dos produtores de leite em Poços de Caldas, bem como ficaram assentadas as bases para as cooperativas vinícolas e de laticínios filiadas áquelles consórcios.

“A obra syndical-cooperativista cabe a todo nós e a cada um seja digno da sua conduta; não esmoreçamos e confiemos nos nossos timoneiros á frente este insigne homem de estado, identificado com os ideais de sua terra: o dr. Benedito Valadares”, disse o professor Bartholomeu dos Reis ao terminar a sua palestra em Andradas [...] (Jornal “O Popular”, 28 de fevereiro de 1937).

desenvolvimento nacional da cultura da videira e a indústria vinícola. Tal cooperativa seria organizada aos auspícios do Dr. Bartholomeu dos Reis, Delegado da Organização e Defesa da Produção do Ministério da Agricultura no Estado de Minas Gerais, e objetivava melhor orientação técnica e assistência aos inúmeros produtores da região.

Em 1939, de acordo com o relatório industrial do Estado de Minas Gerais, Andradas possuía 46 adegas. Tais instalações, de acordo com o documento, empregavam um total de 101 pessoas. No entanto, este número pode ser muito maior, tanto de pessoas empregadas como de vinícolas, pois muitas destas instalações podem não ter sido registradas na época. De acordo com essa fonte, podemos perceber que a esmagadora maioria das firmas possuía nomes de proveniência italiana, tais como: Pastre, Salvi, Stivannin, Basso, Bertoli, Beloto, Fossa, Venturelli, entre outros.

No ano de 1938, o Estado Novo publica o Decreto nº 826, criando uma Subestação de Enologia no município de Andradas. Esta Subestação estaria ligada à Diretoria do Instituto de Fermentação, autarquia subordinada ao Ministério da Agricultura do Distrito Federal. Outras subestações de enologia também foram implementadas em outras regiões vinícolas do Brasil: Bento Gonçalves/RS, Urussanga/SC, Campo Largo/PR e Jundiaí/SP. A Subestação tinha como principais diretrizes: orientar à vitivinicultura, racionalizar a produção e estabelecer diretrizes para sua extensão. Essa repartição começou a funcionar em 1942, contando com um moderno laboratório para análises de vinhos e derivados e com uma mão de obra altamente capacitada. O primeiro diretor da Subestação de Enologia foi o agrônomo Pedro de Barros Duarte.

O documento *Andradas em Revista*, editado pelo Sr. Constante Campos, em 1955, descreve a importância econômica da vitivinicultura andradense no cenário nacional, além de expor sobre a missão e a importância dessa Subestação construída pelo Governo Federal. A revista descreve que no ano de 1954, Andradas ocupava o 1º lugar em produção no Estado de Minas

Gerais, além de ser considerada a segunda zona de produção em instalações no Brasil.

Tabela II - Produção de uvas do Estado de MG, em 1952, por municípios

Município	Produção (kg)
Andradas	3.541.700
Caldas	1.800.000
Santa Rita de Caldas	560.000
Poços de Caldas	182.000
Campestre	142.000
Barbacena	95.200
Capelinha	91.000
Diamantina	78.000
Bueno Brandão	50.000
Maria da Fé	42.000
Outros Municípios	843.800
Total	7.426.290

Fonte: Anuário Estatístico de Minas Gerais. Brasil- Departamento Estadual de Estatística de Minas Gerais. Belo Horizonte. Imprensa Oficial. Ano VI, 1952. p.169.

A assistência técnica também era uma das atividades mais importantes desenvolvidas pela Subestação; visto que ela abarcava o processo produtivo como um todo, indo desde o momento do preparo do solo, da escolha da melhor parreira, da adubação mais eficiente, da colheita e preparo dos derivados da uva. A assistência também era dada no período da fermentação da bebida, pois era considerada a etapa mais complexa de todo o processo produtivo.

Em 1946, segundo o relatório da Agência Municipal de Estatística, Andradas produziu 2.623.514 litros de vinho. Em 1954, a produção ultrapassou os mais de 3 milhões de litros de vinho. Porém, grande parte esse crescimento pode ser atribuído à vinda da Subestação de Enologia, pois a vitivinicultura ganhava novo fôlego e força frente às adversidades. Segundo Constante Campos, passava a existir uma vitivinicultura totalmente diferente após o surgimento da Subestação de Enologia, pois a

mesma estaria alicerçada no incentivo à qualidade, no zelo do produtor com a parreira e na melhora substancial dos tratos culturais nas plantações. A uva destinada à produção de vinhos, além de outros tratos culturais, era analisada na Subestação de Enologia quando ainda estava nos vinhedos. Seus teores em açúcar e ácidos eram dosados, e os técnicos verificavam o estado de maturação. A colheita era somente feita quando o estado de maturação atingia o ponto máximo, isto é, quando as uvas poderiam ser ótima matéria-prima, sendo capazes de produzir uma excelente vinificação. São indicadas então as correções legais que se faz mister para o perfeito equilíbrio do produto.

Imagem 05: Tonéis de armazenamento de vinhos em Andradadas/MG.



Fonte: : Hemeroteca da Biblioteca Nacional. <<<www.Memória.bn.br>>>

Acesso em 19 de setembro de 2019.

A Subestação de Enologia de Andradadas também desenvolveria pesquisas com o intuito de adaptar variedades de vinhedos que atribuísem melhor qualidade aos vinhos andradenses. A partir das proposições apresentadas no texto, podemos perceber o interesse do Ministério da Agricultura em desenvolver e melhor coordenar essa indústria em Andradadas, já que era uma atividade econômica que estava em pleno desenvolvimento. Em uma reportagem especial feita

pelo *Jornal Semanário Andradense*, no ano de 1957, a produção de uva foi de 8.540. 305 kg. Já a de vinhos foi de 5. 978.213 litros. O jornal ainda faz uma menção ao aumento do número de parreirais: mais de 272.000 pés de uva foram plantados em 10 anos. O periódico ainda faz menção ao comentário técnico do Diretor da Subestação de Enologia de Andradas, o Sr. Pedro Duarte, no qual afirma a partir de pesquisas de laboratório, que a uva produzida em Andradas é a “mais doce do Brasil”.

Considerações finais

A partir deste trabalho que se fundamentou em variados tipos de fontes, podemos perceber que a vitivinicultura andradense possui diversos agentes perpetuadores. Se por um lado é o Cel. José Francisco de Oliveira que importa as mais distintas cultivares de parreiras e as adapta às peculiaridades da região, por outro, é a proliferação dos vinhedos por parte dos imigrantes italianos que potencializa a produção de vinho em Andradas, fazendo com que tal atividade se tornasse uma importante economia local, atraindo, assim, os olhares do governo estadual e federal.

Desta forma, pode-se inferir que a imigração italiana para Andradas possuiu um certo vulto. Sua proximidade com importantes centros cafeicultores de São Paulo contribuiu para a vinda destes imigrantes, pois com os recursos adquiridos no trabalho com o café, os italianos começaram a comprar terras e se estabelecer com às suas famílias. Paralelamente, a vitivinicultura desenvolveu-se como uma fonte alternativa de renda, servindo inicialmente para o consumo próprio e, logo depois, como importante fonte de recursos para o produtor.

Porém, tal atividade desenvolveu-se com o passar das décadas, ganhou corpo e se tornou uma importante fonte de divisas. Assim, dentro deste processo, começa a ocorrer o paulatino interesse estatal nessa atividade, pois o Brasil vivia uma época de muitas mudanças políticas na forma de gerir sua

economia. Dentro desse contexto, a introdução e o desenvolvimento da vitivinicultura em algumas áreas poderia ser uma ótima alternativa para a diversificação econômica e, uma vez instalada, poderia desenvolver o mercado interno, diminuindo a importação de vinho. Para isso, verifica-se um interesse por parte do Estado de Minas e do Governo Federal nesta atividade, tal interesse também enxergavam na viticultura uma forma de diminuir a relevância do café na economia.

Sendo assim, ressaltamos a necessidade de que esta pesquisa não esgote o assunto sobre o desenvolvimento vinícola em Andradas e, de certa forma, sobre o estabelecimento e a consolidação do imigrante italiano no município. E nem pretendemos, pois acreditamos que essas memórias, histórias, e construções socioeconômicas devem ser observadas e analisadas com os mais variados campos da pesquisa histórica, antropológica e sociológica.

Agradecimentos

Aos historiadores e pesquisadores: Carlos Rovaron, Sebastião Roberto de Campos, Bruno Pastre Máximo e, em especial, a Sra. Nilza Alves de Pontes Marques. Esses cidadãos são figuras importantíssimas na construção da História Regional. Agradeço também a todos os servidores da Prefeitura Municipal de Andradas/MG pelo incentivo na elaboração deste capítulo.

Referências bibliográficas

BRASIL **Lei Imperial n.º 1098**, de 07 de outubro de 1860. Fonte: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-historica/leis-do-imperio-1>>>> Acesso em 05 de março de 2021.

BRASIL. **Decreto-Lei n.º 826, de 26 de outubro de 1938**. Fonte: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/1937-1946/Del0826.htm>> Acesso em 05 de março de 2021.

BRASIL. **Lei Imperial n.º 1278**, de 02 de janeiro de 1866. Fonte: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-historica/leis-do-imperio-1>>. Acesso em 05 de março de 2021.

BRASIL. Lei nº 549, de 20 de Outubro de 1937. Fonte: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1930-1939/lei-549-20-outubro-1937-398061-publicacaooriginal-1-pl.html>> >> Acesso em 05 de março de 2021.

CAMPOS, Constante. **Andradas em Revista**. Andradas: 1955. Acervo da Casa da Memória de Andradas.

Entrevista concedida pelo Sr. José Procópio Stella, no dia 06 de fevereiro de 2021, às 09h, na sala de recepções da Vinícola Stella Valentino.

Entrevista concedida pelo Sr. Rogério Basso, em 06 de fevereiro de 2021, às 10h, na sala de recepções da Vinícola Basso de propriedade do Sr. Rogério Basso.

JACOOB, Rodolfo. **Minas Gerais no XXº Século**. Gomes, Irmão & C. Rio de Janeiro, 1911

Jornal “**A Defeza**”. Anno I- nº 7- Caracol, 22 de julho de 1917. Acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória).

Jornal “**A Defeza**”. Anno II. Caracol, 01 de Janeiro de 1918. Acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória).

Jornal “**Correio de Poços**”. N.º 90, 26 de junho de 1891. Fonte: www.memoria.bn.gov.br. Acesso em 10 de outubro de 2017.

Jornal “**Gazeta de Andradas**”. 05 de julho de 1929. Acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória).

Jornal “**O Popular**”. 28 de fevereiro de 1937. Fonte: www.memoria.bn.gov.br. Acesso em 10 de outubro de 2017.

Jornal “**A Defeza**”. Ano I- nº 7- Caracol, 22 de julho de 1917. Acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória).

MEDRADO, Alcides (Editor). Ouro Preto: Imprensa Oficial de Minas Gerais: ano I, n. 4, 15 de janeiro de 1894).

MINAS GERAIS. **Anuário Estatístico de Minas Gerais. Departamento Estadual de Estatística de Minas Gerais**. Imprensa Oficial: Belo Horizonte. Ano VI, 1952.

MINAS GERAIS. **Anuário Industrial de Minas Gerais. Ano de 1937.** Imprensa Oficial: Belo Horizonte, 1939.

MINAS GERAIS. **Chorographia Mineira (município de Caracol).** Imprensa oficial de Minas Gerais: Belo Horizonte, 1900

MINAS GERAIS. **Lei nº 32, de 18 de julho de 1892.** Fonte: <https://www.lexml.gov.br/urn/urn:lex:br;minas.gerais:estadual:lei:1892-07-18;32>. Acesso em 05 de março de 2021.

MINAS GERAIS. **Lei nº 348, de 20 de setembro de 1848.** <https://www.lexml.gov.br/urn/urn:lex:br;minas.gerais:estadual:lei:1848-09-20;348>. Acesso em 05 de março de 2021.

MINAS GERAIS. **Mensagem presidencial do presidente Antônio Carlos Ribeiro de Andrada dirigida ao Plenário em 1928.** In: arquivo público mineiro/apm. Relatórios de mensagens DO GOVERNO MINEIRO—mensagens presidenciais de Antônio Carlos Ribeiro de Andrada.

MINAS GERAIS. **Serviço de Inspeção e Defesa Agrícola de Minas Gerais.** Imprensa Oficial: Belo Horizonte, 1913.

Processo de Inventário de Edwiges Basso Fossa. 15 de abril de 1937. Cartório do 2º Ofício da Comarca de Andradadas, Folha 08.

Processo de Inventário de Maria Tonon Pastre. 07 de outubro de 1935. Cartório do 2º Ofício da Comarca de Andradadas, Folha 04.

VEIGA, Bernardo Saturnino da. **Almanach Sul-Mineiro.** Campanha: Typographia do Monitor Sul-Mineiro, 1874. Acervo da Casa da Memória de Andradadas.

Livros e artigos

BOTELHO, Tarcísio Rodrigues et. al. **Imigração e família em Minas Gerais no final do século XIX.** Revista Brasileira de História, v. 27, n. 54, p. 155-176, 2007.

BRUCH, Kelly Lissandra. **A história do direito do vinho no Brasil.** Territoirs du Vin. Dijon, FR. N. 9,(2018), 2018.

CANO, Wilson. **Raízes da concentração industrial de São Paulo.** 2.ed. São Paulo: T. A. Queiroz, 1981.

CABRAL, Carlos. **Presença do Vinho no Brasil: um pouco de História**. São Paulo: Editora da Cultura, 2004.

CAMPOS, Sebastião Roberto de. **Andradas e sua trajetória luminosa**. Andradas: Caseli & Ribeiro Gráfica e Editora LTDA, 1996.

CASALECCHI, José Ênio. **Arrolamento das Fontes históricas do município de Andradas (Estado de Minas Gerais)**. Revista de história, v. 42, n. 85, 1977. p. 227-240.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DA HISTÓRIA DOS 80 ANOS DA IMIGRAÇÃO JAPONESA NO BRASIL. **Uma epopeia moderna: 80 anos da imigração japonesa no Brasil** – São Paulo- Hucitec: Sociedade Brasileira de Cultura Japonesa, 1992.

_____. **Da senzala à colônia**. 3.ed. São Paulo: Ed. Unesp, 1998

COSTA, Emilia Viotti da. **O escravo na grande lavoura**. in **O Brasil Monárquico, tomo II: Reações e transações** / por Francisco Iglésias... [et al.]. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. São Paulo: Editora Nacional, 1991.

INGLEZ DE SOUSA, Julio Seabra (Coord.). **Uvas para o Brasil**. Piracicaba: FEALQ, 1996.

BRASIL. **Portal Legislação**. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/legislacao> . Acesso em: 20 maio 2018.

KALIL, Thalassa. **O vinho em Andradas (MG): sabor, paisagem, lugar, memória e perspectivas na percepção dos produtores**. Geograficidade, 2016, 6.2: 50-70. 2012.

KLEIN, Herbert. **Migração internacional na história das Américas**. In: FAUSTO, Boris. (Org.) **Fazer a América: a imigração em massa para a América Latina**. São Paulo: Edusp, 1999.

MARQUES, Nilza Alves de Pontes Marques. **Os Estrangeiros na Construção de Andradas**. Andradas: Caseli & Ribeiro Gráfica e Editora LTDA. 1995.

OBERACKER JR., Carlos H. **O Brasil monárquico, tomo II: reações e transações**/ por Francisco Iglésias...[et al.]. – Rio de Janeiro; Bertrand Brasil, 1997- (História geral da civilização brasileira; v. 3, t. 2: 120).

GONÇALVES, Paulo Cesar. **Procuram-se braços para a lavoura: imigrantes e retirantes na economia cafeeira paulista no final do Oitocentos**. Revista Brasileira de História, v. 34, n. 67, p. 283-308, 2014

PASTRE, Rafael. **Evolução Sócio-econômica de Andradas-MG**. Trabalho de Conclusão de Curso, Instituto de Economia, Unicamp, 2012.

PETRONE, Tereza Schorer. **Imigração assalariada**. In **O Brasil Monárquico, tomo II: Reações e transações** / por Francisco Iglésias... [et al.]. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

ROVARON, Carlos Eduardo et al. **As especificidades da imigração italiana no Sul de Minas: um estudo de caso em Andradas-MG**. Belo Horizonte: Ponte Entre Culturas, 2019.

_____. **Ocupação da região da Caldeira Vulcânica de Poços de Caldas-MG (Séc. XVIII-XX)**. Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo, 2009.

_____. **O xadrez imobiliário: as peças humanas, o tabuleiro de terras e as novas regras do jogo em Caldas-MG (Séc. XIX)**. Tese de Doutorado. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2015

SAES. Guilherme Azevedo Marques de. **O Nacionalismo Econômico e o Desenvolvimentismo do Tenente Juarez Távora (1930-1934)**. II Conferência Internacional em História Econômica & V Encontro de Pós-graduação em História Econômica. Brasília, 23 e 24 de setembro de 2010. p.12

SILVA. João Moreira. **Caminhando de Samambaia a Andradas**. Andradas: Pontes, 1996.

ANEXO

Quadro I: Indústria de transformação e beneficiamento de produtos agrícolas.

Firmas	Localização	Capital e reservas	Pessoal empregado			Motores	
			Homens	Mulheres	Total	Nº	Potência (HP)
A.Irmão	Sede	2:000\$	2	-	2	-	-
Alberto Martineli	Sede	10:000\$	4	-	4	-	-
Ângelo Del Solto	Sede	2:500\$	2	-	2	-	-
Antônio Trevisan	Sede	2:500\$	2	-	2	-	-
Antônio Sasserón & irmão	Sede	3:000\$	3	-	3	-	-
Antônio Stivanin & Irmãos	Sede	2:000\$	3	-	3	-	-
Antônio Vitorino Junior	Sede	3:000\$	3	-	3	-	-
Armando Orsini	Sede	3:000\$	2	-	2	-	-
Artur Risso	Sede	2:000\$	1	-	1	-	-
Batista Panceli	Sede	1:500\$	1	-	1	-	-
Camargos & Campos	Sede	3:000\$	1	-	1	-	-
César Fava & Irmãos	Sede	5:000\$	3	-	3	-	-
Erico Buzato	Sede	4:000\$	3	-	3	-	-
Etoe Trevisan & Irmãos	Sede	3:000\$	3	-	3	-	-
Fernando Fossa	Sede	10:000\$	2	-	2	-	-
Florêncio Augusto Pontes	Sede	20:000\$	2	-	2	-	-
Francisco Trevisan	Sede	8:000\$	1	-	1	-	-
Guerino Marcon & Irmãos	Sede	16:000\$	6	-	6	-	-
Heitor Piole	Sede	3:000\$	1	-	1	-	-

Firmas	Localização	Capital e reservas	Pessoal empregado			Motores	
			Homens	Mulheres	Total	Nº	Potência (HP)
Henrique Pastre	Sede	4:000\$	1	-	1	-	-
Henrique Simão	Sede	1:200\$	1	-	1	-	-
Irmãos Venturelli	Sede	10:000\$	3	-	3	-	-
Jacinto Bertoli	Sede	3:000\$	2	-	2	-	-
Jordão Martinelli	Sede	3:000\$	2	-	2	-	-
José Afonso Graziani	Sede	2:000\$	2	-	2	-	-
José Basso	Sede	1:000\$	1	-	1	-	-
José Cognolato	Sede	2:000\$	2	-	2	-	-
José Mutterle	Sede	3:000\$	1	-	1	-	-
José Ronzani & Irmão	Sede	4:000\$	3	-	3	-	-
José Stivanin	Sede	1:000\$	1	-	1	-	-
José Tossini	Sede	2:5000\$	2	-	2	-	-
José Vicente	Sede	5:000\$	2	-	2	-	-
Luciano Stela	Sede	3:000\$	2	-	2	-	-
Luiz Titato	Sede	2:000\$	2	-	2	-	-
Luiz Venturelli	Sede	2:000\$	2	-	2	-	-
Manuel Torres Filho	Sede	3:000\$	1	-	1	--	-
Maria T. de Almeida Bretas	Sede	5:000\$	2	1	3	-	-
Maria Trevisan Basso	Sede	6:000\$	1	1	2	-	-
Mário Lanzani	Sede	3:000\$	4	-	4	-	-
Olímpio Matrazi	Sede	1:000\$	2	-	2	-	-
Pedro Campesi	Sede	3:000\$	1	-	1	-	-
Pedro Salvi & Irmão	Sede	3:000\$	3	-	3	-	-

Procópio Stela	Sede	2:000\$	2	-	2	-	-
Silvestre Zerbelto	Sede	1:500\$	1	-	1	-	-
Sociedade Vinícola Andradas	Sede	20:000\$	4	-	4	1	2
Vitor Zavanini	Sede	3:000\$	2	-	2	-	-

Fonte: Anuário Industrial de Minas Gerais. Ano de 1937. Imprensa Oficial, Belo Horizonte, 1939, p. 43-44.

“A vida é como o vinho: se a quisermos apreciar bem,
não devemos bebê-la até à última gota.”
Lord Byron (1782-1824).

**VITIVINICULTURA ANDRADENSE:
RESSIGNIFICANDO A HISTÓRIA COM
RICARDO SASSERON**

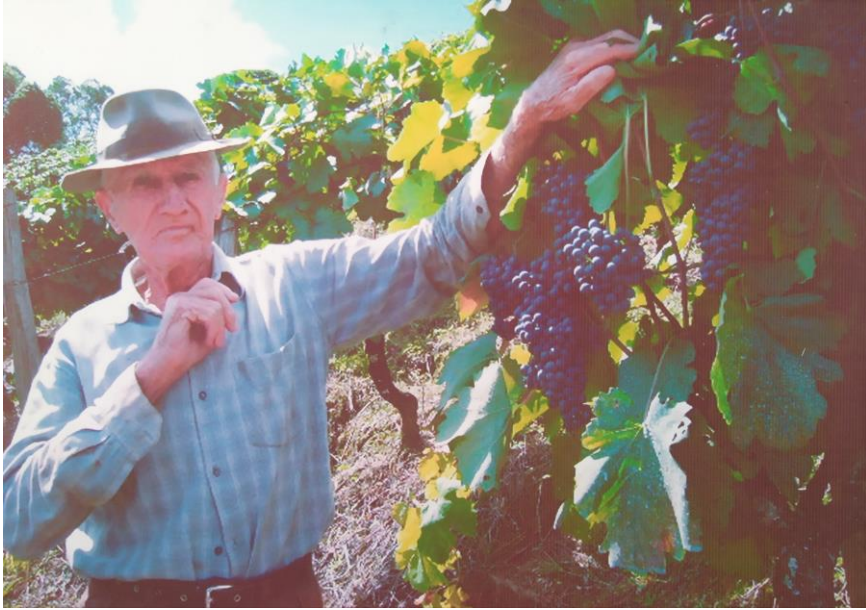
Me. Maria Neuza de Carvalho
Emater/MG
E-mail: maria.carvalho@emater.mg.gov.br

Introdução

Andradas, município localizado no Sul do Estado de Minas Gerais, apresenta grande diversidade de produção agropecuária e de atividades econômicas, mas a importância da vitivinicultura se revela pela terminologia: “Terra do Vinho”. A disseminação e o desenvolvimento desta atividade no município têm grande relação com a imigração italiana.

Várias famílias de italianos chegaram ao município a partir da última década do século XIX, e, entre seus descendentes, um merece destaque: o Sr. Ricardo Sasseron

Figura 1. Ricardo Sasseron, ano 2003



Fonte: acervo do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória)

Sr. Ricardo nasceu em 1917 em Andradadas, onde viveu até seus 94 anos. Dedicou-se à família, ao cultivo da uva, do café e ao apoio voluntário à mobilização e organização social, tanto na área rural quanto urbana. Com grande envolvimento e comprometimento social, aliado a uma grande sabedoria e a uma memória incrível, ele foi um grande conhecedor da realidade e da história local.

Estas características e a personalidade do Sr. Ricardo despertaram a admiração e interesse da autora desde quando o conheceu em 1993, ano em que ela veio trabalhar no escritório local da Emater/MG em Andradadas. Sempre que ouvia Sr. Ricardo contar algum fato interessante perguntava-lhe se este estava registrado de alguma forma e quando ouvia como resposta “isto está tudo guardado só aqui, oh!!!!” acompanhado de uma leve batida de dedos na cabeça. Ela ficava muito incomodada pois o considerava um verdadeiro arquivo vivo de grande parte da história de Andradadas. Por isso é que a autora teve, em 2001, a ousadia de propor ao Sr. Ricardo o registro de um pouco destas histórias, o que foi

prontamente aceito; durante mais de um ano se encontraram praticamente todas as noites de terça-feira, tendo sempre a agradável companhia de D. Maria, esposa do Sr. Ricardo, que carinhosamente preparava para eles um delicioso cappuccino. As conversas que abordaram diversos assuntos, e que resultaram em parte deste relato é um apanhado sobre parte da vitivinicultura andradense. Os materiais destas entrevistas informais foram organizados e consolidados pela autora, sendo o resultado final apresentando ao Sr. Ricardo em 2009, quando este fez no texto algumas correções e complementações, especialmente durante as visitas que fizeram juntos a algumas adegas que fazem parte desta história.

Ao ser questionado sobre quantas adegas existiram em Andradas, Sr. Ricardo respondeu: “Humm???!!!... Não sei não... mas deve ter tido umas cinquenta... Falo isso porque, no início da década de 60¹, tive uma adega em sociedade com o *João Porva*² e me lembro que ela foi registrada no Ministério da Agricultura com o n.º 43, e logo depois veio a decadência da uva e do vinho na região. Vamos ver de quantas eu me lembro!”³ Pouco a pouco, os nomes dos proprietários foram surgindo, completando-se a relação ora apresentada com um total de 74 adegas, destacando particularidades e a referência da localização das mesmas

Este material é bastante singelo perante a grandiosidade das memórias do Sr. Ricardo Sasseron, e especialmente do prazer que foi ouvi-lo pessoalmente contar estes e outros fatos. E para tentar compartilhar com vocês, leitores, este prazer de ouvir o Sr. Ricardo contar estas histórias, optou-se por organizar e apresentar os relatos desenvolvidos a seguir, em primeira pessoa.

¹ Década de 1960

² João Batista Teodoro Rosa

³ Entrevistas concedidas por SASSERON. Entrevistas [05 jun. 2001 a 23 abr. 2002] com revisão do texto e complementação de informações [04 jun. a 27 jul. 2009]. Entrevistadora: Autora. Andradas-MG, 2009.

História da minha família⁴

“O meu pai, Luiz, que era natural de San Pietro In Gu, veio da Itália em 1893 com a mãe, dois irmãos e duas irmãs solteiras. Eles embarcaram em Gênova, mas não vieram direto da Itália para Andradadas... Primeiro, eles trabalharam em uma fazenda de café em São João da Boa Vista⁵, a Fazenda Refúgio, que pertencia ao Sr. Ernesto Oliveira, e onde viveram mais de 80 famílias de italianos.

Meu pai morou por 17 anos na Fazenda Refúgio. Quando chegou ele emprestou do fazendeiro um carro de milho e uma vaca de leite. Ele contava que eles comiam almeirão, que nascia no meio das ruas de café, com polenta e leite. Em italiano, o almeirão era chamado de "radicce", e este tipo que surge no meio das ruas de café, e que até pouco tempo encontrávamos nas lavouras⁶, é mais amargo que o almeirão comum. Com um ano de trabalho, quando foi acertar com a fazenda, meu pai pagou as contas e sobrou para comprar um cavaleiro.

Minha mãe, Maria, era italiana também, da família Zavanin, natural de Matra, e veio morar na mesma fazenda que meu pai. Lá, eles se conheceram, se casaram e tiveram oito filhos, depois vieram para Andradadas, onde tiveram mais três filhos. Eu era o caçula e nasci quando já fazia sete anos que eles moravam aqui.

Meu pai comprou nossa propriedade aqui, na Palestrina, junto com meu tio Pepe (José) e o Sr. André Stivanin. Eles vieram para Andradadas em sete de setembro de 1910 e só no outro dia chegaram à propriedade. Os carros de boi com a mudança pousaram onde hoje é o Bairro Sete de Setembro, e eles dormiram onde hoje é a propriedade dos Campese. Tanto nesta propriedade quanto na do meu sogro já tinha café plantado quando eles chegaram.

⁴ Entrevistas concedidas por SASSERON. Entrevistas [05 jun. 2001 a 23 abr. 2002] com revisão do texto e complementação de informações [04 jun. a 27 jul. 2009]. Entrevistadora: Autora. Andradadas-MG, 2009.

⁵ Município do Estado de São Paulo, que tem limite com Andradadas.

⁶ O radicce, tipo de almeirão mais amargo, sumiu das lavouras de café de Andradadas desde que se ampliou o uso de herbicidas para o controle de ervas.

Eram oito alqueires⁷ do meu pai, cinco do tio Pepe e oito do Sr. André. Meu pai ficou devendo três contos de réis, mas com a primeira carga do café já conseguiu pagar a dívida. A propriedade tinha uma casa de pau-a-pique, que foi desmanchada em 1956. A construção da casa que ainda existe lá hoje terminou em janeiro de 1917 e eu nasci em 22 de março deste mesmo ano.

Em 1918 houve a gripe espanhola, eu fiquei doente, mas fui curado pelo meu sogro, José Stivanin. Na época, a Maria nem existia, pois ela nasceu em 1921, e nós nos casamos em 30 de janeiro de 1943. Ele dava remédio de farmácia, usava chás de folhas de eucalipto e as farmácias de Andradas aceitavam as receitas dele.

O acesso à escola era difícil e meus irmãos só tiveram aula na roça mesmo, só eu vim para a escola da cidade. A minha professora foi A Dona Adelina Chantal, que era casada com Angelino Delmoro; eu comecei a ir para a escola em 1927 e estudei por três anos. Não tinha grupo, no começo era na casa velha do Gari⁸ e a própria professora pagava o aluguel da casa. Depois passou para casa que fica acima do prédio do Jaime Teixeira. Era uma casa velha de pau-a-pique, que pertencia ao Chico Pacote e Dona Regina. Não tinha água encanada, então tirávamos água do poço, a qual era colocada em um pote de barro. Tomávamos água na caneca. A privada era uma fossa com porta de pano de estopa. Escrevia em lousa de pedra, mas as provas eram feitas em papel.

Só lia os livros que tinha mesmo na escola que era chamado de Leituras Morais e Instrutivas. Acho que ainda tenho este livro lá na roça... eram histórias de fatos e histórias de Tiradentes, dos Bandeirantes... me lembro bem da estória “Castelo em Papas”. O livro da escola era manuscrito, no início era fácil de ler, mas depois a leitura ia ficando mais difícil, com uma letra que parecia de médico hoje... isto era para aprender a ler todo tipo de letra,

⁷ Unidade de medida de área de terra, que corresponde a 24.000m², conhecida também como alqueire paulista.

⁸ Garibaldi Monteiro.

tínhamos um livro grande de aritmética e a tabuada tínhamos que saber de cor.

Meu pai assinava um jornal italiano *Il Fanfula*, que chegava sempre atrasado; recebíamos também outro jornalzinho italiano chamado *La Squila*, os dois eram jornais católicos. Depois que me casei começamos a assinar o almanaque de Nossa Senhora Aparecida, que era muito bom, pois tinha muito assunto fora da religião.

A nossa primeira propriedade, o Sítio Bonfim, na Palestrina, foi comprada do Capitão Cirilo Alves dos Santos. Na sequência compramos sete alqueires no Morro Seco do Tônico Cirilo, filho do Capitão e depois compramos no Córrego Fundo do Antônio Batista de Pontes, mas logo vendemos esta parte. Em 1928, compramos a Chácara que era do Augustinho Fabre e depois compramos do Rodolfo Friso, parte da herança do Capitão Cirilo. Os meus irmãos Antônio e Rafael, lotearam e venderam a parte deles em 1937 e 1940 e só em 1966 é que eu comprei esta casa aqui na cidade.

No sítio, só tínhamos um motorzinho a gasolina para gerar luz. Só depois que mudamos para a cidade, em 1963, é que colocamos energia elétrica lá. Aqui em Andradadas, tinham muitas usinas pequenas que geravam energia: do Agenor Palmi, do Monteforte... a nossa vida hoje é muito melhor... carro, antena parabólica...

Maria e eu nos casamos em 30 de janeiro de 1943. Nesta época não tínhamos água encanada, nem chuveiro, nem banheiro e a bica de água era longe. Não tínhamos luz elétrica e o fogão era à lenha. Encanamos a água em casa quando já tínhamos a Olga, nossa terceira filha, quando também colocamos serpentina no fogão, que funciona até hoje. Em 1968, ganhei um Jeep no bingo, mas troquei por algumas vacas para tirar leite e ajudar nas despesas. Compramos nossa primeira caminhonete em 1969, que era do ano anterior.”

Realidade rural de Andradas e a importância da agricultura⁹

“Andradas tem uma reforma agrária natural graças à colonização italiana. Hoje a distribuição de renda é mais igual, mas começou com a colônia italiana. Como na Itália era muito apertado, há 100 anos quando foram colonos de café, os italianos economizaram muito e conseguiram comprar suas próprias terras. A nossa propriedade foi do Capitão Cirilo e hoje além da nossa, são mais de 20 propriedades na mesma área. A propriedade do Capitão era enorme, abrangia daqui do Bairro Santa Luzia e ia até o alto do Córrego Fundo.

Na época os poderosos do município eram do Bairro do Óleo e Serra dos Lima... Coronel Barbosa Oliveira, Capitão Cirilo, Tonico Batista no Bairro Córrego Fundo e o Onofre Pio. Nos Lobos, era só uma fazenda grande e hoje transformou tudo em pequenas propriedades. As famílias foram perdendo e vendendo as partes. Da fazenda do Capitão Cirilo só resta uns dois alqueires com a família, que são do Alziro Dutra, neto do capitão. Hoje tem herdeiros que tem partes destas terras, como o Luis Carlos Marcon, que é neto do Manuel Cirilo, mas é porque compraram as terras de volta. Os Oliveiras também tinham muitas terras...

Com relação à preservação das matas, acho que desde que eu era criança a quantidade de matas nesta região é mais ou menos constante... Nestas beiras de serra já era café desde a década de 1920, época que 80% do povo morava na roça. Depois é que começaram a perder o medo da geada e passaram a plantar café até nas áreas mais baixas.

Como cultura intercalar ao café, os meeiros ainda plantam feijão e às vezes milho, mas antes as lavouras eram mais diversificadas... eu plantava além do feijão e milho, arroz, alho e cebola. Quando eu era criança e meu pai era vivo, além do café e

⁹ Entrevistas concedidas por SASSERON. Entrevistas [05 jun. 2001 a 23 abr. 2002] com revisão do texto e complementação de informações [04 jun. a 27 jul. 2009]. Entrevistadora: Autora. Andradas-MG, 2009.

uva, tínhamos horta, criávamos porco e fazíamos salame, cudiguim, panceta... era muito variado. Antes de começar a colheita de café, as famílias matavam um bezerro de quatro arrobas e um porco de seis ou sete arrobas e faziam toda a carne em linguiça que dava para passar todo o período da colheita.

A presença das roseiras em Andradadas é boa porque gerou serviço, mas o dinheiro vai embora porque eles investem pouco aqui. A maior parte dos empregados é de gente vinda de fora, pois os salários pagos são menores dos que os praticados aqui. As rosas só têm empregos fixos e não tem sazonalidade. Eles têm um bom nível de tecnologia, mas o nível dos empregados são menores, aumentando os gastos da prefeitura com escola, posto de saúde... Essa situação não é boa, mas vai continuar.... para os proprietários que arrendam ou vendem as terras para os produtores de rosa é uma beleza! Quando instalaram a ICASA em Andradadas, tinha muito chefe de fora... Alberto Salvatore e outros que eram de Jundiá... mas o restante dos empregados eram daqui e até hoje muitos sítiantes vão trabalhar na Icasa por causa dos bons salários. O artesanato feito em taboa¹⁰ tem ajudado na renda de várias pessoas e a maior parte é de pequenos produtores... estes dias mesmo, o Lídio¹¹ me disse que tem conseguido uma boa complementação para a aposentadoria, mas disse também que têm muitas obrigações: participar das reuniões, cumprir a cota de produção... Já o café produzido aqui é beneficiado e comercializado aqui mesmo e boa parte do dinheiro fica no município, paga impostos e, além da mão de obra das famílias e dos meeiros, o café dá muito serviço na colheita, gerando mais empregos.

O café é o principal produto de Andradadas. Se tirar os móveis, Andradadas vive; se tirar as fábricas de rosquinha, Andradadas vive; se tirar as confecções, Andradadas sobrevive; se tirar a Icasa, que é internacionalmente conhecida, Andradadas sobrevive; mas se tirar o

¹⁰ Artesanato em fibras de taboa confeccionado pelos artesãos cooperados da COARTE – Cooperativa de Artesanato Tramas da Terra de Andradadas (nota da autora).

¹¹ Lídio Zani, artesão cooperado da COARTE (nota da autora).

café, Andradas morre. Quase todas as propriedades de Andradas cultivam café e têm algumas que estão cheias só de café.

Em Andradas precisávamos desenvolver outras atividades que são viáveis, além do café, incentivando a pecuária e até mesmo a uva. Uma família quando está na roça e que todos ajudam no trabalho, dá lucro, pois o bezerro é o lucro. A agricultura é o alicerce de todos os prédios, e nós, os agricultores, somos as pedrinhas pequenas que calçam as pedras grandes deste alicerce. Mas no Brasil o povo só vê o prédio e não vê a agricultura e nem os agricultores.”

Uva e vinho em Andradas¹²

“Quando o meu pai veio para Andradas, em 1910, já tinham parreirais plantados na propriedade dos quatro irmãos Trevisan, na descida do Morro da Cava, e mais abaixo na propriedade do Emiliano de Pontes. E com certeza já tinha cultivo de uva aqui, pois a adega que os Vinhos Basso usam para fermentação é uma construção datada acho que de 1905¹³.

As adegas do município estão em sua maioria relacionada às famílias Marcon e Trevisan, e mais de 25% das adegas antigas e das atuais têm origem na família Trevisan. Uma das pessoas importantes neste processo foi a Nineta, filha de Maximiliano Trevisan, casada com João Marcon... Ela era uma mulher de pulso, enérgica, tinha quatro filhos casados e todos moravam com ela...

Na propriedade dos Trevisan era cultivada uva da variedade Izabel, depois foram introduzindo Jacquez e com a decadência dos parreirais de Izabel, sobrou praticamente só uva Jacquez nesta propriedade, como em todo o município. Mas quem trouxe a uva Jacquez para Andradas foi o Coronel Gabriel de Oliveira.

¹² Entrevistas concedidas por SASSERON. Entrevistas [05 jun. 2001 a 23 abr. 2002] com revisão do texto e complementação de informações [04 jun. a 27 jul. 2009]. Entrevistadora: Autora. Andradas-MG, 2009.

¹³ A construção da adega do Vinhos Basso é datada de 1902 (nota da autora).

O parreiral do Emiliano de Pontes ocupava os dois lados da estrada e era muito bem cuidado... Era conduzido no sistema de espaldeira, mas como não tinha arame, ele cortava alça de barril e colocava uma argola deste material nos mourões, para poder passar o bambu e amarrar os ramos da videira.

No manejo da lavoura ainda hoje uso o vime¹⁴, mas conheço e vejo o uso dele desde que me conheço por gente. O Emiliano de Pontes usava bambu na condução dos seus parreirais, mas amarrava as plantas com vime e também empalhava garrafões com ele. O Sr. Fioravante Trevisan, que foi delegado em Santa Rita de Caldas, teve uma fábrica de empalhar vasilhames em Andradadas: empalhavam os garrafões com vime e nos litros usavam a taboa. Num tanque grande, a mulher do Sr. Fioravante colocava os vimes de molho, deixava descansar e depois passava o vime em uma máquina para tirar as fitas das cascas usadas para empalhar. Já o empalhamento era feito por pessoas contratadas pela fábrica.

Aqui também existiram fábricas de corotes, barris, tonéis e dornas. Os corotes são pequenos barris de madeira com capacidade de 5 a 50 litros. Os tonéis são barris muito grandes que ficam deitados. E as dornas são estruturas que ficam em pé e que são usados para guardar o vinho. Todos são feitos de madeira, usando madeira de óleo para fazer o fundo, e para fazer as laterais usavam a pereira, porque ela é uma madeira mais fácil para envergar com o uso do fogo na formação do bojo dos barris. Além disso, a pereira era uma árvore muito disponível em nosso município. A fábrica de corotes era do Alexandre Giareta e ficava junto à adega¹⁵, que ele possuía no Bairro Mutterle, na saída para Ibityúra¹⁶. Já a fábrica de barris, tonéis e dornas, conhecida como tonearia, ficava junto a uma

¹⁴ Planta do gênero *Salix sp.*, que possui ramos flexíveis os quais eram usados para amarrar os ramos da videira.

¹⁵ Esta adega está identificada neste artigo como número 54.

¹⁶ Ibityúra de Minas/MG, município com cerca de 3.500 habitantes.

selaria e as duas pertenciam ao Alfredo Ansani¹⁷, e localizava-se onde hoje é a loja do Precinho.

Com base no clima e nas condições da lavoura, os antigos afirmavam que *“ano de muita manga é ano de pouca uva”* e que na hora da poda, *“se a parreira não chora, o dono chora”*, pois a tendência é ser um ano de baixa carga. Observo que independente da lua em que realizamos a poda, no ano em que a parreira chora, ela brota muito melhor, mas esta interferência foi reduzida depois que começamos a usar produtos como a calciocinamida e o dormex^{®18}, dando uma brotação mais uniforme independente do tempo. Ah!!! E quem introduziu o uso da calciocinamida em Andradadas foi o José Cezar Zoocal, quando ele trabalhava aqui no escritório da Emater. Ele fez a demonstração de como dissolver a calciocinamida na água quente e como fazer a aplicação lá no nosso sítio, evento que juntou muitos agricultores.

Realizamos a poda dos parreirais em julho ou agosto... Sempre começamos na segunda-feira e só não podamos no domingo, isto é, para realizar o trabalho em tempo adequado e não atrapalhar o processo de condução da uva. Os antigos falavam que a melhor lua para realizar a poda era a minguante de agosto, mas como a influência da lua dura sete dias, e o nosso parreiral é grande, não olhamos mais a lua porque não dá tempo para fazer a poda de todo o parreiral neste período. Acho que olhar a lua pode ser viável em áreas menores... Depois da poda esticamos os arames da espaldeira, pregamos e começamos a amarrar... Mas tem que amarrar tudo antes de setembro, pois com o uso dormência, a brotação é muito rápida e uniforme, tendo então que programar muito bem o serviço. O rendimento da poda varia de 300 a 500 pés por dia, dependendo dos trabalhadores e das condições da parreira, pois quando ela tem

¹⁷ Segundo a família de João Maximiliano Trevisan, Alfredo Ansani reside em São João da Boa Vista, onde ainda se dedica a fabricação e reforma de barris. (nota da autora).

¹⁸ Calciocinamida e Dormex[®] são reguladores de crescimento que podem ser usados nas lavouras de uva logo após a poda, para proporcionar uma brotação mais uniforme. Como são classificados como agrotóxicos, este produtos só podem ser usados legalmente mediante uso receituário agrônômico (Nota da autora).

muita gavinha o galho fica mais grudado no arame e atrasa o serviço. Antes de iniciar a poda é preciso limpar a parreira retirando pontas secas e galhos em excesso, operação esta que não pode ser realizada antes de maio, pois senão a parreira brota antes da época certa. Uma pessoa limpa em média 300 pés de parreira por dia, pois esta é uma atividade muito mais demorada que a poda. Depois que as parreiras estão limpas, está na hora de retocar os mourões. Logo após a poda, a parreira brota rápido e dentro de oito dias já está com 5 a 10 cm, tendo então que começar com as pulverizações contra doenças. Fazemos a primeira pulverização por cima dos brotos, mas as outras, que são repetidas em média a cada dez dias até a colheita, precisam ser realizadas dos dois lados das plantas para serem mais eficientes.

Após a poda, à medida que os ramos crescem eles vão sendo amarrados com o vime nos três fios de arame e quando atingem o último arame eles são enrolados. Não enrolamos muito os ramos para não dificultar a poda do próximo ano. Pegamos uns três ou quatro ramos juntos, passamos um outro por cima, dando só uma volta, e as gavinhas deste se desenvolvem já seguram os outros galhos.

Já o meu sogro, com a ajuda das filhas, enrolava todos os ramos com palha de milho. E para evitar doenças, ele não deixava amarrar mais que três ramos juntos. A mão de obra era só das mulheres e ele era muito exigente. Os italianos eram caprichosos na condução das lavouras, mas o meu sogro era muito mais... Quando capinava as lavouras, que era realizada embolada, os meeiros tinham até uns “pauzinhos” para medir a distância que podiam deixar os bolos de mato e não podiam deixar estes bolos mais longe que o especificado. Gostava de tudo muito bem medido... Na nossa propriedade também capinávamos embolado, mas deixávamos o mato em bolos mais próximos, pois achávamos que isto ia facilitar o serviço e a infiltração de água na terra.

Eu me lembro que quando era pequeno, o meu sogro plantou uva junto com o meu pai e como ele era muito cuidadoso, com o uso de um pincel, tratava cada pezinho de uva com calda

bordalesa¹⁹. Normalmente a nossa família, como a maioria dos produtores, não fazia tratamento na uva em formação porque a mão de obra sempre pesou muito no custo de produção. E atualmente fazemos menos tratamento ainda na uva, pois toda a mão de obra que usamos na propriedade é contratada. Estes trabalhadores têm vivência de muito tempo com o cultivo da uva, e isto é muito importante, pois a uva exige mão de obra treinada. Temos funcionários muito antigos, com mais de 30 anos de casa.

Os antigos consideravam que os solos de pedreira são melhores para o desenvolvimento da uva. Eles faziam a cova com picareta, depois batiam a alavanca para fazer o buraco e plantar a uva.

Acho que manejo do solo hoje está melhorando... Antes plantavam de morro abaixo e capinavam abrindo caminho para a enxurrada. Hoje já tem curva de nível e capinamos menos melhorando o manejo do mato, facilitando assim a infiltração da água. Antes as enchentes na região da Palestrina e Pirapitinga eram muito maiores. A família Campese tinha um parreiral na beira do Ribeirão Pirapitinga e me lembro deles chegarem a colher uva com cisco deixado pela enchente nos cachos de uva. E hoje, não vemos mais enchente neste local...

Com relação às pragas da lavoura, acho que aquele besourinho, a Maromba²⁰, sempre foi um problema para os parreirais de nosso município, mas antigamente o controle era realizado através da captura dos insetos. À noite, os meninos acendiam uma tocha e iam capturar Maromba e ganhavam pelo número de insetos que catavam. Aos sete anos de idade eu já ia junto com as minhas irmãs para o parreiral, arrancar *espinho de carneiro*²¹, era um serviço muito doído... Nós levávamos as ervas arrancadas embora para casa, para reduzir a infestação desta erva

¹⁹ Calda preparada com sulfato de cobre e cal e que até hoje é utilizada nos sistemas agroecológicos para a prevenção e controle de doenças (nota da autora).

²⁰ maromba, inseto conhecido também por bicudo, da espécie *Heilipodus naevulus*.

²¹ Espinho de carneiro também é conhecido como carrapicho de carneiro – erva espontânea ou daninha, da espécie *Acanthospermum hispidum*.

daninha no parreiral²². Quando o solo tem só mato mole como o amendoim bravo é fácil de roçar e o mato não brota depois da roçada, mas ervas como capim marmelada e colchão rebrotam muito, dificultando o manejo.

Sabemos que a produção de uva está boa quando olhamos o cacho e vemos como se fosse um pozinho ou poeira por cima dos bagos, que parece que pode até ser retirado se passarmos a mão... mas o pozinho não sai com o toque.

Acredito que a decadência da uva em Andradadas foi devido à construção da BR-116 que facilitou a chegada do vinho do Sul do Brasil a São Paulo. Antes o vinho embarrilado vinha para São Paulo, exposto a muito calor, o que prejudicava a sua qualidade... fazendo com que as portas fossem mais abertas para o vinho de Andradadas! Por falta de estímulo, os parreirais foram sendo arrancados e hoje Andradadas não tem 10% da área de uva que já teve. Foram arrancados parreirais muito bons, como os do pai do Zeca Stivanin (José Osvaldo Stivanin), que tinha um parreiral muito bom de uva Folha de Figo, ou *Bordô*.

Apesar da tentativa de apoio de vários órgãos, a decadência do cultivo da uva no município só tem aumentado. Há dois anos mesmo teve uma campanha aí tentando reavivar a atividade, mas chegou a hora em que as adegas tinham que contribuir, não contribuíram e o projeto caiu por terra. E a situação agora está mais grave, pois quase todos os nossos parreirais são de uva Jacquez, e nesta última safra só a adega dos Vinhos Marcon continuou comprando esta uva, porque ela é uma uva muito ácida. O Gervásio Beloto justifica que não compra mais desta uva porque enquanto vende 100 dúzias de garrafas de vinho suave ou doce, vende somente uma dúzia de vinho tinto seco. Então, depois da última colheita, em 2009, eu até fui conversar com Paulo Marcon, pois não adiantaria mais podar as minhas parreiras se não tivesse

²² Com este relato, ficam evidentes os métodos alternativos, ou atualmente chamados de métodos agroecológicos, de manejos adotados na lavoura pelos viticultores da época. (Nota da autora)

para quem vender a produção, mas ele me garantiu: “Enquanto eu for vivo, nós continuamos a comprar uva Jacques”. Mas neste ano, mais dois parreirais foram abandonados: o do Valdeci Lopes e o do Romildo Milan.

Em contrapartida, tem-se formado no município pequenos parreirais, com o objetivo de produzir vinho em pequena escala ou até para o consumo próprio. Exemplo disto são Procópio Stela, do Lourenço Alonso Martins e do João do Nano (João Maximiliano Trevisan).

A Festa do Vinho em Andradas já foi muito boa e famosa, mas hoje até nas reportagens falam-se pouco dos produtores de uva... acho que o pessoal do vinho é quem tinha que fazer a festa, estar à frente e não somente nas mãos da prefeitura ou do clube que não têm nenhum envolvimento com a produção da uva e do vinho.

Para produzir o vinho antes acrescentávamos ao suco da uva, água, açúcar, glicerina e metabissulfito de potássio. O metabissulfito de potássio tinha a função de combater o acético do vinho. A glicerina era para compensar a água acrescentada, tendo assim a função de aumentar o extrato seco do vinho. Já o açúcar era para aumentar o teor alcoólico do vinho sendo que com 22 quilos de açúcar era possível produzir 11 litros de álcool. Agora mudou todo o jeito de fazer o vinho... E a legislação não permite acrescentar nem mesmo o açúcar, sendo necessário colher a uva bem madura e as adegas passaram a pagar uva pelo teor de açúcar²³.

Com relação às adegas que existem no município, acho que o Luis Carlos Marcon é que está na frente. E ele tem grande mérito nisso, pois não foi criado no meio da lavoura e estava estudando fora quando o pai faleceu. Nesta época, o vinho deles era vendido todo a granel e hoje é tudo engarrafado e tem nome reconhecido. Os meninos dele também são extraordinários, trabalham direto na lavoura e na adega, são educados e atenciosos com todos. O investimento feito na Casa Geraldo e na produção de vinho foi muito bom para ele, mas foi muito melhor para Andradas.

²³ O teor de açúcar da uva é medido em graus brix (nota da autora).

Mas Andradas teve muito mais adegas que tem hoje... Deve ter tido umas cinquenta... Vamos ver de quantas eu me lembro²⁴:

1. **Adega do José Affonso Graziani**: mais conhecido como Nenzo Graziani. Ficava perto de onde hoje é o Estádio de Futebol Parque do Azulão. Ele também foi proprietário da Casa Bancária Monici Graziani, em sociedade com Amadeo Monici, que quebrou com a crise de 1929.

2. **Adega do Heitor Pioli**: avô do Carlos Heitor e da Silvia Pioli. Localizava-se onde hoje é a sede da Loja Maçônica Estrela da Caridade, na Rua da Saudade.

3. **Adega do Emílio Caldas**: avô da Tereza Caldas Torres. Era uma adega pequena, ficava perto de onde hoje é o Ginásio Poliesportivo Risoleta Neves.

4. **Adega do Manoel Alves dos Santos**: mais conhecido por Manoel Cyrilo, pois era filho do Capitão Cyrilo Alves dos Santos. Era uma adega pequena e também se localizava próximo ao atual Ginásio Poliesportivo Risoleta Neves.

5. **Adega do Érico Buzato**: ficava no porão de onde hoje é o Lar da Criança Andradense, à Rua Tiradentes. A propriedade se estendia até onde é o prédio do Sindicato Rural de Andradas, por isso a rua leva seu nome. Tudo ali era parreiral...

6. **Adega do Francisco Pagani**: Localizava-se onde hoje é a Galeria Via Garibaldi, entre a Rua Major Bonifácio e a Rua Cel. Oliveira. Era uma adega grande, uma das maiores de Andradas, mas eles não tinham parreiral em Andradas.

7. **Adega do Hermes Traldi**: Localizava-se no mesmo prédio onde hoje funciona o comércio do “Toninho Cazaroto”, a Comercial Fertisol, na Rua Major Bonifácio (figura 2). Ele não cultivava uva em Andradas, mas tinha parreiral no município de Santo Antônio do Jardim, no Estado de São Paulo.

²⁴ Pouco a pouco os nomes das adegas foram surgindo, até que completamos a relação apresentada como um total de 74 adegas, cuja sequência/numeração segue a ordem das lembranças do Sr. Ricardo. Só no Bairro, onde fica uma das propriedades da família Sasseron, foram identificadas 14 adegas (Nota da autora).

Figura 2. Prédio onde funcionou a adega do Hermes Traldi, visto em 2009



Fonte: arquivo pessoal da autora.

8. Adega do Trapiche: Primeiro esta adega foi do Luiz Venturelli, pai do Dr. Luis Edmundo e do Vespasiano Venturelli, depois foi alugada para o Trapiche, que produziu o vinho conhecido pelo nome português *Caves do Restelo*. Esta adega ficou de herança para o Sebastião Mosconi, filho do João Mosconi e genro do Vespasiano Venturelli. Sebastião já tinha uva nas proximidades, começando então a produzir vinho ali. Depois, a adega foi alugada para Amandula & Chiabrando LTDA. Ela localizava-se no mesmo prédio onde hoje é a câmara fria que Otávio Henrique de Oliveira usa para climatizar batata semente.

9. Adega do Mansueto Leonardi: Esta adega depois ficou para o filho, José Vicente, pai da *D. Lula Mosconi*. Esta propriedade era conhecida como sobrado do Mansueto, depois pertenceu ao Alberto Martinelli, e atualmente pertence ao Cláudio Pastre. Localiza-se à Rua Delfim Moreira.

10. Adega dos Irmãos Stivanin: Foi dos meus cunhados José Luís, Luís, Santo José, Antonio Augusto e Leonardo Stivanin, que produziam o *Vinho Sublime*. Localizava-se à Rua Professor d'Ávila, ficando em frente à atual Adega do Vinhos Marcon. Atualmente

esta estrutura pertence aos Vinhos Marcon, sendo utilizada para produção e armazenamento do vinho desta marca (figura 3).

Figura 3. Estrutura da adega usada pelos Irmãos Stivanin e pelos Vinhos Marcon, vista em 2009.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

11. **Adega do Jácomo Bertoli:** onde até pouco tempo o filho Ítalo Bertoli, ainda produzia os *Vinhos J. Bertoli* e *Nau Sem Rumor*. Localiza-se à Rua São José.

12. **Adega do Ítalo Bertoli:** localizava-se no Largo da Praça Sete de Setembro, produzindo na época o Vinho conhecido como *Nau Sem Rumor*.

13. **Adega da família Marcon:** Iniciada por João Primo Marcon, casado com Luiza, filha no Maximiliano Trevisan. Com a morte do João Marcon, a adega ficou para a viúva, que era mais conhecida como Nineta, junto com quatro dos seus filhos: Guerino que era mais conhecido como “Guera”, João Maximiliano, Antero, que era mais conhecido como Nenê (Pai do Adolfo), e Ilino. Esta foi herdada do velho Maximiliano Trevisan. Esta adega, localizada à

Rua Olyntho Trevisan, 60, continua em atividade produzindo os tradicionais *Vinhos Marcon*, sendo os atuais proprietários: Paulo Marcon (filho do Ilino), “Anorzinho” Marcon (filho do “Guera”), e Almida (viúva do João Marcon) com seus filhos Guerino E Claudionor Marcon. Os Vinhos Marcon também utilizam atualmente para a produção dos seus vinhos, além desta adega, as citadas nesta relação sob o n° 10, 13 e 15 e 38.

14. Adega da família Basso: iniciou em 1905 com Francisco Basso que era casado com a Maria Trevisan, filha do Maximiliano Trevisan. Depois passou para o filho Angelo Basso, e atualmente pertence aos netos Mauro E Roberto Basso. Localiza-se à Rua Capitão Cirilo, onde continuam sendo produzidos os tradicionais *Vinhos Basso*.

15. Adega da família Piagentini: Iniciou com o pai do proprietário atual, Flávio Piagentini. No começo ele comprava vinhos do Marcon e mais tarde se associou aos quatro irmãos Marcon, formando a Vipiamar (veja ns.º 13 ou 15 desta relação), mas depois continuou a sociedade somente com Maximiliano Marcon. Eles então compraram a parte do “Zinho” Marcon (João Marcon, filho do Máximiliano), começando a produzir o vinho que até hoje é conhecido pelo nome *Piagentini*. Localiza-se à Rua Tiradentes, e atualmente pertence ao Flávio Piagentini e seus filhos. Grande parte dos Vinhos Piagentini são produzidos no Rio Grande do Sul, adega que foi adquirida na época da Vipiamar. Além desta estrutura, usam atualmente na produção dos vinhos, a adega de n° 22 desta relação.

13 ou 15. Adega da família Marcon ou Vipiamar: Onde iniciaram a produção dos conhecidos Vinhos Marcon, mas depois os 4 irmãos Marcon se associaram à Piagentini, passando a funcionar neste local a Vipiamar – Vinícola Piagentini Marcon. Quando a sociedade acabou, esta infra-estrutura passou a ser utilizada pelos Vinhos Marcon, sendo utilizada até hoje para a fermentação dos vinhos.

16. Adega da família Mutterle: Iniciou-se com José Mutterle, passando para o filho Ozório, estando atualmente com o neto Flávio

Muterle. Localiza-se na Chácara Pirapitinguinha, no Jardim Muterle, onde até hoje são produzidos os tradicionais *Vinhos Muterle*.

17. Adega do José Cognolato, pai da Dona Ivone. Ficava na Vila Betela.

18. Adega do José Betela: Localizava-se entre o Córrego e o Antigo Matadouro Municipal, na Vila Betela.

19. Adega do Étore Zerbeto: Localizava-se onde hoje funciona o Almoxarifado Municipal, no Bairro Projeto Mutirão.

20. Adega do Luís Titato: Localizava-se onde hoje é a máquina de beneficiar batatas do João Firmino.

21. Adega do Arthur Risso: Ele era o pai do Alfredo e Maria José Risso. Localizava-se onde hoje é a máquina de beneficiar batatas do Duda Beraldo (Eduardo Beraldo).

Figura 4. Estrutura da adega que pertenceu a Antenor Risso, Amadeu Masa, Izidro Gonçalves do Brasil e Piagentini, vista em 2009.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

22. Adega do Antenor Risso, pai do Sebastião e do Alfredo Risso (Pito). Posteriormente pertenceu ao Amadeu Masa, quando recebeu o nome de *Adega Sóvis*. Depois esta adega pertenceu ao Izidro, passando a se chamar *Adega Izidro Gonçalves do Brasil*. Esta

estrutura atualmente pertence e é utilizada na produção dos Vinhos Piagentini. Localiza-se na Chácara Izidro, Bairro Sóvis (figura 5).

Figura 5. Dia de colheita e transporte de uva para a adega na Chácara Santa Maria.



Fonte: arquivo da família de Hermenegildo Lanzani.

23. Adegas do Hermenegildo Donati: Localizada próximo ao prédio onde atualmente funciona a Escola João Mosconi, no Bairro Sete de Setembro.

24. Adegas do Lourenço Costa: esta adega foi vendida para Francisco Trevisan, pai do José Carlos Trevisan. Localizava-se na Chácara que ainda pertence ao José Carlos, no Bairro Pinheirinho.

25. Adegas do Victório Zerbetto: Localizava-se na saída para São João da Boa Vista, no final do atual Bairro Jardim Rio Branco, mas antes do Córrego. A esposa do Victório, D. Margarida, era filha do João Primo Marcon.

26. Adegas do Mário Lanzani: Localizava-se no Bairro Contendas, saída para São João da Boa Vista (figuras 6 e 7). A Chácara Santa Maria ainda pertence à família, D. Tereza Donati Lanzani e filhos.

Figura 6. Diploma concedido ao Sr. Mario Lanzani, pelo Instituto Agrícola Brasileiro, reconhecendo suas contribuições para a fruticultura nacional, em 1935.



Fonte: arquivo da família de Hermenegildo Lanzani.

27. Adega do Alberto Martineli: depois a adega foi alugada para o trola, que iniciou produção do vinho *campino*. Na sequência, a adega foi vendida para os irmãos “zinho” (João), Geraldo e José Marco. na divisão das terras, a propriedade e a adega ficaram para o Geraldo Marcon, que continuou a produção do *Vinho e da Caninha Campino*. Localiza-se no sítio São Geraldo, bairro Jaguari, onde o filho do Geraldo, Luiz Carlos Marcon, continua com seus filhos a produção de *Vinhos Campino e Casa Geraldo*, e onde funciona o *complexo turístico enogastronômico Casa Geraldo*. além desta estrutura, também utilizam atualmente no processo produtivo das adegas citadas sob o nsº 28, 67 e parte da nº 29 desta relação.

28. Adega do Francisco Bertoli: parente do Ítalo Bertoli, tio do José, Osvaldo e Alberto Bertoli. Localizava-se no Bairro Jaguari, à frente da adega do Geraldo Marcon. Esta propriedade pertence atualmente ao Luis Carlos Marcon.

29. Adega do Jacinto Bertoli: que passou ao filho conhecido como José Pim, e depois para os netos Alberto, José Antonio (Zecão) e Osvaldo (Dí) Bertoli, que produziam os conhecidos *Vinhos Campeão*, que depois continuaram sendo produzidos por algum tempo somente pelo Alberto Bertoli . Grande parte desta estrutura já pertence e é utilizada hoje pela adega nº 27 desta relação, de Luís Carlos Marcon. Localiza-se no Bairro Jaguari, pra frente da adega do Francisco Bertoli.

30. Adega do Pedro Beloto: localizada na Chácara Santa Clara, no Bairro dos Beloto, onde ainda são produzidos os conhecidos *Vinhos Beloto*. O Pedro teve 2 filhos, Pedro Filho e Fernando, e este último teve 3 filhos, Geraldo, Gervásio Ademar Beloto. Atualmente a produção dos vinhos Beloto está sob a coordenação do Gervásio Beloto e família.

31. Adega do Olímpio Mathease: Localizava-se no Bairro dos Beloto, antes da ponte, do lado direito; esta propriedade pertence atualmente à família Fernandes. A esposa do Olímpio, Madalena, era irmã do Étore Trevisan.

32. Adega do Maximiliano Basso: pai da Dona Mariinha, viúva do Ricarti Teixeira. Localizava-se na Chácara Santa Clara, no Bairro dos Beloto, pertencendo ainda à Dona Mariinha e seus filhos. A esposa do Maximiliano era da família Trevisan.

33. Adega do José Basso: tio por parte de pai do Mauro Basso. Depois a adega ficou para o filho Guilherme Basso. Localizava-se no Bairro dos Beloto, pra frente da adega do Maximiliano Basso.

34. Adega do José Testa: localizava-se entre o Bairro dos Lobos e Bela Cruz, propriedade esta que atualmente pertence ao “Joaninho Farda”.

35. Adega do José Barroso De Oliveira: pai do Flávio e Fernando de Oliveira. Produziu o vinho que se chamava *Mundo Novo* ou *Novo Mundo*. Localizava-se na Fazenda Carneirinho, Bairro Barroso e parte desta propriedade ainda pertence ao filho, Flávio de Oliveira. A parte da propriedade onde se localizava a adega pertence hoje à família da Ana²⁵, filha do Barroso (figuras 8, 9 e 10).

²⁵ Ana Maria de Oliveira Sanches, esposa do Aristeu Sanches, foi a Rainha da Primeira Festa do Vinho de Andradadas, em 1954.

Figuras 7 e 8. Fazenda Carneirinho que pertenceu a Jose Barroso de Oliveira, com destaque do local onde ficava a antiga adega com o resta da construção, vista em 2009.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

Figura 9. Rótulo do Vinho Novo Mundo, produzido por Jose Barroso de Oliveira.



Fonte: arquivo da família Oliveira, cedido por Chiquitinha e Flavio de Oliveira.

36. Adega do João Trevisan: um dos 4 irmãos Trevisan com adega nesta região. Localizava-se no lado direito na descida do Morro da Cava, propriedade esta que atualmente pertence ao Domingos.

37. Adega do Antônio Trevisan: um dos 4 irmãos Trevisan com adega nesta região. Pai do Ermínio Trevisan. Localizava-se à

direita da adega do seu irmão João, onde atualmente é propriedade do Zuperfeto Caldas.

38. Adegas do Francisco Trevisan: um dos 4 irmãos Trevisan com adega nesta região. Localizava-se abaixo das adegas dos seus irmãos João e Antônio. Depois adquiriu outra adega no Bairro do Pinheirinho (nº 24 desta relação) e esta adega ficou para seu filho Antônio Trevisan Sobrinho, mais conhecido como Nico. Atualmente a propriedade pertence aos netos do Nico²⁶ e a estrutura da adega é utilizada pelos Vinhos Marcon (figura 11).

Figura 10 Vinhos Marcon, vista em 2009.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

39. Adegas do Mário Trevisan: Um dos 4 irmãos Trevisan com adega nesta região, Localizava-se no lado esquerdo na descida do Morro da Cava, onde atualmente é propriedade e residência do Hélio, Dejairdes (Alemão) e Eurelides (Lili) Trevisan.

40. Adegas do Emiliano de Pontes: Localizava-se abaixo do Morro da Cava, à Direita, onde atualmente é propriedade do João

²⁶ Um dos quatro netos do Nico que é proprietário desta adega chama-se Fernando (nota da autora).

Maximiliano Trevisan, que é mais conhecido como João do Nano. É uma das adegas mais antigas do município²⁷. O prédio da adega continua muito bem conservado, e somente foi trocado o telhado telhas. Além disso, eles ainda guardam muitos equipamentos antigos utilizados na produção do vinho. Esta construção só tinha barro: era feita só de tijolo, não tendo nem cimento nem ferro. Quando eu era criança, a frente desta adega era cercada com um gradil de madeira, e tinha um cachorrinho rabicó que ficava preso ali e latia muito quando as pessoas passavam na estrada. Há pouco tempo, eles plantaram um pouquinho de uva Jacques de novo nesta propriedade (figuras 12 e 13).

Figuras 11 e 12. Sr. Ricardo Sasseron e o jovem Ricardo Trevisan Teixeira, neto do Sr. João do Nano, compartilhando conhecimentos sobre a estrutura e equipamentos da antiga adega que pertenceu ao Sr. Emiliano de Pontes, em 2009. No detalhe, carimbo que era usado para identificar as embalagens de vinho.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

41. Adega do Henrique Pastre: que depois ficou para o filho, Raul Pastre. Localizava-se na Chácara Morro Seco, Bairro Pirapitinga, onde produziram até pouco tempo atrás os conhecidos *Vinhos Pastre* (figura 14).

Figura 13. Estrutura da adega que pertenceu a Henrique Pastre e Raul Pastre, vista em 2009.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

42. Adegas Do João Mutterle: tio do Ozório Mutterle. Localizava-se para frente da adega do Henrique Pastre. João Mutterle tinha vários filhos: Jerônimo, Atílio, Silvio, Rosa, Mariquinha, Filomena e Laura. A propriedade foi vendida para o Antonio Trevisan e foi desta família que passou para o atual proprietário, Lourenço Alonso Martins²⁷. Esta propriedade tinha um parreiral muito caprichado, e também uma mexeriqueira que tinha uma escada montada em volta da planta, que garantia que as mexericas fossem colhidas inteiras e sem danificar a planta, pois a escada não se encostava nela. A casa era simples, com piso da sala em tabatinga. Da estrutura da antiga adega resta somente parte do piso (figura 15).

²⁷ Lourenço é parente do Chiquinho Alonso e voltou para o município há poucos anos. Plantou novamente uma pequena área de uva, das variedades Rollander, Niagara e Jacquez, sendo que na safra de 2009 já foi suficiente para produzir 200 litros de vinho. A uva foi processada a pedido do produtor pelo Flávio, do Vinhos Mutterle. A casa foi reformada e ampliada mas mantendo a mesma estrutura original (nota da autora).

Figura 14. Sr. Ricardo Sasserón, em 2009, compartilhando informações com o proprietário Lourenço Alonso Martins, no local da antiga adega do João Mutterle.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

43. Adega do Elias Trevisan: neto do Maximiliano Trevisan. Localizava-se no Sítio Lagoa Dourada, propriedade que ainda pertence aos filhos da D. Albina Trevisan Campanharo.

44. Adega do Joaquim Trevisan: pai do Ênio Trevisan. Localizava-se pra frente da adega do seu irmão Elias Trevisan, onde atualmente é propriedade do *João Borracha*.

45. Adega do André Stivanin: que depois ficou para o filho Santo Stivanin. Localizava-se perto da igreja da Santa Luzia, na propriedade que atualmente pertence ao Armando Stivanin, neto do André.

46. Adega dos Campese: localizada no Bairro Santa Luzia. Tinham uma máquina de beneficiar café na propriedade que foi desativada para montar a adega. A propriedade ainda pertence à família Campese.

47. Adega do Vitório Zavagnin: no Bairro Santa Luzia, 1km pra frente da adega dos Campese. Era bem pequena e ainda existe o prédio na propriedade, que agora pertence ao Armando Milan, genro do Vitório. O Vitório era meu primo.

48. Adega do José Vicentin: no Bairro Santa Luzia. Ainda existe o prédio e a propriedade pertence ao Juarez, neto do José Vicentin.

49. Adega dos Irmãos Stivanin: José, Antônio e Leonardo Stivanin. Foi onde iniciaram a produção dos *Vinhos Sublime*, a qual depois foi transferida para a cidade, no prédio citado como nº 10 desta relação. No início dos anos 60, eu e o João Batista Teodoro Rosa, mais conhecido por João Porva, alugamos este prédio por 3 ou 4 anos para produzirmos vinho. A nossa adega foi cadastrada no Campo da Experiência daqui de Andradas sob o nº 43. Tínhamos mais de 500 barris de 100 litros, produzindo cerca de 100.000 litros de vinho por ano.

50. Adega do Campo da Experiência: sob a chefia do Pedro de Barros. Faziam um excelente trabalho de pesquisa com mais de 200 variedades de uva implantadas no Campo. O Zinho Marcon falava que lá chegou a ter 280 variedades. Ainda existe o prédio no local que pertence à área do Campo Aberto, cedida pelo Ministério da Agricultura para a Prefeitura Municipal de Andradas.

51. Adega do Angelo Delsotto: mais conhecido por Ângelo Módena. Localizava-se na estrada para o Bairro do Capão do Mel, cerca de 1km depois do Campo da Experiência, à direita, onde atualmente é a propriedade do José Bosso.

52. Adega Do João Tognato: que depois vendeu a propriedade e a adega para o Procópio Stella, pai do José Procópio Stella, atual proprietário e que retornou a produção de uva nesta propriedade em 2007. Localiza-se no Bairro Capão do Mel ou Paiol Queimado. O Zé Procópio também produz o vinho, mas não aqui, ele colhe as uvas e leva para a Epamig de Caldas, para processar a uva lá, e depois retorna com o vinho pronto, realizando assim só o comércio do vinho aqui. E o vinho dele está ficando muito bom!

53. Adega dos Delavia: pai do Mário e Alcides Delavia. Localizava-se no sítio que é deles ainda, no Bairro Bela Cruz.

54. Adega do Alexandre Giareta: pai do Francisco Giareta. Era uma adega muito boa e localizava-se na saída para Ibitiura de

Minas, no Bairro Jardim Mutterle. Também possuía na mesma propriedade uma fábrica de corotes.

55. Adega do Amadeu Tonon de Paulo Andrade: localizava-se na Vila Santa Cecília, entre as ruas Prof^a. Elvira Ansani e Marcelino Guilherme, ficando perto de onde hoje é o Sindicato dos Ceramistas.

56. Adega do Guido Salvi: era uma adega pequena, localizada no Bairro Jaguari e que produzia um vinho muito bom. O prédio ainda existe e a propriedade continua com a família, pertencendo atualmente aos seus filhos Geraldo, João e Afonso Salvi, que até hoje se dedicam ao cultivo da uva.

57. Adega do Armando Trevisan: Localizava-se no Bairro Santo Antônio, entre as Ruas Prof. Esmeralda Atanázio e a Pe. Mariano Garzo, ficando bem na margem da canalização do Córrego do Mosquito, onde ainda existe o prédio.

58. Adega do Ermínio e do Silvio Trevisan: que depois ficou só para o Ermínio Trevisan: localizava-se na estrada da saída para Ibitiura de Minas. A propriedade possuía muita uva, área que foi substituída por pastagem. Onde era a adega está um secador de café, pertencendo atualmente ao Mauro Trevisan.

59. Adega do Fernando Fossa: localizava-se no lado direito da Av. Mário Lanzani, e além do vinho produzia também bagaceira²⁸. O Fernando, que era sogro do Sebastião de Campos, vendeu a propriedade para Máximo Basso, que vendeu para Armando Maganhoto, que então realizou o loteamento da área.

60. Adega do Jordão Martinelli: avô do Wenceslau Martinelli, no Bairro Jaguari, do lado esquerdo, depois da ponte do Rio Jaguari Mirim. A área onde se localizava a adega atualmente pertence ao Alziro Dutra.

61. Adega do Eugênio Ansani: localizada no Bairro Projeto Mutirão, entre as adegas dos Betela e do Étori Zerbeto, citadas como ns^o 18 e 19 desta relação.

²⁸ Tipo de aguardente produzida a partir da fermentação do bagaço da uva, que sobrou da produção do vinho

62. Adega do Leocádio Fossa: localizava-se próximo de onde é a Praça Joaquim Lopes, na Vila Caracol.

63. Adega do Melo Albergoni: que depois vendeu para Antônio Martinelli, pai do Wenceslau Martinelli. Localizava-se na saída para Ibitiúra de Minas, na Vila Martinelli, depois da ponte.

64. Adega do Gumerindo Fernandes: localizada no Bairro São José da Cachoeira, próximo de onde atualmente é a Igreja da Congregação Cristã no Brasil.

65. Adega do José Melquíades: mais conhecido por Zeca Tomaz, pai do Pedro Melquíades. Foi construída em 1938 e localizava-se no Bairro Retirinho, antes do Campo de Futebol do São Cristóvão, na entrada para o Bairro Boa Esperança.

66. Adega do Antonio e Angelo Calegarl, localizava-se no Bairro Boa Esperança, onde foi a Fazenda do Nelson Barrizelli.

67. Adega do Nenê Ranzani: localizava-se no Bairro Jaguari, logo na entrada para os Vinhos Campino. Vendeu para o Francisco Trevisan, que num dia de temporal se machucou muito quando parte do prédio da adega, que estava em péssimas condições, caiu sobre sua cabeça. Atualmente esta propriedade pertence aos Vinhos Campino (nº 27 desta relação).

68. Adega Do Luís Nogara: mais conhecido por “Vitório Nogara”, pai do Orlando Nogara. Localizava-se no Bairro Rochela e atualmente a propriedade pertence ao Alberto Borghesi, genro do Orlando Nogara.

69. Adega do João Pastre: localizava-se no Bairro da Rochela, bem próximo da Adega do Luís Nogara, que foi o seu próximo proprietário, passando então toda a estrutura fazer parte da adega nº 68 desta relação.

70. Adega do Antônio Stella: pai do Modesto, Pedro, Penido, Paulo Stella. Localizava-se no Bairro Paiol Queimado, onde também havia um alambique instalado junto a Cachoeira dos Stella, uma das mais conhecidas de Andradas.

71. Adega do “Vaso”: localizava-se entre a saída para São Paulo e São João da Boa Vista, ficando para cima de onde

atualmente é a loja da Treguimar. Eles tinham adega e parreiral e, na época, só tinha a casa deles naquela redondeza.

72. Adega do Antônio Forte: pai do Ico Forte: localizava-se no Bairro Sete de Setembro, pra cima de onde hoje é o Campo de Futebol e o açougue Beloto, onde eles também tinham parreiral.

73. Adega do Henrique Simeão: pai da Nair Simeão, viúva do Agenor Liparini. Localizava-se no Bairro Paiol Queimado e ainda pertence à família.

74. Adega do Francisco Giaretta: É uma “adeguinha” pequena e que funciona até hoje, pois este ano de 2009 ainda comprou 160 arrobas de uvas minhas para fazer vinho. Fica no Morro da Cava, na saída para o Bairro Palestrina.

É. O bom da memória é isso, é saber que se não fossem os meus pais eu não existiria... E da mesma forma posso dizer, se não fosse o João Marcon não existiria o vinho aqui em Andradadas!”

Considerações finais

Encerra-se este resgate histórico ressaltando que as informações apresentadas ao longo deste capítulo são singelas perante a brilhante memória que Sr. Ricardo Sasseron possuía, a quem a autora agradece pela disponibilidade e generosidade, creditando a ele todos os méritos deste trabalho (figura 16).

Considerando a riqueza da história da vitivinicultura andradense e das grandes contribuições que a imigração italiana fez para o desenvolvimento desta atividade produtiva e do município de Andradadas como um todo, espera-se que este resgate das memórias de Sr. Ricardo Sasseron, de alguma forma, contribua para a preservação e o fortalecimento da cultura local.

Figura 15. Sr. Ricardo Sasseron e a autora, Maria Neuza de Carvalho, em parreiral de uva Jacquez.



Fonte: arquivo pessoal da autora.

Referências bibliográficas

SASSERON, R. **Entrevistas concedidas [05 jun. 2001 a 23 abr. 2002] com revisão do texto e complementação de informações [04 jun. a 27 jul. 2009]**. Entrevistadora: Maria Neuza de Carvalho. Andradas-MG: 2009.

CARVALHO, M. N. **Das memórias de Ricardo Sasseron, um pouco da história da uva e do vinho em Andradas**. In: IX Seminário da Imigração Italiana em Minas Gerais, 2019: palestra. Andradas, MG, 2019. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=QhXot7IOx9I&list=PU2Pau3IOckXL6tKpTQETGTA&index=69>>. Acesso 10 abr. 2021.

“Boa é a vida, mas melhor é o vinho”
Fernando Pessoa (1888-1935)

1º DE AGOSTO DE 1954

Elias Claro Batista
Jornalista
E-mail: eliasbatista@hotmail.com

“Creio na vitória final e inexorável do Brasil, como Nação”.
(Juscelino Kubitschek de Oliveira)

“No banquete da vida a amizade é o pão, e o amor é o vinho” dizia o antropólogo italiano Paolo Mantegazza. Voltamos para Andradas dos anos 50, os adolescentes apaixonados andando pela Praça Dr. Alcides Mosconi a procura de um novo amor. Homens caminhando de um lado mulheres do outro. O jovem Valter Scarp, comenta que naquela época não conquista, caça sua namorada, grandes paixões, embalados pelos ritmos americanos como Paul Anka, Bill Haley, Richie Valens, ou os sucessos nacionais como aza branca, eu vou pra maracangaia...cantarolados aos cantos pela juventude que acompanha as ondas da música que chegam pelo rádio. Que rádio? Um potente rádio Jubileu da Philips SR 326-U um luxo de consumo, alta performance e tecnologia, equipamento moderno e para poucos bolsos. Andradas tem famílias abastadas que compram o rádio da nobreza andradense, valvulado, 5 válvulas, 7 funções e 4 faixas como destacava propaganda na

página do jornal “A Tribuna” de Constante Campos, edição especial da primeira Festa do Vinho. Na praça, homens de um lado, mulheres no sentido contrário, assim acontece a paquera em volta do moderno coreto, a vida caminha pacata e de passos firmes rumo ao desenvolvimento.

Imagem 01. propaganda de rádio na década de 1950.



Fonte: Acervo pessoal.

Andradas vive a euforia da primeira Festa do Vinho, a tradição das famílias italianas de fazer bons vinhos recebera na década de 50 sua coroação, com uma festa memorável. Em 1º de agosto de 1954, o ilustre prefeito Dr. Alcides Mosconi, prepara grandes melhorias para serem inauguradas. A cidade vive dias de grandes obras e melhoramentos, a Praça Cel. Antônio Augusto de Oliveira recebe belas pedrinhas quadriculadas, ruas sendo pavimentadas. Último dia de festa e hoje a cidade tem a visita de um ilustre político. Tudo preparado, ruas enfeitadas e a população esperando: alegria, vinhos e preparativos com as lideranças da cidade.

Imagem 02. Propaganda da Primeira festa do Vinho



Fonte: Acervo pessoal.

Aquele dia, 1º de agosto de 1954, a cidade acorda eufórica, algo de especial vai acontecer, o sol nasce na Serra do Caracol, seu raiar sol bons presságios, o cheiro do café recém coado nos bons e velhos coadores de pano, até parece ter um cheiro especial e se espalha como eco pelas ruas da cidade: o que iria acontecer? A cidade prepara um banquete regado a vinho, as senhoras da sociedade escolhem cuidadosamente cem talheres para um banquete presidencial, que seria servido a um visitante ilustre. Os jovens? Que alegria é aquela? A manhã corria mais rápido que o normal, tudo tem que estar preparado, a cidade deve ficar bonita, limpa e o povo a espera. Se a preocupação do prefeito é se o povo vai, a resposta é sim, dez horas da manhã o povo de Andradas começa a subir a serra em direção a Poços de Caldas, para receber o visitante: quem vai ser o primeiro a vê-lo?

“Eu vou pra maracangaia, eu vou...” Assim cantava Dorival Caymme. Cantando e subindo rumo a Poços de Caldas, Valter Scarp (*in memoriam*), um jovem andradense se prepara, coloca roupas novas e vai, sai da casa que fica na Rua Cel. Oliveira, passa pela praça principal, o rapaz desce a rua que hoje

se chama Padre Benati, vai em direção a Poços de Caldas, começa a subir a serra, junto de uma multidão de curiosos, não existe outra coisa a fazer, o povo está eufórico com o visitante ilustre, todos sobem uns quatro quilômetros chegando a um ponto onde existe uma mina d'água, que por muitos anos serviu para matar a sede dos viajantes, ali era o local do encontro. Lá de cima o povo via a cidade bela e altaneira nos pés da Serra da Mantiqueira. Ao meio dia ele chegou..

Imagem 03. Jornal "A Tribuna", de 01 de agosto de 1954, destaca a visita de Juscelino Kubitschek

NUM. 41 — MINAS GERAIS — ANDRADAS — DOMINGO, 1.º DE AGOSTO DE 1954 — ANO 2

At. anual C\$ 80,00
Semestral 45,00
M. avulso 2,00

A TRIBUNA

Órgão semanal independente, social e literário. Fundado em 17-8-52

DIRETOR PROPRIETÁRIO: Constante Campos — REDAÇÃO: Rua Major Bonifácio, 120 — Caixa Postal 20

A fim de inaugurar o Asilo de São Vicente de Paulo, Casa Paroquial, Cine Riso, Busto do saudoso Cel. João Mosconi, Monumento Rodoviário e participar das solenidades de encerramento da FESTA DO VINHO, estará em nossa terra, hoje, o exmo. Snr. Dr.

Juscelino Kubitschek,

Governador do Estado



Sr. Dr. Alcides Mosconi, Ilustre prefeito municipal de nossa terra

Andradas vem, ultimamente, assumindo posição de destaque em toda a paisagem zona sul-mineira, graças à imensa melhoria, melhoramentos, construções e suas diretrizes ao plano diretor e urbanístico da cidade.

Uma rápida e constante mudança, trazida incansavelmente, a ação incansável de nosso operoso prefeito municipal Sr. Alcides Mosconi que, digase-lhe passagem, tem procurado impulsionar Andradas, dotando-a de melhores condições de melhoramento e urbanização.

Continuando o programa de pavimentação da cidade — em sua maioria já concluída — esse benefício está agora atingindo a Freixo A. A. Oliveira (Largo do Mercado), cujo jardim está sendo cercado com pedras quadradas. O Largo do Rio Branco já está sendo ajardinado, enquanto que, em frente ao Asilo, está sendo aberta uma belíssima praça. As estradas e caminhos municipais estão sendo conservados convenientemente, oferecendo assim boas condições de tráfego, razão pela qual rendemos nossa homenagem de gratidão ao prefeito Dr. Alcides Mosconi, pelo muito que vem fazendo em prol do engrandecimento de nossa querida terra.



Sr. Dr. Juscelino Kubitschek, o grande Governador de Minas

O programa de visita do Sr. Governador, em Andradas, para a inauguração de diversos melhoramentos urbanos e participar das festividades de encerramento da Festa do Vinho, está organizado do seguinte modo:

As 12 horas, chegada em Andradas e inauguração do monumento rodoviário erigido em homenagem a s. a. s. na entrada da cidade.

As 13h30 hs, visita à exposição de vinhos, inauguração do Cine Riso, busto do saudoso Cel. João Mosconi, beneditino da cidade, Casa Paroquial e visita à Santa Casa e obras de ampliação.

As 17 hs., partida para o Asilo de São Vicente de Paulo.

As 17h30 hs., partida para a sede social do Rio Branco, devidamente ornamentada, participará nobre embaixada governamental e autoridades municipais das circunvizinhanças.

As 20 horas, solenidade de coroação da rainha e entrega de prêmios aos concorrentes produtores de vinhos, classificadas nas respectivas provas procedidas pelas comissões.

Na mesma homenagem que terá lugar às 22h30 horas, no salão social do Rio Branco, participará nobre embaixada governamental e autoridades municipais das circunvizinhanças.

As 23h30 hs., retorno ao Asilo de São Vicente de Paulo, onde será recebido pela população da vizinhança municipal, com a presença do Governador Lucas Nogueira Garçon, convidado especialmente pelo Prefeito Joaquim Baldo Serôdio.

As 20h30 hs., retorno ao Asilo de São Vicente de Paulo, onde será recebido pela população da vizinhança municipal, com a presença do Governador Lucas Nogueira Garçon, convidado especialmente pelo Prefeito Joaquim Baldo Serôdio.

As 20h30 hs., retorno ao Asilo de São Vicente de Paulo, onde será recebido pela população da vizinhança municipal, com a presença do Governador Lucas Nogueira Garçon, convidado especialmente pelo Prefeito Joaquim Baldo Serôdio.

Fonte: Acervo pessoal.

JK (Juscelino Kubitschek) chega em Andradas ao meio dia, desce a serra acompanhado da população, e na entrada da cidade inaugura um monumento em sua homenagem. As horas vão se passando. Às 13h30, uma visitação na primeira festa do vinho de Andradas, homenagens e a inauguração de um busto em homenagem ao Cel. João Mosconi.

Imagem 04. Dr. Edmundo Venturelli, Dr. Alcides Mosconi e Juscelino Kubtschek em inauguração na Praça Getúlio Vargas, que depois passaria a se chamar Dr. Alcides Mosconi.



Fonte: Acervo pessoal.

Inauguração da casa paroquial, visita à Santa Casa com vistoria nas obras de ampliação, às 15h, JK inaugura o Asilo São Vicente de Paulo. Juscelino fez naquela tarde um encontro que mudaria a vida da família Mosconi, Dr. Alcides médico era o prefeito, eleito pelo partido de JK o PSD, o prefeito fez naquela tarde um encontro político, Andradas ganharia com aquela conversa a assinatura da doação de um terreno para a construção de um local para cuidar da saúde do povo, que seria o primeiro posto de saúde da cidade. Conversas e acordos a parte, foi neste dia que levaria Mosconi a ser eleito deputado em 1955 e Antônio Gonçalves ser o prefeito de Andradas.

Imagem 05. Juscelino e Dr. Alcides Mosconi na assinatura de doação de terreno



Fonte: Acervo pessoal.

A tarde foi marcada com o fim de uma era: ocorreu um discurso para inauguração do Pavilhão do Vinho, mas esta inauguração marcava o fim do Clube Caracolense, que fora iniciado por Zé Barbosa, prefeito de anos anteriores. Quem era o orador do evento? O futuro vice-prefeito Valdemar de Souza Franco, que viria a ser o prefeito de Andradas. A população não estava tão contente, pois o Clube Caracolense trazia boas lembranças de festanças regadas a bom vinho.

Imagem 06. JK passeia de *Jeep* dirigido por Antônio Gonçalves



Fonte: Acervo pessoal.

Quem anda hoje pela avenida prefeito Antônio Gonçalves, não sabe que este senhor pilotando um *Jeep* 1954 é na verdade o prefeito que daria o nome a esta avenida. Gonçalves era diabético e um grande visionário, além de ser inventor. Este veículo que levou JK, trazia uma inovação. O andradense fez a primeira direção hidráulica, e segundo a família essa raridade está guardado até os dias de hoje. não funciona, mas existe. Ah, se este Jeep falasse.

Naquele primeiro de agosto de 1954, ao final da tarde, às 17h, Juscelino embarcara para a vizinha cidade de Espírito Santo do Pinhal/SP, para uma recepção da população e do então governador paulista Lucas Nogueira Garcez e do prefeito Joaquim Inácio Sertório. O povo de Pinhal recebia o mineiro. Na comitiva de andradenses estava o político João Donati. “Fomos nós que lançamos o Juscelino candidato a presidente naquela tarde, na escadaria da igreja matriz de Pinhal, tudo começou lá.” afirmou João Donati. Depois de Pinhal o governador volta para Andradas e inaugurara o Cine Risso, ponto de diversão para a população, que traz em technicolor, o filme “Motim Sangrento” de Marah Stevens.

Imagem 07. Cartaz do primeiro dia de exibições do Cine Risso



Fonte: Acervo pessoal.

Depois de passar por Pinhal o governador retorna para Andradas, toma assento em um banquete preparado pela sociedade andradense e autoridades. Cem talheres cuidadosamente preparados para receber JK na sede social do Rio Branco, que está devidamente ornamentado para a data festiva, conversas regadas a vinho e fazer o tempo passar, tranquilamente. Chega o fim da noite e às 23h, depois do jantar uma solenidade de coroação da rainha da Festa do Vinho e entrega de prêmios aos ganhadores do concurso de vinhos, o *Grill Room* vive seu momento de glória.

Imagem 08. JK tomando vinho com políticos da época na escadaria do casarão dos Barbosas



Fonte: Acervo pessoal.

A primeira Festa do Vinho teve três candidatas a rainha e cada uma representava um seguimento da sociedade, Ana Maria Oliveira é a representante da uva, Maria A. Andrade representa o comércio e Dionéia Ortega é a candidata da batata. Quem foi a escolhida?

Ana Maria, é coroada cuidadosamente por JK. Os votos são vendidos e quem vender mais ganha, foram distribuídos votos pela cidade toda e até no vizinho município de Caldas. Juscelino vive um grande momento, já fora eleito prefeito de Belo Horizonte, deputado e governador de Minas Gerais, o que falta é ser presidente da República. O PSD (Partido Social Democrata) não

tinha certeza de seu nome para candidato a presidente, o momento é de negociação e sondagem junto aos adversários da UDN (União Democrata Nacional), quanto ao PDT (Partido Democrata Trabalhista) de Getúlio Vargas. Sobre este último partido, Juscelino sonha com uma coligação e para isso usa a boa estrutura do PSD para conseguir esse forte aliado nas eleições. O momento é favorável pelo trabalho feito em Minas Gerais, mas o nome de Getúlio ainda é uma incógnita. Andradas não representa nada em números de eleitores em âmbito nacional, mas uma coisa é certa, a cidade e o vinho dão muita sorte a grandes estadistas. Voltando para a corte do vinho, uma revelação sobre a rainha Ana Maria, que na verdade se chama Maria Ana de Oliveira, o nome de registro que a rainha da festa não gostava de ser chamada. A roupa de gala encontra-se na Casa da Memória de Andradas.

E o vinho andradense tem uma curiosidade. Luiz Inácio Lula da Silva tomou o vinho de Andradas e ganhou as eleições. Antônio Anastasia, que na época de sua visita a Andradas, disputava a reeleição por Minas Gerais em 2010, estava com apenas 18% da intenção de voto e pouco tempo depois da visita era eleito governador de Minas Gerais. O fato não comprova nada, mas é um detalhe que vale a pena ser lembrado. Outro grande nome é Tancredo Neves que esteve nas Festas do Vinho. Nomes atuais como Rodrigo Pacheco e outros políticos tomaram o vinho de Andradas e de certa forma, este fato deu sorte, pois hoje é o presidente do Senado pelo DEM, antigo PFL ou, mais antigamente, Arena.

Voltando para 1954, o então governador pernoitou na casa da família Mosconi, em seu retorno a Belo Horizonte. JK levou na bagagem muito vinho andradense e um sonho que amadurecia a cada dia: a aspiração de ser o presidente da República. Sonho este, que tomaria força com a morte de Getúlio Vargas, poucos dias depois da visita de JK à Andradas.

Em 24 de agosto de 1954, Getúlio Vargas suicidou-se, a união sonhada entre PSD e PDT não ocorreu. Em 1955, JK lançou candidatura através do PSD e ao seu lado veio o PTB e o vice João Goulart. Juscelino venceu as eleições com 36% dos votos com duas

promessas: a primeira era de levar a Capital do Brasil para o Planalto Central e a segunda seria o plano de metas, encabeçado pelo slogan: “50 anos em 5”. Ele cumpriu suas metas, mas não foi compreendido pelos viventes da época: “Deixemos entregues ao esquecimento e ao juízo da história os que não compreenderam e não amaram esta obra ” disse JK após concretizar suas promessas.

Chegamos ao fim. O fim é como o último gole de uma boa garrafa de vinho degustada entre amigos, sempre existe uma nova possibilidade. Esta história mostra acima de tudo a garra de um povo, desbravadores italianos, que fizeram de Andradadas um sonho de uma vida melhor. Plantaram uvas e fabricam um dos melhores vinhos do Brasil. Tudo se acaba com uma poesia do historiador Sebastião Roberto de Campos sobre a Festa do Vinho, o ápice festivo deste povo caracolense:

“Tudo é festa! A terrinha se enfeita.
No olhar do povo refulge a alegria,
o vinho corre e a todos concilia,
a juventude sorri , satisfeita!

Por toda a praça há gente aos montões
-pobres e ricos, “cada qual na sua”-
De madrugada, enquanto brilha a lua,
Um vinho tinto aquece os corações.

Quantos amores, quantas aventuras!
Quanto dinheiro corre nos balcões!
Quantos abraços e solenes juras!

E a vida passa, o tempo vai fugindo...
Ficam das festas as recordações,
de algum momento emocionante e lindo!”

A Bíblia, em seu livro escrito por Jeremias capítulo 23, versículo 9 seguintes, dispõe assim a respeito dos profetas: “sou como um homem embriagado, e como um homem vencido de vinho, por causa do Senhor, e por causa das suas santas palavras. Porque a terra está cheia de adúlteros, e a terra chora por causa da

maldição; os pastos do deserto se secam; porque a sua carreira é má, e a sua força não é reta.” A história nos mostra que os bacanais, ou festas profanas da Antiguidade foram substituídas ao longo do tempo por festas mais “amenas”, depois que o Império Romano se virou para o Cristianismo. O Império Romano que tempos depois se tornaria a moderna Itália. Por sua vez, esse povo italiano foi o mesmo que veio para Andradadas e aqui recebeu grandes estadistas com festas regadas a vinho.

Gostou da história? Tem mais no livro “Vinho & Política: Momentos de grandes estadistas em Andradadas/MG”, que relata não só JK, como também Lula, Tancredo Neves, Costa e Silva, Getúlio e outros nomes da política nacional. Tal livro foi a base deste capítulo, e a obra foi eleita o melhor impresso sobre vinhos do Brasil em concurso internacional realizado na Espanha pela Gourmand Internacional da Espanha.

Referências bibliográficas

BATISTA, Elias. **Vinho e política: momentos saborosos de grandes estadistas em Andradadas**. São João da Boa Vista/SP: UNIFAE, 2012.

CAMPOS, Sebastião Roberto de. **Andradadas e sua trajetória luminosa**. Andradadas: Caseli & Ribeiro Gráfica e Editora LTDA, 1996.

Jornal “**A Tribuna**”, de 01 de agosto de 1954.

SILVA. João Moreira. **Caminhando de Samambaia a Andradadas**. Andradadas: Pontes, 1996.

“O vinho tem o poder de encher a alma de toda a
verdade, de todo o saber e filosofia.”
François Rabelais (1494-1553)

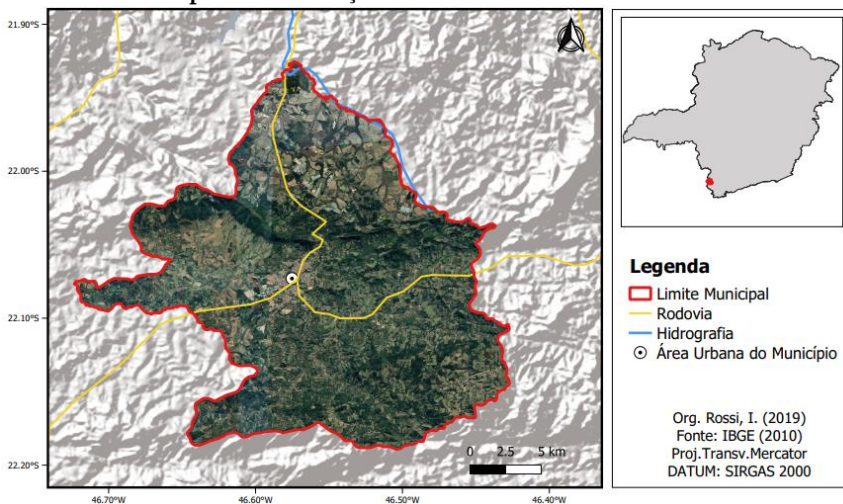
VITIVINICULTURA EM ANDRADAS/MG: DA PRODUÇÃO TRADICIONAL AOS VINHOS FINOS E O ENOTURISMO

Isabella Martineli Rossi
Mestranda em Geografia pela Unesp/Rio Claro
E-mail: isabella.rossi@unesp.br

A produção de vinho em Andradás/MG

A produção de vinho no município de Andradás, sul do estado de Minas Gerais iniciou-se quando ainda era conhecida como Vila do Caracol, ao final do século XIX. O Coronel José Francisco de Oliveira foi o responsável por comprar da empresa Elach Freres & Cia de São Paulo, algumas variedades de uva e plantá-las em sua propriedade. Entre estas, uma das mais adaptadas às condições do solo e do clima foi a *Jacques*, passando a ser utilizada para produção dos primeiros vinhos.

Mapa 01. Localização de Andradas em Minas Gerais



Fonte: elaborado pela autora com dados do IBGE.

O início do século XX foi marcado pela chegada dos imigrantes italianos, espanhóis e portugueses, trazidos ao Brasil com o intuito de substituição da mão de obra escrava nas fazendas de café (especialmente na região Sudeste). Ao se tornarem proprietários de terra, estes imigrantes passaram a cultivar parreiras nas pequenas propriedades, sendo também uma das características marcantes do município. Ademais, a produção de vinho neste momento era destinada principalmente ao consumo próprio e festividades religiosas.

Desta forma, durante a primeira década do século XX, o município passou por um processo de expansão da produção de vinho. Tal expansão foi possível principalmente através dos povos italianos, pois muitos já tinham experiência no trabalho nos vinhedos na Península Itálica. No ano de 1911, Andradas produzia por volta de 50.000 litros de vinho, tornando-se uma das maiores produtoras da região sul-mineira.

A partir de então, foram adquiridas as primeiras máquinas e ferramentas que auxiliassem na fabricação do vinho, como é o caso da esmagadeira de uvas. Esse utensílio funcionava com uma

manivela e permitia de forma mais rápida e em maior quantidade o esmagamento dos grãos.

Imagem 1. Esmagadeira de uva, de 1912



Fonte: acervo da autora (fotografia tirada no Museu João Moreira da Silva (Casa da Memória) em Andradas/MG.

Durante as décadas de 1920 e 1930, o governo do Estado de Minas Gerais passou a demonstrar interesse na produção, criando coordenações responsáveis por regularizar e fiscalizar a mesma. Um dos objetivos para isso, se deu com a necessidade de evitar a falsificação do produto com a perspectiva de que se iniciasse a exportação do vinho com o mais elevado nível de qualidade. Este processo é semelhante ao ocorrido na Europa na mesma época. Ao final da Primeira Guerra Mundial, foram criadas as primeiras políticas de proteção ao vinho europeu, disseminando fraudes e oferecendo proteção jurídica para as regiões mais importantes.

Desta maneira, percebe-se a importância da produção de vinho local para o município e para a região. No ano de 1937, foi fundado o Laboratório Central de Enologia, no município de Caldas/MG, sendo um dos três primeiros centros de pesquisa destinados a produção de uva e vinho no Brasil.. A criação do Laboratório possibilitou a modernização da produção, a partir da implantação de mudanças no sistema produtivo, como a preparação do solo.

Já em 1948, o Annuário Estatístico de Minas Gerais, divulgou que a produção de vinho no estado chegava a quase 3 milhões de litros. Andradadas era responsável pela produção de mais de 1 milhão de litros de vinho, tornando-se a maior produtora de Minas Gerais, recebendo a alcunha de “Terra do Vinho”.

Tabela 1. Quantidade de vinho produzido em Minas Gerais em 1948, município 1948

Município	Quantidade (Litros)
Andradadas	1.259.200
Baependi	4.400
Barbacena	4.600
Bonfim	1.400
Botelhos	14.500
Bueno Brandão	35.000
Caldas	954.000
Campestre	31.000
Capelinha	9.000
Conceição do Mato Dentro	11.700
Conquista	300
Coração de Jesus	1.200
Cordisburgo	2.000
Diamantina	18.900
Dom Joaquim	6.000

Fonte: Organizado pela autora com dados do Annuário Estatístico de Minas Gerais (1948), p. 189.

Portanto, a primeira metade do século XX foi marcada pelo crescimento exponencial da produção de diversos tipos de vinho. Os aspectos ligados à identidade cultural local e o simbolismo envolto no processo de vinificação passaram a ser cada vez mais intensos, caracterizando as formas de produção local e criando dinâmicas entre a população e o seu território.

Identidade coletiva e a cultura do vinho

A elaboração do vinho no município de Andradas apresenta fortes características que remetem ao passado de seus fabricantes. As técnicas e formas de cultivo da uva, passando pelas etapas de produção, foram trazidas pelos imigrantes (majoritariamente italianos) do seu país de origem.

As características simbólicas e afetivas que envolvem algum tipo de produção agrícola são construídas a partir da consolidação da atividade, ou seja, quando esta se tornou estável. Em determinado momento, a realidade da maior parte da população girava em torno da produção de vinhos, fazendo com que algumas gerações de pessoas fossem criadas em contato com a mesma. Por isso, ao longo da primeira metade do século XX, percebe-se um intenso processo de crescimento da produção de vinho em Andradas, determinando um local de destaque ao município e o diferenciando dos demais.

Durante a década de 1950, Andradas se destacou como a maior produtora de vinho da região sudeste do Brasil, área pouco explorada para a vitivinicultura (atividade que envolve o cultivo da uva e a fabricação do vinho). Com o reconhecimento em âmbito nacional, o município sul mineiro passou a ser chamado de “Terra do Vinho”, alcançando o marco de 50 estabelecimentos vinícolas em funcionamento.

Em seguida, no ano de 1954 foi criada a “Festa do Vinho de Andradas”, que contou com a presença do então governador do estado de Minas Gerais, Juscelino Kubitschek. O governador foi juiz da competição entre as adegas, decidindo qual seria o melhor

vinho da cidade. O título foi outorgado aos vinhos dos Irmãos Bertoli, que passou a chamar-se “Vinho Campeão”. Além disso, nomeou a primeira “Rainha da Festa do Vinho”.

Imagem 2. Premiação do Vinho Campeão pelo então Governador do Estado de Minas Gerais, o Sr. Juscelino Kubitschek, e nomeação da Rainha da Festa do Vinho



Fonte: portal da Cidade de Andradas. <https://andradas.portaldacidade.com/>. Acesso em 21 de fevereiro de 2021.

O evento da Festa do Vinho ocorre desde então, passando a ser reconhecida como uma tradição entre os munícipes e turistas. No decorrer dos anos de festa, foi criada a Exposição e Feira Industrial e Comercial de Andradas (Expofica), como um espaço destinado aos comerciantes e indústrias locais para divulgação de produtos e serviços durante os dias de festa, quando ocorre uma maior movimentação de turistas. Além disso, haviam desfiles e shows musicais que fazem parte da história da cidade até a atualidade, remetendo à simbologia de uma tradição antiga.

Por conseguinte, as manifestações culturais relacionadas à produção de vinho são características de identidade coletiva, sendo capazes de valorizar o produto com base no vínculo estabelecido com o território. Desta perspectiva, as relações entre população e território são tidas como um elemento construído social e geograficamente, cuja manifestação “condiciona a localização dos

atores, pois as ações que sobre ele se operam dependem da sua própria constituição” (PIRES; MÜLLER; VERDI, 2006, p. 443).

Desta forma, a identidade coletiva construída em Andradadas em torno da produção de vinho é somada ao valor agregado ao produto, sendo característico da localidade. A herança histórico-cultural que se iniciou com a chegada dos imigrantes italianos (que intensificaram a produção), foi responsável pelo reconhecimento do produto em âmbito regional e nacional. Ademais, o elemento político entrou em ação com a busca pela regularização produtiva, influenciando nas características do desenvolvimento econômico, social e cultural.

Diversos moradores relatam que a participação na Festa do Vinho, Expofica e demais eventos, como os desfiles, fizeram parte da sua infância e adolescência. Os descendentes de italianos declaram se sentirem pertencentes a uma cultura que envolve a produção de uva e vinho, especialmente os filhos e netos dos primeiros produtores. Essa relação é responsável por aproximar a população das diversas atividades produtivas, culinária e cultura locais, além de ser um importante aspecto para valorização e manutenção dos patrimônios histórico-culturais.

A crise da vitivinicultura em Andradadas

Com a chegada da década de 1960, o estado do Rio Grande do Sul recebeu a introdução de diversas tecnologias para produção de vinho, e se tornou a maior produtora nacional. Isso se deu através das diversas empresas multinacionais que se implantaram naquela região, possibilitando um forte avanço tecnológico e científico para produção de *vinhos finos* (que são produzidos através de uvas da espécie *Vitis vinífera*, originadas da Europa). Desta forma, Andradadas iniciou um processo de decadência da produção de vinho, com o fechamento de diversas vinícolas.

Além disso, durante a década de 1980, ocorreu a diminuição das políticas de proteção agrícola no Brasil, afetando primeiramente diversos centros de pesquisa e tecnologia rural. A Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), que era

responsável por coordenar a produção de vinho no Sul de Minas Gerais fora uma das mais afetadas, resultando na redução do ritmo de geração de tecnologias voltadas ao meio rural. Ademais, estes acontecimentos podem ter sido determinantes para a diminuição do número de produtores de uva e de vinho em Andradadas.

A implantação de políticas de cunho neoliberal e a abertura de mercado no Brasil durante os anos de 1990, possibilitaram um grande aumento da importação de produtos, inclusive de vinhos de altíssima qualidade, afetando ainda mais a produção local que já havia quase sido apagada. Durante este período, ocorreu o crescimento de 289% de vinhos importados, diminuindo o interesse do consumidor pelo vinho nacional.

Tabela 2. Evolução da Importação de Vinhos no Brasil de 1990 até 1999
(em toneladas)

Ano	Importação
1990	6.790
1991	8.191
1992	6.172
1993	12.165
1994	21.792
1995	28.703
1996	22.631
1997	24.108
1998	22.761
1999	26.415

Fonte: elaborada com dados da Embrapa Uva e Vinho.(SATO, 2000, p.56.)

Assim, no início dos anos 2000, uma das alternativas encontradas para manutenção da atividade se deu a partir de estudos realizados pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). Essa empresa estatal foi encarregada de testar e comprovar a viabilidade da produção de vinhos finos na região Sul de Minas Gerais. Com isso, houve o aumento do interesse do consumidor pelo vinho local de maior qualidade e possibilitou a agregação de outras atividades como os primeiros

roteiros de *enoturismo* (turismo relacionado à produção e consumo de vinho). Por conseguinte, acarretou na inauguração de novas vinícolas destinadas apenas a produção de *vinhos finos*.

Na atualidade, o município de Andradas conta com 8 adegas em funcionamento. Algumas destas se mantiveram tradicionalmente desde o início da produção local, outras foram fundadas a partir dos anos 2000, com novas perspectivas de produção. As vinícolas são: Vinhos Basso (1902), J. Bertoli (1905), Sociedade Vinícola Marcon (1912), Vinhos Mutterle (1915), Vinícola Beloto (1928), Vinícola Campino (1969), Vinícola Mosconi (2016), Vinícola Stella Valentino (2017).

Com o processo de decadência da produção, percebeu-se também a perda de foco em relação as atividades culturais. O investimento público passou a ser cada vez menor para a realização da Festa do Vinho e demais eventos. Assim, a criação de sindicatos e organizações tornam-se cada vez mais necessárias para o desenvolvimento produtivo do vinho e por consequência do turismo, que será abordado mais adiante neste capítulo.

O que se pode dizer na atualidade em relação ao apoio que os produtores têm para continuar as atividades, advém do Sindicato dos Produtores Rurais de Andradas, Associação Amigos da Cultura de Andradas (AACA) e Sindicato da Indústria do Vinho do Estado de Minas Gerais (Sindivinho). Entretanto, são poucas as intervenções efetivas realizadas pelos mesmos, como retratam os próprios proprietários das vinícolas.

Sendo assim, uma das formas de valorização da atividade produtiva e cultural se deu através do incentivo ao conhecimento. Durante a 54ª Festa do Vinho de Andradas, em 2019, foi realizada a “I Escola do Vinho de Andradas” aberta ao público e idealizada pela Associação Amigos da Cultura de Andradas (AACA), em parceria com a Prefeitura Municipal de Andradas/MG. Este evento foi estruturado com palestras temáticas desde a origem da uva e do vinho, até a harmonização e degustação.

Imagens 3 e 4 .“1 Escola do Vinho de Andradas”



Fonte: disponível no Portal da Cidade de Andradas..

<https://andradas.portaldacidade.com/>. Acesso em 21 de fevereiro de 2021

Também no ano de 2019, foi realizado o seminário: “Vitivinicultura e Tecnologia de Produção + Degustação de Vinhos”, com a participação de alguns representantes, como a presidente do Sindivinho/MG, o secretário geral da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais e o cônsul da Itália em Belo Horizonte.

De acordo com o Índice Mineiro de Responsabilidade Social (IMRS), o percentual de gastos orçamentários para a difusão cultural e de patrimônio em Andradas caiu significativamente. Enquanto no ano de 2007 o total de despesas nesta área era de 1,25%, no ano de 2017 este valor caiu para 0,8, estando abaixo da média comparativa em relação aos mesmos investimentos dos demais municípios mineiros.

Diante do exposto considera-se necessária a realização de investimentos públicos que reflitam aspectos de valorização cultural. Estes devem ser destinados não apenas aos turistas, mas também aos produtores e cidadãos da cidade, como forma de incentivo ao lazer e acesso à cultura, possibilitando o desenvolvimento da atividade.

Vinhos finos

A uva é uma das frutas mais antigas a ser produzida pelo ser humano e há indícios de que sua origem é de onde hoje conhecemos como Oriente Médio, na Ásia. Em seguida, foi

dispersa aos outros continentes pela ação antrópica (do ser humano), chegando as Américas, Ásia e Europa. Como sabemos, a matéria prima principal para produção do vinho é a uva. Esta pode ser de diferentes tipos e espécies, que se modificam de acordo com o local da plantação, características do clima, solo, temperatura e vegetação nativa.

Desta forma, o que se diferencia dos *vinhos finos* para os *vinhos de mesa* é o tipo de uva utilizada. Para os vinhos finos são utilizadas variedades da espécie *Vitis vinífera*, originadas da Europa, desde a região do Mediterrâneo até o sul da Alemanha, enquanto os vinhos de mesa são originados das Américas.

Em geral, o consumidor de vinhos finos busca entender sobre o produto de forma mais aprofundada, além de exigir altos níveis de qualidade e estar disposto a pagar valores mais elevados. Para a definição da qualidade destes vinhos são considerados diversos aspectos. Estes se iniciam com a produção de uma uva de alto nível, até a análise e busca pelo equilíbrio dos seus nutrientes e açúcares. Outra característica importante é a ausência total do uso de químicos e defensivos agrícolas, que podem interferir no sabor e aroma do produto final.

Por conseguinte, as etapas do processo de produção de um vinho fino não são significativamente diferenciadas em relação aos demais. A principal distinção está na qualidade e tipo da uva e no tempo de envelhecimento do vinho, que é mais longo. Além disso, para o alcance de uvas de qualidade, se faz necessária a inspeção e acompanhamento profissional da maturação do fruto. Essas análises são realizadas por enólogos (profissionais que estudam e acompanham a produção do vinho) e engenheiros agrônomos.

Na atualidade, os principais vinhos finos produzidos no Brasil são os *vinhos tranquilos* (que não contém gás – tintos, brancos e rosados) e os *espumantes* (que contém gás). As variedades como *vinhos licorosos* (que possuem teor alcoólico mais baixo) ainda são de baixa expressão em território nacional, no que diz respeito ao volume produzido, mas diversas vinícolas buscam expandir seu leque de opções e variedades.

É natural que em diferentes localizações do Brasil ocorram diferenciações de aroma e sabor do vinho, por conta das variações causadas pelas características edafoclimáticas (clima, litologia, temperatura, humidade do ar, tipo de solo, volume de chuvas) em um país de dimensão continental.

De outro modo, a uva por si só é capaz de absorver características presentes no ambiente ao seu em torno, havendo variações de tipos e subtipos de alguns vinhos com notas frutadas, amadeiradas ou florais. Isto também justifica o fato e a necessidade de produzir uvas de alta qualidade e em um ambiente controlado. Portanto, existem quatro principais tipos de vinhos finos no Brasil de acordo com as características e diferenças de localização (GUERRA, 2018). São eles:

- Vinhos Tropicais: Vale do Sub-Médio São Francisco/PE-BA; Chapada Diamantina/BA e Sul de Minas/MG;
- Vinhos de Outono: Planalto Catarinense/SC; Planalto de Palmas/SC; e Campos de Cima da Serra/RS;
- Vinhos de Mosaico: zona montanhosa de transição entre o Planalto dos Campos de Cima da Serra e a Depressão Central/RS;
- Vinhos Continentais: Rio Grande do Sul, próximo às fronteiras com o Uruguai e Argentina, principalmente a Serra do Sudeste e da Campanha Gaúcha/RS.

A partir do ano de 1998, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Uva e Vinho), passou a realizar estudos e projetos de pesquisa sobre a produção deste tipo de vinho. Isto possibilitou a criação de um banco de dados sobre a vitivinicultura no país, em especial na região da Serra Gaúcha, que já possuía a atividade consolidada e de forte impacto econômico e social.

Uma das maneiras de valorizar o produto nacional em relação a concorrência externa, parte também da criação de eventos nesta escala. Um exemplo é a criação do “Dia Nacional do Vinho”, que foi um projeto de lei do ano de 2008, institucionalmente oficializado em 2017, ocorrendo no primeiro domingo do mês de junho. A iniciativa de criação do evento teve como objetivo inicial a divulgação da produção na região sul do país, mas posteriormente

passou a ser comemorado nos demais estados produtores, como São Paulo e Minas Gerais.

Vinhos finos em Andradás

Como destacado anteriormente, a região do Sul de Minas Gerais é fortemente reconhecida pela produção de vinho, apesar de ser uma localidade pouco explorada para esta atividade. Entretanto, a história de mais de um século na produção de vinhos em Andradás se caracteriza pelas variedades de uvas americanas, como a *Jacques*.

O primeiro registro em Andradás acerca da produção de vinhos com uvas da espécie *Vitis vinífera* é datada da década de 1960, na vinícola Caves Restelo, atualmente fechada em decorrência da crise produtiva. Desta forma, este tipo de vinho só voltou a ser produzido no município ao final dos anos 1990 e início dos anos 2000.

A introdução da produção de uvas finas foi possibilitada através de estudos realizados pela Epamig, localizada no município de Caldas/MG. A empresa foi responsável pela implantação da técnica da *colheita de inverno* (também nomeada de *ciclo de outono*, *dupla poda*, ou *poda invertida*), que permite a produção de qualidade deste tipo de uva:

O principal interesse desta técnica reside no fato de que o período de maturação das uvas no ciclo de outono oferece condições climáticas mais favoráveis à obtenção de uvas de qualidade para vinificação, notadamente pela escassez de chuvas e amplitude térmica entre dia e noite. Por outro lado, a intensidade pluviométrica incidente no verão, e antes do ciclo de produção, possibilita, através de um bom acúmulo de água no solo, a expressão de um novo ciclo vegetativo e produtivo sem o emprego da irrigação, o que pode ser bastante vantajoso, em termos de redução dos custos de instalação do vinhedo. (AMORIM; FAVERO; REGINA. 2005, p.330).

Por conseguinte, a produção de Andradás é característica dos *Vinhos Finos Tropicais*, principalmente *Tempranillo*, *Syrah* e

Sauvignon Blanc em maior quantidade. Existe também uma variedade de vinhos licorosos e diversos tipos de espumantes como os *Moscatéis*.

No atual momento produtivo, quatro das oito vinícolas locais se dedicam à produção de vinhos finos. Em maior quantidade de litros, a Vinícola Campino, que produz em torno de 400 mil litros de vinhos finos por ano. Esta produção se iniciou de forma experimental em 2001 e atualmente é o principal foco de expansão da propriedade. Isso se dá, também, por conta do aumento do interesse do consumidor em vinhos de qualidade, incentivando o desenvolvimento de rotas de turismo direcionadas ao conhecimento da produção e elaboração do vinho. É importante ressaltar que para alcançar este volume, 90% da produção de uvas *Vitis vinífera* são feitas na própria propriedade, com o intuito de ser um vinho característico de Andradas.

Imagem 5. Parreiras da Vinícola Campino e Casa Geraldo



Fonte: imagem disponível nas mídias sociais da vinícola.

<https://andradas.portaldacidade.com/>. Acesso em 21 de fevereiro de 2021

A segunda vinícola a produzir vinhos finos é a Stella Valentino. Esta se iniciou diretamente com a produção de uvas

100% viníferas, a partir da iniciativa do proprietário - que é engenheiro agrônomo -, em realizar um teste de viabilidade deste tipo de uva na sua propriedade. Contudo a produção teve início no ano de 2002, sendo que a abertura do estabelecimento e venda oficial do produto ocorreu em 2017. A realização da experimentação antes da abertura foi com o intuito de preparar as terras e possibilitar a adaptação das videiras, alcançando, assim, uvas e vinhos em seu mais elevado nível de qualidade.

Imagem 6. Parreiras da propriedade da Vinícola Stella Valentino



Fonte: acervo da autora. . <https://andradas.portaldacidade.com/>.

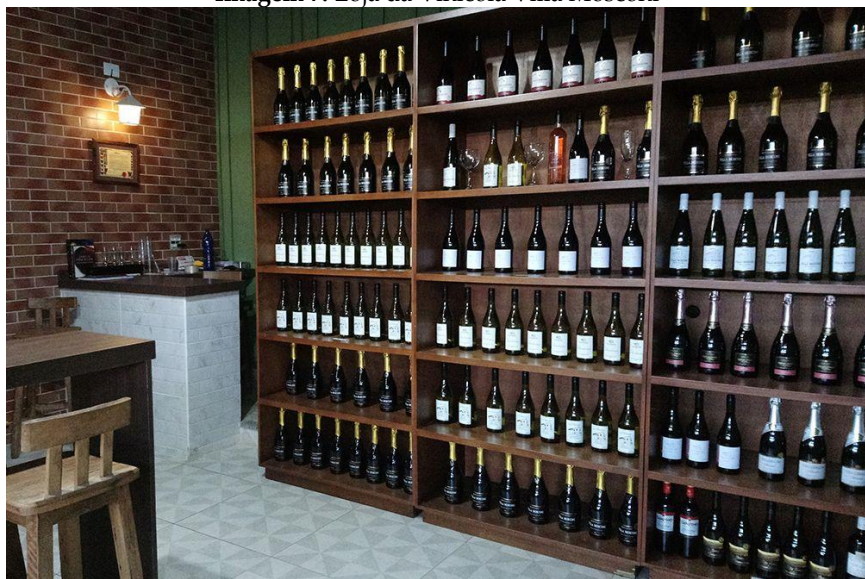
Acesso em 21 de fevereiro de 2021

Por conseguinte, a comercialização do vinho em 2017 se caracteriza com uvas produzidas 100% em Andradas. De acordo com o proprietário, um dos motivos para concentrar a produção em escala local se deu com o intuito de preservar as características que o ambiente proporciona para a produção da uva e do vinho. Entretanto, a construção da adega na propriedade ainda se encontra em andamento, fazendo com que a elaboração do vinho seja realizada na Epamig em Caldas /MG, com a supervisão do proprietário. Por fim, a

produção ainda se encontra em fase experimental, e não existem dados quantitativos acerca do volume produzido.

Outrossim, a Vinícola Villa Mosconi também produz apenas vinhos finos, com algumas variedades de *Vitis vinífera*. A plantação das uvas se localiza em uma propriedade no município de Andradadas, entretanto, a vinificação também ocorre na Epamig, assim como no caso da Stella Velentino. Além disso, o estabelecimento comercial se localiza no município vizinho, Poços de Caldas/MG.

Imagem 7. Loja da Vinícola Villa Mosconi



Fonte: imagem disponível nas mídias sociais da vinícola.

Por fim, há uma situação que se diferencia das demais vinícolas produtoras deste tipo de vinho. A Vinícola Marcon, em 2017 iniciou a comercialização de vinhos finos, em decorrência da demanda dos clientes. Porém, o que ocorria de maneira expressiva era a compra e revenda destes produtos do Estado do Rio Grande do Sul, por conta da produção própria se encontrar em fase inicial, produzindo apenas 5 mil litros de vinho deste tipo, de acordo com o responsável entrevistado.

Imagens 8 e 9. Adega e loja da Vinícola Marcon



Fonte: imagens disponíveis no Portal da Cidade de Andradadas. .
<https://andradadas.portaldacidade.com/>. Acesso em 21 de fevereiro de 2021

Em síntese, a produção de vinhos finos das vinícolas apresentadas já são de significativa importância para o desenvolvimento da atividade. Com a expansão da produção de café no início e decorrer do século XX e XXI, a produção de uva e vinho passou a ser abandonada, com muitas famílias deixando de investir na plantação e conservação de novas videiras.

Por fim, a produção de vinhos finos resgata o reconhecimento da vitivinicultura em Andradadas que passa por uma reestruturação produtiva, ganhando cada vez mais espaço em âmbito nacional e internacional. Um exemplo disso é o caso de diversas premiações recebidas pelas adegas locais em concursos como a Prova Brasil de Vinhos e *Wine of Brazil Awards 2020*, ou *Decanter Word Wine Awards* e *International Wine Challend*.

Vinhos finos como forma de inovação e desenvolvimento local

A partir dos aspectos abordados nos tópicos anteriores, nota-se que ainda existem vinícolas que não aderiram as novas técnicas de plantação e fabricação de vinhos finos. Estes produtores declaram reconhecer a importância da implantação da mesma, principalmente pelo reconhecimento e demanda pelo produto.

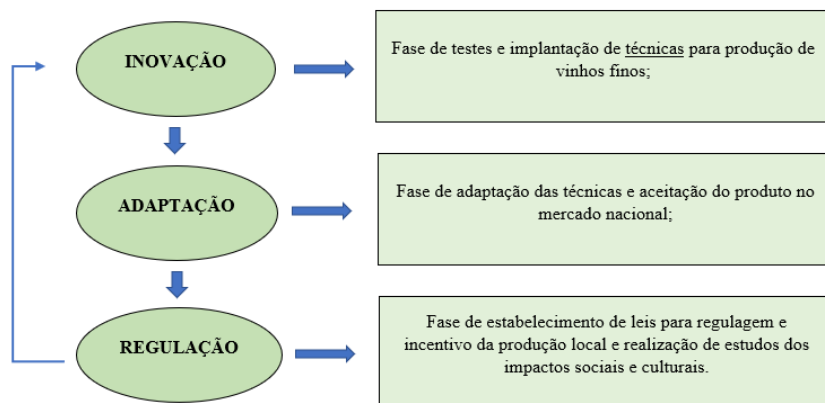
Entretanto, há uma dificuldade para os pequenos produtores em relação ao investimento. A implantação de parreiras de *Vitis viníferas* demoram em média 3 anos para se formar e dar frutos (que

são em menor volume, se comparadas com as espécies de uvas americanas), se caracterizando como um investimento a longo prazo. Além disso, o processo de envelhecimento do vinho em barris antes de ser comercializado, é bem mais demorado. Estes aspectos tornam-se decisivos nos casos de pequenos produtores, os quais não disponibilizam de um alto nível de capital para investimento, o que consiste na insegurança e instabilidade de manutenção da atividade nos moldes tradicionais.

Contudo, a produção de vinhos finos se encontra ainda em processo de desenvolvimento local, buscando a consolidação. Apesar das dificuldades, diversos proprietários declaram interesse e planos de implantação e expansão de acordo com a demanda, buscando também não serem apagadas pelas vinícolas maiores e manterem suas atividades.

À vista disso, para compreendermos o processo de desenvolvimento da produção de vinhos finos em Andradadas, podemos levar em consideração três condições básicas: a inovação, a adaptação e a regulação. Essas condições são entendidas como fases de um processo que estão conectadas entre si e em constante dinâmica, se alterando de acordo com a necessidade de resolução de alguma problemática. Aplicaremos então este processo para a produção de vinhos finos em Andradadas, como demonstra o esquema a seguir:

Esquema 01. Fases de desenvolvimento da produção de vinhos finos em Andradadas/MG.



Fonte: elaborado pela autora com base em Benko & Pecqueur (2001).

Fase de inovação: é o primeiro período do processo. Ocorreu por volta do final dos anos 1990, e iniciou-se com o teste de viabilidade produtiva de uvas *Vitis viníferas*, realizado pela Embrapa o que consequentemente possibilitou o processo de implantação da colheita de inverno.

Este momento foi marcado pela utilização dos recursos naturais (clima, umidade, precipitação, etc.), que antes não eram considerados e se tornam fatores em atividade. Ou seja, a inovação dos produtos partiu da necessidade de manutenção da atividade no mercado, utilizou de recursos disponíveis especificamente na localidade e possibilitou a produção dos *vinhos tropicais*, característicos da região.

Fase de adaptação: atual fase de desenvolvimento produtivo dos vinhos finos em Andradadas. Isto se dá pelo fato de já ser comprovado que as condições de clima e relevo são propícias ao desenvolvimento da planta em solo local, além do interesse dos produtores em introduzir a técnica da dupla poda.

Assim, a produção se encontra em crescimento e em fase de criação de organizações que coordenem a mesma. A aceitação do produto pelo mercado nacional e premiações internacionais são características desta fase.

Fase de regulação: possivelmente a próxima fase da produção local, onde são previstos alguns movimentos para criação e intervenção de órgãos especializados. Seriam estes os responsáveis pelo estabelecimento de leis que regulam e incentivam a produção local, partindo do que se tem necessidade na fase anterior.

O estabelecimento de órgãos capazes de proteger a atividade são de extrema importância e decisivos para incentivar os pequenos produtores a iniciarem a mesma, evitando o fechamento de estabelecimentos geradores de emprego.

Portanto, ao analisar como o mesmo processo ocorreu em outras regiões do país, principalmente na região sul, é possível realizar uma previsão em âmbito local. Desta forma, se espera a iniciativa pública desenvolva de estudos aprofundados sobre o tema e que abranjam a discussão sobre os impactos sociais e culturais, positivos e/ou negativos na vida dos cidadãos, além da especialização técnica que permita o avanço produtivo.

O desenvolvimento da produção de vinhos finos ocorre ao mesmo passo em que outras atividades são agregadas ao meio, como é o caso do enoturismo. Por isso, é necessário que os responsáveis pela regulação busquem maneiras de incentivar o crescimento da atividade, com o fim de agregar produtos e serviços a serem oferecidos, criando uma rede de atividades complementares que são geradoras de renda e que possam servir como uma forma de valorização das diversas produções locais, tais como: doces, cafés, queijos e bolachas.

De acordo com estudos realizados por Valduga (2008), o início da produção de vinhos finos no Rio Grande do Sul, foi um fator primordial para possibilidade de implantação do enoturismo. Por isso, consideramos estas atividades como complementares já que a criação dos primeiros roteiros de enoturismo se deram em decorrência de uma produção diferenciada. Ademais, grande parte da divulgação e comercialização do produto ocorre de forma natural, através do enoturismo e do “boca a boca”.

Enoturismo

Após a Segunda Guerra Mundial, com a busca de uma melhoria do bem-estar social, iniciam-se ao redor do mundo algumas atividades turísticas. Dentre estas, se incluíam as visitas culturais em caves (adeegas que ficam nos porões de algumas propriedades) e adeegas.

Os países do continente europeu foram os primeiros e mais tradicionais na produção de vinho mundial. Por isso, também são os mais antigos a apresentarem roteiros de *enoturismo* (turismo do vinho). A arquitetura característica da região do Mediterrâneo é outro diferencial que possui potencial de atração ao turista, sendo uma forma de valorização do patrimônio histórico e remete às culturas antigas.

Em suma, o turismo do vinho engloba principalmente visita às adeegas, o conhecimento das etapas da produção e se relaciona com outras formas de turismo, como o sustentável, de patrimônio cultural e gastronômico. Em outras palavras, o enoturismo pode ser definido como um conjunto de serviços e produtos associados às empresas produtoras de vinho. Pode abranger museus, hotéis e restaurantes, além de outras prestabilidades que se relacionam com a estadia do turista. Tal perspectiva de análise ocasiona determinadas especializações dentro do território, que estão em constante desenvolvimento.

Desta forma, o enoturismo possibilita a agregação, ou seja, a combinação de outras atividades. Por exemplo: a produção de queijos e doces no Sul de Minas Gerais se relaciona de forma harmônica com o consumo do vinho, passando a ser mais um atrativo ao turista, o que proporciona a valorização e o desenvolvimento dos produtores rurais, dozeiros, queijarias e laticinosas locais.

Ademais, existem também alguns destinos de enoturismo que oferecem serviços de lazer não necessariamente tendo relação direta com o consumo do vinho. As atividades diferenciadas são capazes de assegurar uma melhor experiência ao turista, que muitas vezes é responsável por parte da divulgação do destino,

tanto pela qualidade dos vinhos consumidos, quanto pelo tratamento que recebeu.

As festas relacionadas com a produção (Festa do Vinho, em Andradás; e Festa da Uva, em Caldas) também são de fundamental importância para divulgação da atividade, possibilitando a circulação de pessoas de diversos lugares e podendo ser determinante para a expansão do reconhecimento do produto. As festas que celebram a produção de vinho têm por característica enaltecer a cultura típica de determinada localidade, o que também reflete na memória afetiva durante o consumo da bebida. Feiras e exposições agroindustriais são responsáveis pela divulgação de novas tecnologias que permitem o aprimoramento da vitivinicultura e difundem conhecimentos diversos acerca das possibilidades estruturais para o recebimento dos turistas.

As primeiras rotas do vinho no Brasil passaram a se fortalecer a partir da década de 1970, assim como na maioria dos países do Novo Mundo. Por conta do intenso processo de globalização nesta época, as trocas de produtos pelo comércio internacional, assim como bens, serviços e informações, possibilitou que se criassem roteiros de enoturismo nas mais diversas regiões vitivinícolas mundiais, muito parecidos com os encontrados na Europa.

A primeira região brasileira a ser certificada como um destino para enoturismo (atualmente um dos principais da América) foi o Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha. O início desta atividade na região coincide com o momento em que as famílias produtoras de vinho passaram a investir na produção de *vinhos finos*, atraindo muitos turistas interessados em um produto de qualidade. Por isso, a produção de vinhos finos e o enoturismo no Brasil são entendidos como atividades complementares e que datam de épocas muito próximas.

Imagem 10. Spa do vinho em Bento Gonçalves (RS)



Fonte: : disponível no site Viagens e Caminhos.

<https://www.viagensecaminhos.com/>. Acesso em 21 de março de 2021

As vinícolas que iniciaram a produção e comercialização de vinhos finos eram as mais tradicionais, caracterizadas também por uma arquitetura antiga, atraindo o interesse de turistas que buscavam conhecer mais da cultura e história por traz do produto. Em virtude disso, o enoturismo brasileiro pode ser dividido em três fases, de acordo como Valduga (2008), que assim descreve:

Fase 1- Embrionária: ocorreu entre as décadas de 1930 e 1970, sendo o período de criação das primeiras exposições e feiras agroindustriais de escala local, assim como a realização da 1ª Festa da uva de Caxias do Sul;

Fase 2- Crescimento: entre os anos de 1970 e 1995, este foi o período de expansão das feiras e exposições agroindustriais, festas de alcance regional como a Festa da Uva, Fenavinho e Fenachamp, a organização de eventos que valorizam a cultura local como os jantares típicos nas cantinas familiares com visitação. Esta fase também é marcada pela criação da Associação de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos – Aprovale, com preocupações acerca da questão do turismo.

Fase 3- Consolidação: a partir do ano de 1995 até a atualidade, onde ocorrem as festas regionais, que atraem interesse em âmbito nacional, a estruturação de roteiros para enoturismo e preparação das vinícolas para os atendimentos. Período marcado pela criação de um calendário de eventos, capacitações profissionais, desenvolvimento de certificações e identificação dos produtos típicos de cada região vinícola. A criação da associação de produtores, preocupações ambientais e incentivo aos estudos e pesquisas na área.

Perspectivas para o desenvolvimento do enoturismo em Andradas

Em Andradas, o turismo relacionado ao consumo do vinho se iniciou de forma efetiva durante a 1ª Festa do Vinho, atraindo pessoas de toda região que se interessavam pelo produto. Com o aumento da produção e o reconhecimento nacional dos vinhos do município, outras atividades passaram a ganhar espaço, como a produção de queijos, doces e bolachas, sendo mais um atrativo. Entretanto, ainda não se falava em estruturas de turismo destinadas exclusivamente ao atendimento do público.

A criação da Expofica também é um exemplo de como ocorre a agregação de outras atividades e divulgação dos produtos e serviços. Esta foi criada com o objetivo de aproveitar o espaço de reconhecimento do vinho local para divulgar as demais empresas e indústrias do município.

Entretanto, com o processo de fechamento das vinícolas, houve também a desvalorização e perda do interesse público em investir na manutenção da produção. Apesar da Festa do Vinho ainda ocorrer anualmente, percebe-se que a tradição vinícola, o turismo e a cultura já não são mais prioridade e nem alvo de investimento, como demonstrou o Índice Mineiro de Responsabilidade Social (IMRS), ao final do tópico “A crise da vitivinicultura local”.

Como abordado anteriormente, a produção de vinhos finos se iniciou no final da década de 1990, com o intuito de inovar os produtos e impedir o fechamento dos últimos estabelecimentos. Esta foi a forma encontrada para atrair compradores e consequentemente turistas, que tinham interesse em realizar um passeio pelas vinícolas, criando assim os primeiros roteiros turísticos.

A Vinícola Campino, foi a primeira a iniciar este tipo de produção e por ser a maior produtora do município, também oferece um roteiro de enoturismo mais completo e procurado pelos visitantes. Há um restaurante na propriedade, parquinho para as crianças e se iniciam novas construções de estruturas, como a possibilidade de realização do arborismo.

O roteiro oferecido no início deste século era mais simples e se caracterizava como uma observação das estruturas da adega. Com o passar dos anos, se agregaram outros atributos, originando dois tipos de tour. O primeiro, o “Tour Prata”, destinado aos turistas que pretendem fazer a degustação de vinhos, visitar as parreiras e tirar fotos. A outra opção é o “*Tour Premium*”, sendo de valor mais elevado e com maior tempo de duração, destinado aos visitantes que se interessam no aprofundamento das questões do vinho, suas características sensoriais e degustativas. Na loja da propriedade ocorre também a venda de queijos, cafés doces e bolachas produzidas junto a produtores do município.

Em algumas épocas do ano a vinícola proporciona a possibilidade dos turistas realizarem passeios de balão, com uma visão panorâmica da vinícola. Este ponto se agrega a questão do potencial turístico paisagístico-cultural do município, considerando que a mesma se localiza aos pés da Serra da Mantiqueira com características visuais atraentes.

Imagem 11. Vinícola Campino e Casa Geraldo



Fonte: imagem disponível nas redes sociais da vinícola.

A Vinícola Stella Valentino também oferece um roteiro estruturado para atender os turistas, que são majoritariamente paulistas, vindos das regiões de Campinas/SP e da capital São Paulo/SP. Como foi apontado anteriormente, a adega da propriedade ainda se encontra em construção. Sendo assim, o tour se limita à visita nas parreiras e à antiga casa da família. Almoços mineiros e piqueniques temáticos ao ar livre também fazem parte da experiência.

Imagem 12. Antiga casa da família Stella Valentino



Fonte: imagem disponível nas redes sociais da vinícola.

Referências bibliográficas

- ANDRADAS. **Índice Mineiro de Responsabilidade Social**, 2017. Disponível em: <http://imrs.fjp.mg.gov.br/Perfil/PerfilMunicipal?id=80#CULT>. Acesso em: 20 de fevereiro de 2021.
- AMORIM, D. A.; FAVERO, A. C.; REGINA, M. A. – **Produção extemporânea da videira, cv. Syrah, nas condições do sul de Minas Gerais**. Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 27, n. 2, p. 327-331, ago., 2005.
- BENKO, G. & PECQUEUR, B. – **Os recursos de territórios e os territórios de recursos**. Geosul, v. 16, n.32, 2001.
- CHELOTTI, M. C. – **Patrimônio da uva e do vinho: residualidades e novas expressões da vitivinicultura no sul de Minas Gerais**. Relatório Final de pesquisa Pós-Doutoral - Instituto de Geociências/UFRGS. p. 84. 2019.
- ELIAS PASTOR, L. V. – **Paisage del viñedo: patrimonio e recurso**. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6, Nº2, págs. 137-158, 2008.
- GUERRA, C. C. – **Vinhos finos do Brasil: diversidade de regiões tipos e estilos de produtos**. Embrapa Uva e Vinho. Artigo de divulgação na mídia. Engarrafador Moderno, São Caetano do Sul, SP, v.26, n. 282, p 99, 2018.
- INÁCIO, Ana. I. – **O Enoturismo: da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural**. Actas do III Congresso de Estudos Rurais (III CER), Faro, Universidade do Algarve, 1-3. nov., 2007.
- PIRES, E. L. S., MÜLLER, G., VERDI, A.R. – **Instituições, territórios e desenvolvimento local: delineamento preliminar dos aspectos teóricos e morfológicos**. GEOGRAGIA, Rio Claro, v. 31, n. 3, p. 437-454, set./dez., 2006.
- ROSSI, Isabella Martineli. – **Dinâmicas territoriais e vitivinicultura no município de Andradas, Minas Gerais**. – Rio Claro: Trabalho de conclusão de curso (licenciatura – Geografia) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Instituto de Geociências e Ciências Exatas, 2021.

SATO, G. S. **Panorama da viticultura no Brasil**. Informações Econômicas, 2000.

SOUZA, R. L. – **Memória e história econômica: a indústria vinícola como local de memória e ressignificação para a História da imigração italiana em Andradas**. Anais do IX Seminário Nacional de Memória da UNICAMP, 2019.

VALDUGA, V. – **O Processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos – RS**. V Seminário ANPTUR. Universidade de Caxias do Sul, 2008.

“O espírito é variável como o vento,
Mais coerente é o corpo, e mais discreto...
Mudaste muita vez de pensamento,
Mas nunca de teu vinho predileto...”
Mário Quintana (1906-1994).

**VINHAS GERAIS:
TRADIÇÃO E MODERNIDADE NA
VITIVINICULTURA SUL MINEIRA**

Prof. Dr. Marcelo Cervo Chelotti
PPGEO-UFU/MG - UFSM/RS
E-mail: mcervochelotti@gmail.com

Introdução

A geografia do vinho no Brasil necessita reconhecer que há um considerável patrimônio vitivinícola para além dos territórios tradicionais do Rio Grande do Sul, ampliando horizontes para Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Minas Gerais, pois carecem ser salvaguardados e difundidos.

Existem expressões territoriais da vitivinicultura associadas às práticas tradicionais do saber fazer o vinho, ou seja, o vinho artesanal; bem como novas práticas associadas a processos modernos, como vinhos finos e espumantes, produzindo novos territórios da produção da uva e do fabrico do vinho. Ou seja,

estamos diante de diferentes expressões contemporâneas da vitivinicultura, principalmente no sul do estado de Minas Gerais.

Para Cavicchioli (2013) o vinho passou a ocupar um espaço bastante especial no rol do patrimônio cultural, sendo que uma das preocupações atuais reside na preservação deste patrimônio cultural do vinho. Acreditamos, que a divulgação e o acesso das pesquisas a um público leigo ou não acadêmico é um elemento essencial na preservação e valorização do patrimônio cultural do vinho, pois, na medida em que as pessoas o conhecem podem identificar-se com ele, compreendendo ser de interesse público a sua preservação.

Portanto, os municípios sul mineiros de Andradas e Caldas se apresentam enquanto excelente laboratório para discutirmos as expressões contemporâneas da vitivinicultura. Ao mesmo tempo que possuem uma secular tradição no cultivo da uva e do fabrico do vinho, também são palco de novas experiências na modernização da vitivinicultura no Brasil tropical. Portanto, tradição e modernidade comparecem lado a lado na vitivinicultura do sul mineira. Por um lado, é crescente as paisagens residuais de uma vitivinicultura tradicional, e por outro, é evidente uma vitivinicultura alicerçada em novos paradigmas técnico-científicos.

Panorama da vitivinicultura no Brasil

Em 2018 a área de produção vitivinícola no Brasil corresponde a 79,1 mil hectares. São mais de 1,1 mil vinícolas espalhadas pelo país, a maioria instalada em pequenas propriedades (média de 2 hectares de vinhedos por família), sendo o quinto maior produtor da bebida no Hemisfério Sul (IBRAVIN, 2018).

Ao desagregarmos os dados, observamos que de acordo com o PAM/IBGE (2015), o estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor brasileiro de uva com uma área de 49.739 hectares, seguido por São Paulo (7.803 ha), depois Pernambuco (6.814 ha), acompanhado por Santa Catarina (4.846 ha), posteriormente o Paraná com (4.465 ha), e Minas Gerais com (856 ha), como demonstra a tabela 1.

Tabela 1. Área cultivada com videiras, por estado, em hectares 1990, 2005 e 2015

ESTADOS	1990	2005	2015
BA	523	3.685	2.861
ES	19	36	148
GO	0	64	150
MG	702	936	856
PB	70	90	122
PR	2.747	5.603	4.465
PE	1139	4872	6.814
RS	40.039	42.450	49.739
SC	4.708	4.224	4.846
SP	8.789	10.906	7.803
BRASIL	58.764	73.326	78.026

Fonte: PAM/IBGE Org. Chelotti (2018)

O Rio Grande do Sul concentra em torno de 60% da área vitícola brasileira, o que demonstra sua especialização produtiva nessa atividade. No que se refere a produção de vinho, suco e derivados essa porcentagem ultrapassa os 90% de concentração no estado gaúcho. Assim, para Mello (2015) embora as estatísticas disponíveis sejam limitadas, é possível ter um panorama nacional usando os dados nacionais de área e produção de uvas do IBGE, e os de produção de vinhos, sucos e derivados do Rio Grande do Sul. Considerando que Rio Grande do Sul é responsável por cerca de 90% da produção nacional desses produtos, ao analisar seu desempenho ter-se-á uma boa aproximação da agroindústria vinícola do país.

Do total de produtos industrializados, 60% são vinhos de mesa e 21% sucos de uva, ambos elaborados a partir de uvas de origem americana, especialmente cultivares de *Vitis labrusca*, *Vitis bourquina* e híbridos interespecíficos diversos. Cerca de 10% são vinhos finos, elaborados com castas de *Vitis vinifera*; o restante (9%), dos produtos industrializados, é para outros derivados da uva e do vinho (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

O Rio Grande do Sul concentra a maior parte dos produtores de vinho colonial/artesanal, mas, segundo projeções, estima-se que

cerca de quatro mil famílias produzam e vendam sem registrar seu vinho no Brasil. A expectativa com a aprovação da Lei do Vinho Colonial¹, é que essa experiência possa guiar e facilitar a legalização dos agricultores, como um importante fator de renda, sustentabilidade e manutenção da tradição da elaboração de vinho (EMBRAPA, 2018).

No Sudeste, São Paulo configura-se enquanto um grande produtor de uvas de mesa. Mas existem experiências na produção de vinho, tanto comum no entorno de Jundiaí, e de vinhos finos na Serra da Mantiqueira. No Nordeste, o destaque é para o Vale do São Francisco, polarizado por Pernambuco e Bahia. A grande produção de uvas de mesa para a exportação, tem dividido espaços com a produção de vinhos e espumantes.

A viticultura é uma atividade tradicional em nove regiões brasileiras. Como zonas de viticultura temperada destacam-se as regiões da Fronteira, Serra do Sudeste e Serra Gaúcha, no estado do Rio Grande do Sul; a região do Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina; a região Sudeste de São Paulo e a região Sul de Minas Gerais. A região Norte do Paraná é tipicamente subtropical. As regiões Noroeste de São Paulo, Norte de Minas Gerais e Vale do Submédio São Francisco caracterizam-se como zonas tropicais. (BROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

Para fins de caracterização da vitivinicultura brasileira o IBRAVIN propôs vinte regiões. Mesmo possuindo uma caracterização genérica, ela nos auxilia no mapeamento da diversidade das regiões produtoras de uva e de vinho no país. No caso de Minas Gerais, é destacada a região sul com larga tradição, e o norte mineiro como região de expansão (Quadro 1).

¹ A Lei do Vinho Colonial (nº 12.959/2014) permite a venda em feiras, cooperativas ou na propriedade utilizando apenas o talão de produtor rural para emissão de notas, sem a necessidade de abrir uma empresa.

Quadro 1. Brasil: regiões produtoras de uvas conforme o IBRAVIN

Regiões produtoras conforme IBRAVIN		
RS	Serra Gaúcha	É a maior e mais importante região vinícola do Brasil, respondendo por cerca de 85% da produção nacional de vinhos. A Serra Gaúcha abrange hoje as quatro áreas de produção enológica certificadas do país: o Vale dos Vinhedos, foi pioneiro ao buscar a Denominação de Origem (DO) para seus rótulos.
	Campos de Cima da Serra	Por muito tempo, a região dos Campos de Cima da Serra ficou à sombra da Serra Gaúcha. A baixa temperatura e a incidência constante do vento foram transformadas em diferenciais, pois propiciam uma maturação mais longa e condições para que as uvas viníferas apresentem excelente sanidade.
	Serra do Sudeste	Descoberto na década de 1970, o potencial vitícola na Serra do Sudeste levou cerca de 30 anos para ganhar vulto. Foi a partir dos anos 2000, com a abertura de investimentos na região por parte de renomadas vinícolas da Serra Gaúcha, que o país voltou sua atenção para os vinhos elaborados com uvas de lá. Desde então, ela é apontada como uma das mais promissoras zonas produtoras brasileiras.
	Campanha	Abriga um dos maiores vinhedos do Brasil. Os dias longos, com grande período de luminosidade para as plantas, e a grande variação de temperatura entre o dia e a noite beneficiam o cultivo das videiras. As condições favoráveis são complementadas pelo solo, rico em granito e calcário.
	Região Central	Estima-se a existência de cerca de 130 hectares de vinhedos na região, basicamente cultivados com as variedades falsa Goethe e Bordô, aproximadamente 50% de cada. Todo o vinho produzido em Jaguari, cujo volume estimado varia de 700 mil a 1 milhão de litros/ano, é comercializado na região.
	Alto Uruguai	Zona produtora em processo de descobrimento Alto Uruguai testemunha um ciclo precoce de suas videiras, já a partir de janeiro. Com isso, evita a vindima durante o período de chuva, algo que sempre é celebrado quando se trata da produção de vinhos.
SC	Planalto Catarinense	A identidade dos vinhos desta região é moldada pela altitude. Zona produtiva mais alta do país, entre 900 e 1,4 mil metros acima do nível do mar, tem solo basáltico que confere complexidade a seus tintos, brancos e espumantes. No clima temperado e úmido, as temperaturas são bastante baixas, principalmente à noite.
	Litoral Sul	A vitivinicultura da região carbonífera, se consolidou a partir do cultivo da variedade de uva Goethe, com a qual é elaborado um vinho típico da região. Essa tipicidade rendeu à região o reconhecimento com Indicação de Procedência (IP) para os vinhos feitos com a variedade.
		A região é reconhecida pela tradição na produção de uvas e na elaboração/comercialização do vinho colonial e do suco de uva.

	Vale Rio Tijucas	A estrutura produtiva vitivinícola da região conta com aproximadamente 60ha de cultivares de <i>Vitis labrusca</i> .
PR	Grande Curitiba	Originada da colonização italiana, a estrutura da produção vinícola mantém-se elaborando vinhos e sucos de uva que são comercializados localmente, com apelo turístico ancorado na vitivinicultura e complementado pela gastronomia regional.
	Oeste do Paraná	Variedades tintas pouco exploradas em outras partes do Brasil, como Tempranillo, Sangiovese e Negro Amaro, vêm demonstrando ótima adaptação a esse novo terroir brasileiro.
	Norte do Paraná	Tradicionalmente predomina a produção de uvas finas de mesa, é verificada nos últimos anos uma diversificação da produção. No município de Maringá também são produzidos vinhos finos e vinhos de mesa, em pequena escala.
SP	Leste de São Paulo	O sistema de produção de uvas no Leste de São Paulo (São Roque, Jundiaí, Louveira, Vinhedo, Atibaia, etc.) ainda é o tradicional, seja para a produção de vinhos, seja para a produção de uvas de mesa. Nesta região, predomina a produção de uvas em pequenas propriedades que se utilizam da mão-de-obra familiar. Ainda existe nesta região um considerável número de pequenas vinícolas produtoras de vinhos artesanais. Como novidade, registra-se algumas novas iniciativas no sentido da produção de vinhos finos.
	Noroeste Paulista	A viticultura da Região Noroeste de São Paulo desenvolveu-se a partir da década de 1980, com base na produção de uvas finas de mesa, tendo como polo referencial o município de Jales. O clima da região apresenta uma estação seca, de abril a outubro, e uma estação chuvosa, de novembro a março. Não há frio hibernar suficiente para induzir à dormência prolongada da videira, o que possibilita a obtenção de duas colheitas/ano.
MG	Sul de Minas	A viticultura do sul mineiro consagrou-se como produtora de vinhos de mesa, elaborados com as variedades Bordô, localmente chamada de “Folha de Figo”, Jacquez e Niágara.
	Norte de Minas	A viticultura foi introduzida pela colônia japonesa. A colheita é feita no período de estiagem, entre os meses de julho e outubro. A uva é destinada ao mercado interno.
ES	Região Serrana	O suco de uva e a gastronomia, constituem os principais atrativos. A crescente venda direta aos turistas, associada às oportunidades de comercialização dos produtos estimulou a retomada da vitivinicultura.
GO	Santa Helena de Goiás	As principais iniciativas de empreendimentos vitivinícolas em Goiás estão nos municípios de Santa Helena de Goiás, Paraúna e Itaberaí. Os projetos implantados nestes três municípios como base o cultivo de uvas americanas e híbridas, com foco na produção de vinho de mesa e suco de uva.
MT	Nova Mutum	Introduzida como atividade comercial no final da década de 1990, quando descendentes de italianos que imigraram do Rio

		Grande do Sul implantaram parreirais das cultivares Niágara Rosada e Patrícia, para a produção de uvas de mesa.
BA PE	Vale do São Francisco	A capacidade produtiva das videiras é determinada pelo manejo, e não pelo clima, sempre seco e quente. Cada planta gera duas safras por ano. O solo, abastecido com água do rio São Francisco, apresenta grandes depósitos de sedimentos rochosos. O alto índice de insolação produz uvas com elevado nível de açúcar, resultando em vinhos bastante frutados.

Fonte: IBRAVIN, 2018. Org. Chelotti (2018).

Desde seu início até a década de 1960, a viticultura brasileira ficou restrita às Regiões Sul e Sudeste, mantendo as características de cultura de clima temperado, com ciclo vegetativo anual e período de repouso definido pela ocorrência das baixas temperaturas dos meses de inverno. A partir de então, o cultivo da uva Itália foi levado, com sucesso, para a região SemiÁrida do Vale do Submédio São Francisco, marcando o início da viticultura tropical no Brasil. (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

A viticultura tropical expandiu-se rapidamente, com a consolidação do polo do Norte do Paraná, na década de 1970, e dos polos do Noroeste de São Paulo e do Norte de Minas Gerais na década seguinte. A partir de 1990, surgiram diversos polos vitícolas, alguns voltados à produção de uvas para consumo *in natura*, outros direcionados à elaboração de vinho e suco. (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

De maneira geral observamos uma concentração da atividade vitícola nas regiões sudeste e sul. Estamos diante de um processo de desconcentração da produção, com significativa expansão para novas regiões vitivinícolas no Sul, mais especificadamente em direção à Campanha Gaúcha fronteira com o Uruguai. Mas, novos polos também surgiram nas últimas décadas no Brasil tropical, como no norte de Minas Gerais, em Pernambuco/Vale do São Francisco, em Goiás no Centro-Oeste.

No Brasil, a busca por novas regiões vitícolas que permitam um melhor amadurecimento das uvas tem sido uma constante, o que pode ser verificado pelas iniciativas de plantio de videiras em São Joaquim (SC), na região da Campanha (RS) e nas regiões áridas

e semiáridas do nordeste brasileiro. Entretanto, nas áreas produtoras tropicais, como o Vale do Submédio São Francisco, a falta de amplitude térmica limita o acúmulo dos polifenóis, e os vinhos tintos elaborados nessa região devem ser consumidos jovens devido à sua característica de leveza, estrutura fraca a média e desenvolvimento aromático médio. (TONIETTO; CARBONNEAU, 1999)

No próximo item apresentaremos o mapeamento da produção de uva em Minas Gerais, observando reorientação no deslocamento do padrão espacial vitícola, originalmente localizado no Sul, mas que nas últimas décadas expandiu-se para o norte mineiro.

Geografia da uva em Minas Gerais

A viticultura brasileira surge com a chegada dos colonizadores portugueses no século XVI, mas permanecendo como atividade doméstica até o final do século XIX, tornando-se uma atividade comercial a partir do início do século XX, por iniciativa dos imigrantes italianos estabelecidos no Sul do país, a partir de 1875. (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

Para vir a Minas a parreira, tinha, forçosamente, que partir de “uma base de operações” em território paulista. Foi o que se deu. Irradiando de São Paulo, a viticultura em Minas ganhou logo grande prosperidade. Assim é que, na região de Caldas as “labruscas” dominaram através da “Izabel” da “Yorke Madeira”; apelidada “Fôlha de Figo”; da “Concord”; da “martha”; da “Catawba” da “Union Village”; da Lindley e, mais tarde no século atual, da Niagara. (PREFEITURA DE CALDAS, 1968)

Portanto, a presença da viticultura no sul de Minas Gerais remonta o final do século XIX. De acordo com Pereira (1950) Antonio Ferreira do Nascimento, foi o iniciador da cultura da vinha, em Caldas. Adotava um sistema rudimentarmente primitivo, todo seu, tanto para a cultura da uva como para a elaboração do vinho. Posteriormente, lá pelo ano de 1882, o pároco Joaquim Ferreira D’Assumpção prosseguiu na obra do iniciador,

com pequenas melhoras na parte genealógica, oriundas dos conhecimentos práticos trazidos de Portugal.

A região do Sul de Minas Gerais situa-se a 21°S 40°W e altitude de 1.150 m. O clima caracteriza-se por precipitação média de 1.500 mm, temperatura média anual de 19° C e umidade relativa do ar de 75%. É tradicional no cultivo de uvas de origem americana (*Vitis labrusca* e *Vitis bourquina*), com área de produção estabilizada em torno de 350 ha. A latitude é compensada pela altitude, onde se pratica uma viticultura de clima temperado, com poda em julho e agosto e colheita em dezembro e janeiro. (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

No entanto, Minas Gerais ocupa a sexta posição, com aproximadamente 1.000 hectares de vinhedos, mas não podemos desconsiderar sua secular tradição no cultivo da uva e no fabrico do vinho, em especial no sul do estado, concentrado historicamente nos municípios de Andradas e Caldas. Mas, nos últimos anos ocorreu uma significativa expansão no cultivo de uvas para o norte do estado, principalmente no perímetro irrigado do rio São Francisco. (Tabela 2)

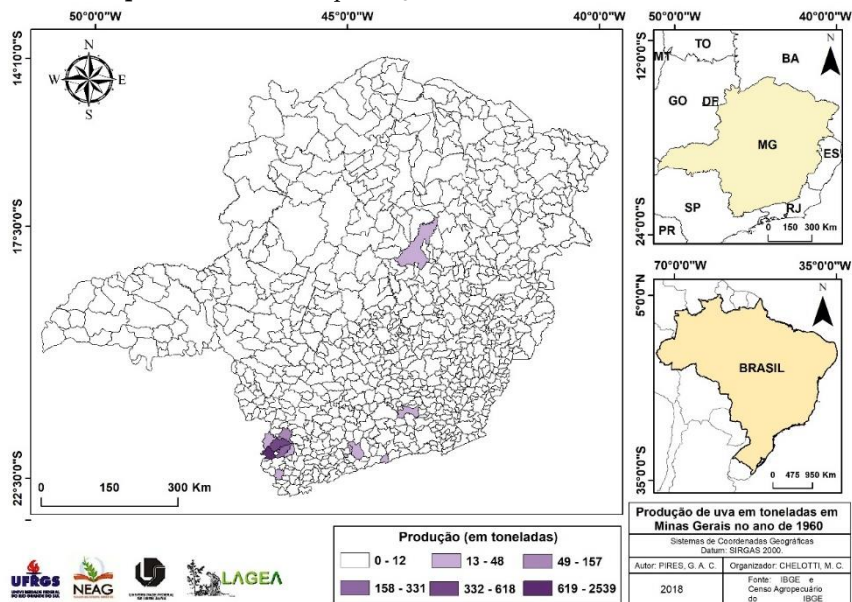
Tabela 2. Área cultivada com videiras, por municípios mineiros, em hectares

Município	1990	2005	2015
Andradas	185	120	90
Caldas	100	137	130
Cordislândia	0	0	15
Elói Mendes	0	0	20
Jaíba	0	5	52
Janaúba	0	15	18
João Pinheiro	0	0	6
Juatuba	0	12	14
Lagoa Grande	0	12	12
Lassance	0	79	80
Nova Porteirinha	0	16	32
Passa Tempo	0	0	6
Piedade do Rio Grande	0	0	8

Pirapora	180	283	90
Porteirinha	105	0	8
Pouso Alegre	4	11	12
São Gonçalo do Sapucaí	0	67	90
Três Corações	0	1	14
Três Pontas	0	0	5
Turmalina	2	0	5
Várzea da Palma	4	10	15
Minas Gerais	702	936	856

Fonte: PAM/IBGE Org. Chelotti, M. C. (2018).

Mapa 1. Minas Gerais: produção de uvas em toneladas em 1960



Podemos então considerar como tradicional território da uva e do vinho em Minas Gerais a região sul, principalmente o entorno de Andradas e Caldas. A partir dos dados agropecuários do IBGE disponíveis para o ano de 1960, evidencia-se a concentração da produção de uva no nessa área (Mapa 1).

Essa característica será mantida nas décadas de 1970 e 1980. A concentração da produção vitícola é mantida então até a década de 1980, quando ocorrer uma expansão de cultivo para outras regiões mineiras. Para Regina *et al* (2006) a viticultura mineira durante a década de 80, expandiu-se para regiões mais quentes, em especial para o Vale do Rio São Francisco, onde o manejo de poda, a irrigação e a quebra de dormência permitiram a produção de uvas para consumo *in natura* com interesse comercial, principalmente por conseguir o escalonamento da produção para períodos de escassez de oferta da fruta no mercado.

A viticultura tropical expandiu-se rapidamente, com a consolidação do polo do Norte do Paraná, na década de 70, e dos polos do Noroeste de São Paulo e do Norte de Minas Gerais na década seguinte. A partir de 1990, surgiram diversos polos vitícolas, alguns voltados à produção de uvas para consumo *in natura*, outros direcionados à elaboração de vinho e suco. (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

Tal expansão somente foi possível por meio do desenvolvimento de novas técnicas desenvolvidas pela EPAMIG, introduzindo novas cultivares, pois, a tradição do sul de mineiro era o cultivo de uvas americanas para a produção de vinhos de mesa.

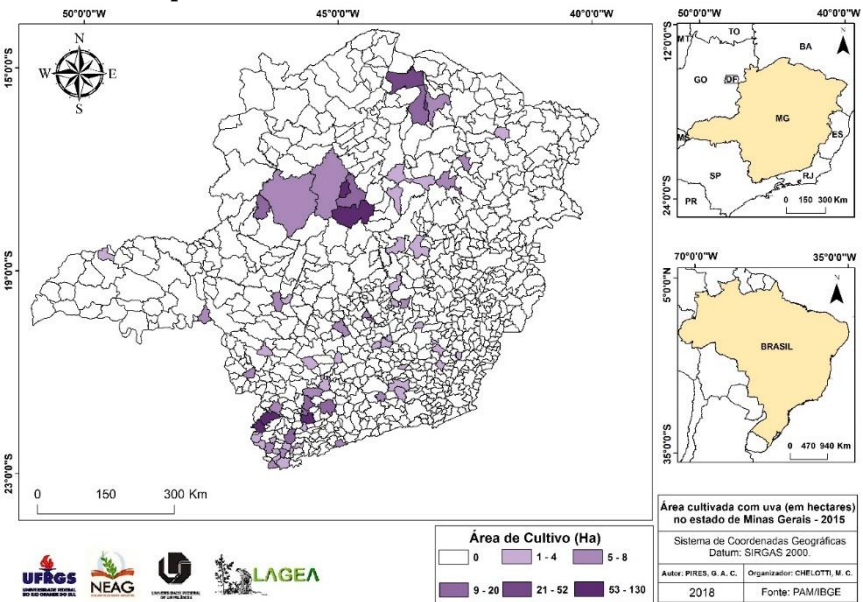
Dentre os polos tropicais podemos destacar 1) Noroeste SP; 2) Norte MG; 3) Vale do Submédio São Francisco. O polo Norte de Minas Gerais está às margens do Rio São Francisco, a 17º S, 44º W e a uma altitude média de 470 m. A quantidade média anual de chuvas é de aproximadamente 1.050 mm e a temperatura média anual é de 23º C. A área de vinhedos é de cerca de 500 ha, com produção totalmente voltada para o mercado de uva para consumo *in natura* (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006)

Os dados do IBGE para a década de 1990 já registram esse movimento espacial em direção ao norte mineiro, principalmente no vale do Rio São Francisco. Para Protas, Camargo e Mello (2006) a viticultura tropical, apesar de relativamente recente, alcançou significativa evolução tecnológica no Brasil. Da produção inicial de uva 'Itália', praticamente única opção até a década de 90, a

viticultura tropical brasileira ingressou no século 21 com tecnologia para a produção de ‘Niágara rosada’, antes restrita ao Sul do País, para a produção de uvas finas (*Vitis vinifera*), visando à elaboração de vinhos de alta qualidade em regiões tropicais, para a produção de uvas lambruscas de alta qualidade, próprias para a elaboração de suco sob condições tropicais.

A expansão da viticultura em para o norte de Minas Gerais, principalmente para as áreas próximas ao rio São Francisco, faz parte de uma tendência nacional, ou seja, a expansão do cultivo da uva para regiões tropicais. A consolidação desse movimento de espraiamento da produção vitícola em Minas Gerais será realmente evidenciada nos dados do IBGE para o ano de 2015 (Mapa 2).

Mapa 2. Minas Gerais: área cultivada com uvas em 2015



Além da região sul com sua histórica tradição, outros polos se consolidaram como o entorno de Pirapora e de Jaíba. No entanto, faz-se necessário caracterizar melhor essa produção vitícola. Enquanto no Sul ocorre o predomínio de uvas destinadas ao fabrico

do vinho, no Norte a produção é destinada a uvas *in natura* cultivadas com alta tecnologia e irrigação.

Carvalho (2013) ao se referir as experiências sobre a produção de uvas para a elaboração de vinhos finos no Cerrado e Norte de Minas Gerais, destaca a utilização da técnica da dupla poda, em que a videiras são podadas em janeiro e março. Com isso, as uvas são colhidas no inverno, época em que as noites são frescas, os dias ensolarados, não há chuva e o solo permanece seco. Na colheita, as uvas estão em sanidade e maturação perfeitas, tendo fortes possibilidades de ótimos teores de açúcar e consequentemente a obtenção de *vinhos brasileiros de terroir*².

A partir do exposto evidenciamos uma mudança na geografia vitícola mineira, com uma forte territorialização no sul do estado no início do século XX, principalmente no eixo Andradas-Caldas. Os parreirais eram basicamente de uvas americanas destinadas à produção de vinhos de mesas. Essa situação será alterada em meados da década de 1990 com a modernização das técnicas de cultivo, principalmente para as regiões tropicais, possibilitando a expansão para o norte mineiro, em especial o vale do Rio São Francisco. Além de variedades de uvas de mesa, estão sendo desenvolvidos variedades para a produção de vinhos finos.

A secular tradição do cultivo da uva e do fabrico do vinho no sul mineiro é detentor de um considerável patrimônio vitivinícola. Os parreirais com elementos da paisagem estão associados a uma ruralidade típica de agricultura familiar em pequenas propriedades.

² *Terroir* é um conceito francês, segundo o qual um vinho é elaborado sob influência de fatores naturais (especificamente clima e solo), da tecnologia (especialmente, processos empregados na vinicultura e na vinificação) e de aspectos culturais.

O patrimônio vitivinícola no sul mineiro

Os aspectos patrimoniais e culturais da vinha e do vinho estão, de agora em diante, integrados à valorização das regiões vinícolas, em todo o mundo. A classificação de nove vinhedos, todos europeus, como patrimônio mundial da UNESCO no curso dos últimos quinze anos tem mostrado como o patrimônio do vinho, material e imaterial, constitui um vetor significativo de desenvolvimento econômico e turístico e, atualmente, muitas regiões preparam ou submetem suas candidaturas à Unesco (LUCCA FILHO *et al*, 2013).

Nesse contexto, em países do novo mundo (Argentina, África do Sul, Brasil e Chile) podemos observar a formação de uma identidade territorial associada ao cultivo da uva e do fabrico do vinho. No Brasil, em especial na Serra Gaúcha, o desenvolvimento da vitivinicultura se deu associada a migração italiana no século XIX. O cultivo da uva em pequenas propriedades familiares imprimiu na paisagem e fortes marcas identitárias, em que parreirais de uvas, cantinas e o vinho são marcas que estão impressas no território e que culturalmente transformaram-se em uma identidade territorial (DUARTE; FERNANDES, 2014).

Como mencionado anteriormente, não podemos negligenciar as experiências existentes em outras partes do território brasileiro. E é, nesse cenário, que se insere o sul mineiro tendo uma produção de vinho que remonta ao final do século XIX e início do XX.

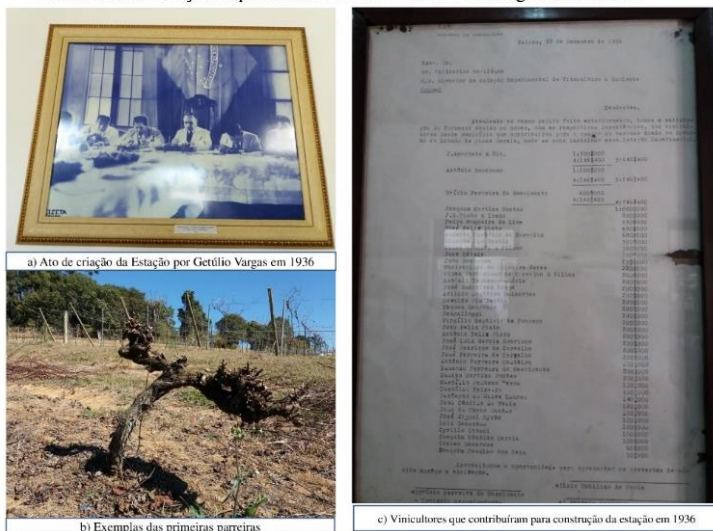
De antemão, destacamos alguns elementos que corroboram com a formação desse patrimônio vitivinícola, em especial em Andradas e Caldas: (a) A existência da Festa da Uva e Festa do Vinho que vem sendo realizadas desde a década 1950; (b) O papel histórico desempenhado pela EPAMIG/Caldas desde os anos 1930 na difusão de tecnologia vitivinícola; (c) O patrimônio material das antigas adegas; (d) O patrimônio imaterial contido nos modos de cultivar a uva e fabrico do vinho; (e) A paisagem vinícola; e (f) as novas experiências no cultivo e na fabricação do vinho que indicam uma atividade viva, e não em extinção.

53ª Festa do Vinho (julho 2018) - Andradas/MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Memórias da Estação experimental de Viticultura e Enologia/Caldas-MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Patrimônio material vitivinícola/Caldas-MG



a) Cooperativa Sociedade Vinícola de Caldas



b) Casa Fonseca Duarte/Quinta de Caldas



c) Palácio da Uva



d) Estação de Viticultura e Enologia

Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Paisagem vitícola (julho 2018) - Andradas/MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Os vinhedos como elementos que caracterizaram o mundo rural nos municípios de Caldas e Andradas já foram mais representativos. Essas marcas na paisagem tiveram seu auge até final da década de 1960 quando a vitivinicultura se configurava enquanto uma das principais atividades econômica. No entanto, é

notória sua decadência, principalmente o cultivo de uvas americanas para o fabrico de vinhos coloniais de mesa.

Para Bellini (1954), o tempo áureo da vitivinicultura fica explícito quando relata que anualmente nesta cidade, a já tradicional Festa e Exposição de Uvas, Vinhos e Derivados [...] Na época deste magno certame, Caldas vive dias alegres e festivos de sua história vinícola. Suas praças se abarrotam de carros dos mais variados tipos e o povo se acotovela nas praças durante toda semana, afim de ter o prazer de apreciar a exposição de mais de 400 qualidades variadas de uvas como também para saboreá-las.

Portanto estamos diante de um processo que podemos denominar de paisagens residuais da vitivinicultura nos municípios pesquisados. Foi muito notório durante a pesquisa de campo a presença de vinhedos e adegas abandonados. Em Caldas nos bairros rurais da Bocaina e Bom Retiro esse processo ficou muito explícito. Ainda são verificados pequenos vinhedos presentes na paisagem, como se observa a seguir.

Paisagem vitícola (julho 2018) – Bom Retiro/Caldas-MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Paisagem vitícola (julho 2018) - Bocaina/Caldas-MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

O elemento residual mais presente na paisagem de Caldas são vinhedos e vinícolas abandonados, ou seja, taperas do vinho. Taperas são lugares abandonados que povoam o imaginário da população do campo e testemunham um tempo que as relações com a terra estavam impregnadas de afetividade. Rompido os vínculos entre pessoas e lugares, resta a migração para a cidade ou a extinção da família redesenhando as paisagens desoladas das ruínas (DE DAVID, 2014).

As taperas do vinho são marcas concretas na paisagem e testemunhas de um tempo em que a vitivinicultura era principal atividade econômica, como fica evidenciado no informativo da prefeitura de Caldas. “Hoje cultiva-se, em Caldas cerca de 200 castas de uvas e, de 49 adegas existentes, o suco generoso dos parreirais, é complemento indispensável à boa mesa” (PREFEITURA DE CALDAS, 1968).

Taperas do vinho em Caldas/MG



a) Antiga Adega Serrano



b) Vinhedo abandonado - Pedra Branca



c) Antiga Adega Quinta Cachoeira



d) Antiga Vinícola Quinta de Caldas

Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

A vitivinicultura associada a produção artesanal de vinho de mesa é um patrimônio cultural. Mas uma nova vitivinicultura está em franco desenvolvimento a partir da produção de vinhos finos. É sobre as diferentes tipologias das adegas que abordaremos a seguir.

A vitivinicultura moderna industrial de Andradas

No início do século XX, a principal atividade agrícola em Andradas era a cafeicultura. No entanto, a presença de parreiras na paisagem também era observada, não como atividade principal, mas secundária, associada ao autoconsumo dos imigrantes italianos.

A produção artesanal do vinho nas cantinas locais passou a ser absorvida pelo mercado regional, formado principalmente por Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, tendo em vista os problemas com a distância em relação com o tradicional polo produtor da época que era a Serra Gaúcha. Do ponto de vista das técnicas de cultivo, do tipo de uva cultivada e modo de fazer o

vinho, eram poucas as diferenças entre os descendentes de italianos de Andradadas com os da Serra Gaúcha.

No entanto, na década de 1960 quando o governo gaúcho aplica uma política de incentivo a agricultura local, e a produção de uvas se amplia, por outro lado o estado de Minas não aplicou a mesma regra. Em Andradadas, sem o apoio da política mineiras as adegas se viram obrigadas a enfrentar as concorrentes sem as mesmas condições (BATISTA, 2016). O papel das políticas públicas é um grande diferencial para a consolidação da Serra Gaúcha enquanto produtora de vinho. O mesmo não ocorreu em Minas Gerais, pois essa atividade era marginal se comparada a importância da cafeicultura.

Em 2018 eram poucas adegas em funcionamento, como demonstra o quadro (Quadro 2). Excetuando a Casa Geraldo e Vinícola Villa Mosconi, as demais tem como principal característica a produção de vinhos de mesa.

Quadro 2. Andradadas (MG) - Adegas e vinícolas em atividade em 2018

Vinícolas	Caracterização
Adega Bertoli	Fundada em 1905 por Jácomo Bertoli. Seus descendentes, já na quarta geração, buscam conservar a tradição italiana de produzir vinhos. Algumas adaptações foram realizadas na vinícola para recebimento de turistas, contando com um funcionário para recebê-los em um tour pela adega, com informações sobre Andradadas, a fabricação dos vinhos, degustação e comercialização dos produtos.
Vinhos Beloto	A adega Beloto surgiu por volta de 1930, quando Fernando Beloto começou a fabricação de vinho. Atualmente o vinho é produzido uma vez por ano após o dia 20 de janeiro. A uva de maior qualidade é a Jaquett. Roteiro para visita na adega: moagem da uva, fermentação, armazenamento em tonéis de madeira, engarrafamento, degustação e comercialização.
Vinícola Basso	No ano de 1898 a Família Basso comprou uma propriedade de terras na cidade de Andradadas onde já existiam plantações de uvas. Em 1902, a família de imigrantes começa uma pequena produção de vinho, nos

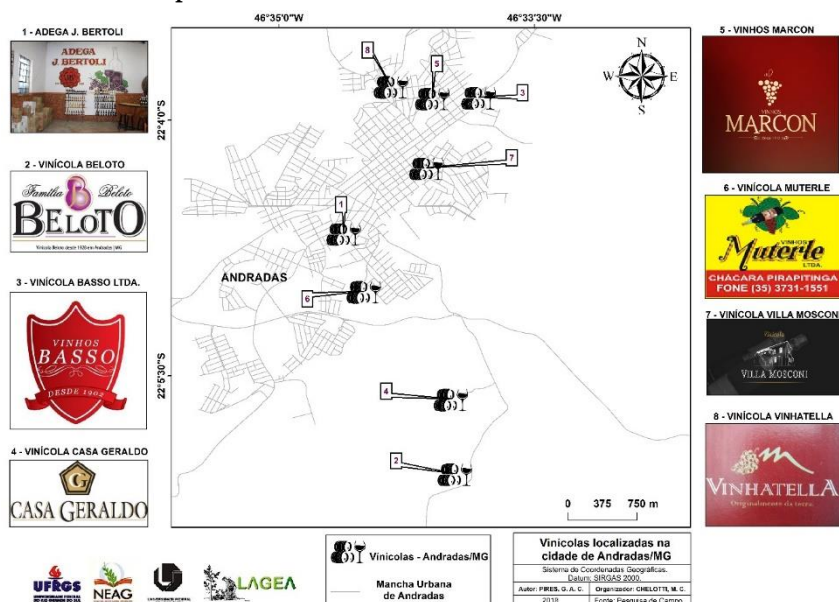
	moldes e tradição do bom vinho europeu. Já em 1958, passa a usar métodos mais aperfeiçoados para a moagem da uva, preservando a qualidade tradicional. Hoje, há mais de 100 anos desde a fundação, o Vinho Basso continua sendo produzido. A Chácara Lagoa Dourada é aberta à visitação de suas parreiras e adega, propiciando a degustação e comercialização dos vinhos produzidos.
Casa Geraldo	Localizada na Fazenda São Geraldo, zona rural de Andradas, a Vinícola Campino � uma das mais recentes, fundada em 1968. Em busca da modernização e melhoria do atendimento aos turistas, foi construído o Complexo Turístico Enogastron�mico Casa Geraldo. O local abriga a vinícola que é aberta � visitação, o restaurante, a loja e um auditório. A vinícola LC Marcon � responsável pelos Vinhos Campino (Mesa) e Casa Geraldo (finos).
Vinhos Marcon	A Associação Vinícola Marcon foi fundada em 1912. A produção e moagem da uva é realizada na Chácara Lagoa Dourada. Na vinícola podem-se ver os processos de filtra��m, armazenamento e engarrafamento das bebidas. No ano de 2006 a família Marcon inaugurou sua Enoteca onde há a degustação e comercialização dos vinhos.
Vinícola Mutterle	A Adega Mutterle é a história e a tradição de uma família, de imigrantes italianos que fizeram do Brasil a sua pátria. Toda a história da família, hoje em sua terceira geração, está ligada à produção de vinho, cujas mudas foram trazidas da Itália pelos próprios imigrantes. A história da Adega Mutterle � antiga. Inicia em 1918, quando José Mutterle chegou da Itália e iniciou sua produção de uva e vinho, a partir de então família deu continuidade � produção. É aberta a visitação de suas parreiras e adega, propiciando a degustação e comercialização dos vinhos ali produzidos.
Vinícola Stella	A família Stella vinda do interior paulista, chega em Andradas em 1910 para cultivar café, e planta seus primeiros parreirais para fins de autoconsumo. O cultivo inicial concentrava-se na uva Jacques e Folha de figo. O projeto da atual adega � de 2002, e centra-se numa vitivinicultura moderna com videiras específicas para fabricação de vinhos finos. Possui um acervo de mais de 100 variedades de viníferas em teste no campo.

Vinícola Villa Mosconi	Inserida dentro de uma perspectiva moderna de vitivinicultura, dedica-se exclusivamente para a produção de espumantes.
-------------------------------	--

Fonte: Prefeitura municipal de Andradas/MG (2018) e Pesquisa de Campo (Julho, 2018).

É evidente que a produção na atualidade não possui a efervescência dos anos 1940 a 1970 do século passado, devido ao fechamento de muitas adegas, a produção de vinhos e congêneres ainda é uma das maiores fontes de divisas para a receita municipal, além de movimentar a economia local com serviços e empregos (SOUZA, 2018).

Mapa 3. Andradas/MG: vinícolas localizadas na cidade



Vitivinicultura artesanal em Caldas

De acordo com Inglez de Souza (1959) a viticultura em Caldas teve seu nascimento com a introdução da uva Isabel em 1860. Antes dessa casta americana, a viticultura era esporádica e relegada à condição de atividade de quintal, sendo introduzida pelos paulistas. Documentos indicam que o primeiro parreiral formado na região foi de Antonio Ferreira do Nascimento.

A videira adaptou-se muito bem no planalto da Pedra Branca, com sua altitude acima de mil metros, e com características de clima tropical de altitude, com invernos frios e secos, com temperaturas baixas e presença de geadas, e verões quentes e chuvosos. Para Pereira (1950), constatada a excelência do clima e solo, outros e outros se dedicaram à cultura da vinha. Na década de 1950 inúmeros vinhedos se estendiam a perde de vista, dando-nos a impressão de mares esmeraldinos, representativos da economia do município – a viticultura.

A viticultura transformou-se na principal atividade agrícola de Caldas, até então dedicada a pecuária. Tal transformação no uso da terra fica explícito já no idos de 1882, quando os irmãos Oliveira já cultivavam quinze mil pés, e fabricavam 50 pipas de vinho na localidade de Pedra Branca. (INGLEZ DE SOUZA, 1959).

A importância econômica da vitivinicultura em Caldas, fomentou na década de 1930 a fundação de uma cooperativa. De acordo com a Enciclopédia dos Municípios Brasileiros/IBGE, no ano de 1955 os 360 ha de uva eram responsáveis por 26% do valor da produção agropecuária. No entanto seus propósitos cooperativistas não progrediram, sendo mais tarde transformada em Sociedade Comercial, e posteriormente Sociedade Vinícola Caldas Ltda³.

³ Hoje (2018) a empresa não existe mais. Seu edifício localizado no centro da cidade, com destacada arquitetura, é utilizado por um restaurante denominado de “Vinícola”.

A consolidação do município de Caldas⁴ enquanto produtor de vinho, possibilitou em 1936 a instalação de uma Estação de Enologia por parte do Governo Federal, para realizar pesquisas com o objetivo de melhoramento da qualidade dos parreirais e consequentemente do vinho elaborado.

A Festa da uva (1951) como máxima expressão da vitivinicultura em Caldas também representou um marco, como destaca Bellini (1954): realiza-se anualmente nesta cidade, a já tradicional Festa e Exposição de Uvas, Vinhos e Derivados [...] Na época deste magno certame, Caldas vive dias alegres e festivos de sua história vinícola. Suas praças se abarrotam de carros dos mais variados tipos, e o povo se acotovela nas praças durante toda semana, afim de ter o prazer de apreciar a exposição de mais de 400 qualidades variadas de uvas como também para saboreá-las.

De acordo com os dados apresentados na Enciclopédia Brasileira dos Municípios de 1955 a viticultura era a principal atividade agrícola com geração de renda no município. A partir desse período vamos observar uma significativa decadência na área cultiva com uva, como indicam os dados do IBGE. Algumas adegas para sobrevirem nesse período passaram a comprar vinho a granel no Rio Grande do Sul, e apenas engarrafar em Caldas.

As décadas seguintes serão marcadas por uma drástica diminuição da atividade industrial ligado ao vinho. O fechamento das empresas representou a decadência de um modelo de vitivinicultura que não foi capaz de modernizar-se e incorporar tecnologia como sua semelhante no Rio Grande do Sul.

Portanto, as atuais adegas de Caldas são sobreviventes de um tempo não muito distanciado, quando o município vivia basicamente do cultivo da uva e da produção de vinhos⁵. Uma

⁴ No ano de 1938 o seu nome passou para Parreiras (Decreto Estadual n.88 de 1938). Mas no ano de 1948 retornou a nomenclatura de Caldas.

⁵ Como exemplo dessa fase apogeu, podemos destacar: Adega Santa Terezinha, Modas de Cana, Estação Experimental de Caldas, Jalisco, Quinta Antônio Generoso, Quinta Cachoeira, Quinta de Caldas, Quinta Flor de Caldas, Quinta Santo Antônio, Quinta São João, Quinta São José I, Quinta São José II, Quinta São

atividade em algum tempo lucrativa e incentivada tanto pelo governo quanto pela cooperativa, resiste hoje em dimensões precariamente artesanais. Esta enorme redução de atividade vinícola para o mercado não significa que vários sitiantes, cultivadores de uva em muito pequena escala, tenham abandonado o antigo costume de “fabricar” anualmente o vinho de consumo do grupo doméstico. (BRANDÃO, 1995)

Os escritos de Brandão (1995) embora sejam dos anos 1990, nos auxiliam na compreensão do discurso sobre a decadência da vitivinicultura tradicional no município de Caldas. Nos revela elementos de um processo que pode ser traduzido como resistência, ou melhor dizendo, em residualidades de uma antiga ruralidade.

O perfil dos vitivinicultores pesquisados é muito semelhante. Todos cultivam pelo menos um tipo de uva tinta e uma uva branca, mas com predominância da primeira por ser mais aceita pelos clientes. A comercialização ocorre quase exclusivamente na própria adega, com venda direta ao cliente. Outra parcela é destinada ao comércio local, como pequenos bares, mas na total informalidade.

As informações coletadas durante a pesquisa de campo, demonstram que a produção de vinho é de pequena escala, não ultrapassando os 15 mil litros/ano. Mais do que uma atividade econômica e que gera renda, a manutenção da vitivinicultura artesanal está alicerçada na tradição passada de geração em geração, ou seja, nos saberes e fazeres dos camponeses.

A vitivinicultura é mais uma das atividades produtivas desenvolvidas, como por exemplo a produção de leite, de hortaliças. Portanto, entendemos que a produção do vinho representa uma “poupança” para esses camponeses, pois é a possibilidade de entrada de alguma renda durante todo ano.

As construções das adegas são patrimônios vivos dessa vitivinicultura tradicional e artesanal. A presença de barris de madeira é frequente, embora observamos uma sutil substituição

por aqueles de aço inoxidável. O mesmo ocorre com outros utensílios utilizados na etapa de produção, que incorporaram alguma modernização, principalmente no que se refere a automatização do processo, agora com a necessidade de menos gente envolvida nos afazeres do vinho.

Cantina Balduci - Bom Retiro/Caldas-MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Mas, existem aquelas adegas em que o peso da tradição ainda é muito presente no modo de fazer o vinho. A modernização do processo produtivo não é observada, e seus proprietários fazem questão de negá-la. O discurso está pautado no verdadeiro sabor do vinho da Mantiqueira, do vinho forte, e não do vinho aguado. O cliente sair com a língua marcada com a cor do seu vinho, é a prova da sua qualidade, pureza e tradição.

A tradição não está apenas presente na materialidade do processo, que pode ser observado nos objetos contidos no interior da adega. A memória é acionada a todo momento, e o saudosismo de um tempo áureo da vitivinicultura caldense é evocada. Cada

objeto tem uma temporalidade, uma história, uma memória, portanto constituiu-se em patrimônio vivo.

Podemos citar o exemplo de uma centenária enrolhadeira manual e de madeira, que veio de Portugal para Caldas, e que vem passando de geração em geração. O atual “dono” está com ela há dezoito anos, e tem a missão de ser seu guardião. Como ele mesmo mencionou no dia da entrega dessa enrolhadeira, seu antigo dono assim disse *“não te dou, não te vendo, te empresto e não venho buscar”*. É a partir desse tipo de relações de vizinhança e reciprocidade que essa vitivinicultura tradicional se mantém no sul de minas, pois existem esses “guardiões do vinho”.

Cantina Alfredo - Bocaina/Caldas-MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Dentro desse processo de residualidades da vitivinicultura em Caldas, existem outras formas de manutenção da tradição do cultivo da uva e do fabrico do vinho. Esse é o caso de um grupo de amigos que adquiriram uma antiga adega depois do falecimento de seu proprietário, conhecido produtor de vinho no bairro Bom

Retiro. Trata-se de um projeto coletivo que visa ressignificar a tradicional maneira de produzir vinho, incorporando princípios agroecológicos e mutirão de trabalho.

Cantina Terra Generosa – Bom Retiro/Caldas-MG



Fonte: Chelotti, M.C. (2018)

Nesse primeiro quatro anos, dedicaram-se principalmente a reformar o parreiral de mais de oitenta anos deixado pelo seu antigo proprietário, buscando orientações nas antigas anotações deixadas em um caderno. No entanto, a experiência para a transição agroecológica tem sido permeada de desafios e incertezas. Ao retirarem os insumos químicos, o parreiral declinou sua produção de dois mil litros de vinho, para 100 litros na safra de 2018.

Como vimos, muitos são os desafios para a manutenção da vitivinicultura artesanal em Caldas. Mas, durante a pesquisa de campo, ficou evidente a importância atribuída a aprovação da Lei do Vinho Colonial para assegurar a continuidade dessa produção, principalmente nas localidades do Bom Retiro e Bocaina. Vários

foram os relatos sobre o desamparo jurídico em que viviam esses produtores artesanais.

No caso em tela, verificamos que nem todos os vitivinicultores do Bom Retiro e Bocaina fazem uso dessas normativas. Durante as entrevistas percebemos que todos possuíam conhecimento sobre a lei, mas em função da baixa escala de produção, preferem permanecer naquilo que podemos denominar de circuito informal de produção.

Existe um crescente movimento de valorização dos saberes e fazeres associado ao vinho artesanal/colonial na Serra Gaúcha. A articulação entre instituições como Emater, Emater, IFRS e prefeitura de Bento Gonçalves possibilitou o “Projeto de Resgate e Valorização do Vinho Colonial” que tem por objetivo preservar a identidade e a maneira tradicional da produção do vinho, além de valorizar e incentivar a melhoria dos produtos. A maior visibilidade do projeto ocorre com a realização do Festival Nacional do Vinho Colonial⁶.

No município de Caldas existe um movimento nesse sentido, que visa valorizar a produção artesanal e tradicional de uva, onde anualmente ocorre uma premiação dos melhores viticultores, evento esse realizado pela Associação dos moradores dos bairros Bom Retiro, Bocaina, Lagoa e Pedra Branca, em parceria com a Prefeitura Municipal, Epamig e Emater.

Em 2018, trinta produtores de uvas dos bairros rurais Bom retiro, Bocaina, Lagoa e Pedra Branca foram premiados pela condução nos parreirais e qualidade da uva produzida. “A viticultura em Caldas já foi a fonte principal de renda no município e nós temos ainda os descendentes dos primeiros produtores trabalhando. Os viticultores de Caldas têm parreiras de pequeno porte e a maior parte da uva colhida, chamada de “folha de figo” é

⁶ Em 2018 em sua 5ª edição, o festival teve como objetivo fomentar e difundir a produção da agroindústria familiar relacionada à produção do vinho colonial, bem como celebrar as tradições culturais italianas. O evento realizado por 33 famílias, de Faria Lemos, Vale dos Vinhedos e Tuiuty e aconteceu nos meses de agosto, setembro e outubro.

vendida para produtores de vinhos da região. Esses agricultores mesclam o plantio de uvas com a produção de leite (PREFEITURA DE CALDAS, 2018).

Tipologias das cantinas e vinícolas

Genericamente identificamos na pesquisa de campo, três grandes grupos: 1) Agricultores familiares/camponeses (apenas a família envolvida no cultivo da uva e produção do vinho, podendo contar com trocas de dias de serviços, mutirão, etc); 2) Institucional (EPAMIG enquanto incubadora vinhos finos, o papel do Estado); e 3) Empresarial (São empresas familiares, estão na gestão das empresas, mas contratam mão de obra para o processo produtivo, possuem relações de trabalho assalariado).

Após analisarmos com maiores detalhes os dados de campo, subdividimos nas seguintes tipologias:

1) *Adega Auto-consumo*: pela centenária tradição em produzir vinho, várias famílias produzem seu próprio vinho. É comum na paisagem principalmente em Pocinhos do Rio Verde, Bairro Bom Retiro, e Bairro Bocaina a presença de parreirais na paisagem rural. Isso não significa que por vezes não possam vender algum litro de vinho, mas essa não é uma preocupação.

2) *Adega Artesanal* (sem rótulo): adegas que produzem o vinho a partir das próprias uvas. Mas em função da fiscalização da vigilância sanitária e MAPA optaram por diminuir a produção, e fazer a comercialização na própria propriedade. Chamam seu vinho de artesanal para diferenciar do Colonial. Na prática sua única diferença está na não rotulagem e declaração da DAP.

3) *Adega Artesanal* (com rótulo e DAP): adegas que produzem o vinho a partir das próprias uvas. Com a Lei do Vinho Colonial estão respaldadas juridicamente, rotulam seus vinhos com nome e DAP. Além da comercialização na própria propriedade, é possível encontrar seus vinhos no mercado local, seja em bares ou nas feiras.

4) *Vinícola Institucional* (EPAMIG): possui o objetivo de difundir novas tecnologias para a vitivinicultura. Tem notável

prestígio, pois atua desde 1936, sendo uma referência nacional, principalmente no que tange a produção do vinho de inverno. Produz seu próprio vinho, e presta serviço enquanto incubadora para uma série de novos produtores de uvas finas do sul de Minas Gerais e interior de São Paulo.

5) *Vinícola tradicional* (Basso, Muterle): vinícolas com forte tradição familiar. Dedicam-se a produzir exclusivamente vinhos de mesa. O processo industrial está em processo de transição do tradicional e o moderno.

6) *Vinícola Moderna* (Casa Geraldo, Vinícola Marcon): vinícolas com tradição familiar. Modernizaram seu processo industrial com presença de tanques de inox e envelhecimento em madeira de carvalho. Produção em larga escala, tem uma variedade de produtos, desde vinhos, espumantes e sucos. Além dos seus próprios parreirais, compram uvas de outras regiões (Rio Grande do Sul e Chile)

7) *Vinícola Boutique* (Stella e Villa Mosconi): Existe uma tradição familiar em cultivar uva e fazer vinho. Cultivo de uvas finas para vinhos e espumantes. Aposta no nicho de mercado especializado. Produzindo em pequena escala. Não possuem vinícola própria, sendo vinificado pela EPAMIG.

Entendemos que as tipologias não estão fechadas ou concluídas, assim, merecendo maior aprofundamento e análise. Nosso esforço em apresentar tais tipologias teve como intuito demonstrar a diversidade de situações presentes no sul de Minas, ou seja, como se apresentam as diferentes expressões da vitivinicultura encontradas no sul mineiro.

Vinhos de *terroir* de inverno da Serra da Mantiqueira

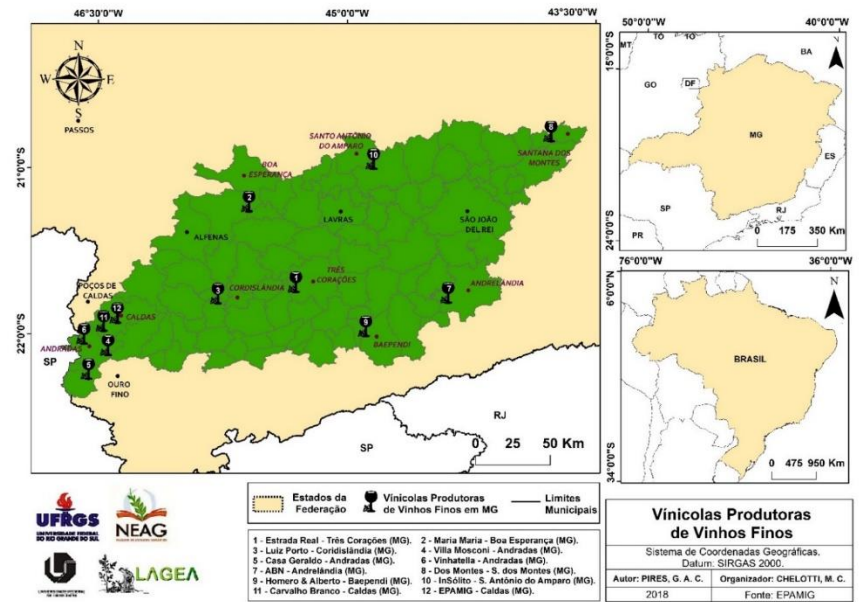
O papel desempenhado pela pesquisa, na busca de novas técnicas e tecnologias para a vitivinicultura em regiões tropicais, tem uma grande centralidade nesse processo, uma vez que estamos diante de um novo paradigma para a produção de vinhos finos. O papel institucional exercido pela EPAMIG é o exemplo mais

evidente da importância de geração de novos conhecimentos adequados as distintas realidades geográficas.

O padrão vigente de produção de vinhos finos torna-se incompatível com a realidade tropical, e daí a importância de reconhecermos que estamos diante de uma *nova geografia dos vinhos finos* no Brasil e no mundo. Esse movimento está muito explícito nos discursos dessas novas vinícolas

Toda discussão supracitada refere-se ao forte movimento de modernização, expansão e profissionalização na produção de vinhos finos na Serra da Mantiqueira, em especial no sul de Minas Gerais. A nova vitivinicultura mineira se materializa e expressa territorialmente com mais de uma dezena de vinícolas, como demonstra o mapa 4.

Mapa 4. Minas Gerais: vinícolas produtoras de vinhos finos



A vinícola⁷ da Epamig exerce um papel importante enquanto incubadora dessas novas experiências. Com capacidade total de processar 80 mil litros de vinho por ano, oferece toda infraestrutura de recebimento, processamento, e armazenamento para os vitivinicultores que se enquadram em três critérios fundamentais: (a) que possuam inovação técnica; (b) produzam a própria uva; (c) que esteja em município de interesse da empres. Destacamos ainda que a atuação da vinícola experimental da Epamig não se restringe ao território mineiro, pois expande-se para toda região sudeste, incubando por exemplo vinícolas do interior de São Paulo.

Uma das principais características dessas novas vinícolas é sua localização no tradicional território cafeeiro mineiro, ou seja, na Serra da Mantiqueira, utilizando-se da premissa “terra que produz café também produz vinho”. Como mencionamos anteriormente, isso graças ao desenvolvimento da técnica da dupla poda ou poda invertida da Epamig. Assim, com condições ambientais adequadas, ou seja, boa amplitude térmica e período seco na colheita tem têm possibilitado produzir vinhos finos.

A área em hectares dedicadas aos vinhedos são relativamente pequenas, variando de 5 até 15 hectares. Os proprietários dessas vinícolas possuem outras fontes de renda, muitos com tradição cafeeira e empresários de outros ramos, mas que em função de uma paixão ou por serem apreciadores de vinho resolveram investir no setor.

Com objetivo de dar visibilidade aos vinhos produzidos a partir de vinhedos em que é aplicada a técnica da dupla poda, algumas vinícolas têm apresentado seus rótulos em concursos nacionais e internacionais. Essa estratégia é bastante difundida nos sites das referidas vinícolas para demonstrar o padrão de qualidade de seus vinhos de inverno. A partir dessa iniciativa observamos que nos últimos anos, muitos vinhos produzidos na Serra da

⁷ A Epamig também registra o vinho junto ao Ministério da Agricultura, e detém o registro provisoriamente até que o vitivinicultor tenha condições de montar a sua própria vinícola.

Mantiqueira Mineira foram premiados⁸, servindo para difundir esse novo *terroir*.

Considerações finais

A centenária tradição em cultivar a uva, e realizar o processo de fabrico do vinho, produziram inegavelmente fortes traços identitários sobre o território sul mineiro, em especial nos municípios de Andradadas e Caldas, forjando um forte patrimônio cultural associado as expressões materiais e imateriais da vitivinicultura.

Nas últimas décadas a área vitícola diminuiu consideravelmente. A tradicional vitivinicultura não acompanhou o processo de modernização da atividade. Apresenta-se como uma atividade decadente, especificadamente formada pelas paisagens residuais da vitivinicultura, com considerável patrimônio material e imaterial.

No entanto, a vitivinicultura sul mineira está viva e em franca transformação. Pois existe um forte movimento dotado de novas tecnologias para o cultivo de uvas para produção de vinhos finos. Mas, evidencia-se que não se tratam dos mesmos sujeitos. Os novos vitivinicultores com caráter mais empresarial, não possuem laços históricos e identitários com o cultivo da uva e com o fabrico do vinho.

Portanto, assistimos no sul mineiro um movimento que combina tradição e modernidade. Em Caldas, por exemplo, existem vários produtores de vinho artesanal/colonial que resistem diante de todo esse processo em curso, com suas uvas rústicas e engarrafamento em garrações. O mesmo ocorre com o incentivo por parte do poder público municipal em reativar a tradicional Festa da Uva de Caldas, que ocorre desde o ano de 1951, com o lema o “Resgate de uma tradição”.

A modernidade se expressa na constante pesquisa científica em encontrar tecnologias capazes de produzirem bons vinhos

⁸ Para fins de exemplo, citamos o vinho ‘Maria Maria Bel Sauvignon Blanc’, safra de 2015, foi o vencedor da categoria bronze no concurso internacional, o Decanter World Wine Award 2017.

finos. O papel da Epamig enquanto difusora de tecnologia e conhecimento é central nesse processo. As novas vinícolas são incubadas por este órgão estatal, com isso recebendo todo respaldo para seu funcionamento, desde a seleção das videiras a serem plantadas, até a fase de elaboração e engarrafamento do vinho.

A viticultura contemporânea se expandiu territorialmente em todo estado de Minas Gerais. Há, portanto, uma nova geografia da uva e do vinho. Outrora concentrada quase que exclusivamente no sul mineiro, nos últimos anos a viticultura avançou significativamente para o norte mineiro, em especial para a região do rio São Francisco. O vinho produzido na Mantiqueira, batizado de vinho de inverno, se propõe apresentar um novo *terroir*, ou seja, combinando altitude, tropicalidade e novas técnicas de cultivo.

Minas Gerais amplia sua geografia dos alimentos, pois além de produzir bons cafés, cachaças e queijos, também adquire a condição de produtora de bons vinhos finos.

Agradecimentos

Ao Instituto de Geografia da UFU/MG pela liberação para realização do Pós-Doutorado em 2019 que possibilitou a realização da presente pesquisa. Ao Cepavin /Departamento de Geografia/UFRGS em especial, minha supervisora Profa. Dra. Rosa Maria Vieira Medeiros.

Referências bibliográficas

- BATISTA, Elias. **Vinho e política: momentos saborosos de grandes estadistas em Andradas**. São João da Boa Vista/SP: UNIFAE, 2012.
- BELLINI, Sebastião Sérgio. **Focalizando Caldas – a terra da uva e da estação hidromineral**. Caldas/MG, 1954.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Vinho amargo: resistência, tradição e modernidade entre sitiante produtores de uva e vinho no sul de Minas Gerais**. Relatório projeto HOSANA, UNICAMP, 1995.

CAVICCIOLI, Marina Regis. Desafios e perspectivas na preservação do patrimônio cultural do vinho. **ANAIS... Colóquio internacional "Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento**. Florianópolis/SC, 03 a 05 de dezembro de 2013. p. 26

CARVALHO, Rogério D. **Vinho & prazer**: apreciação de vinhos com...um sexto sentido. Rio de Janeiro: Mauad X, 2013

COSGROVE, Denis. **A geografia está em toda parte**: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: ROSENDAHL, z.; CORRÊA, R. L (Org.) Geografia cultural: uma analogia. Volume I. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2012. p. 219-237

DE DAVID, Cesar **"O campo se fez tapera..." as paisagens do abandono no espaço rural sul-rio-grandense**. In: PIMENTA, M.; FIGUEIREDO, L.C. (Org.) Lugares: patrimônio, memória e paisagens. Florianópolis: Editora UFSC, 2014. p. 75-92

DUARTE, Tiaraju S.; FERNANDES, Sibeli. (2014) Identidade territorial e o enoturismo: a imigração e o fabrico do vinho na colônia Maciel, Pelotas (RS)... **ANAIS... IX CITURDES, ECA/USP**

FALCADE, Ivanira. **A geografia da uva e do vinho no Brasil**: território, cultura e patrimônio. MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele. (Orgs.) A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território. Porto Alegre: IGEO - Instituto de Geociências, 2017. p. 103-123

FALCADE, Ivanira. As paisagens vitícolas e a identidade das indicações de procedência Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo. In: MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; FALCADE, Ivanira (Orgs.) **Expressões da re-territorialização no campo brasileiro**. Porto Alegre: Imprensa Livre, 2013, p. 257-281

FALCADE, Ivanira. Paisagens vitícolas brasileiras. **ANAIS X Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia**, 2005.

GUERRA, Celito G. et al. Vinhos tropicais: novo paradigma enológico e mercadológico. **EPAMIG - Informe Agropecuário**. Belo Horizonte, v. 27. n. 234, p.100-104, set/out. 2006.

IBGE. **Enciclopédia dos municípios brasileiros (XXIV volume)**. Rio de Janeiro, 1958.

INGLÊS DE SOUZA Vitivinicultura em Caldas, Minas Gerais. In: PIMENTA, Reynaldo de Oliveira. **O povoamento do planalto da Pedra Branca – Caldas e região**. Complemento: Colcha de Retalhos/ Marta Amato: São Paulo, 1998. p. 271-279

LISBÔA, Janine Basso; BRUCH, Kelly Lissandra (Org.) **Vinho colonial: um guia para formalização de agricultores familiares no Estado do Rio Grande do Sul**. Bento Gonçalves/RS: IBRAVIN: EMBRAPA; Porto Alegre :MAPA: SAPI: SDRPC: EMATER/RS: UFRGS, 2017.

LUCCA FILHO, Vinícius. Apresentação. **ANAIS... Colóquio internacional “Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento**. Florianópolis/SC, 03 a 05 de dezembro de 2013.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele (Orgs). **A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território**. Porto Alegre: IGEO/UFRGS, 2017.

MELLO, Loiva M. R. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2015**. Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2015 (Comunicado técnico 191)

KALIL, Thalassa. O vinho em Andradas (MG): sabor, paisagem, lugar, memória e perspectivas dos produtores. **Geograficidade**, v6, n.2. 2016

PEREIRA, José Augusto. **Caldas – cidade das uvas**. Caldas,1950 (mimeo)

PREFEITURA DE CALDAS. **Roteiro da Uva - Festa da uva**. Comissão de propaganda da Festa da Uva: Caldas, 1968

BROTAS, José Fernando da Silva; CAMARGOS, Umberto Almeida; MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Vitivinicultura brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes**. Epamig - Informe Agropecuário. Belo Horizonte, v. 27. n. 234, p.07-15, set/out. 2006.

REGINA, Murillo de Albuquerque *et al*. Novos polos vitícolas para produção de vinhos finos em Minas Gerais. **EPAMIG: Informe agropecuário**. Belo Horizonte, v. 27, n.234, set/out 2006.

RIBEIRO, Rafael Winter. (2007) **Paisagem cultural e patrimônio**. Rio de Janeiro: IPHAN/COPEDOC, 2007.

SOUZA, Ricardo Luiz de. **Zappa, trabalho e vinho (enxada, trabalho e vinho). Os imigrantes italianos e sua importância na vitivinicultura de Andradadas (1890-1954).** Casa da Andradadas/MG: Casa da Memória, 2018 (Mimeo)

SOMMERS, Brian J. **Geografia do vinho.** (Tradução Pamela Andrade). Osasco/SP: Novo Século Editora, 2010.

SOTRATTI, Marcelo A.; MARAFON, Glaucio J. **A pesquisa qualitativa nos estudos do patrimônio cultural em espaços rurais: desafios e possibilidades.** In: MARAFON, Glaucio J. et al (Orgs.) **Pesquisa qualitativa em Geografia: reflexões teóricas- conceituais e aplicações.** Rio de Janeiro: EDUERJ, 2013, p. 191-206

“O bom vinho é um camarada bondoso e de
confiança, quando tomado com sabedoria”
William Shakespeare (1564-1616).

EDUCAÇÃO PATRIMONIAL E VITIVINICULTURA EM ANDRADAS: MEMÓRIA, IDENTIDADE E POSSIBILIDADES DE PESQUISA

Prof.^a Dra. Cristiane Maria Magalhães
Ame Cultura/MG
cristmag@gmail.com

“Só me interessa o que não é meu”, escreveu Oswald de Andrade no Manifesto Antropofágico, em 1928. Nas ações de seleção e valoração do Patrimônio Cultural, elegemos o que é próprio da nossa cultura ou o que faz parte do universo do distinto, do outro? A resposta lógica imediata é afirmar que protegemos o que é “nosso” patrimônio, o que nos confere identidade, mas também aquilo é distinto dos demais, que não é vulgar.

Como se processa, porém, o reconhecimento do que é “nosso”? Quais os traços da nossa cultura nos distinguem de outra comunidade e que são julgados merecedores de ações de valoração e de salvaguarda patrimoniais?

Entendemos por identidade o patrimônio de símbolos e de significados, que envolve discursos e práticas que são capazes de dar legitimidade ao que denominamos de “pertencimento”, evocando a memória com um projeto de futuro (OLIVEIRA, 2008).

O pertencimento se baseia, muitas vezes, no que Benedict Anderson denominou de “comunidades imaginadas” (ANDERSON, 2008, p. 32). Para Anderson o conceito de nação se baseia numa comunidade política imaginada, que é ao mesmo tempo limitada e soberana, onde seus membros nunca conhecerão todos os outros membros, no entanto, internamente cada um dos indivíduos possui uma imagem da comunidade da qual participam. Nesse sentido, os indivíduos constroem mentalmente as fronteiras do que é seu, do que é do outro e do que os distingue enquanto comunidade.

Nas primeiras décadas do século XX, no Brasil, o movimento modernista intencionava buscar e dar a conhecer as nossas raízes nacionais com base no passado colonial e na cultura popular. Num país miscigenado e com cultura tão plural quanto a nossa, compreender de onde vinham nossas tradições culturais tornou-se uma missão para os modernistas, sob o argumento de se identificar a verdadeira “identidade cultural brasileira”. Nesse processo de identificação, o passado colonial foi revalorizado pelos intelectuais filiados à corrente modernista como raiz da nacionalidade e o Estado se investiu de aparato legal e institucional para que a nossa herança cultural fosse identificada e, assim, protegida (OLIVEIRA, 2008, pp. 9;182). Surgiam, em consonância a esse movimento, as instituições de proteção ao patrimônio cultural brasileiro.

Essa noção de patrimônio e de memória favoreceu nos seus recortes, proteção e valoração os bens da formação dos Estados Nacionais modernos na arquitetura, nas artes e também na escolha dos objetos — e dos discursos — que formariam os museus. Desde sua criação, em 1937, até a década de 1970, o atual Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) privilegiou a proteção patrimonial de bens, como obras de arte, o patrimônio natural, as edificações, os centros históricos e os monumentos de origem europeia ou que guardavam relações com o passado colonial e com o colonizador. Nesse rol, o patrimônio edificado, ou seja, igrejas, conventos, casas e centros históricos, recebeu atenção

e proteção especial do órgão federal de preservação do patrimônio nacional brasileiro (SALLES; FEITOSA; LACERDA, 2019).

É certo que as políticas públicas relacionadas ao Patrimônio Cultural acontecem a partir de ações inseridas no tempo e no espaço – o espaço físico, territorial, geográfico. Todas as ações patrimoniais são valorativas e se portam como construções ideológicas de seleção, de recorte e de reconhecimento. Como membros das “comunidades políticas imaginadas” construímos discursos de identidade e de tradição a partir dessa seleção e vamos criando, identificando e protegendo certas tradições culturais. Quando faço uma escolha por determinado viés cultural, necessariamente estou preterindo outros.

Antônio Arantes escreveu que valores diferenciados são atribuídos pelos grupos humanos a estruturas edificadas e também a elementos da natureza. Os valores ancoram suas visões do mundo, balizam seus territórios, faz materializar crenças ou testemunham fatos marcantes da memória coletiva (ARANTES, 2009, p. 11). Como é construído, então, valor para determinado bem cultural? A educação para o patrimônio é uma das possibilidades mais correntes.

A educação patrimonial é aqui entendida como processo sistemático e contínuo de “trabalho educacional centrado no patrimônio cultural como fonte primária de conhecimento e enriquecimento individual e coletivo. Significa tomar os objetos e expressões do patrimônio cultural como ponto de partida para a atividade pedagógica (MEDEIROS; SURYA, 2012, p. 299). Para Medeiros e Surya, a educação patrimonial pode ser um instrumento de “alfabetização cultural”.

Contudo, como essas temáticas da identidade, do patrimônio e da educação patrimonial se manifestam no contexto da vitivinicultura em Andradadas?

Em Andradadas, Sul de Minas Gerais, a imigração italiana e a produção de vinho de uva foram eleitas como traços identitários da comunidade local, notadamente a partir de meados do século XX, e se inseriram nos recortes patrimoniais de valoração e de proteção.

Historicamente, os imigrantes italianos começaram a chegar a Andradas após o fim do período escravocrata, por volta da década de 1890, para trabalhar prioritariamente nas lavouras de café. Contudo, ao se estabelecerem no município muitos ex-colonos se tornaram cafeicultores, adquirindo propriedades rurais e, também, estabelecimentos comerciais urbanos. Ricardo Souza escreveu que o Coronel José Francisco de Oliveira, fazendeiro e político local, iniciou o cultivo de uva para produção de vinho em Andradas, mas foram os italianos que “fizeram da vitivinicultura uma importante economia da região, expandindo-a em seus pequenos terrenos” (SOUZA, 2018).

Os imigrantes italianos, embora não representassem a maioria da população de Andradas, a partir das primeiras décadas do século XX começam a ser distinguidos do restante da população e são referenciados como trabalhadores e progressistas. A reputação positiva a respeito dos italianos, especialmente em detrimento ao trabalhador negro liberto, foi sendo construída ao longo do século XX, reforçada por discursos oficiais e pela imprensa. Com o processo acelerado de miscigenação, os italianos vão se integrando à comunidade andradense, antiga Vila do Caracol.

Ao mesmo tempo em que os italianos iam se amalgamando à comunidade, nas pequenas e grandes propriedades rurais a cultura da uva foi se tornando mais forte. Em 1903, o Almanak Laemmert, Administrativo, Mercantil e Industrial (RJ), faz referências à Vila do Caracol como “um município muito vinhateiro” (ALMANAK Laemmert, 1903). A adaptação do cultivo de uvas, especialmente do tipo Jacques, e a produção cada vez mais crescente de vinho, fez com que Andradas se destacasse como importante produtora de vinhos de uva em Minas Gerais.

Em meados do século XX, por volta das décadas de 1930 e 1960, a produção de vinho em Andradas representava mais da metade de todo o montante de vinho produzido em Minas Gerais e era o segundo maior polo brasileiro depois do Rio Grande do Sul. Nessa época, cerca de sessenta famílias produziam vinho no município, grande parte delas formadas por italianos e seus descendentes. Multinacionais se estabeleceram ali, tais como as

empresas portuguesas A. Izidro Gonsalves S.A. e Caves do Restelo, e as italianas Traudi e ALBA.

O movimento em torno da vitivinicultura e a importância socioeconômica da atividade em Andradas fez surgir, em 1954, a primeira Festa do Vinho de Andradas, com ocorrência anual. Nessa primeira edição do evento, o Governador do Estado de Minas Gerais à época, Juscelino Kubitschek, esteve presente reforçando a relevância simbólica da celebração não só para Andradas, mas para o Estado mineiro. O Governador premiou os produtores de vinhos campeões no primeiro concurso de vinhos realizado naquele ano.

Desde então, tanto a própria imigração italiana quanto a vitivinicultura foram se inserindo nas narrativas da identidade cultural de Andradas e a cidade passou a difundir sua imagem como “terra do vinho”, associada à imigração italiana. Na imagem a seguir, capa do Jornal “Folha Andradense” de 14 de maio de 1978, aparece a chamada: Visite Andradas Terra do Vinho.

Imagem 01. Capa do Jornal “Folha Andradense”, de 1979, com a chamada “Visite Andradas terra do vinho”.



Fonte: Disponível em: <<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=313394&pesq=%22sebasti%C3%A3o%20de%20jaguary%22&pagfis=23797>>

Nesse processo de reconhecimento da vitivinicultura como parte da identidade cultural do município, em 2006 foi fundado o Circolo Italiano em Andradas, que é uma associação de descendentes dos italianos que promovem pesquisas, eventos educacionais e gastronômicos para rememorar a imigração italiana no município. Em 2015, o imóvel pertencente à Adega A. Izidro Gonsalves S.A. – Cia. Piagentini de Bebidas e Alimentos, foi tombado e, em 2018, a Festa do Vinho de Andradas foi inscrita no

livro das Celebrações como Patrimônio Imaterial do município, pelo Decreto n. 1970, de 2018.

As duas chancelas legais dos bens culturais material e imaterial simbólicos da vitivinicultura como Patrimônio Cultural reforçou as narrativas identitárias em relação ao plantio da uva e a produção do vinho em Andradadas.

Reconhecendo que a educação patrimonial tem a capacidade de tecer laços de afeto entre a comunidade e as práticas culturais, ela se torna uma importante aliada junto aos marcos jurídicos patrimoniais e atua na conscientização para a preservação.

Em Andradadas, a educação patrimonial compreendida em sua forma mais ampla e não restrita aos meios formais de educação, propiciou um processo de aproximação da comunidade com o patrimônio da vitivinicultura, contribuindo para a formação de uma consciência coletiva em que os moradores se reconhecem integrantes de uma comunidade imaginada – a ideia de Andradadas como terra do vinho, com forte presença italiana.

Quando refletimos sobre a preservação do patrimônio cultural, ele nunca está dissociado da comunidade que o produziu e conduziu até o momento da preservação. A educação patrimonial atua no sentido de conscientizar o grupo social, ao mesmo tempo que recebe dele as informações necessárias para um processo ativo de conhecimento, apropriação e valoração do seu patrimônio cultural (MEDEIROS; SURYA, 2012, p. 299). Num processo contínuo e permanente de troca simbólica.

Retomando a frase inicial de Oswald de Andrade, ela reflete uma busca cultural por alteridade em meio ao multiculturalismo brasileiro. A construção de interesse cultural se faz nas práticas cotidianas do que é “nosso” e nos foi legado como herança cultural pelos antepassados. Dessa herança nos apropriamos a partir de narrativas construídas e vamos nos reconhecendo e formando uma consciência coletiva na relação com o “outro”. Compreender os processos esboçados nesse capítulo, de construção de narrativa, valoração e alteridade, são desafios permanentes do patrimônio cultural e da seleção e preservação de bens culturais.

Referências bibliográficas

ALMANAK LAEMMERT, **Administrativo, Mercantil e Industrial** (RJ), de 1903, disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=313394&pesq=sebastiCAodejaguary&pagfis=23797>. Acesso em abril de 2021.

ANDRADE, Oswald de. **Manifesto Antropofágico**. 1928. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/cdrom/oandrade/oandrade.pdf>. Acesso em abril de 2021.

ARANTES, Antônio Augusto. **Patrimônio cultural e cidade**. In: FORTUNA, Carlos; LEITE, Rogério Proença (Orgs.). **Plural de cidade: novos léxicos urbanos**. Coimbra: Edições Almedina, CES: 2009.

OLIVEIRA, Lúcia Lippi. **Cultura é patrimônio: um guia**. Rio de Janeiro: Editora da FGV, 2008.

MEDEIROS, Mércia Carréra; SURYA, Leandro. **A importância da educação patrimonial para a preservação do patrimônio**. In: CHUVA, Márcia; NOGUEIRA, Gilberto Ramos (Orgs.). Rio de Janeiro: FAPERJ, 2012.

SALLES, S. G. de; FEITOSA, S. F.; LACERDA, R. F. **Patrimônio cultural indígena: desafios para uma educação patrimonial decolonial**. *Roteiro*, v. 44, nº 2, 2019. Disponível em: <https://www.redalyc.org/jatsRepo/3519/3519622265012/html/index.html>. Acesso em: mar. 2021.

SOUZA, Ricardo. **Zappa, lavoro e vino (enxada, trabalho e vinho). Os imigrantes italianos e sua importância na vitivinicultura de Andradas**. Por Ricardo Luiz de Souza. Circolo de Andradas Italiano de Andradas. 2018. Disponível em: http://circoloitaliano diandradas.org/wp-content/uploads/2019/02/AP_RicardoLuizdeSouza-Zappa-Lavoro-e-Vino.pdf. Acesso em abril de 2021.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como descrito ao longo desta obra, percebe-se que vinho perpassa por boa parte da História da Humanidade. Seja do ponto de vista alimentar, econômico, social ou cultural, a bebida mistura-se com a consolidação de diferentes povos em uma simbiose irresistível. Da Ásia, continente onde o cultivo dos primeiros vinhedos e a fermentação da uva foi consolidada, esse saber espalhou-se por todo o Oriente Próximo e Mediterrâneo. No mundo grego e romano, o vinho adquire tamanha importância que se transmutou-se em seres divinos, com as figuras de Dioniso e Baco. A cultura clássica e a romanização espalharam o consumo do vinho por todo o continente europeu. Ao longo dos séculos, seu consumo continuou de vento em popa. E, com as grandes navegações do século XVI, chegou às Américas. Em Minas Gerais, em sua porção sul, as parreiras encontraram condições climáticas e ambientais favoráveis. Cresceram, multiplicaram e transformaram os municípios de Andradas e Caldas. Baco, no uso de seus poderes mágicos, fez o líquido sagrado fermentar em pequenas vinícolas familiares ao longo dos séculos XIX e XIX.

O vinho tem passado a ocupar um espaço bastante especial no rol do patrimônio cultural, sendo que uma das preocupações atuais reside na preservação deste patrimônio e de suas sociabilidades. Acreditamos que a divulgação e o acesso das pesquisas a um público leigo ou não acadêmico são elementos catalisadores na preservação e valorização do patrimônio cultural do vinho; pois, à medida em que as pessoas conhecem as memórias e histórias envolvidas na fabricação do vinho, podem melhor identificar-se com esse ou aquele bem cultural, estabelecendo estratégias para melhor compreendê-lo e preservá-lo. A partir do vinho, podemos construir várias visões acerca da História Regional, fazendo com que a microrregião possa ser inserida em um universo maior, ligado a micro-história à macro.

Pode-se inferir que existem diferentes expressões territoriais da vitivinicultura associadas às práticas tradicionais dos modos de saber fazer o vinho, ou seja, o vinho artesanal ou colonial, feito de uvas mais rústicas; bem como novas práticas associadas a processos modernos, como o fabrico de vinhos finos e espumantes, que têm sido produzidos em diferentes municípios da porção sul do Estado de Minas Gerais. Estamos diante de diferentes expressões contemporâneas da vitivinicultura, que tem ganhado novos impulsos com o crescimento do mercado ligado aos vinhos finos.

A produção de vinhos finos tem encontrado terreno fértil para expansão no território sul-mineiro. É importante salientar que tudo isso veio, graças ao desenvolvimento agrônomo da dupla poda ou poda invertida, técnica desenvolvido pela empresa técnica estadual Epamig. A partir da pesquisa acadêmica, extensão técnica e ciência na busca de novas técnicas e tecnologias para a vitivinicultura em regiões tropicais, verifica-se o crescimento de um novo paradigma produtivo. A Epamig possibilitou a aclimação e a colheita de inverno de espécimes viníferas como a Syrah, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc em realidades geográficas, ambientais e climáticas muito diferentes de seus locais de origem. Os vinhedos plantados na zona da Mantiqueira têm possibilitado a produção de vinhos finos de grande qualidade, agradando aos mais exigentes paladares e olfatos. Assim, uma profusão de uvas tem tomado conta do Sul de Minas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Seibel, Goeth, Tempranillo, Chardonay, Petit Manseng, entre outras. Todas adaptadas ao solo sul-mineiro com tecnologia, extensão e pesquisa mineira.

Ao mesmo tempo em que temos uma secular tradição no cultivo da uva e do fabrico do vinho – do tipo colonial -, também assistimos à emergência de novas experiências na modernização da vitivinicultura sul-mineira. Portanto, tradição e modernidade têm convivido lado a lado na construção e remodelação da vitivinicultura sul-mineira.

Nisso, pode inferir-se que o surgimento dessa “nova vitivinicultura” e a “redescoberta” da produção de vinho colonial, o

turismo do vinho tem ganhado nova forma e fôlego. Como a região do Sul de Minas encontra-se em uma área de transição entre as três principais capitais do país (São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte), a possibilidade de aproveitar esse potencial turístico é enorme. O turismo ligado à experiência do vinho engloba a visita às adegas, o conhecimento das etapas da produção, os seus modos de fazer. Além disso, esse turismo relaciona-se com outras formas de turismo, tais como: turismo ligado à natureza, turismo cultural e, em particular, o gastronômico. Essa atividade pode interligar centros culturais, pousadas, hotéis e restaurantes, possibilitando uma experiência única de viagem, com a imersão do visitante em todo o caldeirão cultural e patrimonial que o vinho traz em seu bojo. Além dessa imersão no “mundo do vinho”, o visitante poderá usufruir de outras possibilidades relacionadas a produtos típicos de cada região - artesanato, doces, quitandas (termo em Minas Gerais para guloseimas servidas em um tabuleiro), turismo natural e paisagístico- elementos tão caros ao visitante e do consumidor de vinhos. Por sua vez, tal perspectiva ocasiona novas experiências, promove ressignificações socioculturais e valoração de bens culturais.

Diante do exposto, a presente obra pretende apresentar ao grande público os aspectos ligados à produção de vinhos no Sul de Minas Gerais e seus mais diferentes nuances, com o fim de demonstrar como essa atividade econômica pode, de forma ímpar, mesclar experiências, produtos e serviços das mais variadas tipologias.

Os organizadores
Cláudio Umpierre Carlan;
Ricardo Luiz de Souza;
Pedro Paulo Abreu Funari.

POSFÁCIO
APRESENTAÇÃO:
UMA OBRA, UMA PROPOSTA DE FUTURO

José Remesal Rodríguez
Universidade de Barcelona

Creio, e aqui recorro à memória, que foi Élisée Reclús quem disse que “uma obra bela é aquela concebida em todos os seus detalhes”. Falar sobre o vinho requer assinalar detalhes múltiplos e impossíveis de mencionar em apenas um livro. Falar sobre o vinho em Andradadas é um quadro muito menor, de modo que é possível perfilar todos os seus detalhes. Por este marco, no entanto, os autores conseguiram criar uma janela pela qual se pode vislumbrar outros muitos aspectos, não apenas da cidade de Andradadas, mas da própria História do Brasil, das circunstâncias internacionais que promoveram a imigração europeia em época recente e do desejo atual de se integrar ao mercado internacional de vinhos de qualidade.

A História do vinho começa muito antes de o ser humano ter consciência de sua produção, com a adaptação de nossos estômagos para o aproveitamento do açúcar e do álcool da uva, fruto de uma planta, a videira, distribuída por grande parte de nosso planeta sob múltiplas variedades aclimatadas a seu entorno.

O vinho é um produto humano, nascido e desenvolvido, sem dúvida, por um de seus efeitos: a sensação de liberdade que permite momentos de maior integração social: *in vino veritas*, diziam os antigos. Um antigo ditado garante que apenas as crianças e os bêbados dizem a verdade. Os primeiros porque desconhecem as convenções sociais, os segundos porque as descumprem. Seu uso excessivo, para além do momentâneo elemento de liberdade admitido pelas sociedades, pode provocar situações de violência e confrontos que as sociedades procuram limitar e controlar,

deixando seu consumo demasiado restrito a festas e lugares determinados. Outro elemento que merece destaque é seu alto teor calórico, o que o converte, também, em um bom alimento.

Foi durante o Império Romano que o consumo de vinho se estendeu por todo o Mediterrâneo, inclusive em regiões, como a Europa central, onde era desconhecido. O cristianismo assumiu, com sua grande representação mística, a transubstanciação do pão e do vinho em corpo e sangue de Cristo. Pão e vinho são dois elementos-chave da alimentação mediterrânea. O terceiro elemento, o azeite, permaneceu como um símbolo da união na comunidade cristã, tanto no momento do batismo quanto no da morte.

Qualquer imigrante, ou colono, tenta reproduzir em sua nova terra as condições e costumes de seu lugar de origem. No Brasil, por exemplo, isto é patente nos lugares colonizados por alemães ou, como no caso de Andradadas, por italianos. Pela janela de Andradadas, um lugar distante da costa e dos grandes centros criados pelos portugueses, podemos entrever como, por influência das elites de São Paulo, se desenvolveram primeiramente os cafezais. Porém, sobretudo, podemos ver como uma mudança política de grande magnitude, como é o caso da abolição da escravidão, tornou necessária a criação de novas relações laborais e modificou radicalmente a vida neste lugar. Foi promovida a chegada de imigrantes europeus que, em princípio, trabalhavam como assalariados nos cafezais. A Itália, neste momento, sofria uma grave crise econômica que obrigou a emigração de muitos italianos. Em Andradadas, o grupo majoritário de imigrantes era proveniente da Itália, de regiões onde a produção vitivinícola era ancestral. A filosofia do imigrante parte sempre do mesmo princípio: aceitar as condições econômicas que lhes são oferecidas, mas sempre tentando melhorá-las. O sonho de todo trabalhador agrícola é conseguir se tornar o proprietário de algum pedaço de terra e nele reproduzir, se o clima e as condições edafológicas permitirem, os cultivos de seus lugares de origem.

No final do século XIX um português poderoso, o coronel José Francisco de Oliveira, a partir de cepas americanas, e introduzindo

cepas francesas, conseguiu produzir vinhos de certo renome. Assim, portanto, os imigrantes italianos que chegaram no final do século XIX já encontraram condições que lhes possibilitaram criar um sistema de produção para consumo próprio em pequenas propriedades que, mais tarde, permitiram que algumas famílias passassem a uma produção maior e dedicada à venda deste produto. A criação da Subestação de Enologia em Andradas, ainda na década de 1940, contribuiu de maneira decisiva para a evolução do cultivo, para a melhoria das técnicas e na criação de novas perspectivas, como a produção de vinhos finos e a integração dos processos produtivos dentro da valorização do patrimônio cultural por meio do enoturismo.

Este livro é um modelo daquilo que os historiadores consideram uma investigação microanalítica: estudar cuidadosamente um aspecto da vida social, neste caso a produção do vinho, e por meio deste compreender toda a evolução social, econômica e política de uma determinada região. Não apenas desta pequena comunidade, mas também do marco histórico geral onde essa mesma comunidade e desenvolve. Escolheram um tema de História recente, tão próxima que foi possível contar com fontes orais da primeira geração crescida na região, além de uma ampla informação arquivística e topográfica.

Não é a História de um passado remoto, com o qual poderíamos nos vincular de maneira mais ou menos mitológica, mas uma análise histórica da vida atual. Seus conhecimentos e análises servem de base para o desenvolvimento da vida econômica da região e para a tomada de consciência, por parte de seus habitantes, sobre o próprio patrimônio, material e imaterial, que define a vida em Andradas e sua região. É, em definitivo, uma proposta de futuro.

Trata-se de uma bela obra, como a definiria Reclus, pela qual pode-se parabenizar seus editores e autores.

Tradução de Filipe Noé Silva, Professor colaborador da Unicamp.
Revisão de Pedro Paulo A. Funari, Unicamp.

SOBRE AS AUTORAS E OS AUTORES

Carlos Eduardo Rovaron

É natural de Andradas/MG. Graduado em História pela Universidade de São Paulo (2005), mestre em História Econômica (2009) pela Universidade de São Paulo e Doutor em História Econômica pela mesma Universidade, em 2014. Obteve grande distinção de louvor nos trabalhos de Mestrado e Doutorado. Atualmente cursa graduação em Direito na Pontifícia Universidade Católica de Minas, *campus* Poços de Caldas/MG. Tem experiência na área de História, com ênfase em História Econômica e Regional do Brasil e nas transformações históricas ocorridas no Direito Real brasileiro ao longo do século XIX. É consultor técnico do *Circolo Italiano di Andradas/MG* e atuou como professor de ensino básico em diversas instituições de ensino. Trabalhou e trabalha principalmente nos seguintes temas de pesquisa: processo de ocupação da terra no Sul de Minas Gerais, demografia histórica, a transformação da terra em mercadoria após 1850 e a possibilidade do seu processo de valorização ligada ao sistema cartorário de registro de imóveis desenvolvido no século XIX, desenvolvimento do sistema registral imobiliário ligado a liberação geral da cobrança de juros em 1832 e as necessidades de segurança jurídica para as transações do crédito hipotecário em uma economia com pouco meio circulante e que funcionava a base de moeda escritural - estruturação de um mercado imobiliário ligado a esse sistema de registro cartorário, estudo de caso do funcionamento do sistema hipotecário de terras durante a segunda metade do século XIX (Sul de Minas Gerais), mercado imobiliário e mundo rural. Autor de inúmeros artigos referentes à história econômica do Sul de Minas.

Cláudio Umpierre Carlan

Rio-grandense de Cruz Alta, foi militar da ativa do Corpo de Fuzileiros Navais, da Marinha do Brasil, nos anos de 1986 a 1994, com especialização na Arma de Artilharia. Possui Graduação em História pela Universidade Veiga de Almeida/RJ (1995), Especialização em Arqueologia pela Universidade Estácio de Sá/RJ (1997), Mestrado em História Social (Antiga e Medieval) pela Universidade Federal Fluminense (2000) e Doutorado em História Cultural (Antiga e Medieval) pela Universidade Estadual de Campinas (2007), realizando estágio no exterior, Universidade de Barcelona/ESP, como bolsista da CAPES. Estágio Técnico-Científico como bolsista da Fundación Carolina, na Universidad Carlos III de Madrid/ESP (2010-2011). Pós-doutorado em Arqueologia e Pesquisador Colaborador do Nepam/LAP – Unicamp (2013-2016). Membro do conselho consultivo de várias revistas científicas e professor bolsista (PED) da Universidade Estadual de Campinas. Tem experiência na área de História, com ênfase em História Antiga e Medieval, Arqueologia Histórica, Patrimônio Histórico, Numismática, Museologia. Ministrou aulas em cursos de graduação e pós-graduação. Professor substituto de História da Ciência e Tecnologia na Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio), ministrando aulas no Departamento de História (Antiguidade Oriental) e no Departamento de Biblioteconomia (História da Ciência e Tecnologia) em 2008. Atualmente é professor-associado de História Antiga da Universidade Federal de Alfenas/MG, município onde reside atualmente. Foi coordenador do curso de História (2015-2017), Subchefe do Departamento de Ciências Humanas (2017), líder do grupo de pesquisa Península Ibérica: da Antiguidade Tardia a Reconquista, sediado na Unifal-MG (CNPq), pesquisador visitante da Universidad Carlos III de Madrid, Espanha (Instituto de Estudios Clásicos para la Sociedad y la Política (Lucio Anneo Séneca) e da Pós-Graduação Lato Sensu em História Antiga e Medieval (UERJ), pesquisador convidado do Ceipac/Universitat de Barcelona (Espanha), nas escavações do Monte Testaccio em Roma (Itália), professor do Programa de Pós-

Graduação em História Ibérica (Mestrado Profissional) da Unifal-MG. Publicou e organizou 19 livros, 46 capítulos de livros e 76 artigos. Diretor de Relações Internacionais e Institucionais da Unifal/MG (gestão 2018-2022).

Cristiane Maria Magalhães

Conterrânea de Carlos Drummond de Andrade, Cristiane é mineira de Itabira/MG, mas atualmente reside em Machado/MG. É Doutora em História pela Universidade Estadual de Campinas/SP (2015), com estágio doutoral na Universidade de Coimbra/POR, Mestre em História Social da Cultura pela Universidade Federal de Minas Gerais/MG (2006) e graduada em História pela Fundação Comunitária de Ensino Superior de Itabira/MG (2001) É professora no ensino superior, atuando também com produção de material didático para a área de Ciências Humanas. É pesquisadora, consultora e palestrante na área de Patrimônio Cultural com prática em elaboração de Inventários, Dossiês de Tombamento e de Registro. É membro do Grupo de Pesquisa Paisagens Híbridas, da Universidade Federal do Rio de Janeiro/RJ, da Rede Brasileira de Jardins e Paisagens e do Icomos-Brasil - International Committee on Heritage Documentation (Comitê Internacional de Documentação do Patrimônio). Atualmente é Diretora Técnica na AME Cultura e historiadora da equipe da EMBYÁ, junto à Unesco, para elaboração do projeto de restauro dos Jardins do Museu Nacional da Rio de Janeiro. Possui diversos artigos produzidos, além de Dossiês de Registro e Tombamento de bens culturais de diversos municípios Brasil afora.

Elias Claro Batista

Elias reside em Andradas/MG, mas nasceu do município de Caldas/MG. É jornalista formado pela Unifae de São João da Boa Vista/SP, com pós-graduação em Comunicação Empresarial e Marketing pela mesma instituição. Foi diretor e locutor em diversas rádios, tais como: Vinícola AM, Vinícola FM, Band FM, Nativa FM, Interativa FM e Sul de Minas FM. Além disso, foi apresentador de

canais televisivos (TV Plan e ANTV) e mestre de cerimônias em diversos eventos. É cidadão andradense. Fundador e editor do site Studio46 e da Revista Andradas. Também é autor dos livros: *Vinho & Política*”, obra que foi eleita como o melhor livro de vinhos do Brasil pela Gourmand World Cook Awards, na Espanha, em 2013. Foi finalista no World Cook Book Awards, na China, em 2014. Também escreveu “Jesus: o maior comunicador que já existiu”

Filipe Noé da Silva

Natural de Mogi Guaçu, no interior paulista, Filipe Noé da Silva é Doutor em História Cultural pela Universidade Estadual de Campinas (2020). Também possui Mestrado em História Cultural pela mesma Universidade (2016), e Graduação em História pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas (2012). Seus estudos têm ênfase na pesquisa sobre a sexualidade no Império Romano e teorias de gênero aplicadas à Antiguidade Clássica. É professor universitário, atuando nas Faculdades Integradas Maria Imaculada. Seus interesses principais são: Escravidão na Antiguidade; Teorias de Gênero & Estudos Clássicos; Epigrafia Latina; Literatura Latina da Antiguidade; Arqueologia Clássica; Arqueologia Histórica; Estudo das populações subalternas; Recepção e usos modernos da Antiguidade; Teoria Social e Educação; Relações étnico-raciais na Antiguidade e na contemporaneidade; Ensino de História. Filipe Noé Silva possui uma extensa produção artigos e livros em sua trajetória acadêmica.

Isabella Martineli Rossi

Nascida em Andradas/MG. Isabella frequentou o Colégio Técnico Agrícola, “ETEC Doutor Carolino da Motta e Silva”, da cidade de Espírito Santo do Pinhal/SP, se formando como Técnica em Meio Ambiente em 2016. É licenciada em Geografia pela Universidade Estadual Paulista, *campus* de Rio Claro/SP (2021), com atuação na área de Geografia Rural e Agrária. Atualmente É mestranda no Programa de Pós-graduação em Geografia da Universidade Estadual Paulista – Júlio de Mesquita Filho, no mesmo *campus* onde

cursou a graduação, atuando na linha de pesquisa “Territórios, Mutações Econômicas e Políticas Públicas”. Isabella Rossi tem um forte interesse pela pesquisa relacionada à viticultura andradense, com ênfase no potencial enoturístico desta.

José Remesal Rodríguez

Nasceu em Lora do Rio/ES. Em 1977, doutorou-se em História pela Universidade Complutense de Madrid/ES. É professor de História Antiga na Universidade de Barcelona/ES desde 1988 e é também membro da Real Academia de História da Espanha. É especialista em História Econômica e social de Roma, tendo estudado a produção e o comércio de alimentos. Aprofundou-se na análise da produção de azeite e o controle exercido por Roma sobre este, estudando também a história do crescimento e da importância desse produto na região Baetica, no sul da Península Ibérica. Dirige as escavações arqueológicas do Monte Testaccio em Roma/IT, juntamente com o Dr. José Maria Blázquez Martínez, bem como o projeto de epigrafia anfórica em Baden-Württemberg/DE. É diretor do projeto Corpus International des Timbres Amphoriques da Union Académique Internationale/BEL. É membro correspondente do Deutsches Archäologisches Institut/DE em Berlim e do Istituto di Studi Romani/IT e da Academia Portuguesa de Ciências/PT. Em 2008 ganhou o prêmio de Humanidades do Instituto Catalão de Pesquisa e Estudos Avançados (ICREA). Foi o fundador do Centro de Estudos da Interdependência Provincial na Antiguidade Clássica (Ceipac) da Universidade de Barcelona. É autor de dezenas de livros e artigos publicados em variadas línguas e países mundo afora.

Marcelo Cervo Chelotti

O Prof. Marcelo Chelotti é natural de Dom Pedrito/RS. Atualmente é Professor Associado do Departamento de Geociências do Centro de Ciências Naturais e Exatas (CCNE) da Universidade Federal de Santa Maria/RS. Pós-Doutorado pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/RS (2019). Doutorado em Geografia pela

Universidade Federal de Uberlândia/MG (2009), com estágio na Universidade de Buenos Aires/AR. Mestrado em Geografia pela Universidade Estadual Paulista (2003). Graduação em Geografia pela Universidade Federal de Santa Maria/RS (2001). Professor na Universidade Federal de Uberlândia/(2008-2021). Também foi Professor na Universidade do Estado de Mato Grosso/MT (2003-2005). Experiência em Geografia Humana, com ênfase em Geografia Agrária, atuando principalmente nos seguintes temas: Ruralidades contemporâneas; Reprodução social da agricultura familiar, Expressões da alimentação e cultura no território; e Políticas públicas da educação do/no campo. Autor de inúmeros artigos e livros em Geografia Humana e Agrária.

Maria Neuza de Carvalho

Sul-mineira de Santa Rita de Caldas, Maria Neuza é Engenheira Agrônoma Graduada pela Escola Superior de Agricultura e Ciências de Machado/MG (1987). Especialista em Solos e Meio Ambiente pela Universidade Federal de Lavras (1999) e também Especialista em Extensão Rural para o Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Brasília/DF (2006); Mestra em Agricultura Orgânica pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/RJ (2018). Desde 1988, Maria N. de Carvalho atua como Extensionista Agropecuário nível II na Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais, Emater/MG, atuando no município de Andradas/MG desde 1993. Devido aos serviços prestados à sociedade, recebeu o Título de Cidadã Andradense, honraria concedida pela Câmara Municipal de Andradas, município onde reside desde 1993. Tem como principais temas de interesse a agricultura familiar e suas organizações, produção agropecuária sustentável, agroecologia, homeopatia, meio ambiente, economia solidária e agroturismo.

Marina Regis Cavicchioli

É natural de Campinas/SP, mas atualmente reside em Salvador/BA. É Professora do Departamento de História e do Programa de Pós-

Graduação em História da UFBA. Possui Graduação (2001), Mestrado (2004) e o doutorado (2009), sendo todos realizados na Unicamp, além de um pós-doutorado no *Collège de France*, em Paris/FR, concluído em 2016. Também é membro do colegiado de Museologia da Universidade Federal da Bahia Cavicchioli é líder do Grupo de pesquisa CMAC-Cultura Material Antiguidade e Cotidiano, além de desenvolver pesquisas sobre História do Vinho, da Alimentação e sobre Estudos de Gênero, Corpo e Sexualidade na Antiguidade. Marina produziu diversos artigos e livros de suas pesquisas científicas em sua trajetória acadêmica.

Paulo Pires Duprat

Fluminense do município de Niterói, Duprat é servidor público federal em exercício como Bibliotecário na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal do Rio de Janeiro, desde o ano de 2005. Possui Graduação em Biblioteconomia e Documentação na Universidade Federal Fluminense/RJ (2000) e Graduação em História pela mesma Universidade (2011). É Mestre em História Comparada pela Universidade Federal do Rio de Janeiro/RJ (2015). Doutorando em História Antiga pela Universidade Estadual de Campinas/SP desde 2017, sob orientação de Pedro Paulo Abreu Funari. Tem experiência na área de Ciência da Informação e é especialista em pesquisa avançada, atuando principalmente em: Arquitetura, Engenharia, Arqueologia Clássica, História Antiga, Anforologia, Economia Antiga, Economia Romana e Estudos de Gênero. Produziu diversos artigos e livros de suas pesquisas científicas em sua trajetória acadêmica.

Pedro Paulo Abreu Funari

Paulistano, Funari é Bacharel em História (1981), Mestre em Antropologia Social (1986), Doutor em Arqueologia (1990), pela USP; Livre-docente em História (1996) e Professor Titular da Unicamp. É Professor de programas de pós-graduação da Unicamp, Distinguished Lecturer University of Stanford/US, Research Associate - Illinois State University/US, Universidad de

Barcelona/ES Université Laval/CA, líder de grupo de pesquisa do CNPq, assessor científico da Fapesp, orientador em Stanford/US e Binghamton/UK, colaborador da UFPR, UFPel, docente da Unesp (1986-1992) e professor de pós das Universidades do Algarve/PT, Nacional de Catamarca, del Centro de la Provincia de Buenos Aires/AR, UFRJ e UERJ. Na Unicamp, é Coordenador do Núcleo de Estudos Estratégicos (2007/09) e do Nepam (2014/16), representante do IFCH na CADI (2005-2009) e dos titulares no DH (2015/6), membro da CAI/Consu (2009). Editor de coleção de livros com 33 volumes, com apoio acadêmico da Fapesp, CNPq, CAPES, Fapemig e Unicamp. Co-editor da Coleção Historical Archaeology in South America, da Universidade do Alabama/US. Atua na área de História e Arqueologia, História Antiga e Arqueologia Histórica, além de Latim, Grego, Cultura Judaica, Cristianismo, Religiosidades, Ambiente e Sociedade, Estudos Estratégicos, Turismo, Patrimônio, Relações de Gênero e Estudos Avançados. Foi apresentador do programa da RTV Unicamp "Diálogo sem fronteira" (2011/2016), com mais de 220 entrevistas. Participa do conselho editorial de mais de 50 revistas científicas estrangeiras e brasileiras. Publicou e organizou mais de 470 livros, reedições e capítulos nos Estados Unidos, Inglaterra, Austrália, Áustria, França, Holanda, Itália, Espanha, Argentina, Colômbia, Brasil, entre outros, assim como mais de 680 artigos, resenhas e notas em mais de 130 revistas científicas estrangeiras e brasileiras arbitradas, como *Current Anthropology*, *Antiquity*, *Revue Archéologique*, *Journal of Social Archaeology*, *American Antiquity*, *American Journal of Archaeology*, *Dialogues de Histoire Ancienne*, *Bonner Jahrbücher*. Foram publicadas mais de 70 resenhas de seus livros (> 30 delas em revistas estrangeiras).

Ricardo Luiz de Souza

Ricardo é mineiro de Monte Belo. Possui Graduação em História pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2015) e Especialização em Mídias na Educação pela Universidade Federal de São João del Rei (2019). Mediador do Patrimônio Cultural pela

Universidade Federal do Ceará (2020) Também cursou Tecnologia em Cafeicultura pelo Instituto Federal do Sul de Minas (2009). Atualmente é Mestrando do Programa em Pós-Graduação em História Ibérica da Universidade Federal de Alfenas (PPGHI). Atuou como tutor presencial do Instituto Federal do Sul de Minas. Foi Professor de História na Rede Pública Estadual de Minas Gerais, nos municípios de Cabo Verde, Muzambinho e Monte Belo. Atualmente, é servidor público municipal da Prefeitura Municipal de Andradas/MG, ocupando o cargo de Historiador. É gestor técnico do Museu Municipal João Moreira da Silva (Casa da Memória), além de secretário e membro do Conselho Municipal de Patrimônio Cultural de Andradas (Compac). Também é membro do Instituto Histórico e Geográfico do Sul de Minas Gerais (IHGSM), ocupando a cadeira de n.º 19 (Venceslau Brás). Tem interesse na área da História Econômica, Social e Patrimônio Cultural, além de se interessar por História Militar e Antiga, com ênfase na História da Antiga Península Ibérica. Possui diversos artigos publicados.