

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA  
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E EXATAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

**ORGANIZAÇÃO VITIVINÍCOLA NA REGIÃO  
CENTRAL DO RS: IMPLICAÇÕES SOCIOESPACIAIS  
DAS DIFERENTES FORMAS DE PRODUÇÃO**

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**Bruno Freitas da Silva**

**Santa Maria, RS, Brasil  
2008**

**ORGANIZAÇÃO VITIVINÍCOLA NA REGIÃO CENTRAL DO  
RS: IMPLICAÇÕES SOCIOESPACIAIS DAS DIFERENTES  
FORMAS DE PRODUÇÃO**

**por**

**Bruno Freitas da Silva**

Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Geografia, Área de Concentração Meio Ambiente e Sociedade, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial para obtenção do grau de  
**Mestre em Geografia**

**Orientador: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup> Meri Lourdes Bezzi**

**Santa Maria, RS, Brasil**

**2008**

**Universidade Federal de Santa Maria  
Centro de Ciências Naturais e Exatas  
Programa de Pós-Graduação em Geografia**

A Comissão Examinadora, abaixo assinada,  
aprova a Dissertação de Mestrado

**ORGANIZAÇÃO VITIVÍCOLA NA REGIÃO CENTRAL DO RS:  
IMPLICAÇÕES SOCIOESPACIAIS DAS DIFERENTES  
FORMAS DE PRODUÇÃO**

elaborado por  
**Bruno Freitas da Silva**

como requisito parcial para obtenção do grau de  
**Mestre em Geografia**

**COMISSÃO EXAMINADORA:**

---

**Meri Lourdes Bezzi, Dr<sup>a</sup>.**  
(Presidente/Orientador)

---

**Walquíria Krüger Corrêa, Dr<sup>a</sup>.** (UFSC)

---

**Giancarla Salamoni, Dr<sup>a</sup>.** (UFPEL)

Santa Maria, 18 de julho de 2008.

## **Agradecimentos**

À Universidade Federal de Santa Maria pela oportunidade de realizar este curso de pós-graduação e à assistência estudantil oferecida neste período, a qual auxiliou muito para a finalização de mais esta etapa de estudos.

À coordenação do Programa de Pós-graduação em Geografia, pela disponibilização de verbas para a etapa de trabalho de campo e divulgação científica desta pesquisa.

À CAPES, pelo auxílio financeiro que contribuiu para o desenvolvimento desta pesquisa.

Aos agricultores e informantes qualificados, que foram receptivos e disponibilizaram informações que foram importantes para a compreensão da temática proposta neste estudo.

À professora Meri Lourdes Bezzi, pela orientação, paciência e incentivo neste período, colaborando, de forma decisiva, para a finalização desta dissertação.

À minha família, pelo carinho e incentivo que ajudaram a alcançar mais este ideal.

A todos os amigos e, principalmente, aos companheiros Rogério e Zé, pela amizade e parceria em todos os momentos.

À Francieli, pelo carinho e companheirismo.

E ainda, a todas as pessoas que diretamente ou indiretamente contribuíram para a realização deste trabalho.

## **RESUMO**

Dissertação de Mestrado  
Programa de Pós-Graduação em Geografia  
Universidade Federal de Santa Maria

### **ORGANIZAÇÃO VITIVINÍCOLA NA REGIÃO CENTRAL DO RS: IMPLICAÇÕES SOCIOESPACIAIS DAS DIFERENTES FORMAS DE PRODUÇÃO**

**AUTOR:** Bruno Freitas da Silva

**ORIENTADOR:** Meri Lourdes Bezzi

**Data e Local da Defesa:** Santa Maria, 18 de julho de 2008.

A pesquisa aborda a organização vitivinícola na região central do Rio Grande do Sul, enfocando as formas de produção e a reorganização atual que desencadeiam novos processos na produção da uva e do vinho. O recorte espacial escolhido corresponde a sete municípios da região central do Rio Grande do Sul: Jaguari, Pinhal Grande, Nova Palma, Silveira Martins, Ivorá, Ibarama e Sobradinho. Os objetivos específicos buscam: (a) realizar levantamento das vinícolas e da produção artesanal do vinho na área em estudo, verificando as relações entre essas formas de produção; (b) identificar, a partir de um processo de amostragem, a organização da produção artesanal e verificar quais as estratégias para que esta resista às mudanças atuais da produção vitivinícola; (c) caracterizar a produção das vinícolas e sua organização produtiva atual e (d) analisar as dinâmicas atuais da produção, bem como suas implicações na estrutura produtiva vitivinícola do Estado Gaúcho. A metodologia de pesquisa caracterizou-se pela visão dialética, buscando, inicialmente, um resgate histórico-concreto demonstrando, o desenvolvimento da vitivinicultura a partir da colonização italiana, com períodos históricos de desenvolvimento e estagnação e suas conseqüências socioespaciais. Realizou-se a coleta de dados primários, em trabalho de campo, e dados secundários extraídos de publicações do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), da Empresa Brasileira de Produção Agropecuária setor Uva e Vinho (EMBRAPA Uva e Vinho), do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) e da União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA). Na terceira fase os dados coletados foram organizados e ordenados, a partir de tabelas, quadros e mapas temáticos para serem interpretados e analisados, proporcionando o alcance dos objetivos propostos. A estrutura produtiva organiza-se a partir de técnicas modernas e tradicionais de produção, sendo que cada uma responde diferentemente as dinâmicas do atual período técnico-Científico-informacional. As cantinas rurais, mesmo coexistindo com as demais formas de produção, tendem a um processo de extinção que, conseqüentemente, levará ao desaparecimento de técnicas tradicionais, que demonstram uma parte do processo de desenvolvimento gerado a partir da colonização italiana na região central do Rio Grande do Sul.

**Palavras-chaves:** Organização da Produção; Técnica; Transformações socioespaciais.

## **ABSTRACT**

Dissertation of Master's degree  
Program of Master's degree in Geography  
Federal University of Santa Maria

### **WINEGROWING ORGANIZATION IN THE CENTRAL AREA OF RS: SOCIAL SPATIAL IMPLICATIONS OF THE DIFFERENT FORMS OF PRODUCTION**

**AUTHOR:** Bruno Freitas da Silva

**ADVISOR:** Meri Lourdes Bezzi

**Date and Place of the Presentation:** Santa Maria, July 18<sup>th</sup>, 2008.

The research approaches the winegrowing organization in the central area of Rio Grande do Sul, focusing on the production forms and the current reorganization that unchain new processes in the production of grape and wine. The chosen space cutting corresponds to seven municipal districts of the central area of Rio Grande do Sul: Jaguari, Pinhal Grande, Nova Palma, Silveira Martins, Ivorá, Ibarama and Sobradinho. Os objetivos específicos buscam: (a) realizar levantamento das vinícolas e da produção artesanal do vinho na área em estudo, verificando as relações entre essas formas de produção; (b) identificar, a partir de um processo de amostragem, a organização da produção artesanal e verificar quais as estratégias para que esta resista às mudanças atuais da produção vitivinícola; (c) caracterizar a produção das vinícolas e sua organização produtiva atual e (d) analisar as dinâmicas atuais da produção, bem como suas implicações na estrutura produtiva vitivinícola do Estado Gaúcho. The specific objectives seek: (a) to accomplish survey of the winegrowing farms and of the workman production of wine in the area in study, verifying the relations among those production forms; (b) to identify, starting from a sampling process, the organization of the workman production and to verify which strategies for that to resist the current changes of winegrowing production; (c) to characterize the production of the winegrowing farms and their current productive organization and (d) to analyze the current dynamics of production, as well as its implications in the winegrowing productive structure of the state. The research methodology was characterized by the dialectical vision, seeking, initially, a historical, concrete ransom, demonstrating the development of the viticulture starting from the Italian colonization, with historical periods of development and stagnation and its social spatial consequences. The collection of primary data was made in field work, and secondary data extracted from publications of the Brazilian Institute of Geography and Statistics (IBGE), from the Brazilian Company of Agricultural Production: section Grape and Wine (EMBRAPA Grape and Wine), from the Brazilian Institute of the Wine (IBRAVIN) and of the Brazilian Union of Viticulture (UVIBRA). In the third phase, the collected data were organized and ordered, starting from tables, pictures and thematic maps so that they could be interpreted and analyzed, providing the reach for the proposed objectives. The productive structure is organized starting from modern and traditional techniques of production, and each one answers differently to the dynamics of the current technical-informational-science period. The rural taverns, despite coexisting with the other production forms, tend to an extinction process that, consequently, will lead to the disappearance of traditional techniques, which demonstrate a part of the development process generated from the Italian colonization in the central area of Rio Grande do Sul.

**Keywords:** Organization of the Production; Technique; Social Spatial Transformations.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1 – Mapa de localização da área em estudo.....	13
FIGURA 2 – Paisagem da área em estudo.....	53
FIGURA 3 – Parreirais na área em estudo.....	55
FIGURA 4 – Quadro com o resumo das características das Vinícolas presentes na área em estudo.....	62
FIGURA 5 – Vinícola Don Virgílio no distrito Chapadão, município de Jaguari/RS.....	64
FIGURA 6 – Vinícola Dalla Valle no distrito de Chapadão, município de Jaguari/RS.....	65
FIGURA 7 – Vinícola Irmãos Guerra & Cia localizada no perímetro urbano do município de Jaguari/RS.....	67
FIGURA 8 – Cooperativa Agrária São José, fundada em 1932 destaca-se como o estabelecimento vinícola mais antigo do município de Jaguari/RS.....	68
FIGURA 9 – Estabelecimento comercial da Cooperativa Agrária São José no perímetro urbano do município de Jaguari/RS.....	69
FIGURA 10 – Vinícola Irmãos Fin no município de Ibarama/RS.....	71
FIGURA 11 – Vinícola Bolf no município de Ibarama/RS.....	72
FIGURA 12 – Parte antiga da Vinícola Indústria e Comércio de Bebidas Olinda no município de Ibarama/RS.....	73
FIGURA 13 – Vinícola Granja do Silêncio no município de Sobradinho/RS.....	75
FIGURA 14 - Mapa de localização das vinícolas em Pinhal Grande, Sobradinho e Ibarama/RS.....	78
FIGURA 15 – Mapa de localização das vinícolas em Jaguari/RS.....	79
FIGURA 16 - Presença de novas técnicas na produção.....	81
FIGURA 17 – Mapa de localização das cantinas em Val Feltrina/Silveira Martins/RS.....	84
FIGURA 18 - Divulgação da vitivinicultura em Silveira Martins.....	85
FIGURA 19 – Cantinas rurais na localidade de Val Feltrina/Silveira Martins/RS.....	87
FIGURA 20 – Quadro comparativo da produção das vinícolas e cantinas presentes na área em estudo.....	88

## LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – Produção de uvas no Brasil de 2002 a 2005 (em toneladas).....	44
TABELA 2 – Área plantada de videiras no Brasil de 2002 a 2005 (em hectares).....	46
TABELA 3 – Produção de uva e vinho no Rio Grande do Sul de 1999 a 2006.....	48
TABELA 4 – Comercialização de vinhos comuns e de vinhos finos no Rio Grande do Sul de 2003 a 2006 (em litros).....	49
TABELA 5 – Participação das importações em relação aos vinhos finos comercializados no Brasil de 1998 a 2004 (1000 litros).....	50
TABELA 6 – Importações e exportações de vinho de mesa realizadas pelo Brasil no período 2005-2006 (em litros).....	50
TABELA 7 – Destino das exportações brasileiras de vinhos de mesa, em litros, no ano de 2006.....	50
TABELA 8 – Origem das importações brasileiras de vinhos de mesa, em litros, no ano de 2006.....	51
TABELA 9 – Área de produção das atividades desenvolvidas no recorte espacial em estudo.....	54
TABELA 10 – Produção de uva e área plantada nos municípios em estudo.....	54
TABELA 11 – Estrutura de Produção Vitivinícola dos municípios em estudo.....	55

## LISTA DE ANEXOS

ANEXO A – Questionário aplicado aos informantes qualificados na área em estudo.....	100
ANEXO B – Questionário aplicado aos proprietários das vinícolas qualificados na área em estudo.....	103
ANEXO C – Questionário aplicado as cantinas rurais na área em estudo.....	106
ANEXO D – Reportagem do Jornal “Zero Hora” .....	109
ANEXO E – Folder de Divulgação da Vinícola Irmão Guerra.....	111
ANEXO F – Folder de Divulgação da Cooperativa Agrária São José.....	113
ANEXO G – Reportagem do Jornal “Diário de Santa Maria” .....	115
ANEXO H – Folder de Divulgação da Rota Gastronômica Santa Maria-Silveira Martins.....	117
ANEXO I – Folder de Divulgação da Rota Nostra Colônia em Jaguari-RS .....	119
ANEXO J – Folder de Divulgação do III Festival da Uva e das Águas em Silveira Martins-RS.....	121

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	11
<b>1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	16
1.1 Produção e Organização do Espaço: as técnicas e suas implicações sócio-espaciais.....	16
1.2 Meio Técnico-Científico e Organização da Produção Familiar.....	27
<b>2 FORMAÇÃO SÓCIOESPACIAL DA ÁREA EM ESTUDO</b> .....	32
2.1 Colonização Italiana no Rio Grande do Sul.....	32
2.2 As Bases da Vitivinicultura no Rio Grande do Sul.....	34
2.3 A Formação da Colônia de Silveira Martins.....	39
<b>3 ASPECTOS DA PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA BRASILEIRA</b> .....	43
<b>4 OBSERVANDO A ESCALA LOCAL DE PRODUÇÃO: VINÍCOLAS E CANTINAS RURAIS</b> .....	53
4.1 Vinícolas de Baixa Capacidade Produtiva.....	62
4.1.1 Vinícola Don Virgílio.....	63
4.1.2 Vinícola Don Virgílio.....	63
4.1.3 Vinícola Dalla Valle.....	64
4.1.4 Vinícola Irmãos Guerra & Cia.....	66
4.1.5 Cooperativa Agrária São José.....	67
4.1.6 Vinícola Dal Pino.....	69
4.1.7 Vinícola Irmãos Fin.....	71
4.1.8 Vinhos Bolf.....	72
4.1.9 Indústria e Comércio de Bebidas Olinda.....	73
4.1.10 Vinícola Granja do Silêncio.....	74
4.2 As Vinícolas e a Inserção de Novas Técnicas.....	75
4.3 Produção Doméstico-artesanal do Vinho: cantinas rurais.....	83
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	90
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	93

## INTRODUÇÃO

O espaço agrário brasileiro passa por transformações que modificam suas formas de produção, alterando as organizações produtivas caracterizadas por relações tradicionais. Nesse sentido, novas técnicas de produção são estabelecidas, produzindo arranjos, dotados de novas formas e estruturas que buscam reorganizar os espaços produtivos. Essas são conseqüências do atual período técnico-científico-informacional.

A vitivinicultura é uma das principais cadeias produtivas do Rio Grande do Sul. Essa atividade tem sua origem ligada à imigração italiana, a qual se instala no Estado Gaúcho a partir de 1875. O colono<sup>1</sup> italiano trouxe suas técnicas de produção e inseriu nas colônias gaúchas o cultivo da uva e a produção do vinho.

Uma vez fixado na colônia, o imigrante italiano dedicou-se à vitivinicultura. Inicialmente, produzia o vinho artesanalmente em cantinas localizadas em suas propriedades. As primeiras “fábricas” surgem a partir do início da década de 1920, em conseqüência da concentração de capital em mãos de comerciantes, que intermediavam a venda do vinho artesanal produzido pelos colonos.

Com o surgimento das fábricas, transformam-se as técnicas produtivas e as relações sociais e tem-se o emprego de máquinas e o trabalho assalariado. Este processo fez com que a produção doméstica realizada pelos colonos fosse colocada como uma atividade marginal, principalmente pela baixa qualidade do vinho produzido artesanalmente.

Em 1928, é fundado o Sindicato Vitivinícola, que impôs uma nova organização da produção vitivinícola no Rio Grande do Sul, concentrando os meios de produção e o capital nas mãos daqueles que possuíam melhores condições de produção e distribuição do vinho, tornando o colono, que se dedicava à vitivinicultura, apenas um fornecedor de matéria-prima para a indústria (PESAVENTO, 1983).

Este fato foi decisivo para a formação da grande indústria vinícola no Rio Grande do Sul. Para enfrentar as imposições dessa grande indústria, surgem as cooperativas a partir de 1932.

---

<sup>1</sup> Roche (1969, p. 3) compreende que “Estabelecidos nas terras concedidas, os imigrantes foram, primeiro, agricultores e artesões rurais como se lhes pedia, *colonos*, isto é, homens ligados ‘a terra que exploravam”.

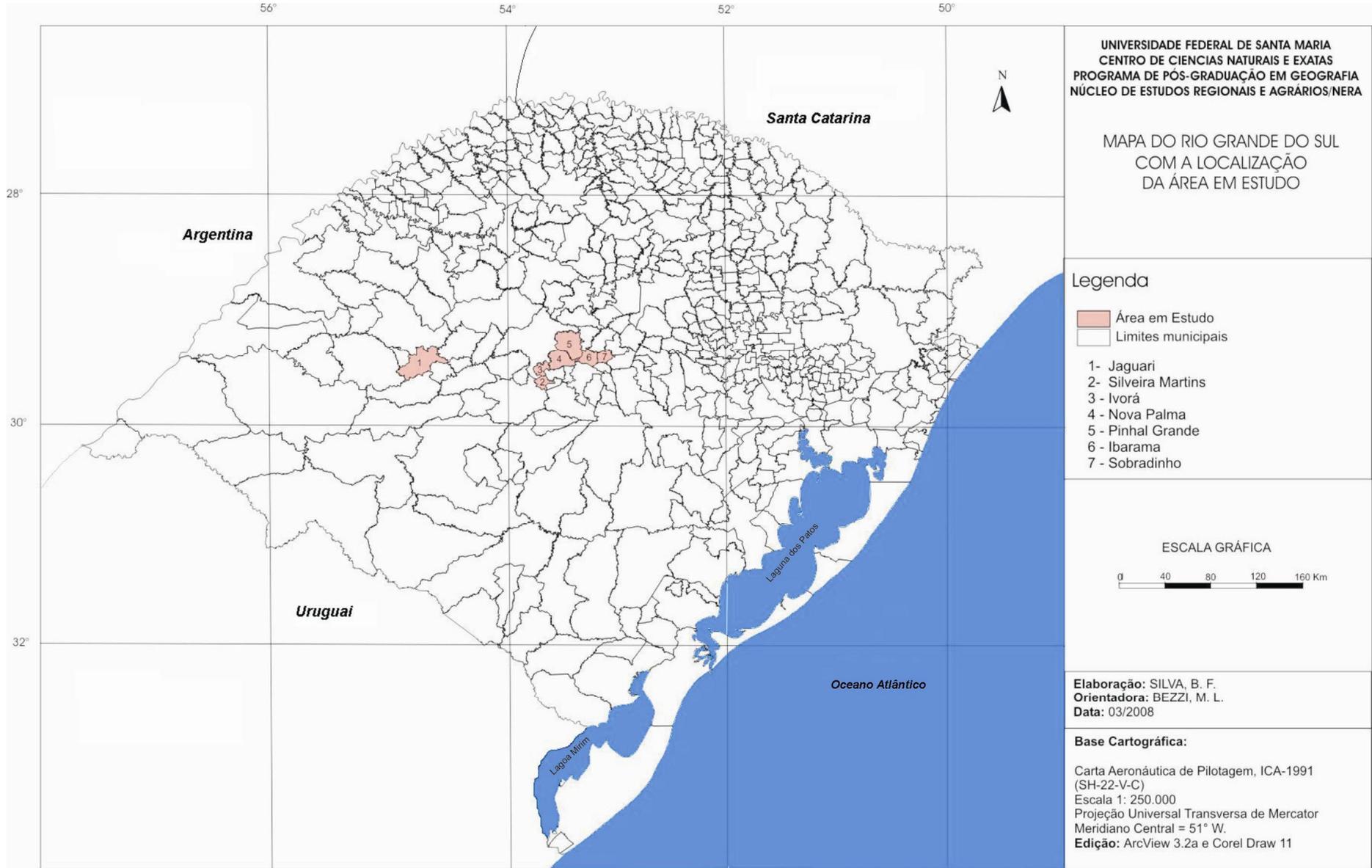
Na década de 60, empresas multinacionais instalaram-se na Serra Gaúcha e na Metade Sul do Rio Grande do Sul. Estas empresas implantam novos sistemas de cultivo, provocando alterações no setor vitivinícola principalmente nas relações sociais de produção entre o produtor da matéria-prima e a indústria.

Atualmente, a expansão de novas áreas de cultivo da uva e a fabricação do vinho estão provocando uma reorganização da produção vitivinícola no Rio Grande do Sul. Uma tendência que se observa é a abertura de vinícolas familiares de baixa capacidade produtiva, que representam uma forma diferenciada de produção com novas técnicas e maquinário moderno. Junto a essas vinícolas familiares, permanecem as cantinas rurais, as quais se utilizam principalmente de técnicas tradicionais de produção, oriundas de seu processo histórico de desenvolvimento.

Os processos gerados a partir dessa reorganização são pouco conhecidos, pois a vitivinicultura gaúcha é formada hegemonicamente por grandes empresas vinícolas de capital nacional e internacional que empregam técnicas modernas num sistema verticalizado de produção. Essas empresas dominam as pesquisas e as tecnologias, assim como influenciam no âmbito político e econômico da cadeia produtiva. Nesse contexto, justifica-se o estudo da organização produtiva vitivinícola, com enfoque nas vinícolas de baixa capacidade produtiva e nas cantinas rurais.

O recorte espacial escolhido corresponde a sete municípios da região central do Rio Grande do Sul: Jaguari, Pinhal Grande, Nova Palma, Silveira Martins, Ivorá, Ibarama e Sobradinho. Nessa região, a vitivinicultura apresenta basicamente uma característica familiar, permitindo compreender as implicações e relações das vinícolas e cantinas na organização espacial (FIGURA 1).

Buscou-se, como objetivo central da pesquisa, analisar a organização da vitivinicultura nessas unidades territoriais, através do estudo de suas distintas formas de produção e as implicações espaciais dessa atividade. Os objetivos específicos constituíram-se em: (a) realizar o levantamento das vinícolas e da produção artesanal do vinho na área em estudo, verificando as relações entre essas formas de produção; (b) identificar, a partir do processo de amostragem, a organização da produção artesanal, bem como as estratégias empenhadas por esta para resistir às mudanças atuais da produção vitivinícola; (c) caracterizar a produção das vinícolas e de sua organização produtiva atual; e (d) analisar as dinâmicas atuais da produção, bem como suas implicações na estrutura produtiva vitivinícola do Rio Grande do Sul.



O recorte espacial escolhido foi estabelecido a partir de alguns critérios: a pesquisa abrange a região central, tendo como base o Conselho de Desenvolvimento do Centro do Rio Grande do Sul (COREDE-Centro/RS)<sup>2</sup>. Desse modo, foram selecionados municípios que possuem uma produção superior a 400 toneladas e um mínimo de 40 hectares de uva plantados (segundo dados do IBGE – 2006). Alguns municípios fazem parte da Quarta Colônia de Imigração Italiana<sup>3</sup> e outros resultaram da expansão dessa área, ou seja, a vitivinicultura encontra-se presente nesses municípios, principalmente em decorrência da colonização italiana.

A primeira fase da pesquisa constituiu-se do aprofundamento teórico através da leitura e pesquisa bibliográfica, com consultas a vários autores que abordam a temática apresentada. Salienta-se que grande parte da bibliografia está assentada em Milton Santos, de onde foram retirados conceitos relevantes para análise proposta (Capítulo 1).

A partir do método dialético<sup>4</sup>, fez-se um resgate histórico-concreto da formação vitivinícola no âmbito regional, demonstrando, a formação dessa atividade a partir da colonização italiana, com períodos de desenvolvimento e estagnação e as conseqüências da implantação de novas técnicas à produção, analisados paralelamente à formação socioespacial da área em estudo (Capítulo 2).

A etapa seguinte constitui-se de uma consulta a fontes primárias, representado pelo trabalho de campo na área em estudo, que foi realizado a partir de entrevistas ao seguinte público-alvo: os informantes qualificados, constituídos pela Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) e Secretarias de Agricultura dos municípios; os proprietários de vinícolas; e os donos de cantinas rurais. Em todas as situações foi utilizado, como instrumento de pesquisa, um questionário, contendo perguntas abertas e fechadas, o qual permitiu o direcionamento das entrevistas.

Aos informantes qualificados, esse questionário foi constituído por quatorze perguntas. As perguntas possuíam como objetivo compreender a organização da

---

<sup>2</sup> Segundo Neumann; Loch (2001, p. 1) salienta que “[...] o Rio Grande do Sul estabeleceu em 1994 os Conselhos Regionais de Desenvolvimento (COREDES), com a finalidade de promover o desenvolvimento regional harmônico e sustentável”. Silveira; Neumann (2000, p. 3) dizem que “O Conselho de Desenvolvimento da Região Centro do Estado do Rio Grande do Sul foi criado pelo decreto nº 35.764 de 28 de dezembro de 1994, que regulamenta a lei de nº 10.283 de 17 de outubro de 1994, abrangendo 32 municípios, inseridos na área de ação da UFSM”.

<sup>3</sup> Quarta região gaúcha ocupada por imigrantes italianos recém chegados no Brasil.

<sup>4</sup> Segundo Demo (1985, p. 86) “[...] a dialética privilegia o fenômeno da transição histórica, que significa a superação de uma fase por outra, predominando na outra mais o novo do que repetições possíveis da fase anterior. [...] está ligada ao fenômeno da contradição ou, em outros termos, do conflito”.

vitivinicultura, sua situação atual e a relevância dessa atividade para cada um dos municípios visitados (ANEXO A).

Para os proprietários das vinícolas, foram aplicados questionários constituídos por dezesseis perguntas abertas e fechadas que buscaram investigar quais foram às causas que resultaram na abertura da vinícola, a organização da unidade produtiva (tipo de mão-de-obra, estrutura do estabelecimento, aquisição da matéria-prima, produtos finais, tipo de comercialização, destino da produção), o envolvimento das vinícolas em atividades dos municípios (rotas de turismo rural, festas e feiras) e suas principais dificuldades e perspectivas (ANEXO B).

No que diz respeito às cantinas rurais, o questionário foi semelhante ao aplicado às vinícolas, com uma diferença: os produtores foram indagados sobre as estratégias para se manterem na produção de vinho, tendo em vista que os estabelecimentos não estão regularizados (questão 1), e acerca da sua perspectiva em relação à regularização do estabelecimento de produção (questão 6). As questões restantes visavam a entender a organização das cantinas rurais e seu envolvimento nas atividades dos municípios, assim como foi indagado às vinícolas (ANEXO C).

O trabalho de campo foi dividido em três etapas: A primeira foi realizada em dezembro de 2006 no município de Jaguari, entrevistando-se donos de vinícolas e os informantes qualificados. A segunda foi realizada em junho de 2007, nos municípios de Pinhal Grande, Sobradinho, Ibarama, Nova Palma, Ivorá e Silveira Martins, entrevistando-se, também, donos de vinícolas e informantes qualificados. Da mesma forma, a terceira etapa do trabalho de campo foi realizada em fevereiro de 2008, nas cantinas rurais da Linha Val Feltrina, em Silveira Martins.

Além dos dados primários, foram coletados dados secundários. Estes foram extraídos de publicações de 2006 e 2007 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), da Empresa Brasileira de Produção Agropecuária setor Uva e Vinho (EMBRAPA Uva e Vinho), do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) e da União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA).

Na terceira fase do trabalho, os dados coletados foram organizados e ordenados, a partir de tabelas, quadros e mapas temáticos, para serem interpretados e analisados (Capítulos 3 e 4), proporcionando o alcance dos objetivos propostos.

# **1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

Para a análise da vitivinicultura é necessário o resgate teórico que permite a interpretação da realidade *in loco*. A compreensão das diferentes formas de produção da uva e do vinho a serem analisadas nesta pesquisa foi permeada pelos conceitos de espaço, organização e produção do espaço, técnica, agricultura familiar, entre outros, que serão resgatados neste capítulo.

## **1.1 PRODUÇÃO E ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO: AS TÉCNICAS E SUAS IMPLICAÇÕES SOCIOESPACIAIS**

A produção vinícola da área em estudo é decorrente da formação socioespacial que estruturou e organizou esse espaço. A colonização italiana trouxe conhecimentos, costumes e tradições entre outras contribuições as quais permitiram o estabelecimento da vitivinicultura no Estado gaúcho.

A estrutura técnico-produtiva da vitivinicultura, atualmente, enfrenta mudanças, em decorrência do atual período histórico em que vivemos. As alterações espaciais e a própria organização produtiva da área em estudo são analisadas pelo viés de alguns conceitos da Geografia, os quais permitem uma compreensão das dinâmicas atuais.

O conceito de formação econômica socioespacial, formação socioespacial ou, ainda, formação espacial, apresentado por Milton Santos na década de 1970, contribuiu de forma relevante para a reformulação epistemológica da ciência geográfica, permitindo demonstrar a importância da dimensão espacial como elemento fundamental na constituição epistemológica do conceito de formação econômica e social.

Esse conceito é indissociável do concreto, pois a sociedade só pode ser entendida através de seu espaço e este, por sua vez, só é inteligível através da sociedade, ou seja, no âmbito geográfico, não haveria sentido se a Geografia estudasse, no caso específico desta pesquisa, por exemplo, somente o colono

italiano desconsiderando o espaço no qual esse sujeito se insere. As colônias italianas no Rio Grande do Sul, como destacado anteriormente, apresentam um desenvolvimento diferenciado desde a sua instalação até os dias atuais. Esse fato reintegra a afirmação de que a sociedade e seu meio devem ser considerados de forma conjunta entendendo que o seu desenvolvimento ocorre através dos distintos estágios técnicos que a mesma desenvolve no decorrer do tempo.

As formas materializadas no espaço pela ação humana constituem uma linguagem do modo de produção, sendo que toda mudança na configuração espacial resulta da ação de elementos naturais ou sociais, que através de suas práticas reorganizam o espaço. Nesse contexto, o conceito de formação socioespacial permitiu às análises geográficas a apreensão da noção de tempo como tempo histórico-concreto, pois cada forma é criada em determinado tempo e espaço.

Pode-se dizer, então, que as cantinas rurais são decorrentes de um longo processo de formação, proveniente de técnicas doméstico-artesanais que proporcionam a criação de uma estrutura relativamente simples de produção, na qual o conhecimento passado de geração para geração tem um papel preponderante. Diferentemente, as vinícolas são implantadas com uma estrutura produtiva constituída de máquinas e equipamentos que necessitam de pessoas com conhecimento técnico-científico para operá-las, sem considerar os laços familiares, ou seja, os elos culturais que as unem.

Ainda segundo Santos (1997a, p. 51), “[...] o espaço é hoje um sistema de objetos cada vez mais artificiais, povoado por sistemas de ações igualmente imbuídos de artificialidade, e cada vez mais tendentes a fins estranhos ao lugar e aos seus habitantes”.

Nessa linha de raciocínio, Santos (1997, p. 59-70) destaca que, “[...] para os geógrafos, os objetos são tudo o que existe na superfície da Terra, toda herança da história natural e todo resultado da ação humana que se objetivou”. As ações não podem ser vistas separadamente dos objetos, pois “[...] são as ações que definem os objetos, dando-lhes um sentido”.

É importante salientar que também o espaço geográfico pode ser visto como produto histórico que sofre um processo de acumulação técnico-cultural e que, por conseqüência, apresenta em cada momento histórico, as características da sociedade que o produz (CARLOS; ROSSINI, 1983).

A totalidade social que incita as ações acaba definindo os objetos, o que provoca um movimento estrutural da sociedade que se materializa no espaço, através das formas e das suas funções. Por fim, os processos de transformações socioespaciais produzem espaços por meio da modificação ou criação de novas formas e funções (GODOY, 2004).

A atividade de produção, considerada como uma ação necessária para o desenvolvimento das sociedades, também é reiterada por Santos (1996, p. 162) quando este afirma que “[...] o ato de produzir é igualmente o ato de produzir espaço”. Este ato de produzir “[...] supõe uma intermediação entre o homem e a natureza, através das técnicas e dos instrumentos de trabalho inventados para o exercício desse intermédio”. Santos (1996, p.162) assinala ainda, que a produção “[...] impõe formas e ritmos à vida e à atividade dos homens”, ocasionando uma “[...] utilização disciplinada do tempo e do espaço” e fazendo com que a “[...] ordem espaço-temporal” não seja algo aleatório e sim “[...] um resultado das necessidades próprias à produção”.

Destaca-se que a produção do espaço ocorre da necessidade que o homem tem de produzir, ou seja, as ações – podem ser mencionadas, neste caso, as implantações de estruturas produtivas – criam objetos, e estes desencadeiam novas ações, sendo que, nesse processo, o espaço geográfico é produzido (SANTOS, 1997a).

Godoy (2004, p. 33) compreende a produção do espaço como

[...] produção de objetos que articulam e organizam, em suas funções específicas, intercâmbios sociais que envolvem o trabalho e a produção. O espaço seria, neste caso, a materialidade e a mediação entre os sistemas de produção, de controle e reprodução do trabalho em sua dimensão técnica e material.

No momento em que uma determinada sociedade estabelece um processo produtivo, a forma como esta organiza os meios de produção, determina a produção e a transformação do espaço, estabelecendo uma ordem espacial específica àquela sociedade.

Pode-se dizer, então, que o enfoque da Geografia deve centrar-se na análise das causas que levam a uma determinada organização do espaço, pois, como salienta Gomes (1997 apud Castro 1997, p. 35), “[...] esta ordem espacial das coisas

quer dizer que sua distribuição tem uma lógica, uma coerência. Essa lógica do arranjo espacial é a questão geográfica por excelência”.

Santos (1997, p. 50), em seus estudos, também propõe uma metodologia de análise do espaço com o uso das categorias de forma, função, estrutura e processo. O autor entende que

Forma é o aspecto visível de uma coisa. Refere-se, ademais, ao arranjo ordenado de objetos, a um padrão. [...] Função sugere uma tarefa ou atividade esperada de uma forma, pessoa, instituição ou coisa. Estrutura implica a inter-relação de todas as partes de um todo; o modo de organização ou construção. Processo pode ser definido como uma ação contínua, desenvolvendo-se em direção a um resultado qualquer, implicando conceitos de tempo (continuidade) e mudança.

Considerando essas premissas, o espaço geográfico é analisado a partir de suas formas espaciais<sup>5</sup>, que expressam frações da sociedade num processo<sup>6</sup> de transformação. São criadas novas formas ou antigas formas adquirem novas funções, sendo, desde modo, refuncionalizadas. O espaço visto como um acúmulo de distintas temporalidades, de continuidades e descontinuidades. As formas espaciais podem ser vistas como produto, meio e condição. Entendem-se as formas como formas-conteúdo<sup>7</sup> (SANTOS, 1997a).

Admite-se que a organização espacial é um reflexo da atividade do homem, sendo, também, uma necessidade para que este desempenhe a produção. Para Santos (1996, p.162)

Cada atividade tem um lugar próprio no tempo e um lugar próprio no espaço. Essa ordem espaço-temporal não é aleatória, ela é um resultado das necessidades próprias à produção. Isso explica porque o uso do tempo e do espaço não é feito jamais da mesma maneira, segundo os períodos históricos e segundo os lugares e muda, igualmente, com os tipos de produção.

<sup>5</sup> Fonseca (1999, p. 66) destaca que “Através da forma podemos visualizar os processos, mas temos que ter cuidado, pois nem sempre a forma atual reflete os processos atuais. A forma está intimamente ligada ao uso que se faz do espaço, isto é, a sua função no contexto em que está inserido”.

<sup>6</sup> Idem (1999, p. 65) salienta que “[...] processo espacial diz respeito à mobilidade locacional de atividades e pessoas expressando a lógica dos atores sociais num dado espaço e num dado momento determinado”. Já Corrêa apud Castro et al (1995, p. 29), afirma que “[...] processo é uma estrutura em seu movimento de transformação”.

<sup>7</sup> Segundo Santos (1997, p. 2) “Como as formas geográficas contêm frações do social, elas não são apenas formas, mas formas-conteúdo. Por isso, estão sempre mudando de significação na medida em que o movimento social lhes atribui, a cada momento, frações diferentes do todo social”.

Corrêa (1995 apud Castro, 1995) ressalta que o conjunto de ações, objetiva a organização do território, isto é, a administração e o controle da organização espacial em sua existência e reprodução.

Essa organização do espaço é própria de cada tipo de produção. A atividade vitivinícola criou, na área em estudo, uma estrutura de produção peculiar com suas formas e funções, que se modificam no tempo e no espaço, de acordo com as modificações da produção.

Quando os colonos italianos trouxeram suas técnicas de cultivo da uva e produção do vinho para essa região, necessitaram criar uma estrutura produtiva que permitisse a produção e a comercialização de seu produto. Essa estrutura produtiva constituía-se de objetos simples que possibilitaram a produção e/ou reprodução do núcleo familiar.

No momento em que vigorava uma produção doméstico-artesanal, as formas da estrutura produtiva vitivinícola eram constituídas basicamente pelos parreirais e o local de beneficiamento do vinho, que era a própria casa do colono<sup>8</sup>.

Com a criação das cooperativas, a organização da produção se modifica, pois novas formas de produzir e relações sociais são estabelecidas. Grande parte da produção do vinho é concentrada na vinícola, uma vez que essa nova estrutura produtiva faz com que os colonos entreguem a safra de seus parreirais às cooperativas. Desencadeiam-se novos processos na estrutura produtiva vitivinícola.

Esses processos permitem compreender a formação da vitivinicultura a partir de diversos fatores determinados historicamente, a fim de se chegar à atual organização do espaço de produção vitivinícola da área em estudo.

A produção de objetos é responsável pela produção do espaço o qual resulta em uma determinada organização espacial. Fajardo (2005, p.134) afirma que “[...] o conjunto de objetos criados forma o meio técnico, sobre o qual se baseia a produção e que evolui em função desta”.

Para Santos (1997) os objetos são cada vez mais técnicos, pois hoje vivemos no que o autor denomina de “Meio Técnico-Científico-Informacional”<sup>9</sup>. Santos (1997, p. 25) define as técnicas dizendo que elas “[...] são um conjunto de meios

---

<sup>8</sup> Pebayle (1973, p. 67) ao descrever as características das casas italianas nas colônias rio-grandenses afirma que “A casa-bloco, elevada, foi sempre descrita como sendo a típica desses viticultores, porque ela se compõe de uma adega de pedras ou de tijolos no subsolo e de um andar, de madeira ou de alvenaria, consagrado à moradia”.

<sup>9</sup> Segundo Santos (1999, p. 10) “[...] a história do meio geográfico pode ser grosseiramente dividida em três etapas: o meio natural, o meio técnico, o meio técnico-científico-informacional”.

instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço”. Santos (1997a, p.191) destaca ainda que “[...] quanto mais tecnicamente contemporâneos são os objetos, mais eles se subordinam às lógicas globais”.

As técnicas presentes nas vinícolas são mais recentes que aquelas que permitem a produção nas cantinas rurais. Conseqüentemente, as vinícolas estão inseridas de forma mais intensa na lógica global, onde a dimensão econômica é hegemônica.

Nessa mesma vertente teórica, refere-se, mais uma vez, a Santos (1997, p. 61), quando o autor diz que, “[...] em qualquer que seja a fração do espaço, cada variável revela uma técnica ou um conjunto de técnicas particulares. Pode-se dizer, também, que o funcionamento de cada uma dessas variáveis depende, exatamente, dessas técnicas”.

Nessa perspectiva, as mudanças são conseqüências de uma modificação das relações entre homem e natureza, conforme salienta Santos (1997d, p. 111):

No começo era a natureza selvagem, formada por objetos naturais, que ao longo da história vão sendo substituídos por objetos fabricados, objetos técnicos, e mais recentemente objetos mecanizados e, depois, cibernéticos [...]. Através da presença desses objetos técnicos: hidrelétricas, fábricas, fazendas modernas, portos, estradas de rodagem, estradas de ferro, cidades, o espaço é marcado por esses acréscimos, que lhe dá um conteúdo extremamente técnico.

Santos (1997c, p. 67) diz também que “[...] a base técnica da sociedade e do espaço constitui, hoje, um dado fundamental da explicação histórica, já que a técnica invadiu todos os aspectos da vida humana, em todos os lugares”.

Desse modo, as técnicas que constituem as diferentes formas de produção revelam o período em que estas foram criadas, bem como sua funcionalidade anterior e atual, destacando-se, que as técnicas criadas hoje estão sujeitas ou são parte do processo de globalização.

As mudanças que ocorreram na relação da sociedade com o seu meio, a partir da crise do sistema fordista<sup>10</sup>, na década de 1970, permitiram o estabelecimento gradual de um novo padrão de acumulação global: o capital flexível. Esse sistema é colocado em prática por diversos países, através das políticas

---

<sup>10</sup> Veja a este respeito Fonseca (2000).

neoliberais, desencadeando ações que geram novas formas de organização espacial.

Para Santos (1999), o novo modo de produção além de ser global é também um modo de produção técnico-científico, caracterizado por três dados: a unicidade técnica<sup>11</sup>; a convergência dos momentos<sup>12</sup>; a universalização da mais-valia<sup>13</sup>.

O neoliberalismo permite a expansão do processo de globalização a diversos países subdesenvolvidos, a exemplo do Brasil. Também provoca reorganizações de sistemas produtivos que causam sérios problemas sociais, como a pobreza, o desemprego, o êxodo rural, entre outros.

De acordo com Fonseca (2000, p. 22), as principais manifestações espaciais das mudanças que vêm ocorrendo na economia brasileira são: “[...] a reestruturação produtiva das economias regionais, a criação de novos espaços industriais e agrícolas altamente tecnificados, a maior mobilidade locacional da indústria, possibilitada pela flexibilização da produção”.

Para que essas mudanças sejam efetivas, tornou-se necessária a implantação de novos sistemas técnicos, a exemplo do que ocorreu com o espaço agrário brasileiro, principalmente a partir da década de 1970. Esse processo caracteriza-se pela mecanização e tecnificação da agropecuária, com o predomínio de algumas atividades e cultivos, trazendo grandes modificações ao meio rural, com maiores conseqüências para áreas de agricultura familiar.

Elias (2003 apud SOUZA, 2003, p. 324) enfatiza que

A reestruturação da agropecuária brasileira processou-se de forma socialmente excludente e espacialmente seletiva, mantendo intocáveis algumas estruturas sociais, territoriais e políticas incompatíveis com os fundamentos do desenvolvimento econômico. Isso significa que ela privilegiou determinados segmentos sociais, econômicos e os espaços mais rapidamente suscetíveis de uma reestruturação sustentada pelas inovações científico-técnicas e pela globalização da produção e consumo.

<sup>11</sup> Santos (1999, p. 8) entende que “Antes, os sistemas eram apenas locais ou regionais. Na aurora da história, havia tantos sistemas técnicos quanto eram os lugares. Quando apresentavam traços semelhantes, não havia contemporaneidade entre eles e muito menos interdependência funcional. A história humana é igualmente a história da diminuição progressiva do número de sistemas técnicos autônomos (relativamente) sobre a face da terra. O movimento de unificação, acelerado pelo capitalismo, hoje alcança o seu ápice, com a predominância em toda parte de um único sistema técnico, base material da globalização”.

<sup>12</sup> Idem. “A instantaneidade da informação globalizada aproxima os lugares e cria, entre lugares e acontecimentos, uma relação unitária à escala do mundo. Hoje, cada momento compreende, em todos os lugares, eventos que são interdependentes, incluídos em um mesmo sistema global de relações”.

<sup>13</sup> Ibidem. “Os principais vetores desse processo são as empresas multinacionais e os bancos transnacionais. Numa situação de competitividade, a busca individual do maior lucro não tem outra fronteira senão a própria capacidade de criar e utilizar inovações produtivas e organizacionais. A cada momento, a maior mais-valia está sempre buscando ultrapassar a si mesma”.

Esses novos processos que se instalaram não só em escala nacional, mas também em escala planetária e local são decorrentes do atual período em que vivemos. Nesse sentido, Santos (2000, p. 37) lembra que

[...] os últimos anos do século XX testemunham grandes mudanças em toda a face da terra. O mundo torna-se unificado em virtude das novas condições técnicas, bases sólidas para uma ação humana mundializada. Esta, entretanto, impõe-se à maior parte da humanidade como uma globalização perversa.

Santos (1997d, p. 11) considera que essa “globalização perversa”, gera impactos socioespaciais significativos e, na maioria das vezes, apresenta caráter negativo para os países subdesenvolvidos. Esse fato é consequência da dependência do capital, ou seja, os pilares do período tecnológico (ciência, pesquisa pura e aplicada, tecnologia e mass-media) são estabelecidos à custa de muito capital, que por sua vez, somente se torna disponível quando acompanhado de um processo de dependência desses países com órgãos financiadores internacionais.

Ao mesmo tempo, a tendência de uma “homogeneização” do espaço pelo capital, desencadeia processos de resistência que se manifestam contrários a essas dinâmicas globalizantes.

Nessa linha de pensamento Davidovich (1994, p.301) argumenta que

[...] cada vez mais se impõe a idéia do novo papel ou de novas funções que o espaço geográfico assume, como componente da diferenciação de sociedades e de lugares, referenciada a fatos de natureza política e econômica, ética, religiosa e cultural, através do quais se expressam adaptações, ajustes ou resistências ao processo de globalização do mundo de nossos dias.

As novas funções que o espaço assume são respostas a esse processo de globalização que, muitas vezes, busca uma homogeneização do espaço. A heterogeneidade é resgatada e as formas que constituem estruturas produtivas de períodos anteriores ganham visibilidade e nova funcionalidade.

Santos (2000, p. 35), analisando a incidência da globalização no espaço do ponto de vista de atores hegemônicos e não hegemônicos, é enfático ao dizer que

[...] os processos não hegemônicos tendem seja a desaparecer fisicamente, seja a permanecer, mas de forma subordinada, exceto em algumas áreas da vida social e em certas frações do território onde podem

manter-se relativamente autônomos, isto é, capazes de uma reprodução própria, mas tal situação é sempre precária, seja porque os resultados obtidos são menores, seja porque os respectivos agentes são permanentemente ameaçados pela concorrência das atividades mais poderosas.

Os atores hegemônicos são representados principalmente pelas transnacionais, que se dispersam pelo espaço global e dominam as economias nacionais, exigindo do Estado, investimentos em infra-estrutura para garantir a instalação de suas empresas carregadas de novos sistemas técnicos. As transnacionais representam hoje a afirmação do período técnico-científico-informacional (SANTOS, 1997d).

Na vitivinicultura do Rio Grande do Sul, as grandes empresas, algumas de capitais estrangeiros, representam a maior parte da estrutura produtiva vitivinícola. A produção verticalizada, cada vez menos dependente de produtores familiares, expande-se por novas áreas e determina novas organizações produtivas.

Pode-se dizer, então, que, em consequência do processo globalizante, os atores não hegemônicos organizam-se dentro de suas possibilidades para resistir às intensas mudanças tecnológicas empregadas pelo atual período.

Os atores locais, não hegemônicos, constantemente defrontam-se com novas técnicas e novas formas de produzir, diferenciadas de sua forma de produção, que na maioria das vezes, é decorrente de um acúmulo técnico-cultural proporcionado por conhecimentos passados de geração para geração.

Santos (1997b, p. 37) refere-se a essa questão quando afirma que

[...] o espaço aparece como um substrato que acolhe o novo, mas resiste às mudanças, guardando o vigor da herança material e cultural, a força do que é criado de dentro e resiste, força tranqüila que espera, vigilante a ocasião e a possibilidade de se levantar.

O acúmulo técnico-cultural de uma determinada formação socioespacial é um fator de resistência à implantação de novas tecnologias que estão, normalmente, acompanhadas pelo estabelecimento de relações de dependência, subordinação e expropriação de agentes locais.

É necessário destacar a afirmação de Santos (1997b, p. 49) quando o autor enfatiza: “[...] hoje, objetos culturais tendem a tornarem-se cada vez mais técnicos e específicos, e são deliberadamente fabricados e localizados para responder melhor

a objetivos previamente estabelecidos”. Ou seja, esses objetos culturais podem também responder a interesses do capital, tornando-se objetos tecnificados, para que sirvam de mercadoria para a acumulação capitalista.

A idéia de modernização de organizações produtivas tradicionais pode ocasionar desigualdades entre os atores locais, causando, entre outros fatores, a dissolução das formas artesanais de produção.

As novas tecnologias acabam por entrar sempre em conflito com os elementos já existentes no espaço atingido por elas, pois de acordo com Santos (1997c, p. 22)

O comportamento do novo sistema está condicionado pelo anterior. Alguns elementos cedem lugar, completa ou parcialmente, a outros da mesma classe, porém mais modernos; em muitos casos, elementos de diferentes períodos coexistem. Alguns elementos podem desaparecer completamente se sucessor e elementos completamente novos podem se estabelecer. O espaço, considerado como um mosaico de elementos de diferentes eras, sintetiza, de um lado, a evolução da sociedade e explica, de outro lado, situações que se apresentam na atualidade.

Do mesmo modo, Santos (1997c, p. 99) se refere à penetração de novas variáveis e suas conseqüências imediatas ao espaço no qual se insere, salientando que: “A chegada do novo causa um choque. Quando uma variável se introduz num lugar, ela muda as relações preexistentes e estabelece outras. Todo o lugar muda”.

Complementando esse raciocínio, Santos (1997c, p. 61) diz que “na produção de bens materiais ou imateriais, segundo as condições dadas de tecnologia, capital e tempo, o território tem de ser adequado ao uso procurado e a produtividade do processo produtivo depende, em grande parte, dessa adequação”.

Bernades (1995 CASTRO et al, 1995, p.245) analisa essa questão de forma interessante, quando afirma que

A implantação, a difusão e o êxito das técnicas em um determinado espaço produtivo depende do nível e caráter de desenvolvimento das forças produtivas alcançado pela formação social, o que se vincula às condições históricas e econômicas existentes no momento da introdução, as quais, por sua vez, são conseqüência de desenvolvimentos técnicos anteriores.

Sistemas organizacionais, com técnicas específicas para cada formação socioespacial, revelam uma singularidade que, como salienta Silveira (1995, p. 94) resulta das “[...] resistências e das oportunidades que cada lugar oferece a chegada

dos vetores da modernidade. Essa seletividade da modernização nos lugares acaba por oferecer retratos diversos e únicos”.

Ressalta-se que as novas técnicas empregadas na vitivinicultura da área em estudo, são representadas principalmente pela modernização ou abertura de novas vinícolas. Estas não atingem diretamente todos os agentes envolvidos na atividade, visto que, nesse espaço, permanece uma produção artesanal estabelecida em períodos anteriores.

Pode-se dizer que, enquanto na produção vinícola artesanal as técnicas empregadas estão ligadas mais diretamente ao processo de formação socioespacial específico da área, os estabelecimentos vinícolas, por outro lado, constituem-se por uma carga técnica que acompanha um processo global de desenvolvimento.

A inserção de novas tecnologias, processo representado principalmente pela abertura de vinícolas de baixa capacidade produtiva, estabelece, na área em estudo, novas formas e, conseqüentemente, outra estrutura produtiva, trazendo modificações socioespaciais. A nova estrutura produtiva que se organiza não depende somente da escala local, visto que, estas mudanças acompanham processos globais e, portanto, torna-se mais complexa.

Complementando essa questão, pode-se citar Fighera (1998, p. 14), quando o autor aponta que

[...] hoje em dia, os lugares, em sua singularidade são expressão do mundo em movimento, graças ao conteúdo crescente em ciência, tecnologia e informação presente em seu sistema de objetos, posto que este, ao se funcionalizar, concretiza as relações sociais, as quais, ao se realizarem enquanto possibilidade, expressam o mundo.

Para Ramalho (apud Souza, 2003, p. 556) o conhecimento que acompanha a inserção de novas tecnologias acaba sendo pautado: “[...] eminentemente na técnica em detrimento da tradição”.

Nesse contexto, Santos (1998, p. 28) aponta que

O homem do campo brasileiro, em sua grande maioria, está desarmado diante de uma economia cada vez mais modernizada, concentrada e desalmada, incapaz de se premunir contra vacilações da natureza, de se armar para acompanhar os progressos técnicos e de se defender contra as oscilações dos preços externos e internos e a ganância dos intermediários.

O período técnico-científico informacional coloca uma série de problemas que devem ser analisados. Santos (1985) lista algumas questões referentes ao espaço agrário, das quais se pode destacar: o peso dos componentes técnicos e científicos na produção agrícola; as implicações na organização da produção; as mudanças territoriais da base produtiva, as novas relações socioespaciais que se estabelecem e, por fim, o surgimento de agroindústrias.

Ribeiro (1997, p. 7) afirma que as relações espaço-temporais são intensamente transformadas pelas técnicas, onde o “[...] novo meio (na forma de redes, de equipamentos, objetos) penetram na materialidade e no tecido social, articulando ou destruindo anteriores âmbitos da vida coletiva”.

É essa apreensão que se tem da agricultura familiar no atual meio técnico-científico informacional, uma vez que a vitivinicultura representa uma das práticas agrícolas da produção familiar. É necessário compreender, na atualidade, os processos que influenciam sua forma de produção e seu desenvolvimento socioespacial<sup>14</sup>.

## **1.2 MEIO TÉCNICO-CIENTÍFICO E ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO FAMILIAR**

Os estudos mais recentes que possuem como temática a agricultura familiar colocam algumas definições sobre seu significado e sua representatividade, na organização produtiva no Rio Grande do Sul.

Schneider (2003, p. 29) afirma que a: “[...] agricultura familiar é uma forma social reconhecida e legitimada na maioria dos países desenvolvidos, nos quais a estrutura agrária é majoritariamente composta por explorações na qual o trabalho da família assume uma importância decisiva”.

Admite-se que a mão-de-obra familiar tem expressão significativa na produção familiar. A mesma tem importância fundamental na reprodução desse segmento como forma social autônoma no interior do sistema econômico-social vigente.

---

<sup>14</sup> Ressalta-se que a análise da vitivinicultura na área em estudo não abrange somente agricultores familiares. A abertura de novas vinícolas, em alguns casos, constatados *in loco*, pode ser feita com capital urbano através de agentes que não provêm da agricultura familiar, mas de classes urbanas como aposentados, empresários, funcionários públicos, entre outros.

Nesse contexto, salienta-se que a gestão, a propriedade e a maior parte do trabalho devem provir de indivíduos que mantêm entre si laços de sangue ou de casamento, sendo estes, os principais atributos considerados nas definições de agricultura familiar (ABRAMOVAY, 1992).

Segundo Minatto; Corrêa (2003, p. 80) “[...] os agricultores familiares constituem um segmento heterogêneo, apresentam uma diversidade de características, entre as quais se destacam, por exemplo, a forma de organizar a produção, a área de exploração e o grau de modernização”.

Os autores enfatizam o caráter heterogêneo do produtor familiar que, de certa forma, é resultado de sua estratégia para se manter no atual período frente à modernização tecnológica da agricultura. Atualmente, no âmbito da agricultura familiar, ocorre incentivo à diversificação produtiva, que em tempos anteriores era uma característica desses produtores e foi, em grande parte, perdida com os avanços tecnológicos na agricultura, os quais atingiram todas as escalas de produção.

Saquet (2006, p. 67-68) realiza uma análise da atual situação da agricultura familiar, dizendo que

Uma unidade de produção e de vida familiar [...] é agrícola e/ou artesanal, agrária, porque as práticas agrícola e artesanal se complementam e interagem-se com outras atividades não-agrícolas. Os trabalhadores são proprietários das terras, sejam rurais e/ou urbanas, dos demais meios de produção, com baixo nível técnico e tecnológico, sem produção intensiva para o mercado e sem contratação do trabalho assalariado genuinamente capitalista; no geral, vendem para comprar o que não produzem, em forma de excedentes/mercadorias. Na divisão social e territorial do trabalho, cada vez mais complexa, ocorre o desenvolvimento desigual do capitalismo (e vice-versa), que não se circunscreve apenas às atividades capitalistas clássicas, mas produz e envolve, simultaneamente, relações e produções não especificamente capitalistas, com lógica e trabalho basicamente familiar.

No Rio Grande do Sul, a agricultura familiar desempenha papel decisivo para a organização do espaço agrário, proporcionando o desenvolvimento de diversas atividades agropecuárias.

Segundo Delevati (1999, p. 99) é importante enfatizar que

Podemos ver que a agricultura familiar teve uma importância fundamental para o desenvolvimento do setor agropecuário do Estado. Alterando o modelo de produção da pecuária (um só produto) para a policultura. Que no decorrer de sua evolução, devido ao processo de parcelização e

esgotamento do solo, houve um processo de empobrecimento destes agricultores. Mas que apesar disto, atualmente, eles continuam como um dos setores mais atuantes dentro da economia agropecuária do Estado.

Essa realidade se faz presente na área em estudo, onde o sistema produtivo se restringia somente à pecuária, vindo a se alterar, com a colonização realizada pelos imigrantes europeus, principalmente, de origem italiana e alemã, na segunda metade do século XIX. Esses imigrantes trouxeram uma diversidade de técnicas, as quais tornaram possível a organização de um sistema produtivo constituído por diversas atividades.

No estudo da vitivinicultura, observa-se que, por vezes, essa é a principal atividade realizada na propriedade rural, sendo que, a estrutura produtiva estabelecida visa a atender a produção vinícola. Nessa condição, alguns produtores investem em tecnologia e aprimoram suas técnicas, aumentando gradualmente sua produção.

As técnicas tradicionais coexistem com as técnicas modernas de produção. Algumas vezes, com a abertura da vinícola, as tecnologias tradicionais são totalmente substituídas por tecnologias modernas, mas permanece o conhecimento do produtor, passado de geração para geração, sendo esse um fator relevante para o desenvolvimento da produção.

No atual período técnico-científico-informacional, com a inserção de novas técnicas no processo produtivo, criam-se dificuldades para a permanência dos agricultores familiares no mercado, visto que não possuem condições econômicas para acompanhar as mudanças tecnológicas.

Minatto; Corrêa (2003, p. 82) consideram que

O segmento enfrenta dificuldades crescentes do ponto de vista econômico para acompanhar a nova lógica de produção, marcada por novos padrões tecnológicos e concorrência, pois a acelerada obsolescência de equipamentos impõe a adoção de novas técnicas e aquisição de novos equipamentos. Os elevados custos das inovações vêm resultando em exclusão social do processo produtivo e do mercado.

Minatto; Corrêa (2003) destacam, também, que os pacotes tecnológicos vieram acompanhados da expansão do capital nas unidades de produção, provocando mudanças no sistema de uso da terra e na dinâmica do trabalho familiar. Os autores salientam que esse processo não significa que o produtor familiar tenha

se tornado um trabalhador para o capital, pois ele também se beneficiou ao garantir mercado para seus produtos, mesmo tendo de modificar a organização interna de sua unidade de produção. Como dizem Minatto; Corrêa (2003, p. 89) “[...] o segmento familiar passou a desenvolver várias estratégias combinadas para permanecer integrado ao mercado e para manter-se no meio rural”.

Complementando esse raciocínio, resgata-se Saquet (2006, p. 74), quando o autor aponta que

A produção agropecuária familiar, em geral, não é uma atividade especificamente capitalista, pois não há, ali, uma produção eminentemente para o mercado, trabalho assalariado e uso intenso de máquinas. Quando estes elementos são conquistados, o que pode ocorrer é a configuração de forma produtivas capitalistas embrionárias. Pode acontecer o salto para uma produção com capital constante, variável e de mercadorias, ou seja, para uma empresa.

As mudanças no sistema produtivo da agricultura familiar segundo Saquet (2006, p. 77) são: “[...] inerentes ao próprio processo de expansão do Modo Capitalista de Produção, não como o mal, mas como um movimento contraditório e desigual”. Desigual porque não atinge todos os produtores, sendo que alguns conseguem inserir novas técnicas à produção e outros permanecem com técnicas tradicionais. Saquet (2006, p. 77) enfatiza também que essas mudanças são contraditórias porque há substituição de técnicas tradicionais por meios mais modernos de produção. “[...] Ao mesmo tempo em que promove a re-produção de atividades agropecuárias familiares, agiliza a subordinação e a exploração, pois os agentes do capital se apropriam de parte da riqueza gerada [...] através da ciranda mercantil”.

Pode-se dizer, então, que atualmente há uma tendência às novas formas de ocupação e emprego rural na agricultura familiar, sendo que as famílias buscam novas fontes de renda para continuarem nas áreas rurais.

Essa busca de novas formas de renda, mesmo quando os agricultores familiares tenham que se integrar ao mercado visam, principalmente, à reprodução do núcleo familiar. A esse respeito Salamoni (1992, p. 45) faz a seguinte colocação:

[...] embora os produtores familiares se encontrem integrados ao mercado, utilizem capital sob a forma de insumos e tecnologia moderna, e orientem as ações da unidade produtiva em função de custos e rendimentos, mantêm intrínseca sua racionalidade camponesa, pela qual a agricultura é,

em princípio, fonte de sua sobrevivência, e não simplesmente alternativa de investimento para o capital.

Esta dinâmica, resultante do atual período técnico-científico-informacional, impõe novos limites e dificuldades ao desenvolvimento agrário, principalmente para a categoria dos agricultores familiares.

Como diz Andrade (2002) o novo período tende a gerar novas formas e novas funções para o espaço agrário brasileiro. Mas esse processo está condicionado por velhas formas e velhas funções que, de certa forma, permitem ou não o seu estabelecimento.

Nesse sentido, Andrade (2002, p. 13) afirma que

[...] o processo evolutivo é produzido e alimentado tanto por insurgências como por ressurgências, daí não se poder excluir duas faces do moderno: a tradição e a renovação. O processo é um verdadeiro vai-e-vem entre inovações que se incorporam a ele e de volta ao passado que serve de base, de estrutura ao mesmo.

Esse processo deve ser apreendido para a compreensão do que é tradição e do que é renovação na dinâmica evolutiva. O meio técnico-científico insere novas técnicas que se estabelecem através do desaparecimento ou da coexistência com técnicas tradicionais.

A reorganização da produção vitivinícola, através da introdução de novas técnicas, atinge as relações de trabalho, o cultivo ou o fornecimento da uva, a produção do vinho, a qualidade do vinho produzido, bem como a sua comercialização. Isto acarreta em uma reorganização espacial, através da inserção de novas formas no espaço, visualizadas na instalação de vinícolas – em sua maioria de caráter familiar – na expansão de áreas cultivadas com videiras, na abertura de novos estabelecimentos comerciais, entre outros. Paralelamente a esse processo, coexistem produtores que utilizam técnicas tradicionais de produção da uva e do vinho e que, até o momento, não foram atingidos diretamente por novas tecnologias <sup>15</sup>.

---

<sup>15</sup> Essa organização da produção vitivinícola presente na área em estudo será investigada nos próximos capítulos da pesquisa, procurando delinear a análise através dos conceitos revistos e que permitirão a compreensão da sua estrutura produtiva.

## **2 FORMAÇÃO SOCIOESPACIAL DA ÁREA EM ESTUDO**

O resgate da ocupação humana e da estrutura produtiva vitivinícola constitui os fatos de maior interesse para a caracterização do recorte espacial em estudo. Este capítulo serve de subsídio para a observação da atual realidade socioespacial, que deve ser entendida como um acúmulo de ações e objetos de diferentes períodos. Dessa forma, o resgate de processos ocorridos em períodos anteriores permite a compreensão das dinâmicas atuais.

### **2.1 Colonização Italiana no Rio Grande do Sul**

A partir de 1875, tem início oficialmente a imigração italiana para o Rio Grande do Sul, constituindo quatro núcleos de colonização italiana: Conde d'Eu (Garibaldi) e Dona Isabel (Bento Gonçalves) em 1875; Nova Palmira (Caxias do Sul) e Silveira Martins em 1877. (VIEIRA; RANGEL, 1993).

Segundo Carneiro (1982, apud TAVARES DOS SANTOS, 1982, p.16)

[...] a localização dos imigrantes europeus seria indicada em função da grande propriedade rural existente na Província. Tanto a área ocupada pela colonização alemã como posteriormente aquela ocupada pela colonização italiana foram áreas desprezadas geograficamente e economicamente pela grande propriedade, radicada na zona sul da Província.

Essa estratégia de ocupação demonstra o caráter que adquiriu a colonização no Rio Grande do Sul. As áreas não utilizadas pela grande propriedade, geralmente terrenos declivosos cobertos pela mata nativa, foram ocupados pelos colonos italianos e alemães. Essa ocupação, na “margem” da grande propriedade, teve, entre outras conseqüências, a função de heterogeneizar esses recortes espaciais, modificando o caráter socioespacial das áreas colonizadas.

Analisando o papel dos colonos italianos no Rio Grande do Sul, Saquet (2003, p. 44) diz

Mesmo com poucos recursos, os imigrantes italianos no Rio Grande do Sul tiveram, além do papel político-estratégico, quatro atribuições principais: produtores de mercadorias; possíveis consumidores da produção de outros lugares (inclusive importados); compradores de mercadoria terra contribuindo na sua valorização e incrementadores de novas relações de produção na economia regional.

Saquet (2003) salienta a importância dos imigrantes na fabricação de mercadorias e na inserção de novas relações de produção, diversificando a economia regional, ou seja, os colonos italianos trouxeram novos conhecimentos e técnicas de produção, entre as quais se destaca a da vitivinicultura.

Os imigrantes italianos receberam lotes que mediam em média 25 hectares. O sistema de cultivo inicial era caracterizado pela policultura, na qual predominava o cultivo para o autoconsumo, com o uso da mão-de-obra familiar na atividade agrícola.

Essa forma de produção predominou nos núcleos de colonização italiana como uma das únicas alternativas ao colono italiano, garantindo sua permanência no lote rural através da comercialização dos excedentes de sua produção policultora.

Segundo Pesavento (1983, p.22), “[...] a atividade agrícola do núcleo colonial destinava-se não apenas ao abastecimento da própria unidade produtora familiar, mas também ao mercado regional num primeiro momento, para depois atingir o nacional”.

Ressalta-se que a colonização trouxe, além de agricultores, imigrantes com diversas profissões. Tal fato auxiliou no desenvolvimento das colônias, principalmente aquelas de caráter misto, ou seja, formadas por imigrantes de diversas etnias.

Para complementar essa questão, refere-se Paula (1996, p. 9), quando esse autor argumenta que

[...] um dos principais motivos de as colônias terem se desenvolvido, foi justamente o fato de terem sido constituídas por indivíduos cujas competências eram diversificadas. Quer dizer, os núcleos coloniais não foram constituídos apenas por agricultores. Esse fato facilitou o surgimento da pequena indústria e do comércio, entre outras atividades econômicas.

As colônias se constituíram em núcleos de produção de produtos agrícolas e manufaturados, abastecendo áreas circunvizinhas e centros urbanos de maior expressividade, no qual, se destaca principalmente a capital da Província.

Os colonos italianos acabaram especializando-se na atividade vitivinicultora, que se tornou uma importante fonte de renda nas colônias italianas. O desenvolvimento da atividade vitivinícola foi marcado por diferentes períodos que serão analisados a seguir.

## **2.2 As Bases da Vitivinicultura no Rio Grande do Sul**

O Rio Grande do Sul possui uma forte tradição na atividade vitivinícola. A história da vitivinicultura rio-grandense começa efetivamente a partir de 1875, com a criação das primeiras colônias italianas no Estado.

O colono italiano se especializou em algumas atividades para competir com os produtos oriundos das colônias alemãs que, por estarem organizadas há mais tempo e em áreas de melhor acesso, já possuíam mercado garantido para seus produtos.

Desse modo, uma significativa parcela de colonos italianos, obteve na atividade vitivinicultora a renda necessária para reprodução do núcleo familiar, produzindo a uva e o vinho desde os primeiros anos da colonização italiana no Estado gaúcho.

A vitivinicultura torna-se uma estratégia dos colonos italianos, para garantir as condições mínimas de reprodução na propriedade. As técnicas por eles utilizadas eram muito simples, praticamente sem uso de maquinário e processos mais complexos de produção.

Nos primeiros anos da colonização, ou seja, final do século XIX, a organização da produção caracterizava-se por diversas unidades produtivas artesanais distribuídas pelas colônias italianas, nas quais o local de produção restringia-se ao núcleo colonial, com o cultivo da uva e o beneficiamento do vinho realizado pelo próprio colono e sua família.

Pode-se dizer, então, que na fase inicial da colonização existiam poucos fluxos comerciais, principalmente devido à precariedade das estradas existentes entre as colônias e os centros consumidores.

Comparando-se a imigração italiana com a alemã, pode-se dizer que estes últimos, por terem se instalado há mais tempo na Província (a partir de 1824), já tinham estabelecido alguns vínculos comerciais, desenvolvendo um fluxo comercial nas colônias através das chamadas *vendas*, nas quais era possível adquirir diversos produtos provindos das colônias e dos centros consumidores.

Deste modo, é o colono alemão que vai intermediar a produção excedente das colônias italianas, comercializando-a no âmbito regional e com os centros consumidores, a exemplo de Porto Alegre. Um dos artigos comercializados era o vinho colonial (PESAVENTO, 1983).

Pesavento (1983) também enfatiza que esta situação só se modifica a partir de 1900, quando os próprios italianos começam a comercializar o vinho, assumindo o papel de comerciantes. Esta atividade permite que os mesmos agreguem mais valor a sua produção.

A atividade de comerciantes proporcionou para alguns colonos uma reserva de capital, que lhes permitiu exercer uma superioridade social e econômica sobre os demais. A acumulação crescente de capital comercial permitiu, de acordo com Tavares dos Santos (1982, p. 34), “[...] que os comerciantes montassem estabelecimentos de armazenagem e de refinamento de vinhos, ao lado das casas de comércio”.

Estrutura-se, assim, uma nova fase produtiva, pois a partir desse momento os comerciantes passaram a ser também fabricantes de vinho. Os colonos, que produziam a uva e o vinho artesanalmente em suas propriedades, começaram a sentir os efeitos da produção resultante dessas primeiras fábricas.

Os comerciantes-fabricantes investiram em equipamentos para seus estabelecimentos, proporcionando o melhoramento técnico da produção, responsável por diferenças significativas na qualidade do vinho produzido.

A expansão das manufaturas dominadas pelos comerciantes-fabricantes impôs uma nova organização da vitivinicultura no Rio Grande do Sul. A produção começa a ser centralizada nas fábricas, favorecendo o controle da produção, gerando um produto final de melhor qualidade. Conseqüentemente, a produção nos núcleos familiares fica marginalizada, uma vez que a condição dos agricultores não

lhes permite auferir de um capital necessário a mudanças técnicas em sua produção.

Essas modificações estruturais ocorridas na vitivinicultura culminaram na criação do Sindicato Vitivinícola em 1928. Segundo Pesavento (1983, p. 48), é importante enfatizar que

[...] a formação do Sindicato e da Sociedade representava um mecanismo para pôr em prática um princípio de racionalidade capitalista: aqueles que tinham condição de melhor produzir e distribuir o vinho assumiam, de forma institucionalizada, a direção do processo. Concentravam-se os meios de produção e os capitais comerciais, afirmando a supremacia da indústria do vinho sobre o artesanato doméstico. Através da centralização da fabricação industrial do vinho e da função praticamente monopólica-monopossônica da Sociedade Vinícola, eliminavam-se as condições de concorrência da produção caseira de vinho e reduzia-se o colono ao papel de mero

Para Pébayle (1973) a criação do Sindicato Vinícola foi uma iniciativa infeliz do governo rio-grandense, pois aumentou o poder dos industriais sobre os vitivinicultores, facilitando a prática de abusos.

Com a incorporação gradual do capital e da tecnologia pelos industriais, a produção artesanal do vinho foi sendo extinta, restando, aos colonos, apenas o papel de fornecedores de matéria-prima às fábricas, ou seja, estes tiveram de se dedicar unicamente ao cultivo da uva.

Como alternativa à organização da atividade artesanal, o governo incentiva, a partir de 1930, as cooperativas. Estas auxiliaram para que a produção dos núcleos familiares pudesse atingir o mercado consumidor, integrando os produtores que ficaram à margem do sistema produtivo, descapitalizados e que, conseqüentemente, não tinham como competir no mercado consumidor, cada vez mais exigente quanto à qualidade da produção.

A oficialização das cooperativas efetivou-se em 1932. As medidas de fiscalização impostas pelo governo federal visavam restringir a produção de vinho àqueles estabelecimentos com capital significativo (PESAVENTO, 1983).

As cooperativas foram responsáveis pela expansão do cultivo da uva na Serra Gaúcha, sendo responsáveis pela organização de unidades produtivas que se dedicam exclusivamente ao cultivo da uva para abastecer as cooperativas. Na área

em estudo, esse fato é observado no município de Jaguari, com a criação da cooperativa Agrária São José <sup>16</sup>.

Nesse contexto, a grande indústria vinícola é fortalecida, expandindo sua produção. Em 1936, foi criado o Instituto Rio-Grandense do Vinho, colocando os interesses da grande indústria mais próximos ao governo estadual.

Destaca-se Pesavento (1983, p.42), quando a autora salienta que a principal meta do governo, através da criação do Instituto Rio-Grandense do Vinho, era a de unir produtores e industriais, “[...] demonstrando nitidamente a ideologia capitalista do discurso, com a inexistência do conflito e a idéia do progresso”.

A partir das décadas de 1960 e 1970, devido às dificuldades de operação, são realizadas fusões entre empresas individuais. Entretanto, o processo de reorganização da produção vitivinícola, efetiva-se realmente com a presença de empresas multinacionais (TAVARES DOS SANTOS, 1982).

Como salienta Santos (2005, p. 29), as empresas multinacionais são atores centrais de uma nova economia, sendo esta

[...] dominada pelo sistema financeiro e pelo investimento a escala global; processos de produção flexíveis e multilocais; baixos custos de transporte; revolução das tecnologias de informação e de comunicação; desregulação das economias nacionais; preeminência das agências financeiras multilaterais; emergência de três capitalismo transnacionais: o americano, o japonês e o europeu.

As empresas multinacionais do setor vinícola instalam-se, no Rio Grande do Sul, em meados da década de 70, coincidindo com o período de internacionalização da economia brasileira. Nesse período, são implantados novos sistemas de cultivo, responsáveis por uma tecnificação ainda maior do setor vitivinícola. Essas mudanças geram alterações principalmente nas relações sociais de produção entre o colono e a indústria. Estabelecem-se novas normativas de relações de trabalho, como o contrato de produção, o qual visa assegurar à empresa o monopólio sobre a produção do colono. A empresa propõe pagar os preços mínimos oficiais, mas não assume nenhum custo da produção (TAVARES DOS SANTOS, 1982).

Nesse contexto, resgata-se novamente Tavares dos Santos (1982, p.143), quando o autor classifica a organização da produção vitivinícola rio-grandense como

---

<sup>16</sup> Para maiores detalhes ver Silva (2006).

(...) a grande indústria, formada pelas cooperativas e sociedades anônimas que concentram maior volume de meios de produção e tendem a se tornar oligopólios. De outra, encontram-se as manufaturas, pulverizadas em uma centena de estabelecimentos com baixo volume de meios de produção, e as cantinas rurais, resquícios do artesanato doméstico do vinho, obrigadas a vender seu produto para as empresas e cooperativas.

Nessa condição, os estabelecimentos vinícolas estariam divididos por técnicas diferenciadas. Enquanto nos estabelecimentos artesanais as técnicas empregadas estão ligadas mais diretamente ao processo de formação sócio-espacial do lugar a que este se encontra; na grande indústria, a carga técnica é maior e mais dependente do processo global de desenvolvimento.

É necessário observar que a estrutura fundiária, na qual se sustenta grande parte da produção vitivinícola gaúcha, caracteriza-se, principalmente, por pequenas propriedades, nas quais o sistema de produção é essencialmente de caráter familiar.

De acordo com Tavares dos Santos (1982), a organização da vitivinicultura no Rio Grande do Sul encontra-se dividida em grande indústria, manufaturas e cantinas rurais. Esta pesquisa refere-se às duas últimas formas de produção, sendo que as manufaturas, as quais o autor se refere, foram aqui denominadas de vinícolas de baixa capacidade produtiva.

Atualmente, ocorre o fortalecimento de dois novos pólos de produção vitivinícola no Estado gaúcho, a Campanha e a Serra do Sudeste. A expansão das áreas vitivinícolas no Estado é realizada pela grande indústria, que domina todas as etapas da produção, ou seja, no avanço da vitivinicultura prevalece o processo de integração vertical, no qual as indústrias processam uvas de vinhedos próprios.

A opção das indústrias pela verticalização da produção, ao contrário da integração com os colonos - a exemplo do que acontece na Serra Gaúcha - decorre da necessidade de se produzir com maior controle a matéria-prima, ou seja, as uvas viníferas que permitem a obtenção de vinhos finos de qualidade (SCHNEIDER, 2006).

Desse modo, na década de 80, diversas técnicas surgiram a fim de permitir maior controle sobre o processo de produção vitivinícola. Entretanto, somente a partir dos anos 90, com a reorganização produtiva em diversas áreas vitivinícolas do Rio Grande do Sul, é que novas técnicas são efetivamente introduzidas no sistema produtivo. Essa reorganização produtiva se deve principalmente às exigências de entidades responsáveis pelo controle da qualidade do vinho e dos demais aspectos

relacionados à vitivinicultura, a exemplo da EMBRAPA Uva e Vinho, IBRAVIN e EMATER.

Entre as entidades envolvidas com a cadeia produtiva da vitivinicultura pode-se destacar o IBRAVIN, a EMBRAPA Uva e Vinho de Bento Gonçalves, a UVIBRA e a Associação Gaúcha de Vinicultores (AGAVI).

No Rio Grande do Sul, desde 1996, com a criação da Associação de Produtores do Vale dos Vinhedos (APROVALE), está sendo desenvolvida a Indicação Geográfica do Vale dos Vinhedos, com o uso de um selo com a Indicação de Procedência (I.P)<sup>17</sup> que tem como objetivo assegurar a qualidade do vinho produzido e visa, posteriormente, à obtenção de um selo de Denominação de Origem Controlada (D.O.C)<sup>18</sup>.

As tecnologias, que anteriormente eram restritas às grandes indústrias, atualmente foram adaptadas também às unidades de baixa produção. Essas novas técnicas de produção permitem a criação de diversas vinícolas de caráter familiar, nos quais ocorre, na maioria das vezes, a presença de tecnologias modernas de produção e conhecimentos tradicionais.

Este encontro de diferentes formas de produção é o foco da pesquisa e para analisar *in loco* esta questão foi selecionada uma área de colonização italiana, na qual se encontram resquícios de uma produção vitivinícola de caráter doméstico-artesanal, coexistindo com vinícolas de baixa capacidade produtiva implantadas com técnicas modernas de produção.

### **2.3 A Formação da Colônia de Silveira Martins**

A Colônia de Silveira Martins, fundada oficialmente em 1877, tinha como caráter geopolítico povoar a região central do Rio Grande do Sul. Esse povoamento foi realizado principalmente por imigrantes de origem italiana.

---

<sup>17</sup> Segundo Scheider (2006, p.27) “[...] considera-se Indicação de Procedência o nome geográfico do país, da cidade, da região ou localidade do seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço”.

<sup>18</sup> Idem. “Na denominação de Origem, o nome geográfico designa o produto ou serviço cujas qualidades ou características se devem exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo os fatores naturais e humanos”.

Devido aos precários caminhos que ligavam esta área a outras da Província, o fluxo de imigrantes se tornou mais intenso somente a partir de 1885, quando a estrada de ferro foi concluída, ligando Porto Alegre a Santa Maria.

O intenso fluxo de imigrantes para a Colônia de Silveira Martins foi responsável pela necessidade de mais lotes para distribuí-los entre os colonos. Em 1886, José Siqueira Couto, realiza a demarcação e o loteamento de terras devolutas em São Vicente, tornando-se um local de atração de imigrantes que não encontravam mais lotes na Colônia de Silveira Martins. A partir da criação dessa colônia, forma-se o povoado que daria origem ao município de Jaguari.

Nesse sentido, Paula (1999, p. 66) salienta que

Com o crescimento demográfico das colônias, as migrações internas começaram a ocorrer com maior frequência. As grandes migrações internas levaram inúmeros colonos a estabelecerem-se nessa região. Esses agricultores eram provenientes da Serra de São Martinho onde, em 1877 foi fundada a Quarta Colônia.

Saquet (2003) faz uma análise da Colônia de Silveira Martins, destacando que os colonos, ao se instalarem nos lotes, plantavam, num primeiro momento, basicamente milho, feijão, arroz. Posteriormente, além desses produtos, cultivavam também trigo, aveia, cevada, centeio, fumo e parreirais. O segundo momento enfatizado pelo autor é o que se caracteriza pela diversidade de produtos cultivados. Estes não visavam atender somente o autoconsumo, mas, também, à demanda local que se estabelecia com o crescimento das Colônias, através da venda ou troca dos excedentes.

Verifica-se pela análise de Saquet (2003), que os parreirais eram cultivados na propriedade após os plantios iniciais destinados ao autoconsumo, demonstrando que essa cultura esteve presente desde os primeiros anos de formação das colônias constituídas pelos imigrantes italianos.

Quanto à fabricação do vinho, pelos colonos italianos, destaca-se que na fase inicial da colonização, os meios de produção ainda eram basicamente rústicos. Portanto, a fabricação do vinho ocorria de forma artesanal e visava à reprodução do imigrante que tem no vinho uma de suas marcas culturais.

Este fato é descrito por Pesavento (1983, p. 33), que analisando historicamente a vitivinicultura, afirma que nesse período a produção de vinho no estado gaúcho possuía essencialmente características artesanais pois

Vigorava uma produção doméstico-artesanal do vinho. O pequeno proprietário agrícola, cultivador da uva, reservava uma parte de sua casa para a produção do vinho, que se fazia com o recurso de toda a família. As uvas eram esmagadas com os pés e o produto posto em barris para fermentar.

Sendo fabricado com o predomínio de técnicas artesanais, o vinho produzido era de baixa qualidade e não podia ser transportado por longas distâncias, restringindo sua comercialização às áreas próximas à colônia.

Pode-se dizer que, com a abertura de estradas, o comércio entre a zona colonial e as zonas latifundiárias, foi intensificado (Paula, 1999). Essas zonas se inter-relacionaram, pois eram necessárias as trocas comerciais. Assim, o latifundiário, ou melhor, o pecuarista, vendia bovinos, cavalos e mulas aos colonos, uma vez que esses normalmente eram utilizados para o trabalho diário na suas propriedades. Em troca, os colonos, abasteciam as fazendas com produtos agrícolas primários, como milho, feijão, aveia, entre outros; ou ainda, manufaturas, como tabaco, cachaça ou vinho colonial (PEBAYLE, 1973).

A Colônia de Silveira Martins tornou-se fornecedora de produtos agrícolas e manufaturados aos estancieiros por estar inserida em uma zona que, anteriormente, mesmo não sendo de uso direto era de domínio da atividade pastoril. Infere-se que a relação comercial estabelecida com os estancieiros foi realmente significativa para o crescimento socioeconômico da Colônia.

Resgatando-se a análise realizada por Pebayle (1973, p. 53), pode-se salientar que, pelo menos na fase inicial, o comércio entre a zona colonial e as estâncias, era significativo. O autor enfatiza que Jaguari e outras colônias que se estabeleceram no final do século XIX, na porção oeste do Rio Grande do Sul, eram “colônias-ilhadas” e salienta que elas “[...] encontraram nas regiões de campo as únicas saídas para as suas produções agrícolas”.

Entretanto, a comercialização dos produtos coloniais adquire novas características com a inauguração da estrada de ferro, ligando os municípios de Jaguari e Santa Maria com Porto Alegre. Esse fato facilitou o escoamento da produção e promoveu a intensificação do comércio de produtos coloniais proporcionando maior desenvolvimento socioespacial da área.

Com a intensificação na comercialização dos produtos coloniais, torna-se possível a acumulação de capital nas colônias, o que, promove o seu crescimento e

melhoria de sua infra-estrutura, permitindo o surgimento das primeiras fábricas de vinho no final de 1920.

A partir de 1930, é incentivada a formação de cooperativas no Estado, para beneficiar a uva dos diversos produtores que não podiam mais produzir o vinho de forma artesanal. O principal exemplo presente na área em estudo, que teve seu surgimento ligado a esse processo, é a Cooperativa Agrária São José de Jaguari.

Nas décadas de 60 e 70, inicia-se a entrada de multinacionais do setor vinícola. Essas multinacionais se restringiram à Serra e à Campanha Gaúcha<sup>19</sup>, não influenciando diretamente na produção vitivinícola da área em estudo. A instalação destas multinacionais teve como consequência a inserção de novas formas de produção na estrutura produtiva da uva e do vinho no Estado gaúcho.

---

<sup>19</sup> Teruchkin (2004, p. 118) destaca que: “Em 1974, a vinícola Almadém, pertencente à National Distiller (EUA), foi a pioneira ao plantar uvas européias na Campanha, região de fronteira do RS, que, devido à sua topografia, é propícia para a mecanização. A Almadém foi adquirida pela Seagram do Brasil em 1990. Em 2001, a Seagram foi adquirida pela Pernod Ricard em nível internacional, mas continua produzindo vinhos no Brasil.”

### 3 ASPECTOS DA PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA BRASILEIRA

No Brasil, embora não existe uma tradição vitivinícola, algumas áreas de seu território especializaram-se no cultivo da uva e na produção do vinho. Nos últimos anos, essas áreas passaram por um processo de expansão e modernização da estrutura produtiva, visando a melhorar a qualidade do vinho e aumentar as exportações. Neste capítulo será apresentado um panorama da produção brasileira, com destaque para o Rio Grande do Sul, que é o Estado que possui a maior produção de uva e vinho.

Além do investimento em novas técnicas em que a atividade vitivinícola encontra-se estabelecida há mais tempo, surgem espaços com novas formas de produção, com estruturas produtivas modernas e processos verticalizados, nos quais a vinícola controla todas as fases da produção, do cultivo à comercialização do vinho. Um exemplo desse processo é a expansão da vitivinicultura nas microrregiões geográficas da Serra do Sudeste e Campanha Meridional do Rio Grande do Sul<sup>20</sup>.

Nessas unidades territoriais, onde a vitivinicultura foi implantada recentemente, a atividade é realizada quase que unicamente, ou pelo menos de forma hegemônica, por grandes indústrias vinícolas, transnacionais ou nacionais, que buscam aumentar e melhorar sua produção, com o controle de todas as fases da produção, a fim de atingir uma maior parcela do mercado externo (ANEXO D).

Um segundo processo é a abertura de vinícolas de baixa capacidade produtiva visível em novas e antigas áreas vitivinícolas. Essa forma de produção utiliza técnicas modernas, com a implantação de estruturas produtivas adaptadas para unidades de produção menores, desencadeando uma dinâmica diferenciada das grandes indústrias<sup>21</sup>.

Quanto à análise quantitativa da produção, destaca-se que o Rio Grande do Sul é o maior produtor de uvas do Brasil. De acordo com a tabela 1, em 2005 foram produzidas 611.868 toneladas de uvas no Estado, representando aproximadamente 50% da produção brasileira desse ano<sup>22</sup>.

---

<sup>20</sup> Ver Protas, Camargo e Melo (2006).

<sup>21</sup> A dinâmica destas vinícolas será abordada no próximo capítulo, demonstrando um estudo *in loco* desta questão.

<sup>22</sup> Segundo Triches; Siman; Caldart (2004) o Rio Grande do Sul possui 16 mil pequenos produtores que se dedicam à vitivinicultura e aproximadamente 500 vinícolas.

TABELA 1 – Produção de uvas no Brasil de 2002 a 2005 (em toneladas)

<b>Estado\Ano</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>
Rio Grande do Sul	570.181	489.012	696.557	611.868
São Paulo	231.775	224.468	193.300	190.660
Pernambuco	99.978	104.506	151.699	150.827
Bahia	83.333	87.435	85.910	109.408
Paraná	99.118	94.250	96.660	99.253
Santa Catarina	41.093	41.709	44.612	47.971
Minas Gerais	16.184	13.455	13.060	14.389
<b>Brasil</b>	<b>1.143.664</b>	<b>1.054.934</b>	<b>1.281.802</b>	<b>1.224.376</b>

Fonte: IBGE (2002-2005)  
Org.: SILVA, B.F., 2008.

O Estado de São Paulo apareceu em segundo lugar, com uma produção em 2005 de 190.660 toneladas de uvas, o que representa 15,57% da produção brasileira. Mello (2004, p. 2) salienta que “[...] em São Paulo, a expressiva produção de uvas existente destina-se basicamente ao consumo *in natura* e o Estado apresenta dois pólos de produção, um na Região Noroeste (Jales) e outro na Região Leste (Campinas, Itapetinga e Sorocaba)”.

O Estado de Pernambuco ocupa o terceiro lugar, com uma produção de 150.827 toneladas de uvas em 2005, o que representa 12,31% da produção total brasileira de uvas nesse ano (TABELA 1).

É importante salientar que a produção de uvas tanto de Pernambuco, como do Estado da Bahia concentram-se no Vale do São Francisco. Nessa área, o cultivo da videira começou a ser implantado a partir da década de 1960, caracterizando-se atualmente como a principal região vitivinícola tropical do Brasil<sup>23</sup>, com uma estrutura produtiva constituída de pequenos produtores (associados em cooperativas), médios e grandes produtores que atuam em escala empresarial.<sup>24</sup>

No Vale do São Francisco a maior parte da produção é destinada ao mercado interno, mas as exportações aumentam a cada ano. Isso se deve às especificidades dessa área que, em decorrência de suas características climáticas e o aperfeiçoamento tecnológico, permite até três safras de uva ao ano, sendo que uma

<sup>23</sup> Segundo pesquisa do Instituto de Economia Agrícola (2007), o Rio Grande do Sul responde por 80% da produção nacional de vinho e suco de uva, enquanto que o Vale do São Francisco responde por cerca de 15%, demonstrando a importância destas duas regiões para a produção vinícola nacional.

<sup>24</sup> Ver Protas, Camargo e Melo (2006).

delas é realizada no período de entressafra, ou seja, no momento em que há maior escassez de uva no mercado nacional e internacional.

Observa-se, ainda, que Pernambuco foi o estado que obteve o maior crescimento na produção de uvas no período de 2002 a 2005, com um acréscimo de 50,86 %, Bahia em segundo com 31,3%, Santa Catarina em terceiro com 16,73% e Rio Grande do Sul em quarto, com um aumento de 7,31%. Já os estados de Minas Gerais e São Paulo tiveram, no mesmo período, uma redução de respectivamente 11 e 17,7% na produção de uva. O estado do Paraná se manteve com uma produção estável no período<sup>25</sup>.

No total, o Brasil obteve, no ano de 2005, uma produção de 1.224.376 toneladas de uva, ou seja, 7,05% maior que no ano de 2002. Segundo Protas; Camargo; Mello (2006) de toda uva produzida no Brasil, cerca de 45% é destinada ao processamento para elaboração de vinhos, sucos e derivados e o restante, 55%, é comercializado *in natura* (TABELA 1).

Quanto à área plantada, o maior acréscimo ocorreu no Rio Grande do Sul, com um incremento de 5.769 hectares de videiras no período de 2002 a 2005. No ano de 2005, o Estado gaúcho respondeu por aproximadamente 58% da área cultivada com videiras no Brasil. É importante salientar que após a implantação das videiras, estas levam em torno de cinco anos para atingirem uma produção estável, que no caso do Rio Grande do Sul, corresponde a algo em torno de 12.000 toneladas de uva por hectare (TABELA 2).

Além do Rio Grande do Sul, salientam-se os estados de Pernambuco, Bahia e Santa Catarina, que implantaram respectivamente um total de 1.507, 953 e 710 hectares de videiras no mesmo período (TABELA 2).

Entre aqueles que diminuíram suas áreas de videiras, destacam-se São Paulo, com um decréscimo de 1.247 hectares, Paraná com 804 hectares e Minas Gerais com uma diminuição de 16 hectares de videiras no período de 2002 a 2004 (TABELA 2).

---

<sup>25</sup> Destaca-se que no Paraná o município de Marialva, que possui cerca de 1.500 hectares de uva, envolvendo 750 produtores. Este município caracteriza-se por ser o segundo pólo do País (perdendo somente para o Vale do São Francisco) na produção de uvas finas de mesa, permitindo duas safras no ano. Os produtores familiares trabalham em sistema integrado com as empresas, disponibilizando sua mão-de-obra para os tratos da videira durante todo o ano. O investimento na cultura é muito alto, tendo em vista que as características climáticas da área exigem que todo o parreiral seja coberto para evitar danos com o granizo.

TABELA 2 – Área plantada de videiras no Brasil de 2002 a 2005 (em hectares)

<b>Estado\Ano</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>
Rio Grande do Sul	36.681	38.533	40.351	42.450
São Paulo	12.153	12.397	11.990	10.906
Paraná	6.407	5.652	5.817	5.603
Pernambuco	3.365	3.423	4.704	4.872
Santa Catarina	3.514	3.671	3.949	4.224
Bahia	2.732	3.356	3.407	3.685
Minas Gerais	952	907	917	936
<b>Brasil</b>	<b>66.308</b>	<b>68.461</b>	<b>71.640</b>	<b>73.222</b>

Fonte: IBGE (2002-2004)

Org.: SILVA, B.F., 2008

É interessante comparar, por exemplo, os estados da Bahia e Santa Catarina, que possuem uma área de cultivo semelhante, mas a produção de uvas da Bahia é quase o dobro de Santa Catarina. Isso ocorre porque a Bahia tem sua produção localizada basicamente no Vale do São Francisco, que conta com técnicas modernas de produção e onde são possíveis duas safras de uva ao ano.

Assim, o Brasil passou de 66.308 hectares em 2002 para 73.222 hectares cultivados com videiras no ano de 2004, ou seja, um aumento de 9,44%, sendo que o principal responsável por esse aumento foi o Rio Grande do Sul (TABELA 2).

A tabela 3 permite uma análise da produção no Rio Grande do Sul durante o período de 1998 a 2006. Em relação à produção de uvas, observa-se que a partir de 2001, ocorre uma queda na produção que se estende até 2003. Em 2004, em consequência de fatores climáticos que beneficiaram a cultura, o Estado gaúcho atinge uma produção recorde de 578.989.894 toneladas de uvas produzidas. Nos anos de 2005 e 2006, a produção diminui novamente, chegando neste último a uma produção de 423.635.568 toneladas de uva, ou seja, 26,84% a menos que a produção recorde de 2004 (TABELA 3).

É importante destacar que a produção de uvas viníferas<sup>26</sup> apresentou, em relação a 1999, um aumento nos anos de 2000, 2004 e 2005; chegando a uma produção de 74.258.989 toneladas em 2000. No ano de 2006 foram produzidas 56.596.447 toneladas de uvas viníferas, demonstrando a instabilidade na produção, em decorrência de fatores climáticos e doenças que atacam em maior proporção as uvas viníferas (TABELA 3).

<sup>26</sup> Uvas *vitis vinifera*, destinada à produção de vinhos finos.

Analisando o ano de 2006, verifica-se que as uvas viníferas representaram 13,35% do total; enquanto isso, as uvas comuns representaram 86,64% do total produzido (TABELA 3).

Considerando os dados demonstrados na tabela 3 pode-se inferir que a produção de uva do Rio Grande do Sul representa a maior parte na vitivinicultura brasileira, correspondendo principalmente à produção de uvas comuns, as quais não são utilizadas para a produção de vinhos finos. A tendência é a diminuição dessas variedades de uva e o incentivo à produção de uvas viníferas.

Observando a tabela 3, verifica-se que a produção de vinho acompanhou as oscilações da produção de uva, com maiores índices nos anos de 2000 e 2004 e decréscimos nos anos seguintes.

No ano de 2006, os vinhos finos representaram 14,80% do total de vinhos produzidos no Rio Grande do Sul; enquanto que os vinhos comuns foram responsáveis por 85,20% do total produzido, com um resultado de 185.075.887 litros em 2006 (TABELA 3).

Com a safra recorde no ano de 2004, diversas vinícolas atingiram o limite máximo de sua capacidade de produção. Conseqüentemente, os estoques de vinho no Rio Grande do Sul também atingiram sua capacidade máxima de armazenamento, o que acabou prejudicando as safras de 2005 e 2006 em algumas áreas do Estado.

TABELA 3 – Produção de uva e vinho no Rio Grande do Sul de 1999 a 2006

<b>Produto\ Ano</b>		<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
<b>Uvas</b>	<i>Viníferas</i>	58.677.923	74.258.989	49.805.889	47.765.702	43.367.979	62.593.792	70.609.245	56.596.447
<b>(Ton.)</b>	<i>Comuns</i>	368.588.406	447.498.066	386.292.199	426.632.853	339.744.071	516.396.102	422.637.749	367.039.121
	<i>Total</i>	427.266.329	521.757.055	436.098.088	474.398.555	383.112.050	578.989.894	493.246.994	423.635.568
<b>Vinhos</b>	<i>Finos</i>	45.830.497	56.209.739	34.159.277	31.655.226	23.918.885	42.902.608	45.496.898	32.168.977
<b>(Litros)</b>	<i>Comuns</i>	226.520.776	273.025.576	228.932.458	259.645.740	179.280.945	313.962.284	226.037.432	185.075.887
	<i>Total</i>	272.351.273	329.235.315	263.091.735	291.300.966	203.199.830	356.864.892	271.534.330	217.244.864

Fonte: IBRAVIN (1999-2006)

Org.: SILVA, B. F., 2008.

Observando a tabela 4, verifica-se a comercialização de vinhos comuns e de vinhos finos no Rio Grande do Sul durante o período de 2003 a 2006.

TABELA 4 – Comercialização de vinhos comuns e de vinhos finos no Rio Grande do Sul de 2003 a 2006 (em litros)

<b>Produtos\Anos</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>
Vinho Comum	217.288.228	225.437.312	271.248.493	245.625.614
Vinho Fino	23.293.171	19.864.478	22.306.004	22.767.358
<b>Total</b>	<b>240.581.399</b>	<b>245.301.790</b>	<b>293.544.497</b>	<b>268.392.972</b>

Fonte: IBRAVIN (2003-2006)  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

Considerando a comercialização de vinhos comuns no Rio Grande do Sul, tem-se um aumento gradativo de 2003 a 2006, correspondendo a uma expansão de 13,04%. Por outro lado, com os vinhos finos a situação é diferenciada. Observa-se uma queda no mesmo período, com um decréscimo de 2,26%. A principal dificuldade de comercialização dos vinhos finos brasileiros é a importação de vinhos de países como Argentina e Chile. O produto importado ingressa no país a preços competitivos e até mesmo, com um valor abaixo da média dos vinhos finos brasileiros, dificultando a comercialização do produto nacional, que ainda depende, em grande parte, do mercado interno (TABELA 4).

Com relação à participação do produto nacional e do importado no total de vinhos finos comercializados no Brasil verifica-se que no período de 2001 a 2004, a comercialização de vinhos finos no Rio Grande do Sul decresceu 30,78%, enquanto a importação aumentou em 13,6%<sup>27</sup> (TABELA 5).

Observa-se, também, que, no período de 1998 a 2004, a participação do produto estrangeiro no total de vinhos finos comercializados no Brasil aumentou de 41,2% para 62,3% (TABELA 5).

<sup>27</sup> Segundo pesquisa do Instituto de Economia Agrícola (2007, p. 5) “Os importados ainda representam a maior fatia do mercado nacional com participação de 64,89%. Dentre os motivos dessa supremacia estrangeira pode-se destacar a taxa de câmbio que favorece as importações e a preferência do consumidor brasileiro pelo produto importado. [...] Os preços dos vinhos chilenos e argentinos são competitivos com os vinhos comuns de mesa brasileiros, o que explica a maior concorrência com os vinhos nacionais”.

TABELA 5 – Participação das importações em relação aos vinhos finos comercializados no Brasil de 1998 a 2004 (1000 litros)

<b>Produto\Ano</b>	<b>1998</b>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>
Nacional	32.456	37.097	34.196	28.702	25.439	23.211	21.864
Importado	22.765	26.415	29.288	28.015	24.184	26.799	36.070
Total	55.221	63.512	63.484	56.717	49.623	50.010	57.934
<b>Participação Import. (%)</b>	<b>41,2</b>	<b>41,6</b>	<b>46,1</b>	<b>49,4</b>	<b>48,7</b>	<b>53,6</b>	<b>62,3</b>

Fonte: Mello (2004)

Org.: SILVA, B. F., 2008.

No que diz respeito às importações e às exportações de vinhos de mesa nos anos de 2005 e 2006, percebe-se que existe um déficit comercial nesse setor, tendo em vista que as importações corresponderam a apenas um total de 7 a 10% das exportações (TABELA 6).

TABELA 6 – Importações e exportações de vinho de mesa realizadas pelo Brasil no período 2005-2006 (em litros)

	<b>2005</b>	<b>2006</b>
Importações	37.492.320	46.368.591
Exportações	3.529.789	3.415.316

Fonte: Embrapa Uva e Vinho

Org.: SILVA, B. F., 2008.

As exportações são realizadas principalmente para Paraguai, EUA, Rússia, Japão e Suíça (TABELA 7).

TABELA 7 – Destino das exportações brasileiras de vinhos de mesa, em litros, no ano de 2006.

<b>País</b>	<b>Quantidade (em litros)</b>
Paraguai	1.947.106
EUA	392.590
Rússia	334.200
Japão	325.031
Suíça	131.073

Fonte: Embrapa Uva e Vinho/CNPUV

Org.: SILVA, B. F., 2008.

Destaca-se que no caso das importações o Chile e a Argentina são os países que mais enviam seus produtos para o mercado brasileiro. O vinho de mesa que entra no Brasil proveniente desses países, concorre diretamente com os vinhos finos nacionais. Em 2006, o Chile e a Argentina corresponderam, respectivamente, a 32% e 25% do vinho importado pelo Brasil (TABELA 8).

TABELA 8 – Origem das importações brasileiras de vinhos de mesa, em litros, no ano de 2006.

<b>País</b>	<b>Quantidade (em litros)</b>
Chile	15.194.205
Argentina	11.939.727
Itália	7.983.641
Portugal	5.936.299
França	2.561.966

Fonte: Embrapa Uva e Vinho/CNPUV  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

O aprofundamento no processo de integração do Mercado Comum do Sul (Mercosul) é um fator que vem a prejudicar a vitivinicultura brasileira, tendo em vista que, nos países membros do bloco, a exemplo da Argentina, ou em países associados, a exemplo do Chile, essa atividade encontra-se melhor organizada, inclusive com a produção de vinhos reconhecidos mundialmente.

Bandeira (1995 apud AFFONSO; SILVA, 1995, p. 236), ao analisar a formação do Mercosul afirma que

É provável, que a integração tenha efeitos destrutivos sobre diversos segmentos da produção primária e da agroindústria da região. Esse poderia ser o caso dos laticínios, da pecuária leiteira, da triticultura, da vitivinicultura e da produção de conservas de frutas de clima temperado, atividade nas quais muitos produtores sul-brasileiros menos eficientes poderão ser alijados do mercado.

Os autores salientam que esses efeitos se agravam devido à semelhança das estruturas produtivas dos países do Cone Sul, afetando principalmente àqueles produtores que possuem técnicas tradicionais de produção<sup>28</sup>.

Entidades do setor vitivinícola, a exemplo da Uvibra, trabalham para elaborar um plano conjunto no sentido de controlar as importações de países como Argentina e Chile, tendo em vista que mudanças na política de importações, realizadas desses países, devem ser revistas e discutidas preferencialmente no âmbito do Mercosul. Talvez essa seja uma pauta a ser discutida no Parlamento do Mercosul, recentemente instaurado pelos países pertencentes ao grupo.

---

<sup>28</sup> De acordo com Teruchkin (2004, p. 110) “Em 1996, foi acordado o Regulamento Vitivinícola do Mercosul, que tem por objetivo harmonizar as legislações e as condições de circulação dos produtos vitivinícolas entre Estados-membros, baseado nos princípios da Organização Internacional da Uva e do Vinho. As legislações vitivinícolas de cada país mantêm sua plena vigência dentro dos mesmos, de modo a preservar sua identidade vitivinícola no marco do Mercosul”.

## 4 OBSERVANDO A ESCALA LOCAL DE PRODUÇÃO: VINÍCOLAS E CANTINAS RURAIS

Neste capítulo será abordada a produção local a partir da análise da organização da produção vitivinícola em sete municípios da região central do Rio Grande do Sul, caracterizando a produção das vinícolas e das cantinas rurais, onde permanece um sistema doméstico-artesanal, demonstrando as reorganizações atuais e suas conseqüências socioespaciais.

O recorte espacial estabelecido abrange os municípios de Pinhal Grande, Nova Palma, Silveira Martins e Ivorá, pertencentes à Quarta Colônia de Imigração Italiana. Além desses, têm-se, a oeste, o município de Jaguari e, a leste, os municípios de Ibarama e Sobradinho (FIGURA 2).



FIGURA 2 – Paisagem da área em estudo  
Fonte: Trabalho de campo, 2007.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

A forma de colonização da área em estudo foi responsável por uma estrutura fundiária baseada em pequenas e médias propriedades e o cultivo de produtos

característicos de uma agricultura familiar, embora ocorra também a presença das lavouras empresariais principalmente de arroz, soja e fumo.

TABELA 9 – Área de produção das atividades desenvolvidas no recorte espacial em estudo

<b>Atividade</b>	<b>Hectares</b>
Lavoura temporária	115.660
Horticultura e produtos de viveiro	615
Lavoura permanente	2.259
Pecuária	37.795
Produção mista (lavoura e pecuária)	42.100
Silvicultura e exploração florestal	568
Pesca e aqüicultura	0*
Produção de carvão vegetal	0*

\* O zero corresponde à atividade inexistente.

Fonte: IBGE (1996)

Org.: SILVA, B. F., 2008.

A videira é uma atividade de lavoura permanente. Desse modo, de acordo com a tabela 9, observa-se que em 1996 existia um total de 2.259 hectares de lavoura permanente na região estudada. Em 2006, segundo os dados a área com parreirais representa 23% desse total, com 515 hectares plantados. (TABELA 10 e FIGURA 3).

TABELA 10 – Produção e área plantada de uva nos municípios em estudo.

<b>Município</b>	<b>Quantidade Produzida (Ton)</b>	<b>Área Plantada (ha)</b>
Jaguari	1.656	138
Pinhal Grande	900	60
Sobradinho	840	56
Ibarama	730	73
Silveira Martins	560	70
Nova Palma	462	77
Ivorá	410	41
<b>Total</b>	<b>5.558</b>	<b>515</b>

Fonte: IBGE (2006)

Org.: SILVA, B. F., 2008.

De acordo com a tabela 10, verifica-se que Jaguari apresenta a maior produção de uvas e a área plantada entre os municípios analisados. Este apresenta,

também, uma produção de vinho expressiva. Como pode ser observado na tabela 11, atualmente são quatro vinícolas em funcionamento no município. Além disso, os produtores estão organizados em uma cooperativa, onde entregam a sua safra de uva.



FIGURA 3 – Parreirais na área em estudo  
 Fonte: Trabalho de campo, 2007.  
 Org.: SILVA, B. F., 2008.

TABELA 11 – Estrutura de Produção Vitivinícola nos municípios estudados.

<b>Município</b>	<b>Produtores<sup>29</sup></b>	<b>Vinícolas</b>
Jaguari	43	4
Pinhal Grande	8	1
Sobradinho	72	1
Ibarama	50	3
Silveira Martins	30	-
Nova Palma	12	-
Ivorá	23	-
<b>Total</b>	<b>238</b>	<b>9</b>

Fonte: Escritórios municipais da EMATER (Trabalho de Campo realizado em junho de 2006)  
 Org.: SILVA, B. F., 2008.

<sup>29</sup> Compreende produtores de uva e/ou vinho artesanal.

Os municípios de Pinhal Grande, Nova Palma, Silveira Martins e Ivorá, fazem parte do quarto núcleo de colonização italiana do Rio Grande do Sul. A paisagem é um reflexo da influência italiana, decorrente da formação socioespacial, visível nas formas que se materializam no espaço. Fazem parte da mesma os parreirais, as cantinas rurais, as casas em estilo italiano, a gastronomia, entre outros códigos trazidos pela colonização italiana, os quais podem ser observados em toda a área compreendida por estes municípios.

Em décadas passadas, a vitivinicultura representou uma atividade relevante para as propriedades rurais. Atualmente, a produção da uva ainda é significativa, mas o vinho é produzido em menor quantidade. Nos quatro municípios da Quarta Colônia analisados, foi observada a presença de apenas uma vinícola em produção (TABELA 11). Por outro lado, a produção de vinho artesanal permanece em muitas propriedades e sua comercialização é realizada nas próprias cantinas rurais e em algumas feiras, festas e demais eventos promovidos pela Quarta Colônia.

Os municípios de Sobradinho e Ibarama possuem um número expressivo de propriedades rurais envolvidas com a vitivinicultura. Isso reflete, também, na fabricação do vinho, sendo que nestes municípios atualmente existem quatro vinícolas em funcionamento com a perspectiva para a instalação de mais unidades produtivas nos próximos anos (TABELA 11).

Desse modo, uma análise individual dos municípios faz-se necessária para caracterizar a vitivinicultura da área em estudo, destacando as especificidades da estrutura produtiva em cada uma das unidades territoriais.

### *Jaguari*

A vitivinicultura tem importância significativa no município de Jaguari, sendo que o cultivo da videira é a principal atividade da lavoura permanente, seguida pela fruticultura (laranja e tangerina). Na lavoura temporária destacam-se a plantação de cana-de-açúcar, arroz e soja.

Jaguari possui 86 hectares de videiras, divididos entre 43 produtores<sup>30</sup>. Esses produtores possuem, em média, de um a três hectares cultivados com videiras em

---

<sup>30</sup> Dados do IBRAVIN (2005).

suas propriedades. Utiliza-se basicamente a mão-de-obra familiar e contratam-se trabalhadores temporários, principalmente, na época de colheita da uva. No ano de 2006, a produção total atingiu 1.656 toneladas de uva (TABELA 10).

São quatro vinícolas em funcionamento no município. Em 2005, as vinícolas beneficiaram um total de 760 toneladas de uva e cerca de 535.000 litros de vinho (TABELA 11).

No que diz respeito à qualificação dos produtores que se dedicam à vitivinicultura, ocorreu de duas formas: a partir de cursos de aperfeiçoamento técnico, realizados no período de 2000 a 2001, junto aos agricultores do município, pela EMBRAPA Uva e Vinho de Bento Gonçalves e, de forma mais específica, através da formação técnica de filhos de produtores, que se especializaram em enologia e voltaram para suas propriedades a fim de aplicar os conhecimentos adquiridos.

O processo de qualificação dos produtores que integram a atividade vitivinícola do município é recente, mas os primeiros resultados são visíveis. Nos últimos anos, ocorreu a abertura de duas novas vinícolas e mais uma vinícola está em processo de legalização para iniciar as suas atividades.

Enfatiza-se que as vinícolas podem servir de referência ao turismo rural em Jaguari. Já existem rotas turísticas elaboradas e divulgadas tanto pela prefeitura, quanto pela agência de turismo do município. No entanto, como os próprios donos das vinícolas informaram, a infra-estrutura de Jaguari não é satisfatória e a realização do turismo rural depende principalmente da organização individual de cada vinícola.

### *Pinhal Grande*

Pinhal Grande possui como principais produções temporárias a soja, o milho e o feijão. Na lavoura permanente os produtos mais expressivos são: a uva, a laranja e a tangerina. Salienta-se que a fruticultura tem importância significativa para o município.

A expansão da vitivinicultura foi impulsionada a partir de 2004 com o incentivo à produção através do Programa de Fruticultura (PROFRUTA) e a formação técnica

de alguns produtores em cursos de enologia, ministrados na EMBRAPA Uva e Vinho em Bento Gonçalves. Pinhal Grande possui a segunda posição entre os municípios em estudo em volume de produção, com cerca de 900 toneladas de uva produzidas em 60 hectares de parreirais (TABELA 10).

A estrutura produtiva é composta por uma vinícola que comercializa sua produção com municípios da região como Júlio de Castilhos, Itaara e Santa Maria e cerca de oito propriedades rurais mais significativas tanto no cultivo da uva como na produção do vinho em cantinas rurais (TABELA 11).

Embora exista a preocupação da qualificação de alguns produtores vitivinícolas, Pinhal Grande não possui um acompanhamento técnico, mesmo sendo esta uma atividade de importância socioeconômica que se encontra em expansão e substituindo cultivos temporários como a fumicultura.

A partir de 2005, foi iniciado um projeto para a formação de uma rota de turismo rural que abrangeria as cantinas rurais, com visita e degustação do vinho colonial, mas sua implantação depende da resolução de problemas de infraestrutura e o incentivo para a participação dos produtores rurais locais.

### *Sobradinho*

O município de Sobradinho tem como principais cultivos permanentes a produção de uva, laranja e tangerina. Na lavoura temporária, destaca-se o cultivo de fumo, milho e mandioca.

A safra de uva em 2006 foi de 840 toneladas em cinquenta e seis hectares de parreirais, ocupando a terceira posição em volume de produção entre os municípios analisados (TABELA 10).

A vitivinicultura teve impulso no município a partir de 2002, através do incentivo da prefeitura com a aquisição de maquinário, contratação de um enólogo e assessoria técnica da EMATER. Essa atividade significa uma alternativa ao plantio de fumo em Sobradinho, ocupando gradualmente as áreas de fumicultura.

São, ao todo, 72 produtores rurais envolvidos com a vitivinicultura no município, sendo uma vinícola em funcionamento e cinco em processo de regularização. Além destes estabelecimentos de produção do vinho, existem ainda,

nove cantinas rurais que produzem vinho artesanal, comercializando-o na própria propriedade e nos municípios do Vale do Rio Pardo.

Em Sobradinho, a importância da atividade vitivinícola acabou gerando a organização de uma entidade, a Associação de Vitivinicultores de Sobradinho (AVITS). Esta possui 14 produtores associados, e divulga a produção vinícola do município em feiras e festivais locais e regionais. Além da associação, Sobradinho possui uma rota turística de produção ecológica, a qual abrange produtores rurais que se dedicam ao cultivo agroecológico da uva.

### *Ibarama*

Ibarama destaca-se no cultivo de uva, laranja e tangerina, sendo que sua produção de uva é a quarta maior dentre os municípios em estudo, com 730 toneladas produzidas em uma área de 73 hectares. Os cultivos temporários são representados principalmente pelo milho, pelo fumo e pela cana-de-açúcar (TABELA 10).

O município conta com cerca de 50 produtores envolvidos na vitivinicultura e três vinícolas, sendo duas em funcionamento e uma provisoriamente não está produzindo vinho devido a problemas de adequações técnicas da sua estrutura produtiva.

A expansão da vitivinicultura ocorreu principalmente a partir de 1999, incentivada pela EMATER com apoio da EMBRAPA Uva e Vinho e IBRAVIN, que promoveram cursos e treinamentos sobre a atividade vitivinícola no município, visando o melhoramento da sua produção.

A produção do vinho é realizada pelas vinícolas e também em cantinas rurais. A principal distinção que se coloca entre ambas, além das técnicas diferenciadas de produção do vinho, é que a vinícola comercializa seus produtos com diversos municípios da região, como Santa Maria, São Sepé, e Santa Cruz do Sul, enquanto que as cantinas rurais comercializam seus produtos na própria propriedade rural, permanecendo grande parte da produção no Município.

A divulgação da vitivinicultura é realizada através de uma feira anual e uma rota de turismo rural, que, segundo a EMATER, abrange também as vinícolas<sup>31</sup>.

### *Silveira Martins*

O município de Silveira Martins tem como principais cultivos temporários a soja, a batata-inglesa<sup>32</sup> e o milho. Na fruticultura, destacam-se a laranja, a uva e a tangerina.

A uva é cultivada em setenta hectares e a produção total de Silveira Martins em 2006 foi de 560 toneladas. São cerca de trinta produtores envolvidos com a vitivinicultura, sendo que traze possuem produção doméstico-artesanal do vinho, já que o município não conta com nenhuma vinícola regularizada (TABELA 10).

A maioria das cantinas rurais estão localizadas na chamada Linha Val Feltrina que será analisada de forma mais detalhada neste capítulo. O vinho produzido é comercializado na propriedade, em feiras e festas do município. O principal evento, que tem como intuito promover a vitivinicultura, é o Festival da Uva e das Águas, que ocorre todos os anos nos meses de janeiro e fevereiro.

Os produtores rurais possuem assistência técnica através de cursos, do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI), EMATER e viagens promovidas pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) para incentivar o empreendedorismo. O SENAI é responsável pelo incentivo ao turismo rural que vem associado à vitivinicultura.

Um exemplo do incentivo ao turismo rural é a recente criação da Rota Gastronômica Santa Maria – Silveira Martins que promove a visita das cantinas localizadas na Linha Val Feltrina e integra a Rota da Quarta Colônia de Imigração Italiana.

---

<sup>31</sup> Foi constatado no trabalho de campo, através das entrevistas com as vinícolas, que a rota de turismo rural não envolve todas as cantinas, tanto por divergências políticas, como pelo difícil acesso a esses estabelecimentos, devido à precariedade das estradas no interior do município.

<sup>32</sup> Silveira Martins conta com a Festa da Batata (FESBATA), demonstrando a importância desta cultura para o município.

### *Nova Palma*

Nova Palma tem como principais cultivos de lavoura permanente a laranja, a uva e a tangerina. Na lavoura temporária destacam-se o milho, a cana-de-açúcar e a soja.

A produção de uva, em Nova Palma, foi de 462 toneladas em 77 hectares de parreirais. Dentre os municípios estudados, foi o que apresentou a menor produção, mesmo com a segunda maior área em parreirais (TABELA 10).

A vitivicultura está em expansão desde 1998 no Município, quando o Programa do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável para a Quarta Colônia (CONDESUS) teve início e foi fortalecido a partir de 2002 com o Programa de Fruticultura para a Metade Sul.

Assim como ocorre em Pinhal Grande e Sobradinho, a atividade vitivinícola vem substituindo o cultivo do fumo. São cerca de 12 os produtores que cultivam a uva e alguns destes também produzem o vinho em cantinas rurais de forma artesanal, comercializando esse produto no município, tanto nas propriedades rurais, como em feiras e pontos de venda de produtos coloniais localizados em Nova Palma.

### *Ivorá*

O município de Ivorá caracteriza-se pela produção de milho, cana-de-açúcar e mandioca. Na lavoura permanente, destacam-se a laranja, a uva e a tangerina. O cultivo da uva ocupa 41 hectares e a produção total do município foi de 410 toneladas em 2006 (TABELA 10).

A expansão da vitivicultura nessa localidade foi fortalecida a partir de 2001 com financiamentos do PROFRUTA e, atualmente, com incentivo do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF).

A estrutura produtiva da vitivicultura em Ivorá é composta por 23 produtores, com três cantinas rurais e nenhuma vinícola regularizada. A produção do vinho artesanal (ou colonial) é comercializada na própria propriedade, em feiras, no

comércio local e com outros municípios do seu entorno como Nova Palma, Faxinal do Soturno e Santa Maria.

A assistência técnica é fornecida pela EMBRAPA Uva e Vinho, com a realização de cursos técnicos aos produtores, sendo que esse acompanhamento técnico é mantido pela EMATER.

De acordo com a EMATER do município, a vitivinicultura substituiu cultivos como o fumo e o feijão, por possibilitar maior rentabilidade ao produtor em uma área de produção menor e haver uma demanda crescente de uva na região.

Existe a tentativa de formação de uma rota de turismo rural no município, envolvendo as cantinas rurais. Este processo está sendo colocado em prática pelo CONDESUS e envolve todos os municípios da Quarta Colônia de Imigração Italiana.

#### 4.1 Vinícolas de Baixa Capacidade Produtiva

A Figura 4 permite observar um resumo das principais características das vinícolas analisadas.

Vinícola	Mão-de-Obra			Quant. de matéria-prima adquirida*(Ton.)	Produção de Vinho* (litros)	Ha com videiras da vinícola	M² do estabelecimento
	Familiar	Permanente	Temporária				
Coop. Agrária São José	-	7	8 a 10	500	350.000	-	1.900
Dalla Valle	3	1	3 a 4	100	80.000	10	350
Irmãos Guerra & Cia	2	3	3	100	60.000	-	400
Don Virgílio	3	-	4 a 5	60	45.000	6	300
Dal Pino	3	-	3 a 4	30	10.000	3	150
Irmãos Fin	3	-	4 a 5	17	20.000	4	230
Vinhos Bolf	4	-	-	40	25.000	3	330
Ind. e Com. de Bebidas Olinda	4	2	-	36	55.000	3	950
Granja do Silencio	-	6	12	113	50.000	10	600

FIGURA 4 – Quadro com o resumo das características das Vinícolas presentes na área em estudo

Fonte: Trabalho de Campo, jun. 2007.

Org.: SILVA, B. F., 2008.

\* Dados da produção de 2007

As vinícolas estão presentes em diversos municípios da área em estudo e caracterizam-se por serem estabelecimentos familiares de baixa capacidade produtiva com o uso de técnicas modernas de produção da uva e do vinho. Neste item, as vinícolas serão analisadas individualmente, demonstrando suas especificidades e permitindo, posteriormente, a compreensão dos processos produtivos nos quais as mesmas estão inseridas.

#### 4.1.1 Vinícola Don Virgílio

A Vinícola Don Virgílio, localizada no município de Jaguari, foi inaugurada em 2004, em Jaguari, pela família Sonza, a qual tem tradição na produção artesanal do vinho. Antes da instalação da vinícola, eram produzidos cerca de 5.000 a 6.000 litros de vinho de forma artesanal.

A vinícola é essencialmente de caráter familiar. Trabalham três pessoas da família diretamente na produção, sendo que um é técnico agrícola e outro é técnico em enologia. Nas épocas de poda da videira e colheita da uva são contratados de quatro a cinco trabalhadores temporários.

São processadas, na vinícola, em média, 65 toneladas de uva por safra. Toda a uva necessária é produzida em seis hectares de parreirais na propriedade da família.

A planta industrial da vinícola é de aproximadamente 300 m<sup>2</sup>, sendo que sua produção atual é de cerca de 45.000 litros de vinho. A vinícola possui laboratório de análises, pipas de inox e utiliza técnicas modernas de produção, a exemplo da aplicação de nitrogênio nos tanques de maturação e a utilização de leveduras. Sua produção é constituída por vinhos finos e vinhos de mesa.

As principais perspectivas da vinícola são: (1) o aumento da produção, tendo em vista que sua estrutura comporta um processamento de até 200.000 litros de vinho por safra. Para tal finalidade, pretende-se expandir a área plantada com videiras para 12 hectares, e (2) o investimento na produção de vinhos finos, através da modernização gradual do maquinário e do melhoramento das técnicas de produção (FIGURA 5).



FIGURA 5 – Vinícola Don Virgílio no distrito Chapadão, município de Jaguari/RS  
Fonte: Trabalho de campo, dez. 2005.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

No que diz respeito as dificuldades da vinícola foi salientado a questão da infra-estrutura local, no que diz respeito às condições das estradas, em especial da BR-287, uma vez que o estabelecimento se localiza a 800 metros da rodovia e praticamente toda a sua produção é comercializada com os motoristas que utilizam essa rodovia. Outro fator que interfere no desenvolvimento da vinícola é a importação de vinhos estrangeiros da Argentina e do Chile. Esses entram no país a preços muito baixos, concorrendo, desta forma, com os vinhos finos nacionais. E por último, pode-se salientar também a questão da rotulagem do produto, o qual se encontra em processo de legalização e acaba impedindo, na atualidade, que a produção seja comercializada com outros municípios do Rio Grande do Sul.

#### 4.1.2 Vinícola Dalla Valle

A Vinícola Dalla Valle, também localizada no município de Jaguari, foi fundada em 1997, pela família Dalla Valle. Estes possuíam, anteriormente, uma produção artesanal de vinho, a qual foi expandida após a fundação da vinícola.

O estabelecimento é de caráter familiar, utilizando como mão-de-obra, três pessoas da família, sendo um com formação em enologia. Além das pessoas da

família, a vinícola possui um empregado assalariado permanente e, na época da colheita, são contratados de três a quatro trabalhadores temporários.

A uva beneficiada é produzida na própria propriedade. Em certos períodos, quando a produção de uvas é baixa, é comprada a uva *in natura* ou o vinho a granel da Serra Gaúcha, para que a produção de vinho se mantenha estável.

As videiras ocupavam cerca de três hectares antes da fundação da vinícola. Atualmente a área cultivada com videiras é de cerca de dez hectares e não há perspectivas para expandir o cultivo da uva na propriedade, pois todas as áreas propícias para a cultura já foram utilizadas.

A vinícola possui 350 m<sup>2</sup> de área construída e processa um total de 100 toneladas de uva por safra, produzindo de 70.000 a 80.000 litros de vinho anualmente. No ano de 2005, foram vendidos em torno de dez toneladas de uva *in natura* e adquiridos da Serra Gaúcha cerca de 60.000 litros de vinho a granel para serem engarrafados na vinícola e suprir a demanda anual (FIGURA 6).



FIGURA 6 – Vinícola Dalla Valle no distrito de Chapadão, município de Jaguari/RS  
Fonte: Trabalho de campo, dez. 2005.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

A estrutura de produção da vinícola conta com laboratório de análise, pipas de inox, controle de temperatura e aplicação de nitrogênio, proporcionando melhoria na qualidade do vinho.

Na vinícola são produzidos principalmente vinhos de mesa. Entretanto, em 2005 iniciou-se a produção de vinhos finos, sendo esta uma das metas a ser investida pela vinícola, uma vez que o turismo rural está se desenvolvendo. Além disso, o proprietário pretende expandir a produção de vinhos com a construção de uma nova planta industrial.

A Vinícola Dalla Valle encontra-se localizada à margem da BR-287, sendo que, cerca de 95% da produção é comercializada no próprio local com motoristas que utilizam essa rodovia.

O estabelecimento realiza todas as etapas para a produção do vinho, ou seja, desde o plantio dos parreirais, a produção de uva, do vinho, o envase e a comercialização. Esta última ocorre no local e também em outros municípios. Quando necessário, a vinícola adquire tanto a uva *in natura* como o vinho a granel de fornecedores, ficando sob sua responsabilidade o envase do vinho e a comercialização.

#### 4.1.3 Vinícola Irmãos Guerra & Cia

A Vinícola Irmãos Guerra, também localizada no município de Jaguari, foi fundada em 1939. Anteriormente a sua fundação, a produção de vinho era toda realizada de forma artesanal. Ao longo das suas atividades, a vinícola foi modernizando seu sistema de produção. Atualmente, apresenta poucas características de uma indústria familiar (FIGURA 7).

A mão-de-obra utilizada na produção é constituída de duas pessoas da família e três funcionários permanentes. Na época de maior produção, são contratados, em média, três funcionários temporários.

O estabelecimento possui cerca de 400 m<sup>2</sup>. A uva processada para a fabricação do vinho é adquirida de fornecedores, ou seja, a vinícola não possui uma produção própria da matéria-prima. Os principais fornecedores encontram-se em Caxias do Sul, Santana do Livramento e Quaraí. No município, é adquirida a uva para a produção do vinho branco. A vinícola utiliza, em média, 100.000 toneladas de uva por safra, produzindo cerca de 60.000 litros de vinho por ano. A produção é

constituída por vinhos de mesa e vinhos finos. Investe-se na divulgação do estabelecimento através de material ilustrado (ANEXO E).



FIGURA 7 - Vinícola Irmãos Guerra & Cia localizada no perímetro urbano do município de Jaguari/RS

Fonte: Trabalho de campo, dez. 2005.

Org.: SILVA, B. F., 2008.

Somente 5% da produção da vinícola é vendida em Jaguari, sendo que o restante é comercializado em Santa Maria, São Vicente do Sul e Santiago. Ou então, em alguns municípios da Fronteira Oeste, como Uruguaiana, Quaraí e São Borja.

A vinícola não possui perspectivas de expansão da produção, principalmente devido às dificuldades tributárias e a sua descapitalização, o que dificulta o investimento em novas técnicas de produção.

#### 4.1.4 Cooperativa Agrária São José

A Cooperativa Agrária São José, localizada no município de Jaguari, foi fundada em 1932. Inicialmente, a cooperativa tinha como finalidade comercializar o vinho produzido artesanalmente por seus associados. Posteriormente, começou a receber a uva *in natura* para produção do vinho no próprio estabelecimento (FIGURA 8).

A cooperativa possui sete funcionários permanentes e contrata de oito a dez funcionários temporários no período de fevereiro a setembro, na época de beneficiamento do vinho.



FIGURA 8 - Cooperativa Agrária São José, fundada em 1932 destaca-se como o estabelecimento vinícola mais antigo do município de Jaguari/RS.  
Fonte: Trabalho de campo, dez. 2005.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

O estabelecimento possui cerca de 1.900 m<sup>2</sup> de área construída e recebe de seus cinquenta e oito associados uma média de 500 toneladas de uva por safra. Este valor varia de ano para ano, pois a cooperativa conta com associados que possuem uma produção estável, ou seja, que entregam todo ano uma determinada quantia de produção. No entanto, existem associados que entregam uma quantidade de uva que varia de um ano para outro e, ainda, aqueles que ocasionalmente entregam uma quantia da produção para a cooperativa.

A produção da cooperativa fica em torno de 350.000 litros de vinho por ano. Em 2005, foram produzidos, para efeito de teste, cerca de 5.000 litros de uma variedade de vinho fino.

A vinícola conta com a inserção de novas tecnologias, como a instalação de pipas de inox em substituição às pipas de madeira; o controle de temperatura nas pipas e o uso de leveduras no processo de maturação do vinho.

Salienta-se que, a cooperativa investiu na divulgação de seu produto, através de folder ilustrado com os tipos de vinho produzidos pela vinícola (ANEXO F).

Também modernizou seu estabelecimento comercial, localizado no perímetro urbano do município (FIGURA 9).



FIGURA 9 – Estabelecimento comercial da Cooperativa Agrária São José no perímetro urbano do município de Jaguari/RS.

Fonte: Trabalho de campo, dez. 2005.

Org.: SILVA, B. F., 2008.

As principais dificuldades da vinícola são: a expansão de novas áreas de uva na Campanha Gaúcha e na Fronteira Oeste do Estado e a importação de vinhos do Chile e da Argentina.

Cerca de 80% da produção é comercializada com outros municípios, como Santana do Livramento, Santiago, São Borja, São Luiz Gonzaga, São Vicente do Sul, Mata, Alegrete, Santa Maria, Rosário do Sul e, esporadicamente, Cachoeira do Sul e Porto Alegre.

#### 4.1.5 Vinícola Dal Pino

A vinícola Dal Pino, localizada no município de Pinhal Grande, iniciou suas atividades a partir de 2005. Os principais motivos para a abertura da vinícola referem-se ao fato do produtor possuir uma tradição na produção do vinho de forma

doméstico-artesanal, em decorrência do acúmulo de aspectos técnico-culturais que se mantiveram desde gerações passadas. Destaca-se que estas técnicas tradicionais de produção foram substituídas por novas técnicas que permitiram a abertura da vinícola.

Outro motivo destacado foi que a vitivinicultura serviu como alternativa para substituição da matriz produtiva existente na propriedade baseada na produção de leite e seus derivados.

A unidade de produção teve início com a implantação inicial de menos de um hectare de videiras, passando para dois hectares em 2006 e com o acréscimo de mais um hectare no ano de 2007, totalizando três hectares que produzem cerca de dez toneladas de uva, ou seja, as videiras não atingiram seu potencial máximo de produção que pode chegar a 12 toneladas por hectare. A vinícola possui uma área de 150 m<sup>2</sup>. A mão-de-obra familiar é a base da produção e, durante o período da colheita, existe a contratação de mão-de-obra temporária.

A produção da vinícola atinge 10.000 litros de vinho de mesa e cerca de 2.500 litros de suco, sendo que cerca de 70% da produção é comercializada direto com o consumidor no próprio município e a maior parte, no local de produção, ou seja, na propriedade rural.

Desse modo, a vinícola possui todas as fases de produção, ou seja, desde o cultivo da uva até a comercialização do vinho. As principais tecnologias empregadas são: o acondicionamento do vinho em pipas de inox, o uso de leveduras para maior controle da fermentação e o acompanhamento da produção por um técnico em enologia.

Para divulgar a produção, os agricultores estão ligados ao turismo rural e participam de feiras e eventos, principalmente na casa da Quarta Colônia que oferece um ponto para a comercialização de produtos coloniais.

As perspectivas da vinícola referem-se à melhoria na comercialização, que é uma de suas principais dificuldades e a implantação de novas variedades de uva do tipo *vitis vinífera* para melhorar a qualidade do vinho produzido.

#### 4.1.6 Vinícola Irmãos Fin

A vinícola Irmãos Fin, localizada no município de Ibarama, iniciou suas atividades em 2003, mas os responsáveis pelo estabelecimento possuem 52 anos de tradição no cultivo da uva e produção do vinho (FIGURA 10).

A mão-de-obra empregada na produção é toda familiar, sendo que apenas no período de colheita existe a contratação de mão-de-obra temporária.



FIGURA 10 - Vinícola Irmãos Fin no município de Ibarama/RS.  
Fonte: Trabalho de campo, jun. 2007.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

O estabelecimento possui cerca de 230 m<sup>2</sup>, dispendo de todas as fases de produção, desde o cultivo da uva, beneficiamento, armazenamento, envase até a comercialização. A área cultivada com videiras é de quatro hectares. Em 2007, a colheita foi de 17.000 toneladas de uva e uma produção de 20.000 litros de vinho de mesa tinto e branco. A principal tecnologia empregada são as pipas de inox.

Grande parte do vinho produzido, em torno de 85%, é comercializado com terceiros e destinam-se para os municípios de Santa Maria, Cachoeira do Sul e Santa Cruz do Sul, o restante é comercializado na própria propriedade, diretamente com o consumidor.

A vinícola está integrada na rota de turismo rural do município recebendo assistência técnica da EMATER. O produtor divulga também seu produto em feiras e eventos do Município.

#### 4.1.7 Vinhos Bolf

A vinícola Vinhos Bolf, também localizada no município de Ibarama, iniciou suas atividades a partir de 1985. O estabelecimento utiliza basicamente mão-de-obra familiar, sendo que, quatro pessoas da família são responsáveis pelo funcionamento da vinícola durante todo o ano (FIGURA 11).



FIGURA 11 - Vinícola Bolf no município de Ibarama/RS.  
Fonte: Trabalho de campo, jun. 2007.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

A área da vinícola é de aproximadamente 330 m<sup>2</sup> de área construída e realiza todas as fases de produção, desde o cultivo da uva até a comercialização do vinho. Ao total são três hectares de parreirais que foram renovados e estão com uma produção de duas toneladas por hectare, sendo que a produtividade pode chegar a 12 toneladas nos próximos três anos. A produção de vinho de mesa, tinto e branco, foi de 25.000 litros em 2007.

Em conseqüência da atual produtividade das áreas de cultivo da uva pertencentes à vinícola, esta necessita comprar uva de municípios da Serra Gaúcha, a exemplo de Caxias do Sul e Farroupilha. Em 2007, foram adquiridas cerca de 35 toneladas de uva para manter a produção de vinho da vinícola. O vinho é comercializado com os municípios como Agudo, Faxinal do Soturno, São Sepé e Vila Nova do Sul.

A área do estabelecimento foi expandida nos últimos anos, com a implantação de pipas de inox para o armazenamento do vinho. O acompanhamento técnico é realizado por um enólogo.

#### 4.1.8 Indústria e Comércio de Bebidas Olinda

A vinícola Olinda, também localizada no município de Ibarama, foi fundada em 1985. Atualmente, o estabelecimento passa por reformas e vem apresentando algumas dificuldades. Toda a sua estrutura está sendo modificada para atender aos padrões atuais de produção (FIGURA 12).



FIGURA 12 - Parte antiga da Vinícola Indústria e Comércio de Bebidas Olinda no município de Ibarama/RS.

Fonte: Trabalho de campo, jun. 2007.

Org.: SILVA, B. F., 2008.

O estabelecimento possui cerca de 950 m<sup>2</sup> de área construída. A vinícola realiza todas as fases da produção e utiliza mão-de-obra familiar. A área de videiras já foi de oito hectares, mas atualmente utiliza apenas três hectares que produziram aproximadamente 36 toneladas de uva e de 50.000 a 60.000 litros de vinho em 2007.

O vinho é todo comercializado em outros municípios, principalmente Cachoeira do Sul, Santa Cruz do Sul e Santa Maria. A assistência técnica é realizada por um laboratório de Caxias do Sul e por familiares que possuem formação técnica em enologia.

A vinícola pretende incentivar o turismo rural em seu estabelecimento, mas enfrenta dificuldades de acesso devido à precariedade das estradas. Para incentivar o turismo rural, uma casa em estilo italiano, localizada na propriedade, está sendo reformada para receber os visitantes.

#### 4.1.9 Vinícola Granja do Silêncio

A vinícola Granja do Silêncio está localizada no município de Sobradinho e conta com a melhor infra-estrutura entre as vinícolas visitadas durante o trabalho de campo. A área de cultivo da uva é de dez hectares e foi formada a partir de 1999. Atualmente, a vinícola está iniciando suas atividades com a colheita da primeira safra de uva.

O estabelecimento possui uma área construída de 598 m<sup>2</sup> e sua mão-de-obra é constituída de seis funcionários permanentes e realiza a contratação de dez a doze funcionários temporários no período da safra anual.

A vinícola desenvolve todas as fases de produção: o cultivo da uva, o beneficiamento, o armazenamento, o envase e a comercialização do vinho. A produção de uva em 2007 foi de 113 toneladas, permitindo a fabricação de 40.000 a 50.000 litros de vinho (FIGURA 13).

A comercialização é realizada diretamente com o consumidor em um ponto de venda na vinícola. O vinho também é comercializado em feiras, eventos e com terceiros. Cerca de 50% da produção final fica no município de Sobradinho.



FIGURA 13 - Vinícola Granja do Silêncio no município de Sobradinho/RS.  
Fonte: Trabalho de campo, jun. 2007.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

A estrutura produtiva da vinícola foi implantada com tecnologias modernas de produção da uva e do vinho, possuindo, inclusive, um laboratório de análise<sup>33</sup>. Essa estrutura permite tanto a produção de vinhos de mesa, como a fabricação de vinhos finos.

O estabelecimento está iniciando suas atividades e investindo na divulgação de seu produto com a promoção do turismo rural e a participação em feiras e eventos da região.

Devido à capacidade produtiva que ainda se encontra ociosa, a vinícola Granja do Silêncio pretende aumentar a sua área de parreirais e estabelecer a integração com outros produtores da região para suprir a sua demanda de uva.

## 4.2 As Vinícolas e a Inserção de Novas Técnicas

Quando Santos (1997) afirma a existência de um meio técnico-científico-informacional, salienta o importante papel da técnica e a crescente “tecnificação” do espaço, sendo que os objetos são cada vez mais objetos técnicos.

Desse modo, a análise do espaço a partir da técnica permite verificar cada fração do espaço e seu conjunto de técnicas particulares. A diferenciação técnica

<sup>33</sup> A vinícola possui um enólogo que realiza o acompanhamento técnico de toda a produção.

observada no espaço e, neste caso, o meio rural, é conseqüência de uma reestruturação produtiva que, como Elias (2003 apud SOUZA, 2003, p. 324)<sup>34</sup> salienta, se processa de “[...] forma socialmente excludente e espacialmente seletiva, mantendo intocáveis algumas estruturas sociais, territoriais e políticas incompatíveis com os fundamentos do desenvolvimento econômico”.

Na área em estudo, foi observada a existência de duas formas de produção. As vinícolas, as quais se encontram regularizadas e sujeitas a legislação do vinho para sua operação e as cantinas rurais, que, como diz Tavares dos Santos (1982), são resquícios de um artesanato doméstico. Do ponto de vista legal, estas últimas não estão regularizadas, principalmente devido às normas técnicas que tornam inviável para o produtor rural a adaptação de sua estrutura produtiva.

Essa diferenciação socioespacial é decorrente de um processo de transição de uma produção doméstico-artesanal<sup>35</sup>, característica das cantinas rurais, para uma estrutura produtiva constituída por novas técnicas e tecnologias de produção.

A implantação de vinícolas de baixa capacidade produtiva demonstra a dinâmica de um processo espacialmente seletivo, que atingirá aqueles produtores em melhores condições econômicas que podem investir capital próprio ou oriundo de programas públicos (PRONAF, PROFRUTA, entre outros) para o cultivo de novas áreas de videiras e/ou instalação de novas tecnologias na produção do vinho.

O levantamento das vinícolas evidenciou diferenças e semelhanças entre estes estabelecimentos de produção. Inicialmente, pode-se destacar o ano de implantação de cada estabelecimento. Existem duas vinícolas instaladas na década de 1930 que são mantidas até hoje em funcionamento. Uma delas é a Cooperativa Agrária São José, localizada em Jaguari, que iniciou suas atividades em 1932, justamente em um período em que o governo incentivou a formação de cooperativas<sup>36</sup> para agregar produtores de uva que seriam proibidos pela Lei do Vinho<sup>37</sup> de produzir o mesmo em cantinas rurais que não seguiam as determinações técnicas e, desse modo, não estavam registradas no órgão competente.

Os estabelecimentos de produção instalados na década de 30 necessitaram passar por uma adaptação mais significativa de sua estrutura produtiva, a fim de adequarem-se às novas técnicas de produção. Isso causou sérias dificuldades às

---

<sup>34</sup> Para maiores detalhes ver página 22 do primeiro capítulo.

<sup>35</sup> Ver Pesavento (1983).

<sup>36</sup> Ver o processo de surgimento das cooperativas na página 36 do segundo capítulo.

<sup>37</sup> LEI N. 549 - DE 20 DE OUTUBRO DE 1937 - Art. 8º “A elaboração do vinho para comércio só poderá ser feita em cantinas registradas nas repartições competentes. ”

vinícolas, tendo em vista o alto investimento em novos equipamentos para produzir um vinho com as exigências atuais de qualidade. O mesmo aconteceu com duas das vinícolas pesquisadas, localizadas no município de Ibarama e instaladas na década de 1980.

As cinco vinícolas restantes foram implantadas no período de 1997 a 2004. Nestas, o produtor rural, em alguns casos, possuía uma produção doméstico-artesanal de vinho. Com a abertura da vinícola, as técnicas antigas foram totalmente substituídas por novas técnicas de produção, com o investimento em tecnologias e equipamentos modernos.

Dessa forma, com exceção da cooperativa<sup>38</sup>, as vinícolas analisadas possuem uma produção que varia de 10.000 a 80.000 litros de vinho, sendo que a média é em torno de 45.000 litros. As áreas construídas das vinícolas acompanham a capacidade produtiva de cada uma, variando de 150 a 950 m<sup>2</sup> nos estabelecimentos pesquisados<sup>39</sup> (FIGURA 14 e 15).

A área de videiras das vinícolas varia de três a dez hectares, destacando-se que a Vinícola Chapadão não possui área de produção porque compra toda a matéria-prima de outros municípios. Em todas as situações, existem áreas com uvas comuns e outras em processo de renovação com o plantio de variedades *vitis vinífera*, destinadas à produção de vinhos finos.

Destaca-se que a substituição das videiras por variedades *vitis vinífera* é a primeira etapa para a produção de vinhos finos, sendo que as próximas etapas passam por melhorias na estrutura produtiva da vinícola, com um controle técnico mais rigoroso, substituição de equipamentos e acondicionamento diferenciado e por um período maior de maturação do vinho.

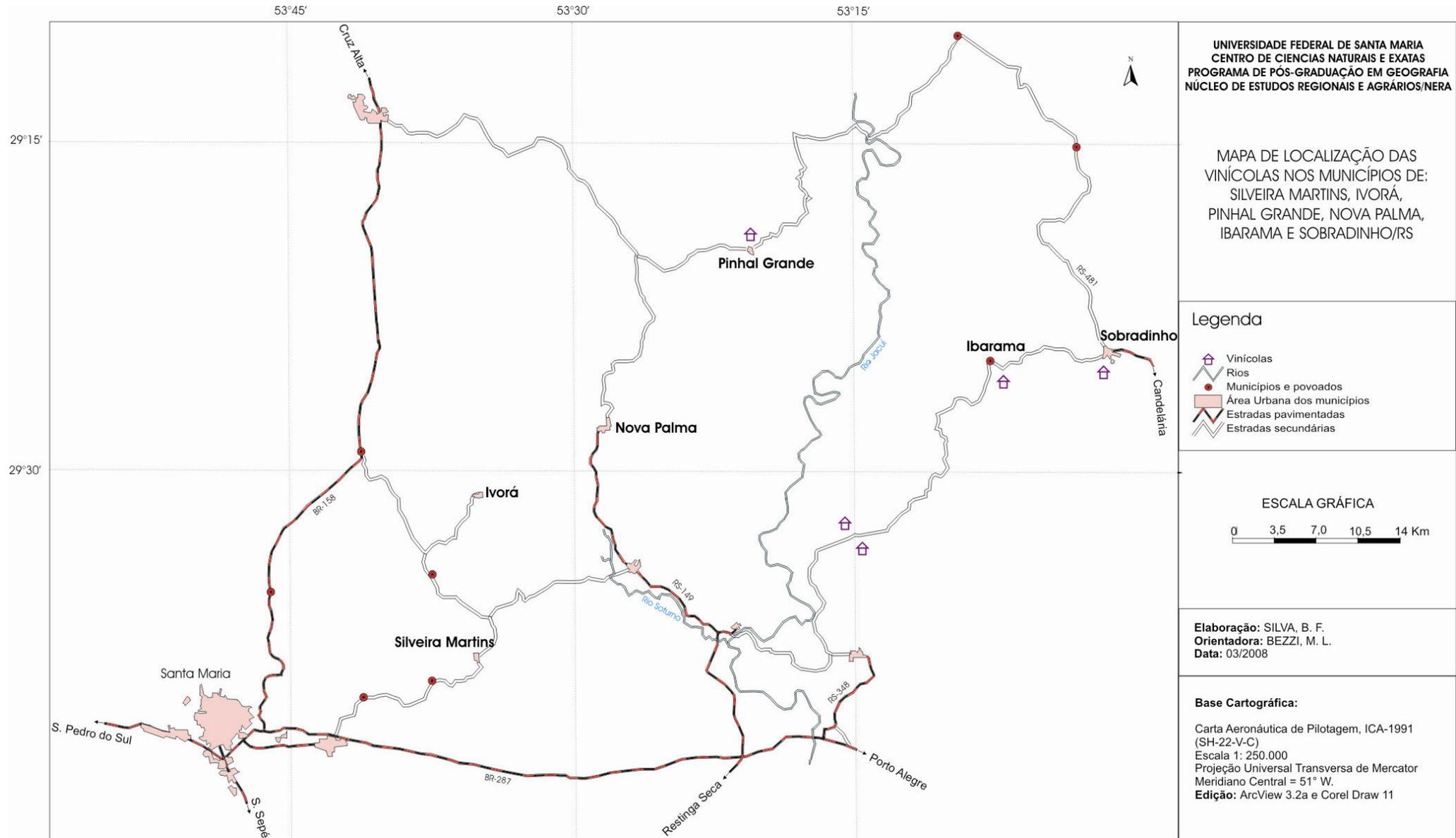
Os vinhos finos representam aproximadamente 15% da produção total de vinhos do Rio Grande do Sul<sup>40</sup>. O plantio ou a substituição de parreirais, assim como, a adequação técnica exigida nas vinícolas em estudo para a produção de vinhos finos, pode ocasionar riscos a sua produção futura, devido à importação de vinhos argentinos e chilenos que competem com os vinhos finos brasileiros.

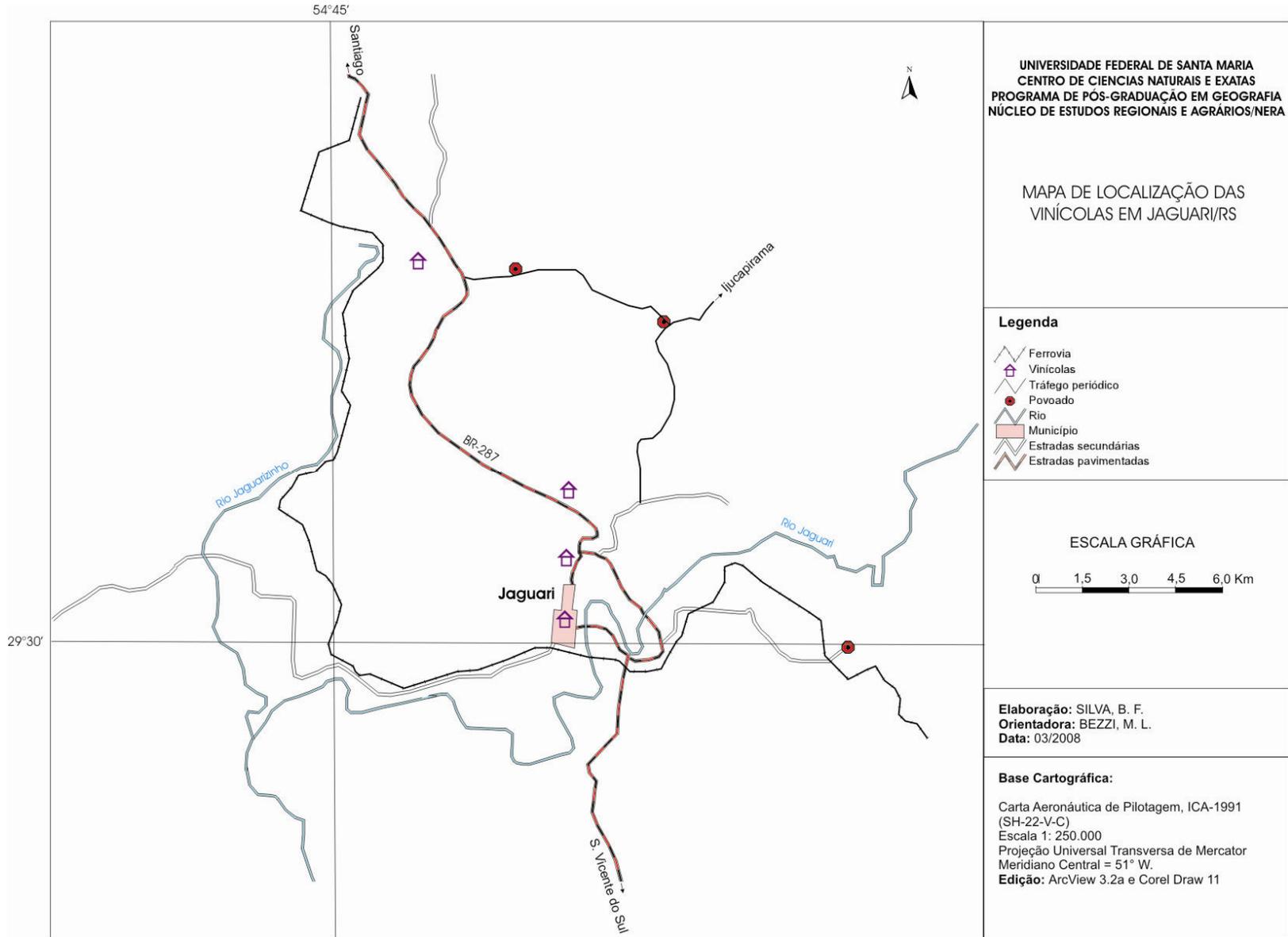
---

<sup>38</sup> Tanto a área como a produção de vinho da Cooperativa Agrária São José não serão comparados com os dados das outras vinícolas, devido às diferenças em sua organização produtiva.

<sup>39</sup> Dados referentes à coleta de campo (2007).

<sup>40</sup> Dados do IBRAVIN (2006). Maiores detalhes ver página 48 do segundo capítulo.





Verifica-se que órgãos, a exemplo da EMBRAPA Uva e Vinho, incentivam o produtor à inserção de novas técnicas na produção. No artigo “Programa de desenvolvimento estratégico da vitivinicultura do Rio Grande do Sul – Visão 2025”, Protas (2007, p.1) afirma que “Competir mundialmente, ou mesmo localmente, nesse setor exige, além de atributos de qualidade e diferenciação, capacidade de coordenação estratégica, atualização tecnológica e uma eficiente infra-estrutura de suporte e apoio”.

Essa visão também está presente no “IV Plano Diretor da Embrapa/2004-2007”, quando a Embrapa (2004, p.15) enfatiza que como “a Globalização da economia e a busca da inovação e da produtividade dos fatores implicarão mudanças técnicas e gerenciais nos sistemas de produção, [...] o agricultor tornar-se-á cada vez mais especializado”.

A inserção de novas técnicas, representada principalmente pela abertura de vinícolas de baixa capacidade produtiva, ocorre de duas formas. O primeiro processo é caracterizado pela implantação gradual de técnicas à produção, sendo esta, uma dinâmica típica de propriedades que já possuem uma cantina rural, em que o produtor aos poucos substitui técnicas tradicionais por novas, culminando com a abertura da vinícola de pequeno porte<sup>41</sup>.

O segundo processo, observado na maioria dos casos, caracteriza-se pela implantação de uma só vez de técnicas modernas de produção. O produtor abandona suas técnicas tradicionais de produção e implanta a vinícola em único momento, ou seja, com uma estrutura produtiva totalmente nova.

Para que o produtor insira novas técnicas à sua produção, este necessita adquirir novos conhecimentos que são repassados principalmente pela EMATER, EMBRAPA Uva e Vinho e Ibravin através de cursos técnicos, sendo que a EMATER fica responsável também pelo acompanhamento técnico da produção na maioria dos casos. Além disso, constatou-se no trabalho de campo que em algumas propriedades, uma pessoa pertencente ao grupo familiar adquire formação técnica em enologia e fica responsável pela implantação e acompanhamento técnico da vinícola (FIGURA 16).

---

<sup>41</sup> Sobre a reorganização espacial a partir da implantação de novas técnicas, ver citação de Santos (1997c) página 21 do primeiro capítulo.

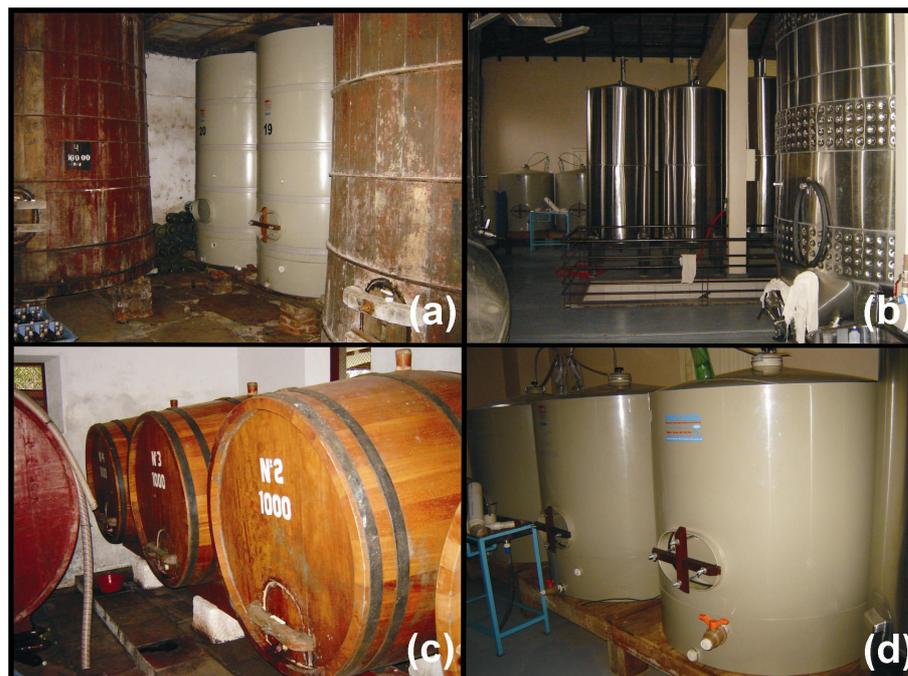


FIGURA 16 - Presença de novas técnicas na produção: (a) Uso de pipas de polipropileno com pipas de madeira; (b) Vinícola implantada recentemente com a estrutura produtiva constituída por pipas de inox; (c) Pipas de madeira de menor capacidade; (d) Pipas de polipropileno.

Fonte: Trabalho de campo, jun. 2007.

Org.: SILVA, B. F., 2008.

É interessante enfatizar que, com a implantação das vinícolas, os produtores ficam subordinados a um conhecimento que não lhes pertence e que nem mesmo faz parte de seu contexto socioespacial, uma vez que são técnicas novas, melhoradas constantemente por instituições como a EMBRAPA Uva e Vinho. No entanto, essa é a condição básica para que o produtor possa registrar sua vinícola, a fim de fabricar e comercializar vinhos conforme a legislação específica <sup>42</sup>.

Foi constatado também que as vinícolas possuem todas as fases de produção, as quais são constituídas pela produção da uva, beneficiamento, acondicionamento em locais apropriados, envase e comercialização do vinho <sup>43</sup>.

As vinícolas de baixa capacidade produtiva se utilizam basicamente de mão-de-obra familiar, entre duas a quatro pessoas da família participando da produção da uva e do vinho. Também, em alguns casos, é utilizado de um a três funcionários

<sup>42</sup> Decreto n° 99.066, de 08 de março de 1990, que regulamenta a Lei n° 7.678, de 08 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e da uva. Entre outras exigências essa lei destaca, no Art. 35, que "Na observância deste Regulamento serão fixados, em atos administrativos, os **equipamentos mínimos** exigidos para cada tipo de estabelecimento e linha de produção da unidade industrial".

<sup>43</sup> Mesmo contando com uma área para a produção de uva, algumas vinícolas necessitam adquirir a uva *in natura* de outros locais do Estado para aumentar a produção de vinho.

permanentes<sup>44</sup>. Tanto a mão-de-obra familiar como a permanente, não são suficientes nos períodos de poda da videira e colheita da uva, quando é necessária a contratação de três a doze funcionários temporários.

Após o beneficiamento do vinho, o produto é estocado em pipas de inox ou de madeira. Depois de um período de envelhecimento, o vinho é envasado, geralmente em garrafões de 4,5 litros ou garrafas de 1 litro. A comercialização é realizada na própria vinícola ou com estabelecimentos comerciais localizados em diversos municípios como: Santa Maria, Júlio de Castilhos, São Sepé, Restinga Seca, Cachoeira do Sul, Santiago, São Vicente, Santa Cruz do Sul, entre outros.

Verifica-se que a comercialização se restringe ao âmbito local-regional, pois, sendo as vinícolas de baixa produção, sua capacidade de abastecimento de grandes centros é limitada. O vinho é negociado diretamente com estabelecimentos comerciais – mercados, armazéns, restaurantes, entre outros – que estão em municípios próximos ao local da produção.

Outro fator que beneficia a comercialização do vinho e o reconhecimento da vinícola é o turismo rural. A maioria das vinícolas analisadas está envolvida com rotas de turismo rural, dispondo de locais próprios para degustação e venda de seus produtos. Em alguns casos, como no município de Ibarama, o difícil acesso aos estabelecimentos vinícolas, realizado por estradas secundárias, não permite o fluxo de turistas a esses locais.

Observando a formação socioespacial da qual os proprietários das vinícolas fazem parte (geralmente agricultores de descendência italiana) tem-se a impressão que sua função principal, de produtores de uva e vinho para reprodução do núcleo familiar, pouco se modificou. Entretanto, ao longo da estrutura produtiva de cada vinícola, verificam-se fatores que representam uma mudança contundente no atual processo de desenvolvimento destes agricultores familiares, podendo vir a alterar também sua função.

A forma é adequada à nova estrutura produtiva, modificando-se as técnicas de cultivo das videiras e, principalmente, a produção do vinho, com a construção de um novo local para a produção e a aquisição de equipamentos modernos, produzidos especialmente para vinícolas de baixa capacidade produtiva.

---

<sup>44</sup> Com exceção da Cooperativa São José e a Vinícola Granja do Silêncio, que se utilizam somente de mão-de-obra permanente em decorrência das diferenças na organização da produção e implantação da estrutura produtiva.

Desse modo, a implantação das vinícolas modifica a estrutura produtiva e a organização espacial das propriedades, inserindo o agricultor familiar em um novo processo socioespacial. Processo esse caracterizado por uma maior dependência das dinâmicas de mercado e subordinação a instituições públicas e privadas<sup>45</sup>.

### **4.3 Produção Doméstico-artesanal do Vinho: cantinas rurais**

A análise da produção artesanal do vinho, representada pelas cantinas rurais, demonstrou diferenças em relação à organização produtiva das vinícolas. Essas diferenças não se limitam à produção, abrangem, também, os aspectos socioespaciais.

A área em estudo possui diversas cantinas rurais que mantêm uma organização produtiva baseada em técnicas tradicionais de produção, ou seja, nessa forma de produção a inserção de novas técnicas é praticamente inexistente, o que não quer dizer que as cantinas rurais estejam fora da cadeia produtiva da vitivinicultura e livre das dinâmicas do mercado (FIGURA 17).

O estudo *in loco* realizou-se na localidade de Val Feltrina no município de Silveira Martins. Neste município, assim como em outros da área em estudo, o papel das cantinas rurais ainda é muito representativo, como consequência do processo de colonização italiana, iniciado a partir de 1877<sup>46</sup> (FIGURA 18 e ANEXO G).

Silveira Martins, “berço” do quarto núcleo de colonização italiana no Rio Grande do Sul, mantém, ainda hoje, em sua paisagem, traços das características trazidas pelos colonos italianos que se estabeleceram nesse espaço.

---

<sup>45</sup> Sobre essa questão é interessante rever as colocações de Saquet (2006), páginas 28 do primeiro capítulo.

<sup>46</sup> Ver no segundo capítulo, a partir da página 39, o processo de colonização italiana em Silveira Martins.

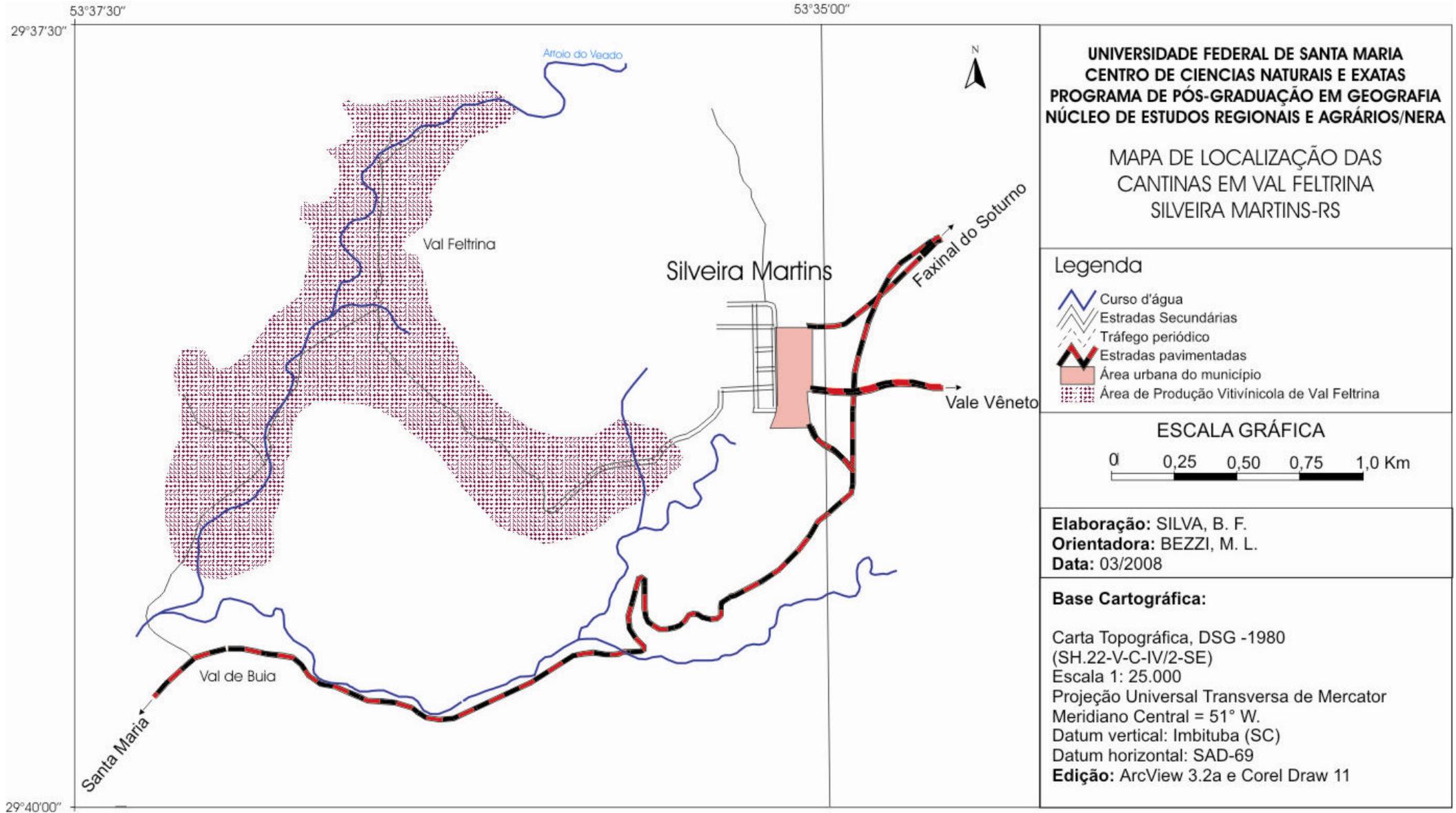




FIGURA 18 - Divulgação da vitivinicultura em Silveira Martins: (a) Sinalização na Linha Val Feltrina; (b) Placa referente à Rota Gastronômica Santa Maria-Silveira Martins, a qual integra também as cantinas rurais da linha Val Feltrina; (c) Cartaz para divulgação do III Festival da Uva e das Águas em Silveira Martins.  
 Fonte: Trabalho de campo, jun. 2007.  
 Org.: SILVA, B. F., 2008.

Uma das características mais evidentes é o cultivo da uva e a produção do vinho. No início da colonização, a organização produtiva da vitivinicultura constituía-se por diversas unidades produtivas, mantidas pelo colono e sua família com o uso de técnicas artesanais, visando basicamente à reprodução do núcleo colonial.

A visita às cantinas rurais remete o observador a esse passado, tanto pela forma de organização da produção como pelas técnicas utilizadas, as quais demonstram um pouco da evolução socioespacial ocorrida na área.

No início do século XX, a maioria das propriedades colonizadas por imigrantes italianos possuía uma área com videiras e uma pequena produção de vinho para o consumo da família e comercialização do excedente. A produção do vinho, segundo Pesavento (1983), realizava-se de uma forma doméstico-artesanal, ou seja, o colono italiano utilizava sua própria casa (geralmente o porão) ou uma peça rústica ao lado de sua residência para a transformação da uva em vinho.

A vitivinicultura era uma atividade própria do colono italiano e fazia parte da organização de seu núcleo colonial. Essa realidade começou a mudar quando fábricas de vinho surgem em algumas regiões do Estado, dando origem ao Sindicato Vitivinícola em 1928<sup>47</sup>. O poder econômico nas mãos de empresários se reflete na criação do Instituto Rio-Grandense do Vinho em 1936, o qual irá pressionar para a criação de uma legislação para a atividade vitivinícola<sup>48</sup>.

A criação dessa legislação em 1937 tem como objetivo acabar com a forma doméstico-artesanal e centralizar a produção do vinho nas cooperativas e fábricas. Os colonos tornam-se apenas produtores de uva e sua produção deve ser entregue às cooperativas, criando uma relação de dependência e subordinação<sup>49</sup>.

Com o fortalecimento das grandes vinícolas e a entrada de transnacionais na vitivinicultura brasileira a partir de 1960, são criadas novas leis e decretos que fortalecem a fiscalização e o controle da produção não-regularizada, geralmente de caráter doméstico-artesanal e representada pelas cantinas rurais<sup>50</sup>.

As novas diretrizes da legislação do vinho fizeram com que a produção doméstico-artesanal desaparecesse gradativamente ou resistisse de forma marginalizada. A fabricação do vinho ficou restrita às vinícolas registradas de grande, médio e pequeno porte que atendem às exigências da legislação do vinho. Enquanto isso, nas áreas de colonização italiana, a exemplo da área em estudo, a produção do vinho artesanal (ou colonial, como é denominado) é considerada uma atividade clandestina e marginalizada por diversos setores da sociedade.

É importante salientar, com base nas entrevistas realizadas no trabalho de campo, que a situação das cantinas rurais obscurece o papel que estas possuem para o desenvolvimento local da vitivinicultura. Essas unidades produtivas servem como embriões para o surgimento de vinícolas de médio e pequeno porte na área rural dos municípios. As vinícolas de baixa capacidade produtiva, na maioria das vezes, se originam das cantinas rurais.

<sup>47</sup> Sobre a formação do Sindicato Vitivinícola, ver página 36 do segundo capítulo.

<sup>48</sup> LEI N. 549 - DE 20 DE OUTUBRO DE 1937 – “dispõe sobre a fiscalização da produção, circulação e distribuição de vinhos e derivados e criação de respectivo serviço”.

<sup>49</sup> Nem sempre o colono terá controle sobre o preço pago pelo quilo da uva e se toda sua produção será absorvida pela cooperativa.

<sup>50</sup> DECRETO-LEI N. 8.064 - DE 10 DE OUTUBRO DE 1945 – “Institui o Registro Especial de Estabelecimentos de Produção, Estandarização e Engarrafamento de Vinhos e Derivados, e dá outras providências.”

LEI N. 2.795 - DE 12 DE JUNHO DE 1956 – “Dispõe sobre a Fabricação e Comercio de Vinhos, e seus derivados e bebidas em geral, e dá outras providências”.

DECRETO-LEI N° 476, DE 25 DE fevereiro de 1969 – “Regula a produção a circulação da uva e dos vinhos, bem como dos seus derivados, e dá outras providências”.

LEI N° 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988 – “Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências.”

Na área em estudo, verificou-se a existência de cantinas abandonadas. Estas funcionavam a mais de 50 anos e apresentavam uma estrutura produtiva do porte das vinícolas analisadas. O fechamento dessas cantinas ocorreu na última década, em consequência das dificuldades de legalização dos estabelecimentos (FIGURA 19).



FIGURA 19 – Cantinas rurais na localidade de Val Feltrina, no município de Silveira Martins, demonstrando estabelecimentos desativados (a,d) e em funcionamento (b, c).

Fonte: Trabalho de campo, jun. 2007.

Org.: SILVA, B. F., 2008.

Das cantinas visitadas, aquelas que se encontram em atividade, apresentam uma estrutura produtiva constituída de dois a quatro hectares de videiras, com uma produção de uva variando entre 16 a 30 toneladas. A uva é comercializada *in natura* e o excedente é transformado em vinho, com o trabalho de três a seis pessoas da família.

O vinho é fabricado em uma peça separada da casa do colono, com técnicas tradicionais e a presença de alguns equipamentos modernos na produção. Em média são produzidos de 1.600 a 2.300 litros de vinho, sem obedecer a uma

produção anual.<sup>51</sup> Além do vinho tinto e branco, produz-se também suco e vinagre em algumas das cantinas (FIGURA 20).

O investimento nos parreirais é realizado visando melhorar a apresentação da uva para comercialização *in natura*, sem a preocupação de se produzir uvas viníferas que possibilitariam a produção de vinhos de melhor qualidade.

	<b>Vinícolas</b>	<b>Cantinas</b>
Área de Produção (Ha.)	3-10	2-4
Produção de Uva (Ton.)	17-113	16-30
Produção de Vinho (Litros)	10.000-80.000	1.600-2.300
Mão-de-obra Familiar	2-4	3-6
Produtos Comercializados	- Vinhos comuns; - Vinhos finos; - Suco de uva.	- Vinhos comuns; - Suco de uva; - Vinagre; - Uva <i>in natura</i> .

FIGURA 20 – Quadro comparativo da produção das vinícolas e cantinas presentes na área em estudo  
Fonte: Trabalho de Campo, jun. 2007.  
Org.: SILVA, B. F., 2008.

Essa característica decorre do fato da maior parte da renda das cantinas rurais terem origem na venda *in natura* da uva, pois, a fabricação de vinho e outros produtos, só poderiam ser realizados com a legalização do estabelecimento. Dessa forma, mesmo o produtor dominando as técnicas de produção, este é impedido produzir sem o registro da cantina.

A justificativa de todos os produtores entrevistados é que os custos de legalização da cantina são altos demais para sua situação socioeconômica, já que são necessários investimentos na compra de equipamentos e no local de produção.

Além disso, o seu *locus* de comercialização seria modificado, passando do âmbito local, da propriedade ou do município, para o âmbito regional, atingindo municípios circunvizinhos em um raio de aproximadamente oitenta quilômetros. A comercialização, realizada, anteriormente, diretamente com os consumidores, passa a ser entregue a intermediários, como mercados, armazéns, restaurantes, entre outros.

Essas mudanças exigem uma adaptação do produtor, que deixaria também de produzir da sua forma, com técnicas e conhecimentos próprios, para obedecer às

<sup>51</sup> Em alguns casos, as cantinas produzem o vinho por encomenda. Desse modo, não necessitam de locais próprios para a estocagem e ficam menos vulneráveis à fiscalização.

especificações da legislação vitivinícola e submeter-se mais diretamente às leis do mercado.

As possibilidades para que o produtor modifique sua forma de produção existem e estão a sua disposição, na maioria das vezes, seja através do PRONAF ou de programas estaduais específicos como o PROFRUTA. O que não é levado em consideração é que esse produtor já possui certa autonomia com a forma de produção mantida por ele e sua família e, sendo assim, não pretende ficar subordinado a instituições públicas ou privadas.

As cantinas rurais necessitam de um resgate de suas funções frente à estrutura produtiva desses municípios, os quais possuem a vitivinicultura como uma relevante fonte de renda.

O que existe atualmente é uma marginalização dessas unidades produtivas, pois a legislação vigente não as beneficia, ao contrário, historicamente as leis para a produção vitivinícola foram estabelecidas visando extinguir a produção doméstico-artesanal e assim mesmo essa forma de produção resiste, mesmo encontrando dificuldades de coexistir junto às demais formas de produção vitivinícola.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de uva e vinho presente na área em estudo permitiu compreender a organização da vitivinicultura na região central do Rio Grande do Sul, sendo que esta se manifesta, basicamente, a partir de duas formas de organização: as cantinas rurais e vinícolas de baixa capacidade.

Cada uma das formas de produção observadas na área em estudo apresenta estratégias para concorrer com estruturas produtivas de maior porte, presentes na Serra Gaúcha e mais recentemente na Serra do Sudeste e Campanha Meridional do Rio Grande do Sul.

As cantinas rurais revelam a acumulação técnico-cultural que ocorreu desde o início da colonização italiana na área estudo, organizando-se sobre o núcleo familiar e dependendo das relações estabelecidas no âmbito local para resistir às intensas mudanças tecnológicas impostas pelo atual período técnico-científico-informacional.

Este período, como foi dito anteriormente, caracterizado pela unicidade da técnica, a convergência dos momentos e a universalização da mais valia<sup>52</sup>, provoca processos que tendem a uma homogeneização do espaço pelo capital. Desta forma, surge a heterogeneidade com a refuncionalização de antigas formas presentes na organização do espaço.

Pode-se dizer, que devido à expansão do modo capitalista de produção, ocorrem mudanças no sistema produtivo, a exemplo do que ocorre com a agricultura familiar, neste caso, na produção vitivinícola. Esse processo é contraditório e desigual, pois como diz Saquet (2006, p. 77) “[...] ao mesmo tempo em que permite a re-produção de atividades agropecuárias familiares, agiliza a subordinação e a exploração, pois os agentes do capital se apropriam de parte da riqueza gerada [...] através da ciranda mercantil”<sup>53</sup>.

As cantinas rurais e as vinícolas em estudo caracterizam-se por tradição e renovação. Na dinâmica evolutiva é necessário distinguir o que é renovação e o que é tradição, lembrando que as novas formas e novas funções estão atreladas a formas e funções de períodos anteriores<sup>54</sup>.

---

<sup>52</sup> Segundo Santos (1999) citação da página 22 do primeiro capítulo.

<sup>53</sup> Para maiores detalhes ver página 30 do primeiro capítulo.

<sup>54</sup> Segundo Andrade (2002).

Deste modo, considerando as especificidades de cada forma de produção, pode-se dizer que as cantinas rurais se utilizam de técnicas resultantes do processo de formação socioespacial do recorte espacial em estudo. No caso das vinícolas, embora possam fazer parte desta mesma evolução socioespacial, da qual as cantinas são conseqüência, atualmente, sua estrutura produtiva é composta por uma carga técnica que se aproxima de um processo global de desenvolvimento, inserido no Rio Grande do Sul a partir de novas técnicas trazidas por empresas transnacionais do ramo vitivinícola.

O Estado, a partir de suas instituições (a exemplo da EMBRAPA Uva e Vinho e EMATER), tem um papel preponderante na inserção de novas técnicas em organizações produtivas de âmbito local, como acontece na região em estudo, tanto com a realização de cursos para a qualificação técnica dos produtores nos municípios como através da implantação de políticas públicas de âmbito regional (a exemplo do PROFRUTA).

As cantinas rurais mantêm certa autonomia, dependentes do núcleo familiar e de suas técnicas tradicionais de produção. No caso das vinícolas de baixa capacidade produtiva, embora também possuam um caráter familiar, estão cada vez mais dependentes e subordinadas á um conhecimento técnico destas instituições públicas e/ou privadas<sup>55</sup>.

As vinícolas em estudo se mantêm em um nível intermediário da cadeia produtiva a partir da adequação de sua estrutura produtiva as novas técnicas e da conquista de um mercado de âmbito regional, tendo em vista que no mercado local, ou seja, no âmbito do município, existe a preferência pelo consumo do “vinho colonial”, proveniente das cantinas rurais.

Ao atingirem o mercado regional as vinícolas de baixa capacidade produtiva concorrem com vinhos de vinícolas nacionais e transnacionais de maior porte, que investem alto em pesquisa, qualidade e divulgação de seus produtos.

Além dos vinhos nacionais, existe a importação em larga escala de vinhos de países do Cone Sul, principalmente Argentina e Chile, que prejudicam o mercado atual de vinhos finos brasileiros e comprometem as produções futuras das vinícolas

---

<sup>55</sup> As instituições privadas são representadas principalmente por vinícolas de grande porte que também investem em pesquisa de novas variedades de uva e tecnologias para a produção do vinho. Existe também a representação política de institutos (a exemplo do IBRAVIN) e associações (a exemplo da AGAVI) que busca o financiamento público de novas tecnologias para a produção.

em estudo, tendo em vista que muitas destas estão investindo no cultivo de uvas viníferas, visando futuramente iniciar ou aumentar a produção de vinhos finos.

A formulação de planos conjuntos para o controle das importações destes países é necessária, principalmente devido às semelhanças na estrutura produtiva vitivinícola entre países membros ou associados ao Mercosul <sup>56</sup>.

Outro fator que interfere na produção das vinícolas de baixa capacidade produtiva é o turismo rural. Existem rotas turísticas em todos os municípios em estudo, com o incentivo a visitação destes estabelecimentos. Constatase, porém, que a atração de turistas ainda é muito fraca, seja pela falta de infra-estrutura mínima, a exemplo de estradas em boas condições, seja pela pouca divulgação das rotas no âmbito regional (ANEXO H e I).

As feiras de produtos “coloniais” e festas, realizadas na maior parte dos municípios visitados, também favorecem a divulgação da vitivinicultura da região, sendo que existem até mesmo festas específicas para a atividade, como no caso do Festival da Uva e das Águas em Silveira Martins (ANEXO J).

Neste contexto, as vinícolas de baixa capacidade produtiva provocam uma nova dinâmica, criando oportunidades de emprego e renda para outros agricultores, como no caso da contratação de mão-de-obra permanente ou temporária e ainda a aquisição da uva de outros produtores da região.

No caso das cantinas rurais, a marginalização, devido à falta de registro, obscurece o papel que estes estabelecimentos de produção possuem para a vitivinicultura local, servindo, em muitos casos, como embriões de futuras vinícolas de pequeno e médio porte. É necessário um resgate da sua funcionalidade, sendo que as instituições e organizações que fazem parte da cadeia produtiva são responsáveis também na criação de oportunidades compatíveis ao contexto socioespacial desta forma de produção e sua integração à vitivinicultura regional.

As cantinas rurais, mesmo coexistindo com as demais formas de produção em todos os municípios pesquisados, tendem a um processo de extinção que, conseqüentemente, levará ao desaparecimento de técnicas tradicionais que demonstram uma parte do processo de desenvolvimento gerado a partir da colonização italiana na região central do Rio Grande do Sul.

---

<sup>56</sup> Para maiores detalhes ver Teruchkin (2004).

## REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. **Paradigmas do Capitalismo Agrário em Questão**. São Paulo: HUCITEC, 1992.

AFFONSO, R. B. A.; SILVA, P. L. B. **Desigualdades regionais e desenvolvimento**. São Paulo: Ed. da UNESP, 1995. (Série Federalismo no Brasil).

ANDRADE, M. C. de. Espaço Agrário Brasileiro: velhas formas, novas funções, novas formas, velhas funções. **Revista GEOUSP – Espaço e Tempo**, São Paulo, n. 12, p. 11-19, 2002.

BERETTA, P. L. Nota sobre a Ocupação Rural na Antiga Área de Colonização Italiana no Rio Grande do Sul. **Boletim Geográfico do RGS**, Porto Alegre, v. 20, n. 18, p. 62-77, 1975.

CORRÊA, R. L. **Trajetórias Geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

CORRÊA, W. K. A Agricultura Familiar e a Nova Modalidade de Integração ao Mercado: o caso da cultura da maçã. **Revista de Geografia**, São Paulo, v. 26, n. 3, p. 113-130, 2001.

CARLOS, A. F. A.; ROSSINI, R. E. População e Processo de Estruturação do Espaço Geográfico. **Revista do Departamento de Geografia**, São Paulo, v. 2, p. 7-18, 1983.

CASTRO, I. E. et al (Org.). **Geografia: conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1995.

\_\_\_\_\_. **Explorações Geográficas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1997.

DACANAL, J. H.; GONZAGA, S. **RS: imigração & colonização**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980. (Série Documenta, 4)

DAVIDOVICH, F. Refuncionalização do Espaço Geográfico, uma Abordagem Preliminar. **Revista Brasileira de Geografia**, Rio de Janeiro, v. 56, n.1, p. 301-306, 1994.

DELEVATI, D. A. A Agricultura Familiar no Rio Grande do Sul. **Revista Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 4, n. 3, p. 83-100, 1999.

DEMO, P. **Introdução à Metodologia da Ciência**. São Paulo: Atlas, 1985.

EMBRAPA. Secretaria de Administração e Estratégia. **IV Plano Diretor da Embrapa: 2004-2007**. Brasília, 2004.

FAJARDO, S. Algumas Discussões sobre a Abordagem Econômica do Território na Geografia e suas Implicações no Espaço Rural. **Revista RA'E GA**, Curitiba, n. 10, p. 131-137, 2005.

FIGHERA, D. T. Redescobrimo o Espaço Geográfico através da Técnica. **Revista Geosp**, São Paulo, n. 3, p. 13-16, 1988.

FONSECA, M. A. P. da. Processo e Forma em Geografia. **Revista Sociedade-Território**, Natal, v.13, n.2, p.64-68, 1999.

\_\_\_\_\_. A Crise e a Complexificação do Espaço: a nova dinâmica da indústria brasileira. **Revista Sociedade-Território**, Natal, v.14, n.2, p. 21-33, 2000.

GARIBE, R. N. Aspectos das Relações entre Indústria e Pequena Propriedade Agrícola: o caso de Limeira-SP. **Revista do Departamento de Geografia**, São Paulo, v. 1, p. 97-98, 1982.

GODOY, P. Uma Reflexão sobre a Produção do Espaço. **Revista Estudos Geográficos**, Rio Claro, v. 2, n. 1, p. 29-42, 2004.

INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA. Panorama da Vitivinicultura Brasileira. **Análises e Indicadores do Agronegócio**, São Paulo, V. 2, n.4, p. 1-7, 2007.

MENEZES, S. de S. M.; ALMEIDA, M. G. de. Um Olhar sobre as Redes de Sociabilidade Contruídas do Território das Fabriquetas de Queijo. **Revista Nera**, Presidente Prudente, v.9, n.8, p.133-150, 2006.

MINATTO, J. M.; CORRÊA, W. K. As estratégias de reprodução na agricultura familiar em Turvo (SC). **Revista Geosul**, Florianópolis, v. 18, n. 36, p. 77-98, 2003.

NEUMANN, P. S.; LOCH, C. A Diferenciação do Espaço Agrário na Região do COREDE-Centro/RS. **XXXIX Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural**, Recife, 2001, p. 1-12.

PAULA, S. B. de. **A Colonização Italiana e a Reestruturação Agrária da Região Centro-Oeste**. Dissertação (Mestrado em Integração Latino-Americana) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 1999.

\_\_\_\_\_. **A Imigração Italiana no Vale do Jaguarí – RS (1889-1930)**. Monografia (Especialização em História do Brasil) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 1996.

PEBAYLE, R. Os Difíceis Encontros de Duas Sociedades Rurais. **Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, n. 16, p. 3-22, 1973.

\_\_\_\_\_. Os Viticultores do Rio Grande do Sul. **Boletim Geográfico do RGS**, Porto Alegre, v. 18, n. 16, p. 51-78, 1973.

PESAVENTO, S. J. **RS: Agropecuária Colonial e Industrialização**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1983. (Série Documenta, 17).

PROTAS, J. F. da S. Programa de Desenvolvimento Estratégico da Vitivinicultura do Rio Grande do Sul – Visão 2025. Bento Gonçalves, 2006. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br>>. Acesso em: 03 dez. 2007.

PROTAS, J. F. da S; CAMARGO, U. A.; MELLO, L. M. R. de. Viticultura Brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27, n. 234, p.7-15, 2006.

\_\_\_\_\_. A Vitivinicultura Brasileira; realidade e perspectivas. Bento Gonçalves, 2006. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br>>. Acesso em: 03 dez. 2007.

ROCHE, J. **A Colonização Alemã e o Rio Grande do Sul**. v. 1. Porto Alegre: Globo, 1969.

SALAMONI, G.; GERARDI, L. H de O. A Produção Familiar de Pêssego no Município de Pelotas-RS. **Revista de Geografia**, Rio Claro, v. 17, n. 2, p. 45-64, 1992.

\_\_\_\_\_. Considerações sobre a Transformação da Agricultura Tradicional em um Complexo Moderno. **Boletim de Geografia**, Maringá, v. 13, n. 13, p. 69-77, 1995.

SANTOS, B. de S. (Org.). **A Globalização e as Ciências Sociais**. 3.ed. São Paulo: Cortez, 2005.

SANTOS, M. **Por uma outra Globalização: do pensamento único a consciência universal**. 2.ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

\_\_\_\_\_. Modo de Produção Técnico-científico e Diferenciação Espacial. **Revista Território**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 6, p. 5-19, 1999.

\_\_\_\_\_. **O Espaço do Cidadão**. 4. ed. São Paulo: Nobel, 1998.

\_\_\_\_\_. **A Natureza do Espaço: técnica e tempo, razão e emoção**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 1997a.

\_\_\_\_\_. **Técnica, Espaço, Tempo – Globalização e Meio técnico-científico Informacional**. 3. ed. São Paulo: HUCITEC, 1997b.

\_\_\_\_\_. **Espaço e Método**. 4. ed. São Paulo: Nobel, 1997c. (Coleção Espaços)

\_\_\_\_\_. **Pensando o Espaço do Homem**. 4. ed. São Paulo: HUCITEC, 1997d.

\_\_\_\_\_. **Por uma Geografia Nova**. 4. ed. São Paulo: HUCITEC, 1996.

\_\_\_\_\_. **Metamorfoses do Espaço Habitado: fundamentos teóricos e metodológicos da Geografia**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 1991.

\_\_\_\_\_. O Período Técnico-científico e os estudos Geográficos. **Revista do Departamento de Geografia**, São Paulo, v. 4, p. 15-23, 1985.

\_\_\_\_\_. **Espaço e Sociedade**. Petrópolis: Vozes, 1979.

SAQUET, M. A. **Os Tempos e os Territórios da Colonização Italiana**. Porto Alegre: EST Edições, 2003.

\_\_\_\_\_. Campo-Território: considerações teórico-metodológicas. **Campo-Território: Revista de Geografia Agrária**, Uberlândia, v. 1, n. 1, p. 60-81, 2006.

SCHNEIDER, L. **Dinâmica Locacional da Vitivinicultura: novas regiões do Rio Grande do Sul e Vale do São Francisco**. Dissertação (Mestrado em Ciências-Economia Aplicada) - Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2006.

SCHNEIDER, S. **A Pluriatividade na Agricultura Familiar**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2003.

SCHNEIDER, L. **Dinâmica Locacional da Vitivinicultura: novas regiões do Rio Grande do Sul e Vale do São Francisco**. Dissertação (Economia Aplicada) – Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2006.

\_\_\_\_\_. **Agricultura Familiar e Industrialização**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 1999.

SILVA, B. F. **Organização da produção vitivinícola e suas implicações espaciais em Jaguari/RS**. Monografia (Graduação em Geografia) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2006.

SILVEIRA, M. Z. Modernização Agrícola, Produtividade Espacial e Guerra de Mercados, o exemplo da Patagônia Norte (Argentina). **Revista do Departamento de Geografia**, São Paulo, n. 9, 1995.

SILVEIRA; P. R.; NEUMANN, P. S. Tipologia das Unidades Familiares de Produção Agrícola da Região do COREDE-Centro (RS). **Anais do XXXVIII Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural**, Rio de Janeiro, 2001, p. 1-17.

SOUZA, M. A. A. de. **Território Brasileiro: usos e abusos**. Campinas: Edições Territorial, 2003.

TAVARES DOS SANTOS, J. V. **Colonos do Vinho: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital**. 2. ed. São Paulo: HUCITEC, 1982.

TERUCHKIN, S. R. U. **As Estratégias Empresariais para os Vinhos Finos no Brasil e no Uruguai**: uma análise comparada. Tese, Fundação de Economia e Estatística, Porto Alegre, 2004. (Teses FEE; n. 7)

THOMAS, C. Conquista e Povoamento do Rio Grande do Sul. **Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, n. 17, p. 17-27, 1973.

TRICHES, D.; SIMAN, R. F.; CALDART, W. L. A Identificação e Análise da Cadeia Produtiva da Uva e Vinho na Região da Serra Gaúcha. Bento Gonçalves, 2006. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br>>. Acesso em: 03 dez. 2007.

TSUKAMOTO, R. Y. Produtor Familiar e a Monopolização do Território pelo Capital Industrial. **Revista de Geografia**, Londrina, v. 9, n. 2, p. 129-136, 2000.

VIEIRA, E. F. ; RANGEL, S. S. **Geografia Econômica do Rio Grande do Sul**: espacialidade/temporalidade na organização econômica rio-grandense. Porto Alegre: Sagra, 1993.

## **ANEXOS**

**ANEXO A – Questionário aplicado aos  
informantes qualificados na área em estudo.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA – UFSM  
 CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E EXATAS - CCNE  
 DEPARTAMENTO DE GEOCIÊNCIAS  
 CURSO DE GEOGRAFIA  
 NÚCLEO DE ESTUDOS REGIONAIS E AGRÁRIOS – NERA



**Orientador (a):** Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Meri Lourdes Bezzi  
**Mestrando:** Bruno Freitas da Silva

Questionário a ser aplicado na Secretarias da Agricultura, Cooperativas, Sindicatos Rurais e EMATER dos municípios em estudo.

**Objetivos:** Constatar a situação da vitivinicultura, verificando sua importância na organização socioespacial, bem como, as perspectivas para esta atividade nos municípios em estudo.

**1 – Qual a importância da vitivinicultura para o município ?**

---



---

**2 - A vitivinicultura é uma atividade em expansão no município ?**

Não.

Sim. Desde quando?

---

**3 – Quais os incentivos públicos e privados para a atividade no município?**

---

**4 – Qual o tamanho predominante das propriedades que dedicam-se a esta atividade ?**

---



---

**5 – Quais as principais vinícolas do município (nome e distrito)?**

---



---



---

**6 – O município possui produção vitivinícola artesanal (não regularizada)?**

Não.

Sim.

**7 – Como é comercializado o vinho colonial?**

Na própria propriedade.

Feiras.

Comércio local.

Para outro(s) município(s).

Outra forma de comercialização. Qual(is)?

---

**8 – Qual a situação dos produtores artesanais?**

---



---

**9 – A produção artesanal possui assistência e acompanhamento técnico?**

Não.

Sim. Qual(is) agentes?

---

**10 – A vitivinicultura vem substituindo alguma atividade agrícola?**

Não.

Sim. Qual?

---

**11 - Existe a organização de feiras onde é possível divulgar a vitivinicultura do município?**

Não.

Sim. Em que época elas ocorrem?

---

---

---

**12 - O município incentiva o turismo rural com a promoção desta atividade?**

Não.

Sim. De que forma?

---

---

---

**13 – Qual são as principais vantagens (econômicas, sociais, comerciais, etc) da vitivinicultura em relação a outras atividades agrícolas do município?**

---

---

---

---

**14 –Quais as perspectivas para a vitivinicultura no município ?**

---

---

---

---

**Observações:**

---

---

---

---

---

**ANEXO B – Questionário aplicado aos  
proprietários das vinícolas na área em estudo.**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM  
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E EXATAS - CCNE  
DEPARTAMENTO DE GEOCIÊNCIAS  
CURSO DE GEOGRAFIA  
NÚCLEO DE ESTUDOS REGIONAIS E AGRÁRIOS – NERA



**Orientador (a):** Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Meri Lourdes Bezzi

**Mestrando:** Bruno Freitas da Silva

Questionário a ser aplicado nas vinícolas dos municípios em estudo.

**Objetivos:** Compreender a organização produtiva das vinícolas e o papel destas na organização vitivinícola da área em estudo.

**Coordenadas GPS:** \_\_\_\_\_

**1 – Qual o motivo para a abertura da vinícola (pequeno histórico)?**

\_\_\_\_\_

**2 – Quanto a mão-de-obra, a vinícola utiliza:**

( ) Mão-de-obra familiar. Quantos trabalham? \_\_\_\_\_

( ) Mão-de-obra assalariada. Quantos?

\_\_\_\_\_

( ) Temporária. Em que época? \_\_\_\_\_

( ) Permanentes.

**3 – Quantos m<sup>2</sup> possui a vinícola?**

\_\_\_\_\_

**4 – Qual(is) fases de produção que a vinícola possui?**

( ) Produção da uva.

( ) Beneficiamento da uva.

( ) Armazenamento.

( ) Envase.

( ) Comercialização do vinho.

**5 – Qual foi a produção da vinícola nos últimos três anos?**

Produto	Área (ha)			Quant. (Ton/litros)		
	2005	2006	2007*	2005	2006	2007*
Uva						
Vinho						

\* Pode ser estimado.

**6 – No caso de não possuir produção própria da uva, de onde adquirem a matéria-prima?**

( ) No município.

( ) Outro(s) município(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

Qual a quantidade adquirida na última safra (Ton)? \_\_\_\_\_

7 – É adquirido vinho *a granel*? ( ) Sim ( ) Não

( ) No município.

( ) Outro(s) município(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

Qual a quantidade adquirida na última safra (litros)? \_\_\_\_\_

8 - No caso da comercialização:

( ) Direto com o consumidor ( ) No local

( ) Outro ponto comercial

( ) Somente em feiras e eventos

( ) Com terceiros

9 – Destino da Produção de Vinho (%)?

( ) No município. \_\_\_\_\_

( ) Outro(s)

município(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

10 – Qual(is) tecnologia(s) empregada(s) no processo de produção da uva e do vinho (se houver)?

---

11 – Qual(is) o(s) produto(s) da vinícola?

( ) Vinhos de mesa. ( ) Tinto ( ) Branco

( ) Vinhos finos.

( ) Suco.

( ) Vinagre.

( ) Outro(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

12 – Qual(is) o(s) agente(s) responsável(is) pela assistência técnica à vinícola?

---

13 – Promove turismo rural?

( ) Sim

( ) Não

Se não? ( ) Tem intenção

( ) Já participou ou participa de alguma organização neste sentido

14 – Participa de feiras ou eventos?

( ) Sim

( ) Não

Se sim? ( ) No município

( ) Outro(s) municípios. Qual(is)? \_\_\_\_\_

15 – Qual(is) a(s) principal(is) dificuldade(s) da vinícola?

---

16 – Qual(is) a(s) perspectiva(s) da vinícola?

---

**ANEXO C – Questionário aplicado às  
cantinas rurais na área em estudo**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM  
CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E EXATAS - CCNE  
DEPARTAMENTO DE GEOCIÊNCIAS  
CURSO DE GEOGRAFIA  
NÚCLEO DE ESTUDOS REGIONAIS E AGRÁRIOS – NERA



**Orientador (a):** Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Meri Lourdes Bezzi

**Mestrando:** Bruno Freitas da Silva

Questionário a ser aplicado para as cantinas rurais da área em estudo.

**Objetivos:** Compreender a organização produtiva dos produtores artesanais e o papel destes na organização vitivinícola da área em estudo.

**Coordenadas GPS:** \_\_\_\_\_

**1 – Qual o motivo para se manter a produção artesanal do vinho?**

\_\_\_\_\_

**2 – Quanto a mão-de-obra, a produção utiliza:**

( ) Mão-de-obra familiar. Quantos trabalham? \_\_\_\_\_

( ) Mão-de-obra assalariada. Quantos? \_\_\_\_\_

( ) Temporária. Em que época? \_\_\_\_\_

( ) Permanentes.

**3 – Possui estabelecimento de produção?**

( ) Não

( ) Sim. Quantos m<sup>2</sup>? \_\_\_\_\_

**4 – Qual(is) fases de produção que possui?**

( ) Produção da uva.

( ) Beneficiamento da uva.

( ) Acondicionamento.

( ) Envase.

( ) Comercialização do vinho.

**5 – Qual foi a produção nos últimos três anos?**

Produto	Área (ha)			Quant. (Ton/litros)		
	2005	2006	2007*	2005	2006	2007*
Uva						
Vinho						

\* Pode ser estimado.

**6 – No caso de não possuir produção própria da uva, de onde adquirem a matéria-prima?**

( ) No município.

( ) Outro(s) município(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

**Qual a quantidade adquirida na última safra (Ton)?** \_\_\_\_\_

**7 – É adquirido vinho a granel?** ( ) Sim ( ) Não

- No município.  
 Outro(s) município(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

Qual a quantidade adquirida na última safra (litros)? \_\_\_\_\_

8 - No caso da comercialização:

- Direto com o consumidor       No local  
 Somente em feiras e eventos       Outro ponto comercial  
 Com terceiros

9 – Destino da Produção de Vinho (%)?

No município. \_\_\_\_\_

Outro(s)

município(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

10 – Qual(is) tecnologia(s) empregada(s) no processo de produção da uva e do vinho (se houver)?

---

11 – Qual(is) o(s) produto(s) fabricados?

Vinhos de mesa.     Tinto     Branco

Vinhos finos.

Suco.

Vinagre.

Outro(s). Qual(is)? \_\_\_\_\_

12 – Possui assistência técnica? Se sim, de quem?

---

13 – Promove turismo rural?

Sim

Não

Se não?  Tem intenção

Já participou ou participa de alguma organização neste sentido

14 – Participa de feiras ou eventos?

Sim

Não

Se sim?  No município

Outro(s) municípios. Qual(is)? \_\_\_\_\_

15 – Qual(is) a(s) principal(is) dificuldade(s)?

---

16 – Qual(is) a(s) perspectiva(s)? Pretende regularizar a produção?

---

**ANEXO D – Reportagem do Jornal “Zero Hora” do dia 15/02/2007  
sobre a expansão da vitivinicultura na Campanha Meridional do  
Rio Grande do Sul**



Cerca de 120 hectares estão sendo cultivados com plantas jovens e deverão produzir 600 mil litros de vinho em 2007 pela vinícola Miolo na região de Candiotá

**Vitivinicultura** Empresa deverá aplicar cerca de R\$ 20 milhões na implantação dos vinhedos em Candiotá, na Campanha, para a produção de vinhos de alta qualidade

## Miolo investe nas uvas do Pampa

LEANDRO BELLES

**A instalação de uma vinícola da Miolo no município de Candiotá, na Campanha, promete ser um marco na produção de vinhos brasileiros.**

**Com clima favorável à produção de uvas finas, a região começa a se estruturar como um novo celeiro de vinhos premium de alta qualidade.**

O relevo ondulado da Campanha é conhecido internacionalmente pela alta qualidade genética dos bovinos que pontilham os extensos campos da região. A partir deste ano, peões e estancieros vão ganhar a

companhia de vinhedos. O investimento de R\$ 20 milhões na implantação de 120 hectares de uvas viníferas de 21 variedades e na construção de uma cantina – localizada às margens da BR-293, para transformar a fruta em bebida – deve revolucionar o setor.

– Em 1998, começamos a procurar novas áreas para produzir. Pesquisas feitas por uma universidade norte-americana indicaram que a Campanha tem um potencial excepcional para produzir uvas de alta qualidade – diz Adriano Miolo, diretor-técnico da empresa.

A produção, neste ano, deve chegar aos 550 mil quilos – 400 mil quilos de uvas para vinho tinto e 150 mil quilos de uvas brancas. Na nova

vinícola da empresa serão engarrafadas duas novas marcas de vinho: Fortaleza do Seival e Quinta do Seival (super premium).

A capacidade de produção da unidade é de 1 milhão de litros por ano, mas em 2007 serão produzidos 600 mil litros. A inovação do vinhedo de Candiotá é a rastreabilidade, que permitirá agregar valor à bebida.

– Quem beber um de nossos vinhos pode saber exatamente de que setor do vinhedo a uva veio e em que época foi colhida – explica Miolo.

As primeiras garrafas dos vinhos produzidos pela Miolo na Campanha devem ser lançados em março.

### A Miolo em números

- > Terceira maior vinícola brasileira
- > Líder na produção de vinhos premium
- > Faturamento: R\$ 60 milhões (previsão de R\$ 80 milhões para 2007)
- > Produção: 6 milhões de litros/ano
- > Exportações: 10% destinado ao exterior
- > Principais clientes internacionais: Estados Unidos, França, Suíça e Inglaterra

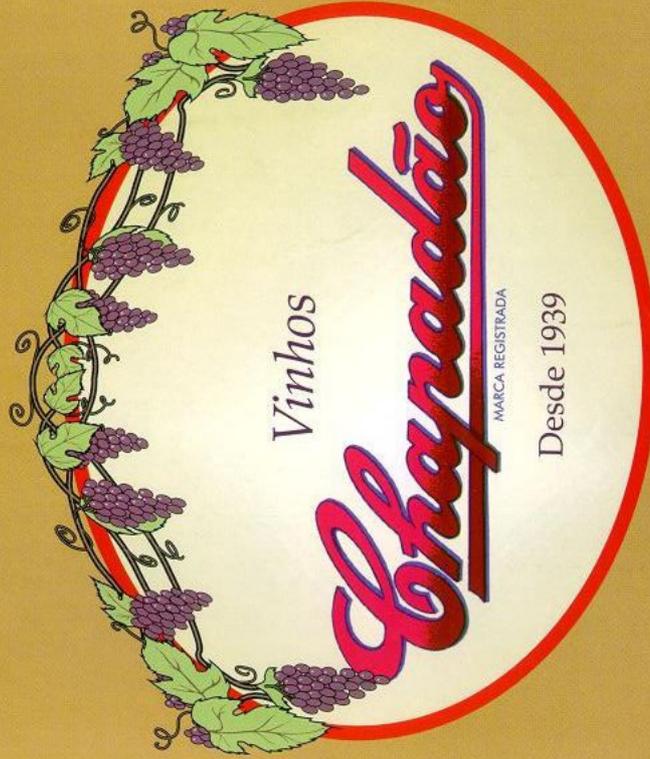
**ANEXO E – Folder de Divulgação da  
Vinícola Irmão Guerra**



*Industria Vinícola inaugurada no ano de 1939, por João Guerra, atualmente administrada pela quarta geração da família, continua produzindo vinhos de qualidade reconhecida em todo o Brasil e parte do Uruguai e Argentina.*



**IRMÃOS GUERRA E CIA LTDA**  
Av. 7 de Setembro, 1135 - CEP 97760-000 - Jaguari - RS  
Fone/Fax: (55) - 255.1501 - Fone: (55) 255.1392



**ANEXO F – Folder de Divulgação da  
Cooperativa Agrária São José**



## VINHOS JAGUARI

*Um prazer que só a tradição faz*

Produzidos e Engarrafados por: COOPERATIVA AGRÁRIA SÃO JOSÉ LTDA. . JAGUARI . RS . BRASIL.  
Escritório: Rua Assis Brasil, 310 . Fones: (55) 255-1448 / 255-1475 . Fábrica/Cantina: Rua Maximiliano Cortiana, 385 . Fone: (55) 255-

A COOPERATIVA AGRÁRIA SÃO JOSÉ foi fundada em 19/03/1932, com a finalidade de comercializar o vinho produzido por seus associados. Posteriormente veio a receber a uva inatura e fazer o processo de elaboração até os dias de hoje, visando sempre manter o padrão, a qualidade e a tradição de seus vinhos, seja branco ou tinto.

O produto que leva o nome do nosso município é reconhecido nacionalmente.

São mais de 70 anos de história, onde o consumidor aprendeu a apreciar o que é bom.



*Um prazer que só a tradição faz*

VINHOS JAGUARI

**ANEXO G – Reportagem do Jornal  
“Diário de Santa Maria” do dia 30/01/2005, demonstrando a  
qualificação da produção das cantinas na localidade de  
Val Feltrina/Silveira Martins-RS**



# Melhorando a tradição

TATIANA PY DUTRA

tatiana.dutra@diariosm.com.br

**O**s vitivinicultores da Quarta Colônia sabem tudo de vinho, certo? Na opinião deles próprios, sempre há algo para se aprender. Por isso, na sexta-feira, 15 pequenos produtores se reuniram na localidade de Valfeltrina, em **Silveira Martins**, para fazer o curso Melhoria da Qualidade do Vinho Colonial.

O curso, promovido pela Emater, visava conscientizar os agricultores sobre a importância da higiene em todas as fases da produção. Entre outras dicas, o

técnico agrícola Roque Dall'Asta falou ao grupo sobre detalhes que podem interferir na qualidade do vinho.

— Não dá para conservar vinagre no mesmo lugar onde se fermenta e estoca o vinho. Se cair um pouquinho de vinagre no chão, ele pode produzir mofo, que altera o sabor da bebida — ensinou.

Na parte prática do curso, os produtores aprenderam a limpar corretamente as pipas de madeira onde o vinho é

fermentado. Com os recipientes em ordem, o grupo trocou a escuridão da cantina pelo ambiente iluminado dos parreirais. A próxima lição era colher 700 quilos de uva.

**Gomos verdes, podres ou graúdos demais são descartados**

Compenetrados, os produtores colhiam as frutas, tirando dos cachos os gomos verdes, podres, ou graúdos de-

mais, que aumentam a acidez da bebida. As frutas, depois de moídas, formariam o "mosto" — mistura de suco e bagaço que ficará fermentando até março. O vinho estará pronto no inverno.

Muitos dos participantes do curso eram idosos, habituados com o preparo do vinho, em busca de reciclagem. Mas a juventude foi representada por Delciano Sala, 29 anos. Apesar de acompanhar o processo desde a infância, ele aproveitou a aula do técnico e as dicas dos mais velhos.

— A gente tem de ver o que não está certo e tentar melhorar. Quem faz vinho aprende sempre — disse, modesto.



- 1 Colheita da fruta
- 2 Grãos passam pela moagem
- 3 Açúcar é adicionado para facilitar a fermentação
- 4 'Mosto' vai para a pipa, onde ficará em repouso



## Novidade no preparo do suco

A dona-de-casa Leticia Gabbi, 65 anos, deixou-se render pela modernidade no preparo do suco, feito para o consumo da família. Antes de comprar a "máquina para destilação a gás" (um painelão com três níveis, onde são colocados os ingredientes), o processo demorava uma eternidade.

— Tinha de ferver a uva, coar, cozinhar em banho-maria. Demorava quatro horas, fora o tempo de colher e escolher os grãos — lembra.

Com "a máquina", a preparação leva a metade do tempo.

— A gente põe o grão, joga água quente, e o suco vai escorrendo. Cabem 25 quilos de uva. O suco fica pronto em duas horas e meia e rende uns 20 litros — comemora.

Na sexta-feira, enquanto Leticia selecionava as frutas, o sobrinho-neto, Felipe, 4 anos, a acompanhava. Com um olho na tia, outro na uva, ele antecipava o sabor que teria em algumas horas:

— Estas uvas brancas são mais doces. Né, tia?



## O segredo da boa safra

Os 76 anos de vida debaixo dos parreirais fizeram do agricultor Antônio Anversa um especialista no assunto. Ele aprendeu, na prática, a reconhecer um bom cacho de uvas.

— Para ver a doçura, a gente tem de provar. Quando ela está bem pretinha, é doce, mas a gente só sabe quando põe na boca — explica.

A experiência também fez com que ele aprendesse a observar a natureza. O clima, explica, é determinante para uma boa colheita.

— Com menos chuva, melhor. Muita água apodrece a fruta. As uvas também não gostam de frio, porque os cachos não desenvolvem. Em outubro, fez frio e há muito gomo verde — diz.

Tamanho aprendizado foi adquirido com os pais e avós, que sempre cultivaram uvas. Isso, até os anos 60, quando muitas cantinas da Quarta Colônia fecharam as portas.

— Nosso vinho passou a não valer. Mas mantivemos as parreiras. Temos três variedades, mas não faço vinho. É só para comer.



## Videiras contam história da família

O agricultor Aleixo Gabbi, 70 anos, costuma dizer que "nasceu embaixo do parreiral". A casa onde vive é ladeada por dois hectares de videiras. A mais antiga tem 120 anos e foi plantada por seu avô — o genovês Domingos, que chegou da Itália em 1877.

— Muitas destas árvores foram plantadas por ele e têm mais de cem anos. Hoje, o tempo médio de vida de um pé é 15 anos porque temos de renovar o parreiral. Mas não me desfazo dos pés antigos.

Durante quase um século, a família Gabbi sobreviveu da venda das uvas e do vinho, além de outros produtos agrícolas produzidos na propriedade. Na década de 60, a "Lei das Cantinas" botou água no vinho: para produzir bebidas, era preciso investir em equipamentos e instalações para continuar na atividade. Os Gabbi desistiram.

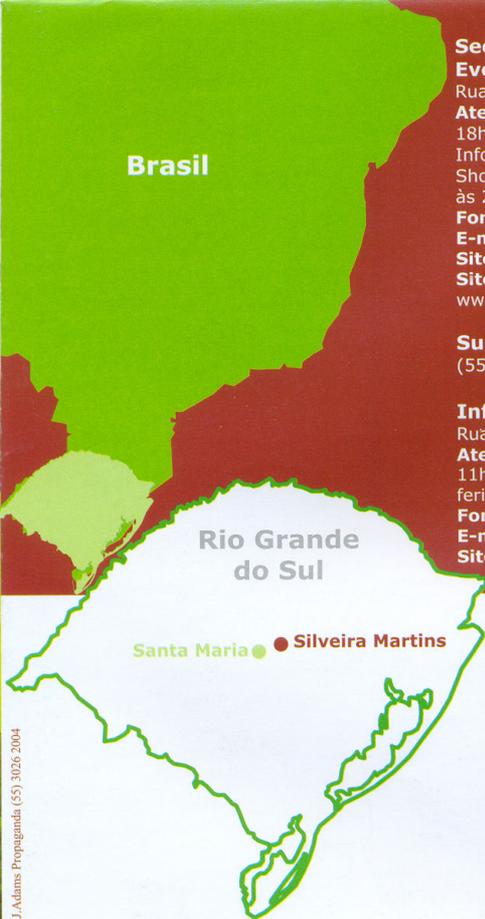
— Antes da lei, havia uma associação de produtores, mas depois, como registrar uma cantina era muito caro, começamos a fazer vinho só para a família — lamenta.

**ANEXO H – Folder de Divulgação da Rota Gastronômica  
Santa Maria-Silveira Martins**



**Rota Turística & Gastronômica**  
 Santa Maria - Silveira Martins  
 Rio Grande do Sul - Brasil

Um belo e saboroso passeio.



**Secretaria de Município de Turismo e Eventos de Santa Maria:**  
 Rua Venâncio Aires, 2035/sala 405.  
**Atendimento:** de segunda à sexta das 7h30min às 18h. Sábado das 8h às 12h. No PIT – Posto de Informações Turísticas localizado no Monet Plaza Shopping, atendimento de segunda à sábado das 10h às 22h e aos domingos e feriados das 11h às 22h.  
**Fone:** (55) 3217 9415  
**E-mail:** turismo@santamaria.rs.gov.br  
**Site Prefeitura Municipal:** www.santamaria.rs.gov.br  
**Site Secretaria de Turismo e Eventos:** www.santamariaturismo.com.br

**Sub-prefeitura do Distrito de Arroio Grande:**  
 (55) 3227 5171

**Informações Turísticas de Silveira Martins:**  
 Rua Francisco Guerino - Praça Giuseppe Garibaldi  
**Atendimento:** de segunda à sexta das 8h às 11h45min e das 13h às 17h15min. Sábado, domingo e feriados das 9h às 12h e das 13h às 18h.  
**Fone:** (55) 3224 1431  
**E-mail:** turismo@silveiramartins.rs.gov.br  
**Site:** www.silveiramartins.rs.gov.br

**FINANCIAMENTO:**

**CAIXA**

Ministério do Desenvolvimento Agrário  
**GOVERNO FEDERAL**

**PRONAT**

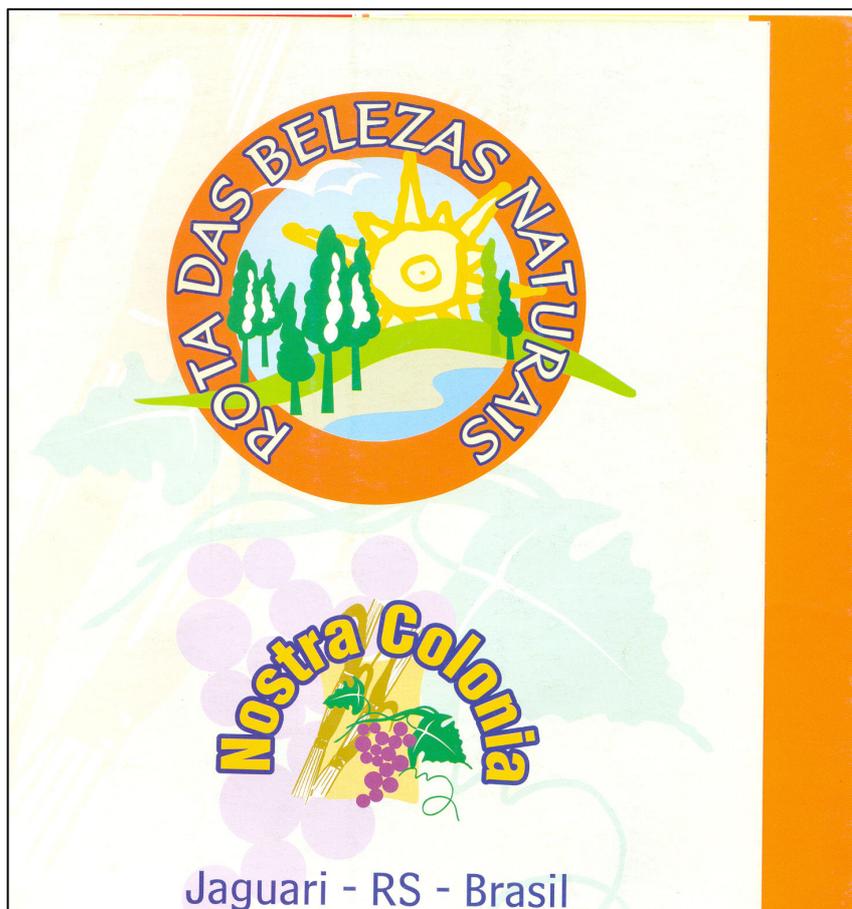
**REALIZAÇÃO:**

  
 Silveira Martins - RS

  
 Santa Maria - RS

J. Adams Propaganda (55) 3026 2004

**ANEXO I – Folder de Divulgação da Rota Nostra Colônia  
em Jaguari-RS**



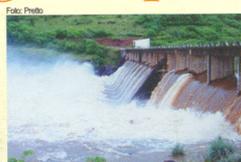
## Outros lugares para visitar



Monumento do Obelisco. Foi construído em 1923 em comemoração ao Centenário da Independência do Brasil.



Igreja Matriz.



Barragem Fumas do Segredo, divisa com o município de Jarí.



Pórtico.



Ponte Rodoviária e da Viação Férrea sobre o Rio Jaguari.



Balneário Municipal Fernando Schling.

## Jaguari

Cidade das Belezas Naturais . Terra do Vinho . Terra do Grito do Nativismo.

Localizada na região central do Estado, junto a BR 287, está distante de:

Santa Maria.....	100 Km	Porto Alegre.....	420 Km
Argentina .....	180 Km	Uruguai.....	180 Km

**PREFEITURA MUNICIPAL DE JAGUARI**  
 Secretaria de Indústria, Comércio e Turismo  
 Praça Gilson Carlos Reginato, s/nº, Jaguari/RS  
 Fone / Fax : (55).255.1559 – 255.1478  
 www.pmjaguari.com.br  
 E mail : jaguari@pmjaguari.com.br



Fone: (55)257.2215

**ANEXO J – Folder de Divulgação do III Festival da Uva  
e das Águas que ocorre nos meses de janeiro  
e fevereiro em Silveira Martins-RS**



**III Festival da Uva  
e das Águas**

19 a 27/01 Semana da Uva Branca  
15/02 a 2/03 Semana da Uva Tinta

VAL FELTRINA | VAL DE BUIA  
Silveira Martins | RS

