

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

Kelly Perlin Cassol

**A TERRITORIALIZAÇÃO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE
DOM PEDRITO/RS**

Santa Maria, RS
2019

Kelly Perlin Cassol

**A TERRITORIALIZAÇÃO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE
DOM PEDRITO/RS**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS) como requisito parcial para obtenção do título de **Doutora em Geografia**.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Carmen Rejane Flores

Santa Maria, RS
2019

Cassol, Kelly Perlin
A TERRITORIALIZAÇÃO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO
DE DOM PEDRITO/RS / Kelly Perlin Cassol.- 2019.
202 p.; 30 cm

Orientadora: Carmen Rejane Flores
Tese (doutorado) - Universidade Federal de Santa
Maria, Centro de Ciências Sociais e Humanas, Programa de
Pós-Graduação em Geografia e Geociências, RS, 2019

1. Dom Pedrito 2. Campanha Gaúcha 3. Vitivinicultura
4. Território 5. Paisagem I. Flores, Carmen Rejane II.
Título.

Kelly Perlin Cassol

A TERRITORIALIZAÇÃO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO/RS

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS) como requisito parcial para obtenção do título de **Doutora em Geografia**.

Aprovado em 16 de julho de 2019:

Carmen Rejane Flores, Dr.^a (UFSM)
(Presidente/Orientadora)

Marcelo Cervo Chelotti, Dr. (UFU)

Giancarla Salamoni, Dr.^a. (UFPEL)

Janete Webler Cancelier, Dr.^a (UFSM)

César De David, Dr. (UFSM)

Santa Maria, RS
2019

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à minha preciosa orientadora, Professora Dr.^a Carmen Rejane Flores, que confiou-me o desafio desta pesquisa, que sempre me incentivou ao longo caminho, que despertou em mim o gosto pela pesquisa [e pelo vinho]. Obrigada por sempre me acolher com um grande sorriso!

AGRADECIMENTOS

Inicialmente, desejo expressar meus agradecimentos ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), através do qual tive a oportunidade de estudar em uma Universidade de Ensino Público, Gratuito e de Qualidade, que me proporcionou muitos aprendizados e me permitiu chegar até aqui.

Agradeço imensamente minha orientadora, Professora Doutora Carmen Rejane Flores, que confiou em mim e que nunca me deixou desistir. Obrigada pelos seus ensinamentos, pela sua paciência e por sempre me estar do meu lado na hora da tomada de decisões.

À minha família, meus pais, Beatriz e Gilberto, meus irmãos, Iranã e Igor, e minhas vovozinhas lindas, Bruna e Laura. Obrigada por compreender minha ausência nestes últimos quatro anos. Obrigada pelo amor, pelo afeto e pelas palavras de incentivo que eu sempre ouvi quando pude estar com vocês em alguns finais de semana. Jamais vou conseguir agradecer completamente tudo que vocês fizeram e fazem por mim. Vocês são tudo que sou e tudo que tenho. Amo vocês!

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes), pela concessão de bolsa de pesquisa, permitindo assim a realização dos trabalhos de campo, a participação em eventos de ensino, pesquisa e extensão com apresentação e publicação de artigos e a aquisição de materiais para construção do referencial teórico desta tese.

Aos meus colegas e professores do Grupo de Pesquisa em Educação e Território (GPET), obrigada pelas conversas, pelas parcerias em trabalhos e pelo chimarrão. Cleiton, Helena, João, Marilse e Leandro obrigada pela intensa parceria!

Aos vitivinicultores de Dom Pedrito, por me acolherem em suas residências e vinícolas sempre dispostos a compartilhar seus conhecimentos, contar suas trajetórias e abrir novas portas, contribuindo para o desenvolvimento desta pesquisa.

Ao escritório municipal da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) de Dom Pedrito, a Secretaria Municipal de Agricultura e aos professores do curso de bacharelado em enologia da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), campus Dom Pedrito, pelas conversas, entrevista concedida e pela disponibilização de dados, o me permitiu dar os primeiros passos nesta pesquisa.

O meu enorme muito obrigada ao companheiro de luta, Jorge Omar de Melo Lopes, Secretário da Agricultura de Dom Pedrito, que não mediu esforços para me auxiliar nos trabalhos de campo. E ao Sandro Gonçalves da Fontoura, nosso motorista nas suas horas vagas, muito obrigada.

Aos professores doutores, Marcelo Cervo Chelotti, Giancarla Salamoni, Janete Webler Cancelier, César de David, Micheli Lindner, e Eduardo Schiavone Cardoso, membros da banca, por aceitar o convite para participar da avaliação deste estudo, compartilhando seus conhecimentos e enriquecendo este trabalho.

Aos meus colegas professores da rede pública municipal da Escola Municipal de Educação Fundamental (EMEF) Eno Brum Pires e da EMEF Pe. Théo de São Sepé, RS, onde estive trabalhando no ano de 2015; EMEF Santos Dumont e EMEF Santo Antônio de Agudo, Rio Grande do Sul, onde estive trabalhando em 2017 até meados de 2018; e aos meus novos colegas da rede pública municipal de Chapecó, Santa Catarina, onde atualmente estou trabalhando. Muito obrigada pelas trocas de aula, pelas dispensas, por compreender minhas ausências e por sempre me incentivar.

Aos professores e colegas tutores do Curso de Licenciatura em Educação do Campo da UFSM, com os quais tive o imenso privilégio de conviver por alguns meses. Obrigada pela oportunidade de fazer parte desta equipe e por todos os saberes compartilhados.

Muito obrigada, Diva Carvalho Silva, Elaine Carvalho de Melo e Joel Silva, por abrir as portas da casa de vocês, todas as vezes que estive em Dom Pedrito, oferecendo-me muito mais que hospedagem, mas afeto e amizade. Sou eternamente grata por tudo!

As minhas mestras de vida, Janete Webler Cancelier e Leonice Aparecida de Fatima Alves Pereira Mourad, muito obrigada pelos ensinamentos [e puxões de orelha], pela amizade e carinho. Eu sou muito sortuda por ter vocês na minha vida!

Aos meus amigos do coração, Keli Lopes, Andréia Felipe, Nádia Santos, Adriana Silva, Priscila Peixoto, João Batista Villas Boas Simoncini, Graziela Motta, Gabriel Kehler, Silvane Spolaor, Cleber Murini, Andreia Friedrich, Jean Oliver Linck, Katieli Bernady, Simoni Teresinha Jablonski Marmilicz, Luciane Felin, Adelson Prestes e Fernanda Foga, sem vocês, a minha caminhada até aqui não teria sido completa. Obrigada por compreender a minha ausência neste período, e muito obrigada pelos momentos de descontração, pelas conversas, discussões políticas, momentos de

raiva, tristeza e alegria que compartilharam comigo, algumas vezes pessoalmente, outras virtualmente.

À minha família “baiúcha”, Célia Tanajura, Hilário José Menezes e Vinícius Hilário Tanajura Menezes, obrigada por cada momento que estive com vocês, pelo aprendizado compartilhado, pelas orientações de vida, e por me alimentar muitas e muitas vezes, neste período tão corrido que podemos passar juntos. Já tenho muitas saudades!

Aos meus colegas, companheiros nesta caminhada, Edimar Rodrigo Rosseto e Valdir Skrzypczak, muito obrigada pela amizade, pela parceria na luta pela educação e na batalha da escrita da tese. E muitíssimo obrigada pela acolhida em Chapecó. Vocês são maravilhosos!

Aquelas pessoas que estiveram mais próximas de mim ao longo destes quatro anos, minhas amigas parceiras de todas as horas, Susan Deisi Weisheimer e Valquiria Conti, tenho pra dizer que, “avião sem asa, fogueira sem brasa, sou eu assim, sem vocês”! Minha eterna gratidão ao universo por ter vocês no meu caminho. Muito, muito, muito obrigada por cada minutinho que vocês me brindaram com suas companhias.

Ao meu “anjo caído”, Jocelito Luciano Gaspar, que chegou, bagunçou, animou, chorou, sorriu... Muito obrigada pela amizade, carinho, compreensão e pelo aprendizado. Eu jamais esquecerei de você e sou imensamente grata por ter te encontrado nessa vida louca.

A minha colega e amiga ou como eu gosto de dizer, “minha fiel companheira” dos últimos meses, Andreise Moreira. Obrigada por compartilhar comigo, não só a casa onde hoje estamos residindo, mas as experiências de vida, as discussões, a luta pela educação e por um país mais justo, os anseios, as derrotas e as conquistas. E também, muito obrigada por aguentar meu mau humor, principalmente na reta final da tese.

Por fim, agradeço a todos aqueles que, de alguma forma, permitiram que esta tese se concretizasse, a todos aqueles que fizeram parte desta jornada, auxiliando de uma forma ou outra, e principalmente segurando na minha mão e não me deixando cair. Muito obrigada!

*“O carvalho envelhece o vinho
Tornando rara a essência da uva
Permanece anos adormecido
Aguardando que o mundo o descubra*

*Já em taça ou formosa garrafa
Tem seu valor aumentado
Mas conserva na alma intacta
O caminho e o valor do passado*

*A nobreza de transformar em arte
O presente que a videira nos dá
Cabe a um povo honesto e sofrido
Com raízes plantadas além mar”.*

Jocelito Luciano Gaspar.

RESUMO

A TERRITORIALIZAÇÃO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO/RS

AUTORA: Kelly Perlin Cassol
ORIENTADORA: Carmen Rejane Flores

A vitivinicultura é a expressão dos lugares e das pessoas que cultivam a uva e produzem o vinho. O município de Dom Pedrito, Rio Grande do Sul, com uma tradição histórica e econômica fortemente associada à grande propriedade e destinada à pecuária e ao cultivo de grãos, vem se destacando recentemente na produção de uvas e vinhos finos. A vitivinicultura em Dom Pedrito foi motivada, principalmente, pelas suas condições naturais de solo e clima, de modo que esta pesquisa busca investigar como os vitivinicultores desse município organizaram e estruturaram o seu sistema produtivo. De maneira mais específica, este estudo pretende conhecer a organização produtiva da vitivinicultura, identificar as políticas públicas e/ou privadas criadas como forma de incentivo à produção, averiguar os problemas e desafios enfrentados pelos vitivinicultores e detectar as potencialidades da vitivinicultura no município de Dom Pedrito. Esta pesquisa se justifica, assim, pela crescente transformação do espaço produtivo do município de Dom Pedrito, cuja vitivinicultura representa um importante potencial, que vem, ao longo dos últimos anos, transformando a paisagem, assim como agregando investimentos e novas alternativas de produção e reprodução social e cultural. Para o desenvolvimento da pesquisa, optou-se por uma investigação de gênero teórico-empírico, ancorando-se na descrição-explicação, com uma abordagem qualitativa. O trabalho de campo ocorreu por meio da aplicação de entrevistas semiestruturadas com os vitivinicultores do município e com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater). Além disso, o trabalho de campo contou com registros de observação e coleta fotográfica. Ao longo da tese, procurou-se apresentar, brevemente, a história do vinho, dando ênfase ao seu desenvolvimento no território brasileiro. Ademais, foram expostos dados da produção mundial e nacional, para então discutir os conceitos de Indicação Geográfica, com foco nas Indicações de Procedência e Denominação de Origem – certificação que foi conquistada pelas uvas e pelos vinhos gaúchos. Por conseguinte, buscou-se explicitar os dados coletados nos trabalhos de campo, os quais, ao longo do percurso de pesquisa, foram respondendo aos objetivos propostos. Nesse sentido, a discussão dos resultados elucidou, entre outros pontos, o motivo pelo qual os atuais vitivinicultores de Dom Pedrito deram início a essa atividade, as uvas e os vinhos que produzem, o tamanho da área dos vinhedos e sua produção, o destino da produção e sua representatividade para a propriedade e para o município. Cabe ressaltar, ainda, que o conhecimento da legislação brasileira sobre o vinho, que estabelece normas de produção e comercialização, assim como dos conceitos de território e paisagem, auxiliou na análise das entrevistas coletadas em campo. Além disso, os achados ensejaram um debate acerca das políticas públicas e dos investimentos para o setor, dos problemas que vêm ocorrendo em termos de produção e comercialização e das potencialidades dessa atividade no município. Por fim, destaca-se que a vitivinicultura territorializa-se em Dom Pedrito a partir das políticas públicas voltadas para o setor, que associadas as condições naturais permite que esta atividade se desenvolva e integre a economia local.

Palavras-chave: Dom Pedrito. Campanha Gaúcha. Vitivinicultura. Território. Paisagem.

ABSTRACT

THE TERRITORIALIZATION OF VITICULTURE IN THE CITY OF DOM PEDRITO, STATE OF RIO GRANDE DO SUL

AUTHOR: Kelly Perlin Cassol
ADVISOR: Carmen Rejane Flores

Vitiviniculture is the expression of territories and people who grow grapes and produce wine. The town of Dom Pedrito, Rio Grande do Sul, with a historical and economic tradition strongly associated with large estate and destined to livestock and grain production, has recently been highlighted in the production of grapes and fine wines. Vitiviniculture in Dom Pedrito was mainly motivated by its natural conditions of soil and climate, so that this research aims to investigate how winemakers from this town organized and structured their production system. More specifically, this study intends to understand the production organization of viticulture, to identify public and/or private policies created in order to stimulate the production, to verify the problems and challenges faced by winemakers and to identify the potentialities of viticulture in the city of Dom Pedrito. This research is, therefore, justified by the increasing transformation of productive areas in Dom Pedrito, whose vitiviniculture represents an important potential, which, over the last years, has transformed the landscape, as well as adding investments and new alternatives of production and social and cultural reproduction. For the development of this research, a theoretical-empirical investigation was conducted, based on the description-explanation, with a qualitative approach. The field work was carried out through the application of semi-structured interviews with the winemakers of the city and the Company of Technical Assistance and Rural Extension (Emater). In addition, the field work used observation records and photographic collection. Throughout the thesis, an attempt was made to present briefly the history of wine, giving emphasis to its development in the Brazilian territory. Furthermore, data from the world and national production were presented to discuss the concepts of Geographical Indication, focusing on Indication and Denomination of Origin – certification earned by grapes and wines from the state of Rio Grande do Sul. Therefore, it was sought to explicit data collected in the field works, which, along the research course, were responding to the proposed objectives. In this sense, the discussion of results elucidated, among other points, the reason why the current winemakers of Dom Pedrito started this activity, the grapes and the wines that they produce, the size of vineyards areas and their production, the destination of production and its representativeness for the property and for the city. It should also be noted that knowledge of Brazilian legislation on wine, which establishes production and commercialization norms, as well as the concepts of territory and landscape, assisted in the analysis of interviews collected in the field. In addition, the findings raised a debate about public policies and investments for the sector, the problems that have been occurring in terms of production and commercialization and the potential of the activity for the town. Thus, it is noteworthy that the vitiviniculture is territorialized in Dom Pedrito from the public policies focused on the sector, which associated with natural conditions allows this activity to develop and integrate the local economy.

Keywords: Dom Pedrito. Campanha Gaúcha. Viticulture. Territory. Landscape.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa de localização do município de Dom Pedrito/RS.....	36
Figura 2 – Mapa de localização dos vinhedos de Dom Pedrito/RS.....	37
Figura 3 – Principais regiões produtoras de vinho no mundo, sem a China	38
Figura 4 – Principais regiões produtoras de uva e vinho no Brasil.....	67
Figura 5 – Interior da vinícola Guatambu – Dom Pedrito/RS	99
Figura 6 – Salão Rastros do Pampa, vinícola Guatambu.....	100
Figura 7 – Sistema de condução da videira em latada, com postes e fios.....	107
Figura 8 – Sistema de condução da videira em espaldeira.....	108
Figura 9 – Composição do ramo da videira.....	109
Figura 10 – Vinhedos no sistema de condução de espaldeira em Dom Pedrito/RS.....	110
Figura 11 – Vinhedos no sistema de condução de espaldeira em Dom Pedrito/RS.....	111
Figura 12 – Produção artesanal na residência dos vitivinicultores	119
Figura 13 – Feira livre do produtor	120
Figura 14 – Vinhedo e vinho produzido pelo vitivinicultor V6	124
Figura 15 – Espumantes em descanso e espumantes prontos para o consumo em Dom Pedrito/RS	129
Figura 16 – Processo colocação de rolha em espumantes – método champanoise – vitivinicultora V9, Dom Pedrito/RS.....	130
Figura 17 – Rótulos de alguns vinhos produzidos em Dom Pedrito	153
Figura 18 – Rótulos de alguns vinhos produzidos em Dom Pedrito	153
Figura 19 – Rótulos de alguns vinhos produzidos em Dom Pedrito	154
Figura 20 – Guatambu Estância do Vinho.....	155
Figura 21 – Vista aérea da Guatambu Estância do Vinho.....	156

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Produção de uvas no Rio Grande do Sul (2004 a 2016)	71
---	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Principais variedades de uvas produzidas pelos vitivinicultores de Dom Pedrito.....	102
Quadro 2 – Classificação dos derivados da uva e do vinho.....	113
Quadro 3 – Tipo de vinho quanto a classe e classificação de acordo com o teor de açúcar permitido.....	115
Quadro 4 – Produtores de uva, vinho e suco de uva de Dom Pedrito/RS e tamanho da área do vinhedo.....	116
Quadro 5 – Produção: quantidade em litros e tipos de vinhos produzidos.....	126
Quadro 6 – O problema da mão de obra.....	149

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Total de uvas produzidas e uso da produção	66
Tabela 2 – Área plantada com videiras no Brasil (em hectares)	68
Tabela 3 – Produção de uvas no Brasil em toneladas	69
Tabela 4 – Produção de vinhos e derivados de uva no Rio Grande do Sul (2006-2016) em milhões de litros	72
Tabela 5 – Produção de vinhos, suco e derivados do Rio Grande do Sul em litros ..	73
Tabela 6 – Variedades de uvas viníferas, área e produção no ano de 2015	104
Tabela 7 – Percentual de impostos sobre o vinho no Brasil.....	147

LISTA DE SIGLAS

CCM	Classificação Climática Multicritérios
COFINS	Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
DO	Denominação de Origem
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
GPET	Grupo de Pesquisa em Educação e Território
IBGE	Instituto de Geografia e Estatística
IBPT	Instituto Brasileiro de Planejamento e Tributação
IBRAVIN	Instituto Brasileiro do Vinho
ICMS	Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços
IF	Índice de Frio Noturno
IF Sertão-PE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão de Pernambuco
IFRS	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
IFSC	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina
IFSP	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo
IFSul	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
IG	Indicação Geográfica
IH	Índice Heliotérmico
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
IPI	Imposto sobre Produtos Industrializados
IR	Imposto de Renda
IS	Índice de Seca
IVV	Instituto da Vinha e do Vinho
MERCOSUL	Mercado Comum do Sul
OIV	Organização Internacional da Vinha e do Vinho
ORIGIN	Organization for an International Geographical Indications Network
PIB	Produto Interno Bruto
PIS	Programa de Integração Social
SEAPI	Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
ST	Substituição Tributária
UCS	Universidade de Caxias do Sul
UERJ	Universidade Estadual do Rio de Janeiro
UFPeI	Universidade Federal de Pelotas
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	31
2 O VINHO NO TEMPO E NO ESPAÇO: CULTURA E DESENVOLVIMENTO DOS TERRITÓRIOS	45
2.1 O VINHO NO TEMPO E NO ESPAÇO.....	45
2.2 O VINHO NO BRASIL: HISTÓRIA EM CONSTRUÇÃO.....	60
2.3 O MUNDO DA UVA E DO VINHO: PRODUÇÃO E MERCADO	63
2.4 AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: A MARCA DO TERRITÓRIO	74
3 A VITIVINICULTURA COMO PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO TERRITÓRIO DE DOM PEDRITO, RS	83
3.1 INTRODUÇÃO DA VITIVINICULTURA NA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA.....	83
3.2 A INSERÇÃO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO.....	87
3.2.1 O clima e a vitivinicultura em Dom Pedrito	90
4 A ORGANIZAÇÃO PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA EM DOM PEDRITO/RS	95
4.1 A VITIVINICULTURA COMO ESTRATÉGIA DE PRODUÇÃO E DIVERSIFICAÇÃO DO TERRITÓRIO.....	95
4.1.1 A tecnologia de produção das diversas cultivares de uva	101
<i>4.1.1.1 O sistema de condução da videira</i>	106
4.1.2 A comercialização, os fixos e fluxos na vitivinicultura	112
<i>4.1.2.1 Grupo 1 – vitivinicultores artesanais</i>	117
<i>4.1.2.1 Grupo 2 – vitivinicultores empresariais</i>	123
4.1.3 A importância econômica da vitivinicultura para o município de Dom Pedrito	131
5 POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL A PARTIR DA VITIVINICULTURA EM DOM PEDRITO: PROBLEMAS E DESAFIOS	135
5.1 POLÍTICAS PÚBLICAS E PARCERIAS INSTITUCIONAIS NA VITIVINICULTURA DE DOM PEDRITO.....	135
5.2 ENTRAVES PARA O DESENVOLVIMENTO DA VITIVINICULTURA EM DOM PEDRITO	141
5.2.1 As ameaças da expansão da soja e a resistência da vitivinicultura em Dom Pedrito	143
5.2.2 A resistência produtiva frente os altos impostos e a concorrência dos vinhos importados	146
5.2.3 Os custos de produção, mão de obra e infraestrutura como um entraves a vitivinicultura em Dom Pedrito	148
5.3 AS POSSIBILIDADES PARA O DESENVOLVIMENTO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO	152

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	161
REFERÊNCIAS	165
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM A EMATER MUNICIPAL DE DOM PEDRITO/RS	177
APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS VITIVINICULTORES DE DOM PEDRITO/RS	178
ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013	180
ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015.....	192
ANEXO C – POSICIONAMENTO DO SETOR VITIVINÍCOLA SOBRE USO DO HERBICIDA 2,4-D EM LAVOURAS NO RIO GRANDE DO SUL.....	200

1 INTRODUÇÃO

Ao longo da história da humanidade, cada cultura retratou o surgimento do vinho de uma forma diferente, seguindo a identidade dos diferentes territórios e territorialidades em cada civilização, razão pela qual, torna-se impossível determinar a origem precisa do vinho. Suas origens não são claras (PHILLIPS, 2000), e é muito pouco provável que se descubra qual a data exata que o suco de uva foi fermentado até se tornar vinho, e quem colaborou para esse processo. Entretanto, a impossibilidade de reconstruir os passos de como o suco fermentou até se tornar vinho, não desencorajou os estudiosos das mais diversas áreas, e isso permitiu que o vinho fosse estudado ao longo dos séculos e se aperfeiçoasse até chegar nos vinhos que hoje conhecemos.

De acordo Lilla (2004), os gregos, os egípcios e os romanos foram os grandes impulsionadores da cultura do vinho e do seu desenvolvimento. Foi durante o Império Romano, na Antiguidade, que um estudo mais aprofundado a tudo aquilo que se relacionasse as uvas e ao vinho, maneira de plantar e métodos de produção, começou a ser desenvolvido. Porém, a Idade Média, foi um período de grandes dificuldades, principalmente para a Europa, e o vinho também foi prejudicado. Assim, cultivo da vinha e a produção do vinho deteve-se aos mosteiros, e eram os monges que realizavam todas as pesquisas relacionadas a bebida. Logo, a igreja se tornou proprietária dos maiores e mais importantes vinhedos europeus.

Com a descoberta do “Novo Mundo”, pelos europeus, tomou-se conhecimento das uvas que existiam nas Américas, e se iniciou também a introdução de vinhedos com variedades de uvas vindas da Europa, da espécie *vitis viníferas*, pois o vinho produzido com uvas americanas, da espécie *vitis labruscas*, não era considerado de qualidade pelos europeus. Já com a Revolução Industrial, iniciou-se a fabricação do vinho em série, com a utilização de garrafas de vidro e rolhas de cortiça (LILLA, 2004).

A evolução do vinho nos séculos XVIII, XIX e XX se deve ao desenvolvimento de estudos e de processos e técnicas científicas, e principalmente aos cientistas, como Lavousier, que estudou a fermentação, Chaptal, que criou o processo de adicionar açúcar ao mosto para elevar o grau alcoólico, melhorando a sua conservação. E Pauster, cientista que explicou cientificamente o processo de fermentação, o qual só era conhecido na prática. Todavia, somente após a Segunda Guerra Mundial, em meados do século XX, é que a produção de vinhos ganhou um

caráter mais científico, período em que enólogos começaram a ser formados em diversas partes do mundo. E assim, aos poucos, no decorrer dos séculos, o vinho foi se tornando o que hoje conhecemos.

Todavia, quando se fala em vinhos, sempre nos remetemos ao Velho Mundo, mais precisamente ao continente europeu, pois esta bebida evoluiu como parte da vida, da cultura, da dieta e da economia da população europeia. Essa tradição europeia, ainda encontra poucos concorrentes do mesmo nível. Porém, aos poucos, o vinho vem ganhando espaço em outros lugares do mundo, como por exemplo no continente americano. Neste continente, Chile, Argentina e Uruguai, já se consolidaram com a produção de vinhos qualidade. E o Brasil, também caminha com este propósito, produzir vinhos de qualidade, reconhecidos no mercado mundial, e desenvolver economicamente novos territórios vitivinícolas no país.

Evidentemente que, chegar ao patamar dos países europeus, especialmente em termos de consumo de vinho, exigirá do Brasil, grandes esforços, pois nosso país tem um baixo consumo *per capita*, de aproximadamente dois litros de vinho por ano. Conforme a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV, 2018), este consumo é muito baixo, se comparado à Portugal, que tem uma média de consumo de aproximadamente 54 litros *per capita*. Muito embora se conheça muitos dos benefícios que o vinho, e também o suco de uva podem trazer para a saúde humana, como promover uma vida útil mais longa, proteger contra certos tipos de câncer, melhorar a saúde mental e ainda fornecer benefícios para o coração, o brasileiro não tem o hábito de consumir vinho no seu dia a dia, tal como indica o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN, 2017).

Nesse contexto, de desenvolvimento do vinho, busca-se primeiramente nesta pesquisa, conhecer o processo de introdução dos vinhedos e da produção de uva na Campanha Gaúcha e, especialmente no município de Dom Pedrito, Rio Grande do Sul. No entanto, antes disso, é preciso elucidar sobre os conceitos de viticultura, vinicultura e vitivinicultura. A viticultura é a ciência que estuda o cultivo da uva, que pode ser destinada para o consumo in natura, para produção de suco, geleia, uva passa e também para produção de vinhos. Já a vinicultura, é a ciência que tem o objetivo de elaborar vinhos. Vitivinicultura, por sua vez, é a união dos conceitos de viticultura e vinicultura, e se refere a atividade econômica que se baseia no cultivo das uvas e na sua potencial utilização para a fabricação de vinhos (MICHAELIS, 2019). Nesta pesquisa, usa-se os termos vitivinicultora e vitivinicultor, para fazer referência

as atividades ligadas ao cultivo de uva e a elaboração de sucos e vinhos em Dom Pedrito, no Rio Grande do Sul.

A vitivinicultura no Rio Grande do Sul, com o passar dos anos vem sendo reconhecida por sua importância produtiva, econômica, social e cultural. A introdução do cultivo de uva, da espécie *vitis labruscas* ou uva americana, como também é denominada, foi implementada pelos imigrantes alemães, por volta de 1824. E, foram esses, os primeiros imigrantes, a cultivar vinhas americanas, principalmente a variedade Isabel, a primeira uva a ganhar importância no cenário gaúcho. De acordo com Bento Gonçalves (2016), foram os alemães, que forneceram as primeiras mudas de videiras americanas aos imigrantes italianos, que chegavam para colonizar as áreas ainda despovoadas do estado, por volta de 1875. Os imigrantes italianos ocuparam a região da Serra Gaúcha, que atualmente é a maior área em produção de uva e vinho e com importante tradição.

A vitivinicultura, proporcionou a organização dos colonos italianos no Rio Grande do Sul, sendo a variedade do tipo Isabel, a primeira a ser cultivada. Já as primeiras mudas de uvas europeias, da espécie *vitis vinífera*, chegaram ao estado do Rio Grande do Sul, por volta de 1886, e assim se iniciou um processo de melhoria das cepas¹, que conseqüentemente proporcionaria um produto de melhor qualidade com o passar dos anos (BENTO GONÇALVES, 2016).

Nesse sentido, de acordo com Lavandoski, Tonini e Barretto (2012), é possível afirmar que de 1870 a 1920 ocorreu a implantação da vitivinicultura no estado do Rio Grande do Sul, com a elaboração de vinhos comuns, produzidos com uvas americanas, como por exemplo, a Isabel. Já no período de 1930 a 1960 inicia-se uma diversificação com a produção de vinhos de variedades híbridas e europeias (viníferas). Somente, mais adiante, entre as décadas de 1970 a 1990, observa-se uma busca de qualidade na produção, especialmente sobre os vinhos finos. Cabe ressaltar que o processo de diversificação na indústria brasileira de vinhos, aconteceu inicialmente nos anos 1970, com a expansão para novos territórios produtores, como a Campanha Gaúcha², e o Vale do São Francisco no Nordeste brasileiro. Este período

¹ Refere-se a variedade das uvas, tipos de uva.

² De acordo com o Instituto de Geografia e Estatística (IBGE, 2011) a Campanha Gaúcha, é formada por 19 municípios, que compõe a Mesorregião do Sudoeste Rio-Grandense, que é dividida em três microrregiões – Campanha Central, Campanha Meridional e Campanha Ocidental. Os municípios que compõe a Campanha Gaúcha são: Rosário do Sul, Santa Margarida do Sul, Santana do Livramento, São Gabriel (Microrregião da Campanha Central), Aceguá, Bagé, Dom Pedrito, Hulha Negra, Lavras

é marcado principalmente pela entrada de empresas multinacionais no setor vitivinícola, que investem nestas novas regiões, fomentando o desenvolvimento de cepas viníferas e técnicas mais modernas de vinificação, alterando significativamente o panorama da indústria vitivinícola nacional.

Assim, podemos apontar três grandes territórios do vinho no Brasil, a Serra Gaúcha, a Campanha Gaúcha e o Vale do São Francisco. A Serra Gaúcha com uma cultura tradicional na produção da uva e do vinho, a Campanha Gaúcha e o Vale do São Francisco ainda em processo de consolidação, no entanto, amparados com investimentos financeiros de empresas já consolidadas do setor, a nível nacional e internacional, contando também com modernas técnicas de cultivo na produção de uva e vinho.

A busca pela qualidade teve sucesso graças a fatores como, melhorias técnicas envolvendo o cultivo dos vinhedos, a produção de vinho, a formação e qualificação profissional. Todos esses fatores em conjunto com a tradição e com o *terroir* da Serra Gaúcha, fez com que em 2002, o Rio Grande do Sul conquistasse sua afirmação de identidade regional com a implementação da Indicação Geográfica (IG), com registro de Indicação de Procedência (IP) Vale dos Vinhedos, que em 2012 foi reconhecida como Denominação de Origem (DO) Vale dos Vinhedos. Esta foi a primeira DO de vinhos no Brasil. Essa conquista permitiu que, demais produtores e pesquisadores do Rio Grande do Sul atentassem para o potencial vitivinícola de qualidade da Serra Gaúcha e nos anos seguintes conquistassem mais quatro Indicações de Procedência no estado a saber: IP Pinto Bandeira, IP Monte Belo, IP Altos Montes e IP Farroupilha; além de uma IP em Santa Catarina, a IP Vales da Uva Goethe.

As IGs, obtidas no Rio Grande do Sul, já foram objeto de pesquisa de muitos estudos que destacaram seus benefícios as regiões onde se encontram. Como exemplo, podemos citar a pesquisa de Pellin e Vieira (2016), onde os autores destacam três vantagens principais: (a) o aumento na produção de produtos não atrelados diretamente à IG, mas que acabam sendo beneficiados; (b) o reconhecimento pelo consumidor da relação entre produto e território; e (c) a inserção de inovações nos produtos reconhecidos. No mesmo sentido, Flores (2006) cita que o reconhecimento de uma IG, seja ela IP ou DO, é uma estratégia de desenvolvimento de vários atributos do território, valorizando um conjunto de produtos locais, sejam

do Sul (Campanha Meridional), Alegrete, Barra do Quaraí, Garruchos, Itaqui, Maçambará, Manoel Viana, Quaraí, São Borja, São Francisco de Assis e Uruguaiana (Campanha Ocidental).

econômicos, sociais e ambientais. O Vale dos Vinhedos, por exemplo, desenvolveu amplamente o setor de turismo, restaurantes com gastronomia típica e o setor de hotelaria. Assim, é possível afirmar, de acordo com Bruch et al. (2018) que ao estimular a tradição e a cultura de uma região, a IG, atrai turistas e possibilita o desenvolvimento de atividades lucrativas diretas e indiretas.

Nesse contexto, de avanços e conquistas do setor vitivinícola no Rio Grande do Sul, pode-se citar também uma nova expressão produtiva na área da vitivinicultura, trata-se da Campanha Gaúcha. A Campanha Gaúcha tem merecido destaque no estado, pois vem demonstrando excelentes potenciais produtivos, no que se refere a qualidade das uvas finas e das condições ambientais propícias a essa atividade agrícola. Nesse sentido, cabe ressaltar, que as primeiras tentativas de produzir vinhos na região, aconteceram na década de 1970, com a publicação de estudos edafoclimáticos, que resultaram em políticas de incentivo a fruticultura. Mais tarde, na década de 1990, a Campanha Gaúcha recebeu aportes de recursos financeiros nacionais e internacionais, oriundos de empresas já consolidadas na Serra Gaúcha, onde podemos citar a Miolo Wine Group e a Vinícola Salton.

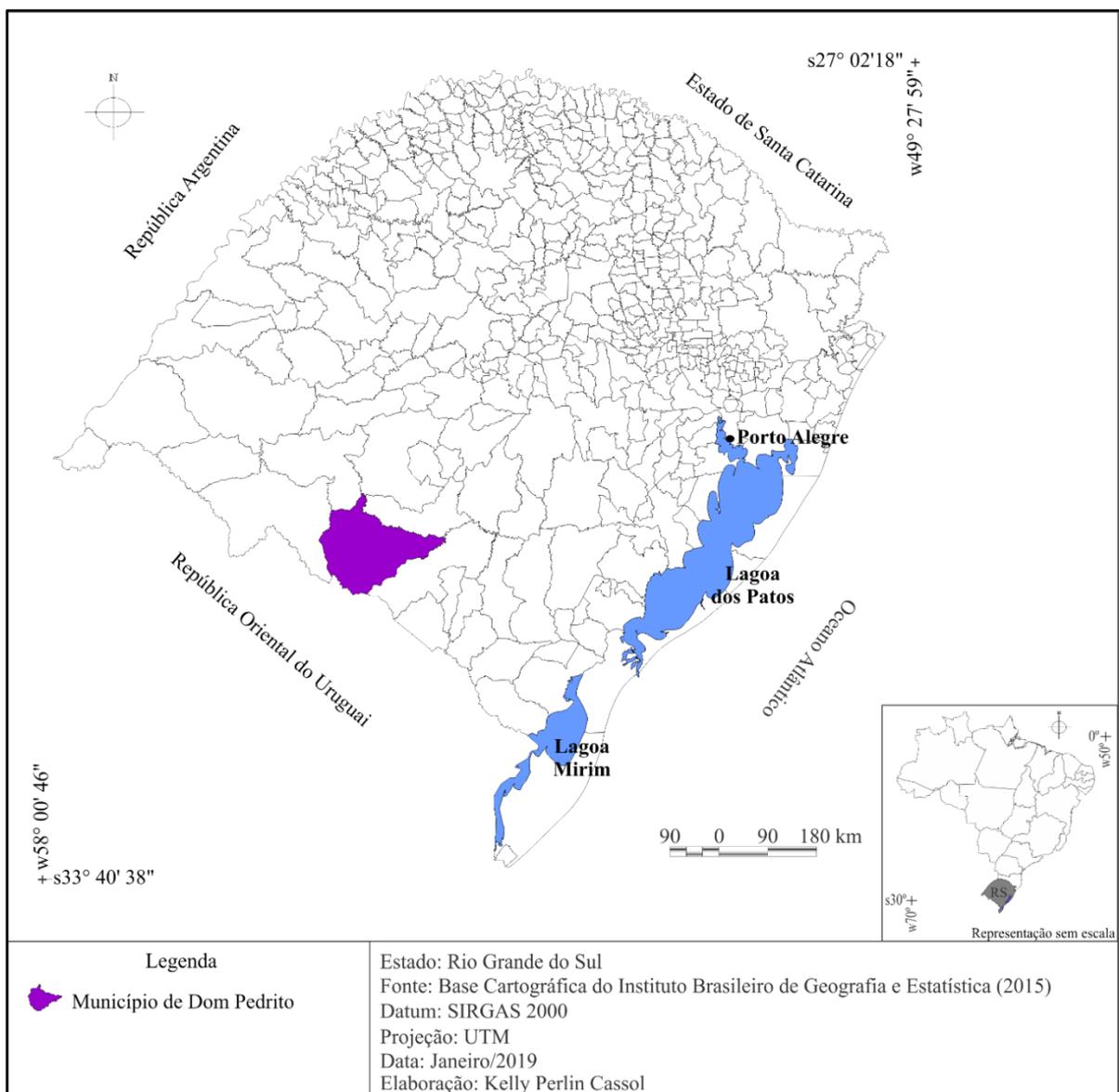
A vitivinicultura na Campanha Gaúcha, foi motivada, principalmente, pelas suas condições naturais de solo e clima. Além disso, conforme o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA, 2017), de 1970 a 1990, a região ofertava terras a preços mais baixos³ do que as demais regiões do estado do Rio Grande do Sul). Atualmente, de acordo com Flores (2011), a vitivinicultura na Campanha Gaúcha, vive uma fase de expansão. Segundo a autora, a expansão territorial da produção, foi iniciada nos anos 2000, e é marcada pela participação de produtores da região, que foram motivados principalmente pelos preços pagos pelas uvas finas com destacada qualidade.

Nesse contexto, de expansão produtiva da vitivinicultura é que está o município de Dom Pedrito, lócus desta pesquisa que busca investigar como os vitivinicultores deste município, se organizaram e estruturaram o seu sistema produtivo. Dom Pedrito está localizado na Campanha Gaúcha, no estado Rio Grande do Sul, como pode se observar na Figura 1. Este município tem uma tradição histórica e econômica

³ Atualmente os municípios da região da Campanha da Gaúcha ainda oferecem terras a preços mais baixos, se comparados aos preços da terra em outras regiões do Rio Grande do Sul, como por exemplo a região do Planalto ou a região da Serra Gaúcha. Na Campanha Gaúcha o preço médio por hectare é de R\$ 11.651,85, enquanto que esse valor é de R\$ 34.001,74 para as terras da região do Planalto Gaúcho e de R\$ 25.377,33 para as terras da região da Serra Gaúcha (INCRA, 2017).

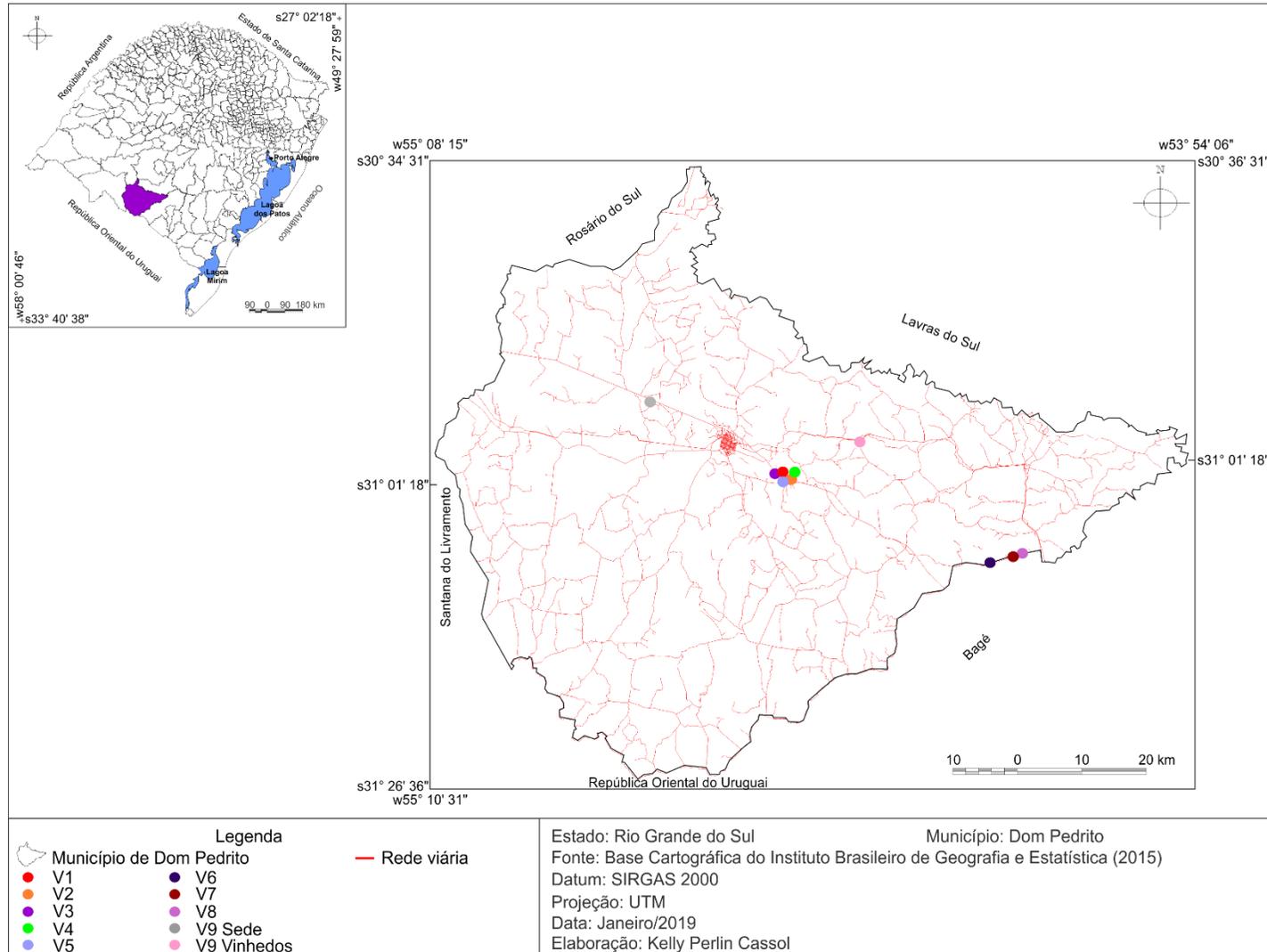
fortemente associada a grande propriedade, destinada principalmente à produção pecuária, bovinos, ovinos e equinos, e à produção de grãos, especialmente o arroz, e mais recentemente, a soja. No entanto, atualmente, o município de Dom Pedrito, vem se destacando também na produção de uvas e vinhos finos. A localização dos vinhedos do município de Dom Pedrito pode ser observada na figura 2.

Figura 1 – Mapa de localização do município de Dom Pedrito/RS



Fonte: elaborado pela autora.

Figura 2 – Mapa de localização dos vinhedos de Dom Pedrito/RS

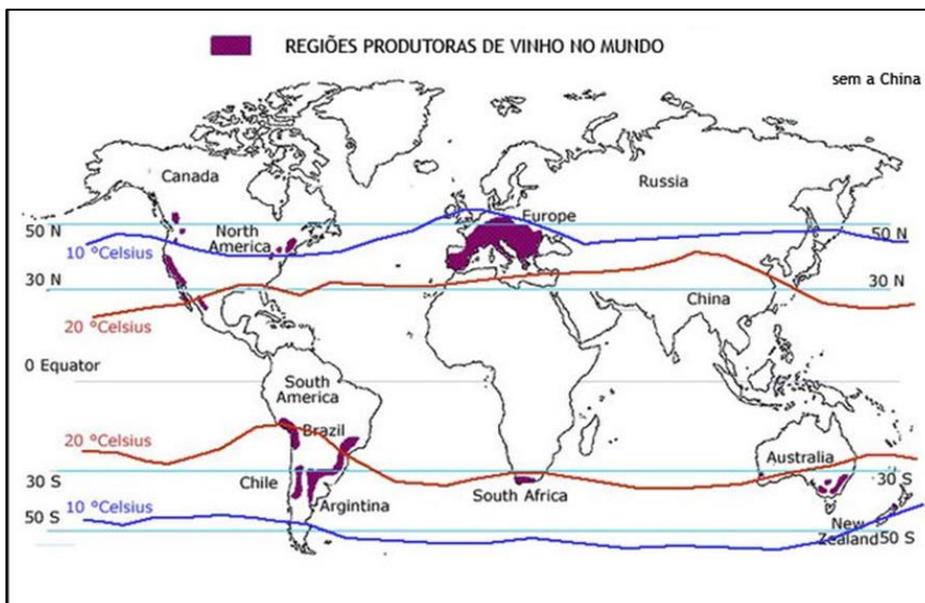


Fonte: elaborado pela autora

Entre os fatores naturais pelos quais este município vem se destacando na produção de uvas e vinhos finos está o fato de o mesmo estar localizado na faixa que compreende o Paralelo 31°S, onde também estão algumas das principais regiões vinícolas do mundo, em países como África do Sul, Argentina, Austrália, Chile e Uruguai, como pode ser observado na Figura 2. O Paralelo 31° S, encontra condições de solo e clima ideais para a produção de frutas, principalmente de uvas destinadas à produção de vinhos finos e espumantes. O clima classificado como temperado subtropical, nesta faixa que compreende o Paralelo 31°S, favorece o cultivo das videiras e a produção de vinhos de qualidade. As condições climáticas desta região são consideradas excelentes para a produção vitivinícola, de acordo com alguns estudiosos da área (MARTINS; SAMPAIO, 2011).

Deste modo, Dom Pedrito, está entre um dos melhores locais do país para produção de uvas e vinhos finos. Esta característica aliada às características naturais do Bioma Pampa, confere a este município uma produção de vinhos equilibrados, como afirma a engenheira agrônoma e enóloga, Gabriela Pötter (informação verbal)⁴.

Figura 3 – Principais regiões produtoras de vinho no mundo, sem a China



Fonte: Menezes (2013).

⁴ Informação obtida em entrevista durante as visitas realizadas à Estância Guatambu entre abril de 2016 e maio de 2018.

A produção vitivinícola está relacionada com o fato de os municípios da região da Campanha Gaúcha, apresentarem potencialidades para a referida atividade, principalmente em razão dos solos serem aptos para o cultivo de frutíferas de clima temperado, pela vocação regional agrícola e também pelo potencial de produção em cadeias diferenciadas, conforme Comitê Pró-Desenvolvimento da Fruticultura Irrigada da Metade Sul/RS (CDFIMS, 1997) e Rathmann et al. (2008). Estas condições, de solo e clima, especialmente, fazem com que a vitivinicultura seja um novo elemento, que vem diversificar a produção do município de Dom Pedrito, até então, ligada à pecuária e produção de grãos, esse último, ainda com importante expansão, na última década, como é o caso da soja (FEE, 2016).

Neste contexto, pode-se avistar uma transformação na paisagem do município de Dom Pedrito, que foi por muito tempo ligada a produção pecuária. Os vastos campos aos poucos, deram espaço as lavouras de grãos, com destaque para a soja e atualmente, surgem as videiras e oliveiras. As oliveiras, de acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 2018) Clima Temperado encontram em Dom Pedrito um ótimo solo e clima, assim como as videiras, que encontram também condições edafoclimáticas favoráveis ao seu cultivo. Estes novos elementos, soja, videiras e oliveiras, passam então, ainda que pontualmente, a diversificar a paisagem local.

Assim, essas novas dinâmicas do rural em questão, onde tem destaque a vitivinicultura, se percebem tipos de produtores e empresas que, com interesses e ações distintas, se territorializam, criando novas funções no território de Dom Pedrito, Rio Grande do Sul. Diante disso, e tendo em vista que o município de Dom Pedrito, foi o primeiro a ser indicado com grande potencial vitivinícola ainda década de 1970 (informação verbal)⁵, pretende-se com esta pesquisa, analisar como se deu a evolução vitivinícola no município, desde a sua implantação até os dias atuais. Neste sentido, indaga-se como os vitivinicultores de Dom Pedrito se organizaram e estruturaram o seu sistema produtivo em um território até então fortemente marcado pela atividade pecuária e de produção de grãos?

⁵ Informação obtida junto ao escritório municipal da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio Grande do Sul (EMATER/RS), de Dom Pedrito, em entrevista com o Engenheiro Agrônomo responsável. Informação ratificada de acordo com o Atlas de Regionalização e Zoneamento Agrícola do Rio Grande do Sul (1976) e junto ao curso de Bacharelado em Enologia da Universidade Federal do Pampa (Unipampa), campus Dom Pedrito, Rio Grande do Sul. Entrevistas realizadas entre abril de 2016 e maio de 2018.

A presente tese, se justifica pela crescente transformação do espaço produtivo do município de Dom Pedrito, cuja vitivinicultura representa um importante potencial, agregando investimentos, e novas alternativas de produção, reprodução social e cultural. Além disso, a análise do espaço geográfico, definido pelo município de Dom Pedrito e seus espaços de produção, tornam-se relevantes, pois busca-se compreender a dinâmica dos territórios, condição com vistas para o desenvolvimento. Torna-se também instigante compreender as implicações que a vitivinicultura vem trazendo para este município e para os sujeitos envolvidos.

É importante reafirmar que o território de Dom Pedrito é “atravessado” pelo Paralelo 31°S, sendo que foi o primeiro deles a ser apontado com grande potencial vitivinícola ainda década de 1970. Assim, esta pesquisa tem como principal objetivo compreender como se dá a territorialização da vitivinicultura no município de Dom Pedrito, RS, a partir da década de 1970. Mais especificamente, a pesquisa pretende conhecer a organização produtiva da vitivinicultura, considerando o cultivo, o manejo, a elaboração dos produtos, a comercialização e a certificação, no município de Dom Pedrito; identificar as políticas públicas e/ou privadas criadas como forma de incentivo à produção; conhecer os problemas e desafios enfrentados pelos vitivinicultores bem como as potencialidades da vitivinicultura no município de Dom Pedrito.

Assim, para atender aos objetivos propostos nesta pesquisa e avançar nas discussões para construção do conhecimento optou-se, por uma investigação de gênero teórico-empírico, ancorando-se na descrição-explicação, com uma abordagem qualitativa. E, a partir das fontes de informação da pesquisa bibliográfica e do trabalho de campo buscou-se informações sobre as configurações da vitivinicultura no município de Dom Pedrito.

Escolhido o método da investigação e sua abordagem, foi necessário que, antes do trabalho de campo, se realizasse uma pesquisa bibliográfica sobre o tema em questão. Essa pesquisa, constituiu-se, em um primeiro momento, na investigação de referenciais bibliográficos, com a finalidade de saber “em que estado se encontrava o problema, que trabalhos já haviam sido realizados a respeito e quais são as opiniões reinantes sobre o assunto” (MARCONI; LAKATOS, 2008, p. 188). Em um segundo momento, a pesquisa bibliográfica, permitiu o estabelecimento das referências teóricas e da elaboração do plano geral da pesquisa (MARCONI; LAKATOS, 2008). Logo após, pode-se dar início ao trabalho de campo, que teve como técnicas de coleta

de dados, as entrevistas semiestruturadas, a observação, o diário de campo e os registros fotográficos.

A pesquisa teórico-empírica permitirá, de acordo com Fantinato (2015), a partir de fontes diretas que conhecem, vivenciaram ou tem conhecimento sobre o tema, uma mudança ou acréscimo relevante, que não distorça, agrida ou altere o conteúdo principal, mas sim que o enriqueça e transforme em conhecimento de fácil compreensão. Além disso, tem como objetivo poder chegar a novas conclusões a partir da experiência do grupo pesquisado. A descrição por sua vez, buscará registrar os fatos da realidade pesquisada, enquanto a explicação permitirá identificar os fatores que contribuem ou determinam o fenômeno e/ou realidade observada.

A pesquisa qualitativa de acordo com Gobbi e Pessôa (2009) é uma forma de maior aproximação com a realidade, e o trabalho de campo é, para estes, “de grande importância para a compreensão da leitura do espaço, possibilitando o estreitamento da relação entre a teoria e a prática” (GOBBI; PESSÔA, 2009, p. 487). Já as entrevistas semiestruturadas, de acordo com Triviños (1987) valorizam a presença do investigador, e oferecem todas as perspectivas possíveis para que o informante alcance a liberdade e a espontaneidade necessárias, enriquecendo a investigação.

Amparados em Chelotti e Pessôa (2009) pode-se dizer que o ponto alto na busca das informações sobre o objetivo pesquisado se dará no momento de imersão no campo, entrando em contato direto com os sujeitos da pesquisa. Os autores destacam ainda que o “trabalho de campo não pode ter a pretensão de verificar ou comprovar, e, sim de apreender novas realidades” (CHELOTTI; PESSÔA, 2009, p. 453).

Assim, julga-se que o roteiro de entrevistas semiestruturadas é um caminho bastante eficaz para que se alcance os objetivos propostos quando se está realizando o trabalho de campo. Ainda, de acordo com Chelotti e Pessôa (2009, p. 469) “é possível destacar que o trabalho de campo torna-se uma ferramenta de fundamental importância para identificarmos as transformações em curso, no que se refere as novas relações estabelecidas”. Destaca-se ainda que o trabalho de campo, não deve ser tratado apenas como uma coleta de dados, pois ele é muito mais que isso. Ademais, o trabalho de campo exige que o pesquisador tenha seus objetivos claramente definidos, afim de que os mesmos possam descrever, de forma suficiente, o que deve ser coletado (TRUJILLO, 1982).

Para o desenvolvimento do trabalho de campo, elaborou-se dois roteiros de entrevistas semiestruturadas. O roteiro de entrevista do Apêndice A foi aplicado no escritório municipal da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) de Dom Pedrito, junto ao engenheiro agrônomo responsável. Já o roteiro de entrevista do Apêndice B, foi aplicado à nove vitivinicultores identificados no município de Dom Pedrito. Destaca-se que todas as entrevistas realizadas, contaram com a gravação de voz, mediante autorização do entrevistado, e anotações da pesquisadora em caderno de campo. Quando permitido pelo entrevistado, foram realizados também registros fotográficos. Observa-se aqui, que alguns entrevistados não permitiram o registros fotográfico, tampouco autorizaram a publicação de fotos de seus empreendimentos, que são encontradas na internet, para esta pesquisa.

Diante disso, para identificar os nove vitivinicultores entrevistados, se fez uso de códigos⁶ para sua identificação, e somente foram publicadas as fotos dos entrevistados dos quais se obteve autorização. Destaca-se também que, alguns entrevistados, foram ao longo do texto, identificados com seu nome próprio e com o nome do seu empreendimento. Isto se deu devido a manifestação do vitivinicultor entrevistado, onde expressou o pedido de que fosse devidamente identificado.

De acordo com Marconi e Lakatos (2008), define-se como entrevista o encontro entre duas pessoas, como o objetivo de que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto. Para estes autores, a entrevista “é um procedimento utilizado na investigação social, para a coleta de dados ou para ajudar no diagnóstico ou no tratamento de um problema social” (MARCONI; LAKATOS, 2008, p. 197).

As entrevistas utilizadas para o desenvolvimento desta pesquisa, são de acordo com Marconi e Lakatos (2008), do tipo semiestruturadas, ou seja, são aquelas em que o entrevistador segue um roteiro previamente estabelecido. No entanto, este roteiro pode ser complementado, visto que, outras questões podem surgir no momento da entrevista. Assim, utilizando-se as entrevistas semiestruturadas, é possível que se tenha uma maior flexibilidade, pois o entrevistador pode repetir, esclarecer e formular de diferentes maneiras as suas perguntas, garantindo que está sendo compreendido (MARCONI; LAKATOS, 2008). As entrevistas, de modo geral, também dão aos pesquisadores a oportunidade de obtenção de dados que não se encontram nas

⁶ Os códigos foram definidos por uma letra e um número. A letra “V” foi escolhida por remeter as palavras, vitivinicultor e vinho. Os números de 1 à 9 correspondem aos vitivinicultores entrevistados. Deste modo, os códigos são: V1 – V2 – V3 – V4 – V5 – V6 – V7 – V8 e V9.

fontes documentais e que sejam relevantes. Pode-se também obter informações mais precisas, e avaliar atitudes e condutas do entrevistado, observando aquilo que ele diz e como diz.

Neste contexto, para o desenvolvimento desta tese, o trabalho de campo foi desenvolvido ao longo curso de doutorado. Primeiramente, como contato inicial, buscou-se os telefones do escritório municipal da Emater, da Secretaria Municipal da Agricultura e do curso de Enologia da Unipampa, Campus Dom Pedrito, e assim foi realizado o agendamento da primeira visita ao município. Nesta primeira visita, tomou-se conhecimento sobre quantos e quais eram os vitivinicultores do município de Dom Pedrito, junto ao escritório municipal da Emater. Nesta oportunidade, foi realizada uma entrevista com o engenheiro agrônomo, sobre o desenvolvimento da vitivinicultura no município. Além disso, visitou-se o curso de Enologia onde se pode conhecer sua estrutura física. Nesta visita ao curso de Enologia, a então coordenadora deste, apresentou-nos o curso, e falou sobre o desenvolvimento da vitivinicultura em Dom Pedrito.

Em uma segunda visita ao município, conheceu-se a propriedade de dois vitivinicultores. Na terceira visita ao município foi realizada entrevista com quatro vitivinicultores, sendo dois deles, os que tinham sido visitados anteriormente. Na quarta visita, foi realizada entrevista com outros quatro vitivinicultores. Destaca-se aqui que cada uma das visitas ao município tiveram duração de cinco a sete dias, tendo em vista as distâncias a serem percorridas no interior do município, para conhecer as propriedades e os vinhedos dos vitivinicultores. Observa-se também que foram realizadas visitas em todos os vinhedos que estão em produção no município, realizando, nestas oportunidades, o registro fotográfico, quando autorizado, dos mesmos e das paisagens ao entorno.

Ademais, destaca-se que uma das entrevistas foi realizada por telefone, pois o responsável pela unidade de produção, não reside no município de Dom Pedrito, e as datas das visitas não coincidiram com a sua estada na cidade. No entanto, seu vinhedo foi visitado com o acompanhamento do técnico responsável pelo local.

Finalizado o trabalho de campo, deu-se início a última etapa da pesquisa, que foi a interpretação e análise dos dados obtidos através das entrevistas. Para Trujillo (1974), a análise ou explicação é a tentativa de evidenciar as relações existentes entre o fenômeno estudado e outros fatores. Já a interpretação, “é a atividade intelectual que procura dar um significado mais amplo às respostas, vinculando-as à outros

conhecimentos” (MARCONI; LAKATOS, 2008, p. 170). Além disso, a interpretação dos dados permite que se faça inferências mais amplas dos dados discutidos (MARCONI; LAKATOS, 2008).

Em síntese, esta tese buscou compreender como ocorreu a territorialização da vitivinicultura em Dom Pedrito, pautada em técnicas de análise qualitativa, que buscaram responder aos objetivos propostos. Assim, a medida que a pesquisa bibliográfica e o trabalho de campo foram avançando pode-se contrastar e conciliar teoria e empiria, fazendo uso dos conceitos de território e paisagem, os quais embasaram esta pesquisa. Ademais, considera-se que estes conceitos, território e paisagem, tornam-se imprescindíveis para se compreenda a natureza, a sociedade, a economia, e a cultura de Dom Pedrito.

2 O VINHO NO TEMPO E NO ESPAÇO: CULTURA E DESENVOLVIMENTO DOS TERRITÓRIOS

Tecnicamente vinho é a bebida elaborada a partir da fermentação alcoólica do suco de uvas. No entanto, o vinho não é apenas um fermentado de uva com sabor, essência e aparência. Há muita história, arte e ciência em cada garrafa de vinho. No mundo do vinho, é importante identificar as regiões da vitivinicultura e compreender o que faz com que elas se destaquem. Para isso, é preciso considerar como o clima, a geologia, a biologia, a cultura, a política e a economia que afetam o vinho, e como a geografia se relacionam com estes fatores para entender esse complexo enigma que é o vinho (SOMMERS, 2010).

O vinho possui uma longa e rica história. Assim, identificar o espaço e o tempo onde o vinho foi produzido pela primeira vez, talvez seja impossível, no entanto, existem muitas referências que remetem ao cultivo das primeiras videiras e a respectiva produção de vinho, e, em muitas delas acredita-se que a produção vinho iniciou-se ainda na pré-história. Neste capítulo, pretende-se refletir sobre a história, em tempos mais recentes do cultivo de uvas e produção de vinhos, buscando destacar especialmente os principais territórios produtores, suas características de produção e seus mercados. O maior destaque será dado à produção de uvas e vinhos no Brasil, especialmente no Estado do Rio Grande do Sul.

2.1 O VINHO NO TEMPO E NO ESPAÇO

Com uma trajetória de mais de seis mil anos, o vinho se transformou ao longo da história, acompanhando as mudanças sociais, tecnológicas, produtivas e ideológicas. O período de 1500 a 1700, chamado de “revolução do álcool” por Phillips (2010), foi onde a produção vinícola da Europa cresceu consideravelmente. Neste período, houve um ligeiro aumento da população europeia, e os produtores conseguiram atender a demanda, graças também à um aumento da temperatura atmosférica que marcou o início do século XVI. No ano de 1500, o consumo de vinho era restrito a população que tinha maior poder econômico, no entanto, seu consumo também era bastante difundido entre as regiões produtoras e áreas próximas.

O século seguinte, foi marcado por condições climáticas desfavoráveis ao cultivo da uva e produção do vinho na Europa. O intenso frio e as sucessivas guerras no continente destruíram grande parte dos vinhedos localizados na sua porção

central. Além disso, de acordo com Phillips (2010), as constantes mudanças de alianças políticas também contribuíram para o declínio do comércio do vinho, em regiões importantes, como por exemplo, Bordeaux. De acordo com Sommers (2010), o vinho nunca governou a história política, porém “a mudança de alianças e conflitos militares sempre influenciou o seu comércio” (SOMMERS, 2010, p. 147), impactando assim a expansão de sua produção. Outro fator de destaque é que no século XVII a popularidade da cerveja e dos destilados, especialmente o conhaque, aumentou, reduzindo o consumo de vinho (BRAUDEL, 1984).

No entanto, entre os séculos XVI e XVII, o vinho, apesar dos problemas de produção e comercialização, já integrava a alimentação diária de grande parte da população europeia, especialmente das pessoas que viviam próximas as regiões produtoras. De modo geral, naquela época o vinho era mais consumido nas cidades do que nas zonas rurais. Isso se deve ao fato de que os pequenos produtores de vinho não o bebiam, pois tinham que vendê-lo para comprar produtos essenciais, principalmente cereais. O vinho era tão importante na alimentação da época que entrava no salário pago aos trabalhadores. Além disso, se evidencia, que a bebida fazia parte da alimentação da população europeia, não apenas por ser consumida nas refeições, mas por ser usada durante o trabalho, como fonte de energia, especialmente entre aqueles que desenvolviam trabalhos que demandavam maior esforço humano (CURRY, 2017; PHILLIPS, 2010).

Quanto ao armazenamento do vinho, destaca-se que o mesmo era armazenado em barris. No entanto, quando era adquirido nas chamadas tabernas, o vinho era colocado em canecas ou em jarras, e precisava ser consumido rapidamente, pois fora dos barris não preservava suas características por muito tempo (GOUGH, 1998). O uso de garrafas de vidro se dava somente para o armazenamento temporário e para levar a bebida à mesa das famílias ricas. O uso mais disseminado do armazenamento e comercialização do vinho em garrafas inicia-se por volta de 1860, com uma mudança na legislação da Inglaterra, que até então, proibia a venda do vinho engarrafado.

A segunda inovação da história do vinho em garrafas foi a descoberta de que “as rolhas de cortiça eram eficientes barreiras contra a entrada de ar” (PHILLIPS, 2000, p. 186). No entanto, no início, os produtores não inseriam as rolhas completamente na boca das garrafas, e isso colocou em dúvida o seu uso. Este problema, do uso da rolha também envolvia a disponibilidade de cortiça, pois a árvore,

cuja casca é utilizada para a fabricação de rolhas só cresce em determinadas condições climáticas e estavam concentradas, no século XVIII, em Portugal e na Espanha. Isso na época determinava que o país que quisesse guardar seus vinhos em garrafas precisava manter relações comerciais com estes países.

Mesmo com grandes problemas de produção, o século XVII teve muitas inovações na produção, consumo e armazenagem do vinho, entre estas pode-se destacar além do que já foi citado, o desenvolvimento de um conhecimento enológico mais sistematizado, que possivelmente se deu devido a possibilidade de armazenar a bebida em garrafas. No século XVIII evidencia-se também um maior interesse por parte dos vitivinicultores na fabricação de vinhos específicos, com destaque para as características de determinada região ou de uma propriedade.

Outro detalhe observado ao longo dos séculos XVI e XVII, de acordo com Phillips (2010) e Strong (2004), foi o consumo de vinho como uma experiência estética no que se refere ao uso de copos onde este era bebido. Inicialmente o vinho era tomado em canecas ou copos de prata, cerâmica, madeira ou couro. Até o século XVI não haviam registros do uso de copos de vidro. A consolidação do uso de taças de vidros se deu principalmente devido aos avanços tecnológicos. A cidade de Veneza, na Itália, tornou-se o primeiro centro de fabricação de objetos de vidro, e os copos lá produzidos eram muito apreciados pelas elites europeias.

Ademais, nos séculos XVI e XVII, destaca-se a discussão acerca da temperatura em que o vinho devia ser consumido, e a influência desta no seu sabor. A história nos diz que muitas pessoas, no século XVI, aqueciam o vinho antes de consumir, e segundo relatos do médico Bruyerin Champier, isto era feito por todas as classes sociais em todas as estações do ano (PHILLIPS, 2010). Champier, não recomendava o aquecimento da bebida, tampouco recomendava o seu consumo gelado. Ele foi o primeiro a recomendar que o consumo do vinho devesse ser feito em temperatura ambiente, muito embora essa temperatura variasse conforme o lugar e a época do ano. Este fato é considerado até hoje, onde é indicado que se beba o vinho tinto na temperatura ambiente, e, somente os vinhos brancos e espumantes sejam refrigerados.

Todas estas mudanças no mundo do vinho foram vividas primeiramente na Europa, no entanto, ainda do século XVI, teve início a expansão do domínio europeu pelo restante do mundo, e com isso inicia-se um novo capítulo na história do vinho. As uvas silvestres existiam em vários lugares onde os europeus chegavam, mas até

onde há registros, nenhuma das populações as utilizavam para fazer vinho. Assim, de acordo com Phillips (2010, p. 205) “o vinho foi um dos artigos que os europeus levaram consigo, mas logo começaram a cultivar uvas em seus novos territórios”. O vinho do “Novo Mundo”, como são chamados os vinhos não europeus, passou por inúmeras experiências até chegar ao ponto de ser considerado equivalente, em qualidade, aos vinhos do Velho Mundo.

Embora as Ilhas Canárias e Madeira tiverem sido importantes aquisições europeias, em termos enológicos e também estratégicos, no século XVI, as mais importantes conquistas territoriais dos espanhóis e portugueses estavam na América Latina. O vinho, viajou para o Novo Mundo com os colonizadores, pois de acordo com Phillips,

O vinho que fazia parte da cultura dos colonizadores, continuou a ser alimento importante na vida das colônias. Barris de vinho sobressaíam entre os suprimentos militares e a bebida se tornou um item essencial do comércio entre a Espanha e suas colônias nas Américas. O mais significativo no entanto, foi a implantação da vitivinicultura nas próprias colônias (PHILLIPS, 2010, p. 207).

O cultivo de uvas se espalhou rapidamente por toda a América Latina, num rápido período de 40 anos. Os espanhóis e os missionários tinham muita habilidade com as videiras, e, além disso, soube identificar áreas propícias a vitivinicultura. Este fato, que de acordo com Rodrigues (1972), é demonstrado até hoje, pois muitos desses lugares ainda se mantêm como centros de vitivinicultura, como por exemplo, pode-se citar Mendonza, na Argentina, como um centro moderno da indústria vinícola, onde os vinhedos foram implantados ainda em 1540. No entanto, é plausível destacar que,

Com os deslocamentos, pode-se notar que a vitivinicultura foi disseminada por distintas regiões do mundo, no decorrer dos tempos. O vinho foi aos diferentes povos, e, em alguns lugares, a vitivinicultura e a tradição do vinho prosperaram; no entanto, em outras não, em função de condições climáticas não ideais para o cultivo das vinhas, da cultura dos povos e da inexistência do domínio das técnicas para a elaboração dos vinhos (VALDUGA, 2007, p. 21).

Das três regiões que se sobressaíram na produção de uva e vinho nos séculos XVII e XVIII, na América Latina, destacam-se o Peru, o Chile e a Argentina. Porém, apenas o Chile e a Argentina se mantêm como importantes centros vitivinícolas, abrigando, atualmente, vinícolas reconhecidas mundialmente. A indústria do Peru

decaiu rapidamente no final do século XIX, após o ataque de filoxera, um inseto sugador da planta *vitis viníferas*, que ataca suas folhas e raízes. Observa-se que, as videiras americanas, da espécie *vitis labruscas*, são imunes ao ataque deste inseto.

Entre os motivos mais relevantes para explicar a expansão da vitivinicultura na América Latina, Johnson (1999), Panegassi (2013) e Phillips (2010) destacam o fato de que o vinho fazia parte da alimentação diária das pessoas na Espanha, e o cultivo das videiras e produção do vinho, se tornou uma forma de afirmação do desejo dos colonizadores, especialmente os espanhóis, de reproduzir a sua cultura. Além da videira, é importante destacar que os colonizadores também reproduziam outros costumes de sua cultura, como por exemplo, o cultivo de legumes, frutas e cereais. Neste sentido, pode-se destacar que “a geografia do vinho tem muita relação com a geografia política e com a colonização” (SOMMERS, 2010, p. 146).

Na América do Norte, tem-se registros de que a viticultura se iniciou no século XVIII, na região que hoje é o Estado da Califórnia. Na costa leste dos Estados Unidos, foram realizadas inúmeras tentativas de cultivar videiras e produzir vinho, no entanto, a sua maioria não obteve sucesso. Foi somente por volta de 1820, que a indústria vinícola emergiu na costa Oeste, com o missionários espanhóis que investiram em um tipo de uva fina, e conseguiram produzir quantidades comerciais de vinho. As áreas que se destacavam nos Estados Unidos com produção de uva e fabricação de vinho são as que hoje correspondem ao Novo México, Texas e Califórnia. No entanto, esses vinhedos logo entraram em declínio e somente foram “ressuscitados” no final do século XX. Outro destaque para a virada do século XIX e XX, é que a indústria vinícola da Califórnia, estava em grande parte na mãos de pequenos proprietários (PANEGASSI, 2013).

No início do século XX, nos Estados Unidos, surgiu o suco de uva, que rapidamente tornou-se popular, e foi bastante comercializado com a proposta de que era uma alternativa saudável em relação ao vinho, que vinha sofrendo várias proibições⁷ em seu consumo. O início deste século também marca a evolução da

⁷ A Lei Seca, instaurada em 1920 em todo o território dos Estados Unidos, reduziu a produção à quase nada, tendo sido retomada lentamente depois de sua revogação em 1933. Foi preciso esperar os últimos 25 anos para que o restante do mundo percebesse que existia realmente uma indústria vinícola americana: a qualidade dos vinhos californianos agradou a um grande número de pessoas e o Novo Mundo passou a fazer parte do mundo vinícola. Atualmente se elabora o vinho em quase todos os outros estados do país – os mais importantes são Washington, Oregon e Nova York – e no Canadá, mas os produtores, assim como os consumidores, estão distribuídos de forma muito desigual no continente (LAROUSSE DO VINHO, 2007, p. 121).

vitivinicultura na Austrália, que com o passar dos anos se tornou uma das regiões produtoras mais influentes do mundo.

Os Estados Unidos foi um território visto, aos olhos dos colonizadores, como muito promissor para a vitivinicultura, e a África do Sul, que realmente oferecia condições favoráveis, foi desprezada em um primeiro momento. Não haviam uvas nativas na África do Sul, no entanto a semelhança do clima local com o das regiões vinícolas da Europa era grande. E, foi este fato que levou os colonizadores, sobretudo franceses, a cultivarem videiras em solo africano (PHILLIPS, 2010; SOMMERS, 2010).

Os primeiros resultados com o vinho sul africano foi decepcionante, mas com o passar dos anos, outros tipos de uvas finas foram introduzidas, e assim pode-se verificar quais os melhores tipos para região. Ainda em 1686, foram estabelecidos na África do Sul os primeiros mecanismos de controle de qualidade da produção da uva e do vinho, aprimorando assim o produto final, e levando-o ao sucesso com o passar dos séculos e com o desenvolvimento de tecnologias para o setor.

Na Austrália, a vitivinicultura iniciou timidamente no século XVIII. Com safras abundantes, mas sem mercado consumidor, a indústria vinícola da Austrália se enraizou somente no século XIX. Os primeiros vinhos ali produzidos foram aceitos pelos colonizadores como “toleráveis”, como descrevem Sampaio (2009) e Phillips (2010), no entanto, na época, foram considerados vinhos melhores que os da África do Sul.

A África do Sul, a Austrália e a Nova Zelândia eram grandes produtoras, mas a produção de vinhos nesses países só começou a ser competitiva no mercado mundial atualmente. Elas eram as únicas colônias capazes de produzir grandes quantidades de vinho. No entanto, não eram fontes economicamente viáveis para suprir as demandas locais. Mesmo se elas fossem capazes de produzir vinho o suficiente para satisfazer as demandas britânicas por vinho na Era Vitoriana, o custo para colocá-lo no mercado teria sido exorbitante (SOMMERS, 2010, p. 150).

Existem diversos outros fatos que marcaram a produção de uva e vinho entre os séculos XVIII e XIX. Um deles foi o fato de que na França, em 1731, o governo proibiu o cultivo de qualquer vinhedo sem a sua autorização. Esta medida se deve ao fato de que na época havia o receio de que houvesse falta de alimentos, especialmente cereais, se muitas terras fossem ocupadas com vinhedos. Também havia a preocupação de que houvesse uma superprodução de vinho, e com isso o

preço diminuísse, levando inúmeras famílias à falência. Esta proibição, no entanto, não teve longa duração, uma vez que a atração pelo plantio de uvas era muito grande. A proibição foi anulada em 1734, pois o vinho era um excelente produto comercial tanto para grandes investidores como para pequenos agricultores, que produziam vinhos de preço e qualidade mais baixos para as camadas mais pobres da população.

Phillips (2010) afirma que a vitivinicultura podia sustentar uma família com apenas 0,5 hectare (ha) de terra, ou seja, uma pequena propriedade tinha capacidade para uma grande produção de uvas, e era capaz de manter o sustento da família. Julião (2015) e Schneider (2006) também fazem essa afirmação, de que o cultivo da uva é rentável e por isso a cultura mantém o sustento de toda a família até mesmo em uma pequena propriedade. O mesmo ocorre atualmente, pois de acordo com os relatos dos vitivinicultores de Dom Pedrito, lócus desta pesquisa, e também com base nos dados do Instituto de Geografia e Estatística (IBGE, 2011), um hectare de videiras pode produzir de 8.000 a 10.000 quilos de uvas. Conclui-se assim, que o cultivo de videiras em áreas de solo e clima favoráveis, proporciona um grande rendimento em uma pequena área, podendo ser cultivada tanto em pequenas, como em grandes propriedades.

No século XVIII observaram-se importantes avanços na vitivinicultura, principalmente no que diz respeito aos processos de fabricação e conservação dos vinhos. O transporte do vinho para longas distâncias também foi um fato que mereceu destaque no século XVIII, pois foi a partir do início deste século, que os franceses começaram a exportar seus vinhos engarrafados, garantindo assim que o vinho chegasse ao seu destino final sem se deteriorar (PHILLIPS, 2010).

Nesta busca por métodos para deixar o vinho mais estável, garantindo suas características e evitando a deterioração do mesmo, é que o açúcar passou a fazer parte do processo. O açúcar era usado para adoçar, fortificar e conservar o vinho. O uso do açúcar no processo de fabricação do vinho, foi atribuído ao químico Jean Antoine Claude Chaptal. No entanto, não demorou muito para que outro químico, Pierre Joseph Macquer levantasse a ideia de que se o problema da estabilização do vinho era resolvido com açúcar, bastava deixar as uvas amadurecer completamente antes da produção da bebida ou então corrigir, quando necessário o déficit de açúcar das uvas verdes ou pouco maduras (FLANDRIN; MONTANARI, 2003; GOUGH, 1998; JOHNSON, 2009; PHILLIPS, 2010).

Segundo Johnson (2009), Jean Antoine Claude Chaptal escreveu um pequeno manual apontando as condições necessárias para o cultivo da uva e do vinho. O título deste pequeno manual era “A arte de fazer vinho segundo o método de Chaptal”. Este manual foi distribuído para os vitivinicultores, pelo governo Francês, em 1803, como forma de recuperar o país após a Revolução Francesa. De acordo com Gough (1998), o manual de Chaptal trazia importantes recomendações sobre as técnicas de fermentação, *trasfega*⁸ e conservação, pois segundo ele o vinho não era um produto da natureza, era sim feito por um processo natural, mas o seu resultado final dependia das ações do vinicultor. De acordo com Phillips (2010),

Para a produção de vinho de boa qualidade, os responsáveis tinham que aplicar métodos apropriados e isto significava que seriam obrigados a abandonar algumas práticas tradicionais e aprender outras. E o livro didático destes vinicultores foi a obra de Chaptal, um clássico produto do Iluminismo, que privilegiava a razão em detrimento da tradição. Foi especialmente útil na França, onde depois da Revolução, muitas vinícolas passaram a pertencer a pessoas com pouca ou nenhuma experiência no assunto. Mas seu alcance ultrapassou as fronteiras e o livro se tornou um guia altamente influente em outros países (PHILLIPS, 2010, p. 258).

Além dos avanços nos processos de produção do vinho durante o século XVIII, assistiu-se também a sua popularidade crescente com a expansão do mercado consumidor. O vinho francês, atravessava o atlântico até chegar aos seus consumidores finais. O mercado interno europeu também era importante, pois o vinho fazia parte da alimentação diária de todas as camadas da população, desde os trabalhadores que tinham menos condições financeiras, e bebiam um vinho mais popular, até os ricos, que podiam pagar por um vinho de maior prestígio. O vinho era também considerado uma moeda de troca social e bebê-lo junto com os amigos e a família reforçava as relações e selava acordos. Recusar um convite para beber vinho, nos séculos XVII e XVIII era considerado um insulto (JOHNSON, 2009; MELLO, 2004; PHILLIPS, 2010).

O início do século XIX foi marcado por algumas mudanças na produção e comercialização do vinho, principalmente devido as campanhas militares estabelecidas pela França, que era a maior produtora de vinho, responsável por 40% da produção mundial. O comércio vinícola foi parcialmente interrompido por Napoleão, que lançou o Bloqueio Continental, para impedir a realização de negócios entre a

⁸ A *trasfega* do vinho consiste no processo de separação de um novo vinho de seus sedimentos, movendo-o de um recipiente para outro, com equipamentos simples e com o uso da gravidade.

Inglaterra e os demais países europeus (PHILLIPS, 2010). No entanto, esta estratégia fracassou, pois os países como Portugal e Espanha, e a própria França continuaram abastecendo os mercados da Inglaterra com seus vinhos.

Na primeira metade do século XIX destaca-se que comercialização do vinho do Porto, perdeu uma grande parte do seu mercado para vinhos espanhóis mais baratos. A região de Jerez De La Frontera, na Espanha, começou a ganhar mercados, e se tornou a maior fornecedora vinhos para o mercado da Inglaterra. No entanto, este crescimento na produção de vinhos na região de Jerez, levantou um sério problema para os camponeses que produziam um vinho tradicional e um pouco mais caro. Estes camponeses concorriam com empresas comerciais que produziam um vinho mais barato e também o exportavam para a Inglaterra. Com o passar do tempo, o preço do vinho produzido pelos camponeses despencou e muitos foram obrigados a vender suas terras. Assim, no final do século XIX, a maior parte dos vinhedos de Jerez estava nas mãos de grandes empresas, entre elas a Duff, a Garvey e a Byass (PHILLIPS, 2010). A vitivinicultura cresceu na Espanha para além da região de Jerez. Ao fim do século XIX, a Espanha já produzia mais de 20 milhões de hectolitros de vinho por ano.

No entanto, mesmo com o crescimento da produção espanhola, a França continuou a liderar o mercado de vinhos ao longo do século XIX, onde houveram importantes mudanças na organização da indústria vinícola. Sua produção, de um modo geral, começou a se encaixar em duas categorias: a produção de vinhos *premium*, produzidos em menor escala para os mercados de luxo; e, a produção de vinhos mais comuns, produzidos artesanalmente para atender mercados locais e regionais.

Aliado a essa organização da indústria vinícola francesa, estavam os altos impostos, diretos e indiretos sobre o preço do vinho, que por vezes tornaram a comercialização difícil. Porém, mesmo com os altos impostos, ao final do século XIX a indústria francesa já estava altamente organizada e passou a ser chamada, de acordo com Phillips (2010, p. 291) de “vasto complexo de produção vinícola”. Entre os fatores que contribuíram para este crescimento estão a expansão dos vinhedos, principalmente ao sul da França, com destaque para Languedoc, o aumento da produtividade, pois os viticultores expandiram suas áreas de plantação para além das encostas das montanhas, começando a cultivar videiras nas planícies, que eram de fácil acesso e permitiam uma colheita mais eficiente. Outro fato importante é a utilização de espécies de uvas de alta produtividade, como a grenache e a gamay.

Destaca-se também, neste período da história, que os mercados do norte da França se tornaram apreciadores dos vinhos produzidos no sul do país, aumentando assim a comercialização (LOSSO, 2016).

O mercado internacional também era favorável à vitivinicultura francesa no século XIX, quando iniciaram-se as exportações de vinhos para as Américas e também para a Alemanha e para a Holanda. No século XIX, mais uma vez, o consumo do vinho era defendido pelos seus benefícios à saúde. Artigos de médicos defendiam o consumo de vinho para crianças, adultos e idosos e para qualquer pessoa que precisasse usar o cérebro.

Ao longo do século XIX, observou-se maiores cuidados no cultivo das videiras e na produção do vinho, buscando assim uma qualidade superior em seus produtos. A Itália é um bom exemplo deste avanço na produção de vinhos, pois somente no século XIX, é que deu início a produção de vinhos de qualidade, até então, este país produzia vinhos de má qualidade que facilmente se deterioravam. As técnicas de vinificação também foram sendo aperfeiçoadas pelos produtores italianos ao longo deste século (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

Algumas regiões produtoras de vinho na Alemanha também começaram a dar mais importância à produção de vinho no século XIX, pois se tornaram parte de um mercado mais amplo, e começaram a competir entre si. A partir de 1834, aproximadamente, a comercialização de vinhos alemães acelerou-se, considerando as melhorias no transporte e também a abertura de novas estradas. A melhoria da qualidade do vinho alemão deve-se principalmente a maior atenção dada as técnicas de fabricação do vinho e ao controle de qualidade. “Nas regiões produtoras deste país foram criadas associações de produtores, e no final do século XIX foram fundados institutos de pesquisa em viticultura, todos patrocinados pelos governos locais” (PHILLIPS, 2010, p. 298). Iniciou-se também na Alemanha, no século XIX, um processo bastante longo e difícil que foi a delimitação de regiões e o estabelecimento de critérios para controle da qualidade.

Os grandes fabricantes da Alemanha iam aprimorando suas técnicas e seus produtos, enquanto que os pequenos produtores ficaram marginalizados a este processo, atendendo a um mercado mais popular e competindo com os vinhos importados. Diante deste fato, uma saída vista pelos pequenos produtores, foi a criação de cooperativas que lhes proporcionou além de equipamentos coletivos para a fabricação de vinho, acesso mais fácil à créditos e a mudas de videira para o plantio.

Conforme Phillips (2010, p. 299-300),

Embora tenha crescido durante a maior parte do século XIX, a indústria vinícola europeia teve de se ajustar a novas condições. A produção geral cresceu permanentemente em várias regiões, mas o paladar dos consumidores mudou e outras bebidas alcoólicas entraram no mercado barrando o crescimento do consumo do vinho. [...] A partir do final do século XVIII, cientistas começaram a investigar mais profundamente, naqueles que eram então, e continuam sendo por muitas décadas, os mistérios químicos e biológicos do vinho. [...] Mas o que ainda faltava era o conhecimento que faria com que os processos básicos de fabricação do vinho fossem aprimorados para melhorar a qualidade e a durabilidade do produto.

O conhecimento que faltava nos processos básicos de fabricação do vinho, começou a ser tratado com empenho pelo cientista francês Louis Pasteur em meados do século XIX. Pasteur tinha muitos interesses no vinho e assim promoveu diversas experiências com a bebida, afirmando que o vinho era a bebida mais higiênica e saudável. As descobertas de Pasteur, de acordo com Phillips (2010, p. 301) “redesenham a produção vinícola na França e fora dela”. As pesquisas de Pasteur tratavam principalmente do processo de fermentação do vinho, como um processo biológico e não simplesmente químico. Além disso, tratou do papel do oxigênio no processo de fermentação para a produção do vinho e também do papel deste na deterioração da bebida. O processo de pasteurização também teve enfoque nas pesquisas do cientista, como um método para matar as bactérias nocivas à qualidade e à conservação do vinho (DALLANHOL; TONINI, 2012; LAROUSSE DO VINHO, 2007).

Embora as pesquisas sobre a produção de vinho tenham avançado ao longo do século XIX, Phillips (2010, p. 302) destaca que,

Embora trabalhos de cientistas como Pasteur tenham se tornado fundamentais na transformação dos métodos de produção vinícola, não tinham um efeito imediato no século XIX. A maior parte dos produtores, particularmente na Europa, era de pequenos proprietários que persistiam em métodos tradicionais que não demandavam grandes conhecimentos científicos sobre o processo. A fermentação acontecia ano após ano, independentemente de ser um processo químico ou biológico, e não pretendia que o vinho produzido envelhecesse por décadas, mas que fosse bebido dentro do período de um ano.

Mesmo assim, buscou-se disseminar as informações das pesquisas feitas com o vinho. No entanto, foi impossível saber com precisão, qual foi a influência destas informações na época, pois a maioria dos vinhedos era constituída de pequenos lotes

que pertenciam a agricultores geralmente analfabetos, com pouco poder aquisitivo para aderir as novas técnicas de vinificação.

Foi também no século XIX que se iniciou a chamada literatura enológica, que abrangia desde publicações sobre história, aspectos técnicos do vinho, características estéticas até a situação econômica do setor. Estas publicações no entanto eram destinadas as classes média e alta. Este século, também foi marcado, pela cultura do consumo, com uma fabricação em grande quantidade devido a industrialização, e também pela publicidade que se fazia acerca dos vinhos.

No entanto, ao final do século XIX até meados do século XX, quando a produção e o consumo cresciam no mundo inteiro, com fortes demandas por vinhos de qualidade, a indústria vinícola entrou em crise. Primeiramente, o surto de filoxera, que ameaçava os vinhedos de todo o mundo. Depois, as crescentes adulterações e fraudes em vinhos de todas as regiões. Controlados estes dois fatores, a indústria vinícola sofreu então, com a superprodução e queda nos preços, que ameaçaram muitos produtores. Movimentos contra as bebidas alcoólicas, e a Lei Seca aprovada, inicialmente, em algumas regiões dos Estados Unidos, as altas barreiras tarifárias, e as duas grandes guerras mundiais também contribuíram para o declínio da produção de uva e vinho neste período de aproximadamente 80 anos (1870 – 1950).

O período pós Segunda Guerra Mundial até os anos 2000, a vitivinicultura mudou consideravelmente sua cultura de produção e consumo. De acordo com Phillips (2010, p. 393),

Normas rigorosas de *appellation* foram aplicadas em quase todos os países produtores e, apesar de alguns escândalos, os consumidores passaram a ter uma confiança crescente de que o vinho da garrafa que compravam correspondia exatamente ao que vinha descrito no rótulo. Vinicultores em várias partes do mundo se dedicaram a produzir mais vinhos finos para um mercado exigente e sofisticado e o consumo de vinho cresceu em países onde ele era o menos popular dos três tipos de bebida alcoólica. Até mesmo as propriedades medicinais do vinho voltaram a ganhar publicidade depois de terem ficado na sombra por um século. Estudos e testes mostraram que, além de compor uma dieta saudável, o vinho pode até prevenir certas doenças.

Os últimos anos do século XX também viram a publicidade crescer em torno do vinho. As estratégias de marketing foram fundamentais no comercial do vinho e na criação de uma nova cultura de consumo. A produção mundial de vinho aumentou e o seu consumo aumentou em algumas sociedades, porém diminuiu em outras, e em

algumas se estabilizou, mantendo o problema da superprodução mundial (LOSSO, 2016).

Um dos fatores que apontam para uma superprodução mundial entre os anos de 1950 à 2000, é a queda no consumo de vinho em muitos países europeus, entre eles, pode-se citar a França que teve uma queda de aproximadamente 60% no consumo *per capita*. Esta queda no consumo é explicada pela preferência que começou a ser dada aos vinhos finos, deixando-se de lado os vinhos de mesa. O vinho também foi retirado da alimentação cotidiana, e uma nova relação entre bebida alcoólica e trabalho foi definida. As culturas de consumo mudaram em todo o mundo (AGUIAR, 2008; LOSSO, 2016).

Outros fatores, que explicam a superprodução neste período são a mecanização dos vinhedos, o controle eficaz de doenças e o cultivo de tipos de uva de melhor qualidade. Entre estes fatores, destaca-se a mecanização que, muitas vezes não é adequada aos pequenos produtores, pois seus rendimentos e produção não justificavam tamanho investimento. Assim, muitos pequenos vitivinicultores com o passar dos anos venderam suas propriedades, e assim foram banidos do mercado vinícola dando espaço para a criação de unidades de produção maiores onde a mecanização era possível. É preciso destacar que aliado a mecanização, também foi necessário adaptar os vinhedos, cultivando as videiras mais espaçadas para permitir a passagem de tratores na pulverização e na colheita. Esta mecanização também deixou muitos trabalhadores desempregados, pois um só trator pulverizava aproximadamente 35 mil videiras por dia (AGUIAR, 2008).

O aumento da produção de vinho na Europa e a queda do consumo mundial, devido às mudanças de hábitos de consumo, fez com que se formasse um enorme excedente da bebida, que foi chamado de “lago de vinho”. Para dar um destino a este excedente entre as décadas de 1970 e 1980, a Comunidade Europeia determinou que o mesmo fosse destilado. Mas essa medida não foi suficiente, e em seguida foram dados incentivos para que os produtores arrancassem todas as suas videiras. Assim, aproximadamente 10% dos vinhedos da Europa foram eliminados, e produção caiu de 210 milhões de hectolitros anuais para 154 milhões entre 1976 e 1997. Além da Europa, Argentina, Austrália e Nova Zelândia também tiveram que adotar medidas para conter a produção (COPELLO, 2006; PHILLIPS, 2010).

A redução na produção de vinho em escala mundial e as preferências dos consumidores, que se tornaram cada vez mais exigentes em termos de qualidade, ao

longo da segunda metade do século XX, abriu ainda mais espaço para que se melhorasse cada vez mais a qualidade dos vinhos, tornando-os muito sofisticados já nas décadas de 1980 e 1990. No entanto, alguns produtores ainda resistiram à estas mudanças ocorridas no século XX e decidiram se dedicar a produção de vinho orgânico. Porém, os países europeus têm um forte controle sobre este tipo de produção, e sua designação de “vinho orgânico” é regulamentada legalmente, não permitindo que os vinhedos se utilizem de fertilizantes, pesticidas ou fungicidas químicos. A procura por vinhos orgânicos cresceu no mercado mundial. Junto à ela, destaca-se também a procura por demais alimentos orgânicos⁹, o que levou os mercados a se reorganizar, criando, muitas vezes, sessões especiais para estes produtos.

Ao longo do século XX, também destaca-se o aumento da visibilidade dada as normas de regulamentação e certificação dos vinhos. Os sistemas de certificação diferem de um país para o outro, considerando suas variações físicas e culturais. Além disso, houve uma reestruturação na indústria vinícola, provocada pela ênfase dada a qualidade dos vinhos.

De acordo com Phillips (2010), a medida que um número cada vez maior de consumidores passou a buscar vinhos de qualidade, algumas mudanças ocorreram. Entre elas, pode-se destacar “o papel das empresas de menor porte, que começaram a conquistar uma fatia maior do mercado, pois seus vinhos eram vistos como artesanais e mais exclusivos do que os produzidos em massa” (PHILLIPS, 2010, p. 411). Assim, a qualidade ganhou força e novos vinhedos, em geral pequenos, foram plantados, especialmente no Novo Mundo.

Porém, um movimento contrário, também foi identificado ao final do século XX, a incorporação de pequenas e médias vinícolas por grandes corporações. O controle de empresas menores por grandes corporações atingiu o mundo todo. E muito embora, os produtores venham a se referir aos seus vinhos como reflexo do seu *terroir* e da sua alma, esta bebida, “tem sido historicamente fruto de uma atividade tão comercial quanto qualquer outro ramo da agricultura” (PHILLIPS, 2010, p. 413). A

⁹ Fotopoulos, Krystallis e Ness (2003) realizaram um estudo sobre vinhos orgânicos identificando compradores e não-compradores de alimentos orgânicos e as diferenças motivacionais e cognitivas entre os dois tipos de consumidores. Para os autores, valores internos, tais como “autoestima” e “gozo da vida”, são considerados os principais motivadores por trás da compra de produtos orgânicos, e correspondem aos motivos ligados à saúde e a um melhor sabor dos alimentos.

tecnologia inserida na produção do vinho, também contribui na comercialização da bebida, devido ao uso de recursos de gestão e marketing, uso da internet e demais facilidades dos meios de comunicação (DALLANHOL; TONINI, 2012).

No que diz respeito aos vinhos do Novo Mundo, ou seja o vinhos não europeus, pode-se concluir que os mesmos, aos poucos, foram ganhando espaço no mercado mundial, e em seus próprios mercados. Os vinhos europeus, e os franceses, especialmente, deixaram de ser considerados o que chama Phillips (2010) da “quintessência da viticultura”, e com o surgimento de exposições e concursos o vinho do Novo Mundo passou a ser provado e aprovado na Europa, vencendo o preconceito e a crença de que era impossível se produzir vinhos excelentes fora da Europa.

Os vinhos do Novo Mundo, ao contrário dos europeus, passaram a ser identificados pelo tipo de uva com a qual eram feitos, e este ficou sendo o método que predomina nos rótulos até hoje. Essa identificação do vinho pelo seu tipo de uva, o vinho varietal, de acordo com Phillips (2010, p. 416), “vai contra a tradição europeia de enfatizar a localização geográfica”. O mesmo autor destaca ainda que, “embora as regiões sejam estreitamente associadas a uvas específicas, individualmente ou combinadas, e sejam fiéis a elas devido às leis de *appellation*, é a localização – o *terroir* – a característica dominante” (PHILLIPS, 2010, p. 416-417). Colaborando com a questão, destaca-se ainda que,

Os Estados Unidos introduziram uma revolução no mundo vinícola: a moda dos varietais – vinhos provenientes de uma única variedade de uva –, e a vinificação moderna, que faz com que os vinhos possam ser consumidos jovens. O conceito dos vinhos varietais faz hoje parte tanto do universo vinícola da América do Norte quanto da Austrália, da Nova Zelândia e de vários outros países do Novo Mundo (LAROUSSE DO VINHO, 2007, p. 121).

Outro fator que estimulou a indústria do vinho em termos de qualidade foi o crescimento de consumidores que tinham uma cultura que ia além de beber o vinho, mas também de ler, pensar e escrever sobre ele. As últimas décadas do século XX foram marcadas por publicações que além de se dirigir à indústria e aos envolvidos com ela, dirigia-se também aos consumidores e a quem mais interessa saber sobre o vinho. Esse aumento no número de publicações fez surgir uma geração de escritores especialistas em vinho.

E entre os mais conhecidos mundialmente, podemos citar: Hugh Johnson, Jancis Robinson, Robert Parker e Oz Clark. As publicações destes autores incluem enciclopédias, atlas, guias para compradores e estudos sobre as regiões, uvas e

sobre a ciência da vinicultura. Além destes renomados autores, muitos outros surgiram, assim como trabalhos acadêmicos em nível de graduação e pós-graduação. Tudo isso, proporcionou um aumento nas oportunidades para se adquirir conhecimentos sobre a ciência de produzir uva e vinho.

Por fim, pode-se destacar, de acordo com Valduga (2007), que com os deslocamentos dos povos europeus, a vitivinicultura foi disseminada por distintas regiões do mundo, ao longo dos tempos. O cultivo da uva e a fabricação do vinho são verificados desde o Brasil Colônia, no entanto a especialização comercial é que ocorreu em apenas algumas regiões do nosso país, entre elas a Serra Gaúcha, e mais recentemente na Campanha Gaúcha e no Vale do São Francisco. Além destas três importantes regiões, a vitivinicultura também está presente em outros estados do país, porém de forma menos expressiva. Diante disso, buscou-se, a seguir, realizar um breve apanhado histórico sobre a introdução da vitivinicultura no Brasil e, especialmente no Rio Grande do Sul.

2.2 O VINHO NO BRASIL: HISTÓRIA EM CONSTRUÇÃO

De acordo com estudiosos e apreciadores do mundo da vitivinicultura, entre eles, Galvão (2006), Losso (2016) e Mello (2004), em 1532 deu-se início ao cultivo de uvas e a fabricação de vinho de modo artesanal no Brasil. De acordo com os autores, Brás Cubas cultivou as primeiras cepas de uvas trazidas de Portugal, nas encostas da Serra do Mar. No entanto, esta experiência que não obteve sucesso, migrando o cultivo para Tatuapé, onde se obteve maior produtividade das videiras. Assim, em um primeiro momento de nossa história, São Paulo, parecia ser um lugar apropriado para a vitivinicultura, e a partir daí as Bandeiras que partiam levavam estacas de videiras para serem cultivadas no vasto território brasileiro.

Um século se passou e, por volta de 1640, o vinho já fazia parte da cidade de São Paulo, onde tratou-se pela primeira vez no Brasil da padronização da qualidade do vinho e dos preços dos vinhos que estavam sendo produzidos em nosso país. E, neste mesmo período, vale destacar o início do ciclo açucareiro em Recife e no interior de Pernambuco pelos portugueses e holandeses, onde para suprir o consumo de vinho destes colonizadores, foi dado início ao cultivo de videiras na ilha de Itamaracá. Ao final do século XVII, observa-se no país a crise açucareira que abre espaço para

a “corrida do ouro”, fato que levou ao abandono de inúmeras culturas agrícolas, pois se buscava incessantemente pelo ouro e pedras preciosas.

No Brasil Colonial, não houve grande expressividade no que se refere ao cultivo de videiras e na produção de vinho, principalmente porque em 1785 a atividade manufatureira foi proibida em nosso país, e grande parte dos vinhos aqui consumidos eram provenientes de diversos países da Europa, especialmente vinhos portugueses, os Vinhos do Porto. Pode-se destacar que o cultivo de videiras e a produção de vinhos ressurgiu em nosso país a partir de 1870, com a vinda dos imigrantes italianos. Grande parte destes imigrantes italianos ocuparam a região da serra do Estado do Rio Grande do Sul, a Serra Gaúcha, com destaque para os municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul. Os imigrantes que se instalaram na região da Serra Gaúcha eram provenientes principalmente das regiões de Vêneto, Lombardia e Trento na Itália (LOSSO, 2016).

Aqui instalados, os imigrantes italianos deram início a implantação de vinhedos idênticos ao que cultivavam em suas terras, no entanto, com a produção de uva americana, da variedade Isabel. Inicialmente a produção do vinho era familiar, mas com o passar o tempo e o surgimento de novos consumidores, a vitivinicultura se tornou um grande negócio na Serra Gaúcha.

Assim, a partir de 1910, surgem as primeiras empresas de vinho no Brasil, apoiadas pelo governo, que tinha o objetivo de arrecadar impostos sobre as transações comerciais da uva e do vinho. O governo brasileiro contratou o advogado José Paterno, especialista em montagem de cooperativas, e, em pouco tempo mais de 30 cooperativas estavam organizadas no Estado do Rio Grande do Sul. Em 1912, é fundada a Federação das Cooperativas do Rio Grande do Sul (MELLO, 2010). No entanto, ainda de acordo com Mello (2010), este sucesso foi breve, pois entre o período de 1910 a 1914, onde o país era governado pelo Marechal Hermes da Fonseca, sofreu-se inúmeras crises, o que fez com que o sistema de cooperativas enfraquecesse e os produtores individuais tomassem a frente da jovem indústria vinícola. Porém, foi em 1920, que os vinhos brasileiros, especialmente os da serra gaúcha, despontam em busca de mais qualidade, com investimentos em uvas europeias, da espécie *vitis viníferas* (MELLO, 2010).

Em 1927, de acordo com Mello, C. (2010), que criou-se o Sindicato Vinícola do Rio Grande do Sul, que tinha como objetivo controlar a oferta e a procura e controlar a produção e a comercialização de todo o vinho produzido no Rio Grande do Sul. Em

seguida, em 1929, foi fundada a Sociedade Vinícola Riograndense, que fez história em todo o país carregando o rótulo “Granja União”. Visto o sucesso desta sociedade, em 1930, a Serra Gaúcha já contava com mais de 25 cooperativas, e muitas delas resistem até hoje.

Chegada a década de 1950, os vinhos varietais da Granja União e os vinhos populares da Cooperativa Vinícola Aurora, eram sucesso em nosso país. Na década de 1970, tem-se outro salto na vitivinicultura brasileira, onde a qualidade aliada ao marketing, conquistou ainda mais mercados.

Porém, a grande virada da vitivinicultura no Brasil ocorreu na década de 1990, quando foram implantadas técnicas modernas de vinificação e os vinhedos foram reconvertidos¹⁰. Além disso, destaca-se que no início dos anos 1990, caem as barreiras de importação e o Brasil, juntamente com os Estados Unidos, Inglaterra e Japão, formam o quarteto que mais dispõe de vinhos do mundo todo (MELLO, 2010).

Em 1999, tem-se o marco, divisor d’água, no que se refere a produção de uvas e vinhos no Brasil especialmente na Serra Gaúcha. Naquele ano, a Serra Gaúcha teve uma safra histórica, principalmente de uvas finas (PIVETTA, 2009). Ainda em 1999, de acordo com Guerra et al. (2009), em todo o estado do Rio Grande do Sul, foram colhidas quase 59 mil toneladas de uvas viníferas, aproximadamente 20% a mais do que no ano anterior. Isso se deve ao fato de ter chovido menos do que a média normal no período de maturação da uva. Aliado boa safra de 1999, o cenário interno também estava se mostrando favorável ao cultivo de uvas e produção de vinho, pois crescia o número de produtores nacionais comprometidos com a qualidade do produto, além do marketing que fazia o consumidor a se interessar por vinhos finos (PIVETTA, 2009).

Inclinando-se para o lado oposto do Rio Grande do Sul, na fronteira com a Argentina e com o Uruguai, destaca-se a vitivinicultura na Campanha Gaúcha, que conforme Flores (2011, 2015) e Mello (2010) iniciou-se ainda na década de 1970, com a implantação da vinícola Almadén. A Almadén, na época pertencia ao grupo norte americano National Distillers, e se instalou no município de Sant’Ana do Livramento.

¹⁰ Troca por mudas importadas de qualidade superior e menos sensíveis as enfermidades. Além disso, outras medidas foram sendo estabelecidas como: experimentos que procuravam atenuar as dificuldades provenientes do regime de chuvas, incluindo sensores de umidade nos terrenos dos vinhedos; procura da casta adequada para cada microclima; substituição gradual do sistema de condução em parreira por espaldeiras; fermentação controlada em cubas de inox com cintas de refrigeração; utilização de leveduras selecionadas substituindo as leveduras nativas, que eram pouco previsíveis; maturação em barricas de carvalho americano ou francês em substituição aos tradicionais tonéis de grápia do Rio Grande do Sul; e eliminação da chaptalização em alguns vinhos.

Em seguida, instala-se também em Sant'Ana do Livramento a Vinícola Livramento, pertencente ao grupo japonês Hombó, maior produtor e distribuidor de bebidas do Japão, que se instalou no município, para produzir vinhos para aquele país, bem como para o mercado brasileiro. No entanto, em 2005, o Grupo Hombó vendeu o investimento para a Cooperativa Vinícola Nova Aliança, e a Almadén foi adquirida em pela Miolo Wine Group, no ano de 2009 (ENGELMANN, 2009).

Observa-se no contexto da vitivinicultura gaúcha, que a região da Serra Gaúcha tem forte tradição cultural ligada a vitivinicultura, enquanto que a Campanha Gaúcha tem uma história de ligação com o cultivo da uva e produção de vinho mais recente, e diferenciada. Nos municípios da Serra Gaúcha, a produção de uva e vinho iniciou-se com a colonização italiana, que trouxe consigo seus hábitos de vida, sua cultura. Já na Campanha Gaúcha, a vitivinicultura se iniciou a partir de investimentos internacionais ancorados em estudos desenvolvidos por pesquisadores nacionais e internacionais, principalmente da Universidade de Davis, na Califórnia e da Universidade Federal de Pelotas. Deste modo, após destacar brevemente o contexto da vitivinicultura no Brasil, busca-se em seguida, destacar a produção mundial de uva e vinho nos últimos anos, para em seguida fazer referência ao aumento nos padrões de qualidade dos cultivos.

2.3 O MUNDO DA UVA E DO VINHO: PRODUÇÃO E MERCADO

A vitivinicultura não se caracteriza como um *commoditie*, ela se diferencia da maioria das cadeias agroindustriais, como a soja e as carnes, por exemplo (PAIVA; LENTZ, 2011). Os *commodities*, de modo geral, são produtos com características uniformes que são produzidos em escala e o seu preço é determinado pelo mercado mundial como consequência da oferta e da demanda. Além disso, os *commodities*, não são diferenciados de acordo com a sua origem, fato que acontece com a vitivinicultura, onde cada vinho, expressa em seu rótulo, o tipo de uva e a região onde é produzido.

No entanto, o mercado da uva e do vinho é bastante complexo, devido à grande variedade de cepas de uvas e de vinhos que podem ser produzidos, como também devido as várias legislações e regulamentações internacionais sobre a produção, comercialização e consumo. "A indústria do vinho é altamente globalizada, assim, a

produção do vinho e seu consumo, estão fortemente associados aos movimentos financeiros internacionais” (FARIAS, 2016, p. 116).

Se observarmos a história do vinho ao longo dos anos, podemos, de acordo com Bruch (2013), dizer que ao sair do seu berço na Mesopotâmia e no Continente Europeu e atravessar os oceanos, o vinho passou da ideia do tradicional e artesanal, para um produto mais industrial e padronizado. Neste sentido, Farias (2016), aponta que ao se simplificar ao extremo o mundo do vinho, temos dois segmentos principais, os vinhos de mesa e os vinhos finos, estes últimos destacados pelo autor como sendo de maior qualidade. Cada um destes atende à um mercado diferente.

No que se refere ao cultivo de uvas em área e quantidade produzida e também em relação à produção de vinho, a área mundial de vinhedos correspondia, em 2018, a aproximadamente 7,6 milhões de hectares, número estável nos últimos cinco anos (OIV, 2018). Observa-se, no entanto, que esta área de vinhedos corresponde ao total cultivado, independentemente da utilização final das uvas, bem como compreende também aqueles vinhedos que ainda não estão em produção. Ainda em termos de área cultivada com vinhedos, destaca-se a Europa, com a França, a Itália e a Espanha, somando 32% da área total mundial, a China com 11% e a Turquia com 7% da área cultivada com vinhedos. Juntos estes cinco países correspondem à 50% da área mundial cultivada com vinhedos (OIV, 2018).

Neste mesmo ano de 2018, a OIV relata, no seu balanço anual da vitivinicultura mundial, uma produção de uvas de 73.700 milhões de toneladas, destinadas a todos os usos. Desta produção a Europa é responsável por 37%, a Ásia por 34% e a América por 19%. A produção de vinhos ficou na marca dos 25 bilhões de litros. E o consumo mundial de vinho foi de aproximadamente 24, 3 bilhões de litros (OIV, 2018).

De acordo com o relatório do balanço mundial da vitivinicultura de 2018, divulgado pela OIV (2018, p. 4), em termos de consumo,

Os Estados Unidos consomem 13% da produção mundial de vinhos e mantém sua posição como principal consumidor, seguido pela França (11%), Itália (9%), Alemanha (8%) e China (7%). Esses cinco países, são responsáveis pelo consumo de quase metade da produção mundial de vinho. Alguns países considerados consumidores tradicionais têm apresentado queda ou estagnação no consumo, como França, Alemanha e Reino Unido. Tal redução de consumo em países europeus tem sido compensada pelo crescimento do consumo em outros países como China e Estados Unidos.

Na América do Sul a Argentina se destaca com a maior área de produção, com 223 mil hectares cultivados com videiras e também como o maior consumidor no ano de 2017, chegando ao consumo aproximado de 890 milhões de litros. O Chile é o segundo maior produtor de videiras em área plantada na América do Sul, atingindo 209 mil hectares no ano de 2017 e um consumo aproximado de 220 milhões de litros. O Brasil em 2017, teve 86 mil hectares destinados a produção de vinhas, e atingiu a média de consumo de 330 milhões de litros (OIV, 2018).

Na América do Sul destaca-se também o Uruguai, com uma produção aproximada de 3,2 milhões de litros por ano, de excelentes vinhos, geralmente produzidos por agroindústrias familiares. Apesar de o Uruguai não aparecer muito nas citações de produção mundial, é imprescindível destacar seu potencial. Além disso, o Uruguai é o país onde consumo *per capita* é o maior do continente americano, atingindo 25 litros por habitante (CLEMENTE, 2017).

Na Tabela 1, a seguir, destacam-se de acordo com a OIV (2018) os maiores produtores mundiais de uva, com suas produções entre os anos de 2013 à 2017, e a finalidade do uso desta produção de uvas no ano de 2017. Observa-se, na Tabela 1 que, nos países europeus, assim como nos Estados Unidos, na Argentina, no Chile e na África do Sul, a maior parte da produção de uvas, é destinada para a produção de vinhos. Na Ásia, as uvas são em sua maioria uvas de mesa, que são aquelas que podem ser consumidas in natura ou utilizadas para a produção de sucos, ou ainda podem ser desidratadas. No Brasil, as uvas de mesa, somam 45%, e as uvas para a produção de vinhos representam 55%. E, se observarmos os dados mundiais, última linha do quadro, veremos que a maior parte da produção de uvas é destinada para a produção de vinhos.

Tabela 1 – Total de uvas produzidas e uso da produção

Ano	Total de uvas produzidas em milhões de toneladas					Uso da produção de uvas em 2017 (%)		
	2013	2014	2015	2016	2017	Uva de mesa	Uva desidratada (Uva passa)	Uva para vinhos
Países								
China	11,6	12,5	13,7	13,7	13,7	83%	6%	11%
Itália	8,0	6,9	8,2	8,4	6,9	15%	0%	85%
Estados Unidos	7,8	7,1	6,9	7,0	6,7	22%	15%	63%
França	5,5	6,2	6,3	6,0	5,5	1%	0%	99%
Espanha	7,4	6,1	6,0	6,3	5,0	6%	0%	94%
Turquia	4,0	4,2	3,7	4,0	4,2	57%	40%	2%
Índia	2,5	2,6	2,6	2,6	2,6	95%	4%	1%
Austrália	2,0	1,8	1,9	2,0	2,2	9%	2%	89%
África do Sul	2,0	1,9	2,0	2,0	2,1	14%	12%	74%
Argentina	2,9	2,7	2,5	1,9	2,1	1%	8%	91%
Chile	2,9	2,2	2,7	2,2	2,0	17%	7%	76%
Irã	2,8	2,3	2,4	2,5	1,9	75%	25%	0%
Brasil	1,4	1,4	1,5	1,0	1,7	45%	0%	55%
Egito	1,4	1,6	1,7	1,7	1,7	100%	0%	0%
Uzbequistão	1,3	1,4	1,6	1,6	1,2	73%	0%	0%
Alemanha	1,1	1,2	1,2	1,2	1,0	0%	0%	100%
Romênia	1,0	0,7	0,8	0,8	1,0	7%	0%	93%
Grécia	0,8	0,7	1,0	1,0	1,0	38%	16%	46%
Mundo	77,5	74,3	77,5	76,7	73,3	42%	7%	52%

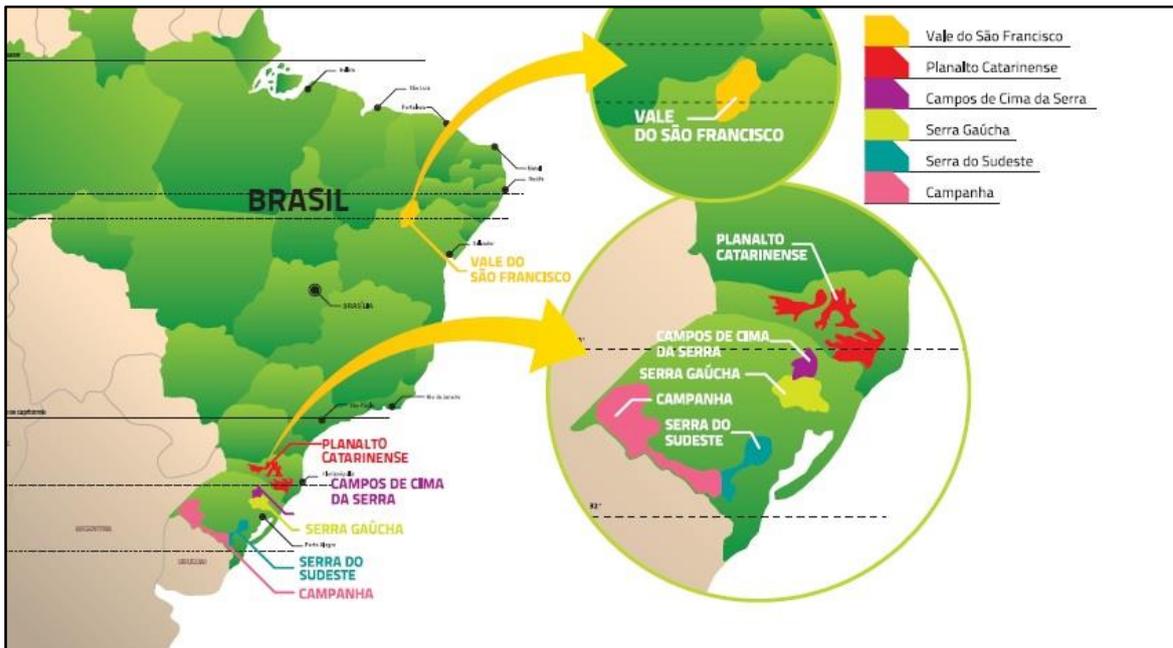
Fonte: OIV (2018).

A América do Sul, é considerada, de acordo com Johnson e Robinson (2008), uma grande área produtora, cada país com seu *terroir* particular, o que facilita a adaptação de diversas espécies de uvas finas, para a fabricação de vinhos finos, como também de uvas americanas, mais resistentes, utilizadas principalmente na fabricação

de vinhos de mesa, sucos ou para o consumo in natura. Os autores, também destacam que com esforço, tecnologia e competência é possível produzir vinhos finos e de qualidade até mesmo em lugares antes impensados (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

O Brasil, ocupa o terceiro lugar na produção sul americana e possui quatro importantes regiões produtoras de uva e vinho, a Serra Gaúcha, a Campanha Gaúcha, o Planalto Catarinense e o Vale do São Francisco, como pode ser observado na Figura 3. A região da Serra Gaúcha, é a principal delas, e conta com os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, como principais produtores em termos de área cultivada e produzida.

Figura 4 – Principais regiões produtoras de uva e vinho no Brasil.



Fonte: Ibravin (2016).

No Rio Grande do Sul, depois da Serra Gaúcha, outra região que merece destaque em termos de produção e qualidade das uvas e vinhos produzidos, é a Campanha Gaúcha, onde o município de Dom Pedrito, que é objeto de estudo desta pesquisa encontra-se situado. Esta região, onde alguns municípios estão situados sob o paralelo 31º, apresenta clima relativamente seco, com uma amplitude térmica ideal para o cultivo de uvas e com solos arenosos e argilosos com boa drenagem e baixa acidez.

No Rio Grande do Sul podemos destacar ainda, além das importantes regiões do Vale dos Vinhedos e da Campanha Gaúcha, a Serra do Sudeste e os Campos de Cima da Serra. Na Serra do Sudeste, destacam-se na viticultura os municípios de Encruzilhada do Sul, Pinheiro Machado e Candiota. Na região de Campos de Cima da Serra, destacam-se os municípios de Vacaria, Bom Jesus e Muitos Capões, com uma recente produção de vinhos (SARMENTO, 2016).

Outras importantes regiões vitícolas brasileiras, são o Planalto Catarinense, com seus vinhos de altitude, no estado de Santa Catarina e o Vale do São Francisco entre os estados da Bahia e Pernambuco. O Planalto Catarinense, de acordo com Protas, Camargo e Mello (2014) é uma região que se assemelha muito à Serra Gaúcha quanto a estrutura fundiária, topografia e tipo de exploração. O Vale do São Francisco, por sua vez, destaca-se como sendo a principal região vitícola tropical do Brasil (PROTAS; CAMARGO; MELLO, 2014). Na Tabela 2, que se encontra a seguir, pode-se observar os principais estados brasileiros, além das áreas já destacadas, que possuem áreas plantadas com videiras.

Tabela 2 – Área plantada com videiras no Brasil (em hectares)

Estado\Ano	2013	2014	2015
Ceará	50	25	38
Pernambuco	6.817	6.833	6.833
Bahia	2.395	2.864	2.861
Minas Gerais	849	834	925
São Paulo	9.526	8.308	7.821
Paraná	5.824	5.580	4.800
Santa Catarina	4.474	4.989	4.940
Rio Grande do Sul	51.450	51.005	50.743
Goiás	222	138	133
Brasil	81.607	80.576	79.094

Fonte: Mello (2016a).

Como pode-se observar na Tabela 2, vem ocorrendo uma diminuição nas áreas ocupadas com vinhedos no Brasil. No Rio Grande do Sul, no entanto, essa redução ainda é pequena se comparada aos demais estados brasileiros, e este ainda é o

estado brasileiro com a maior área plantada com videiras. De acordo com Mello (2016a), a especulação imobiliária, em alguns locais está contribuindo para redução da área vitícola. É o caso do Vale dos Vinhedos, na Serra Gaúcha, onde os terrenos estão supervalorizados devido ao desenvolvimento do enoturismo na região. Isso faz com que muitos moradores locais venham a vender seus vinhedos para empreendedores da construção civil, que desejam construir em seus lugares imóveis residenciais de alto padrão (MANFIO; PIEROZAN; MEDEIROS, 2016). Os problemas climáticos associados à falta de mão-de-obra, também tem desestimulado o crescimento da vitivinicultura em alguns locais (MELLO, 2016a). No entanto, a diminuição da área dos vinhedos não afeta, em grande medida, a quantidade e qualidade de uvas e vinhos produzidos, uma vez que os vitivinicultores têm investido em tecnologias de manejo e produção (MELLO, 2017).

Além disso, observa-se que a produção voltada para um mercado de uvas e vinhos de qualidade exige a utilização de serviços especializados, como mão de obra qualificada e a utilização de novas tecnologias, tanto no cultivo das videiras, como na colheita e pós-colheita. Esse fator, pode levar muitos vitivinicultores a reduzir suas áreas cultivadas com videiras, dando prioridade à uma produção menor, no entanto com alta qualidade. Na Tabela 3, observa-se o total da produção de uvas no Brasil.

Tabela 3 – Produção de uvas no Brasil em toneladas

Estado\Ano	2013	2014	2015
Ceará	664	573	940
Pernambuco	228.727	236.767	237.367
Bahia	52.808	77.504	77.401
Minas Gerais	12.734	11.557	12.615
São Paulo	172.868	146.790	142.063
Paraná	79.052	80.910	80.000
Santa Catarina	53.153	66.106	69.189
Rio Grande do Sul	808.267	812.537	876.286
Goiás	4.581	3.330	3.492
Brasil	1.412.854	1.436.074	1.499.353

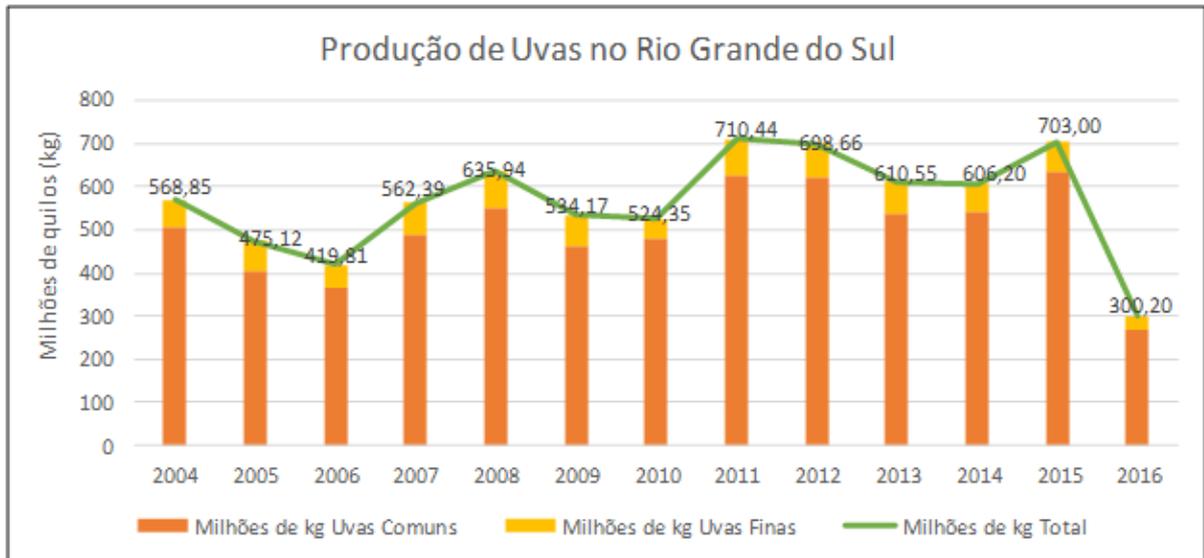
Fonte: Mello (2016a).

Como se pode observar, a vitivinicultura brasileira se concentra em poucas regiões, e é muito expressiva na região da Serra Gaúcha no Rio Grande do Sul, onde toda a produção é destinada as agroindústrias de suco e vinho, geralmente administradas por pequenos agricultores. Mello (2016b), destaca que nos últimos anos, com a implementação das Indicações Geográficas no Brasil, a viticultura tem contribuído fortemente para o desenvolvimento dos territórios envolvidos, e um exemplo claro é a Serra Gaúcha, onde as IGs vem promovendo a agregação de valor aos produtos e a valorização de seus fatores naturais e culturais envolvidos no cultivo da uva e na produção do vinho.

O Vale do Vinhedos, é a primeira região brasileira a conseguir a classificação de DO. A DO, de acordo com o Ibravin (2013) delimita a produção à região do Vale dos Vinhedos e apresenta normas de cultivo e processamento mais restritas, o que assegura a qualidade dos vinhos daquela região. Falcade e Tonietto (2010), destacam que a área geográfica delimitada abrange os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul, e constitui um território contínuo de 72,45 km². As cultivares autorizada na DO Vale dos Vinhedos são, Merlot, como cultivar emblemática e Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat como variedades auxiliares para corte de vinhos tintos. Para os vinhos brancos, Chardonnay como cultivar principal e Riesling Itálico como variedade auxiliar para corte, e para Espumantes brancos ou rosados, a cultivar Chardonnay e/ou Pinot Noir como variedades principais e Riesling Itálico como variedade auxiliar para corte (APROVALE, 2019). Além das cultivares autorizadas, a DO Vale dos Vinhedos conta com normas específicas de produção para cada cultivar e elaboração dos vinhos.

A produção de uvas no Rio Grande do Sul, pode ser observada no Gráfico 1, onde se destaca a produção em milhões de quilos, compreendendo os anos de 2004 até 2016, para uvas comuns, destinadas à fabricação de vinho de mesa e suco e, para uvas finas, destinadas à fabricação de vinhos finos. No gráfico, observa-se uma queda expressiva no ano de 2016 no estado do Rio Grande do Sul. É a menor produção desde 2004, com uma queda de 57% em relação ao ano de 2015. Essa queda, acompanha a dinâmica mundial da produção de uvas, e é justificada pelas intempéries climáticas, principalmente no Rio Grande do Sul. Dentre as intempéries climáticas, deste ano de 2016, que levou a queda da produção vitícola, destacam-se para o estado do Rio Grande do Sul, um inverno que foi marcado por intenso frio, geadas e queda de granizo (SOUSA, 2018).

Gráfico 1 – Produção de uvas no Rio Grande do Sul (2004 a 2016)



Fonte: Conab (2017).

A análise do Gráfico 1, associada as demais pesquisas realizadas pelo Ibravin e Embrapa, revelam que a decisão de produção de uvas, vinhos e seus derivados é independente, ou seja, cada produtor decide a quantidade a ser produzida e o destino final da produção, exceto nas áreas de IG. A queda na produção de uvas, por sua vez, reflete diretamente na produção de vinhos, de mesa ou finos, produção de suco e outros derivados. Assim, destaca-se e acordo com os dados do Ibravin (2016), que a queda na produção de derivados da uva, somente no Rio Grande do Sul teve um decréscimo de 54,67%, em relação ao ano anterior, 2015, e é também a menor produção nos últimos 11 anos, como demonstra a Tabela 4, apresentada a seguir.

Tabela 4 – Produção de vinhos e derivados de uva no Rio Grande do Sul (2006-2016) em milhões de litros

Ano	Vinhos finos	Vinhos de mesa	Outros derivados da uva e do vinho	Total
2006	32,12	185,08	59,13	276,33
2007	43,18	275,25	70,89	389,32
2008	47,33	287,44	93,19	427,96
2009	39,90	205,42	96,5	341,82
2010	27,85	195,25	98,96	322,06
2011	52,20	258,73	151,15	462,08
2012	48,60	213,10	167,28	428,98
2013	48,40	197,90	125,15	371,45
2014	38,46	196,07	140,19	374,72
2015	39,20	210,30	193,00	442,5
2016	18,07	86,32	96,16	200,55

Fonte: Ibravin (2016).

Na Tabela 4, pode-se observar, além da produção de vinhos nos últimos anos, o crescimento da produção de outros derivados da uva e do vinho, entre esses derivados está o suco de uva, que vem tendo uma grande aceitação no mercado consumidor. A produção de derivados, vem crescendo no Rio Grande do Sul desde 2011, e demonstra uma mudança no comportamento do consumidor, que de acordo com dados da Conab (2017), tem dado preferência ao suco e diminuído o consumo de vinho de mesa nacional. De acordo com dados do Ibravin (2016), observa-se que a produção de uvas para a fabricação de sucos, cresceu em torno de 23% no período de 2006 à 2016.

Além disso, destaca-se que o valor, em litros, no ano de 2015, entre o suco integral e o suco concentrado somou uma produção de mais de 230 milhões de litros somente no estado no Rio Grande do Sul, conforme demonstra a Tabela 5. De acordo com Mello (2016a) a produção do suco de uva tem sido uma alternativa para a sustentabilidade da vitivinicultura gaúcha, pois a sua produção absorve grande parte das uvas americanas e híbridas que, tradicionalmente eram utilizadas para fabricação

de vinhos de mesa. Na Tabela 5, também pode-se observar a grande produção de vinhos de mesa tintos, em detrimento dos demais.

Tabela 5 – Produção de vinhos, suco e derivados do Rio Grande do Sul em litros

PRODUÇÃO	2013	2014	2015
Vinho de mesa	196.904.222	196.173.123	210.308.560
Tinto	163.111.797	157.776.363	169.811.472
Branco	32.066.403	37.438.069	39.557.250
Rosado	1.726.022	958.691	939.838
Vinho fino	46.956.931	38.464.314	37.148.982
Tinto	23.156.458	17.208.996	16.745.896
Branco	23.080.750	20.054.804	19.561.966
Rosado	719.723	1.200.514	841.120
Suco de uva integral	33.673.396	43.331.223	52.233.155
Suco concentrado*	156.031.970	166.961.570	178.306.565
Mosto simples	58.517.506	57.585.195	100.911.592
Outros derivados	2.909.520	2.801.715	4.106.899
TOTAL	494.993.545	505.317.140	583.015.753

Fonte: Mello (2016a).

A análise da Tabela 5, juntamente com os dados do gráfico 1, permite-nos observar que a produção de uvas comuns é muito superior à de uvas finas, conseqüentemente isto resulta em uma maior produção de vinhos de mesa. Estes dados, refletem também consumo de vinho no Brasil, onde verifica-se um maior consumo de vinhos tintos em relação aos vinhos brancos (IBRAVIN, 2012). E, de acordo com pesquisas nacionais e internacionais o consumo *per capita* do brasileiro é de apenas dois litros de vinho ao ano, sendo que as regiões que mais o consomem são a região Sul e a região Sudeste (IBRAVIN, 2018). Sendo assim, podemos afirmar que o vinho ainda está longe de ser um hábito de consumo diário do brasileiro.

A amostra dos dados de produção mundial e brasileira, demonstram que o Brasil ainda tem muito a crescer no mercado mundial. No entanto, o país apresenta grande potencial, o qual já foi demonstrado em inúmeras pesquisas. O Rio Grande do

Sul por sua vez, é o estado com o maior potencial vitivinícola já consolidado do Brasil, mas ainda tem muito a crescer em termos de tecnologia e qualidade de seus produtos finais.

Em termos de consumo, o Brasil tem um mercado consumidor interno de vinhos em potencial, porém precisa ser melhor explorado, visto que o brasileiro ainda tem o forte hábito de beber cerveja do que qualquer outra bebida alcoólica. Outra questão que deve ser destacada é a pouca publicidade em torno dos vinhos brasileiros, se comparado a publicidade em relação as cervejas, o que possivelmente também tem ligação direta com os números de consumo (IBRAVIN, 2016; VIANA, 2018). O preço é o principal fator de decisão, cerca de 50% dos casos, no momento de comprar um vinho, o que muitas vezes pode levar os consumidores a adquirir vinhos importados que chegam as gondolas de supermercados e lojas especializadas em vendas de vinhos a preços mais acessíveis que o vinho brasileiro. Isso se deve, principalmente, a alta tributação dos vinhos brasileiros (IBRAVIN, 2016).

Por fim, destaca-se que o setor vitivinícola brasileiro vem esforçando-se para qualificar sua produção, e atualmente já possui algumas áreas delimitadas. As IGs IP e DO – vem valorizando os vinhos brasileiros, especialmente os vinhos gaúchos, como veremos a seguir. No entanto, é sempre válido ressaltar, que o setor vitivinícola brasileiro tem grande potencial de produção e pode se qualificar ainda mais.

2.4 AS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS: A MARCA DO TERRITÓRIO

Atualmente, de acordo com Cerdan (2013), os sistemas agroalimentares são caracterizados de duas formas. Uma delas é a padronização de produtos e de modos de produção, livre circulação e grande escala de produção, em uma economia globalizada. A outra, é “a valorização de produtos de qualidade, buscando responder às incertezas crescentes dos consumidores urbanos e estabelecer estratégias de diferenciação em mercados cada vez mais concorrentes” (CERDAN, 2013, p. 126). Para Cerdan (2013), as marcas ou selos de identificação da qualidade e da origem representam um conjunto de estratégias de diferenciação de produtos agrícolas, baseados na valorização dos recursos locais.

A identificação de produtos, principalmente alimentares com o nome do seu lugar de origem, produção e distribuição é uma prática bastante antiga, em países da Europa Mediterrânea. No mundo vitivinícola, por exemplo, a região do Alto Douro, em

Portugal, no século XVIII, foi a primeira área demarcada oficialmente no mundo do vinho, e tinha o objetivo de disciplinar a produção e o comércio dos vinhos da região, conforme Instituto da Vinha e do Vinho (IVV, 2008). Para Niederle (2013), o vinho é o principal exemplo de alimento com selo de identificação. Porém, no Brasil, isso ainda é muito recente, já que somente em 1996, foi promulgada a Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996, que se refere as IGs, sendo assim, nosso país ainda precisa avançar neste tema, e nas formas de organização da produção, afim de conquistar novas áreas vitivinícolas com selo de identificação.

As IGs se constituem em um instrumento de diferenciação e qualificação de produtos em um mundo globalizado (SYLVANDER, 2005; WILKINSON; CERDAN, 2011). Para os autores, Mascarenhas e Wilkinson (2013), na percepção do consumidor, o valor dos produtos com IG está principalmente relacionado com o interesse por uma herança culinária, a reputação de um produto oriundo de um território, a preocupação com a segurança dos alimentos, a defesa de um modo de vida e a ligação com um ato de compra que reflete seu *status* sociocultural e preferências.

De modo geral, estudiosos como Gollo e Castro (2007), Maiorki e Dallabrida (2015), Pimentel (2013), a IG é usada para identificar produtos ou serviços de determinado território cujas características são atribuídas a origem geográfica. Gurgel (2005), destaca também que, as IGs são utilizadas como instrumentos de desenvolvimento e preservação da cultura local. Cerdan (2013), corrobora que as IG são ferramentas de desenvolvimento territorial sustentável, destacando aspectos como agregação de valor, diversificação produtiva, valorização do patrimônio cultural e aprendizagem coletiva. Este último autor destaca ainda que,

O conceito de indicação geográfica valoriza as particularidades de diferentes produtos de diferentes regiões, cria um fator diferenciador para o produto e território, que apresentam originalidade e características próprias. Afinal, as indicações geográficas não diferenciam somente produtos ou serviços, mas também os territórios (CERDAN, 2013, p. 127).

As IGs estão regulamentadas na legislação de diversos países, e embora o sentido da proteção seja o mesmo, as especificidades variam em cada local, pois cada território, possui uma história particular, e deste modo, nele são estabelecidas suas organizações, de acordo com o seu contexto e suas peculiaridades. Assim, as IGs, identificam e marcam produtos e serviços de um determinado território.

Em âmbito mundial, esse sistema de proteção, as IGs, é mais desenvolvido na União Europeia, principalmente na França, Itália, Espanha, Alemanha e Portugal, pois a Europa tem uma grande tradição na proteção e na valorização de seus produtos com origem geográfica definida. Nos países em desenvolvimento, onde a implementação das IGs é mais recente, tem-se ainda que vencer grandes desafios, pois estes países, não tem uma tradição na proteção dos seus produtos, e ainda há falta de conhecimento e a falta de um sistema voltado para essas iniciativas. E, em nível doméstico, nestes países, a população de baixa renda também pouco propicia o desenvolvimento dos mercados de nicho.

No Brasil, já existe um delineamento legal para as IGs. De acordo com o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI, 2012) as IGs passaram a ter maior destaque no território brasileiro a partir de 1996, com a promulgação da Lei de Propriedade Industrial, Lei n.º 9.279/1996 (BRASIL, 1996a). A IG, no Brasil, apresenta-se em duas modalidades, a DO e a IP.

De acordo com o parágrafo primeiro do artigo 2.º da Instrução Normativa n.º 25/2013 do INPI, que estabelece as condições para o registro de IG, considera-se IP o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço (INPI, 2013).

Já a DO, de acordo com o parágrafo 2.º do artigo segundo da Instrução Normativa n.º 25/2013 do INPI,

É nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos (INPI, 2013).

No caso da IP, nela não estão vinculados a reunião dos fatores locais. O que é mais relevante é o quanto que determinada região ficou conhecida no desenvolvimento do produto ou serviço, por exemplo, na produção de vinhos. Já a DO traz mais detalhes como qualidade e sabor, e se relaciona também à terra, às pessoas e à história da região. Quando um produto faz a transição de IP para uma DO, as normas ficam muito mais específicas, e controle sobre as quantidades máximas que podem ser colhidas e o processo de elaboração do vinho são mais rígidos

O INPI é o órgão no Brasil, que garante a proteção do nome geográfico e, desta forma é que se permite obter uma diferenciação do produto no mercado, evitando

também uma utilização indevida de IG. Isso ocorre devido ao fato de a IG delimitar a área geográfica, restringindo o seu uso à produtores e prestadores de serviços da região, geralmente organizados em entidades representativas (INPI, 2015).

De acordo com a Instrução Normativa m.º 25/2013, artigo quinto e parágrafo primeiro, podem requer registro de IG,

As associações, os institutos e as pessoas jurídicas representativas da coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico estabelecidas no respectivo território. § 1º Na hipótese de um único produtor ou prestador de serviço estar legitimado ao uso exclusivo do nome geográfico, pessoa física ou jurídica, estará autorizado a requerer o registro da Indicação Geográfica em nome próprio (INPI, 2013).

Para se realizar o pedido de registro de uma de uma IG, deve-se seguir uma série de procedimentos, os quais estão descritos do artigo 6.º da Instrução Normativa n.º 25/2013 (Anexo A). Além disso, se o pedido de registro for para IP ou para DO, existem diferenças que devem ser observadas nos artigos 8.º e 9.º da Instrução Normativa n.º 25/2013. O Brasil, atualmente, possui 49 IGs. Destas, nove estão no Rio Grande do Sul, com destaque para o vinho que já possui no Estado cinco registros de IG, sendo uma delas DO e as demais IP, a saber: a) Vale dos Vinhedos (DO); b) Pinto Bandeira (IP); c) Altos Montes (IP); d) Monte Belo (IP); e) Farroupilha (IP). A lista de completa de IGs do Brasil, encontra-se no Anexo B, e nela pode-se observar o produto e/ou serviço protegido pela IG.

No Rio Grande do Sul, especialmente na região da Serra Gaúcha, o cultivo da videira e a produção de vinhos, tradicionalmente desenvolvida por imigrantes de origem europeia, principalmente os italianos, criou novos territórios. Essa identidade criada entre a uva, o vinho e o lugar torna estes territórios específicos. Assim, temos nesta região o estabelecimento de uma das primeiras IGs, tendo o vinho como produto protegido e valorizado. Neste sentido, Falcade (2013, p. 271) destaca que,

A evolução da vitivinicultura regional e a implementação das IP's têm sido resultado das relações de poder entre seus diferentes atores; portanto deste ponto de vista, expressam, além do espaço geográfico, um território vitivinícola. Entende-se, desse modo, que estas IP's se constituem em regiões de fato e de direito e que as IG's, de modo geral, se constituem em uma forma de gestão do território.

Neste território vitivinícola, devidamente regulamentado e demarcado como uma IP, é onde se materializam todas as ações dos homens que ali estão exercendo os seus poderes materiais e não materiais, juntamente com os sistemas naturais. As

IGs e o território formam o que Jeziorny (2009, p. 148), define como “simbiose, pois não existe IG sem o território, ao passo em que o próprio território pode se desenvolver por meio da construção de uma IG”. Ademais os territórios vitivinícolas buscam, por meio do reconhecimento das IGs, se singularizar e fugir dos padrões de conduta econômica, caracterizando mercados diferenciados, oferecendo produtos com sabor único daquele território.

Observando-se os conceitos e as normas para os pedidos de registro de IG, cabe-nos perguntar se este processo irá contribuir de fato, economicamente para o desenvolvimento dos territórios. Diante desta questão, buscou-se repostas em estudiosos de experiências já consolidadas, como Boechat e Alves (2011), Falcade (2001), Fernandes e Pedreira (2013), Maiorki e Dallabrida (2015), Mascarenhas e Wilkinson (2013) e Valduga (2014).

Assim, com o conhecimento de algumas experiências pode-se inferir que as IGs valorizam o patrimônio cultural, e pode vir a trazer uma maior abertura de mercado e também estimular o turismo (BOECHAT; ALVES, 2011). Esta questão é reafirmada por Maiorki e Dallabrida (2015), os quais realizaram pesquisa de análise da contribuição econômica da IG do Vinho de Pinto Bandeira e da IG da Uva Goethe, onde destacaram que é pelo turismo que os produtos com IG são reconhecidos fora do seu território, e assim observa-se o descrito por Nascimento, Nunes e Bandeira (2012, p. 380), “a aliança entre turismo e Indicação Geográfica propicia o reconhecimento de culturas tradicionais, a valorização da gastronomia típica, produção sustentável de alimentos, proteção dos manuseios artesanal e cultural”.

Para Valduga (2007, p. 16), as IGs relacionadas a produção de uvas e vinhos, como no caso da DO Vale dos Vinhedos, passam a desenvolver o enoturismo, que é um “segmento da atividade turística que se fundamenta na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos e das tradições e tipicidade das localidades que produzem esta bebida”. Neste sentido, Falcade (2001, p. 39-40), corrobora afirmando que “o enoturismo pode ser definido como o deslocamento de pessoas, cuja motivação está relacionada ao mundo da uva e do vinho”. Atualmente, identificamos no mundo todo diversos destinos turísticos vinícolas sendo comercializados como produtos turísticos, o que cada vez mais vincula vinho ao turismo, e assim, determinada região passa a ser mais valorizada economicamente, culturalmente e socialmente, uma vez que relações sociais marcam a vida de visitantes e visitados.

Diante do exposto, é possível concluir que o turismo proporciona um maior conhecimento dos produtos com IG, o que também leva ao desenvolvimento econômico do território desta IG. Além disso, destaca-se o que as IGs, de acordo com Fernandes e Pedreira (2013, p. 227), “tendem a viabilizar a sustentabilidade de economias regionais e detêm o potencial de permitir que produtos e serviços apresentem valores de mercado diferenciados”.

Para o desenvolvimento rural, as IG representam, de acordo com Mascarenhas e Wilkinson (2013), a possibilidade de emprego e renda locais. Além disso, os autores destacam que a IG associada a um plano de utilização sustentável dos recursos naturais, pode possibilitar a conservação destes recursos. No entanto, esses impactos dependem da organização dos atores envolvidos no processo, assim como fatores relacionados ao tipo de produto, sua elaboração e produção, mercados e cadeia produtiva (MASCARENHAS; WILKINSON, 2013).

A Organization for an International Geographical Indications Network (Origin) destaca que além dos produtos protegidos pela IG, outros produtos e serviços das áreas delimitadas são beneficiados através de um “efeito de arrasto”. A Origin, cita as IGs como elemento fundamental no desenvolvimento sustentável de comunidades locais. De acordo, com Fernandes e Pedreira (2013), a IG garante aos consumidores uma determinada característica de produtos e serviços identificados com determinados territórios e procedimentos estabelecidos. E, observando-se o lado dos produtores, Fernandes e Pedreira (2013, p. 228) destacam que:

Existe ainda a preservação da produção de bens diferenciados, a manutenção de postos de trabalho que consegue minimizar e, em alguns casos, erradicar o êxodo nas regiões rurais tendo em vista inclusive, o aumento de autoestima pelos produtos e pela região. Entende-se o reconhecimento de uma indicação geográfica, seja de produtos ou serviços, como uma forma de preservação, uma garantia para assegurar determinada reputação e, assim, permitir a reprodutibilidade dos processos produtivos e do saber-fazer, possibilitando a sustentabilidade econômica dos produtores envolvidos e assegurando a sustentabilidade de arranjos produtivos locais.

Entretanto, de acordo com Sylvander et al. (2007), é preciso que a IG se justifique social e economicamente. No caso do Brasil, para que haja um desenvolvimento pleno das IGs é preciso, além da existência do aparato institucional, uma maior organização dos participantes do processo, o regulamento de um quadro regulatório mais adaptado aos desafios de implementação dessas iniciativas e da construção de um mercado doméstico voltado para os produtos com IGs

(MASCARENHAS; WILKINSON, 2013, p. 263). Assim, a credibilidade e a legitimidade de um sistema de IG depende principalmente de quatro elementos principais que são de acordo com Mascarenhas e Wilkinson (2013, p. 262),

a) um quadro político, institucional e regulamentar adequado; b) o reconhecimento por parte dos consumidores; c) a mobilização e adesão por parte dos atores econômicos e instituições relacionadas; e d) uma utilidade social reconhecida, em termos de desenvolvimento rural, ambiental e de bem estar.

Neste sentido, de acordo com Maiorki e Dallabrida (2015), pode-se inferir que quando um território é declarado como IG, os impactos se dão não somente para o produtor, mas em todo território, pois os benefícios vão muito além do preço agregado aos produtos com identificação, atingindo todos os setores da sociedade. Além disso, destaca-se a importância das IGs para o desenvolvimento rural e para o futuro do sistema agroalimentar, uma vez que elas consideram o bom uso dos meios naturais e apontam para uma revisão dos conceitos dominantes de mercado (MASCARENHAS; WILKINSON, 2013).

Assim, as IGs são especialidades que garantem as condições de origem e a permanência da qualidade no produto final. Esse produto, não é originário de um indivíduo em particular, mas é uma propriedade coletiva do lugar e dos seus habitantes e, para isso dependem de uma organização e de uma proteção pública para sua consolidação e desenvolvimento. Além disso, a qualidade de uma IG depende da manutenção da sua identidade, da persistência das suas características essenciais que envolvem o homem e o seu lugar. Ademais, é no sentido de envolvimento dos habitantes com as potencialidades do seu território, que no próximo capítulo pretende-se descrever as particularidades da atividade vitivinícola em Dom Pedrito, mesmo que ainda, as vinícolas locais não sejam reconhecidas como uma IG.

Por fim, é importante lembrar que três vitivinicultores de Dom Pedrito participam da Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, que busca junto ao INPI o registro da IG Vinhos Finos da Campanha Gaúcha. A Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, conta com quinze vinícolas da região da Campanha Gaúcha, e em dezembro de 2017 protocolou o pedido de reconhecimento da IG, e ainda aguardo o resultado. Se for reconhecida, a IG Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, será a primeira IG de vinhos finos fora da tradicional

região produtora da Serra Gaúcha, e certamente será um marco para a região da Campanha.

3 A VITIVINICULTURA COMO PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO TERRITÓRIO DE DOM PEDRITO, RS

Muito embora os séculos XX e XXI sejam marcados por uma homogeneização global, vivencia-se, pouco a pouco, a emergência de novos projetos que buscam transformar e fortalecer os territórios. Se por um lado ocorre a extensão do fenômeno da padronização, por outro ocorre a busca por novos produtos, com características específicas (PECQUEUR, 2005).

A uva e o vinho são produtos agrícolas que revelaram grande mobilidade e capacidade de expansão elevadas ao longo da história, estando presente em todos os continentes (CARLAN, 2012). Assim, os territórios vitivinícolas emergem no meio rural de Dom Pedrito como uma dinâmica inovadora, que busca o desenvolvimento deste espaço. Neste cenário, o espaço rural ganha uma nova função. Ou seja, além das produções tradicionais, como a pecuária e produção de grãos, Dom Pedrito, vem tendo a oportunidade de inovar e investir no desenvolvimento de novas atividades, como é o caso da vitivinicultura.

3.1 INTRODUÇÃO DA VITIVINICULTURA NA REGIÃO DA CAMPANHA GAÚCHA

A Campanha Gaúcha tem sua história econômica e produtiva marcada pelas grandes propriedades, pela pecuária extensiva e pela produção de grãos. No entanto, no início do século XXI foi um período de grandes incentivos ao cultivo de videiras para a fabricação de vinhos finos na região da Campanha Gaúcha (SARMENTO, 2016). De acordo com Sarmento (2016), esse fato decorre de um período de crise na matriz produtiva tradicional, onde a produção de grãos apresentou baixos preços no mercado e a pecuária aumentou seus custos de produção. Diante destes fatos muitos produtores começaram a buscar novas alternativas para suas propriedades, buscando a sobrevivência das mesmas.

De acordo com Guerra et al. (2009), a topografia da região da Campanha Gaúcha permite o estabelecimento de extensos vinhedos que podem ser amplamente mecanizados. O clima e o solo distintos da região, proporciona a mesma um período de expansão da área cultivada, e um novo potencial na produção de vinhos finos brasileiros.

No entanto, de acordo com Flores (2015) a cultura da uva e do vinho não é elemento presente na formação da identidade deste território, nem em termos

produtivos, nem culturais. A autora destaca ainda que esta cultura é um elemento externo, integrado à região a partir dos anos de 1980 e que vem se fortalecendo (FLORES, 2015). E, atualmente, pode-se dizer que a região já vem se identificando de forma mais efetiva com a vitivinicultura, ganhando espaço na região e reconhecimento externo.

A vitivinicultura na Campanha Gaúcha, em um primeiro momento foi motivada pelas suas condições naturais de solo e clima. Além disso, a região ofertava terras a baixos preços se comparados a outras regiões do Rio Grande do Sul. Assim, a primeira vinícola a se instalar na região foi a Almadén, empresa norte americana que se instalou no município de Sant'Ana do Livramento ainda no início da década de 1970 (FLORES, 2011). Em seguida, um grupo japonês implantou neste mesmo município, a Livramento Vinícola, que mais tarde, no ano de 2005, vem a fazer parte da Cooperativa Nova Aliança, assim como a Almadén passa a pertencer ao Grupo Miolo em 2009.

Em um segundo momento, de acordo com o que destaca Flores (2015), a Campanha Gaúcha vive uma fase de expansão na vitivinicultura. Esta fase, vivida nos anos 2000, é marcada com a participação de produtores da região, que motivados principalmente pelo preço pago pela uva fina iniciam seus cultivos e produções. Esses produtores, de acordo com Flores (2015), podem ser classificados como novos empreendedores e como produtores independentes. Como novos empreendedores entende-se aqueles que implantaram seus vinhedos e buscaram vinificar sua produção, seja em estabelecimentos próprios, seja em estabelecimentos de terceiros, tendo a vitivinicultura como uma atividade de diversificação, porém sem alterar os meios de produção tradicionais. E, como produtores independentes, entende-se aqueles que apenas cultivam a uva para venda. Muitos destes casos, foram motivados por vinícolas da Serra Gaúcha, que estabeleciam uma parceria de compra com os produtores da região.

De 2007 a 2010, observa-se na região da Campanha Gaúcha, de acordo com Flores (2015), um período de dificuldades em relação a produção e a comercialização da uva, fazendo com que muitos produtores viessem a diminuir suas produções. Este período é classificado como processo de estagnação, por Flores (2015). Passado este período, observa-se a partir de 2010, o que Flores (2011, 2015) caracteriza como uma nova expansão, onde há organização institucional da vitivinicultura da região. Este período é marcado principalmente pela presença das grandes vinícolas da Serra

Gaúcha, especialmente o Grupo Miolo e a Vinícola Salton, na região da Campanha, bem como o fomento aos produtores locais. A vinícola Salton, a partir de 2015 inicia a construção de uma sede em Sant'Ana do Livramento, onde já vinifica sua própria produção e também a produção que adquire dos produtores independentes do município e de municípios próximos, como Dom Pedrito, por exemplo (informação verbal)¹¹.

Outro fator a ser destacado é que os produtores classificados como novos empreendedores (FLORES, 2015), em algumas ocasiões acabam adquirindo uvas de produtores independentes para elaborar seus vinhos. Isto permite a eles um aumento na elaboração e comercialização de vinhos, sem que seja necessário aumentar as áreas dos seus vinhedos.

Assim, observando brevemente o contexto em que a vitivinicultura se desenvolveu na região da Campanha Gaúcha é pouco provável que se pense nesta, dentro do contexto da agricultura familiar como ocorre na região da Serra Gaúcha¹². Isso se deve tanto a história de implantação da vitivinicultura, como também a história de ocupação da Campanha Gaúcha. No entanto, é preciso estar atento ao nascimento de espaços diferenciados e suas complexidades, onde surgem, novas formas de (re)produção. Como exemplo, destes novos e complexos espaços na Campanha Gaúcha, pode-se citar os assentamentos de reforma agrária, especialmente nos municípios de Sant'Ana do Livramento, Hulha Negra e Candiota, onde também se encontra o cultivo de uva e a produção de suco e vinho artesanal. Além disso, destacam-se também os pequenos produtores de uva, que produzem seu suco e seu vinho de modo artesanal em suas propriedades.

Diante disso, é possível também observar, através do que destaca Dematteis (2008), que a territorialidade dos processos que vem ocorrendo na Campanha Gaúcha, valoriza as condições e os recursos potenciais deste território, constituindo-se em o que o autor chama de territorialidade ativa, com organização política e planejamento, onde pode existir a criação de novos territórios. Aliado a Dematteis

¹¹ Informação concedida pela maioria dos entrevistados durante os trabalhos de campo.

¹² A Região da Serra Gaúcha, onde se localiza o Vale dos Vinhedos, situa-se a nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, com limites flexíveis e variados, dependendo dos critérios de regionalização. Considerando a vitivinicultura, são 28 municípios que compõem a Região da Serra Gaúcha, com destaque para os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi, Farroupilha e Monte Belo do Sul, especialmente na produção de uvas para a elaboração de vinhos finos (BRASIL, 1996b; FALCADE; TONIETTO, 1995). A vitivinicultura na Serra Gaúcha, é fruto, principalmente da colonização italiana e, é marcada pelo trabalho familiar em pequenas propriedades (FALCADE, 2005).

(2008), Saquet (2015) destaca que esta territorialidade conta também com relações intersubjetivas, pois “existem redes locais de sujeitos que interligam o local com outros lugares do mundo e estão em relação com a natureza” (SAQUET, 2015, p. 115).

Desta forma, observa-se na Campanha Gaúcha, que em meio a vitivinicultura corporativa que iniciou a disseminação do cultivo da uva na região e em meio aos novos empreendedores que optaram por aliar sua produção pecuária e de grãos com a vitivinicultura, surgem também os vitivicultores independentes. Estes, aliados ou não a empresas do setor, desempenham importante papel tanto na diversificação da produção em suas propriedades, como também contribuindo para os mercados locais com produtos artesanais¹³, agregando renda a sua atividade, e construindo assim, o que pode-se chamar novos territórios.

Neste sentido, Haesbaert (2006) e Ortega e Jeziorny (2011) destacam que ao contrário do que se pensa, a desterritorialização intensifica a territorialização, ou seja, existe um processo concomitante de destruição e construção de novos territórios. Neste sentido, pode-se inferir também, que as flutuações na economia mundial impactam todos os territórios, que por sua vez reagem de diferentes maneiras, como no caso da vitivinicultura na Campanha Gaúcha.

Assim também é possível destacar as potencialidades dos territórios, ou seja, é possível verificar as possibilidades de desenvolvimento endógeno, por meio de ações que venham a promover o desenvolvimento destes territórios com economias mais dinâmicas. A vitivinicultura soma-se ao território da Campanha Gaúcha na perspectiva de um desenvolvimento territorial local.

Por fim, destaca-se que o território vitivinícola da Campanha Gaúcha é o resultado de um conjunto de interações entre o local, os indivíduos e as instituições que possibilitam o desenvolvimento desta nova atividade agroindustrial. Este território vitivinícola vem aos poucos se constituindo na Campanha Gaúcha, valorizando as potencialidades locais formando uma nova estrutura produtiva. Neste sentido é possível destacar que o “território é onde os humanos produzem, trocam, competem e cooperam” (ORTEGA; JEZIORNY, 2011, p. 114).

¹³ Refere-se aos pequenos produtores, assentados ou não, de uva, suco e vinho artesanal que comercializam seus produtos em feiras locais e também diretamente em suas propriedades.

3.2 A INSERÇÃO DA VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE DOM PEDRITO

Dom Pedrito é um município do estado do Rio Grande do Sul que faz parte da Mesorregião do Sudoeste Rio-Grandense, também chamada de Campanha Gaúcha, de acordo com o IBGE. É um típico município da região da Campanha. Sua formação histórica está vinculada ao povoamento das áreas de campo mais ao sul do Brasil onde a pecuária se desenvolveu como economia subsidiária da ocupação militar no período colonial, visando a consolidação do território (FONTOURA, 2000). Foi a partir da pecuária extensiva que as estâncias pedritenses se desenvolveram, marcando a produção primária no estado do Rio Grande do Sul (FONTOURA, 2000; RIBEIRO, 2009).

De acordo com Chelotti (2009, p. 84)

A estrutura fundiária do espaço agrário brasileiro é marcada por grandes desigualdades, coexistindo ao mesmo tempo, a propriedade latifundiária e a pequena propriedade. O Rio Grande do Sul, por sua vez, não foge a esse processo, principalmente na Campanha Gaúcha, onde se encontra a maior concentração fundiária do estado, a qual surgiu a partir da doação de sesmarias para luso-brasileiros militares.

A emancipação de Dom Pedrito deu-se em 1872, e desde então, o município não alterou sua configuração espacial, ou seja, não desmembrou-se em outros municípios, e assim ainda conta com uma área territorial de 5.190,238 km² (IBGE, 2018). E, atualmente, sua população está estimada em 38.589 habitantes, e uma densidade demográfica de 7,49 hab/km², assemelhando-se aos demais municípios da Campanha Gaúcha, que apresentam grandes áreas territoriais e uma baixa densidade demográfica (IBGE, 2018).

Durante muito tempo, desde a sua emancipação até as primeiras décadas do século XX, a pecuária extensiva era uma das únicas atividades econômicas em Dom Pedrito, devido a disponibilidade de vastas terras e gado. Essa atividade ganha força com o desenvolvimento das infraestruturas das cidades vizinhas, Sant'Ana do Livramento e Bagé, e com o desenvolvimento das primeiras indústrias saladeiris¹⁴ nestas (BARRETO, 2011).

¹⁴ Regionalismo do Rio Grande do Sul, relativo à saladeiro ou a indústria do charque (MICHAELIS, 2019).

Mesmo enfrentando grandes crises econômicas advindas das Guerras Mundiais, e das batalhas que se travaram no estado do Rio Grande do Sul, entre elas, Revolução Farroupilha, Revolução Federalista de 1893 e a Revolução de 1923, a pecuária extensiva de bovinos, foi garantida por conjunturas diversas do mercado nacional e internacional. Assim, a atividade pecuária, inicialmente arcaica, devido suas técnicas, manteve-se na região da Campanha Gaúcha e, especialmente, em Dom Pedrito, que se destacava com a quantidade e a qualidade dos seus rebanhos. (BARRETO, 2011).

Ao longo do século XX, principalmente após a Segunda Guerra Mundial, a pecuária ovina também foi ganhando destaque na Campanha Gaúcha, primeiramente motivada pela comercialização da lã no mercado internacional, o que gerava bons lucros para as estâncias, e, em um segundo momento com sua carne de alta qualidade. Mais uma vez, Dom Pedrito destacava-se com o maior rebanho de ovinos e também como o maior produtor de lã (RIBEIRO, 2009).

Na década de 1970, considerado o segundo período de modernização no campo no Brasil, as atividades agrícolas, de produção de grãos, começaram a ser mais amplamente desenvolvidas e difundidas pela Campanha Gaúcha. Em Dom Pedrito, no ano 1972, em ocasião do seu centenário, a prefeitura municipal encomendou um estudo socioeconômico, onde este se referia a situação econômica da agropecuária da seguinte forma:

O município de Dom Pedrito, neste particular, está numa situação privilegiada em relação a outros municípios, pois tem, esta economia [sic] o fato de contar com terras de primeira ordem, tanto para a agricultura como para a pecuária (BENTO, 1972, p. 92).

Muito embora experiências com lavouras de grãos tenham sido registradas desde 1900 (OLIVEIRA; VIDAL, 2010), é na década 1970, que maiores investimentos despontam no setor, aliando agricultura e a pecuária em grandes propriedades no município de Dom Pedrito. A produção destas propriedades logo se liga aos mercados externos, estabelecendo um novo ciclo de produção agropecuária, trazendo à Dom Pedrito e aos demais municípios da Campanha Gaúcha investidores de outras regiões do estado do Rio Grande do Sul, em geral descendentes de italianos e alemães (BARRETO, 2011).

A produção de grãos, especialmente a produção de arroz, modificou o território pedritense, e tornou-se a atividade mais importante do ponto de vista econômico. No

entanto, as atividades pecuárias nunca deixaram de ser desenvolvidas. O pecuarista que atualmente se destaca em Dom Pedrito, é mesmo que produz arroz ou soja, ou até mesmo os dois (BARRETO, 2011). Estas formas de produção são chamadas localmente de pecuária consorciada à agricultura.

No que tange a produção de grãos, destaca-se que cultivo mais expressivo de soja no município, inicia nos anos de 1970 e ganha grande destaque a partir de 2012, onde há um grande aumento da área total produzida, passando de 20 mil hectares em 2011, para 47 500 hectares em 2012. Em 2017, o município se destaca com 80 mil hectares cultivados com soja (FEE, 2017). Esse aumento na área produzida com soja se deve, principalmente ao valor oferecido pelo produto no mercado nacional e internacional. Mesmo assim, a soja ainda aparece em segundo lugar na preferência dos agricultores, pois o plantio de arroz, apesar de nem sempre rentável, ainda se revela mais seguro.

Na década de 1970, as terras da Campanha Gaúcha também despertam a atenção de empresários nacionais e internacionais do setor vitivinícola, com a instalação das primeiras vinícolas em Sant'Ana do Livramento. Em Dom Pedrito, na segunda metade da década de 1970 e nos anos de 1980 também inicia-se o plantio dos primeiros parreirais voltados para a produção de vinho em escala comercial. É neste período, que a atividade vitivinícola se inicia no território pedritense, primeiramente a partir de incentivos governamentais à fruticultura com base em estudos de zoneamento agroclimático, posteriormente devido ao preço oferecido à uva pelas indústrias e o baixo custo para a aquisição de terras no município.

De acordo com entrevista realizada com o engenheiro agrônomo responsável pelo escritório municipal da Emater, os municípios de Bagé, Dom Pedrito e Sant'Ana do Livramento foram os primeiros a serem pesquisados para a produção de uvas e futura instalação da Almadén. De acordo com o mesmo, Dom Pedrito, havia sido escolhido, após estudos agroclimáticos para a implantação dos vinhedos e da indústria da Almadén. No entanto, quando essa foi em busca de comprar terras em Dom Pedrito, não encontrou negociações favoráveis ao seu estabelecimento, migrando para Sant'Ana do Livramento e lá instalando-se.

O engenheiro agrônomo responsável pelo escritório municipal da Emater em Dom Pedrito, destaca ainda que:

Nesse paralelo que estamos aqui, o paralelo 31 não tem quem não produza bem. Nós temos ótimas condições de clima aqui, que é o fator principal, o resto tu contornas, tu resolves. O pessoal está partindo bastante para a irrigação, devido aos períodos mais secos (informação verbal)¹⁵.

Ao se instalar em Sant'Ana do Livramento, a Almadén implantou seus vinhedos, e também estabeleceu contrato de compra de uva in natura com alguns produtores da região. Em Dom Pedrito, inicialmente foram três produtores. A partir disso, e dos incentivos governamentais para a fruticultura na Região Sul do Rio Grande do Sul, o interesse pelo cultivo de uva e fabricação de vinho foi crescendo no município. Não existem registros específicos de quantos produtores do município de Dom Pedrito passaram a cultivar uvas e vendê-las para a Almadén no início desse processo.

3.2.1 O clima e a vitivinicultura em Dom Pedrito

A videira é cultivada em cinco continentes do nosso planeta. No entanto, o seu cultivo em maior escala e com fins econômicos está concentrado em climas onde as condições heliotérmicas e hídricas permitem condições adequadas para a maturação das uvas. A viticultura mundial é encontrada nos climas temperados (oceânico, oceânico quente, temperado de transição, continental, continental frio), mediterrâneo, subtropical (subtropical, subtropical continental), tropical (atenuado, tropical), semi-árido (margens de climas áridos), árido e hiperárido (TONIETTO; MANDELLI, 2012). Contudo, a maior área vitícola destinada à elaboração de vinhos do mundo está concentrada em regiões de clima do tipo temperado e mediterrâneo. Aliado as características do clima, nas diferentes zonas climáticas, temos também os diferentes tipos de solos. Estes dois fatores, clima e solo conferem condições específicas para o cultivo de videiras, e colaboram para uma melhor qualidade das uvas e, posteriormente do vinho produzido (BRIGHENTI; TONIETTO, 2004).

No Brasil, a videira é cultivada entre o paralelo 30°S, no estado do Rio Grande do Sul, e o paralelo 9°S, na região Nordeste do país (PROTAS; CAMARGO; MELO, 2014). O cultivo das videiras concentra-se principalmente na região Sul, e em seguida destacam-se o Sudeste e o Nordeste. O Rio Grande do Sul é o principal produtor, seguido de São Paulo, Santa Catarina, Paraná, Bahia, Pernambuco e Minas Gérias. Já o setor vitivinícola, se concentra basicamente, no estado do Rio Grande do Sul,

¹⁵ Informação verbal concedida em entrevista com funcionário da Emater Municipal, realizada em Dom Pedrito, entre 2016 e 2018.

que é responsável por aproximadamente 95% da produção total de vinhos no Brasil (MELLO, 2011).

As médias de precipitação na região Sul, são praticamente homogêneas ao longo do ano. O total anual é elevado (1050-1750 mm/ano), sendo ainda maior no oeste do sul do Brasil na fronteira com o Uruguai (1750-2100 mm/ano) (REBOITA, 2010). E, assim como toda a Região Sul do Brasil, o território sul-rio-grandense situa-se em zona climaticamente de transição, que é destacada por Sartori (2003) devido às principais características climáticas desta região refletirem:

A participação tanto dos Sistemas Atmosféricos Extratropicais (massas e frentes polares) quanto dos Intertropicais (massas tropicais e Correntes Perturbadas), embora os primeiros exerçam o controle dos tipos de tempo. Assim, a posição subtropical faz com que a região seja área de confronto periódico entre forças opostas, provocado pelo avanço sistemático dos Sistemas Atmosféricos de origem polar em direção aos polares tropicalizados (Massa Polar Velha - MPV) ou aos sistemas de origem tropical (Massa Tropical Atlântica ou Continental), proporcionando a distribuição das chuvas durante todo o ano, motivada pelas sucessivas passagens frontais, sem ocorrência de estação seca no regime pluviométrico. Entretanto, ocorre evidente variabilidade têmporo-espacial das precipitações, ocasionando episódios de longas estiagens ou de enchentes, que podem acontecer em qualquer época do ano e que refletem alterações na habitualidade da circulação atmosférica nas escalas regional e zonal, em parte provocadas pelos, hoje conhecidos, fenômenos de "El Niño" e "La Niña" (SARTORI, 2003, p. 28).

Diante do exposto, evidencia-se a presença dos fenômenos El Niño e La Niña, que trazem alterações significativas, principalmente nos níveis de precipitação, e em menor escala, na temperatura. Em análise realizada entre 1985 e 2015, estes fenômenos se fizeram presentes em 26, dos 30 anos de observação (MENA, 2017). Diante disso, julga-se que o cultivo da videira requer mais atenção. Outras considerações específicas sobre as características climáticas do Rio Grande do Sul também são destacadas por Sartori (2003, p. 30):

a) As temperaturas médias variam anualmente entre 14°C e 18°C, no topo do Planalto Meridional e Serra do Sudeste, e entre 18°C e 20°C na Depressão Central, Campanha, Vale do Uruguai e Planície Litorânea; b) no verão, a temperatura média de janeiro, mês historicamente mais quente, é superior a 22°C, na maior parte do estado, e a média das máximas varia entre 28°C, no topo do Planalto Meridional (acima de 500m) e Planície Litorânea, e 32°C na Depressão Central, Campanha e Vale do Uruguai; c) acontecem, em média, de 1 a 5 geadas por ano na maior parte da Planície Litorânea, de 5 a 10 na Depressão, de 10 a 15 na maior parte do estado, especialmente no Planalto, e mais de 15 geadas/ano na Serra do Nordeste, Campanha e Serra do Sudeste (efeito da altitude e da latitude), entre o outono e a primavera.

Ainda de acordo com Sartori (2003), na classificação climática de Köppen, o clima do estado do Rio Grande do Sul está na categoria Cfa e Cfb, úmido em todas as estações do ano, verão quente e moderadamente quente. O tipo Cfa prevalece na maior parte do estado e o Cfb predomina nas regiões mais elevadas da Serra do Nordeste, Planalto e Serra do Sudeste (KUINCHNER; BURRIOL, 2001). A definição climática para Dom Pedrito, de acordo com a classificação de Köppen e Geiger o clima é denominado Cfa. A temperatura média do município é de 18,5 °C. A pluviosidade média anual é de 1313 mm. O mês mais seco tem uma variação 43 mm em relação ao mês mais chuvoso. A variação das temperaturas médias durante o ano é de 11,0 °C. A temperatura média do mês de janeiro, o mês mais quente do ano, é de 24,6 °C. O mês de junho tem a mais baixa temperatura ao longo do ano, com uma temperatura média de 13,6 °C. O mês mais seco é dezembro, com média de 85 mm de precipitação. Com uma média de 128 mm o mês de abril é o mês de maior precipitação.

Outra forma de zoneamento climático importante é aquele associado ao potencial de adaptação das variedades de videira, à qualidade potencial das uvas e às características e qualidades dos vinhos e outros produtos da agroindústria. Com este foco, o clima vitícola de uma região produtora pode ser caracterizado através do Sistema de Classificação Climática Multicritérios (CCM) Geovitícola, baseado em índices climáticos vitícolas (BRIXNER, 2013). Esse sistema utiliza três índices sintéticos que se complementam, sendo eles: a) Índice Heliotérmico (IH); b) Índice de Frio Noturno (IF); e, c) Índice de Seca (IS) (TONIETTO; CARBONNEAU, 2004). Através da análise da disponibilidade térmica da região é possível caracterizar o clima da região em diferentes aspectos, como por exemplo, no suprimento das exigências térmica das videiras, ou analisando o risco de formação de geada.

Segundo o Sistema CCM, algumas das principais regiões produtoras brasileiras apresentam o seguinte clima vitícola: a Serra Gaúcha e a Serra do Sudeste no Rio Grande do Sul tem o clima classificado como Temperado Quente, de Noites Temperadas, Úmido; na região da Campanha, no mesmo estado o clima vitícola é Quente, de Noites Temperadas e Subúmido e nos Campos de Cima da Serra o clima é Temperado, de Noites Frias e Úmido (TONIETTO; CARBONNEAU, 2004).

O município de Dom Pedrito, por sua vez, considerando-se as zonas climáticas globais, encontra-se na zona temperada sul, classificando-se de forma geral com um clima do tipo temperado continental e cortado Paralelo 31°S, fato que, aliado aos solo,

arenoso e bem drenado, confere características únicas as uvas e aos vinhos ali produzidos. Além das condições climáticas favoráveis ao cultivo de viníferas destaca-se a topografia da região, que caracteriza-se por apresentar um relevo bastante plano, favorecendo a mecanização. Desta forma, a vitivinicultura contribui para o fortalecimento da fruticultura nesta região, além de proporcionar uma opção de cultivo aos produtores para diversificação da matriz produtora.

As condições climáticas ganham esta dimensão, pois as variáveis meteorológicas interferem em todas as fases de desenvolvimento da cultura, bem como, na inter-relação das plantas com as pragas e doenças. Desta forma, as características do clima desta região tornam-se o principal fator estimulante para a expansão deste segmento, pois o clima mais seco no verão, com dias longos e com alta insolação, aliado a ambientes livres de patógenos, são vantagens comparativas e competitivas da região, permitindo a produção de uvas finas de qualidade com tipicidade própria (AMARAL et al., 2009; MARTINS et al., 2007).

Diante do exposto, observou-se, de modo geral, a introdução da vitivinicultura na região da Campanha Gaúcha e município de Dom Pedrito. Além disso, pode-se conhecer as características do clima, fator que aliado ao tipo de solo e relevo, confere as uvas cultivadas em Dom Pedrito alta qualidade, que se mantém no seu produto final, o vinho. Deste modo, no próximo capítulo, irá se abordar a situação atual da produção de uvas e vinhos no município, quem são os produtores, quais foram as suas motivações e como se dá sua inserção no mercado.

4 A ORGANIZAÇÃO PRODUTIVA DA VITIVINICULTURA EM DOM PEDRITO/RS

No capítulo anterior pode-se observar como se deu o processo de introdução da vitivinicultura no município de Dom Pedrito. No entanto, é preciso ir além e entender como a introdução da vitivinicultura vem transformando este território. Assim, buscou-se através do trabalho de campo, com a realização das entrevistas e registros fotográficos conhecer quem são os produtores de uva e vinho de Dom Pedrito e como esses sujeitos organizam a sua produção.

Neste sentido, este capítulo busca analisar como se encontra a produção vitivinícola em Dom Pedrito, especificando quais são os tipos de uvas produzidas, o tamanho das áreas ocupadas com vinhedos e o destino da produção das uvas. Além disso, destacam-se as formas de comercialização, bem como, se busca compreender a importância da atividade vitivinícola para o município.

4.1 A VITIVINICULTURA COMO ESTRATÉGIA DE PRODUÇÃO E DIVERSIFICAÇÃO DO TERRITÓRIO

Durante o trabalho de campo realizado no município de Dom Pedrito, nos anos de 2016 a 2018, procurou-se conhecer os nove vitivinicultores e a organização da sua produção, como forma de compreender os processos produtivos da uva e do vinho. Inicialmente buscou-se contato com o escritório municipal da Emater, onde se realizou uma conversa inicial e a identificação dos produtores. Nesse momento, também foi realizado o contato com a Secretaria Municipal da Agricultura e com a coordenação do curso de Bacharelado em Enologia da Unipampa, Campus Dom Pedrito.

O contato inicial, com a Secretaria Municipal da Agricultura, a coordenação do curso de Enologia da Unipampa, Campus Dom Pedrito e o escritório municipal da Emater foram de grande importância para o início do desenvolvimento desta pesquisa. Além da identificação dos produtores de uva e vinho do município, foi possível obter uma ligeira ideia de como se configurava a produção e o que Dom Pedrito naturalmente oferecia para o desenvolvimento da vitivinicultura.

Ao longo da pesquisa de campo se pode constatar que oito dos nove vitivinicultores, tinham, há muito tempo, o sonho de cultivar seus parreirais, como forma de manter a cultura de seus antepassados. Todos eles descendentes de imigrantes italianos, que se estabeleceram na região central do Rio Grande do Sul,

conhecida como Quarta Colônia de Imigração Italiana e também na região Serra Gaúcha. Estes vitivicultores, hoje pertencentes ao município de Dom Pedrito também são provenientes destas regiões.

De acordo com seus relatos, cinco vitivicultores vieram para Dom Pedrito com a finalidade de trabalhar nas grandes lavouras de arroz, entre as décadas de 1960 e 1970. Neste período, ocorria um crescimento expressivo na produção das lavouras de grãos, e o emprego de mão de obra se tornava necessário. Com o passar dos anos, estes agricultores que eram empregados nas grandes lavouras foram se estabelecendo no município, adquirindo suas próprias terras e cultivando-as de acordo com os ensinamentos de seus antepassados e do local de onde vieram.

A opção de cultivar a terra como faziam seus avós e pais é algo intrínseco nestes agricultores, que assim relatam a sua opção pelo cultivo dos vinhedos,

Eu gosto [...] eu me criei fazendo isso. Só que naquela época não se usavam remédios [se referindo aos agrotóxicos], nada, a gente só capinava e estava pronto. Só podava na hora da brotação. E o nono tinha aquele vício de deixar sempre os galhos compridos, tinha que deixar sempre quatro ou cinco galhos compridos. O parreiral era sempre no quintal de casa para o nosso consumo (Entrevistado V1).

Sonho, sonho pessoal, de descendente de italiano, sempre tive vontade de realizar o sonho do meu pai, que era de produzir um vinho de garrafa. Eu queria fazer aquela produção de vinho que todo mundo faz, em casa, artesanal, só que comecei de uma maneira um pouco maior e assim foi indo (Entrevistado V8).

Destacam-se nas falas dos agricultores, os sonhos de cultivar vinhedos de forma tradicional, reproduzindo o modelo que seus antepassados utilizavam. Observa-se que quatro vitivicultores seguem esta tradição, cultivo de vinhedos e fabricação de suco e vinho artesanais nas suas residências. A produção é para o consumo familiar, mas os excedentes são comercializados diretamente com os consumidores que procuram estes produtos nas propriedades. Destaca-se também que dois destes vitivicultores comercializam seu suco e vinho artesanal na Feira Livre do Produtor de Dom Pedrito, que ocorre semanalmente na praça central da cidade, as sextas-feiras pela manhã.

No entanto, dos oito vitivicultores de Dom Pedrito que destacaram o desejo de produzir uva e vinho de forma tradicional, cinco deles tomaram caminhos diferentes dentro da produção vitivinícola, produzindo uva para a venda e também produzindo e comercializando vinho de forma artesanal e/ou industrial. Apenas uma vitivicultora

entrevistada destacou que não tinha familiaridade com o cultivo da uva e do vinho. De acordo com esta,

Foi apenas visando diversificar a propriedade, que o cultivo se iniciou. Eu fiz agronomia em Porto Alegre, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul, e durante o curso comecei a ter contato com as disciplinas de fruticultura, e eu comecei a me interessar por isso. A nossa propriedade, do meu avô e do meu pai, sempre teve sua base na agricultura e na pecuária; na agricultura: arroz, soja e milho; e na pecuária o ciclo completo, com melhoramento genético. Eles [avó e pai] estavam sempre buscando novas e avançadas tecnologias nestes setores. Aí, eu sempre dizia para o pai que eu tinha interesse em experimentar plantio de uva vinífera, porque nas disciplinas da faculdade, os professores diziam “a região da Campanha Gaúcha é uma ótima região para a produção de uvas viníferas.” Eles [os professores] destacavam a nossa latitude, o paralelo 31°S, que é a mesma das outras regiões vitícolas do hemisfério sul como a África do Sul, Argentina, Austrália, Chile e Uruguai, destacavam também as qualidades do nosso solo e o nosso relevo. Então, embasamento técnico eu tinha, e ao mesmo tempo sempre tive vontade de ter um projeto que fosse meu, pois eu sabia que eu ia me formar e ia voltar para cá, e na pecuária nunca tive muito interesse [...] a agricultura é aquela coisa assim, um pouco mais braçal [...] e aí por insistência minha, meu pai aceitou, mas assim de uma maneira bem receosa, porque eu fiz um levantamento dos custos do investimento [...] eram 35 mil reais por hectare em 2002 quando iniciamos. Atualmente este custo deve estar na faixa de 60 mil reais. Daí meu pai disse assim “então meio hectare, só meio hectare”. E eu concordei “tá bom, então vamos com meio hectare” (Entrevistada V9).

O projeto da vitivinicultora V9, iniciou timidamente, no entanto, três anos após a implantação do vinhedo inicial, com as variedades de Chardonnay e Cabernet Sauvignon, deu-se a primeira colheita. Nesta primeira colheita, de acordo com V9, já se podia ver a qualidade dos cachos de uva, com ótimo teor de açúcar (grau glucométrico). Assim, devido a ótima qualidade da uva produzida, se iniciou a venda da produção. “Primeiramente vendemos para pessoas que faziam vinho aqui na região mesmo, assim informalmente e o restante era só para o nosso consumo”, comenta V9.

De acordo com V9, após sua primeira colheita, a Embrapa Uva e Vinho, surpreendida positivamente com a qualidade das uvas, passa a desenvolver um maior número de pesquisas nos vinhedos do município de Dom Pedrito, e também a realizar vinificações em parceria com os vitivinicultores locais. Após a primeira vinificação de V9 em parceria com a Embrapa, com um total de 8.000 mil litros de vinho cabernet sauvignon de ótima qualidade, de acordo com os testes realizados na própria Embrapa, esta vitivinicultora passou a participar de feiras comerciais,

E nós levamos [se referindo a família], o nosso primeiro vinho cabernet sauvignon, para a Expo Vinis Brasil, que é a maior feira de vinhos da América

latina. E foi um sucesso, todo mundo que provava o vinho gostava, e ele foi muito bem aceito. Nesta oportunidade, ganhamos duas medalhas. Foi assim, primeiro vinho, primeira tentativa, e isso fez brilhar os nossos olhos, e pensamos “não podemos vender essa uva, a gente tem que fazer vinho”. Assim começou aquela paixão, que eu já tinha na verdade, mas daí começou a “contaminar” toda a família, e todo mundo querendo cada vez mais aproveitar esse *terroir*” (Entrevistada V9).

O vinho Cabernet Sauvignon 2009 Rastros do Pampa, referido na citação acima por V9, recebeu Medalha de Ouro no 6º Concurso Internacional Emozioni dal Mondo, de vinhos Cabernet e Merlot, realizado em Bergamo, na Itália. O mesmo vinho também recebeu Medalha de Prata no V Concurso Internacional de Vinhos do Brasil 2010, e foi também o cabernet sauvignon mais bem pontuado no projeto de degustações harmonizadas do Ibravin naquele ano.

Assim, vendo o sucesso de seus vinhedos e do vinho produzido daquelas uvas, iniciou-se o projeto de construir uma vinícola da família em Dom Pedrito, Figura 4, pois de acordo com a entrevistada,

E 2010 foi quando a gente pensou assim, vamos ter a nossa própria vinícola, porque a gente elaborava, até então, em parceria com a Embrapa uva e vinho. [...] A marca era o Rastros do Pampa Cabernet Sauvignon, nosso primeiro vinho. E, aí demorou três anos para concluirmos essa obra. Em 2013 inauguramos. O que foi nos dando consistência, é que começamos a receber muitas visitas, em dois anos descobriram nosso vinho e todo mundo queria visitar, e eu levava lá, na propriedade onde foi implantado o primeiro vinhedo, e eles [turistas] sempre, quando era servido o vinho, pediam algo a mais, pediam para servir um churrasco, eles queriam saber das coisas típicas da região, então toda essa experiência, sem ter a estrutura que temos hoje, nos levou a entender que isso nos valoriza e que a gente precisa mostrar as coisas da região, a nossa carne e agora o nosso vinho. Por isso que, quando a gente fez esse projeto, a gente já pensou em ter espaços adequados, para proporcionar essa experiência aos visitantes [...]. Essa foi a ideia, e isso deu muito certo (Entrevistada V9).

Figura 5 – Interior da vinícola Guatambu – Dom Pedrito/RS



Fonte: registrada pela autora.

A entrevistada V9 destaca ainda que aliar o enoturismo à gastronomia regional foi um marco positivo para a consolidação da Guatambu Estância do Vinho, embora o município de Dom Pedrito esteja afastado dos grandes centros do estado do Rio Grande do Sul e do Brasil, ela destaca que,

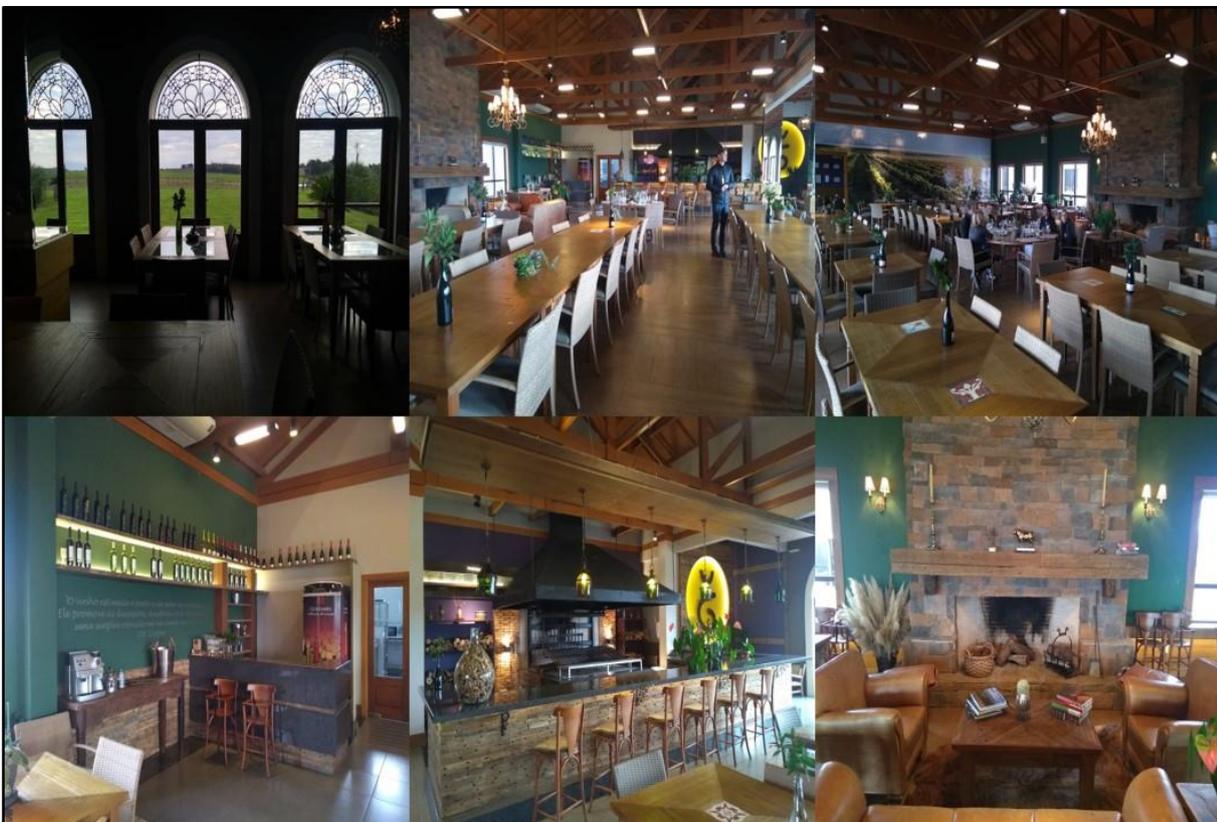
Como a gente trabalhou com muita dedicação, a gente conseguiu se consolidar, e mostramos que, realmente vale a pena, a pessoa viajar até aqui, para conhecer nossa vinícola, os processos de elaboração dos nossos vinhos e espumantes e depois participar desse almoço harmonizado. Nosso almoço tem um valor econômico alto, e mesmo assim, sempre temos uma lista de espera, está sempre lotado [...] (Entrevistada V9).

A Guatambu Estância do Vinho, é um complexo enoturístico, localizada a 14 km da cidade de Dom Pedrito, inaugurada em 2013. O projeto da vinícola buscou uma identificação com a arquitetura local e com a cultura gaúcha. No ano de 2017, a vinícola recebeu o Selo Solar, iniciativa do Instituto IDEAL com apoio do WWF-Brasil e Cooperação Alemã para o Desenvolvimento Sustentável, pelo seu parque solar

instalado que atualmente atende 100% da demanda energética para a fabricação dos vinhos.

Mensalmente, a vinícola realiza almoços harmonizados, no Salão Rastros do Pampa, Figura 5, que tem capacidade para 120 pessoas. Além do almoço harmonizado, com vinhos e carnes do pampa, os visitantes realizam um tour completo no complexo vinícola, com passeio pelos vinhedos que se encontram em frente à vinícola e também na área industrial.

Figura 6 – Salão Rastros do Pampa, vinícola Guatambu



Fonte: registrada pela autora.

Destaca-se ainda, dois vitivinicultores que cultivam vinhedos no município de Dom Pedrito, e elaboram vinhos finos e espumantes em escala comercial. São os vitivinicultores identificados como V7 e V8. Estes vitivinicultores tem propriedades em Dom Pedrito que são destinadas à agricultura e pecuária comerciais. No entanto, movidos pela tradição familiar de seus antepassados, implantaram em áreas específicas de suas propriedades, os vinhedos. Os vitivinicultores em questão elaboram seus vinhos fora do município de Dom Pedrito. O vitivinicultor identificado

como V8 vinifica sua produção na Cooperativa Aliança em Flores da Cunha, município da Serra Gaúcha, enquanto que V7 realiza o processo de vinificação na Cordilheira de Santana, em Sant'Ana do Livramento, cidade vizinha. Os vitivinicultores identificados como V7 e V8 também comercializam o excedente de uvas da sua produção com as vinícolas da região.

Ao analisar a história de cada vitivinicultor, pode-se destacar que a vitivinicultura em Dom Pedrito iniciou-se timidamente, com pequenos projetos e atualmente alguns deles já são bastante conhecidos tanto no estado do Rio Grande do Sul como também no restante do país. Destaca-se também, após esta caracterização dos vitivinicultores, que oito deles iniciaram o cultivo dos seus vinhedos e a produção de vinhos por motivos afetivos e culturais, e não apenas por motivos comerciais ou lucrativos. No entanto, a atividade vitivinícola neste município, foi além, e atualmente vem, pouco a pouco, destacando-se naquele território, como poderá ser observado no decorrer desta tese.

4.1.1 A tecnologia de produção das diversas cultivares de uva

Atualmente, no mundo vitivinícola, tem-se conhecimento de muitas cultivares de uva. Cada espécie, seja ela, *vitis vinífera* ou *vitis labruscas*, apresenta uma grande variedade de uvas, com diferentes nomes e com características muito específicas. Cada variedade compõem um produto diferente, seja sozinha ou também combinada com outra. E assim, se pode encontrar uma grande diversidade de vinhos, cada um deles carregado de características muito particulares da uva que o compõem, do local onde é produzido e da tecnologia empregada ao longo do processo de produção.

Neste contexto, o trabalho de campo realizado com a técnica de entrevistas semiestruturadas, permitiu-nos conhecer as principais variedades de uvas produzidas em Dom Pedrito. Porém, deve-se atentar para o fato de que alguns vitivinicultores, no momento da entrevista, podem ter deixado de citar alguma variedade. Deste modo, o Quadro 1, a seguir, apresenta-se com as principais variedades de uva produzidas em Dom Pedrito.

Quadro 1 – Principais variedades de uvas produzidas pelos vitivinicultores de Dom Pedrito/RS

Vitivicultor	Principais variedades produzidas
V1	Concord Francesa, Niágara Branca e Niágara Rosa
V2	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Bordô, Niágara Rosada e Niágara Branca
V3	Cabernet Sauvignon
V4	Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat e oito tipos uva de mesa (não especificou quais) e Coleções da Embrapa
V5	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat e Chardonnay
V6	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Pinot Noir e Chardonnay
V7	Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay; Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Teroldego, Arinarnoa.
V8	Merlot, Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinotage, Malbec, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Sangiovese, Moscato Giallo.
V9	Chardonnay, Gewurztraminer, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Tempranillo, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Fonte: elaborado pela autora a partir das entrevistas do trabalho de campo realizadas em 2018.

Observa-se no Quadro 1 que, entre os vitivinicultores que produzem uvas viníferas, as variedades Cabernet Sauvignon e Chardonnay, são as que mais se destacam. A variedade Cabernet Sauvignon é cultivada por sete, e a variedade Chardonnay por cinco vitivinicultores. A escolha pela implantação de vinhedos com essas variedades, deve-se principalmente ao fato de que no início dos anos 2000, a uva Cabernet Sauvignon estava tendo um grande destaque no Brasil entre as uvas finas tintas, e a uva Chardonnay é a mais utilizada para a fabricação dos espumantes. Essas informações são destacadas as entrevistas realizadas no trabalho de campo,

Na época em que se iniciou os vinhedos, nós participávamos de palestras e nestas palestras sempre houve um estímulo a mais para a uva Cabernet Sauvignon. Era a uva mais difundida, mais estimulada para plantio devido as suas características. Era muito boa para o coração, e tudo mais, que o vinho era muito bom, então foi esse o motivo (Entrevistado V3).

Para a vitivinicultora V9, “o Brasil estava descobrindo seu potencial para a produção de uvas e vinhos Cabernet Sauvignon naquele momento”. A escolha da variedade também foi indicação de técnicos agrícolas que auxiliaram a implantação dos vinhedos em Dom Pedrito. A uva Cabernet Sauvignon¹⁶ é, na opinião da maioria dos vitivinicultores de Dom Pedrito a mais fácil de se cultivar e a que mais se adaptou. Ela é resistente a muitas pragas e ainda, é capaz de fazer sucesso sozinha ou nas combinações com outras uvas para a elaboração de vinhos.

De acordo com Simões (2018), enólogo e embaixador da marca Famiglia Valduga, um dos maiores diferenciais da Cabernet Sauvignon é sua casca, que é mais grossa do que na maioria das uvas finas. Essa casca espessa desempenha um importante papel, protegendo a uva de variações climáticas. Por isso, ela é uma das variedades mais cultivadas em todo o mundo.

De acordo com o Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul, no ano de 2015, as variedades Cabernet Sauvignon e Chardonnay, foram as que mais se destacaram município de Dom Pedrito, ocupando juntas 44,5 hectares, sendo 22,61 hectares de Cabernet Sauvignon e 21,87 hectares de Chardonnay, como pode se observar a Tabela 6.

¹⁶ A uva Cabernet Sauvignon, conhecida como uma das cepas clássicas francesas, é o resultado do cruzamento das uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc.

Tabela 6 – Variedades de uvas viníferas em Dom Pedrito/RS, área e produção no ano de 2015

Variedade/Cultivar	Hectares	Número de pés (mil)	Produção (em toneladas)
Arinarnoa	0,58	1,93	1,40
Cabernet Franc	4,15	10,66	14,85
Cabernet	22,61	61,90	101,64
Sauvignon			
Chardonnay	21,87	60,52	139,53
Coleções Embrapa	0,76	1,92	3,00
Gewurztraminer	4,18	11,06	22,00
Malbec	1,17	2,96	13,87
Merlot	13,09	33,46	86,21
Moscato Giallo	1,63	4,10	2,80
Petite Syrah	0,21	0,53	0,00
Pinot Gris	0,44	1,21	2,04
Pinot Noir	2,33	6,73	2,68
Pinotage	2,60	6,57	18,70
Ruby Cabernet	0,40	1,21	0,00
Sangiovese	0,10	0,24	0,00
Sauvignon Blanc	5,65	15,97	37,64
Tannat	11,82	33,60	40,07
Tempranillo	0,90	2,70	5,12
Totais	94,49	257,27	491,55

Fonte: Cadastro Vitícola (2015).

Ao se observar a Tabela 6, que tem como referência o ano de 2015, pode-se perceber a presença de algumas variedades que não foram citadas pelos entrevistados, conforme o Quadro 1. Este fato ocorre, pois no decorrer dos anos, ao se observar a adaptabilidade e a produção das variedades, os vitivinicultores acabam excluindo e/ou substituindo algumas variedades, de acordo com suas necessidades. O tamanho total da área cultivada com vinhedos, também pode apresentar uma pequena distorção em relação ao tamanho das áreas de cada vitivinicultor apresentado no Quadro 2, adiante, que se refere ao ano de 2018.

Além das variedades Cabernet Sauvignon e Chardonnay destacam-se, no Quadro 1 na Tabela 6, as uvas Merlot e Tannat, muito utilizadas para a fabricação de vinhos finos. A variedade Merlot, assim como a Cabernet Sauvignon, tem renome comercial no Brasil e no exterior, e este é também um dos motivos para a sua escolha. Já a variedade Tannat, se desenvolve muito bem em Dom Pedrito e nos demais municípios da Campanha Gaúcha devido as condições edafoclimáticas da região se assemelharem as do Uruguai, país vizinho, onde são elaborados vinhos Tannat de excelente qualidade. De acordo com González-Neves et al. (2004) a cultivar Tannat é a mais produzida no Uruguai desde o século XIX, e seus teores de taninos¹⁷ e antocianinas¹⁸ proporcionam uma grande tipicidade aos vinhos dessa cultivar naquele país.

A variedade Tannat, devido a sua concentração de taninos, é amplamente utilizadas em cortes, geralmente com as uvas Cabernet Sauvignon e Merlot. Além de produzir excelentes vinhos sozinha. Em Dom Pedrito, a variedade Tannat é também combinada com a variedade Pinotage, fazendo desta combinação um excelente vinho fino que pode ser consumido ainda jovem¹⁹.

No Brasil, Zocche (2009), realizou em sua tese de doutorado, análise do potencial enológico de uvas Tannat, Cabernet Sauvignon e Merlot no município de Bagé, que faz divisa com Dom Pedrito. Nesta análise Zocche (2009) conclui que as uvas Tannat produzidas naquele município produzem vinhos com potencial enológico superior as variedades Cabernet Sauvignon e Merlot. Este estudo, ratifica a adaptabilidade de tais variedades na Campanha Gaúcha e no município de Dom Pedrito.

A variedade Chardonnay, por sua vez, é amplamente utilizada para a fabricação de espumantes, e também encontrou condições favoráveis de cultivo na Campanha Gaúcha. Em Dom Pedrito, a Chardonnay compõem espumantes que são internacionalmente premiados. O potencial enológico da Chardonnay também é foco

¹⁷ Cientificamente falando, os taninos nada mais são que polifenóis, isto é, substâncias orgânicas que combinam várias ligações de hidrogênio e oxigênio. Tanino é uma substância natural encontrada em plantas: em suas sementes, madeiras, folhas e cascas de frutas. A principal sensação provocada pelos taninos em nossa boca é a adstringência, uma espécie de impressão de secura e rugosidade. Passando a língua pelo palato, ao invés de o sentirmos úmido e liso, experimentamos uma resistência ao escorregamento. Alguns alimentos ricos em taninos são: uva, pera, maçã, maracujá, romã, açaí, nozes, amêndoa, cacau, cravo, canela e feijão vermelho (SIMÕES, 2019).

¹⁸ As antocianinas são pigmentos vegetais, responsáveis por uma grande variedade de cores observadas em flores, frutos, algumas folhas, caules e raízes de plantas, que podem variar do vermelho vivo ao violeta/azul (CASTAÑEDA, 2009).

¹⁹ Sem envelhecimento em barricas de carvalho.

de estudos científicos na Unipampa, campus Dom Pedrito, os quais comprovam a qualidade da uva e dos espumantes com ela produzidos.

A qualidade das uvas que foram escolhidas para serem cultivadas em Dom Pedrito, deve-se primeiramente, aos fatores edafoclimáticos, mas também é necessário considerar os fatores humanos com a escolha sistema de condução de videiras adequado, manejo dos vinhedos, pesquisas com as variedades de uvas e tecnologias aplicadas no setor. Todos estes fatores em conjunto com a natureza do município de Dom Pedrito, permite a produção de uvas e vinhos de ótima qualidade. Neste sentido, no próximo item, pretende-se destacar dois conhecidos sistemas de condução de videira, latada e espaldeira, bem como descrever os pontos negativos e positivos ao se adotar um deles.

4.1.1.1 O sistema de condução da videira

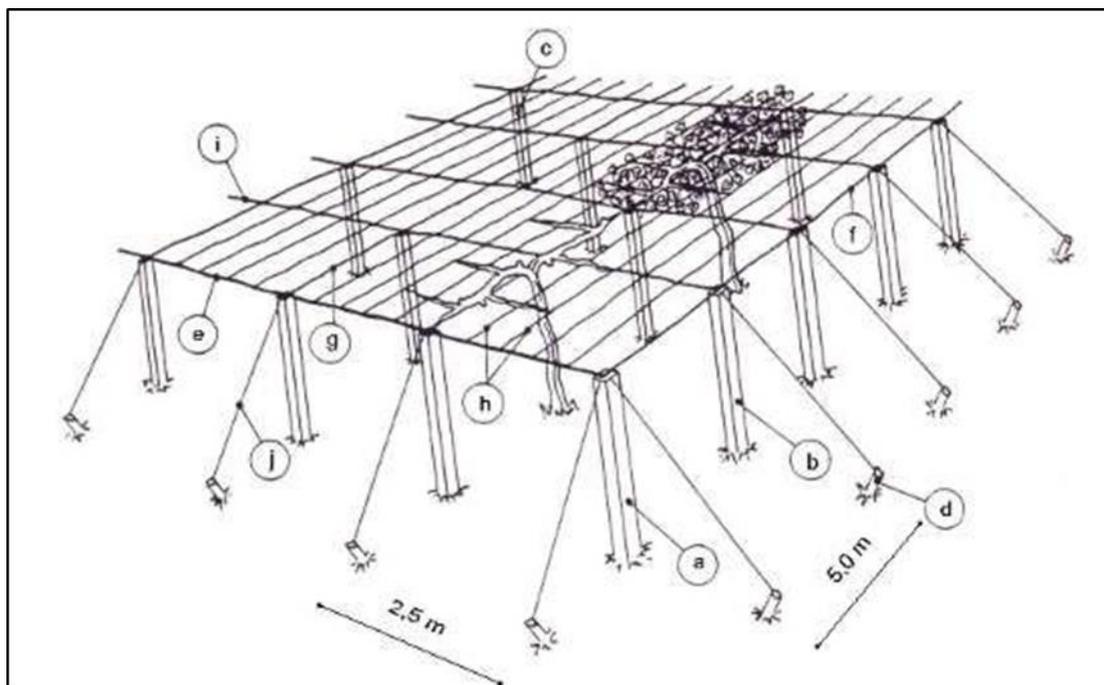
A videira é uma planta que não pode ser cultivada satisfatoriamente sem alguma forma de suporte, pois seu dossel²⁰, que é composto pelos galhos e folhas, assim exige, especialmente na época de frutificação, onde esse se torna mais pesado, devido ao crescimento dos cachos de uva. A distribuição espacial desse dossel, do tronco e dos braços da videira, juntamente com o sistema de sustentação, constituem o sistema de condução da videira.

O sistema de condução da videira apresenta-se, de duas formas, latada e espaldeira. Para a escolha do sistema de condução da videira deve-se considerar fatores como, o objetivo da produção (qualidade e quantidade), a variedade, as condições do solo e do clima, a topografia do terreno, o método de colheita, manual ou mecânico, o custo de instalação e de manutenção dos postes e fios, a conjuntura econômica e a rentabilidade do vitivinicultor e também, a tradição no cultivo dos vinhedos (MIELE; MANDELLI, 2003).

O sistema de condução latada é também chamado de pérgola. Este é o sistema mais utilizado na Serra Gaúcha e no Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina. No sistema de condução latada o dossel é horizontal e seu formato deve ser, de preferência, quadrado ou retangular, como pode ser observado na Figura 6.

²⁰ Cobertura que se forma pelo encontro dos ramos da videira, galhos e folhas. De modo geral, dossel se refere a copa das árvores.

Figura 7 – Sistema de condução da videira em latada, com postes e fios



Fonte: Miele e Mandelli (2003).

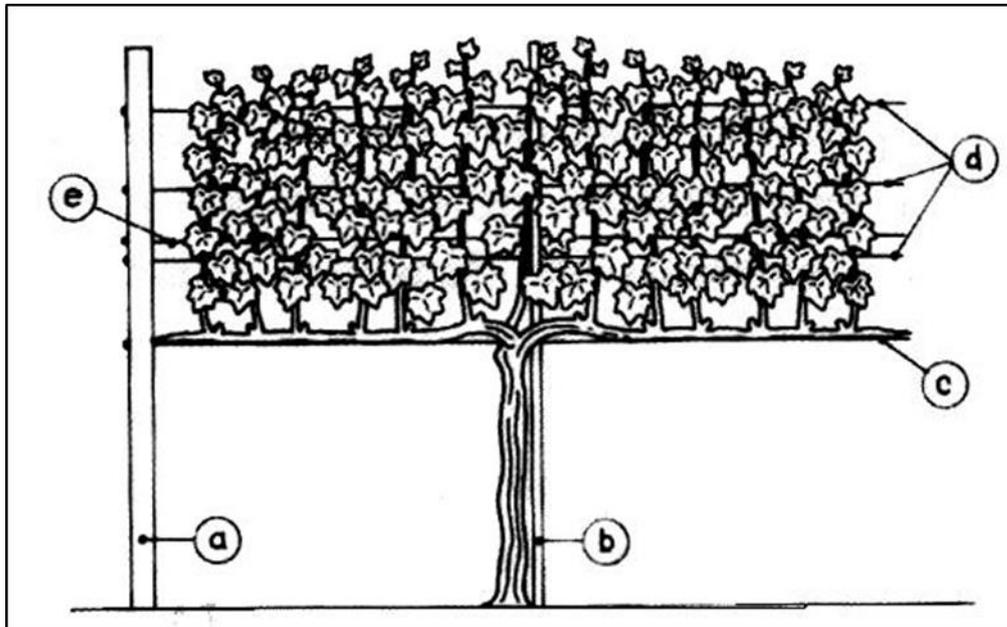
Legenda: postes – a) cantoneira, b) lateral, c) interno e d) rabicho; fios – e) cordão primário de cabeceira, f) cordão primário lateral, g) fio da produção, h) fio da vegetação, i) fio de sustentação da malha e j) fio rabicho.

Entre as principais vantagens do sistema de condução da videira em latada, pode-se citar, a fácil adaptação ao relevo montanhoso como é o caso da Serra Gaúcha e do Vale do Rio do Peixe e a locomoção dos viticultores, que podem se locomover em todas as direções. Este sistema é bastante adequado para ser utilizado em pequenas propriedades, em função da sua alta produtividade e rentabilidade econômica. Além disso, recomenda-se que a área máxima do vinhedo em condução latada seja de 4 hectares. Entre as desvantagens pode-se destacar os custos de implantação e manutenção, que exigem muitos postes e fios. A sua posição horizontal pode causar sombreamento excessivo, influenciando a formação dos cachos e a qualidade da uva, além de favorecer o aparecimento de doenças fungicas na planta (SANTOS, 2006).

O sistema de condução da videira em espaldeira é um dos mais utilizados nos principais países vitivinícolas. No Rio Grande do Sul, é adotado na Campanha, na Serra do Sudeste e também, atualmente por algumas vinícolas da Serra Gaúcha. As videiras conduzidas em espaldeira tem dossel vertical, ou seja, seus galhos e folhas

crecem livres e pouco se entrelaçam com as videiras próximas. O sistema de condução da videira em espaldeira pode ser observado na Figura 7.

Figura 8 – Sistema de condução da videira em espaldeira



Fonte: Miele e Mandelli (2003).

Legenda: a) poste de cabeceira; b) poste interno; c) fio da produção; d) fios fixos da vegetação; e) fio móvel da vegetação.

O sistema de condução da videira em espaldeira como pode ser observado na Figura 7, demanda menor custo de implantação do que o sistema em latada, pois ocupa menos postes e fios. Além disso, facilita a aeração da planta, a retirada de folhas, a pulverização dos cachos, a despona e a colheita, que pode ser manual ou mecanizada. Este sistema de condução também permite que o viticultor aumente o tamanho do vinhedo, pois cada fileira de videiras é independente.

Entre as desvantagens do sistema de condução da videira em espaldeira, de acordo com Miele e Mandelli (2003) estão a tendência ao sombreamento, portanto este sistema não é indicado para cultivares muito vigorosas ou para solos muito férteis. De acordo com os autores Miele e Mandelli (2003) se a distância das fileiras for maior que três metros, a área de superfície do dossel vegetativo será pequena e como consequência disso, será necessário compensar a perda exagerada da

produtividade com elevada carga de gemas²¹ o que aumenta o sombreamento e diminui a qualidade da uva e do vinho. As gemas estão representadas na Figura 8, a seguir. As gemas da videira, de acordo com Moreira (2016) são responsáveis pela formação de folhas, flores e frutos.

Figura 9 – Composição do ramo da videira



Fonte: Moreira (2016).

Grande parte dos vinhedos da Campanha Gaúcha são conduzidos pelo sistema de espaldeira. Em Dom Pedrito, todos os vinhedos visitados tem esta forma de condução. De acordo com os vitivinicultores de Dom Pedrito, este sistema permite o manejo da videira de forma mais adequada e a pulverização dos vinhedos, por exemplo, pode ser feita de modo mecânico, com auxílio de tratores e pulverizadores. Para os vitivinicultores, este sistema de condução também permite um maior cuidado com o cachos da uva desde o início da frutificação, além de permitir que a colheita seja feita de forma mais cuidadosa. As Figuras 9 e 10, apresenta os vinhedos em espaldeira em Dom Pedrito.

²¹ Gema é uma ferramenta que o viticultor dispõe para o orientar na tomada de decisão no momento da poda de produção. As gemas orientam o viticultor a estimar o número de cachos que terá na área, e, consequentemente a qualidade dos cachos e produtividade estimada (MOREIRA, 2016).

Figura 10 – Vinhedos no sistema de condução de espaldeira em Dom Pedrito/RS



Fonte: registrada pela autora.

Na Figura 9, observa-se a condução dos vinhedos em espaldeira no município de Dom Pedrito. Nesta figura é possível observar que se pode circular confortavelmente entre os vinhedos, pois a distância entre uma linha e outra do vinhedo é de 2 metros, podendo chegar a 2, 5 metros. Esta distância permite que os raios solares cheguem a todo o vinhedo. Além disso, na Figura 9, observa-se o relevo onde estão implantados os vinhedos. O relevo, nestas áreas, assim como em toda a Campanha Gaúcha apresenta-se de forma plana, com leves ondulações, quase que totalmente cobertas por pastagens ou lavouras de grãos.

Na Figura 10, assim como na Figura 9, observa-se também a paisagem emergente, que agora se configura em Dom Pedrito. Anteriormente, esta paisagem era totalmente recoberta de campos com pastagens, que aos poucos deu lugar ao cultivo de arroz e soja, e atualmente conta com a presença de vinhedos. Nesta Figura é possível entender a paisagem como a materialidade das relações sociais. Deste modo, pode-se inferir que para compreender a paisagem não basta apenas descrevê-la, mas deve-se também analisá-la.

Figura 11 – Vinhedos no sistema de condução de espaldeira em Dom Pedrito/RS



Fonte: registrada pela autora.

Assim, Ortizoga (2012) diz que a paisagem é numa determinada porção do espaço geográfico, o resultado da combinação dinâmica, portanto instável, de elementos físicos, biológicos e antrópicos que, reagem dialeticamente uns sobre os outros. Esse conjunto de elementos, por sua vez, fazem da paisagem um conjunto único e indissociável e em perpétua evolução (BERTRAND, 1971).

Diante disso, é possível destacar que a paisagem de Dom Pedrito exprime heranças que representam sucessivas relações entre o homem e a natureza (SANTOS, 2002). Esse município, tem sua matriz produtiva na pecuária, mas esta, aos poucos se combinou com as lavouras de grãos e então os vastos campos, cobertos de pastagens passaram a apresentar uma nova configuração, uma nova paisagem. A partir dos anos 2000, essa paisagem até então formada de campos e lavouras de grãos, ganha um novo elemento, os vinhedos, que novamente transformam a paisagem deste local.

Por fim, é inegável que os elementos físicos, biológicos e humanos interagem juntos para a transformação da paisagem, pois ela se transforma, não só de acordo com a força da natureza, mas também de acordo com a cultura daquela determinada porção do espaço geográfico. Assim, é possível, de acordo com Santos (2002), conceber a paisagem como a expressão materializada do espaço geográfico, interpretando-a como um conjunto de formas, que, num dado momento, exprime as heranças que representam as sucessivas relações localizadas entre o homem e a natureza.

4.1.2 A comercialização, os fixos e fluxos na vitivinicultura

Através da uva podemos obter inúmeros de produtos. Além do vinho, que é o produto mais nobre retirado da uva, o suco, o vinagre, os licores e as geleias também podem ser obtidos a partir do processamento da uva. A legislação brasileira, através da Lei do Vinho, Lei n.º 7.678, de 8 de novembro de 1988, estabelece que os derivados da uva e do vinho são os produtos que deverão ter, como origem a uva e o vinho, em percentuais não inferiores a 50%, os quais deverão ser definidos nos Padrões de Identidade e Qualidade a serem fixados pelo Ministério da Agricultura (BRASIL, 1988).

Já o Decreto do Vinho, Decreto n.º 8.198, de 2 de fevereiro de 2014, que regulamenta a Lei do Vinho, estabelece que os derivados da uva e do vinho são classificados em “I - não fermentado e não alcoólico; II - fermentado e não alcoólico; III - fermentado alcoólico; IV - destilado alcoólico; V - vinagre e, VI - alcoólico por mistura” (BRASIL, 2014). O Quadro 2 traz os produtos que são retirados da uva e do vinho em cada uma das classes estabelecidas pelo Decreto do Vinho.

Quadro 2 – Classificação dos derivados da uva e do vinho

(continua)

Classificação de acordo com o Decreto n.º 8.198/2014	Produção e produtos finais
I - Não fermentado e não alcoólico	Integram essa classe o suco de uva, a polpa de uva, o caramelo de uva, o xarope de uva, o mosto simples ou virgem, o mosto conservado ou apagado, o mosto sulfitado, o mosto cozido, o mosto concentrado e o mosto concentrado retificado.
II - Fermentado não alcoólico	Fermentado de uva desalcoolizado.
III - Fermentado alcoólico	Derivado alcoólico obtido pelo processo de fermentação alcoólica. Integram essa classe: o vinho, o filtrado doce, a jeropiga e o mosto parcialmente fermentado.
IV - Destilado alcoólico	Derivado alcoólico obtido pelo processo de fermento-destilação ou pelo rebaixamento do teor alcoólico de destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras, separados ou em conjunto. Integram essa classe, o conhaque, o brandy ou conhaque fino, a grappa ou graspa, o pisco, o destilado de vinho aromático, a aguardente de vinho, o destilado alcoólico simples de vinho, de bagaço ou de borras e o álcool vínico.
V - Vinagre	Fermentado acético obtido a partir da transformação de vinho em ácido acético, pela ação de bactérias acéticas

Quadro 2 – Classificação dos derivados da uva e do vinho

(conclusão)

Classificação de acordo com o Decreto n.º 8.198/2014	Produção e produtos finais
VI - Alcoólico por mistura	<p>Derivado alcoólico obtido pela mistura de vinho ou outra bebida alcoólica de origem vínica ou destilado alcoólico simples ou álcool etílico potável de origem agrícola com outras bebidas não alcoólicas ou outros ingredientes.</p> <p>Integram essa classe o licor de conhaque fino ou de brandy, o licor de grappa, o coquetel ou a bebida alcoólica mista, a mistela, o alcoólico composto, as bebidas refrescantes com vinho (cooler com vinho), a mistela composta, a sangria e o mosto alcoolizado.</p>

Fonte: Brasil (2014).

O Quadro 2, traz uma grande variedade de produtos que podem ser retirados da uva e do vinho. Muitos dos produtos que estão no quadro, não são de amplo conhecimento de quem produz uva, tampouco da população que consome a uva, o suco e o vinho. Refere-se ao consumo destes três produtos, uva, suco de uva e vinho, pois estes são os de maior visibilidade no mercado consumidor.

No que se refere ao vinho, principal produto que é fabricado a partir da uva em Dom Pedrito, o Decreto n.º 8.198/2014, diferencia-os em oito tipos de acordo com a sua classe e em três tipos de acordo com a sua cor, que podem ser: a) tinto; b) rosado, rosé ou clarete; e c) branco. Para cada um dos oito tipos de vinho temos a classificação de acordo com o teor de açúcares totais, como pode ser observado no Quadro 3, a seguir.

Quadro 3 – Tipo de vinho quanto a classe e classificação de acordo com o teor de açúcar permitido

Tipo de Vinho quanto a classe	Classificação de acordo com o teor de açúcar	Quantidade de gramas de glicose permitida por litro
Vinhos de Mesa	Seco	Até 4g de glicose
	Demi-sec ou Meio Seco	Superior a 4g até 25 g
	Suave ou doce	Superior a 25g e até 80 g para vinhos de <i>vitis vinífera</i>
Vinho Frisante	Seco	Até 4g de glicose
	Demi-sec ou Meio Seco	Superior a 4g até 25 g
	Suave ou doce	Superior a 25g e até 80 g
Vinho Fino	Seco	Até 4g de glicose
	Demi-sec ou Meio Seco	Superior a 4g até 25 g
	Suave ou doce	Superior a 25g e até 80 g
Vinho Leve	Seco	Até 4g de glicose
	Demi-sec ou Meio Seco	Superior a 4g até 25 g
	Suave ou doce	Superior a 25g e até 80 g
Espumante Natural	Nature	Até 3g de glicose
	Extra-Brut	Superior a 3g até 8g
	Brut	Superior a 8g até 15g
	Sec ou Seco	Superior a 15g até 20g
	Demi-sec ou Meio seco ou Meio Doce	Superior a 20g até 60g
	Doce	Superior a 60g
Vinho Gaseificado	Seco	Até 20g de glicose
	Meio seco ou Meio Doce	Superior a 20 até 60g
	Doce	Superior a 60g
Vinho Licoroso	Seco	Até 20g de glicose
	Doce	Superior a 20g
Vinho Composto	Seco ou Dry	Até 40g de glicose
	Meio seco ou Meio Doce	Superior a 40g até 80g
	Doce	Superior a 80g

Além do tipo de vinho quanto a classe e classificação de acordo com o teor de açúcar permitido, observado no Quadro 3, pode-se citar também o Vinho Nobre, que de acordo com a IN 14/2018 na Subseção III, atende a três tipos de cor - tinto, rosado ou rosé e branco – e quanto ao teor de açúcar classifica-se em, a) seco; b) meio doce ou meio seco; ou c) suave ou doce. Para classificação quanto ao teor de açúcar do vinho nobre, são aplicáveis os mesmos limites descritos para o vinho de mesa e o vinho fino no Quadro 3. Ademais é importante destacar que “são classificados e denominados vinhos nobres, aqueles elaborados no território nacional exclusivamente a partir de uvas da espécie *Vitis vinífera* que apresentarem teor alcoólico de 14,1% (quatorze e um décimo por cento) a 16% (dezesseis por cento)” (IN 14/2018; Art. 34 – Subseção III, p. 7).

Assim, ao se identificar, de acordo com a legislação, quais são os produtos derivados da uva e do vinho, pode-se definir quais são os produtos que vitivinicultores de Dom Pedrito estão produzindo atualmente. Neste sentido, identificou-se que os vitivinicultores de Dom Pedrito produzem uvas americanas e uvas finas, e como produtos derivados desta produção, temos o suco de uva, que é classificado como não fermentado e não alcoólico, os vinhos mesa, feitos com uvas americanas e os vinhos finos, feitos com uvas viníferas, que são classificados como fermentados alcoólicos. Além da produção, neste mesmo momento verificou-se o tamanho da área dos vinhedos de cada vitivinicultor, como pode ser observado no Quadro 4.

Quadro 4 – Produtores de uva, vinho e suco de uva de Dom Pedrito/RS e tamanho da área do vinhedo

Produtor	Tamanho da área do vinhedo em hectares	Produção
V1	2,0	Uvas americanas e vinho artesanal, suco artesanal e vinagre artesanal
V2	1,0	Uvas americanas e finas e vinho artesanal
V3	1,0	Uvas americanas e finas e vinho artesanal e suco artesanal
V4	9,5	Uvas americanas e finas, vinho artesanal e suco artesanal
V5	12,0	Uvas finas

V6	12,0	Uvas finas e vinhos finos
V7	18,0	Uvas finas, vinhos finos e espumantes
V8	22,0	Uvas finas, vinhos finos e espumantes
V9	22,0	Uvas finas, vinhos finos e espumantes

Fonte: elaborado pela autora com base nas informações obtidas em trabalho de campo, entre abril de 2016 e maio de 2018.

Ao observar o Quadro 4, observa-se entre os nove vitivincultores uma diferença significativa no tamanho da área dos vinhedos, que variam de 1,0 a 22 hectares. Além disso, observa-se que a produção de cada um deles é específica. Dentre os nove produtores de uva e vinho, destaca-se que apenas um deles cultiva somente uvas americanas; três deles cultivam uvas americanas e uvas finas; e, cinco cultivam apenas uvas finas. Desta produção, de uvas americanas e uvas finas, tem-se diferentes produtos derivados, entre eles o suco artesanal, o vinho artesanal, os vinhos finos e os espumantes, como destacado no Quadro 4.

Estas informações permitiram o agrupamento dos vitivincultores em dois grupos, de acordo os tipos de uvas cultivadas – americanas ou finas - e também de acordo com o produto final – vinho artesanal, suco artesanal, vinagre, vinho fino e vinho espumante – e a forma de comercialização. No primeiro grupo estão os vitivincultores V1 – V2 – V3 e V4, enquanto que segundo grupo estão os demais, V5 – V6 – V7 – V8 e V9.

4.1.2.1 Grupo 1 – vitivincultores artesanais

Este grupo é formado pelos vitivincultores V1 – V2 – V3 e V4, onde três deles são aposentados e trabalham somente com a esposa, ou seja, o trabalho é familiar, envolvendo apenas o casal, pois os filhos estão inseridos em outras atividades. Além disso, todos estes vitivincultores tem forte ligação e dependência com a atividade agrícola, especialmente a vitivincultura, e seus vinhos e sucos são elaborados de forma artesanal, com conhecimentos familiares que perpassam gerações.

Estes vitivincultores cultivam seus vinhedos em áreas que variam de 1,0 à 9,5 ha. Destaca-se que apenas V1 cultiva somente uvas americanas e com elas produz vinho artesanal, suco artesanal e vinagre. Os demais vitivincultores do grupo, além de produzir uvas americanas, produzem também uvas finas e com esta produção

elaboram vinhos e sucos artesanais, além de comercializar uva *in natura* na época da colheita.

O suco de uva, de acordo com o Decreto do Vinho, é o fermentado não alcoólico derivado da uva. Para a fabricação do suco de uva artesanal em Dom Pedrito, são utilizadas uvas do tipo americanas. A Embrapa (2018) define como uvas americanas todas as cultivares de uva do gênero *vitis labrusca*, que são as cultivares mais utilizadas para consumo *in natura* e produção de sucos. Entre os tipos de uvas mais utilizados para a fabricação do suco de uva estão as uvas americanas, Bordô, Concord, Isabel e Niágara Branca e Niágara Rosada. O vinagre também é produzido a partir das uvas do tipo americanas, e é produzido apenas para o consumo da família.

Os vinhos artesanais são produzidos com uvas americanas pelo vitivicultor V1, o qual também produz com o mesmo tipo de uva o suco artesanal e o vinagre. O vitivicultor V4 produz vinho artesanal com uvas finas, e suco artesanal com uvas americanas. Os vitivicultores V2 e V3 produzem vinho artesanal com uvas finas, e as suas produções de uvas americanas são para consumo *in natura* da família e eventual venda na propriedade.

Os vitivicultores V1, V2, V3 e V4 produzem seus sucos e vinhos artesanais nas suas residências, geralmente estes, reservam um espaço das suas casas para esta finalidade. Apenas os vitivicultores V1 e V4 comercializam o seu suco e o seu vinho artesanal nas suas propriedades e também na Feira Livre do Produtor que ocorre semanalmente nas sextas-feiras pela manhã, na praça central da cidade. As produções artesanais realizadas nas residências dos vitivicultores podem ser observadas na Figura 11 e a comercialização da produção na feira, pode ser observada na Figura 12.

Figura 12 – Produção artesanal na residência dos vitivinicultores



Fonte: registrada pela autora.

Figura 13 – Feira livre do produtor



Fonte: registrada pela autora.

De acordo com os vitivinicultores V1 e V4, a Feira Livre do Produtor de Dom Pedrito foi uma conquista que nasceu da parceria de um pequeno grupo de agricultores, e de pessoas que produzem em pequena escala produtos caseiros, com a Secretaria Municipal da Agricultura. Assim, destaca-se que a feira não compreende somente agricultores, mas também outras pessoas que produzem pães, bolos e doces caseiros e que residem na zona urbana do município. A comercialização dos produtos derivados da uva e também a comercialização da uva *in natura* em época de colheita, que vai dos meses de janeiro à março, aproximadamente, na Feira Livre do Produtor de Dom Pedrito é, para os vitivinicultores entrevistados um espaço que valoriza o produtor e gera uma fidelização direta com o consumidor.

Apesar de existir um espaço de comercialização destinado aos produtores locais no município de Dom Pedrito, observa-se que V1 e V4 já percebem a diminuição da comercialização de vinhos artesanais. Para eles, esse fato se deve à crescente indústria de vinhos finos no município e na região. No entanto, no que se refere a

comercialização do suco, os vitivinicultores ressaltam que a procura aumentou significativamente, principalmente a partir de 2015, ano em que foram divulgadas algumas pesquisas apontando os benefícios do suco de uva para a saúde. Entre as pesquisas ressaltam-se as pesquisas realizadas pelo IBRAVIN, pelo Centro Universitário Metodista de Porto Alegre no Rio Grande do Sul, pela Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ), pelo Instituto do Coração, entre outras instituições. Além disso, muitos benefícios ressaltados nas pesquisas foram apresentados no programa Globo Repórter, exibido pela Rede Globo nas sextas-feiras à noite, este fato, segundo os vitivinicultores, fez com que, logo após a reportagem muitos consumidores os procurassem para comprar seus sucos.

As pesquisas reveladas por diferentes instituições, apontam que o suco de uva, e também o vinho, quando consumido com moderação, vão além da nutrição, e atuam na prevenção, proteção e combate à muitas doenças. Entre elas, estão a prevenção de doenças cardiovasculares, redução da pressão arterial, diminuição dos índices do mau colesterol (LDL) e aumento do bom colesterol (HDL) no sangue, redução do risco de aparecimento de doenças como o Alzheimer e Parkinson. Além disso, o suco de uva e vinho melhoram cognição e a memória e ajudam na prevenção de alguns tipos de câncer, como os de pulmão, intestino, mama e cólon.

A esposa de V4, responsável pela venda dos produtos na Feira Livre do Produtor, destaca que os consumidores iam até casa deles e levavam grandes quantidades de suco. Ela também destaca que em parceria com a Unipampa, Campus Dom Pedrito, foram realizados testes com o suco produzido na propriedade, o que atestou a sua sanidade, e assim, ela destaca, “este é mais um ponto positivo para nós, que produzimos suco artesanal de uva, ter um produto saudável, com benefícios à saúde, isso agrada o consumidor e faz ele voltar a comprar o nosso produto”.

As esposas dos vitivinicultores V1 e V4 são as responsáveis por levar os produtos derivados da uva para a feira, semanalmente. De acordo com elas, esse trabalho compete à mulher, fazer o suco artesanal e leva-lo para a feira, enquanto os homens, apenas auxiliam mais na produção dos vinhos artesanais e trabalham diretamente nos vinhedos. Para elas, é muito positivo participar da feira, “é um dia da semana que você passa ali, mostrando seu produto, falando sobre ele, comercializando e também convivendo com as demais pessoas”, destaca a esposa de V1.

Neste sentido, Silvestre, Calixto e Ribeiro (2005), destacam que as atratividades nas feiras, centram-se principalmente no atendimento diferenciado, onde produtor e consumidor estão face a face, negociando preços e conversando sobre os produtos. Além disso, “as feiras também se constituem em uma importante estratégia de reprodução social”, especialmente para a agricultura familiar (SILVESTRE; CALIXTO; RIBEIRO, 2005, p. 4). Assim, pode-se inferir que a comercialização da uva, do suco e do vinho artesanal na Feira Livre do Produtor de Dom Pedrito, cria laços sociais entre feirantes e fregueses, construindo uma vinculação com maior interatividade e também construindo relações de confiança (BACHELARD, 1988; SCARABELLOT; SCHNEIDER, 2012).

Os vitivinicultores V2 e V3, produzem vinhos artesanais com uvas finas, enquanto que as uvas americanas são para o consumo in natura, para a fabricação de suco artesanal e geleia de uva. Estes vitivinicultores não tem por hábito a comercialização dos seus produtos, de acordo com os mesmos, a produção é para o consumo da família, exceto em algum caso especial, como destaca V2,

Vendo, eu vendo assim, para que o pessoal vem aqui buscar, ou pedem para levar até a cidade é só assim, sempre tem um ou outro que quer o vinho, então eu vendo, ou até dou e troco por outra coisa. Eu até tenho um cliente fixo em Cachoeira do Sul, mas só ele é assim, fixo, ele compra sempre meu vinho. Mas a intenção não é a comercialização é para o nosso consumo mesmo (Entrevistado V2).

O vitivinicultor V4, que produz uvas americanas e uvas finas, também comercializa sua produção de uvas finas, diretamente com a Vinícola Salton, com a qual estabelece um contrato anual de venda da produção. O mesmo acontece com V5, que comercializa toda a sua produção de uvas finas com a Vinícola Salton. Os vitivinicultores, afirmam que iniciaram o cultivo dos vinhedos nos anos de 1990, e primeiramente comercializavam as suas produções com a Almadén. Essa parceria, teve duração até o ano de 2008, quando a Almadén deixou de comprar uvas de diversos produtores da região da Campanha Gaúcha. Então nas duas safras de uva seguintes, os vitivinicultores produziram vinhos artesanais com a sua produção. Eles produziram vinhos de forma conjunta e criaram a marca Irmãos Camponogara Vinhos.

Essa parceria na produção de vinhos artesanais, Irmãos Camponogara Vinhos, teve duração de dois anos, pois a partir do ano de 2010 a comercialização das uvas se estabeleceu com a vinícola Salton, que a partir deste momento começou a comprar uvas de diversos produtores da Campanha Gaúcha. Atualmente a Vinícola Salton,

tem um centro de recebimento e processamento de uva em Sant'Ana do Livramento, município vizinho, fato que diminui a distância de transporte da uva, e garante a sua qualidade. Para os vitivicultores V4 e V5, esta fidelização com a Vinícola Salton, é muito positiva, pois a vinícola oferece assistência técnica e garante a compra de toda a produção de uvas finas, e, assim, de acordo com o vitivicultores, o lucro final é maior, do que o que tinham com a produção de vinhos.

4.1.2.1 Grupo 2 – vitivicultores empresariais

Neste grupo estão os vitivicultores V5 - V6 - V7 - V8 e V9, que produzem uvas finas e vinhos finos. São eles que se destacam, de acordo com a tabela 5, apresentada anteriormente, com os maiores vinhedos, que vão de 12 à 22 hectares. Estes vitivicultores diferenciam-se dos demais destacados até o momento, não só devido ao tamanho dos vinhedos, mas também pela sua produção e pela finalidade desta produção. Destaca-se também, que este grupo de vitivicultores é bastante heterogêneo, onde cada um apresenta particularidades na sua produção. No entanto, de modo geral, este grupo, tem a vitivicultura como uma atividade secundária, uma vez que desenvolvem outras funções, as quais garantem o sustento da propriedade e os investimentos para a produção de vinhos finos.

O vitivicultor V6, iniciou seus vinhedos sem o intuito de produzir vinho. A produção das uvas seria destinada a venda para as vinícolas da Campanha Gaúcha. No entanto, no ano de 2017, produziu seu primeiro vinho tinto Cabernet Sauvignon. De acordo com o vitivicultor, foram apenas duas mil garrafas produzidas. A produção de vinho deu-se depois de observar a alta qualidade da uva Cabernet Sauvignon naquela safra. E, em 2018 este vitivicultor, produziu vinhos merlot e cabernet sauvignon em maior escala. Este vitivicultor cedeu-nos uma foto do seu primeiro vinho Cabernet Sauvignon, como pode ser observado na Figura 13.

Figura 14 – Vinhedo e vinho produzido pelo vitivinicultor V6



Fonte: registrado pela autora.

Os demais vitivinicultores, V7, V8 e V9, destacam-se com os maiores vinhedos e também com a sua produção de vinhos. Estes três vitivinicultores produzem vinhos finos de grande qualidade os quais já se encontram inseridos no mercado. Os vitivinicultores V7 e V8 vinificam sua produção fora do município de Dom Pedrito, enquanto V9 vinifica sua produção em vinícola própria, inaugurada em 2013, conforme citado anteriormente.

Os vinhos produzidos por estes três vitivinicultores, V7, V8, V9, tem sido destaque no Brasil e também em outros países. O sistema de comercialização dos vinhos produzidos por estes vitivinicultores segue o sistema *on trade*, o que significa que estes vinhos não são vendidos em supermercados ou em lojas de varejo geral, eles somente são representados e vendidos pelo próprio vitivinicultor na vinícola ou em loja específica de vinhos, bares, restaurantes, casas noturnas, cafés, clubes e hotéis, diretamente para o consumidor.

O sistema de comercialização *on trade*, diferencia-se do *off trade*, sistema de comercialização utilizado em supermercados, quiosques, mercearias, e lojas de varejo geral. Enquanto o *off trade* vende para outro canal de venda, o *on trade* vende diretamente para o consumidor. No sistema *on trade*, os profissionais que trabalham nos pontos de venda desempenham um importante papel no processo de vendas dos produtos, ou seja, nesse sistema as relações pessoais são muito importantes e o bom atendimento é fundamental para que o consumidor consuma o produto que está sendo oferecido e também para o crescimento dos negócios. Esse sistema exige,

dependendo do ponto de venda, que sejam realizadas degustações, ofertas de presentes, reduções de preços em compras de um maior número de garrafas, por exemplo (IBRAVIN, 2012; MAGALHÃES, 2015).

Considerando que os vinhos produzidos pelos vitivinicultores V7, V8 e V9, tem um custo ao consumidor que varia de R\$ 40,00 à R\$ 205,00 reais cada garrafa com 750 ml, pode-se inferir que o sistema de venda *on trade* é direcionado para um público mais específico, com boas condições de compra. O fator de relevância quando se fala em comercialização dos vinhos brasileiros é a sua competitividade em relação aos, vinhos importados. Estes vinhos, os importados, chegam ao Brasil, muitas vezes, a preços mais baixos do que os vinhos brasileiros, e assim, acabam sendo escolhidos pela maioria da população que tem o hábito de consumir vinho.

O Brasil tem uma elevada carga tributária sobre os produtos vitivinícolas e, além disso, existe a falta de política creditícia específica e adequada, a isenção de impostos de importação para insumos, máquinas e equipamentos, como ocorre nos países concorrentes, e a equiparação do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) para os produtos vitivinícolas entre os estados e o sistema de substituição tributária (IBRAVIN, 2018; PROTAS, 2008). Estas questões têm sido temas recorrentes nos pleitos feitos junto às autoridades federais e estaduais através da Câmara Setorial de Viticultura, Vinhos e Derivados e outros fóruns, no entanto, o país ainda tem muito que avançar para enfrentar a concorrência dos vinhos importados

Outro fator de resistência no mercado, é o consumidor de vinhos no Brasil. O brasileiro ainda não tem o hábito de consumir vinho com frequência, e grande parte das pesquisas que analisam os consumidores de bebidas alcoólicas no país, entre elas podemos citar as pesquisas do Ibravin em parceria com a Corporação Vitivinícola Argentina, apontam que, a grande maioria tem preferência pela cerveja, principalmente o público mais jovem. O vinho, fica com uma média de consumo *per capita* muito baixa. No ano de 2018, de acordo com a OIV (2018) o consumo do brasileiro foi de 1,7 litros, representando aproximadamente duas garrafas de vinho por habitante ao ano.

Mesmo enfrentado os problemas relacionados a carga tributária do vinho, e o baixo consumo *per capita* de vinho dos brasileiros, os vitivinicultores V7, V8 e V9, seguem os seu projetos, mantendo uma média de produção de vai de 30 a 100 mil litros de vinho por ano. O Quadro 5, apresenta a produção total de vinho, em litros,

dos vitivinicultores V7, V8 e V9, e os tipos de vinho produzidos, incluindo os vinhos varietais, os vinhos de corte ou assemblage e vinhos espumantes. Chama-se de vinhos varietais aqueles que são produzidos com apenas uma variedade de uva, e vinhos de corte ou assemblage aqueles que são produzidos com mais de uma variedade de uva.

Quadro 5 – Produção: quantidade em litros e tipos de vinhos produzidos

(continua)

Vitivinicultor	Produção em litros de vinho	Tipos de vinhos produzidos
V7	30 mil	Vinho Fino Tinto Seco: I) Cabernet Franc e Merlot e Cabernet Sauvignon; II) Cabernet Franc; III) Merlot; IV) Tannat.
		Vinho Fino Tinto Suave: I) Merlot e Cabernet Sauvignon;
		Vinho Fino Rosé Seco: I) Cabernet Franc; II) Merlot.
		Vinho Fino Branco Seco: I) Chardonnay e Sauvignon Blanc; II) Chardonnay; III) Pinot Grigio; IV) Merlot.
		Vinho Espumante: I) Brut Rosé (Merlot e Pinot Noir e Chardonnay); II) Moscatel (Moscato bianco); III) Brut Método Champanoise (Chardonnay); IV) Brut Método Charmat (Chardonnay)

Quadro 5 – Produção: quantidade em litros e tipos de vinhos produzidos

(conclusão)

Vitivinicultor	Produção em litros de vinho	Tipos de vinhos produzidos
V8	12 mil	Vinho Fino Tinto Seco: I) Pinotage e Tannat; II) Pinotage; III) Tannat; IV) Merlot; V) Cabernet Sauvignon; VI) Malbec.
		Vinho Fino Branco Seco: I) Gewürztraminer; II) Chardonnay; III) Cabernet Blanc.
		Vinho Espumante: I) Brut (Chardonnay); II) Moscatel (Moscato); III) Moscatel Rosé (Moscato).
V9	100 mil	Vinho Fino Tinto Seco: I) Tannat e Cabernet Sauvignon e Merlot e Tempranillo; II) Cabernet Sauvignon e Tannat e Tempranillo; III) Cabernet Sauvignon; IV) Tempranillo; V) Tannat; VI) Pinot Noir; VII) Merlot.
		Vinho Fino Branco Seco: I) Chardonnay; II) Sauvignon Blanc; III) Gewürztraminer; IV) Gewürztraminer e Chardonnay e Sauvignon Blanc.
		Vinho Fino Rosé Seco: I) Cabernet Sauvignon e Tempranillo.
		Vinhos Espumantes: I) Brut (Chardonnay e Sauvignon Blanc); II) Extra Brut (Chardonnay); III) Brut Rosé (Pinot Noir e Gewürztraminer); IV) Demi-sec (Gewürztraminer e Chardonnay); V) Nature (Chardonnay); VI) Tinto Brut (Merlot).
		Vinho Tinto Licoroso: I) Cabernet Sauvignon.

Fonte: elaborado pela autora a partir das informações obtidas em trabalho de campo, entre abril de 2016 e maio de 2018.

Ao se observar o Quadro 5, pode-se perceber a grande variedade de vinhos produzidos em Dom Pedrito pelos vitivinicultores V7, V8 e V9, com predomínio dos vinhos finos tintos secos e dos vinhos espumantes, que são os tipos de vinho que tem maior procura pelo mercado consumidor. É importante ressaltar que cada vitivinicultor, dentro da sua produção total, estabelece diferentes tratamentos para cada tipo de vinho. Por exemplo, tem-se os vinhos que saem dos tanques de inox diretamente para as garrafas, e tem-se os vinhos que passam pelo processo de envelhecimento em barricas de carvalho americano ou carvalho francês.

Os vinhos que passam pelo processo de envelhecimento em barricas de carvalho, tem uma maior durabilidade, enquanto os demais, sugere-se que sejam consumidos em até cinco anos. De modo geral, os vinhos que passam pelas barricas de carvalho tem um valor final para o consumidor, um pouco mais elevado que os demais vinhos. Os vinhos espumantes também passam por diferentes processos de produção, como pode ser observado no Quadro 5, onde se destacam os métodos de produção *Champanoise*, também conhecido por método tradicional e o método *Charmat*.

Os métodos de produção dos vinhos espumantes, interferem no produto final, assim, é importante diferenciá-los. O método *champanoise* ou método tradicional, recebe esse nome pois, foi a forma como os primeiros espumantes foram elaborados na região de Champagne, na França. Por esse método, primeiro fermenta-se o mosto para que ele seja transformado em vinho. Depois este vinho é engarrafado e sofre uma segunda fermentação, onde é formado o gás carbônico e as borbulhas do vinho são criadas (MARINI, 2017).

No método *Charmat*, as borbulhas do vinho também se devem a uma segunda fermentação, contudo, esta não ocorre nas garrafas, mas em um grande tanque de inox. Estes tanques são desenvolvidos para suportar a pressão. Assim, depois da primeira fermentação do mosto para ser transformado em vinho, ele é colocado nos tanques, juntamente com leveduras e açúcares e aí se processa uma nova fermentação, que libera o gás carbônico (MARINI, 2017).

A diferença entre os dois métodos está no tempo de produção e no sabor do vinho espumante ao final do processo de produção. Enquanto que no método *champanoise*, são necessários alguns meses, para que o vinho espumante esteja pronto, no método *charmat*, esse tempo se reduz à alguns dias. De acordo com o vitivinicultor V7, nos espumantes de método *champanoise* ou tradicional, como o

contato é mais intenso e prolongado, os aromas costumam ser mais pronunciados, e sabores também mais marcantes, enquanto que o método *charmat*, produz espumantes mais leves, florais e cítricos. Entre os vitivinicultores, apenas V7 utiliza-se do método *charmat* para a produção de uma linha de seus espumantes. Os vitivinicultores V8 e V9 utilizam apenas o método *champanoise* ou tradicional, como pode ser observado nas Figuras 14 e 15.

Figura 15 – Espumantes em descanso e espumantes prontos para o consumo em Dom Pedrito/RS



Fonte: registrada pela autora.

Figura 16 – Processo colocação de rolha em espumantes – método champenoise – vitivinicultora V9, Dom Pedrito/RS



Fonte: registrada pela autora.

Quanto ao número total de litros produzidos por vitivinicultor, observa-se uma grande diferença entre eles. A vitivinicultora V9 é a que mais produz vinhos em Dom Pedrito, atingindo 100 mil litros por ano, onde a vinificação é realizada em vinícola própria conforme citado anteriormente. Já os vitivinicultores V7 e V8, tem uma produção menor, 12 e 30 mil litros de vinho por ano, respectivamente. De acordo com estes, V7 e V8, não existe a intenção de aumentar essa produção,

Não temos o objetivo de aumentar a produção, nem de uva e nem de vinhos. Porque a gente tem uma excelente uva hoje, e até vendemos uma parte dessa produção. Então o volume de vinho que produzimos hoje é suficiente para nós, então a gente não tem porque aumentar a produção (Entrevistado V7).

No momento não vou aumentar a produção. Até porque há uma variação todo ano, né, tem anos que a safra é muito boa, tem anos que a safra não é tão boa e isso interfere na produção dos vinhos e na venda também. Quando a safra não é tão boa, o vinho sofre as consequências, e as vendas diminuem (Entrevistado V8).

A vitivinicultora V9, que é a única em Dom Pedrito com vinícola própria, onde até o momento, produz vinhos somente com as uvas que cultiva, destaca que a vinícola tem capacidade para a produção e armazenamento de 160 mil litros de vinho. No entanto, a produção atual é de 100 mil litros, pois segundo ela, o município vem enfrentando um problema que está afetando a produção de uvas, que é a contaminação das videiras com ácido diclorofenóxiacético (2,4 - D), que é um herbicida utilizado nas lavouras de soja. Então, de acordo com a vitivinicultora V9, se esse problema não for corrigido, não há expectativa de aumento na produção de vinhos.

Através do que os vitivinicultores destacaram nas entrevistas é possível observar que os mesmos primam pela qualidade dos seus produtos e não pela quantidade. Este fato, segue o que vem sendo observado no Rio Grande do Sul, onde 90% das vinícolas ativas são de pequeno porte, onde se investe em tecnologias de gestão, de produção e comercialização dos vinhos com diferenciais regionais (IBRAVIN, 2018). Com a obtenção da IG Vinhos da Campanha, que está em processo, Dom Pedrito deverá ganhar um maior espaço e se consolidar, junto com os demais municípios da Campanha Gaúcha, como um região produtora de vinhos finos e também como um polo de enoturismo.

4.1.3 A importância econômica da vitivinicultura para o município de Dom Pedrito

A presença da vitivinicultura em Dom Pedrito vêm diversificando a matriz produtiva que, até então era baseada na pecuária e na produção de grãos. A vitivinicultura gera mais renda e empregos, além de incrementar o Produto Interno Bruto (PIB) do município. Essa mesma observação é realizada por Rathmann (2005), quando este se refere aos demais municípios da região da Campanha Gaúcha. Os autores destacam que a melhoria ocorre ao nível de renda *per capita*, o que se pode ser uma decorrência direta da produção frutícola de uvas na região. A atividade acaba sendo uma das alternativas para a retomada do crescimento e desenvolvimento econômico do município. No entanto, destaca-se que esta atividade não compete em área com as atividades agropecuárias do município, e assim sendo é desenvolvida pelo agronegócio como uma alternativa.

Rathmann et al. (2008), destacam ainda que a inserção da vitivinicultura na Campanha Gaúcha não elimina das culturas anteriores. O mesmo ocorre em Dom Pedrito, a vitivinicultura se apresenta como uma alternativa adicional de geração de renda. Deste modo, os produtores não ficam prisioneiros de uma cultura única, o que permite que em momentos de crise de determinada cultura se reduza o impacto desta e das sazonalidades inerentes às produções agropecuárias.

Observa-se que os vitivinicultores entrevistados, destacam que a vitivinicultura contribui de forma positiva para o desenvolvimento do município. Nas entrevistas, eles expressam que a diversificação da matriz produtiva do município, agrega valor, gera renda e empregos fixos e temporários. No que se refere aos empregos gerados até o momento, quatro vitivinicultores afirmam que mantêm empregados fixos em seus vinhedos, para que estes acompanhem todo o ciclo da videira, e todos contratam mão de obra temporária para a colheita da uva. Cada vitivinicultor possui de um e até dois empregados fixos para o vinhedo, já na colheita são cerca de 50 empregados temporários por dia. Isso é diretamente observado quando estes destacam,

Eu acho que é importante, porque tu vê numa área bem pequena, a produção, quantas famílias ajudam, quantos empregos, consegue manter a família (Entrevistado V4).

A uva contribui principalmente na parte financeira, porque esses que tem ali [referindo-se aos maiores produtores de uva] botam muita gente para trabalhar, principalmente na colheita e, produzem muito, eles vendem bastante, isso tudo entra como renda para o município [...] É muita coisa que tá entrando no município, é dinheiro que gira, tanto para quem trabalha como para o comércio (Entrevistado V2).

A vantagem, que eu acho assim, é que na realidade, por exemplo, assim, isso daqui é um pequeno pedaço de terra, e tu vê, tem quatro funcionários. Ou seja, hoje tem mais quatro pessoas ganhando dinheiro. Temos que fazer cumprir a função social da terra [...]. Eu acredito que isso é muito importante, porque é uma responsabilidade tua, eu acho que a terra tem que cumprir essa função de produzir e de gerar empregos, e de trazer as pessoas para o campo (Entrevistada V6).

Os trechos de entrevista citados destacam, a geração de empregos fixos e temporários. Além disso, a vitivinicultura é uma alternativa para a diversificação, que agrega novos produtos e renda para as propriedades rurais de Dom Pedrito, como pode ser observado no trecho seguir,

Principalmente estabilidade, né. Nós aqui na Campanha ficamos muitos anos na mão da agricultura convencional e da pecuária, e aí assim, esse dois

lugares estão em crise constantemente. Então a uva dá uma segurança maior para a propriedade (Entrevistado V8).

Diante do exposto, destaca-se que a vitivinicultura em Dom Pedrito é um fator de dinamização da economia, visto que este município encontra-se em uma das regiões com os piores índices de desenvolvimento econômico do estado do Rio Grande do Sul. O município de Dom Pedrito faz parte da chamada “metade sul” do estado, que se caracteriza com uma indústria pouco dinâmica e um setor agropecuário pouco diversificado, de acordo Mattei e Triches (2009).

No entanto, o cultivo de vinhedos e a produção de uvas e vinhos de qualidade vêm se destacando no município e sua representatividade econômica já é destaque nas propriedades de quatro vitivinicultores. De acordo com os vitivinicultores,

A produção de uva é o carro-chefe da propriedade. É a mãe da chácara. E o resto é para “defender” ela [refere-se as outras culturas de subsistência, caso haja uma safra de uva ruim, é possível continuar vivendo na terra com as demais culturas]. Na propriedade tu tem que ter “a mãe” e o resto tem que proteger ela (Entrevistado V4).

A uva e o vinho representam 26% da receita da nossa propriedade, e ocupa só 0,2% da área. É interessante isso, é pouca área para muito envolvimento de a mão de obra, novas vagas de emprego que se abrem [...] tem toda essa questão, que eu acho que os sojicultores não estão promovendo [...] soja é uma monocultura [...] que cada vez está mais tecnificada. Nas lavouras de soja, se utiliza um homem para aproximadamente 2000 hectares. Na pecuária, um homem para 1000 hectares. Na viticultura eu preciso de um homem para cada 2,5 hectares. É muita diferença (Entrevistada V9).

A produção da uva e do vinho representam aproximadamente, 40% dos ganhos da propriedade (Entrevistado V7).

Considerando os trechos das entrevistas destacados acima, pode-se inferir que a vitivinicultura em Dom Pedrito já encontra respostas econômicas positivas tanto para os vitivinicultores, que apresentam índices positivos nas suas receitas, quanto para o município, que recebe os devidos impostos sobre a venda da produção. Além disso, destaca-se, tendo em vista as características naturais, favoráveis ao cultivo de uvas e vinhos finos, que os vitivinicultores e o município podem vislumbrar um crescimento econômico do setor ainda maior nos anos seguintes.

Todavia, existem aqueles vitivinicultores que consideram que a produção de uva só é positiva para a propriedade se o vitivinicultor estabelecer um contrato de venda com uma vinícola, caso contrário, os mesmos não demonstram que a produção possa ser rentável a propriedade, conforme destaca o entrevistado V5,

A vantagem é o seguinte hoje, é ser produtor com fidelidade à alguma empresa vinícola forte. Se não for assim, não sei não, é complicado, é muito difícil. Os custos são altos [...] e a carga tributária é alta [...] a empresa apanha pagando, só paga imposto, imposto. De toda a cadeia produtiva sobra 37% de lucro (Entrevistado V5).

Diante do exposto, pode-se mensurar as imprevisibilidades naturais e econômicas em torno da produção de uvas e vinhos finos. Entre elas, podemos destacar, as alterações na dinâmica do clima, que podem interferir diretamente na qualidade da uva e no produto final, suco ou vinho. Além disso, pode-se citar a oscilação dos preços do produto no mercado, seja da uva *in natura*, do suco ou do vinho. Muitas vezes também, as oscilações de preço do mercado estão diretamente ligados as intempéries climáticas, que podem gerar safras com qualidade inferior, diminuindo o preço do valor pago ao produtor. É neste sentido, que o trecho da entrevista acima citado, reflete.

Diante do exposto neste capítulo, pode-se destacar que a vitivinicultura vem contribuindo de forma positiva para a diversificação da produção em Dom Pedrito. Aliado a isso, a vitivinicultura tem contribuído na geração e empregos e no crescimento da renda *per capita*. A área total de vinhedos e a quantidade de litros de vinho produzidos por ano, são bastante expressivos para um território que até então tinha sua base econômica, quase que totalmente, voltada para a agropecuária extensiva.

Além disso, destaca-se que a vitivinicultura em Dom Pedrito cria novas dinâmicas para o território, que se transforma, a medida em que o espaço físico e as relações socioeconômicas e culturais se mesclam. Neste sentido, a paisagem também se reconfigura com a presença dos vinhedos que se misturam aos campos, juntamente com o gado e as lavouras de grãos, marcando intensamente as relações entre diferentes elementos e objetos.

5 POLÍTICAS DE DESENVOLVIMENTO TERRITORIAL A PARTIR DA VITIVINICULTURA EM DOM PEDRITO: PROBLEMAS E DESAFIOS

Diante dos aspectos produtivos e de mercado do setor vitivinícola de Dom Pedrito, destaca-se o seu grande potencial para o desenvolvimento desta atividade. A vitivinicultura se transforma e se territorializa pela utilização do potencial de desenvolvimento do território, mediante os investimentos realizados por empresas, pelos agentes públicos e privados externos ou internos daquele território. Cabe dizer que, embora a vitivinicultura neste município tenha nascido por incentivos externos, em um primeiro momento, atualmente esta atividade já está enraizada no território, onde os atores deste processo já acumulam um *savoir-faire* técnico e sistemas de relações próprias (BARQUERO, 2001).

Neste sentido, Saquet (2015, p. 113), destaca que “território é a condição de processos de desenvolvimento. É natureza e sociedade, manifestando-se de forma específica em diferentes lugares”. Assim, este capítulo pretende apresentar questões que envolvem a sociedade, como as políticas de desenvolvimento, sejam elas públicas, que partem de instituições organizacionais ou associativas, ou de empresas privadas que visam o desenvolvimento da vitivinicultura no município.

5.1 POLÍTICAS PÚBLICAS E PARCERIAS INSTITUCIONAIS NA VITIVINICULTURA DE DOM PEDRITO

A vitivinicultura em Dom Pedrito, como já citado anteriormente, teve seu início a partir do resultado de pesquisas ocorridas na década de 1970, realizada por pesquisadores da Universidade Federal de Pelotas e da Universidade de Davis, na Califórnia. Tais pesquisas, apontaram o forte potencial ambiental para o desenvolvimento da fruticultura de clima temperado, neste município e também nos municípios vizinhos, como Sant’Ana do Livramento e Bagé. Os resultados dessa pesquisa despertaram o interesse do grupo norte americano National Distillers, que em seguida, iniciou a procura de terras, na Campanha Gaúcha, para compra e posterior instalação dos seus vinhedos e da vinícola Almadén.

O Grupo National Distillers, percorreu as cidades de Bagé, Sant’Ana do Livramento e Dom Pedrito em busca de terras que atendessem o seus objetivos. No entanto, acabaram se instalando no município vizinho de Sant’Ana do Livramento, o qual ofereceu maiores vantagens em termos de preço por hectare de terra e também

isenção de impostos, como destaca o engenheiro agrônomo responsável pelo escritório municipal da Emater municipal de Dom Pedrito,

Eles [Grupo National Destillers] vieram aqui em Dom Pedrito, em Sant'Ana do Livramento e em Bagé. Em Bagé eles não encontraram terras de acordo com seus interesses. Quando estiveram em Dom Pedrito, apontaram o município como o melhor local para a produção de uvas finas, porém quando foram negociar, o pessoal pediu um valor muito alto por hectare e também o poder municipal não ofereceu nenhum incentivo. Então, eles acabaram comprando terras em Sant'ana do Livramento, implantando os vinhedos e a vinícola Almadén lá. Hoje essa empresa [a Almadén] é do Grupo Miolo [...] Bom, então eles foram para Sant'Ana do Livramento, mas aqui eles fizeram um tipo de integração, eles escolheram, na época, três produtores que estavam interessados em cultivar vinhedos e cederam mudas de uvas finas para que esses as cultivassem. O acordo era que esses produtores pagassem as mudas concedidas com a futura produção de uvas, ou seja, entregassem as primeiras safras na Almadén, em Sant'Ana do Livramento.

De acordo, com a entrevista citada, pode-se observar que esta foi a primeira forma de parceria para o desenvolvimento da vitivinicultura em Dom Pedrito. A partir disso, o sucesso das primeiras safras de uvas finas, dos vitivinicultores parceiros do Grupo da National Destillers, despertou o interesse de mais produtores na Campanha Gaúcha, que com o passar dos anos também deram início aos seus vinhedos, seja para fornecer uvas para a Almadén ou para outras vinícolas, que passaram a procurar o município de Dom Pedrito e a região da Campanha Gaúcha em busca de uvas de qualidade.

Em 1998, com investimentos federais, foi lançado o Programa de Desenvolvimento da Fruticultura na Metade Sul do Rio Grande do Sul, que buscava na fruticultura uma nova e próspera alternativa econômica para os municípios da região sul do estado, conforme a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul (SEAPI, 2018). Este programa levou muitas pessoas a lançarem-se no cultivo de diversos tipos de frutíferas. Dom Pedrito deteve-se no cultivo de ameixa, melão, pêssego e uva. A ameixa e o pêssego, não se desenvolveram conforme o esperado no município, já o melão e a uva prosperaram, como destaca o engenheiro agrônomo responsável pelo escritório municipal da Emater municipal de Dom Pedrito,

A ameixa e o pêssego, são culturas mais sensíveis, e o agricultor tem que ser especializado, ele tem que gostar e entender, se não, não vai produzir. Então a coisa não foi, ou seja, a ameixa e o pêssego não deram certo em Dom Perito, pois faltou quem acompanhasse o produtor, quem desse assistência correta para essas culturas e também o produtor tinha que ter interesse. Pra você ter uma ideia, aqui a área de ameixa e pêssego não era grande, mas

em Bagé tinha 160 ha só de ameixa. Então, nos anos 2000 houve um surto de bacteriose, uma doença que acaba com toda a planta de ameixa, e foi o que aconteceu acabou com as ameixeiras aqui e em Bagé também.

O cultivo de melão, a partir de 1999 e no início dos anos 2000, foi bastante expressivo para Dom Pedrito, como pode ser observado no trecho da entrevista que se apresenta a seguir. Neste mesmo período, destaca-se o surgimento de novos empreendedores que se lançaram no cultivo de uvas e vinhos finos. Conforme o engenheiro agrônomo responsável pelo escritório municipal da Emater entrevistado:

O que produziu muito bem em Dom Pedrito a partir de 1999 foi o melão, melão do tipo espanhol e melão do tipo cantaloupe. Chegamos a produzir uma área grande e vender para Manaus nosso melão. Também tínhamos planos de exportar para outros países, só que a comercialização começou a ficar complicada. O pessoal montava uma empresa para comprar dos produtores, pagavam em cheque metade do valor e desapareciam, então os produtores foram desanimando e a produção diminuiu. Hoje a produção melão é para atender um mercado regional e local, Bagé, Sant'Ana do Livramento e alguma coisa para Porto Alegre.

Enquanto o cultivo de melão se reduziu, o cultivo de uvas finas aumentou em Dom Pedrito e na região da Campanha Gaúcha, onde atualmente está presente 16 municípios. Assim, pode-se inferir que a vitivinicultura passou a crescer em Dom Pedrito a partir de três fatores: primeiramente pela parceria firmada entre produtores e a vinícola Almadén, pertencente ao grupo National Distillers, logo após os resultados de pesquisa agrônômica que indicavam o potencial da região da Campanha Gaúcha para o cultivo da uva; em um segundo momento através dos incentivos do Programa de Desenvolvimento da Fruticultura na Metade Sul do Rio Grande do Sul; e pela motivação dos produtores locais que buscavam diversificar a produção das suas propriedades. Aliado a este último fator, pode-se citar o atrativo do preço que estava sendo pago pela uva fina no início dos anos 2000 (FLORES, 2015; MANFIO, 2018).

Com o fortalecimento da vitivinicultura ao longo dos anos 2000, o setor vitivinícola de Dom Pedrito passou a contar com associações e parcerias institucionais de pesquisa e desenvolvimento que buscam o fortalecimento das estratégias de produção e do seu território. Uma das principais parcerias é o curso de bacharelado em enologia da Unipampa. Atualmente o município conta com um campus da

Unipampa, onde é oferecido o curso de Bacharelado em Enologia, único no Brasil²², em caráter integral, na modalidade presencial, com a duração de nove semestres. Além do curso de graduação, o campus conta também um curso de Especialização em Enologia, na modalidade presencial.

O curso de Bacharelado em Enologia, foi proposto em 2009 e implantado em 2011 no campus de Dom Pedrito. O início dos trabalhos para criação do curso, contou com o interesse e a participação dos vitivinicultores da Campanha Gaúcha, e foi implantado em Dom Pedrito, pois o município já destacava com a produção de uvas de qualidade, além de contar com o maior número de produtores de uvas finas da região. Assim, pode-se inferir que o curso de bacharelado em enologia surgiu para atender uma demanda regional. Ademais, curso de Enologia vem buscando atender as demandas do mercado e é comprometido com o desenvolvimento social.

A Unipampa, conta com vinhedos experimentais próprios na área do campus, bem como conta com laboratórios de referência para as análises da uva e posteriormente dos sucos e vinhos produzidos. Além disso, acadêmicos e professores do curso realizam pesquisas em vinhedos particulares no município, acompanhando o desenvolvimento das videiras, o manejo, a colheita e fazendo análises qualidade da uva e dos vinhos. Alguns projetos de pesquisa contam também com áreas experimentais dentro de vinhedos particulares dos vitivinicultores de Dom Pedrito.

Deste modo, os vitivinicultores locais encontram no curso de Bacharelado em Enologia da Unipampa uma grande parceria para pesquisas que auxiliam no desenvolvimento da vitivinicultura do município. Esta parceria sempre é ressaltada nos depoimentos dos vitivinicultores, quando estes são questionados sobre os incentivos e parcerias para o desenvolvimento da vitivinicultura, como se pode observar a seguir,

Eu acho que um pouco de incentivo tem sim, mas maioria do pessoal daqui não tem muito interesse em procurar parcerias e ajuda. A Unipampa mesmo, ela orientou muito sobre os vinhedos. Inclusive o pessoal deles (referindo-se aos acadêmicos e professores do curso de enologia) fizeram para mim a análise do solo aqui dos vinhedos, Ai depois me trouxeram o resultado e me

²² Os cursos superiores na área de Enologia e Viticultura no Brasil são oferecidos no Rio Grande do Sul, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense (IFSul) e pela Unipampa, em Santa Catarina, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC), em São Paulo, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), e em Pernambuco, pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão de Pernambuco (IF Sertão-PE). Destes, apenas a Unipampa oferece bacharelado; os demais são tecnólogos (FLORES, 2018).

orientaram nas aplicações de calcário para a correção do solo. Depois eles vieram e me orientaram em relação a poda. Antes deles eu não fazia nada disso, e agora com essa ajuda eu tenho mais qualidade nas minhas uvas (Entrevistado V2).

Inclusive os alunos estão fazendo trabalhos aqui comigo, já faz tempo. Já tem alunos que estão formados, que iniciaram sua pesquisa aqui. Esses paus altos que tem aqui no meio (apontando para o vinhedo), essas duas fileiras, são para trabalhos deles, eu dei duas fileiras (referindo a parte do vinhedo que cedeu para pesquisa) depois eles fazem outros aí também (Entrevistado V5).

Como pode ser observado nas entrevistas citadas acima o curso de Bacharelado em Enologia da Unipampa auxilia os vitivinicultores em toda a cadeia produtiva da uva e além disso, qualifica a vitivinicultura em Dom Pedrito e nos demais municípios da Campanha Gaúcha. Por outro lado, os egressos do curso de bacharelado em enologia, assim como os atuais acadêmicos e também os professores do curso são profissionais qualificados que trabalham com inovação e compromisso social e ambiental com vistas ao desenvolvimento regional.

Outras parcerias também são estabelecidas com a Emater municipal, com a Embrapa, com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), com a Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e com o Ibravin. De acordo com os vitivinicultores a Emater municipal não atua diretamente com os vinhedos, ela busca atender a todas as atividades ligadas a produção no campo, mas há falta de recursos humanos para que seja dada a atenção necessária a cada cadeia produtiva que existe no município. Os vitivinicultores ressaltam que quando solicitam ajuda a Emater, esta busca da melhor forma auxiliar.

A Embrapa, tem parceria direta com a Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, para o desenvolvimento de pesquisas nos vinhedos da região da Campanha Gaúcha e posteriormente na análise dos vinhos produzidos. A Embrapa atua principalmente na articulação, na organização e no estabelecimento de acordos sobre a produção de uvas e vinhos na Campanha Gaúcha, para a demarcação da IG, e reconhecimento da IP Vinhos Finos da Campanha Gaúcha. A Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha protocolou o pedido de reconhecimento da IP Vinhos Finos da Campanha Gaúcha ainda em dezembro de 2017 junto ao INPI em Porto Alegre, e aguarda aprovação.

O pedido protocolado junto ao INPI, resume o trabalho de cinco anos de pesquisa que se desenvolveu a partir da parceria da Associação de Produtores de

Vinhos Finos da Campanha Gaúcha com Embrapa Uva e Vinho, Embrapa Clima Temperado, e também contou com o apoio institucional da Universidade de Caxias do Sul (UCS) e Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Certamente, a conquista da IP Vinhos Finos da Campanha Gaúcha será um marco para a região, e além de um selo de qualidade para os vinhos, irá direcionar olhares de consumidores, pesquisadores e investidores para a região, podendo alavancar ainda mais as atividades vitivinícolas, as atividades turísticas e o setor de serviços, bem como poderá promover o desenvolvimento econômico e social da Campanha Gaúcha.

O Sebrae atuou como parceiro nas primeiras vinificações de alguns dos vitivinicultores de Dom Pedrito. Além disso, atuou oferecendo cursos e palestras sobre temas relacionados a vitivinicultura em Dom Pedrito. O Ibravin, desenvolve pesquisas em nível nacional, apresentando dados de cada município que possui produção de uvas e vinho, assim, os dados referentes a cadeia produtiva da uva em Dom Pedrito são atualizados a cada dois anos e disponibilizados na sua plataforma digital.

Além das parcerias já citadas, os vitivinicultores de Dom Pedrito contam com pesquisas acadêmicas, em nível de mestrado e doutorado, da UFPel, UFRGS e da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Atualmente, as pesquisas no município estão direcionadas para o aproveitamento do bagaço de uva para alimentação animal, para a caracterização produtiva da vitivinicultura no município, e, o desenvolvimento territorial.

Como pode ser observado, existem as parcerias institucionais consolidadas para o desenvolvimento de pesquisas no campo da vitivinicultura no município, e isso é visto como algo positivo pelos produtores de uva e vinho. No entanto, quando os vitivinicultores são questionados diretamente sobre incentivos financeiros para o setor, as respostas revelam insatisfação, como pode ser observado a seguir,

Não tem, aqui o incentivo que tem é se o cara tem dinheiro para fazer, e é isso aí, ou você tem dinheiro ou não faz nada. Não existe incentivo financeiro governamental. Além disso, de 2004/2005/2006 com a entrada dos produtos importados [se referindo aos vinhos], as vinícolas brasileiras, e especialmente as nossas do Rio Grande do Sul, ficaram com dificuldade para vender o seu produto (Entrevistado V5).

Apoio, para pesquisa, se tu for na Unipampa tem aluno lá disposto a fazer pesquisa, isso aí tem. Agora, se tu fala apoio para ajudar a custear um investimento de uma uva que leva de cinco a seis anos para produzir, não tem. Não existem incentivos financeiros para a produção da uva e do vinho. Para dar um exemplo, bem prático, há mais de cinco anos que as estradas que vão para os nossos vinhedos não recebiam a devida manutenção. Depois

de muita insistência no ano passado deram uma passada por lá, o que não é suficiente (Entrevistado V8).

Olha, eu te diria que talvez exista alguma coisa, mas aí por conta da Unipampa, então é um investimento federal, mas ainda muito ligado ao ensino. Se for externar para a população né, para os habitantes de Dom Pedrito, de uma forma geral, o investimento é absolutamente zero. A Embrapa ajuda em alguma coisa assim, mais macro, O Ibravin também ajuda em aspectos macro, assim, que são mais na geral, né, que não chega ser direto para Dom Pedrito, mas a vitivinicultura de uma forma geral, né (Entrevistado V7).

De modo geral, nos trechos das entrevistas citadas, pode-se evidenciar o descontentamento dos vitivinicultores em relação aos incentivos financeiros para o setor vitivinícola. De acordo com os entrevistados não existem incentivos financeiros para o setor, e, além disso, os custos de produção, especialmente para quem produz vinhos finos é bastante alto.

5.2 ENTRAVES PARA O DESENVOLVIMENTO DA VITIVINICULTURA EM DOM PEDRITO

A vitivinicultura, encontra em Dom Pedrito condições edafoclimáticas favoráveis para o seu desenvolvimento, além de já contar com empreendedores locais dispostos a investir na atividade. A produção de uvas de alta qualidade e de vinhos tranquilos revelam a vocação do município para a vitivinicultura, características que foram expostas no decorrer desta tese, que também apresentou a configuração desta atividade, considerando o número de produtores, as variedades cultivadas, a produção de sucos, vinhos e espumantes, a representatividade do setor para o município, bem como as parcerias estabelecidas para o desenvolvimento da atividade vitivinícola. No entanto, ao longo da pesquisa, também buscou-se identificar as dificuldades que os vitivinicultores poderiam estar enfrentando, considerando tanto fatores naturais, como os biológicos e físicos, quanto os fatores humanos.

Porém, antes de tratar diretamente dos entraves que vem dificultando o avanço da vitivinicultura em Dom Pedrito, é necessário relembrar a histórica vocação do município para a atividade pecuária e a produção de grãos, entre eles o arroz e mais recentemente a soja. A partir de 1970, ano após ano, a cultura da soja avança sobre o Campanha Gaúcha, formando um imenso tapete verde, que vem reconfigurando a paisagem e alterando a dinâmica do meio ambiente no bioma pampa.

De fato, as lavouras de soja vem avançando por todo território brasileiro, e isso não é diferente no estado do Rio Grande do Sul. A área plantada com soja no Brasil alcança aproximadamente 35,76 milhões de hectares, conforme a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB, 2019), e no Rio Grande do Sul, ela está presente em mais de 80% dos municípios, abrangendo cerca de 5 milhões de hectares. De acordo com Antunes (2016), a área de cultivo de soja no Rio Grande do Sul, cresceu quase dois milhões de hectares desde 2006 e avançou principalmente em áreas não tradicionais, como a Metade Sul e a região da Campanha Gaúcha.

O estado do Rio Grande do Sul, atualmente é a segunda maior área plantada e a terceira maior em produtividade no Brasil. No estado, a soja também é o produto que apresenta maior área plantada e produção (EMBRAPA, 2018). O município de Dom Pedrito, por sua vez, conta atualmente com uma área de 80.383 hectares e um rendimento médio de 2.880 kg/ha de soja (IBGE, 2018). De acordo com Borges, Simões e Trindade (2016), Chelotti (2011) e Santos e De David (2011), a cultura da soja vem avançando na Campanha Gaúcha, principalmente devido a remuneração desta cultura frente a produção de arroz, e também pela sua alta produtividade. Assim, Alves e Bezzi (2013) destacam que,

A cultura da soja, a partir das suas variedades transgênicas, vem avançando com força na região da Campanha, modificando os arranjos produtivos do setor primário, visto que esse espaço fornece latifúndios com condições naturais favoráveis e disponibilidade de mecanização agrícola.

Ainda de acordo Chelotti (2011), também é possível afirmar que, há alguns anos, os municípios de Dom Pedrito, São Borja e São Gabriel tem assumido o papel de destaque na Campanha Gaúcha no que tange a produção de soja, estimulados pelo preço e demanda bastante atrativos do mercado internacional. O autor destaca ainda que não é mais possível caracterizar a Campanha Gaúcha como uma região com território exclusivo da pecuária e da lavoura de arroz, face ao avanço significativo da soja. “No mundo contemporâneo, com a globalização da economia, as regiões ‘perderam’ sua identidade em muitos casos sucumbindo aos interesses do capital” (CHELOTTI; PESSÔA, 2007).

A reconfiguração da paisagem da Campanha Gaúcha, frente ao avanço da cultura da soja é facilmente perceptível, uma vez que pode-se observar que esta cultura avançou sobre os campos nativos de forma muito rápida, simplificando aquela paisagem (MEDEIROS; LINDNER, 2016; SILVA, M., 2013). Essa “simplificação” da

paisagem, apontada pelos autores é um fator negativo, uma vez que a cultura da soja, se utiliza de intensa mecanização e largo uso de agrotóxicos, que ligeiramente vai causando a degradação do solo e das águas, bem como contamina as espécies da biodiversidade local, além de poder causar danos a outras culturas agrícolas e à saúde humana.

Por outro lado, atores do poder público municipal de Dom Pedrito, consideram a chegada e a expansão da soja neste município, um grande passo para o desenvolvimento e crescimento econômico. No mesmo sentido, pesquisas no ramo do agronegócio também apontam para o desenvolvimento econômico do município, quando destacam o aumento do PIB, a partir da expansão das áreas de cultivo de soja (BORGES; SIMÕES; TRINDADE, 2016).

Diante desta contradição, entre crescimento econômico e ameaças ao meio ambiente, no que se refere ao cultivo da soja, os vitivinicultores de Dom Pedrito também manifestam suas opiniões, a medida que estes tem observado que uso de determinado agrotóxico utilizado na soja vem prejudicando seus vinhedos. Assim, pretende-se, a seguir, descrever os principais impactos desta cultura para o vinhedos de Dom Pedrito.

5.2.1 As ameaças da expansão da soja e a resistência da vitivinicultura em Dom Pedrito

Considerando-se o contexto de expansão da cultura da soja na Campanha Gaúcha, brevemente destacado no item anterior, pretende-se registrar aqui, os problemas que os vitivinicultores de Dom Pedrito vem enfrentando devido ao avanço desta cultura. Assim, destaca-se que logo nas primeiras entrevistas realizadas nesta pesquisa, defrontou-se com um dos maiores problemas enfrentados pela vitivinicultura na região da Campanha Gaúcha e em Dom Pedrito nas últimas safras, frente a expansão do cultivo da soja neste município. De forma unânime os vitivinicultores de Dom Pedrito apontaram para os danos causados pelo 2,4 – D (ácido diclorofenóxiacético), herbicida usado principalmente nas lavouras de soja. Os trechos das entrevistas a seguir, destacam a gravidade do problema das aplicações do 2,4 – D nas proximidades dos vinhedos,

Só que nós estamos com um grande problema aqui, eu e todo mundo, o 2,4-D, mas não é um probleminha, é um problemão. Meus vizinhos, plantadores

de soja fizeram a aplicação na lavoura e vento carregou para o meu vinhedo, acabou com a minha uva Chardonnay. O problema não é pequeno, porque assim as oliveiras estão em plena floração, e caiu todas as flores das oliveiras e a uva Chardonnay morreu todinha, caiu todas as folhas, todas as folhas (Entrevistado V6).

Sim, tem um problema muito, muito forte que é o 2,4-D, utilizado na soja, que um é herbicida que, acabou fazendo muitos e muitos estragos aí nos vinhedos de muita gente da Campanha. Nos nossos vinhedos, nós não tivemos uma incidência tão forte, mas sim, tem algumas plantas que foram atingidas. Mas se for comparar a minha propriedade com as demais aqui, nos outros vinhedos o impacto foi muito maior. Essa questão do 2,4-D é muito preocupante. Existem pesquisas que comprovam que ele acaba contaminando o solo também e assim acaba matando a vegetação nativa junto com as videiras (Entrevistado V7).

A expansão da área da soja no Brasil tende a aumentar. Na região da Campanha é assustador o aumento da produção de soja. No ano passado eu tentei conversar com cinco produtores, meus vizinhos, que produzem soja sobre esse problema do 2,4 - D, pedindo a colaboração deles, “o primeiro que eu fui me respondeu assim: não é mais fácil acabar com o vinhedo?”. O nosso vinhedo aqui na frente da vinícola, não sofre somente com o 2,4-D, mas também com outros herbicidas, das lavouras de arroz e soja, o vinhedo não consegue desenvolver (Entrevistado V9).

Como se pode claramente observar nos depoimentos destacados, a aplicação do herbicida 2,4 – D nas lavouras de soja em Dom Pedrito vem causando grandes prejuízos aos vinhedos. De acordo com os vitivinicultores, já não existem áreas afastadas para a produção de uvas em Dom Pedrito, tampouco nos demais municípios da Campanha Gaúcha, “a soja já chegou em todas as áreas, até nas mais afastadas e com pedra”, destaca um dos vitivinicultores entrevistados.

A expansão da soja avançou sobre áreas de arroz e pastagens na Campanha Gaúcha e atualmente está afetando diretamente os vinhedos de Dom Pedrito e também dos municípios vizinhos, devido ao intenso uso de agrotóxicos que essa cultura requer. O professor e pesquisador Paulo André Niederle, da UFRGS, alerta para o avanço da soja nas áreas tradicionais de produção de arroz e carne,

O pampa gaúcho, um bioma único no mundo, está ameaçado pelo monocultivo da soja. Apenas isto já seria uma razão suficiente para nos preocuparmos e regularmos o uso das terras agrícolas. Mas, se isto não bastar, preocupe-se ao menos com a origem, a qualidade e o preço da carne que você consumirá nos próximos anos (NIEDERLE, 2018).

Como se pode observar, Niederle (2018) atenta e busca despertar a população para os prejuízos que o avanço das lavouras de soja podem causar. O uso indiscriminado de agrotóxicos nessas lavouras afeta todo o ecossistema e também a

produção de outros alimentos, que no caso desta pesquisa é a uva e seus derivados, o suco e o vinho. Corroborando com esta ideia, destaca-se o que Castilhos e Braganholo (2014), apontavam referente ao cultivo da soja. Para as autoras, o cultivo da soja causa diminuição da biodiversidade, desmatamento, contaminação por agroquímicos do ambiente e da população. Além disso, essa cultura gera excessiva dependência das exportações com reduzido valor agregado, elevação do custo dos alimentos e reduzido nível de emprego na sua produção.

O problema que vem sendo enfrentado pelos vitivinicultores de Dom Pedrito e da Campanha Gaúcha, com a contaminação dos vinhedos com o herbicida 2,4 – D, já era enfrentado em outros vinhedos estado do Rio Grande do Sul, como pode-se citar o caso do município de Jaguari²³, onde grande parte dos vinhedos foram eliminados após sofrerem ataques do herbicida 2,4-D, que é aplicado nas lavouras de soja próximas aos vinhedos. Deste modo, o Ibravin, junto à mais 11 entidades, além de órgãos municipais e estaduais vem discutindo essa questão desde 2015. De acordo com o Ibravin, foram realizadas nos últimos três anos, sete encontros estaduais para debater a questão.

Nesses encontros, foi realizada a apresentação de relatos, fotos, laudos e outros documentos comprovando os impactos diretos pela derivação do 2,4- D, que é considerado no Brasil, como extremamente tóxico na sua fórmula como concentrado solúvel. E, em dezembro de 2018, o Ibravin solicitou formalmente ao Ministério Público Estadual o pedido de providências contra o uso agrotóxico 2,4-D. No Anexo C, encontra-se o “Posicionamento do setor vitivinícola sobre o uso do herbicida 2,4 – D em lavouras no Rio Grande do Sul”, realizado pelo Ibravin e demais entidades citadas no documento.

No ano de 2018, a Seapi analisou 53 amostras de plantas em 18 cidades, e confirmou 52 com resultados positivos para resíduos do agrotóxico 2,4-D. Resíduos do agrotóxico foram encontrados não só em videiras, mas também em oliveiras e macieiras. Frente a estes resultados, de acordo com os vitivinicultores de Dom Pedrito, os mesmos irão também contratar um escritório agrônomo independente para que este elabore uma lista de agroquímicos que poderiam substituir o 2,4-D, com efeitos menos danosos às demais culturas. Para os vitivinicultores de Dom Pedrito, existem alternativas que não prejudicam o plantio de soja, tampouco prejudicam as videiras, sendo assim, as duas culturas podem e devem conviver harmonicamente, desde que se estabeleça um acordo

²³ Para melhor detalhamento do assunto ver: Schumacher (2015).

sobre o uso deste agroquímico, o 2,4-D. Os vitivinicultores destacam ainda que tem muitos produtores de soja que não usam o 2,4-D, pois a soja pode viver sem ele, afirmando que existem alternativas para esse agroquímico, enquanto que a vitivinicultura, a olivicultura, e a fruticultura de modo geral não consegue conviver com o 2,4-D.

As discussões sobre a normatização do uso do 2,4-D ou a proibição do seu uso ainda estão em debate, e a pauta já passou por duas reuniões no mês de abril de 2019, envolvendo entidades ligadas ao setor vitivinícola, sojicultores e órgãos governamentais. Além disso, já existem três projetos aguardando votação na Assembleia Legislativa do estado do Rio Grande do Sul, para diminuição do uso abusivo de agrotóxicos, entre eles o 2,4-D, no estado. Ninguém tem nada contra a plantação de soja, mas a soja pode conviver perfeitamente sem o 2,4-D.

Aliado a essa questão do avanço da produção de soja no Rio Grande do Sul, Niederle (2018), questiona ainda “por que não apoiar outras cadeias de maior valor agregado como leite e derivados, frutas e hortaliças, queijos e vinhos?”. Para ele, muitos dos agricultores que plantam soja irão apontar para a falta mão de obra no campo, a alta produtividade desta cultura e bom preço oferecido pelo mercado atualmente. No entanto, atualmente, pode-se observar nos relatos do vitivinicultores de Dom Pedrito, que os mesmo apenas querem conviver em harmonia, não excluindo a soja ou os vinhedos, mas buscando uma alternativa onde as duas culturas possam seguir produzindo sem prejuízos para nenhuma das partes.

5.2.2 A resistência produtiva frente os altos impostos e a concorrência dos vinhos importados

No Brasil, o vinho não é considerado um alimento, e por este motivo está fadado às altas taxas tributárias. Além de não ser tratado como alimento, o vinho ainda é sobretaxado como artigo de luxo ou que representa danos à saúde. Em nosso país, as alíquotas do Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI) e do ICMS são definidas em função de quão essencial é o produto para o consumo humano, e assim o vinho acaba caindo em uma classificação de produto supérfluo, ou seja, não essencial para o consumo humano. Muito embora, existam diversas pesquisas que apontam os benefícios do vinho para a saúde. Deste modo, muitas vezes, os consumidores brasileiros acabam optando por vinhos importados, sobretudo os vinhos chilenos,

deixando de consumir os vinhos brasileiros devido a diferença de preço pago por garrafa (GONÇALVES DE DEUS; NETTO, 2017).

No que diz respeito aos encargos tributários, no Brasil, eles são bastante elevados, podendo chegar a mais de 50% do valor da garrafa. De acordo com o Instituto Brasileiro de Planejamento e Tributação (IBPT, 2018) incidem sobre os rótulos dos vinhos as seguintes cobranças, Programa de Integração Social (PIS); Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins); ICMS; IPI; Substituição Tributária (ST), Imposto de Renda (IR) e Contribuições. Na Tabela 7, pode-se observar o percentual incidente de cada um deles no vinho.

Tabela 7 – Percentual de impostos sobre o vinho no Brasil

Impostos	Porcentagem
PIS	1,65%
COFINS	7,60%
ICMS	20%
IPI	20%
Outros (ST, IR e Contribuições)	5,48%
Total	54,73%

Fonte: IBPT (2018).

Ao se observar a Tabela 7, contata-se a alta tributação incidente sobre o vinho nacional. Esse percentual de impostos tão elevado, reflete diretamente no preço final do produto que chega ao consumidor. Ao chegar ao chegar ao seu destino final, gondolas de supermercados, lojas especializadas em vinhos e restaurantes, o vinho brasileiro defronta-se com outra barreira, o preço dos vinhos importados. Sobre a tributação sobre o vinho brasileiro, destacam-se os trechos extraídos das entrevistas com os vitivinicultores de Dom Pedrito, durante o trabalho de campo,

Aproximadamente 55% do custo de produção são impostos: IPI, ICMS, PIS, CONFINS, Substituição Tributária, Imposto de Renda e Contribuição (Entrevistada V9).

Aqui (no Brasil) é muito caro produzir, por exemplo, a carga tributária do Chile é 18% e o vinho também é 18% lá; na Argentina é 21% o vinho também é 21%; no Uruguai é 22%, porque eu perguntei, cada vez que eu vou visitar os lugares produtores, eu pergunto. E o nosso vinho aqui? A cada dez videiras

que eu tenho, seis delas são para pagar os impostos. Depois do Brasil, o imposto mais alto que nós encontramos foi na Austrália, que é de 33% (Entrevistado V5).

Os vinhos importados de países do Mercado Comum do Sul (Mercosul), especialmente da Argentina, e do Chile, que já contam com impostos menores em seus países, se comparados aos do Brasil, ainda gozam de isenções tributárias estabelecidas através de acordos internos do bloco econômico, e assim, chegam ao consumidor final com um preço mais atraente do que o vinho brasileiro. De acordo com dados do Ibravin, isso reflete no volume de importações de vinhos argentinos e chilenos, o que juntos, representam quase 63% do total importado no ano de 2016. Desse total o Chile é responsável por 47,2%.

Desta maneira, observa-se que o vinho brasileiro encontra fortes barreiras para a sua comercialização. Além disso, outro ponto já destacado nesta pesquisa, é o baixo consumo *per capita* de vinho no Brasil, quando comparado aos países produtores europeus e latino-americanos. Assim, apesar de contar com excelentes áreas de produção, com uvas de alta qualidade e vinhos equilibrados, o Rio Grande do Sul e o Brasil, ainda tem muito que avançar na produção, distribuição e comercialização dos seus vinhos.

5.2.3 Os custos de produção, mão de obra e infraestrutura como um entraves a vitivinicultura em Dom Pedrito

A falta de mão de obra sugerida como resposta para o questionamento de Niederle, também é outro desafio encontrado em Dom Pedrito na produção da uva e do vinho. Os vitivinicultores relataram, ao longo da pesquisa, as dificuldades em relação a falta de mão de obra para trabalhar nos vinhedos.

Muito embora a maioria tenha empregados fixos para trabalhar em todo ciclo produtivo dos vinhedos, são necessárias mais pessoas no período de colheita. É indispensável que uva, quando alcançada a sua maturação, seja colhida em poucos dias, ou em até mesmo em apenas um dia, e para isso, se necessita de um grande número de pessoas, isso pode ser verificado no depoimento do vitivinicultor V7 “são épocas que a gente tem muito trabalho para fazer, porque o vinhedo fica pronto quase que todo junto, então a gente precisa, realmente, de mão de obra para fazer todos os trabalhos necessários”. A seguir, buscou-se destacar no Quadro 6, os principais

apontamentos realizados pelos vitivinicultores de Dom Pedrito para a questão da mão de obra.

Quadro 6 – O problema da mão de obra

(continua)

Vitivinicultor	O problema da mão de obra
V2	“Aqui a dificuldade é a mão de obra. Eu tenho que arrumar gente para a colheita sempre; no ano passado foi tudo eu que engarrafei isso aí (apontando para o estoque de sucos), fazia nossa comida e todo o resto do trabalho, quando chegou no fim da colheita eu estava esgotada, demais. Sem mão de obra e com a idade avançada é difícil aumentar a produção e até mesmo continuar produzindo.”
V4	“A mão de obra é péssima. Cada ano é pior, falta de vontade para trabalhar”.

Quadro 6 – O problema da mão de obra

(conclusão)

Vitivinicultor	O problema da mão de obra
V6	<p>“O problema de tudo isso aí, é a mão de obra, o problema tudinho é a mão de obra. Não tem mão de obra especializada, o gaúcho gosta de andar a cavalo, ele não gosta de andar a pé, então, assim, é um problemão. É a mão de obra, com certeza, o maior problema, tu imagina na época de colheita toda uva madura, precisando ser colhida, e não tem gente suficiente para fazer isso”.</p>
V8	<p>“Hoje tu vai implantar um vinhedo já te dá um desânimo de pensar na mão de obra, tu acha um cara para dirigir uma colheitadeira, mas tu não acha um cara para colher um cacho de uva. E é um trabalho mais leve que uma lavoura, mas é cultural, problema cultural, né. Enfim, mão de obra é complicadíssima. A maioria que vem trabalhar na colheita são mulheres, porque são as únicas que querem trabalhar, os homens trabalham um dia, eles vem um dia, pegam o dinheiro daquele dia e amanhã eles bebem e não aparecem para mais trabalhar”.</p>

Após observar o Quadro 6, que traz trechos das entrevistas coletadas durante o trabalho de campo desta pesquisa, observa-se que além do avanço da soja e os prejuízos causados agrotóxicos usados nessa cultura, no vinhedos, encontra-se um já conhecido problema da agricultura no Rio Grande do Sul, a sucessão hereditária no campo, ou simplesmente a falta de continuidade da agricultura de subsistência. Nesse sentido, mais uma vez podemos nos ancorar no que destaca Niederle (2018) de que temos que considerar

A possibilidade de que já não existe mão de obra no meio rural porque se incentivou a especialização produtiva e a concentração da terra. Pergunte a um agricultor ou um trabalhador rural se ele teria intenção de sair da terra se ele tivesse condições de ali permanecer de maneira digna, com acesso a bens e serviços. Ou seja, a falta de mão de obra é a consequência e não a causa do problema (NIEDERLE, 2018).

Observando a citação acima, pode-se inferir que a falta de mão de obra no campo, também pode ser causada pela especialização e mecanização da agricultura. Podemos citar o caso do avanço da soja, já discutido anteriormente. No entanto, esta é apenas uma das causas, e não se pode esquecer que cada território tem as suas especificidades. No caso da Campanha Gaúcha, por exemplo, a concentração fundiária e a atividade agropecuária são históricas, além disso é uma área com baixa densidade demográfica, diferente do que acontece nas regiões norte, noroeste e na serra do Rio Grande do Sul, onde há o predomínio de pequenas propriedades e de onde vieram muitos que atualmente residem na região da Campanha.

Ainda considerando a questão de mão de obra na Campanha Gaúcha, Silva, F. (2013), em sua tese de doutorado constata o mesmo problema para a continuidade da atividade vitivinícola. A autora destaca que em sua pesquisa o assunto dividiu opiniões, de um lado alguns vitivinicultores da Campanha Gaúcha destacavam que a vitivinicultura era uma atividade muito diferente daquelas vinculadas a pecuária e ao cultivo de grãos, e por isso podia não ser bem aceita pelo gaúcho dos pampas. De outro lado, opiniões apontavam para a falta de mão de obra especializada, mas já indicavam que qualquer um poderia aprender a trabalhar no vinhedo, bastava estar disposto.

5.3 As possibilidades para o desenvolvimento da vitivinicultura no município de Dom Pedrito

O contexto vitivinícola de Dom Pedrito apresentado até o momento, destaca enfrentamentos para a continuidade desta atividade. No entanto, a vitivinicultura já é marca expressiva neste território como atividade que o organiza e o desenvolve econômica e socialmente, como também pode ser observado no decorrer desta pesquisa. Assim, pode-se dizer que a vitivinicultura, ainda que de forma tímida, reorganiza o território que, anteriormente era ligado somente as atividades agropecuárias.

A atividade vitivinícola nasceu nesse município ligada à diferentes atores sociais, mas que em sua maioria tinham o sonho de reproduzir a atividade que suas famílias faziam no passado, cultivar vinhedos e produzir vinho. Alguns caminharam para projetos maiores, e, atualmente contam com uma produção mais expressiva, que os permite concorrer com seus produtos em mercados maiores. Outros se detêm a produção familiar, de forma artesanal, preservando a essência dos seus antepassados. E ainda, temos aqueles que produzem a uva e as comercializam diretamente com uma vinícola, sem perder de vista a qualidade do seu produto que será responsável pela produção de vinhos e espumantes nacionalmente conhecidos.

Os vitivinicultores de Dom Pedrito estão sempre atentos a qualidade das suas uvas, seus sucos e vinhos. Este fato é anualmente comprovado por pesquisas das instituições parceiras, especialmente por pesquisas do curso de bacharelado em enologia da Unipampa. A qualidade dos produtos da vitivinicultura carrega as características do território, e está expressa no sabor e também em alguns rótulos dos produtos, que fazem referência à Campanha Gaúcha, como pode ser observado nas Figuras 16, 17 e 18 a seguir.

Figura 17 – Rótulos de alguns vinhos produzidos em Dom Pedrito



Fonte: Guatambu Vinhos (2019).

Figura 18 – Rótulos de alguns vinhos produzidos em Dom Pedrito



Fonte: Guatambu Vinhos (2018).

Figura 19 – Rótulos de alguns vinhos produzidos em Dom Pedrito



Fonte: Vinhos Dom Pedrito (2016, 2018).

Como se pode observar nas Figuras 16, 17 e 18, as expressões “lunar do pampa, rastros do pampa, noite do pampa, da estância, essência do pampa, poesia do pampa, angus, Capital da Paz”, fazem referência as riquezas encontradas na Campanha Gaúcha, as estâncias, os vastos campos, a produção pecuária e a toda a história deste território. Assim, ao consumir um vinho produzido em Dom Pedrito, o consumidor estará também apreendendo aquele território, com todas as suas características históricas e socioambientais.

Além dos rótulos, a arquitetura da Guatambu Estância do Vinho, Figura 19 e Figura 20, também chama a atenção em meio ao pampa, no município de Dom Pedrito. O projeto arquitetônico busca uma identificação com o local e com a cultura gaúcha. E, de acordo com a vitivicultora V9, a construção a vinícola deteve-se no conceito de pátio central, ou seja, a vinícola foi desenvolvida em forma de “U” com iluminação e ventilação voltadas para o interior, como forma de abrandar o vento minuano que sopra na campanha e proporciona condições térmicas ideais para a produção dos vinhos de Dom Pedrito.

Figura 20 – Guatambu Estância do Vinho



Fonte: registrada pela autora.

Figura 21 – Vista aérea da Guatambu Estância do Vinho



Fonte: Vieira (2017).

A presença da Guatambu Estância do Vinho destaca-se na paisagem da Campanha Gaúcha, que até pouco tempo era conhecida somente pelos seus vastos campos e lavouras de grãos. Assim, pode-se inferir que a paisagem apresenta -se como uma marca que um determinado grupo imprime na superfície terrestre, marcando a relação de uma sociedade com o espaço e com a natureza (BERQUE, 1998). Além disso, destaca-se que a construção da Guatambu Estância do Vinho, é um reforço à consolidação da vitivinicultura na Campanha Gaúcha, e se traduz em potencial instrumento de vinculação da produção vitivinícola ao território, reorganizando-o.

As referências contidas nos rótulos, e a arquitetura da Guatambu Estância do Vinho, valorizam o local e expressam a qualidade dos produtos, além de ser uma importante estratégia de marketing que auxilia a divulgação e a venda dos produtos. Ademais, o *terroir* que cada produto, vem colaborando para uma futura certificação das uvas e vinhos da Campanha Gaúcha. Trata-se do pedido de registro de IG, já mencionado anteriormente. Três vitivinicultores de Dom Pedrito participam da

Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha, fundada em 2010, com o objetivo de aperfeiçoar as técnicas de produção de vinhos.

A Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha ainda aguarda o resultado do pedido de reconhecimento da IG Vinhos Finos da Campanha. A busca por essa certificação se baseia nos resultados das pesquisas e análises sobre o clima, o solo, a tecnologia e a qualidade das uvas e dos vinhos produzidos por cada vitivicultor da região. Ano após ano, cada um vitivicultores trabalha para manter e também para aumentar a qualidade das uvas e vinhos produzidos em Dom Pedrito.

O trabalho que vem sendo desenvolvido pelos vitivicultores de Dom Pedrito e demais membros da Associação de Produtores de Vinhos Finos da Campanha na busca pelo reconhecimento da IG, auxilia na comercialização e consolidação da imagem dos vinhos produzidos. Além disso, o futuro registro da IG Vinhos Finos da Campanha, poderá auxiliar no desenvolvimento socioeconômico de todos os municípios envolvidos.

O reconhecimento da IG Vinhos Finos da Campanha irá auxiliar na continuidade da produção de uvas e vinhos com qualidade diferenciada, podendo ampliar mercados, agregar valor aos produtos, gerar mais empregos, movimentar a economia local, e também preservar o meio ambiente onde os vinhedos são cultivados. Além disso, esse reconhecimento poderá permitir que os produtores continuem seu trabalho no campo e que haja uma expectativa para seus filhos e netos sem que estes precisem ir para as cidades.

Quando se faz referência a expectativa de continuidade do trabalho no campo, destaca-se o que já foi observado por Manfio (2018),

As empresas vitícolas familiares da Campanha estão sendo pensadas para o emprego dos filhos, sejam homens, sejam mulheres, pois é um negócio complementar, que geralmente vem sendo exercido pelos filhos, em alguns casos em cooperação com os pais (MANFIO, 2018, p. 107).

Neste sentido, destaca-se a que a Guatambu Estância do Vinho, é administrada por três mulheres em parceria com o seu patriarca. O vitivicultor identificado como V8, também conta com a parceria da filha para administração da atividade vitivinícola. Anteriormente, nesta pesquisa, também se destacou que, quem leva o suco de uva e o vinho artesanal para feira da cidade, são as mulheres. Estas mulheres, não estão apenas de passagem por estas atividades, elas estudam, participam de cursos

técnicos, de graduação e pós graduação, palestras e encontros ligados a vitivinicultura.

Quando se fala em IG no mundo do vinho, logo se pensa em roteiros turísticos que combinam a história, a paisagem e a gastronomia do território aos vinhos. É o chamado enoturismo²⁴, que no Rio Grande do Sul se expressa na Serra Gaúcha, onde os turistas tem a oportunidade de realizar passeios de carro ou de bicicleta entre as belas paisagens, degustando dos bons vinhos e da gastronomia local. Diante do exposto, é possível afirmar que o reconhecimento formal das IGs na Serra Gaúcha, repercutiu em distintos setores, vinícolas, hotéis, restaurantes, empresas de turismo, comércio de outros produtos regionais, como por exemplo artesanato e produtos alimentícios coloniais, contribuindo com a geração de novos empregos e com o desenvolvimento daquele território (BRUCH, 2013; VALDUGA, 2015).

Neste sentido, pode-se sugerir que o reconhecimento da IG Vinhos Finos da Campanha venha contribuir para o desenvolvimento do enoturismo nesta região. Aliado ao desenvolvimento do enoturismo poderá se observar também desenvolvimento socioeconômico da região. Atividades pontuais de enoturismo já ocorrem na região da Campanha, como é o caso da rota Ferradura dos Vinhedos, em Sant'Ana do Livramento. No entanto, ainda tem-se muito que avançar neste sentido, e para isso é preciso que o poder público também esteja disposto a contribuir fazendo sua parte. A Ferradura dos Vinhedos, por exemplo, é uma excelente rota turística, porém, é quase impossível trafegar por suas estradas, o que dificulta o acesso aos vinhos e vinícolas daquele município (MANFIO, 2018).

Em Dom Pedrito, a Guatambu Estância do Vinho é pioneira no enoturismo. Com sua vinícola inaugurada em 2013, conta com um excelente espaço para receber os turistas. Além disso, a vinícola oferece passeio à cavalo pelos vinhedos que ficam ao redor dela, passeio guiado pelo enólogo no interior da vinícola, almoço harmonizado com seus vinhos e produtos locais, piquenique ao ar livre com degustação de vinhos e espumantes. A vinícola também conta com uma loja no local,

²⁴ De acordo com Falcade (2001) e Valduga (2007) o enoturismo pode ser definido como o deslocamento de pessoas, cuja motivação está relacionada ao mundo da uva e do vinho. O vinho e as pessoas que o produzem são os agentes motivacionais do enoturismo, visto que cada safra de uvas é diferente e não se podem ter vinhos iguais, pois ele possui as características de seu terroir. Para Hall et al. (2004, p. 3), "o enoturismo pode ser definido como visitas a vinhedos, vinícolas, festivais de vinhos e vivenciar na prática as características de uma região de uvas e vinhos".

onde o turista pode adquirir seus vinhos. Atualmente, a vinícola atende à visitas guiadas com agendamento prévio e almoços e piqueniques mensais.

Este empreendimento, a Guatambu Estância do Vinho, recebe um significativo número de pessoas mensalmente, que circulam por Dom Pedrito movimentando a economia local. Neste sentido, é importante destacar que, mesmo que o enoturismo seja uma atividade ainda embrionária no município, este tem condições de avançar, uma vez que já conta com excelentes vinhos reconhecidos em concursos nacionais e internacionais, como já destacado nesta pesquisa. Além disso, o município, conta com mais dois vitivicultores, em nível empresarial, que podem vir a exercer atividades semelhantes a Guatambu Estância do Vinho.

Olhando para o futuro, é possível apontar que uma organização em nível municipal, entre os vitivicultores que produzem em escala comercial e os demais vitivicultores que produzem sucos e vinhos artesanais no município de Dom Pedrito, pode vir criar um roteiro enoturístico local. Neste possível roteiro, os turistas poderão desfrutar de todas as belezas do pampa e de suas encantadoras histórias, degustando seus vinhos e sua culinária. No entanto, este não será um trabalho de curto prazo, e certamente exigirá grandes esforços de organização dos vitivicultores em conjunto com o poder público municipal.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento da presente tese foi pautado no objetivo de analisar como os vitivicultores de Dom Pedrito se organizaram e estruturaram o seu sistema produtivo, em um município onde a base da economia estava até pouco tempo alicerçada somente em atividades agropecuárias. Através desta pesquisa foi possível identificar os vitivicultores do município e conhecer suas propriedades, sua forma de cultivo, manejo, produção e comercialização de seus produtos, sendo eles a uva in natura, o suco e os vinhos. Ademais, pode-se identificar os principais problemas de produção e comercialização da vitivinicultura, bem como as perspectivas futuras e a representatividade desta atividade.

Os capítulos desenvolvidos apresentaram bases teóricas, com os conceitos de indicação geográfica, território e paisagem, e também bases empíricas, que responderam aos objetivos propostos. As referências bibliográficas consultadas, as entrevistas e as visitas realizadas nas propriedades durante o desenvolvimento da pesquisa permitiram analisar as origens do cultivo da uva na região da Campanha Gaúcha, e em Dom Pedrito. De acordo com os dados coletados nas entrevistas, os vinhedos cultivados em Dom Pedrito apresentam qualidade elevada, e o vinho produzido, evidencia o *terroir* local, destacando o município como um território vitivinícola, onde os vinhedos inserem-se na paisagem do bioma pampa, reconfigurando-a.

A pesquisa demonstrou que o surgimento da atividade vitivinícola em Dom Pedrito, esteve intimamente relacionado as condições edafoclimáticas favoráveis do local. Em conjunto com as condições edafoclimáticas, pode-se destacar a busca pela diversificação da economia local e o empreendedorismo dos atuais vitivicultores, além do desejo de cultivar vinhedos e fabricar seu vinho, como faziam os antepassados familiares de alguns vitivicultores.

A maioria dos vitivicultores de Dom Pedrito, optou pela produção de uvas europeias, *vitis viníferas*, para a produção de vinhos finos. Em menor número, destaca-se também aqueles vitivicultores que produzem uvas americanas e híbridas, *vitis labruscas*, para venda in natura, produção de sucos e vinho artesanal. O sistema de condução em espaldeira está presente em todos os vinhedos do município. Este sistema de condução facilita as práticas de manejo da videira, além

de garantir uma melhor ergonomia para o trabalhador, e, um maior controle da quantidade e qualidade de cachos de uvas por videira.

A produção de uvas europeias, voltada para a produção de vinhos finos é comercializada principalmente no mercado interno, com vendas diretas ao consumidor em restaurantes, casas especializadas em vinhos ou diretamente na vinícola. Já a uva in natura, o suco de uva e o vinho artesanal são comercializados na Feira Livre do Produtor, semanalmente na praça central de Dom Pedrito e também nas propriedades dos vitivinicultores.

Entre os resultados encontrados na pesquisa existem características que perpassam todo o ciclo produtivo, como o cultivo, o manejo, a industrialização e comercialização, que são específicos e pessoais de cada vitivinicultor, contribuindo assim com produtos de qualidade diferenciada dos padrões globais de produção em escala. A qualidade das uvas e dos vinhos produzidos neste município, são confirmadas através de análises enoquímicas em laboratórios da Embrapa e do curso de enologia da Unipampa. Além disso, essa qualidade expressa nos vinhos de Dom Pedrito, é reconhecida em concursos nacionais e internacionais, fato que reforça o *terroir* pedritense.

Essas especificidades encontradas entre a produção de uva e vinho em Dom Pedrito, e a alta qualidade dos produtos finais, levou estes vitivinicultores a unirem-se com outros vitivinicultores da região da Campanha Gaúcha, formando a Associação de Produtores de Vinhos Finos, que busca pela consolidação da IG Vinhos Finos da Campanha Gaúcha, processo ainda em avaliação no INPI. Enquanto aguardam o resultado da regulamentação e consolidação da IG, os vitivinicultores seguem trabalhando sem seus vinhedos com foco na qualidade final dos seus produtos.

A formação do território vitivinícola em Dom Pedrito envolve muitas questões, entre elas, podemos citar a geração de empregos e renda para as pessoas envolvidas diretamente no cultivo dos vinhedos, na produção e na comercialização dos vinhos. E, indiretamente, movimenta a economia de empresas de outros setores, como por exemplo as empresas fornecedoras de insumos, serviços e tecnologias destinados à indústria do vinho. Além disso, pode-se citar a arrecadação fiscal, que contribui economicamente para o município.

As parcerias institucionais são, em Dom Pedrito, um importante fator que contribui para o desenvolvimento da vitivinicultura. De acordo com a pesquisa pode-se constatar que a presença do curso de bacharelado em enologia da Unipampa neste

município vem contribuindo muito com pesquisas sobre os tipos de uvas e análises dos vinhos. Além disso, alguns acadêmicos tem contato direto com os vitivinicultores, uma vez que possuem experimentos nos vinhedos destes, e assim também auxiliam em todo o ciclo produtivo, qualificando a vitivinicultura em Dom Pedrito. A Embrapa Uva e Vinho também tem parceria direta com alguns vitivinicultores, o Sebrae, o Ibravin e a UFPel também se destacam nas parcerias. A Emater municipal, apesar de não atuar diretamente na produção de uvas, também auxilia os vitivinicultores quando possível.

Entre as entrevistas também foi constatado que os vitivinicultores estão enfrentando um grande problema no cultivo dos seus vinhedos, que é o uso do herbicida 2,4-D nas lavouras de soja. A aplicação deste herbicida, sem analisar as condições do tempo e a direção dos ventos, tem causado muitos danos e perdas nos vinhedos de Dom Pedrito. Além disso, ressalta-se que o seu uso é extremamente prejudicial ao meio ambiente, pois o mesmo, destrói outras plantações e contamina o solo e as águas.

Outros problemas relatados pelos vitivinicultores são falta de mão de obra para o trabalho nos vinhedos, especialmente na época da colheita, onde são necessários muitos trabalhadores por dia. A distância do município dos grandes centros do estado do Rio Grande do Sul, fato que prejudica o escoamento da produção, e também pode prejudicar investimentos futuros em turismo. E, a falta serviços de apoio por parte do poder público municipal, especialmente na manutenção e melhoria das estradas que ligam o centro de Dom Pedrito aos vinhedos. Essa falta de manutenção dificulta o trânsito de veículos sem tração, e assim, dificulta também a chegada de turistas aos vinhedos. Ademais, a falta políticas públicas para o setor vitivinícola e os altos impostos a que o vinho está submetido, também preocupa os vitivinicultores locais.

Em vista das características encontradas na vitivinicultura de Dom Pedrito e das suas condições edafoclimáticas favoráveis, pode-se apontar para um possível crescimento desta atividade no município. Da mesma forma, pode-se sugerir que o enoturismo pode ser melhor explorado no município e assim também poderá contribuir na oferta de empregos e renda. Igualmente o enoturismo pode oferecer experiências que envolvam conhecimentos culturais e gastronômicos juntamente com o vinho, permitindo aos turistas a apreciação de um produto distinto, e a promoção do desenvolvimento econômico do local.

Por fim, destaca-se que o tema de estudo desta pesquisa poderá servir de aporte para estudos futuros. Além disso, o impacto econômico da atividade vitivinícola no município de Dom Pedrito pode ser mais explorado, com vistas a detalhar a contribuição econômica total do setor. Assim como, estudos futuros podem avaliar a capacidade de investimento dos vitivinicultores, para que possam aumentar ou incrementar suas produções e aumentar sua competitividade no mercado.

REFERÊNCIAS

- ALVES, A. L. P.; BEZZI, M. L. A organização espacial da microrregião geográfica da Campanha Meridional/RS: novas cadeias produtivas na dinamização do espaço rural. **Caminhos de Geografia**, Uberlândia, v. 14, n. 48, p. 14-26, dez. 2013.
- BACHELARD, G. **A dialética da duração**. São Paulo: Ática, 1988.
- BARRETO, V.A.V. **Dom Pedrito, cidade e campo: a modernização agrícola e a cidade local**. 2011. 181 P. Dissertação (Mestrado em Geografia). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2011.
- BARQUERO, A. V. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: FEE/UFRGS, 2001. 278p.
- BENTO GONÇALVES. **Breve história da uva e do vinho no Rio Grande do Sul**. 2016. Disponível em: <<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br/a-cidade/historia-da-uva-e-do-vinho>>. Acesso em: 10 jan. 2018.
- BENTO, C. M. Dom Pedrito: contribuição à história. **Ahimtb**, Resende, 1972. Disponível em: <www.ahimtb.org.br>. Acesso em: 5 jul. 2018.
- BERQUE, A. Paisagem-marca, paisagem-matriz: elementos da problemática para uma geografia cultural. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (Org.). **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998. p. 84-91.
- BERTRAND, G. **Paisagem e geografia física global: esboço metodológico**. Tradução Olga Cruz. São Paulo: IGEOUSP, 1971. (Cadernos de Ciências da Terra, 13).
- BOECHAT, A. M. F.; ALVES, Y. B. O uso da Indicação Geográfica para o Desenvolvimento Regional: o caso da carne do Pampa Gaúcho. In: ENCONTRO INTERNACIONAL DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA CESUMAR, 7., 2011., Maringá. **Anais...** Maringá: Cesumar, 2011.
- BORGES, S. C; SIMÕES, F. S. B; TRINDADE, S. L. A relação entre a produção de soja e o PIB no município de Dom Pedrito/RS. **Revista Agropampa**, Dom Pedrito, v. 1, n. 2, p. 169-180, jul./dez. 2016.
- BRASIL. **Decreto n.º 8.198, de 2 de fevereiro de 2014**. Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Decreto/D8198.htm#art5>. Acesso em: 19 jun. 2018.
- _____. **Lei n.º 10.970, de 12 de novembro de 2004**. Altera dispositivos da Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2004/Lei/L10.970.htm>. Acesso em 19 de junho de 2018.

_____. **Lei n.º 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. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/leis/1456249319.pdf>>. Acesso em 19 de junho de 2018.

BRASIL. **Lei n.º 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. 1996a. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm>. Acesso em: 12 set. 2016.

_____. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: SDR-DENACOOOP, 1996b.

BRAUDEL, F. **Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Felipe II**. São Paulo: Martins Fontes, 1984.

BRUCH, K. L. A legislação brasileira sobre indicações geográficas em face as experiências internacionais. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações Geográficas qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013. p. 245-260.

BRUCH, K. L. et al. **Normas técnicas para indicações geográficas e seus reflexos no setor vitivinícola**. Caxias do Sul: CCE, 2018. Disponível em: <<http://repositorio.unesc.net/bitstream/1/5941/1/CAP01.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2018.

CARLAN, C. U. Vinho: comércio e poder no mundo antigo. In: CANDIDO, M. R. (Org.). **Práticas alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: UERJ, 2012. p. 83-96.

CASTAÑEDA, L. M. F. **Antocianinas**: o que são? Onde estão? Como atuam? Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/agronomia/materiais/userfiles/Leticia.pdf>>. Acesso em: 05 abr. 2019. (Seminário a apresentado em 20 nov. 2009 na disciplina FIT 00001 no PPG em Fitotecnia da UFRGS).

CASTILHOS, C. C.; BRAGANHOLO, M. V. Consequências preocupantes da expansão acelerada da soja. **Carta de Conjuntura FEE**, Porto Alegre, ano 23, n. 11, p. 1-8, nov. 2014. Disponível em: <<http://carta.fee.tche.br/article/consequencias-preocupantes-da-expansao-acelerada-da-soja/>>. Acesso em: 30 abr. 2019.

CERDAN, C. Indicações Geográficas e estratégias de desenvolvimento territorial. In: NIEDERLE, P. A. **Indicações geográficas**: qualidade e origem nos mercados alimentares. 1. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

CHELOTTI, M. C. Produção desigual do espaço e dinâmica regional da agropecuária na campanha gaúcha (Brasil). **Observatorium**: Revista Eletrônica de Geografia, Uberlândia, v. 2, n. 6, p. 36-67, abr. 2011.

CHELOTTI, M. C.; PESSÔA, V. L. S. Latifúndio, assentamentos rurais, florestamento: qual identidade regional da campanha gaúcha no século XXI? In COLÓQUIO INTERNACIONAL DE GEOCRÍTICA, 9., 2007., Porto Alegre. **Anais...**

Porto Alegre: UFRGS, 2007. Disponível em:
<<http://www.ub.edu/geocrit/9porto/chelotti.htm>>. Acesso em: 1 jun. 2019.

_____. Pesquisa qualitativa com os sujeitos da reforma agrária: desafios metodológicos em geografia agrária. In: RAMIRES, J. C. de L.; PESSÔA, V. L. S. **Geografia e pesquisa qualitativa, nas trilhas da investigação**. Uberlândia: Assis, 2009. p. 449-484.

CLEMENTE, J. F. Consumo per capita de vinho pelo mundo. **Falando de vinhos**, [S.l.], 20 maio 2017. Disponível em:
<<http://www.falandodevinhos.com/2017/05/29/consumo-per-capita-de-vinho-pelo-mundo/>>. Acesso em: 26 jun. 2018.

COMITÊ PRÓ-DESENVOLVIMENTO DA FRUTICULTURA IRRIGADA DA METADE SUL/RS (CDFIMS). **Programa de Fruticultura Irrigada**. Porto Alegre: CDFIMS, 1997.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Uva Industrial**. Brasília CONAB, 2017. Disponível em:
<http://www.conab.gov.br/OlalaCMS/uploads/arquivos/17_02_07_16_13_12_conjuntura_uva_dezembro_de_2016_para_publicar.pdf>. Acesso em: 22 abr. 2017.

COPELLO, M. **Mundo do Vinho**, [S.l.], 2006. Disponível em:
<<http://www.marcelocopello.com/blog-categoria/mundo-do-vinho>>. Acesso em: 10 ago. 2017.

CURRY, A. A história do consumo do álcool ao longo dos tempos. **National Geographic Portugal**, Lisboa, fev. 2017. Disponível em:
<<https://nationalgeographic.sapo.pt/historia/grandes-reportagens/1180-a-historia-do-consumo-do-alcool-ao-longo-dos-tempos?showall=1>>. Acesso em: 5 out. 2018.

DEMATTEIS, G. Sistema Local Territorial (SLOT): um instrumento para representar, ler e transformar o território. In: ALVES, A. F.; CARRIJO, B. R.; CANDIOTTO, L. Z. P. (Org.). **Desenvolvimento territorial e agroecologia**. São Paulo: Expressão Popular, 2008. p. 33-46.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Uva para processamento. 2018**. Disponível em <
https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva_para_processamento/arvore/CONT000g5f8cou802wx5ok0bb4szwyx060i6.html>. Acesso em 10 de janeiro de 2019.

ENGELMANN, D. **Da estância ao parreiral**: um estudo de caso sobre a vitivinicultura em Santana do Livramento/RS. 2009. 125 p. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2009.

FALCADE, I. **Indicações Geográficas**: o caso da região com indicação de procedência Vale dos Vinhedos. 2005. 190 p. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

_____. O espaço geográfico e o turismo na Região da Uva e do Vinho no nordeste do Rio Grande do Sul. In: ENCONTRO ESTADUAL DE GEOGRAFIA, 21., 2001, Caxias do Sul. **Anais...** Caxias do Sul: EDUCS, 2001.

FALCADE, I.; TONIETTO, J. **A viticultura para vinhos finos e espumantes da Região da Serra Gaúcha**: topônimos e distribuição geográfica. Bento Gonçalves: Embrapa; CNPUV, 1995.

_____. **Área geográfica delimitada da denominação de origem Vale dos Vinhedos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2010. 1 mapa, 16 x 23 cm. Escala 1:100.000.

FANTINATO, M. **Métodos de Pesquisa**. São Paulo: USP, 2015. Disponível em: <<http://each.uspnet.usp.br/sarajane/wpcontent/uploads/2015/09/M%C3%A9todos-de-Pesquisa.pdf>>. Acesso em: 14 mar. 2017.

FARIAS, C. V. S. **O papel das instituições na formação e transformação da vitivicultura da serra gaúcha**: possibilidades de interpretações do desenvolvimento rural pela nova economia institucional. 2016. 269 p. Tese (Doutorado em Economia Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2016.

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2003.

FLORES, M. A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento: uma visão do estado da arte. **Revista Territorios con Identidad Cultural**, [S.l.], p. 1-47, mar. 2006.

FLORES, S. S. A região dos “Vinhos da Campanha” e suas perspectivas de sustentabilidade. **Revista Territoires Du Vin**, [S.l.], n. 9, 2018. Disponível em: <<http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1639>>. Acesso em: 17 abr. 2019.

_____. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir dos territórios do vinho**: o caso dos “Vinhos da Campanha”. 2011. 152 p. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

_____. **Vitivicultura sustentável no contexto do Brasil**: uma proposta de abordagem. 2015. 340 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

FONTOURA, L. F. M. **Macanudo Taurino: uma espécie em extinção? Um estudo sobre o processo de modernização na pecuária da Campanha gaúcha**. 2000. 317P. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

FOTOPOULOS, C.; KRYSTALLIS, A.; NESS, M. Wine produced by organic grapes in Greece: using means end chains analysis to reveal organic buyers' purchasing motives in comparison to the non-buyers. **Food Quality and Preference**, [S.l.], v. 14, n. 7, p. 549-566, 2003. Disponível em: <[://WOS:000183747600002](http://WOS:000183747600002)>. Acesso em: 03 maio 2019.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA (FEE). **Painel do Agronegócio no Rio Grande do Sul – 2016**. Porto Alegre: FEE, 2016. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201702/10012701-painel-do-agronegocio-do-rio-grande-do-sul-2016.pdf>>. Acesso em: 10 out. 2018.

GALVÃO, P. **Enoturismo e dinâmica sócio-espacial no Vale do São Francisco (PE)**. 2006. 138 p. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2006.

GOBBI, W. A. de O.; PESSÔA, V. L. Pesquisa qualitativa em geografia, reflexões sobre o trabalho de campo. In: RAMIRES, J. C de L.; PESSÔA, V. L. S. **Geografia e pesquisa qualitativa, nas trilhas da investigação**. Uberlândia: Assis, 2009. p. 207-485.

GOLLO, S. S.; CASTRO, A. W. V. Indicações geográficas: o processo de obtenção da indicação de procedência Vale dos Vinhedos Serra gaúcha/RS/Brasil. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL, 45., 2007., Londrina. **Anais...** Londrina: SOBER, 2007.

GONZÁLEZ-NEVES, G. et al. Phenolic potential of Tannat, Cabernet-Sauvignon and Merlot grapes and their correspondence with wine composition. **Analytica Chimica Acta**, [S.l.], v. 513, n. 1, p. 191-196, 2004.

GOUGH, J. B. Winecraft and chemistry in 18th-century France: Chaptal and the invention of Chaptalization. **Technology and culture**, Rio de Janeiro, v. 39, n. 1, p. 74-104, jan. 1998.

GUERRA, C. C. et al. **Conhecendo o essencial sobre uvas e vinhos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2009. (Documentos n. 48). Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/documentos/doc048.pdf>>. Acesso em: 14 jun. 2017.

GURGEL, V. A. Aspectos jurídicos das Indicações Geográficas. In: LAGES, V. et al. (Org.). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios**. Brasília: Sebrae, 2005. p. 44-58.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização: do fim dos “territórios” à multiterritorialidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

HALL, C. M. et al. (Org.). **Wine tourism around the world: development, management and markets**. Oxford: Elsevier, 2004.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Panorama de Dom Pedrito/RS, 2018**. Disponível em <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/dom-pedrito/panorama>>. Acesso em 14 de janeiro de 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo demográfico 2010: atividade**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/Acervo?nivel=9&unidade=43029#/S/CD/A/62/T/Q>>. Acesso em: 14 maio 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO (IBRAVIN). **Avaliação setorial 2013**. Bento Gonçalves: Ibravin, 2013. Disponível em: <www.ibravin.org.br/dados-estatisticos>. Acesso em: 12 ago. 2017.

_____. **Estudo do mercado brasileiro de vinhos tranquilos e vinhos espumantes**. Bento Gonçalves: Ibravin, 2018a. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/downloads/1455901218.pdf>>. Acesso em: 5 out. 2018.

_____. III Simpósio Internacional Vinho e Saúde comprova os benefícios da uva e seus derivados. **Ibravin**, Bento Gonçalves, 4 jun. 2017. Disponível em <<https://www.ibravin.org.br/Noticia/iii-simposio-internacional-vinho-e-saude-comprova-os-beneficios-da-uva-e-seus-derivados/283>>. Acesso em: 23 mar. 2019.

_____. **Legislação**. Bento Gonçalves: Ibravin, 2012a. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/Legislacao-Brasileira>>. Acesso em: 12 ago. 2017.

_____. **Panorama Geral**. Bento Gonçalves: Ibravin, 2016. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/Panorama-Geral>>. Acesso em: 1 abr. 2019.

_____. **Panorama geral**. Bento Gonçalves: Ibravin, 2012b. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/Panorama-Geral>>. Acesso em: 12 ago. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO (IBRAVIN). **Vendas de vinhos brasileiros ficam estáveis no primeiro semestre de 2018**. Bento Gonçalves: Ibravin, 2018b. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/Noticia/vendas-de-vinhos-brasileiros-ficam-estaveis-no-primeiro-semester-de-2018/380>>. Acesso em: 20 out. 2018.

INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO (IVV). **Anuário 2008**. Lisboa: IVV, 2008. Disponível em: <<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/Anu%C3%A1rio>>. Acesso em: 20 set. 2017.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA (INCRA). **Relatório de análise do mercado de terras no Rio Grande do Sul – RAMT/RS**. Porto Alegre: INCRA, 2017. Disponível em <http://www.incra.gov.br/sites/default/files/uploads/relatorios-analise-mercados-terras/sr-11-rio-grande-do-sul/ramt_sr11.pdf>. Acesso em: 10 out. 2018.

INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Indicação Geográfica no Brasil**. 2015. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/indicacao-geografica-no-brasil>>. Acesso em: 12 set. 2016.

_____. **Instrução Normativa nº 25/2013**. Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas, 2013. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/legislacao-1/in_25_21_de_agosto_de_2013.pdf>. Acesso em: 12 set. 2016.

_____. **Posicionamento e comunicação: a receita do sucesso**. Bento Gonçalves: Ibravin, 2012. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/downloads/1455902195.pdf>>. Acesso em: 3 jun. 2019.

JOHNSON, H. **A história do vinho**. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

_____. **A história do vinho**. 2. ed. São Paulo: CMS, 2009.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. **Atlas mundial do vinho**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

LAVANDOSKI, J.; TONINI, H.; BARRETTO, M. Uva, vinho e identidade cultural na Serra Gaúcha (RS, Brasil). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, São Paulo, p. 216-232, mai./ago. 2012.

MAGALHÃES, J. A. S. T. R. **Previsão de vendas de vinhos no grande consumo**. 2015. 80 p. Dissertação (Mestrado em Marketing) – Instituto Universitário de Lisboa, Portugal, 2015. Disponível em <<https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/11432>>. Acesso em: 3 jun. 2019.

MAIORKI, G. J.; DALLABRIDA, V. R. A indicação geográfica de produtos: um estudo sobre sua contribuição econômica no desenvolvimento territorial. **Revista Interações**, Campo Grande, v. 16, n. 1, p. 13-25, jan./jun. 2015.

MALHEIROS, P. de G. **Saber beber, saber viver**: estudo antropológico sobre as representações e práticas em torno do consumo de vinho entre degustadores na cidade de Porto Alegre. 2006. 105 p. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2006.

MANFIO, V. **Vitivinicultura e associativismo**: a formação de um território vitícola a partir da dinâmica da Associação Vinhos da Campanha. 2018. 260 p. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2018.

MANFIO, V.; PIEROZAN, V. L.; MEDEIROS, R. M. V. Enoturismo e desenvolvimento rural: dinâmicas e perspectivas do Vale dos Vinhedos e da Campanha Gaúcha – RS. In: ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 23., 2016., São Cristóvão. **Anais...** São Cristóvão: UFS, 2016.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E.M. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2008.

MARINI, J. Champenoise: o método tradicional de elaboração de espumante. **Família Valduga**, Bento Gonçalves, 29 jun. 2017. Disponível em: <<https://blog.famigliavalduga.com.br/champenoise-o-metodo-tradicional-de-elaboracao-de-espumante/>>. Acesso em: 1 abr. 2019.

MARTINS, W. M.; SAMPAIO, N. V. Paralelo 31º Sul. **Anais do salão internacional de ensino pesquisa e extensão**, Bagé, v. 3, n. 2, 2011.

MASCARENHAS, G.; WILKINSON, J. Desafios Institucionais e organizacionais ao desenvolvimento das IGs no Brasil. In: NIEDERLE, P. A. (Org.). **Indicações Geográficas qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013. p. 261-285.

MATTEI, L.; TRICHES, V. Análise da Competitividade da Cadeia Vitivinícola do Rio Grande do Sul através do Ambiente Institucional. **Análise Econômica**, Porto Alegre, ano 27, n. 52, p. 161-183, set. 2009.

MEDEIROS, R. M. V.; LINDNER, M. Olhares de ontem e de hoje sobre a paisagem da Microrregião Campanha Ocidental/Rio Grande do Sul/Brasil. **Boletim Geográfico do Rio Grande do Sul**, Porto Alegre, n. 27, p. 94-111, mar. 2016. Disponível em: <<https://revistas.fee.tche.br/index.php/boletim-geografico-rs/article/view/3695>>. Acesso em: 1 jun. 2019.

MELLO, C. E. A história do vinho no Brasil. **Revista Adega**, São Paulo, ed. 61, nov. 2010. Disponível em: <<http://revistaadega.uol.com.br/revista/61>>. Acesso em: 29 set. 2016.

_____. **Presença do vinho no Brasil**: um pouco de história. São Paulo: Cultura, 2004.

MELLO, L. M. R. de. Atuação do Brasil no mercado vitivinícola mundial: panorama 2010. **Comunicado Técnico 192**, Bento Gonçalves, nov. 2011. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/mercextvit2010.pdf>>. Acesso em: 23 abr. 2017.

MELLO, L. M. R. de. Desempenho da vitivinicultura brasileira 2015. **Embrapa Uva e Vinho**, Brasília, 16 fev. 2016a. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/9952204/artigo-desempenho-da-vitivinicultura-brasileira-em-2015>>. Acesso em: 12 set. 2017.

_____. O Brasil no contexto do mercado vitivinícola mundial: panorama 2015. **Comunicado Técnico 192**, Bento Gonçalves, dez. 2016b. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/153196/1/Comunicado-Tecnico-192.pdf>>. Acesso em: 23 abr. 2017.

MICHAELIS: dicionário da língua portuguesa. São Paulo: Melhoramentos, 2019.

MIELE, A.; MANDELLI, F. Uvas viníferas para processamento em regiões de clima temperado: sistemas de condução. **Embrapa Uva e Vinho**, [S.I.], n. 4, jul. 2003. Disponível em: <<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/conducao.htm>>. Acesso em: 5 abr. 2019.

MOREIRA, L. Porque e como fazer análise de gema da videira? **Vittis**, [S.I.], 2016. Disponível em: <<http://www.vittis.com.br/2016/02/14/porque-e-como-fazer-analise-de-gema-da-videira/>>. Acesso em: 5 abr. 2019.

NASCIMENTO, J. S.; NUNES, G. S.; BANDEIRA, M. G. A. A importância de uma indicação geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. **Revista GEINTEC**, São Cristóvão, v. 2, n. 4, p. 378-386, 2012.

NIEDERLE, P. A. A soja pode acabar com a economia gaúcha (e com muito mais). **Sul 21**, Porto Alegre, 29 jun. 2018. Disponível em: <<https://www.sul21.com.br/colunas/coluna-do-gepad/2018/06/a-soja-pode-acabar-com-a-economia-gaucha-e-com-muito-mais/>>. Acesso em: 30 abr. 2019.

_____. A. **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares.** 1. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

OLIVEIRA, A. N. VIDAL, R. A. **Dom Pedrito: Pioneira no cultivo de soja na América Latina.** Porto Alegre: Evangraf, 2010.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DA VINHA E DO VINHO (OIV). **2017 World Vitiviniculture Situation.** 2018. Disponível em: <<http://www.oiv.int/en/technical-standards-and-documents/statistical-analysis>>. Acesso em: 25 jun. 2018.

ORTEGA, A. C.; JEZIORNY, D. L. **Vinho e território: a experiência do Vale dos Vinhedos.** Campinas: Alínea, 2011.

ORTIGOZA, S. A. G. Paisagem: síntese das heranças da relação da sociedade com o espaço. In: GIOMETTI, A. B. dos R. **Conteúdos e didática de geografia.** Unesp: São Paulo, 2012, p. 51-59. Disponível em: <https://acervodigital.unesp.br/handle/123456789/47177?locale=pt_BR>. Acesso em: 20 maio 2016.

PAIVA, C. A.; LENTZ, L. J. R. A dimensão socioeconômica da vitivinicultura gaúcha. **Ibravin**, Bento Gonçalves, 2011. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/downloads/1377634352.pdf>>. Acesso em: 7 abr. 2019.

PANEGASSI, R. L. **O pão e o vinho da terra: alimentação e meditação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o novo mundo.** São Paulo: Alameda, 2013.

PECQUEUR, B. O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do sul. **Raízes**, Campina Grande, v. 24, n. 1-2, p. 10-22, jan./dez. 2005.

PELLIN, V.; VIEIRA, A. C. P. Indicações geográficas no Brasil: uma perspectiva pro-registro. In: LOCATELLI, L. (Org.). **Indicações geográficas: desafios e perspectivas nos 20 anos da Lei de Propriedade Industrial.** Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2016. p. 89-112.

PHILLIPS, R. **A short history of wine.** Reino Unido: Penguin Books Ltd, 2000.

_____. **Uma breve história do vinho.** 4. ed. Rio de Janeiro: Record, 2010.

PIMENTEL, L. O. Os desafios dos aspectos legais na prática de estruturação das Indicações Geográficas. In: DALLABRIDA, V. R. (Org.). **Território, identidade territorial e desenvolvimento regional: reflexões sobre Indicação Geográfica e novas possibilidades de desenvolvimento com base em ativos com especificidade territorial.** São Paulo: LiberArs, 2013. p. 135-143.

PIVETTA, M. Dez anos da safra da virada. **Jornal Mundo do Vinho**, [S.l.], 2009. Disponível em: <<http://www.jornaldovinho.com.br/novo/dez-anos-da-safra-da-virada/>>. Acesso em: 14 jun. 2017.

PROTAS, J. F. da S.; CAMARGO, U. A.; MELLO, L. M. R. de. Vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas. **Embrapa Uva e Vinho**, Brasília, 2014.

Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/vitivinicultura/>>. Acesso em: 10 jul. 2016.

PROTAS, L. F. S. Produção de vinhos finos: um flash do desafio brasileiro. Revista Agropecuária Catarinense, v. 21, n. 1, p. 17-19, mar. 2008. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/1050150>>. Acesso em: 20 out. 2018.

RATHMANN, R. **Estratégias de desenvolvimento e desigualdades regionais: o caso da fruticultura na região da campanha do estado do Rio Grande do Sul.** 2005. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Econômicas) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

RATHMANN, R. et. al. Diversificação produtiva e as possibilidades de desenvolvimento: um estudo da fruticultura na região da Campanha no RS. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 46, n. 2, p 325-354, abr./jun. 2008.

RIBEIRO, C. M. **Estudo do modo de vida dos pecuaristas familiares da região da campanha do Rio Grande do Sul.** 2009. 304f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Porto Alegre, 2009.

RODRIGUES, J. **Subsídios para a história da uva e do vinho.** 1972. Monografia. Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 1972.

SAMPAIO, J. R. Visão geral da Austrália. **Zé do Vinho**, [S.l.], 27 out. 2009. Disponível em: <<http://www.zedovinho.com.br/index.php?s=vis%C3%A3o&x=0&y=0>>. Acesso em: 5 out. 2018.

SANTOS, A. L. M. dos; DE DAVID, C. O espaço rural na região da campanha gaúcha: territorialidades e desenvolvimento. O caso do assentamento conquista do Caiboaté, São Gabriel-RS. **Revista do Departamento de Geografia**, São Paulo, v. 22, p. 57-81, 2011.

SANTOS, H. P. **Aspectos ecofisiológicos na condução da videira e sua influência na produtividade do vinhedo e na qualidade dos vinhos.** Bento Gonçalves: Embrapa, 2006. (Comunicado Técnico, 71).

SANTOS, M. A. **A natureza do espaço: técnica e tempo – razão e emoção.** São Paulo: EdUSP, 2002.

_____. **Abordagens e concepções de território.** São Paulo: Outras Expressões, 2015.

SAQUET, M. A. **Abordagens e concepções de território.** São Paulo: Outras Expressões, 2015.

SARMENTO, M. B. Diagnóstico da vitivinicultura na campanha gaúcha: uma análise swot. **Revista Agropampa**, Bagé, v. 1, n. 1, p. 65-85, jan./jun. 2016.

SCARABELOT, M.; SCHNEIDER, S. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local: Um estudo de caso do município de Nova Veneza, SC. **Revista Faz Ciência**, Francisco Beltrão, v. 15, n. 20, p. 101-130, 2012.

SCHUMACHER, J. D. **Caracterização produtiva familiar vitivinícola do Chapadão**: Jaguari/RS. 2015. 65 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Geografia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2015.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO DO RIO GRANDE DO SUL (SEAPI). **Resultados de laudos da Seapi confirmam resíduos de 2,4d na viticultura gaúcha**. Porto Alegre: Seapi, 2018. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/noticias>>. Acesso em: 30 abr. 2019.

SILVA, F. N. **Identidade, Território e Desenvolvimento**: o caso da vitivinicultura na Campanha Gaúcha, RS. 2013. 181 p. Tese (Doutorado em Agronomia) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.

SILVA, M. D. da. **As paisagens distintas do Pampa gaúcho estão sendo 'gradualmente alteradas ou simplesmente perdidas**. Entrevista ao site Eco Debate, em 27 mar. 2013. Disponível em: <<https://www.ecodebate.com.br/2013/03/27/as-paisagens-distintas-do-pampa-gaucha-estao-sendo-gradualmente-alteradas-ou-simplesmente-perdidas-entrevista-com-marcelo-dutra/>>. Acesso em: 1 jun. 2019.

SILVESTRE, L. H. A.; CALIXTO, J. S.; RIBEIRO, E. M. Mercados locais e políticas públicas para a agricultura familiar: um estudo de caso no município de Minas Novas, MG. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 43., 2005., Ribeirão Preto. **Anais...** Ribeirão Preto: USP, 2005.

SIMÕES, L. Conheça as principais características da uva Tannat. **Família Valduga**, Bento Gonçalves, 7 fev. 2019. Disponível em: <<https://blog.famigliavalduga.com.br/conheca-as-principais-caracteristicas-da-uva-tannat/>>. Acesso em: 5 abr. 2019.

SIMÕES, L. Tudo que você precisa saber sobre a uva Cabernet Sauvignon. **Família Valduga**, Bento Gonçalves, 20 set. 2018. Disponível em: <<https://blog.famigliavalduga.com.br/tudo-o-que-voce-precisa-saber-sobre-a-uvacabernet-sauvignon/>>. Acesso em: 5 abr. 2019.

SOMMERS, B. J. **Geografia do vinho**. Osasco: Novo Século, 2010.

SOUSA, F. J. **Os paralelos do vinho e os extremos climáticos**. 2018. Disponível em <<https://ferdinandodesousa.com/2018/03/06/os-paralelos-do-vinho-e-os-extremos-climaticos/>>. Acesso em 20 de julho de 2018.

STRONG, R. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura a mesa. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

SYLVANDER, B. et. al. A quelles conditions les dispositifs de gestion des Indications Géographiques peuvent ils être consideres comme des biens publics contribuant au

développent durable? In: CONGRESS OF THE EUROPEAN REGIONAL SCIENCE ASSOCIATION, 47., 2007., Paris. **Anais...** Paris: ERSAs, 2007.

SYLVANDER, B. Les produits d'origine: les enjeux du XXI siècle. Institut National des Appellations d'Origine. **Le goût de l'origine**. Paris: Hachette, 2005. p. 60-77.

TRIVIÑOS, A. N. S. Pesquisa qualitativa. In: _____. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987. p. 116-173.

TRUJILLO, A. F. **Metodologia da ciência**. Rio de Janeiro: Kennedy, 1974.

_____. **Metodologia da pesquisa científica**. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1982.

VALDUGA, V. **O processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos**. 2007. 149 p. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

VIANA, F. L. Indústria de bebidas alcoólicas. **Caderno Setorial ETENE**, Forlataza, ano 3, n. 32, p. 1-14, 2018. Disponível em: <https://www.bnb.gov.br/documents/80223/3365127/bebidas_32-2018.pdf/931a1480-8f34-e4e3-b252-59e862670ae8>. Acesso em: 5 out. 2018.

VIEIRA, R. A. Vinícola Guatambu: sustentabilidade e inovação no coração da campanha. **Jornal do Comércio**, Porto Alegre, 24 nov. 2017.

WILKINSON, J.; CERDAN, C. A Brazilian perspective on geographical indications. In: TORRE, A.; TRAVERSAC, J. B. **Territorial governance**: local development, rural areas and agrofood systems. Heidelberg: Physica Verlag, 2011. p. 143-158.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM A EMATER MUNICIPAL DE DOM PEDRITO/RS

- 1 – Como se deu o processo de introdução da vitivinicultura em Dom Pedrito?
- 2 – Quantos e quais foram os primeiros produtores?
- 3 – Quais foram as primeiras variedades de uvas cultivadas em Dom Pedrito?
- 4 – Atualmente, quantos são e quem são os produtores de uva no município de Dom Pedrito?
- 5 – Aproximadamente, qual a área ocupada com vinhedos em Dom Pedrito?
- 6 – Qual o destino da produção?
- 7 – Como ocorre o comércio da produção?
- 8 – Qual o impacto socioeconômico da vitivinicultura para o município?
- 9 – Perspectiva de aumento da área cultivada e vinificação?
- 10 – Existem parcerias institucionais e incentivo financeiro para a vitivinicultura no município?

APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS VITIVINICULTORES DE DOM PEDRITO/RS

(continua)

Roteiro de Entrevista com os vitivinicultores

1) Identificação/Código: V__

2) Produção

2a) Descrição histórica da produção: quando iniciou, quais foram as motivações, fatos marcantes durante a trajetória da produção.

2b) Destino da produção vitícola: venda in natura, fabricação de suco, fabricação de vinho artesanal, outros.

2c) O que a produção vinífera representa para esta unidade de produção?

2d) Além da viticultura, existem outras atividades que são desenvolvidas na propriedade?

3) Infra-estrutura

3a) Área cultivada com vinhedos.

3b) Cepas cultivadas na propriedade. Dentre as cepas que produz, poderia comentar o motivo que optou pela produção destas?

3c) Existe expectativa de produção de novas cepas ou substituição das existentes?

3d) Produção aproximada por hectares.

4) Se produz vinho/suco:

4a) Produção de vinho ou suco.

4b) Se produz suco, quais são as variedades utilizadas para esta produção?

4c) Se produz vinho, quais as variedades utilizadas para esta produção?

4d) Descrição do processo de produção do suco e/ou vinho

4e) Como é feito o engarrafamento da produção de suco e vinho?

4e) Existe previsão de expansão desta produção?

5) Recursos Humanos

5a) Descrição do trabalho realizado na propriedade (trabalho familiar, mão de obra contratada temporariamente, empregados fixos).

6) Mercado e Logística

6a) Venda da produção vitícola (como se dá a venda da produção da uva, do suco e/ou do vinho)

6b) Existem canais específicos de comercialização (feiras, mercados, restaurantes)?

APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA COM OS VITIVINICULTORES DE DOM PEDRITO/RS

(conclusão)

7) Instituições

7a) Investimentos para a produção vitivinícola (federal/estadual/municipal).

7b) Instituições parceiras (universidades, escolas, institutos de pesquisa).

8) Contribuição da Vitivinicultura para

8a) Contribuição da vitivinicultura para o desenvolvimento do município e região.

8b) Vantagens e desvantagens da vitivinicultura em Dom Pedrito.

9) Gestão ambiental

9a) Mudanças ocorridas no meio ambiente a partir da implantação dos vinhedos (positivas e negativas).

10) Assistência Técnica

10a) Recebe assistência técnica para a produção vitivinícola (de instituições públicas, privadas, contratadas pelo próprio produtor).

ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013

(continua)

	SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL
PRESIDÊNCIA	21/08/2013
Instrução Normativa	Nº 25/2013

Assunto: Estabelece as condições para o Registro das Indicações Geográficas.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL - INPI, no exercício de suas atribuições,

CONSIDERANDO que a finalidade principal do INPI é executar as normas que regulam a Propriedade Industrial, tendo em vista suas funções econômicas, sociais, jurídicas e técnicas,

CONSIDERANDO a crescente importância das Indicações Geográficas para a economia, e

CONSIDERANDO, ainda, a necessidade de conferir a adequada proteção às Indicações Geográficas no Brasil,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as condições para o registro das Indicações Geográficas no INPI.

Parágrafo único. O registro referido no "caput" é de natureza declaratória e implica no reconhecimento das Indicações Geográficas.

Art. 2º Para os fins desta Instrução Normativa, constitui Indicação Geográfica a Indicação de Procedência e a Denominação de Origem.

§ 1º Considera-se a Indicação de Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que tenha tomado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013

(continuação)

§ 2º Considera-se Denominação de Origem o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

Art. 3º As disposições desta Instrução Normativa aplicam-se, ainda, à representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica, bem como à representação geográfica de país, cidade, região ou localidade de seu território de cujo nome seja indicação geográfica.

I - DOS NOMES GEOGRÁFICOS NÃO SUSCETÍVEIS DE REGISTRO

Art. 4º Não são suscetíveis de registro os nomes geográficos que se houverem tomado de uso comum, designando produto ou serviço.

II – DOS REQUERENTES DO REGISTRO

Art. 5º Podem requerer registro de Indicações Geográficas, na qualidade de substitutos processuais, as associações, os institutos e as pessoas jurídicas representativas da coletividade legitimada ao uso exclusivo do nome geográfico estabelecidas no respectivo território.

§ 1º Na hipótese de um único produtor ou prestador de serviço estar legitimado ao uso exclusivo do nome geográfico, pessoa física ou jurídica, estará autorizado a requerer o registro da Indicação Geográfica em nome próprio.

§ 2º Em se tratando de nome geográfico estrangeiro já reconhecido como Indicação Geográfica no seu país de origem ou reconhecido por entidades ou organismos internacionais competentes, o registro deverá ser requerido pelo titular do direito sobre a Indicação Geográfica.

III - DO PEDIDO DE REGISTRO

Art. 6º. O pedido de registro de Indicação Geográfica deverá referir-se a um único nome geográfico e nas condições estabelecidas em ato próprio do INPI, conterá:

I – requerimento (modelo I), no qual conste:

- a) o nome geográfico;
- b) a descrição do produto ou serviço;

II – instrumento hábil a comprovar a legitimidade do requerente, na forma do art. 5º;

III – regulamento de uso do nome geográfico.

IV – instrumento oficial que delimita a área geográfica;

V – etiquetas, quando se tratar de representação gráfica ou figurativa da Indicação Geográfica ou de representação de país, cidade, região ou localidade do território, bem como sua versão em arquivo eletrônico de imagem;

VI – procuração, se for o caso, observando o disposto nos art. 20 e 21;

VII – comprovante do pagamento da retribuição correspondente.

ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013

(continuação)

Parágrafo único. O requerimento e qualquer outro documento que o instrua deverão ser apresentados em língua portuguesa e quando houver documento em língua estrangeira deverá ser apresentada sua tradução simples juntamente com o requerimento, observado o disposto no art. 10.

Art. 7º. O instrumento oficial a que se refere o inciso IV do artigo anterior é expedido pelo órgão competente de cada Estado, sendo competentes, no Brasil, no âmbito específico de suas competências, a União Federal, representada pelos Ministérios afins ao produto ou serviço distinguindo como nome geográfico, e os Estados, representados pelas Secretarias afins ao produto ou serviço distinguindo com o nome geográfico.

Art. 8º. Em se tratando de pedido de registro de Indicação de Procedência, além das condições estabelecidas no Art. 6º, o pedido deverá conter:

- a) documentos que comprovem ter o nome geográfico se tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação do produto ou de prestação de serviço;
- b) documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da Indicação de Procedência, bem como sobre o produto ou a prestação do serviço distinguído com a Indicação de Procedência;
- c) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou prestação do serviço.

Art. 9º Em se tratando de pedido de registro de Denominação de Origem, além das condições estabelecidas no Art. 6º, o pedido deverá conter:

- a) elementos que identifiquem a influência do meio geográfico, na qualidade ou características do produto ou serviço, que se devam exclusivamente ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos.
- b) descrição do processo ou método de obtenção do produto ou serviço, que devem ser locais, leais e constantes;
- c) documento que comprove a existência de uma estrutura de controle sobre os produtores ou prestadores de serviços que tenham o direito ao uso exclusivo da denominação de origem, bem como sobre o produto ou prestação do serviço distinguído com a Denominação de Origem;
- d) documento que comprove estar os produtores ou prestadores de serviços estabelecidos na área geográfica demarcada e exercendo, efetivamente, as atividades de produção ou de prestação do serviço.

IV - DOS PEDIDOS DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS ESTRANGEIRAS

Art. 10. Em se tratando de nome geográfico estrangeiro já reconhecido como Indicação Geográfica no seu país de origem ou reconhecido por entidade ou organismos internacionais competentes, fica dispensada a apresentação das informações de que tratam os artigos 6º ao 9º que estiverem devidamente descritas no documento oficial que

ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013

(continuação)

reconheceu a Indicação Geográfica, o qual deverá ser apresentado em cópia oficial, acompanhado de tradução.

Parágrafo único - As informações de que tratam os artigos 6º ao 9º que por ventura não estejam descritas no documento oficial que reconheceu a Indicação Geográfica, deverão ser apresentadas em documento complementar no depósito do pedido de registro.

V – DA ENTREGA DO PEDIDO E APRESENTAÇÃO DE PETIÇÕES DE REGISTRO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Art. 11. O pedido de registro de Indicação Geográfica, bem como as petições de qualquer natureza, (modelo II) e pedidos de fotocópia (modelo III), deverão ser entregues nas recepções do INPI ou por meio de envio postal, com aviso de recebimento (AR) endereçado à Recepção do INPI, na Rua Mayrink Veiga, 9, 21º andar, Centro, Rio de Janeiro, CEP 20090-910, DICIG/CGIR/SEACO, com indicação do código DVD (depósitos) e PVD (petições).

§1º Presumir-se-á que os pedidos depositados e as petições apresentadas por via postal terão sido recebidos na data da postagem ou no dia útil imediatamente posterior, caso a postagem se dê em sábado, domingo ou feriado e na hora do encerramento das atividades da recepção do INPI, no Rio de Janeiro.

§2º. Efetuado o depósito ou apresentada a petição por via postal, caso tenham sido enviadas vias suplementares para retorno ao depositante, deverá constar 1 (um) envelope adicional, endereçado e selado, para retorno das vias suplementares pelo correio, sem responsabilidade por parte do INPI quanto a extravios. Na falta de tal envelope endereçado e selado, tais vias suplementares ficarão à disposição do depositante, no INPI do Rio de Janeiro.

VI - DEPÓSITO

Art. 12. Considera-se depósito o ato pelo qual o INPI protocoliza o pedido de registro de Indicação Geográfica mediante numeração própria.

VII – NUMERAÇÃO

Art. 13. A numeração dos pedidos de Indicações Geográficas será constituída por dois segmentos, sendo o primeiro segmento relativo ao qualificador alfabético e o segundo ao qualificador numérico, a saber:

a) Qualificador alfabético: IG

b) Qualificador numérico: designativo do ano em que foi feito o depósito composto de quatro algarismos do referido ano, seguido de dois algarismos relativos à ordem cronológica de depósito do pedido.

ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013

(continuação)

VIII - DA APRESENTAÇÃO

Art. 14. Todos os documentos do pedido devem ser apresentados em folha A4 de maneira que possibilite sua reprodução.

Art. 15. As folhas relativas aos relatórios deverão:

I - conter o texto dentro das seguintes margens:

Margens Tolerância
Superior 3cm De 2 a 4cm
Esquerda 3cm De 2,5 a 4cm
Direita 2,5cm De 2 a 3cm
Inferior 2,5cm De 2 a 3cm

II - ser numeradas consecutivamente, com algarismos arábicos, no centro da margem superior, preferencialmente indicando o número da folha e o número total de folhas (Ex.: 1/5, 2/5, 3/5, 4/5 e 5/5);

IX – DO EXAME DO PEDIDO DE REGISTRO

Art. 16. Apresentado o pedido de registro de Indicação Geográfica, será o mesmo protocolizado e submetido à exame formal, durante o qual poderá ser formulada exigência para a sua regularização, a qual deverá ser respondida no prazo de sessenta dias, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de registro.

Art. 17. Concluído o exame formal, o pedido de registro será publicado para apresentação de manifestação de terceiros no prazo de sessenta dias. Da data da publicação da manifestação de terceiros passará a fluir o prazo de 60 (sessenta) dias para contestação do requerente.

Art. 18. Decorrido o prazo fixado no art. 17 será efetuado o exame do pedido e proferida a decisão deferindo ou indeferindo o pedido de reconhecimento à Indicação Geográfica.

I - Deferido o pedido de registro será simultaneamente concedido e expedido o respectivo certificado de registro;

II - O ato de deferimento e de concessão do registro da Indicação Geográfica será publicado na Revista Eletrônica da Propriedade Industrial – RPI:

a) Enquanto previsto em Tabela de Retribuição, a entrega do certificado de registro ficará condicionada ao recolhimento da retribuição relativa à expedição de certificado de registro de Indicação Geográfica;

b) Não havendo previsão de retribuição para expedição do certificado de registro, o certificado de registro de Indicação Geográfica será expedido e entregue após a publicação da concessão do registro;

ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013

(continuação)

III - O pedido de registro será indeferido quando não forem observadas as condições estabelecidas na presente Instrução Normativa.

X – DO PEDIDO RECURSO

Art. 19. O INPI examinará eventuais recursos interpostos pelas partes quanto ao deferimento ou indeferimento do pedido de registro nos termos do artigo 212 e seguintes da Lei 9.279/96.

XI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 20. Os atos previstos nesta Instrução Normativa serão praticados pelas partes ou por seus procuradores, devidamente habilitados e qualificados.

§ 1º o instrumento de procuração, no original, traslado ou fotocópia autenticada, deverá ser apresentado em língua portuguesa, dispensados a legalização consular e o reconhecimento de firma.

§ 2º A procuração deverá ser apresentada em até sessenta dias contados da prática do primeiro ato da parte no processo, independente de notificação ou exigência, sob pena de arquivamento definitivo do pedido de Indicação Geográfica.

Art. 21. A pessoa domiciliada no exterior deverá constituir e manter procurador devidamente qualificado e domiciliado no País, com poderes para representá-la administrativa e judicialmente, inclusive para receber citações.

Art. 22. Os atos do INPI nos processos administrativos referentes ao registro de Indicações Geográficas só produzem efeitos a partir da sua publicação no respectivo órgão oficial, ressalvados:

- I – as decisões administrativas, quando feita notificação por via postal ou por ciência dada ao interessado no processo; e,
- II – os pareceres e despachos internos que não necessitem ser do conhecimento das partes.

Art. 23. Não serão conhecidos a petição, a oposição e o pedido de reconsideração, quando:

- I – apresentados fora do prazo previsto nesta Instrução Normativa;
- II – não contiverem fundamentação legal; ou,
- III – desacompanhados do comprovante do pagamento da retribuição correspondente.

Art. 24. Os prazos estabelecidos nesta Instrução Normativa são contínuos, extinguindo-se automaticamente o direito de praticar o ato, após o seu decurso, salvo se a parte provar que não o realizou por justa causa.

ANEXO A – INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 25/2013

(conclusão)

§ 1º Reputa-se como justa causa, os eventos imprevistos, alheios à vontade da parte e que a impediu de praticar o ato.

§ 2º Reconhecida a justa causa, a parte praticará o ato no prazo que for concedido pelo INPI.

Art. 25. No cômputo dos prazos, exclui-se o dia do começo e inclui-se o do vencimento.

Art. 26. Os prazos somente começam a correr a partir do primeiro dia útil após a publicação do ato no órgão oficial do INPI.

Art. 27. Não havendo expressa estipulação nesta Instrução Normativa, o prazo para a prática do ato será de 60 (sessenta) dias.

Art. 28. Para os serviços previstos nesta Instrução Normativa será cobrada retribuição, cujo valor e processo de recolhimento são estabelecidos por ato do titular do órgão da administração pública federal a que estiver vinculado o INPI.

XII – VIGÊNCIA

Art. 29. Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação na Revista Eletrônica da Propriedade Industrial.

XIII – REVOGAÇÃO

Art. 30. Ficam revogadas a Instrução Normativa PR nº 12, de 16 de março de 2013 e o Ato Normativo nº 134, de 15 de abril de 1997.

Jorge de Paula Costa Ávila
Presidente

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(continua)

	<i>Nome Geográfico</i>	<i>UF</i>	<i>Produto/Serviço</i>	<i>Espécie</i>	<i>Concessão</i>	<i>Símbolo Distintivo</i>
01	<i>Vale dos Vinhedos</i>	RS	<i>Vinhos tintos, brancos e espumantes</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	19/11/2002	
02	<i>Região do Cerrado Mineiro</i>	MG	<i>Café</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	14/04/2005	
03	<i>Pampa Gaúcho da Campanha Meridional</i>	RS	<i>Carne bovina e seus derivados</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	12/12/2006	
04	<i>Paraty</i>	RJ	<i>Aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	10/07/2007	
05	<i>Vale do Sinos</i>	RS	<i>Couro acabado</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	19/05/2009	
06	<i>Vale do Submédio São Francisco</i>	PE	<i>Uvas de mesa e manga</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	07/07/2009	

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(continuação)

07	<i>Pinto Bandeira</i>	RS	<i>Vinhos tintos, brancos e espumantes</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	13/07/2010	
08	<i>Litoral Norte Gaúcho</i>	RS	<i>Arroz</i>	<i>Denominação de Origem</i>	24/08/2010	
09	<i>Região da Serra da Mantiqueira do Estado de Minas Gerais</i>	MG	<i>Café</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	31/05/2011	
10	<i>Costa Negra</i>	CE	<i>Camarões</i>	<i>Denominação de Origem</i>	16/08/2011	
11	<i>Região do Jalapão do Estado do Tocantins</i>	TO	<i>Artesanato em capim dourado</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	30/08/2011	
12	<i>Pelotas</i>	RS	<i>Doces finos tradicionais e de confeitaria</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	30/08/2011	

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(continuação)

13	<i>Goiabeiras</i>	ES	<i>Panelas de barro</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	04/10/2011	
14	<i>Serro</i>	MG	<i>Queijo</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	13/12/2011	
15	<i>São João Del Rei</i>	MG	<i>Peças artesanais em estanho</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	07/02/2012	
16	<i>Franca</i>	SP	<i>Calçados</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	07/02/2012	
17	<i>Vales da Uva Goethe</i>	SC	<i>Vinho de uva goethe</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	14/02/2012	<i>Vales da Uva Goethe</i>
18	<i>Canastra</i>	MG	<i>Queijo</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	13/03/2012	<i>Canastra</i>
19	<i>Pedro II</i>	PI	<i>Opalas preciosas de Pedro II e jóias artesanais de opalas de Pedro II</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	03/04/2012	

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(continuação)

20	<i>Região Pedra Carijó Rio de Janeiro</i>	RJ	<i>Pedra carijó</i>	<i>Denominação de Origem</i>	22/05/2012	
21	<i>Região Pedra Madeira Rio de Janeiro</i>	RJ	<i>Pedra madeira</i>	<i>Denominação de Origem</i>	22/05/2012	
22	<i>Região Pedra Cinza Rio de Janeiro</i>	RJ	<i>Pedra cinza</i>	<i>Denominação de Origem</i>	22/05/2012	
23	<i>Cachoeiro de Itapemirim</i>	RJ	<i>Mármore</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	29/05/2012	
24	<i>Norte Pioneiro do Paraná</i>	PR	<i>Café verde em grão e industrializado torrado em grão e/ou moído</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	29/05/2012	
25	<i>Manguezais de Alagoas</i>	AL	<i>Própolis vermelha e extrato de própolis vermelha</i>	<i>Denominação de Origem</i>	17/07/2012	

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(continuação)

26	<i>Linhares</i>	ES	<i>Cacau em amêndoas</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	31/07/2012	
27	<i>Vale dos Vinhedos</i>	RS	<i>Vinhos tintos, brancos e espumantes</i>	<i>Denominação de Origem</i>	25/09/2012	
28	<i>Paraíba</i>	PB	<i>Têxteis em algodão colorido</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	16/10/2012	
29	<i>Região de Salinas</i>	MG	<i>Aguardente de cana tipo cachaça</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	16/10/2012	
30	<i>Porto Digital</i>	PE	<i>Serviços de Tecnologia da Informação TI</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	11/12/2012	
31	<i>Altos Montes</i>	RS	<i>Vinhos e espumantes</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	11/12/2012	
32	<i>Divina Pastora</i>	SE	<i>Renda de agulha em Iacé</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	26/12/2012	

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(continuação)

33	<i>São Tiago</i>	MG	<i>Biscoitos</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	05/02/2013	
34	<i>Alta Mogiana</i>	SP	<i>Café</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	17/09/2013	
35	<i>Mossoró</i>	RN	<i>Melão</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	17/09/2013	
36	<i>Cariri Paraibano</i>	PB	<i>Renda renasença</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	24/09/2013	
37	<i>Monte Belo</i>	RS	<i>Vinhos</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	01/10/2013	
38	<i>Região do Cerrado Mineiro</i>	MG	<i>Café</i>	<i>Denominação de Origem</i>	31/12/2013	
39	<i>Piauí</i>	PI	<i>Cajuína</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	26/08/2014	

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(continuação)

40	<i>Rio Negro</i>	AM	<i>Peixes ornamentais</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	09/09/2014	
41	<i>Microrregião de Abaira</i>	BA	<i>Aguardente de cana do tipo cachaça</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	14/10/2014	
42	<i>Pantanal</i>	MS/MT	<i>Mel</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	10/03/2015	
43	<i>Farroupilha</i>	RS	<i>Vinho Fino Branco Moscatel, Vinho Moscatel Espumante, Vinho Frisante Moscatel, Vinho Licoroso Moscatel, Mistela Simples Moscatel, Brandy de Vinho Moscatel.</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	10/07/2015	
44	<i>Ortigueira</i>	PR	<i>Mel de Abelha</i>	<i>Denominação de Origem</i>	01/09/2015	
45	<i>Maracaju</i>	MS	<i>Linguiça</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	24/11/2015	

ANEXO B – LISTA DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO BRASIL – 2015

(conclusão)

46	<i>Região de Mara Rosa</i>	GO	<i>Açafrão</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	02/02/2016	
47	<i>Região das Lagoas Mundau-Manguaba</i>	AL	<i>Bordado filé</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	19/04/2016	
48	<i>Carlópolis</i>	PR	<i>Goiaba</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	17/05/2016	
49	<i>Região de Pinhal</i>	SP	<i>Cafê verde, torrado e moído</i>	<i>Indicação de Procedência</i>	19/07/2016	

ANEXO C – POSICIONAMENTO DO SETOR VITIVINÍCOLA SOBRE USO DO HERBICIDA 2,4-D EM LAVOURAS NO RIO GRANDE DO SUL

(continua)



Posicionamento do setor vitivinícola sobre uso do herbicida 2,4-D em lavouras no Rio Grande do Sul

O estabelecimento de uma normatização para a utilização do herbicida 2,4-D em lavouras de cereais, especialmente as de soja, no Estado do Rio Grande do Sul, de forma que não prejudique a viticultura e o cultivo de outras frutas em áreas circunvizinhas mostra-se urgente para que os graves prejuízos verificados até o momento não se ampliem e não se tornem permanentes.

Desde 2015, o debate sobre o tema vem sendo levado pelo Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) junto com entidades ligadas a cadeia produtiva da uva, às esferas públicas pertinentes sem que uma solução efetiva tenha sido tomada. Mais de uma dezena de reuniões, envolvendo 11 diferentes entidades além de órgãos municipais e estaduais foram realizadas nos últimos três anos com a apresentação de relatos, fotos, laudos e outros documentos comprovando os impactos diretos pela derivação do 2,4-D, considerado, no Brasil, como extremamente tóxico (Classe I) na sua fórmula como concentrado solúvel.

No Estado, o problema tem ocorrido em diferentes regiões, porém, com maior gravidade nas regiões dos Campos de Cima da Serra, no Noroeste, Centro-Oeste, Central, na Metade Sul, Campanha e na Fronteira Oeste. Os pequenos produtores das regiões afetadas têm encaminhado documentos para as prefeituras, solicitando a proibição do uso do referido agrotóxico que, segundo seus relatos, está causando forte redução de produtividade e a conseqüente morte de grandes áreas de vinhedos e pomares, gerando prejuízos financeiros e, principalmente, ambientais e que, em alguns casos, apresentam-se irreversíveis.

Por isso, emerge que o estado implante uma ou mais das soluções apontadas pelo setor vitivinícola para a proteção da produção de uvas e outras frutas, assegurado o direito econômico e a integridade dessas culturas tais como:

- A regulamentação da aplicação, com a aplicação do herbicida permitida apenas a empresas capacitadas e cadastradas para essa atividade;
- A permissão regionalizada do uso do 2,4-D por tipo de cultura, não permitindo culturas que utilizem o herbicida numa faixa de 30 quilômetros do entorno de áreas de fruticultura;
- A determinação da substituição do uso do 2,4-D por herbicidas alternativos que utilizam outros princípios não prejudiciais a outras culturas;
- Ou ainda, a tramitação/discussão e aprovação do PL 262/2014 de autoria do deputado Estadual Edegar Pretto, que dispõe sobre a proibição, uso e comercialização de agrotóxico 2,4-Diclorofenoxiacético no Rio Grande do Sul.

As propostas foram alinhadas por meio de debates entre representantes técnicos do Ibravin, da Embrapa Uva e Vinho, da Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul (Fecovinho), da Emater/Ascar e da própria Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI-RS).

ANEXO C – POSICIONAMENTO DO SETOR VITIVINÍCOLA SOBRE USO DO HERBICIDA 2,4-D EM LAVOURAS NO RIO GRANDE DO SUL

(continuação)



Estas medidas são fundamentais para iniciarmos um processo de solução para o problema o uso do 2,4-D que tem causado a outras culturas, em especial do setor vitivinícola. É necessário também repensar o modelo de pesquisa atual, financiado por empresas fabricantes de agrotóxicos, e fortalecer um modelo que leve em conta, principalmente, a continuidade da produção da uva e dos derivados de forma que possam conviver com outras culturas agrícolas.

Histórico do debate sobre os prejuízos do uso do 2,4-D à viticultura gaúcha

2015

- O Projeto de Ater recebeu relatos em diversos municípios sobre o problema da mortalidade de videiras que, segundo os viticultores, foi ocasionada pelo uso de 2,4-D em lavouras vizinhas de soja;
- No final do ano foram realizadas análises em sete amostras de material vegetativo coletadas nos municípios de Jaguari e Entre Ijuís;
- Foi redigido um informativo "Considerações ao uso de 2,4-D (Ácido Diclorofenoxiacético) na agricultura" e disponibilizado no site do Ibravin e enviado para as entidades;
- Foram realizadas reuniões entre as entidades parceiras, sendo a primeira em dezembro de 2015, em Porto Alegre, na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI-RS).

2016

- Foram realizados mais três encontros e houve participação em uma atividade específica sobre herbicidas:
 - Em 6 de janeiro, em Bento Gonçalves, na Embrapa Uva e Vinho;
 - Em 9 de junho, em Passo Fundo, no IV Encontro Nacional sobre Resistência de Plantas Daninhas aos Herbicidas;
 - Em 24 de junho, em Farroupilha, na Federação das Cooperativas Vinícolas do Estado do Rio Grande do Sul;
 - Em 4 de agosto, em Silveira Martins foi realizado um seminário com viticultores e instituições;

2017

- Em 30 de janeiro, foi realizado um encontro em Bento Gonçalves, no Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) para debate sobre o assunto.
- Em 06 de dezembro, participação no Seminário "O uso do Herbicida 2,4-D na região da Campanha Gaúcha e seus impactos ambientais, sanitários, socioeconômicos e jurídicos", promovido pelo Conselho Municipal de Defesa do meio Ambiente – COMDEMA e a Ordem dos Advogados do Brasil – OAB de Bagé.

ANEXO C – POSICIONAMENTO DO SETOR VITIVINÍCOLA SOBRE USO DO HERBICIDA 2,4-D EM LAVOURAS NO RIO GRANDE DO SUL

(conclusão)



2018

Esse ano, já foram realizados três encontros:

- Em 19 de março, em Porto Alegre, promovido pelo Núcleo de Resolução de Conflitos Ambientais do Ministério Público do Rio Grande do Sul;
- Em 12 de abril, em Porto Alegre, reunião com o Deputado Estadual Edgar Pretto e assessoria, e com representante do Fórum Gaúcho de Combate aos Impactos dos Agrotóxicos;
- Em 06 de junho, na Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul, na Sala Adão Pretto, foi realizada reunião da Frente Parlamentar Gaúcha em defesa da Alimentação Saudável.

Entidades do setor envolvidas nas tratativas:

Associação de Vitivinicultores do Vale Central Gaúcho - Vinhos do Coração do Rio Grande
 Associação dos Produtores de Vinhos e Derivados da Uva do Vale do Jaguari (APROVIJA)
 Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha
 Associação dos Vitivinicultores dos Campos de Cima da Serra (AVICCS)
 Associação Gaúcha de Vinicultores (AGAVI)
 Comissão Interestadual da Uva
 Emater/Ascar
 Embrapa Uva e Vinho
 Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul (FECOVINHO)
 Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN)
 Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS)
 Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI)
 União Brasileira de Vitivinicultura (UVIBRA)

Outras entidades que participaram dos encontros:

Associação Nacional de Defesa Vegetal (ANDEF)
 Associação Nacional dos Distribuidores de Insumos Agrícolas e Veterinários (ANDAV)
 Conselho Municipal de Defesa do Meio Ambiente (COMDEMA) de Bagé
 Embrapa Soja
 Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (FARSUL)
 Federação das Cooperativas Agropecuárias do Estado de Santa Catarina (FECOAGRO)
 Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul (FETAG)
 Fundação Estadual de Proteção Ambiental (FEPAM)
 Iniciativa 2,4-D/Dow
 Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para Defesa Vegetal (SINDIVEG)
 Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA)