

Graziela Mazzarotto

# Entre tramas e vinhos

A imaterialidade no uso de vimes  
entrelaçada ao cultivo da uva  
e à elaboração do vinho



*Graziela Mazzarotto*

## *ENTRE TRAMAS E VINHOS*

A imaterialidade no uso de vimes entrelaçada  
ao cultivo da uva e à elaboração de vinhos

*Essa pesquisa é o resultado da dissertação apresentada como requisito para obtenção do título de Mestre em História ao Programa de Pós-graduação em História – Mestrado Profissional – da Universidade de Caxias do Sul. Área de concentração: Ensino de História.*



*Trabalho de Conclusão de Mestrado submetido à Banca Examinadora designada pelo Colegiado do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de Caxias do Sul, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em História, Área de Concentração: Ensino de História: Fontes e Linguagens. Linha de Pesquisa: Linguagens e Cultura no Ensino de História.*

Orientadora: **Profa. Dra. Juliane Petry Panozzo Cescon**

**Banca Examinadora:**

Dra. Juliane Petry Panozzo Cescon - Universidade de Caxias do Sul  
Dra. Daniela Pistorello - Universidade do Extremo Sul Catarinense  
Dra. Eliana Relá - Universidade de Caxias do Sul

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Universidade de Caxias do Sul  
Sistema de Bibliotecas UCS - Processamento Técnico

M477e Mazzarotto, Graziela  
Entre tramas e vinhos [recurso eletrônico] : a imaterialidade no uso de vimes entrelaçada ao cultivo da uva e à elaboração de vinhos / Graziela Mazzarotto. – 2023.  
Dados eletrônicos.  
Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em História, 2023.  
Orientação: Juliane Petry Panozzo Cescon.  
Modo de acesso: World Wide Web  
Disponível em: <https://repositorio.ucs.br>  
1. História oral - Flores da Cunha (RS). 2. Patrimônio cultural. 3. Memória.  
4. Vinho. 5. Uva. I. Cescon, Juliane Petry Panozzo, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 930.85(816.5)

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)  
Carolina Machado Quadros - CRB 10/2236

## AGRADECIMENTOS

Aos meus antepassados, Gio Batta Mazzarotto e Margarida Panizzon, que aceitaram o desafio de atravessar o Atlântico e construir uma nova vida nel paese dela cucagna.

Aos meus avós, Luis e Maria Ferrarini Mazzarotto, pelo legado deixado.

Aos meus pais, Arcizio e Rosalina Biondo Mazzarotto, alicerce da minha existência, que colocaram em prática o entrelaçamento entre uvas, vimes e vinhos.

Ao meu esposo, Valmir José Ecker, que sempre esteve ao meu lado, oferecendo apoio, palavras e um colinho, mesmo sabendo que seria breve.

À Natalina Flávia Francisconi, pelas dicas e correções.

À Gissely Lovato Vailatti e Taísa Verdi, historiadoras que admiro, pela escuta e pelo empréstimo de fontes.

Às Secretarias da Educação, Cultura e Desporto, do Turismo e do Planejamento, por abrirem suas portas e por estarem sempre à disposição de colaborar.

À professora Ivanira Falcade, cujos conhecimento e cultura me fizeram ver o quanto o objeto desta pesquisa é inesgotável e universal.

Às professoras da Escola Estadual de Ensino Médio São Rafael, especialmente à equipe de gestão: Ana, Elisete, Taísa, Adriane, Cláudia, Giovana, Fernanda e Márcia, muito mais que colegas, amigas-irmãs, que ouviram meus

desabafos em momentos de ansiedade, dúvidas e euforia, e que estiveram comigo desde o dia em que acordei e disse: “vou fazer mestrado!”.

Aos primos Francisco e Bea, Cláudia e Gazzí, que souberam entender as ausências e que, nos poucos momentos de interação, estiveram sempre com um olhar de significativo apoio.

Aos protagonistas da História oral presentes neste texto, que abriram não só suas casas e empreendimentos, mas também seus corações, para contar memórias e experiências de vida: Arcizio Mazzarotto, Darci Dani, Felipe Bebber, Filipe Panizzon, Luiz Zim, Maria Dal Bó Zim, Carmen Bonatto, Marlene Bonatto Magrin, Rita Fontana, Gianni Casanova, Diego Stefani, Capistrano Basqueroti, Gustavo Scarmin, Valdemar Giachelin, Domingos Onorato Bordin.

Aos funcionários da Universidade de Caxias do Sul, na pessoa da secretária Lisandra Boff de Andrade.

Ao corpo docente do Programa de Pós-graduação da Universidade de Caxias do Sul, pelos ensinamentos e palavras de incentivo, apoio e carinho. Gratidão à Eliana Relá pela acolhida, orientação e acolhimento de sempre; ao professor Roberto Radunz, pelo cuidado e por compartilhar seu imenso saber; às professoras Eliana Gasparini Xerri, Vânia Herédia e Katani Maria Monteiro Ruffato, pelas constantes dicas e pelo encorajamento; e finalmente à minha orientadora, Juliane Petry Panozzo Cescon, que, além de ser uma professora e uma artista do restauro de excelência, foi o meu norte para que esta dissertação acontecesse. Gratidão, meus mestres!

À banca de qualificação, formada pelas professoras Eliana Relá e Cleusa Maria Gomes Graebin, pelos valorosos conselhos.

A todas as pessoas que torceram para que este trabalho acontecesse.

À presença divina, que sempre esteve guiando minha intuição para escrever estas linhas que agora serão um legado à comunidade!




*“Atrás de mim estão todos os meus ancestrais me dando força. A vida passou através deles até chegar a mim. E em honra a eles eu a viverei plenamente”*

Bert Hellinger

# O legado deste entrelaçamento: *o produto*



*Legado não é o que  
você deixa para  
pessoas, legado é o  
que você deixa nas  
pessoas.*

  
É nas mãos do agricultor que acontece o entrelaçamento de vimes, uvas e vinhos; é ele quem promove a materialização desses elementos. Os vimes originam obras como os cestos que, por muitos anos, acolheram as uvas que eram tiradas de grandes parreirais nos meses quentes de verão.

O mestrado profissional em História tem como proposta o desenvolvimento de um produto que concretize a cultura imaterial representada na investigação. A ideia é levar à comunidade, de forma abrangente e acessível, o conhecimento plasmado durante o processo de leituras, entrevistas e análises, cujo tema envolve o presente e o passado, e reflete o reconhecimento da comunidade em sua história.

A função social de um trabalho de pesquisa é percebida quando o conhecimento despertado pelo pesquisador é socializado com seus pares e não somente com eles, senão com toda a comunidade. Devolver esta obra com uma linguagem simples e que oportunize a todos o entendimento do conteúdo é mais do que uma função – é quase um dever com aqueles que são os protagonistas da história nela narrada e que, através de suas memórias, possibilitaram traçar o vínculo entre vinhos, uvas e vimes.

Escrever sobre esse vínculo se tornou possível especialmente através

do uso da história oral como metodologia, respeitando-se as implicações éticas e políticas no resultado. Então, dar um retorno à comunidade por meio do produto, constituído principalmente com base nos relatos oriundos das entrevistas, é uma forma de valorizar e de fazer com que as pessoas escutadas, que não teriam voz se estivéssemos trabalhando com fontes oficiais, se sintam parte da história, coadjuvantes do processo histórico.

A contribuição do ensino de história vai além da sala de aula – é social e aberta a qualquer cidadão. O produto desta pesquisa quer proporcionar a construção de uma consciência histórica abrangente, que envolva a comunidade local e outras comunidades, e encontre eco na escola. Possibilitar o acesso a esse conteúdo em aulas, pode gerar boas conversas e até mesmo novas pesquisas, especialmente sabendo que o assunto é aberto ao trabalho de habilidades contidas nas matrizes de referência da Educação Básica, que dialogam com a realidade dos estudantes, desenvolvendo uma consciência histórica naqueles que são os potenciais multiplicadores dos saberes e fazeres presentes na própria localidade.

O material desenvolvido como produto desta pesquisa de mestrado profissional em História, que tem como área de concentração o Ensino de História, e como linha de pesquisa as Linguagens e a Cultura no Ensino de História, é um material didático acessível por meio de um QR Code, que será apresentado durante uma exposição temática à comunidade. Nele, as informações sobre patrimônio cultural material e imaterial, a história local e o entrelaçamento entre uvas, vimes e vinhos poderão ser acessados, numa proposta de educação continuada.

O material será lançado durante um encontro no Casarão dos Veronese, espaço histórico da cidade de Flores da Cunha. Depois desse evento, o QR Code que dá acesso ao conteúdo poderá ser encontrado nos sites institucionais da Prefeitura Municipal de Flores da Cunha e em totens presentes nos espaços públicos, como na Praça da Bandeira, localizada na área central da cidade. Na exposição, serão divulgadas, além dos conceitos principais envolvidos neste trabalho, a instrumentalização para políticas de preservação cultural, e a localização das vinícolas e casas de artesãos do vime de Flores da Cunha.

A realização da exposição acontecerá em parceria com os agricultores e artesãos e com as vinícolas locais que participaram deste trabalho, momento em que terão a devolutiva de suas histórias orais. Duas artistas plásticas locais foram convidadas para representar a iconologia relacionada ao tema.

O produto foi uma construção que partiu de várias possibilidades e

encontrou na exposição temática uma forma de reverenciar o patrimônio cultural material e imaterial envolto no mundo das uvas, vimes e vinhos. Saliu-se que esses produtos fazem parte da identidade local e do contexto histórico-cultural e social do município de Flores da Cunha, atribuindo sentido de pertencimento aos entrevistados envolvidos no tema, mas não só a eles, como também a toda a comunidade que ainda subsiste desses elementos. O tema é atual, visto que as pessoas se identificam com essa cultura e procuram preservá-la, a seu modo, para a perpetuação e transmissão de sua história para as gerações que os seguem.

A relevância do espaço para a história do município está em consonância com os objetivos desta dissertação. O Casarão dos Veronese é o primeiro e único bem histórico tombado pelo IPHAE. Os demais bens históricos tombados de Flores da Cunha estão respaldados por leis municipais. O Casarão dos Veronese é mantido pela Prefeitura Municipal.

O produto coroa este trabalho de pesquisa e valoriza, especialmente, as pessoas que contribuíram com as linhas dedicadas à história oral – os agricultores Arcizio Mazzarotto, Gustavo Scarmin, Domingos Bordin, os enólogos Felipe Bebber e Darci Dani, o empresário Filipe Panizzon e os artesãos Luiz e Maria Zin e Valdemar Giachelin, todos de Flores da Cunha. De Santa Catarina, o empresário Capistrano Basquerotti. Da Itália, o casal Rita Fontana e Gianni Casanova, entrevistados quando em visita à Flores da Cunha, e o agricultor Diego Stefani, entrevistado via WhatsApp.

A exposição temática é um retorno social para a comunidade, que possui sua história econômica alicerçada no trabalho agrícola, utilizando as uvas, vimes e vinhos como elementos preponderantes. Para explicitar essa proposta, a seguir será apresentada a metodologia de implementação da exposição, baseada no curso “Para fazer uma exposição da Escola Nacional de Administração Pública” e no livro “Caminhos da Memória para fazer uma exposição”, escrito por Maristela dos Santos Simão, Kátia Bordinho e Lúcia Valente.

## **ENTRE TRAMAS E VINHOS – EXPOSIÇÃO TEMÁTICA**

### **I. Apresentação**

O produto como legado do estudo sobre o entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos encontra-se em consonância com as propostas para trabalhos

de conclusão de curso sugeridas pela CAPES, segundo “o 3º parágrafo da alínea IX do Artigo 7º” que oportuniza ao estudante um universo de possibilidades, para além da dissertação (RADUNZ, 2015, p. 151).

Também está de acordo com a linha de pesquisa escolhida, que sugere estabelecer:

*[...] diálogos entre a historiografia e outros artefatos culturais, que compreendem diferentes suportes de linguagens, tais como programas televisivos, revistas de história, literatura, internet, entre outros meios que (re)produzem o conhecimento histórico. [...] Outras instâncias colaboram para fazer emergir visões sobre o passado e se constituem como locus das aprendizagens em história. As tecnologias de comunicação e informação e, as mídias evidenciam-se tanto na produção do conhecimento histórico, como em sua difusão social.<sup>37</sup>*

A educação não se faz apenas nas instituições de ensino, mas na sua extensão – família e comunidade – como uma necessidade de interligar os conhecimentos formais ao conhecimento de mundo. A ligação academia-comunidade torna o produto do Mestrado Profissional em História de relevância sociocultural, especialmente para o ensino da história local. Nele serão socializados conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano coletivo, ressaltando a sociedade como a protagonista que constrói a história guardada nas memórias, nos saberes e fazeres de cada família, atribuindo sentido de pertencimento e de preservação.

O produto é uma forma de devolver o resultado das trocas realizadas nas entrevistas às pessoas que apoiam a preservação da memória e que emprestam sua voz e seu trabalho para deixar vivo o patrimônio cultural material e imaterial de que consiste o entrelaçamento de vimes, uvas e vinhos em Flores da Cunha, despertando o sentido de identificação para seguir preservando a História.

## II. Objetivo Geral:

Oportunizar à comunidade florense o contato com o objeto de pesquisa desta dissertação de mestrado, visto que forma parte da identidade local e regional, e retribuir a colaboração dos entrevistados, que se envolveram especialmente na constituição deste trabalho.

<sup>37</sup> Mais informações em: UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL. Programa de Pós-Graduação em História (página web de apresentação). Disponível em: <https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-s-tricto-sensu/historia/linhas-de-pesquisa/>. Acesso em: 22 nov. 2022.

## I. Objetivos específicos:

a) Identificar o entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos como elemento constitutivo da identidade cultural da Flores da Cunha.

b) Mostrar aos visitantes a importância da preservação e salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, presente nos saberes e fazeres do povo.

c) Indicar instrumentos para políticas de preservação do patrimônio material e imaterial, levando em consideração a concepção de Smith (2006), de que todo o patrimônio é primeiramente intangível.

## III. Justificativa:

A exposição temática Entre tramas e vinhos justifica-se por levar à comunidade uma proposta de educação patrimonial vinculada aos elementos identitários enfocados neste trabalho, qualificando socialmente o que há de mais necessário para a preservação de um patrimônio: a consciência histórica.

O patrimônio legitima o significado do passado e é uma forma de reivindicação da identidade alicerçada a partir das memórias que, por sua vez, são evocadas pela história oral, uma metodologia que produz fontes históricas importantes para a produção da narrativa histórica.

Aprender a reconhecer o patrimônio como imaterial antes da materialidade também faz com que haja a ligação do humano aos saberes e fazeres. Alguém que pensa e interage com objetos e costumes e que dá origem a artefatos, monumentos, memórias que se tornam herança vivificada através do patrimônio cultural.

Quando as pessoas se enxergam na constituição do patrimônio, percebendo-o como parte inerente de suas vivências, voltam-se à preservação e conservação, no sentido de salvaguardá-lo.

O ensino da história é propulsor dessa consciência de preservação que privilegia o estudante com momentos de interação com a própria identidade, fazendo-o consciente da importância de preservar sua história espelhada no patrimônio cultural.

## IV. Local: Casarão dos Veronese

O Casarão dos Veronese foi escolhido como local pela viabilidade do espaço. O auditório destinado para esse tipo de encontro possibilita que se faça a exposição aliada a um momento de conversa sobre o assunto. A acessibilidade do público e os itens de segurança estão em consonância com as normas vigentes no município.

A seguir, pode-se ver um esboço da planta baixa do espaço:

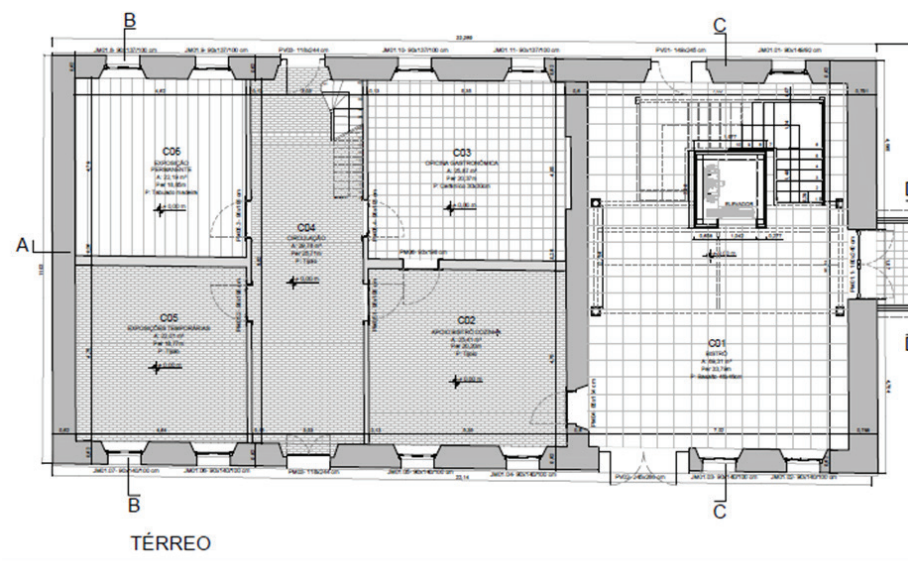


Figura 36 - Planta Baixa das salas térreas do Casarão dos Veronese.

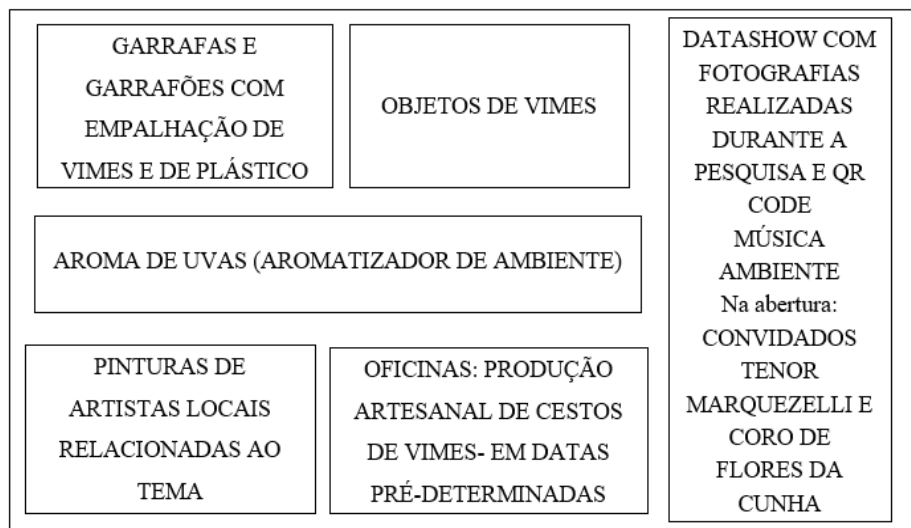


Figura 37 - Distribuição dos materiais da exposição no Casarão dos Veronese.

A exposição acontecerá nas salas que ficam no térreo do Casarão, conforme demonstra a figura 26, nos espaços A e B. O espaço C servirá para a socialização entre os visitantes. A disposição de cada item da exposição pode ser observada no mapeamento a seguir, que contempla as quatro salas disponibilizadas à exposição.

### V. Duração

A exposição acontecerá de 15 a 30 de maio de 2024, durante os festejos do centenário de emancipação do município de Flores da Cunha. Depois desse período, ficará à disposição do acervo, podendo acontecer em outros momentos, de acordo com a programação do Casarão dos Veronese. Os artefatos tomados de empréstimo, assim como as obras das artistas plásticas e objetos dos artesãos, serão devolvidos logo após a desmontagem.

### VI. Acervo

O acervo utilizado para a exposição inclui os materiais encontrados durante a pesquisa, no contato com os moradores locais entrevistados. Cestos de vimes, cesteleto, pipas de madeira (barricas) e as obras das artistas plásticas convidadas – Ritamar De Venz Francescato, que possui telas sobre o tema uvas, vimes e vinhos (Figura 38), e Terezinha Finger Fiorio, que usou vinho como tinta para as pinturas (Figura 39).

Além desse material, o próprio local oferece objetos que servem ao objetivo desta exposição, visto que dialoga com o tema da dissertação.

### VII. Orçamento

A exposição terá a duração de quinze dias, com apresentação e troca de experiências no dia da abertura, conforme previsão no cronograma de desenvolvimento apresentado no Quadro 1.

### VIII. Equipe

A criação, o desenvolvimento e a montagem de uma exposição requer o envolvimento de mais de uma pessoa. Para que essa exposição aconteça, a equipe será formada pela autora, Graziela Mazzarotto, sua professora orientadora, Juliane Petry Panozzo Cescon, e por funcionários das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovação e de Educação, Cultura e Desporto, através da Subsecretaria de Cultura, em função





Figura 38 - Obras da artista plástica Ritamar De Venç Francescotto

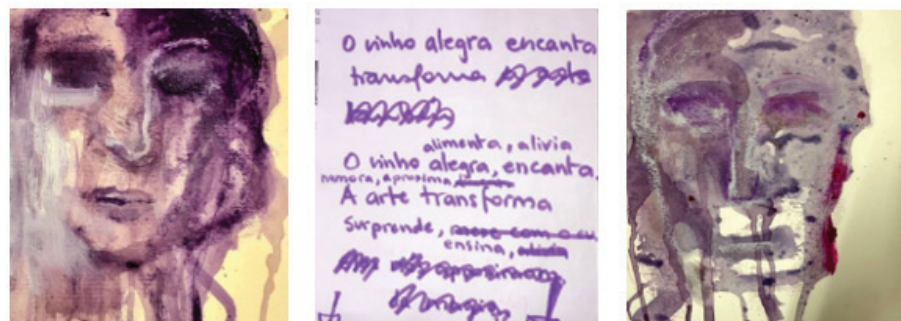


Figura 39 - Obras da artista plástica Terezinha Finger Fiorio.

## Quadro I - Cronograma

Orçamento	Montagem	Data da exposição	Desmontagem	Avaliação
Material de divulgação: banner com informações gerais da exposição, convites, cartazes, QR Code: R\$ 5.500,00 Divulgação nos meios de comunicação locais (Jornal O Florense e rádio Solaris) R\$ 3.500,00	05/05/2024 a 14/05/2024	15/05/2024 a 30/05/2024, durante os festejos do centenário do município. Dia 15/05/2024: abertura a convidados com bate-papo sobre o assunto.	31/05/2024 a 06/06/2024	07/06/2024 a 08/06/2024

de que o local é gerido por ambas. As artistas plásticas convidadas, Ritamar e Terezinha, também participarão da montagem, visto que são experientes na montagem de exposições e permitirão que obras e artefatos estejam em harmonia e de acordo com a proposta do evento.

### IX. Planejamento da exposição:

Os recursos que fazem parte da composição de uma exposição temática podem ser visuais, sonoros, táteis, olfativos e/ou gustativos. No caso da exposição desse produto de Mestrado em História, serão utilizados objetos e textos narrando a inter-relação entre uvas, vimes e vinhos, o aroma, através de aromatizadores, dispostos nas salas de exposições e músicas que reverenciem a cultura lembrada, estimulando os cinco sentidos dos visitantes que farão o seu percurso apresentando a interatividade entre sujeito e objeto, no sentido de identificar-se como o seu eu histórico.

A comunicação visual será feita com o uso de banners, cartazes e apresentação de imagens projetadas, a fim de levar ao conhecimento do público

a pesquisa sobre o tema e sua relevância histórico-social e cultural para a comunidade na qual está inserida. O QR Code será introduzido nesse contexto, a fim de divulgar o resultado da pesquisa histórica.

Na entrada haverá um texto de abertura que contará, através de um pequeno resumo, o que o visitante poderá encontrar na exposição, como o modelo da Figura 41. Ao final deste, será apresentada a ficha técnica com o elenco das pessoas que se envolveram na execução da exposição.



Figura 40 - QR Code, com material da pesquisa.

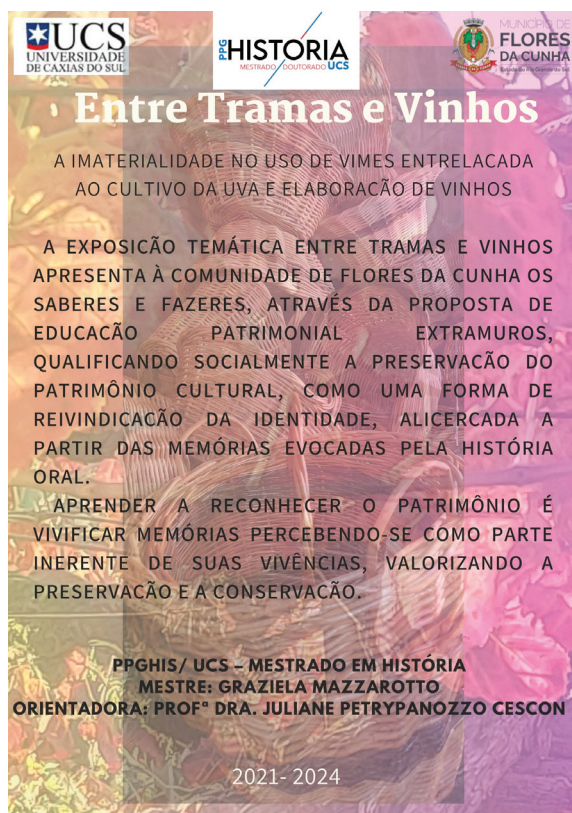


Figura 41 - Modelo de cartaz para exposição temática.

Também será disponibilizado, na saída, o Livro de visitantes, para que o público possa deixar um registro da visita e/ou uma mensagem sobre o acervo visitado.

Durante os quinze dias da exposição, não será necessário realizar manutenção significativa além da limpeza e do zelo com os objetos expostos.

## X. Divulgação

A divulgação acontecerá nas redes sociais da autora e da Prefeitura Municipal, no jornal O Florense e na Rádio Solaris, ambos da cidade de Flores da Cunha. Também serão feitos convites pessoais aos entrevistados, às instituições de ensino de Flores da Cunha e a identidades ligadas à cultura, como a Associação de Amigos do Museu e Arquivo Histórico Pedro Rossi, a Associação Amigos de Sospirolo e o Circolo Vicentini di Flores da Cunha.

Na imagem da Figura 42, há uma prévia do convite a ser enviado.



Figura 42 - Convite para a exposição.

O convite também estará disponível para acesso por QR Code:



Figura 43 - QR Code para o convite à exposição.

## XI. Avaliação

A avaliação reflete a interpretação do olhar do público segundo sua interação com a exposição e suas conclusões, a partir de suas histórias de vida e conhecimentos prévios. É o momento de perceber se a exposição desempenhou seu papel de desacomodar o olhar e as ideias.

Durante a exposição, os visitantes terão acesso ao Livro de Visitantes e a uma avaliação sistemática, com perguntas objetivas, como forma de comunicação de suas experiências em contato com os artefatos expostos, que seguem em consonância aos objetivos do produto desta dissertação. A avaliação será opcional e caberá a cada um respondê-la ou não. Será oferecida no formato físico, em que o visitante poderá responder no local, em uma folha a ser distribuída no final da visita, ou no formato virtual, através de perguntas objetivas e subjetivas, no aplicativo Google Forms (Apêndice N), em que o visitante poderá acessar por meio do QR Code disponibilizado junto ao Livro de Visitantes (disponível também na Figura 44).



Figura 44 - QR Code de acesso à avaliação da exposição.

Após a desmontagem da exposição, haverá o momento de verificar os resultados, unindo as informações do questionário e o registro de presença no Livro de Visitantes. Avaliar as impressões do público permitirá afirmar o que ficou como legado cultural para a construção de sua consciência histórica. A partir dessa ideia, será verificado o sentido da salvaguarda dos saberes e fazeres expostos nesta dissertação, verbalizado pelos visitantes através de suas respostas, que servirão de embasamento junto com a dissertação, para propor que seja inventariado o patrimônio imaterial ligado ao entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos para o registro oficial como bens culturais de natureza imaterial.

### Roteiro-resumo para a construção da exposição:

- Definir: Por que fazer? O que fazer? Para quem fazer?
- Estabelecer local, nome, duração, data;
- Delimitar Conceito, objetivos, pesquisa, narrativa, resumo e definição dos módulos;
- Montar a equipe de trabalho, fazer a divisão de tarefas, pensar nas ações educativas e nos recursos financeiros;
- Escolher e encaminhar os elementos do acervo;
- Montar do projeto: escolher os recursos expográficos: cor, iluminação, suportes, textos, linguagem de apoio;
- Criar a identidade visual, desenvolver as ações educativas;
- Verificar questões de segurança, climatização, conservação, acessibilidade;
- Definir orçamento e cronograma;
- Divulgar a exposição;
- Montar a exposição;
- Fazer manutenções e adaptações, se necessário;
- Desmontar a exposição;
- Avaliar o impacto da exposição nos visitantes.


Fonte: Adaptado de: SIMÃO, Maristela dos Santos, VALENTE, Lúcia, BORDINHO, Kátia. **Caminhos da Memória: para fazer uma exposição**. Brasília, DF: Ibram, 2017.

Quadro 2 - Roteiro para a construção da exposição.

# Considerações *finais*

*"Il contadino le il  
pi bel misterio che  
ghene em questo  
mondo"*

Diego Stefani

 Conhecer a história local é o primeiro passo na preservação de seu passado. O sentimento de pertencimento e a valorização do espaço ocupado pelas pessoas que são os sujeitos de sua transformação é o que move o interesse de guardar as memórias que formam a identidade constituinte do patrimônio.

Ao revisitar os objetivos propostos no início desta dissertação, que eram relacionar o processo de formação de uma memória coletiva com a constituição da identidade local percebida no patrimônio cultural, pode-se perceber o quanto os fragmentos do passado e do presente evocados pelos participantes da pesquisa estão em consonância com o modo pelo qual se deu a construção da identidade. Com base nas características incrustadas pela imigração italiana que ainda se perpetuam nos costumes, nos jeitos de falar e nas relações patriarcais, nota-se um sentimento de pertencimento que os faz identificar-se antes como italianos e, depois, como brasileiros, mesmo sendo nascidos no Brasil.

O entrelaçamento com as origens europeias no cultivo da uva, na elaboração de vinhos e no uso de vimes foram observados não somente nas pesquisas bibliográficas, mas principalmente nas histórias de vida relatadas através da pesquisa de história oral, constituindo fontes importantes que muito contribuíram com a pesquisa, trazendo uma linguagem própria para compor uma narrativa do local.

O objetivo geral desta dissertação, que pretendia conscientizar para a

preservação da cultura imaterial, especialmente aquela relacionada ao processo de confecção de cestarias e uso do vime em diálogo com a elaboração de vinhos e produção de uvas no município de Flores da Cunha, conduziu à investigação de um problema mais elementar, ou seja, o de saber se a comunidade local reconhecia os saberes e fazeres relacionados à elaboração do vinho, ao cultivo da uva e produção de cestarias de vimes como patrimônio cultural imaterial e, por conseguinte, como bens de preservação.

Conversando com agricultores do interior do município de Flores da Cunha/RS, concluiu-se que, atualmente, o uso de vimes para amarração se verifica apenas nas propriedades que ainda mantêm alguns vimeiros de produção própria e, mesmo nesse caso, apenas nas parreiras mais novas ou para aquelas cujo caule é muito grosso e a máquina com o plástico não consegue amarrar.

A relação entre vimes, uvas e vinhos acontece há muito tempo e, em um primeiro olhar, parece laboriosa. No entanto, basta um contato mais próximo com o contexto atual e histórico de produção vitivinícola em Flores da Cunha para identificar ligações familiares que permeiam essa prática, gerações que realizam as mesmas tarefas e, através das memórias herdadas, seguem deixando legados a ela vinculados. A imaterialidade presente nessa interação se traduz no patrimônio cultural encontrado nas propriedades vitivinícolas da região da Serra Gaúcha.

Durante muito tempo, uvas, vimes e vinhos tiveram uma relação de sincronicidade. Até o dia em que o agricultor passou a ter acesso às novidades da tecnologia, o que trouxe facilidades, rapidez e um processo com custos menores, desde o formato do plantio até uso de equipamentos que otimizam o tempo de produção.

Desde a Revolução Agrícola, ocorrida há milhares de anos, o homem do campo esteve ligado aos ciclos da natureza, respeitando e honrando cada broto, cada fruto, cada colheita. Percebe-se isso nas lendas, na religiosidade, nas festas. Os estudos científicos vieram para transformar a vida de quem, a cada avanço, vê a possibilidade de ofertar maior quantidade de produtos, em menos tempo e com menos dependência de mão de obra.

Esta pesquisa conclui que uvas, vimes e vinhos, apesar das mudanças recentes na agricultura da Região de Colonização Italiana no Brasil, são elementos que não podem ser vistos de forma separada, uma vez que um está diretamente vinculado ao outro, histórica e culturalmente. Comungam de um sincretismo presente nas memórias da maioria dos entrevistados, que verbalizaram a importância da continuidade do uso de vimes nos parreirais

como forma de preservação de uma dinâmica afetuosamente recordada pelos participantes.

Assim, a história oral se constituiu como uma importante via, socializando conhecimentos e trocas de experiências entre os indivíduos da pesquisa. As tradições orais, quando divididas com o grupo, criam um sentido de pertença e ajudam a constituir a identidade coletiva a partir de memórias individuais. Dar sentido à existência a partir dos signos, experiências e possibilidades que permeiam as relações sociais é uma maneira de construir a história local.

Nas falas dos entrevistados, ficou evidenciado ainda o sentido de preservação da imaterialidade contida nos saberes e fazeres perpetuados pelos seus ancestrais, autores desse patrimônio cultural, que busca valorizar mais a si e às produções. É perceptível a sensação de estar perdendo um pouco de si, com a introdução de outras matérias-primas, como o plástico e o arame, em substituição aos vimes. Isso se repete no caso das pipas, que antigamente eram de madeira e agora são de aço inoxidável<sup>38</sup>, o que desperta nos entrevistados uma preocupação quanto à herança também desse patrimônio.

Os entrevistados deixam transparecer sua relação com a perpetuação do ofício dos vimes, desde o plantio e os cuidados com os vimeiros até a produção artesanal de objetos que são destinados para várias finalidades, como cestos, luminárias, pergolados, vasos, cadeiras, sofás, berços, poltronas, entre outros.

Os agricultores entrevistados verbalizaram que ainda mesclam vimes e outros materiais como plásticos e arames para amarrar os ramos das parreiras. Para colher a uva, o vime foi totalmente substituído pelo plástico, assim como no acondicionamento da uva para depois seguir até a cantina. Das caixas de plástico utilizadas na colheita e que substituíram o cesteleto, a uva é colocada em caixas maiores (antigamente eram cestos de vimes maiores), e depois levadas até o trator, que substituiu a slita.

Na vinícola, as uvas são esmagadas por máquinas modernas, mais ágeis, e que separam o líquido da casca e do engaço, sem espremer demais, evitando tornar o vinho ácido e com outros sabores, aumentando a qualidade e mantendo a padronização do produto. O processo é o mesmo de antigamente. No entanto, os materiais usados hoje são fruto da evolução tecnológica e do aparecimento de novos produtos e máquinas, o que facilitou a produção, aliando o custo e o benefício ao tempo.

<sup>38</sup> Nas entrevistas surgiram, por vezes, falas que ilustraram a passagem do uso da madeira para o uso do aço inoxidável na elaboração e armazenamento de vinhos. (N.d.A.)

Já os artesãos de Flores da Cunha verbalizaram que gostariam de passar adiante seus conhecimentos, mas que há pouco interesse em aprender, por ser um trabalho manual que requer força braçal, com processo de produção demorado e sem perspectiva de altos ganhos. Sorte diferente tiveram os artesãos que passaram a empreendedores em Rio Rufino, Santa Catarina, município conhecido como a capital do vime no Brasil. Esse local apresenta uma experiência de sucesso com relação à produção de artesanato em vimes, com uma diversidade de artigos que acabou por trazer um novo sentido para o uso de vimes e à economia local.

Entre tramas e vinhos ressalta a importância da história local através das memórias das pessoas que relatam orgulhosas seus saberes e fazeres, seus desafios, inserindo-se na história local como sujeitos pertencentes à identidade que constitui o patrimônio cultural. Não raro, os participantes verbalizavam a necessidade de preservar suas histórias para deixar uma herança cultural para as gerações que ainda virão.

A propósito, a salvaguarda do patrimônio passa pelas histórias contadas de pai para filho, que, através de suas memórias, transmitem os ensinamentos de como fazer os trabalhos manuais, o respeito e a inclusão dessas formas de fazer em uma sociedade que busca cada vez mais rapidez nos processos. Essa transmissão de saberes de geração para geração, buscando vínculos entre o local e seu patrimônio histórico, distingue uma cidade da outra e constitui sua identidade, que precisa ser preservada para que haja sentido de pertencimento.

Percebe-se uma lacuna quanto a pesquisas anteriores, em relação à cultura relacionada aos vimes e à atividade vitivinícola do município de Flores da Cunha, especialmente identificada após a leitura dos trabalhos citados na dissertação, que mostraram seu foco de pesquisa na Região do Vale dos Vinhedos. O município de Flores da Cunha é mencionado, porém não se desenvolve uma narrativa capaz de atribuir a ele a devida importância, já que conta com o título de maior produtor de vinhos do Brasil, conforme dados já mencionados. Além de registrar os saberes e fazeres da cultura imaterial, estabelecendo um diálogo entre o uso de vimes, o cultivo da uva e a elaboração de vinhos, esta investigação como pesquisa acadêmica abre possibilidades para novos estudos com foco no município.

Ressalta-se ainda que, durante as pesquisas de campo e bibliográficas e nas entrevistas, percebeu-se a participação de mulheres nessa seara que por muitos anos foi apenas masculina. Desde o trabalho no plantio e o cuidado com as videiras, na elaboração de vinhos, na enologia, como sommelier, no cuidado e beneficiamento dos vimes, na produção artesanal, as mulheres se

destacam e o público feminino, outrora relegado a segundo plano, vem crescendo e se fazendo perceber sensivelmente.

O entrelaçamento de uvas, vimes e vinhos pode ser sentido na prática durante as entrevistas de história oral e nas propriedades agrícolas revestidas de parreirais, transformando a paisagem a cada estação. Nessas mesmas propriedades, os porões das casas reservam artefatos, muitas vezes ainda em uso, que exalam histórias de gerações que viveram ali. Em lugar de destaque, há a pipa e o vinho, sempre à espera de sugerir encontros, alegria e festa, promovendo a socialização entre familiares, amigos e turistas.

Nas saudades daqueles que têm um legado familiar relacionado à sincronia entre os três itens explorados aqui, fica a contribuição desta pesquisa e as lacunas para novos desafios acadêmicos. Espera-se despertar a curiosidade dos que se identificam com os saberes e fazeres do seu lugar de origem, com o patrimônio material e imaterial constituído pelas memórias individuais e coletivas dos grupos que coexistem nesse espaço e buscam sua salvaguarda a partir do sentimento de pertencimento.

Nas memórias herdadas, as famílias ainda preservam muito das histórias reveladas por esta dissertação, que deixará como herança, ainda, o produto do mestrado acadêmico em História: uma exposição temática e o lançamento de um material, acessível por QR Code a toda a população. Nele, serão disponibilizadas apresentações de conceitos-chave desta pesquisa, como memória, identidade, patrimônio cultural material e imaterial, além de discussões sobre sua salvaguarda e a proposta de como se pode fazer para preservar um bem eleito pela comunidade como patrimônio cultural.

Encerra-se na expectativa de que o legado deste trabalho desenvolva ainda mais a pesquisa local com embasamento científico, e de que sejam acrescentados, aos bens comunitários oficiais, outros elementos do patrimônio material e imaterial. Dentre estes, cita-se o uso de linhas em trabalhos de crochê e macramê e a culinária, por exemplo, que, como os elementos abrangidos por esta pesquisa, sejam motivo de inspiração para futuras ações de preservação cultural.



## REFERÊNCIAS

ALBERTI, Verena. *Histórias dentro da História*. In: PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). *Fontes históricas*. 2. Ed. São Paulo: Contexto, 2006, p. 155-202.

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz. *O tecelão dos tempos: novos ensaios de teoria da história*. São Paulo: Intermeio, 2019.

ALMEIDA, Adriana Mortara. *Estudos de Público: a avaliação de exposição como instrumento para compreender um processo de comunicação*. Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia, [S. l.], n. 5, p. 325-334, 1995.

ARANTES, Antônio. *O patrimônio imaterial e a sustentabilidade de sua salvaguarda*. Resgate: Revista Interdisciplinar de Cultura. V. 12, N. 1, p. 11–18, Campinas, 2006.

BAGGIO, Camila. *Prejuízos ainda são calculados em Flores da Cunha*. Jornal O Florense. Flores da Cunha, ano XXIX, 21 set. 2015.

BAGGIO, Camila; OTOBELLI, Danúbia. *50 anos de Fenavindima*. Flores da Cunha: Editora Novo Ciclo, 2017

BARROS, José D'Assunção. *O projeto de pesquisa em história: Da escolha do tema ao quadro teórico*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

BARROS, José D'Assunção. *A expansão da História*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

BATTISTEL, Arlindo Itacir. *Retratos da colônia*. 2. ed. rev. e ampl. Tomo 2. Caxias do Sul: Arlindo Itacir Battistel, 2013.

BAUMAN, Renato. *Globalização, Desglobalização e o Brasil*. Brasília: Ipea, 2021.

BERGOZZA, Karine. *Da 1ª a 15ª Fenavindima*. Jornal O Florense. Flores da Cunha, ano XXXVII, edição 1753, 14 abr. 2023.

BERTONHA, João Fábio. *Os Italianos*. Editora Contexto, São Paulo, 2005.

BOSCATO, Claudino Antonio. *Memórias de um neto de imigrantes italianos – Pioneiros de Nova Trento*. Flores da Cunha: O Florense, 1994.

BRAMBILLA, Adriana; OLIVEIRA, Maria Amália Silva Alves de; VANZELLA, Elídio (Org.). *Processos sociais: sistemas culinários em contexto de deslocamentos, construções de identidades, memórias e patrimônios*. Série Alimentação & Cultura. João Pessoa: Editora do CCTA, 2019.

BRANDES, Dieter; ARRUDA, Antônio Edu. *O cultivo do vime*. 2006. Artigo em Hipertexto. Disponível em: [http://www.infobibos.com/Artigos/2006\\_2/Vime/index.htm](http://www.infobibos.com/Artigos/2006_2/Vime/index.htm). Acesso em: 15 nov. 2021.

BRASIL. *Constituição da República Federativa do Brasil de 1988*. Brasília, DF: Senado Federal, 1988. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm). Acesso em: 20 de maio de 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. *Base Nacional Comum Curricular*. Brasília, 2019. Disponível em: *Base Nacional Comum Curricular - Educação é a Base* (mec.gov.br). Acesso em: 28 jul. 2023.

BRUCH, Kelly Lissandra. *Evolução histórica da legislação vitivinícola nos países do novo mundo: Estados Unidos da América, Brasil, Chile e Austrália*. Revista Brasileira de Viticultura Enologia, Ano 4, N° 4, p. 102-110, set. 2012.

BURKE, Peter. *A Escola dos Annales 1929 a 1989- a Revolução Francesa da Historiografia*. 2. Ed. São Paulo: Editora UNESP, 1992.

CANCLINI, Néstor García. *Imaginários Urbanos*. Buenos Aires: Editorial Universitaria de Buenos Aires, 1997.

CANDAU, Joel. *Memória e identidade*. São Paulo: Editora Contexto, 2011.

CARPANEZZI, Antonio Aparecido; TAVARES, Fernando Rodrigues; SOUZA, Valderês A. de. *Produção de Mudanças de Vime em Sacos Plásticos*. Embrapa Florestas: Comunicado Técnico, 72. 1. Ed. Colombo, dez. 2002. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/307460/4/comtec72.pdf>. Acesso em: 15 de jan. 2023.

CAVALCANTI, Erinaldo. *História e história local: desafios, limites e possibilidades*. Revista História Hoje. São Paulo, vol. 7, n. 13, p. 272-292, jan./jun. 2018.

CHINATO, Luiza Dani; CURRA, Maria Elizabete Dalmina; MENEGAT, Joana

Carraro. *Casas de comércio: o comércio de Nova Trento*. Flores da Cunha: Evangraf, 2004.

CLIFFORD. Geertz. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

CONSTANTINO, Núncia Santoro; RIBEIRO, Cleodes Piazza Julio (Org.). *De pioneiros a cidadãos: imagens da imigração italiana no Rio Grande do Sul (1875-1960)*. Porto Alegre: Consulado Geral da Itália no Rio Grande do Sul, 2005.

DAL FORNO, Rodrigo. *A Revolução de 1923 através das imagens: produtores e produtos políticos-visuais de uma guerra civil no Rio Grande do Sul na primeira república*. XII Encontro Estadual de História ANPUH/RS. UNISINOS, São Leopoldo, 2014.

DAL PIZZOL, Rinaldo; SOUSA, Sergio Ingles de. *Memórias do vinho gaúcho*. 1ª Ed. Porto Alegre: AGE, 2014.

DAL PIZZOL, Rinaldo; SOUZA, Sérgio Inglês de. *Memórias do vinho gaúcho*. Vol. 1, 2, 3. Porto Alegre: Editora AGE, 2014.

DE BONI, Luis Alberto. *A Itália e o Rio Grande do Sul IV*. Coleção Imigração Italiana. Caxias do Sul: EST/EDUCS, 1983.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves; FERREIRA, Marieta de Moraes. *História do tempo presente e ensino de História*. Revista História Hoje, v. 2, nº 4, p. 19-34, 2013. Disponível em: <https://rhhj.anpuh.org/RHHJ/article/viewFile/90/70>. Acesso em: 04 jan 2023.

DENARDI, Luciano; MARCHIORI, José Newton Cardoso; DURLO, Miguel Antônio. *Anatomia da madeira de Salix x rubens Schrank (Salicaceae)*. Balduínia, [S. l.], n. 13, p. p. 27-31, 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/balduinia/article/view/14053>. Acesso em: 05 mar. 2023.

EMBRAPA UVA E VINHO. *O Brasil e suas diferentes vitiviniculturas: entrevista com Juliano Elias Pereira*, programa 14: Sul. In: PROGRAMA Prosa Rural: julho. Brasília, DF: Embrapa; Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2022. Podcast. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1145299/1/PGM-14-S-2022-O-BRASIL-E-SUAS-DIFERENTES-VITIVINICULTURAS.mp3> Acesso em: 07 set. 2022.

FALCADE, Ivanira. *A paisagem como representação espacial: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil)*. 2011. 310 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul / Universidade da Borgonha. Porto Alegre: 2011.

FENTRESS, James; WICKHAM, Chris. *Memória Social*. Lisboa: Editorial Teorema, 1992.

FIGUEIREDO. Vanessa Gayego Bello et al (Org.). *Manual de orientações às políticas municipais de Patrimônio Cultural [livro eletrônico]*. 1. Ed. São Paulo: Conselho de Arquitetura e Urbanismo de SP- CAN/SP, 2022. Disponível em: <https://www.causp.gov.br/wp-content/uploads/2022/08/Manual-Patrimonio-2022.pdf>. Acesso em: 03 jul. 2023.

FLORÊNCIO, Sônia Regina Rampim. *Educação patrimonial: algumas diretrizes conceituais*. In: Disponível em: S. PINHEIRO, Adson Rodrigo (Org.) Cadernos do Patrimônio Cultural. Vol. 1. Série Educação Patrimonial. [Livro eletrônico]. Fortaleza: Secultfor: Iphan, 2015, p. 21-30. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/EduPat\\_Cadernos\\_do\\_patrimonio\\_educacao\\_patrimonial\\_voll\(3\).pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/EduPat_Cadernos_do_patrimonio_educacao_patrimonial_voll(3).pdf). Acesso em: 03 nov. 2022.

FLORES DA CUNHA. *Perfil socioeconômico 2021*. Flores da Cunha: Editora Novo Ciclo, nov. 2021.

FORBES, Alexandra. *As técnicas ancestrais de fazer vinho estão em alta*; In: GQ GLOBO. Publicado em 27 maio 2019. Disponível em: <https://gq.globo.com/Prazeres/Bebidas/noticia/2019/05/quando-o-assunto-e-vinho-de-alto-padrao-produtores-buscam-tecnicas-ancestrais.html> Acesso em: 02 abr. 2023.

FROSI, Vitalina Maria; MIORANZA, Ciro. *Imigração italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul: processos de formação e evolução de uma comunidade italo-brasileira*. 2. Ed. Caxias do Sul, RS: EducS, 2009.

GARRIDO, Lucas da Ressurreição; HOFFMANN, Alexandre; SILVEIRA, Samar Velho da, (editores técnicos). *Produção integrada de uva para processamento: manejo de pragas e doenças*. v. 4, cap. 3, p. 49-70. Brasília: Embrapa, 2015. Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1060089>. Acesso em: 03 jul. 2023.



GIOTTI, Bianca Mascarello. “*Andiamo al campo santi*”: a mobilização popular para o tombamento do cemitério campo santo dos imigrantes. 2019. 74 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em História). Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul: 2019.

GOBBATO, Celeste. *Manual do Viti-vinicultor Brasileiro*. Vol. 1 – Vitivinicultura. 4. Ed. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1940.

GÓES; MANOEL; BARATA. *Planta Geral da Colônia Caxias*. In.: Biblioteca Digital Luso-Brasileira. Disponível em: <https://bdlb.bn.gov.br/acervo/handle/20.500.12156.3/44820> Acesso 01 mai. 2022

GRINGS, Martin. *Ocorrência de Prockia crucis* P. Browne ex L. (Salicaceae) no Rio Grande do Sul, Brasil. *Revista Brasileira de Biociências*, Porto Alegre, v. 15, n.1, p. 49-52, jan./mar, 2017. Disponível em: <https://www.seer.ufrgs.br/index.php/rbrasbioci/article/view/114653> Acesso em: 10 de jan. 2023.

GUARNIER, Irineu. *O primeiro vinho de ânfora do Brasil*. In.: Plant Project. Publicado em 05 out. 2018. Disponível em: <https://plantproject.com.br/2018/10/colunas-terroir-irineu-12-o-primeiro-vinho-de-anfora-do-brasil/> Acesso em: 02 abr. 2023.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1990.

HALL, Stuart. *Quem precisa de identidade?* In: SILVA, Tomaz Tadeu (Org). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 15. Ed. Petrópolis: Vozes, 2014, p. 103-133.

HERÉDIA, Vania Beatriz Merlotti. *O mito do imigrante no imaginário da cultura*. MÉTIS: história & cultura, Caxias do Sul, v. 4, n. 8, p. 233-244, jul./dez. 2005.

HOBSBAWM, Eric. *A invenção das tradições*. Org. Terence Ranger. Trad. Celina Cardm Cavalcante. 12. Ed. Rio de Janeiro/ São Paulo: Paz e Terra, 2018.

HORTA, Maria de Lourdes Parreira; GRUNBERG, Evelina. *Guia básico de Educação Patrimonial*. V. 1. Petrópolis: Museu Imperial/IPHAN/MinC, 1999.

IBGE. Dados sobre uvas. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/flores-da-cunha/pesquisa/24/76693> Acesso em: 07 abril 2023.

IBGE. Produção de Uva. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/rs>. Acesso em: 08 out. 2022.

INSTITUTO DA VINHA E DO VINHO EM PORTUGAL. *A Vinha e o Vinho em Portugal*. Disponível em: <https://www.ivv.gov.pt/np4/47/>. Acesso em: 02 abr. 2023.

IOTTI, Luiza Horn. *O Olhar do Poder*. Caxias do Sul: EDUCS, 1996.

IPHAN. *Patrimônio Imaterial*, 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/234>. Acesso em: 12 mar. 2022.

IPHAN. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional: História e Patrimônio*. Org.: Márcia Chuva. Brasília, n. 34, 2012.

LEITÃO, João Carlos Farinha. *A cultura da vinha em Portugal e as consequências da adesão à União Europeia Caso de estudo: A Região Demarcada do Douro*. 2015. 164 f. Dissertação de Mestrado (Mestrado em Gestão do Território) – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa: 2015.

LIMA, Roberto. *Artesanato: um valor cultural a preservar*. Anais do 10º Colóquio de Moda - 7ª Edição Internacional, 1º Congresso brasileiro de Iniciação Científica em design e moda, Caxias do Sul, 2014.

LUZ, Edegar Bittencourt, GUARESI, Sayonara; SCHNEIDER, Cristina Seibert. *O Casarão dos Veronese: Restauro e Reapropriação*. In: WEIZNMANN, Tiago; SANTOS, Rodrigo Luis dos; MÜHLEN, Caroline Von (Org.). *Migrações Históricas e Recentes*. 1. Ed., Lajeado: UNIVATES, 2017, p. 318-329.

MACHADO, Carlos Alberto Ely; MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. *Vitivinicultura brasileira: panorama 2020*. Bento Gonçalves: EMBRAPA, out. 2021.

MANFREDINI, Mercedes; RELA, Eliana; VENZON, Bernardete. *Design e identidade sustentável: valores locais como base para inovação*. Caxias do Sul: São Miguel, 2012.

MAZZAROTTO, Graziela; VAILATI, Gissely Lovato (Org.). *Nossa História: de Nova Trento a Flores da Cunha*. Porto Alegre: Evangraf, 2006.

MOLON, Floriano. *Otávio Rocha: cem anos de vida colonial*. Porto Alegre: Escola Superior de Teologia São Lourenço de Brindes, 1982.

MOLON, Floriano. *Slaviero, João: pioneirismo na viticultura gaúcha*. Porto Alegre: Evangraf, 2004.

MOLON, Floriano. *Cooperativas vinícolas de Flores da Cunha*. Porto Alegre: Evangraf, 2009.

MONTEIRO, Ana Maria et al. *Ensino da história, sujeitos, saberes e práticas*. Rio de Janeiro: Editora Mauad X, 2010.

MONTEIRO, Katani Maria Nascimento. *Entre o vinho e a política: uma biografia de Celeste Gobatto (1890-1958)*. 2011. 209 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

MOURA, Vicente Pongitory Gifoni. *Introdução de Novas Espécies de Salix (Salicaceae) no Planalto Sul de Santa Catarina, Brasil*. Comunicado Técnico, 71, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 1. Ed. Brasília, 2002. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CENARGEN/23205/1/cot071.pdf>. Acesso em: jan. 2023.

NALEPA, Priscila Seixas Muller. *Móveis em Vime: valorização de culturas e do trabalho artesanal*. 2012. 73 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Curso Superior em Tecnologia em Móveis) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Curitiba, 2012.

NICOLINI, Cristiano. *Narrativas de estudantes sobre a regionalidade na perspectiva da Teoria da História de Jörn Rüsen*. MÉTIS – história & cultura, v. 19, n. 38, p. 123-145, jul./dez. 2020.

PACHECO, Edza Ribeiro; TONET, Tania Maria Zardo. *Vime e Vitivinicultura*. Ocorrências 5. Registros do Museu e Arquivo Histórico de Caxias do Sul, reedição 1990. Disponível em: [https://arquivomunicipal.caxias.rs.gov.br/uploads/r/unidade-arquivo-publico-4/c/5/c/c5c58853b1076fde04575a87cb464df4e13e-c22b476a2d63b9780e291b5217eb/br\\_rs\\_apmcs\\_pm\\_17\\_10\\_03\\_05\\_Ocorrencias.pdf](https://arquivomunicipal.caxias.rs.gov.br/uploads/r/unidade-arquivo-publico-4/c/5/c/c5c58853b1076fde04575a87cb464df4e13e-c22b476a2d63b9780e291b5217eb/br_rs_apmcs_pm_17_10_03_05_Ocorrencias.pdf). Acesso em: 10 jan. 2023.

PELEGRINI, Sandra; FUNARI, Pedro Paulo. *O que é patrimônio cultural imaterial*. 1. Ed E-book. Brasília: Editora brasiliense, 2017.

PEREIRA, Giuliano Elias et al (Org.) *Vinhos do Brasil: contrastes na geografia e no manejo das videiras nas três viticulturas do país*. Documentos 121 - Embrapa, 2020. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/219851/1/Doc121-21.pdf> Acesso em: 19 out. 2022.

PEREIRA, Giuliano Elias; RIZZON, Luiz Antenor; MANFROI, Vitor. *A História do vinho no Brasil*. In: SCARTON, Marciele. *Confraria do Vinho de Bento Gonçalves: 25 anos de história*. Bento Gonçalves: Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, 2022. p. 135-144. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1143955/1/Pereira-et-al-p135-144-ConfrariadoVinhoBentoGoncalves25Anos-2022.pdf> Acesso em: 07 set. 2022.

PINSKI, Carla Basanezi (Org.) *Fontes Históricas*. São Paulo: Contexto, 2005.

PORTELLI, Alessandro. *História oral como arte da escuta*. São Paulo: Letra e Voz, 2016.

POULOT, Dominique. *Uma História do patrimônio no Ocidente, séculos XVIII ao XXI: do monumento aos valores*. Trad. Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação, Liberdade, 2009.

POZENATO, José Clemente; RIBEIRO, Cleodes Maria Piazza Julio (Org.). *Cultura, imigração e memória: percursos e horizontes, 25 anos do ECIRS*. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.

PREFEITURA DE FLORES DA CUNHA. *Cidade: História*. Disponível em: <https://www.floresdacunha.rs.gov.br/secao.php?id=2> Acesso em: 02 abr. 2023.

PRUDÊNCIO, Ana Valquiria. *O Tecer das mãos: produção artesanal, design e sustentabilidade na Serra Gaúcha*. Mestrado em ambiente e desenvolvimento. Dissertação (Mestrado em Ambiente e Desenvolvimento). Universidade do Vale do Taquari. Lajeado, 2012.

QR CODE GENERATOR. Disponível em: <https://www.qr-code-generator.com/>. Acesso em 02 jul 2023.

RADÜNZ, Roberto. Mestrado Profissional em História: o desafio do trabalho de conclusão final do curso. OPSIS: Dossiê Ensino de História e Formação de professores: pesquisas sobre o ensino de História, v.15, n. 01. Catalão: Universidade Federal de Goiás, jan./jun. 2015. Disponível em: <https://periodicos.ufcat.edu.br/Opis/article/view/34728>. Acesso em: 29 jul. 2023.

REIS, José Carlos. *História e teoria: historicismo, modernidade, temporalidade e verdade*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2003.

REIS, José Carlos. *O desafio historiográfico*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

RIBEIRO, Cleodes Piazza Julio; CONSTANTINO, Núncia Santoro (Org.). *De Pioneiros a cidadãos: Imagens da imigração italiana no RS (1875-1960)*. Vol. 1. Porto Alegre: Consulado Geral da Itália em Porto Alegre, 2005.

RICOEUR, Paul. *A memória, a história, o esquecimento*. Trad. Alain François et al.. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

SALES, João Eder. *Cooperativismo: Origens e Evolução*. Revista Brasileira de Gestão e Engenharia, São Gotardo, n. I, p. 23-24, jan./jun. 2010. Disponível em: <https://www.bibliotecaagptea.org.br/administracao/cooperativismo/artigos/COOPERATIVISMO%20ORIGENS%20E%20EVOLUCAO.pdf>. Acesso em: 03 jul. 2023.

SANTHIAGO, Ricardo; BARBOSA DE MAGALHÃES, Valéria. *Rompendo o isolamento: Reflexões sobre história oral e entrevistas à distância*. Anos 90, [S. l.], v. 27, p. 1–18, 2020. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/anos90/article/view/102266>. Acesso em: 29 jul. 2023.

SANTOS, Francisco Ailton dos. *Kâgran: O Ensino da Temática Indígena nas Escolas e os Kaingangos no Rio Grande Do Sul*. 2022. 117 f. Dissertação (Mestrado Profissional em História) – Universidade de Caxias do Sul, 2022.

SANTOS, Renata D'Alessandro dos. *Análise Estratégica do Panorama das Vinícolas Brasileiras em um Cenário de Competitividade Internacional*. 2019. 76 f. Monografia (Bacharel em Administração) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2019.

SECRETARIA DA AGRICULTURA... DO RIO GRANDE DO SUL. Dados uvas e vinhos –

SISDEVIN. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/dados-uvas-vinhos>. Acesso em: 01 abr. 2023.

SECRETARIA DA CULTURA DO RIO GRANDE DO SUL. *Casarão dos Veronese tem restauração concluída*, publicado em 16 dez. 2017. Disponível em: <https://cultura.rs.gov.br/casarao-dos-veronese-tem-restauracao-concluida>. Acesso em: 26 mai. 2023.

SENNETT, Richard. *El Artesano*. Trad. Marco Aurelio Galmarini. Barcelona: Editorial Anagrama, 2009.

SIMÃO, Maristela dos Santos; VALENTE, Lúcia; BORDINHO, Kátia. *Caminhos da Memória para fazer uma exposição*. Brasília: IBRAM, 2017.

SIVIERO, Fernando Pascuotte. *Educação e patrimônio cultural: uma encruzilhada nas políticas públicas de preservação*. Revista CPC. N. 19 Escola Politeia, São Paulo, Brasil p.80-108, ju. 2015a.

SIVIERO, Fernando Pascuotte. *Educação e patrimônio cultural: uma encruzilhada nas políticas públicas de preservação*. Revista CPC, [S. l.], n. 19, p. 80-108, 2015b. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/cpc/article/view/90786>. Acesso em: 29 jul. 2023.

SMITH, Laurajane. *Uses of Heritage*. New York: Routledge, 2006.

STANDAGE, Tom. *História do Mundo em seis copos*. Trad. Antônio Braga. São Paulo: Zahar, 2005. Disponível em <https://doceru.com/doc/n8n810>. Acesso em: 09 nov. 2022.

UNESCO. *Neolithic Site of Çatalhöyük*. Disponível em: <https://whc.unesco.org/en/list/1405>. Acesso 27 mar. 2023.

UNESCO. *Protocol to the convention for protection of cultural property in the event of armed conflict*. The Hague, 14 mai. 1954. Disponível em: [1954\\_Protocol\\_EN\\_2020.pdf](https://whc.unesco.org/en/list/1405) (unesco.org). Acesso em: 28 jul. 2023.

UNESCO. *Recomendação sobre a salvaguarda da cultura tradicional e popular*. Trad. Flávio Lopes e Miguel Brito Correia. UNESCO, Paris, 15 nov. 1989. Disponível em: [INTRODUÇÃO](https://whc.unesco.org/en/list/1405) (icomos.pt). Acesso em: 28 jul. 2023.

UNESCO. *Convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial*. UNESCO, 2002. Disponível em: [Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial](https://whc.unesco.org/en/list/1405); 2003 (iphan.gov.br). Acesso em: 28 jul. 2023.

UNESCO. *Declaração universal sobre a diversidade cultural*. UNESCO: Paris, 17 out. 2003. Disponível em: UNESCO Universal Declaration on Cultural Diversity, adopted by the 31st session of the General Conference of UNESCO, Paris, 2 November 2001; 2002 (ghc.com.br). Acesso em: 28 jul. 2023.

VAILATI, Gissely Lovato. *117 anos fazendo a diferença, Memória e Patrimônio*. Jornal O Florense. Flores da Cunha, ano XXIX, 10 abr. 2015.

VANZ, Samantha. *Branding e Design Territorial: Ferramentas para o Resgate do Artesanato em Vime Trançado da Região de Ana Rech, Caxias do Sul, Rio Grande do Sul*. Bloucher Design Proceedings, V. 2, N. 9. 12º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design. Universidade de Caxias do Sul, out. 2016.

VARGAS, Carlos Alberto. *Adaptação da Norma Nbr 7190 para Avaliação de Espécies*. 2011. 77f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Florestal) - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2011. Disponível em: [https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/25664/Mestrado%20Vime%20%28%29\\_CORRETO.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/25664/Mestrado%20Vime%20%28%29_CORRETO.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em: jan. 2023.

ZANINI, Talise Valduga. *Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE)*. 2007. 130 f. Dissertação (Mestrado em Turismo) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

## ENTREVISTAS

BASQUEROTTI, Capistrano. Entrevista I. [nov. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Rio Rufino, 2022. 1 arquivos .mp3 (total: 8 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1uwrnt9Bv\\_vHovyGCCgYfweAi4Bw8ZG9a?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1uwrnt9Bv_vHovyGCCgYfweAi4Bw8ZG9a?usp=sharing)

BEBBER, Felipe. Entrevista II. [nov. 2021]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2021. 1 arquivo .mp4 (17 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/11h81KfEU0U5NkrBvQbBUAorwqpSssEMa?usp=sharing>

BORDIN, Domingos. Entrevista III. [jun. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 2 arquivos .mp4 (24 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/1tw1BV3I3S9O0vdTaNYqxXXkNfpCTpgNI?usp=sharing>

CASANOVA, Gianni. Entrevista IV. [nov. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Gramado, 2022. 1 arquivo .mp4 (24 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn\\_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive_link)

DANI, Darci. Entrevista V. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 4 arquivos .mp3 (total: 60 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/1HmbmvKytrgQvtjrx9nbLiQmz2j2BZUuK?usp=sharing>

FONTANA, Rita. Entrevista VI. [nov. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Gramado, 2022. 1 arquivo .mp4 (24 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn\\_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive_link)

GIACHELIN, Valdemar. Entrevista VII. [dez 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (17 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/1-Eu3Ini-dJJgYgbCjC6A9dcReh8iyl4S?usp=sharing>

MAGRIN, Marlene Bonato. Entrevista VIII. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 6 arquivos .mp4 (27 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/1AehiVprjVoL6k9MKvvNmtgdqBnULGwR-l?usp=sharing>

MAZZAROTTO, Arcizio. Entrevista IX. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 6 arquivos .mp4 (27 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1-JQFmU5lW13hpcEOX61ixLb\\_VTLqjKvC?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1-JQFmU5lW13hpcEOX61ixLb_VTLqjKvC?usp=sharing)

PANIZZON, Filipe. Entrevista X. [maio 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (17:48 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/12yo1Lg\\_e0dHk4QhMD9arl4s4vnYjun\\_-?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/12yo1Lg_e0dHk4QhMD9arl4s4vnYjun_-?usp=sharing)

SCARMIN, Gustavo. Entrevista XI. [out. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (17 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1Ydl4wy1oRFucK5xzBZEe6b\\_1ZIGIoeK5?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1Ydl4wy1oRFucK5xzBZEe6b_1ZIGIoeK5?usp=sharing)

STEFANI, Diego. Entrevista XII. [dez. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 1 arquivo .mp4 (22 min.). A entrevista na íntegra encontra-se em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn\\_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1ZdIcn_RLNxdL9Jur8i6KBRigFCKLbKYF?usp=drive_link)

ZIN, Luis. Entrevista XIII. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 3 arquivos .mp4 (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1H\\_d6qpAEAIiLn1hYowu2mX0LEhzJKJzB?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1H_d6qpAEAIiLn1hYowu2mX0LEhzJKJzB?usp=sharing)

ZIN, Maria Dal Bó. Entrevista XIV. [ago. 2022]. Entrevistador: Graziela Mazzarotto. Flores da Cunha, 2022. 3 arquivos .mp4 (45 min.). A entrevista na íntegra encontra-se transcrita em arquivo pessoal da autora. Disponível em: [https://drive.google.com/drive/folders/1H\\_d6qpAEAIiLn1hYowu2mX0LEhzJKJzB?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1H_d6qpAEAIiLn1hYowu2mX0LEhzJKJzB?usp=sharing)