



**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIOTECNOLOGIA
MESTRADO PROFISSIONAL EM BIOTECNOLOGIA E
GESTÃO VITIVINÍCOLA**

TIAGO ANTÔNIO ZILIO

**A TERRITORIALIZAÇÃO DA VARIEDADE *MOSCATO BRANCO DE
FARROUPILHA* E A IDENTIDADE VITIVINÍCOLA DE FARROUPILHA/RS:
NOVOS DESAFIOS**

**CAXIAS DO SUL
2019**

TIAGO ANTÔNIO ZILIO

**A TERRITORIALIZAÇÃO DA VARIEDADE *MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA* E A IDENTIDADE VITIVINÍCOLA DE FARROUPILHA/RS:
NOVOS DESAFIOS**

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, do Programa de Pós-graduação em Biotecnologia, da Universidade de Caxias do Sul, para obtenção do grau de Mestre, área de concentração Gestão Estratégica em Vitivinicultura.

Orientadora: Profa. Dra. Ivanira Falcade

**CAXIAS DO SUL
2019**

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

Z69t Zilio, Tiago Antônio

A territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* e a identidade vitivinícola de Farroupilha/RS : novos desafios / Tiago Antônio Zilio. – 2019.

216 f. : il. ; 30 cm

Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, 2019.

Orientação: Ivanira Falcade.

1. Vinho e vinificação - Farroupilha (RS). 2. Uvas - Cultivo - Farroupilha (RS). I. Falcade, Ivanira, orient. II. Título.

CDU 2. ed.: 663.25(816.5)

Catalogação na fonte elaborada pela(o) bibliotecária(o)
Paula Fernanda Fedatto Leal - CRB 10/2291

TIAGO ANTÔNIO ZILIO

**A TERRITORIALIZAÇÃO DA VARIEDADE *MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA* E A IDENTIDADE VITIVINÍCOLA DE FARROUPILHA/RS:
NOVOS DESAFIOS**

Dissertação apresentada ao Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, do Programa de Pós-graduação em Biotecnologia, da Universidade de Caxias do Sul, para obtenção do grau de Mestre, área de concentração Gestão Estratégica em Vitivinicultura.

Aprovada em 9 de outubro de 2019.

Banca Examinadora

Profa. Dra. Ivanira Falcade – Orientadora/Coordenadora da Banca
Universidade de Caxias do Sul

Prof. Dr. Jorge Tonietto
Embrapa Uva e Vinho

Prof. Dra. Terciane Ângela Luchese
Universidade de Caxias do Sul

Prof. Dr. Sérgio Echeverrigaray Laguna
Universidade de Caxias do Sul

DEDICATÓRIA

*Aos meus pais, por terem me dado o dom da vida,
e por não terem medido esforços para que eu realizasse tantos sonhos.*

Amo vocês!

AGRADECIMENTOS

“Nenhum dever é mais importante do que a gratidão!”

Cícero

À Professora Dra. Ivanira Falcade, orientadora, pelo seu exemplo de profissional, competência e ser humano. Gratidão pelos ensinamentos, pela confiança, pelo apoio e encorajamento diante das adversidades; pelas horas de dedicação para o meu crescimento pessoal; por acreditar em mim e pela fraternal amizade. Conte sempre comigo.

Ao Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, do programa pós-graduação em Biotecnologia, na coordenação do Prof. Dr. Sérgio Ecreverrigaray Laguna, pelos diálogos e ensinamentos; à secretária Claudia Elaine Benatto, pela prontidão e forma atenciosa com que sempre me acolheu.

À Universidade de Caxias do Sul – UCS, minha casa desde a graduação, pelas excelentes lembranças e aprendizados que levo dessa instituição. Na figura do digníssimo reitor Dr. Evaldo Kuiava, e do Pró-reitor de Pesquisa e Pós-Graduação, Dr. Juliano Rodrigues Gimenez, o agradecimento pela concessão da bolsa de pós-graduação. O presente trabalho somente foi possível por esta confiança; que o conhecimento aqui contido, possa humildemente ajudar a iluminar a nossa região.

À comissão de acompanhamento e banca do exame de qualificação, Profa. Dra. Terciane Ângela Luchese e Prof. Dr. Roberto Birch Gonçalves, pelas valiosas contribuições para a melhoria da pesquisa; à banca examinadora desta dissertação, pesquisador Dr. Jorge Tonietto, Profa. Dra. Terciane Ângela Luchese e Prof. Dr. Sérgio Ecreverrigaray Laguna, pelas reflexões que contribuíram ao texto e à vida.

Aos viticultores e vinicultores entrevistados, incluindo suas famílias, muito obrigado por compartilharem suas memórias, suas opiniões, seu saber sobre a vitivinicultura e em particular sobre a *Moscato Branco de Farroupilha*. À direção das Escolas Municipais de Ensino Fundamental Padre Vicente Bertoni, Nossa Senhora de Caravaggio, Nova Sardenha, Santa Cruz e da Escola Estadual de Ensino Médio Júlio Mangoni, muito obrigado pela colaboração à pesquisa, especialmente, aos alunos entrevistados dos 8º e 9º anos. Gratidão pelo seu tempo e conhecimento, sem vocês vitivinicultores e alunos, esses resultados não teriam sido alcançados.

À Secretaria Municipal de Educação de Farroupilha, por sua Secretária Profa. Elaine Giuliatto, pela autorização para a aplicação dos questionários nas escolas municipais de Farroupilha; e à Márcia Finimundi Nóbile, do departamento pedagógico, na colaboração à articulação das visitas às escolas.

Ao Instituto de Memória Histórica e Cultural da Universidade de Caxias do Sul, em seu diretor Prof.Ms. Anthony Beux Tessari, pelas portas abertas para a realização da pesquisa no acervo da EEVE; e à funcionária Cristiane Sebem Damo, pela atenção dispensada. No Arquivo Histórico de Caxias do Sul, à Mário Tomazoni, da gerência, e Elenira Brux, da secretaria, grato pela colaboração no acesso ao acervo da Luiz Michelon e da Festa da Uva; bem como gratidão aos funcionários do Arquivo Histórico de Garibaldi.

À Embrapa Uva e Vinho, por seus pesquisadores Dra. Patrícia Ritschel e Dr. Jorge Tonietto, pelas importantes reflexões e acesso à pesquisa sobre a *Moscato Branco de Farroupilha*, bem como ao livro de ingressos da EEVE e à biblioteca.

À Cooperativa Vinícola São João, particularmente ao Eng. Agr. Ms. Paulo Tesser; aos Enólogos Tiago Tonini e Magnus Basso, pelas reflexões sobre a variedade, pela prestatividade e auxílio nos contatos com os viticultores, o que facilitou a realização de muitas entrevistas, grato pelo precioso tempo dispensado. À Itacir Luiz Giacomello agradeço pela colaboração com o rótulo da Vinícola Dreher.

Aos entrevistados Rinaldo Dal Pizzol, Arildo Falcade e Benildo Perini, por compartilharem da memória do vinho gaúcho, pela acolhida com tanta cordialidade e atenção. Muito Obrigado!

À amiga Rosângela Maria Possa Scherner, pela atenção e cuidado ao propiciar que muitos dos encontros na comunidade da Linha Jansen fossem possíveis. Gratidão pela disponibilidade, por todo apoio e pela amizade de sempre.

Ao amigo de todas as horas e do coração, Ezequiel Dal Pozzo, grato pelas palavras de encorajamento, pelo apoio e compreensão das constantes ausências na música, ao longo de todo o mestrado.

Ao Colégio Sagrado Coração de Jesus, por sua diretora Irmã Maria Diva da Silva, obrigado pelo incentivo constante e por desafiar-me à alçar voos sempre mais altos. À revisora Viviane Lanfredi Breda agradeço pela correção da linguagem. E aos demais amigos, ou não, por seus importantes apoio para no caminho da construção desta dissertação, a todas agradeço muito.

Finalizando, não menos importante, minha família: a todas as pessoas que amo e que nesse tempo conviveram com minha constante ausência, muito obrigado pelo apoio de vocês, foi fundamental para o alcance do objetivo.

“Se queres ser universal começa por pintar a tua aldeia”

Liev Tolstói (1828-1910)

RESUMO

O tema da dissertação é a organização do espaço e a estruturação do território do município de Farroupilha, Rio Grande do Sul, com uma identidade vitivinícola relacionada ao cultivo da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, no contexto da imigração italiana na região da Serra Gaúcha, no final do século XIX, baseada na pequena propriedade e no trabalho familiar. O objetivo geral foi analisar o processo de territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, no município de Farroupilha, caracterizando a identidade da vitivinicultura de moscatéis da Indicação de Procedência Farroupilha, bem como suas perspectivas, propondo ações de fortalecimento e de valorização da cultura. Foi usado o método exploratório, por meio de entrevistas e questionários com questões fechadas e abertas para viticultores (em meio impresso) e alunos adolescentes (*on-line*) no município de Farroupilha, bem como em fontes documentais e do processo de registro da Indicação de Procedência Farroupilha. As informações foram organizadas para análise do conteúdo, inclusive em planilhas para aplicação de estatística básica. Os resultados evidenciaram o processo de territorialização da *Moscato Branco* em Farroupilha até se tornar a *Moscato Branco de Farroupilha*, sendo identificados os principais atores responsáveis pela difusão da variedade e como, em algumas décadas, seu cultivo e produto – a uva e o vinho - passou a ser parte da identidade vitivinícola de Farroupilha e da região delimitada da Indicação de Procedência Farroupilha. Em relação ao futuro da vitivinicultura de moscatéis, os resultados da pesquisa com adolescentes indicaram muitas dificuldades para sua continuidade, porém, ao mesmo tempo, evidenciaram grandes oportunidades para ações do setor público, do setor produtivo da uva e do vinho e da comunidade acadêmica, para reverter a tendência. A partir dos resultados e da análise correlacionada das informações, foi proposto uma ação educativa para a cultura da uva e do vinho, no âmbito do sistema de ensino municipal, para a valorização da identidade vitícola e da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, como também da vitivinicultura geral, no contexto do município de Farroupilha e da região da Indicação de Procedência Farroupilha.

Palavras-chave: Territorialização. *Moscato Branco de Farroupilha*. Identidade vitivinícola. Indicação de Procedência. Cultura da uva e do vinho. Ação educativa.

ABSTRACT

The theme of the dissertation is the organization of space and structuring of the territory of the Farroupilha municipality in Rio Grande do Sul state, with a wine identity linked to the cultivation of the *Moscato Branco de Farroupilha* grape variety, in the context of the Italian immigration to the Serra Gaucha in the late 19th century, based on small property and family work. The general objective was to analyze the process of territorialization of the *Moscato Branco de Farroupilha* grape variety, in the Farroupilha municipality, characterizing the identity of viticultural and muscats sparkling wines with the Farroupilha Geographical Indication, as well as their perspectives, presenting actions to strengthen and enhance the culture. The exploratory method was used through interviews and questionnaires with closed and open questions for winegrowers (in print) and adolescent students (online) in the Farroupilha municipality, as well as in documentary sources and the registration process of the Farroupilha Geographical Indication. The information was organized for content analysis, including spreadsheets for the application of basic statistics. The results showed the process of territorialization of the *Moscato Branco* grape variety, until it became the *Moscato Branco de Farroupilha*, identifying the main actors responsible for the diffusion of the variety and how, in some decades, its cultivation and product - the grape and the wine - became part of Farroupilha's wine identity and the Farroupilha Geographical Indication region. Regarding the future of viticulture of muscats, the results of the research with adolescents indicated many difficulties for its continuity, but at the same time, they showed great opportunities for actions in the public sector, the grape and wine production sector, and the academic community to reverse the trend. From the results and the correlated analysis of the information, an educational action was proposed for the grape and wine culture, within the municipal education system, for the valorization of the viticultural identity, the *Farroupilha Moscato Branco* variety and viticulture in general, in the context of the municipality of Farroupilha and the Farroupilha Geographical Indication region.

Keywords: Territorialization. *Moscato Branco de Farroupilha*. Wine Identity. Geographical Indication. Grape and wine culture. Educational action.

LISTA DE MAPAS

Mapa 1 - Contexto de localização da região da Indicação de Procedência.....	25
Mapa 2 - Contexto da colonização europeia ao leste-nordeste do Rio Grande do Sul.	28
Mapa 3 - Altimetria na região de produção de uvas moscatéis da IP Farroupilha.....	64
Mapa 4 - Viticultura na área delimitada para a produção de uvas moscatéis na região.....	81
Mapa 5 - Distribuição da área cultivada com Moscato Branco de Farroupilha e outras moscatéis na região da Indicação de Procedência Farroupilha, 2015.	127
Mapa 6 - Vinhedos de moscatéis (2015), escolas dos alunos e vitivinicultores entrevistados.	130

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Estrutura de referência de pesquisa qualitativa.....	35
Figura 2 - Mapa conceitual básico para explicar a territorialização.	44
Figura 3 - Mapa conceitual da representação e síntese da territorialização da vitivinicultura.	68
Figura 4 - Detalhe da pinta na baga da Moscato Branco.....	70
Figura 5 - Anúncio da Vinícola	93
Figura 6 - Anúncio da vinícola Pindorama dos Irmãos Maristas, em Garibaldi.	95
Figura 7 - Diploma de premiação de vinhos de Manoel Peterlongo, em 1913.....	97
Figura 8 - Rótulo com identificação da variedade, safra 1948.....	108
Figura 9 - Rótulo com identificação da variedade, safra 1951.....	108
Figura 10 - A territorialização da variedade Moscato Branco de Farroupilha, do início dos anos 1900 a meados dos anos 1940. Parte I.....	109
Figura 11 - A territorialização da variedade Moscato Branco de Farroupilha, de meados dos anos 1940 até 2019. Parte II.....	128

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Trilha metodológica da pesquisa sobre a vitivinicultura em Farroupilha.	42
Quadro 2 - Vantagens indicadas pelo MAPA no uso de IGs.	59
Quadro 3 - Produtos autorizados na I.P. Farroupilha e suas características.	83
Quadro 4 - Principais eventos relacionados à vitivinicultura de/em Farroupilha, 1875-2019.	85

LISTA DE FOTOS

Foto 1 - Viticultura na Linha 24 de Maio, ao norte do município de Farroupilha.	63
Foto 2 - Vinhedo de <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> na propriedade da família Possa, localizada na comunidade/capela São Marcos, Farroupilha/RS.	73
Foto 3 - Trabalhadores realizando a embalagem de mudas para expedir pela viação; ao centro, Celeste Gobbato com uma caneta na mão e chapéu preto.	92
Foto 4 - Vista interna da Vinícola Michielon	93
Foto 5 - Irmão Marista Pacômio Sion.....	95
Foto 6 - Vista da Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias do Sul.....	103
Foto 7 - Anotação escrita e assinada por Moacyr Falcão Dias, diretor da EEVE.....	105
Foto 8 - Aula prática de viticultura por Antão de Jesus Batista, no Clube Agrícola do Grupo Escolar Rural Farroupilha, em 1942.	107
Foto 9 – Primo Dal Pizzol, pioneiro da viticultura de <i>Moscato Branco de Farroupilha</i>	111
Foto 10 - Medalha da Festa da Uva, conferida à Primo Dal Pizzol pela variedade <i>Moscato Branco de Farroupilha</i>	112
Foto 11 - Avelino Girelli em vinhedo de <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> , na Linha Jacinto.	113
Foto 12 - Distribuição de mudas pela EEVE de Caxias do Sul, na década de 1950.	116
Foto 13 - Rótulo do vinho Liebfraumilch, da Vinícola Dreher, elaborado parcialmente com a <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> , safra 1964.	119

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Viticultura de Moscato Branco de Farroupilha no RS, segundo o cadastro vitícola, em 2015.	74
Tabela 2 - Agricultura no município de Farroupilha: principais culturas temporárias e permanentes, segundo o IBGE, no período 2004-2018.	76
Tabela 3 - Viticultura no município de Farroupilha: evolução da área de vinhedos (ha), segundo o cadastro vitícola, no período 1995-2015.	77
Tabela 4 - Viticultura das variedades moscatéis autorizadas para vinhos da IPFA, no município de Farroupilha: evolução da área de vinhedos (ha), segundo o cadastro vitícola, no período 1995-2015.	78
Tabela 5 - Viticultura no município de Farroupilha: área de vinhedos de Vitis vinifera com mais de 10ha e respectiva produção (t), segundo o cadastro vitícola, em 2015.	79
Tabela 6 - Viticultura no município de Farroupilha: comparativo da produtividade (ton/ha) de variedades, segundo o cadastro vitícola, em 2015.	79
Tabela 7 - Vinhedos da variedade Moscato Branco de Farroupilha por faixa etária, 2016..	124
Tabela 8 - Farroupilha: população total e por local de domicílio.	152
Tabela 9 - Farroupilha: composição da população, por grupo de idade.	152
Tabela 10 - Alunos de 8º e 9º ano do Ensino Fundamental, de escolas localizadas fora do perímetro urbano da cidade de Farroupilha, em 2018.	154

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Viticultura total em Farroupilha: evolução da área destinada à colheita (ha), segundo o IBGE, no período 2004-2018.....	77
Gráfico 2 - Tempo de ocorrência da viticultura, em anos, na propriedade dos viticultores entrevistados, 2019.....	131
Gráfico 3 - Escolaridade dos viticultores entrevistados, 2019.	132
Gráfico 4 - Origem étnica dos viticultores entrevistados, 2019.....	132
Gráfico 5 - Principais problemas no cultivo da <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> , segundo os entrevistados, 2019.	135
Gráfico 6 - Importância atribuída às uvas e vinhos moscatéis pelos viticultores entrevistados para diversos setores de Farroupilha, 2019.	137
Gráfico 7 - Importância atribuída às uvas e vinhos moscatéis pelas vinícolas entrevistadas para diversos setores de Farroupilha, 2019.	142
Gráfico 8 - Composição familiar dos alunos entrevistados (%), 2018.....	155
Gráfico 9 - Origem étnica dos alunos entrevistados, 2018.	156
Gráfico 10 - Bilinguismo português-dialeto italiano dos alunos entrevistados, 2018.....	157
Gráfico 11 - Indicadores de bens de consumo e permanentes.....	157
Gráfico 12 - Fontes para lazer segundo os alunos entrevistados	158
Gráfico 13 - Outros cultivos e criações na propriedade da família dos alunos entrevistados, 2018.....	160
Gráfico 14 - Empregados nas atividades da vitivinicultura na família de parte dos alunos, 2018.....	161
Gráfico 15 - Hábito de consumo de vinho na família dos alunos entrevistados, 2018.	164

LISTA DE SIGLAS

AFAVIN	Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados
EEVE	Estação Experimental de Vitivinicultura e Enologia
EEEM	Escola Estadual de Ensino Médio
EMEF	Escola Municipal de Ensino Fundamental
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
DO	Denominação de Origem
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia Estatística
IBRAVIN	Instituto Brasileiro do Vinho
IG	Indicação Geográfica
IGs	Indicações Geográficas
IP	Indicação de Procedência
IPs	Indicações de Procedência
IPFA	Indicação de Procedência Farroupilha
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
OIV	Organização Internacional da Vinha e do Vinho

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	21
1.1	PROBLEMA DE PESQUISA	23
1.2	OBJETIVOS.....	27
1.2.1	Objetivo Geral	27
1.2.2	Objetivos Específicos	27
1.3	JUSTIFICATIVA.....	27
1.4	MÉTODOS, PROCEDIMENTOS E MATERIAL	34
2	CONCEITOS ESTRUTURADORES: UMA SÍNTESE	44
2.1	UMA CONTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA.....	45
2.2	A EDUCAÇÃO E A CULTURA DA UVA E DO VINHO	51
2.3	INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS.....	55
3	A VITIVINICULTURA, O TERRITÓRIO VITIVÍNICOLO DE FARROUPILHA E A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA.....	61
3.1	A VITIVINICULTURA E OS FATORES NATURAIS E HUMANOS	61
3.2	AS UVAS MOSCATÉIS	70
3.3	AS UVAS MOSCATÉIS EM FARROUPILHA E A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA.....	75
4	A TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA E SUA CONTRIBUIÇÃO À IDENTIDADE VITIVÍNICOLO DE FARROUPILHA	84
4.1	CRIANDO RAÍZES... A VITIVINICULTURA NA SERRA GAÚCHA E A INTRODUÇÃO DAS UVAS MOSCATÉIS	89
4.2	CRESCENDO... A IMPORTÂNCIA DOS VITIVINICULTORES, DOS TÉCNICOS E DA ESTAÇÃO EXPERIMENTAL DE VITICULTURA E ENOLOGIA NA DIFUSÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA	99
4.3	OS FRUTOS 1... 1ª FASE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA – IMPLANTAÇÃO.....	110
4.4	OS FRUTOS 2... 2ª FASE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA – EXPANSÃO	117

4.5	IDENTIDADE VITIVINÍCOLA ... 3ª FASE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA – ESPECIALIZAÇÃO E ESPACIALIZAÇÃO	123
4.6	VITIVINICULTORES NA REGIÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA E A MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA	129
4.6.1	Viticultores	131
4.6.2	Vinicultores	138
4.7	ANÁLISE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA E A CRIAÇÃO DE UMA IDENTIDADE VITIVINÍCOLA	142
5	A VITIVINICULTURA EM FARROUPILHA: UMA VISÃO DE ALUNOS DO 8º E 9º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE FARROUPILHA	151
5.1	PERFIL DOS ALUNOS ENTREVISTADOS.....	155
5.2	PERCEPÇÃO DE PARTE DOS ALUNOS ENTREVISTADOS SOBRE A VITIVINICULTURA EM FARROUPILHA	159
5.3	PERCEPÇÃO DE TODOS OS ALUNOS ENTREVISTADOS SOBRE A VITIVINICULTURA E O FUTURO.....	162
5.4	ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA COM OS ALUNOS	165
6	EXPLORANDO POTENCIALIDADES: EDUCAÇÃO PARA A CULTURA DA UVA E DO VINHO.....	170
6.1	ELEMENTOS PARA UM PROJETO DE EDUCAÇÃO PARA A CULTURA DA UVA E DO VINHO.....	175
7	CONCLUSÕES	180
	REFERÊNCIAS.....	188
	APÊNDICE A – CARTA DE APRESENTAÇÃO.....	199
	APÊNDICE B – TCLE - VITIVINICULTORES.....	200
	APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS VITIVINICULTORES	202
	APÊNDICE D – TCLE – ALUNOS E FAMILIARES	209
	APÊNDICE E – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS ALUNOS.....	211

1 INTRODUÇÃO

O tema da dissertação é a territorialização da variedade de *Vitis vinifera* L. Moscato Branco e a identidade vitivinícola que esta variedade tem conferido ao município de Farroupilha e à Indicação de Procedência Farroupilha. A análise do território é na escala local/regional, socialmente construído e historicamente localizado (SANTOS, 1997).

Considerando que segundo Souza; Peixoto; Toledo (1995), a variedade Moscato Branco adquire características particulares relacionadas ao lugar de produção; considerando que resultados de pesquisas desenvolvidas na Embrapa Uva e Vinho identificaram que a variedade Moscato Branco cultivada em Farroupilha apresenta características genéticas únicas (BRUSTOLIN et al., 2014); considerando que a variedade está enraizada em Farroupilha; considerando que “[...] a toponímia é um traço da cultura e uma herança cultural” (CLAVAL, 1999, p.202), conforme será explicado na dissertação, propõe-se denominá-la **Moscato Branco de Farroupilha**.

A produção como a cultura pode ser referenciada espacialmente. Os produtos agrícolas são muito influenciados por fatores naturais e por fatores humanos, em variadas escalas, tais como: a temperatura ou as práticas e técnicas agrícolas usadas. Muitos produtos ou processos agrícolas caracterizam-se e se tornam únicos em razão desses fatores.

O vinho é um produto cultural, do saber dos envolvidos no processo de sua produção, mas também das condições ambientais no contexto da produção agrícola e enológica, é fruto do espaço geográfico, do modo como a cultura de determinada sociedade apropria-se do espaço e constrói o território da região produtora. O vinho apresenta características sensoriais, que estão relacionadas à(às) variedade(s) com o qual foi elaborado, ao local de produção e ao saber fazer.

Despertando interesses variados, o vinho movimenta a economia das regiões produtoras e, incluindo elementos da histórica e da cultura, contribui na criação da identidade local. Há variadas formas de expressar o território e a identidade de um vinho, entre as quais as indicações geográficas (IGs).

As IGs evidenciam as particularidades do espaço geográfico e do território, expressando características específicas de um vinho, que o diferem de outros produtos similares, isto é, referenciam o local de origem do produto. Conforme

Niederle (2013), as indicações geográficas são um “dispositivo de enraizamento sociocultural dos produtos nos seus respectivos territórios” (p.23).

A temática das IGs é recente no Brasil porém, na Europa, a identificação da origem de produtos existe desde a antiguidade: ânforas gregas e romanas de vinho já informavam a região produtora. Essa forma de referir a origem do produto teve um impulso contemporâneo, no início do século XX. Hoje há milhares de regiões demarcadas de produtos como vinhos, queijos, presuntos, águas, méis, frutas, etc. como na França, Espanha, Portugal, Itália e outros países.

Segundo o Larousse do Vinho (2007, p.368), foram identificados de 2 a 5 diferentes níveis de qualidade de vinhos, associados a um determinado espaço: vinho de mesa, vinho regional, indicação geográfica típica, denominação de origem, denominação de origem controlada e garantida, com distintas e complexas exigências/indicações de correlação entre espaço e produto.

No Brasil, as IGs são de dois tipos: indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO). A Indicação de Procedência Farroupilha (IPFA) foi registrada pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) em 2015, para vinhos moscatéis. Além desta, o Brasil conta com as seguintes IGs de vinhos, com respectivos anos de registro: IP Vale dos Vinhedos (2002); IP Pinto Bandeira (2010); IP Altos Montes (2012); IP Vales da Uva Goethe (2012); DO Vale dos Vinhedos (2012); IP Monte Belo (2013) (INPI, 2016).

Segundo o IBGE (2018), há algumas particularidades no setor produtivo de Farroupilha. Embora muitas referências ao município de Farroupilha estejam relacionadas à vitivinicultura, nas últimas décadas, o desenvolvimento e a matriz econômica do município estão relacionados ao crescimento da indústria metalúrgica e ao mercado sazonal de malhas (SEBRAE, 2017).

Há referências à qualidade da produção, mas também características como as mudanças demográficas, o êxodo rural e a falta de formação especializada, que comprometem o desenvolvimento local efetivo. Na viticultura tradicional de Farroupilha, a sucessão familiar é um importante problema setorial. Apesar do emprego contínuo e generalizado da família na vitivinicultura, nos últimos 20 anos, verificou-se um decréscimo cada vez maior na disponibilidade de força de trabalho familiar, devido às mudanças demográficas, ao êxodo rural e ao envelhecimento dos envolvidos no processo. Segundo Lazzarotto e Mello (2016), nos próximos anos,

inúmeras propriedades rurais podem encerrar suas atividades em virtude da ausência de sucessores e da dependência de contratação da mão de obra.

Nesse contexto, o objetivo do trabalho foi analisar os processos geográficos que territorializaram a variedade de uva *Moscato Branco de Farroupilha*, explicando os fatores que convergiram para que o município e a região da Indicação de Procedência Farroupilha tenham sua identidade territorial vitivinícola relacionada à produção de uvas moscatéis, em especial a *Moscato Branco de Farroupilha*.

Os resultados podem contribuir na definição de ações e na tomada de decisões do setor público e do setor produtivo, particularmente, em relação à Indicação de Procedência Farroupilha e, nesse sentido, para o futuro dessa região produtora, contribuindo na manutenção da identidade vitivinícola, bem como para subsidiar uma DO de vinhos moscatéis de Farroupilha, que poderia agregar maior valor econômico e social aos produtos.

1.1 PROBLEMA DE PESQUISA

A colonização italiana, iniciada em 20 de maio de 1875¹, tem no município de Farroupilha o marco inicial do processo de ocupação territorial e de criação da identidade social da região da Serra Gaúcha, daí derivando a denominação de colonos (FROSI; MIORANZA, 1975; GASPERIN, 1989; GIRON, 1977, 1996). Com base na pequena propriedade e no trabalho familiar, a agropecuária dos colonos era de subsistência, na qual a vitivinicultura se tornou um produto comercial. Como expresso na música popular “... e abian fondato paesi e cità!”².

A produção vitivinícola no município de Farroupilha evoluiu como, em geral, em toda a região da Serra Gaúcha, e tem, atualmente, aspectos de excelência reconhecida, inclusive, em premiações que muitos vinhos têm recebido. O município de Farroupilha notabilizou-se, particularmente, a partir dos anos 2000, pela produção de vinhos moscatéis, sendo o maior produtor brasileiro de variedades viníferas moscatéis, entre as quais se destaca a *Moscato Branco de Farroupilha*, com mais 39% da área plantada no Rio Grande do Sul (Cadastro Vitícola, 2017). O reconhecimento também vem do exterior, conforme Goldstein

¹ Esta é uma data de referência, pois há informações que imigrantes chegaram a outras localidades da Serra Gaúcha em datas anteriores; no entanto, essa data tem sido usada como ponto de referência.

² Tradução livre do autor: “E fundaram vilas e cidades!” na música “Mérica, Mérica” de autoria de Angelo Giusti e Frei Exupério de La Compôte.

O Brasil é o lugar onde o Moscato realmente brilha, principalmente na forma de espumantes (espumante e o menos efervescente frizzante). O melhor Moscato Branco é cultivado em Farroupilha, que responde por mais de 50% das plantações de Moscato no país. (GOLDSTEIN, 2014, p.16)³.

Considerando essa realidade, um conjunto de vinícolas criou, em 2004, a Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AFAVIN, 2004). Com base na produção e no reconhecimento das uvas e dos vinhos moscatéis, a AFAVIN buscou a estruturação da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos finos moscatéis, tranquilos e espumantes, como forma de inovação e de posicionamento no mercado (FALCADE, 2017), cuja região é formada pela superfície do município de Farroupilha e pequenas áreas de municípios limítrofes, conforme identificado no Mapa 1. Nesse processo, o Regulamento de Uso (RU) do Nome Geográfico Farroupilha definiu as variedades moscatéis autorizadas para a elaboração dos vinhos:

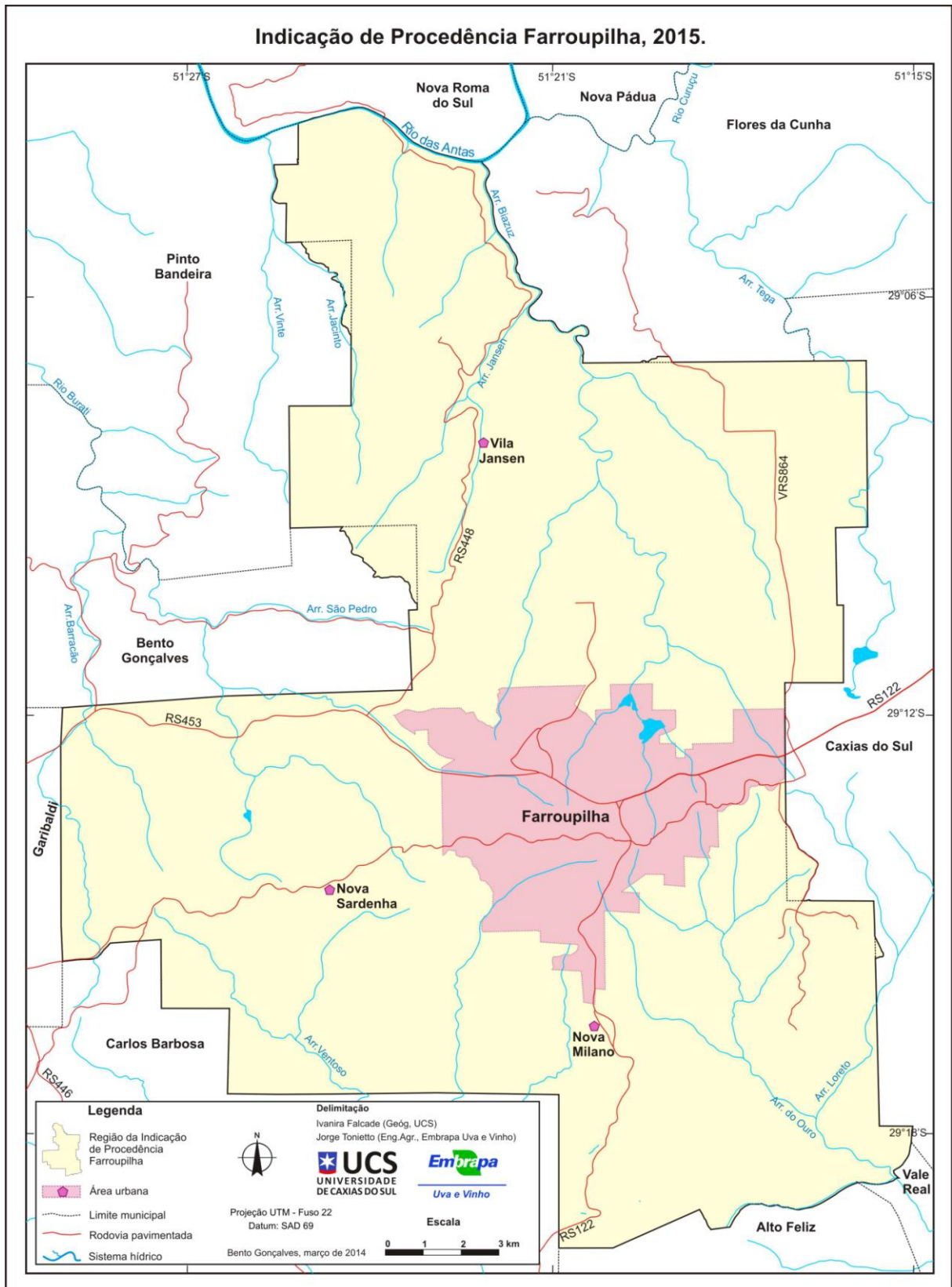
Os produtos da I.P. Farroupilha são elaborados exclusivamente de uvas de cultivares de *Vitis vinifera* L., sendo autorizadas somente as cultivares de “Uvas Moscatéis” a seguir relacionadas: Moscato Branco (tradicional), *Moscato Bianco*, Malvasia de Cândia (aromática), Moscato Giallo, Moscatel de Alexandria, Malvasia Bianca, Moscato Rosado e Moscado de Hamburgo. (TONIETTO et al., 2015, p.2-3).

Os vinhos da IPFA apresentam uma singularidade mundial, pois tem por base a variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, cultivada na região de Farroupilha, que tem características ampelográficas específicas diferentes, por exemplo, da *Moscato Bianco*, variedade definida na DOCG Asti (Itália) e de outras variedades moscatéis.

No entanto, também há problemas na vitivinicultura da região. Taffarel (2013) identificou problemas fitossanitários, entre outros como o baixo nível de escolaridade e de conhecimento específico dos produtores, o êxodo de jovens e a falta de mão de obra no meio rural, que poderão comprometer a capacidade produtiva dos agricultores e a manutenção da cultura.

³ Tradução livre do autor de: Brazil is where Muscat really shines, mostly in the form of sparkling wines (espumante and the less effervescent frizzante). The finest white Muscat is grown in Farroupilha, which accounts for more than 50 percent of the country's Muscat plantings (GOLDSTEIN, 2014. p.16).

Mapa 1 - Região da Indicação de Procedência Farroupilha.



Fonte: Ivanira Falcade, 2017, com base no original do processo de registro da IPFA (FALCADE; TONETTO, 2014).

De maneira geral, a produção é influenciada pelo mercado, pelo conjunto da economia. No caso dos vitivinicultores, essa influência pode ser percebida, por exemplo, na escolha das variedades cultivadas. Conforme variam os gostos ou os produtos mais consumidos, mesmo sendo um cultivo permanente, os viticultores podem mudar as variedades, a extensão e certas características da produção. Em culturas permanentes como as videiras, essas alterações são muito complexas.

Das relações de poder (de base econômica, política e cultural) expressas no processo de territorialização de uma atividade, como a cultura da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, derivam significações simbólicas, materiais e imateriais, para os agentes que, naquele espaço geográfico, modificam o ambiente natural e estruturam o território. Haesbaert afirma que

Os objetivos dos processos de territorialização, ou seja, de dominação e de apropriação do espaço, variam muito ao longo do tempo e dos espaços. Assim, as sociedades tradicionais conjugavam a construção material (“funcional”) do território como abrigo e base de “recursos” com uma profunda identificação que recheava o espaço de referentes simbólicos fundamentais à manutenção de sua cultura. [...] não dissociada, é claro, da construção da identidade (individual, mais do que de grupo). (HAESBAERT, 2004. p.5).

Compreender a territorialização da vitivinicultura no município de Farroupilha e na região da IPFA significou mergulhar nos processos e nas especificidades da cultura, importantes na valorização das características territoriais que tornou possível a IPFA e em sua manutenção. Das reflexões iniciais sobre a vitivinicultura de Farroupilha, emergiram as seguintes questões, que nortearam a pesquisa:

1. Como a variedade *Moscato Branco de Farroupilha* e outras moscatéis foram introduzidas na Serra Gaúcha e por que seu cultivo permaneceu e se concentra em Farroupilha?
2. Quais os elementos identitários que o cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha* e outras moscatéis conferem ao território vitivinícola de Farroupilha?
3. O que pensam adolescentes de Farroupilha sobre a vitivinicultura?
4. É possível fazer recomendações para que o cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha* e outras moscatéis amplie o interesse e/ou desperte empreendedores, visando a permanência da cultura em Farroupilha?

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Explicar o processo de territorialização da vitivinicultura com a *Moscato Branco de Farroupilha* e outras variedades moscatéis, em Farroupilha, correlacionando-o à construção da identidade vitivinícola e propondo ações de valorização e fortalecimento da cultura.

1.2.2 Objetivos Específicos

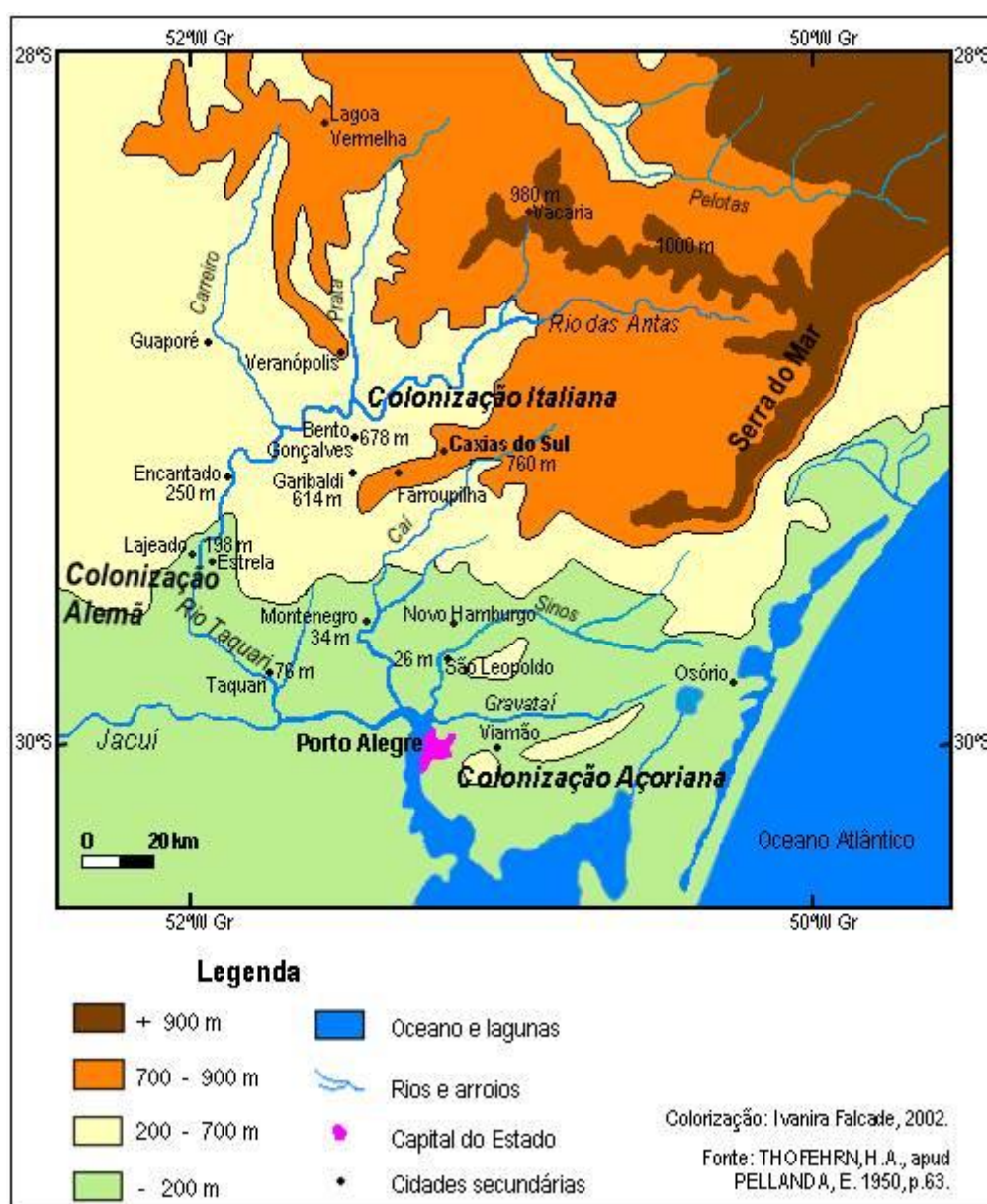
1. Analisar o processo de organização do espaço e da construção do território vitivinícola a partir do cultivo das variedades *Moscato Branco de Farroupilha* e outras variedades moscatéis em Farroupilha.
2. Identificar os fatores naturais e humanos que influenciam a produção vitivinícola da *Moscato Branco de Farroupilha* e outras variedades moscatéis da região da IPFA.
3. Analisar os elementos econômicos, políticos e culturais responsáveis pela introdução e difusão da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, que influenciaram na formação da identidade e da paisagem.
4. Analisar a percepção de adolescentes quanto à identidade vitivinícola de Farroupilha.
5. Propor elementos para uma intervenção educativa na comunidade escolar, para o fortalecimento da identidade cultural do território vitivinícola de Farroupilha, com vistas à valorização e à continuidade do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha*.

1.3 JUSTIFICATIVA

O município de Farroupilha, como referido, é um marco no processo migratório Itália-Brasil para o Rio Grande do Sul, que pode ser geograficamente entendido como um processo de desterritorialização, quando saem da Itália, e de reterritorialização, quando se fixam no Brasil (HAESBAERT, 2001, 2004).

Na Serra Gaúcha, ao nordeste do estado, o primeiro núcleo de colonização italiana foi criado em 1875 e denominado Nova Milano, onde foi instalada a Diretoria da Colônia deslocada, posteriormente, para Caxias do Sul. Há muitos estudos sobre a colonização italiana, dos quais podem ser citados aqueles de Azevedo (1975); Frosi; Mioranza, (1975); Manfroi (1975); Giron, (1977, 1996); Gasperin, (1989); contudo, os mais antigos são os livros comemorativos dos 50 e 75 anos de colonização, de onde se destaca o Mapa 2 (FALCADE, 2002), que contextualiza a ocupação de parte do espaço geográfico do Rio Grande do Sul, destacando, inclusive, a altitude dos principais núcleos das diferentes colonizações europeias.

Mapa 2 - Contexto da colonização europeia ao leste-nordeste do Rio Grande do Sul.



Fonte: Ivanira Falcade, 2002, adaptado do original Pellanda (1950).

Conforme Gasperin (1989), no âmbito dos processos de colonização, o atual município de Farroupilha foi uma sesmária de 3 léguas, doada a Feijó Junior, que a denominou de Sertorina, mas somente a ocupou em 1881, quando parcelou e vendeu a porção oeste a imigrantes. Nessa área foi definido e criado um núcleo denominado de Nova Vicenza, mais tarde elevado a distrito de Caxias. Esse núcleo teve um crescimento econômico e populacional maior, quando comparado à Nova Milano, estimulado pela localização próxima da estrada que ligava as sedes das Colônias Dona Isabel (atual Bento Gonçalves) e Caxias, em especial por uma estação da ferrovia.

Quando o imigrante chegava à sede da Diretoria da Colônia, ele recebia um lote⁴, em média com 24,2ha, denominado de colônia, mediante pagamento e com preferência aos que pagassem à vista, com preços fixados entre 2 a 8 réis. Segundo Bergamaschi e Giron (1996), os colonos enfrentaram grandes dificuldades para pagar e o fizeram a partir de muito trabalho. Conforme Caprara e Luchese:

O pagamento poderia ser feito em cinco prestações iguais, com início a partir do segundo ano do estabelecimento do colono, com um acréscimo de 20%. Para os que pagassem adiantado, haveria um abatimento de 6% sobre a parcela a ser paga. Os filhos dos colonos, com mais de 18 anos, poderiam adquirir, se quisessem, um lote separado. Ao adquirirem o lote, os colonos recebiam um título provisório, assinado pelo diretor da colônia e, quando terminavam de pagá-lo, recebiam o título definitivo de propriedade, assinado pelo Presidente da Província. (CAPRARA; LUCHESE, 2005, p.32).

Até o ano de 1934, o que ocorre no atual território do município de Farroupilha está referido como sendo eventos ocorridos em cada um dos municípios que o formaram, particularmente, a Bento Gonçalves e Caxias do Sul, quando relacionado à vitivinicultura. Na década de 1930, os moradores do distrito de Nova Vicenza estavam descontentes com a administração de Caxias do Sul e iniciaram o movimento emancipacionista, que recebeu a adesão de outras localidades limítrofes. Em 11 de dezembro de 1934, pelo decreto N°5.779, Flores da Cunha, então interventor estadual sancionou:

Fica elevado à categoria de município, com a denominação de “FARROUPILHA”, a sede do povoado de Nova Vicenza, o território constituído pelos 2º e 6º distritos de Caxias (Nova Vicenza e Nova Milano), incluindo o Travessão Quatro Colônias, que ultimamente foi desanexado do

⁴ Pela lei de Terras e pelo projeto de colonização imperial, a superfície definida para as Colônias Dona Isabel, Conde D’Eu e Caxias foram divididos em linhas (algumas das quais divididas em travessões) e estas em lotes. Em geral as linhas possuíam duas fileiras de lotes, uma constituída de números pares e a outra dos números ímpares.

referido 6º distrito, pelo 3º distrito de Bento Gonçalves (Linha Jansen) e pelo 9º distrito de Montenegro (Nova Sardenha).

PARÁGRAFO ÚNICO: o 2º distrito do município de Caxias, o 3º de Bento Gonçalves e o 9º de Montenegro conservarão suas atuais divisas. (DECRETO 5.779 de 11 de dezembro de 1934).

Destaca-se do decreto, tanto a obrigatoriedade da manutenção dos limites dos distritos, como a inclusão de uma área ao sul de Nova Milano, denominada de Travessão Quatro Colônias. Os distritos de Nova Milano, Linha Jansen e Nova Sardenha permanecem, bem como o distrito de Nova Vicenza que passou a constituir-se no distrito sede e a ser denominado de Farroupilha.

Os imigrantes italianos, além da parca bagagem, trouxeram a cultura da uva e do vinho para a região. Nas pequenas propriedades e com trabalho familiar, a vitivinicultura para consumo doméstico, rapidamente, teve um excedente que passou a ser comercializado, ainda no século XIX, gerando importância econômica, que, com o tempo, contribuiu na industrialização regional (CINQUANTENARIO, 1925; BUNSE, 1978; SANTOS, 1984).

Em suas memórias, o imigrante Julio Lorenzoni escreveu que, em 1899, os imigrantes “plantavam parreirais, derrubavam anualmente três a quatro hectares de mato, semeando trigo, e fazendo surgir lindos milharais e outras culturas” (1975, p. 203). A uva e o vinho foram ganhando vulto na economia da região colonial. Adami (1965) relatou que a primeira Exposição Agropecuária ocorreu em Caxias do Sul, em 1881, incluindo exposição de uvas e que, em 1913, a iniciativa tornou-se regional, abrangendo os municípios de Bento Gonçalves e de Garibaldi.

Entretanto, em toda a região da Serra Gaúcha, o vinho era de baixa qualidade (LORENZONI, 1975; BUNSE, 1978). Bunse descreve da seguinte forma o processo incipiente da vinicultura:

A produção do vinho tinha caráter meramente caseiro para satisfazer as necessidades da própria família. Escassos eram os conhecimentos técnicos, ignoradas as condições enológicas, primitivíssimas as instalações e rudimentares os processos de vinificação. [...]

[...] A essas dificuldades acresce-se o fato de ser o vinho de qualidade inferior, não podendo concorrer com o vinho importado, sendo as causas, de um lado, a própria uva Isabel e, de outro, os métodos primitivos de vinificação. (BUNSE, 1978, p. 63).

Nos anos 1890, o governo do estado do Rio Grande do Sul implementou ações para melhorar o vinho como a importação de bacelos distribuídos aos colonos de Caxias do Sul e de Bento Gonçalves, entre outros municípios. Em 1899, em uma

mensagem para a Assembleia Legislativa, o governador Borges de Medeiros afirmou “...é também necessário e indispensável aperfeiçoar os processos de fabricação do vinho, porque se a quantidade é abundante, a qualidade ainda é inferior... A indústria vinícola está destinada a constituir-se, no futuro, uma fonte de riqueza inesgotável...” (MEDEIROS, 1899, p. 26).

Segundo Inglez de Sousa (1996), as variedades europeias foram introduzidas no Rio Grande do Sul por espanhóis e portugueses; mas foram as variedades de *Vitis labrusca* ou híbridas, introduzidas a partir dos anos 1830, que foram muito difundidas na região colonial, por serem mais resistentes às condições ambientais adversas. Os vinhos dessas variedades foram objeto de críticas, principalmente, a partir dos anos 1900. No livro *Cinquantenario* (1925) Celeste Gobbato afirmou:

Os principais defeitos da viticultura colonial residem:

- a) Na quase cultura exclusiva da Isabel, que dá uvas de composição defeituosa e que requer habilidades especiais para a boa vinificação;
 - b) Na pérgola contínua, que favorece uma poda muito intensa; que impede a livre circulação de ar e luz, e que entrelaça os tratamentos antifúngicos e os trabalhos no terreno.
 - c) Na permanência de ervas e grama no terreno com videiras e na quase absoluta ausência de fertilização.
- [e continua] [...] Se poderia, com vantagem, difundir as vinhas europeias, escolhendo as posições menos sujeitas às geadas primaveris e defendendo-as por meio de consórcios para a produção de nuvens artificiais⁵ (GOBBATO, 1925, p. 211).

Nos anos 1900-1920, diversas ações públicas foram importantes para a melhoria técnica e a qualidade do vinho elaborado no Rio Grande do Sul, entre elas, a vinda de técnicos enólogos e/ou agrônomos para atuarem na região, como os irmãos Lourenço e Horácio Mônaco e Celeste Gobatto (MONTEIRO, 2001, p. 2-3); a criação de estações de viticultura e enologia e de fruticultura, como em Caxias do Sul (1920), onde hoje se localiza a UCS, com um campo experimental também em Nova Vicenza, atualmente região do 1º distrito de Farroupilha.

Entre as contribuições das estações experimentais na melhoria técnica e na produção de vinho de qualidade, destacam-se a importação, a adaptação e a

5 Tradução livre do autor de: “I maggiori difetti dela viticoltura coloniale risiedono:

- a) Nella quase esclusiva coltura di Isabella, che dà uva di composizione difettosa e che richiede speciali abilità pel la buona vinificazione;
 - b) Nel pergolato continuo, che favorisce una potatura troppo ricca; che impedisce la libera circolazione dell'aria e della luce e che intralaccia i trattamenti antiperonosporici ed i lavori al terreno.
 - c) Nella permanenza del prato sul terreno a vite e nella quase assoluta mancanza di concimazione.
- [e continua] [...] Si potrebbe, con vantaggio, diffondere le viti europee, scegliendo le posizioni meno soggette alle brine primaverili e difendendole per mezzo di consorzi destinati ala produzione di nubi artificiali (CINQUANTENARIO, 2000, p.211).

distribuição de mudas de variedades europeias, entre as quais as moscatéis. Cabe ainda ressaltar o papel da Escola de Engenharia de Porto Alegre que, sob o binômio Ciência e Indústria, foi responsável por “aprimorar cultivos com a introdução de tecnologias modernas e qualificar a mão-de-obra rural com o ensino técnico adequado” (MONTEIRO, 2001, p. 2).

Mas houve, também, a contribuição particular de viticultores e vinícolas, que importaram e aclimataram mudas, provenientes de renomados viveiros da Europa e da Argentina, a exemplo da Granja Luiz Antunes e a Cia Vinícola Riograndense, cujo posto de vinificação em Pinto Bandeira atendia muitos agricultores do norte do município de Farroupilha (Linha Jansen). Outras vinícolas que empenharam capital na pesquisa e na obtenção de mudas do exterior foram as vinícolas Luiz Michielon S/A, Guido D’Andrea & Vitali, Antonio Pieruccini & Filhos, Armando Peterlongo S/A, Vinícola Irmãos Mônico e Vinícola Dreher S/A, entre outras.

Celeste Gobbato⁶ chegou para atuar na Escola de Engenharia de Porto Alegre, tendo exaltado o papel da videira e sua cultura como “importantíssima acção na economia de um paiz porque concorre a produzir e distribuir riqueza” (GOBBATO, 1914, p.12). A videira, pelos seus constantes cuidados, foi um agente territorializador na medida em que fixou o colono, aumentando o valor do terreno em comparação ao utilizado pelas demais atividades agropastoris (GOBBATO, 1914).

Celeste Gobbato foi um dos primeiros técnicos que escreveu sobre a vitivinicultura regional, propondo a busca de uma melhoria na qualidade do vinho que no seu entender passaria pela eliminação absoluta da Isabel, que no início do século era “quasi a única vide nacional, e o seu vinho, nada bom, sómente é bebido por causa da conveniencia economica que offerece sobre o preço dos congeneres vindos da Europa” (GOBBATO, 1914, p. 68).

Como é notório, a variedade Isabel não foi eliminada, mas o vinho melhorou...

Importantes mudanças, no setor vitivinícola regional, podem ser simbolizadas na criação do Sindicato do Vinho (SANTOS, 1984). Através da reunião de dezenas de produtores de uva e vinho que tiveram papel destacado, nos anos 1930, para a criação de uma legislação específica com efeitos importantes, especialmente em exigências relativas às condições sanitárias na elaboração dos vinhos (BUNSE,

⁶ Celeste Gobbato foi um agrônomo, enólogo, professor e político, nascido na localidade de Volpago del Montello, em 1890. Imigrou para o Brasil com 22 anos já com formação superior, onde utilizou seus conhecimentos para a melhoria da vitivinicultura, recebendo o título de “Príncipe da enologia riograndense” (MONTEIRO, 2001).

1978). Os outros viticultores tiveram muitas dificuldades para comercializar suas uvas. A solução foi reunirem-se também. Criaram cooperativas, algumas das quais na área do que viria a ser o município de Farroupilha e arredores, como a Cooperativa Vinícola Forqueta, localizada no distrito de Nova Vicenza (1929); a São João (1931), na sede do distrito da Jansen; a Jacinto, ao norte deste distrito, entre outras. Tudo isso em uma época em que o território que constituiu Farroupilha pertencia a três outros municípios.

Outros fatores foram significativos na evolução da vitivinicultura de Farroupilha e região, como o ensino, por exemplo. Ao estudar o Grupo Escolar Rural Farroupilha (1927-1949), atual Colégio Estadual Farroupilha, Fernandes (2015) identificou que houve nessa escola um Clube Agrícola, de 1939 a 1944, onde eram ensinadas práticas relacionadas à viticultura e outras culturas. Já em 1959, o governo federal criou a Escola de Viticultura e Enologia (1959) e depois a Embrapa Uva e Vinho (1975), ambas em Bento Gonçalves, respectivamente, para a formação de recursos humanos e de pesquisa.

Um fato regional considerável, que também teve efeito sobre a vitivinicultura de Farroupilha, foi o ingresso de vinícolas de capital estrangeiro, com exigências qualitativas para a uva que processavam, como a Möet e Chandon e a Georges Aubert, ambas de capital francês, que se instalaram no município de Garibaldi (FALCADE, 2011).

A atual fase da vitivinicultura está marcada tanto pela produção de vinhos moscatéis de qualidade reconhecidos, por exemplo, em premiações nacionais e internacionais; assim como pela organização setorial que busca outras estratégias de inovação e de posicionamento no mercado, como a Indicação de Procedência Farroupilha e o enoturismo (FALCADE, 2017).

Para a estruturação da Indicação de Procedência Farroupilha, a AFAVIN buscou parcerias, entre as quais com a Embrapa Uva e Vinho e a UCS (TONIETTO *et al*, 2017), pois para o registro de uma IG são necessários diversos documentos, com informações técnicas de pesquisa. Os pesquisadores organizaram as informações em notas técnicas, como aquelas que tratam da delimitação da região da IPFA (Mapa 1) e aquela dos “Elementos que comprovam ter o nome geográfico Farroupilha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos *moscatéis*” (FALCADE, 2015), que atendem exigências legais (BRASIL, 1996; INPI, 2018).

Devido às evidências identificadas no decorrer da pesquisa exploratória, o contexto descrito serviu de base para definir a centralização do trabalho na variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, o que fez com que as outras moscatéis permanecessem, mas em referências pontuais. A importância da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* está tanto na extensão de vinhedos (quase 40% da superfície em Moscato Branco do Brasil) como na quantidade produzida, além da identidade cultural do território referida pelos próprios agentes envolvidos na cadeia vitivinícola. Assim, a pesquisa se justificou na importância econômica-cultural da vitivinicultura para o município de Farroupilha e para a Indicação de Procedência de vinhos moscatéis *Farroupilha*.

A formação em Geografia permitiu a análise dos processos por um viés que inclui a compreensão da territorialização do produto. É competência desse profissional analisar os diversos fatores naturais e humanos, econômicos e políticos, públicos e privados, que contribuem para a territorialização de um produto ou processo. Assim, aliar isso à especialização profissional em gestão vitivinícola permitiu aprimorar essas competências e desenvolver outras.

1.4 MÉTODOS, PROCEDIMENTOS E MATERIAL

A proposta de pesquisa foi desenvolvida usando métodos quali-quantitativos, conforme Silva, Silva, Junckers (2009). Neste sentido, de acordo com Augusto (2014), uma pesquisa tem três pontos de vista:

o objetivismo (em que a realidade é entendida como única e tangível, existindo independentemente da consciência), o subjetivismo (em que a experiência subjetiva é fundamental para qualquer processo de conhecimento) e o construtivismo (que entende o conhecimento como uma construção resultante da interação entre indivíduos e o seu mundo social) (AUGUSTO, p. 2).

Diniz et al.(2006) salienta a importância da definição do método e da posição do pesquisador, pois “fornecem a base teórica e são os direcionadores da postura adotada pelo pesquisador, a técnica de coleta de dados e o modo de análise são as dimensões que operacionalizam a postura escolhida” (p.4).

Conforme a Figura 1, este trabalho pode ser categorizado como epistemologicamente interpretativista e o método empregado como estudo de caso. O caso é o município ou a Indicação de Procedência Farroupilha e o processo de

territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*. As técnicas de coletas de dados foram mistas, envolvendo análise documental e entrevistas em trabalhos de campo.

Figura 1 - Estrutura de referência de pesquisa qualitativa.

Posição Epistemológica	Positivista	Interpretativista	Crítica	
Métodos	Pesquisa Ação	Estudo de Caso	Etnografia	Grounded Theory
Técnicas de Coleta de Dados	Entrevista	Material Histórico	Observação Participativa	Trabalho de Campo
Modo de Análise	Hermenêutica	Semiótica	Narrativa Metafórica	

Fonte: Diniz et al, 2006.

Ainda, de acordo com Diniz et al. (2006), se justifica a empregabilidade de mais de uma técnica para uma efetiva coleta de dados, na medida em que:

O processo de análise e interpretação dos dados envolve extrair significado de textos e imagens. Isso requer que os dados sejam preparados para análise, possibilitando o aprofundamento no entendimento dos dados e a interpretação abrangente de seus significados. (DINIZ et. al., 2006, p.3).

A proposta não foi somente de análise de dados quantitativos, mas reconhecer o quanto estes são definidores para a espacialização de cifras ou valores, por exemplo. Também não foram apenas dados qualitativos, unicamente subjetivos. Foram adotados variados procedimentos que atenderam as diferentes demandas de cada etapa da pesquisa.

O método quantitativo, por exemplo, foi empregado na estruturação e na espacialização dos dados, principalmente, aqueles relativos à área plantada e ao volume de produção. O método qualitativo foi usado no levantamento e na análise de informações históricas, bem como das entrevistas, no entendimento das informações tanto dos vitivinicultores como dos alunos adolescentes de Farroupilha, pois auxiliou a identificar as nuances dominantes na análise do conteúdo. Conforme Bardin, a análise do conteúdo é

Um conjunto de instrumentos metodológicos, cada vez mais sutis, em constante aperfeiçoamento, que se aplicam a discursos (conteúdos e

continentes) extremamente diversificados. O fator comum dessas técnicas múltiplas e multiplicadas – desde o cálculo de frequência que fornece dados cifrados, até a extração de estruturas traduzíveis em modelos – é uma hermenêutica controlada, baseada na dedução: a inferência. Enquanto esforço de interpretação, a análise de conteúdo oscila entre os dois polos do rigor da objetividade e da fecundidade da subjetividade. (BARDIN, 2006, p. 9).

O método da análise de conteúdo pode ser definido como um conjunto de técnicas e práticas para análise das comunicações, relacionado tanto ao significado de uma mensagem, como ao significante dela, ou seja, o emissor, seu contexto social e cultural, por meio de textos ou documentos (BARDIN, 2006). Segundo o autor, esse método constitui-se de três grandes etapas: 1) pré-análise, 2) elaboração de material ou codificação dos resultados obtidos, 3) interpretação, que será aplicada na análise das entrevistas e nos questionários deste trabalho.

O método da análise de conteúdo, por sua vez, por não rejeitar a análise quantitativa e nem a qualitativa, consegue dar luz às informações dos entrevistados, a partir das etapas de pré-análise (dados sendo ordenados para que possam ser utilizados e operacionalizados de maneira mais eficiente); a exploração do material (codificação e descrição analítica) e a terceira fase de tratamento de dados e de interpretação (BARDIN, 2006).

Na análise quantitativa, o método da análise de conteúdo pode ser identificado, por exemplo, na quantidade de vezes que aparece uma determinada característica de informação no conteúdo analisado; enquanto, na análise qualitativa, é a presença ou a ausência de um determinado tipo de características de conteúdo em uma análise (BARDIN, 2006).

A escala de análise foi eminentemente local, muito embora para entender o local, tenha sido necessário olhar escalas espaciais mais amplas (SANTOS, 1997, 2004).

Para a pesquisa sobre a evolução da vitivinicultura em Farroupilha, foram consultadas fontes secundárias, como documentos nos arquivos históricos dos municípios de Garibaldi e Caxias do Sul; e nos arquivos da Estação Experimental de Viticultura e Enologia (EEVE) de Caxias do Sul, guardados no Instituto de Memória Histórica e Cultural da Universidade de Caxias do Sul (IMHC/UCS). Também foram consultados livros históricos sobre a colonização italiana na região da Serra Gaúcha e sobre a vitivinicultura no Rio Grande do Sul.

Para a entrevista com os viticultores, realizadas entre março e julho de 2019, foram elaborados três documentos: a Carta de Apresentação (Apêndice A); o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice B) para a anuência e assinatura em dois itens: 1) declaração (concordância de participação voluntária na pesquisa), e 2) uso de citação de texto de resposta, autorizando o uso literal das informações; e um questionário no programa Google Formário, com questões estruturadas e abertas (Apêndice C), para a pesquisa. Foi solicitado autorização para gravar a entrevista, muito importante, de modo particular, para as respostas das questões abertas.

O questionário tem 72 questões, sendo 64 objetivas e 8 questões abertas. As questões fechadas permitiram traçar o perfil do entrevistado e da viticultura; as questões abertas permitiram que o entrevistado contasse a história e os fatos/casos da vitivinicultura de moscatéis da sua propriedade e em Farroupilha, que não estão registrados em documentos ou catalogados, mas que pudessem fornecer informações para o alcance dos objetivos.

Na prática, o questionário não pode ser respondido *online* no programa, porque as entrevistas foram realizadas nos mais variados espaços, como em um galpão, junto aos parreirais ou até em cima de um trator, não tendo possibilidades técnicas (sinal de *wi-fi*) para o uso da ferramenta. Considerando essa eventualidade, os questionários foram impressos e as respostas escritas.

Um dos desafios da pesquisa, talvez o mais complexo, foi identificar os viticultores que seriam entrevistados, na busca de informações sobre o início e os motivos da manutenção do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha* e outras variedades moscatéis, na região de Farroupilha.

O primeiro passo foi estratificar os polígonos dos vinhedos das variedades moscatéis e especificamente da *Moscato Branco de Farroupilha* pelo critério idade, a partir do cadastro vitícola (MELLO; MACHADO, 2015). A base cartográfica da viticultura foi trabalhada no programa livre QGIS (versão 2.18). Do arquivo, com todos os vinhedos de Farroupilha/região da IPFA, foram extraídos aqueles de *Moscato Branco de Farroupilha* e outras moscatéis; depois esses vinhedos foram estratificados por idade (10 em 10 anos). Devido ao sigilo das informações do cadastro, não havia outras informações.

A análise da distribuição geográfica dos vinhedos permitiu identificar a dispersão e as áreas de maior concentração, por faixa de idade, das quais foram

selecionados vinhedos *a priori* procurando abranger a maior distribuição/diversidade espacial possível (ROGERSON, 2012), bem como “certa” facilidade de acesso.

A partir do conhecimento prévio da orientadora, foram definidos técnicos e vinícolas, para começar a identificar possíveis viticultores a serem entrevistados, como o Eng. Agr. Ms. Paulo Tesser, da Cooperativa Vinícola São João, e os Enólogos Tiago Tonini e Magnus Basso.

Tendo por base o número de propriedades e a distribuição dos polígonos, a consulta aos técnicos foi essencial para localizar viticultores que poderiam ter informações que ajudassem a explicar o processo de territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha*. Paulo Tesser trabalha diretamente com os associados há mais de duas décadas e conhece a viticultura desses associados, assim ele indicou o nome dos primeiros entrevistados. A partir dessas informações, foram realizadas duas entrevistas como pré-teste e realizados ajustes de linguagem em algumas questões e inseridas outras, para o alcance dos objetivos. Igualmente, Tonini e Basso conhecem suas regiões e indicaram novos entrevistados. As indicações desses técnicos foram, em particular, de viticultores no distrito da Jansen, que foram os primeiros entrevistados, nas Linhas Jansen e Jacinto.

Na região sul de Farroupilha as entrevistas começaram pelas Vinícolas Perini, Xangrilá e Colombo (que indicou outro viticultor). A partir de polígonos de vinhedos selecionados por idade no Vale Trentino, distrito de Nova Milano, e nas Linhas Ely e Machadinho, distrito de Nova Sardenha, foram realizadas outras entrevistas com viticultores. Nessa região, as dificuldades foram muitas, especialmente relacionadas a acessibilidade e a falta de referências. A forma de se chegar até os viticultores foi através do GPS e das coordenadas geográficas do parreiral.

À medida que as entrevistas foram sendo realizadas, as informações sobre as variedades moscatéis e sobre a territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* eram analisadas, para identificar a possibilidade de comprovar os fatos com documentos, por exemplo, nos relatórios da EEVE ou em livros ou nos arquivos históricos, ou por comparação buscando outros informantes, como no caso da Dreher. Na entrevista com um viticultor, se perguntava se ele indicaria outro viticultor que também cultivasse *Moscato Branco de Farroupilha* e que pudesse ter informações relevantes sobre o cultivo de uvas moscatéis em Farroupilha. Para a cotização de algumas informações relacionadas à compra e ao uso de uvas de

Moscato Branco de Farroupilha pela Dreher, foi entrevistado o ex-funcionário Arildo Falcade, do setor de produção industrial, bem como a enóloga Neiva de Toni.

Duas entrevistas foram realizadas pelo notório conhecimento dos entrevistados do mercado e da produção, os Srs. Rinaldo Dal Pizzol e Benildo Perini. A representatividade está ligada tanto à participação na cadeia produtora como vitivinicultores, como participantes de entidades e de processos, durante suas atividades profissionais, e foram importantes para a compreensão dos processos de territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha*. Estas entrevistas foram agendadas e os entrevistados expressaram-se livremente sobre suas memórias e percepções, estimulados por questões envolvendo os temas da variedade.

Assim, foi se construindo a amostra, que teve um total de 22 viticultores, 6 vinicultores e 4 outros personagens. A amostra não foi estatística, teve um caráter exploratório até que as informações se repetissem, sem acréscimo de novos fatos, de informações e de processos.

O questionário foi organizado em planilha no programa *Excel* e as respostas das questões objetivas foram digitadas e tabuladas para a elaboração de gráficos e para a aplicação de estatística básica.

A transcrição dos áudios foi realizada somente das respostas às perguntas abertas: em um editor de texto foram transcritas as falas, marcando-se o tempo a partir do início em minutos e segundos. Dessas falas, foram extraídas as informações que foram usadas e analisadas conforme seu conteúdo, no capítulo 4. Em muitas entrevistas, durante a resposta a uma questão objetiva, os entrevistados acrescentaram informações relevantes; assim, como toda a entrevista foi gravada, essas informações foram transcritas junto das respostas às questões abertas.

Para entender melhor a Indicação de Procedência Farroupilha, foram pesquisadas as Notas Técnicas elaboradas para o processo do seu registro, que detalham o reconhecimento da vitivinicultura na região; os fatores naturais na Área Delimitada de Produção de Moscatéis (ADPM); as normas e os procedimentos para uso do nome geográfico Farroupilha, além de outras publicações sobre a produção vitivinícola em Farroupilha. As informações levantadas foram analisadas sob a ótica da análise de conteúdo. Os materiais utilizados nessa etapa eram impressos e em meio digital, trabalhados em computador, para a compilação de dados. Como havia mapas atualizados dos fatores ambientais na região da IPFA, não foram elaborados novos mapas, apenas nova apresentação dos mesmos.

Pensando em perspectivas, em novos desafios, foi pesquisada a percepção de adolescentes de Farroupilha quanto à vitivinicultura e a identidade vitivinícola do município/IPFA e o valor que lhe conferem, bem como em relação às possibilidades de continuarem na vitivinicultura.

Foi elaborado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para os pais ou responsáveis, e um Termo de Assentimento Livre e Esclarecido para o adolescente (Apêndice D). O levantamento foi realizado por meio da aplicação de um questionário com 60 questões, sendo 49 questões estruturadas de múltipla escolha e 11 questões abertas. O questionário foi elaborado no Google Formulários (Apêndice E) que foi respondido em meio digital *on-line*. Isso significa que as respostas dos questionários foram sendo automaticamente digitalizadas e processadas. O programa também elaborou gráficos, o que agilizou a estruturação dos dados para a análise. O pré-teste do questionário foi aplicado a 4 alunos do 8º e 9º do Colégio Estadual São Tiago, em Farroupilha, que contempla alunos oriundos tanto da cidade como da área rural. As respostas permitiram fazer ajustes em termos de linguagem e elaborar outras questões para o alcance dos objetivos.

Buscaram-se adolescentes do meio rural, de famílias agricultoras e produtoras da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*. Na impossibilidade de realizar um censo da população adolescente do município, optou-se por estabelecer uma amostra no sistema de ensino. Há anos muitas escolas da zona rural foram fechadas (raras escolas foram mantidas) e o ensino centralizado nas sedes dos distritos, incluindo a cidade.

Entre as escolas localizadas no município de Farroupilha, foram selecionadas aquelas localizadas fora do limite da cidade (sede do 1º distrito), que tinham o 8º e/ou o 9º ano do Ensino Fundamental quando, em geral, os adolescentes tem 13-15 anos considerados, a priori, com maior possibilidade de compreensão do mundo do vinho local e, sendo de família de viticultores, com maior probabilidade de participarem do cotidiano familiar desse mundo vitivinícola. No nível fundamental há maior número de escolas e, assim, um maior número potencial de respondentes.

A análise da lista e da localização das escolas resultou na seguinte amostra: EMEF Santa Cruz (Nova Milano), EEEM Júlio Mangoni (Jansen), EMEF Nossa Senhora de Caravaggio (Vila de Caravaggio), EMEF Nova Sardenha (Nova Sardenha) e EMEF Padre Vicente Bertoni (Comunidade São Roque, Nova Milano). As escolas estão localizadas na sede dos distritos das regiões produtoras e nas

proximidades. Foi realizada uma visita à Secretaria Municipal de Educação para explicar a realização da pesquisa para obter sua autorização. Em relação à Escola Estadual de Ensino Médio Júlio Mangoni, a autorização para a realização da pesquisa foi fornecida pela diretora.

A pesquisa nas escolas teve 3 etapas. Na primeira, a visita foi agendada com a direção da escola por telefone, para a apresentação dos objetivos da pesquisa e solicitar a colaboração, bem como verificar a disponibilidade técnica de aplicação dos questionários nos moldes propostos (Google Formulários *online*). Das 5 escolas, em 4 houve compreensão e aceitação rápida, porém em uma escola somente foi possível realizar a pesquisa com colaboração da secretaria e da direção de outra escola. Na primeira visita, foi identificado o número de turmas e de alunos das turmas a quem se proporia à pesquisa.

Na segunda visita, os objetivos da pesquisa foram explicados aos alunos de cada turma e entregue o TCLE/TALE. Foi solicitado que eles explicassem aos pais e aqueles que estivessem de acordo deveriam assiná-lo e levar na semana seguinte, quando, na terceira visita, os questionários foram respondidos no laboratório de informática ou no celular dos alunos, quando o *wi-fi* foi liberado para os educandos. Assim, as respostas foram individuais e sigilosas.

O questionário foi proposto aos 286 alunos matriculados e frequentes do 8º e 9º ano do Ensino Fundamental nas escolas públicas supracitadas. Nem todos os pais autorizaram a participação dos filhos na pesquisa, cuja assinatura dos TCLE e TELA era condição necessária. Os adolescentes que não levaram o documento no dia da pesquisa não foram autorizados a responder, e um aluno, tendo autorização, não quis responder. Foram preenchidos 152 questionários com respostas válidas.

As informações obtidas nos documentos, com os viticultores e com os adolescentes foram analisadas pelo método da análise de conteúdo e os mapas pela análise espacial, com base nos princípios geográficos.

Considerando os resultados obtidos em todo o processo da pesquisa, foi elaborada proposta de ação pedagógica, para envolvimento tanto do poder público, como das empresas e das organizações setoriais como a AFAVIN, para o desenvolvimento de atividades, de projetos culturais e pedagógicos relacionadas à vitivinicultura com os professores, alunos e familiares.

A síntese dos procedimentos para desenvolvimento da pesquisa e elaboração da dissertação formam a trilha do Quadro 1.

Quadro 1 - Trilha metodológica da pesquisa sobre a vitivinicultura em Farroupilha.

ETAPA 1 – OS QUESTIONAMENTOS		
O que explica a territorialização das uvas moscatéis no município de Farroupilha e como mantê-la?		
1. Como a variedade <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> e outras moscatéis foram introduzidas na Serra Gaúcha e por que seu cultivo permaneceu e se concentra na região de Farroupilha? 2. Quais os elementos identitários que o cultivo de <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> e outras moscatéis conferem ao território vitivinícola de Farroupilha, incluindo na paisagem? 3. O que pensa a geração de adolescentes sobre a vitivinicultura de Farroupilha? Quais recomendações podem ser propostas para que o cultivo de <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> e outras moscatéis continuem em Farroupilha, ampliando o interesse ou despertando empreendedores?		
ETAPA 2 – A EXPLORAÇÃO		
1. Levantamento e seleção de textos básicos. 2. Levantamento de dados secundários.		
ETAPA 3 – A PROBLEMÁTICA		
1. Revisão bibliográfica. 2. Atender três macrodesafios regionais estabelecidos para a bolsa da UCS: <i>agronegócios, inovação social e processos educativos e de aprendizagem</i> .		
ETAPA 4 – MODELO DE ANÁLISE		
Metas	Resultados Esperados	Análise
1. Gerar conhecimento sobre a organização do espaço e da estruturação do território vitivinícola.	1. Explicar o início e a evolução do cultivo de <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> e sua concentração. 2. Mapas da cultura de uvas moscatéis e localização dos entrevistados. 3. Linha do tempo da territorialização da variedade <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> .	1. Identificação de dados em documentos e nas entrevistas com viticultores; análise global e temática das informações textuais, imagéticas e cartográficas.
2. Caracterizar, ambientalmente, o território e correlacionar com o cultivo de uvas moscatéis.	4. Lista de elementos naturais e culturais identitários relacionados ao <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> e à vitivinicultura de moscatéis.	2. Decodificação e organização da tipologia que emergem das entrevistas e de fotografias
3. Identificar os elementos naturais e culturais identitários relacionados à vitivinicultura de moscatéis.	5. Mapa conceitual dos fatores de territorialização da variedade de uva <i>Moscato Branco de Farroupilha</i> .	3. Análise do processo de territorialização.
4. Gerar conhecimento sobre a percepção de adolescentes sobre a vitivinicultura de moscatéis.	6. Caracterização da percepção dos adolescentes sobre a vitivinicultura de Farroupilha. 7. Análise da percepção de jovens.	4. Decodificação dos questionários e organização das informações elaborando gráficos e analisando-os.
5. Propor uma ação didático-pedagógica inovadora sobre vitivinicultura para a educação básica.	8. Recomendações para o setor das percepções alcançadas a partir da análise das entrevistas e dos resultados obtidos.	5. Integração dos resultados e proposição de recomendações didático-pedagógicas

ETAPA 5 – A COLETA DE DADOS
1. Em fontes secundárias como o IBGE, cadastro vitícola e vinícola, prefeitura, arquivos públicos. 2. Levantamento de dados primários com trabalho de campo por meio de: - Aplicação de entrevista semiestruturada para viticultores. - Aplicação de questionários estruturado por questões abertas e fechadas para alunos de 8º e 9º ano do ensino fundamental.
ETAPA 6 – OS RESULTADOS
1. Digitação e organização dos dados. 2. Elaboração de tabelas, de gráficos e de mapas. 3. Análise global e temática das informações usando os conceitos estruturadores.
ETAPA 7 – AS CONCLUSÕES
1. Comparar com as perguntas e objetivos específicos com os resultados. 2. Comparar com os resultados em relação aos macrodesafios do programa de bolsas da UCS. 3. Alcances e limites dos resultados obtidos. 4. Perspectivas futuras.

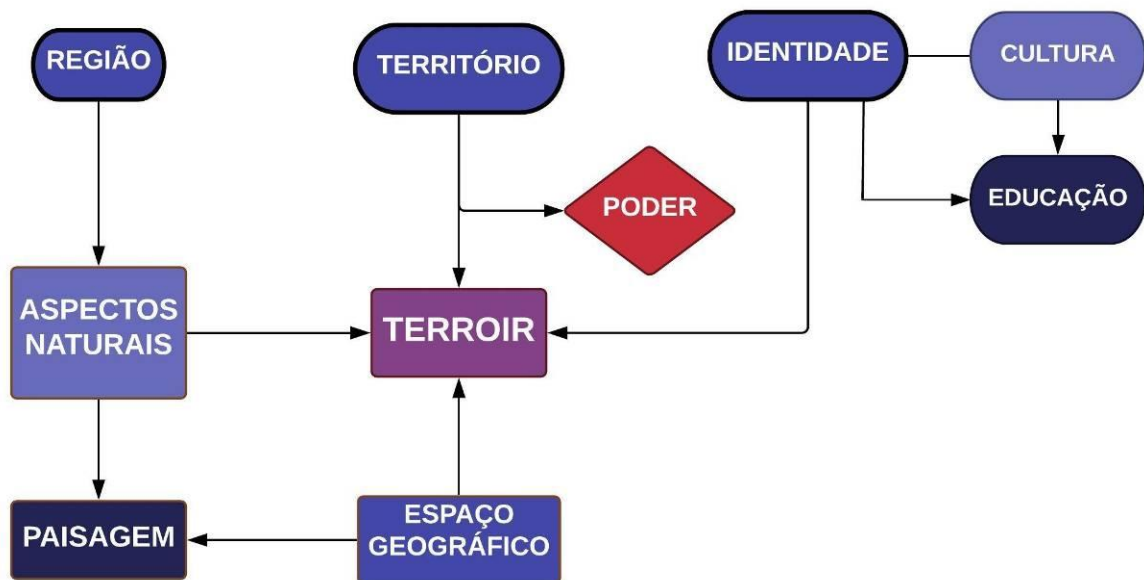
Fonte: Tiago Zilio, 2019.

O trabalho apresenta, além dessa introdução, as seguintes partes: no capítulo 2, a síntese teórica com uma revisão bibliográfica dos principais conceitos necessários ao entendimento da realidade levantada. No capítulo 3, uma análise sobre a vitivinicultura em Farroupilha e sobre a Indicação de Procedência Farroupilha e sua caracterização; o capítulo 4 trata da territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* e sua contribuição identitária à Farroupilha, do processo histórico desde a Estação Experimental de Viticultura e Enologia, em Caxias do Sul, até os possíveis responsáveis por sua difusão em Farroupilha. Neste capítulo, também, são apresentados os resultados obtidos pela aplicação dos questionários nas entrevistas com vitivinicultores de Farroupilha. O capítulo 5 apresenta e analisa os resultados das entrevistas com os alunos adolescentes. O capítulo 6 reflete sobre as potencialidades de uma educação para a cultura da uva e do vinho, explorando um caso em que isso ocorre. Por fim, são apresentadas as conclusões da pesquisa, incluindo seus limites e recomendações; e as referências usadas neste trabalho, além dos apêndices com os questionários.

2 CONCEITOS ESTRUTURADORES: UMA SÍNTESE

Há conceitos que tiveram um papel determinante na compreensão e explicação da realidade estudada – a vitivinicultura no município e na região da Indicação de Procedência Farroupilha. Se buscou uma visão multidisciplinar, embora o viés geográfico e de seus conceitos tenham dotado a análise de um sentido específico, cujo objeto da ciência, o espaço geográfico, é visto como resultado, a um só tempo, da natureza e da sociedade (Figura 2).

Figura 2 - Mapa conceitual básico para explicar a territorialização.



Fonte: Tiago Zilio, 2019.

Para compreender o espaço estudado, foram usados alguns dos principais conceitos geográficos, entre os quais se destacam: **espaço, território, poder, região e paisagem**, além dos conceitos de **identidade e terroir**. Considerando os objetivos, também foi revisado o tema da **educação** e do **ensino de Geografia**, particularmente a legislação, além das indicações geográficas. A seguir, é apresentada uma síntese dos conceitos estruturadores deste trabalho.

2.1 UMA CONTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA

A organização do espaço geográfico é fruto de relações humanas, quando determinado grupo assim o faz a partir de diferentes atores, políticos, econômicos e sociais. A forma como ocorre a construção do espaço geográfico é consequência do trabalho de determinada sociedade. Conforme Roberto Lobato Correa “é o resultado do trabalho social que transforma diferencialmente a natureza primitiva, criando formas espaciais diversas sobre a superfície da terra.” (CORREA, 2003, p. 67).

Na satisfação de necessidades, a sociedade usa a natureza e a transforma em meio e espaço geográfico, evidenciando a dinâmica da vida e influenciando o cotidiano de todos e de todas as atividades. O espaço geográfico caracteriza-se por dois fatores: os naturais, ou o meio ecológico que, segundo Milton Santos, “é o conjunto de complexos territoriais que constituem a base física do trabalho humano”. (SANTOS, 1985, p. 6); e pelos fatores humanos (infraestruturas, firmas, instituições), daí que o espaço geográfico está em permanente transformação pelo movimento (trabalho) do homem. E Santos continua “através do estudo das interações, recuperamos a totalidade social, isto é, o espaço como um todo, e igualmente, a sociedade como um todo”. (SANTOS, 1985, p.7). Já Corrêa afirma que o espaço geográfico é

a morada do Homem. Absoluto, relativo, concebido como planície isotrópica, representado através de matrizes e grafos, descrito através de diversas metáforas, reflexo da condição social, experienciado de diversos modos, rico em simbolismos e campo de lutas, o espaço geográfico é multidimensional. (CORREA, 2001, p.44).

Este mesmo espaço geográfico passa, pela ação humana, a ser palco de inúmeras relações de poder, que o geram e moldam conforme a necessidade dos grupos que ali residem ou exercem influência, daí a origem do território. O território é, antes, resultado e palco da ação humana, no qual se constrói a vida e a vida em sociedade. As relações socioculturais e as decisões implementadas na gestão espacial configuram um determinado território, criando uma identidade relacionada a esses aspectos (COSGROVE, 2004; DUNCAN, 2004).

O território, no sentido tradicional, oriundo de Friedrich Ratzel, é um espaço sobre o qual um Estado exerce sua soberania. (...) “é fácil convencer-se de que do mesmo modo como não se pode considerar mesmo o Estado mais simples sem o

seu território, assim também a sociedade mais simples só pode ser concebida junto com o território que lhe pertence.” (RATZEL, 1990, p. 73). Assim, nesses termos, considerando o Estado, o conceito de território está relacionado a uma fronteira, de distinção entre dois “entes” ou “estados”, limites estes que garantem o “poder” de cada um na tomada de decisões sobre a parte que lhe cabe.

Já para Raffestin “falar de território é fazer uma referência implícita à noção de limite” (1993, p.153). O autor entende que é da sociedade que procede a ação e a capacidade transformadora de um território. População, território e recursos são a base da visão tripartida da geografia política; segundo Raffestin (1993), a mais importante é a população cujos integrantes se organizam, relacionam-se e, em condições distintas, formam a sociedade. Continua Raffestin, “Quer se trate de relações existenciais ou produtivistas, todas são relações de poder, visto que há interação entre os atores que procuram modificar tanto as relações com a natureza como as relações sociais”. Mais do que entre estados, essas relações de poder se dão entre homens:

O território não é menos indispensável, uma vez que é a cena do poder e o lugar de todas as relações, mas sem a população, ele se resume a apenas uma potencialidade, um dado estático a organizar e a integrar uma estratégia. Os recursos, enfim, determinam os horizontes possíveis da ação. Os recursos condicionam o alcance da ação. (RAFFESTIN, 1993, p. 58).

O poder se expressa nas relações humanas, seja entre indivíduos seja entre grupos, em dois polos distintos (proprietário x camponês; governo x cidadão; senhor x servo; viticultor x vinicultor). É na relação ou no confronto entre eles que o poder é exercido, não necessariamente de maneira violenta, mas sempre impondo a vontade de uma das partes em uma relação social. Conforme Max Weber, poder é “toda probabilidade de impor a própria vontade numa relação social, mesmo contra resistência, seja qual for o fundamento dessa probabilidade.” (1994, p. 33)

A espacialização de uma cultura está intimamente ligada às relações de poder estabelecidas naquela sociedade. Todas as organizações ou espaços se caracterizam por seres e coisas, seja por uma questão de posse (propriedade) ou por dominação (relação de poder). Por isso, nem sempre, o papel determinante no cultivo de uma variedade será a escolha do indivíduo, poderá ser do papel econômico atribuído à variedade, por quem exerce o poder econômico (mercado ou vinicultor).

No entender de Haesbaert (2001), o território é polissêmico e possui, concomitantemente, as dimensões simbólico-cultural e político-disciplinar, cuja identidade é conferida pelos grupos sociais. Para o autor, “pensar o território é pensar concebê-lo política e culturalmente.” (HAESBAERT, 2001, p. 128). Considerando esse posicionamento, na análise aprofundada dos processos de transformação dos territórios, o autor criou o conceito de des-territorialização, isto é, se em um ponto do espaço há uma desterritorialização, um desenraizamento geográfico, em outro haverá uma reterritorialização, sempre há uma territorialização, que pode ser mais ou menos flexível e mais ou menos autônoma, independente da dimensão do espaço, da escala global à escala local (HAESBAERT, 2001).

A forma como determinado grupo se relaciona com um território é denominado territorialidade que, conforme Le Bossé “reflete a multidimensionalidade do “vivido” ‘vivido’ territorial pelos membros de uma coletividade.” (LE BOSSÉ, 2004, p. 158). Analisando esse conceito, segundo Saquet (2009; 2010), todas as relações diárias que se efetivam apontam para uma territorialidade, seja do indivíduo ou do grupo:

(...) compreendemos a noção de territorialidade como um processo de relações sociais, tanto econômicas, como políticas e culturais de um indivíduo ou de um grupo social. A territorialidade corresponde às relações sociais e às atividades diárias que os homens têm com sua natureza exterior. É o resultado do processo de produção de cada território, sendo fundamental para a construção de identidade e para a reorganização da vida quotidiana [...] A territorialidade é um fenômeno social que envolve indivíduos que fazem parte do mesmo grupo e de grupos distintos. Há continuidade e descontinuidade no tempo e no espaço; as territorialidades estão intimamente ligadas a cada lugar: elas lhe dão identidade e são influenciadas pelas condições históricas e geográficas de cada lugar. (SAQUET, 2009, p. 8).

Assim sendo, os indivíduos compreendem e caracterizam um território a partir das relações estabelecidas com ele, o que confere identidade e está profundamente influenciada pelas condições naturais e históricas do lugar.

Outro conceito importante para a compreensão do tema estudado é o de região, cuja etimologia remonta ao império romano. Desde o século XIX, o método regional tem importância nos estudos do espaço geográfico, distinguindo áreas e paisagens. No entender de Correa (2003)

A região geográfica abrange uma paisagem e sua extensão territorial, onde se entrelaça de modo harmonioso componentes humanos e natureza. A ideia de harmonia e de equilíbrio, evidente analogia organicista que Vidal de

La Blache adota, constitui o resultado de um longo processo de evolução, de maturação da região, onde muitas obras do homem fixaram-se, ao mesmo tempo com grande força de permanência e incorporadas sem contradições ao quadro final da ação humana sobre a natureza. (CORREA, 2003, p. 28).

Difícil encontrar, hoje, uma área que seja exclusivamente natural, que não tenha alguma influência de algum grupo humano. Entenda-se que isso não exclui o uso de critérios naturais para estabelecer limites de partes do espaço geográfico. Assim, pode-se afirmar que a região, fruto de múltiplos fatores, é uma entidade concreta, caracterizada por uma natureza já transformada, por heranças culturais e determinada estrutura social, incluindo seus conflitos (CORREA, 2003).

A região fortalece e identifica a identidade, pois como afirma Le Bossé “toda forma de identificação supõe também, ao menos implicitamente, um processo de diferenciação: nos identificamos a – ou, eventualmente, contra – qualquer coisa.” (LE BOSSÉ, 2004, p.161).

A possibilidade da regionalização permite à geografia mensurar as relações, caracterizar cultural e socialmente uma determinada área, mas também correlacionar a natureza e o espaço geográfico, o vivido, o habitado, com uma identidade própria que o difere dos demais. Conforme Dulong (DULONG apud RAFFESTIN, 1993)

Defender a região, defender o local “é uma simples busca de sentido. Esse trunfo não deve mais ser recebido numa acepção filosófica ou psicológica, mas como uma questão referente à relação da sociedade para com os indivíduos, ao consentimentos dos indivíduos em pertencer a tal sociedade”. É a descoberta de que primeiro se pertence a um território *lato sensu*, para depois se pertencer a uma sociedade”. (DULONG apud RAFFESTIN, 1993, p. 32).

A paisagem é outro conceito que permeia a análise geográfica, tendo sido considerado, inclusive, objeto de estudo da Geografia. Conforme Santos (1994), paisagem é “tudo aquilo que nós vemos, o que nossa visão alcança é a paisagem. Esta pode ser definida como o domínio do visível”, assim uma mescla de formas, cores, sons e odores (SANTOS, 1994). Santos resume a paisagem como mescla da ação humana e de características do meio natural (SANTOS, 2004). No entender de Santos,

A paisagem nada tem de fixo, de imóvel. Cada vez que a sociedade passa por um processo de mudança, a economia, as relações sociais e as políticas também mudam, em ritmos e intensidades variados. A mesma

coisa acontece em relação ao espaço e à paisagem que se transforma para se adaptar às novas necessidades da sociedade. (SANTOS, 1985, p. 37).

Assim, do ponto de vista de Milton Santos, o conceito de paisagem tem, em sua essência, a ação do homem no meio natural, de modo que os elementos que compõem a paisagem não são estanques, intercomunicam-se, e evidenciam a dinâmica da sociedade. Outro geógrafo, Georges Bertrand, no mesmo sentido afirma que

A paisagem não é a simples adição de elementos geográficos disparatados. É, em uma determinada porção do espaço, o resultado da combinação dinâmica, portanto instável, de elementos físicos, biológicos e antrópicos que, reagindo dialeticamente uns sobre os outros, fazem da paisagem um conjunto único e indissociável, em perpétua evolução. (BERTRAND, 1971, p.141).

Por isso, na paisagem podem ser percebidos os elementos identitários, tanto relacionados à intervenção humana quanto à natureza. Aos elementos naturais, podem estar adicionados, por exemplo, cultivos e construções, frutos do trabalho humano sobre o referido espaço, oriundo de necessidades ou utilitarismo, na adequação da natureza à ocupação do lugar. Conforme Paul Claval,

Os traços da maioria das paisagens resultam das múltiplas decisões dos atores sociais, muitas vezes modestos que edificaram as construções da fazenda, cultivaram os campos, criaram e mantiveram as estradas. Suas preocupações eram, sobretudo, utilitárias: era preciso viver, tirar do meio ambiente a sua nutrição, ou o que vender para obter o trigo que não produziam; as construções eram concebidas para conservar as colheitas, abrigar os animais, debulhar os grãos no abrigo dos portões da granja ou sobre uma área adequada, plana e dura. (CLAVAL, 2004, p. 60).

Já para Berque (1998), a paisagem é real, concreta, mas também pode ser imaginada e representada; é ecológica e simbólica, está impregnada de historicidade; é marca e matriz, ou seja, para Berque, a paisagem expressa “a relação de uma sociedade com o espaço e com a natureza e, portanto, a paisagem do seu ecúmeno.” (1998, p. 85).

Múltiplos jogos de poder, alguns com mais intensidade do que o ambiente natural, atuam construindo a paisagem, cujo resultado tem também um significado simbólico. Segundo Gandy (2004), o caráter cultural de uma sociedade pode ser identificado, essencialmente, pela paisagem que gera.

O ser humano, por ser um ser social, aprende a partir de um grupo social, que lhe confere características ou traços socioculturais, que passam a ser comuns na

referência de seus membros, a isto chamamos identidade. No entender de Habermas (1988), “a autoidentificação predicativa que efetua uma pessoa é, em certa medida, condição para que essa pessoa possa ser identificada genericamente e numericamente pelas demais.” (p.147).

Percebe-se, assim, que o conceito sociológico de identidade é de formação individual, com reflexos da coletividade. Segundo Goffman (1985), a concepção do indivíduo e a concepção do coletivo tornam-se as duas faces de um mesmo processo. Dessa forma, pertencimento e completude são sentimentos que se adaptam e moldam conforme limites, normas e situações, e são básicos na construção da personalidade do indivíduo e da própria sociedade. Norbert Elias (1994) afirma que

Graças a uma peculiaridade de sua organização corporal, as pessoas têm condição de se distanciarem de si enquanto organização física ao se observarem e pensarem a seu próprio respeito. Em virtude dessa peculiaridade de sua organização física, que lhes permite perceberem-se como imagens espaço-temporais entre outras imagens similares, como pessoas corporalmente existentes em meio a outras pessoas semelhantes, elas estão aptas a caracterizar a sua posição, dentre outras maneiras, mediante o símbolo ‘eu’ e a caracterizar a posição das outras através de símbolos como ‘você’, ‘ele’ ou ‘eles’. (ELIAS, 1994, p.154).

Há vários conceitos que se relacionam quando se procura explicar a complexidade das variáveis envolvidas na vitivinicultura, das influências naturais e humanas, não há um termo único que explique a realidade. Um conceito que não há origem na Geografia, mas tem uma grande âncora nela, que é complexo e muito usado nos estudos vitivinícolas é o de *terroir*; um conceito que expressa a complexidade da atividade vitivinicultura. O conceito de *terroir* é de tal enredamento que o próprio setor vitivinícola mundial, no âmbito da Organização Internacional da Uva e do Vinho (OIV), o usa sem tradução. Seu uso é secular.

Desde a Antiguidade, há descrições da importância dos fatores culturais e naturais no cultivo das videiras e na produção do vinho, como aquelas realizadas por Columella e Plínio, o Velho, romanos do século I DC. Na idade média europeia, os monges cistercienses franceses foram fundamentais para a preservação da viticultura e, no século XVII, descreveram a relação entre solos e videiras na elaboração de um bom vinho, isto é, o local de produção e sua geografia imprimem especificidades ao produto vitivinícola (FALCADE, 2011).

O conceito de *terroir* “abriga” variáveis tanto do âmbito da natureza quanto do cunho humano. Jorge TONIETTO (2007) assim o descreve:

O termo *terroir* veio a ganhar conotação positiva nos últimos 60 anos, quando a valorização da delimitação dos vinhedos nas denominações de origem de vinhos na França veio a balizar critérios associados à qualidade de um vinho, incluindo o solo e a variedade, dentre outros. A palavra *terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do *terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agronômicos e aspectos de elaboração dos produtos. Na verdade o *terroir* é revelado, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. O *terroir* através dos vinhos se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, estandardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico. (TONIETTO, 2007, p. 1).

A OIV através da Resolução OIV/VITI 333, de 25 de junho de 2010 define *terroir* como um

conceito que se refere a um espaço sobre o qual se desenvolve um conhecimento coletivo das interações entre um ambiente físico e biológico identificável e as práticas vitivinícolas aplicadas, que conferem umas características distintas aos produtos originários deste espaço. O *terroir* inclui características do solo, da topografia, do clima, da paisagem e da biodiversidade. (OIV, 2010).

O meio natural confere características específicas ao produto agrícola. A uva colhida em determinada região e, igualmente, as práticas agrícolas e as práticas enológicas, variáveis de escolha do sujeito, também, conferem especificidades à uva e ao vinho. A escolha do tipo de produção, do modo de plantio, de colheita, os avanços técnicos e tecnológicos, entre outros, são realizadas pelo homem, influenciados pelas relações territoriais, isto é, pelas relações de poder que se desenvolvem e estruturam um território. Todos esses elementos estão presentes e podem ser identificados, tanto no *terroir* como na paisagem vitícola local.

2.2 A EDUCAÇÃO E A CULTURA DA UVA E DO VINHO

Das mais variadas atividades humanas, aquela que acompanha todo o desenvolvimento do ser humano, buscando compreendê-lo intelectualmente, tornando-o um ser autônomo e apto a fazer parte da sociedade, é a educação. Desde a Revolução Industrial, quando se popularizou, a educação sofreu profundas transformações, bem como a sociedade e a civilização humana.

A educação está entre as atividades mais elementares e necessárias da sociedade humana, que jamais permanecerá tal como é, porém, se renova continuamente (...). A função da escola é ensinar aos jovens como o mundo é. A educação é o ponto em que decidimos se amamos o mundo o bastante para assumirmos a responsabilidade por ele, e com tal gesto, salvá-lo da ruína que seria inevitável não fosse a renovação. Basicamente, estamos sempre educando para um mundo que ou já está fora dos eixos ou para aí caminha (...). Esse é o motivo pelo qual mais importante que o domínio da matéria, por parte do professor, é o exercício contínuo da atividade de aprendizagem, de tal modo que ele não transmita um “conhecimento petrificado”, mas demonstre constantemente como o saber é produzido. (ARENDT, 1972, p. 231.)

O avanço da revolução técnico-científica-informacional (SANTOS, 2004) proporciona à sociedade, cada vez mais, meios para que o ser humano interligue-se com o progresso das telecomunicações, da internet, das redes, das mercadorias e do capital, em um processo denominado globalização. Entretanto, na prática, a globalização tem sido para quem tem acesso aos meios para adquirir os bens, a maioria fica à margem desse crescimento, não chegam ao desenvolvimento, isto é, a apropriação das técnicas e das tecnologias é diferenciada, a sociedade se modifica, define valores e atitudes, nem sempre favorável a muitos (SANTOS, 2001).

Nessas complexas relações, a apropriação do espaço gera novos territórios. Que educação há nesse contexto?

As diversas ciências e disciplinas escolares têm papéis na formação do cidadão, no desenvolvimento da aprendizagem do aprender continuamente e de forma multi-e-interdisciplinar. Entre os componentes escolares, a Geografia também tem seu papel, na medida em que trata dos processos naturais e sociais e suas múltiplas relações.

Ter e ser uma interface entre o natural e o social é um desafio da Geografia. Uma boa educação escolar, desde a mais tenra idade produz efeitos durante toda a vida. Fazer a Geografia é mais que uma descrição e uma memorização da “Terra e o Homem”, com informações do relevo, clima, população e economia, ou um modelo de “denúncia” (CORREA, 2011). A Geografia é a ciência do presente, buscando o entendimento do mundo atual, da apropriação dos lugares realizada pelos homens, da organização do espaço que dão sentido aos arranjos econômicos e aos valores sociais e culturais construídos historicamente. Mas que contribuição o conhecimento geográfico pode dar para a plena formação do educando?

No ensino fundamental, o papel da Geografia é alfabetizar espacialmente o aluno, em suas diversas escalas e configurações, dando-lhe capacitação para entender noções de paisagem, espaço, natureza, Estado e sociedade (MEC, 1998).

Para implementar a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Brasileira, o MEC propôs os Parâmetros Curriculares Nacionais – PCNs (MEC, 1998). Esse documento propunha que as séries finais do ensino fundamental ampliassem e aprofundassem o debate educacional que envolvia escola, pais, governo e sociedade, enfim o sistema de educação brasileiro. Os PCNs permitiam as diferenças regionais, culturais e políticas, ao mesmo tempo em que construía referências nacionais comuns em todas as regiões.

Conforme os PCNs, são objetivos do ensino fundamental que o aluno: compreenda a cidadania, posicione-se de maneira crítica nas diferentes situações sociais, conheça características fundamentais das regiões do Brasil, seja contra qualquer tipo de discriminação, seja agente transformador, utilize diferentes linguagens para expressar suas ideias, utilize variadas fontes de informação e questione a realidade a sua volta (MEC, 1998).

A busca pela valorização da identidade cultural passa necessariamente por vivências. Ninguém cultua ou valoriza o que não conhece. A legislação previa que várias atividades multidisciplinares pudessem ser elaboradas no currículo escolar buscando a valorização da identidade local. Além disso, os PCNs previam “Temas transversais” que são: Ética, Pluralidade Cultural, Meio Ambiente, Saúde, Orientação Sexual e Temas locais. Por Temas locais, pretendia “contemplar os temas de interesse específico de uma determinada realidade a serem definidos no âmbito do Estado, da cidade e/ou da escola.” (MEC, 1997, p. 28-29). Segundo o documento,

A transversalidade diz respeito à possibilidade de se estabelecer, na prática educativa, uma relação entre aprender na realidade e da realidade de conhecimentos teoricamente sistematizados (aprender sobre a realidade) e as questões da vida real (aprender na realidade e da realidade). (MEC, 1997, p. 31).

Desde 2018, está em vigor nova legislação: a Base Nacional Comum Curricular (BNCC). Há como princípios a “formação e o desenvolvimento humano global, em suas dimensões intelectual, física, afetiva, social, ética, moral e simbólica”. (BRASIL, 2018, p.16). Ou seja, os currículos serão elaborados pelas redes de ensino ou sistemas escolares com autonomia respeitando as

características desses alunos. A construção desses currículos deverá envolver famílias e comunidade a partir da realidade do educando. Dessa forma, contextualizarão os conteúdos dos componentes curriculares, identificando estratégias para apresentá-los, representá-los, exemplificá-los, conectá-los e torná-los significativos, com base na realidade do lugar e do tempo nos quais as aprendizagens estão situadas (BRASIL, 2018).

A comunidade escolar e os gestores da educação – seja em âmbito municipal ou estadual - têm autonomia para a organização interdisciplinar dos componentes curriculares. A lei deixa claro que se espera desses agentes públicos protagonismo para a elaboração de estratégias mais dinâmicas, interativas e colaborativas em relação à gestão do ensino e da aprendizagem (BRASIL, 2018).

A comunidade escolar também pode selecionar *metodologias e estratégias didático-pedagógicas diversificadas*, para trabalhar com a origem étnica desses grupos de estudantes, a história de suas famílias, de seus grupos de socialização, para, a partir daí, *engajar os alunos* nesses processos de ensino e de aprendizagem (BRASIL, 2018).

Desde os anos iniciais do Ensino Fundamental, a BNCC incentiva a identidade local com a temática *O sujeito e seu lugar no mundo*. Espera-se que nessa etapa formativa, a geografia seja protagonista, valorizando os contextos mais próximos da vida cotidiana do indivíduo (BRASIL, 2018, p. 362). No Ensino Fundamental – Anos finais, a Geografia contextualizará esse educando com as temáticas políticas e culturais do mundo e do Brasil.

Dessa forma, o estudo da Geografia constitui-se em uma busca do lugar de cada indivíduo no mundo, valorizando a sua individualidade e, ao mesmo tempo, situando-o em uma categoria mais ampla de sujeito social: a de cidadão ativo, democrático e solidário. Enfim, cidadãos produtos de sociedades localizadas em determinado tempo e espaço, mas também produtores dessas mesmas sociedades, com sua cultura e suas normas. (BRASIL, 2018, p. 362).

Visando, quem sabe, uma aprendizagem específica ou que contemple o universo vitícola, os agentes do setor do setor público podem elaborar e disponibilizar materiais de orientação para professores (a exemplo do “Fondo Vitivinícola Argentino”), além de elaborar processos formativos, independente da área de atuação do docente, a fim de aperfeiçoar sua prática e consequentemente o ensino e a aprendizagem dos educandos, para contemplar a realidade local.

O *Fondo vitivinícola argentino* é um organismo público e estatal em parceria com vinícolas particulares da região de Mendoza, que é dedicado à promoção do consumo de vinhos no país, além disso, promover a difusão de sua cultura e o crescimento de toda a atividade mediante estratégias e ações de comunicação (LANZARINI; MANGIONE, 2009).

Dentre algumas ações deste fundo, cabe destacar a edição do livro *La cultura de la vid y el vino*, que se constitui um verdadeiro tratado de interdisciplinaridade e possibilidades para a difusão da cultura da uva e do vinho, com destaque especial para o Capítulo 9 chamado: *Estrategias para el aula*. É um conjunto de possibilidades e planos de aulas das mais diversas disciplinas que contemplam seus objetos de estudo a partir da ótica do mundo do vinho.

As escolas, segundo a BNCC, podem ainda receber apoio técnico ou consultoria de instituições de ensino superior no desenvolvimento curricular. O protagonismo da Universidade de Caxias do Sul, no papel de referência para o desenvolvimento da Serra Gaúcha, pode ser exercido com pioneirismo e ação direta relacionada às necessidades de uma cadeia produtiva e de uma educação voltada à integração e ao desenvolvimento econômico regional.

Existem dispositivos legais para que o sistema educacional defina temas de interesse da própria comunidade/município. Cabe aos interessados proporcionar a formação necessária para os educadores e para a comunidade escolar.

Há interesse para que a temática da viticultura seja inserida no cotidiano escolar de Farroupilha? Os adolescentes têm interesse nessa temática? Como componente curricular ou como “percurso educativo”, as atividades do ambiente escolar podem permear a cultura da uva e do vinho de maneira que sejam parte do cotidiano do educando não somente na casa e no trabalho?

2.3 INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

A Indicação Geográfica constitui-se em um instituto legal que permite o uso do nome de um lugar para referir o produto (FALCADE, 2011), como por exemplo, *Champagne* para vinhos, *Parma* para presunto ou *Gorgonzola* para queijo, das respectivas regiões. Embora as referências aos lugares de produção existissem na antiguidade, como em ânforas romanas, a primeira IG moderna foi a do Porto, em

1756, tendo alcançado maior relevância e milhares de registros, no século XX, particularmente para vinhos (UE, 2011).

No Brasil, o uso positivo do instituto legal das indicações geográficas, nos tipos indicação de procedência (IP) e denominação de origem (DO), foi introduzido na legislação com a Lei N° 9.279, de propriedade industrial, de 1996. Enquanto a DO mantém similaridade com as definições de organizações internacionais, como a Organização Internacional da Uva e do Vinho, a União Europeia ou a Organização Mundial do Comércio; a definição de IP na legislação brasileira apresenta diferenças, pois no Brasil é o “nome geográfico que se tornou conhecido como centro de produção ou serviço...” (BRASIL, 1996). Para Niederle (2013),

Como expressões conceituais de um novo modelo de produção e consumo alimentar, as IGs ensejam ainda uma revalorização de tradições, costumes, saberes, práticas e outros bens imateriais associados a uma identidade territorial e origem geográfica específica. Neste sentido, conforme um dispositivo de enraizamento sociocultural dos produtos nos seus respectivos territórios. (NIEDERLE, 2013, p. 23).

A cultura local, os fatores naturais e socioculturais passam a ter relevância aumentada porque são assim os conferidores da identidade do produto. Quando o consumidor conhece o assunto das IGs, estes produtores ou prestadores de serviços passam a ser encarados de maneira diferente, por vir revestido de um processo ou qualidade própria, aumentando ainda o valor agregado, propiciando um maior desenvolvimento da cadeia econômica local. Ainda no entender de Niederle (2013, p. 23) “Ao qualificar ativos intangíveis altamente específicos do ponto de vista locacional (e de difícil transposição de um território para outro), elas são percebidas como dinamizadoras de processos endógenos de desenvolvimento”.

Conforme Rogério Haesbaert (2014), Existe um processo de aprendizagem coletiva, de coabitação, inscrito nos fazeres daquela comunidade ao longo do tempo:

O “face a face”, nesse caso, “se alimenta da história comum do conjunto de atores”, aumentando a soma de esforços e confiança. Um exemplo muito nítido dessa espécie de recurso espacial econômico fica evidente nas “apelações de origem controlada”, onde todo um conjunto contínuo de características locais/regionais – como condições de clima e solo, no caso da viticultura – é acionado em prol de vantagens competitivas moldadas por essa especificidade geográfico-cultural e, de certa forma, também histórica (pela memória e as “tradições” do grupo). (HAESBAERT, 2014.p.113).

O vinho é um produto de excelência que muitos países procuram referenciar segundo as especificidades do local de origem. Em ânforas romanas, já era possível

perceber o selo que indicava a origem dos vinhos, o que diferenciava os produtos entre si, não pela ampliação das relações mercantis e, sim, pela qualidade. Com o intuito de ressaltar a dinâmica própria de cada região produtora, foi criado o instituto das IGs (Indicações de Procedência e Denominação de Origem):

O sistema de referência espacial de produtos foi usado na antiguidade ocidental quando, por exemplo, gregos e romanos referiam a origem de vinhos e azeites, registrando o local de produção nas ânforas que os transportavam. Nos tempos modernos, embora haja alguma controvérsia, a primeira IG foi a Denominação de Origem (DO) Porto, em Portugal, por decreto do Marques de Pombal, em 1756, para vinhos fortificados produzidos na região do Douro e envelhecidos em adegas localizadas na área da atual cidade de Vila Nova de Gaia, na ocasião, área do porto da cidade do Porto. (FALCADE; ZILIO, 2017).

No Brasil, a legislação positiva sobre IG somente ocorreu pela lei de propriedade industrial Nº 9.279, de 1996, e a primeira IG registrada foi o Vale dos Vinhedos, em 2002. Esse instituto ressalta que na identidade do produto encontra-se o próprio território, mais ainda nos vinhos, muito sensíveis ao meio ambiente, mas também aos fatores humanos envolvidos no processo. Assim,

No setor vitivinícola, a origem dos produtos é reconhecida mundialmente como um fator de identidade que tem sido associado ao conceito de qualidade. Essa qualidade é devida, entre outros fatores, ao espaço definido e delimitado – a região vitivinícola. Sem essa variável, a competitividade dos produtos fica prejudicada, podendo até mesmo inviabilizar seu acesso aos mercados (FALCADE, 2007).

A delimitação de uma IG, do tipo IP ou DO, requer a aplicação de uma ampla gama de conhecimentos, incluindo geográficos. A análise de Regulamentos de Uso (RU) de IGs brasileiras e europeias (FALCADE; ZILIO, 2017) identificou como os RU estão plenos de conhecimentos geográficos.

No Brasil, de forma ampla e genérica, é a Lei de Propriedade Industrial Nº 9.279, de 1996, que estabelece o conceito de Indicação Procedência⁷, aplicado qualquer tipo de produto e serviços, sendo muito amplo:

Art. 177. Considera-se indicação de procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço.

⁷ Cabe ressaltar o caráter generalizante da legislação brasileira, que, diferente da europeia não especifica o tipo de produto a ser classificado dentro de uma IG, nem normatiza ou define as características necessárias para que determinado produto ou serviço seja caracterizado como uma IG (FALCADE; ZILIO, 2017).

Art. 178. 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 os fatores naturais e humanos (BRASIL, 1996).

A Denominação de Origem é mais rigorosa e específica, exigindo, explicitamente, a comprovação da influência única e exclusiva de fatores naturais e humanos, atribuídos ao meio geográfico a que se refere. O Regulamento 1234/2007, da União Europeia, define DOP no Art. 118º/B

a) Denominações de origem: o nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excepcionais, de um país que serve para designar um produto referido no n.º 1 do artigo 118,º - A que cumpra com as seguintes exigências:

i) as suas qualidades e características devem-se essencial ou exclusivamente a um meio geográfico específico, incluindo os fatores naturais e humanos;

ii) as uvas a partir das quais é produzido provêm exclusivamente dessa área geográfica;

iii) a sua produção ocorre nessa área geográfica; e

iv) é obtido a partir de castas pertencentes à espécie *Vitis vinifera*.

A estruturação de IGs exige que o produto seja reconhecido, porém, ao mesmo tempo, tem potencialidades de criação financeira e de negócio, na perspectiva de ampliação da produção, na melhoria da qualidade e no aumento dos rendimentos que pode ser um atrativo para a manutenção de uma cadeia produtiva vinculada a uma identidade cultural.

A cadeia da vitivinicultura é uma daquelas que consegue associar ampla gama de valores relacionados ao seu produto principal, isto é, vinhos tranquilos, espumantes e derivados. Cultural e popularmente, o vinho transcende a categoria de um produto agrícola. Seu sentido de sacralidade (conferido em grande parte pelo cristianismo, pela sua participação na liturgia e celebrações religiosas) transcende a ideia de um produto e cria a chamada “mística do vinho”. Na maioria das regiões vitivinícolas, em quase todos os países, é muito comum a associação de serviços e roteiros turísticos à produção de vinhos, desenvolvendo uma cadeia de relações econômicas e sociais.

Além das vantagens qualitativas como um controle maior sobre a qualidade dos processos de produção e consequentemente do produto elaborado, o instituto das indicações de procedência ampliam as possibilidades de renda do agricultor na

medida em que um produto com características únicas tende a ser mais aceito pelo consumidor final como um referencial de qualidade conforme demonstra o Quadro 2, embasado no 2º módulo do *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica* do Ministério da Agricultura.

Quadro 2 - Vantagens indicadas pelo MAPA no uso de IGs.

- Gera satisfação ao produtor, que vê seus produtos comercializados no mercado com a IG, valorizando o território e o conhecimento local;
- Facilita a presença de produtos típicos no mercado, que sentirão menos a concorrência com outros produtores de preço e qualidade inferiores;
- Contribui para preservar a diversificação da produção agrícola, as particularidades e a personalidade dos produtos, que se constituem num patrimônio de cada região e país;
- Aumenta o valor agregado dos produtos, sendo que o ciclo de transformação se dá na própria zona de produção;
- Estimula a melhoria qualitativa dos produtos, já que são submetidos a controles de produção e elaboração;
- Aumenta a participação no ciclo de comercialização dos produtos e estimula a elevação do seu nível técnico;
- Permite ao consumidor identificar perfeitamente o produto nos métodos de produção, fabricação e elaboração do produto, em termos de identidade e de tipicidade da região “terroir”;
- Melhora e torna mais estável a demanda do produto, pois cria uma confiança do consumidor que, sob a etiqueta da IG, espera encontrar um produto de qualidade e com características determinadas;
- Estimula investimentos na própria zona de produção (novos plantios, melhorias tecnológicas no campo e na agroindústria);
- Melhora a comercialização dos produtos, facilitando o acesso ao mercado por meio de uma identificação especial (Indicação Geográfica ou Denominação de Origem); isso se constata, especialmente, junto às cooperativas ou associações de pequenos produtores que, via de regra, possuem menor experiência e renome junto ao mercado;
- Gera ganhos de confiança junto ao consumidor quanto à autenticidade dos produtos, pela ação dos conselhos reguladores que são criados e da autodisciplina que exigem;
- Facilita o *marketing*, pela da IG, que é uma propriedade intelectual coletiva, com vantagens em relação à promoção baseada em marcas comerciais;
- Promove produtos típicos;
- Facilita o combate à fraude, ao contrabando, à contravenção e às usurpações;
- Favorece as exportações e protege os produtos contra a concorrência desleal externa.

Fonte: CERDAN; BRUCH; SILVA (2010).

O aumento do poder aquisitivo da população brasileira nas últimas décadas permitiu uma crescente demanda por produtos de maior qualidade e valor agregado. No caso de Farroupilha, o espumante moscatel caiu no gosto popular por ser uma bebida refrescante, que pode ser consumida gelada – o que facilita a obtenção de

novos consumidores em um país de clima tropical, além de ter um paladar adocicado, apreciado pelos brasileiros. Cabe ressaltar o apelo do *glamour* que passa uma espumante ao consumidor popular, e, em uma lógica de sociedade de consumo, o produto pode ainda representar uma “ostentação”, o que em tempos de redes sociais é positivo ao produtor.

As perspectivas para um produto com indicação de procedência não se restringem apenas ao mercado nacional. Na medida em que, no caso específico do vinho, as legislações e os processos são regulados por instruções normativas que vão ao encontro a padrões estabelecidos internacionalmente, seja pelas normas da OIV ou pela legislação comum europeia, abre-se um leque de comércio maior e de mercados aptos e ávidos por um produto de maior qualidade, mas com características marcantes.

3 A VITIVINICULTURA, O TERRITÓRIO VITIVINÍCOLA DE FARROUPILHA E A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA

A relação do homem com a natureza, o uso que a sociedade faz e como a transforma em meio ambiente e território, para satisfação de suas necessidades, faz-se por meio do trabalho e pela técnica. Como afirma Santos “As técnicas são um conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço (2004, p. 29)”, cujo estudo revela as práticas sociais de diferentes grupos que nele produzem, consomem, enfim, vivem (CORREA, 2001). Resultado da apropriação do espaço e das relações entre os grupos sociais, o território é construído.

3.1 A VITIVINICULTURA E OS FATORES NATURAIS E HUMANOS

A vitivinicultura é uma atividade humana que expressa um conhecimento milenar, sendo considerada originária da Ásia Menor (MAGHRADZE, 2016). É uma trepadeira do gênero *Vitis*, com dezenas de espécies, entre as quais a *Vitis vinifera* L, originária da Ásia Menor e Europa; a *Vitis labrusca*, *Vitis riparia* e *Vitis rupestris*, originárias da América do Norte. E há os híbridos interespecíficos e específicos. No fim, são milhares de variedades, algumas cultivadas em muitos países, denominadas variedades internacionais; outras cultivadas em regiões muito restritas que podem ainda ser denominadas de variedades autóctones.

Muitas culturas utilizaram, ao longo de sua história, algum tipo de bebida feita de uvas de variedades *Vitis vinifera* L. Gregos e romanos, entre outros, foram grandes difusores da cultura e do consumo da uva e do vinho, que chegou à Península Ibérica e até a Região Anglo-saxônica, ainda na Antiguidade e na Idade Média.

Dessas regiões, a partir das navegações, a vitivinicultura chegou ao novo mundo (INGLEZ DE SOUSA, 1995; JOHNSON, 2009). No Brasil, 1532 marca as primeiras atividades vitivinícolas do país, tendo chegado ao Rio Grande do Sul somente no século XVII. Para Falcade (2017), a evolução da vitivinicultura no Brasil colônia foi lenta, pontual e, basicamente, para consumo *in natura*, e o vinho para consumo doméstico ou nos ritos cristãos, o que não promoveu a formação de

territórios e de regiões vitivinícolas naquele período. As mudanças começaram, no século XIX, com os processos de colonização alemã e, principalmente, italiana.

Como um vegetal, o cultivo da videira sofre influência dos fatores naturais ou pertencentes ao meio natural, destacando-se o solo e o clima, e suas variáveis, como a altitude, o relevo, a declividade, a exposição solar, a luminosidade (fotoperíodo), a temperatura, a pluviosidade, entre outras, como a ocorrência de geadas, de granizo e de neve. Esses fatores naturais são de grande importância, porque podem acarretar limitações ao cultivo, individualmente ou associadamente, e por conferirem características próprias às uvas e aos vinhos produzidos.

O solo é formado pelo intemperismo a partir da rocha, misturando minerais e materiais orgânicos, bem como água, micro-organismos dentre outros. É fundamental para a agricultura, pois é nele que se desenvolvem as práticas agrícolas. Aspectos como o tipo de rocha e o solo resultante podem interferir na absorção de nutrientes, que conferem à uva características de sabor e de aroma, por exemplo, são variáveis que podem ser, relativamente, modificadas com o uso de tecnologias e de produtos. Pacheco destaca algumas características para a viticultura:

A videira é uma planta bastante resistente aos diversos tipos de solo; entretanto, sabe-se que os solos têm múltiplas influências na qualidade das uvas para a produção de vinhos finos. Os solos alcalinos são bons para a produção de uvas ricas em açúcar, e os argilosos, para uvas com bastante matéria corante. Os mais indicados são arenosos, inconsolidados, profundos, com baixo grau de acidez (pH entre 6,0 e 6,5). (PACHECO, 2014, p.46-47).

Variáveis relacionadas ao terreno e ao relevo, como a altitude, podem ser mais limitantes ou favoráveis ao cultivo, visto que à medida que a altitude aumenta a temperatura diminui; ou a declividade que pode ser correlacionada aos sistemas de condução e a condição de mecanização de atividades, entre outros aspectos.

O município de Farroupilha e a IPFA localizam-se na província geomorfológica do Planalto das Araucárias. Constituído por rochas efusivas da Formação Serra Geral, básicas como o basalto nos patamares inferiores e ácidas como os andesitos nos patamares superiores, foi recortado pelo entalhe da drenagem, que formou vertentes abruptas, o que explica ser considerada região serrana, cujas superfícies mais elevadas da encosta do planalto formam o divisor de águas entre as bacias do

Rio Taquari-Antas, ao norte, e do Rio Caí, ao sul. A vegetação era de Floresta Ombrófila Mista com bosques de *Araucária angustifolia*, nas maiores altitudes.

Conforme Falcade et al (2014), o relevo na área delimitada para produção de uvas moscatéis da região da IPFA é muito irregular, com altitude média de aproximadamente 650m e metade da região entre 600-700m; sendo mais de 83% da área, com declividades acima de 20% (elevadas) (Foto 1; Mapa 3).

Para exemplificar, a Foto 1, mostra uma encosta ocupada cultivada com vinhedos ao norte do município de Farroupilha, sendo um vinhedo de *Moscato Branco de Farroupilha* (Entrevistado 17), localizado em uma encosta de exposição oeste, com declividade de 21% e a uma altitude superior a 550m.

Foto 1 - Viticultura na Linha 24 de Maio, ao norte do município de Farroupilha.

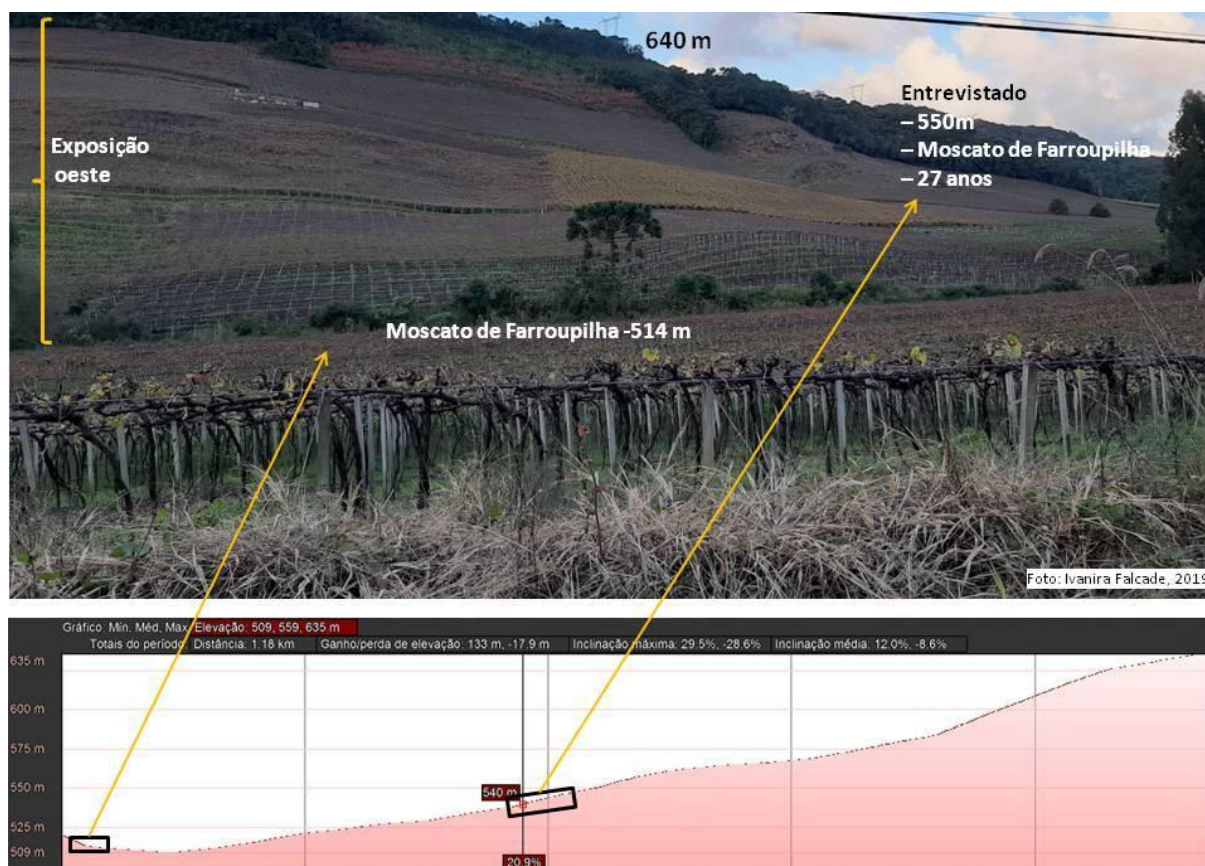


Foto: Ivanira Falcade, 2019. Elaboração do perfil topográfico Tiago Zilio, em Google Earth, 2019.

O clima, tanto nos aspectos geográficos como nos elementos meteorológicos, desde a escala macro, da circulação geral da atmosfera, até a escala micro, do vinhedo e do cacho, tem influência muito significativa não somente nas possibilidades de cultivo como também nas características da uva, seja na quantidade de açúcar que a uva contém na colheita e na acidez, seja nos aromas, entre outros aspectos. Conforme Giovannini,

A região sul-brasileira encontra-se em área que, em termos de comparação com a viticultura mundial, seria considerada inadequada, devido ao excesso de umidade atmosférica. No entanto, escolhendo-se as melhores macrorregiões e cultivares adaptadas, e adotando-se práticas culturais condizentes, pode-se chegar a produções de alta qualidade. (GIOVANNINI, 2014, p. 53).

Do ponto de vista botânico, a videira é uma espécie que exige dormência, promovida por horas sucessivas de frio (temperaturas menores que 7,2°C)⁸. Assim um inverno mais quente pode gerar problemas de brotação e afetar a produção. Temperaturas muito baixas podem ocasionar geadas, o que é ruim quando a planta está brotando na primavera, pois pode provocar a perda da safra inteira, não somente daquele ano, como do ano seguinte; mas é bom, quando for no outono e o viticultor quiser destinar a uva para “vinhos do gelo” (*wineglass*). Temperaturas e insolação muito altas podem, por exemplo, queimar as bagas, ocasionar perdas em quantidade e em qualidade. Temperaturas noturnas amenas, segundo Tonietto e Carbonneau (1999), promovem a produção de cor nas bagas, enquanto com temperaturas diurnas maiores as uvas produzem e concentram mais açúcar.

A região de Farroupilha localiza-se sob o domínio do clima mesotérmico do tipo temperado e se caracteriza pela homogeneidade pluviométrica elevada (NIMER, 1989), devido à dinâmica da circulação atmosférica no sul do Brasil. A região está sujeita a geadas tardias, especialmente, nas áreas mais elevadas.

Aplicando a metodologia de Tonietto e Carbonneau (1999), Tonietto et al (2012) analisaram as regiões de vinhos finos brasileiras. A região de Farroupilha está contextualizada na Serra Gaúcha, cujo clima geovítico foi identificado como sendo um clima temperado quente, de noites temperadas, úmido, podendo ser de noites frias nas áreas de maior altitude.

⁸ Em regiões de viticultura tropical, esse processo é realizado pela combinação de práticas, incluindo o uso de produtos químicos.

Os fatores naturais como a disponibilidade hídrica, horas de frio, amplitude térmica e insolação, entre outros aspectos do clima, ou da geologia, do relevo e do solo, encontrados na região a ser cultivada, indicarão o perfil das variedades a serem plantadas e das uvas que serão colhidas.

As regiões vitivinícolas tradicionais, em climas mediterrâneo e temperado, situam-se entre 30° e 50° de latitude, norte e sul do Equador. Contudo, ocorrem cultivos em regiões de menor latitude, em geral, compensada em altitudes maiores. A viticultura em regiões tropicais é encontrada em áreas de menor latitude, próximas do Equador, para as quais o conhecimento e a tecnologia têm desempenhado papel fundamental, inclusive com novas variedades para vinhos de qualidade (LAROUSSE DO VINHO, 2007).

Os fatores humanos da vitivinicultura são, igualmente, complexos. Como cultura, no sentido etimológico do latim *colo*, ou seja, *o que se vai cultivar* (BOSI, 2001), o cultivo da videira tem influência de inúmeros fatores humanos, entre os quais se destacam a escolha da variedade, dos sistemas de poda e de condução, das práticas culturais. Esses fatores humanos são muito importantes porque, por exemplo, podem superar limitações ao cultivo dados pelos fatores naturais, individualmente ou associadamente, e/ou por potencializarem características próprias das uvas produzidas em determinadas regiões.

A escolha da variedade a ser cultivada definirá boa parte de outros fatores humanos e do tipo de vinho que o vitivinicultor deseja obter. É claro que a escolha estará (mais ou menos) correlacionada aos fatores naturais, porém há alternativas. Há outros elementos que pesam nessa escolha como a rentabilidade e o mercado. Em vitivinicultura, diferente do cultivo de cereais, por exemplo, a produtividade é muito relativa, pois a qualidade da uva colhida, até certo ponto, é inversa à quantidade. Outro aspecto, é que no vinho, há muitos motivos que interferem no preço e no valor, desde a história até os humores da moda.

As práticas culturais são intervenções que o viticultor faz durante o ciclo vegetativo, desde a escolha do sistema de condução, o uso de defensivos químicos até a forma de colheita. As técnicas tanto podem ser aprendidas em casa, passadas de geração em geração, refletindo um significado cultural, que são repetidos, muitas vezes, sem tanta reflexão, porque “a gente sempre fez assim”, como diziam os viticultores. Mas também, podem ser aprendidas no sistema de ensino, de pesquisa e de extensão. Na região da I.P. Farroupilha, o *Moscato Branco de Farroupilha* é

conduzido, tradicional e, principalmente, na forma de latada, embora haja também vinhedos conduzidos em sistemas verticais, como a espaldeira.

Os sistemas de condução das videiras dizem respeito a como a planta é disposta em relação ao solo. Se for horizontal denomina-se latada, ou se vertical como a espaldeira; e o sistema de poda que está relacionado como o vigor da planta será controlado. A escolha do sistema de condução e de poda influenciarão o rendimento e a qualidade. Segundo Giovannini (2014), o sistema de condução,

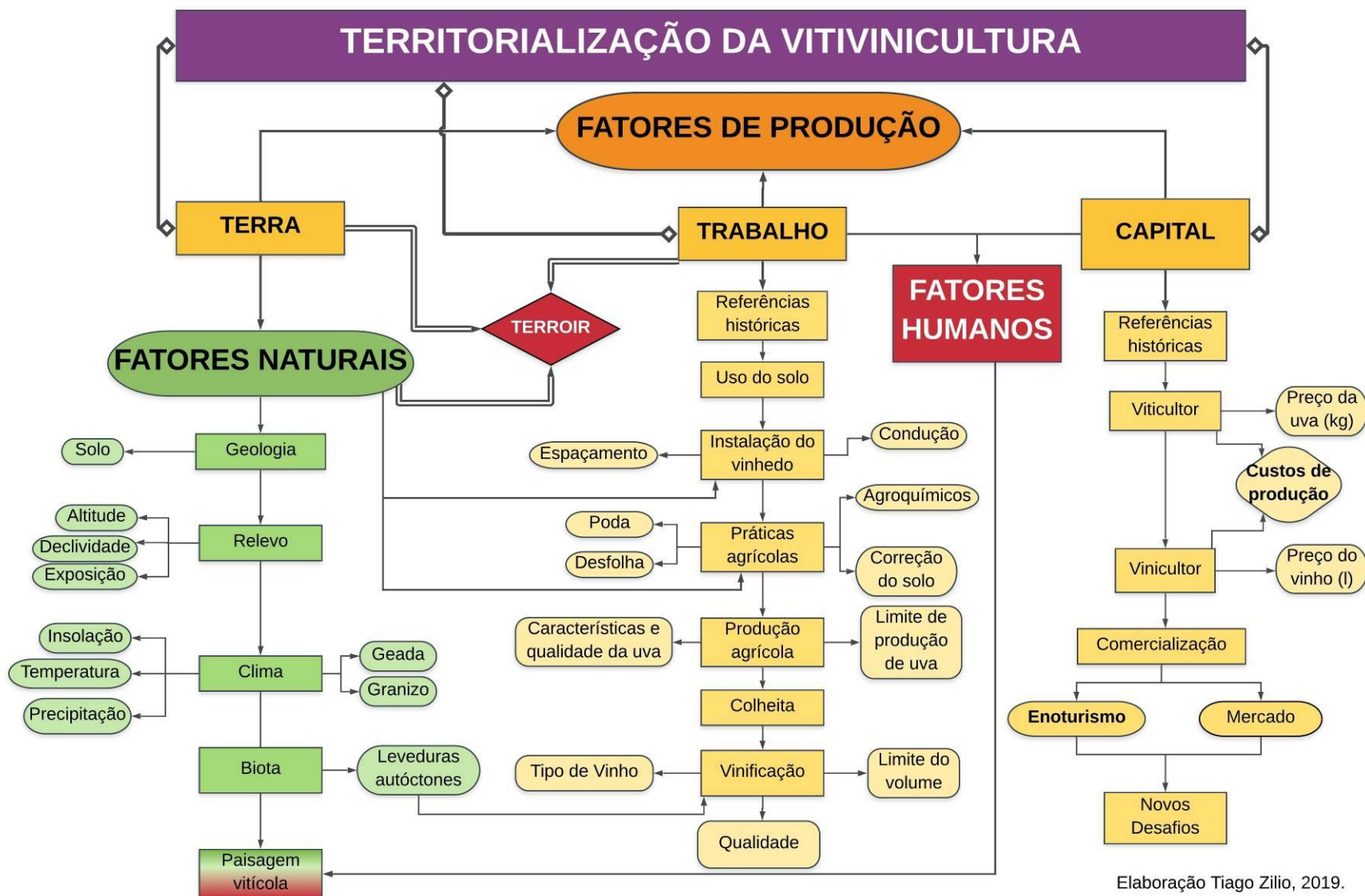
Latada ou pérgola ou caramanchão, é o mais difundido no Brasil, proporciona altas produções e permite grande expansão vegetativa à planta [e o espaldeira é o] sistema de condução no qual a ramagem e a produção da videira ficam expostas de forma vertical. Sua construção é semelhante a uma cerca. (GIOVANNINI, 2014, p.192).

O vinho se faz na vinícola e as práticas enológicas são humanas, mas também estão relacionadas à ação de fatores naturais, como as leveduras, por exemplo. A escolha dos tipos de produtos – vinhos tranquilos ou espumantes e todas suas variações em termos de volume de açúcar, de cor, por exemplo; o tempo e tipo de fermentação, os processos de vinificação e armazenagem, e até a logística como escolha do modelo de garrafa são fatores humanos. São também razões humanas aquelas relacionadas à comercialização, ao destino da produção, aos tipos de comércio, aos aspectos financeiros e se o produtor implementará atividades correlatas como o enoturismo.

Os problemas, dificuldades ou características da produção, muitas vezes, geram ações inventivas e soluções podem se tornar parte da identidade daquela sociedade, daquela materialidade territorial. O mapa conceitual da Figura 3 representa e sintetiza os inúmeros fatores relacionados ao processo produtivo da vitivinicultura que levou à territorialização da Moscato *Branco de Farroupilha*.

Há dois grandes eixos condutores da territorialização de uma variedade. De um lado, os fatores naturais, alguns são variáveis independentes e incontrolláveis, como a formação geológica, e, por isso, maiores que a força e a vontade do produtor, que precisa se adaptar e adaptar seu trabalho às condições. Mas mesmo assim, o uso de técnicas e de tecnologias pode alterar características do solo, por exemplo. As atividades agropecuárias apresentam características relacionadas diretamente a esses fatores, que também conferem especificidades aos produtos de determinado território.

Figura 3 - Mapa conceitual da representação e síntese da territorialização da vitivinicultura.



Os princípios de produção são aqueles elementos necessários e indispensáveis para a realização da vitivinicultura. O primeiro deles é a terra, o espaço físico onde ocorre a vida e se realizarão as práticas agrícolas. A forma de acesso a terra, se propriedade ou não, o tamanho e o local onde ela se encontra está profundamente relacionada o modo de trabalho e às relações de poder construídas em uma sociedade. No caso da região colonial italiana, desde o início, o acesso a terra ocorreu por aquisição, portanto a maioria dos imigrantes se tornaram proprietários, pequenos⁹ proprietários. Com impostos a pagar e uma prestação que consumia parte significativa dos recursos oriundos da terra, cada colono buscava empenhar, ao máximo, dois valores: trabalho e economia.

Trabalho e capital são os fatores humanos que, usando de terra e seus recursos, produzem riqueza. O trabalho por sua vez compreende as relações intrínsecas à ação humana sobre a terra, isto é, o meio natural. Referências históricas como a do processo colonial são marcantes nos usos do solo, nas escolhas de variedades, na instalação de vinhedos, bem como na adoção de práticas agrícolas para aperfeiçoar a produção. A colheita é o resultado final – resultado esse que continua dependente do meio natural em virtude das intempéries decorrentes do clima.

A uva pode ser para consumo *in natura* ou beneficiada, como é o caso dos vinhos moscatéis de Farroupilha. Há uma interdependência entre viticultor e vinicultor, mas, considerando a maior perecibilidade da uva e menor possibilidade de armazenagem, o viticultor tem maior dependência em relação ao vinicultor.

Adaptando Durkheim (1999), a dependência do vinicultor do produto do trabalho do viticultor e do viticultor na remuneração necessária do seu trabalho para sua subsistência gera uma solidariedade orgânica – que também é de conflito de interesses, expresso na busca do viticultor por um maior “preço da uva”, mas que depende do “preço do vinho” que o vinicultor realiza no mercado ao comercializar o vinho. O vinicultor, por sua vez, enfrenta constantemente novos desafios oriundos das nuances econômicas e atual fase da globalização.

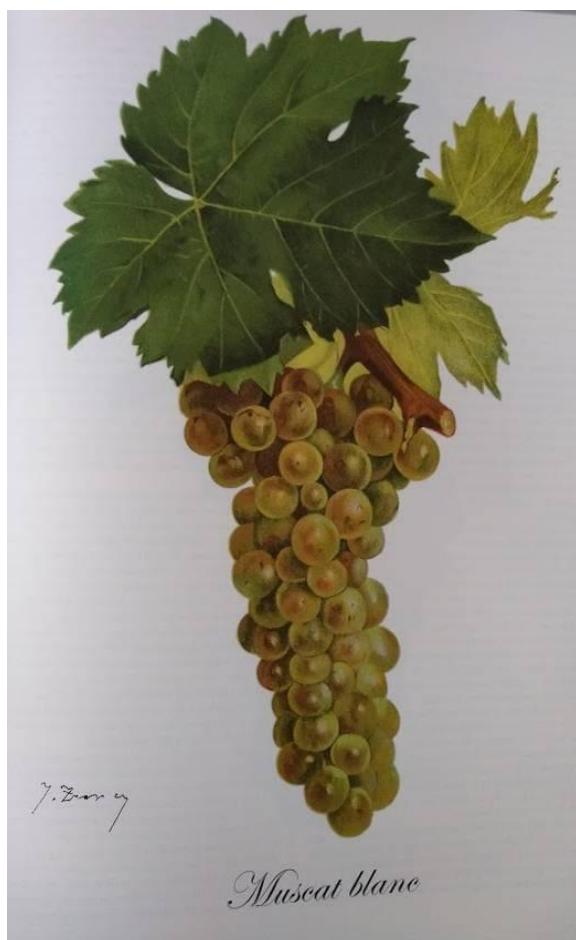
Conforme Rinaldo Dal Pizzol (2019), o grande desafio do vinho em tempos de “*global brands*” é que ele tem um caráter regional, cultural e não consegue se

⁹ A classificação da propriedade em pequena é relativa à situação do Brasil e do Rio Grande do Sul de então, quando comparada às propriedades de regiões como da Campanha Gaúcha, que eram doadas em braços de sesmarias até a lei de terras (1850).

caracterizar como um “produto global”, por isso, cada vez mais, tem de se adaptar ao mercado, buscando vias de complementação de renda (ressaltando a identidade cultural local), com o enoturismo.

3.2 AS UVAS MOSCATÉIS

Figura 4 - Detalhe da pinta na baga da Moscato Branco



Fonte: SCHNEIDER, MAINARDI, RAIMONDI, 2012.

Originárias da Grécia (*Anathelicon Moschaton*), o cultivo de variedades moscatéis (Foto 1), possui registros há mais de 5.000 anos, na região do Mediterrâneo. No Egito antigo, essas uvas desenvolveram-se e ganharam paladar e cultura (PACHECO, 2014). A partir da Grécia chegam à Enotria, região da atual Itália e, desta, foi difundida, principalmente, pelos romanos.

A origem de seu nome remonta à Pérsia, onde era chamada de *Muchk* ou *Musch*; na Grécia antiga *Moskos* e em Roma *Musca*. Uma clara referência aos insetos (moscas e abelhas) que eram atraídos pelo aroma marcante da variedade e, muitas

vezes, onde picavam os grãos, formavam-se pequenos pontos que escureciam. Pietro di Crescenzi em seu manual *Ruralia Commoda*, em que tratava dos principais cultivos da época (1304-1308), denomina esse conjunto de variedades aromáticas como *Muscatellus* (SCHNEIDER, MAINARDI, RAIMONDI, 2012).

As uvas moscatéis possuem características específicas em relação ao paladar, sendo marcadamente aromáticas. Seu aroma é característico e possui alta concentração de açúcares nos grãos maduros. Há dezenas de variedades de uvas

na família moscatel. Segundo Souza, Peixoto e Toledo (1995), o moscatel branco era cultivado na Grécia e de lá “*Para onde era levado, o Moscatel Branco ali se adaptava, adquiria novas características e era rebatizado*” (p. 571).

Este fator é decisivo para explicar a diversidade de nomes existentes para as moscatéis, pois na medida em que a variedade chegava a uma determinada região e lá, passava a adquirir características próprias, era rebatizada para diferenciá-la. Inglês de Souza (1969) ressalta que:

Assim apareceram o Moscatel do Douro, o de Frontignan, o de Rivesaltes, o de Lunel, o Siciliano, o de Jura e uma infinidade de variações, cada qual acentuando no nome a denominação da região de cultura, mas continuando fundamentalmente o velho Moscato Branco. (INGLÊS DE SOUZA, 1969, p. 284).

As variedades moscatéis foram introduzidas ao Brasil via Portugal no período colonial, depois por imigrantes italianos. As moscatéis foram difundidas em diversas regiões do território nacional, em diferentes usos, e, atualmente, há empreendedores no seu cultivo do sul ao nordeste do Brasil.

O cultivo da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* concentra-se no município de Farroupilha/RS, que apresenta cerca de 40% da produção brasileira usada, principalmente, na elaboração de vinhos tranquilos e espumantes (TAFFAREL, 2013; MELLO, MACHADO, 2017).

O Boletim Técnico do IPAGRO (1977) informava que a *Moscato Branco* encontrada na Estação experimental de Vitivinicultura de Caxias do Sul, “na Coleção 6, Fila 16, Planta 2, tem por sinonímias principais: ‘Moscato de Frontignan’, ‘Muscat Blanc’, ‘Moscato Giallo’, ‘Moscato Canelli’ e ‘Muscat de Lunel’.”(p.79). No entender de Camargo (1994), a *Moscato Branco de Farroupilha*

É uma cultivar de origem desconhecida. Foi introduzida no Rio Grande do Sul no início deste século [Séc. XX], possivelmente vinda da Argentina. Foi uma das primeiras castas de *Vitis vinifera* a ganhar espaço nos vinhedos gaúchos, onde é comumente denominada Moscato ou Moscato Italiano. Apresenta cachos e bagos grandes, que a qualificam como uva de duplo propósito, sendo utilizada tanto para vinificação como para consumo *in natura* (CAMARGO, 1994. p. 50).

No entanto, pesquisas mais recentes mostraram que não são a mesma planta e sobre a origem já se tem informações importantes, tanto botânicas como territoriais. Essa confusão de variedades foi muito comum no início do plantio, quer por parte dos viticultores quer das vinícolas. Não existia um controle específico e

preciso da origem e, na maioria das vezes, os dados não eram devidamente registrados, e se o foram, muitos documentos foram perdidos, especialmente, com o fim de vinícolas históricas.

As principais características agronômicas e sensoriais da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* foram estudadas, entre outros, por Rizzon, Meneguzzo e Gasparin (2005), Burin, Toniato (2011); Martins et al. (2013); Zanús (201); Marcon (2018).

Burin e Toniato (2011) sintetizaram as características da *Moscato Branco de Farroupilha*: ciclo vegetativo de 153 dias; peso médio do cacho 276,5g; produtividade 39,9 t/há; pH de 3,1; °Brix de 13,3 e acidez total de 124 meq.L-1. Já Rizzon, Meneguzzo e Gasparin (2005) descreveram a folha e o cacho da *Moscato Branco de Farroupilha* como tendo

um tamanho médio, compacto e de formato cilíndrico-cônico, trilobada ou quinquilobada com seio peciolar em lira. A coloração outonal das folhas é amarelo com aspecto dourado. [... Enquanto] o cacho é de tamanho médio, compacto, de formato cilíndrico-cônico, geralmente com uma e em alguns casos duas asas. A baga apresenta tamanho médio, de formato esférico, umbigo saliente e persistente; a casca é pouco pruinosa de cor amarelo dourado, tornando-se âmbar na parte exposta ao sol. O sabor do mosto além de doce apresenta o típico gosto moscatado. A baga se separa facilmente da rãquis e apresenta de duas a três sementes. (RIZZON; MENEGUZZO; GASPARIN, 2005, p. 21)

Pesquisas recentes desenvolvidas por Patrícia Ritschel e sua equipe, na Embrapa Uva e Vinho, evidenciaram que a variedade *Moscato Branco de Farroupilha* possui características genéticas únicas (agronômicas e fenológicas), quando comparada com outras 636 Moscatos do Banco de Germoplasma de Uvas da Embrapa e 4.370 Moscatos do Banco de Germoplasma francês. Conforme Martins et al:

[...] Também conhecido como "Moscato Italiano", a origem de "Moscato Branco" não é conhecida, embora tenha sido descrita no Brasil na década de 1930. Dados preliminares de ampelografia sugeriam que a *Moscato Branco* seria uma variedade com expressivo cultivo comercial restrito ao Brasil, já que nenhuma adesão com características similares foi até agora identificada em uma coleção de uvas italianas.
[...] Os resultados indicaram que a "Moscato Branco" apresenta um perfil genético único, diferente de "Muscat Blanc", "Moscato Giallo", "Moscato de Hamburgo" e "Moscato de Alexandria". Sua impressão digital de DNA também é diferente dos acessos do grupo "Malvasia", bem como da "Itália" e suas variações. Uma análise mais aprofundada indicou que **os acessos "Moscato de Alexandria" e "Almafra" provavelmente tenham**

participado na ascendência da "Moscatto Branco" (MARTINS et al., 2013, p.25-26 – grifo nosso)¹⁰.

Isto é, os resultados evidenciaram que a Moscatto Branco (*Moscatto Branco de Farroupilha*) tem relações genéticas com as variedades Moscatto de Alexandria e a Almafra. Esperam-se que novos resultados apontem se a origem foi natural ou de ação humana (melhoramento genético por hibridação) e onde isso ocorreu.

Entre as características agronômicas e fenológicas específicas se destacam a brotação tardia, por isso reduzindo o risco de danos por geadas tardias, e a grande produtividade (Foto 2), apontadas por pesquisadores e viticultores como os principais atrativos para a continuidade do plantio. No RS a *Moscatto Branco de Farroupilha* tem uma média de 24,70 toneladas/hectare, mas em Farroupilha e Pinto Bandeira a produtividade é se eleva ainda mais (Tabela 1), mas pela extensão da área cultivada é farroupilha onde se realiza a maior produção do estado.

Foto 2 - Vinhedo de Moscatto Branco de Farroupilha na propriedade da família Possa, localizada na comunidade/capela São Marcos, Farroupilha/RS.



Fonte: Tiago Antonio Zilio, 2019.

¹⁰ Tradução do autor de: "... Also known as 'Moscatto Italiano', the origin of 'Moscatto Branco' is not known, although it has been described in Brazil in the 1930's. Preliminary ampelographic data suggested that 'Moscatto Branco' would be a variety with expressive commercial cultivation restricted Brazil since no accession with similar traits has so far been identified in a collection of Italian grapes. [...] The results indicated that 'Moscatto Branco' presents a unique genetic profile, different from 'Muscat Blanc', 'Moscatto Giallo', 'Moscatto de Hamburgo' and 'Moscatto de Alexandria'. Its DNA fingerprinting is also different from accessions of the 'Malvasia' group, as well as 'Italia' and its sports. Further analysis indicated that accessions 'Moscatto de Alexandria' and 'Almafra' had probably taken part in the 'Moscatto Branco' pedigree."

Tabela 1 – Viticultura de *Moscato Branco de Farroupilha* no RS, segundo o cadastro vitícola, em 2015.

Município	Área (ha)	Produção (t)	Produtividade (ton/ha)
Farroupilha	213,15	6.109,27	28,67
São Jorge	100,95	2.328,35	23,06
Pinto Bandeira	53,21	1.626,04	30,56
Nova Roma do Sul	28,14	765,95	27,22
Bento Gonçalves	27,04	648,30	23,97
Caxias do Sul	21,66	453,67	20,94
Flores da Cunha	22,87	310,70	13,58
Santana do Livramento	10,04	171,00	17,02
Paraí	19,89	121,03	6,08
Nova Pádua	4,46	120,00	26,90
OUTROS	38,78	689,27	11,78
Total	540,19	13.343,57	24,70

Fonte: Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul, 2015. Organização: Tiago Antônio Zilio, 2019.

João Carlos Taffarel, na pesquisa para sua dissertação de mestrado (2013), identificou as características práticas da *Moscato Branco de Farroupilha* que tornam a escolha desta variedade uma recorrente, pelos produtores de Farroupilha:

[...] a variedade é preferida por 83,3% dos produtores por ser de alta produtividade e 76,7% apontam que a uva tem um comportamento de brotação tardio, o que a livra das geadas comuns na região no início do ciclo vegetativo. Além disso, 50% apontam a variedade por ser bem aceita no mercado, 26,6% dizem que é fácil de produzir e 16,7% porque tem bom preço, porém não apontam a variedade pelo seu potencial de maturação e pelo nível de açúcar acumulado (grau glucométrico) (TAFFAREL, 2013, p.77).

Pesquisa desenvolvida em 2006, na EMBRAPA Uva e Vinho, por Rizzon et al. (2008), evidenciaram diferenças na fermentação de 25 amostras de uvas de *Moscato Branco de Farroupilha* de diversos produtores do RS, principalmente em relação aos componentes principais e ocorrência ou não de fermentação malolática: os resultados distinguiram os vinhos da região de Farroupilha e São Jorge/Paraí.

Dentre os principais produtos elaborados com a *Moscato Branco de Farroupilha* destacam-se as espumantes moscatéis, que se caracterizam por serem aromáticos e apresentarem uma “agradável doçura, a qual é harmonizada com a acidez natural das uvas” (ZANUS, 2003. p.1).

Em resultados de pesquisas recentes sobre aspectos sensoriais de vinhos elaborados com a *Moscato Branco de Farroupilha*, MARCON et al (2019) destacam

o amargor mais acentuado presente no paladar (em relação as variedades Moscato Giallo e Moscato Bianco R2), mas com aromas marcantes de abacaxi e especiarias. Os vinhos espumantes moscatéis elaborados com a variedade apresentam as características mais marcantes quando consumidos jovens, perdendo progressivamente a qualidade dos aromas com o envelhecimento, quando aumenta a intensidade da cor (MARCON et al, 2018).

As particularidades oriundas das especificidades dos fatores naturais e dos fatores humanos no cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha* e outras moscatéis, cultivadas no município de Farroupilha foram consagradas com o registro da Indicação de Procedência Farroupilha, que, além dos aspectos do produto, usou de quatro importantes conceitos geográficos na estruturação da IP: região, território, cultura e identidade.

3.3 AS UVAS MOSCATÉIS EM FARROUPILHA E A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA

Farroupilha é um município cuja agricultura participa com 7% na composição do PIB total do município. Com 1.255 produtores rurais, são plantados 5.931 hectares, sendo 66,6% dessa área destinados às videiras, que geram 53,7% do valor total da produção agrícola (R\$ 94,9 milhões em 2016). Segundo dados do IBGE (IBGE, 2017), em 2016, entre os produtos agrícolas mais cultivados em Farroupilha, destacam-se as frutas (Tabela 2), particularmente a produção de uvas. Chama atenção que nem sempre o aumento da produção foi acompanhado de um aumento do ganho total no valor da produção. Algumas culturas, a exemplo da tangerina, o valor de mercado diminuiu pela metade em dois anos.

Cabe ressaltar, que a maior parte dos cultivos coexiste nas propriedades, devido ao tamanho delas e a necessidade de diversificar para agregar renda. A importância da viticultura fica evidente pelos valores expressivos da produção e, também, pela área destinada para a produção, que tem crescido gradativamente nos últimos 12 anos (Gráfico 1).

Tabela 2 - Agricultura no município de Farroupilha: principais culturas temporárias e permanentes, segundo o IBGE, no período 2004-2018.

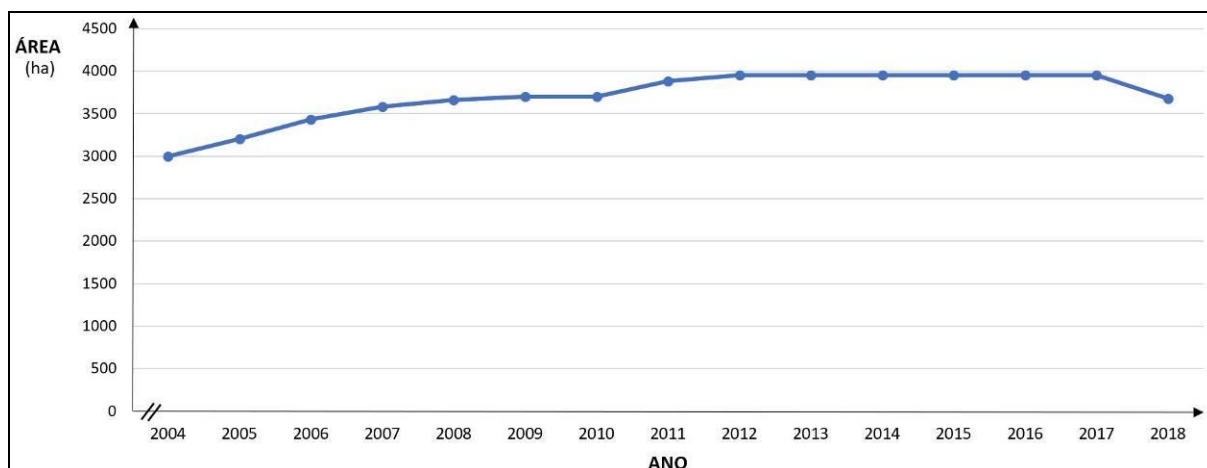
Culturas	Ano				
Alho	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	700	720	900	600	600
Valor da produção (R\$)	1596	1800	3600	3000	4200
Área cultivada (ha)	100	90	90	60	60
Caqui	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	2700	3075	3300	2310	2650
Valor da produção (R\$)	1931	1413	1980	4736	2385
Área cultivada (ha)	180	205	220	220	265
Cebola	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	1200	1600	1800	2070	690
Valor da produção (R\$)	480	800	900	3105	483
Área cultivada (ha)	80	80	90	90	23
Laranja	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	450	600	990	1100	2500
Valor da produção (R\$)	312	386	851	1375	2500
Área cultivada (ha)	30	40	55	55	125
Milho em grão	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	6240	8640	3840	3780	7680
Valor da produção (R\$)	2396	3721	1766	3069	2150
Área cultivada (ha)	1600	1800	1000	630	1600
Pêssego	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	8840	9150	7857	7320	14580
Valor da produção (R\$)	9282	6680	6363	11712	16038
Área cultivada (ha)	650	610	610	610	810
Tangerina	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	150	225	306	800	800
Valor da produção (R\$)	78	142	256	1200	600
Área cultivada (ha)	10	15	17	40	40
Tomate	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	2250	2000	2800	4200	900
Valor da produção (R\$)	1949	1790	3360	8610	1170
Área cultivada (ha)	50	40	40	60	15
Uva	2004	2008	2012	2016	2018
Produção (t)	49800	65898	67500	31880	59500
Valor da produção (R\$)	60358	40057	40554	50961	59840
Área cultivada (ha)	3000	3661	3950	3950	3680

Fonte: IBGE, 2019. Organização: Tiago Antônio Zilio, 2019.

Igualmente a uva: mesmo com o aumento da produtividade, teve pouca variação no valor da produção. Será este o motivo da diminuição das áreas destinadas à colheita, conforme apresenta o Gráfico 1? Cabe lembrar ainda, que o ano de 2016 foi de incidência de fenômenos climáticos como o El Niño, o que

aumentou significativamente a ocorrência de precipitação, prejudicando a safra das culturas de verão, que fica evidente na produção de uvas.

Gráfico 1 - Viticultura total em Farroupilha: evolução da área destinada à colheita (ha), segundo o IBGE, no período 2004-2018.



Fonte: IBGE, 2019. Elaboração: Tiago Antônio Zilio, 2019.

Com a quarta maior área plantada de vinhedos do estado do Rio Grande do Sul, Farroupilha destaca-se como o 3º maior produtor de uvas, com mais de 75 milhões de quilos de uvas. O conjunto da viticultura no município de Farroupilha (Tabela 3), no período de 20 anos (1995-2015), cresceu 32%, mas apresentou um declínio de 15% da área cultivada com viníferas, enquanto as variedades americanas e híbridas tiveram um crescimento de 46%. Esse crescimento está relacionado ao crescimento da demanda especialmente para elaboração de sucos de uva, com a inserção do suco de uva na merenda escolar, além de outros fatores.

Tabela 3 - Viticultura no município de Farroupilha: evolução da área de vinhedos (ha), segundo o cadastro vitícola, no período 1995-2015.

Variedades	1995	2000	2005	2010	2015
Viníferas	603,1	664,04	849,23	583,73	514,04
Americanas	1.162,15	1.476,21	1.672,02	1.818,24	1.700,04
Híbridas	922,1	974,66	1220,64	1437,99	1333
Outras	2,48	11,77	5,67	57,26	8,44
Total da Área Plantada (ha)	2.689,83	3.126,68	3.747,56	3.897,22	3.542,05

Fonte: Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015. Organização: Tiago Antônio Zilio.

De acordo com o cadastro vitícola (MELLO, CARVALHO, 2015), em 2015, Farroupilha possuía 295,91ha com uvas moscatéis. A Tabela 4 apresenta uma série histórica de dados do Cadastro Vitícola/RS referente à área cultivada de variedades autorizadas para a produção de vinhos moscatéis da Indicação de Procedência Farroupilha (TONIETTO et al. 2017). É importante salientar que, desde 2016, não há atualização do cadastro vitícola, o que é lamentável, pois era a única fonte detalhada que existia.

Tabela 4 - Viticultura das variedades moscatéis autorizadas para vinhos da IPFA, no município de Farroupilha: evolução da área de vinhedos (ha), segundo o cadastro vitícola, no período 1995-2015.

Variedades	1995	2000	2005	2010	2015
<i>Moscato Branco de Farroupilha</i>	329,76	372,58	398,92	254,02	213,15
Moscato Giallo	0,61	6,33	22,50	36,82	40,46
Malvasia de Cândia	0,27	0,00	1,42	11,64	20,02
Moscato Bianco R2	0,00	0,00	0,00	17,46	16,20
Moscato de Alexandria	0,00	0,00	0,73	1,60	0,91
Malvasia Bianca	1,02	0,41	0,30	0,50	0,35
Moscato de Hamburgo	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Moscato Rosado	2,44	0,22	0,12	0,00	0,00
Total	335,10	379,54	423,99	322,04	291,09

Fonte: Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015. Organização: Tiago Antônio Zilio, 2018.

Embora a variedade *Moscato Branco de Farroupilha* tenha diminuído 35,4% da área plantada no período de 20 anos (1995-2015), ainda é responsável por 55,85% da produção total de variedades viníferas no município e de mais de 42% da área plantada com as viníferas mais importantes, que tinham pelo menos 10ha no ano de 2015 (Tabela 5). Ao mesmo tempo, identificou-se, nos últimos anos, um decréscimo de mais de 13% do total da área plantada com variedades moscatéis que, mesmo assim, tem permitido a diversificação da oferta de produtos pelas vinícolas.

Analisando os dados da Tabela 6, identifica-se a progressiva diminuição da área plantada da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* e surge uma pergunta: como uma variedade vinífera, presente no Regulamento de Uso da Indicação de Procedência, muito versátil, com altos índices de produtividade, deixa de ser plantada perdendo espaço para variedades que são muito menos produtivas que ela? A resposta envolve uma complexa teia de fatores, entre os quais a menor

sensibilidade a problemas fitossanitários das variedades comuns o que resulta em menor necessidade de agroquímicos e de trabalho, o que resulta em menor custo de produção.

Tabela 5 - Viticultura no município de Farroupilha: área de vinhedos de *Vitis vinifera* com mais de 10ha e respectiva produção (t), segundo o cadastro vitícola, em 2015.

Variedades	Cor	Área (ha)	Produção (t)
<i>Moscato Branco de Farroupilha</i> *	Branca	213,15	6.109,27
Moscato Giallo*	Branca	40,46	701,89
Malvasia de Cândia*	Branca	20,02	504,86
Moscato Bianco R2*	Branca	16,20	294,01
Subtotal	-	289,83	7.610,03
Chardonnay	Branca	25,59	259,48
Trebbiano	Branca	12,71	337,00
Cabernet Sauvignon	Tinta	53,64	668,43
Merlot	Tinta	42,14	714,55
Tannat	Tinta	14,72	197,70
Ancellotta	Tinta	10,17	159,26
Outros		51,78	993,15
Total		500,56	10.939,60

Fonte: Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015. Organização: Tiago Antônio Zilio.

*Variedades autorizadas no regulamento de uso da IG Farroupilha.

Tabela 6 - Viticultura no município de Farroupilha: comparativo da produtividade (ton/ha) de variedades, segundo o cadastro vitícola, em 2015.

Variedades	Área (ha)	Produção (t)	Produtividade(t/ha)
<i>Moscato Branco de Farroupilha</i>	213,15	6.109,27	28,67
Isabel	756,54	19.195,57	25,37
Bordô	819,31	13.069,18	15,95

Fonte: Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul, 2015. Organização: Tiago Antônio Zilio.

Administrativamente, o município de Farroupilha está dividido em 4 distritos: 1° Farroupilha (a sede), 2 °Vila Jansen, 3° Nova Sardenha e 4° Nova Milano. Segundo o IBGE, em 2017, o município possuía uma população estimada de 69.542 habitantes (IBGE, 2018). Conforme o SEBRAE/RS (2017), em 2015, o setor de metalurgia teve a maior participação na economia de Farroupilha, seguido pelo setor de plásticos, malhas, papelão e vinho – em ordem hierárquica de participação.

O município caracteriza-se identitariamente por ser ligado às tradições e aos costumes italianos, seja pela cultura da uva e do vinho, seja pela manutenção de

dialetos e festas, além de fortes vínculos com a religião católica, expressa principalmente na diversidade de capelas e capitéis, pela devoção à Nossa Senhora de Caravaggio, que reúne milhares de pessoas todos os anos no coração da região produtora de uvas moscatéis.

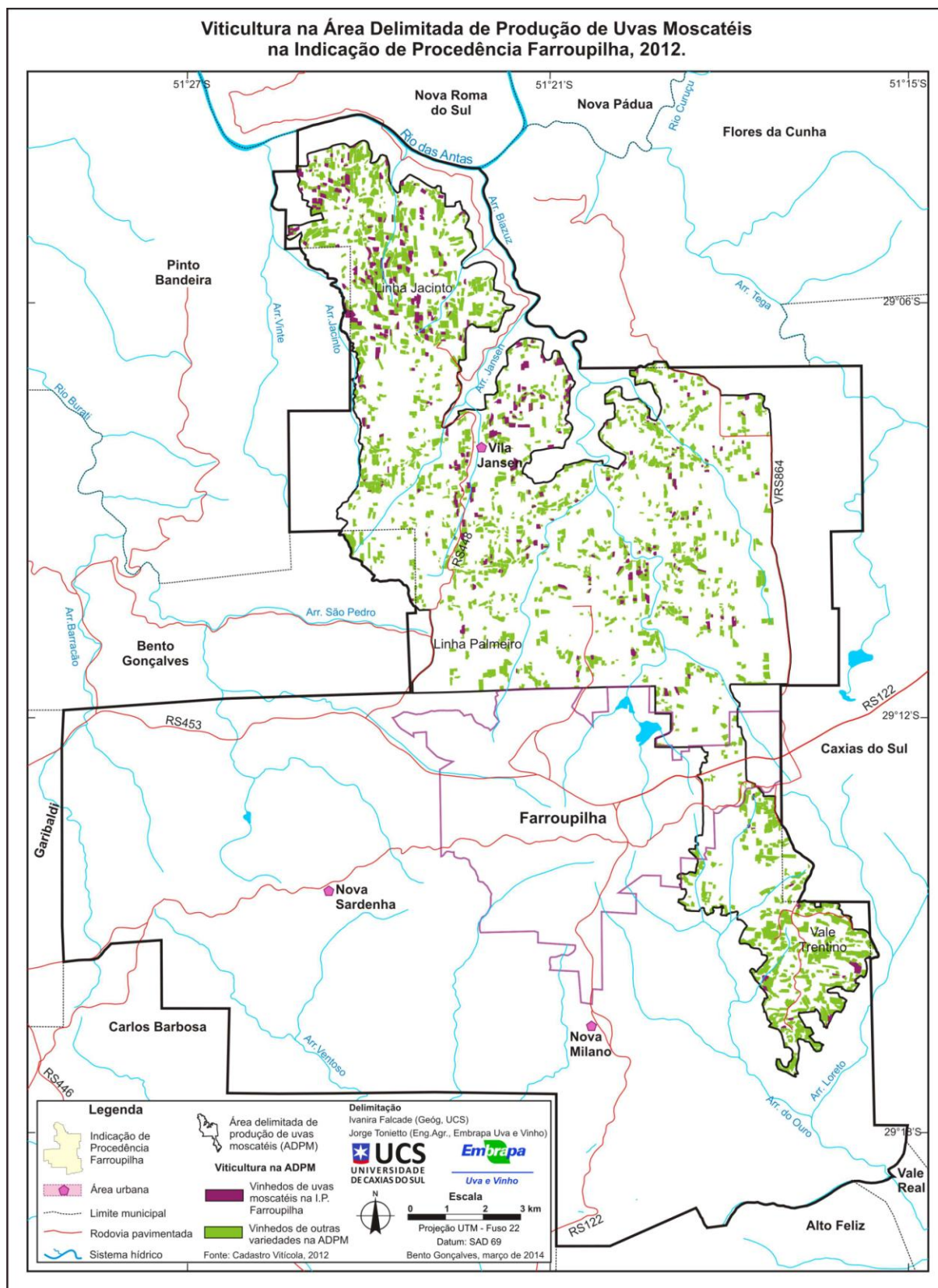
A região da Indicação de Procedência Farroupilha tem uma área delimitada de 379 Km², constituída 99% pelo município de Farroupilha e 1% de pequenas áreas dos municípios de Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves (Mapa 1), localizada entre “as coordenadas 29°03’18”S e 51°24’10”WGr ao Norte; 29°19’39”S e 51°20’04”WGr ao Sul; 29°17’55”S e 51°15’10”WGr ao Leste; e 29°14’17”S e 51°29’03”WGr a Oeste” (FALCADE; TONIETTO, 2014c; TONIETTO et al., 2017).

Conforme se observa no Mapa 4, a viticultura na área delimitada de produção de uvas de variedades moscatéis para produção de vinhos da IP Farroupilha ocorre, principalmente, ao norte, no distrito da Jansen, incluindo a linha Jacinto, que concentra também a viticultura em geral. A região sudeste do município, na área conhecida por Vale Trentino também se destaca na produção de uvas. Conforme o Regulamento de Uso da IP Farroupilha (TONIETTO et al, 2017), 85% das uvas utilizadas para a elaboração dos produtos com selo da IP Farroupilha devem ser obrigatoriamente da área delimitada para a produção de uvas moscatéis (ADPM), permitindo que os 15% restantes sejam de outras áreas na região da IP. As vinícolas devem estar localizadas na região delimitada da IPFA.

Segundo o Regulamento de Uso da I.P. Farroupilha, os produtos devem ser elaborados com, no mínimo, 85% de uvas colhidas na área delimitada para produção de moscatos.

A união dos atores da vitivinicultura (vinícolas, centros de pesquisa e governo) possibilitou o projeto e o registro da Indicação de Procedência de Farroupilha, caracterizada pela produção exclusiva de variedades moscatéis. Segundo o Sisdeclara (Ibravin, 2017), em Farroupilha, em 2016, existiam 38 vinícolas ativas. Dessas vinícolas, oito eram associados da AFAVIN, em 2019: Adega Chesini, Basso Vinhos e Espumantes, Cave Antiga Vitivinícola, Cooperativa Vinícola São João, Vinícola Cappelletti, Vinícola Colombo, Vinícola Perini e Vinícola Tonini.

Mapa 4 - Viticultura na área delimitada para a produção de uvas moscatéis na região da I.P. Farroupilha, em 2012.



Fonte: Ivanira Falcade, 2014, original do processo de registro da IP Farroupilha – Fonte de dados: Cadastro vitícola. Embrapa Uva e Vinho/Ibravin, 2012.

Desses produtores, desde 2015, pelo menos 6 vinícolas comercializaram vinhos moscatéis com o selo da IP Farroupilha. Segundo a AFAVIN, os associados estão comprometidos com a valorização do produto e o aprimoramento da qualidade e dos processos de produção, para elevar ainda mais as potencialidades da região, realizando ações de divulgação, visando o aumento de vendas e o consequente acréscimo na renda. Entre as ações que atraem milhares de turistas às vinícolas e ao município, destaca-se o Festival do Moscatel, realizado todo ano no mês de setembro, além de eventos nas vinícolas.

A região produtora de Farroupilha e seus rótulos, já receberam premiações em concursos nacionais e internacionais, principalmente, para vinhos espumantes moscatéis. Essas premiações, aliadas ao *marketing*, contribuem na consolidação das vinícolas e da IP de vinhos Farroupilha.

No âmbito da AFAVIN, a gestão da Indicação de Procedência Farroupilha é realizada pelo Conselho Regulador, um dos órgãos da associação, que organiza e controla o processo de análise dos vinhos que, se aprovados, têm o direito de usar o selo e de inscrever nos rótulos o nome geográfico da região delimitada – Indicação de Procedência Farroupilha. O estatuto da AFAVIN tem os seguintes objetivos:

Contribuir com o desenvolvimento regional; estimular ações de incentivo à pesquisa vitivinícola; qualificar os produtos vitivinícolas; desenvolver ações que promovam a organização e preservação do espaço físico do município de Farroupilha; **gerir e proteger a Indicação Geográfica dos vinhos de Farroupilha** (AFAVIN, 2004 - Grifo nosso).

Segundo o Regulamento de Uso estão autorizadas somente as seguintes variedades para vinhos da IPFA: “Moscatto Branco (tradicional); Moscatto Bianco; Malvasia de Cândia (aromática); Moscatto Giallo; Moscatel de Alexandria; Malvasia Bianca; Moscatto Rosado e Moscatto de Hamburgo”. (TONIETTO et al, 2017, p.29). Os produtos oriundos de variedades moscatéis são marcados por sua tipicidade e persistência de aromas e sabores (EMBRAPA UVA E VINHO, 2015, p.6), cujas características estão descritas no Quando 3.

Quadro 3 - Produtos autorizados na I.P. Farroupilha e suas características.

Produto	Características
Vinho Moscatel Espumante	cor amarelo claro, com perlage persistente e abundante. No aroma aparecem marcantes notas de frutas cítricas, flores brancas, mel e ervas de quintal; no paladar, notas adocicadas de mel e frutas tropicais frescas, pêssego, ervas de quintal e cravo da índia. Os espumantes apresentam cremosidade e equilíbrio entre doçura e acidez, com frescor e harmonia em final de boca.
Vinho Fino Branco Moscatel	cor amarelo palha com notas esverdeadas de intensidade média. Os aromas possuem notas de frutas tropicais, pera madura, flores brancas, ervas de quintal e mel; no paladar o sabor é intenso, sendo perceptíveis os aromas varietais e alta nitidez. A acidez pronunciada confere sensação de frescor, delicadeza e boa persistência em boca.
Vinho Frisante Moscatel	cor amarelo palha, com notas esverdeadas. O aroma leve e fino, mescla notas de frutas cítricas, notas florais de gerânio, rosas e jasmim, bem como notas adocicadas de mel, batata doce e pêssego; com gostos cítricos, florais e frutas tropicais muito intensos. A acidez delicada, com doçura equilibrada e boa cremosidade, de boa complexidade e persistência em uma intensa sensação de frescor, fineza e harmonia.
Vinho Licoroso Moscatel	cor amarelo ouro intensa, conferida pelo processo de amadurecimento. Pela passagem por carvalho, possui aromas de caramelo, casca de laranja cozida, mel e notas marcantes de especiarias, como baunilha e cravo da índia. Possui bom volume em boca, resultado da riqueza em álcool e doçura proveniente do açúcar natural das uvas moscatéis. Mistela Simples
Mistela Simples Moscatel	cor amarelo dourado, de intensidade média. Possui aromas de jasmim, caramelo, casca de laranja cozida e, no paladar, bom volume devido a sua riqueza em álcool, com doçura moderada, proveniente do açúcar natural das uvas moscatéis.
Brandy de Vinho Moscatel	cor amarelo dourado claro. As notas aromáticas remetem a flores de acácia, jasmim, violeta e pétala de rosas. Na boca, devido ao grau alcoólico, é quente, intenso e persistente.

Fonte: TONIETTO; FALCADE; TAFFAREL, 2015, p.6. Organização: Tiago Antonio Zilio, 2019.

Mas, o que explica um desenvolvimento maior da produção vitivinícola em determinados territórios (em detrimento de outros) e sua influência na identidade cultural da sociedade? Os capítulos seguintes mostram uma aproximação às respostas.

4 A TERRITORIALIZAÇÃO DA *Moscato Branco de Farroupilha* E SUA CONTRIBUIÇÃO À IDENTIDADE VITIVINÍCOLA DE FARROUPILHA

A territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* na área do município de Farroupilha está marcada pela contribuição dos vitivinicultores imigrantes italianos e seus descendentes, pela ação governamental na busca de uma produção melhor e no aprimoramento das técnicas, no fornecimento de assessorias especializadas; pela educação e por processos educativos (no sentido amplo) que difundiram conhecimentos e, gradativamente, melhoraram as técnicas empregadas na vitivinicultura pelos obstinados vitivinicultores que, pelo trabalho, transformaram o espaço, estruturando um território e, conseqüentemente, a região vitivinícola.

Relacionar o processo de territorialização com a difusão de uma variedade de uva foi uma tarefa um tanto inovadora. É comum relacionar os conceitos de território, territorialização e desterritorialização (HAESBERT, 2014) com grupos humanos, políticas públicas, relações de poder, não de um vegetal. Conforme Fuini (2014), “territorialização é o movimento de se constituir referenciais simbólicos e identitários (materiais e imateriais) junto a um recorte espacial definido, dotando-o de unidade.”

Então, como o processo de territorialização de uma variedade de uva pode representar e ou expressar as relações constituídas nesta sociedade?

Estabelecendo uma analogia com e para a planta, transferindo o conceito de territorialização, trata-se do enraizamento da *Moscato Branco de Farroupilha* em novo lugar, não só, literalmente, no solo, mas, metaforicamente, na vida dos sujeitos. Estes construíram relações sociais e espaciais a partir e com essa espécie/variedade, um enraizamento geográfico no “lugar” que, em décadas, conferiu-lhe características distintas daquelas variedades que lhe deram origem. Para explicar esse processo, a seguir, uma viagem pelo espaço regional e pelo tempo de uns 120 anos.

O desenvolvimento da pesquisa evidenciou que há alguns caminhos pelos quais a variedade *Moscato Branco de Farroupilha* foi levada à região da Serra Gaúcha até fixar suas profundas raízes, principalmente, em Farroupilha. Foram identificadas a influência e a participação de inúmeras pessoas, muitas conhecidas na construção da identidade vitivinícola da Serra Gaúcha; outras, que poucos conhecem, suas histórias não foram contadas. Foi pelo trabalho de muitas mãos e muito esforço que o município de Farroupilha e a região da IP Farroupilha tornaram-

se produtores da variedade com características particulares que, mesmo ainda em estudo, se distingue no mundo vitivinícola.

A busca pela *Moscato Branco de Farroupilha* conduziu ao traçado de boa parte do percurso da viticultura regional. Foram realizados levantamentos em muitas fontes, entre as quais se destacam fontes bibliográficas tanto das primeiras décadas como mais recentes; a consulta nos Arquivos Históricos de Caxias do Sul e de Garibaldi; ao acervo da EEVE, localizado no Instituto de Memória Histórica, da Universidade de Caxias do Sul, e, fundamental, a realização de entrevistas com vitivinicultores de Farroupilha.

A organização das informações encontradas (Quadro 4) permitiu elaborar uma síntese dos eventos mais importantes, embora sempre parcial, que levou à vitivinicultura da *Moscato Branco de Farroupilha* e ao processo de territorialização, que será descrito e analisado a seguir. O quadro não esgota as possibilidades de contribuições nos processos para/da territorialização da vitivinicultura na região da Indicação de Procedência Farroupilha, mas é o princípio para a compreensão da geografia da *Moscato Branco de Farroupilha*.

Quadro 4 - Principais eventos relacionados à vitivinicultura de/em Farroupilha, 1875-2019.

(Continua)

Início do 1º período da vitivinicultura regional	
1875	Nova Milano – chegada dos primeiros imigrantes italianos (controvérsias com o município de Garibaldi). (<i>Arquivo Histórico de Garibaldi</i>).
1881	Primeira Exposição Agroindustrial de Caxias do Sul. (<i>ADAMI, 1965, p. 6</i>).
1882	Primeiro vinho elaborado por Baldo Jacomo, na Sétima Léguas, em Caxias do Sul. (<i>PIMENTEL, 1950, p.19</i>).
1891	Sexta Exposição Agro-Industrial de Caxias do Sul, com a primeira premiação aos viticultores destaque, com medalhas e menções honrosas. (<i>ADAMI, 1965, p. 11</i>).
1898	Antônio Pieruccini faz a primeira venda de vinhos para fora do Rio Grande do Sul. (<i>RODRIGUES, 1972, p. 65</i>).
1900	Abramo Eberle faz a primeira exportação de vinhos por cabotagem (100 pipas para o porto de Santos). (<i>PIMENTEL, 1950, p. 21</i>).
1904	Chegada a Garibaldi do Irmão Marista Marie-Pacôme (Pacômio), francês, conhecedor do método tradicional de elaboração de espumantes. (<i>Arquivo Histórico de Garibaldi</i>).
1905	Fundação da Vinícola Michielon, Menegassi & Comp., em Caxias do Sul. (<i>Cinquantenário, p.31</i>)
1906	Manoel Peterlongo inicia a elaboração de vinhos finos com uvas Malvasia e Moscatel, entre outras, em Garibaldi. (<i>PIMENTEL, 195, p. 21</i>).
1907	Chegada de Lourenço e Horácio Mônaco, enólogos convidados pelo governo do RS. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 126</i>).
	Borges de Medeiros faz discurso na Assembleia Legislativa Estadual, sobre a vitivinicultura do RS. (<i>Borges de Medeiros apud PIMENTEL, 1950, p. 21</i>).
1910	Fundação da Vinícola Dreher, em Bento Gonçalves. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 133</i>).
	Fundação da Vinícola Salton, em Bento Gonçalves. (<i>Cinquantenário, p. 104</i>).

(Continuação)

1911	Fundação da Vinícola Pindorama, dos Irmãos Maristas, em Garibaldi. (<i>Arquivo histórico de Garibaldi</i>).
1912	Chegada de Celeste Gobbato, engenheiro agrônomo e enólogo contratado pelo Instituto de Agronomia e Veterinária de Viamão. (MONTEIRO, 2011, p. 9).
1912	Stéfano Paternó trabalhou (sem sucesso) na criação de cooperativas em toda a região. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 296</i>).
1913	Primeira Exposição de Uvas do Município de Garibaldi. (<i>Arquivo Histórico de Garibaldi</i>).
	Primeiro Moscatel premiado, produzido por Emannelle (Manoel) Peterlongo Filho, em Garibaldi. (<i>Arquivo histórico de Garibaldi</i>).
1914	Celeste Gobbato publicou o livro "Manual Prático de Viticultura", com indicação de uvas "moscados" para consumo <i>in natura</i> . (GOBBATO, 1914).
1917	Instalação do Laboratório de Enologia, em Bento Gonçalves. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 110</i>).
1921	Fundação da Estação Experimental de Viticultura e Enologia (EEVA), oficialmente instalada em 21 de julho de 1921. (BALDISEROTTO; PAZ, 1997, p. 33).
1922	Celeste Gobbato publicou o livro "Manual do Viti-vinicultor Brasileiro". (GOBBATO, 1922).
Início do 2º período da vitivinicultura regional	
1927	Fundação do Sindicato do Vinho do Rio Grande do Sul, alterado para a Integração de Comerciantes-Vinicultores de Bento Gonçalves, Garibaldi e Nova Vicenza, em 1928. (CAVAGNOLI, 1989, p. 146).
	Fundação do Grupo Escolar Rural de Nova Vicenza. (FERNANDES, 2015, p. 61).
1928	Vinícola Perini iniciou a vinificação (<i>Entrevista concedida por Benildo Perini. Entrevista 31. Farroupilha, 2019</i>).
	Fundação da vinícola da família Gasperin, no distrito de Nova Sardenha.
1929	Decreto estadual nº. 4255, de 17.01.1929, regulamentou os vinhos rio-grandenses. (RS/ALRS, 1929).
	Fundação da Sociedade Vinícola Rio-grandense Ltda (CAVAGNOLI, 1989, p. 158)
	Fundação da Cooperativa Vitivinícola Forqueta (CX). (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 214</i>).
	Fundação da Cooperativa Vitivinícola Emboaba, Travessão Boêmios, Nova Milano.
1930	Fundação da Cooperativa Vinícola Caxiense. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 214</i>).
1931	Primeira feira com o nome de Festa da Uva, em Caxias do Sul, com exposição de uvas e vinhos. (Cleodes Ribeiro, p. 86).
	1º Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. (Cleodes Ribeiro, p. 89).
	Fundação da Cooperativa São João - Linha Jansen. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 214</i>).
	Fundação da Cooperativa Linha Jacinto. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 214</i>).
	Fundação da Vinícola Aurora Ltda. (<i>Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 214</i>).
	Fundação da Cooperativa Vinícola Nova Vicenza. (CAVAGNOLI, 1989, p. 187).
	Fundação da Cooperativa Vinícola Nova Milano - Emboaba. (CAVAGNOLI, 1989, p. 187).
	Fundação da Cooperativa Vinícola Garibaldi. (CAVAGNOLI, 1989, p. 187).
1932	A empresa Luiz Michielon S/A doa para a EEVA a variedade Moscato Branco, que passa a integrar sua coleção. (<i>Relatório dos serviços realizados pela estação de viticultura e enologia de Caxias do Sul – 1932, p. 3</i>).
	Antonio Concatto integra a relação de produtores cadastrados na EEVA. (<i>Relação de agricultores inscritos na estação de viticultura e enologia de Caxias do Sul – 1932, p.1 IMHC</i>).
	Realização da Primeira Festa da Uva (ADAMI, 1965, p. 26.), modelo celebrado, vinculando-a ao mundo agrário e estabelecendo a relação simbólica com a terra. (Cleodes Ribeiro, p. 53).
	Fundação da Vinícola Colombo, no Vale Trentino. (<i>Entrevista 10, 2019</i>).
	Decreto estadual nº. 4985, de 17.05.1932, reconheceu as cooperativas vinícolas e dispôs sobre a fiscalização e assistência técnica à vitivinicultura (RS/ALRS, 1932).

Continuação)

1934	Criação do município de Farroupilha, pelo Decreto Estadual N° 5.779, de 11 de dezembro de 1934.
1936	Decreto Estadual N° 6.288, de 17 de setembro de 1936, criou o Instituto Rio-grandense do Vinho. (PIMENTEL, 1950, p. 25).
1937	A EEVA recebe uma coleção de 160 castas provenientes dos viveiros Piróvano na Itália. (PIMENTEL, 1950, p. 26).
	3º Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia. (PIMENTEL, 1950, p. 26).
1938	Criação da Estação de Enologia de Bento Gonçalves, pelo Decreto Lei N°826. (Álbum comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul, 1950, p. 110).
1939	Criação do Clube Agrícola, no Grupo Escolar Rural de Nova Vicenza, com aulas de viticultura. (FERNANDES, 2015, p. 61).
	Criação da Associação dos Produtores de Uvas Viníferas, em Caxias do Sul. (PIMENTEL, 1950, p. 26).
1940	A Secretaria da Agricultura distribuiu 174 mil enxertos de videira. (PIMENTEL, 1950, p. 27).
	Portaria N°641, de 18/12/40, de Ministério da Agricultura, define normas para a denominação de vinhos com o nome de variedades de uvas. (PIMENTEL, 1950, p. 27).
	Fundação da Vinícola Basso, na localidade de Monte Bérico, Linha Jansen. (Entrevista concedida por Magnus Basso. <i>Entrevista 23. Farroupilha 2019</i>).
1942	1ª exportação de vinhos Peterlongo para Magazine Macy's de Nova York. (Arquivo histórico de Garibaldi).
	A Estação de Enologia de Bento Gonçalves inicia suas atividades. (Disponível em: https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/historia Acesso em: 15 ago. 2018).
1944	O Campo de Cooperação Municipal de Farroupilha, vinculado à EEVE de Caxias do Sul, produziu 5.571 enxertos para distribuição. (PIMENTEL, 1950, p. 30).
1945	Celeste Gobbato publicou o livro “O ABC do Viticultor”. (GOBBATO, 1945).
Início da 1ª fase da territorialização da Moscato Branco de Farroupilha, em Farroupilha	
1946-1948	Primo Dal Pizzol, morador da Linha Jansen, planta as primeiras mudas de Moscato Branco, oriundas da propriedade de Antonio Concatto (seu sogro), localizada na Linha Palmeiro, distrito da Jansem. (Entrevista concedida pela filha Carmen Turchetto. <i>Entrevista 24. Farroupilha 2019</i>).
1950	Primo Dal Pizzol recebe a medalha de bronze de melhor Moscato Branco na Exposição de Uvas da Festa da Uva (Entrevista concedida pela filha Carmen Turchetto. <i>Entrevista 24. Farroupilha 2019</i>).
	Fortunato Pimentel, engenheiro agrônomo, publicou o livro “Aspectos gerais da Viti-vinicultura Riograndense”, durante a Festa da Uva. (PIMENTEL, 1950).
Anos 1950	Referências de cultivo de Moscato Branco no Vale Trentino, na região sul de Farroupilha – famílias Slomp, família Cappelletti, família Broilo. (Entrevista concedida por Benildo Perini. <i>Entrevista 31. Farroupilha 2019</i>) e na comunidade de Loretto, vizinha no limite com Caxias do Sul.
1951	Georges Aubert traz sua linha de espumantes para o Brasil. (Disponível em: http://www.espumantesgeorgesaubert.com.br/ . Acesso em: 16 ago. 2019).
1959	Criação da Escola de Viticultura e Enologia (hoje IFRS), em Bento Gonçalves pela Lei nº 3646 de 22/10/1959, com primeiro ingresso em 1960.
1960	A família Chesini fundou a vinícola Felipe Chesini & filhos no Distrito de Nova Sardenha, alterada para Adega Chesini em 2001. (Disponível em: http://farroupilha.rs.gov.br/portaldoturista/vinicolas/ . Acesso em: 15 ago. 2019).
Anos 1960	Referências de cultivo de Moscato Branco na linha Jacinto, região norte de Farroupilha - famílias de Avelino Girelli, família de Alderico Giusti. (Entrevista concedida por Natalino Tonini. <i>Entrevista 6. Farroupilha 2019</i> / Entrevista concedida por Milton Girelli. <i>Entrevista 7. 2019</i>).
	A Família Bortolanza inicia o cultivo na linha Machadinho, região sudoeste de Farroupilha. (Entrevista concedida por Amandio Troes. <i>Entrevista 20. Farroupilha 2019</i> / Entrevista concedida por Fábio Pegoraro. <i>Entrevista 29. 2019</i>).
1962	Moacyr Falcão Dias e João Wagner Martins, respectivamente, diretor e técnico rural da EEVA, escreveram a circular “O problema da variedade de videira para a viticultura do Rio Grande do Sul”, relatando o histórico dos primeiros 40 anos da EEVA. (IMHC, 2019).
	Fundação do Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Município de Farroupilha, alterado para Sindicato dos Trabalhadores Agricultores Familiares, em 2016. (Sindicato, 2019).

(Conclusão)

1963	Fundação do escritório da Emater/RS-ASCAR em Farroupilha. (EMATER/Farroupilha, 2019).
1967	Realização da 1ª FENAVINHO em Bento Gonçalves. Avelino Girelli foi premiado na exposição de uvas com as variedades: Moscato de Hamburgo (1º), Seibert (1º), Bonarda (1º), Alphonse Lavallé (3º) e Moscato Rosado Argentino (1º). (MICHELON, Moyses. Relatório da Diretoria Executiva da I Fenavinho apresentado à comissão de membros natos. 1969, p.47-48).
1968	Parcerias e investimentos da Matini & Rossi com vinícolas e cooperativas da serra gaúcha para a elaboração de vermute. (Disponível em: http://www.avindima.com.br/?p=5070 . Acesso em: 16 ago. 2019).
1969	A Estação de Enologia de Bento Gonçalves passou a fazer parte da rede IPEAS - Instituto de Pesquisas e Experimentação Agropecuária do Sul. (Disponível em: https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/historia . Acesso em: 15 ago. 2018).
Início da 2ª fase da territorialização da Moscato Branco de Farroupilha, em Farroupilha	
1970	Reestruturação da Vinícola Perini como vinícola comercial. (Entrevista concedida por Benildo Perini. Entrevista 31 . Farroupilha 2019).
1973	Instalação da divisão de vinhos e espumantes da Matini & Rossi, em Garibaldi. (Disponível em: http://www.avindima.com.br/?p=5070 . Acesso em: 16 ago. 2019).
1975	Criada a Unidade de Execução de Pesquisa de Âmbito Estadual - UEPAE da EMBRAPA em Bento Gonçalves, depois Centro Nacional de Pesquisa em Uva e Vinho (CNPUV) e atualmente denominada Embrapa Uva e Vinho. (Disponível em: https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/historia . Acesso em: 15 ago. 2018).
1981	Realização da 1ª Festa Nacional do Champanhe (Fenachamp), em Garibaldi.
1986	Família Tonini adquiriu a propriedade de Aldérico Giusti e criou a Vinícola Tonini, na Linha Jacinto, Distrito Linha Jansen. (Entrevista concedida por Natalino Tonini. Entrevista 6 . Farroupilha 2019).
1987	Lei nº 7.628, de 13.11. 1987, dispõe sobre os preços mínimos da uva.
1988	Lei nº. 7.678, de 8.3.1988 (Lei do Vinho), dispõe sobre a produção, a circulação e a comercialização da uva e do vinho e outras providências.
1993	Lei Nº2004, de 13.4.1993, prefeitura municipal de Farroupilha concede auxílio financeiro para o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Farroupilha para viagem de estudos à Argentina, ao Chile e ao Uruguai. (Farroupilha, 1993).
1995	Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek (hoje IFRS). (Disponível em: https://ifrs.edu.br/bento/institucional/historico/ . Acesso em: 15 ago. 2019).
1996	Lei nº. 9.279, de 14.5.1996, estabelece diretrizes e obrigações da Propriedade Industrial, definindo as indicações geográficas, de forma positiva. (Brasil, 1996).
Início da 3ª fase da territorialização da Moscato Branco de Farroupilha, em Farroupilha	
1998	Fundação da Cave Antiga Vinícola, nas instalações da antiga Vinícola Gasperin, distrito de Nova Sardenha. (Ivanira Falcade, 2014).
2002	O Vale dos Vinhedos é registrado como a primeira IG brasileira de vinhos. (INPI, 2019).
Após 2002	Premiações de vinhos moscatéis espumantes de Farroupilha em concursos nacionais e internacionais. (ABE, 2019).
2005	Criação da AFAVIN - Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados, em 6 de maio de 2005. (AfaVin, 2017).
2006	Fundação da Vinícola Cappelletti na localidade de Santos Anjos, no Vale Trentino. (Disponível em: http://farroupilha.rs.gov.br/portaldoturista/vinicolas/ . Acesso em: 15 ago. 2019). 1ª Seleção de Vinhos de Farroupilha, organizada pela AFAVIN. (Ivanira Falcade, 2014).
2010	1º Festival do Moscatel de Farroupilha, realizado pela AFAVIN. (Ivanira Falcade, 2014).
2011	Curso de Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, da Universidade de Caxias do Sul (BioVITI/UCS). (Disponível em: https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/biotecnologia-e-gestao-vitivinicola/ . Acesso em: 15 ago. 2019).
2015	Registro da Indicação de Procedência Farroupilha, para vinhos moscatéis. (INPI, 2019)
2019	Farroupilha é designada capital nacional do moscatel, pela lei Nº13.795, de 3 de janeiro de 2019. (Brasil, 2019).

Fonte: Tiago Antonio Zilio, Ivanira Falcade, 2019.

4.1 CRIANDO RAÍZES... A VITIVINICULTURA NA SERRA GAÚCHA E A INTRODUÇÃO DAS UVAS MOSCATÉIS

O cultivo da videira e a elaboração do vinho na área que hoje constitui o município de Farroupilha, do início em 1875 até os anos 1920, na primeira fase da vitivinicultura regional (FALCADE, 2017), foram realizados em propriedades e vinícolas familiares, organizadas nos porões das casas, ou então, em vinícolas de municípios/cidades vizinhas, pois a participação de uvas e de vinhos na economia local se destacou desde o início.

Nessa época, Farroupilha não existia como município, e os distritos que o constituíram reportavam-se às sedes, que eram Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Montenegro, ou ainda, Garibaldi. Esse é um período de várias referências ao comércio de vinhos, principalmente, a partir de Caxias do Sul e de fins dos anos 1890 e anos 1900. Assim, a estruturação do território vitivinícola de Farroupilha tem essa particularidade importante: conforme se pode observar no Quadro 4, nos anos 1900-1920, não foi identificada a criação de vinícolas comerciais em Farroupilha, diferentemente do que ocorreu em cidades/municípios como Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi, algumas das quais se tornaram vinícolas de grande porte (para os padrões brasileiros), como a Pieruccini, Michielon, Dreher, Peterlongo.

Em 1881, foi organizada a primeira feira agroindustrial na cidade de Caxias do Sul. Segundo Adami (1965), essa e as demais edições estavam relacionadas a acontecimentos externos à região ou com necessidades, mas sempre considerando como objetivo evidenciar a produção local. Na edição de 1891, foram concedidas, pela primeira vez, premiações às melhores uvas. No entanto, não se encontrou, nas fontes consultadas e citadas, nem em jornais de época, a nominata dos produtores premiados, nem das variedades.

À medida que a produção vitivinícola foi alcançando maior projeção, na construção do setor vitivinícola da Serra Gaúcha, além de referências aos atores locais, identificaram-se ações importantes do poder público, em escala regional e estadual, com o objetivo de qualificar a vitivinicultura gaúcha. Uma das ações foi o estímulo à vinda de técnicos italianos, destacando-se os irmãos Lourenço e Horário Mônaco (1907) e Celeste Gobbato (1912); outras ações foram a importação de mudas e a criação da EEVE (1921).

Os irmãos Mênaco eram enólogos em Mendonza e foram convidados pelo governo do estado para virem ao RS. Fixaram-se em Bento Gonçalves. Segundo informações de Rinaldo Dal Pizzol (Entrevista 32), em um primeiro momento, atuaram a partir de uma vinícola existente na sede do distrito de Monte Belo; a seguir adquiriram uma propriedade com vinícola no lote 15, da Linha Graciema e, pouco depois, criaram a Vinícola Mênaco, na cidade de Bento Gonçalves. Os irmãos Mênaco importaram mudas de variedades viníferas e máquinas para a vinícola. Tiveram atuação importante na orientação de vitivinicultores, principalmente, na região de Bento Gonçalves.

Celeste Gobbato concluiu seus estudos em viticultura e enologia em Conegliano, tendo cursado doutorado em Ciências Agrárias, na Universidade de Pisa. Em 1912, com apenas 22 anos, migrou para o Brasil, a fim de atender a demanda por profissionais da Escola de Engenharia de Porto Alegre. Com conhecimento profundo em diversas áreas, incluindo geografia, química e política, seu trabalho foi fundamental na melhoria dos processos produtivos e na minimização de impactos de variáveis ambientais que se refletiam na qualidade da produção.

O governador Borges de Medeiros articulou, junto ao Instituto de Agricultura de Viamão, o ensino itinerante de agricultura, em que Gobbato visitava os agricultores, no lombo de um cavalo e atravessando rios em balsas, e assessorava os viticultores para melhorar a qualidade do vinho gaúcho. Isso lhe conferiu muita popularidade entre os grandes e pequenos agricultores gaúchos, em especial junto aos imigrantes italianos, exercendo, inclusive, muita influência política, sendo reconhecido como líder da comunidade italiana.

Gobbato também ensinou por seus escritos. Escreveu centenas de artigos, publicados em muitos jornais na região colonial italiana, em italiano e português, como no jornal *Il Corriere d'Itália*, no jornal *Correio do Povo* e em revistas como *Chácaras* e *Quintaes*, bem como publicou na Itália e na França.

Publicou também livros, sendo o primeiro *Manual prático de vitivinicultura*, em 1914. Este foi o primeiro livro sobre o assunto no Rio Grande do Sul, em que indicava a necessidade urgente de melhoria técnica da produção vitivinícola gaúcha com a substituição de variedades de *Vitis labrusca*, como a Isabel, por variedades viníferas, de origem europeia, entre as quais citou as “Moscados” (p.128). Para Gobbato (1950), a introdução de variedades americanas muito contribuiu para a

difusão de doenças fúngicas nos vinhedos finos existentes na região da Serra Gaúcha e criticava o uso disseminado da americana Isabel:

Com a vinda dessas novas variedades, tão diferentes das europeias que se haviam já aclimatado a este meio e que medravam luxuriantes, sadias e produtores de uva de ótima qualidade, as parreiras portuguesas e outras europeias de lá introduzidas, definham rapidamente, não maturaram mais com uniformidade seus cachos, dando evidentes sinais de serem atacadas por doenças de caráter fungino. [...] Nessas condições, a Isabel com sua difusão vitoriosa através do Rio Grande do Sul, contribui poderosamente para atrasar o surte vitivinícola rio-grandense, no sentido de expulsar deste Estado as castas produtores de vinhos de alta classe, reduzindo as possibilidades da vinificação ao emprego de sua uva desarmoniosa, que sempre, ou quase sempre, necessita de correções para poder propiciar vinhos de qualidades organolépticas apenas normais. (GOBBATO, 1950, p. 403).

Em 1921, o Ministério da Agricultura criou a Estação Experimental de Viticultura e Enologia, localizada nas proximidades da cidade de Caxias do Sul, sendo uma resposta aos problemas enfrentados pelos produtores brasileiros, como a falsificação por parte de intermediários e a má qualidade dos produtos, promovendo novos rumos para a viticultura brasileira (PAZ; BALDISEROTTO; 1997).

A importância da EEVE consistiu principalmente na possibilidade de aclimatar de maneira correta diferentes variedades, identificando aquelas que melhor se desenvolviam e produziam ante as características morfoclimáticas da região, possibilitando que o viticultor recebesse mudas prontas e somente de variedades comprovadamente adaptadas às características das áreas de abrangência da Estação. O intercâmbio de mudas de *Vitis viniferas* e de conhecimento por meio dos técnicos que compunham seus quadros foi fundamental para a melhoria da vitivinicultura.

Talvez uma das maiores contribuições de Gobbato para o setor tenha sido o período em que dirigiu a Estação Experimental de Viticultura e Enologia, de 1928 a 1938 (Foto 3). Conforme Monteiro (2001):

ao contrário de seu antecessor, o francês Louis Esquier, ele foi metuculoso quanto ao registro das atividades desenvolvidas na EEVE. Durante sua gestão, foi criado, em 1929, o Registro de Agricultores, Criadores e Profissionais de Indústrias Conexas, que promovia a distribuição gratuita aos inscritos de mudas de videiras de qualidade. (MONTEIRO, 2001, p. 9).

Esse registro (analisado adiante) pode ser a primeira conexão documentada da Moscato Branco com Farroupilha. Articulado com o setor político e com a igreja, Gobbato promoveu a desvinculação da EEVE do governo federal, passando a

responsabilidade ao governo do Estado. Com maior autonomia, criou o Serviço de Assistência aos Produtores, que praticava visitas domésticas e incentivava os agricultores a se congregarem em núcleos cooperativados (MONTEIRO, 2011).

Foto 3 - Trabalhadores realizando a embalagem de mudas para expedir pela viação; ao centro, Celeste Gobbato com uma caneta na mão e chapéu preto.



Fonte: Autoria desconhecida. Década de 1930. Acervo Instituto Memória Histórica e Cultural da UCS (2019).

Cabe ainda ressaltar o seu papel determinante na elaboração de políticas públicas para o setor, por sua relação próxima ao PRR – Partido Republicano Riograndense, do qual era filiado e pelo qual foi eleito intendente municipal, período que atuou na difusão do ensino, inclusive rural. Na época, foi o responsável pela implantação do Grupo Escolar Rural Nova Vicenza, na sede do distrito de Nova Vicenza, que se tornaria a sede do município de Farroupilha. Segundo Gobbato:

O Governo do Estado criou dois grupos rurais, com o fim de iniciar o ensino agrícola rudimentar experimentando ao mesmo tempo o resultado do mesmo. Caxias foi favorecida com um desses grupos que foi localizado em Nova Vicenza. Duas aulas estaduais foram transferidas para o grupo, tendo sido nomeado seu diretor um técnico de agricultura. (GOBBATO, 1927, p. 104).

Conforme Fernandes (2015), esse diretor foi Antão de Jesus Batista. Esses elementos evidenciam a ação decisiva de Gobbato como técnico, para a difusão e

melhoria da viticultura da Serra Gaúcha, tendo recebido a denominação de “príncipe da enologia rio-grandense”, além de ser considerado um “administrador intocável” por suas atividades no âmbito político (MONTEIRO, 2011, p. 202).

O melhoria do setor vitivinícola da Serra Gaúcha está relacionada também a industriais que empenharam capital e trabalho na matéria-prima (uva) e no produto final, inovando com novos vinhos e derivados. Entre estes industriais, há diversos que são conhecidos, outros nem tanto. Sobre o assunto em análise, destaca-se Luiz Michielon, que foi muito importante no cenário do município e da região.

O livro comemorativo ao *Centenário da imigração italiana. 1875-1975* exalta a figura de seu pai que, por possuir o mesmo nome, pode provocar confusão. O pai nasceu na Itália e migrou para o Brasil, já casado em 1875. A família passou algum tempo na colônia D. Isabel até comprar um lote em Garibaldi. Segundo Fortes et al. (1975. p.138) “O casal teve dez filhos. Seu filho Luiz, nascido em 1884, mudou-se para Caxias, onde deu início a firma Luiz Michielon S/A, de vinhos e champanhas.”

Luiz Michielon (Fº) nasceu em Bento Gonçalves, morou em Garibaldi até jovem, pois constou no cadastro de eleitores deste município, em 1905. Não foi encontrada informação precisa da data que se mudou para Caxias, mas, em 1905, com apenas 21 anos, seu espírito empreendedor se evidenciou na fundação da “Michielon, Menegassi e Comp.” (Foto 4 e Figura 5), produzindo cerca de 10.000 barris ano de vinhos de marcas como Cometa, Cruzeiro e Porto (CINQUANTENARIO, 1925).

Foto 4 - Vista interna da Vinícola Michielon Figura 5 - Anúncio da Vinícola Michielon.



Fonte: Cinquentenário, 1925, p. 31.



Fonte: GOBBATO, 1922, p. s/n¹¹.

¹¹ O livro “Manual do Vitivinicultor” de Celeste Gobbato possui, no final, uma sessão de anúncios publicitários sem numeração de página, onde se encontra a figura destacada.

Além de vinhos, a empresa produzia ainda chapéus de palha e pelegos, vendidos em todo o Brasil. Exportavam produtos nacionais e importavam estrangeiros para atender as demandas da população da Serra Gaúcha.

Na década seguinte, a sociedade se desfez e a vinícola ficou com Luiz Michielon. Como tantos outros produtores da época, mesclava o plantio com a vinificação, buscando a melhoria constante da produção com a conversão de vinhedos, empregando testes para avaliar as variedades que melhor se adaptavam ao clima da região serrana. Sua importância e relação com o Moscato Branco será destacado adiante.

As primeiras raízes das uvas moscatéis também estão em outro município. Em Garibaldi, ocorreram dois fatos que tiveram particular importância: o primeiro foi a vinda e a instalação dos irmãos maristas, que desenvolveram a vitivinicultura, e o segundo, foi a criação da Vinícola Peterlongo, que existe até hoje.

A Igreja Católica e as congregações religiosas tiveram presença marcante na Serra Gaúcha, compreensível no contexto de imigrantes italianos que eram e professavam a fé católica, o que ajuda a explicar as centenas de capitéis e capelas que foram edificadas e marcam as comunidades dessa região vitivinícola. As congregações vinham da Europa para acompanhar os imigrantes, a pedido das autoridades eclesiásticas locais. Na cidade de Garibaldi, foi marcante a presença desses grupos religiosos de origem francesa: os padres Capuchinhos, as Irmãs de São José e os Irmãos Maristas. Os Irmãos Maristas chegaram em 1904, e tiveram papel decisivo na difusão da cultura e da educação na região, sendo responsáveis pela escolarização de inúmeros filhos de imigrantes.

Quando chegaram a Garibaldi, os Irmãos logo percebem a falta de vinho de qualidade, tanto para consumo como para a celebração da missa. Bons franceses, não hesitaram em plantar variedades de *Vitis vinifera* trazidas da Europa. Conforme Rinaldo Dal Pizzol (Entrevista 32), os contatos e as diversas “casas” dos Irmãos Maristas dispersas na Europa e o fluxo contínuo de irmãos entre esses países acabaram facilitando a obtenção de mudas específicas, conforme a necessidade e as possibilidades de adaptação à Serra Gaúcha.

Entre os Maristas, destaca-se a figura do Irmão Pacômio Sion (Foto 5), que no ano de 1905, plantou milhares de “cepos de vide” devido à necessidade urgente apontada pelos maristas de melhorar a qualidade dos vinhos aqui produzidos. Francês da região da Alsácia, ele era grande conhecedor de técnicas de cultivo,

inclusive da fisiologia da videira e dos métodos de vinificação. Empregando técnicas de vinificação inovadoras para a região, inaugurou a Vinícola Pindorama, dos Irmãos Maristas, em 1911. Como se pode identificar no anúncio (Figura 6) publicado no livro de Gobbato (1922), a vinícola produzia vinho Moscatel. Celeste Gobbato destacou:

No Rio Grande do Sul, o inteligente viti-vinicultor Irmão Pacomio dos R. R. Irmãos Maristas de Garibaldi consegue ahi os melhores resultados com as variedades: Barbera – Cabernet Franc – Mourvèdre e Syrah para o vinho tinto; e Peverela, Trebbiano, Formosa, Sémillon, Auxerrois branca e Moscatel branca para a confecção de vinhos brancos (GOBBATO, 1922, p. 32).

Os primeiros vinhedos dos Maristas foram plantados em 1905, a vinícola é de 1911, o anúncio de Moscatel é de 1922. Algumas perguntas emergem... Será que nos vinhedos plantados em 1905, havia a variedade Moscato? A Moscato Branco ou *Moscato Branco de Farroupilha*? Qual a variedade usada para elaborar o vinho Moscatel? Terá sido Moscato Branco?

Foto 5 - Irmão Marista Pacômio Sion.



Fonte: Arquivo Histórico de Garibaldi.1938.

Figura 6 - Anúncio da vinícola Pindorama dos Irmãos Maristas, em Garibaldi.



Fonte: Gobbato, 1922. p. s/n¹².

Essas perguntas ficaram sem respostas, pois os documentos do Colégio dos Irmãos Maristas e da Vinícola Pindorama, de Garibaldi, não foram localizados. No Arquivo Histórico e Museu de Garibaldi há, somente, alguns documentos que fazem

¹² Idem 11.

referência. Os documentos da vinícola estarão nos arquivos da congregação? Onde? Esta não foi uma fonte pesquisada, para essa dissertação.

O Irmão Pacômio foi amigo e parceiro do engenheiro agrimensor italiano Manoel Peterlongo, que chegou à colônia Conde d'Eu, em 1878. Seu filho Armando, nascido em 1899, foi aluno no Colégio Marista e depois cursou farmácia. Seus conhecimentos e atuação foram importantes na evolução da vitivinicultura regional. Antes mesmo de ter vinícola própria, Manoel Peterlongo, que conhecia o vinho champanhe desde a Itália, e Pacômio, produziram juntos o primeiro espumante brasileiro a partir do método tradicional, denominado *champenoise*, isto é, o *champagne*. A parceria entre os dois aliava o conhecimento técnico do religioso à logística de importação de mudas por meio das casas e das viagens intercontinentais realizadas frequentemente pelos maristas, e o industrial com capital necessário para as melhorias técnicas, estruturais e contratação de mão de obra.

A Figura 7 mostra que Manoel Peterlongo produziu *Champagne* antes mesmo da Denominação de Origem *Champagne* ser registrada na França, em 1927. O município de Garibaldi realizou a 1ª Exposição de Uvas, em 1913, com premiações que foram concedidas aos agricultores e aos expositores, entre os quais o diploma da Figura 7, cujo texto se transcreve a seguir:

1ª EXPOSIÇÃO DE UVAS DO MUNICÍPIO DE GARIBALDI. DIPLOMA de Medalha de Ouro. O Jury de recompensas da 1ª Exposição de Uvas do Município de Garibaldi, por intermédio da Comissão Organizadora do mesmo certamen, confere ao Snr. Manoel Peterlongo Filho residente em Villa Garibaldi esse diploma de Medalha de ouro pelos seguintes produtos que expôs classificados em 1º lugar: **Vinho – Typo Champagne e Moscatel**. Como premio pelo seu esforço em prol do engrandecimento vinícola do Município. Garibaldi, 23 de Fevereiro de 1913. A Comissão organizadora. (Arquivo Histórico de Garibaldi, 1913. Grifo nosso).

Além do ano da premiação, o documento demonstra que a produção foi, no mínimo, do ano de 1912 ou ainda anterior, e que um dos vinhos foi elaborado com variedade moscatel. Manoel fundou a Vinícola Peterlongo em 1915. Seu filho Armando começou na vinícola em 1921 e assumiu a vinícola plenamente em 1924.

Figura 7 - Diploma de premiação de vinhos de Manoel Peterlongo, em 1913.



Fonte: Arquivo Histórico do Município de Garibaldi. Coleção da 1ª Exposição de Uvas, 1913.

Assim como os Maristas e a Peterlongo, Michelin e os Mênaco, outros viticultores e vinícolas empenharam capital na importação de mudas da Europa e Argentina, e em sua adaptação, como Armando Pieruccini¹³, Luis de Antunes, a Vinícolas Dreher, Cia Vinícola Riograndense. Esta tinha, desde 1931, um posto de vinificação em Pinto Bandeira que atendia muitos agricultores da Linha Jansen, no município de Farroupilha. Na medida em que as variedades importadas estavam adaptadas, o “intercâmbio” de mudas e de bacelos entre viticultores tornou-se frequente. Todos estavam aprendendo a trabalhar com a viticultura em um ambiente cujos fatores naturais eram muito diversos daqueles que conheciam na Itália.

A assessoria técnica cabia aos agentes de campo da EEVA (conforme será abordado a seguir), enquanto que, em uma ação “boca a boca” as variedades iam sendo disseminadas, como foi o caso da *Moscato Branco de Farroupilha*.

As variedades moscatéis, como as demais, não tiveram uma entrada normatizada e nem um cadastro da sua ampelografia. Até a criação das EEVEs, eram comuns confusões na denominação de variedades, potencializado pelas inúmeras sinonímias. Isso difundiu espécies batizadas erroneamente, como citado por Inglez de Souza para a própria *Moscato Branco de Farroupilha*, também, denominada de Moscato Galego Dourado, Moscato Grosso, Moscato Italiano ou Moscatel Malégue (SOUZA, 1969). Isso também foi identificado em entrevistas, pois foram usados diferentes nomes para se referir à Moscato Branco. Conforme o enólogo Magnus Basso “a variedade Moscato Branco [*Moscato Branco de Farroupilha*] é a *Moscato comum*, *Moscato antigo* [...] *Moscato italiano* também” (Entrevista 23).

Os anos 1920 iam adiantados e a crise na vitivinicultura era uma realidade. O conflito de interesses variados no setor vitivinícola regional e até a crise econômica internacional afetavam o conjunto do setor. Essa situação ficou bem evidenciada na criação do Sindicato do Vinho, em 1927, que teve o apoio do governo estadual. Essa estrutura organizacional marcou o início da nova fase da vitivinicultura regional.

¹³ Antonio Pieruccini é tido como o primeiro e grande defensor do cultivo de variedades viníferas, desde o início dos anos 1890, e do sistema de condução espaldeira, fazendo de sua propriedade um exemplo (A Vindima, 2014).

4.2 CRESCENDO... A IMPORTÂNCIA DOS VITIVINICULTORES, DOS TÉCNICOS E DA ESTAÇÃO EXPERIMENTAL DE VITICULTURA E ENOLOGIA NA DIFUSÃO DA *MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA*

Os últimos anos da década de 1920 são marcados por tensionamentos significativos no setor vitivinícola e nas mudanças decorrentes, incluindo na produção de uvas e vinhos. É um novo período da vitivinicultura regional que, segundo Falcade (2011), estende-se até a década de 1960. Como o Quadro 4 mostra e será visto a seguir, no caso de Farroupilha, nessa periodização regional há uma subdivisão, em meados da década de 1940.

Para esta dissertação, mais do que as tensões, são importantes suas consequências, entre as quais estão a criação do Sindicato do Vinho e seus desdobramentos; o efeito sobre a organização dos viticultores em cooperativas; a ampliação da ação pública em assistência, particularmente, com a contribuição da EEVE e dos técnicos, mas também com a inovação em educação rural e o início do registro, literal, do plantio da *Moscato Branco de Farroupilha* na região de Farroupilha.

A criação do Sindicato do Vinho e o embate com os viticultores foram amplamente explicados pelo sociólogo José Vicente Tavares dos Santos, em *Os Colonos do Vinho* (1978). O Sindicato foi a união de 49 vinicultores/comerciantes de vinho, logo transformado na Sociedade Vinícola Rio-grandense, que se tornou muito grande, elaborando em maior escala e melhor qualidade, para os padrões do Brasil da época. Esse sindicato/empresa foi influente na definição de nova legislação estadual que, em 1929, estabeleceu as condições sanitárias do ambiente de elaboração de vinhos, que as cantinas domésticas não tinham (RS/ALRGS, 1929). Santos afirma que a consequência “revelou-se prontamente no processo de destruição do artesanato doméstico do vinho.” (1978, p. 80). Isto é, a centralização da elaboração de vinhos em vinícolas maiores, localizadas nas áreas urbanas (FALCADE, 2011).

A Vinícola Rio-grandense viria a ter enorme importância regional, como descrito no *Álbum* (1975) e em *A Vindima* (2015). A sede foi em Caxias do Sul, porém manteve postos de recebimento de uva e vinificação em diversos municípios da região, localizados tanto na cidade, como em Bento Gonçalves, como no interior, a exemplo do distrito de Pinto Bandeira. Sua atuação foi além da compra de uvas

dos viticultores, foi importante também na difusão de variedades viníferas e na elaboração de vinhos finos, o que contribuiu para a melhoria dos vinhos na Serra Gaúcha. O estudo de sua história ainda está por ser escrito.

Se os grandes compradores de uvas se reuniram em um sindicato/empresa, qual o mercado para os milhares de viticultores da Serra Gaúcha, incluindo Farroupilha?

A solução e a sobrevivência para milhares de viticultores foi sua organização e a criação de cooperativas: entre 1929 e 1931, foram criadas mais de uma dezena de cooperativas vinícolas na Serra Gaúcha; outras eram agrícolas, pois envolviam atividades/culturas diversas.

Em 1929, em Caxias do Sul, foram fundadas as Cooperativas Vinícolas Forqueta, Emboaba, Nova Vicenza, São Victor e Otávio Rocha; em 1930, a Cooperativa Vinícola Caxiense e a São Pedro; em 1931, as Cooperativas Aliança e Santo Antônio. Isso evidencia o tamanho e a importância da vitivinicultura caxiense lembrando que, nessa época, os atuais municípios de Farroupilha, Flores da Cunha, Nova Pádua e São Marcos, eram parte do território caxiense. Em Bento Gonçalves, foram criadas as Cooperativas Vinícolas Aurora, São João e Jacinto; e, em Garibaldi, a Cooperativa Garibaldi. Outras, ainda, foram fundadas depois. Com exceção da Emboaba e da Nova Vicenza, embora enfrentando períodos mais ou menos difíceis, as cooperativas listadas permanecem em atividade.

No caso dos viticultores da região que depois constituiu o município de Farroupilha, estavam localizadas na área as Cooperativas Emboaba, Nova Vicenza, São João e Jacinto. Além dessas, outras cooperativas estão situadas próximas como a Forqueta, a menos de 1km do limite com o município de Farroupilha, e as Cooperativas Aurora e Garibaldi que estão próximas, nos municípios limítrofes.

Naquele contexto, foi possível identificar o início de um processo de “conversão” ou transformação de algumas vinícolas domésticas em vinícolas comerciais, a maioria de famílias de origem italiana (FALCADE, 2014a).

No distrito de Nova Sardenha, em 1928, a família Gasperin criou sua vinícola comercial, ampliado-a em 1948. Nos anos 1970, essa vinícola foi adquirida pela Sociedade Piccinici, instalada na área metropolitana de Porto Alegre, que a transformou apenas em uma engarrafadora, até que foi fechada nos anos 1980. Foi vendida em leilão e permaneceu inativa, até que, em 1996, foi adquirida pelos atuais proprietários, que criaram outra vinícola. Sobre esta, abordar-se-á adiante.

No distrito de Nova Milano, a sudeste da cidade de Farroupilha, está localizado o Travessão Trentino¹⁴, designado Vale Trentino. Nessa região foi instalada a Vinícola Perini, que começou sua produção comercial de vinhos em 1928, comercializando-o principalmente, a granel, até fins dos anos 1960. Segundo Benildo Perini (Entrevista 31), o aumento e a diversificação da produção foram gradativos. O empreendimento comercial familiar ganhou estrutura empresarial familiar, ampliando ainda mais sua capacidade de armazenamento e a gama de produtos após ter comprado, em 2005, as instalações da antiga unidade da Bacardi-Martini Brasil, localizada em Garibaldi, duplicando a capacidade e verticalizando a elaboração de espumantes.

Em 1932, também no Vale Trentino, a família de Augusto Colombo criou a Vinícola Colombo, produzindo vinhos de mesa e comercializando a granel. Cresceu diversificando e, atualmente, produz também vinhos finos. Outra família que mudou de uma produção de consumo doméstico para comercial foi a família Basso que, no início de 1940, criou a Vinícola Basso, localizada na comunidade Monte Bérico, no distrito da Linha Jansen.

O movimento do setor produtivo vitivinícola teve relação também com a EEVE, de Caxias do Sul. No início deste período, o diretor era Celeste Gobato (1928-1938). Sua gestão foi marcada por uma intensa troca de mudas e de bacelos. Somente no ano de 1929, da Granja Progresso, localizada em Gravataí, pertencente ao Coronel Alberto Bins, chegaram à EEVE cerca de 30.000 bacelos e mudas, solicitados pelo Ofício 16. Foram remetidos bacelos de inúmeras castas moscatéis, dentre elas “Moscatel Calabrês, Moscatel de Alexandria, Moscatel Branco, Moscatel de Hamburgo, Moscatel Violeta, Moscatel Rosado, Moscatel PRETA, Moscatel Italiano, Moscatel Espanhol.” (GOBBATO, 1929).

Já os ofícios 90 e 91, de 1929, foram destinados ao Instituto Agrônomo de Campinas, que respondeu positivamente em 19 de agosto, quanto ao envio de mudas e bacelos, mas não faz referência às variedades.

Segundo Dias e Martins (1962, p. 2), que escreveram uma síntese das introduções de variedades na EEVE, em 1921, a estação recebeu variedades de diversas procedências, como das Estações de Deodoro e de São Paulo. Em 1927, a

¹⁴ Seguindo a Lei de Terras, de 1850, o projeto de colonização italiana dividiu a superfície das colônias em linhas e travessões (geralmente metade de uma linha) e as linhas em lotes, que eram comercializados para os imigrantes.

Estação importou da França uma coleção com 26 variedades, além de porta enxertos e híbridos produtivos. Em 1930, a EEVE recebeu uma coleção de 186 variedades de São Paulo, entre as quais encontravam-se diversas moscatéis. O texto não especifica de qual estação de São Paulo teriam vindo, se do Instituto Agrônomo de Campinas, se de São Roque ou de Jundiaí, como especificado em outros ingressos.

A gestão Gobbato foi inovadora no quesito de estabelecer parceria com viticultores, que plantavam as mudas de novas variedades, para testá-las em suas propriedades. Por exemplo, conforme tabela do Relatório Anual de 1930, o agricultor João Grendene, morador no distrito de Nova Vicenza, atual distrito sede de Farroupilha, foi destacado por ter recebido as seguintes variedades, identificadas como as mais apropriadas para sua propriedade: **Moscatel de Hamburgo**, Lagrain, Barbera, Golden Queen, **Dedo de Dama**, Gros Colmar, Formosa, **Moscatel Calabrês**, **Moscatel Hespanhol**, Dolcetto, Merlot, Malbec, **Moscatel de Alexandria** (grifo nosso).

Como se observa na Foto 6, os vinhedos da EEVE eram conduzidos no sistema espaldeira. E os resultados eram muito alvissareiros, com inúmeros elogios nos relatórios anuais subsequentes “MOSCATEL ITALIANO: É variedade que começa a impor-se entre as de aptidão mista, sendo muito resistente à antracnose e bastante produtiva o que a torna preferível aos outros moscatéis.” (EEVE, 1932, p. 12).

Conforme foi visto anteriormente, a década de 1930 foi tensa, mas dinâmica para a vitivinicultura regional. Duas expressões da importância dessa viticultura foram a realização, em 1931, do 1º Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia e da 1ª Festa da Uva onde foram expostas uvas das variedades moscatéis branca e italiana. (PIMENTEL, 1950).

Embora esses indícios, foi somente **em 1932 que consta no livro de “Registro de introduções desde 1921”¹⁵ da EEVE, página 18, o registro da Moscato Branco, a Moscato Branco de Farroupilha, que adentra seus campos por meio de doação do vitivinicultor Luiz Michielon**, proprietário da Vinícola Luiz Michelon S.A., entregue por seu filho Emílio Michelon.

¹⁵ O livro de registro da EEVE está aos cuidados da Embrapa Uva e Vinho, tendo acompanhado a transferência do material vegetativo dos campos da EEVE para a Embrapa Uva e Vinho, na década de 1970.

Foto 6 - Vista da Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias do Sul.



Fonte: Autoria desconhecida. Acervo Instituto Memória Histórica e Cultural da UCS, s/d¹⁶.

Um longo processo era necessário até a difusão da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* aos viticultores, inclusive de Farroupilha, até se consolidar como a variedade de uva moscatel mais cultivada na região de Farroupilha.

Na EEVE de Caxias do Sul, existia uma série de etapas do recebimento de uma variedade até a distribuição de um bacelo a um agricultor cadastrado. Conforme Paz e Baldisserotto (1997, p. 61), “O processo todo levava cerca de 15 anos para obtenção de variedades ‘consagradas’, isto é, novas variedades resistentes a moléstias e a pragas, com boa produtividade e qualidade”. Muitas referências foram encontradas sobre a distribuição de mudas aos viticultores, algumas identificadas no Quadro 4.

As vinícolas tinham certa facilidade para a importação, seja pelo capital necessário, seja por menor burocracia. E, assim, as vinícolas foram responsáveis pela introdução de diversas variedades na primeira metade do século XX, algumas também doadas à EEVE. Em contrapartida, a estação fornecia um serviço técnico,

¹⁶ Segundo o IMHC, a data da fotografia não consta nos registros.

desenvolvendo pesquisa na adaptação das variedades para consumo *in natura* e vinificação, bem como a produção de mudas sadias para distribuição aos viticultores.

Como consta nos Registros de Entradas da Estação Experimental, a entrada de variedades também ocorria por meio de uma parceria entre o setor público e privado, entre a EEVE e as vinícolas, como se comprova no “Relatório dos Serviços Realizados pela Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias em 1932”, assinado pelo diretor Celeste Gobbato, onde se lê o seguinte:

Novo Vinhedo: abaixo da área ocupada com pínus marítimos e perto da divisa com os herdeiros Strangherlini, foi organizado um pequeno vinhedo, destinado à produção de material para a enxertia, constituído por enxertos vindos da Itália e fornecidos gratuitamente à estação pelo Sr. Emílio Michielon e alguns também pela Sociedade Vinícola Rio-grandense Ltda. Esse vinhedo consiste em 216 mudas, distribuídas entre 85 castas e 40 porta-garfos em 4 variedades (GOBBATO, 1932, p. 2).

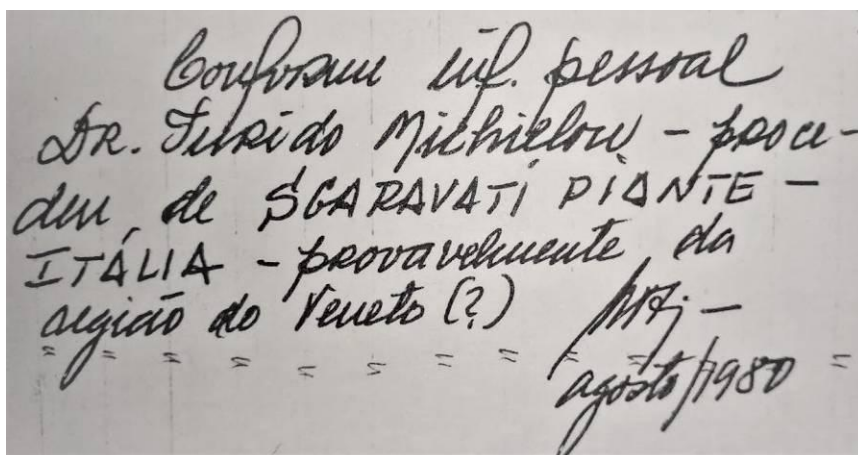
Assim, conforme o Registro de Entradas da Estação Experimental, as mudas de Moscato Branco passaram a constituir uma coleção denominada de “Michielon”. Segundo a Informação nº 18, do processo 1182/62, o diretor da EEVE, Eng. Agr. Moacyr Falcão Dias, escreveu:

Da firma Luiz Michielon, que a introduzira da Itália, recebia a estação, em 1932, uma coleção de 79 variedades entre as quais vários números de Piróvanos, muitas Chasselas, os **Moscatéis flor de laranjeira** e Terracina, Raboso, Tokays, Riesling Itálico e os porta-enxertos Ripária x Rupestris Schwarzmänn e Kobber 5 BB, êste largamente distribuído a seguir entre os viticultores, mercê de suas ótimas qualidades de adaptação, multiplicação e afinidade (DIAS; MARTINS, 1962 – grifo nosso).

Chama atenção ainda no “Registro de Introduções desde 1921” da EEVE, uma nota assinada, em 1980, pelo diretor Moacyr Falcão Dias que remete a uma consulta pessoal feita sobre a origem das mudas. Na p.16 do livro lê-se “Conforme inf. pessoal Dr. Turido Michielon – procedeu de SGARAVATI PIANTE – ITÁLIA – provavelmente da região do Veneto (?). MFD – agosto/1980” (Foto 7).

Os viveiros Sgaravatti (2019) foram fundados por Angelo Sgaravatti na localidade de “Saonara” município de Padova no Vêneto. No *site* oficial, consta que, no início do século XX, uma reformulação colocou o viveiro em evidência nacional e internacional, na medida em que se consolidaram como fornecedores de variedades para o governo de Montenegro, para o Kayser alemão, além dos ministérios da agricultura da Itália, Sérvia, Portugal, Romênia, Hungria e Estados Unidos da América.

Foto 7 - Anotação escrita e assinada por Moacyr Falcão Dias, diretor da EEVE.



Fonte: EEVE. Livro de “Registros de Introduções desde 1921”, p.16.

Nos registros e arquivos da Vinícola Luis Michielon SA, disponíveis ao Arquivo Histórico de Caxias do Sul, não foram encontradas informações da doação na correspondência, nos livros caixa ou no diário da empresa. Entretanto, isso pode ser devido à dificuldade de leitura dos arquivos pesquisados, porque o livro foi molhado e está danificado. De igual forma, as únicas informações nos registros da EEVE no IMHC-UCS são aquelas do livro de Entradas e os Relatórios de Serviços.

Tanto Emilio Micheielon, referido por Gobbato, quanto Turido Michielon, referido por Dias e Martins, eram filhos de Luiz Michielon, proprietário da vinícola Luiz Michielon S.A, que doou as mudas. A consulta ao Banco de Germoplasma da *Vitis Internacional Variety Catalogue*¹⁷ mostrou que Moscatel Flor de Laranjeira e Moscato Branco são sinônimas. Aliás, a simples pesquisa por Moscato mostrou 226 sinônimos.

Assim sendo, existe a possibilidade de identificar se a variedade Flor de Laranjeira é a Moscato Branco, quer dizer se é a origem da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*. Isso evidencia a necessidade de se continuar essa pesquisa nos viveiros italianos para encontrar possíveis registros dessa venda ou da exportação. Os registros do nome da variedade encontrados nos textos, das primeiras décadas do século XX, exigem pelo menos reflexão e a consideração da dúvida sobre a correção. As entrevistas com viticultores, em 2019, revelaram que

¹⁷ JKI – JULIUS KÜHN-INSTITUT (Bundersministerium Für Ernährung und Landwirtschaft).

existe confusão na denominação da variedade, bem como na descrição da fisiologia dos cachos e dos grãos.

Para alguns, os grãos do *Moscato Branco de Farroupilha* (Moscato Branco) são grandes, rosados (parece descrição do Moscato Rosado Argentino); para outros, os cachos são grandes, repletos de grãos médios. Muitos referiram as doenças apresentadas pela variedade na atualidade e a necessidade de “limpar” os exemplares e mudas, que se deu também pela multiplicação feita pelos viticultores sem a devida seleção para o cruzamento.

Como referido, na direção da EEVE, Gobatto empreendeu esforços no estabelecimento de parcerias com os viticultores, pois considerava que essa era uma das formas de melhorar a produção de uvas e vinhos. Entre os documentos do acervo da EEVE no IMH/UCS, foi identificado um denominado “Relação de Agricultores Inscritos na Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias em 1932”, que contém 5 colunas: número de ordem, nome do agricultor, município, localidade, endereço. Nessa relação, destaca-se o número 34 de Antônio Concatto, de Caxias, Linha Alencastro, Nova Vicenza, que foi identificado como sendo o vínculo entre a EEVE, a Moscato Branco e a territorialização da variedade em Farroupilha, como será demonstrado no próximo item.

Nesse período, o Estado ainda teve outras contribuições importantes, como o da regulação, por meio de dois decretos estaduais e um federal. Estes regulamentaram a elaboração de vinhos, o combate às fraudes, a assistência técnica e a normatização do uso do nome da variedade para designar vinhos. Isso resultou na tradição brasileira dos vinhos varietais.

Outra ação de estado, de importância para Farroupilha, foi a criação do Grupo Escolar Rural Nova Vicenza, em 1927. Como referido anteriormente, Celeste Gobbato, então intendente de Caxias do Sul, teve papel determinante na criação desta escola rural (FERNANDES, 2015).

A importância não foi somente pelo significado intrínseco como *locus* de ensino, mas também pela criação, em 1939, do Clube Agrícola¹⁸, que incluía aulas teórico-práticas, inclusive de viticultura, pelo professor, técnico agrícola, Antônio de Jesus Batista. Fernandes (2015) estudou em profundidade essa escola e se refere a

¹⁸ O Decreto nº 7. 929, de 30 de agosto de 1939, Art.75, previa que as escolas criassem instituições complementares e auxiliares. Na dissertação, Fernandes analisa o contexto histórico e político da criação dessas “instituições”, no contexto do “ruralismo pedagógico” e das concepções da “Nova Escola”, dos anos 1940.

ela por Escola Estadual Farroupilha, seu nome atual, dedicando um item específico sobre o projeto do Clube Agrícola, afirmando que

[...] o *Clube Agrícola* assumiu um maior valor educativo por fazer parte das atividades extraclasse do Grupo Escolar Farroupilha, contando com a participação direta dos alunos, meninos e meninas da escola, interessados nas questões do campo, como também de uma professora que era designada para coordenar a *instituição* (FERNANDES, 2015, p. 180).

Conforme se pode identificar na Foto 8, Antão de Jesus Batista está ministrando uma aula prática em viticultura no sistema de condução espaldeira, cujo cordão está disposto no primeiro fio, da esquerda para a direita. Percebe-se que o professor olha/fala às alunas e aos alunos, que observam diretamente as plantas do primeiro plano.

Foto 8 - Aula prática de viticultura por Antão de Jesus Batista, no Clube Agrícola do Grupo Escolar Rural Farroupilha, em 1942.



Fonte: Acervo Fotográfico do Colégio Estadual Farroupilha, apud Fernandes, 2015.

Percebe-se a importância da assessoria técnica e os primeiros indícios da tendência de especialização das variedades moscatéis, mais por condições técnicas do que pela vontade do mercado e dos viticultores. Nessa época, a vinificação de moscatéis era difícil, devido às condições para o controle da temperatura, principalmente no verão, e a quase ausência de equipamentos adequados.

Indicativo disso é que, conforme o Relatório anual da EEVE, de 1937, a Cooperativa Nova Vicenza ainda não vinificava as uvas moscatéis, que eram majoritariamente consumidas *in natura*.

Diferente dos dias atuais de exaltação aos vinhos varietais, nas primeiras décadas do século XX, foi muito difícil a identificação da procedência e da composição dos vinhos, tanto em rótulos como em registros. As garrafas da primeira metade do século dificilmente indicavam as variedades com as quais o vinho ou derivado fora produzido – daí a dificuldade de listar os usos da moscato e dos derivados de sua vinificação. Os rótulos identificavam o vinho pela cor e pelo tipo, referindo basicamente se eram vinhos brancos e tintos, secos e suaves.

A definição de vinhos varietais em legislação de 1940 somente teve efeitos identificados em fins da década, quando os rótulos referiam as variedades, principalmente, em produtos que tinham como objetivo a exportação. Os rótulos da Vinícola Carraro, Brosina e Cia. Ltda (Figura 8), de 1948, e da Vinícola Luiz Michielon (Figura 9), de 1951, por exemplo, foram afixados, originalmente, em barris de vinhos que foram exportados para os Estados Unidos da América.

Figura 8 - Rótulo com identificação da variedade, safra 1948.



Fonte: Acervo da Filatélica Zeppelin.

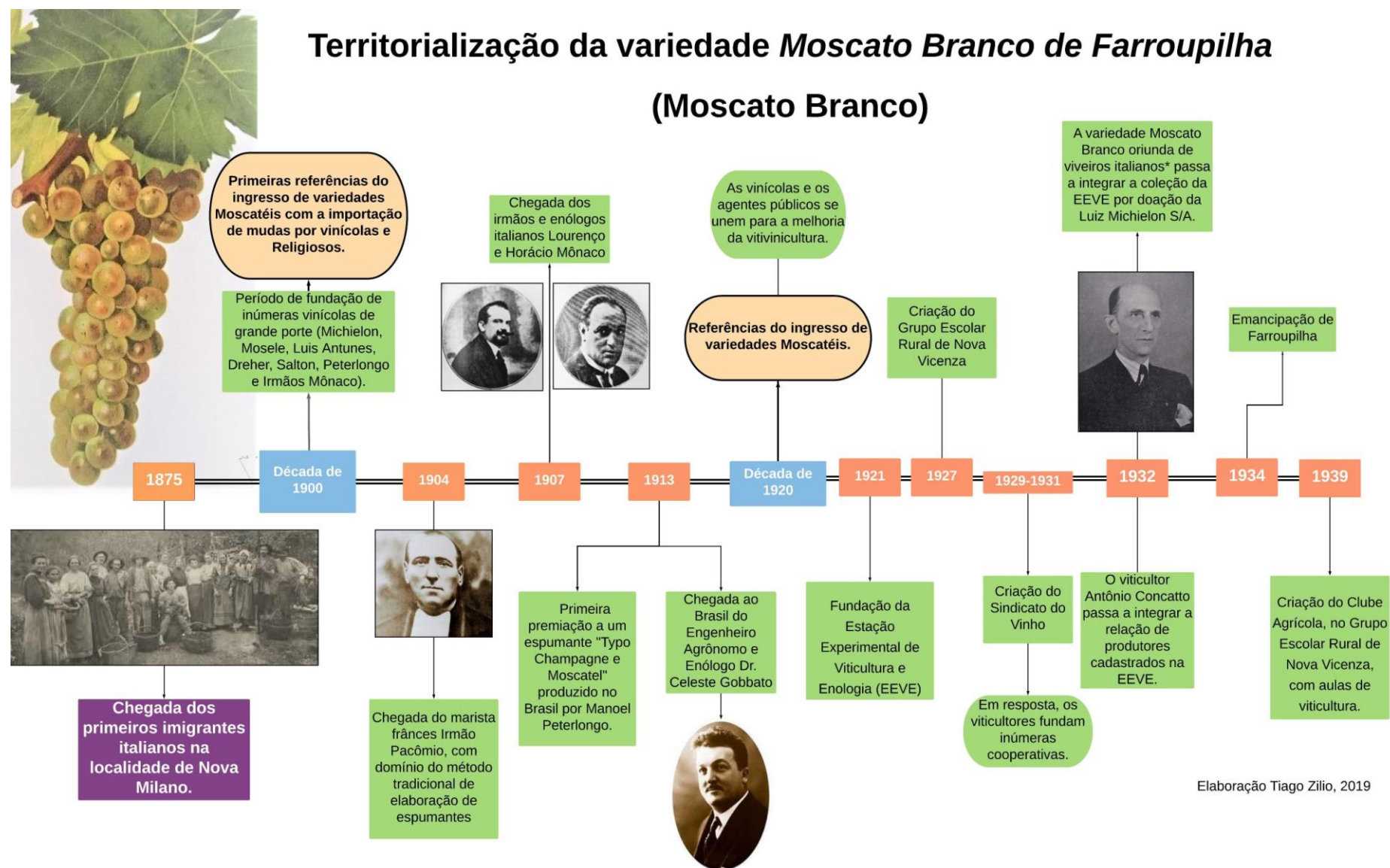
Figura 9 - Rótulo com identificação da variedade, safra 1951.



Fonte: Acervo da Filatélica Zeppelin.

A Figura 10 representa a síntese do processo de territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* no município de Farroupilha destacando, no período de 1875 até meados da década de 1940, os principais eventos e personagens que marcaram a vitivinicultura regional e estiveram relacionadas ao cultivo de variedades moscatéis, descrito nos dois itens anteriores e discriminados no Quadro 4.

Figura 10 - A territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, do início dos anos 1900 a meados dos anos 1940. Parte I.



4.3 OS FRUTOS 1... 1ª FASE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA – IMPLANTAÇÃO

Como foi referido anteriormente, os imigrantes trouxeram a cultura material e imaterial da uva e do vinho para a região de Farroupilha, de toda a Serra Gaúcha. Muitos bacelos trazidos morreram e as variedades americanas começaram a se expandir, contudo, foi evidenciado que, desde a década de 1890, inúmeros vitivinicultores, e depois a EEVE importaram mudas de viníferas, entre as quais diversas moscatéis, inclusive a Moscato Branco.

Por mais que a viticultura seja marcante na Serra Gaúcha, como mencionado, a concentração de moscatéis no município de Farroupilha é resultado do processo de organização do espaço geográfico ocorrido nas primeiras décadas dessa região, para a qual concorreram a ação de agentes públicos e privados, do trabalho e do capital, que foi o embrião da territorialização da Moscato Branco, a qual se propõe ser denominada de *Moscato Branco de Farroupilha*. O processo de “completude” da territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha*, continuamente em construção, será explicado a seguir.

A primeira fase de territorialização foi aquela da implantação e da estruturação da viticultura com a *Moscato Branco de Farroupilha*. As evidências dessa etapa na década de 1930, se confirmou com depoimentos e evidências materiais a partir de meados dos anos 1940 (Quadro 4), com protagonismo de diversos viticultores na difusão da variedade.

As referências mais marcantes foram fornecidas pela família de Primo José Dal Pizzol¹⁹ (Foto 9) morador na região referida por “Linha 30”²⁰, no distrito da Jansen. Conforme a filha Carmen Turchetto (Entrevista 24), segundo as memórias da família, o pai recebeu as mudas, entre os anos 1946 e 1948, “Do meu avô, Antonio Concatto [...] Ele morava na Forqueta o vô, ainda onde tem os Verdana hoje... Ele contava que pegou aí...”.

¹⁹ Conforme Rinaldo Dal Pizzol (entrevista 32), a família Dal Pizzol migrou para o Brasil em 1879, fixando-se em Faria Lemos, município de Bento Gonçalves. Seu avô Martino permaneceu naquela propriedade e seu tio-avô transferiu-se para a Jansen entre as décadas de 1920 e 1930.

²⁰ Conforme Falcade e Tonietto (1995), na Serra Gaúcha, há diversas situações em que o número do lote colonial onde foi instalada a sede de uma comunidade, passou a designar e ser referência daquele lugar. Nesse caso a “Linha 30” não é uma linha, como o parcelamento de terras do projeto de colonização, mas é o lote número 30 de uma linha, que é usado como referência para a comunidade.

Como referido no item anterior, Antonio Concatto era um dos agricultores na “Relação de Agricultores Inscritos na Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias em 1932”, morador no distrito de Nova Vicenza, na Linha Alencastro.

Assim, considerando que, em 1932, Nova Vicenza era distrito de Caxias do Sul, tendo sido o distrito sede (1º) na formação do município de Farroupilha; considerando que a Linha Alencastro é formada por um conjunto de lotes, numerados crescentemente de oeste para leste, localizados do norte do distrito de Nova Sardenha, atravessando o distrito sede, até o limite de Farroupilha com o município de Caxias do Sul, justamente nas proximidades da localidade Forqueta,

Foto 9 – Primo Dal Pizzol, pioneiro da viticultura de *Moscato Branco de Farroupilha*.



Fonte: Foto de foto Tiago Zilio (2019), do acervo da família Turchetto.

limítrofe à área do distrito sede; portanto, é possível que a localização referida por Carmem Turchetto seja a mesma indicada pela EEVE, como localização de Antonio Concatto e se pode concluir que a introdução da variedade de Moscato Branco em Farroupilha ocorreu pela distribuição de mudas pela EEVE para Antonio Concatto, sem que se possa precisar o ano, que, por sua vez, a forneceu para Primo Dal Pizzol.

Conforme o depoimento da filha Carmen, Primo Dal Pizzol era conhecido pelo cuidado especial

que possuía com as uvas *Moscato Branco de Farroupilha*. O viticultor tinha um ditado sobre a uva *Moscato Branco de Farroupilha* **“Deixa-me pobre que te farei rico!”** (grifo nosso). E segue o depoimento

tu vê, ele tinha a sabedoria que todo mundo deveria ter hoje... Ele fazia poda verde... poderia cair o mundo e ele fazia poda verde... Ele queria pouca uva nas parreiras... [Primo foi um] homem à frente do seu tempo, era muito disciplinado e convicto da ideia de produção de qualidade. (TURCHETTO, Entrevista 24, 2019).

As memórias da filha se materializaram na medalha de bronze (Foto 10), que Primo José Dal Pizzol recebeu na Exposição Agroindustrial da Festa da Uva, de 1950, com a variedade Moscato Branco - *Moscato Branco de Farroupilha*.

Foto 10 - Medalha da Festa da Uva, conferida à Primo Dal Pizzol pela variedade *Moscato Branco de Farroupilha*.



Fonte: Tiago Zilio do acervo da família Turchetto, 2019.

A partir de então a variedade foi se difundindo entre os viticultores, motivados, segundo 86% dos viticultores entrevistados, particularmente, pela brotação tardia e pela alta produtividade.

Foram identificadas, na década de 1950, outras referências ao cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha* entre os vitivinicultores entrevistados. De acordo com o entrevistado João Possa (Entrevista 1), morador na Linha Jansen, distrito da Jansen, em fins dos anos 1950, seu pai foi buscar as primeiras mudas na família de Primo José Dal Pizzol, e, “desde aquela época, nunca mais paramos de produzir”. Como eram cooperativados (Famílias Possa e Dal Pizzol) e participantes ativos das reuniões e decisões da Cooperativa São João, foram grandes responsáveis pela difusão da variedade naquela localidade.

Outra referência foi realizada por Benildo Perini (Entrevista 31), tendo afirmado que, na segunda metade dos anos 1950 (associando com o casamento de sua tia, que foi em 1958), na região do Vale Trentino (distrito de Nova Milano), as famílias Perini, Slomp, Broilo e Cappelletti cultivavam a *Moscato Branco de Farroupilha*. Segundo Perini

Os primeiros moscatos, na década de 50 ... o papai plantou num local aqui embaixo, posterno, e se teve dificuldade grande... Ele tinha uma propriedade aqui em Loretto, no canto que é de Farroupilha... E plantou

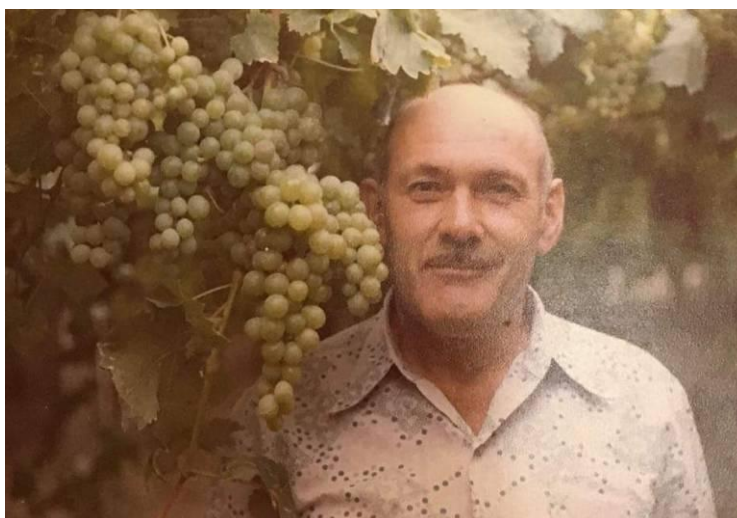
Moscato lá porque era um local de boa insolação... eu tinha 7 ou 8 anos... Lembro disso porque aqui [referindo-se a Santos Anjos] era uma uva esverdeada e lá era uma uva amarelinha... Era esse velho Moscato Italiano, mas como chegou até nós, não sei te dizer... (PERINI, Entrevista 31, 2019)

Esses são os dois entrevistados – João Possa e Benildo Perini - que referiram que suas famílias cultivavam *Moscato Branco de Farroupilha* na década de 1950, respectivamente, nos distritos Jansen (Linha Jansen) e Nova Milano (Vale Trentino), associando com a vinificação em cooperativas, no caso a São João e a Forqueta.

Na década de 1960, foram identificadas referências ao cultivo de *Moscado de Farroupilha* em duas novas regiões, em um movimento para o norte e para o sul. Ao norte do município, na região da Linha Jacinto, a referência foi associada, particularmente, aos viticultores Avelino Girelli, Aldérico Giusti e à família Bortolanza.

Segundo informaram os entrevistados Natalino Tonini (Entrevista 6), Eli Girelli (Entrevista 8) e Milton Girelli (Entrevista 9), na comunidade Santo André, na Linha Jacinto Sul, o pioneiro no cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha* foram Avelino Girelli (Foto 11) e Aldérico Giusti. De acordo com Milton Girelli, no início dos anos 1960, Avelino Girelli visitou a Granja Píccoli, em Caxias do Sul, e ficou encantado com a produtividade da variedade e com a brotação tardia, e lá adquiriu as primeiras mudas. O entrevistado Milton não soube precisar se Aldérico Giusti foi junto na visita ou se recebeu as mudas de Avelino Girelli, porém afirmou que os dois foram os precursores naquela localidade, sendo durante muitos anos importantes produtores da Cooperativa São João.

Foto 11 - Avelino Girelli em vinhedo de *Moscato Branco de Farroupilha*, na Linha Jacinto.



Fonte: Acervo pessoal de Milton Girelli, autor Pe. Milton Gasperin.

Conforme Milton Girelli, nas memórias da família, Avelino Girelli foi premiado com o título de melhor “Moscato” na 1ª Festa Nacional do Vinho (FENAVINHO), em 1967, em Bento Gonçalves, tendo sido presenteado com um pulverizador costal. As informações em Michelin (1969, p.47-48) são que Avelino Girelli foi premiado com as seguintes variedades: Moscato de Hamburgo (1º), Moscato Rosado Argentino (1º), Seibert (1º), Bonarda (1º) e Alphonse Lavallé (3º). Importante observar que, na época, não era comum o registro dos vencedores nos relatórios das festas/exposições. O primeiro parreiral plantado por Avelino Girelli foi recentemente cortado para a construção de nova residência de filho Eli Girelli. O pai do entrevistado Rafael Tumelero (Entrevista 25), nascido no oeste catarinense, mudou-se para Farroupilha por influência do tio Avelino, e disse:

O cara era um professor de tudo... Todo mundo, todo mundo que foi na onda desse cara se deu bem na vida... O cara era um professor! [...] Se ele dizia, aqui nessa pedra vem uma muda! Ela vinha, ele ia buscar terra, passava, ele dava um jeito de vir...Eu te digo, pode falar com quem quer, conheceu o Avelino Girelli? Era um professor... (TUMELERO, Entrevista 25, 2019)

Ely Girelli, Milton Girelli e Natalino Tonini afirmaram que, na mesma época em que Avelino Girelli iniciou o plantio, Aldérico Giusti começou a cultivar a *Moscato Branco de Farroupilha*, tendo criado a Vinícola Giusti, em 1964, produzindo vinhos de mesa que comercializava a granel. Conforme Natalino Tonini (Entrevista 6) a vinícola foi vendida para ele em 1979: “aqui [na vinícola Tonini] era a antiga vinícola do Giusti ... Era o melhor Moscato (vinho) da região de Farroupilha. Ele tinha em cima desse porta-enxerto [*caval rosso*], mas ele fazia uma mescla com Peverella”.

Na Linha Jacinto e Jacinto Sul, distrito da Jansen, foram entrevistados Primo Bortolanza (Entrevista 18) e João Carlos Ziero (Entrevista 19). Primo Bortolanza afirmou que há 60 anos tem cultivado *Moscato Branco de Farroupilha* na propriedade, cujas mudas tiveram origem na família Ziero. Segundo João Carlos Ziero, morador na Linha Jacinto, seu pai Antônio Ziero cultivava *Moscato Branco de Farroupilha* desde antes do seu casamento, tendo referindo que “Aqui que[m] começou [foi] o nono, o Arcangelo Ziero e o Avelino Girelli. Essas mudas trouxeram de lá, começaram a pegar os galhos e a enxertar. Nós aqui em casa é *55 anni que gavemo el moscato*”²¹ (Entrevista 19).

²¹ Tradução livre do autor, do Talian (dialeto vênето da Serra Gaúcha): “Nós aqui em casa faz 55 anos que temos a Moscato”.

Ao sul-sudoeste de Farroupilha, no distrito de Nova Sardenha, na região das Linhas Machadinho e Ely, o cultivo está associado à família de Arlindo João Bortolanza. Segundo depoimento de Amandio Troes (Entrevista 20) “[o cultivo da Moscato existe ...] Desde que eu vim morar aqui... Aquele [vinhedo] lá era do sogro... deve estar com uns 40 e lá se vai anos...[e minhas mudas] peguei no vizinho aqui onde tem o Bortolanza...”. A análise dos polígonos do cadastro vitícola indicou um vinhedo com quase 50 anos da idade (em 2019), assim, de fins dos anos 1960.

Também nessa região sul-sudoeste de Farroupilha, Fábio Pegoraro (Entrevista 29) afirmou em seu depoimento que começou a cultivar *Moscato Branco de Farroupilha* há menos de 20 anos e que “Esses galhos [de Moscato] pegamos do Bortolanza da Linha Ely, que provavelmente migrou da Linha Jacinto ... tem os Bortolanza da Linha Jacinto que são tios, irmãos no caso, então veio de lá, a mesma variedade...”. E como indicado antes, a família de Primo Bortolanza (Entrevista 18), da Linha Jacinto, afirmou que cultivam *Moscato Branco de Farroupilha* há 60 anos.

Considerando o aumento da produção, qual o destino dessa matéria-prima nos anos 1960? Segundo o entrevistado Primo Bortolanza, no distrito da Jansen, além das cooperativas vinícolas Jacinto e São João, alguns viticultores comercializavam com as Vinícolas Dreher e a Salton, de Bento Gonçalves. Ao sul foram referidas também a Cooperativa Garibaldi e a Vinícola Georges Aubert que, em 1951, implementou sua linha de espumantes no Brasil, além da Martini & Rossi, ambas instaladas em Garibaldi, que iniciou investimentos e parcerias com vinícolas e cooperativas da Serra Gaúcha, para a elaboração de vermute, em 1968.

Nesse período, identificou-se que a família Chesini criou, em 1960, a Vinícola Felipe Chesini & filhos (alterada para Adega Chesini em 2001), no distrito de Nova Sardenha; e, como referido, Aldérico Giusti criou a Vinícola Giusti, em 1964, na Linha Jacinto, distrito da Jansen. Ambas produziam vinho para venda a granel para outras vinícolas. Lembrando que Natalino Tonini referiu que a Vinícola Giusti elaborava vinho de Moscato Branco e Peverela.

A evolução e a expansão da produção vitivinícola local/regional e o processo de mudança na matriz econômica nacional tiveram um rebatimento local, que se evidenciam em diversos fatos importantes. Os agricultores-viticultores organizaram-se, fundando o Sindicato dos Trabalhadores Rurais do Município de Farroupilha, em 1963, alterado para Sindicato dos Trabalhadores Agricultores Familiares, em 2016. A demanda dos produtores por assistência levou o estado a criar o escritório da

Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural (ASCAR), em Farroupilha, depois denominada de Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER). Atendendo a demanda regional/nacional, o governo federal criou, em 1959, a Escola de Viticultura e Enologia (hoje IFRS), em Bento Gonçalves, sendo o primeiro ingresso em 1960.

Embora existissem diversas estações experimentais na Serra Gaúcha, a EEVE de Caxias do Sul tinha uma atuação regional, principalmente, na distribuição de mudas adaptadas ao ambiente e isentas de problemas fitossanitários (Foto 10).

Foto 12 - Distribuição de mudas pela EEVE de Caxias do Sul, na década de 1950.



Fonte: PAZ; BALDISSEROTTO, 1997, p. 133.

Conforme se pode identificar no livro comemorativo dos 75 anos de imigração italiana, em 1950, Celeste Gobbato continuava sua atuação na melhoria do vinho riograndense, não só escrevendo ou em cargos regionais, mas também atuando como deputado estadual (1947-1951) (Monteiro, 2011). Além do texto de Gobbato, o livro tem um capítulo sobre a indústria vitivinícola e as sínteses sobre os municípios, incluindo sobre Farroupilha.

Na Festa da Uva de 1950, o Eng. Agr. Fortunato Pimentel, da Escola de Engenharia de Porto Alegre, lançou o livro “Aspectos gerais da vitivinicultura Riograndense”, no qual faz uma síntese histórica da evolução da vitivinicultura no Rio Grande do Sul.

O diretor da EEVE, Moacyr Falcão Dias, com apoio do técnico rural João Wagner Martins, escreveram a circular “O problema da variedade de videira para a viticultura do Rio Grande do Sul”, dirigida à Secretaria de Agricultura do Estado do

Rio Grande do Sul, onde relataram o histórico dos primeiros 40 anos da EEVA (DIAS, MARTINS, 1962).

Sintetizando, as informações indicadas nesse item permitem afirmar que, a partir de meados dos anos 1940 com Primo José Dal Pizzol, o cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha* começou a se enraizar... referindo ao conceito geográfico central se pode afirmar que a variedade foi sendo territorializada: os diversos agentes organizadores do espaço e estruturadores do território atuaram no sentido que a *Moscato Branco de Farroupilha* se enraizasse começando a criação do território vitivinícola de Farroupilha.

Da mesma forma que o viticultor foi determinante para o início do plantio da variedade, ele será fundamental para a continuidade do plantio e da vinificação, que é o âmago da viticultura em Farroupilha.

4.4 OS FRUTOS 2... 2ª FASE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA – EXPANSÃO

O processo de territorialização da vitivinicultura, no município de Farroupilha, teve nova fase a partir dos anos 1970 até os anos 1990, quando novas demandas de matéria-prima serviram de incentivo à expansão do cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha*. No contexto regional, é a fase da vitivinicultura da Serra Gaúcha denominada de especialização por Falcade (2011), e de produção de vinhos varietais (TONIETTO; MELLO, 2001).

Segundo Rinaldo Dal Pizzol (Entrevista 32), a crise da vitivinicultura francesa, em decorrência da guerra da independência da Argélia (foram perdidas diversas áreas produtoras na antiga colônia), abriu novas portas à exportação do vinho brasileiro, incentivada por novos mercados.

Como foi referido, as cooperativas vinícolas foram a solução para os pequenos agricultores para o beneficiamento da uva e a comercialização do vinho, mas também grandes vinícolas, particularmente, localizadas no entorno de Farroupilha (Bento Gonçalves, Garibaldi e Caxias do Sul) constituíram mercado aos viticultores. Além de seu papel na garantia de “compra” da produção do viticultor, foram fundamentais para a melhoria da qualidade da uva e do vinho, e também tiveram importância para a difusão de variedades por meio de seus técnicos, técnicos agrícolas e engenheiros agrônomos, bem como os enólogos. Os viticultores

pioneiros eram cooperativados e, como foi relatado, multiplicavam as mudas e/ou cediam os bacelos para vizinhos e parentes realizarem a enxertia, dispersando a *Moscato Branco de Farroupilha* por distritos e localidades.

Tudo isso acontecia enquanto se consolidavam as festas regionais como a Festa da Uva, em Caxias do Sul; a Fenavinho, em Bento Gonçalves; a Festa da Vindima, em Flores da Cunha e a Fenachamp, em Garibaldi. Esses grandes eventos tiveram papel significativo no reconhecimento da identidade vitivinícola da Serra Gaúcha, exemplificado pela primeira transmissão em cores da TV brasileira, na abertura da Festa da Uva em 1972.

À fase de implementação da *Moscato Branco de Farroupilha*, seguiu-se uma fase de disseminação mais ampla, quando mais produtores passaram a plantar a variedade motivados, especialmente, pela procura de grandes empresas como, por exemplo, a Vinícola Dreher, como diversos entrevistados referiram.

Segundo o entrevistado Mateus Cavalet (Entrevista 16), a concentração da *Moscato Branco de Farroupilha*, na zona norte do município de Farroupilha, deu-se por “influência do Dreher, [...] e do Salton, eles incentivavam, porque eles tinham venda do produto dele, espumante hoje, e o próprio vinho branco; como a Cooperativa Garibaldi foi uma incentivadora das uvas brancas”. A vitivinicultura na região da linha Jacinto foi descrita por Natalino Tonini (Entrevista 6) assim:

Mas mudou muito de 80 até 95, eu falo aqui da nossa região que vem uma linha de Pinto Bandeira, na Jacinta e cruza até a Jansen. Nós de 3 famílias, família Secondo Bortolanza, Esperandio Bortolanza e família Tonini, era 2 milhões de kg de Moscato. 3 famílias. Vendia pra Dreher. (TONINI, Entrevista 6, 2019).

Quando consultado sobre o destino de sua produção, Primo Bortolanza (Entrevista 18) afirmou que a maioria dos viticultores da Jacinto eram sócios da Cooperativa Jacinto, mas os demais vendiam “para o Dreher, no início tinha ele, depois Salton”. O papel da Vinícola Dreher também foi importante para a melhoria técnica na produção, seja pelo acompanhamento do setor técnico agrícola no plantio, na poda e na colheita na propriedade do viticultor fornecedor; seja pelas premiações que a vinícola dava em razão da qualidade do produto ou da quantidade produzida, como explicou Natalino Tonini (Entrevista 6).

Para identificar as informações no âmbito da Vinícola Dreher, foi consultado o ex-funcionário Arildo Falcade (Entrevista 33), assistente da direção industrial, cujas

informações foram confirmadas com outros três ex-funcionários: Delmar Pedrotti, do departamento agrícola e compra de uvas; Neiva de Toni, enóloga; e Alcides Trivelin, supervisor de produção. Segundo Arildo Falcade,

Os principais fornecedores [em Farroupilha] eram os irmãos Bortolanza – Gomercindo, Primo (filho Dirceu), Secondo (Segundo) – as famílias Marmentini, Tonini (que tem, atualmente, uma cantina) e Girelli... O vinho moscatel era usado para 20% do vinho Liebfraumilch [Foto 11], vinho base para os espumantes (naquele tempo champanhe), para produção de vinho licoroso tipo moscatel e no Espumone. (FALCADE, Entrevista 33, 2019).

Foto 13 - Rótulo do vinho Liebfraumilch, da Vinícola Dreher, elaborado parcialmente com a Moscato Branco de Farroupilha, safra 1964.



Fonte: Arquivo pessoal de Itacir Luiz Giacomello.

Mas a produção era também processada por outras vinícolas locais. Conforme Benildo Perini (Entrevista 31), ele assumiu a gestão integral da vinícola familiar após o falecimento do pai. Assim, o início dos anos 1970 marca a reestruturação da vinícola. Essa década registra o início do ciclo do Moscato de “garrafão”, quando o vinho tranquilo da *Moscato Branco de Farroupilha* cai no gosto popular e foi comercializado para todo o Brasil em garrafões de 3 e 5 litros. Era o “gosto” e o mercado que abalizaram a expansão dos vinhos varietais.

Um fato particularmente importante para a Vinícola Perini, que ajudou a superar as dificuldades, pagar as contas da reestruturação e se manter, ocorreu em

1972, quando a Vinícola Martini & Rossi comprou 200 mil litros de vinho para a elaboração de vermute (PERINI, Entrevista 31, 2019). A Martini & Rossi iniciou a divisão de vinhos e espumantes, em 1973, aumentando e diversificando sua demanda, uma prática que influenciou a vitivinicultura regional de qualidade.

Além da Martini & Rossi, a Serra Gaúcha vitivinícola foi marcada, na década de 1970, pela instalação de outras vinícolas de capital internacional, como a Möet Chandon, a Maison Forestier e a Allied Domecq, em Garibaldi; a Lacave, em Caxias do Sul; a Suvalan e a Heublain, em Bento Gonçalves. Está última comprou a Dreher, mais interessada na marca de conhaque do que na produção de vinhos, tanto que em pouco tempo fechou a vinícola e ficou com a unidade que produzia o conhaque em Sorocaba, São Paulo.

De acordo com Rinaldo Dal Pizzol e Arildo Falcade (Entrevistas 32 e 33, 2019), as vinícolas Martini, Chandon e Forestier tiveram grande influência sobre o desenvolvimento da vitivinicultura regional, em especial, porque tinham elevada exigência com a qualidade da uva que compravam para a elaboração de vinhos tranquilos e espumantes, o que obrigava os produtores a terem práticas agrícolas que gerassem a qualidade exigida. Segundo Falcade (2011), começava um novo ciclo em que as famílias produtoras forneciam enormes quantidades de uva.

Em 1979, os irmãos, Natalino e Pedro Tonini, compraram as instalações da Vinícola Giusti, localizada na Linha Jacinto e criaram a Vinícola Tonini. Deixaram de ser sócios na Cooperativa Vinícola São João e passam a produzir vinhos que comercializavam a granel. Natalino Tonini (Entrevista 6) destacou que começaram a plantar Moscato Branco de Farroupilha

faz 50 anos ... demoramos plantar. O primeiro vinhedo que a gente fez foi de Rainha Itália, foi através da ASCAR, que um tal de João Prezotto, que arrumou umas estaca de porta-enxerto que era propícia pra enxertar Moscato e Itália. E plantamos lá onde que nós morava [na comunidade São José, na Linha República], minha família, meus irmãos. Só que dava um Moscato que não era um cacho comprido, era solto, e era por causa do porta-enxerto. Como era o nome do porta-enxerto? Era um “caval rosso”. Ai se perdeu esse porta-enxerto. (TONINI, Entrevista 6, 2019).

Outra informação importante que Tonini ressaltou foi sobre a comercialização da uva que produziam: fazia alguns anos que vendiam a uva para a Dreher, quando decidiram comprar a propriedade/vinícola de Aldérico Giusti, e receberam dinheiro emprestado da Dreher, pagos com a produção dos três anos seguintes. Tonini também afirmou que, em outra ocasião, foram escolhidos para uma viagem por

diversas regiões vitivinícolas do Chile, que a Dreher premiou para alguns dos seus fornecedores de uva.

À pergunta por que teriam sido escolhidos, Tonini explicou que o grupo era formado por viticultores que “forneciam as melhores uvas” (Entrevista 6). Quando a Vinícola Tonini começou a processar as uvas, eles passaram a vender para a Dreher o vinho Moscato tranquilo que, como afirmado, a vinícola usava na produção de diversos vinhos. Analisando as consequências da crise na vitivinicultura, do início dos anos 1980 aos anos 1990, Natalino Tonini afirmou,

Mudou muito de 80 até 95, eu falo aqui da nossa região ... nos anos 90, por aí, a nossa região começou a plantar fruta, pêssego ... só tinha a Dreher ... que no dia 30 de maio pagava toda a uva. As cooperativa levava 1, 2 anos 3 anos pra tu receber, tinha que comprar no armazém pra receber em troca, era uma folia ... Aí foram deixando da uva e foram pro pêssego e ameixa.

Também era uma época em que a produção de *Moscato Branco de Farroupilha* era comercializada para consumo *in natura*, sobre a qual Natalino Tonini afirmou “... parecia ouro. Nós chegava a encaixotar na safra 2, 3, 5 *trucks* pra mandar para São Paulo. Tudo encaixotado” (Entrevista 6).

Nessa fase de expansão da vitivinicultura com a *Moscato Branco de Farroupilha*, do ponto de vista legal, foi um período de importantes ações públicas, tanto relacionadas à estrutura jurídica como em relação à pesquisa e ao ensino. Como mostra o Quadro 4, em nível federal, foram fixadas leis relacionadas ao preço mínimo da uva (1987) e a denominada Lei do Vinho (1988), que definiu normas para a produção, para a circulação e para a comercialização da uva e do vinho, cujo decreto de regulamentação foi de 1990, tendo sido modificado diversas vezes, a última em 2014. Essa legislação é muito importante, porque dispôs muitos aspectos, incluindo a tipificação de vinho moscatel.

No âmbito jurídico, no contexto de grandes mudanças mundiais dos anos 1990, incluindo a criação do Mercosul e suas exigências, o Brasil internalizou o tema das indicações geográficas na nova lei de propriedade industrial, em 1996. Foi com base nessa legislação e na instrução normativa do Instituto Nacional da Propriedade Industrial que a Indicação de Procedência Farroupilha foi idealizada.

Considerando a importância da vitivinicultura para o município, a prefeitura de Farroupilha definiu por apoiar financeiramente o Sindicato dos Trabalhadores Rurais,

para uma viagem de estudos para regiões vinícolas dos países do Prata, como especificado na lei municipal de 1993 (PMFA, 1993).

Além da ação pública federal por meio de legislação, nessa terceira fase da territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha*, foram identificadas outras duas ações que se mostraram fundamentais na qualificação da vitivinicultura regional e nacional. Uma das ações foi para a pesquisa, com a criação do sistema Embrapa e da unidade específica da Embrapa Uva e Vinho, em 1975, instalada no mesmo espaço da antiga Estação de Viticultura e Enologia, em Bento Gonçalves. A outra ação foi em relação ao ensino, com a criação, em 1995, do primeiro curso superior de Viticultura e Enologia do Brasil, na Escola Agrotécnica Federal de Bento Gonçalves, hoje, Instituto Federal do Rio Grande do Sul.

É de domínio público a importância do conhecimento e da pesquisa na evolução da qualificação da produção vitivinícola regional, desde o saber empírico do produtor até os resultados da genômica, como aquela que identificou características únicas na *Moscato Branco de Farroupilha* (MARTINS et al, 2013; BACCIN et al, 2016; ARCARI et al., 2017; DEBIASI et al., 2019; MARCON et al., 2019).

As consequências da industrialização brasileira podem ser identificadas no setor vitivinícola regional, nos anos 1970-1990, com a crescente adoção de tecnologias, de máquinas e de equipamentos que facilitam o trabalho do viticultor, como a pulverização mecânica dos agroquímicos e o uso de caixas plásticas na colheita da *Moscato Branco de Farroupilha*. É possível comprovar uma melhoria nas condições técnicas e infraestruturais na vitivinicultura, mas também houve uma evolução da escolarização geral da população. No caso específico, a Escola de Viticultura e Enologia promoveu a formação de mão de obra qualificada, implicando em estoque de conhecimento que pode contribuir na qualidade do produto.

Dos anos 1960 aos anos 1990, o crescimento econômico impulsionou aumento do poder de compra da população, embora com irregularidade e concentração social; o governo promoveu um modelo de industrialização baseado na substituição de importações, taxando produtos importados e favorecendo a indústria nacional, cujas consequências chegaram ao setor vitivinícola, favorecendo o aumento do consumo de vinhos nacionais, devido aos tributos aplicados ao vinho importado.

A década de 1990, foi uma década muito complexa na vitivinicultura da Serra Gaúcha, com efeitos também na vitivinicultura da *Moscato Branco de Farroupilha*, que teve desde uma crise setorial até influência de fatores mundiais, como a criação do Mercosul, da OMC e a globalização das relações econômicas; e de fatores nacionais como a abertura da economia, com a redução das restrições tarifárias às importações, que “inundou” o mercado brasileiro com vinhos estrangeiros. O impacto gerou dificuldades, mas também foi oportunidade de inovação, como será visto a seguir.

4.5 IDENTIDADE VITIVINÍCOLA ... 3ª FASE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA – ESPECIALIZAÇÃO E ESPACIALIZAÇÃO

As condições políticas e econômicas dos anos 1990 são muito complexas e tiveram implicações sobre o setor vitivinícola brasileiro e da Serra Gaúcha, em particular. A crise levou a uma mudança importante no perfil das vinícolas. De acordo com Falcade (2011), o fechamento de inúmeras grandes vinícolas, em Caxias do Sul e Bento Gonçalves, deixou muitos viticultores em situação complicada, alguns dos quais decidiram por saídas inovadoras, como a criação de vinícolas próprias, agora fundamentalmente localizadas no meio rural, e a busca do registro de indicações geográficas próprias, entre outras (TONIETTO, 2002; FALCADE, 2017). É a fase da consolidação da vitivinicultura com a *Moscato Branco de Farroupilha* e do registro da Indicação de Procedência Farroupilha, isto é, da especialização, da identidade e da espacialização (FALCADE, 2014a; INPI, 2019).

Nessa terceira fase da territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha*, muitos produtores renovaram seus vinhedos e outros passaram a plantar a variedade, como na zona sul e sudoeste (Linha Ely e Linha Machadinho, em Nova Sardenha). Conforme ressalta Fábio Pegoraro (Entrevista 29):

... introduzi em 2000, 2001... As mudas, mandamos enxertar, tem um tio que produz mudas de parreiras... Eu peguei aqui porque na verdade o meu cunhado cuidava das parreiras deste Bortolanza, daí eu ajudava ele a cortar e a tirar a uva, daí quando foi a hora de enxertar eu peguei lá, fui lá e escolhi os galhos... até um dia ele me disse: Mas tu não é bobo cara, pegou os galhos bons! Às vezes o pessoal vai lá e junta o que acha, e eu não, busquei pegar os galhos que já tinham produzido, mais parelhos... (PEGORARO, 2019).

A espacialização dos vinhedos de *Moscato Branco de Farroupilha*, conforme evidencia o Mapa 5, concentra-se na região norte do município, no distrito da Jansen. Mais da metade da área de vinhedos moscatéis de Farroupilha encontram-se nessa região. Em menor extensão, também existem no Vale Trentino, distrito de Nova Milano; e na “zona” das Linhas Machadinho e Eli, no distrito de Nova Sardenha, com pequenas áreas de concentração desses vinhedos.

O levantamento no cadastro vitícola (MELLO, 2017) identificou que, em 2015, 73% da área cultivada com variedades autorizadas para vinhos da IPFA são de vinhedos de *Moscato Branco de Farroupilha* (Tabela 3), e que a imensa maioria dos vinhedos tem até 20 anos, sendo raros os vinhedos com mais de 40 anos, como mostra a Tabela 7.

Tabela 7 - Vinhedos da variedade Moscato Branco de Farroupilha por faixa etária, 2016.

Idade do vinhedo (anos)	Vinhedos Moscatos	% de Vinhedos
0 – 10	136	43,87
11 – 20	133	42,90
21 – 30	13	4,19
31 – 40	23	7,42
41 – 50	05	1,61
Total	310	100

Fonte: MELLO, 2017. Organização:

A idade dos vinhedos explicitou uma pergunta: o que explica a maioria dos vinhedos serem jovens se há vinhedos de até 50 anos? A pergunta foi feita ao Eng. Agr. Paulo Tesser, da Cooperativa São João, que orienta centenas de associados no cultivo da variedade: segundo Tesser (Entrevista 35), há diversas causas que explicam os vinhedos terem produção e qualidade sustentável até em torno de 20 anos, entre as quais se destacam as condições ambientais que favorecem problemas fitossanitários, o que encurta a vida útil da planta, e sua elevada produção, que vai esgotando a viabilidade economia e o vinhedo precisa ser substituído.

Identificou-se, nesse período, uma redefinição das linhas de produtos das vinícolas, como nas Vinícolas Basso, Chesini e Tonini, além da Cooperativa São João, que ampliaram e qualificaram as instalações buscando a elaboração de vinhos

finos, tranquilos e espumantes; ou como a Vinícola Perini, que já era grande e duplicou sua capacidade com a compra das instalações da antiga Vinícola Martini-Rossi, em Garibaldi. Ocorreu também a criação da Cave Antiga Vitivinícola, em 1998, que se instalou no edifício da antiga Vinícola Gasperin (1929)²², localizada no distrito de Nova Sardenha; e da Vinícola Cappelletti, criada em 2006, no Vale Trentino, distrito de Nova Milano.

Das 38 vinícolas localizadas em Farroupilha, na lista do Sisdeclara de 2017 (Ibravin, 2017), oito são vinícolas associadas à AFAVIN, entre as quais a Colombo, a Tonini, a Cappelletti e a São João, que em geral, somente trabalham com uvas de vinhedos próprios; a Basso e a Perini possuem vinhedos, porém também compram uva para a elaboração de diferentes vinhos; e a Adega Chesini e a Cave Antiga, que não possuem vinhedos e, portanto, vinificam uvas compradas de viticultores.

O início desse novo ciclo foi marcado pela elaboração do primeiro espumante moscatel da Vinícola Perini, em 1998. Como foi visto, a vinícola tinha longa experiência na produção do vinho Moscato, comercializado em garrações. Ao lançar no mercado um novo produto, um rótulo “Tipo Asti”, mais adaptado ao paladar nacional, pelo seu volume, deu um novo impulso na vitivinicultura de moscatéis.

A evolução da vitivinicultura em Farroupilha, com recursos humanos com domínio técnico e a elevação dos padrões tecnológicos das vinícolas das décadas, aliado ao efeito multiplicador da IP Vale dos Vinhados, como já destacado, resultaram na criação da AFAVIN em 6 de maio de 2005, com ação no âmbito do município de Farroupilha, cujos objetivos são:

Contribuir com o desenvolvimento regional; estimular ações de incentivo à pesquisa vitivinícola; qualificar os produtos vitivinícolas; desenvolver ações que promovam a organização e preservação do espaço físico do município de Farroupilha; gerir e proteger a Indicação Geográfica dos vinhos de Farroupilha. (TONIETTO; FALCADE; TAFFAREL, 2015, p.3).

Entre as ações que a Afavin desenvolveu para o reconhecimento e fortalecimento da produção, destacam-se a organização do concurso denominado Seleção de Vinhos de Farroupilha, que começou em 2006; e do Festival do Moscatel de Farroupilha, iniciado em 2010. Além disso, empreendeu esforços para registro da Indicação de Procedência Farroupilha para vinhos moscatéis (INPI, 2015), com

²² A Cave Antiga está em processo de restauração dessa edificação histórica.

apoio técnico de pesquisas da Embrapa Uva e Vinho, da Universidade de Caxias do Sul, da Embrapa Clima Temperado e da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Considerando a importância da vitivinicultura na região da Serra Gaúcha, que é também o coração da área de ação da Universidade de Caxias do Sul, foi criado o curso de Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, cuja primeira turma iniciou em 2011, inclusive com alunos do corpo técnico de vinícolas da AFAVIN.

Nas últimas décadas, diversos vinhos elaborados por vinícolas localizadas em Farroupilha, associadas ou não à AFAVIN, conquistaram inúmeras premiações (ABE, 2019), em concursos nacionais e internacionais com avaliações às cegas, concedidos a vinhos moscatéis, tranquilos e espumantes, evidenciando a qualificação dos produtos, o que lhes confere também certo reconhecimento, (FALCADE, 2014a), muito usadas em peças publicitárias e nos rótulos.

Embora a geração de PIB da agricultura seja de menos de 6% do total do município de Farroupilha (SEBRAE, 2019), conforme João Carlos Taffarel, ex-presidente da AFAVIN, nessas grandes ações, a associação recebeu apoio, inclusive financeiro, da prefeitura municipal. Além desses apoios, a importância que o poder público municipal dá à vitivinicultura de moscatéis pode ser deduzida pelo empenho que a prefeitura empreendeu para que o Governo Federal declarasse Farroupilha capital nacional do Moscatel, o que ocorreu no início de 2019 (BRASIL, 2019).

Essa fase da territorialização está marcada também pelo início de uma nova atividade: a Vinícola Perini e a Adega Chesini criaram estrutura para enoturismo, incluindo varejo para vendas, com visita dos espaços de produção e com a realização de festas e refeições para grupos, por meio de agendamento. A Cave Antiga iniciou essa atividade em 2018, embora com potencial, ainda é incipiente.

Assim, os processos dessa fase demonstram um caráter particular da vitivinicultura de Farroupilha relacionada ao cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha* e de outras variedades moscatéis, evidenciando uma especialização, que é menos de extensão da área cultivada e mais de identidade; e a espacialização da produção de moscatéis com a delimitação da região da IPFA.

Em resumo, no processo de territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha*, as ações dos diferentes agentes, como viticultores, vinicultores e poder público geraram, nesses mais de 120 anos, uma identidade vitivinícola específica, como indicam as sínteses no Mapa 5 e na Figura 11.

Mapa 5 – Processo de territorialização/movimento de difusão da Moscato Branco de Farroupilha e vinhedos moscatéis na região da Indicação de Procedência Farroupilha, em 2015.

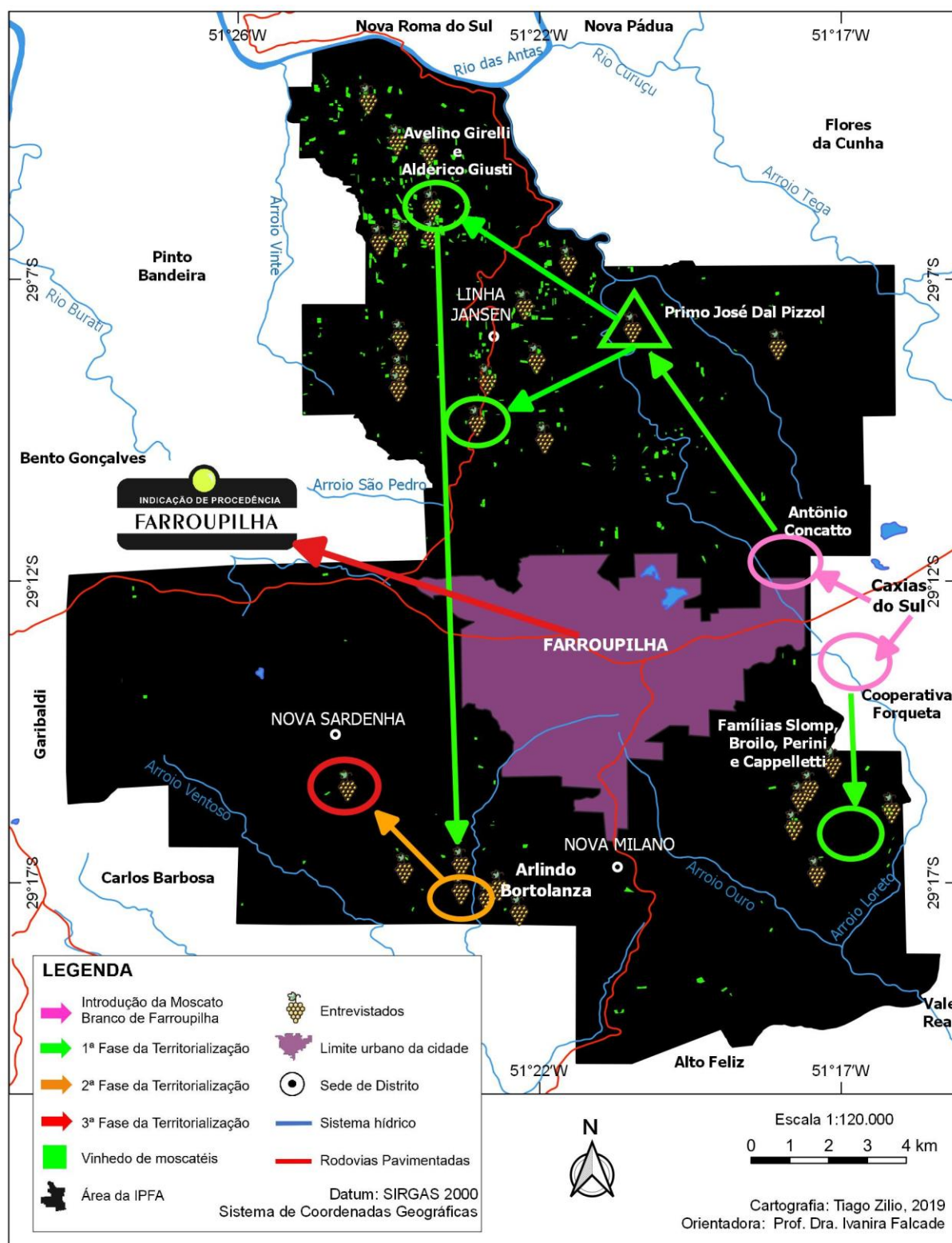
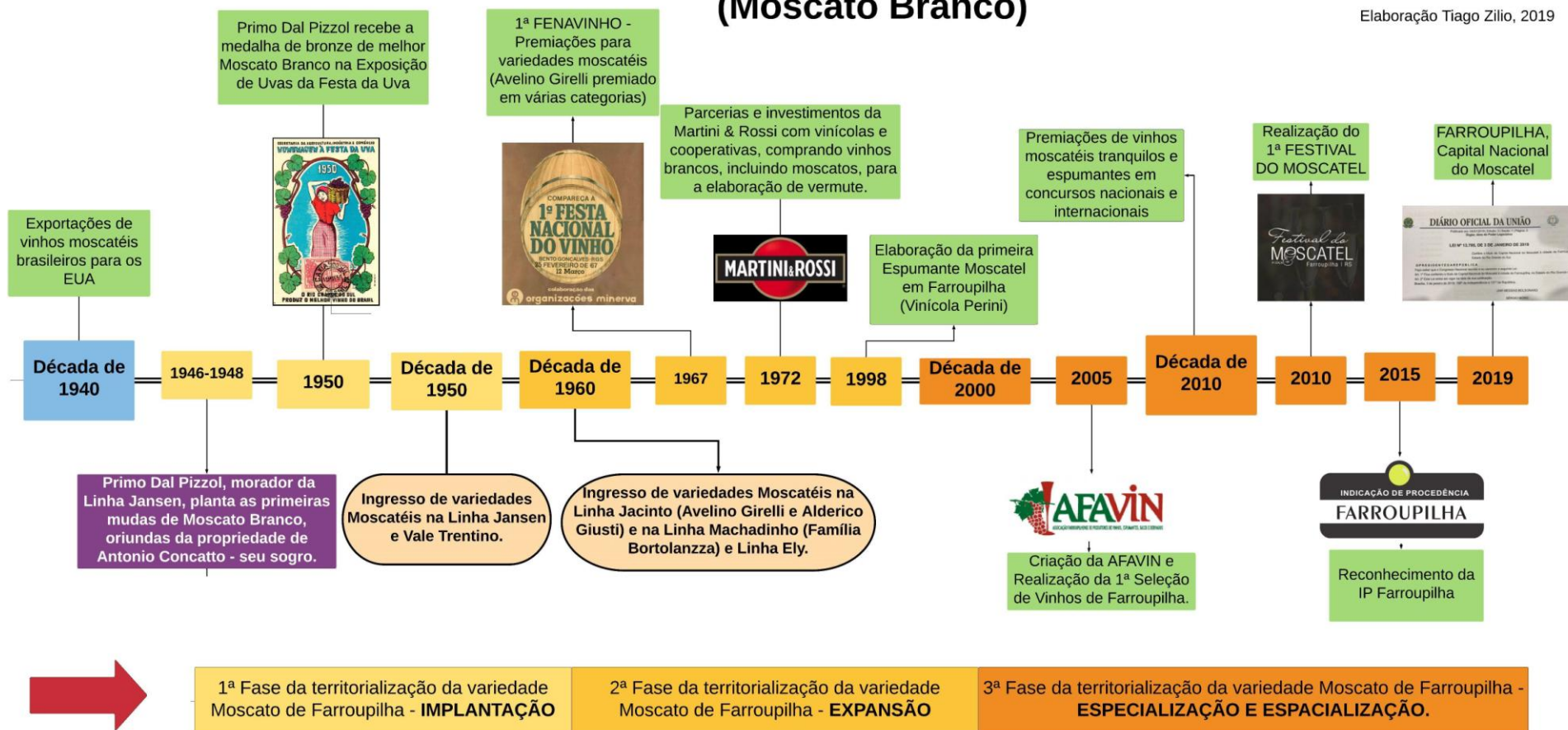


Figura 11 - A territorialização da variedade Moscato Branco de Farroupilha, de meados dos anos 1940 até 2019. Parte II.

Territorialização da variedade *Moscato Branco* de Farroupilha (Moscato Branco)

Elaboração Tiago Zilio, 2019



4.6 VITIVINICULTORES NA REGIÃO DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA E A *MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA*

Como foi referido, várias pessoas e organizações contribuíram para a territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, como técnicos de diversas formações, principalmente, agrônomos e enólogos, vinícolas, políticos. Mas nada e ninguém foi mais importante e determinante neste processo que o próprio viticultor. De maneira anônima, foi ele que manteve o cultivo ao longo do tempo; foi a divulgação informal, no “boca a boca”, das vantagens da produção da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*, que foram possibilitando a expansão dos parreirais.

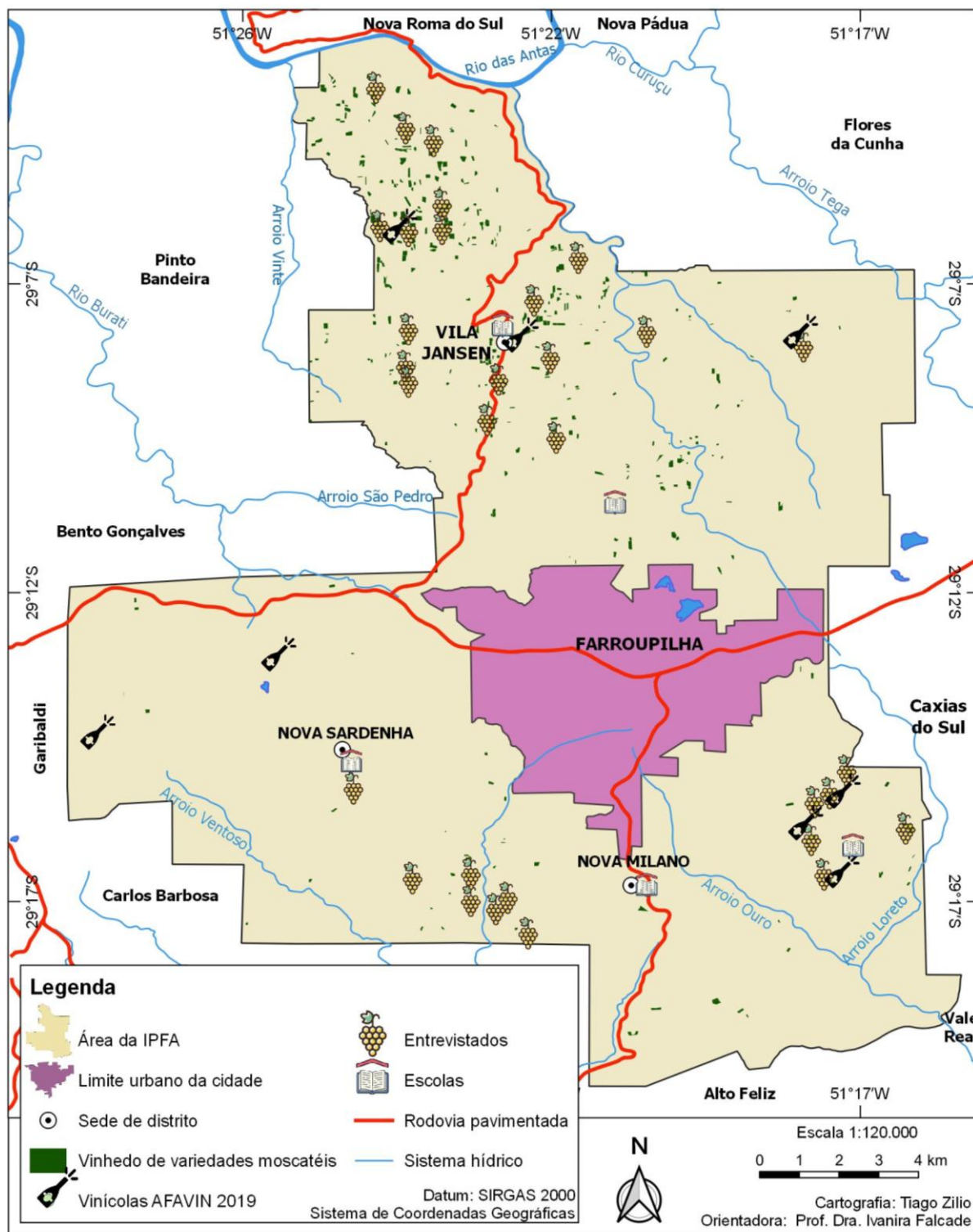
Contudo, se não houvesse para quem vender, o produtor não manteria o cultivo. Aplicando e transpondo Raffestin (1993) para essa situação específica, pode-se afirmar que os processos de territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* dependeram dos seguintes atores, em ordem crescente de poder estabelecido: Viticultor – Vinicultor – Poder Público – Mercado Consumidor.

Para o levantamento de informações de viticultores e de vinicultores de Farroupilha, como explicitado no item dos procedimentos, foram realizadas entrevistas, aplicando um questionário semiestruturado que mesclava perguntas objetivas e abertas (Apêndice C).

De um total de 180 viticultores produtores de *Moscato Branco de Farroupilha*, em Farroupilha (MELLO, 2015), foram realizadas 30 entrevistas com produtores, sendo 28 válidas: 73% viticultores e 17% vinícolas, também, produtoras de uvas, ou seja, foram ouvidos 15,5% dos produtores de *Moscato Branco de Farroupilha*. Alguns dos resultados já foram referidos nos itens anteriores deste capítulo.

Os resultados a seguir são baseados nos 22 viticultores e 6 vinicultores entrevistados, conforme Mapa 6. O mapa evidencia que a concentração da viticultura com variedades moscatéis ao norte do município de Farroupilha, no distrito da Jansen, mas também há 2 áreas menores com alguma concentração, no Vale Trentino e nas Linhas Machadinho/Ely. Assim, a localização dos entrevistados expressa essa realidade espacial.

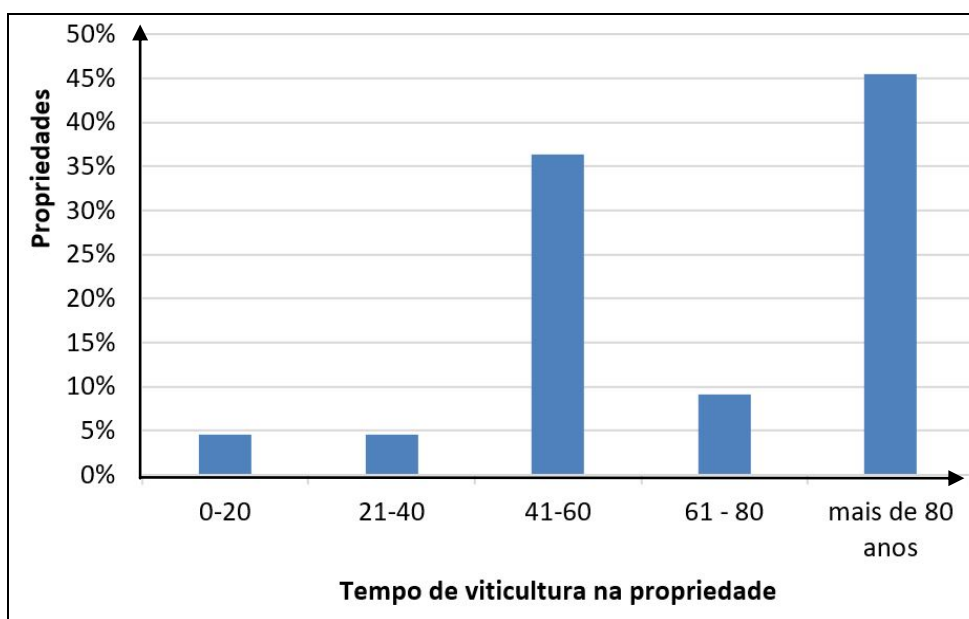
Mapa 6 – Vinhedos de moscatéis (2015), escolas dos alunos e vitivinicultores entrevistados.



4.6.1 Viticultores

A viticultura é presença muito marcante na identidade dos agricultores entrevistados, pois mais de 45% afirmaram que ela existe na propriedade há mais de 80 anos (Gráfico 2). Foi comum ouvir dos entrevistados expressões como “desde sempre”, para a qual foi considerado como sendo 100 anos ou mais, ou “desde o nono ou terceira geração” o que foi considerado como sendo há 60 anos. Essas informações permitem perceber os ciclos de territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* como promotor, principalmente na zona norte do município, da vitivinicultura no período de 41-60 anos.

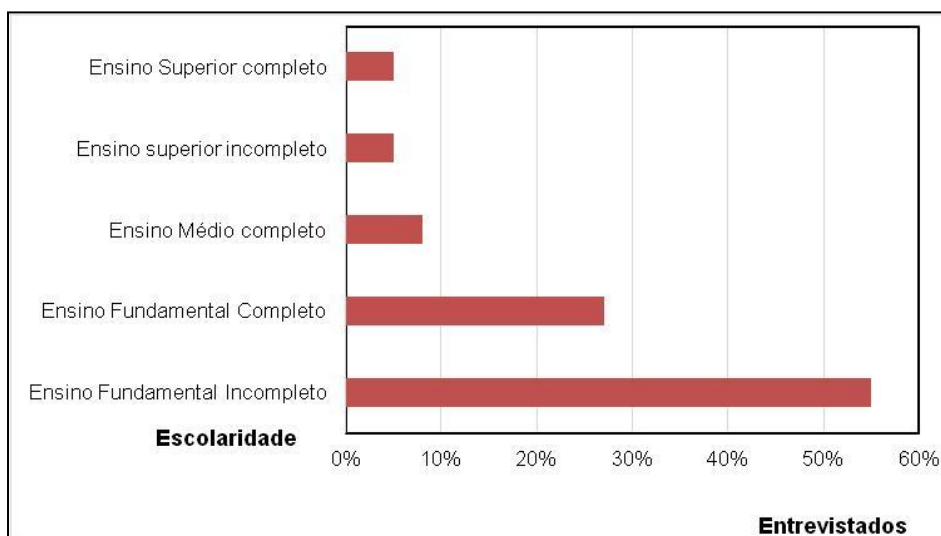
Gráfico 2 - Tempo de ocorrência da viticultura, em anos, na propriedade dos viticultores entrevistados, 2019.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2019.

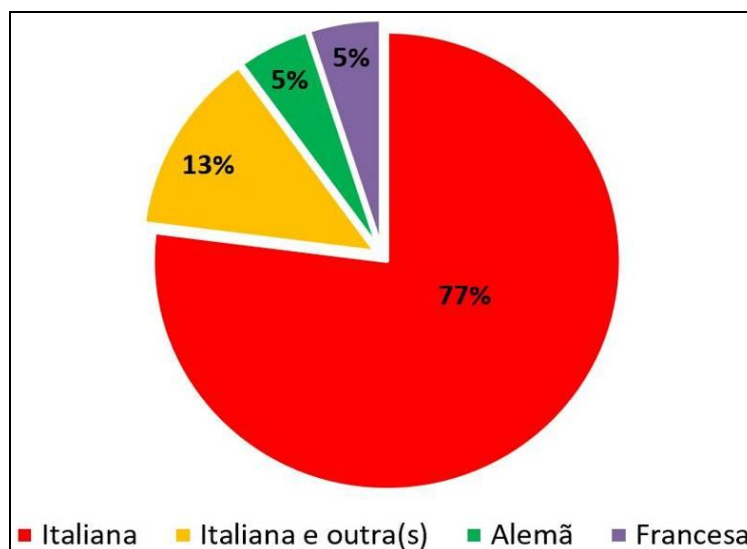
Os viticultores entrevistados tinham, em média, 54 anos, variando de 32 a 86 anos; sendo 90% homens e 94% nascidos em Farroupilha. Todos(as) eram casados(as) e residiam, em média, há 47 anos na propriedade, quer dizer, desde a década de 1970. Foram poucos os entrevistados mais idosos que pudessem fornecer depoimentos e relatos anteriores a esta data. Embora nenhum dos viticultores entrevistados fosse analfabeto, a maioria possui o nível fundamental incompleto (Gráfico 3). A origem étnica dos viticultores é majoritariamente italiana ou de italianos e outra etnia, somando 90% dos casos (Gráfico 4).

Gráfico 3 - Escolaridade dos viticultores entrevistados, 2019.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2019.

Gráfico 4 - Origem étnica dos viticultores entrevistados, 2019.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2019.

Uma das principais expressões identitárias de uma cultura é o idioma. Considerando a origem dos entrevistados, o resultado é coerente: 82% entendem e falam dialeto italiano, porém apenas 5% estudaram italiano; e 5% entendem, mas não falam e outros 5% não entendem e nem falam dialeto italiano. Entre os entrevistados, 56% afirmaram falar o dialeto ou idioma italiano com frequência no cotidiano doméstico; contudo 36% falam pouco; e há 9% que não falam em casa, mas a família entende quando alguém conversa, 5% não falam e nem entendem. Sendo pesquisa em uma região predominantemente “colonial italiana” e no meio

rural, era esperado que os entrevistados falassem e entendessem o dialeto italiano, mesmo por membros oriundos de outros grupos étnicos.

Com exceção de um entrevistado que arrenda parte da terra onde pratica a viticultura, os demais 21 entrevistados são proprietários e a propriedade é familiar, sendo 68% por herança e 42% por compra. A casa, em 91% dos casos é em alvenaria, as demais são mistas; 14% possuem mais de uma casa na propriedade. Todos eles possuem automóvel e 36% possuem motocicleta ou quadriciclo.

As condições socioeconômicas da casa e da infraestrutura doméstica, em geral, são boas, para todos os entrevistados, incluindo 91% das residências com acesso à *internet*; mas 18% não usam, 27% não sabem usar, mas há quem os ajude; 27% usam para pesquisar sobre o setor e vinhos, 23% se comunicam com o setor, 5% usam para acesso às redes sociais. Os *smartphones* e o acesso à *internet* são considerados ferramentas e formas de entretenimento e é largamente utilizada nas casas dos entrevistados.

As fontes para acesso à informação são variadas, como a televisão em que 59% deles assistem programas sobre agropecuária, como “Globo Rural”; 55% assistem noticiários; 32% programas de esportes ou entretenimento, preferencialmente; enquanto 14% não assistem à televisão. Outra fonte de informação são os jornais ou periódicos: 41% dos entrevistados leem jornais e revistas para informação sobre o universo rural, 45% leem jornais e revistas, mas não sobre o meio rural, e 14% não leem jornais e revistas.

A permanência ou a vontade dos filhos ou descendentes de permanecerem na propriedade ocorre em 31% dos entrevistados; embora 41% dos filhos não expressaram ou são pequenos e ainda não escolheram a profissão do futuro. Em 28% dos casos, os filhos seguem outra opção, em detrimento ao trabalho no campo.

Quanto à mão de obra para as atividades nos vinhedos, a pesquisa revelou que 64% dos entrevistados, é formada pelo agricultor e mais uma (1) pessoa; apenas 14% possuem empregados permanentes que não são da família, residem na propriedade e trabalham nas atividades da agricultura. Nestes casos, são 5 ou mais pessoas envolvidas nas atividades da viticultura e outras atividades da propriedade. A contratação de mão de obra temporária ocorre em 55% para a colheita; e 18% contratam também para a poda e poda verde. A forma tradicional de ajuda mútua é usada por 68% dos viticultores entrevistados.

Todas as propriedades são policultoras e em 82% das propriedades, o(s) outro(s) cultivo(s) ou criação(ões) é(são) comercializado(s). Na média, essas atividades são responsáveis por 15% da renda total da família.

As propriedades são dotadas de maquinário: todas possuem trator, pulverizador e galpão; 86% das propriedades possuem caminhão e carroto agrícola. Todos os agricultores usam EPI's para a aplicação de agroquímicos, fazendo a tríplex lavagem das embalagens, sendo devolvidas na coleta anual, realizada no mês de maio.

O associativismo é marcante da viticultura de Farroupilha e foi evidenciado na pesquisa: 55% dos entrevistados são cooperativados, participantes de reuniões e, 36% são ou fizeram parte da diretoria da Cooperativa. Isso fica evidenciado no tema da assistência técnica: em relação às atividades da vitivinicultura, 59% dos entrevistados recebem apoio técnico de cooperativa.

Um dos principais gargalos identificados na viticultura foi a assistência técnica: 55% dos entrevistados também recebem assistência de lojas de agroquímicos (23% na própria loja e 32% do vendedor em visita à propriedade). Para 41% dos entrevistados, a única assistência técnica que a propriedade recebe é dos vendedores e das lojas de agroquímicos.

A assistência técnica das demais atividades agrícolas da propriedade é feita, principalmente, pelas lojas de agroquímicos e/ou vendedores; 45% dos entrevistados afirmaram que essas atividades não possuem nenhum tipo de assistência técnica. Conforme um entrevistado:

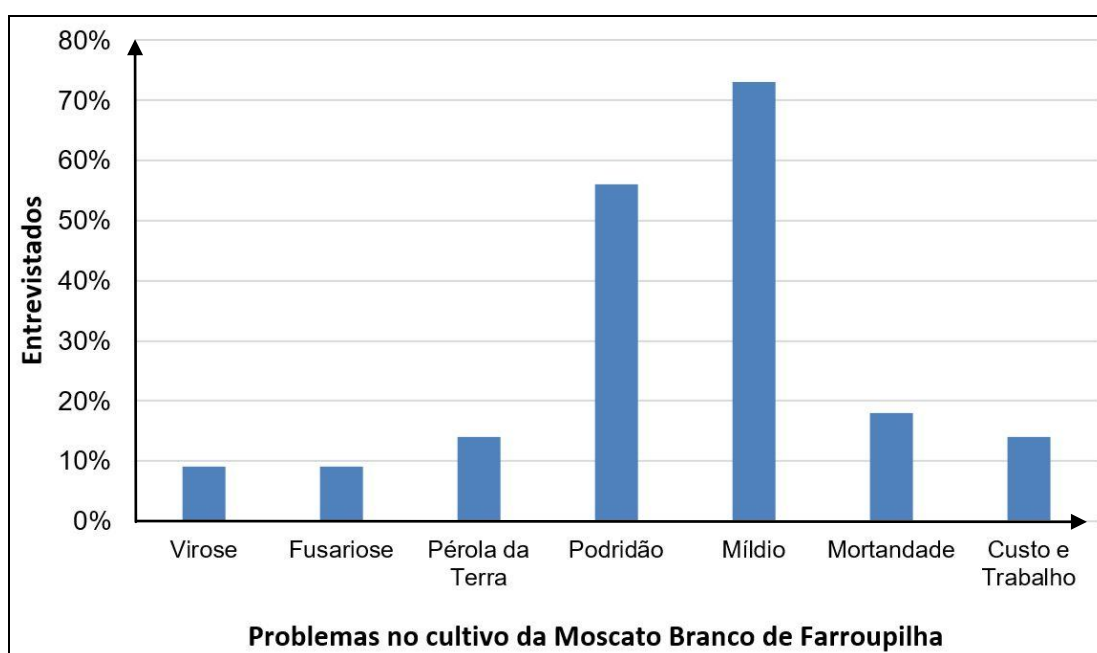
O produtor está muito precário de informação boa, certa, conhecimento... Evolução, estudo... a gente vai pra aula pra que? Pra aprender, pra trazer novas tecnologias, não o maquinário em si, mas tecnologias boas em tudo... Planta sadia, tratamento eficiente... Falta isso... Mas ele teria que ter a cabeça mais aberta, aceitar mais essa mudança e esse conhecimento... Está vindo muita evolução e falta o pessoal adquirir isso....(ENTREVISTA 23, 2019).

Quanto à participação em eventos e treinamentos, 27% dos viticultores não participam nem de palestras e nem de treinamentos periódicos; 45% participam de palestras e eventos na cooperativa; 9% em palestras e treinamentos do sindicato. O dia de campo, promovido pela EMATER ou EMBRAPA, tem a adesão de 14% dos entrevistados; 5% participam de palestras e de treinamentos promovidos pela EMBRAPA. A maior parte desses treinamentos (64%) é especificamente sobre a

viticultura. E somente 14% dos entrevistados possuem alguém na família com estudos técnicos na área.

Quanto a *Moscato Branco de Farroupilha*, apenas 2 não a cultivavam. Entre os entrevistados que cultivam foram identificados 36,4 hectares de *Moscato Branco de Farroupilha* – uma média de 1,8ha por propriedade. Conforme os entrevistados, essa viticultura representa 19% do total da área cultivada com videiras. Para 59% dos entrevistados, a origem das mudas é a multiplicação própria, o que pode ser uma das causas de tantas moléstias que a variedade apresenta. Para a melhoria, 36% dos entrevistados investem na compra de mudas em viveiristas, diretamente ou por intermédio da cooperativa. Conforme o Gráfico 5, os principais problemas apontados pelos viticultores no cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha* são o míldio e a podridão, atingindo boa parte dos produtores, independente da localização do entrevistado.

Gráfico 5 - Principais problemas no cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha*, segundo os entrevistados, 2019.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2019.

Quando questionados sobre as vantagens do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha*, os entrevistados apontaram: 86% pela alta produtividade, 55% pelo bom preço e 50% devido à boa procura. Como consequência, há perspectiva de 68% dos

entrevistados ampliarem a área de *Moscato Branco de Farroupilha* nos próximos anos. Conforme um entrevistado:

Acredito que sim né, na verdade hoje o mercado tá sendo favorável a isso... não sei se ali na frente vai ter um empecilho, alguma coisa, não sei se esse 'abrimento' do livre comércio Europa Mercosul se vai acabar atrapalhando, se vai acabar sendo melhor para o Brasil, porque hoje os moscatéis do Brasil são reconhecidos mundialmente, então acredito que seja um mercado potencial ... Tenho ouvido falar de pessoas também que chegam na sexta-feira do trabalho da semana toda ..., daí invés de tomar um vinho, uma cerveja, o que tem tomado [é] um espumante, não sei se isso é tendência mesmo, se ficou um pouco mais acessível ou se o pessoal tá gostado mais do paladar e apreciando mais o vinho espumante né, então acredito que tem um mercado pra muito tempo. (ENTREVISTA 30, 2019).

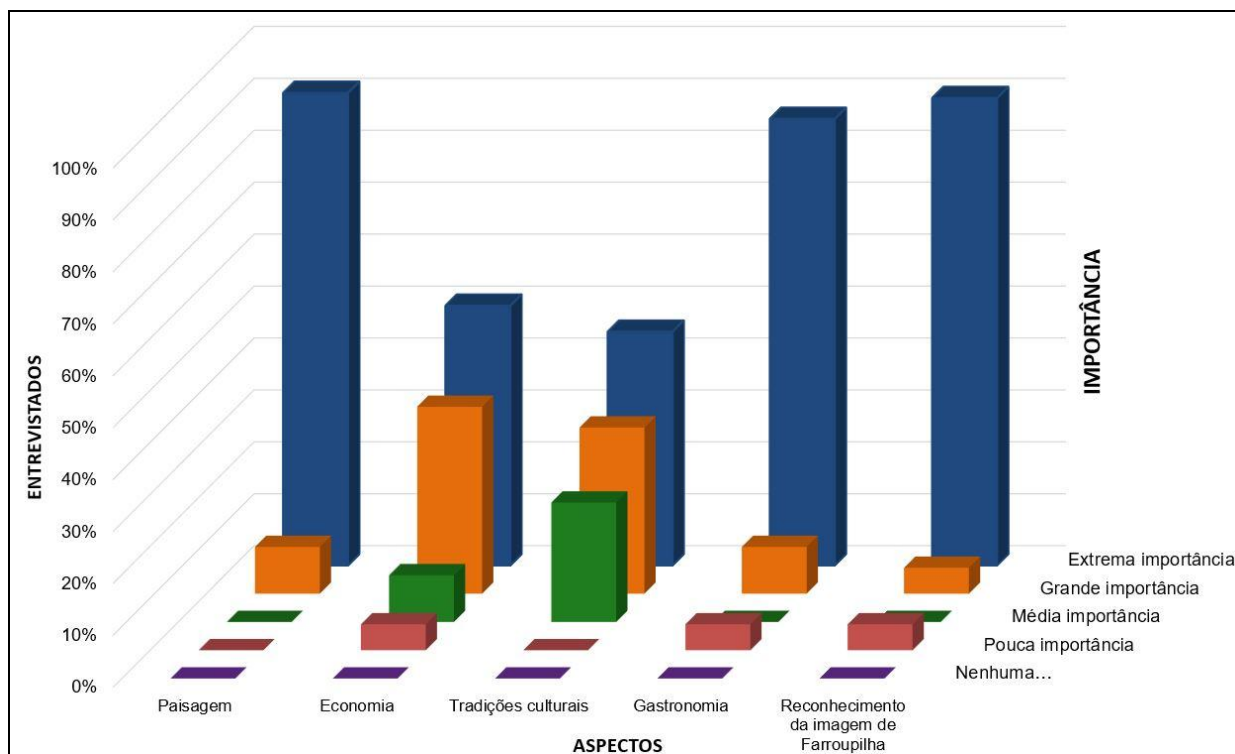
Considerando uma média histórica, a estimativa da safra 2019 era de produção de mais de 1.000.000 kg de *Moscato Branco de Farroupilha*, porém ocorreram eventos de granizo que afetaram a produção em algumas localidades dos entrevistados. A variedade é responsável por uma média de 25% do total da renda da propriedade. Assim, aproximadamente 60% da renda familiar têm por base outras variedades.

O destino da *Moscato Branco de Farroupilha* para 59% dos entrevistados são as cooperativas. Outras vinícolas de Farroupilha representam 27% dos compradores dessas uvas, possivelmente para produzir vinhos com o selo da IP Farroupilha. Outras vinícolas da Serra Gaúcha são destino de 14% da safra de *Moscato Branco de Farroupilha*. Um entrevistado explicou da seguinte maneira a preferência pela comercialização para cooperativas:

... esse ano, JP tava procurando moscato, tinha outras vinícolas de Farroupilha que procuravam moscato... Que nem eu disse pro Joel lá, que puxa pro JP... não vou trocar de empresa que talvez ia ganhar 1 centavo a mais ou outro, sou coerente e continuar entregando na Garibaldi... Teve uma época lá [na cooperativa] que tava ruim pra comercializar e eles vieram atrás e seguraram o cliente... Também não vou ficar pulando de galho em galho por uns centavos a mais... (ENTREVISTA 30, 2019).

Quando questionados sobre a importância das uvas moscatéis para o município de Farroupilha, 73% dos entrevistados consideram que são de extrema importância, enquanto 23% consideram de grande importância e 4% de média importância. Já na correlação das moscatéis com outros setores de Farroupilha (GRÁFICO 6), os resultados são significativos para a maioria dos entrevistados, que reconhecem a importância do cultivo para o município.

Gráfico 6 - Importância atribuída às uvas e vinhos moscatéis pelos viticultores entrevistados para diversos setores de Farroupilha, 2019.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2019.

Todos os entrevistados conhecem ou já ouviram falar do Festival do Moscatel; no entanto, 23% não sabem da AFAVIN. Isso pode ser a causa do desconhecimento dos benefícios da obtenção do registro da IP Farroupilha, a não ser a mudança no preço da uva. A viticultura também está relacionada à inserção dos produtores no contexto econômico regional.

O produtor demonstrou orgulho de seu trabalho, tem na memória uma herança carregada de muito trabalho relacionado à viticultura, de muito sacrifício e economia para poder “pagar a terra”, mas também para juntar algumas economias para, a duras penas, melhorar as condições de vida e de trabalho, que foi mudando com a progressiva mecanização.

4.6.2 Vinicultores

Foram entrevistados os proprietários de 6 vinícolas que também são produtores de uvas, sendo 5 (83%) associadas à AFAVIN. As propriedades são herança de família e, nessas propriedades, são cultivadas videiras, em média, há mais de 90 anos. Das associadas da AFAVIN, os espumantes são vitrine da produção, com destaque aos espumantes moscatéis.

Com idade média de 55 anos, os responsáveis são 83% do sexo masculino, todos residentes em Farroupilha, casados, residentes em média há 44 anos na propriedade, sendo responsáveis, em média, há 21 anos pela propriedade e produção. Entre os 6 entrevistados, apenas 1 respondeu ao questionário por email, os demais responderam presencialmente.

Com capacidade de produção de 16 milhões de litros, a Vinhos Perini é, certamente, a que possui a maior parcela do mercado das entrevistadas, pelo volume produzido e área plantada. Fundada em 1928, seu *mix* conta com mais de 90 produtos, entre, vinhos finos e de mesa, espumantes e sucos de uva, divididos nas linhas Perini (linha *Premium*), Casa Perini (vinhos finos e espumantes), Arbo e Macaw (vinhos finos), Jota Pe (vinhos de mesa e sucos de uva integral), Santos Anjos (vinhos de mesa) e Pretinha (licor de grappa).

A Vinícola Basso, fundada por volta de 1940, possui duas marcas: Del Grano (vinhos de mesa e sucos) e a Monte Paschoal, dividida nas linhas Virtus (vinhos finos e espumantes), Dedicato (linha *Premium* de vinhos e de espumantes), Monte Paschoal (espumantes e frisantes), Reserva (linha *Premium*) e suco de uva. A Del Grano é responsável por boa parte do volume comercializado; no entanto, o espumante moscatel tem galgado participações cada vez mais importantes nas receitas, o que deve ser acrescido depois das recentes premiações internacionais.

Com os primeiros produtos comercializados com marca própria no ano de 2001, a Vinícola Tonini que se localiza na Linha Jacinto, no coração da região produtora do distrito da Linha Jansen, possui uma linha de espumante moscatel, sucos de uva tinto integral, vinhos finos e vinhos de mesa.

Fundada em 2006, a Vinhos Cappelletti possui um *mix* de espumantes (Brut Rosé, Brut, Demi-Sec, Moscatel e Moscatel Rosé), vinhos de mesa e vinhos finos, além da tradicional linha de sucos de uva.

A Vinícola Colombo, localizada no Vale Trentino e fundada no ano de 1932, possui vinhedos próprios e sua linha de produtos é composta por vinhos de mesa, vinhos finos, Suco de uva tinto e espumantes Brut e Moscatel.

Em síntese, todas as vinícolas entrevistadas elaboram vinhos moscatéis, tranquilos e espumantes, alguns com premiações em nível internacional. O renome que os moscatéis tem alcançado, alavancam também o comércio de outros produtos das vinícolas.

No quesito formação, 1 dos entrevistados possui ensino fundamental incompleto (neste caso, com tecnólogo em enologia na família), 2 ensino fundamental completo, enquanto 3 proprietários possuem ensino superior completo, sendo 2 tecnólogos em viticultura e enologia, em 1 com pós-graduação. A formação é importante para as práticas realizadas, para a visão de mercado e de produção dos entrevistados, sendo atribuída a ela a transformação ocorrida no setor nos últimos anos. As perspectivas, as práticas empregadas e os cuidados com a qualidade da produção também se destacam na participação em cursos e seminários de 83% dos responsáveis pelas propriedades.

Em 5 das vinícolas, existe assistência técnica de engenheiros agrônomos, contratados para assessoria, e apenas 1 não tem essa mão de obra. Mas é interessante notar que, nesta vinícola, há monitoramento remoto dos vinhedos, por meio de uma assessoria técnica em parceria com o SEBRAE.

Em 83% das propriedades, os demais cultivos não são significativos, com exceção de um entrevistado que está migrando sua produção para cítricos, mediante assessoria técnica contratada na região sudeste.

As vinícolas possuem uma área total de 130 hectares de vinhedos, dos quais pouco mais de 10 hectares são cultivados com a *Moscato Branco de Farroupilha* que, segundo os entrevistados, apresenta problemas fitossanitários. A produção média é de 170.000 kg. Mesmo assim, a variedade é responsável, em média, por 40% das receitas das vinícolas entrevistadas. Isso significa que essas vinícolas comprem muita uva de outros viticultores, mas nem toda a produção é comercializada com o distintivo da IPFA.

Das 6 vinícolas entrevistadas, 5 produzem espumantes moscatéis, sendo a *Moscato Branco de Farroupilha* responsável, em média, por 28% da renda da propriedade. Em sua maioria, pelos mesmos motivos e problemas apontados pelos viticultores em relação à sanidade das videiras. Algumas alternativas positivas já

foram apresentadas como a compra de mudas de viveiros que conseguiram a produção de mudas da variedade isentas de problemas fitossanitários. As perspectivas são desafiadoras em relação à continuidade da produção. Perguntado sobre isso, o entrevistado 12 respondeu:

Creio que vai acontecer como aconteceu na maior parte dos países produtores... produtores pequenos, que acabam deixando e indo embora, mudando... e vindo pessoas com uma mentalidade mais [empresarial] ... esse negócio dá, dá dinheiro, dá se souber trabalhar sim... Não adianta eu trabalhar com um vinhedo de 20 anos atrás com os custos de vida que eu tenho hoje... alguns jovens que querem ficar, já tem uma mentalidade, vamos ampliar isso aqui vamos fazer mais áreas, então acho que vai ser isso aqui, áreas maiores e menos pessoas produzindo... Alguns produtores que são mais velhos, não vejo continuidade e outros que estão aí e vão ampliar porque os filhos... bateram nas costas do pai e disseram vamos botar mais x hectares porque estamos precisando... então já tem uma produção boa. Se a gente pegar o perfil das famílias há uns anos atrás era 2 hectares, 2, 2 e meio... não sei como tá a média hoje.. nesses 2 e meio o pessoal produziria, depende da variedade, mas 100, 150 mil kg; hoje tem produtores de 200, 300, 400, 500, 600 mil kg, 800 algum perdido, então aí já muda bastante... tem umas regiões próximas aqui que em função de relevo o pessoal vem plantando de maneira mais ampla. (ENTREVISTA 12, 2019).

Para 57% dos entrevistados as mudanças decorrentes do reconhecimento da IP Farroupilha são perceptíveis no mercado e na aceitação dos produtos. Apesar de possuírem opiniões bem divergentes sobre as mudanças decorrentes do reconhecimento da IP Farroupilha (Nem todas vinícolas conseguiram monetizar ou perceber reconhecimento do produto com o selo da IP), todos reconhecem a importância dos processos iniciados. Conforme o entrevistado 11 “Foi muito importante para o município. O pessoal tá valorizando e implantando mais vinhedos. Tem o reconhecimento do nosso produto em nível nacional e mundial”.

O entrevistado 10, por sua vez, diz que no dia a dia as mudanças esperadas não foram perceptíveis, provavelmente, pelo tamanho da vinícola, porque o mercado consumidor não está preparado ou não reconhece ainda a importância de uma Indicação de Procedência. Segundo o entrevistado:

Eu acredito que sim, que é importante. Mas, assim, no dia a dia, não é assim que a gente percebe essa curiosidade das pessoas, elas não estão informadas sobre isso aí. Quando comentamos [que] temos o selo de identificação, as pessoas não perguntam o porquê. As pessoas querem qualidade, mas também preço. (ENTREVISTA 10, 2019).

O sentimento de otimismo do setor vinícola contrasta, muitas vezes, com os viticultores entrevistados. A melhoria da produção passa principalmente por uma

ampliação da assessoria técnica aos viticultores. Na opinião do entrevistado 6, o trabalho mais importante deve ser desenvolvido junto ao viticultor. Em suas palavras:

Já tá se fazendo um monte de trabalho, o ano passado já teve uvas com um pouco de limpeza, melhoramento dos vinhedos de moscato, em todas as reuniões se discute bastante isso. Nós temos grande deficiência no produtor, trabalhar com qualidade, espaçamento, mas é um desafio. (ENTREVISTA 6, 2019)

O entrevistado 13 comentou, inclusive sobre o ensino de viticultura nas escolas e fez uma comparação com outra região:

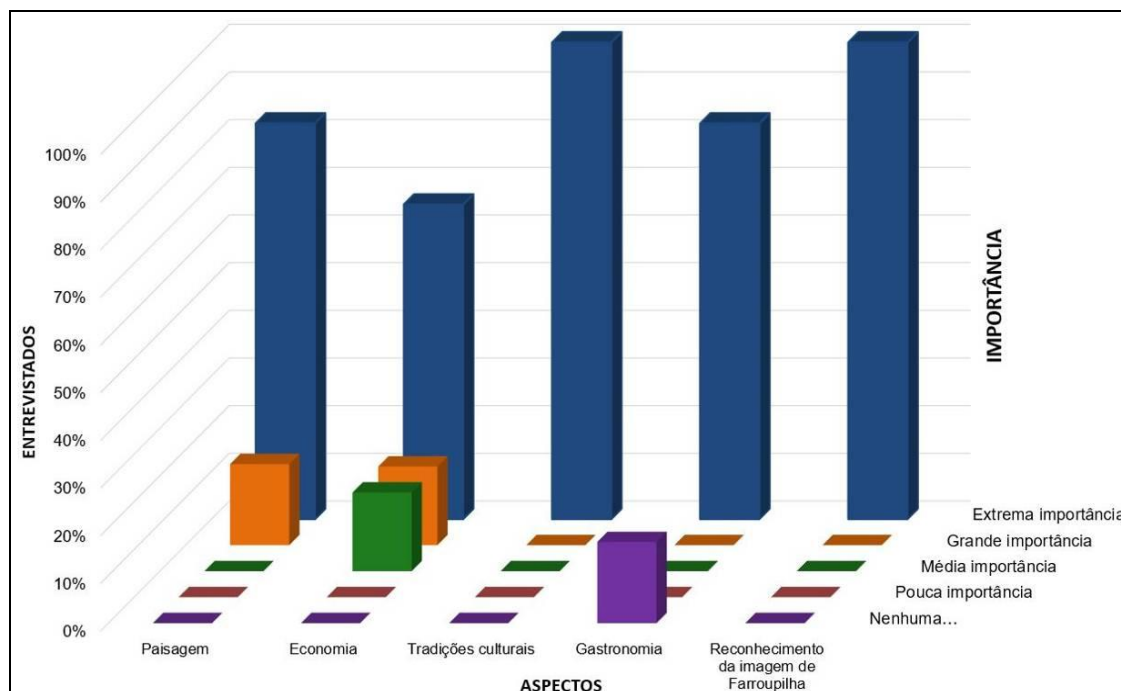
Com certeza, isso vai despertar muito conhecimento, a gastronomia, o turismo, o pessoal vai se interessar muito mais... Acho que Farroupilha pode ultrapassar o Vale dos Vinhedos porque é uma bebida muito aceitável... O vinho, a gente tem concorrência, o espumante moscatel a gente não tem concorrência... Um pequeno trabalho que a gente faz já tem uma evolução... (ENTREVISTA 13, 2019)

Essa exigência de uma matéria-prima melhor foi observada nas vinícolas que elaboram vinhos com indicação de procedência, pois pagam um valor diferenciado pela uva de maior qualidade. A exigência de uvas sãs e maduras passou a ser mais comum. Os vinicultores que compram uva de *Moscato Farroupilha* e outras moscatéis fornecem assistência técnica ao produtor-fornecedor para que este tenha um produto com melhor qualidade. Além disso, foram sendo capacitadas mais pessoas porque “Para se elaborar um bom vinho, não basta apenas de boa uva, tu precisas de tecnologia e de pessoas” (PERINI, 2019).

As vinícolas diferenciam-se pelo tamanho, pelos números de funcionários e pela participação no mercado. O período iniciado em 1998 com a elaboração do primeiro espumante moscatel foi um ciclo virtuoso que, apesar das nuances da economia brasileira, conseguiu consolidar o setor e tornar o produto da *Moscato Branco de Farroupilha* reconhecido nacionalmente. As percepções da importância do cultivo de variedades moscatéis são de grande ou extrema importância para todos os entrevistados e em relação a todos os itens questionados (Gráfico 7).

Todos os entrevistados incentivariam os filhos a continuar no setor. Além disso, 83% afirmaram que pretendem plantar ou ampliar os parreirais de *Moscato Branco de Farroupilha*.

Gráfico 7 - Importância atribuída às uvas e vinhos moscatéis pelas vinícolas entrevistadas para diversos setores de Farroupilha, 2019.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2019.

Embora as dificuldades, foram identificados um sentimento de otimismo em relação ao futuro da agricultura, uma autoestima elevada pelas possibilidades de mercado, que é marcante nos produtores associados à AFAVIN. O orgulho pelo produto, o sentimento de gratidão à equipe responsável pelo reconhecimento da IP Farroupilha também está presente nas falas e expressões. Aliados a isso, as premiações exibidas com orgulho, representam um cuidado com a produção e o reconhecimento do trabalho e capital investidos na obtenção em um produto que cada dia mais se torna referência ao mercado.

4.7 ANÁLISE DA TERRITORIALIZAÇÃO DA MOSCATO BRANCO DE FARROUPILHA E A CRIAÇÃO DE UMA IDENTIDADE VITIVINÍCOLA

A análise da realidade observada, à luz dos conceitos apresentados no referencial teórico, permite que se destaquem alguns pontos de ação mais significativos na territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* (SANTOS, 1985).

Os resultados da pesquisa, nos acervos documentais dos Arquivos Históricos Municipais de Garibaldi e de Caxias do Sul, da Estação Experimental de Viticultura e Enologia, disponível no Instituto de Memória Histórica e Cultural da UCS e na Embrapa Uva e Vinho; como também as entrevistas com os viticultores e vinicultores, além de outras pessoas vinculadas ao setor, permitiram demonstrar que os processos de introdução, de expansão e de consolidação da viticultura construiu um território do vinho em Farroupilha, cuja identidade está relacionada, não tanto com a extensão de área cultivada nem com o volume produzido, mas com a originalidade da *Moscato Branco de Farroupilha*.

Se existe uma palavra que pode definir o processo de construção do território da Serra Gaúcha é o trabalho (GIRON, 2007). O processo de constituição da identidade vitivinícola de Farroupilha está marcado pelo trabalho como grande agente de transformação do espaço geográfico e da construção de uma paisagem que, gradativamente, foi perdendo características do meio natural, passando por uma transição com os elementos da policultura das primeiras décadas da colonização, baseada na pequena propriedade, até a presença marcante dos parreirais e a territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha*.

Neste processo, destacaram-se produtores de uva e de vinho, bem como o poder público nas diferentes escalas, por meio da pesquisa, da extensão e do ensino. Contudo, não foram “apenas” as instituições, também, houve pessoas que tiveram papel de destaque e foram fundamentais no contexto. Assim, considerando as bases metodológicas de Santos (1985), foi possível sintetizar o processo de territorialização nos seguintes períodos:

1. Anos 1900 a meados dos anos 1940 – **antecedentes**, a partir de Garibaldi, Caxias do Sul e Bento Gonçalves, onde se destacaram, comprovadamente, o vitivinicultor Luiz Michielon e a EEVE (Celeste Gobato), e o viticultor Antonio Concatto, residente no território que constituiu Farroupilha, carecendo de documento comprobatório específico, porém com fortes evidências na correlação de documento da EEVE com o depoimento da neta de Concatto, que este tenha sido o 1º viticultor que cultivou Moscato Branco em Farroupilha.
2. Meados dos anos 1940 aos anos 1960 – **1ª fase da territorialização**, quando Primo José Dal Pizzol iniciou o cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha*, na Jansen, a partir de Antonio Concatto, com o testemunho da filha e prova documental do cultivo na premiação da exposição da Festa da Uva de 1950;

além de depoimentos de cultivos de *Moscato Branco de Farroupilha* com origem no vinhedo de Primo Dal Pizzol, nas linhas Jacinto (norte), Ely e Machadinho (sudoeste); de cultivos no Vale Trentino (sudeste) com origem em material da região da Forqueta (CX).

3. Anos 1970 a meados dos anos 1990 – **2ª fase da territorialização**, quando ocorreu a expansão da área cultivada por centenas de produtores; a elaboração e comercialização de vinhos *Moscato Branco de Farroupilha* em garrações, além do uso da moscato na composição de outros vinhos, com depoimentos nas entrevistas, inclusive com as informações dos viticultores confirmadas com outros testemunhos de vinícolas.
4. Meados/fim dos anos 1990 até o presente – **3ª fase da territorialização**, com a especialização da produção mais qualificada e espacialização por meio da Indicação de Procedência Farroupilha de vinhos moscatéis, consolidando o território com a referenciação espacial e a referência de Farroupilha como a terra do Moscatel.

As relações de poder podem ser expressas nas relações entre os indivíduos em uma sociedade (RAFFESTIN, 1993), mas são os recursos que permitem que um dos polos de poder se sobreponha perante o outro, impondo sua vontade (WEBER, 1994), neste caso, pela dependência das relações econômicas, sem uma resistência formal.

No processo de criação desse território vitivinícola, as relações de poder ficaram explícitas em relações majoritariamente produtivistas (RAFFESTIN, 1993), que demonstram uma submissão do viticultor (trabalho) às vinícolas (capital), à dependência pelo pagamento do preço da uva, ao mesmo tempo em que a palavra, a relação pessoal com o vinicultor, representa afeto e respeito. Ao se referirem ao comprador, quase nunca é uma vinícola, mas sim o nome do dono, do responsável. Uma proximidade que contrasta com o discurso de dificuldades e de problemas apresentados pelos viticultores. Considerando a idade de alguns entrevistados (mais de 60 anos), 2 ou 3 gerações antes “estavam juntos” no mesmo barco vindo da Itália.

Há uma herança da mentalidade colonial (SANTOS, 1984), da realidade de dificuldades, dos problemas, do peso e do sacrifício que representou o trabalho na viticultura, das privações para o pagamento da terra até a possibilidade de juntar as primeiras economias. Não é negar, nem as dificuldades presentes nem aquelas do passado, mas o discurso da dificuldade contrasta com as condições de vida dos

entrevistados que usufruem da maioria dos bens usados como indicadores socioeconômicos e da infraestrutura material para o trabalho no cultivo das videiras e no cotidiano da vida doméstica. Será que esse discurso de dificuldades pode afetar as decisões das próximas gerações quanto à permanência na atividade?

É importante a discussão sobre as opiniões conflitantes entre os viticultores (Gráfico 6) e as vinícolas (Gráfico 7) no que se refere a importância da vitivinicultura de moscatéis em Farroupilha. Considerando os aspectos paisagem, reconhecimento da imagem de Farroupilha e gastronomia, são pontos consolidados como de extrema importância para 80% dos dois grupos de entrevistados.

As tradições culturais para os viticultores representam apenas 40% como extrema importância, 20 % de grande importância e 10% de média importância; enquanto para os vinicultores, esse dado é 100% considerado como extrema importância. Essa variável pode estar relacionada com o nível de escolaridade, com a capacidade de compreensão do significado da variável, isto é, os agricultores tem nível escolar baixo (fundamental incompleto) e os industriais tem nível escolar elevado (médio/superior), o que facilitaria o entendimento do valor da cultura.

Podemos relacionar essa opinião com a falta de perspectiva dos jovens entrevistados para a continuidade no trabalho da viticultura?

A economia divide opiniões igualmente, demonstrando a pouca perspectiva que dos agricultores no cultivo das variedades moscatéis e da *Moscato Branco de Farroupilha*, em contraponto ao mercado que as marcas das vinícolas já conquistaram e consolidou um tipo de vinho, o moscatel. Apenas uma vinícola respondeu levando em conta a participação na economia do município.

O cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha* e as vantagens oriundas da Indicação de Procedência Farroupilha, que demonstra entusiasmo e otimismo ao vinicultor, não tem a mesma relevância ou importância para o viticultor. Parece que a IP e o reconhecimento de Farroupilha como excelência em produção de vinhos moscatéis é importante para o “vendedor de vinho”, e não para o “vendedor de uva”, o que pode gerar um problema futuro que já foi vivido por exemplo, em relação ao Pêssego em Pelotas (que já foi o principal polo de produção do estado), e a cultura do Kiwi no próprio município de Farroupilha (tem uma feira, tem uma marca estabelecida, mas não tem mais produtores).

E o futuro do cultivo das variedades moscatéis? A vitivinicultura é um cultivo que possibilita bom retorno financeiro? Considerando pequenos cultivos, em condições de relevo muito acidentado, pelo preço pago?

Entre os viticultores, um entrevistado (29) afirmou que “a parreira concentra o valor agregado dela, produz mais em pouca área”; outro vinicultor fez contas mostrando que a renda com a *Moscato Branco de Farroupilha* gera melhor condição de bem estar do que o salário de um trabalhador urbano.

Esse assunto, porém, não foi unanimidade e o preço da uva continua sendo a grande queixa do viticultor. Este é determinado por reuniões setoriais, cujo preço mínimo é fixado pelo Governo Federal a partir do volume de açúcar (grau Brix). Segundo alguns produtores de uva e vinho, as uvas para a elaboração de vinhos da IPFA obtêm remuneração melhor pela qualidade e sanidade, embora ainda não muito percebidas pelos viticultores, assim essa prática não é tão significativa. Mas, conforme outro vinicultor, a uva moscatel produzida dentro da área de produção da IP, que atende os padrões de qualidade para o regulamento de uso da IPFA, tem remuneração diferenciada.

Segundo diversos entrevistados, os altos custos de produção somente são compensados pela alta produtividade da *Moscato Branco de Farroupilha*. Aqui há dois lados... Os sucessivos tratamentos empregados, em decorrência da imprevisibilidade da dinâmica meteorológica, provocam várias doenças (míldio, podridão) e aumentam o custo de produção. Isso, aliado aos problemas originados na produção de mudas próprias não isentas de problemas fitossanitários, acaba multiplicando ou potencializando as doenças ou a falta de resistência.

Mas o que se constatou, já referido por Taffarel (2013), é que com a falta de assistência técnica pública, os viticultores que não são associados a cooperativas, estão sujeitos à influência dos vendedores de agroquímicos (o interesse deles não é a venda dos produtos?), aumentando as aplicações e, como consequência, aumentando o custo de produção.

A forma como esses atores (viticultores e vinicultores) relacionam-se entre si, com os atores de maior poder, fora do território, com os órgãos de classe e governo, ajudaram a produzir o território de Farroupilha (SAQUET, 2009), que está profundamente marcado pelas condições do *terroir* (OIV, 2010), isto é, pelas condições naturais e humanas/culturais que contribuíram para a sua territorialização.

Por ser uma variedade que se adapta facilmente onde é plantada, as moscatéis foram recebendo diferentes nomes (SCHNEIDER; MAINARDI; RAIMONDI, 2012), como aqueles encontrados nos bancos de germoplasma (JULIUS KÜHN-INSTITUT, 2019). A denominação relacionada ao local de cultivo ressalta as características específicas desenvolvidas pela variedade segundo as condições do meio natural e do trabalho humano.

Denominar de Moscato Branco a cultivar identificada por viticultores em muitas propriedades de Farroupilha não é identificar especificamente aquela cultivada em Farroupilha, pois há muitos moscatos cuja cor é branca. O “batismo” com a toponímia do local (CLAVAL, 2001) em que ocorreu a diferenciação e a territorialização da variedade resguardará a correlação das particularidades que diferem essa moscato das demais variedades moscatos como, por exemplo, *Moscato de Alexandria*.

Considerando que a pesquisadora Patrícia Ritschel e sua equipe, da Embrapa Uva e Vinho, já identificaram diferenças genótípicas e que essa pesquisa evidenciou que a variedade está territorializada em Farroupilha, a sugestão é que seja denominada de *Moscato Branco de Farroupilha*.

Os órgãos públicos de pesquisa e de extensão foram fundamentais para a difusão da *Moscato Branco de Farroupilha*. Da distribuição de mudas ao viticultor cadastrado Antônio Concatto até as atividades de extensão da EMATER; das formas de adaptabilidade ao cultivo adequado empreendidos na EEVE, através de seus técnicos, contribuíram para que a variedade se territorializasse. Por mais que, nos dias atuais, alguns dos órgãos públicos devido às reformas e contingenciamentos governamentais tenham sofrido prejuízos em recursos para a realização de atividade de extensão e pesquisa, os seus colaboradores mantêm o intuito de contribuir ao desenvolvimento econômico da região que estão inseridos.

Os resultados de pesquisas realizadas, particularmente, na EMBRAPA e na UCS, conforme referidas, evidencia que está empenhada em determinar a origem dessa variedade e traçar suas características que a diferem das demais moscatéis, cujos primeiros resultados estão publicados em vários resumos, ressaltando as particularidades fenológicas, agronômicas e sensoriais da variedade cultivada em Farroupilha.

O cultivo (viticultura), a forma de cultivo, a escolha das variedades não depende apenas da escolha do viticultor. O mercado com sua demanda, por

exemplo, também influencia. Sabendo que os fatores ambientais de Farroupilha provocam problemas fitossanitários com frequência que, em geral, limitam a longevidade dos vinhedos até, em média, 20 anos, o que explica a permanência do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha*, em Farroupilha?

A *Moscato Branco de Farroupilha* já conseguiu se adaptar e se estabelecer neste território por uma opção da cadeia produtiva (viticultor e vinicultor), entre outros fatores, porque é altamente produtiva, pois dela deriva uma boa “renda” e rentabilidade, e, principalmente, porque possui uma significativa demanda de mercado, por ser muito versátil possibilitando que sejam elaborados vários produtos com a *Moscato Branco de Farroupilha*.

O município de Farroupilha é resultado de uma construção política desde o processo de sua emancipação, em que grupos relativamente diferentes entre si, uniram-se para a criação do município. Essa diferença nem sempre possibilitou a criação de uma identidade única, principalmente, pelas diferenças étnicas desses grupos, com vários elementos culturais diferentes. Enquanto o sul-sudoeste era marcado pela presença de alemães, o norte era majoritariamente italiano, sendo que os trentinos fixaram-se em uma localidade específica. Assim, a difusão da variedade não passou necessariamente pela ação das etnias ou do sistema colonial.

Foi identificado que, além dos agentes já referidos, a territorialização passou pela ação das cooperativas. Mesmo que indiretamente, era a comunicação e a ligação entre seus associados, e as relações de parentesco que esses possuíam, que estimulou e influenciou na difusão da variedade *Moscato Branco de Farroupilha*.

O aroma e paladar marcante das moscatéis possuem propriedades apreciadas, tanto para o consumo *in natura* como para a elaboração de vinhos tranquilos e espumantes, além da produção de *graspa*²³. As características e particularidades dos vinhos e espumantes produzidos na região de Farroupilha são conhecidas por um amplo número de consumidores, em escala nacional, e seu reconhecimento foi confirmado pelo registro da Indicação de Procedência de Farroupilha (INPI, 2015) e pelas sucessivas premiações e pelo crescente mercado (Entrevista 12; Entrevista 23)

O futuro da vitivinicultura e da *Moscato Branco de Farroupilha*, no município de Farroupilha, dependem de inúmeros fatores. Da continuidade do trabalho dos

23 Aguardente produzida a partir da destilação dos resíduos do bagaço da uva.

viticultores, que almejam melhor remuneração e, principalmente, de assistência técnica (o que permitiria a redução de custos de produção); dos vinicultores que hoje carecem de uma segurança jurídica e tributária (acordos internacionais e impostos elevados); de ações setoriais para a difusão dos produtos e do consumo; de ações para resguardar os consumidores interessados.

Uma mudança pode ser baseada no conceito de *Novo Rural*, que é dispor das mesmas ferramentas existentes na cidade “a construção de um novo rural brasileiro passa pela difusão de serviços e atividades, tidas como urbanas, no campo, com um alto grau de dispersão espacial e uma territorialidade intensa” (SILVA, 1999, p.105).

Conforme José Graziano da Silva (1999), este novo rural tem três principais grupos de atividades. O primeiro é a agropecuária moderna, das *commodities*, que não se aplica ao caso de Farroupilha. O segundo são as atividades não agrícolas que podem ser desempenhadas nesse espaço como moradia (ou hospedagem), lazer (enoturismo), serviços (restaurantes) e indústrias (vinícolas). O terceiro grupo são as novas atividades agropecuárias, com nichos especiais de mercado, como os produtos com valor agregado diferenciado, relacionados à Indicação de Procedência.

Essa mudança de perspectiva oriunda do *Novo Rural*, a exemplo do que ocorreu no Vale dos Vinhedos, pode chegar a Farroupilha promovendo novas possibilidades de renda e de negócios, como aconteceram em Bento Gonçalves, gerando novas perspectivas aos jovens no “permanecer no campo”:

E ao assumir esta ruralidade como uma construção social é que devem ser enfatizadas e compartilhadas abordagens que percebem ser este um mundo de ser, um modo de viver mediado pelo território e pela cultura. A ruralidade deve ter referência em si mesma e não a partir da cidade, como se dela fosse um apêndice com dependência política e econômica. (MEDEIROS, 2017, p.182).

Nesse contexto, é fundamental pensar na sucessão hereditária. O adolescente do meio rural do município de Farroupilha permanecerá se a identidade local promover um desenvolvimento social, cultural e ambiental sustentável, valorizando o *terroir*, evidenciado na valorização da *Moscato Branco de Farroupilha* e nos produtos da Indicação de Procedência Farroupilha.

No comércio de um espumante moscatel vai junto o trabalho do viticultor, que por ser especializado, diferencia o produto (uva), que se for remunerado com diferença pode ser garantidor da permanência daquela uva, que preservará a raiz

identitária da territorialização da variedade de *vitis vinifera* que somente existe nesse lugar – a *Moscato Branco de Farroupilha*.

É importante proporcionar condições para o viticultor buscar melhoria técnica para a tradicional *Moscato Branco de Farroupilha*. Isso será possível com uma ação pública, seja na disponibilização de financiamentos para adquirir tecnologias, seja para financiar aperfeiçoamentos acerca da cultura da uva e do vinho. Mas, para começar, fundamental mesmo, será a solução da assistência técnica, rompendo a assistência interessada na venda de agroquímicos. A produtividade deve estar acompanhada da qualidade que, em geral, na viticultura, se obtém com menor produtividade.

Entretanto, os artífices da continuidade do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha* serão as próximas gerações.

O que elas pensam sobre a cadeia produtiva? O setor lhes desperta interesse como uma carreira futura? Como propor ações para que estes adolescentes, bem como a comunidade em geral, conheçam o setor produtivo e ajudem na sua divulgação e difusão, contribuindo para a manutenção e para a valorização da identidade vitícola de Farroupilha baseada na *Moscato Branco de Farroupilha*?

5 A VITIVINICULTURA EM FARROUPILHA: UMA VISÃO DE ALUNOS DO 8º E 9º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE FARROUPILHA

Diferente de alguns cultivos e regiões produtoras do campo e do agronegócio brasileiro, que mantém os nascidos no meio rural e até atraem jovens do meio urbano em busca de trabalho e renda, há décadas que a população da área rural dos municípios da Serra Gaúcha tem diminuído, pois não consegue “fidelizar” jovens, menos ainda “recrutar” para o mercado de trabalho no campo, mesmo com as possibilidades que ele oferece.

Este fenômeno não é recente, tendo se intensificado entre as décadas de 1960 e 1980, com a industrialização regional e a oferta de empregos nas áreas urbanas, bem como pela facilidade de acesso à educação e à saúde, enfim uma urbanização que, aliada à visão que o campo era atrasado, ultrapassado e com menos oferta de serviços, baixava a estima dos jovens filhos de agricultores e os levava ao êxodo rural.

Isso, associado ao fato de que a atividade agrícola/vitícola está sujeita a grandes riscos naturais; às dificuldades técnicas e econômicas que o setor vitivinícola tem enfrentado; a um relevo que dificulta a mecanização; ao tamanho reduzido das propriedades, não têm estimulado os jovens a permanecerem no meio rural, aumentando o fluxo migratório para os centros urbanos.

A visão estereotipada do meio rural tem sido superada, parcialmente, com a ampliação da escolarização e do nível cultural da população; do “encurtamento” das distâncias pela acessibilidade e maior infraestrutura dos meios e vias de transporte e comunicação; além da valorização das áreas rurais, de modo particular pelo turismo e, como demonstra a região da denominação de origem de vinhos Vale dos Vinhedos, com a criação de novos negócios e a diversidade de oferta de empregos, bem como com certa *glamourização* associada ao vinho.

Considerando a população recenseada no município de Farroupilha, entre 1991 e 2010 (Tabela 8), houve um crescimento de 40,3% da população total; contudo, nesse período, a população rural de Farroupilha diminuiu em 40,1%. Não quer dizer que exista uma correlação direta entre os dois números, pois muitos fatores intervêm tanto em uma situação quanto em outra, inclusive uma redução da fecundidade/natalidade no meio rural, como será visto nas entrevistas. Em 2019, a população estimada no município de Farroupilha é de 72.331 pessoas (IBGE, 2019).

Quanto à composição etária da população de Farroupilha, a classificação dos dados dos três censos evidenciou que, de 1991 para 2010, houve uma redução de 13,2% da população jovem, enquanto o grupo dos adultos cresceu 9% e dos idosos cresceu 3,7%, situação característica do envelhecimento significativo de uma população (Tabela 9).

Tabela 8 - Farroupilha: população total e por local de domicílio.

População\ano	1991	%	2000	%	2010	%
Urbana	31.025	68,4	42.413	77,2	55.053	86,5
Rural	14.339	31,6	12.538	22,8	8.582	13,5
Total	45.364	100	54.951	100	63.635	100

Fonte: IBGE, 2019. Organização: Tiago Zilio, 2019.

Tabela 9 - Farroupilha: composição da população, por grupo de idade.

População (anos)	1991	%	2000	%	2010	%
60 e + (Idoso)	3.245	7,0	4.626	8,3	6.875	10,7
30 - 59 (Adulto)	15.364	34,0	22.035	39,8	27.380	43,0
0 - 29 (Jovem)	26.755	59,0	28.647	52,9	29.380	46,3
Total	45.364	100	54.308	100	63.635	100

Fonte: IBGE, 2019. Organização: Tiago Zilio, 2019.

Há muito tempo que o setor vitivinícola da Serra Gaúcha não é um setor econômico de grande peso na geração do PIB regional, superado há décadas pelos setores metalmeccânico, moveleiro e de transportes (BREITBACH, 2008). Entretanto, se nesse cálculo fossem somadas as outras atividades nas quais a uva e o vinho têm gerado emprego e renda, direta e indiretamente, como na hospitalidade e na gastronomia, a posição do setor vitivinícola fosse um pouco melhor.

A Serra Gaúcha, em geral, e Farroupilha, em particular, tem na uva e no vinho uma de suas características identitárias, herança da formação e da colonização italianas. Essa base tem sido usada, inclusive, como *slogan* pela prefeitura em peças de *marketing*. E o turismo tem, nessas e em outras características correlacionadas, fonte de inúmeros atrativos, gerando mais possibilidades de manter valores identitários da região.

Mas como manter, desde que seja de interesse, claro, face aos deslocamentos internos, os fenômenos crescentes de mediatização, que distanciam

ainda mais os jovens da perspectiva de trabalho no campo? E como ter vinho sem produção de uvas?

A continuidade da vitivinicultura, de toda a cadeia produtiva, está relacionada também à sucessão familiar que, segundo Lodi (1987), deve começar muitos anos antes, na educação familiar, quando os filhos são pequenos e os pais têm as condições e o poder sobre os processos envolvidos. É necessário um processo contínuo e gradativo de inserção da criança, depois do jovem, nas atividades e nas responsabilidades oriundas da administração e da produção na propriedade. É na transmissão dos valores familiares que também são transmitidos os valores culturais e, nessa perspectiva, na criação da cultura da vitivinicultura.

Contudo, a família não é o único *locus* de transmissão de elementos culturais. A escola é outro *locus*, precípuo e privilegiado, de cultura. Assim, nessa perspectiva, os agentes públicos e a sociedade civil organizada têm papel fundamental na proposição de um projeto que estimule a continuidade do jovem no campo e da cultura da vitivinicultura.

A proposição de um projeto desse tipo e, assim, do futuro da cadeia produtiva da uva e do vinho em Farroupilha, passa também pela escuta de quem estará diretamente envolvido com ela: por exemplo, os adolescentes de hoje. O que sabem os adolescentes sobre a vitivinicultura de Farroupilha? Aqueles que são do meio pensam em continuar? E quem não é do meio, gostaria de ser? De aprender?

Foi nesse sentido que a pesquisa buscou identificar opiniões de adolescentes do município de Farroupilha sobre a vitivinicultura, particularmente, da *Moscato Branco de Farroupilha*, e sobre aprender esse assunto na escola. Os resultados estão a seguir.

O questionário semiestruturado (Apêndice E), elaborado no *Google Forms*, foi proposto para alunos do 8º e 9º ano do Ensino Fundamental, matriculados e frequentes em cinco (5) escolas públicas: EMEF Santa Cruz, EEEM Júlio Mangoni, EMEF Nossa Senhora de Caravaggio, EMEF Nova Sardenha, EMEF Padre Vicente Bertoni, localizadas na área da Indicação de Procedência Farroupilha e fora do perímetro urbano da cidade de Farroupilha (Mapa 6, Tabela 10). A escolha dessas escolas teve por objetivo potencializar a escuta de alunos oriundos da zona rural ou que, mesmo que residissem nas sedes urbanas dos distritos, tivessem contato direto com a vitivinicultura, incluindo a paisagem vitícola.

Tabela 10 - Alunos de 8º e 9º ano do Ensino Fundamental, de escolas localizadas fora do perímetro urbano da cidade de Farroupilha, em 2018.

Escolas	Nº Total de Alunos	Nº de Alunos Respondentes	% de Respondentes	Distrito / Localidade
EMEF Santa Cruz	74	60	81,1	4º - Nova Milano / sede
EEEM Júlio Mangoni	63	32	50,8	2º - Jansen / sede
EMEF Nossa Senhora de Caravaggio	39	16	41,0	1º distrito / Caravaggio
EMEF Nova Sardenha	68	31	45,6	3º - Nova Sardenha / sede
EMEF Padre Vicente Bertoni	42	13	31,0	4º - Nova Milano / São Roque
Total	286	152	53,1	

Fonte: Tiago Zílio, 2018.

Segundo dados do INEP, em 2018, o município de Farroupilha possuía 901 alunos no 8º ano, e 773 alunos no 9º ano do Ensino Fundamental II, totalizando 1.674 alunos, matriculados nas redes públicas municipal e estadual e na rede particular de ensino. Quando da aplicação do questionário, em setembro de 2018, as escolas selecionadas tinham 158 alunos no 8º ano (17,5%), e 128 no 9º ano (16,6%), totalizando 286 alunos do Ensino Fundamental II. Contudo, nem todos os pais autorizaram a participação dos filhos/alunos na pesquisa e alguns esqueceram, inclusive, de apresentar para os pais o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE, Apêndice D). No dia combinado para a aplicação do questionário, os alunos com o TCLE assinado pelos pais e por si próprios, responderam o questionário *online*, usando seus *smartphones* ou no laboratório de informática da escola.

Dos 153 educandos, cujos pais autorizaram a participação na pesquisa, somente um aluno não quis participar, portanto, as respostas válidas são relativas a 152 questionários. Isto é, foram entrevistados 53% dos alunos das escolas e dos níveis selecionados, representando 9% dos alunos de 8º e 9º ano do Ensino Fundamental II do município de Farroupilha. Os resultados da pesquisa estão a seguir, em percentual arredondado para inteiro.

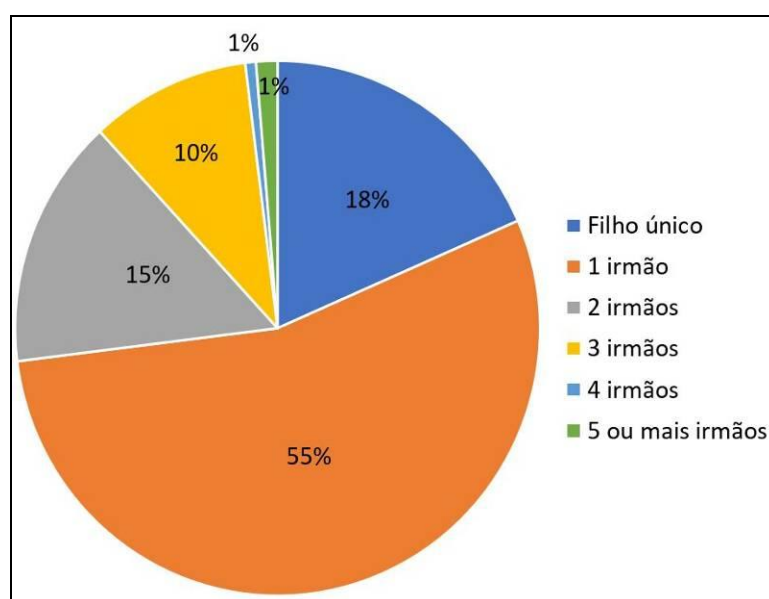
5.1 PERFIL DOS ALUNOS ENTREVISTADOS

Entre os alunos respondentes, 62% eram do 8º ano, enquanto 38% frequentavam o 9º ano; 78% deles moravam em áreas rurais e 22% moravam em área urbana, pois 3 das 5 escolas localizam-se nas áreas urbanas da sede dos distritos e essa ocorrência era esperada. Os alunos tinham de 12 a 16 anos, dos quais 59% eram do sexo feminino e 41% do sexo masculino.

Quando questionados sobre a continuidade dos estudos, 88% têm intenção de cursar uma faculdade, sendo que 4 alunos responderam que têm intenção de cursar agronomia e 1 que pretende cursar viticultura e enologia. E apenas 6 estudantes (4%) responderam que pretendem seguir na agricultura.

Os jovens entrevistados moram com a família, na maioria das quais o pai e a mãe estão presentes. Quase 55% deles possuem 1 irmão/irmã e 18% são filhos únicos, isto é, os resultados mostram que as famílias do meio rural não têm mais um número grande de filhos como décadas atrás (Gráfico 8). Isso significa que, demograficamente, mais da metade são famílias que apenas mantêm a população, contudo também mostra o declínio da taxa de crescimento, com implicações na diminuição da população absoluta, como mostram as Tabelas 6 e 7, dificultando ainda mais a oferta de mão de obra no campo.

Gráfico 8 - Composição familiar dos alunos entrevistados (%), 2018.

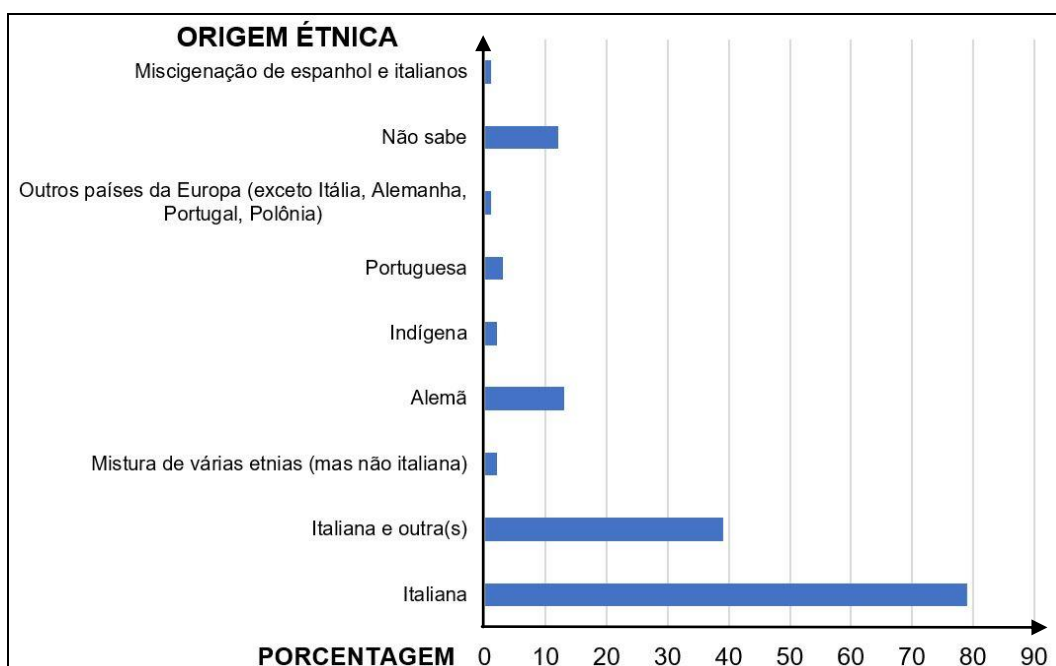


Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

Para conhecer melhor os entrevistados, buscou-se detalhar as informações sobre suas famílias. Identificou-se que a idade das mães varia de 29 a 57 anos (média 42 anos), sendo 58% entre 38 aos 47 anos de idade. Entre as mães dos entrevistados, apenas 5% trabalham na viticultura e 14% delas exerce outras atividades profissionais relacionadas à agricultura. A idade dos pais varia de 33 a 69 anos (média 46 anos), sendo 66% entre 37 e 51 anos. Entre os pais, 18% têm na viticultura sua atividade principal e 29% exercem atividades na agricultura.

No que diz respeito ao contexto cultural, 78% dos alunos entrevistados são descendentes de italianos (Gráfico 9), o que era esperado considerando que Farroupilha é parte da área de colonização italiana do Rio Grande do Sul. Embora 71% dos pais entendam e falem dialeto italiano em casa, mesmo que esporadicamente, somente 14% dos alunos entrevistados conseguem interagir com a família falando italiano, mas 31% entendem o dialeto. Contudo, mais da metade não fala e não entende italiano ou dialeto italiano (Gráfico 10).

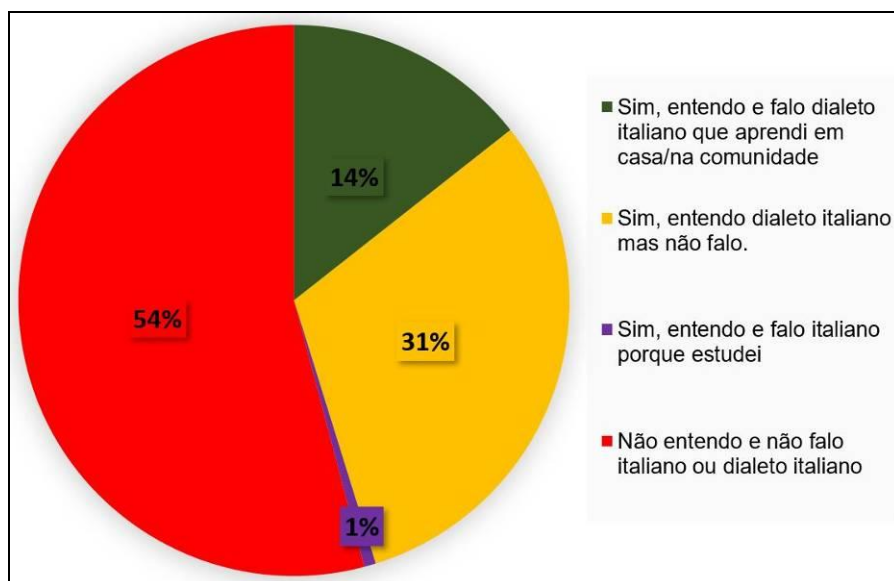
Gráfico 9 - Origem étnica dos alunos entrevistados, 2018.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

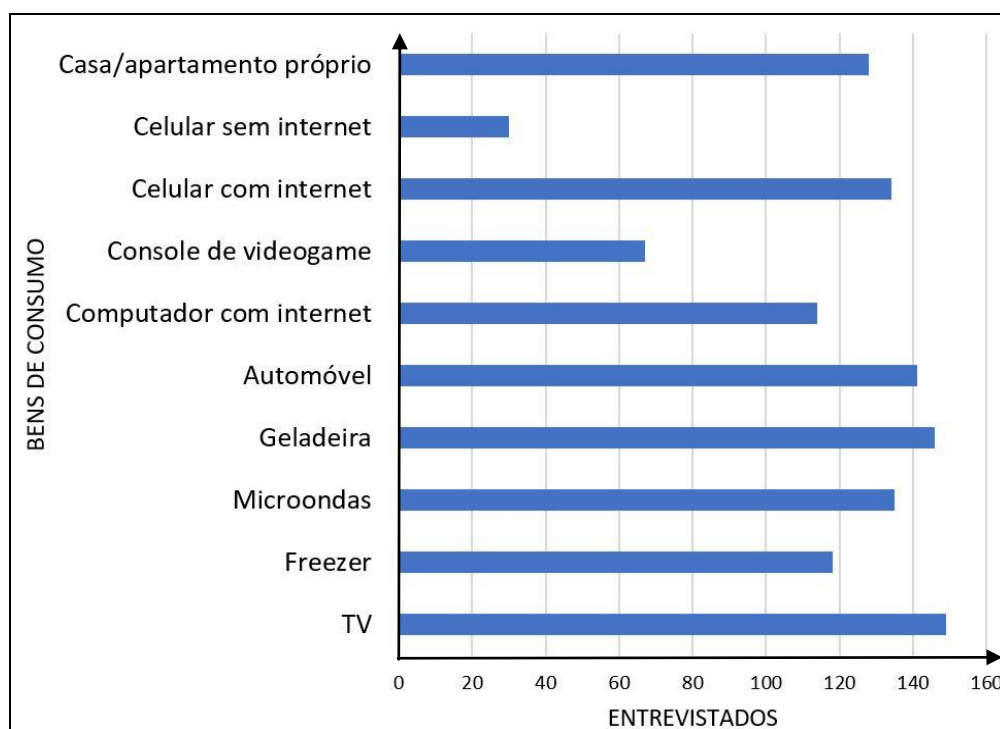
Em relação aos bens na família dos alunos entrevistados, os resultados da pesquisa evidenciaram que 85% possuem casa própria, 93% automóvel e mais de 2/3 das famílias possuem bens de consumo individuais e domésticos (Gráfico 11). Por esses itens, se evidencia um bom poder aquisitivo.

Gráfico 10 - Bilinguismo português-dialeto italiano dos alunos entrevistados, 2018.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

Gráfico 11 - Indicadores de bens de consumo e permanentes



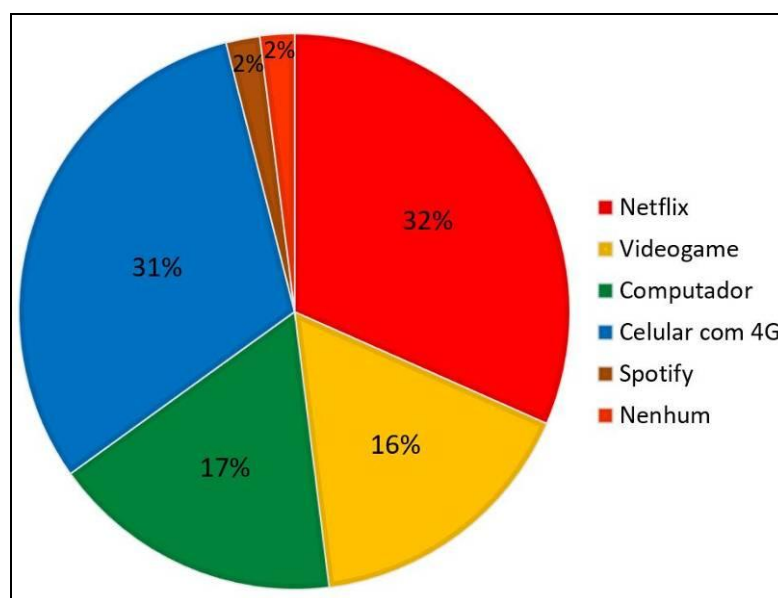
Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

As formas de entretenimento mostram um sinal das mudanças geracionais: a televisão vai perdendo espaço para aplicativos pagos em celular e o próprio aparelho, para uso de redes sociais e acesso a redes de *streaming*, como o *Netflix*, e jogos *on-line*, pois 1/3 dos adolescentes não ficariam um fim de semana sem jogar; muito embora 92% dos alunos entrevistados afirmaram assistir televisão, em

especial, séries, música e esportes (5 ou mais vezes por semana), ou seja, programas de entretenimento; enquanto de 2/3 dos entrevistados assistem noticiários, pelo menos 1 vez na semana.

Os principais meios de lazer consistem em acesso à *internet* por meio do aparelho celular (31%) e assistir à plataforma de filmes e séries *Netflix* (32%). Como muitos adolescentes da contemporaneidade, o *smartphone* é parte do dia a dia, podendo ser utilizado como uma ferramenta de aprendizagem. Aplicativos e páginas em redes sociais, que dizem respeito ao cotidiano desses jovens, despertam muito interesse (Gráfico 12).

Gráfico 12 - Fontes para lazer segundo os alunos entrevistados



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

Dos alunos entrevistados, 88% informaram que acessam a *internet* diariamente para músicas, vídeos e jogos de entretenimento, mas também para a realização de tarefas da escola, evidenciando que o meio rural de Farroupilha está conectado com o mundo. Os temas mais procurados são música, esportes, mundo e variedades. Apenas 2% não tem acesso a internet ou tem na escola a única forma de acesso. Os demais alunos, acessam menos vezes por semana.

A leitura de jornais é feita por 32% dos entrevistados, mas acessam as informações por canais de aplicativos e de redes sociais, inclusive a página no *Facebook* de jornais de circulação diária do país e do município.

5.2 PERCEPÇÃO DE PARTE DOS ALUNOS ENTREVISTADOS SOBRE A VITIVINICULTURA EM FARROUPILHA

Os resultados a seguir apresentam a percepção de 41% dos alunos entrevistados (62), sobre as uvas moscatéis e temas mais específicos respondidos por alunos cujas famílias têm renda com a vitivinicultura.

A popularização dos vinhos e de espumantes tem contribuído para a difusão do nome/marca Farroupilha, bem como para o conhecimento sobre as uvas moscatéis. A pesquisa revelou que entre esses 62 alunos entrevistados cujas famílias têm viticultura, 90% das propriedades é herança de família ou próprias/adquiridas.

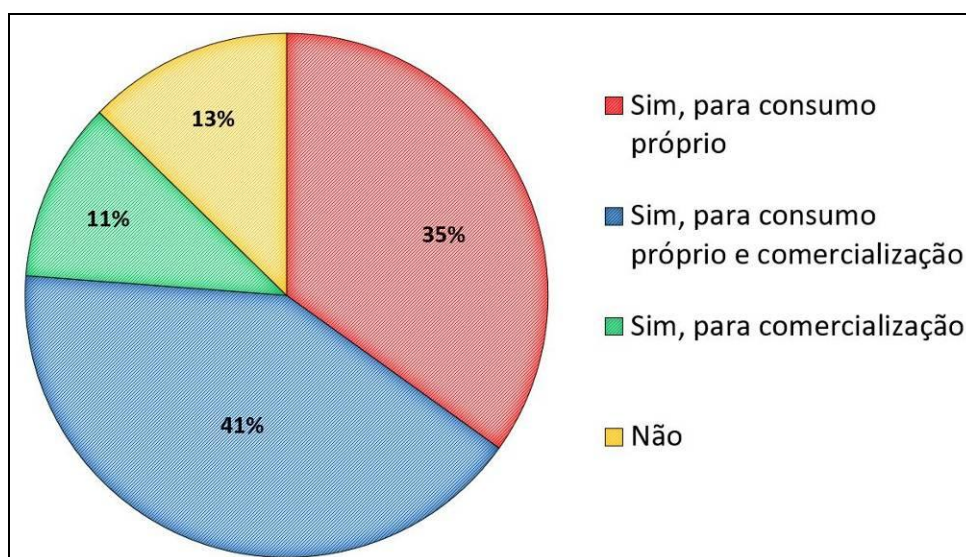
Desses alunos, 86% conheciam as variedades cultivadas pela família; e 87% conheciam a variedade *Moscato Branco de Farroupilha* ou já tinham ouvido falar da variedade. Quando questionados como aprenderam sobre a viticultura, entre as alternativas, 64% do grupo respondeu que aprenderam sobre as variedades com a própria família, que é produtora ou tem parentes/vizinhos que são produtores, por meio do trabalho cotidiano e da participação nas atividades da viticultura. Chama atenção que 29% tenham citado a escola como a principal fonte de conhecimento da *Moscato Branco de Farroupilha*.

A maior parte (87%) dos alunos entrevistados reconhece o plantio da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* na propriedade; 75% declararam que participam das atividades relacionadas à viticultura nas propriedades da família: 70% na colheita, 33% no transporte e 32% na poda; para 75% deles, os pais foram os responsáveis pelos ensinamentos práticos relacionados ao trabalho na viticultura.

Quanto ao destino das uvas, 25% dos alunos desse grupo respondem que a comercialização é para vinícolas ou cooperativas, mas 33% não conhecem as variedades comercializadas. Apenas 1 aluno entrevistado respondeu que a uva é beneficiada em vinícola própria; 51% das famílias dos alunos não faz vinho para consumo próprio; e entre aquelas que fazem vinho, 14% fazem de variedades moscatéis. Das famílias que elaboram vinho, 13% vendem para vinícola comercial e 22% possuem cantina colonial. Isso revela que há certa confusão sobre o conceito de cantina colonial, mas, cabe lembrar, que provavelmente nem todas sejam formalizadas ou registradas.

A maioria das propriedades da família dos alunos entrevistados que tem viticultura são policultoras: 52% têm outros cultivos e criações para comercialização, principalmente, hortifrutigranjeiros (Gráfico 13). Apenas 3 alunos citaram o plantio de kiwi. Essa diversidade de fontes de renda dá maior segurança ao agricultor, especialmente, em anos de irregularidade da safra, seja pelo mercado, seja por problemas meteorológicos.

Gráfico 13 - Outros cultivos e criações na propriedade da família dos alunos entrevistados, 2018.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

Em 76% das residências desse grupo de alunos ou na estrutura familiar da residência, não existem pessoas com estudos técnicos relacionados ao setor vitivinícola; as outras famílias (24%) em que há mão de obra especializada, as formações são as seguintes: 1 é enólogo (1,6%), 1 técnico em viticultura e enologia (1,6%), 6 técnicos em agricultura (9,5%) e 7 agrônomos (11,1%).

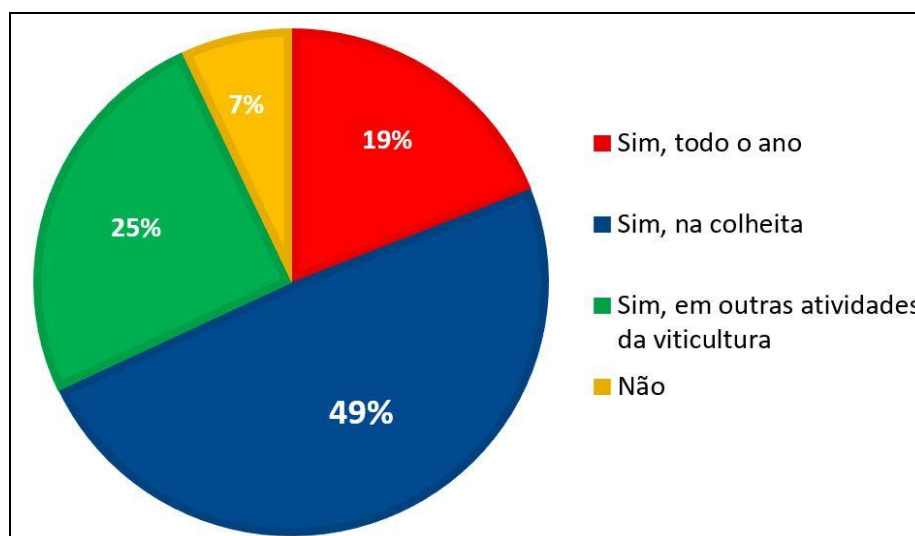
Entre os estudantes cujas famílias têm viticultura, nem todos sabiam sobre a assistência técnica nas propriedades. Dos 74% que conheciam, 22% responderam que a assistência é feita pelos técnicos da cooperativa. No entanto, a maior parte carece de um atendimento isento e confiável, já que em 40% dos casos, os técnicos que acompanham os vinhedos são os vendedores de agroquímicos nas visitas às propriedades ou na loja, quando vendem.

Em 78% das propriedades, existe a ajuda mútua ou a colaboração entre amigos, vizinhos e parentes. Esta é uma prática tradicional na região de colonização

italiana, sendo uma alternativa para o problema da necessidade de mão de obra, em especial, no período da poda e da colheita.

A mão de obra familiar ou a ajuda mútua não é suficiente: 49% contratam empregados temporários para o período da colheita. Esses trabalhadores temporários têm origem muito variada: podem ser desde outras áreas rurais de Farroupilha, como de outros municípios ou de outras regiões do Rio Grande do Sul e Santa Catarina que, na entressafra de grãos, complementam a renda trabalhando na colheita da uva. Muitos criam uma relação de confiança com a família. Para 19% dos alunos entrevistados, as famílias contratam mão de obra permanente para todas as atividades desenvolvidas na propriedade, o que faz pensar em um volume de produção significativo ou mesmo que seja uma empresa rural (Gráfico 14).

Gráfico 14 - Empregados nas atividades da vitivinicultura na família de parte dos alunos, 2018.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

Neste conjunto de alunos entrevistados (62) cujas famílias têm viticultura, quando questionados sobre as perspectivas de manter o trabalho com as uvas moscatéis, apenas dois alunos responderam que a vitivinicultura não tem potencial de futuro em Farroupilha. Um foi mais enfático em ressaltar que “eu gosto, mas acho que não haverá daqui a alguns anos, pois o preço que pagam pela fruta é muito baixo e ninguém mais, dessa geração, quer ficar na profissão da agricultura”. Será a reprodução do discurso familiar ou, de fato, opinião própria?

Todos os demais, mesmo que apresentassem insatisfação em ajudar nas atividades da vitivinicultura, consideram-na importante, como se percebe na seguinte declaração:

A uva moscatel além de ter um sabor incrível, leveza no sabor, combina com pratos mais suaves, para a comunidade de farroupilha é bom que se destaque no setor da vitivinicultura, para 'mim' ter a produção da vitivinicultura é bom, pois consigo aprender a produzir desde a elaboração do vinho ao processo de plantio. A vitivinicultura tem grande potencial para o futuro com tantas novas opções. Seria bom para a preservação da cultura que não se perdesse o jeito antigo de se fazer as coisas, novas ideias são boas, mas seria de extrema importância não perder a essência e a pureza da vitivinicultura, que tem grande potencial para o futuro.

Aqueles que participam das atividades da vitivinicultura expressam um conhecimento de processos e da importância do setor. A opinião do(a) aluno(a) evidencia que a vivência está lhe permitindo uma consciência reflexiva sobre o assunto e também demonstra noção de cultura e de identidade.

5.3 PERCEPÇÃO DE TODOS OS ALUNOS ENTREVISTADOS SOBRE A VITIVINICULTURA E O FUTURO

As questões abertas a todos os alunos entrevistados eram relacionadas aos conhecimentos gerais sobre o tema da vitivinicultura e as oportunidades que poderiam ser criadas. Os resultados, entre os 152 entrevistados, indicaram que 72% dos pais apoiarão os alunos se tiverem a intenção de estudar ou se aprimorar e desenvolver uma profissão relacionada à cultura de uvas e à elaboração de vinhos moscatéis, 24% responderam talvez e 4% responderam que não serão apoiados.

Para 59% dos entrevistados, as oportunidades de estudar sobre uvas e vinhos seriam aproveitadas; 34% opinaram que seria interessante estudar a vitivinicultura de moscatéis na escola (a maioria destes oriundos de famílias produtoras); para 58% talvez seja interessante e 8% não gostariam que o tema fosse abordado na escola.

Segundo os alunos, as famílias estão preocupadas com o futuro dos filhos e dialogam sempre acerca da profissão a ser escolhida pelo jovem no futuro. Como outros jovens, é perceptível nesses o anseio pelo novo, por sentir-se parte do mundo, por estar conectado. Mais do que respostas próprias refletidas, em geral, um adolescente ainda é um reflexo de valores e de conceitos aprendidos com seus pais,

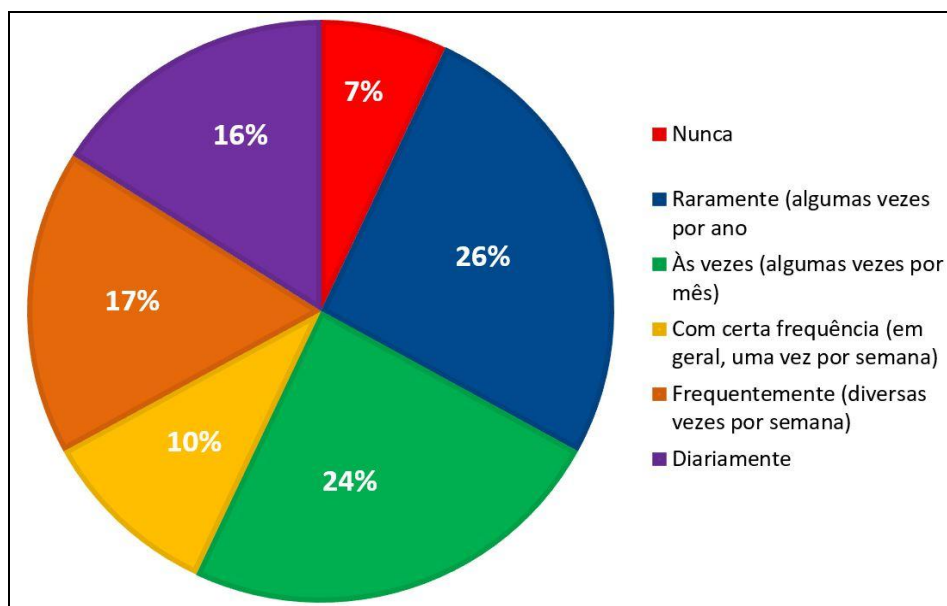
muitas vezes, apenas repetidos. Perguntados se conversam sobre o futuro em casa, entre 10% “não”, 83% “sim” e 7% “talvez”, 14 respostas ilustram o diálogo familiar desses adolescentes, cujas palavras-chave foram grifadas e diferenciadas por negrito, itálico e sublinhado:

- 1) Minha família quer que eu **estude** bastante para no futuro ter um bom *emprego*.
- 2) Sobre o que eu gostaria de fazer, os **estudos** e sobre as propriedades da família.
- 3) Que preciso me dedicar bastante e escolher bem a minha profissão.
- 4) As profissões que quero exercer e como pretendo chegar lá! Sobre minha **faculdade**, sobre onde vou morar depois da faculdade...
- 5) Que se eu quiser ser alguém no futuro, eu tenho que seguir os meus sonhos e não parar de **estudar**.
- 6) Sobre *empregos* e o próprio negócio.
- 7) Não temos tal costume, mas, quando falamos, citamos que desejamos que todos estejam bem e com saúde, assim como minha mãe deseja que eu esteja com um bom *emprego* e feliz, ganhando bem, obviamente.
- 8) Minha família quer que eu **estude** bastante para no futuro ter um bom *emprego*.
- 9) Para eu fazer uma coisa que eu goste.
- 10) Conversamos muitas coisas, como exemplo a minha dedicação aos meus **estudos**, a vontade de ser o que eu sonho ser, e etc.
- 11) Em que eu iria me **formar**, como vou conseguir esses objetivos, ou como eu iria cuidar das terras dos meus pais.
- 12) Como me relacionarei em minha profissão com a economia do país.
- 13) Sobre eu continuar o trabalho na roça.
- 14) Continuar na roça.

Dessas respostas, emergem algumas palavras-chave repetidas: 7 estudar/estudo/estude; 4 propriedade/terra/roça; 4 emprego + 3 profissão + 2 fazer; 2 sonhos, e outras como negócio e economia. Essas palavras poderiam ser resumidas em **estudo** e **trabalho**, ou melhor, talvez em uma palavra: **trabalho**. Considerando a cultura regional ao trabalho e a poupar, a preocupação principal é mais a renda do que o reconhecimento social ou o *status* oriundo de uma atividade na cidade, quebrando um pouco aquela resposta típica do senso comum de que o jovem sai do campo pela falta de reconhecimento ou falta de *status* da profissão agricultor.

O hábito do consumo de vinho é parte da cultura familiar: em 43% as famílias consomem vinho diariamente ou diversas vezes por semana, porém 34% das famílias dos alunos entrevistados não possuem esse hábito. (Gráfico 15).

Gráfico 15 - Hábito de consumo de vinho na família dos alunos entrevistados, 2018.



Fonte: Levantamento Tiago Zilio, 2018.

Entre os 152 alunos entrevistados, 80% conhecem a AFAVIN e 55% conhecem o Festival do Moscatel; mas somente 2 alunos já ouviram falar sobre a Indicação de Procedência Farroupilha e apenas 1 relacionou o nome da IPFA com o selo identificador.

No espaço final para se expressar livremente, os alunos escreveram sobre diversos assuntos, principalmente, relacionados à cidade de Farroupilha, exaltaram a uva ou pediram mais valorização para o trabalho do agricultor. Entre as respostas, a seguinte, evidencia que o adolescente tem noção da importância da identidade e da cultura do seu lugar:

Farroupilha é uma cidade muito rica culturalmente, porém, em minha opinião, é pouco valorizada pela sociedade Farroupilhense o que é errado, pois a mesma possui vários aspectos que são só daqui e que deveriam ser motivos de orgulho.

Os jovens evidenciam certa consciência que a estabilidade e os desejos que buscam realizar serão obtidos a partir de uma renda. Se a renda vier do campo, permanecerão nele e trabalharão para a manutenção da propriedade. Se o discurso e a realidade socioeconômica da família não forem tão favoráveis, não hesitarão em olhar para alternativas no mercado em que o retorno financeiro seja melhor, se a agricultura não suprir, a maioria buscará fora. Essas características estão

relacionadas aos processos sociais, econômicos, geográficos, históricos, políticos, que atingem a região de colonização italiana da Serra Gaúcha nas últimas décadas.

5.4 ANÁLISE DOS RESULTADOS DA PESQUISA COM OS ALUNOS

Os educandos entrevistados são frutos de um espaço e de uma sociedade, no caso a de Farroupilha. As opiniões deles estão repletas de informações intrínsecas da forma como o homem farroupilhense se relaciona com o território. A educação é o meio pelo qual se pode significar mutuamente as relações identitárias desse aprendiz com o espaço geográfico e o aluno com os objetos de estudo que contemplem a sua vivência cotidiana.

A pesquisa com alunos adolescentes no município de Farroupilha, que é quase toda a área da Indicação de Procedência Farroupilha, contemplou todas as cinco (5) escolas localizadas fora do perímetro urbano da cidade de Farroupilha que, em 2018, tinham o 8º e 9º ano do Ensino Fundamental, onde estavam matriculados e frequentes 286 alunos (a população), sendo o questionário respondido por 152 alunos (amostra). Assim, considerando uma análise estatística, tanto de alunos do município como do total de alunos de 8º e 9º anos dessas escolas, a pesquisa tem, aproximadamente, 93% de confiabilidade e margem de erro de 5%.

Com base nessa proporção, considera-se que os resultados são representativos do perfil, do conhecimento e da percepção dos adolescentes, residentes fora do perímetro urbano da cidade de Farroupilha, sobre a vitivinicultura de moscatéis e do município. A permanência do jovem na vitivinicultura dependerá de inúmeros fatores, ouvi-los é a primeira etapa.

Em relação ao número de alunos respondentes, cabe destacar o elevado índice de participação dos aprendizes da escola Santa Cruz. Esse resultado pode estar relacionado ao fato da escola ter grande diversidade de atividades e de projetos, ter um dos maiores índices no IDEB/RS e ter demonstrado muito interesse na pesquisa, inclusive no desenvolvimento de projeto relacionado a essa pesquisa e sua proposta final.

Os adolescentes da pesquisa, em geral, têm a idade certa/relacionada ao nível que estudam. Os resultados revelaram/confirmaram a mudança demográfica significativa, com famílias cada vez menores, com mais longevidade e envelhecimento da população rural de Farroupilha. Culturalmente, são famílias que

se inserem no contexto de descendentes de imigrantes italianos, que herdaram a propriedade e a mantêm policultora, incluindo a vitivinicultura. Os resultados indicaram que as famílias dos adolescentes possuem nível socioeconômico e de consumo de bens compatível com a satisfação das necessidades básicas e também complementares/secundárias. Não se questionou sobre renda familiar nem sobre a extensão da propriedade por considerar que essas informações poderiam ser consideradas invasão de muita privacidade e que poderiam constrangê-los.

Considerando que as escolas estão localizadas no âmbito do rural e que Farroupilha é palco do Encontro das Tradições Italianas (ENTRAI), que ocorre periodicamente no distrito de Nova Milano, esperava-se maior interação com a cultura por meio do domínio do idioma italiano (pelo menos o dialeto), importante elemento da formação da identidade e elemento identitário da família. Isso ficou evidenciado na geração dos pais dos adolescentes, mas não com os alunos. Possivelmente isso tenha relação com o cotidiano deles, conectados com o mundo por meio da tecnologia e da internet que é feito, em geral, em português ou inglês.

Nas entrevistas com os viticultores foi identificado que 41% das propriedades tinham descendentes que ainda não definiram a escolha do futuro do trabalho, pois são crianças; mas em 31% das propriedades, os viticultores afirmaram que têm a continuidade da viticultura “garantida” pela sucessão familiar, que já ocorreu ou está em processo. Um viticultor expressou-se assim “[...] a tendência deles ficarem, é se as condições forem favoráveis a eles... se eles tiverem a possibilidade de estudar ... ter os amigos que na cidade tem ... se tu não tiver as condições financeiras, vai buscar outras coisas...” (Entrevistado 30).

A resposta dos alunos não foi essa e o impacto sobre a continuidade na viticultura poderá ser significativa se se confirmar. A pesquisa com os adolescentes evidenciou que apenas 4% dos alunos têm interesse em permanecer e seguir trabalhando na agricultura. E, como já citado, do total de alunos entrevistados, 88% pretendem cursar uma faculdade, porém apenas 3,3% (5 alunos) querem um curso relacionado ao meio rural; sendo apenas 1 interessado no curso superior em viticultura. E apenas 1/3 das famílias que têm um familiar técnico na área, está conseguindo fazer um sucessor.

Na investigação com o grupo específico (41% dos entrevistados), cuja família tem atividades relacionadas à vitivinicultura, percebe-se um nível de conhecimento elevado, identificando variedades, inclusive a *Moscato Branco de Farroupilha* que,

reconhecem, aprenderam, principalmente, com a família. Esse envolvimento familiar confirmou-se com a participação dos adolescentes em diversas atividades da vitivinicultura, ao longo do ciclo vegetativo.

O desinteresse ou a falta de motivação tem inúmeros fatores, das transformações que o adolescente vive, próprias da idade; até o conhecimento mais superficial das alternativas da atividade vitivinícola e, mesmo, às crises econômicas do setor, quando a análise recai sobre todos os alunos entrevistados.

Contudo, a pesquisa com os alunos indica que é possível mudar essa perspectiva com o envolvimento do sistema de ensino, porque quase 2/3 dos alunos entrevistados afirmaram que aproveitariam se a escola proporcionasse oportunidades de estudos sobre a vitivinicultura e 1/3 indicou que gostariam de estudar sobre a vitivinicultura de moscatéis. A possibilidade de um projeto de ensino que contemple sua realidade, seu cotidiano rural, sua identidade cultural, que reflita sobre o futuro profissional, incentivando a autonomia e o empreendedorismo, inclusive, com novas formas de abordagem do universo da vitivinicultura, da agricultura, poderá ser decisiva na motivação de mais adolescentes permanecerem no meio rural e na vitivinicultura, até mesmo para receberem o apoio integral da família. Considerando as informações sobre o uso das tecnologias digitais no seu cotidiano, um projeto dessa natureza deverá contemplar esse domínio.

De acordo com a legislação anterior/PCNs (BRASIL, 1997, 1998) e atual/BNCC (BRASIL, 2018), os sistemas de ensino têm a possibilidade de propor e trabalhar com temas específicos relacionados à realidade local. Desse modo, o poder público municipal de Farroupilha tem autonomia para propor o tema da vitivinicultura em geral e de moscatéis, em específico, como um tema transversal no ensino fundamental de Farroupilha. Assim, a escola participaria no estímulo à autoestima dos alunos, à cultura e à valorização da identidade cultural dos alunos e suas famílias.

Isso seria uma inovação no ensino atual, muito embora, como referido anteriormente (item 4.2), o Clube Agrícola do Colégio Farroupilha já ensinou práticas agrícolas incluindo viticultura, na década de 1940. São poucos os exemplos conhecidos em outros países, como aquele desenvolvido em Mendoza/Argentina (FONDO, 2019). E os próprios alunos entrevistados reconheceram (72%) que teriam apoio da família se pretendessem trabalhar na vitivinicultura.

Na escuta dos viticultores entrevistados, quase todos afirmaram que apoiariam um filho ou neto que pretendesse permanecer na viticultura. A resposta normalmente era acompanhada por um “meu neto já diz que tem o trator dele” ou “meu filho vem pra casa da escola, almoça, se troca e já vem junto pro trabalho”, isto é, o cotidiano rural já faz parte da vida desses educandos. Um dos viticultores, ao ser perguntado sobre o tema da *Vitivinicultura e Moscatéis* no currículo escolar, afirmou “Olha, sempre é bem-vindo eu acho ... principalmente na nossa região né ... Aqui eu digo, é tudo capoeira, mato, pedra, morro, mas a parreira concentra o valor agregado dela, produz mais em pouca área” (Entrevistado 30). E reafirmou que o fator determinante são “as condições financeiras” adequadas para a permanência do adolescente na viticultura.

Nesse sentido, como afirmaram muitos viticultores, as possibilidades e as vantagens da *Moscato Branco de Farroupilha* estão em suas características, na produtividade, no valor agregado pela qualidade. Referindo-se à renda, um viticultor entrevistado (Entrevista 23) afirmou (reconhecendo que a forma era simplista):

Um trabalhador na cidade que recebe R\$ 1.500,00 por mês, no ano terá recebido uns R\$ 20.000,00; um viticultor sozinho consegue cuidar com um vinhedo de uns 2ha de *Moscato Branco de Farroupilha* e receber uns R\$ 50.000,00... ainda consegue produzir outras coisas pra comer... o que é melhor?

Outro vinicultor (Entrevista 12), ao ser perguntado se a viticultura da *Moscato Branco de Farroupilha* “tem futuro”, respondeu

Com certeza, porque é o produto que mais cresce aí né... [mas] eu vejo que o produtor não tá sentindo essa importância toda... [não] percebeu que tem uma procura maior pelo produto... Aqui nós, a gente valoriza a uva que é da indicação, a gente paga um x, um percentual a mais pela uva que é da indicação, Mas ainda eu sinto que falta um pouco de ânimo...

Em relação à organização setorial, foi evidenciada uma dicotomia importante: se de um lado conhecem a AFAVIN e o Festival do Moscatel, talvez porque nos últimos anos tenha sido uma de suas ações mais mediáticas da associação; por outro lado não conhecem a Indicação de Procedência Farroupilha e a forma de identificação de um vinho da IP.

Dos jovens entrevistados que são oriundos de famílias produtoras, 82% consideram que a viticultura de moscatéis tem futuro e, em suas respostas, relacionam a *Moscato Branco de Farroupilha* com o reconhecimento e o nome da

própria cidade: “tem muita importância, pois foi trazida há muito tempo e se tornou um símbolo muito importante para a cidade de Farroupilha”, um sinal da percepção da territorialização da variedade.

A consciência adquirida por estes jovens, da importância de seu papel como mantenedores da identidade local e na permanência do cultivo de uma variedade única no mundo, se dará a partir de práticas educativas para a valorização e a cultura da uva, a vinha e o vinho. Em tempos de globalização, em que as práticas e os produtos são *commodities*, padronizados, produzidos em larga escala, o diferencial pode surgir justamente da *customização* da produção agrícola, com produtos e processos diferenciados, que contemplem e contribuam para o desenvolvimento sustentável de uma região (CLAVAL, 2001; NASCIMENTO; SOUZA, 2004).

Então, não será uma questão de informação ao adolescente? De conhecimento? Essas não seriam evidências para ações, quer do poder público, quer do setor produtivo? De ações do poder público aliado ao do setor produtivo, por exemplo, via sistema educacional de nível fundamental?

A seguir uma proposição para a um projeto transversal, multidisciplinar, envolvendo setor público, produtivo e organizacional de Farroupilha.

6 EXPLORANDO POTENCIALIDADES: EDUCAÇÃO PARA A CULTURA DA UVA E DO VINHO

O ser humano aprende sua cultura, aprende a aprender. Sempre faz escolhas, até certo ponto são individuais e livres, mas muitas são coletivas e nem sempre muito livres, mesmo que não tenha consciência disso. A cultura tem diversas dimensões, como a social, simbólica e espacial que, segundo Paul Claval “estão no coração das identidades culturais” (CLAVAL, 1992, p. 2). Nesse contexto, o autor entende que

cultura é o conjunto do que é transmitido e inventado: isso implica refletir sobre a dinâmica da invenção e sobre a difusão de técnicas, de atitudes, de ideias ou de valores, bem como sobre as condições de transmissão – sobre o jogo da reprodução social ... Seus componentes [das culturas] formam sistemas de relações mais ou menos coerentes... A cultura nunca está presente da mesma maneira em todos os representantes de uma sociedade: ela é nisso um fator essencial de divisão e estruturação das sociedades... A cultura é vivida individualmente... (CLAVAL, 1992, p.2) ²⁴

No sentido etimológico, para Bosi (2001), a palavra cultura deriva do latim *colo* e significa “o que se vai trabalhar”, “o que se vai cultivar”; em sentido amplo inclui não somente a agricultura (práticas e técnicas), mas valores, símbolos e conhecimentos, que devem ser transmitidos às gerações para garantir a convivência social e a sobrevivência e, assim, cultura está “muito próximo do ato de educar” (SILVA, 2010, p. 85).

Por isso, nesse sentido, é que se está propondo atividades e práticas educativas para a cultura da uva e do vinho. Não a formação de mão de obra especializada, da qualificação de profissionais com formação/titulação específica, por exemplo, em viticultura e enologia ou agronomia, pois isso é competência de outras instituições e níveis de ensino, como aqueles que existem nos Institutos Federais de Ciência e Tecnologia e na Unipampa.

24 Tradução livre de Ivanira Falcade: “La culture, c’est d’abord l’ensemble de ce qui est transmis et inventé: cela conduit à s’interroger sur la dynamique de l’innovation et sur la diffusion des techniques, des attitudes, des idées ou des valeurs, aussi bien que sur les conditions de leur transmission - sur le jeu de la reproduction sociale, pour reprendre une expression à la mode. Du monde de l’oralité aux sociétés contemporaines à mass media, les rapports de la transmission culturelle à l’espace ont profondément changé... Leurs composantes forment des systèmes de relations plus ou moins cohérents... La culture n’est jamais présente de la même manière chez tous les représentants d’une société: elle est en cela un facteur essentiel de division et de structuration des sociétés. La culture est vécue individuellement ...” (Claval, 1992, p.2).

Mas, considerando as possibilidades que a legislação prevê (item 2.1), um projeto educativo para a cultura no sentido da transmissão do que é inventado, como referiu Claval (1992), para ações públicas e privadas, não tanto do saber fazer, técnicas e tecnologias, e mais dos sentidos e valores da vitivinicultura de moscatéis e da *Moscato Branco de Farroupilha*.

É evidente que as condições atuais e o contexto legal é outro, mas antes da proposição, convém lembrar como estudado por Fernandes (2015), que no Grupo Escolar Farroupilha, depois denominado Colégio Estadual Farroupilha, funcionou um Clube Agrícola, entre 1939-1944, no qual atuou o técnico agrícola Antão de Jesus Batista, com atividades teórico-práticas, que incluíam a viticultura. É possível que a educação como agente de socialização tenha sido transformadora da realidade daqueles jovens do município de Farroupilha, por mais que fosse em outro tempo.

A Geografia ocupa-se na compreensão dos processos naturais e humanos da organização do espaço geográfico, nas relações territoriais e suas implicações econômicas, políticas, sociais, humanas. Estudar isso por um recorte espacial é de mais fácil compreensão para os educandos quando se faz pela proximidade da realidade, com **o local**. No entender de Callai e Zarth,

O local é onde o aluno pode compreender as reais dimensões do ESPAÇO – TEMPO – GRUPO. Ao considerarmos um LOCAL para estudo, estamos delimitando um espaço, considerando um determinado grupo de pessoas, que ocupa o espaço em um determinado tempo. Este grupo de pessoas mantém relações entre si, assumindo certas características que lhe são dadas também pela forma de relações que se estabelecem com o restante do mundo. Em outras palavras, não é um espaço que, por ser delimitado, está isolado; as relações que se estabelecem com o restante do mundo. Em outras palavras, não é um espaço que, por ser delimitado, está isolado; as relações que se estabelecem aí entre as pessoas não ocorrem só ali e nem apenas por elas mesmas, e o tempo vivido em determinado momento não se pode desprender do tempo passado, nem do futuro. (CALLAI; ZARTH, 1997, p.17).

Nesse caso, o local como objeto de estudo é Farroupilha e a região produtora de *Moscato Branco de Farroupilha*, resultado da ação das pessoas pelo seu saber-fazer do presente, a partir de uma herança cultural e histórica bem definida e marcada por referenciais identitários, que não é visto isolada do restante do mundo, mas conectado ao espaço nas escalas mais amplas. Ao analisar a região de colonização italiana, conforme Saquet,

É um território específico, com identidade(s), marcas do processo de colonização efetivado na área: religiosidade, alimentação, estrutura fundiária

baseada em pequenas propriedades rurais que são, concomitantemente, fragmentadas e concentradas, produção de alimentos e matérias-primas com o trabalho família, pequenas cidades, agroindústrias familiares, relações de ajuda mútua e vizinhança que permanecem, especialmente, no espaço rural, entre outras, o que incrementou historicamente, a agricultura familiar no Rio Grande do Sul e no Brasil. (SAQUET, 2009, p. 223).

Consubstanciada na Base Nacional Comum Curricular, a legislação atual permite propor e estabelecer um ensino em sintonia com a realidade do educando. As possibilidades e as formas de projetos e estratégias pedagógicas podem ser definidas para

Estudar o lugar e incluir o cotidiano do aluno na escola, dá significação aos conteúdos estudados em Geografia. O aluno reconhecendo elementos do seu dia a dia poderá ter mais interesse nas propostas do professor, ao valorizar estes, a relação do aluno com seu espaço é ressignificada, podendo derivar em uma afetividade maior e consciência da situação na qual está inserido. (CASTROGIOVANNI, TEIXEIRA, 2016, p. 283).

Educar jovens em uma realidade social, econômica e cultural específica, exige uma prática pedagógica de formação de cidadãos, cuja grade curricular

[...] contenha conteúdos gerais trabalhados com a nossa realidade, não um conteúdo urbano que nos conduza à cidade, mostrando que o ambiente da cidade é melhor para viver, para conseguir emprego, moradia, meios de transporte, educação, saúde e outros. Isto provoca o êxodo rural, que se sabe que é um problema estrutural, econômico. Mas, o ensino que atualmente é desenvolvido pela escola, contribui com essa realidade. (LUCAS, 1998, p.130).

Considerando um projeto que contemple um cultivo/produto específico, procurou-se o exemplo de práticas exitosas no educar para a cultura da uva e do vinho, aliando os interesses de um setor produtivo (no caso a permanência do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha*), o desenvolvimento econômico regional, preservando a identidade cultural e ressignificando a educação em um recorde geográfico específico.

O caso mais emblemático e inspirador foi o projeto criado pelo *Fondo Vivinícola de Mendoza*²⁵, que é um órgão público, porém não estatal, do qual

²⁵ O *Fondo Vitivinícola de Mendoza* é formado pelas seguintes entidades: Asociación de Cooperativas Vitivinícolas de Mendoza, Asociación de Viñateros de Mendoza, Cámara Argentina de Fabricantes y Exportadores de Mosto, Cámara de Agricultura, Indústria, Comercio y Ganadería del Valle de Tupungato, Cámara de Comercio, Industria y Agropecuaria de San Rafael, Cámara de Comercio, Industria, Agricultura y Ganadería de General Alvear, Cámara de Comercio, Indústria y Agricultura de Tunuyán, Cámara Empresaria de Rivadavia, Centro de Viñateros y Bodegueros del Este, Gobierno de Mendoza, Unión Vitivinícola Argentina.

participam entidades vitivinícolas do setor privado e o governo da Província de Mendoza que o financiam, visando promover a atividade vitivinícola na Argentina:

Com a ajuda da comunicação genérica, o *Fondo Vitivinícola* realiza ações transversais que buscam trazer benefícios para todas as categorias de vinhos. Nossa política de promoção é baseada em um forte compromisso com a qualidade dos vinhos argentinos.

Nossas campanhas de comunicação visam posicionar o vinho através de seus valores fundamentais: capacidade de gerar vínculos verdadeiros, força cultural como alimento e componente da identidade argentina, diversidade de propostas para os consumidores: estilos diferentes, regiões diferentes, preços diferentes e vinhos que se adaptam a diferentes ocasiões de consumo. Essas ações são apoiadas por pesquisas qualitativas e quantitativas que adicionam informações atualizadas do mercado e tendências do consumidor. Atualmente, é a unidade executora do projeto “Reposicionamiento del vino argentino en el mercado doméstico”, financiado pela *Corporación Vitivinícola Argentina*.

O *Fondo Vitivinícola Mendoza* fornece dados sobre o setor para instituições, produtores, vinícolas e mídia. Também organiza e financia eventos de importância turística, cultural, social e econômica de interesse para a viticultura. (FONDO ..., 2019)²⁶.

As ações do *Fondo* contemplam a ideia de que o setor produtivo e o mercado não se fazem apenas de maneira espontânea. É um projeto de Estado, em que a disseminação do vinho e da cultura do vinho tem por base que o vinho é um elemento da identidade argentina. O *Fondo* está sediado em Mendoza, mas ressalta-se que empreende ações em todas as regiões produtoras argentinas.

Em relação à educação da cultura da uva e do vinho, periodicamente e desde 2012, são realizados treinamentos que compõem a rede *La vitivinicultura hace escuela*, em que “disseminam o curso para professores, operadores turísticos e estudantes do ensino superior para que possam gerar atividades em aula, relacionadas à indústria vitivinícola e à riqueza cultural dessa atividade”²⁷ (FONDO,

²⁶ Tradução livre do autor de: “De la mano de la comunicación genérica, el Fondo Vitivinícola lleva adelante acciones transversales que buscan aportar beneficios a toda la categoría Vino. Nuestra política de promoción se basa en una fuerte apuesta a la calidad de los vinos argentinos. Nuestras campañas de comunicación pretenden posicionar al vino a través de sus valores fundamentales: su capacidad de generar vínculos verdaderos, su fuerza cultural como alimento y componente de la identidad argentina, la diversidad de propuestas para los consumidores: diferentes estilos, diferentes regiones, diferentes precios y vinos que se adaptan a distintas ocasiones de consumo. Estas acciones se soportan en investigaciones cuali y cuantitativas que suman información actualizada del mercado y tendencias de consumo. Actualmente es la Unidad Ejecutora del proyecto de “Reposicionamiento del vino argentino en el mercado interno”, financiado por la Corporación Vitivinícola Argentina.

El Fondo Vitivinícola Mendoza provee datos sobre la industria a instituciones, productores, bodegas y medios de comunicación. También organiza y financia eventos de trascendencia turística, cultural, social y económica de interés para la vitivinicultura.”

²⁷ Tradução livre do autor de: “Trabajamos para que la vitivinicultura sea un contenido transversal en todo el sistema educativo de Mendoza. Para consolidar este objetivo, diseñamos este curso para docentes, operadores turísticos y estudiantes avanzados para que puedan generar actividades en

2019), junto à estrutura conhecida como Enoteca²⁸. Em 10 anos, mais de 1.000 professores de toda a Província já haviam passado por essa formação gratuita. O objetivo das atividades do *Fondo* é para que a vitivinicultura seja inserida como um conteúdo transversal em todo o sistema educativo de Mendoza.

Os cursos de formação consistem em inserções no universo vitivinícola, acompanhando os processos desde o plantio da videira até a elaboração dos vinhos, com visitas técnicas e degustações. Além disso, são propostos temas e planos de aula²⁹, que estão disponíveis em um portal para que os professores, de diferentes níveis e diferentes componentes curriculares, possam utilizar em sala de aula (FONDO..., 2019).

Uma grande realização foi a edição de um material de apoio, disponível *on-line* e em meio físico, chamado *La Cultura de la Vid y el Vino* (LANZARINI; MANGIONE, 2009), em que os profissionais que passam pelo curso de formação podem aprofundar seus conhecimentos. O sumário é constituído pelos seguintes capítulos:

- a história do vinho (Capítulo 1)
 - panorama sobre a indústria argentina (Capítulo 2)
 - dados estatísticos do setor (Capítulo 3)
 - características gerais da videira, sua estrutura, ciclo vegetativo e enfermidades (Capítulo 4)
 - processo de colheita de seu fruto e de elaboração do vinho (Capítulo 5)
 - derivados que são parte importante da economia mendocina como mosto, passas e destilados (Capítulo 6)
 - a cultura do vinho expresso na arte mundial e argentina através da música e poemas, passando pela *Fiesta de la Cosecha* e pela *Fiesta Nacional de la Vendemia* (Capítulo 7)
 - tipos de vinhos, variedades, principais variedades e benefícios para a saúde (Capítulo 8)
 - estratégias para aulas em diferentes componentes curriculares (Capítulo 9)
- (LANZARINI; MANGIONE, 2009, p. 9-11).

As atividades educativas têm práticas que vão da arte à técnica, em várias ações como, por exemplo, na participação de Orquestras e de Coros Infantis no evento *Música clásica por los caminos de vino* (PRENSA DGE, 2019), em que escolas rurais e de periferia se fizeram presentes; ou ainda no *Día de la enseñanza*

el aula relacionadas a la industria vitivinícola y a la riqueza cultural de esta actividad. Los cursos son gratuitos y se dictan en toda la provincia”.

²⁸ Em um prédio construído no ano de 1853, são desenvolvidos cursos de degustação, atividades formativas, educativas e culturais para a promoção da cultura do vinho em Mendoza.

²⁹ Tradução livre do autor de: “Estrategias para el aula”.

agropecuária, em que a escola técnica recebe alunos de outras instituições escolares mostrando o dia a dia na fazenda da instituição.

A Argentina é o 5º produtor mundial de vinhos e, segundo Drovetto (2019), há uma evolução da qualidade do produto e o valor também tem crescido, em um setor que aumenta ainda mais o volume e o valor exportado. Com o projeto, os educandos que são do campo sentem-se valorizados por ver/ter contemplado o fruto do trabalho de suas famílias nas práticas escolares, possibilitando que os alunos da cidade também se interessem pelo setor, o que promove a manutenção no consumo de vinho, que caiu no contexto macroeconômico de crise, a partir dos anos 2010.

6.1 ELEMENTOS PARA UM PROJETO DE EDUCAÇÃO PARA A CULTURA DA UVA E DO VINHO

A comunidade escolar e o poder público municipal têm autonomia para a organização dos componentes curriculares do Ensino Fundamental, e podem fazê-lo engajando os alunos quer seja nas séries iniciais com “o sujeito e seu lugar no mundo”, quer seja nas séries finais “contextualizando-o no mundo, com as temáticas políticas e culturais, do mundo e do Brasil”. Há também autonomia para o planejamento, para a escolha e definição de metodologias e estratégias didático-pedagógicas diversificadas, que poderão contemplar os temas de interesse específico do município e/ou da escola.

Nesse contexto, propõe-se que a Geografia seja protagonista, valorizando o contexto da vitivinicultura do município e suas moscatéis, particularmente com a *Moscato Branco de Farroupilha*. O estudo pode ser inter-multi-transdisciplinar e ser desenvolvido como um tema transversal, com foco no município, conectado com o Brasil e o mundo, como um processo instigador e problematizador, para *pensar, questionar e criticar* (CALLAI; ZARTH, 1997, p. 25).

O primeiro passo é denominado coleta de dados, buscando a maior quantidade de informações que podem ilustrar a realidade do município. Normalmente, o estudo do município é feito nas séries iniciais do Ensino Fundamental I, o que o torna menos aprofundado e distante da realidade dos educandos. Assim, eles trabalham com a estrutura do município, fazendo um apanhado histórico dos fatos que contribuíram para os atuais processos de territorialização.

Nas séries finais do Ensino Fundamental II, podem ser feitas abordagens variadas sobre diferentes temáticas, trabalhando aspectos específicos da formação territorial ou da identidade cultural do município dentro dos componentes curriculares de Geografia e História. O roteiro a seguir pode ser aplicado para todos os estudantes de Farroupilha na faixa etária estudada (8º e 9º ano) e cada componente curricular pode explorar uma das abordagens. Este roteiro, baseado no modelo proposto por Callai e Zarth (1999), é um exemplo das possibilidades de aplicação dos conhecimentos e da temática da vitivinicultura da *Moscato Branco de Farroupilha* entre os alunos e as instituições de ensino de Farroupilha.

1) A CIDADE:

- a. localização
- b. estrutura interna
 - i. como se apresenta hoje
 - ii. processo de formação

2) O MUNICÍPIO: trabalho com mapas espacializando a produção, pesquisas de campo como tarefa de casa com posterior referenciamento espacial.

- a. localização
 - i. em relação aos vizinhos próximos
 - ii. em relação ao estado
 - iii. em relação àqueles pontos que são importantes para a vida no município
- b. divisão das zonas urbanas e rurais
- c. distribuição das atividades agropecuárias
- d. identidade vitivinícola (*Moscato Branco de Farroupilha*)
- e. realização de uma exposição pinturas ou gravuras elaboradas pelos alunos com a temática *Moscato Branco de Farroupilha*

3) EVOLUÇÃO POLÍTICO-ADMINISTRATIVA DO MUNICÍPIO: para êxito desta etapa podem ser analisados mapas, documentos históricos recuperando a memória local de cada comunidade ou bairro; pode-se pensar em criar um pequeno museu da vitivinicultura em cada escola e/ou salão comunitário com objetos doados pelas famílias dos próprios alunos.

- a. início da ocupação e povoamento efetivo
- b. origem dos primeiros moradores
- c. emancipação

- 4) DA AGROPECUÁRIA TRADICIONAL À MODERNIZAÇÃO: caracterizar a policultura, os produtos cultivados, como eram cultivados, por quem, como eram comercializados, para onde, etc / Nesta etapa, é importante uma aula especial sobre o que é uma Indicação de Procedência e a importância da IP Farroupilha.
- 5) DA MODERNIZAÇÃO DA AGROPECUÁRIA À FASE ATUAL: caracterizar a vitivinicultura, quanto ao modo de produção, a *Moscato Branco de Farroupilha* e sua espacialização, comercialização, beneficiamento, relação com o sistema financeiro e cooperativismo. Nesta etapa, é importante o trabalho de campo, com visitas guiadas e planejadas a viticultores e vinícolas.
- 6) MEIOS DE COMUNICAÇÃO: elaboração de um jornal escolar com notícias da comunidade a primeiro momento, mas que possa evoluir para espaços de opinião e dicas de produção e consumo com artigos de agrônomos e enólogos.
 - a. das picadas às estradas pavimentadas
 - b. meios de transporte utilizados
 - c. rádio, jornal, TV, correio
- 7) INDÚSTRIA: utilização de dados do IBGE referentes à produção industrial, buscando especializá-la, identificando os principais produtos de exportação, com a participação da *Moscato Branco de Farroupilha*.
 - a. indústria local – situação atual e origem
 - b. indústria de capital externo (ao local)
 - c. os produtos e o beneficiamento da *Moscato Branco de Farroupilha*
- 8) COMÉRCIO: importância das premiações obtidas, países que recebem os produtos produzidos na IG.
 - a. relações comerciais a nível interno
 - b. relações comerciais, regionais, estaduais, nacionais e internacionais (a *Moscato Branco de Farroupilha* conquistando o mundo)
- 9) ORGANIZAÇÃO SOCIAL E POLÍTICA:
 - a. organização social (caracterizar os grupos sociais, agremiações, sindicatos, cooperativas). Nesta etapa, é fundamental a caracterização da AFAVIN junto aos alunos, sua importância, seus objetivos e suas conquistas
 - b. organizações político-administrativas
 - i. os poderes municipais

as eleições como forma de participação do cidadão na organização do poder. Nesta etapa, cada escola poderia participar com a realização das eleições simuladas para o 9º ano do Ensino Fundamental II. Os candidatos devem pertencer a um partido político a ser criado, devendo apresentar um plano de governo com propostas para o jovem farroupilhense. Pode-se pedir auxílio ao Cartório Eleitoral para utilização das urnas eletrônicas educativas

- c. organismos (nesta etapa, buscar apoio de profissionais da EMBRAPA Uva e Vinho e da EMATER para a apresentação do trabalho de cada uma delas referente ao município)

10) FORMAS DE PENSAR:

- a. crenças religiosas (importância da religião na construção da identidade cultural)
- b. formas de ver e de encarar os fenômenos sociais (Relato das migrações pretéritas e recentes a partir da história de vida de um pai, avô ou responsável)
- c. formas de ver e de encarar os fenômenos naturais (Quais os efeitos dos fenômenos climáticos sobre a produção da *Moscato Branco de Farroupilha*?)
- d. elaboração de um festival de poesia (etapas escolares e municipais) sobre a *Moscato Branco de Farroupilha*, que posteriormente poderá dar origem a um livro

11) EVENTOS E FENÔMENOS IMPORTANTES:

- a. problemas ecológicos
- b. fenômenos geológicos
- c. exposições, feiras, festas, festivais (Resgatar a importância do Festival do Moscatel, evolução do número de participantes podendo se trabalhar a construção de gráficos aqui. Lembrar também as festas comunitárias em que a temática é o vinho e a Moscatel)
- d. eventos esportivos
- e. fundações de entidades e instituições

12) INFORMAÇÕES REFERENTES ÀS CONDIÇÕES NATURAIS:

- a. característica do relevo
- b. formação geológica dos terrenos

- c. características do clima
- d. características da vegetação original
- e. hidrografia (Estudo dos usos d'água no município)

13) CONCURSOS DE FOTOGRAFIAS E DE VÍDEOS (CURTAS): temática identitária, por exemplo, “O que me faz ser de Farroupilha?” “O que amo no meu município?” “Como vejo Farroupilha?”

As práticas podem (ou deveriam?) iniciar por um projeto piloto em uma escola municipal, visando atender, em níveis diferentes, as diferentes propostas aqui apresentadas. Os concursos de poesia ou fotografia, por exemplo, pode apresentar diversas premiações e categorias, para abarcar diferentes faixas etárias.

As atividades foram pensadas no universo da Geografia e da História, mas podem abarcar outras áreas do conhecimento como, por exemplo, nas Ciências estudar o ciclo vegetativo das plantas; na Língua Portuguesa a escrita de textos e poesias; na Matemática os cálculos de volume produzido, etc. O tema do universo vitivinícola e da cultura da uva e do vinho não se esgota em atividades pré-programados, por isso a concepção de um projeto como um tema transversal para ser trabalhado em diferentes níveis e por diferentes componentes curriculares. Na proposta de prática educativa da cultura da uva e do vinho, da vitivinicultura da *Moscato Branco de Farroupilha*, como um tema transversal, lembra que

O estudo do real, do concreto é sempre uma aproximação do real, nunca o real mesmo. Conhecer o real, neste caso, o local, implica em caracterizá-lo e explicá-lo. São duas operações distintas e complementares, cabendo à “explicação” maior alcance e profundidade (CALLAI; ZARTH, 1999, p. 60).

As possibilidades de abordagem da temática são inúmeras; no entanto, é fundamental a participação das pessoas e das instituições deste processo: os professores e a Prefeitura Municipal/Secretaria de Educação, a AFAVIN, a UCS, a, Embrapa, entre outras, em um esforço conjunto e coordenado, que podem capacitar os educadores, iniciando um ciclo virtuoso para a manutenção da identidade vitivinícola do município, possibilitando que os jovens sejam conhecedores da trajetória construída por meio do conhecimento. Cabe lembrar que os alunos são parte essencial nesse processo, portanto envolvê-los com suas famílias será um bom caminho para o êxito. Um projeto dessa natureza requer tempo e envolvimento dos educadores e da comunidade escolar, conhecedores das vivências e dos processos vividos por cada aluno.

7 CONCLUSÕES

O objetivo geral da dissertação foi explicar os processos que levaram à territorialização da vitivinicultura de variedades moscatéis em Farroupilha, particularmente a Moscato Branco que denominamos *Moscato Branco de Farroupilha*, correlacionado à construção da identidade vitivinícola do município, ouvindo os atores responsáveis no presente, no passado e aqueles do futuro.

O desenvolvimento da pesquisa permitiu responder as questões norteadoras bem como alcançar os objetivos, evidenciando, a partir de documentos e de entrevistas com vitivinicultores e outros membros do setor, como essa viticultura foi introduzida em Farroupilha (e na Serra Gaúcha), porque seu cultivo se territorializou e permanece com maior intensidade em Farroupilha, construindo um território da uva e do vinho moscatel baseado na *Moscato Branco de Farroupilha*, que conferiu elementos identitários ao município, gerando a Indicação de Procedência para vinhos moscatéis *Farroupilha*. Além disso, a pesquisa identificou a opinião de alunos adolescentes, principalmente do meio rural, sobre a vitivinicultura de Farroupilha, sua identidade vitivinícola e as perspectivas de continuidade do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha*.

O conjunto dos resultados permitiu propor aos setores público, produtivo, à pesquisa e ao ensino, ações para a manutenção, o fortalecimento e a valorização da cultura da uva e do vinho e da identidade do território vitivinícola de Farroupilha.

O processo de territorialização da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* foi resultado da ação de muitos agentes: públicos de gestão, de ensino e de pesquisa; privados da produção, da organização setorial e do ensino; mas, sobretudo, a territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* ocorreu pela contribuição essencial daquele que é o início de tudo, o viticultor.

Os agentes públicos do governo atuaram do apoio discursivo de valorização da vitivinicultura nacional, ainda no século XIX, à campanha iniciada pela melhoria da vitivinicultura com o incentivo para a vinda de técnicos europeus que passaram a atuar no setor. Também no apoio ao ensino/aprendizagem com a criação de cursos técnicos e superiores como agronomia (UFRGS), viticultura e enologia (IFRS) e de órgãos de pesquisa como a EEVE e a EMBRAPA, de extensão como EMATER, que foram fundamentais para a escalada positiva na viticultura gaúcha (e brasileira),

incluindo as variedades moscatéis, entre as quais a *Moscato Branco de Farroupilha*. A EEVE foi especial ao promover uma parceria com o setor privado, aumentando a obtenção de mudas e bacelos selecionados, ao adaptá-los em seus vinhedos e aclimatar as melhores variedades, distribuindo aos viticultores cadastrados, conforme demanda e indicação dos técnicos em visita de campo.

A participação dos técnicos foi fundamental como lembraram os viticultores dos “dias de campo”, cujos ensinamentos e práticas levam para a atividade. E sobre isso, ficou muito evidente a falta que faz a extensão mais efetiva da EMATER, cuja assistência no cotidiano dos viticultores, que não são assistidos pelos técnicos de cooperativas ou de vinícolas parceiras, os libertariam de serem reféns de lojas de agroquímicos e seus técnicos, com implicações na saúde das pessoas e do meio ambiente, bem como no produto.

A introdução da variedade *Moscato Branco* na EEVE pode ser personalizada na ação de Celeste Gobbato em parceria com a Vinícola Luiz Michielon S/A, mas a difusão e a permanência da mesma foi pelas mãos dos viticultores. A *Moscato Branco de Farroupilha* foi difundida porque “enchia os olhos” com uma quantidade enorme de cachos (alta produtividade), aliada à vantagem de possuir brotação tardia, o que facilitava seu cultivo em locais de incidência de geadas primaveris, sendo muito versátil, indo do consumo *in natura* aos destilados.

Embora a distribuição de mudas pela EEVE (incluindo o campo de Farroupilha), estes viticultores criaram uma rede de difusão da variedade, parentes e amigos, particularmente cooperativados, com multiplicação própria de mudas, sem catalogação, sem controle, informalmente, de propriedade em propriedade, as variedades moscatéis foram se espalhando a paisagem vitícola de Farroupilha, sendo a *Moscato Branco de Farroupilha* a rainha de todas.

Pessoas simples, nem sempre com grandes conhecimentos técnicos, mas que, mesmo assim, hoje se pode afirmar, tiveram um espírito inovador e foram disciplinados para a obtenção de seus objetivos, empreenderam, nesse caso com uma cultivar que transformou a viticultura de Farroupilha, a partir “da Linha Alencastro”. Uma frase que pode servir de síntese é a afirmação de Primo José Dal Pizol, talvez o mais importante desses viticultores, **“Deixa-me pobre que te farei rico!”**. Se a intenção de Dal Pizol era financeira, se pode parafraseá-lo, afirmando que a *Moscato Branco de Farroupilha* deixou o município de Farroupilha rico de um patrimônio cultural único no mundo, como já confirmaram as pesquisas genômicas

de Patrícia Ritschel e sua equipe, inclusive seus antecessores, como Umberto de Almeida Camargo, da Embrapa Uva e Vinho, e outros na EEVE, de Caxias do Sul.

A pesquisa também foi revelada como fundamental. No momento, segundo os vitivinicultores e técnicos, é urgente e necessária a limpeza da variedade. O desconhecimento e a multiplicação com material genético com problemas multiplicou, literalmente, os parreirais com mudas fracas, suscetíveis a doenças e que hoje necessitam de muitos tratamentos para que possam produzir. Instituições de pesquisa, como a EMBRAPA, as Universidades ou institutos, têm a missão e a capacidade de desenvolver e produzir o material necessário, em condições genéticas e fitossanitárias adequadas para que o cultivo da variedade *Moscato Branco de Farroupilha* seja mantido.

Os resultados dos levantamentos realizados com adolescentes, alunos do 8º e 9º ano Ensino Fundamental de escolas localizadas fora do perímetro urbano da cidade, indicaram que muitos têm conhecimento da vitivinicultura e da *Moscato Branco de Farroupilha*, mas não têm claro ou estão desinformados sobre a Indicação de Procedência Farroupilha, sobre a importância da variedade e ou da AFAVIN. Os resultados indicam que não haverá dificuldades para a continuidade dos estudos e que, agora, gostariam de estudar sobre a vitivinicultura de moscatéis, mas não na formação superior. Isso é um importante indicador para ações públicas e privadas! Daí não poderão mudar de opinião sobre estudos futuros?

Considerando os processos que resultaram na territorialização da variedade em Farroupilha, considerando como que a forma e os processos do cultivo da moscato branco têm gerado particularidades, conferidas à variedade pelo *terroir* do lugar (SCHNEIDER; MAINARDI; RAIMONDI, 2012; SOUZA; PEIXOTO; TOLEDO, 1995), respeitando a ética e a competência da pesquisa desenvolvida na Embrapa Uva e Vinho, nossa proposição é que essa moscato branco seja denominada e registrada como *Moscato Branco de Farroupilha*.

Os eixos propostos pela Universidade de Caxias do Sul para a concessão da bolsa, sem a qual o curso e a pesquisa de mestrado não teria sido possível, foram atendidos, tanto na temática do Agronegócio (sem entrar no mérito conceitual do termo), quanto em Inovação Social e nos Processos Educativos e de Aprendizagem.

Os resultados evidenciaram a importância da continuidade da vitivinicultura no meio rural de Farroupilha, pois os moscatéis têm se constituído em um

Agronegócio que multiplica atividades econômicas em um território vitivinícola marcado pela *Moscato Branco de Farroupilha*, em um contexto como o Novo Rural.

Inovação Social, por excelência, é possibilitar ações para que uma atividade econômica, que é referencial de identidade, possa permanecer e ser uma alternativa de trabalho, de carreira, às novas gerações. Isso se insere no tema da sucessão da propriedade e, mesmo que indiretamente, o tema tratado na abordagem da continuidade do cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha*.

Os Processos Educativos e de Aprendizagem foram explicitados tanto na identificação da opinião e das perspectivas dos alunos continuarem na propriedade com vitivinicultura e da *Moscato Branco de Farroupilha*, como na formulação de propostas de ações para o ensino na transversalidade dos temas, à luz da legislação relativa à educação.

A *Moscato Branco de Farroupilha* tem uma importância não somente econômica, biológica ou territorial. Foi capaz de resistir às crises setoriais, às mudanças dos paradoxos de consumo, de preferências e paladares, mantendo-se como a matéria-prima de excelência para a elaboração de espumantes moscatéis. Se Farroupilha é a “Capital Nacional do Moscatel”, a *Moscato Branco de Farroupilha* é hoje um patrimônio do município de Farroupilha (com mais de 45% da produção gaúcha) e, por extensão do Brasil. É a representação viva do *terroir* dessa região produtora, expressando a ação de muitas mãos que a territorializaram, ganhando novas características e identidade.

A Indicação de Procedência Farroupilha contribuiu, que essa região produtora se tornasse referencial na produção de moscatéis, difundindo-os em todo território nacional, a *Moscato Branco de Farroupilha* pode se tornar expressão desse produto.

LIMITES

Embora tenha alcançado o objetivo, a dissertação tem limites, como a capacidade temporal e espacial para acessar outras fontes, inclusive na Itália. O acesso às fontes históricas e documentais do município de Farroupilha, por exemplo, não estão organizadas e acessíveis, nas quais poderão ser encontradas informações muito significativas. Além do IMHC/UCS, há na região diversos arquivos históricos municipais, que foram muito importantes e onde se encontrou informações relacionadas à territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* e ao município de Farroupilha, que puderam ser correlacionadas, por exemplo, com a memória dos

entrevistados. Porém, o limite está na impossibilidade de aprofundar levantamentos em todos os tipos de documentos, como os iconográficos, por exemplo.

Contudo, reservando-se exceções, o uso do espaço e a produção vitivinícola nem sempre está devidamente registrada e o acervo, muitas vezes já foi destruído ou está inacessível. A quase totalidade das vinícolas do município, incluindo-se as cooperativas, não tem estudos sobre sua história, agravado pela documentação que, muitas vezes, já foi perdida ou está desorganizada e, portanto, inacessível. A exceção pontual é o caso da Cooperativa Forqueta (GIRON, 2009). Essa dificuldade de acesso aos documentos e arquivos limitou a obtenção de informações específicas. Cabe lembrar que estes documentos não são importantes somente a pesquisadores, mas são parte da identidade da própria vinícola, que vai junto no néctar dos deuses - o vinho – isto é, faz parte do produto e do conteúdo da garrafa.

Para atender o objetivo, um dos focos de pesquisa foi a entrevista com viticultores e houve aqueles que também são vinicultores. Assim, mesmo que o foco da pesquisa não tenha sido o vinho, o questionário poderia ter contemplado perguntas específicas sobre a vinícola e a produção de vinhos moscatéis. E esse questionário poderia ter sido aplicado a todas vinícolas de Farroupilha, em especial aquelas associadas da AFAVIN que produzem vinhos moscatéis da IPFA.

RECOMENDAÇÕES

A partir dos resultados é possível apresentar recomendações ao poder público, ao setor produtivo e outros atores do conjunto do território. É mister ações para o fortalecimento e a preservação do patrimônio material e imaterial da *Moscato Branco de Farroupilha*, que é parte da identidade vitivinícola da região.

O primeiro ponto é a necessidade da organização de documentos para que essa memória possa servir de base a novos estudos acadêmicos, à geração de novos conhecimentos que contribuam no desvelamento da geografia e tudo que está relacionado à cultura da vinha e do vinho da *Moscato Branco de Farroupilha*.

Como pensar em futuro para o setor quando, ainda hoje, 23% dos viticultores e 80% dos educandos não conhecem ou não ouviram falar da AFAVIN, o principal órgão setorial do município e guardião da Indicação de Procedência Farroupilha? Considerando o dito popular que “só se ama o que se conhece”, é urgente que a AFAVIN se dê a conhecer, que possa ser reconhecida no município, pela sua

importância e atribuição legal na defesa da IPFA e para o futuro do setor e da identidade vitivinícola com base nas moscatéis, particularmente na *Moscato Branco de Farroupilha*. A diretoria deve envolver-se largamente nas atividades de valorização da cultura da uva e do vinho, enaltecendo a identidade vitivinícola de produção de moscatéis.

O setor produtivo sozinho, no entanto, não tem a competência de concretizar todas as ações propostas. Serão fundamentais ações públicas por meio da Prefeitura Municipal (Secretaria de Educação e de Agricultura, por exemplo), da Coordenadoria Estadual de Educação, da EMATER, entre outras instituições; ações privadas pelas Vinícolas, Cooperativas Vinícolas, AFAVIN, Sindicatos; e setores de pesquisa como a EMBRAPA (pública) ou UCS (privada), além de envolver os viticultores e alunos e suas famílias, para a organização de práticas educativas transversais, que possibilitem que a cultura da uva e do vinho, com base nas moscatéis e, particularmente, na *Moscato Branco de Farroupilha* se mantenha em Farroupilha.

O capítulo 6 não consiste em uma cartilha ou método fechado, é mais uma trilha para a construção de um projeto de tema transversal para a educação para a cultura da uva e do vinho. Isto exigirá a cooperação entre os setores para o planejamento e sua posterior execução, envolvendo comunidade escolar, vinícolas, técnicos, cooperativas, universidade e governo.

O projeto de educação para a cultura da uva e do vinho de *Moscato Branco de Farroupilha* pode extrapolar os muros da escola, com ações que se revertam em benefício concreto para os viticultores e o município, como a realização de um concurso de fotografias, com posterior publicação das fotos premiadas na internet levando a *Moscato Branco de Farroupilha* para o mundo, e mesmo podem se tornar cartões postais do município; ou ainda a criação de acervos nas escolas (minimuseus físicos e/ou interativos) o que enriqueceria as aulas e o acervo municipal; o plantio de *Moscato Branco de Farroupilha* em áreas públicas, quem sabe nomeando uma praça para fazer memória desse patrimônio farroupilhense.

Mas será que os professores conhecem a vitivinicultura de Farroupilha e a *Moscato Branco de Farroupilha*? Será que os taxistas conhecem os produtos da vinícolas de Farroupilha? O setor de turismo do município conhece as particularidades da *Moscato Branco de Farroupilha*? Assim, entre as recomendações, as atividades podem começar antes pela capacitação de

multiplicadores, a exemplo do que ocorre em Mendoza, para que conhecendo a cultura da uva e do vinho possam auxiliar na elaboração do projeto transversal de ensino, bem como os planos das atividades e das aulas específicas sobre temática.

Como se propõe começar o projeto de educação para a cultura da uva e do vinho por um ator, também se poderá iniciar a implementação das atividades por uma escola teste ou com alguma turma, com ações específicas, como por exemplo, de visita de turmas à vitivinicultura, envolvendo temas de geografia, matemática, biologia, química, português, etc., ou a visita de profissionais da uva e do vinho à escola em dias ou semanas específicas, agindo de acordo com o calendário escolar.

Por mais que o êxodo dos jovens do campo possa fazer com que a pequena propriedade seja substituída por empresas agrícolas, para o cultivo da *Moscato Branco de Farroupilha* a formação para a cultura da uva e do vinho é um projeto maior que envolve sua existência.

A Universidade de Caxias do Sul foi fundamental para o desenvolvimento da região em que está inserida e sua capacidade de articular forças foi o motivo de inúmeras inovações na Serra Gaúcha. Muitas das propostas citadas terão melhor continuidade se a universidade exercer seu protagonismo e for articuladora de ações que são de sua competência e missão, ela poderá ser motor de um projeto que depende de ações coordenadas. A Universidade de Caxias do Sul, junto com a Embrapa Uva e Vinho, esteve à frente de projetos inovadores para o setor da uva e do vinho, com o das Indicações Geográficas, agora terá mais uma oportunidade de exercer seu protagonismo regional, com os pés na região, mas alçar novos rumos.

À luz do Artigo 2º, §3º, da Instrução Normativa 095/2018, sugerimos a alteração do nome da Indicação de Procedência Farroupilha para Indicação de Procedência Moscatel de Farroupilha, à exemplo dos nomes que já caracterizam várias IGs na Europa, com o mesmo tipo de produto, como DO Moscato Di Terracina, AOC Muscat de Riversaltes, DOC Moscato di Sardegna, dentre outras. Considerando a relação territorial demonstrada se recomenda quando do registro da variedade ou de um novo clone, que seja feito menção ao território onde esta variedade se consolidou, denominando a Moscato Branco como *Moscato Branco de Farroupilha*.

Para finalizar, a continuidade desse trabalho poderá ser em grupos de pesquisa para aprofundamento sobre a *Moscato Branco de Farroupilha*, por exemplo, buscando novas fontes no Brasil e na Itália; na atuação para a estruturação de uma Denominação de Origem para o Moscatel de Farroupilha baseada na *Moscato Branco de Farroupilha*, ou ainda na atuação direta com as comunidades escolares, desenvolvendo uma proposta de educação para a cultura da uva e do vinho.

E ainda, a continuidade da pesquisa inclui novos caminhos na formação acadêmica com a análise territorial no universo vitivinícola da Serra Gaúcha.

A territorialização da *Moscato Branco de Farroupilha* impõe novos desafios!!!

REFERÊNCIAS

- ABE. Associação Brasileira de Enologia. **Premiações**. Disponível em: <https://www.enologia.org.br/premiacoes/>. Acesso em: 15 ago. 2019.
- ABRAMOVAY, R. **Funções e medidas da ruralidade no desenvolvimento contemporâneo**. IPEA (Texto para discussão), n.702, 2000, 33p. Disponível em: <http://repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/2360/1/TD_702.pdf> Acesso em: 29 ago. 2019.
- ADAMI, José Spadari. **Festas da uva**: 1881-1965. Caxias do Sul: São Miguel, 1965.
- AFAVIN. Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados. **Estatuto social**. Registrado em 14 de dezembro de 2004.
- AFAVIN. **IP Farroupilha**. Disponível em: <http://www.afavin.com.br/>. Acesso em: 28 fev. 2017.
- ARCARI, V.; AMBROSINI, R.; CARRER, V.; RITSCHER, P. S. Caracterização preliminar do cacho e da qualidade da uva de onze clones putativos da cultivar "Moscato Branco". In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 15., 2017. ENCONTRO DE PÓS-GRADUANDOS DA EMBRAPA UVA E VINHO, 11., 2017, Bento Gonçalves. **Resumos...** Bento Gonçalves, RS: Embrapa Uva e Vinho, 2017. p. 34. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/162502/1/Anais-15IC-2017-34.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2019.
- ARENDT, Hannah. **A crise na educação**. Entre o passado e o futuro. São Paulo: Perspectiva, 1972.
- A VINDIMA (Jornal). **Antonio Pieruccini**. Um precursor na difusão de uvas finas. Disponível em: <http://www.avindima.com.br/?p=6368>. Acesso em: 15 ago. 2019.
- A VINDIMA (Jornal). **Personagens da vitivinicultura**. Disponível em: <http://www.avindima.com.br/?cat=13&paged=1>. Acesso em: 15 ago. 2019.
- AUGUSTO, Amélia. Metodologias quantitativas/metodologias qualitativas: mais do que uma questão de preferência. **Fórum Sociológico [online]**, Lisboa, v. 24, n. II, p. 73-77, 2014. DOI 10.4000/sociologico.1073. Disponível em: <http://journals.openedition.org/sociologico/1073>. Acesso em: 26 ago. 2019.
- AZEVEDO, Thales de. **Italianos e gaúchos**: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: A Nação/IEL, 1975.
- BACCIN, K. M. S.; BRUSTOLIN, J. G.; LIMA, J. E. V.; MAIA, J. D. G.; RITSCHER, P. S. Caracterização da cultivar de videira moscato branco. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE RECURSOS GENÉTICOS, 4, 2016, Curitiba, PR. **Anais...** Recursos Genéticos no Brasil: a base para o desenvolvimento sustentável, Curitiba, RS: Instituto Agrônomo do Paraná e Sociedade Brasileira de Recursos Genéticos, 2016, p. 246. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/157378/1/PATricia-CBRG-IV-2016-p246.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2019.
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2006.
- BAU, Alzira Dornelles. **Estudo ampelográfico dos Principais cultivares do Estado do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: IPAGRO, 1979.
- BERQUE, August. 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, Georges. **Paisagem e geografia física global**: Esboço metodológico. Disponível em <<https://revistas.ufpr.br/raega/article/view/3389/271>>. Acesso em: 01 jul. 2018.

BLUME, Roni. **Explorando os recursos estratégicos do terroir para a vitivinicultura brasileira**. Tese (doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Centro de estudos e pesquisas em agronegócios, Programa de pós-graduação em agronegócios, 2008.

BLUME, Roni; SPECHT, Suzimary. *Terroir*, recursos e inovações à promoção do enoturismo. In: DE ZOUZA, Marcelino; ELESBÃO, Ivo (Orgs). **Turismo Rural: Iniciativas e inovações**. Porto Alegre: UFRGS Editora, 2010.

BOSI, Alfredo. **Dialética da colonização**. 4. ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2001

BRASIL. Decreto-lei n.90.066, de 8 de março de 1990. Regulamenta a Lei nº 7.678, de 8 de março de 1988, que dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e da uva. **Diário Oficial da União**. Brasília, Seção 1, p.4755-4763, 9 mar. 1990.

BRASIL. Lei Nº13.795, de 3 de janeiro de 2019. Confere o título de capital nacional do moscatel à cidade de Farroupilha. **Diário Oficial da União**, Brasília, 4 jan. 2019. Ed. 3, seção 1, p.3. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/57877796. Acesso em: 4 jan. 2019.

BRASIL. Lei no.9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos a propriedade industrial. **Diário Oficial da União**. Brasília, 1996. Disponível em: http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%209.279-1996?OpenDocument. Acesso em: 21 mar. 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular**. Educação é a base. Brasília: MEC/CONSED/UNDIME, 2018. Disponível em: http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf. Acesso em 19 ago. 2018.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parâmetros curriculares nacionais**: apresentação dos temas transversais. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria de Educação Fundamental, 1997.

BRASIL. Ministério da Educação. **Parâmetros curriculares nacionais: Geografia**. Brasília: Ministério da Educação/Secretaria de Educação Fundamental, 1998.

BREITBACH, Áurea. Une dynamique regionale fondee sur la diversification industrielle: l'expérience de la région de Caxias do Sul. **Confins**, 3, 2008. Disponível em: <http://journals.openedition.org/confins/4333>. Acesso em: 13 set. 2019.

BRUSTOLIN, J. G.; LONGHI, P; FONTANA, V; TONETTO, J; FERREIRA, M. E.; MAIA, M. E.; RITSCHER, P. Uso de marcadores moleculares microsatélites para caracterização de uva 'moscato branco' cultivada na serra gaúcha. III CONGRESSO BRASILEIRO DE RECURSOS GENÉTICOS. Santos, 2014. **Resumos...** Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/112856/1/ResumoCBRG-097.pdf>. Acesso em: 20 mar. 2019.

BUNSE, Heinrich Adam Wilhelm. **O vinhateiro**. Porto Alegre: IEL, 1978.

BURIN, L. P.; TONETTO, J. Comportamento agrônomo da cultivar Moscato Branco e do clone Moscato R2 nas safras de 2010 e 2011 no município de Farroupilha, RS. In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 9.; ENCONTRO DE PÓS-GRADUANDOS DA EMBRAPA UVA E VINHO, 5, 2011, Bento Gonçalves. **Resumos...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2011. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/49318/1/BURIN-Resumos-9IC-2011.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2019.

CALLAI, Helena C; ZARTH, Paulo A. **O estudo do município e o ensino de história e geografia**. Ijuí: Editora UNIJUÍ, 1997.

CALLAI, Helena Copetti; ZARTH, Paulo Afonso. **O estudo do município e o ensino de história e geografia**. Ijuí: Ed. UNIJUÍ, 1997.

CAMARGO, U. A. **Uvas do Brasil**. Brasília: EMBRAPA, 1994.

CAPRARA, Bernardete Schiavo; LUCHESE, Terciane Ângela. **Da colônia Dona Isabel ao município de Bento Gonçalves**. 1875 a 1930. Bento Gonçalves: VISOGRAF, 2005.

CASTRO, Iná E.; GOMES, Paulo C. C.; CORRÊA, Roberto L. **Geografia: conceitos e temas**. 14ª Ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.

CASTROGIOVANNI, Antônio Carlos; TEIXEIRA, Christiano Corrêa. Que Geografia há na educação para o campo? In: CASTROGIOVANNI, A.C. (org) et al. **Movimentos para ensinar geografia – oscilações**. Porto Alegre: Editora Letra 1, 2016.

CAVAGNOLI, Anelise. **Os parceiros do vinho: a vitivinicultura em Caxias do Sul (1911-1936)**. Dissertação (Mestrado em História). Curitiba: UFPR, 1989.

CERDAN, C. M.; BRUCH, K. L.; SILVA, A. L. **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio**: Módulo II, indicação geográfica. 2 ed. Brasília: MAPA, 2010.

CINQUANTENARIO DELLA COLONIZZAZIONE ITALIANA NELL RIO GRANDE DEL SUD: 1875-1925. Roma/Porto Alegre: Ministero Degli Affari Esteri/Livraria do Globo, 1925.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. 2ª Ed. Florianópolis: EDUFSC, 2001.

CLAVAL, Paul. A paisagem dos geógrafos. In: CORREA, Roberto L.; ROSENDAHL, Zeny. **Paisagens, textos e identidade**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2004, p.15-74.

CLAVAL, Paul. Géographie et cultures, ou la culture dans tous ses espaces. **Géographie et Cultures**, 1, 1992. Disponível em: <http://journals.openedition.org/gc/244720>. Acesso em: 2 maio. 2019.

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI. **Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asti"**. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. N° 281, de 2 dic 2011. Disponível em: http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=1005. Acesso em: 16 out. 2016.

CORRÊA, R. L. Espaço: um conceito-chave em Geografia. In: DE CASTRO, I. C.; GOMES, P. C. D. C.; CORRÊA, R. L. (org.). **Geografia: Conceitos e temas**. 14. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011, p.15-47.

CORREA, Roberto Lobato. **Região e organização espacial**. São Paulo: Ática, 2003.

COSGROVE, Denis. A geografia está em toda parte: cultura e simbolismo nas paisagens humanas. In: CORRÊA, R.; ROSENDAHL, Z. (Org.). **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: UERJ, 2004, p.92-123.

DALLABRIDA, Valdir Roque (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.

DEBIASI, J. B.; MOSCONE, L. G.; ZANUS, M. C.; QUECINI, V.; GROHS, D. S.; TAFFAREL, J. C.; CONCEIÇÃO, L. D. H. C.; MAIA, J. D. G.; RITSCHER, P. S. Caracterização fenológica e agrônômica e análise da qualidade de uvas "Moscato Branco". In: ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 17, ENCONTRO DE PÓS-GRADUANDOS DA EMBRAPA UVA E VINHO, 13, 2019, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2019. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/201124/1/ANAIS-17IC2019-resumo15.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2019.

DIAS, Moacir falcão; MARTINS, João Wagner. **O problema da variedade de videira para a viticultura do Rio Grande do Sul**. Informação nº 18, Processo 1182/62. Destinatário: Armando Montano. Caxias do Sul, 6 de dezembro de 1962. Acervo da EEVE no Instituto de Memória Histórica e Cultural da Universidade de Caxias do Sul. Série: Organização e funcionamento. Subsérie: Publicações e eventos.

DÍAZ DE MENDÍVIL PÉREZ, José Maria. **Larousse de los vinos**: los secretos del vino, países y regiones vinícolas. Londres, Inglaterra: Larousse, 2004.

DIDONE, Thompson Benhur. **Competitividade e desafios da central de cooperativas da serra gaúcha na consolidação de uma unidade produtora de suco e concentrado de uvas**. Reflexão Cooperativista, a.1, n.2. Mar 2014. Disponível em <http://www.emater.tcche.br/site/arquivos_pdf/teses/Thompson%20Didone.pdf> Acesso em: 15 fev. 2018.

DINIZ, E. H., PETRINI, M., BARBOSA, A. F., CHRISTOPOULOS, T. P., DOS SANTOS, H. M. **Abordagens epistemológicas em pesquisas qualitativas**: além do positivismo das pesquisas na área de sistemas de informação. Trabalho apresentado no 30º Encontro da ANPAD. Salvador, Brasil.

DROVETTO, Javier. **El consumo del vino se desploma pero las bodegas argentinas tienen un plan para salvarlo**. Disponível em: <<https://www.redaccion.com.ar/el-consumo-de-vino-se-desploma-pero-las-bodegas-argentinas-tienen-un-plan-para-salvarlo/>>. Acesso em: 1 set. 2019.

DUNCAN, James. A paisagem como sistema de criação de signos. In: CORRÊA, R.L.; ROSENDAHL, Z. (Org.). **Paisagens, textos e identidade**. Rio de Janeiro: UERJ, 2004, p.91-132.

DURKHEIM, Emile. **Da divisão do trabalho social**. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

EEVE. **Registro de introduções desde 1921**. Livro manuscrito com os registros até 1981. Documento original, disponível na Embrapa Uva e Vinho. Consulta *in loco*.

EEVE. **Relatório anual de 1932**. Acervo da EEVE no Instituto de Memória Histórica e Cultural da Universidade de Caxias do Sul. Série: Organização e funcionamento. Original datilografado, 1932. Consulta *in loco*.

EEVE. **Relatório anual de 1937**. Acervo da EEVE no Instituto de Memória Histórica e Cultural da Universidade de Caxias do Sul. Série: Organização e funcionamento. Original datilografado, 1937. Consulta *in loco*.

ELIAS, Norbert. **A sociedade dos indivíduos**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

EMBRAPA UVA E VINHO. **'Moscato Branco' uma cultivar tipicamente brasileira**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/19589801/moscato-branco--uma-cultivar-tipicamente-brasileira>. Acesso em: 29 mar. 2018.

FALCADE, Ivanira. A geografia da uva e do vinho no Brasil: território, cultura e patrimônio. MEDEIROS, Rosa M.V.; LINDNER, Michele (org.). **A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território**. Porto Alegre: UFRGS/IGEO, 2017, p.103-123. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/0B03f5_x-4RZfUnISNINrTWdvVG8/view. Acesso em: 27 jul. 2017.

FALCADE, Ivanira. A organização do espaço agrário em Bento Gonçalves. In: ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA, 4, 1984. Santa Maria. **Anais...** Santa Maria: EDUFMS, v.2, 1984, p.207-210.

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. Orientador: Rosa Maria Vieira Medeiros. 2011. 310 p. Tese (Doutorado em Geografia) - Programa de Pós-Graduação em Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, co-tutela com a Universidade da Borgonha (França). Porto Alegre: UFRGS, 2011.

FALCADE, Ivanira. As indicações geográficas (IG's) e a reorganização do espaço rural brasileiro. In: MARAFON, G. J.; RUA, J. E RIBEIRO, M.A. **Abordagens teórico-metodológicas da geografia agrária**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2007, p.225-253.

FALCADE, Ivanira. As paisagens vitícolas e a identidade das indicações de procedência Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo. In: MEDEIROS, Rosa M. V.; FALCADE, Ivanira. **Expressões da re-territorialização do campo brasileiro**. Porto Alegre: Imprensa Livre, 2013, p.257-281.

FALCADE, Ivanira. **Elementos que comprovam ter o nome geográfico Farroupilha se tornado conhecido como centro de produção de vinhos finos moscatéis**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho/Caxias do Sul: UCS, 2014a. (Nota Técnica, original do processo para registro da IP)

FALCADE Ivanira; AHLERT, Siclério; HOFF Rosemary; FARIAS André R. **O relevo na ADPM da indicação de procedência Farroupilha**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho/Caxias do Sul: UCS, 2014b. (Nota Técnica, original do processo para registro da IP)

FALCADE, Ivanira; MANDELLI, Francisco. **Vale dos Vinhedos**. Caracterização geográfica da região. Caxias do Sul: EDUCS, 1999.

FALCADE, Ivanira; TONIETTO, Jorge. **Delimitação da área geográfica da indicação de procedência Farroupilha: vinhos finos moscatéis**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho/UCS, 2014c. (Nota Técnica, original do processo para registro da IP)

FALCADE, Ivanira; ZILIO, Tiago Antônio. **A geografia em regulamentos de uso de indicações geográficas de vinhos brasileiros e europeus**. (original, enviado para publicação).

FERNANDES, Cassiane Curtarelli. **Uma história do grupo escolar Farroupilha: sujeitos e práticas escolares (FARROUPILHA/RS, 1927-1949)**. 2015. 218f. Dissertação (Mestrado em Educação). Caxias do Sul: UCS, 2015.

FONDO VITIVINICOLA MENDOZA. **Nosotros**. Disponível em: http://www.fondovitivinicola.com.ar/page_nosotros.php. Acesso em: 29 ago. 2019.

FRANCISCO, Papa. **Carta encíclica 'Laudato si'**. São Paulo: Editora Paulinas, 2015.

FROSI, Vitalina; MIORANZA, Ciro. **Imigração italiana no nordeste do Rio Grande do Sul**. Caxias do Sul: EDUCS, 1975.

FUINI, Lucas L. Território, territorialização e territorialidade: o uso da música para a compreensão dos conceitos geográficos. **Terr@ Plural**. Ponta Grossa, v.8, n.1, p.225-249, 2014. Disponível em: <https://www.revistas2.uepg.br/index.php/tp/article/view/6155/4366>. Acesso em: 25 ago. 2019.

GANDY, Matthew. Paisagem, estéticas e ideologia. In: CORREA, R. L.; RESENDAHL, Z. **Paisagens, textos e identidade**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2004. p.75-90.

GASPERIN, Alice. **Farroupilha: ex-colônia particular Sertorina**. Caxias do Sul: Ed do autor, 1989.

GIOVANNINI, Eduardo. **Manual de viticultura**. Porto Alegre: Bookman, 2014.

GIRON, Loraine S. A imigração italiana no RS: fatores determinantes. In: DACANAL, J.H.; GONZAGA, S. **RS: imigração e colonização**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996, p.47-66.

GIRON, Loraine S. **Caxias do Sul: evolução histórica**. Caxias do sul: EDUCS, 1977.

GIRON, Loraine S. Identidade: região e valores. In: GIRON, L.S.; RADUNZ, R. (Org.). **Imigração e cultura**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007, p.38-58.

GOBBATO, Celeste. Il colono ed il suo contributo nello sviluppo dell'industria riograndense. In: **Cinquantenario della colonizzazione italiana nel Rio Grande del sud: 1875-1925**. 2ed. Porto Alegre: Posenato Arte & Cultura, 2000.

GOBBATO, Celeste. **Manual do viti-vinicultor brasileiro**. Porto Alegre: Oficinas Graphics da Escola de Engenharia de Porto Alegre, 1922.

GOBBATO, Celeste. **Manual prático de Viticultura**. Porto Alegre: Estabelecimento typographico de Germano Gundlach & Cia, 1914.

GOBBATO, Celeste. O cultivo da vide e a industrialização da uva no RS. Bosquejos históricos sobre a viticultura gaúcha. In: **Álbum Comemorativo do 75º Aniversário da Colonização Italiana no RS**. Porto Alegre: Globo, 1950.

GOBBATO, Celeste. **Relatório correspondente ao período de 1º de janeiro a 31 de dezembro de 1927**. Apresentado ao Conselho Municipal pelo Intendente Dr. Celeste Gobbato. Arquivo Histórico Municipal Caxias do Sul. Original datilografado.

GOFFMAN, Erving. **A representação do eu na vida cotidiana**. 8. ed. Petrópolis: Vozes, 1985.

GOLDSTEIN, Evan. **Wines of South America: the essential guide**. Oakland: University of California Press, 2014.

GONDIM, Sônia M. G.; FISCHER, Tânia. O discurso, a análise do discurso e a metodologia do discurso do sujeito coletivo na gestão intercultural. **Cadernos Gestão Social**, Salvador, v. 2, n. 1, 2009, p.9-26.

HABERMAS, Jurgen. **Teoria de la acción comunicativa**. Madrid: Taurus, 1988.

HAESBAERT, Rogério. **Dos múltiplos territórios à multiterritorialidade**. Porto Alegre: PETGea, 2004. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/petgea/Artigo/rh.pdf>>. Acesso em: 7 abr. 2019.

HAESBAERT, Rogério. Território, cultura e des-territorialização. In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, Roberto Lobato. **Religião, identidade e território**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2001, p.115-144.

HAESBAERT, Rogério. **Viver no limite: território e multi/transterritorialidade em tempos de insegurança e contenção**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2014.

HARVEY, D. **Condição pós moderna**. 2ª ed. São Paulo: Loyola, 1993.

HASENACK, Heinrich; WEBER, Eliseu. (Org.). **Base cartográfica digital da Serra Gaúcha**. Escala 1:50.000. Porto Alegre: UFRGS/Centro de Ecologia, 2007. 01 CD-ROM.

IBGE. **Censo demográfico 1991**. Estatística; Municípios. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=293715>. Acesso em: 11 set. 2019.

IBGE. **Censo demográfico 2010**. Disponível em: https://censo2010.ibge.gov.br/sinopse/webservice/frm_piramide.php?ano=2000&codigo=430790&corhomem=3d4590&cormulher=9cdbfc&wmaxbarra=180. Acesso em: 11 set. 2019.

IBGE. **Cidades**. Disponível em: < <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/farroupilha/panorama>>. Acesso em: 22 jul. 2018.

IFRS. **Histórico**. Disponível em: <<https://ifrs.edu.br/bento/institucional/historico/>>. Acesso em: 15 ago. 2019.

INEP. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. **Sinopse estatística da Educação Básica 2018**. Brasília: INEP, 2019. Disponível em:<<portal.inep.gov.br/sinopses-estatisticas-da-educacao-basica>>. Acesso em: 28 ago. 2019.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Indicações geográficas brasileiras: vinho / Brazilian geographical indications: wine / Indicaciones geográficas brasileñas: vino**. Brasília: Sebrae, INPI, 2016.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Instrução Normativa nº095/2018**. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Brasília: 2018. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/legislacao-indicacao-geografica-1>>. Acesso em: 5 set.2019.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Lista com as indicações de procedência reconhecidas**. Rio de Janeiro: INPI, 2019. Disponível em: <http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica/pedidos-de-indicacao-geografica-no-brasil>. Acesso em: 20 fev.2019.

JKI (JULIUS KÜHN-INSTITUT- Bundesministerium Für Ernährung und Landwirtschaft). VIVC. **Vitis International Variety Catalogue**. Disponível em: <vivc.de>. Acesso em: 15 ago. 2019.

JOHNSON, Hugn. **A história do vinho**. 2. ed. São Paulo: CMS Editora, 2009.

KÖCHE, José Carlos. **Fundamentos de metodologia científica**. 32. Ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

LAGARES, Léa; LAGES, Vinícius; BRAGA, Christiano. (Org). **Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade**: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios. Brasília: SEBRAE, 2006.

LANZARINI, José Luis; MANGIONE, Juan. **La cultura de la vid y el vino**: la vitivinicultura hace escuela. Mendoza: Fondo Vintivinícola Mendoza, 2009.

LAROUSSE. **Larousse do vinho**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

LAZZAROTTO, J. J; MELLO, L. M. R.; **Panorama da mão de obra familiar da viticultura do Rio Grande do Sul**. Comunicado técnico 163. Nov. 2017. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1000885/1/Cot163.pdf>. Acesso em: 10 jan. 2019.

LE BOSSÉ, Mathias. As questões de identidade em geografia cultural. In: CORREA, Roberto Lobato, RESENDAHL, Zeny. **Paisagens, textos e identidade**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2004.

LODI, J. B. **Sucessão e conflito na empresa familiar**. São Paulo: Pioneira, 1987.

LORENZONI, Julio. **Memórias de um imigrante italiano**. Porto Alegre: Sulina, 1975.

LUCAS, Rosa E. A. A educação escolar: a formação do professor e o ensino rural. In: SCHÄFER, Neiva Otero (org.) *et al.* **Ensinar e aprender geografia**. Porto Alegre: Associação dos geógrafos brasileiros – Seção Porto Alegre, 1998.

MAGHRADZE, David et al. Grape and wine culture in Georgia, the South Caucasus. WORLD CONGRESS OF VINE AND WINE, 39th, OIV. Bento Gonçalves. **BIO Web of Conferences** 7, 03027 (2016). Disponível em: https://www.bio-conferences.org/articles/bioconf/pdf/2016/02/bioconf-oiv2016_03027.pdf. Acesso em: 3 abr. 2016.

MAINARDI, Giusi. **Storia del consorzio per la tutela dell'Asti**. Asti: Consorzio per la Tutela dell'Asti, 2008.

MANFROI, Olivio. **A colonização italiana no Rio Grande do Sul, implicações econômicas, políticas e culturais**. Porto Alegre: Grafosul/IEL, 1975.

MARCON, Ângela Rossi. **Caracterização e evolução aromática de espumantes moscatéis de Farroupilha (RS) durante o armazenamento e influência de leveduras nos vinhos moscatos**. 2018. 177f. Tese (Doutorado em Biotecnologia). Caxias do Sul: UCS, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/3844/Tese%20Angela%20Rossi%20Marcon.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 10 set. 2019.

MARCON, A. R.; SCHWARZ, L.V.; DUTRA, S.V.; Delamare, A.P.L.; GOTTARDI, F.; PARPINELLO, G.P.; ECHEVERRIGARAY, S. L. Chemical composition and sensory evaluation of wines produced with different Moscato varieties. **BIO WEB OF CONFERENCES**, v. 12, p. 02033, 2019. Disponível em: https://cris.unibo.it/retrieve/handle/11585/663251/485520/Rossi%20Marcon_et%20al_Congresso%20OIV_2018_abstract.pdf. Acesso em: 10 set. 2019.

MARCON, A.R.; SCHWARZ, L.V.; TAFFAREL, J.C.; ZANUS, M. C.; DELAMARE, A. P.L.; ECHEVERRIGARAY, S. L. Evolução das características sensoriais de espumantes moscatéis durante o armazenamento. **Revista Brasileira de Viticultura e Enologia**, n.10, 2018, p.86-93.

MARTINS, A. M.; ANJOS, L. M; LONGHI, P.; MAIA, J. D. G.; BOURSQUOT, J. M.; LEGRAND, D.; ZANUS, M. C.; TONIETTO, J.; FERREIRA, M. E.; RITSCHER, P. Comparative agronomical, phenological and molecular analyses between the grape variety 'Moscato Branco' and accessions of brazilian and french grape germplasm banks. In: IV SIMPÓSIO BRASILEIRO DE GENÉTICA MOLECULAR DE PLANTAS. 2013. Sociedade Brasileira de Genética. **Anais....** Bento Gonçalves, 2013, p.27. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/96707/1/GAP027.pdf>. Acesso em: 10 maio 2019.

MEDEIROS, Antônio Augusto Borges de. **Mensagem enviada a assembleia dos representantes do Estado do Rio Grande do Sul pelo Presidente Antônio Augusto Borges de Medeiros na 3ª sessão ordinária da 3ª legislatura em 20 de setembro de 1889**. Porto Alegre: Oficinas typographicas d'A Federação, 1889. Disponível em: <http://ddsnext.crl.edu/titles/182#?c=0&m=110&s=0&cv=1&r=0&xywh=127%2C1971%2C2246%2C1585>. Acesso em: 12 set. 2019

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira de. Ruralidades: novos significados para o tradicional rural. In: MEDEIROS, Rosa Maria Vieira de; LINDNER, Michele. (Org). **Dinâmicas do espaço agrário: velhos e novos territórios**. Porto Alegre: Evangraf, 2017, p.179-190.

MELLO, Loiva Maria R. de; MACHADO, Carlos Alberto E. **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017.

MELLO, Loiva Maria R. de; MACHADO, Carlos Alberto E. Evolução da área a produção de uvas de 1995 a 2007. In: MELLO, L. M. R; MACHADO, C. A. E.(Ed). **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul - 2005 a 2007**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2008. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2005-2007/html/menuevolucao.html>. Acesso em: 22 jul. 2018.

MONTEIRO, Katani Maria Nascimento. **Entre o vinho e a política: uma biografia de Celeste Gobbato (1890-1958)**. 2011. 209f. Tese (Doutorado em História). Porto Alegre: UFRGS, 2011. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/49117/000828626.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 28 maio 2019.

MONTEIRO, Katani Maria Nascimento. **Um italiano irrequeto em contexto revolucionário**. Um estudo sobre a atuação de Celeste Gobbato no Rio Grande do Sul (1912-1924). 2001. 190f. Dissertação (Mestrado em História). Porto Alegre: PUCRS, 2001.

MORAES, Antônio Carlos R.; COSTA, Wanderlei Messias da. **A valorização do espaço no capitalismo**. São Paulo: Hucitec, 1984.

NASCIMENTO, Décio E. do; SOUZA, Marília de. Valorização do terroir. Uma estratégia de desenvolvimento local. In: LAGES, V.; BRAGA, C.; MORELLI, G.. **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva**. Brasília: SEBRAE, 2004.

NIEDERLE, Paulo André. Indicações geográficas e processos de qualificação nos mercados agroalimentares. In: NIEDERLE, Paulo André (Org.). **Indicações geográficas: qualidade e origem nos mercados alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2013.

OIV. **Resolução OIV/VITI 333, de 25 de junho de 2010**. Definição de "terroir" vitivinícola. Disponível em: <http://www.oiv.int/public/medias/383/viti-2010-1-it.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2018.

PACHECO, Aristides de O. **Iniciação à enologia**. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014.

PAZ, Ivoni Nör. BALDISSEROTTO, Isabel. **A estação do vinho: história da estação experimental de viticultura e enologia – EEVE – 1921-1990**. Caxias do Sul: EDUCS, 1997.

PELLANDA, E. Aspectos gerais da colonização italiana no Rio Grande do Sul. In: **ÁLBUM COMEMORATIVO DO 75º ANIVERSÁRIO DA COLONIZAÇÃO ITALIANA NO RIO GRANDE DO SUL**. Porto Alegre: Globo, 1950, p.33-64.

PIMENTEL, Fortunato. **Aspectos gerais da Viti-vinicultura riograndense**. Porto Alegre: Sul Impressora, 1950.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FARROUPILHA. **Vinícolas**. Disponível em: <http://farroupilha.rs.gov.br/portaldoturista/vincolas/>. Acesso em: 15 ago. 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FARROUPILHA. **Plano diretor municipal**. Planta geral com malha viária existente. Mapa em 1f. Escala 1:50.000. Farroupilha: PMFA, 2008.

PRENSA DGE. **Dirección general de escuelas**. Disponível em: <http://www.mendoza.edu.ar/2019> Acesso em: 2 set. 2019.

QUIVY, Raymond; CAMPENHOUDT, Luc Van. **Manual de investigação em ciências sociais**. 4. ed. Lisboa: Gradiva, 2005.

RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder**. São Paulo: Editora Ática, 1993.

RATZEL, F. **Ratzel**. São Paulo: Ática, 1990.

RIBEIRO, Cleodes M.P.J. **Festa e Identidade**: como se fez a festa da uva. Caxias do Sul: EDUCS, 2002.

RIO GRANDE DO SUL. ALERGS. Decreto 5.779, de 11 de dezembro de 1934, cria o município de Farroupilha. **DOE**. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/legis/>. Acesso em: 10. Jun. 2017.

RIO GRANDE DO SUL. ALERGS. Decreto estadual nº. 4255, de 17.01.1929, regulamentou os vinhos rio-grandenses. **DOE**. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/legis/>. Acesso em: 10. Jun. 2017.

RIO GRANDE DO SUL. Decreto estadual nº. 4985, de 17.05.1932, reconheceu as cooperativas vinícolas e dispôs sobre a fiscalização e assistência técnica à vitivinicultura. **DOE**. Disponível em: <http://www.al.rs.gov.br/legis/>. Acesso em: 10. Jun. 2017.

RITSCHER, P.; GOMES, F.G.G.; CERIOTTI, I.; LONGHI, P.; MAIA, J.D.G.; ZANUS, M.C.; TONETTO, J.; FERREIRA, M.E. **Genetic analysis of 'Moscato Branco and other muscat grapes held by the grape germplasm bank in Brazil**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho. Plant Genetic Resources. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/932270>. Acesso em: 2 ago. 2019.

RIZZON, L. A.; MENEGUZZO, J.; GASPARIN, A. M. **Elaboração do vinho moscatel espumante**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2005. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/26044/1/Doc51.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2019.

RIZZON, L.A; MIELE, A; LAZZAROTTO, M.; CRISTÓFOLI, B.; GUANDALIN, D. P.; FANTI, H, I.; Análise de componentes principais na diferenciação de vinhos Moscato da Serra Gaúcha. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITIVINICULTURA E ENOLOGIA, 12, 2008, Bento Gonçalves/RS. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2008. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/50421/1/RIZZON.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2019.

ROGERSON, Peter A. **Métodos estatísticos para geografia**: um guia para o estudante. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2012.

SÁ, Mem de. Aspectos econômicos da colonização italiana no Rio Grande do Sul. In: **Álbun comemorativo do 75º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: Globo, 1950.

SANTOS, José Vicente T. Cantineiros e colonos - a indústria do vinho no Rio Grande do Sul. In: BARROS, E.C. **RS: imigração & colonização**. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980, p.135-155.

SANTOS, José Vicente T. **Colonos do vinho**: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital. São Paulo: HUCITEC, 1984.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço**: técnica e tempo, razão e emoção. São Paulo: EDUSP, 2004.

SANTOS, Milton. **Espaço e método**. São Paulo: Nobel, 1985.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**: do pensamento único à consciência universal. 6ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

SANTOS, Milton. **O dinheiro e o território**. *GEOgraphia*, Rio de Janeiro, a.1, n.1, 1999, p. 7-13.

SANTOS, Milton; ELIAS, Denise. **Metamorfoses do espaço habitado**: fundamentos teóricos e metodológicos da geografia. 5ª Ed. São Paulo: HUCITEC, 1997.

SAQUET, Marcos Aurélio. Por uma abordagem territorial. In: SPOSITO, Eliseu Savério. (Org) **Territórios e territorialidades**: teorias, processos e conflitos. São Paulo: Expressão popular, 2009a, p.73-94.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Por uma geografia das territorialidades e das temporalidades**. São Paulo: Outras Expressões, 2011.

SAQUET, Marcos Aurélio. Reterritorialização e identidade. In: MEDEIROS, Rosa Maria; FALCADE, Ivanira (Orgs). **Tradição versus tecnologia**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009b.

SAQUET, Marcos Aurélio. BRISKIEVICZ, Michele. Territorialidade e identidade: um patrimônio no desenvolvimento territorial. **Caderno Prudentino de Geografia**, Presidente Prudente. v.1, n.31, p.3-16, 2009.

SCHNEIDER, Anna; MAINARDI, Giusi; RAIMONDI, Stefano. **Ampelografia universale storica illustrata**: i vitigni del mondo. Savigliano: L'Artistica Editrice, 2012.

SEBRAE/RS. **Perfil das cidades gaúchas**: Farroupilha. Porto Alegre: SEBRAE, 2017. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/rs/Perfil_Cidades_Gauchas-Farroupilha.pdf. Acesso em 30 jun. 2018.

SECRETARIA DE AGRICULTURA/RS. **Boletim técnico**. Instituto de Pesquisas Agronômicas. Departamento de Pesquisas. Porto Alegre, RS: Secretaria da Agricultura, 1977.

SGARAVATI. Vivai. **Chi siamo**. Disponível em: <https://www.sgaravattiaea.it/>. Acesso em: 29 jul. 2019.

SILVA, José Graziano da. **O novo rural brasileiro**. 2ª Ed. Campinas: IE/UNICAMP, 1999.

SILVA, Joseli M.; SILVA, Edson A.; JUNCKERS, Ivan J. **Construindo a ciência**: elaboração crítica de projetos de pesquisa. Curitiba: Pós-Escrito, 2009.

SILVA, Kalina Vanderlei. **Dicionário de conceitos históricos**. 3ª Ed. São Paulo: Contexto, 2010.

SOUZA, Julio Seabra Inglez de; PEIXOTO, A.M.; TOLEDO F.F de. **Enciclopédia agrícola brasileira**. São Paulo: EDUSP, 1995.

SOUZA, Julio Seabra Inglez de. **Uvas para o Brasil**. São Paulo: Melhoramentos, 1969.

TAFFAREL, José Carlos. **A vitivinicultura relacionada à indicação de procedência Farroupilha**: perfil, identificação de gargalos e definição de demandas e transferência de tecnologia. 2013. 201f. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola). Caxias do Sul: UCS, 2013. (Original).

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é Terroir? **Bon Vivant**. Flores da Cunha, v. 8, n. 98, 2007, p.8.

TONIETTO, Jorge; CARBONNEAU, Alain. Análise mundial do clima das regiões vitícolas e de sua influência sobre a tipicidade dos vinhos: a posição da viticultura brasileira comparada a 100 regiões em 30 países. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 9, 1999, Bento Gonçalves. **Anais ...** Bento Gonçalves; Embrapa Uva e Vinho, 1999, p.75-90.

TONIETTO, Jorge; FALCADE, Ivanira. **Vinhos regionais**: regulamentação no Brasil. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 10, 2003, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003, p.153-157.

TONIETTO, Jorge; FALCADE, Ivanira; TAFFAREL, João Carlos. **Indicação de Procedência Farroupilha**: Vinhos finos moscatéis. Folder. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/131481/1/Folder-IG-Farroupilha-10-2015.pdf>. Acesso em: 29 mar. 2018.

TONIETTO, Jorge; FLORES, Carlos A.; FALCADE, Ivanira; GUERRA, Celito C.; ZANUS, Mauro. C. **Zoneamento vitivinícola e o desenvolvimento de indicações geográficas de vinhos**. XXII Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2012, Bento Gonçalves. **Anais**. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/publicacoes>. Acesso em: 26 fev. 2013.

TONIETTO, Jorge; MANDELLI, Francisco; ZANUS, Mauro C.; GUERRA, Celito C.; PEREIRA, Giuliano E. O clima vitícola das regiões produtoras de uvas para vinhos finos do Brasil. In: TONIETTO, Jorge; SOTÉS RUIZ, Vicente; GÓMEZ-MIGUEL, Vicente D. (Org.). **Clima, zonificación y tipicidad del vino en regiones vitivinícolas iberoamericanas**. Madrid: CYTED, 2012. Disponível em: www.embrapauvaevinho.br. Acesso em: 26 abr. 2018, p.113-143.

TONIETTO, Jorge; ZANUS, Mauro C.; FALCADE, Ivanira; TAFFAREL, José C.; GUERRA, Celito C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Farroupilha**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017.

WEBER, MAX. **Economia e Sociedade**. Brasília: Ed.UNB, 1994.

ZANUS Mauro Celso. **Espumante Moscatel** - o sabor certo para sua sobremesa. Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2003. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1052789/1/EspumanteMoscatel.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2019.

APÊNDICE A – CARTA DE APRESENTAÇÃO



PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIOTECNOLOGIA MESTRADO PROFISSIONAL EM BIOTECNOLOGIA E GESTÃO VITIVÍNICA

CARTA DE APRESENTAÇÃO

Apresento meu orientando TIAGO ANTONIO ZILIO, aluno regularmente matriculado e em fase de desenvolvimento do projeto de pesquisa para sua dissertação, cujo título provisório é ***"A contribuição do Moscato Branco (e outras uvas moscatéis) na organização do território e na constituição da identidade vitivinícola de Farroupilha: novos desafios"***, para o qual solicito sua atenção e colaboração.

O objetivo do trabalho é explicar o processo de territorialização da vitivinicultura com Moscato Branco e outras variedades moscatéis, no município de Farroupilha, correlacionando-o ao processo de construção da identidade vitivinícola local e propondo ações de fortalecimento e valorização da cultura. Para isso ele desenvolverá diversas atividades, entre as quais fazer um levantamento da percepção de adolescentes quanto a vitivinicultura no município de Farroupilha, atual e futura.

O Tiago explicará em detalhes a pesquisa e a colaboração necessária. Temos ciência que, conforme exigência legal, deverá ser assinado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido pelos pais ou responsável, bem como o Termo de Assentimento pelos alunos, cujos pais concordarem com a pesquisa.

Outras informações poderão ser obtidas pelo meu telefone 51 999.863.809 ou pelo e-mail ifalcade@ucs.br, do telefone do Tiago 54 984.252.321 ou email tazilio@ucs.br, ou ainda pela responsável do Comitê de Ética de Pesquisa da UCS pelo telefone 54 3218-2100 ou 3289 9000 (Dra. Maria Helena Rossi).

Atenciosamente,

Caxias do Sul, 20 de agosto de 2018

Profa. Dra. Ivanira Falcade
Orientadora – Linha de Pesquisa Gestão Vitivinícola

APÊNDICE B - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO VITIVINICULTORES



Universidade de Caxias do Sul - Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola
Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 – 95.070-560 - Caxias do Sul – Brasil – Fone 55 54 3218-2293
<https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/biotecnologia-e-gestao->

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Senhor(a)

Eu sou **Tiago Antonio Zilio**, estudante do curso de Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, da Universidade de Caxias do Sul (www.ucs.br) e sou orientado pela professora Dra. Ivanira Falcade.

Gostaríamos de convidar o(a) Sr(a). para participar voluntariamente da minha pesquisa, que tem o **objetivo** de estudar *“A contribuição do Moscato Branco (e outras uvas moscatéis) na organização do território e na constituição da identidade vitivinícola de Farroupilha: novos desafios”*, a ser realizada com vitivinicultores no município e na Indicação de Procedência Farroupilha.

A sua participação é muito importante e será na forma de um questionário com perguntas de assinalar, algumas de respostas breves e outras abertas para ouvir sua história com a vitivinicultura de moscatéis, com duração prevista de, aproximadamente, 1 hora. Para registrar as respostas mais rapidamente, peço sua autorização para gravar as respostas, mas preencherei as respostas objetivas.

Esclarecemos que sua **participação é totalmente voluntária**, podendo o(a) senhor(a) recusar ou desistir de participar a qualquer momento, sem que por isso tenha qualquer ônus ou prejuízo, e que o(a) senhor(a) pagará ou será remunerado(a) pela participação, nem terá qualquer despesa decorrente especificamente da participação e que os riscos da participação são considerados baixos. Também, esclarecemos que suas informações serão utilizadas somente para os fins de pesquisa e serão tratadas com sigilo e confidencialidade, de modo a preservar sua identidade. Nós pesquisadores nos responsabilizaremos pela guarda e confidencialidade das informações recebidas, que serão mantidas por prazo indeterminado.

Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, indiretamente, o(a) Sr(a) estará contribuindo para a geração de conhecimento científico na compreensão da vitivinicultura de moscatéis de Farroupilha. Esses benefícios são importantes, de modo particular, para meu aprendizado, mas também para o setor vitivinícola brasileiro.

Caso o(a) senhor(a) tenha dúvidas ou necessite de maiores esclarecimentos relativas à pesquisa poderá nos contatar para serem esclarecidas pelo telefone da orientadora Ivanira Falcade 51 999.863.809 ou email ifalcade@ucs.br e meu Tiago Zilio 54 984.252.321 ou email tazilio@ucs.br ou, ainda, pela responsável do Comitê de Ética de Pesquisa da UCS pelo telefone 54 3218-2100 ou 3289 9000 (Maria Helena Rossi).

Assim, se aceitar responder o questionário, o(a) senhor(a) deve assinar este **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido** em duas vias, de igual teor, sendo que uma delas preenchida e assinada será entregue ao(a) senhor(a).

Caxias do Sul, 5 de novembro de 2018

Profª. Dra. Ivanira Falcade
Geógrafa, Orientadora

Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola

Tiago Antonio Zilio
Mestrando – Cadastro UCS
RG

la/



Universidade de Caxias do Sul - Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola
 Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 – 95.070-560 - Caxias do Sul – Brasil – Fone 55 54 3218-2293
<https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/biotecnologia-e-gestao->

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - DECLARAÇÃO

Declaro que li e entendi as informações deste **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**; tive a oportunidade de esclarecer minhas dúvidas e estou satisfeito com as respostas. Entendo que receberei uma via datada e assinada deste documento e outra via será arquivada pelos pesquisadores responsáveis pelo estudo. Assim, tendo compreendido o tipo e o objetivo do referido estudo, concordo com a participação **voluntária** na pesquisa descrita, estando totalmente ciente de que não há nenhum valor econômico, a receber ou a pagar, por minha participação.

Dados do participante da pesquisa

Nome
 Endereço
 Telefone
 e-mail

Farroupilha de de 2018

Assinatura do participante

Assinatura do pesquisador

USO DE CITAÇÃO DE TEXTO DE RESPOSTA

Autorizo o uso de citações das informações constantes nas respostas do questionário para os fins da pesquisa, sendo seu uso restrito a trabalhos acadêmicos e publicações científicas.

Farroupilha de de 2018

Assinatura do participante

Assinatura do Pesquisador

10. 9 - Assinale a composição da família que mora com o Sr(a). *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Esposa
☐ Filho 1
☐ Filho 2
☐ Filho 3
☐ Filho 4
☐ Pai
☐ Mãe
☐ Avô
☐ Avó
☐ Irmã
☐ Irmão
☐ Cunhada
☐ Cunhado
☐ Sobrinho
☐ Outro: _____

11. 10 - Se tem filhos em idade escolar, qual a profissão que eles gostariam de seguir?

VOCÊ E SUA FAMÍLIA

12. 11 - Indique a origem étnica de sua família. *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Italiana
☐ Italiana e outra(s)
☐ Mista de várias etnias (mas não italiana)
☐ Afrodescendente
☐ Africana
☐ Alemã
☐ Indígena
☐ Polonesa
☐ Portuguesa
☐ Outros países da Europa (exceto Itália, Alemanha, Portugal, Polônia)
☐ Sul-americana (exceto brasileira)
☐ Oriente Próximo/Médio (Israel, Líbano, Síria, entre outras)
☐ Outros países da Ásia (Japão, China, entre outros)
☐ Não sabe
☐ Outro: _____

13. 12 - Se sua origem étnica for a italiana, você entende e/ou fala italiano (ou dialeto)? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, entendo e falo dialeto italiano que aprendi em casa/na comunidade.
☐ Sim, entendo dialeto italiano mas não falo.
☐ Sim, entendo e falo italiano porque estudei.
☐ Não entendo e não falo italiano ou dialeto italiano.

14. 13 - Se a origem étnica da sua família for italiana, seus familiares falam italiano (ou dialeto)? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, falam com frequência
☐ Sim, mas falam pouco
☐ Não falam italiano, mas a família entende quando alguém conversa em italiano
☐ Não falam e não entendem italiano

15. 14 - O Sr.(a) é associado de cooperativa vinícola? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Não
☐ Sim
☐ Já foi associado

16. 15 - Se é cooperativado, o Sr.(a) participa das reuniões? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Não
☐ Sim

17. 16 - Se é cooperativado, o Sr.(a) é ou já fez parte da diretoria (cargo)? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Não
☐ Sim
☐ Outro: _____

18. 17 - O Sr.(a) participa de palestras ou treinamentos periódicos? *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Não
☐ Sim, na cooperativa
☐ Sim, no sindicato
☐ Sim, na Embrapa Uva e Vinho
☐ Sim, dia de campo (ex. com Emater ou Embrapa)
☐ Outro: _____

19. 18 - Se respondeu SIM na questão 17, os treinamentos são relacionados à vitivinicultura?

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
☐ Não

20 19 - Assinale os bens que o Sr.(a) e sua família dispõem em casa.

Marque todas que se aplicam.

- ☐ TV
- ☐ Freezer
- ☐ Microondas
- ☐ Geladeira
- ☐ Automóvel
- ☐ Computador com internet
- ☐ Console de videogame
- ☐ Celular com internet
- ☐ Celular sem internet
- ☐ Casa próprio

21 20 - O Sr.(a) assiste programas de TV sobre agropecuária, meio ambiente, etc?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Não assisto TV
- ☐ Assistio sobre agropecuária como Globo Rural e outros semelhantes
- ☐ Assistio sobre meio ambiente
- ☐ Assistio noticiários
- ☐ Assistio sobre entretenimento (esportes, música, etc)
- ☐ Assistio sobre política e economia do Brasil e do mundo
- ☐ Outro: _____

22 21 - O Sr.(a) lê em jornais ou revistas sobre agropecuária, meio ambiente, etc?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Não tenho costume de ler jornais e revistas

23 22 - O Sr.(a) tem internet em casa e usa para quais atividades?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Não uso
- ☐ Não sei usar muito, mas tenho quem sabe e me ajuda
- ☐ Uso para pesquisa sobre viticultura/vinhos
- ☐ Uso para para me comunicar com o setor
- ☐ Outro: _____

24 23 - Quem mais utiliza a internet em casa? *

Propriedade

25 24 - A quem pertence esta propriedade, onde tem a viticultura? *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ É de família.
- ☐ É arrendado (alugada).
- ☐ Sou empregado, é do patrão.
- ☐ Outros

26 25 - Se a propriedade é própria, como foi obtida? *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Herança de pais
- ☐ Compra
- ☐ Outro: _____

27 26 - Fora o Sr.(a), quantas outras pessoas da família trabalham na viticultura? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 4
- ☐ 3
- ☐ 5 ou mais

28 27 - Há outras pessoas, que não são da família, que moram na sua casa? Se sim, qual a função? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Não tem.
- ☐ Sim, é empregada(o) doméstica.
- ☐ Sim, é empregada(o) na viticultura
- ☐ Sim, é empregada (o) na viticultura e nas outras atividades da propriedade.
- ☐ Outro: _____

29 28 - Além do cultivo de videiras, nesta propriedade há outros cultivos (frutas, legumes, hortaliças, milho, etc.) ou criações (aves, suínos, gado leiteiro e/ou corte, outros)? *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Sim, para consumo próprio
- ☐ Sim, para consumo próprio e comercialização
- ☐ Sim, para comercialização
- ☐ Não
- ☐ Outro: _____

30 29 - Se o Sr.(a) respondeu na questão anterior, que os outros cultivos/criações são para comercialização, quanto % isso representa na renda da família?

Marcar apenas uma oval.

- ☐ 0-10%
- ☐ 10-20%
- ☐ 20-30%
- ☐ 30-40%
- ☐ 40-50%
- ☐ 50-60%
- ☐ 60-70%
- ☐ 70% ou mais

31. 30 - Para as atividades agropecuárias (menos viticultura) a propriedade recebe assistência técnica?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Não.
- ☐ Sim, da Emater.
- ☐ Sim, da secretaria da agricultura municipal.
- ☐ Sim, da loja/vendedor de produtos agroquímicos.
- ☐ Sim, da cooperativa.
- ☐ Outro: _____

32. 31 - Para as atividades da vitivinicultura quem presta assistência técnica (solo, agroquímicos, etc.)?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Técnicos da cooperativa ou vinícola.
- ☐ Técnicos da Emater.
- ☐ Vendedor de agroquímicos na loja de compra.
- ☐ Vendedor de agroquímicos em visita a propriedade.
- ☐ Ninguém
- ☐ Outro: _____

33. 32 - A assistência técnica ocorre com qual periodicidade?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Semanalmente
- ☐ Quinzenalmente
- ☐ Mensalmente
- ☐ Trimestralmente
- ☐ Semestralmente
- ☐ Por solicitação
- ☐ Nunca

34. 33 - Qual o destino das embalagens de agrotóxicos?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Deixa armazenado na propriedade.
- ☐ Queima as embalagens.
- ☐ Devolve as embalagens ao órgãos competentes sem lavar
- ☐ Faz triplice lavagem e devolve as embalagens ao órgãos competentes.
- ☐ Outro: _____

35. 34 - Quais os tipos de EPI – Equipamentos de Proteção Individual utilizados para aplicação de defensivos?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Capa
- ☐ Bota
- ☐ Luva
- ☐ Chapéu
- ☐ Máscara descartável
- ☐ Máscara com filtro
- ☐ Outro: _____

36. 35 - Qual a origem da água usada na propriedade?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Poço superficial (em nascente na propriedade)
- ☐ Poço superficial (em nascente de vizinhos)
- ☐ Poço artesiano da propriedade
- ☐ Poço artesiano coletivo
- ☐ Córrego
- ☐ Rio, riacho
- ☐ Outro: _____

37. 36 - Informe os principais equipamentos, máquinas e principais benfeitorias que existem na propriedade.

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Trator
- ☐ Pulverizador
- ☐ Carreto agrícola
- ☐ Carro
- ☐ Caminhão
- ☐ Moto
- ☐ Galpão
- ☐ Casa de alvenaria
- ☐ Casa mista
- ☐ Casa em madeira
- ☐ Casa ou alojamento para empregados
- ☐ Outro: _____

Viticultura de Moscato Branco e outras moscatéis

38. 37 - Há quantos anos/desde quando há viticultura nessa propriedade?

39. 38 - Há quantos anos/desde quando vocês cultivam a variedade Moscato Branco? Quem a introduziu nesta propriedade? Saiba de onde vieram as primeiras mudas?

40. 39 - Enfim, o Sr.(a) pode me contar a história do cultivo de Moscato Branco nesta família? (dependendo da resposta anterior, perguntar associando com as décadas passadas)

41. 40 - O Sr.(a) tem fotografias antigas (ou outro documento, como um recorte de jornal antigo) que mostre vinhedos com Moscato Branco ? Se sim, eu poderia ver e fotografar para meu trabalho?

42. 41 - O Sr.(a) conhece outros vizinhos ou parentes que sabem sobre o cultivo de Moscato Branco em Farroupilha antigamente? Se sim, poderia indicar o nome e telefone?

43. 42 - Os seus filhos (caso tenha) pretendem continuar seu trabalho na viticultura?
Marque apenas uma oval.

☐ Não

☐ Sim

☐ Talvez

☐ Outro:

44. 43 - Além da variedade Moscato Branco, são cultivadas outras variedades moscatéis? *
Marque todas que se aplicam.

☐ Não existem outras moscatéis

☐ Malvasia de Cândia

☐ Moscato Giallo

☐ Moscato Bianco R2

☐ Moscato de Alexandria

☐ Outras moscatéis

☐ Outro:

45. 44 - Qual a área cultivada com Moscato Branco atualmente?

46. 45 - Qual a origem das mudas da variedade Moscato Branco que são cultivadas hoje na sua propriedade? *
Marque todas que se aplicam.

☐ Viverista

☐ Multiplicação própria

☐ Vizinhos

☐ Cooperativa

☐ Vinícola

☐ Outro:

47. 46 - Qual a área cultivada com outras moscatéis atualmente?

48. 47 - Qual a área cultivada com outras variedades nesta propriedade?

49. 48 - Quantos Kg de Moscato Branco foram comercializados na safra 2018? Valor total bruto?

50. 49 - Quanto % da renda da propriedade representa a Moscato Branco ?

51. 50 - Quais os 3 principais argumentos que motivam o cultivo da Moscato Branco?
Marque todas que se aplicam.

☐ Fácil de produzir

☐ Alta produtividade

☐ Boa procura

☐ Bom preço

☐ Boa maturação

☐ Brotação tardia

☐ Baixa produtividade

52. 51 - Quais os principais problemas para o da Moscato Branco?
Marque todas que se aplicam.

☐ Virose

☐ Fusariose

☐ Pérola da terra

☐ Podridão

☐ Brotação precoce, sujeita a geada

☐ Mildio (Mufa)

☐ Outro:

53. 52 - Para quem a Moscato Branco é comercializada?
Marque todas que se aplicam.

☐ Para a cooperativa

☐ Para vinícolas de Farroupilha

☐ Para vinícolas da Serra Gaúcha

☐ Para vinícolas fora da Serra Gaúcha

☐ Outro:

54. 53 - A família tem intenção de expandir a área cultivada com Moscato Branco?
Marque apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

55. 54 - A família produz vinho para consumo próprio? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, com variedades moscatéis
☐ Sim, com outras variedades moscatéis
☐ Sim, com outras variedades (não moscatéis)
☐ Não produz vinho

56. 55 - A família possui vinícola para elaboração de vinho para comercialização? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, vinícola comercial
☐ Sim, de vinho colonial
☐ Não produz vinho

57. 56 - Se respondeu que possui vinícola comercial, qual o volume anual de vinhos moscatéis? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Até 100 mil litros
☐ Entre 100 e 200 mil litros
☐ Entre 200 e 500 mil litros
☐ Entre 500 e 1 milhão litros
☐ Acima de 1 milhão litros
☐ NÃO SE APLICA (NÃO POSSUI VINÍCOLA)

58. 57 - Se respondeu que possui vinícola comercial, qual o volume anual de outros vinhos? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Até 100 mil litros
☐ Entre 100 e 200 mil litros
☐ Entre 200 e 500 mil litros
☐ Entre 500 e 1 milhão litros
☐ Acima de 1 milhão litros
☐ NÃO SE APLICA (NÃO POSSUI VINÍCOLA)
☐ Outro: _____

59. 58 - Nesta família tem alguém que tem estudos em vitivinicultura?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Não
☐ Sim, técnico em agricultura
☐ Sim, técnico em viticultura e enologia
☐ Sim, técnico em viticultura
☐ Sim, técnico em enologia
☐ Sim, tecnólogo em enologia
☐ Agronomia

60. 59 - Para as atividades da viticultura, vocês têm a colaboração de empregados? *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Não
☐ Sim, todo ano
☐ Sim, na colheita
☐ Sim, em outras atividades da viticultura
☐ Outro: _____

61. 60 - Para as atividades da viticultura, quantos empregados permanentes? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Nenhum
☐ 1
☐ 2
☐ 3
☐ 4
☐ 5 ou mais
☐ Outro: _____

62. 61 - Para as atividades da viticultura, quantos empregados temporários na colheita? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Nenhum
☐ 1-2
☐ 3-5
☐ 6-10
☐ Mais de 10
☐ Outro: _____

63. 62 - Para as atividades da viticultura, vocês trocam trabalho (ajuda mútua) com vizinhos ou parentes? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
☐ Não

64. 63 - Você gostaria acrescentar outras informações das uvas e vinhos moscatéis da sua propriedade que não perguntamos? Para você a vitivinicultura de moscatéis tem futuro?

Farroupilha, a IP e os Moscatéis

65. 64 - Na sua opinião, qual o grau de importância, para o município de Farroupilha, do cultivo de variedades moscatéis e da elaboração de vinhos moscatéis ? Assinale a alternativa que mais se aproxima da sua opinião. *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sem importância
- ☐ Pouca importância
- ☐ Média importância
- ☐ Grande importância
- ☐ Extrema importância

65 - Na sua opinião as uvas e os vinhos moscatéis são importantes para outros setores de Farroupilha? Assinale sua opinião relacionando o grau de importância dos moscatéis com os seguintes aspectos.

- 0 - NENHUMA IMPORTÂNCIA
1 - POUCA IMPORTÂNCIA
2 - MÉDIA IMPORTÂNCIA
3 - GRANDE IMPORTÂNCIA
4 - EXTREMA IMPORTÂNCIA

66. 65.1 - Paisagem de Farroupilha *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4
☐	☐	☐	☐	☐

67. 65.2 - Economia de Farroupilha *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4
☐	☐	☐	☐	☐

68. 65.3 - Tradições culturais *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4
☐	☐	☐	☐	☐

69. 65.4 - Gastronomia *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4
☐	☐	☐	☐	☐

70. 65.5 - Reconhecimento e imagem de Farroupilha *

Marcar apenas uma oval.

0	1	2	3	4
☐	☐	☐	☐	☐

71. 66 - Você gostaria que a vitivinicultura de moscatéis de Farroupilha fosse assunto estudado na escola? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Talvez

72. 67 - Se seus filhos quisessem estudar alguma profissão relacionada a cultura de uvas e elaboração de vinhos moscatéis, o Sr.(a) apoiaria? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Talvez

73. 68 - Você conhece o Festival do Moscatel? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
- ☐ Não

74. 69 - Você conhece a AFAVIN (Associação Farropilhense de Produtores de Uvas, Vinhos, Sucos e Derivados)?

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
- ☐ Não

75. 70 - Você já ouviu ou leu sobre a Indicação de Procedência Farroupilha? Sabe o que significa? Em síntese o que você conhece sobre esse assunto?

76. 71 - O fato de Farroupilha ter uma Indicação Geográfica dos vinhos moscatéis, influenciou ou contribuiu na sua produção? Houve aumento no valor da uva? Caso tenha respondido SIM, qual a contribuição ou transformação surgida após a obtenção desse título? *

77. 72 - Para finalizar, o Sr.(a) gostaria de acrescentar mais alguma opinião sobre Farroupilha, entre outros temas, que você considera importante e que não perguntamos.

Muito obrigado pela sua importante colaboração!

APÊNDICE D – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO ALUNOS E FAMILIARES



Universidade de Caxias do Sul - Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola
Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 – 95.070-560 - Caxias do Sul – Brasil – Fone 55 54 3218-2293
<https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/biotecnologia-e-gestao->

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) Senhor(a)

Eu, **Tiago Antonio Zilio**, sou estudante do curso de Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, da Universidade de Caxias do Sul (www.ucs.br) e sou orientado pela professora Dra. Ivanira Falcade.

Gostaríamos de convidar seu (sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) para participar voluntariamente da pesquisa ***“A contribuição do Moscato Branco (e outras uvas moscatéis) na organização do território e na constituição da identidade vitivinícola de Farroupilha: novos desafios”***, a ser realizada também com adolescentes de escolas no município de Farroupilha.

O **objetivo** da pesquisa é saber a opinião de adolescentes e compreender sua percepção sobre a vitivinicultura com Moscato Branco e outras variedades moscatéis no município de Farroupilha, tanto no presente e como para o futuro. A participação do(a) seu(sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) é muito importante e ela **será na forma de um questionário** com perguntas para assinalar as respostas e algumas de respostas breves, com duração prevista de 30 minutos, aproximadamente, a ser **realizada no laboratório de informática da escola e durante o turno de aula**.

Esclarecemos que a **participação** do(a) seu(sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) é **totalmente voluntária**, podendo o(a) senhor(a) recusar ou ele(ela) poderá desistir de participar a qualquer momento, sem que por isso tenha qualquer ônus ou prejuízo. Esclarecemos, também, que as informações do(a) seu (sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) serão utilizadas somente para os fins de pesquisa e serão tratadas com sigilo e confidencialidade, de modo a preservar a identidade do(a) seu(sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade). Nós pesquisadores nos responsabilizaremos pela guarda e confidencialidade das informações recebidas, que serão mantidas por prazo indeterminado. Informamos que esta pesquisa atende e respeita os direitos previstos no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA, Lei Federal nº 8069 de 13 de julho de 1990).

Esclarecemos ainda que, nem o(a) senhor(a) e nem seu (sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) pagarão ou serão remunerados(as) pela participação, nem terão qualquer despesa decorrentes especificamente da participação e que os riscos da participação são considerados baixos, para não dizer nulos.

Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, indiretamente, você e seu(sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) estarão contribuindo para a geração de conhecimento científico na compreensão da vitivinicultura de moscatéis de Farroupilha. Esses benefícios são importantes, de modo particular, para meu aprendizado, mas também para o setor vitivinícola brasileiro.

Caso o(a) senhor(a) tenha dúvidas ou necessite de maiores esclarecimentos relativas à pesquisa poderá nos contatar para serem esclarecidas pelo telefone da orientadora Ivanira Falcade 51 999.863.809 ou email ifalcade@ucs.br e meu Tiago Zilio 54 984.252.321 ou email tazilio@ucs.br ou, ainda, pela responsável do Comitê de Ética de Pesquisa da UCS pelo telefone 54 3218-2100 ou 3289 9000 (Maria Helena Rossi).

Assim, se aceitar que seu (sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) responda o questionário, você deve assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e seu (sua) filho(a) (ou adolescente sob sua responsabilidade) o Termo de Assentimento. Este termo será feito em duas vias de igual teor, sendo uma delas devidamente preenchida e assinada para ser entregue ao(à) senhor(a).

Caxias do Sul, 27 de agosto de 2018

Profa. Dra. Ivanira Falcade
Geógrafa, Orientadora
Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola

Tiago Antonio Zilio
Mestrando – Cadastro UCS 254944-14
RG 606.358.6181



Universidade de Caxias do Sul - Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola
Rua Francisco Getúlio Vargas, 1130 – 95.070-560 - Caxias do Sul – Brasil – Fone 55 54 3218-2293
<https://www.ucs.br/site/pos-graduacao/formacao-stricto-sensu/biotecnologia-e-gestao->

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO - DECLARAÇÃO

Declaro que li e entendi as informações deste **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**; tive a oportunidade de esclarecer minhas dúvidas e estou satisfeito com as respostas. Entendo que receberei uma via datada e assinada deste documento e outra via será arquivada pelos pesquisadores responsáveis pelo estudo. Assim, tendo compreendido o tipo e o objetivo do referido estudo, concordo com a participação **voluntária** do meu(minha) filho(a) (ou do adolescente sob minha responsabilidade) na pesquisa descrita, estando totalmente ciente de que não há nenhum valor econômico, a receber ou a pagar, por minha participação.

Dados do pai ou da mãe (ou responsável) pelo participante da pesquisa

Nome
Endereço
Telefone
e-mail

Farroupilha ____ de _____ de 2018

Assinatura do pai ou mãe (ou responsável) do participante

Assinatura do pesquisador

USO DE CITAÇÃO DE TEXTO DE RESPOSTA

Autorizo o uso de citações das informações constantes nas respostas do questionário para os fins da pesquisa, sendo seu uso restrito a trabalhos acadêmicos e publicações científicas.

Farroupilha ____ de _____ de 2018

Assinatura do pai ou mãe (ou responsável) do participante

Assinatura do Pesquisador

Caso o adolescente tenha mais de 12 anos, o mesmo deverá assinar abaixo.

Termo de Assentimento Livre e Esclarecido do Adolescente

Eu, _____, tendo sido totalmente esclarecido sobre os procedimentos, concordo em participar **voluntariamente** da pesquisa descrita no Termo de Consentimento.

Farroupilha ____ de _____ de 2018

Assinatura

APÊNDICE E – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS ALUNOS

Pesquisa com jovens alunos sobre a vitivinicultura de Farroupilha

Olá!

Antes de tudo, queremos agradecer por teres aceitado participar desta pesquisa, sua contribuição será muito importante para o meu trabalho. Muito obrigado!

O objetivo é conhecermos um pouco dos jovens alunos de Farroupilha, como percebem e e o que conhecem do cultivo de uvas e de vinhos moscatéis de Farroupilha. O questionário tem perguntas para assinalar uma resposta entre as alternativas; outras perguntas você pode assinalar mais de uma resposta e algumas são de respostas breves. A duração prevista é uns 30 minutos.

Sua participação é totalmente voluntária, podendo recusar ou desistir de participar; esclarecemos que não há qualquer custo ou remuneração pela participação e que os riscos da participação são considerados baixos, para não dizer nulos. Esclarecemos ainda que as informações serão utilizadas somente para os fins de pesquisa e tratadas com sigilo e confidencialidade, de modo a preservar sua identidade. Nós pesquisadores nos responsabilizaremos pela guarda das informações recebidas.

Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, indiretamente, você estará contribuindo para a elaboração de conhecimento científico sobre a vitivinicultura de moscatéis de Farroupilha. Esses benefícios são importantes, de modo particular, para meu aprendizado, mas também para o setor vitivinícola brasileiro.

Então agora, vamos ao questionário? Qualquer dúvida podem me chamar, abraço!

Tiago Zilio e Ivanira Falcade
Universidade de Caxias do Sul
Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola

**Obrigatório*

1. Estou ciente e de acordo em participar desta pesquisa *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim ☐ Não *Por favor preencher este formulário.*

DADOS GERAIS

Assinale uma alternativa ou escreva uma resposta.

2. 1 - Assinale sua idade. *

Marcar apenas uma oval.

☐ 12 anos ☐ 13 anos ☐ 14 anos ☐ 15 anos ☐ Outro: _____

3. 2 - Sexo

Marcar apenas uma oval.

☐ Masculino ☐ Feminino

4. 3 - Indique o município de nascimento.

☐ EDEM Júlio Mangoni
☐ EMEF Nossa Senhora de Caravaggio
☐ EMEF Nova Sardenha
☐ EME Padre Vicente Bertoni
☐ EMEF Santa Cruz

6. 5 - Assinale o ano em que você estuda. *

Marcar apenas uma oval.

☐ 8º ano ☐ 9º ano

7. 6 - Qual profissão você pretende seguir no futuro? *

8. 7 - Você pensa em fazer um curso superior (faculdade)?

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim ☐ Não

9. 8 - Se você respondeu SIM na questão 7, qual curso pensa fazer?

VOCÊ E SUA FAMÍLIA

10. 9 - Assinale a composição da família com quem mora (pode assinalar mais de uma alternativa).

Marque todas que se aplicam.

☐ Pai ☐ Mãe ☐ Irmãos ☐ Irmãs ☐ Avô ☐ Avó ☐ Tio ☐ Tia ☐ Primo(a) ☐ Cunhada (o) ☐ Outro: _____

11. 10 - Quantos irmãos e/ou irmãs você tem? (Assinale uma alternativa).

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Filho único
☐ 1
☐ 2
☐ 3
☐ 4
☐ 5 ou mais

12. 11 - Há outras pessoas que não são da família que moram na sua casa? Se sim, qual a função?

13. 12 - Qual a idade da sua mãe?

14. 13 - Além do trabalho em casa/na propriedade, sua mãe tem algum outro trabalho que gere renda(\$)? Qual? Se é na agricultura, especifique se está relacionada à vitivinicultura.

15. 14 - Qual a idade do seu pai?

16. 15 - Além do trabalho em casa/na propriedade, seu pai tem algum outro trabalho que gere renda(\$)? Qual? Se é na agricultura, especifique se está relacionada à vitivinicultura.

17. 16 - Qual o nome do bairro ou localidade onde você mora? *

18. 17 - Indique a origem étnica de sua família. *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Italiana
☐ Italiana e outra(s)
☐ Mista de várias etnias (mas não italiana)
☐ Afrodescendente
☐ Africana
☐ Alemã
☐ Indígena
☐ Polonesa
☐ Portuguesa
☐ Outros países da Europa (exceto Itália, Alemanha, Portugal, Polônia)
☐ Sul-americana (exceto brasileira)
☐ Oriente Próximo/Médio (Israel, Líbano, Síria, entre outras)
☐ Outros países da Ásia (Japão, China, entre outros)
☐ Não sabe
☐ Outro: _____

19. 18 - Se a origem étnica da sua família for italiana, seus familiares falam italiano (pode ser dialeto)?

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, falam com frequência
☐ Sim, mas falam pouco
☐ Não falam italiano, mas a família entende quando alguém conversa em italiano
☐ Não falam e não entendem italiano

20. 19 - Se sua origem étnica for a italiana, você entende e/ou fala italiano?

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, entendo e falo dialeto italiano que aprendi em casa/na comunidade.
☐ Sim, entendo dialeto italiano mas não falo.
☐ Sim, entendo e falo italiano porque estudei.
☐ Não entendo e não falo italiano ou dialeto italiano.

21. 20 - Assinale os bens que você e sua família dispõem em casa (pode assinalar mais do que uma alternativa se necessário).

Marque todas que se aplicam.

- ☐ TV
☐ Freezer
☐ Microondas
☐ Geladeira
☐ Automóvel
☐ Computador com internet
☐ Console de videogame
☐ Celular com internet
☐ Celular sem internet
☐ Casa/apartamento próprio

22. 21 - Você assiste TV?

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim
☐ Não

23. 22 - Se você respondeu SIM na questão 21, assinale os tipos de programas que você assiste, conforme a quantidade de vezes por semana.

Marque todas que se aplicam.

	Países do Mundo				
	Noticiários	Ecologia	Política	Economia	Séries
1 a 2 vezes por semana	☐	☐	☐	☐	☐
3 a 4 vezes por semana	☐	☐	☐	☐	☐
5 ou mais vezes por semana	☐	☐	☐	☐	☐

24. 23 - Se você tivesse que optar por apenas um desses aparelhos ou meios eletrônicos para usar em um final de semana, qual escolheria?

Marcar apenas uma oval.

☐ NETFLIX
☐ PS4 OU XBOX one
☐ COMPUTADOR
☐ CELULAR COM 4G (para acesso exclusivo às redes sociais)
☐ SPOTIFY
☐ Nenhum
☐ Outro: _____

25. 24 - Você lê jornais ou revistas?

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim
☐ Não
☐ Outro: _____

26. 25 - Você prefere a leitura de uma notícia, por meio de:

Marcar apenas uma oval.

☐ Aplicativo de celular
☐ Jornal
☐ Revista

27. 26 - Se você respondeu SIM na questão 25, quais os temas que mais lhe interessam? (Assinale as alternativas que se aplicam a você)

Marque todas que se aplicam.

☐ Agricultura
☐ Política
☐ Ecologia
☐ Economia
☐ Variedades
☐ Brasil
☐ Mundo
☐ Esportes
☐ Música
☐ Fofoca de famosos
☐ Outro: _____

28. 27 - Considerando os 7 dias da semana, em quantos você usa a internet? *

Marcar apenas uma oval.

☐ 1
☐ 2
☐ 3
☐ 4
☐ 5
☐ 6
☐ 7
☐ Só usa na escola
☐ Não usa

29. 28 - Você usa a internet para quais atividades?

Marque todas que se aplicam.

☐ Pesquisas/leituras para a escola
☐ Músicas/vídeos
☐ Vida de personalidades
☐ Esportes
☐ Jogos
☐ Para ajudar no trabalho da família
☐ Outro: _____

A VITIVINICULTURA EM FARROUPILHA

30. 29 - Você já leu e/ou ouviu falar das uvas e dos vinhos moscatéis de Farroupilha? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim
☐ Não

31. 30 - Onde você leu e/ou ouviu sobre as uvas e os vinhos moscatéis de Farroupilha? Assinale as alternativas que melhor represente sua realidade.

Marque todas que se aplicam.

- ☐ com a família
- ☐ na escola
- ☐ na televisão
- ☐ na internet
- ☐ com os amigos
- ☐ Outro: _____

32. 31 - Se você sabe sobre os vinhos moscatéis de Farroupilha, essa produção é importante para outras áreas? Assinale sua opinião relacionando o grau de importância dos moscatéis com os seguintes aspectos.

Marcar apenas uma oval por linha.

	Economia de Farroupilha	Elementos culturais de Farroupilha	Gastronomia de Farroupilha	Reconhecimento de Farroupilha	Paisagem de Farroupilha	Identidade de Farroupilha	Imagem de Farroupilha
Sem importância	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Pouca importância	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Média importância	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Grande importância	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
extrema importância	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Não sei	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

33. 32 - Sua família trabalha na vitivinicultura? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, cultiva uvas em terreno próprio
- ☐ Sim, cultiva uvas em outra propriedade
- ☐ Sim, em vinícolas
- ☐ Não *Ir para a pergunta 52.*
- ☐ Outro: _____

Uvas moscatéis

34. 33 - A propriedade onde é realizada a cultura e o trabalho com videiras pertence a quem? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Própria (da família)
- ☐ Arrendada (alugada)
- ☐ Patronal (do patrão ou chefe)
- ☐ Outros

35. 34 - Você conhece alguns dos tipos de uvas (variedades) cultivados pela sua família? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Não tenho certeza

36. 35 - Você sabe se cultivam a variedade Moscatel Branco ou outras variedades de uvas moscatéis na propriedade? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
- ☐ Não
- ☐ Não tenho certeza

37. 36 - Você ajuda nos trabalhos relacionados ao cultivo da uva? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
- ☐ Não

38. 37 - Se você respondeu SIM na questão anterior (36), assinale as atividades em que você ajuda.

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Poda
- ☐ Poda verde
- ☐ Tratamentos fitossanitários e agroquímicos
- ☐ Colheita
- ☐ Transporte
- ☐ na Vinícola
- ☐ Administrativamente (Emissão de notas, e-mail, etc.)
- ☐ Outro: _____

39. 38 - Se você respondeu SIM na questão 37, quem ensinou você? *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Pai/Mãe
- ☐ Avô/Avó
- ☐ Tio/Tia
- ☐ Primos
- ☐ Técnicos da Cooperativa/EMATER
- ☐ Outro: _____

40. 39 - Se sua família tem cultivo de uvas moscatéis, para quem a uva é comercializada? *

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Cooperativa em Farroupilha
- ☐ Vinícola em Farroupilha (exceto cooperativa)
- ☐ Vinícolas fora do município de Farroupilha
- ☐ Não é comercializada, é usada em vinícola própria em Farroupilha
- ☐ Não possui uvas moscatéis
- ☐ Não sabe
- ☐ Outro: _____

41. 40 - Se sua família cultiva videiras, produz vinho para consumo próprio? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, com variedades moscatéis
- ☐ Sim, com outras variedades
- ☐ Não produz vinho

42. 41 - Se sua família cultiva videiras, produz vinho em vinícola própria para comercialização?

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, vinícola comercial
☐ Sim, cantina de vinho colonial
☐ Não
☐ Outro: _____

43. 42 - Além do cultivo de videiras, sua família tem outros cultivos (frutas, legumes, hortaliças, milho, etc.) ou criações (aves, suínos, gado leiteiro e/ou corte, outros)? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, para consumo próprio
☐ Sim, para consumo próprio e comercialização
☐ Sim, para comercialização
☐ Não
☐ Outro: _____

44. 43 - Se você respondeu SIM na questão 42, cite os cultivos/criações que são comercializados.

45. 44 - Se você sabe sobre os moscatéis de Farroupilha, na sua opinião, qual o grau de importância do cultivo de variedades moscatéis e da elaboração de vinhos moscatéis para o município de Farroupilha? Assinale a alternativa que mais se aproxima da sua opinião. *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ sem importância
☐ pouca importância
☐ média importância
☐ grande importância
☐ extrema importância

46. 45 - Fora você (que colabora ou não), quantas pessoas da sua casa/família trabalham na viticultura? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ 1
☐ 2
☐ 4
☐ 3
☐ 5 ou mais

47. 46 - Na sua família (com quem você mora) tem alguém que tem estudos na área da agricultura e/ou vitivinicultura?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Técnico em viticultura e enologia
☐ Técnico em agricultura
☐ Enologia
☐ Agronomia
☐ Não
☐ Outro: _____

48. 47 - Para as atividades da viticultura, vocês têm a colaboração de empregados? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim, todo ano
☐ Sim, na colheita
☐ Sim, em outras atividades da viticultura
☐ Não

49. 48 - Para as atividades da viticultura, vocês trocam trabalho (ajuda mútua) com vizinhos ou parentes? *

Marcar apenas uma oval.

- ☐ Sim
☐ Não

50. 49 - Nas atividades relacionadas ao cultivo de uvas, quem presta assistência técnica (solo, agroquímicos, etc.)?

Marque todas que se aplicam.

- ☐ Técnicos da cooperativa ou vinícola
☐ Emater
☐ Vendedor de agroquímicos no local da compra
☐ Vendedor de agroquímicos em visita a propriedade
☐ Ninguém
☐ Não sabe
☐ Outro: _____

51. 50 - Esse é um espaço para você deixar seus comentários sobre aspectos das uvas e vinhos moscatéis de Farroupilha que não perguntamos. Considerando que você/a família tem atividades relacionadas à vitivinicultura, você gosta dessas atividades? Para você a vitivinicultura tem potencial de futuro?

O seu futuro

52. 51 - Pense em você daqui há 10 anos, qual o trabalho você gostaria de estar fazendo? *

53. 52 - Se você tivesse oportunidade de estudar sobre uvas e vinhos, você gostaria? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

54. 53 - Você gostaria que a vitivinicultura de moscatéis de Farroupilha fosse assunto estudado na escola? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Talvez

55. 54 - Se você quisesse estudar alguma profissão relacionada a cultura de uvas e elaboração de vinhos moscatéis, seus pais lhe apoiariam? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

☐ Talvez

56. 55 - A sua família tem o hábito de consumir vinho nas refeições? Assinale a alternativa que melhor represente sua realidade familiar. *

Marcar apenas uma oval.

☐ Nunca

☐ Raramente (algumas vezes por ano)

☐ Às vezes (algumas vezes por mês)

☐ Com certa frequência (em geral, uma vez por semana)

☐ Frequentemente (diversas vezes por semana)

☐ Diariamente

57. 56 - Você conhece o Festival do Moscatel? *

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

58. 57 - Você conhece a AFAVIN (Associação Farroupilhense de Produtores de Uvas, Vinhos, Sucos e Derivados)?

Marcar apenas uma oval.

☐ Sim

☐ Não

59. 58 - Você já ouviu ou leu sobre a Indicação de Procedência Farroupilha? Sabe o que significa? Em síntese o que você conhece sobre esse assunto?

60. 59 - Na sua casa, o quê vocês conversam sobre o seu futuro? *

61. 60 - Para finalizar, esse é um espaço para escrever livremente sobre outros aspectos sobre você, suas opiniões sobre Farroupilha, entre outros temas, que você considera importante e que não perguntamos.

Muito obrigado pela sua importante colaboração!

Tiago Antônio Zilio - Mestrando
Ivanira Falcade - Professora orientadora

