

VALORIZAÇÃO DA CULTURA ITALIANA E O CONSUMO DE VINHO ARTESANAL¹

Maria Célia Martins de Souza²
Malimíria Norico Otani³
Adriana Renata Verdi⁴

1 - INTRODUÇÃO

As recentes mudanças que podem ser observadas no cenário vinícola mundial têm dado ênfase na valorização de novas áreas de produção e consumo de vinhos finos, elaborados a partir de variedades europeias. Genericamente chamadas de Novo Mundo, estas áreas compreendem regiões produtoras da América do Norte, América do Sul, África e Oceania, que concorrem entre si para atender a uma demanda muito seleta, sujeita a avaliações de qualidade de um grupo reduzidíssimo que acaba por influenciar tanto a formação de preços, quanto os padrões de consumo⁵.

Entretanto, mesmo com essas transformações, a produção de vinhos de mesa, feitos a partir de uvas americanas, continua a manter uma clientela cativa, cujo interesse vai além das características do produto. Fatores como o reconhecimento da cultura, o enoturismo de massa, as relações de amizade, proximidade e familiaridade, além de aspectos culturais associados à imigração e aos ancestrais, vêm sendo cada vez mais valorizados. A produção de vinhos artesanais, inicialmente destinada para o consumo das famílias, convive com a de vinhos finos, produzidos em escala industrial.

A urbanização recente de áreas rurais, por exemplo, representa uma mudança que pode ameaçar a continuidade desses mercados localizados, pelo grande número de informações e oportunidades que as gerações mais jovens encontram fora de suas localidades de origem. Po-

rém, alternativas de trabalho e renda podem ser geradas localmente, incluindo novos atores sociais aos tradicionais centros de produção e consumo de vinhos artesanais.

O objetivo desta pesquisa é comparar, com uma abordagem qualitativa, as trajetórias de desenvolvimento de três áreas de produção e engarrafamento de vinhos artesanais, buscando compreender o papel do patrimônio cultural na valorização econômica dos produtos locais e nos benefícios tangíveis e intangíveis produzidos no âmbito local. A primeira se situa em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, com a rota turística Caminhos de Pedra. As outras áreas se encontram no Estado de São Paulo, nos municípios de Jundiá e São Roque.

A pesquisa possui mais três partes, além desta introdução. A segunda parte mostra a abordagem teórica empregada no estudo. O item seguinte apresenta o estudo empírico, realizado nos três municípios, e finalmente as conclusões.

2 - ABORDAGEM TEÓRICA

São ainda recentes e pouco estudadas as preocupações com a influência da identidade cultural e sua valorização sobre o desenvolvimento de territórios rurais. Algumas iniciativas para compreender esses processos na América Latina buscam construir um referencial teórico e metodológico, como pode ser observado no projeto sobre Desenvolvimento Territorial Rural a partir de Produtos e Serviços com Identidade Cultural (DTR-IC), coordenado pela ONG chilena RIMISP - Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural⁶.

Os exemplos apresentados demonstram a influência da cultura italiana no Sul e Sudeste do País, mais especificamente em Bento Gonçalves (Caminhos de Pedra) no Rio Grande do Sul, e em Jundiá e São Roque no Estado de

¹Registrado no CCTC, IE-42/2010.

²Engenheira Agrônoma, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: mcmsouza@iea.sp.gov.br).

³Socióloga, Mestre, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: maliotani@iea.sp.gov.br).

⁴Geógrafa, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: averdi@iea.sp.gov.br).

⁵Para maiores detalhes a esse respeito, ver Garcia-Parpet (2009).

⁶Outras informações sobre o Projeto DTR-IC podem ser encontradas em RIMISP (2010).

São Paulo. Os casos demonstram o uso do patrimônio cultural como elemento indutor de transformações sociais e econômicas locais. Mesmo que com origem semelhante, cuja base se estrutura na agricultura familiar, formada por imigrantes italianos e seus descendentes, os municípios mostram trajetórias distintas de desenvolvimento.

A história destes territórios está vinculada a cultura, hábitos e tradições dos imigrantes italianos. Vale lembrar que esta imigração teve um papel significativo na constituição da população brasileira e deixou marcas profundas no desenvolvimento do País. Hoje, estes descendentes tentam construir uma identidade étnica italo-brasileira a partir de referências ao passado e a uma representação coletiva.

As referências teóricas se inscrevem nos trabalhos da Sociologia Econômica, Economia Territorial, Economia da Qualidade e Sociologia Política.

De acordo com Pecqueur (2001), os territórios são considerados como socialmente construídos quando se formam a partir de um encontro de atores sociais, num dado espaço geográfico, onde se busca identificar e resolver um problema comum. Desse modo, a análise do processo de governança territorial, que é reflexo das redes de poder no território, permite compreender como se estabelecem as formas de apropriação dos benefícios do desenvolvimento socioeconômico local e se formam a capacidade dos atores para criar processos institucionais.

Na América Latina, a base conceitual e metodológica que está em construção propõe uma tipologia de dinâmicas territoriais e sua relação com dinâmicas de identidade cultural. Ranaboldo (2009) propõe três tipos diferentes de dinâmicas territoriais em sua relação com dinâmicas de identidade cultural: as do Tipo 1 dizem respeito a territórios focalizados na valorização da identidade cultural; as do Tipo 2 referem-se territórios onde há dinâmicas contraditórias de desenvolvimento local; e as do Tipo 3 caracterizam territórios que recriam uma identidade cultural, como o que ocorre nos casos aqui apresentados.

Parte-se do pressuposto que a valorização do patrimônio cultural, cujo foco nos casos apresentados, é a produção de vinho artesanal, tem um papel importante na criação de novas perspectivas socioeconômicas para o conjunto dos atores sociais nos diferentes territórios.

3 - RESULTADOS

O vinho chegou ao Brasil junto com os descobridores. Sua importância, contudo, era carregada de conteúdo simbólico. A principal função da bebida era de caráter religioso. O vinho, assim como o trigo para elaborar o pão, era extremamente importante para o ritual de celebração das missas, devido à sua associação ao sangue e ao corpo de Cristo. Sua importância cresceu com a chegada dos jesuítas a partir de 1530, fortemente relacionado à catequização cristã dos indígenas, que até então só conheciam o cauim, uma bebida fermentada a partir da mandioca em seus rituais religiosos. Por esse motivo, em 1532, os primeiros bacelos de uvas europeias, da variedade *Vitis vinifera*, foram trazidos por Brás Cubas para a Capitania de São Vicente. Como não se adaptaram bem ao clima do litoral, foram então levadas para o planalto e plantadas na região do Tatuapé, na atual capital paulista. A implantação da vitivinicultura em São Paulo no século XVI resultou numa produção de vinho que atendia ainda que parcialmente as necessidades dos religiosos (MELLO, 2007).

Segundo Souza (2004), apud Oliver (2007), a produção de vinhos em São Paulo, que era intensa no início da colonização, foi proibida para não afetar o comércio metropolitano em meados do século XVII. A importação era grande e a produção interna era comercialmente insignificante, o que já denota que a bebida produzida se destinava, basicamente, ao autoconsumo.

Na segunda metade do século XIX a vitivinicultura chega ao Sul do País com os colonos italianos, que elaboravam o vinho comum, conhecido no Rio Grande do Sul como vinho colonial. Em São Paulo, é identificado como vinho artesanal e era produzido somente para o consumo do círculo familiar e de amigos mais próximos.

A produção vitivinícola paulista se fortalece dentro do complexo econômico cafeeiro (OLIVER, 2007), para dar suporte aos imigrantes europeus e garantir a fixação da mão de obra de origem italiana na cultura principal. No século XX esta prática ainda persiste nas antigas colônias, mas com produção maior e comercialização esporádica do vinho colonial/artesanal.

Apesar da produção de vinho em Jundiaí possuir registro de 1669, a produção vitivinícola do Estado de São Paulo se consolida dentro do complexo econômico cafeeiro (OLIVER, 2007,

p. 214) a partir da concomitância de dois fatores: o imigrante italiano e a uva variedade isabel (INGLEZ DE SOUSA, 1996).

O desenvolvimento da produção de uva no Estado paulista contou com a influência da cultura italiana, de seus costumes e conhecimentos técnicos tradicionais sobre o trato das videiras e do trabalho em família.

As geadas da primeira metade do século XX, aliadas à importação da variedade isabel e à crise do café em 1929, constituíram divisores de águas entre a opulência da cafeicultura e a viticultura na região.

Dirceu Lino de Mattos, em seu trabalho "Vinhedo e Viticultores de São Roque a Jundiá", transcrito no livro de Ricardo Viveiros, descreve o ambiente em que aconteceu a transição das culturas:

De uma viticultura doméstica passou-se gradualmente para a viticultura em pequena escala, realizada em sítios, nos quais os colonos passaram a acumular economias. Aos poucos os imigrantes italianos foram saindo da condição de colonos para se tomarem proprietários da terra e, paralelamente, os vinhedos começaram a se impor na paisagem e na vida rural. Desse modo, o sítio e o vinhedo surgem simultaneamente como um fenômeno único como resultados da desintegração da grande propriedade cafeicultora (VIVEIROS, 2005).

A cultura italiana, fundamental para o desenvolvimento das atividades vitivinícolas na região de Jundiá, constitui um recurso importante neste contexto atual. Desde a ocupação e a formação do território vitivinícola, os costumes foram se associando à produção da bebida, constituindo referências culturais tradicionais no imaginário social, muito bem resgatadas e exploradas nas festas da uva e, de forma particular, por alguns produtores. A recuperação dessa tradição regional é fundamental para a definição da identidade regional em torno da vitivinicultura, para a divulgação da produção e para o desenvolvimento do enoturismo regional. Tais elementos constituem recursos específicos potenciais para a instituição do território do vinho na região (VERDI et al., 2009).

As séries estatísticas da produção vinícola no Brasil estão disponíveis apenas para o vinho industrial do Estado do Rio Grande do Sul. De acordo com o cadastro vinícola do IBRAVIN (2010), a produção de vinhos comuns em 2009 representou 60% da produção de todos os deriva-

dos de uva. Apesar do grande destaque que os vinhos finos brasileiros vêm mostrando, com sensíveis melhorias de qualidade, reconhecida tanto no mercado interno quanto no externo, sua produção não ultrapassa 12%, enquanto a produção de outros derivados representa cerca de 28%.

Em São Paulo, a produção de uva de mesa assume importância significativa, principalmente a niagara que hoje predomina no País. A produção de uvas viníferas e de vinhos, no entanto, são pouco significativos no estado. Apesar das maiores indústrias brasileiras de vinho estarem localizadas em São Paulo, quase a totalidade da produção é de envase de vinho originário do Sul. A grande maioria dos vinicultores em São Paulo elabora predominantemente o vinho artesanal.

Este é, no entanto, um setor ainda a se revelar. Por ser explorado de maneira informal, há poucas informações disponíveis. Os primeiros passos foram dados com a realização do projeto "Revitalização da vitivinicultura paulista: competitividade, sustentabilidade e governança", que realizou um diagnóstico socioeconômico e produtivo do segmento artesanal do vinho em Jundiá, São Roque, Jarinu e São Miguel Arcanjo, importantes municípios vitivinicultores do Estado (VERDI et al., 2007; 2010).

3.1 - Bento Gonçalves (Rota Caminhos de Pedra)

Os primeiros imigrantes provenientes do norte da Itália, predominantemente da região do Vêneto, chegaram ao atual município de Bento Gonçalves, então conhecido como Cruzinha, em dezembro de 1875 (PREFEITURA, 2010). A exemplo de outras regiões brasileiras destinadas à colonização, toda a área rural do município foi então ocupada pelos colonos, originários de comunidades muito pobres que vinham ao País em busca de terra para plantar e desempenhar outros ofícios. A história da região está vinculada a cultura, hábitos e tradições que os imigrantes trouxeram e foram mesclados ao novo meio ambiente (CERDAN; SOUZA; FLORES, 2006).

A produção de uva e vinho colonial teve início com a chegada dos imigrantes na região, além de outros produtos também destinados ao autoconsumo ou comercializados no mercado local. Ao longo dos anos, houve vários ciclos de agroindustrialização com base na vitivinicultura,

desde pequenas empresas em mãos de intermediários da comercialização, passando por cooperativas, multinacionais e vinícolas familiares.

Ao contrário do Vale dos Vinhedos, um dos distritos do município onde a vitivinicultura se orientou nas últimas décadas do século XX para a produção de vinhos finos, com a obtenção de primeira Indicação de Procedência para esse produto no Brasil, o distrito de São Pedro, hoje conhecido como a rota turística Caminhos de Pedra, mostra uma trajetória de desenvolvimento bastante diferente, com ênfase no vinho e outros produtos coloniais.

Até os anos 1970, boa parte de sua economia dependia da venda de produtos e serviços para os viajantes da estrada que ligava o Sul do País aos Estados do Paraná e São Paulo. Nessa época, contudo, a construção de outra estrada mais moderna que passava por outra região, teve como consequência o empobrecimento da população local, com a migração de jovens em busca de novas oportunidades.

A rota turística Caminhos de Pedra teve início no começo dos anos 1990, por iniciativa de um empresário do setor hoteleiro do município, que procurou aproveitar as antigas casas dos imigrantes, muitas delas construídas com pedras, para criar uma nova oportunidade de desenvolvimento baseada no fortalecimento da cultura local associada ao turismo. Uma de suas características é a presença de vários pontos turísticos que relacionam o lugar com a história da colonização italiana, seus hábitos, atividades profissionais e patrimônio arquitetônico (Figura 1).

A preservação de costumes e tradições, como a linguagem típica dos imigrantes italianos - o *tálian* - foi resultado do isolamento proporcionado pela construção da nova estrada. Além da língua, algumas variedades de uvas como a branca peverella e a tinta barbera piemonte⁷, que estavam se perdendo com a chegada das uvas francesas na região, também foram preservadas.

A nova fase de desenvolvimento proporcionada pela rota turística, cuja base é o turismo cultural relacionado com a identidade que se constrói a partir de um projeto que envolve as famílias locais, teve apoio técnico de organizações especializadas e financiamento com recursos da Lei de Incentivo à Cultura (LIC). A desti-

nação dos recursos é definida pela Associação Caminhos de Pedra, que é responsável pela coordenação das estratégias de ação e das atividades, exercendo um papel de negociação interna e externa dos interesses dos atores locais.

A identidade cultural está diretamente relacionada à construção social com base na cultura dos imigrantes, seu saber fazer, sua arquitetura, música e gastronomia. A valorização e resgate dos hábitos e tradições dos colonos têm como objetivo principal atrair os turistas interessados na cultura dos imigrantes e levá-los a consumir uma cesta de produtos e serviços a eles relacionados. Além disso, são criadas opções de geração de trabalho que criam alternativas de renda que são atrativas para a manutenção das mulheres e dos jovens no local.

Os atores envolvidos são, na grande maioria, as famílias de agricultores e de pequenos negociantes locais. Entretanto, em algumas atividades culturais que mantêm as tradições locais, se observam pessoas de outras localidades, de fora do distrito de São Pedro. Também é possível encontrar empreendimentos que não fazem parte da cultura italiana, mas sim da cultura gaúcha, com forte influência indígena, como a Casa da Erva Mate.

A recriação da própria identidade cultural está ligada tanto a atividades já existentes no passado, como a produção do vinho colonial, quanto a manutenção do patrimônio arquitetônico, com a restauração das casas de pedra e a recuperação do patrimônio imaterial, como a gastronomia e os grupos culturais. Há, portanto, dois níveis de envolvimento da população local⁸: a participação na recepção aos turistas em sua propriedade ou empresa, onde o vinho colonial é um dos atrativos, e a participação nas atividades culturais promovidas pelo projeto, como os grupos de música, dança, coral e língua italiana.

A Cantina Strapazzon, por exemplo, é um dos empreendimentos que se dedicam aos produtos coloniais. Lá se produzem vinho e suco de uva isabel, além de vender produtos elaborados por moradores do distrito como queijos, salames, doces e algumas peças de artesanato. A casa de pedra onde funciona a cantina, construída em 1880, já foi cenário de filmes como "O Quatrilho",

⁷Tais variedades são usadas pela Cantina Salvati & Sirena para produção de vinhos finos (CERDAN; SOUZA; FLORES 2006).

⁸Há também um grupo de famílias que não participa do projeto, mas que se beneficia indiretamente dos investimentos que são feitos pelo setor público no distrito de São Pedro para apoiar o turismo, como estrada, energia elétrica, telefone, internet, iluminação pública, etc.

dos, principalmente do Rio Grande do Sul (VERDI et al., 2007).

A falta de mercado para a uva vinífera no município levou à redução progressiva da sua produção e estimulou uma forte expansão das uvas de mesa. A viticultura apresenta como característica marcante a exploração de pequenas áreas, devido à grande fragmentação dos imóveis, ocorrida ao longo da sua história de ocupação.

Jundiaí é um dos maiores produtores de uva niagara do país. Trata-se de uma das áreas pioneiras no cultivo desta uva, que obteve reforço das instituições governamentais na sua consolidação, no início do século XX. Além disso, o município se situa numa região cujas condições edafoclimáticas permitem a obtenção de uvas de melhor qualidade. Originalmente branca, a niagara sofreu mutação para a fruta rosada na região de Jundiaí, e é hoje a uva de mesa que predomina no País. Estas condições possibilitaram os vinicultores a auferir boa rentabilidade com o produto.

Portanto, a produção de uva de mesa permitiu que os agricultores familiares obtivessem, historicamente, uma boa condição de vida, e garantissem a reprodução social desta forma de agricultura. Nesse período, a produção de vinho, para a grande maioria deles, continuou a ser elaborada para o consumo das famílias, assim como para a venda esporádica para amigos e vizinhos.

Nos anos 1980, no entanto, essa situação começa a se alterar. Devido à concentração da colheita em um período curto do ano, à concorrência com uvas e à diversidade de outras frutas das demais regiões do Estado, os produtores não conseguem obter rentabilidade tão favorável quanto na época em que detinham a quase exclusividade da produção.

Com a crise da uva e a pressão imobiliária se inicia um processo de venda de propriedades e esvaziamento dos bairros rurais. Por iniciativa da igreja católica, bastante presente nestas comunidades, foram promovidas festas para divulgar a uva e o vinho artesanal do município (OTANI, 2010).

A produção de vinho artesanal de base informal e familiar de Jundiaí se assemelha às características colocadas por North (1994), ao qualificar as condições típicas de comunidades tradicionais: a negociação repetida, a homogeneidade cultural (conjunto comum de valores) e a ausência de contratos. Com o sucesso dos even-

tos, os pequenos vinicultores artesanais, que em geral elaboravam o vinho seguindo ainda a tradição e a receita familiar, sem registro do produto, começaram a receber visitas da fiscalização. Mais do que penalizar, os fiscais tiveram um papel educativo, ao orientar os procedimentos para a obtenção do registro e formalização da atividade.

A comercialização informal realizada sem seguir as normas da vigilância sanitária e de recolhimento de impostos passa a sofrer pressão de ordem legal. Entre 2003 e 2004, foram feitas denúncias ao Ministério da Agricultura e várias adegas, que foram alvos de fiscalização, tiveram que se comprometer a se ajustar às regras determinadas pelas autoridades legais. Para estes agricultores, a tradição e o conhecimento de produzir uva e vinho é um patrimônio social e cultural das famílias (OTANI, 2010).

Festas para comemorar os dias dos santos padroeiros também fazem parte da cultura destas comunidades italianas. Cada bairro promove a sua festa com vinhos e alimentos típicos das regiões de origem. Os eventos são realizados nas instalações das igrejas católicas dos bairros, que têm forte influência na região. Os recursos auferidos são destinados para as obras sociais das paróquias. A festa mais antiga é a do bairro do Caxambu, que realizou a 76ª Festa da Uva em 2010, quando introduziu a comemoração da pisa da uva, processo utilizado no passado para elaborar o “vinho do padre”.

Com a crise na rentabilidade da uva de mesa, estas festas que inicialmente eram organizadas para as famílias da região, passaram a contar com maior produção de vinho artesanal e maior divulgação para atrair mais turistas. E com este objetivo foi realizada a 1ª Festa do Vinho Artesanal em 2002. Esta iniciativa acaba por atrair não só turistas como também a fiscalização dos órgãos que regulamentam a venda da bebida no país, devido a denúncias de vinícolas legalizadas da região. A formalização da atividade passa a ser obrigatória para o desenvolvimento da viticultura artesanal no município.

Muitos dos produtores, que geralmente têm idade superior a 70 anos e sempre elaboraram vinho, perceberam a pressão para se legalizar como uma interferência num procedimento privado, no saber que pertence aos ancestrais da família. Esta nova situação é motivo de tensão entre os agricultores familiares, que relutam em mudar alguns procedimentos técnicos já cristali-

zados e encaram a legalização da atividade também como uma burocracia cara e difícil de ser vencida.

Assim, a necessidade de alternativas de renda, a mobilização, a maior divulgação da produção e as denúncias de venda ilegal da bebida artesanal ocasionaram uma reação dos produtores de vinho legalizado, que detonou um processo de mudança no ambiente institucional que norteia a atividade e demandou transformações por parte dos produtores (OTANI, 2010). Em 2004, um grupo de produtores do bairro de Caxambu fundou a então denominada Associação Produtores de Vinho Artesanal do Bairro de Caxambu e Região (AVA), que organizou também um roteiro turístico com a localização de seus associados (Figura 2).

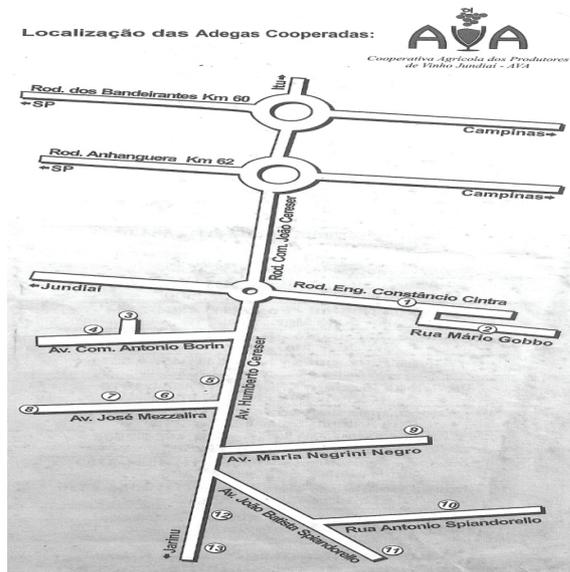


Figura 2 - Roteiro das vinícolas da AVA, Jundiá, Estado de São Paulo.

Fonte: AVA (s.d.).

Ela, por sua vez, que está em processo final de formalização dos produtores associados, deflagrou um processo de mobilização do setor do vinho artesanal na região de Campinas. A criação de outras duas associações, uma em Valinhos - a Associação dos Vinicultores de Valinhos (AVIVA) -, e outra em Vinhedo - a Associação dos Vinicultores de Vinhedo (AVIVI)⁹ - que congregam vinicultores artesanais, demonstra um

⁹A AVIVI passa no momento por um processo de reestruturação, com a formação de uma cooperativa de abrangência estadual, a Coopervinho Paulista, com sede em Vinhedo.

esforço para convergir as ações para uma meta em comum. Buscam traçar estratégias para formalizar a pequena produção de vinho, desenvolver e divulgar o setor com o melhor planejamento do turismo rural, associado ao enoturismo e à produção de frutas.

A preservação deste espaço e a sustentabilidade dos produtores estão relacionadas à agregação de valor ao produto local para fazer frente à elevação do preço das terras, aproveitando a vantagem da proximidade destas áreas, às regiões metropolitanas de São Paulo e Campinas.

3.3 - São Roque

O município de São Roque, situado a 60 km da metrópole de São Paulo, desenvolve a vitivinicultura desde o final do século XIX, mediante a influência da ocupação portuguesa e italiana. Os investimentos em pesquisa e a contratação de especialistas associados à implantação de novas técnicas de produção de uva e vinho constituíram os principais fatores para a formação da aglomeração de 16 vinícolas atualmente, e a designação pela prefeitura do município como "terra do vinho paulista".

Segundo relato de um vinicultor italiano pioneiro do município, Sr. Remo Lovisolo, os portugueses chegaram para tomar posse de lotes comercializados em Portugal. Na Europa, os lotes eram vendidos para os indivíduos que não detinham dívidas. Daí resultou, portanto, a expressão "bons portugueses" para designar os primeiros proprietários e introdutores da vitivinicultura em São Roque.

De acordo com o Sr. Remo, os italianos da região de Piemonte iniciaram o processo de ocupação no município a partir do trabalho gerado pela instalação da fábrica têxtil Brasital. A segunda colonização italiana ocorreu a partir da necessidade de substituição da mão de obra escrava e o posterior acúmulo de capital decorrente da prática de plantações particulares nas propriedades de café. Com a crise deste produto, o preço baixo da terra, em função das ondulações do relevo de São Roque, foi responsável pela atração dos colonos italianos.

A ocupação europeia foi fundamental para o desenvolvimento da vitivinicultura no município, uma vez que essa população detinha a tra-

dição de consumo do vinho, além do conhecimento dos tratos da videira e da produção da bebida.

A instalação da unidade produtiva da Vinícola Gancia, de origem italiana, proporcionou a profissionalização da atividade, mediante a imigração de especialistas. Com a presença da Gancia, mais tarde transformada em SAVAS, e da Cinzano, o município comportou a instalação de um laboratório do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Na época áurea da produção de vinho a partir de uvas próprias no município, foi desenvolvida a cultivar seibel II até hoje presente.

Após o final da década de 1970, a vitivinicultura entra em declínio, principalmente em função da especulação imobiliária e do preço da terra. O declínio foi marcado pela redução do número de vinícolas e pelo comprometimento da identidade do município centrada na tipicidade da paisagem caracterizada pelas montanhas cobertas por vinhedos.

Com a conquista da denominação de Estância Turística e da estruturação dos roteiros na década de 1990, a vitivinicultura local assume novo impulso.

A maior proximidade organizacional entre os principais agentes locais proporcionou um ambiente institucional favorável à formatação de um projeto coletivo voltado para o desenvolvimento do enoturismo. O projeto coletivo resultou na criação do “Roteiro do vinho, gastronomia e lazer” pelos produtores, associado à atuação do Sindicato da Indústria do Vinho de São Roque - Sindusvinho visando o resgate da organização da tradicional festa do vinho do município em 2005, assim como a valorização dos costumes e da gastronomia portuguesa e italiana.

Atualmente o município detém 13 envasadores, sendo que três deles produzem parte do vinho engarrafado. O SINDUSVINHO e a Prefeitura Municipal de São Roque apóiam e acompanham ativamente do movimento de revitalização da cadeia vitivinícola paulista, integrando o projeto FAPESP.

Ações da Prefeitura Municipal auxiliaram na divulgação, melhoria da estrada do vinho e do sistema de sinalização, responsável pela orientação dos turistas.

Dentre os resultados dessa melhor governança institucional, destaca-se o desenvolvimento das atividades relacionadas ao aten-

dimento dos visitantes nas cantinas, a significativa atratividade de turistas conquistada pelo vinho no município nos últimos anos e a crescente importância do turismo como via de comercialização dos produtos. Ao considerar os dados coletados pelo Departamento de Turismo da Prefeitura Municipal nos três Postos de Informações Turísticas de janeiro a outubro de 2007, nota-se que o roteiro do vinho (Figura 3) foi o destino de 36% dos carros que visitaram o município. Além disso, a festa “Expo São Roque - Alcachofra e Vinhos” registrou a presença de 54 mil visitantes durante três fins de semana de 2006.

A gastronomia portuguesa e italiana, bem como o resgate da tradicional pisa da uva, mediante apresentações durante a festa do vinho, constitui ingrediente importante para a atração de visitantes.

Atualmente, o município conta com 13 envasadores, sendo que 3 deles também produzem parte do vinho engarrafado. A maioria das vinícolas integra o “Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer”, e já emprega no conjunto 111 pessoas nas atividades turísticas. Elas recebem juntas 6.090 turistas por final de semana, segundo pesquisa financiada pela FAPESP em 2009. Os principais resultados da análise comparativa dos casos encontram-se resumidos no quadro 1.

4 - CONCLUSÕES

Os três casos estudados, de Caminhos de Pedra, Jundiá e São Roque, mostram momentos diferentes em suas trajetórias. A vocação enoturística mais antiga é de São Roque, cujo processo de revitalização é mais recente. Seguem Caminhos de Pedra e, finalmente, o bairro de Caxambu em Jundiá, onde as ações ainda se encontram em fase inicial.

Com relação à origem do processo, Caminhos de Pedra em Bento Gonçalves e o Roteiro do Vinho de São Roque representam projetos coletivos, envolvendo diversas organizações locais, com maior participação do poder público neste último município. Em Jundiá não se observa este processo de articulação entre as organizações locais. As iniciativas ficam por conta da parcela mais organizada dos vitivinicultores.



Figura 3 - Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer do Município de São Roque, Estado de São Paulo.
Fonte: Roteiro do Vinho (2010).

QUADRO 1 - Análise Comparativa dos Municípios de Bento Gonçalves (Caminhos de Pedra) no Rio Grande do Sul e Jundiá e São Roque em São Paulo

(continua)

	Bento Gonçalves (Caminhos de Pedra)	Jundiá	São Roque
Origem do processo	<ul style="list-style-type: none"> - salvaguardar um patrimônio e vários “saberes fazeres” antigos originários da colonização italiana e promover alternativas para o desenvolvimento socioeconômico da região; - oferecer opções turísticas no município de Bento Gonçalves; - elaborar um projeto orientador incluindo várias dimensões (social, ambiental, patrimonial, econômica). 	<ul style="list-style-type: none"> - oferecer alternativa de renda complementar à uva de mesa e preservar a atividade da geração de renda mais antiga do município; - preservar a unidade familiar. Os filhos e netos, mesmo que não trabalhem na atividade, residem na propriedade e mantêm relações próximas de convivência. 	<ul style="list-style-type: none"> - manter e resgatar as tradições de “Terra do Vinho”, título conquistado pelo município no auge da produção vitivinícola, atividade desenvolvida pelos imigrantes italianos e portugueses desde o final do século passado; - estruturar as atividades turísticas no município, por meio da parceria entre o governo local e os vicultores, com o objetivo de proporcionar novas opções turísticas e de desenvolver o segmento do vinho e o local.
Organização	<ul style="list-style-type: none"> - forte influência do líder do projeto (figura do “pai”). - poucas interações com outros membros do distrito. 	<ul style="list-style-type: none"> - formação de associação ligada a produtores do bairro do Caxambu com a meta de formalizar a atividade dos associados; - formação da Câmara Setorial de Uva e Vinho que agrega toda a cadeia produtiva vitivinícola, tanto industrial quanto artesanal. 	<ul style="list-style-type: none"> - influência do poder de articulação do Sindicato dos Produtores de Vinho de São Roque (SINDUSVINHO) com os demais agentes em prol do fortalecimento da governança local; - organização da festa “Vinho & Alcachofra” para divulgação e promoção dos produtos.

Fonte: Adaptado pelas autoras a partir de Cerdan; Souza; Flores (2009).

QUADRO 1 - Análise Comparativa dos Municípios de Bento Gonçalves (Caminhos de Pedra) no Rio Grande do Sul e Jundiá e São Roque em São Paulo

	(conclusão)		
	Bento Gonçalves (Caminhos de Pedra)	Jundiá	São Roque
Benefícios	<ul style="list-style-type: none"> - impactos importantes para as mulheres e os jovens; - retorno coletivo positivo no âmbito da comunidade; - os mais beneficiados são os donos dos hotéis e dos lugares de visita. 	<ul style="list-style-type: none"> - mobilização de vinicultores de outros bairros e outros municípios da região de Campinas; - criação de outras associações de vinicultores artesanais. 	<ul style="list-style-type: none"> - mobilização dos vinicultores em relação à adequação das estruturas às normas vigentes, fato que contribuiu para a melhoria da recepção e do atendimento ao turista; - mobilização do governo local para a infraestrutura das estradas e sinalizações correspondentes à estruturação do "Roteiro do Vinho, Gastronomia & Lazer"; - aumento da atratividade turística do município.
Desenvolvimento com identidade cultural	<ul style="list-style-type: none"> - desenvolvimento de um projeto que permitiu uma revalorização do patrimônio cultural, a reativação de práticas culturais e a construção de uma cultura comum; - articulação: território x profissão x cultura; - fortes relações informais (participação em momentos culturais destacados internos da comunidade); - forte dinâmica de aprendizagem; - caráter integrador do projeto, fortalecimento do capital social. 	<ul style="list-style-type: none"> - está em processo a percepção da importância da valorização das raízes culturais na identidade dos municípios e dos seus produtos. Um dos grandes gargalos da formalização da viticultura em Jundiá é a necessidade de envasamento e rótulo comuns. Os vinicultores, principalmente os mais antigos, fazem questão de preservar o nome da família no rótulo. 	<ul style="list-style-type: none"> - os projetos de desenvolvimento das atividades vitivinícolas associadas às do turismo, sobretudo o roteiro do vinho e a festa, resgatam elementos do patrimônio e das práticas culturais. Dentre os principais elementos, destacam-se a manutenção do nome da família nos rótulos dos produtos, a revalorização da vindima e da pisa da uva.
Limites e desafios futuros	<ul style="list-style-type: none"> - risco de padronização e "descharacterização" dos produtos e serviços; - ausência de dispositivos de controle e de regulação coletivos; - dificuldade para sair da dependência do "pai do projeto"; - especificidade ameaçada. 	<ul style="list-style-type: none"> - forte informalidade do setor; - parte dos vinicultores são muito apegados a algumas tradições que não são compatíveis com as normas da Vigilância Sanitária e prejudicam a formalização dos produtos; - necessidade de ajustar parte da tradição às exigências legais; - carência de apoio de políticas públicas para implementar e divulgar o turismo rural. 	<ul style="list-style-type: none"> - desenvolvimento da viticultura mediante importação de uvas e vinhos do Estado do Rio Grande do Sul, fato que implica na perda da identidade do vinho local e paulista; - perda de especificidade.

Fonte: Adaptado pelas autoras a partir de Cerdan; Souza; Flores (2009).

Quanto à organização, os três casos analisados revelam a presença de associativismo e/ou sindicalismo como forma de encaminhamento das ações. No caso de Bento Gonçalves, a ATUASERRA mostra iniciativas que contribuem para divulgação de toda a Serra Gaúcha,

o que não ocorre nos dois municípios paulistas.

Os principais benefícios, nos casos de Caminhos de Pedra e de São Roque, por exemplo, atingem diretamente a população local, que não necessariamente participam dos projetos, seja por meio de melhor acesso a serviços públi-

cos, ou pelo aumento da demanda por serviços em hotéis e restaurantes. No caso de Jundiaí, por estar no início e ser um processo sem apoio do poder público local, os benefícios se restringem aos agentes envolvidos.

Os três casos mostram uma revalorização da cultura italiana, na busca de uma identidade cultural, recriando suas raízes e tradições. Tais esforços são importantes na ativação de recursos específicos, que conduzem à formação de territórios. Caracterizam-se, portanto, como projetos territoriais que recriam sua identidade cultural.

Tais projetos, porém, apresentam limitações. Ao mesmo tempo em que é importante ter líderes que estimulem a condução do proces-

so, a dependência de uma única liderança, como ocorre em Caminhos de Pedra e São Roque, pode comprometer a continuidade das ações. A falta de liderança pode ser um dos motivos pelos quais Jundiaí ainda se encontra em fase incipiente de valorização cultural. Os três casos correm o risco de perder suas especificidades, o que se mostra mais acentuado no caso de São Roque, pela dependência de matéria prima importada de outras regiões do País.

Apesar de os três municípios apresentarem trajetórias de desenvolvimento distintas, é possível observar um elo comum: o resgate e a valorização da cultura italiana associado ao turismo e ao vinho.

LITERATURA CITADA

ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE VINHO ARTESANAL DO BAIRRO DE CAXAMBU E REGIÃO - AVA. **Localização das Adegas Associadas**. Folheto Informativo. (s. d.). 2p.

CENTRO LATINOAMERICANO PARA EL DESARROLLO RURAL - RIMISP. **Temas y proyectos**. Disponível em: <http://www.rimisp.org/inicio/temas_proyectos_ini2.php>. Acesso em: jun. 2010.

CERDAN, C.; SOUZA, M. C. M.; FLORES, M. **El patrimonio cultural como elemento estrategico para el desarrollo territorial**: dos casos de la inmigración italiana en Brésil. Florianópolis: RIMINSP, 2006. 65p. Disponível em: <<http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=10111>>. Acesso em: 07 maio. 2010.

_____. El patrimonio cultural como elemento estrategico para el desarrollo territorial: dos casos de la inmigración italiana en Brésil. In: RANABOLDO, C.; SCHEJTMAN, A. (Eds.) **El valor del patrimonio cultural**: territorios rurales, experiencias y proyecciones latinoamericanas. Lima: IEP; Santiago: RIMISP, 2009. p. 315-332, (Estudios de la Sociedad Rural, 35).

GARCIA-PARPET, M. F. **Le marché de l'excellence** - les grands crus à l'épreuve de la mondialisation. Paris: Éditions du Seuil, 2009. 271p. (Collection Liber).

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO - IBRAVIN. **Cadastro vinícola**. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br>>. Acesso em: 27 abr. 2010.

INGLEZ DE SOUSA, J. R. **Uvas para o Brasil**. 2.ed. Piracicaba: FEALQ, 1996.

MELLO, C. E. C. **Presença do vinho no Brasil** - um pouco de história. 2. ed. São Paulo: Cultura, 2007. 224p.

NORTH, D. **Institutions**: institutional change and economic performance. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.

OLIVER, G. S. Debates científicos e a produção de vinho paulista, 1890-1930. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 27, n. 54, p.239-260, 2007.

OTANI, M. N. **Estratégias de reprodução social em áreas periurbanas**: os produtores de vinho artesanal comercial em Jundiaí, 2010. 115 f. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável) - Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade de Campinas, Campinas, 2010.

PECQUEUR, B. Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. **Economie Rurale**, n. 261, p. 37-49, janv./févr. 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES. **O processo imigratório e o povoamento de Bento Gon-**

calves. Disponível em: <<http://www.bentogoncalves.rs.gov.br>>. Acesso em: 29 abr. 2010.

RANABOLDO, C. Introducción - Recorridos de una mirada latinoamericana. In: RANABOLDO, C.; SCHEJTMAN, A. (Eds.) **El valor del patrimônio cultural**: territorios rurales, experiencias y proyecciones latinoamericanas. Lima: IEP; Santiago: RIMISP, 2009. p. 15-42, (Estudios de la Sociedad Rural, 35).

ROMERO, L. A. B. **A vitivinicultura no Estado de São Paulo (1880-1950)**. 2004. 233 f. Dissertação (Mestrado em História Econômica) - Instituto de Economia, Universidade de Campinas, Campinas, 2004.

ROTEIRO DO VINHO. **Roteiro do vinho, gastronomia & lazer**. Disponível em: <<http://www.roteirodovinho.com.br/index.html>>. Acesso em: jun. 2010.

SOUSA, J. S. I **Jundiaí**: lavradores e lavouras de antanho; a agricultura em Jundiaí 1615-1970. Campinas: Massaioli, 1970. p. 1-80. (Relatório da Casa de Agricultura DR).

VERDI, A. R. et al. Strategies visant a la revitalisation de la vitiviniculture paulista (Bresil): contributions au developpement rural. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DA OIV, 2009, Croácia. **Anais...**Croácia, 2009.

_____. **Revitalização da cadeia vitinícola paulista**: competitividade, governança e sustentabilidade. São Paulo: FAPESP, 2007. (Relatório FAPESP, Fase I, Mimeografado).

_____. **Revitalização da cadeia vitinícola paulista**: competitividade, governança e sustentabilidade. São Paulo: FAPESP, 2010. (Relatório FAPESP, Fase II, Mimeografado).

VIVEIROS, R. **O Principado dos paisanos**. 3. ed. Vinhedo: Prefeitura Municipal de Vinhedo, 2005.

VALORIZAÇÃO DA CULTURA ITALIANA E O CONSUMO DE VINHO ARTESANAL

RESUMO: *Mudanças recentes na vinicultura mundial valorizam novas áreas de produção e consumo de vinhos finos. Apesar das transformações, os vinhos de mesa continuam mantendo clientela cativa. A produção de vinhos artesanais, inicialmente destinada para o consumo das famílias, convive com a de vinhos finos. A pesquisa compara, sob enfoque qualitativo, as trajetórias de desenvolvimento de três áreas de produção e engarrafamento de vinhos artesanais no Brasil: Bento Gonçalves (Caminhos de Pedra) no Rio Grande do Sul, e Jundiaí e São Roque em São Paulo. Apesar das trajetórias distintas, observa-se um elo comum: o turismo associado à valorização da cultura italiana e consumo de vinho artesanal.*

Palavras-chave: *cultura italiana, vinho artesanal, turismo, Brasil.*

VALORIZATION IN ITALIAN CULTURE AND ARTISANAL WINE CONSUMPTION

ABSTRACT: *Recent changes in the global wine making industry have acted to valorize new vineyards and fine wine consumption. However, table wines still have a dedicated clientele. Artisanal wine production, originally meant for family consumption, sits side by side with refined wine brands. Using a qualitative approach, this study compares the development of three winemaking and bottling regions in Brazil: Bento Gonçalves (Caminhos de Pedra) in the state of Rio Grande do Sul, and Jundiaí and São Roque in the state of São Paulo. Despite their different paths, these three regions share a common tie: tourism allied with both Italian culture valorization and artisanal wine consumption.*

Key-words: *Italian culture, artisanal wine, tourism, Brazil.*

Recebido em 18/05/2010. Liberado para publicação em 10/06/2010.