

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE GEOCIÊNCIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

VINÍCIO LUÍS PIEROZAN

**O TERRITÓRIO DA VITICULTURA ORGÂNICA NO TERRITÓRIO DA
VITIVINICULTURA DA “SERRA GAÚCHA”: o caso dos viticultores de Cotiporã -RS**

**PORTO ALEGRE,
2017**

VINÍCIO LUÍS PIEROZAN

**O TERRITÓRIO DA VITICULTURA ORGÂNICA NO TERRITÓRIO DA
VITIVINICULTURA DA “SERRA GAÚCHA”: o caso dos viticultores de Cotiporã -RS**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, como requisito para a obtenção do Título de Mestre em Geografia.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Rosa Maria Vieira Medeiros

PORTO ALEGRE,
2017

VINÍCIO LUÍS PIEROZAN

**O TERRITÓRIO DA VITICULTURA ORGÂNICA NO TERRITÓRIO DA
VITIVINICULTURA DA “SERRA GAÚCHA”: o caso dos viticultores de Cotiporã -RS**

Dissertação de Mestrado apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em Geografia
da Universidade Federal do Rio Grande do
Sul - UFRGS, como requisito para a
obtenção do Título de Mestre em Geografia.

BANCA EXAMINADORA:

Prof^a. Dr^a. Rosa Maria Vieira Medeiros - Orientadora

Prof^a. Dr^a. Michele Lindner - UFRGS

Prof^a. Dr^a. Shana Sabbado Flores - IFRS

Prof. Dr. Jalcione Pereira de Almeida - UFRGS

PORTO ALEGRE,
2017

CIP - Catalogação na Publicação

Pierozan, Vinício Luís

O território da viticultura orgânica no território da vitivinicultura da "Serra Gaúcha": o caso dos viticultores de Cotiporã-RS / Vinício Luís Pierozan. - 2017.

131 f.

Orientador: Rosa Maria Vieira Medeiros.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Geociências, Programa de Pós-Graduação em Geografia, Porto Alegre, BR-RS, 2017.

1. Viticultura orgânica. 2. Cotiporã. 3. Território da viticultura orgânica. I. Medeiros, Rosa Maria Vieira, orient. II. Título.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em particular, ao Programa de Educação Tutorial, PET - Geografia, que durante os quatro anos que atuei como bolsista foram essenciais e fundamentais para a minha formação acadêmica, além de possibilitar e estimular a continuidade dos estudos na Pós-Graduação em Geografia.

À Prof^a. Dr^a. Rosa Maria Vieira Medeiros pela orientação, acompanhamento, e estímulo recebido ao longo de todo o percurso acadêmico na Pós-Graduação. Agradeço também às seguintes instituições e profissionais, que também contribuíram para a construção desta dissertação:

Ao Programa de Pós-Graduação em Geografia (POSGEA), que através de seus professores e técnicos administrativos, me possibilitou dar continuidade nos estudos e a concretização da pesquisa acadêmica;

Aos colegas do grupo de pesquisa Núcleo de Estudos Agrários (NEAG), pelo apoio recebido, em particular, à Michelle Lindner, pelas sugestões, dicas e disponibilidade em auxiliar e sanar as dúvidas surgidas ao longo da redação deste trabalho;

À amiga Vanessa Manfio, sempre disposta a compartilhar seus conhecimentos e realizar estudos em conjunto no que se refere à viticultura e a vitivinicultura;

Ao colega Douglas Machado Robl, pelo apoio técnico recebido e interesse em colaborar no que fosse necessário;

Aos produtores rurais, pertencentes à Associação dos Agricultores Ecológicos de Cotiporã (ECOVÊNETO), e demais viticultores cotiporanenses visitados durante o trabalho de campo, que me receberam em suas casas e propriedades agrícolas para a realização de entrevistas e aplicação dos questionários de amostragem;

À Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-Ascar), escritório de Cotiporã, pelo apoio recebido dos funcionários (técnicos) durante as visitas à entidade para coleta de informações e dados relativos à vitivinicultura;

Ao Prof. Dr. Vander Valduga, pelas sugestões, dicas de pesquisa e material acadêmico compartilhado, que muito me auxiliou no desenvolvimento desta pesquisa, bem como na escrita da presente dissertação.

VINDIMA

Vamos colher as uvas molhadas pelo orvalho
e tapetar de folhas o ingênuo samburá.
Em cada bago maduro há uma pupila.
Quem será que ensina a estas aranhas
a tecer o fio frágil do aranhol,
e movimenta à sombra escura da parreira
a dança loura do sol?
Vamos colher as uvas.
Vamos cortar os cachos de efêmero sabor.
As tuas mãos morenas são ágeis como aranhas
e tem carícias gulosas para os frutos.
Prova o sumo sanguíneo.
Tinge os teus lábios no sangue da videira.
No teu cabelo o sol floresce uma coroa.
Mergulhando os braços na folhagem,
és uma árvore moça,
és uma vinha selvagem que oferece
cachos de beijos para minha fome!
Augusto Meyer

VINHA MUSICAL

A montanha está pautada
de vides entrelaçadas em aramados de cinco fios.
As vinhas são partituras de Alegria
escritas na pauta verde das fileiras iguais.
E os cachos negros, e os cachos brancos dessas uvas
que a clave forte do Sol amadurece,
são as notas musicais, são as notas das canções
que o seu vinho generoso
há de pôr!
Na boca aflita dos que bebem para não sofrer...
As brancas - são as semibreves;
As negras - são as semifusas...
A montanha é um Conservatório;
O vinhateiro - o professor...
Ernani Fornari

RESUMO

A uva é a principal fruta cultivada no sistema orgânico no estado do Rio Grande do Sul, tendo sua produção concentrada na região da Serra Gaúcha, território vitivinícola consolidado em nível estadual e nacional formado a partir de um processo socioeconômico histórico que teve início com a colonização do espaço geográfico pelo “colono” italiano. A viticultura realizada na Serra Gaúcha possui várias particularidades como, por exemplo, a pequena propriedade, a pouca mecanização devido ao relevo acidentado e principalmente a utilização de mão de obra familiar. Este estudo analisou o desenvolvimento da viticultura orgânica praticada no município de Cotiporã, localizado na região serrana do estado do Rio Grande do Sul. O município constitui-se num território voltado para a produção de uva convencional presente no interior do território vitivinícola da Serra Gaúcha. A maior parte da uva produzida no município, equivalente a 89,8% do total, é processada nas cidades vizinhas que concentram mais de 90% das empresas vinícolas do estado. Porém, no interior do município se verifica a movimentação por parte de um grupo de agricultores que migraram e outros que ainda estão em processo de transição agroecológica da viticultura convencional dominante na região para a viticultura orgânica. A pesquisa apontou que a produção orgânica de uva se encontra em expansão no município e na Serra Gaúcha, e está construindo uma rede de relações de produção e uma cadeia produtiva diferente, mas semelhante em algumas relações estabelecidas pela viticultura convencional. Essa nova relação envolvendo a produção de uva orgânica pautada pela sustentabilidade ambiental, social e econômica, centrada na agricultura familiar e no protagonismo do viticultor ao longo da cadeia produtiva foi denominada de território da viticultura orgânica.

Palavras-chave: Viticultura orgânica. Cotiporã. Território da viticultura orgânica.

ABSTRACT

The grape is the main fruit cultivated in the organic system in the state of the Rio Grande Do Sul, having its concentrated production in the region of the Mountain range "Gaúcha", consolidated viticulture territory in formed state and national level from a historical socioeconomic process that had beginning with the settling of the geographic space for the "Italian colonist." Grape growing carried through in the Mountain range "Gaúcha" has some particularities as, for example, the small property, to little mechanization due to the rough relief and mainly the use of hand of familiar workmanship. This study it analyzed the development of practised organic grape growing in the city of Cotiporã, located in the mountain range region of the state of the Rio Grande Do Sul. The city consists in a territory directed toward the production of present conventional grape in the interior of the viticulture territory of the Mountain range "Gaúcha." Most of the grape produced in the city, equivalent 89.8% of the total, is processed in the neighboring cities that more than concentrate 90% of the viticulture companies of the state. However, in the interior of the city it verifies the movement on the part of a group of agriculturists who migrated and others that still are in process of ecological agriculture transistion of dominant conventional grape growing in the region for organic grape growing. The research pointed that the organic production of grape if finds in expansion in the city and the Mountain range "Gaúcha", and is constructing to a net of production relations and a productive chain different, but similar in some relations established for conventional grape growing. This new relation involving the production of organic grape ruled by the social and economic sustainability ambient, centered in familiar agriculture and the protagonism of the grape grower throughout the productive chain was called of territory of organic grape growing.

Keywords: Organic Viticulture. Cotiporã. Organic viticulture territory.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Selo da Região Uva e Vinho.....	21
Figura 2 - Selo de produto orgânico do MAPA	80
Figura 3 - Selo de produto orgânico da ECOVIDA.....	82
Figura 4 - Logotipo da logomarca Rede Ecovida de Agroecologia.....	83
Figura 5 - Feira Orgânica Rômulo Telles	89
Figura 6 - Feira Orgânica Rômulo Telles	90
Figura 7 - Shopping Iguatemi, Porto Alegre.....	90
Figura 8 - II Feira da Reforma Agrária.....	104
Figura 9 - Linha de produtos da cooperativa	104
Figura 10 - Representação da cadeia do setor vitivinícola.....	106

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Finalidade da produção em 2015	51
Quadro 2 - Empresas beneficiadoras de uva situadas em Cotiporã-RS.....	51
Quadro 3 - Procedimentos para obtenção do selo da Rede Ecovida.....	87

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 - Parcela das principais cultivares americanas na produção total de Cotiporã, 1995-2015	54
Gráfico 2 - Parcela das principais cultivares híbridas na produção total de Cotiporã, 1995-2015	57
Gráfico 3 - Parcela das principais cultivares viníferas na produção total de Cotiporã, 1995-2015	60
Gráfico 4 - Área de vinhedos cultivados no município de Cotiporã, para o período de 1995-2015	63
Gráfico 5 - Variedades cultivadas no sistema orgânico.....	95
Gráfico 6 - Principais dificuldades encontradas pelos viticultores no sistema orgânico .	99
Gráfico 7 - Municípios onde a uva orgânica é comercializada.....	101

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Sistemas de condução dos vinhedos localizados em Cotiporã	64
Tabela 2 - Sistemas de produção dos vinhedos localizados em Cotiporã - 2015.....	92

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ATUASERRA -	Associação de Turismo da Serra Nordeste
BA -	Bahia
ECOVÊNETO -	Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã
EMATER/RS -	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do estado do Rio Grande do Sul
EMBRAPA -	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO -	Organização da Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
FECOVINHO -	Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul
FEE -	Fundação de Economia e Estatística Siegfried Emanuel Heuser
FEPAGRO -	Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária
IBGE -	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IBRAVIN -	Instituto Brasileiro do Vinho
IFOAM -	International Federation on Organic Agriculture
INCRA -	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INDA -	Instituto Nacional de Desenvolvimento Agrária
IPTU -	Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana
ITR -	Imposto sobre a Propriedade Territorial Rural
MAPA -	Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento
MDA -	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MG -	Minas Gerais
MST -	Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra
OIV -	Organização Internacional da Vinha e do Vinho
ONG -	Organização Não Governamental
PE -	Pernambuco
PRONAF -	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RCI -	Região de Colonização Italiana do Nordeste do Rio Grande do Sul
RS -	Rio Grande do Sul
SC -	Santa Catarina
SISORG -	Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica
SPG -	Sistema Participativo de Garantia
UFRGS -	Universidade Federal do Rio Grande do Sul

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
2 A TRAJETÓRIA METODOLÓGICA PAUTADA PELA PESQUISA QUALITATIVA EM GEOGRAFIA	26
2.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	27
2.1.1 Busca pelas informações	27
2.1.2 Organização das informações	29
2.1.3 Pesquisa.....	30
2.1.4 Etapa final	34
3 O SURGIMENTO E A EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA VITICULTURA NO BRASIL ...	35
3.1 A CONSTITUIÇÃO DO TERRITÓRIO DA VITIVINICULTURA NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL A PARTIR DO PROJETO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA.....	39
3.1.1 Primeiro período: a vitivinicultura de 1875 até o final da década de 1920	42
3.1.2 Segundo período: a vitivinicultura de 1930 até o final da década de 1960	45
3.1.3 Terceiro período: a vitivinicultura de 1970 até o fim dos anos 1980, meados da década de 1990	46
3.1.4 Quarto período: a vitivinicultura de meados da década de 1990 até os dias atuais (2018).....	48
4 A VITICULTURA REALIZADA NO MUNICÍPIO DE COTIPORÃ-RS	50
4.1 AS CULTIVARES AMERICANAS.....	53
4.2 AS CULTIVARES HÍBRIDAS.....	56
4.3 AS CULTIVARES VINÍFERAS.....	59
4.4 A VITICULTURA ORGÂNICA E AS DIFERENTES PRÁTICAS CULTURAIS UTILIZADAS PELOS VITICULTORES NOS VINHEDOS COTIPORANSES	65
4.4.1 Adubação verde	67
4.4.2 Calda bordalesa	68
4.4.3 Bicarbonato de sódio	68
4.4.4 Bokashi	68
4.4.5 Cobertura plástica	69
4.4.6 Sopão de microorganismos	70
4.4.7 Esterco fervido	70
4.4.8 Calendário astronômico	71

5 A AGRICULTURA ORGÂNICA COMO QUEBRA DE PARADIGMA FRENTE A AGRICULTURA CONVENCIONAL	73
5.1 A REDE ECOVIDA DE AGROECOLOGIA	83
5.1.1 A Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã - ECOVÊNETO.....	84
6 RESULTADOS REFERENTES DA ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS PESQUISADOS.....	92
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	107
REFERÊNCIAS	111
BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....	119
APENDICÊS	122
APÊNDICE A - ROTEIRO DE QUESTÕES-GUIA.....	122
ANEXOS	126
ANEXO A - CEPAS CULTIVADAS EM COTIPORÃ-RS	126
ANEXO B - CALENDÁRIO ASTRONÔMICO UTILIZADO PELOS VITICULTORES ..	131

1 INTRODUÇÃO

A viticultura¹ brasileira passa por um período de ascensão verificado principalmente a partir da década de 1990. Segundo o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN, 2017), nos últimos anos “[...] o país se consolidou como o quinto maior produtor da bebida no Hemisfério Sul e [...] é um dos mercados que cresce mais rapidamente no globo.” Juntamente com o destaque obtido na produção de vinhos, temos, também, uma expansão considerável das regiões produtoras de uva, bem como o surgimento de novas regiões em que a viticultura se adaptou favoravelmente, repercutindo no aumento na produção total da fruta e da área de cultivo de vinhedos. Conforme o IBRAVIN, atualmente

[...] a área de produção vitivinícola no Brasil soma 83,7 mil hectares, divididos principalmente entre seis regiões². São mais de 1,1 mil vinícolas espalhadas pelo país, a maioria instalada em pequenas propriedades (média de 2 hectares por família). (IBRAVIN, 2017).

O Rio Grande do Sul, de acordo com Flores (2011, p.45), “[...] é o principal produtor nacional [...]” de uvas e vinhos. Para o Ibravin (2017) o ano de 2017 para a vitivinicultura do estado foi excelente, ainda mais quando a produção é comparada com a do ano anterior³, que registrou uma quebra histórica de 57% no volume final da safra. A produção de 2017 apresentou:

[...] 750.612.622 quilos de uva que ingressaram nas vinícolas gaúchas [...] totalizam a maior safra a ser processada no Estado. O volume é 5,8% maior que o número registrado em 2011, último recorde registrado, com 709,6 milhões de quilos. Desse total, 89,6% foram de uvas americanas⁴ e híbridas⁵ e 10,4% de uvas *vitis*

¹ A palavra *viticultura* é de origem latina e parte da junção de *vit(i)* + *cultura*, que significa cultura ou cultivo de vinhas, se dedica ao estudo da produção de uva. Quando é destinada à preparação de vinhos é utilizada a terminologia *vitivinicultura*, que significa cultura de vinhas e elaboração de vinho, Giovannini (2014).

² Conforme o (IBRAVIN, 2017) as regiões em que foi verificado maior expansão na viticultura brasileira são: o Vale do São Francisco (Pernambuco e Bahia), e os estados do Rio Grande Sul, Santa Catarina, Paraná, Goiás, São Paulo e Minas Gerais.

³ Em 2016 foram processados no Rio Grande do Sul 302,2 milhões de kg de uva (IBRAVIN, 2017).

⁴ Também denominadas como “uvas comuns” ou “uvas rústicas”. Caracterizam-se por apresentar elevada produtividade e alta resistência às doenças que atacam as cultivares de *Vitis vinifera* (EMBRAPA, 2017).

⁵ De acordo com o Diccionario Profesional del vino (2015) as cultivares híbridas são “Variedades de uva engendradas por hibridación o cruce de castas de especies distintas de *Vitis* (ej. *V. vinifera* con cualquiera de las americanas, o de americanas entre sí) que pueden producir uvas aptas para su vinificación y que no deben confundirse con el cruce de variedades distintas dentro de una misma especie [...]”.

*viníferas*⁶. Esse ano, 418 vinícolas distribuídas em 68 cidades declararam processamento da matéria-prima, cultivada em 136 diferentes municípios. (IBRAVIN, 2017).

A região da Serra Gaúcha⁷, além de ser o mais tradicional polo vitivinícola do país, foi o grande agente responsável pela busca por novos lugares que pudessem viabilizar a produção de uvas. As grandes vinícolas instaladas na região da Serra Gaúcha foram responsáveis por esse movimento de busca por novos caminhos para o aumento da viticultura, tendo em vista, a impossibilidade de aumento das áreas da produção na tradicional região da Serra Gaúcha.

A impossibilidade em expandir a área de parreirais e aumentar a produção de uvas na região se deve em parte a dois fatores. O primeiro deles é a valorização imobiliária da propriedade da terra na região, os terrenos se tornaram cada vez mais caros e escassos, tanto no meio urbano, quanto no perímetro rural. O segundo fator se deve ao relevo da região que é composto basicamente por encostas e vales, e devido a esse formato, impede a mecanização e a instalação de novos vinhedos. Aqui, destacamos que a maioria dos vinhedos instalados na região da Serra, são parreirais antigos com mais de 10 anos de uso e conduzidos no sistema latada⁸, que apresenta uma produção maior de uvas, porém com qualidade inferior, quando comparado ao sistema de condução em espaldeira.

Em nível estadual, tivemos a expansão do setor vitivinícola da Serra para a região da Campanha Gaúcha, como alternativa principal, movimento este liderado, inicialmente, por empresas estrangeiras. Segundo Flores (2015, p.134-135):

A pioneira foi a vinícola Almadén, projeto de uma multinacional norte-americana, iniciado na década de 1970, com a elaboração do primeiro vinho, nos anos 1980. [...] seguido pela implementação da Livramento Vinícola, iniciativa de um grupo japonês, cuja produção tinha como destino principal as exportações para o país sede.

De fato, os vinhedos da Campanha foram motivados por diferentes interesses e apresentam distintas formações, constituições e finalidades. Para Flores (2015), o

⁶ Segundo o Dicionário do Vinho (2015) a espécie do gênero *Vitis* originária da Europa, que se constitui na espécie mais indicada para a produção de vinhos.

⁷ De acordo com Ab'Saber (2003) o termo "Serra Gaúcha" é uma denominação regional para a região nordeste do Rio Grande do Sul. Do ponto de vista Geomorfológico, o que é denominado de "Serra" é na verdade parte das escarpas dissecadas do Planalto Basáltico Sul-Riograndense ou Serra Geral.

⁸ Conforme Giovannini (2014, p. 192) "O sistema Latada é conhecido também como pérgola ou caramanchão, sendo o mais difundido no Brasil. Proporciona altas produções e permite grande expansão vegetativa a planta".

desenvolvimento da vitivinicultura na Campanha Gaúcha pode ser sintetizado em quatro diferentes períodos ou fases. De acordo com Flores (2015, p.134), as quatro diferentes fases da vitivinicultura na região da Campanha são as seguintes: (1) implantação, a partir dos anos de 1980; (2) expansão, que teve início nos anos 2000; (3) acomodação, a partir de 2007; e (4) nova expansão e organização da região para a busca da IG, a partir de 2010. Assim, na região existe uma vitivinicultura bastante recente e, com uma concepção totalmente distinta da centenária produção de uvas realizada na região serrana. As vinícolas da Serra Gaúcha passaram a fortalecer a sua posição na Campanha a partir de 2007, porém o movimento ganhou impulso maior no quarto período, que:

[...] traz como característica uma *nova expansão*, decorrente da intensificação do movimento Serra-Campanha, aliada a *organização* institucional da vitivinicultura da região. O movimento da Serra-Campanha se dá com o ingresso ou o fortalecimento da presença das grandes vinícolas da Serra Gaúcha na região, seja com projetos próprios, ou através do fomento de produtores locais. (FLORES, 2015, p.136-137).

Dentre as vinícolas que vislumbraram na Campanha o potencial vitivinícola, conforme Flores, (2015, p.137) está “[...] um aumento da presença dos grupos Miolo, Salton e Casa Valduga na região [...] instaladas originalmente na Serra Gaúcha e com sede no município de Bento Gonçalves”⁹. Estas empresas passaram a adquirir grandes extensões de terra para instalar vinhedos próprios destinados à produção de uvas viníferas reservadas à elaboração de vinhos finos prioritariamente.

Destaca-se, no entanto, que a maior parte da produção de uvas processadas pelas vinícolas na região da Serra Gaúcha é oriunda de pequenas propriedades familiares que vendem a uva como matéria-prima para as cantinas elaborarem seus produtos como, por exemplo, vinhos, espumantes e sucos no sistema de parceria¹⁰.

⁹ Atualmente segundo maior produtor nacional de uvas com 95.242,50 t processadas e uma área cultivada com 4.347,42 ha de vinhedos, que também lhe renderam o segundo lugar em área cultivada. O maior produtor e com maior área cultivada de vinhedos é o município de Flores da Cunha com 104.630,75 t e 4.988,08 ha respectivamente (MELLO et al., 2017).

¹⁰ No sistema de parceria, o viticultor se compromete em vender toda a produção, ou a maior parte dela, a uma determinada vinícola. Antes mesmo da safra o agricultor informa a vinícola quantas toneladas (t) de uva e quais variedades estará vendendo naquele ano, ou seja, o viticultor faz uma projeção em relação à estimativa de produção da safra anual. É uma prática bastante comum o viticultor solicitar um adiantamento financeiro para a vinícola em contrapartida da sua fidelidade na entrega da produção. Essa prática ocorre há décadas na Região da Serra Gaúcha. Também temos exemplos de várias gerações de descendentes da mesma família que mantêm a fidelidade na entrega da produção na mesma cantina, o que acaba fortalecendo a relação de confiança e cooperação entre o viticultor e a empresa. (PIEROZAN; MANFIO, 2016).

Para Giovannini (2013), a região da Campanha se destaca como exemplo da viticultura comercial, movida pelo capital financeiro, e a da Serra, como representante dos vinhedos familiares, em sua maioria empreendidos em pequenas propriedades rurais tendo em média 2 hectares de vinhedos, neste caso, a viticultura realizada por descendentes de imigrantes italianos. Também no Rio Grande do Sul, despontam como áreas de viticultura em expansão, os Campos de Cima da Serra e a Serra do Sudeste ou Alto Camaquã.

No âmbito nacional, ocorreu também o desenvolvimento e o deslocamento da vitivinicultura para a região Nordeste do Brasil, onde são realizadas em média, duas safras e meia ao ano¹¹, contrastando com a região Sul, onde temos uma safra por ano. Segundo Flores (2015, p.149), “A produção vitivinícola comercial foi iniciada na década de 1980, o que colocou o Vale como pioneiro nessa atividade em regiões tropicais, desenvolvendo esse novo conceito no mundo dos vinhos.”

O reconhecimento dos vinhos brasileiros no âmbito internacional¹², como um produto diferenciado e sinônimo de qualidade, despertou o interesse e aguçou a curiosidade do mercado externo, fato que impulsionou a busca por novas formas e lugares para se produzir uvas no território nacional. Na esteira desses acontecimentos, também tivemos importantes avanços internos, verificados na vitivinicultura e na política brasileira. Dentre os principais, destacamos a abertura econômica do país na década de 1990, através da adoção de práticas neoliberais por parte do governo brasileiro, que favoreceu o acesso a novos mercados; a entrada do Brasil na Organização Internacional da Vinha e do Vinho - OIV na década de 2000; e mais recentemente, em 2002, a obtenção da Indicação de Procedência e Denominação de Origem no Vale dos Vinhedos, que estimulou a busca pela certificação dos vinhos em diferentes regiões brasileiras. (IBRAVIN, 2017).

Todos esses acontecimentos têm como embrião inicial, a região da Serra Gaúcha, pois é nesse local que foram e são realizadas as principais transformações e experiências em torno da vitivinicultura, que num segundo momento, serão implementadas nas demais regiões brasileiras, como por exemplo, as inovações e as modificações em relação à cadeia produtiva e aos processos de vinificação.

¹¹ De acordo com Silva e Correia (2004, p. 5) Considerando que o ciclo de produção da videira oscila em torno de 120 dias, pode-se obter até duas safras e meia por ano, mediante o manejo da irrigação e a realização de podas programadas. É a única região do mundo onde isso é possível.

¹² Vários vinhos brasileiros foram premiados em diversos concursos no exterior realizados em países da Europa, Estados Unidos e Argentina.

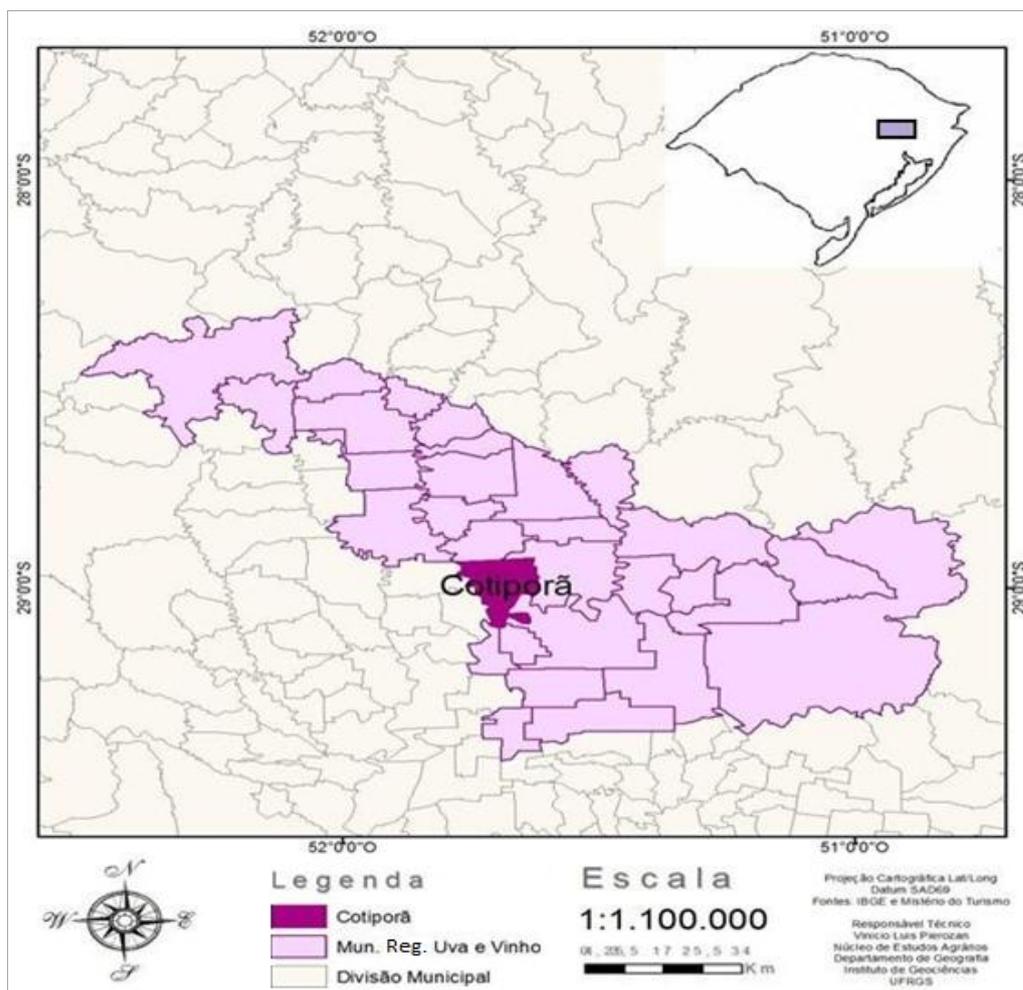
Contribuem para tal significância: as constantes pesquisas desenvolvidas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA Uva e Vinho, estabelecida no município de Bento Gonçalves e o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul¹³ - IFRS, Campus Bento Gonçalves, que durante muito tempo, foi a única instituição com curso de formação em enologia¹⁴, inicialmente com o curso técnico, e posteriormente, com o curso superior de enologia. Durante décadas os estudantes que ingressavam no curso de enologia eram, em sua maioria, filhos de viticultores ou de pequenos proprietários de vinícolas familiares, estabelecidos na região ou nas proximidades, que buscavam conhecimento e novas técnicas para implementar nos processos de vitivinicultura familiar.

A escolha da viticultura para a realização da minha pesquisa de mestrado levou a adoção como área de estudo o município de Cotiporã (Mapa 1), que faz parte da Região de Colonização Italiana do Nordeste do Rio Grande do Sul - RCI, mais conhecida como "Serra Gaúcha", berço da colonização italiana no estado. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município faz parte da Encosta Superior da região Nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, localiza-se entre o meridiano 51° 41' 33" Oeste e o paralelo 28° 57' 31" Sul e possui uma superfície territorial correspondente a 172,38 Km². Faz divisa com os municípios de Fagundes Varela ao norte, Bento Gonçalves ao Sul, Veranópolis a leste e São Valentim do Sul a oeste.

¹³ A Rede Federal que engloba o IFRS – Campus Bento Gonçalves, foi criada em 29 de dezembro de 2008, porém a instituição tem sua origem, que remonta a década de 1960, quando foi criada, todavia com o passar dos anos e os diferentes governos que assumiram o país, passou por diferentes denominações.

¹⁴ No Brasil, embora existam atualmente vários cursos com formação de nível técnico e superior em Enologia, a profissão de enólogo foi regulamentada somente em 2007, através da Lei nº 11.476 de 29 de maio de 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Lei/L11476.htm>. Acesso em 25 set. 2017. Autor indisponível.

Mapa 1 - Localização do Município de Cotiporã em relação à Região Uva e Vinho



Fonte: Elaborado pelo autor, 2017.

Segundo o Censo Demográfico de 2010, realizado pelo IBGE, Cotiporã, possui uma população residente estimada em 3.917 habitantes. Deste contingente, 2.033 são do sexo masculino e 1.884 são do sexo feminino. A população residente no perímetro urbano é superior a população residente no rural. No primeiro caso, temos 2.048 moradores fixados na área urbana, a população rural por sua vez, é composta por 1.869 pessoas.

O município de Cotiporã juntamente com mais 46 municípios localizados nas imediações próximas faz parte da Região Uva e Vinho¹⁵. Essa região abriga as

¹⁵ Em relação à Região Uva e Vinho destacamos, que foi criada a partir da iniciativa privada, fomentada principalmente por empresários ligados ao setor vitivinícola, e pela própria indústria vinícola que procurava resgatar o turismo na região, que estava em declínio nas últimas décadas. A criação foi uma ação conjunta do Governo Federal, Associação de Turismo da Serra Nordeste (ATUASERRA) e Ministério do Turismo. Segundo Valduga (2011, p. 19) "Turisticamente, esse espaço foi denominado de Região Uva e Vinho a partir de meados da década de 90, seguindo as políticas de turismo na esfera federal".

principais rotas de enoturismo¹⁶, tanto em escala estadual, quanto em escala nacional, onde boa parte das vinícolas é aberta ao público para visitação, degusta o e comercializa o de seus principais produtos como, por exemplo, vinhos, espumantes e suco de uva. As pessoas que visitam esses lugares e desejam conhecer as vinícolas são motivadas “[...] pelas propriedades organolépticas e por todo o contexto da degusta o e elabora o de vinhos, bem como a aprecia o das tradi oes, cultura, gastronomia, das paisagens e tipicidades das regiões produtoras [...]” (VALDUGA, 2007, p.43).

Os municípios, que fazem parte da Região Uva e Vinho, utilizam um selo (Figura 01), como marca turística para os distinguir dos demais municípios, da Serra Gaúcha.

Figura 1 - Selo da Região Uva e Vinho



Fonte: Atuaserra (2017).¹⁷

Nessa região, a uva e o vinho surgem como elementos identitários da cultura italiana. Embora, as primeiras parreiras cultivadas no Brasil não tenham sido plantadas nessa região, foi a partir dela que a viticultura nacional avançou e se expandiu para as demais regiões brasileiras. A Região Uva e Vinho, conforme Valduga (2011, p.23):

¹⁶ Valduga (2007, p. 42) explica que “O termo *enoturismo*   resultado da união de *eno* e *turismo*, sendo que *eno* deriva do grego *o nos* e significa vinho. A literatura sobre enoturismo   praticamente inexistente, há pouco interesse no assunto por parte de pesquisadores e universidades, e só recentemente têm aparecido alguns estudos sobre o tema, com ênfase no setor vinícola”.

¹⁷ Disponível em: <<http://www.serragaucha.com/pt/paginas/historico-da-regiao-uva-e-vinho/>>. Acesso em: 29 de julho de 2017. Autor indisponível.

[...] se constitui num espaço turístico que exalta características culturais da imigração italiana. Envolve a gastronomia chamada de 'típica italiana', festas, folclore, histórias e técnicas que evidenciam a fixação dos imigrantes oriundos da Itália.

O turismo do vinho nessa região procura agregar ao vinho produto final da uva, o morador local, tornando assim um produto diferenciado frente os demais vinhos produzidos no Brasil. De acordo com Valduga (2011, p.25) o enoturismo do lugar:

[...] é permeado pela folclorização e uma veneração ao passado, como a entoação de canções italianas, práticas de utilizações de roupas e chapéus da época de imigração, elaboração do vinho, participação de colheitas de uvas, exaltação do colono imigrante, como herói, etc. Essas práticas reinventam as culturas locais e permitem uma espécie de profissionalização empresarial, que segue um calendário de atividades ao longo do ano nesses municípios, o chamado calendário turístico, planejado ao final de cada ano.

Dessa forma, o foco turístico da região é todo organizado e voltado para as atividades, que remetem à identidade dos primeiros imigrantes italianos que se estabeleceram nesse espaço geográfico e a partir dele começaram a reproduzir o estilo de vida que tinham na Itália. Merece destaque, a paisagem da região e em particular do município, que é repleta de encostas e morros cobertos por vinhedos e topos que abrigam parte da Floresta de Mata Atlântica, além dos vales e cachoeiras. Os prédios históricos e casarios do tempo da colonização marcam a paisagem como elementos da cultura italiana.

A motivação inicial para a realização da presente pesquisa se deu por duas questões principais, que me despertaram para o estudo envolvendo a produção de uvas:

A primeira questão que me despertou para o estudo da viticultura, e em particular, a orgânica, consiste em entender "por que em um dos municípios com maior produção¹⁸ de uva no estado, em sua maioria cultivada no sistema convencional, um grupo de viticultores decidiu migrar para a produção de uva

¹⁸ De acordo com o Cadastro Vitícola (2015) o município teve em 2015 uma produção de 23.460,20 (t) sendo o décimo primeiro colocado entre os maiores produtores de uva do Rio Grande do Sul. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/dc_totais_de_vinhedo>. Acesso em: 31 ago. 2017. A FEE, por sua vez, apresenta uma produção superior para o município composta por 27.040 (t) para o mesmo ano. Disponível em: <<http://feedados.fee.tche.br/feedados/#!>>. Acesso em: 31 ago. 2017. Autor indisponível.

orgânica?” Esse questionamento trouxe questionamentos, que permanecem até hoje quando percorro os vinhedos localizados no interior do município e percebo que praticamente toda a produção realizada é conduzida com a utilização de agrotóxicos. Existem os agroquímicos destinados aos diferentes tratamentos dados às videiras para o controle de doenças e pragas, bem como, os utilizados para controlar o período de maturação da fruta. Os agricultores têm a sua disposição uma diversidade gigantesca de produtos para utilizar em seus parreirais, chegam a adiantar ou retardar o amadurecimento da uva de acordo com as demandas do mercado, tudo isso graças aos agrotóxicos.

O segundo questionamento se deve a uma experiência pessoal e desagradável, ocorrida em 2011, que também envolve a presença dos agrotóxicos. É de costume todos os anos eu trabalhar na vindima, e em 2011, ao término da safra fui aplicar Glifosato, mais conhecido comercialmente como *Roundup*, e tive intoxicação gerada pelo veneno, e conseqüente internação hospitalar. Assim que melhorei, descobri que no interior do município existe um grupo de agricultores que realizam a produção de uvas sem a utilização de agrotóxicos, dentro da perspectiva orgânica, fato que trouxe interesse ainda mais pelo estudo da viticultura. Esses agricultores constituem a Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã - ECOVÊNETO.

Também se destaca, como quesito importante, que pesou na balança no momento de iniciar o estudo a pouca produção acadêmica na área da viticultura orgânica. Os materiais que estão disponíveis e que abordam a temática em sua maioria são técnicos, ou seja, voltados exclusivamente ao como produzir as uvas. Paralelo a isso, grande parte da produção científica da área é realizada em outros idiomas, principalmente o francês. A vitivinicultura é o segundo tema mais pesquisado no mundo, perdendo apenas para as pesquisas que envolvem a temática da soja, e boa parte desse fato se deve à tradição francesa em torno do trabalho com vinhedos e na elaboração de vinhos finos.

O objetivo geral da pesquisa é analisar o desenvolvimento da viticultura orgânica presente no pequeno município de Cotiporã, Rio Grande do Sul e verificar a representatividade desse tipo de cultivo frente à produção de uva convencional realizada no município. Para desenvolver a pesquisa foram definidos os seguintes objetivos específicos:

- Identificar quais são os sujeitos e suas motivações para a adoção da viticultura orgânica;
- Caracterizar as propriedades vitícolas e as vinícolas do município de acordo com a estrutura produtiva;
- Compreender como está constituída a cadeia produtiva da uva orgânica produzida no município.

A presente dissertação está estruturada em cinco diferentes capítulos, nos quais se desenvolve o referencial teórico abordado dentro de cada um dos capítulos. Adotou-se essa maneira, por acreditar que o estudo se torna mais coeso e o desenvolvimento dos capítulos se torna muito mais palpável, mais próximo do objeto pesquisado.

No primeiro capítulo é abordada “A Trajetória Metodológica Pautada Pela Pesquisa Qualitativa em Geografia”, na qual é apresentada a natureza da pesquisa. Em seguida, são descritos de forma detalhada os diferentes procedimentos metodológicos utilizados que orientaram o desenvolvimento da dissertação.

No segundo capítulo, na primeira parte, é abordado “O Surgimento e a Evolução Histórica da Viticultura no Brasil”, na qual é apresentada a disseminação da viticultura pelo território brasileiro a partir da chegada dos primeiros colonizadores europeus durante o século XVI. Posteriormente, é desenvolvido o estudo da “A Constituição do Território da Vitivinicultura no Estado do Rio Grande do Sul a partir do Projeto de Colonização Italiana.” Nesse capítulo é abordado o conceito de território e suas imbricações como territorialidade e territorialização, que possibilitaram a formação do território da vitivinicultura na região da Serra Gaúcha.

No terceiro capítulo aborda-se, na primeira parte, “A Viticultura Realizada no Município de Cotiporã-RS”, apresentando-se as principais variedades de uva cultivadas e demais dados relativos ao setor vitivinícola de Cotiporã. Na segunda parte do capítulo é apresentada a produção de uva orgânica, mostrando-se as principais práticas culturais utilizadas pelos viticultores do município em seus vinhedos.

No quarto capítulo dá-se enfoque à “Agricultura Orgânica como Quebra de Paradigma Frente à Agricultura Convencional”, foram abordados os conceitos de agricultura sustentável, agroecologia, agroecossistema e agricultura orgânica. Em seguida, apresenta-se a Rede Ecovida de Agroecologia e caracteriza-se como se dá o processo de certificação participativa da ECOVIDA, entidade responsável pela

certificação dos agricultores de Cotiporã. Finalizou-se o capítulo apresentando-se o trabalho desenvolvido no município pelos agricultores pertencentes a ECOVÊNETO.

O quinto capítulo é dedicado aos “Resultados Referentes da Análise e Interpretação dos dados Pesquisados” no transcorrer da investigação científica. Nesse capítulo são apresentados os principais resultados encontrados no que se refere à viticultura orgânica.

Nas “Considerações Finais” é realizada a caracterização final do objeto estudado. É onde são realizadas às conclusões em relação aos dados levantados, bem como, são estabelecidas as conclusões e as contribuições em relação à pesquisa desenvolvida, também são realizadas sugestões para futuros estudos envolvendo a temática da viticultura orgânica.

2 A TRAJETÓRIA METODOLÓGICA PAUTADA PELA PESQUISA QUALITATIVA EM GEOGRAFIA

A investigação da viticultura orgânica realizada no município de Cotiporã caracterizou-se como uma pesquisa de natureza qualitativa, foi essa a abordagem que se utilizou para entender as motivações dos agricultores em produzir uva na forma orgânica num território onde predomina a viticultura convencional. Esse tipo de pesquisa

[...] se ocupa, dentro das Ciências Sociais, com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes. Esse conjunto de fenômenos humanos é entendido aqui como parte da realidade social, pois o ser humano se distingue não só por agir, mas também por pensar sobre o que faz e por interpretar suas ações dentro e a partir da realidade vivida e compartilhada com seus semelhantes. (MINAYO, 2016, p.20).

A utilização da pesquisa qualitativa propiciou na realização deste estudo uma interação mais próxima com o ambiente, com os sujeitos pesquisados, com a realidade estudada que se traduziu numa melhor compreensão dos processos presentes na adoção da viticultura orgânica. Nesse sentido Salazar (2012, p.s/nº) complementa que:

Na pesquisa qualitativa é importante a imersão do pesquisador no contexto de interpretar e interagir com objeto estudado e a adoção de postura teórico metodológica para decifrar os fenômenos. A ciência é dinâmica e está sempre em processo de mudança à procura de novos resultados.

Imerso pela busca de novos resultados Lakatos e Marconi (2001) consideram a pesquisa como sendo um método de pensamento reflexivo que permite saber a realidade ou possibilita descobrir verdades parciais. Porém, não se restringe somente a procurar a verdade, vai além, busca encontrar as respostas para as questões propostas e esse caminho é trilhado pelo uso dos diferentes métodos científicos.

2.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para responder à problemática e alcançar os objetivos foi necessário passar por distintas etapas, que nos propiciarão construir e aprofundar o conhecimento sobre o tema da viticultura em Cotiporã com seus sujeitos, sua cultura, sua prática agrícola, suas novas alternativas de produção. Cada etapa é construída por diferentes formas de obtenção de informações, dados e análise das informações coletadas. As etapas estão encadeadas, ou seja, apresentam uma interligação nos diferentes momentos metodológicos possuindo uma sequência ordenada. A pesquisa está dividida em quatro passos metodológicos descritos a seguir:

2.1.1 Busca pelas informações

No primeiro momento, realizou-se um levantamento bibliográfico, conduzindo a busca por referenciais teóricos, através de pesquisa em livros de autores renomados da área, artigos científicos publicados em periódicos especializados¹⁹, e nas bases de dados eletrônicas do Scientific Electronic Library Online²⁰ (SciELO-Brasil) para seleção e revisão de artigos, a fim de obter embasamento teórico sobre a temática da agricultura orgânica, mais precisamente de cunho agroecológico. Lindner (2011, p.18) destaca que “[...] a bibliografia consultada serve tanto para trazer informações novas, algumas vezes desconhecidas ao pesquisador quanto auxiliar na verificação de problemas com necessidade de comprovação via resultados de outros estudos.” Dessa forma, buscou-se o estabelecimento da singularidade do objeto de estudo, as suas particularidades, e a definição de sua existência. Esse procedimento teve como finalidade principal estabelecer as bases conceituais que orientaram o desenvolvimento da pesquisa. É nessa etapa que se define a pesquisa e que se busca levantar as hipóteses, que ordenaram o trabalho. Esse primeiro passo foi operacionalizado tomando-se por base:

Referencial Teórico - A partir da leitura de artigos e de livros foi possível identificar e refletir em relação aos conceitos-chave da pesquisa, tais como território

¹⁹ Revista Brasileira de Viticultura e Enologia da Associação Brasileira de Viticultura e Enologia (ABE). Disponível em: <<https://www.enologia.org.br/revista/downloads/1>>. Acesso em: 14 de janeiro de 2016.

²⁰ Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_home&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2016.

e suas implicações territorialidade e territorialização e o conceito de cultura, além daqueles relacionados às práticas agrícolas alternativas como, por exemplo, agroecologia e agricultura orgânica. Os conceitos, segundo Minayo (2016, p.19) são “Os termos mais importantes de um discurso científico [...] são vocábulos ou expressões carregadas de sentido, em torno dos quais existe muita história e muita ação social.” Realizou-se a busca por referências metodológicas com a proposta de melhor organizar a pesquisa do ponto de vista da sistematização dos dados, ou seja, a organização operacional. Também se realizou a busca por pesquisas já desenvolvidas com propostas semelhantes e/ou parecidas com a que se desenvolveu no presente estudo. E por fim, se buscou identificar quais são os sujeitos e quais são as práticas agrícolas e culturais realizadas por eles na viticultura.

Entrevistas Exploratórias - Estas entrevistas tiveram como finalidade melhor compreender o fenômeno e o objeto estudado, no qual se procurou descobrir aspectos camuflados, encontrar hipóteses sobre as ideias anteriormente levantadas, e alternativas de trabalho. As entrevistas exploratórias ocorreram de forma aberta e flexível, particularmente sobre essa modalidade de entrevista, Minayo (2016, p.59), destaca que “[...] o informante é convidado a falar livremente sobre um tema e as perguntas do investigador, quando são feitas, buscam dar mais profundidade às reflexões [...].”

As entrevistas foram realizadas junto aos representantes das instituições e organizações que apoiam e incentivam a prática da viticultura orgânica no município de Cotiporã. Realizaram-se diversas visitas ao município de Cotiporã nos meses de junho, julho e dezembro de 2015, janeiro, fevereiro, julho e dezembro de 2016 e janeiro e fevereiro de 2017. Os entrevistados foram: o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Cotiporã, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio Grande do Sul - EMATER (escritório de Cotiporã), a Prefeitura Municipal, a Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã (ECOVÊNETO), a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto, além de diversos enólogos e profissionais autônomos envolvidos com a prática de uva orgânica na Região da Serra Gaúcha. Além das entrevistas também foram realizadas observações e conversas informais.

Coleta de Dados Primários - No que tange aos dados primários buscou-se a coleta em diferentes instituições para obter dados relativos à produção agrícola do município de Cotiporã, priorizando na coleta a viticultura e demais demandas

oriundas da pesquisa. Foram consultados dados secundários produzidos por órgãos oficiais, como Institutos de Pesquisa e também os dados disponibilizados por instituições não oficiais, mas que mantêm atuação constante no município e principalmente junto aos agricultores.

Dentre as instituições consultadas destacamos a Prefeitura Municipal de Cotiporã, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Fundação de Economia e Estatística Siegfried Emanuel Heuser (FEE), o Centro Ecológico de Ipê, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio Grande do Sul (EMATER) e a Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã (ECOVÊNETO). Destaca-se que não foram obtidos todos os dados solicitados para a pesquisa, algumas informações não foram fornecidas.

2.1.2 Organização das informações

Nessa etapa procurou-se estabelecer as relações sócio-históricas relacionadas às características gerais do objeto de estudo. Nesse momento, priorizamos os elementos políticos, econômicos e as práticas culturais que motivaram historicamente a existência da viticultura no município de Cotiporã, em busca de suas características gerais. Também se buscou determinar as características quantitativas do fenômeno. Nesse momento, foi processada uma análise do objeto e do fenômeno estudado em escala municipal. Foi dada ênfase aos elementos econômicos, políticos e culturais, que contribuíram historicamente para a configuração territorial atual, a partir das materialidades e imaterialidades presentes no espaço geográfico sob diferentes temporalidades.

Nesse momento da pesquisa, analisaram-se os dados estatísticos e as informações obtidas na etapa anterior, a fim de caracterizar as propriedades vitícolas e as vinícolas do município, como por exemplo, sua estrutura produtiva, o tamanho das propriedades e as diferentes práticas culturais envolvidas na produção vitivinícola. Essa etapa foi operacionalizada da seguinte maneira:

Análise dos Materiais Bibliográficos - Essa análise tem como finalidade entender as mudanças sociais, ocorridas a partir da quebra de paradigma agrícola verificado na viticultura em escala territorial local. Foi priorizada a análise da inserção de novas (diferentes) práticas culturais na viticultura, como por exemplo, a produção agroecológica de uvas de mesa e a elaboração de suco de uva orgânico

em escala industrial, a partir de uma visão histórica. São apresentados os dois sistemas de produção de uva, o sistema convencional e o sistema orgânico; buscou-se analisar como está se desenvolvendo a viticultura orgânica no município e assim compreender suas características, sua relação com o mercado, e como está organizada a cadeia produtiva, além de analisar sua expansão frente ao sistema convencional.

Análise dos Dados Primários - Nessa etapa da investigação realizou-se a análise dos dados primários coletados anteriormente, com a proposta de caracterizar a viticultura realizada no município. Para tanto, observaram-se as características econômicas, culturais e sociais envolvidas com a produção de uvas em Cotiporã. As informações obtidas foram tabuladas, comparadas, filtradas, compiladas e sistematizadas na forma de gráficos, tabelas, mapas e de dados estatísticos.

2.1.3 Pesquisa

Nesse momento buscou-se compreender as relações existentes na viticultura orgânica e atingir a realidade concreta desta. Foram realizadas observações e coletas de informações junto aos agricultores que estão vinculados à produção de uva orgânica. A análise dessas informações permitiu caracterizar as propriedades vitícolas e as vinícolas localizadas no município a partir dos agentes que as produzem, compreendendo a dinâmica cotidiana dos agricultores. Buscou-se compreender a construção das materialidades construídas historicamente pelos agricultores que adotam a produção de uva orgânica, da mesma maneira que as imaterialidades na sua relação com o rural. Caracterizou-se e procurou-se compreender como estão constituídas as redes de produção, de distribuição e de consumo da produção de uva orgânica no município de Cotiporã.

Posteriormente, realizou-se uma amostra qualitativa de um grupo de agricultores pertencentes à ECOVÊNETO e produtores independentes para a realização das entrevistas. Essa amostragem é necessária, pois não temos a disponibilidade de tempo para a obtenção de informações, aplicação de entrevistas, coleta de informações e análise dos dados de todo o universo. Em relação às entrevistas foi optado pelas semiestruturadas. Esta forma de entrevista “[...] combina perguntas fechadas e abertas, em que o entrevistado tem a possibilidade de

discorrer sobre o tema em questão sem se prender à indagação formulada” Minayo (2016, p.59). Essa forma de entrevista é semelhante a uma conversa informal, porém

O entrevistador deve ficar atento para dirigir, no momento que achar oportuno, a discussão para o assunto que o interessa fazendo perguntas adicionais para elucidar questões que não ficaram claras ou ajudar a recompor o contexto da entrevista, caso o informante tenha ‘fugido’ ao tema ou tenha dificuldades com ele. (BONI; QUARESMA, 2005, p.75).

Foi escolhida esta forma de entrevista, pois acredito que ela propicia uma melhor interação, abertura, permite maior liberdade ao informante favorecendo respostas mais espontâneas, e tendo em vista também, que muitas pessoas têm dificuldade para responder perguntas por escrito. Soma-se a isso, que essa modalidade de entrevista também facilita o entendimento das questões, o que dificilmente ocorre com a aplicação do questionário escrito e juntamente com a entrevista podem surgir novos questionamentos a partir das respostas dos entrevistados. Esse tipo de entrevista beneficia “[...] não só a descrição dos fenômenos sociais, mas também sua explicação e a compreensão de sua totalidade [...]” (TRIVIÑOS, 1987, p.152).

Sendo assim, utilizou-se uma amostra não representativa dos agricultores totais, na qual estabelecemos critérios de seleção para a definição dos que foram selecionados. Adotamos três diferentes critérios de escolha, que se explicitam a seguir:

- *Reconhecimento* – Buscou-se por agricultores, que se destacavam por sua liderança, respeito ou reconhecimento por parte dos demais viticultores.
- *Localização Geográfica* - Privilegiou-se os agricultores que se localizavam em diferentes pontos do município.
- *Pluriatividade* - Foram entrevistados agricultores que se dedicavam a mais de uma atividade agrícola, ou que se dedicavam também a atividades não agrícolas, como por exemplo, atividades ligadas ao comércio, prestação de serviços, ou que atuassem como profissionais autônomos.

Em suma, buscou-se selecionar o maior número possível de agricultores com diferentes perfis, idades e nível de escolaridade. A escolha dos entrevistados foi estabelecida levando-se em conta os dados obtidos na etapa anterior da pesquisa e

também pela indicação dos demais agricultores, além das informações e indicações obtidas junto à Prefeitura Municipal e EMATER/RS. No total foram selecionados dez agricultores para a realização das entrevistas, sendo oito deles membros da ECOVÊNETO e certificados pela Rede Ecovida de Agroecologia e dois agricultores independentes, que também se enquadram dentro da agricultura familiar, mas que não faziam parte da ECOVÊNETO. No município existem no total quinze agricultores que realizam produção orgânica, mas nem todos são certificados, os demais estão em processo de transição agroecológica.

Entrevistas com os Viticultores da ECOVÊNETO e Independentes - Nessa fase da pesquisa foram realizadas as entrevistas com os agricultores, ou seja, o trabalho de campo, a fim de obter informações fundamentais para o desenvolvimento da dissertação. As entrevistas com os viticultores foram realizadas nos meses de fevereiro e julho de 2016. As entrevistas consistem na interação do entrevistador com o entrevistado, através da utilização de perguntas de caráter aberto e fechado, onde o entrevistador também funciona como um facilitador para com o entrevistado. O modelo de entrevistas escolhido foram as semiestruturadas, durante a realização das entrevistas utilizamos um roteiro de questões-guia²¹, o qual sempre se buscou deixar a entrevista fluir abertamente.

As informações coletadas em campo diretamente com os agricultores foram registradas em gravações de áudio para posterior transcrição, também foi utilizada caderneta de campo para realizar anotações. Enfatiza-se que tanto na transcrição das entrevistas semiestruturadas, assim como nas entrevistas informais realizadas com os agricultores respeitou-se o vocabulário e os possíveis vícios de linguagem dos agricultores, bem como o estilo das respostas. Em relação ao vocabulário, saliento que em Cotiporã as origens dos imigrantes italianos ainda são muito presentes na população local e principalmente nos descendentes. Todos os viticultores entrevistados são descendentes de imigrantes italianos.

As origens dos agricultores aparecem em diferentes aspectos ligados à cultura, costumes, tradições e forma de se relacionar com as pessoas. Nas entrevistas priorizamos temas-chave, que guiaram a pesquisa e estão presentes no roteiro de questões-guia utilizado em campo como, por exemplo, as atividades econômicas praticadas pelos agricultores, o sistema de crenças e valores, as

²¹ O roteiro das questões-guia utilizadas nas entrevistas encontra-se localizado no Apêndice A.

diferentes práticas envolvidas com a viticultura orgânica, a atuação política dos viticultores e o processo de decisão pela mudança de paradigma agrícola.

Optou-se por não divulgar os nomes e/ou apelidos dos agricultores entrevistados. Foi adotada essa postura com o propósito de preservar a identidade dos entrevistados, com vistas a proteger frente a futuras situações desconfortáveis, ou embaraçosas devido às informações cedidas durante as entrevistas e as idas a campo. Todavia, para individualizar e diferenciar as falas classificamos os agricultores, através de números sequenciais. Dessa maneira, os dez entrevistados serão designados em nossa pesquisa, respectivamente pelos números: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10. Sendo os oito entrevistados pertencentes a ECOVÊNETO designados pelos números 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10 e os entrevistados representados pelos números 2 e 5 os viticultores independentes.

Análise do Conteúdo das Entrevistas - Nesse momento da pesquisa foi realizada a análise do teor das informações coletadas durante as entrevistas efetuadas com os agricultores. Essa fase da pesquisa tem como finalidade compreender as diferentes práticas agrícolas e culturais envolvidas na viticultura, bem como mostrar os principais pontos de vista, vantagens, desvantagens e desafios enfrentados pelos dos agricultores em relação à adoção da produção de uva orgânica. A respectiva análise das entrevistas parte da transcrição completa das entrevistas de áudio realizadas em campo.

Posterior à transcrição, realizou-se a análise das informações, com o intuito de ordenar o conteúdo, com as respostas e falas dos agricultores enquadradas em definições operacionais, previamente selecionadas para a presente pesquisa. Dessa maneira foram selecionados os eixos de análise mais importantes para o trabalho. As categorias fundamentais que foram determinadas incluem: atividades econômicas principais, práticas culturais, elementos culturais, perfil dos agricultores, nível de escolaridade, relações políticas e a percepção dos agricultores em relação viticultura orgânica.

A análise do conteúdo das entrevistas é uma das fases da pesquisa de grande relevância, que revela o verdadeiro significado das práticas que estão sendo realizadas pelos agricultores. Esse diagnóstico das entrevistas permitiu conhecer e compreender as práticas envolvidas, ideologias, valores e as perspectivas futuras dos entrevistados em relação a produção de uva orgânica.

2.1.4 Etapa final

Esse é o momento final da trajetória da pesquisa. É nessa fase, na qual foram analisadas, compararam-se e avaliaram-se todas as informações obtidas ao longo da investigação. É o momento final da caracterização do fenômeno e do objeto estudado, verificando as possíveis hipóteses, bem como, é a etapa em que se estabeleceu a realidade concreta do fenômeno estudado.

3 O SURGIMENTO E A EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA VITICULTURA NO BRASIL

No Brasil, conforme Valduga (2011, p.88) quem deu início à viticultura foi “[...] o militar português Martin Afonso de Souza, que, em 1532, introduziu videiras oriundas da Ilha da Madeira, em Portugal.” Veio para o país com intenção de colonizar a nova terra, juntamente com Martin, também estava na expedição que aportou na América “[...] o fidalgo Brás Cubas, o qual plantou parreiras nas sesmarias que lhe foram concedidas, tornando-se o primeiro viticultor do Brasil.” (RODRIGUES, 2008, p.69). Brás Cubas:

Fiel às tradições de seu povo, plantou parreiras nas sesmarias que recebeu dos propostos de El-Rei, mas quer, que por já ser viticultor experimentado e como tal, sabedor de que o calor e a umidade permanentes do litoral vicentino jamais permitiriam o sucesso da viticultura, quer por malogradas tentativas anteriores, o certo é que foi fundar vinhedos para os lados do Tatuapé, no planalto de Piratininga. Aí amanhou a parra e fez vinho, pelas alturas de 1551. (SOUSA, 1969, p.23).

Além de se tornar o primeiro viticultor brasileiro, Brás Cubas, também já possuía conhecimento técnico em relação ao cultivo de uvas e à elaboração de vinho, fato que favoreceu a propagação da videira no país. A Capitania de São Vicente²², por sua iniciativa, se consagrou como o berço da viticultura brasileira, e foi a partir deste local, que a videira começou a se propagar pelo território, à medida que ia sendo colonizado, desbravado e povoado pelos europeus. Em São Paulo, a videira também se alastrou para outros locais do interior paulista. Entretanto

A viticultura paulista praticamente desapareceu durante o século XVIII e boa parte do XIX. Interessava nessa longa quadra o enriquecimento rápido, primeiro ensejado pela mineração e depois, exauridas as minas, propiciado pela lavoura canavieira e o cultivo do café. (SOUSA, 1969, p.24).

Não tendo adquirido significância econômica por quase duzentos anos, a viticultura paulista, além de não se apresentar como uma viabilidade atrativa, teve também como empecilho que a impediu de se desenvolver e ser praticada, a coroa

²² Segundo Sousa (1969) constituíam a Capitania de São Vicente, os atuais estados de São Paulo, Minas Gerais e Paraná até o ano de 1720, quando Minas Gerais é desmembrado da jurisdição bandeirante.

portuguesa. De acordo com Sousa (1969, p.25) o governo português, através do “[...] alvará de D. Maria I, de 1785, [...] tornou vedadas [...] o plantio da uva e a elaboração de vinhos, para que não prejudicassem a produção portuguesa - proibição essa que D. João VI revogaria em 1808.”

A produção de uvas em São Paulo é retomada somente a partir da chegada dos primeiros contingentes de imigrantes italianos, que chegam ao estado com a finalidade de servir de mão de obra na lavoura cafeeira. Assim, “[...] a viticultura em São Paulo, [...] só adquire importância econômica pela concomitância de dois fatores que tornam o binômio homem-planta favorável: imigrante italiano + *Isabel*.” (SOUSA, 1969, p.26).

Para Sousa (1969), à medida que o colono italiano conseguia guardar e acumular suas economias, logo desejava se libertar do trabalho assalariado na lavoura cafeeira e procurava se tornar viticultor. Fato que ocorria não somente nas redondezas de São Paulo, mas também nos municípios vizinhos. Com esta mentalidade e cultura estava fundada a grande viticultura no Estado de São Paulo.

Para os demais territórios da Capitania de São Vicente, como por exemplo, Minas Gerais, conforme Sousa (1969, p.33), a evolução da viticultura:

[...] foi exatamente igual à de São Paulo. Ela só assume importância econômica digna de nota, após o aparecimento das variedades americanas que, encabeçadas pela *Isabel*, apresentavam muito maior rusticidade e adaptação ao clima mineiro do que as castas europeias. Pelo final do século XIX, a viticultura era praticada por todo o território mineiro.

No Paraná, as primeiras vinhas de que se tem conhecimento remetem às primitivas tentativas de colonização e posse do inóspito território pelos conquistadores espanhóis. Sousa (1969, p.35), destaca que:

[...] cultivou-se a parra em terras do Paraná, entre os anos de 1557 e 1630, uva essa obviamente de variedades da Espanha, trazidas pelos colonizadores empreitados pelas autoridades de Buenos Aires. Com o aniquilamento das três comunidades que fundaram, desapareceu, por completo, a valiosa agricultura que haviam estabelecido. Abre-se, após longo hiato, de quase três séculos, até que ressurgem no Paraná novas tentativas de viticultura, desta feita, levada pelos povoadores de São Paulo.

Segundo Sousa (1969), o desaparecimento da videira e a destruição dos cultivos persistiram por todo esse tempo, devido às expedições bandeirantes comandadas por Raposo Tavares, que destruíram todos os povoados da região e seus sistemas agrícolas. Todavia,

A primeira tentativa séria da viticultura paranaense é a feita, entre 1868 e 1869, por colonos franceses vindos da Argélia para as proximidades de Curitiba, os quais, entretanto, malograram por completo, por teimarem em aplicar aqui os mesmos métodos e castas em uso na África francesa. (SOUSA, 1969, p.35).

Novamente, a viticultura em território nacional, e agora no estado do Paraná, passa a ganhar destaque pela combinação de dois elementos bastante significativos para a produção de uva no Brasil, a videira e os imigrantes italianos, “[...] a *Isabel* e o colono italiano impuseram a marca definitiva ao vinhedo paranaense [...]” (SOUSA, 1969, p.36).

No estado de Santa Catarina, a viticultura se desenvolveu de maneira semelhante aos demais estados brasileiros como São Paulo, Minas Gerais e Paraná, que apresentaram basicamente as mesmas características no que diz respeito à evolução da viticultura. Para Sousa (1969), as primeiras vinhas de que se têm informação no estado, remetem ao ano de 1807, e surgiram na região do porto de São Francisco. Porém, há indícios de que a videira poderia ter chegado antes em Santa Catarina, mas são apenas suposições, pois não existe nada documentado que ateste que a parreira teria surgido antes dessa data.

Entretanto, na região nordeste, o aparecimento das primeiras vinhas tem sua datação, posterior a São Paulo, pois apareceram primeiro na Bahia e em seguida em Pernambuco. “Em Pernambuco²³ a videira entrou ou por mãos de Duarte Coelho, vinda de Portugal ou da Bahia, ou foi levada da Ilha de Itamaracá. Porém, foi provavelmente João Gonçalves que, nomeado capitão da ilha em 1542, iniciou sua viticultura” Sousa (1969, p.31).

A chegada da parreira e o desenvolvimento da viticultura no estado do Rio Grande do Sul foi bem posterior a chegada das primeiras vinhas ao país. Côrte Real (1981, p.28) destaca que:

²³ De acordo com Sousa (1969), há quem considere a Ilha de Itamaracá como berço da viticultura brasileira. Porém, não existem documentos válidos, que provem a presença da videira na Ilha como marco anterior a Capitania de São Vicente.

No Rio Grande do Sul, a videira foi introduzida em 1626, pelo padre Roque Gonzáles, na primeira redução jesuítica. Com a destruição das missões, desapareceu o cultivo naquela região. A partir de então, portugueses e açorianos introduziram castas europeias de *Vitis vinífera* no Estado, especialmente na região de Rio Grande (ao redor do forte e da Ilha dos Marinheiros) e nas imediações de Porto Alegre, sendo feitos registros de parreiras em 1820 nos relatos de Saint-Hilaire e de Nicolau Dreys.

Além dos jesuítas²⁴ e portugueses, conforme Côrte Real (1981), os franceses também contribuíram para a dispersão da parreira no estado uma vez que trouxeram para o Rio Grande do Sul, variedades europeias. A viticultura em escala industrial no Brasil teve início em Rio Pardo, através do açoriano Manoel de Macedo Brum. Em seguida, foi verificado um outro episódio que transformou radicalmente a viticultura no estado

Em 1837/1838, o conselheiro José Marques Lisboa, rio-grandino em missão diplomática nos Estados Unidos, enviou para o Rio Grande mudas de videira nativa americana da casta Isabel, que foi plantada na Ilha dos Marinheiros e na fralda da Serra dos Tapes. Esta e outras castas americanas introduzidas, comparadas as vides europeias, além de maior viabilidade ecológica, apresentavam uma resistência natural aos inimigos naturais das parreiras. [...] Na verdade, a Isabel e suas companheiras foram responsáveis pela disseminação de uma moléstia que devastou quase completamente as videiras no Rio Grande do Sul: a *peronospora*²⁵. (CÔRTE REAL, 1981, p.30).

A partir desse fato, ocorreram duas transformações significativas para a viticultura no estado. Primeiramente, tivemos quase que a extinção total das variedades europeias, por uma doença que acometeu as videiras gaúchas e chegou ao estado através das castas americanas, tendo como exemplar maior, a cultivar Isabel. A segunda transformação se deve ao fato de que, a partir desse

²⁴ Segundo Sousa (1969), os jesuítas eram pertencentes a denominação religiosa, Companhia de Jesus (Ordem Católica), e provinham diretamente da Espanha ou chegavam ao Brasil via Buenos Aires. Durante o período histórico, dominaram aproximadamente dois terços do atual estado do Rio Grande do Sul e fundaram os Sete Povos das Missões: São Borja, São Nicolau, São Luís, São Lourenço, São Miguel, São João e Santo Ângelo, verdadeiros centros de catequese e educação do aborígene, com suas igrejas, colégios, oficinas, cemitérios, cultivos de hortaliças, fumo, algodão, cereais, frutas espanholas e dentre elas estava a uva. As reduções jesuíticas iniciaram no Brasil a partir de 1610.

²⁵ “A doença também é conhecida como míldio, mufa ou mofo. O míldio, causado pelo pseudofungo *Plasmopara vitícola*, é a principal doença fúngica da videira quando cultivada em locais quentes e úmidos. Portanto, o míldio chega a constituir-se em fator limitante a cultura da videira em regiões com condições climáticas favoráveis ao desenvolvimento do patógeno (precipitação, umidade e temperaturas elevadas). A ausência de chuva na primavera e verão limita a disseminação do patógeno”. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/doiivid.html>>. Acesso em: 01 set. 2017. (SÓNEGO; GARRIDO, 2017).

acontecimento, a viticultura do estado ganha grande impulso e passa a se desenvolver entorno da variedade Isabel. Assim, “[...] a Isabel teve uma função positiva, pois permitiu a extensão da viticultura a regiões antes inexploradas, favorecendo a produção de elevadas quantidades unitárias de uva, embora de qualidade inferior às europeias.” (CÔRTE REAL, 1981, p.31).

Mais tarde, a produção de uvas no estado passaria por mais uma transformação positiva, tendo a cultivar Isabel como protagonista novamente. A expansão e o desenvolvimento da viticultura ganham grande vulto com a chegada dos imigrantes italianos a partir de 1870/1875, que passam a praticar a viticultura como herança cultural trazida consigo de seu país de origem. A uva e o vinho passam a se expandir nas colônias italianas como elementos identitários da cultura italiana. Afinal de contas, “O laborioso colono italiano, amante incondicional de um bom vinho nas refeições e fora delas, não podia passar “um só dia sem um bom vinho.” (CÔRTE REAL, 1981, p.31).

3.1 A CONSTITUIÇÃO DO TERRITÓRIO DA VITIVINICULTURA NO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL A PARTIR DO PROJETO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA

As identidades territoriais são resultados que englobam as ações de determinados sujeitos que passam a produzir e difundir determinados valores, que por sua vez constituem um determinado território. “O território é o instrumento pelo qual os homens, as comunidades, as sociedades tomam posse do mundo, transformam-no [...]” (FAFFESTIN, 2015, p.10). De acordo com Saquet (2009, p.212), o território

[...] é produzido com o passar dos dias, meses, anos, décadas, através de relações sociais incessantes que se estabelecem, com influencias, interferências, dominações e domínios, imprimindo marcas no seu *interior* (do território). E essas relações são singulares e universais ao mesmo tempo, totalizantes, internas e externas ao lugar.

O território entendido desta forma se apresenta de maneira inseparável à vida organizada em sociedade, sendo perpetuado através das relações sociais, que por sua vez, possuem relação com a natureza e são uma condição da territorialização.

Para Faffestin (2015, p.12), o território, “[...] constitui o primeiro instrumento coletivo da relação com a natureza, tanto do ponto de vista material quanto imaterial.”

Santos (2010, p.247), ao abordar o conceito de território enfatiza que “[...] deveremos levar em conta a interdependência e a inseparabilidade entre a materialidade, que inclui a natureza, e o seu uso, que inclui a ação humana, isto é, o trabalho e a política.” Destaca-se que tanto um grupo social de sujeitos quanto um indivíduo podem relacionar-se e inter-relacionar-se em diferentes territórios, bem como a existência de um território dentro de outro território, adquirindo uma escala particular. Para Saquet (2009, p.215), o território é

[...] além de chão, obras, formas espaciais, relações, articulações, movimento, diversidade e unidade. É produzido material e ideologicamente. O território é materialidade e imaterialidade ao mesmo tempo, não é apenas substrato ou formas, nem apenas relações sociais (as próprias relações são materiais e imateriais, plurais e coexistentes, mudam e permanecem, na vida cotidiana). Há uma unidade concreto-abstrata *no* e *do* território que precisa ser abstraída.

O território é constituído através de relações e conflitos e as próprias contradições, que estão presentes. Utilizou-se a abordagem territorial na pesquisa, com o intento de abarcar a conjuntura de relações sociais, ambientais e temporais, que estão relacionadas à produção de uvas orgânicas no município de Cotiporã, além de também servir como embasamento para compreender como determinados sujeitos adeptos da viticultura orgânica produzem o espaço geográfico, num território dominado pela viticultura convencional.

A identificação do território com a viticultura na região da Serra Gaúcha representa a identidade do lugar e do povo que ali reside e que é marcada pela paisagem dos parreirais e carrega consigo toda uma simbologia do lugar. Nos sujeitos, a constituição da cultura ligada ao vinho se iniciou na infância e também é uma herança cultural dos seus ancestrais. Há elementos nessas paisagens vitícolas que as tornam lugares com identidade e que imprimem aos produtos singularidade. O vinho contém, assim, o espaço e a paisagem do lugar onde foi produzido. (FALCADE, 2006).

A cultura dos descendentes de colonos italianos em torno do cultivo da uva serviu como elemento essencial para a constituição do território e conferiu uma identidade ao lugar diferenciando-o frente aos demais territórios produtores de uva no estado e no país. Dentro dessa perspectiva Haesbaert (1997, p.41), salienta que:

[...] o território deve ser visto na perspectiva não apenas de um domínio ou controle politicamente estruturado, mas também de uma apropriação que incorpora uma dimensão simbólica, identitária e, porque não dizer, dependendo do grupo ou classe social a que tivermos nos referindo, afetiva.

Os valores, ou melhor, as territorialidades relacionadas à identidade cultural nos descendentes de imigrantes italianos estão presentes, por exemplo, nas suas crenças, religiosidade católica, atitudes do cotidiano e principalmente no trabalho dedicado à vitivinicultura. Esses valores definirão a forma de se relacionar entre os diferentes sujeitos e com o ambiente e, influenciarão a organização e ocupação do espaço. A cultura segundo Claval (2001, p.63):

[...] é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em uma outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. [...] a cultura transforma-se, também sob o efeito das iniciativas ou das inovações que florescem no seu seio.

Toda essa representação cultural é transmitida de geração em geração, através do tempo, no qual ela perde e ao mesmo tempo adquire novos valores, porém mantém a sua essência. Esse somatório de experiências e vivências faz parte do dia a dia dos agricultores produtores de uva e moradores da região da Serra Gaúcha e vão constituir o território da uva e do vinho na Serra Gaúcha.

O desenvolvimento e a expansão da viticultura no estado do Rio Grande do Sul já foram descritos por diferentes autores, como por exemplo, (TONIETTO, 2003; FROSI; MIORANZA, 2009; FALCADE, 2011). No estudo toma-se como referência a proposta desenvolvida por Falcade (2011). A autora caracteriza o desenvolvimento da vitivinicultura no estado tomando como referência a região da Serra Gaúcha, e a escala temporal envolve o século XIX e XX. Nesse estudo, a autora faz uma análise do desenvolvimento da vitivinicultura a partir da ocupação da região e uso do solo pelos colonos italianos com a viticultura. Conforme Falcade (2011, p.75-76), a vitivinicultura é compreendida em quatro diferentes fases ou períodos:

- I. Primeiro período: de 1875 até o final da década de 1920;
- II. Segundo período: de 1930 até o final da década de 1960;
- III. Terceiro período: de 1970 até o fim dos anos 1980, meados da década de 1990;
- IV. Quarto período: de meados da década de 1990 até os dias atuais (2018).

3.1.1 Primeiro período: a vitivinicultura de 1875 até o final da década de 1920

No Rio Grande Sul, a videira passou a ganhar importância e relevância econômica somente a partir da chegada dos colonos²⁶ italianos. Logo que se estabeleceram, os italianos começaram a introduzir a parreira no lugar onde se situaram, e a partir daí deram início à constituição do seu território ocupando o espaço. De acordo, com Falcade (2004, p.202):

A evolução da vitivinicultura no estado do Rio Grande do Sul está diretamente ligada ao contexto da colonização italiana, iniciada em 1875, baseada na pequena propriedade e no trabalho familiar. Embora, no princípio, as videiras não tenham vingado, o imigrante manteve a cultura por tratar-se de importante elemento identitário.

Juntamente com seus pertences pessoais, os colonos trouxeram para a região vinhas das regiões italianas de onde eram provenientes. Segundo Cruz (2013, p.107), as variedades trazidas pelos imigrantes eram da espécie, "*Vitis viníferas* [...] as tintas *Sangiovese*, *Nebbiolo*, *Barbera* e *Bonarda* e as brancas *Peperella* e *Bernaccia*." Porém, essas variedades que os colonos trouxeram para o Brasil não se adaptaram as condições climáticas da região.

Cruz (2013) enfatiza que a umidade impediu o desenvolvimento da viticultura na região da Serra a partir dessas variedades. A solução encontrada pelos colonos italianos foi dar início ao cultivo de uvas tomando como base as variedades americanas, *Vitis labrusca*, tendo como carro chefe a variedade Isabel, que se adaptava com facilidade ao clima úmido característico da região e também apresentava boa produtividade.

Os Italianos, segundo Souza (2005, p.17), "[...] ao visitarem regiões de colonização alemã no Vale do Caí, verificaram o sucesso da variedade Isabel, então trouxeram para a Encosta Superior da Serra do Nordeste, onde plantaram [...]." Assim, constatamos que a cultivar Isabel, principal variedade cultivada nessa primeira fase da viticultura no estado, já tinha obtido êxito em vinhedos plantados pelos colonos alemães, que: "[...] chegaram em 1824, 50 anos antes das primeiras

²⁶ Frosi e Mioranza (2009, p. 92) enfatizam que "No Rio Grande do Sul, o imigrante não teve a mesma função que em São Paulo; aqui, ele foi colonizador; por isso não se denomina o fenômeno como "imigração italiana", mas "colonização italiana". No estado a utilização do termo "colono" aparece atrelado as etnias italianas e alemães". No estudo utilizou-se o termo colono para designar os imigrantes italianos.

levas de imigrantes italianos [...]” (SOUZA, 2005, p.17). Conforme Rodrigues (2008, p. 77)

Os imigrantes germânicos, sobretudo vindos da região do Reno, também traziam uma tradição enológica, chegando a fabricar vinho para o consumo domiciliar na região de São Leopoldo. Mais tarde, os colonos alemães inseriram o alcoólico em sua lista de mercadorias, com o nome de *Vinho Nacional de São Leopoldo*. Porém, a produção era insipiente para um dinamismo comercial.

Nesse momento da colonização, a uva era basicamente utilizada para o consumo familiar, sendo a maior parte destinada para a elaboração de vinho²⁷ para consumo próprio. Nesse primeiro período a viticultura:

[...] em termos relativos, levou-nos a uma predominância de 95% entre videiras americanas e híbridas produtoras e de apenas 5% de videiras europeias. Como consequência, cresceu a produção de uvas e vinhos, mas diminuiu a qualidade dos vinhos produzidos. (CÔRTE REAL, 1981, p.32).

Durante essa primeira fase da vitivinicultura, segundo Falcade (2011, p.76), foi verificado “[...] o surgimento de poucas vinícolas comerciais” na região. A mesma autora informa que durante esse período:

O imigrante italiano era ao mesmo tempo um agricultor e um artesão. Nas pequenas propriedades o imigrante construiu um espaço caracterizado pela policultura e com diversificação das atividades, o que as tornava relativamente autossuficientes. A produção era realizada em pequena escala, de forma artesanal e com mão de obra familiar. (FALCADE, 2004, p.204).

Frosi e Mioranza (2009) salientam que os italianos estabelecidos no Rio Grande do Sul procuraram reproduzir a agricultura e os esquemas agrícolas que praticavam no seu país de origem, mantendo as mesmas características e tradições, tendo destaque os cultivos do milho, trigo e a videira. A agricultura realizada em pequenas propriedades era baseada na policultura. Essas diferentes relações que

²⁷ Destaca-se que durante este período, a maior parte do vinho produzido era denominado de vinho comum, pois a uva utilizada para a sua elaboração é da espécie *Vitis labrusca*, que contempla as cultivares americanas, tendo a variedade Isabel como a mais cultivada. Atualmente esse vinho também recebe a denominação de vinho de mesa. Conforme Giovannini (2014) o padrão de vinho tinto comum nacional é o elaborado a partir da uva Isabel; no vinho comum branco, a variedade utilizada é a Niágara.

os colonos passaram a estabelecer na “nova terra”, constituem as territorialidades e foram o embrião para o desenvolvimento do lugar, possibilitaram as condições para que aos poucos o território fosse ganhando forma, espaço e a videira passasse a ocupar o relevo acidentado da região moldando a paisagem com os parreirais tomando o espaço e dando início ao processo de formação do território da vitivinicultura na Serra Gaúcha. Nesse sentido, Raffestin (2015, p.9) esclarece que: “A Terra é oferecida - não dada - aos homens, que nela constroem territórios nos quais, “armados” de territorialidades, que são igualmente sistemas de relações [...]”

Alguns eventos importantes, que ocorreram durante esse período também foram fundamentais para o desenvolvimento e expansão da vitivinicultura no estado e principalmente na região da Serra Gaúcha. Conforme Souza (2005, p.17-18), contribuíram para o desenvolvimento do setor vitivinícola, tal como a importação de videiras das variedades viníferas trazidas da Itália pela Estação Agrônômica de Porto Alegre no ano de 1900. O objetivo era melhorar a qualidade dos vinhos produzidos na região. O comércio do vinho também foi estimulado com a criação do Entrepasto do Vinho, em Carlos Barbosa, que facilitou o transporte da bebida através da ferrovia inaugurada em 1910, ligando Caxias do Sul a Montenegro. Com isso, o vinho além de possibilitar o comércio com a capital do Rio Grande do Sul - Porto Alegre conseguia atingir os estados do Rio de Janeiro e São Paulo com navios que partiam de Porto Alegre.

A criação dos primeiros laboratórios de análises e controles do vinho nos municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Farroupilha ocorreu entre os anos de 1915 e 1919. No ano de 1920, ocorre a fundação da Estação Experimental de Viticultura e Enologia, no município de Caxias do Sul, sob a tutela do Ministério da Agricultura, que em 1929, transfere a instituição para o governo estadual. Também nesse ano, o governo do Estado contrata o especialista em Enologia, Dr. Celeste Gobatto, imigrante italiano, para atuar como pesquisador de vitivinicultura.

Todos esses acontecimentos procuraram “[...] agregar um profissionalismo à cultura vitivinícola na Serra Gaúcha. Passou-se analisar a qualidade dos alcoólicos vînicos produzidos. A viticultura no Brasil ganhou um caráter científico e tecnológico, influenciando o modo de se fazer vinho” Rodrigues (2008, p.78). Conforme Falcade (2011, p.77) “Das vinícolas comerciais fundadas neste 1º período, ainda existem duas de grande porte e importância nos municípios de Bento Gonçalves e Garibaldi.” A Vinícola Salton, localizada em Bento Gonçalves, que foi

fundada em 1910, e a Vinícola Peterlongo, fundada três anos mais tarde, em 1913, no município de Garibaldi.

3.1.2 Segundo período: a vitivinicultura de 1930 até o final da década de 1960

Essa fase de expansão da vitivinicultura é marcada pela reorganização da agricultura apresentando uma diminuição dos tradicionais policultivos característicos do período inicial da colonização. Porém, a viticultura, segundo Falcade (2011), passa por um período de crescimento, aumentando-se a área cultivada, tendo por base as cultivares híbridas e viníferas, que foram difundidas junto aos viticultores pelas Estações de Viticultura e Enologia. Souza (2005, p.18) acrescenta que: “[...] os vinhos eram comercializados predominantemente em pipas de 100 litros e garrações enquanto consolidava-se também a produção de espumantes pelo método tradicional (*champinoise*).”

A região como um todo também passa por uma fase de crescimento e desenvolvimento econômico. Frosi e Mioranza (2009, p.96) destacam que a vitivinicultura tem um

[...] aumento da produção e com uma infraestrutura básica para a comercialização, desenvolve-se o mercado do vinho, [...] A comercialização do vinho realizou-se primeiro com a capital do estado e, logo, abriu-se o mercado de São Paulo. Com o incremento da vitivinicultura, abriram-se perspectivas para uma indústria de sustentação, fornecedora de instrumentos e máquinas para o cultivo e a elaboração desse produto.

Cruz (2013) salienta que apesar desse otimismo entorno da expansão da vitivinicultura, existia uma forte disputa, desunião no setor vitivinícola gaúcho entre suas lideranças, parte dessas desavenças eram decorrentes do crescimento desenfreado da produção. Nesse segundo período, o território do vinho já está formado, e passa a ser alvo de disputas entre diferentes agentes econômicos. A produção dos vinhos passou a ser objeto de controle dos grandes comerciantes, interessados na exploração capitalista do território do vinho. A classe comercial, detinha poder e influência política, o grande evento que consolidou essa ação dos comerciantes

[...] foi a criação da Sociedade Vinícola Rio-Grandense Ltda, conhecida como Sindicato do Vinho. A Sociedade Vinícola foi criada [...] por 49 comerciantes de vinho [...] A influência da sociedade foi decisiva nas alterações da legislação estadual, que definiu novas normas para a elaboração, conservação e comercialização do vinho. (FALCADE, 2011, p.80).

A criação do sindicato foi uma iniciativa por parte do governo, que desejava apaziguar os desentendimentos presentes no setor vitivinícola. Diante desse cenário de crise gerado principalmente pelos comerciantes via Sindicato do Vinho que criava mecanismos de controle no setor e dificultava a vitivinicultura por parte dos pequenos agricultores criando barreiras que impediam os pequenos vitivinicultores de comercializarem o vinho que produziam em suas cantinas familiares ocorre a fundação e implementação de uma quantidade bastante significativa de cooperativas²⁸. A fundação das cooperativas voltadas para o setor vitivinícola “[...] representam as conflitualidades entre modelos de desenvolvimento que disputam territórios, condição essencial para a sua expansão.” (FERNANDES, 2008, p.280). As cooperativas, segundo Tonietto (2003) são o grande acontecimento da vitivinicultura nessa segunda fase da expansão da vitivinicultura.

Para Valduga (2011), essa estruturação das cooperativas na região se deu a partir da união das economias (poupança) dos agricultores, que aos poucos foi auxiliando a superação da crise instaurada no setor. Durante esse segundo período de expansão da vitivinicultura foram realizadas várias festividades tendo a uva e o vinho como protagonistas em diferentes municípios, “[...] com o objetivo de promover a produção comercialmente. Estas festas contribuíram imensamente com a criação e expansão de uma identidade nacional da Serra Gaúcha como região vitivinícola.” (FALCADE, 2011, p.83).

3.1.3 Terceiro período: a vitivinicultura de 1970 até o fim dos anos 1980, meados da década de 1990

Nesse período, a vitivinicultura tem como grande marco referencial a melhora na qualidade dos vinhos produzidos verificado juntamente

²⁸ A Cooperativa Vinícola Garibaldi Ltda e a Cooperativa Vinícola Aurora Ltda surgiram a partir desse contexto (CRUZ, 2013).

[...] com o aumento significativo da superfície cultivada e com a introdução de novas variedades de *Vitis vinífera* de origem francesa (Cabernet Franc, Merlot e Chardonnay) na substituição de algumas variedades de origem italiana como Bonarda, Barbera, Sangiovese. (SOUZA, 2005, p.19).

Para Falcade (2011), durante esse terceiro período foi verificado uma especialização da viticultura em torno das cultivares viníferas juntamente com a criação de centros de pesquisa que fortaleceram o setor vitivinícola como a criação da EMBRAPA Uva e Vinho, em 1973, e logo em seguida, em 1977, a EMATER. Na esteira desse processo Souza (2005, p.19) acrescenta que se verifica também a “[...] impulsão da indústria vinícola através de empreendimentos estrangeiros, levando a modernização de equipamentos e investimentos significativos em transporte de uvas (caixas plásticas), e novas vinícolas.”

A vinda das multinacionais para a região da Serra Gaúcha foi motivada “[...] pela necessidade de superar as elevadas barreiras impostas contra as importações, empresas como *Martini & Rossey*, *Möet & Chandon*, *De Lantier*, *Maison Forestier*, *Heublein* e *National Distiller* passaram a operar no Sul do país” Cruz (2013, p.110). Entretanto, as décadas que se sucederam

[...] de 1980/1990 foram marcadas por crises no setor e em grandes vinícolas, o que levou alguns viticultores mais capitalizados e preparados tecnicamente a buscarem outros rumos para sua produção, criando pequenas vinícolas, muitas das quais localizadas na zona rural, a exemplo da região Vale dos Vinhedos. (COLLODA, 2013, p.25).

Cabe aqui destacar que esse enfraquecimento das cooperativas e pequenos viticultores foi decorrente dos avanços tecnológicos implementados pelas multinacionais a partir da década de 1970 e pelas inovações promovidas no setor vitivinícola por instituições de pesquisa voltadas ao melhoramento das variedades de videiras cultivadas e aos processos vínicos.

Durante o terceiro período de desenvolvimento da vitivinicultura é verificado também um aumento no enoturismo que, começa a atrair mais visitantes para a região da Serra Gaúcha. Esse movimento de turistas passa a movimentar toda uma cadeia de oferta de serviços, que visam proporcionar aos turistas experiências “[...] não somente com o comércio direto no momento da visita, mas com a criação e

expansão da cultura do vinho, do seu imaginário, da sua identidade, do seu consumo, em escala nacional.” (FALCADE, 2011, p.87).

3.1.4 Quarto período: a vitivinicultura de meados da década de 1990 até os dias atuais (2018)

Nesse período, ocorre um crescimento bastante significativo de vinícolas de pequeno porte; é verificada uma territorialização de cantinas familiares dentro do território vitivinícola da Serra Gaúcha, quando as famílias dos viticultores decidem deixar de serem fornecedoras de matéria-prima para as grandes vinícolas e passam a empreender, “[...] ocorre a implantação de novas vinícolas - empreendimentos familiares - como na própria Europa, pois a qualificação já está na própria casa com os profissionais formados pelo CEFET-BG”²⁹ (SOUZA, 2005, p.19). A maior parte dessas novas vinícolas que foram fundadas por agricultores familiares na região da Serra Gaúcha possuem seus filhos(as) com formação técnica em Enologia, que passaram a ser os responsáveis técnicos pela elaboração dos vinhos, espumantes e sucos das cantinas.

Durante esse estágio em que se verifica a espacialização da vitivinicultura na Serra Gaúcha, percebe-se que a uva e o vinho proporcionam aos agricultores familiares, que passam a produzir seus vinhos em suas próprias vinícolas um “[...] desenvolvimento territorial centrado na cooperação, na valorização do saber fazer, no pequeno negócio, na produção camponesa, nas identidades, na preservação do ambiente, enfim, na qualidade de vida das pessoas e do ambiente.” (SAQUET, 2015, p.34).

Para Falcade (2011), nesse quarto período é verificada a espacialização da vitivinicultura ancorada no aumento do número de vinícolas, estabelecidas principalmente no meio rural, teve início da busca pelas Indicações Geográficas, onde buscou-se criar uma identidade do vinho com o lugar, agregando fatores físicos e humanos ao produto. A paisagem dos vinhedos da região começa a ser explorada com conotação cultural, é transformada em produto turístico, e o enoturismo passa a se expandir em direção do rural. Dentro desse cenário

²⁹ Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET) atual IFRS, Campus Bento Gonçalves.

A cultura da videira, como já foi evidenciado em sua história, é mais que um legado econômico. Ela incorpora-se a cultura de um povo e permite um contato espetacularmente íntimo e direto com a planta, o que pode-se notar na realidade dos viticultores da Serra Gaúcha. (SOUZA, 2005, p.20).

Nessa fase de espacialização da vitivinicultura é verificado um incremento da tecnologia, tanto na produção de uva nos vinhedos, quanto nos processos de vinificação realizados nas vinícolas. O período se caracteriza pelo aumento na produção de vinhos finos elaborados a partir de variedades de uva europeias, juntamente com a busca por parte dos produtores das Indicações Geográficas para agregar valor ao seu produto.

O quarto período apresenta o território vitivinícola consolidado na região da Serra Gaúcha a partir da colonização italiana, território pensado como espaço de governança e como propriedades. Segundo Fernandes (2008, p.279) “Esta relação é determinada por políticas de desenvolvimento, portanto quem determina a política define a forma de organização dos territórios.” Na Serra Gaúcha, atualmente, o território vitivinícola tem como agente protagonista de desenvolvimento, que auxilia e regulamenta a organização do território o IBRAVIN. A instituição engloba “[...] as principais entidades da cadeia produtiva da uva e do vinho, [...] com o objetivo maior organizar o setor vitivinícola, fornecendo suporte para o desenvolvimento harmônico e planejado de toda a cadeia.” (ABE, 2017)³⁰.

O território vitivinícola da Serra Gaúcha abriga no interior de seu espaço de governança diferentes territórios como, por exemplo o território das vinícolas familiares localizadas no Vale dos Vinhedos e o território da viticultura orgânica. Esse último é objeto de estudo, tendo como escala territorial a área delimitada pelo município de Cotiporã, local onde se realizou a pesquisa.

³⁰ Disponível em: <<https://www.enologia.org.br/curiosidade/fases-da-vitivinicultura>>. Acesso em: 20 dez. 2017. Autor indisponível.

4 A VITICULTURA REALIZADA NO MUNICÍPIO DE COTIPORÃ-RS

De acordo com Mello et al. (2017)³¹, existem no município de Cotiporã 409 propriedades agrícolas que cultivam uva³², cada propriedade possui em média uma área correspondente a 18,50 ha³³ caracterizando, assim, a viticultura do município como sendo praticada em pequenas propriedades rurais e fundamentalmente de matriz da agricultura familiar. A área de vinhedos é composta por 1.241,88 ha, o que coloca o município com a décima maior área cultivada no estado e que no ano de 2015, apresentaram uma produção total de 23.460,20 t³⁴ de uva que tornou Cotiporã o décimo primeiro maior produtor de uvas do Rio Grande do Sul. Porém, a FEE para o mesmo ano coloca a produção de Cotiporã em 27.040,00 t, ou seja, uma produção 15,3% maior que os dados disponibilizados por Mello et al., (2017) no Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul 2015.

O trabalho nos parreirais em sua grande maioria é uma atividade de herança familiar, que passa de pai para filho. Praticamente toda a uva produzida no município, mais de 90%, é comercializada com vinícolas da região, localizadas nos municípios vizinhos, como Bento Gonçalves e Veranópolis; sendo Bento Gonçalves o maior consumidor. A partir dessa informação, percebe-se que existe uma territorialização muito forte no município por parte das vinícolas localizadas nas cidades de maior porte, que acabam por absorver a uva produzida pelos agricultores cotiporanenses. As empresas passam a controlar a oferta da matéria-prima para a elaboração de seus produtos, a uva produzida em Cotiporã em sua grande maioria, se torna uma mercadoria, que vai ser convertida em produtos finais como vinho, espumante e sucos nas grandes empresas que controlam o setor e não se localizam no município.

Em menor quantidade, a uva, também é comercializada em Farroupilha e Pinto Bandeira. Há também proprietários de vinícolas localizadas no estado de Santa Catarina, que vêm até o município e compram diretamente do agricultor uvas

³¹ Autores do Cadastro Vitícola do RS. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/dc_area_e_numero_de_propriedades.html>. Acesso em: 03 ago. 2017.

³² O Anexo A localizado da página 122 a 126 apresenta fotografias das principais cepas cultivadas no município de Cotiporã, divididas em cultivares: americanas, híbridas e viníferas.

³³ Unidade fora do Sistema Internacional de Unidades (SI), em uso com o SI, usada em medidas agrárias, 1ha = 10.000m². Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br>>. Acesso em: 04 ago. 2017. Autor indisponível.

³⁴ Unidade fora do Sistema Internacional de Unidades (SI), em uso com o SI, tonelada (t), 1t = 10³ kg. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br>>. Acesso em: 04 ago. 2017. Autor indisponível.

para beneficiamento em suas cantinas. O Quadro 1 apresenta o destino final da uva cultivada em Cotiporã.

Quadro 1 - Finalidade da produção em 2015

Finalidade	Quantidade (t)
1 - Vinificação (uva comercializada para terceiros)	21.004,63
2 - Venda para Consumo <i>in natura</i>	1.536,10
3 - Venda para elaboração de vinho caseiro	689,17
4 - Vinificação para consumo próprio	194,52
5 - Vinificação (uva da própria indústria)	35,08
6 - Consumo próprio (mesa, doces, etc.)	0,70
	23.460,20

Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em Mello et al., (2017)³⁵

A menor parte da uva produzida em Cotiporã é processada no próprio município por vinícolas familiares. Atualmente, existem no município 7 empresas, Quadro 2, destinadas ao beneficiamento da fruta.

Quadro 2 - Empresas beneficiadoras de uva situadas em Cotiporã-RS

	Empresa	Localização
1	Cantina Lazarini	Capela Nossa Senhora dos Navegantes
2	Cantina Zardo LTDA	Linha Frei Caneca, Capela São Vicente
3	Mezzacasa Vinhos e Sucos	Estrada 14 de Julho
4	Vinhos Marson LTDA	Linha Frei Caneca, Capela Santo Antônio
5	Vinícola Irmãos Pitol LTDA	Linha Rio Grande do Sul
6	Vinhos Zardo ³⁶	Linha Frei Caneca, Capela São Vicente.
7	Cooperativa de Sucos Monte Vêneto	Lajeado Bonito

Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em EMATER-RS (escritório de Cotiporã, 2016)

Destaca-se também, no que tange às empresas ligadas ao setor vitivinícola, que durante muito tempo, final da década de 1970, até meados da década de 1990, a Vinícola Garibaldi³⁷, que manteve uma unidade de beneficiamento de uva em Cotiporã, onde a uva era processada e ocorria a elaboração de vinho. Porém, o vinho era transportado, através de caminhões pipa, para a sede da empresa,

³⁵ Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/dc_finalidade_de_>. Acesso em: 04 ago. 2017.

³⁶ Vinícola não registrada.

³⁷ A partir da década de 1950 a Vinícola Garibaldi chegou a ter vários postos de vinificação fora do município de Garibaldi, foram mais de 30 postos de vinificação espalhados por municípios da região da Serra Gaúcha. Isso se deve ao pequeno espaço físico da cantina central, localizada no município de Garibaldi. Em Cotiporã, o posto de vinificação se localizava onde hoje se encontra a Cooperativa Santa Clara. Luiz Antônio Bianchi natural de Cotiporã foi presidente da Vinícola entre os anos de 1985 e 1992.

localizada no município de Garibaldi, onde eram realizadas as demais etapas do processo de vinificação.

Percebe-se, que Cotiporã se constitui num território voltado para a viticultura, enquanto a elaboração dos produtos à base da uva se concentra nos municípios vizinhos que possuem uma economia mais industrializada e abrigam uma grande quantidade de vinícolas. Entende-se que embora, o município de Cotiporã numa escala maior faça parte e esteja inserido no território vitivinícola localizado na Serra Gaúcha, o município é uma fração do primeiro território, formado pelas propriedades particulares dos agricultores, onde os viticultores produzem suas uvas, que por sua vez, também formam um território que se encontra dentro do primeiro um espaço, onde se verificam diferentes relações, conflitos e disputas em diferentes escalas.

Quando foram verificadas uma série de modernizações no setor vitivinícola da Serra Gaúcha, a partir da década de 1970, como, por exemplo, a utilização de caixas plásticas para a colheita da uva, foram as vinícolas do primeiro território que inicialmente levaram (venderam) as caixas plásticas aos viticultores do segundo território e eles às pagaram em troca de uva, ou seja, parte da produção já estava comprometida. Percebe-se que temos estabelecida uma relação de dominância, que não é a única, existem outras que vigoram há bem mais tempo e são transmitidas de pai para filho como a “fidelidade à vinícola”, na qual a uva produzida pela família é vendida sempre para a mesma vinícola. Nessa situação, o viticultor não sai pesquisando para saber qual o melhor lugar para vender ou quem paga mais pela uva, ele simplesmente entrega produção ou a maior parte dela para determinada vinícola, e como garantia tem a certeza que vai conseguir vender a produção, mesmo que a uva não tenha a qualidade ideal, caso ele decida não vender para a vinícola ou “desvie” parte da produção para outra cantina, a relação é quebrada e a vinícola deixa de comprar a uva daquele viticultor. Essa segunda forma de dominação é bastante praticada na região e no município, é comum antes da safra do próximo ano, o viticultor fazer uma projeção estimada da produção de seus parreirais e informar à vinícola antecipadamente quantos quilos estará vendendo e quais variedades. As vinícolas, por sua vez, já mantêm um banco de dados da produção dos agricultores alimentado pelas safras já comercializadas em anos anteriores, assim conseguem fiscalizar o viticultor mais de perto. Os pagamentos pela uva comercializada também constituem uma forma de dominação do primeiro território sobre o segundo. Embora, hoje a prática tenha diminuído

consideravelmente, era bastante comum os agricultores receberem o pagamento da uva somente no ano posterior à venda da safra e sem correções monetárias, às vezes, o período de pagamento se prolongava para mais de um ano. Atualmente, algumas vinícolas mudaram a prática e como forma de manterem a fidelidade dos agricultores fornecem um adiantamento financeiro para o viticultor antes da safra, ou seja, antes dele começar a entregar a uva já recebem.

4.1 AS CULTIVARES AMERICANAS

As principais variedades de uva cultivada no município são as cultivares de uvas americanas - *Vitis labrusca*: *Concord*, *Jacquez*, *Bordô*, *Niágara Branca* e *Niágara Rosada*³⁸. Conforme o Mello et al., (2017) as variedades americanas apresentaram em 2015, uma produção total de 10.704,92 t, que corresponde a 45,63% do total de uvas cultivadas no município, em uma área de 611,60 ha, equivalente a 49% da área cultivada com parreirais em Cotiporã. Praticamente, a metade dos vinhedos e da uva colhida no município pertence às variedades americanas. Essas variedades como destacam Camargo e Nachtigal (2007, p.11)

[...] se caracterizam pela alta produtividade e resistência às principais doenças fúngicas, adaptando-se bem às condições ambientais ao sul do Brasil, e, por serem menos sensíveis as principais doenças da cultura, [...] são as mais recomendadas para a produção de base orgânica e/ou agroecológica.

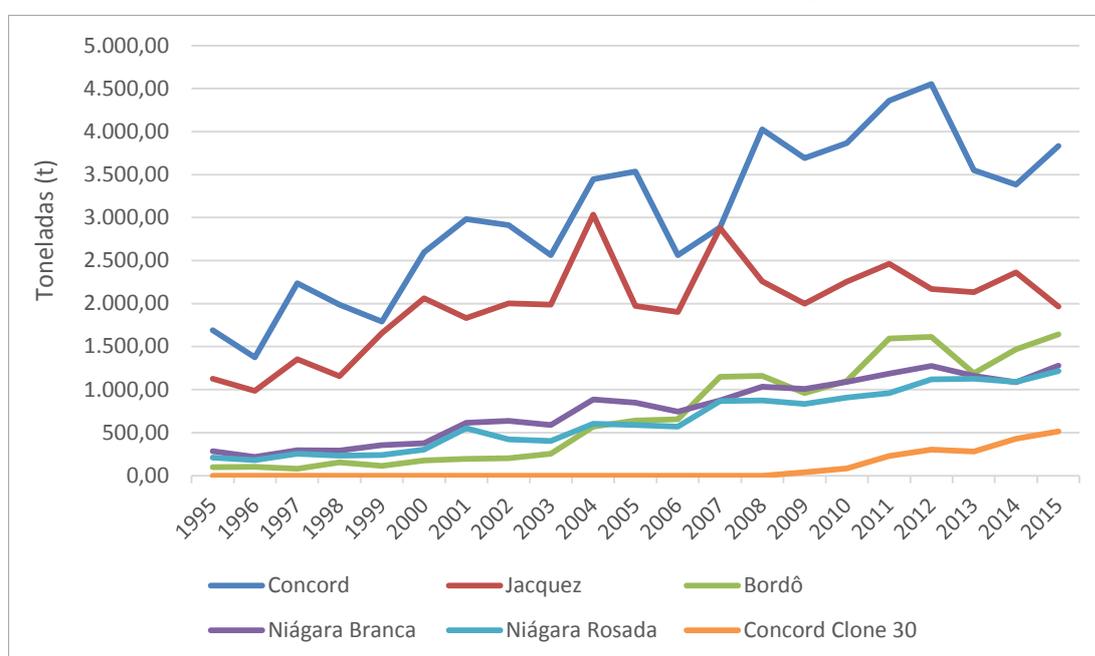
A maior parte da produção é destinada para a elaboração de sucos (Suco 100% Natural Integral e Suco Orgânico) e a parcela menor tem como finalidade, o consumo *in natura*. Giovannini (2014, p.79) explica que “para a elaboração de suco, a videira americana fornece a matéria-prima ideal, pois sua uva não perde as características aromáticas e gustativas com o processamento industrial.” Destaca-se que a variedade *Concord*³⁹, originária de Massachussets, Estados Unidos da

³⁸ No total são cultivadas 12 diferentes variedades de uvas americanas no município, além das citadas acima, também existem vinhedos das cultivares: *Cynthiana*, *Herbemont*, *BRS Rúbea*, *Goethe*, *Dona Zilé*, *Cunningham*, que apresentam uma produção total significativamente inferior as demais variedades. (MELLO et al., 2017).

³⁹ De acordo com Giovannini (2014), na Região de colonização italiana da Serra Gaúcha essa variedade é conhecida popularmente como uva francesa. Essa alusão a França é devido à colônia francesa estabelecida no município de Pelotas/RS, que serviu como centro dispersor da variedade para os demais estados brasileiros e principalmente para a região vitivinícola da Serra Gaúcha.

América, é uma variedade resistente às principais pragas e doenças que acometem a parreira como as podridões e a antracnose, além de ser tolerante ao míldio. Apresenta uma produção situada entre 15 e 20 t/ha em sistema latada, um teor de açúcares de 15 a 16° Brix⁴⁰ e uma acidez total média estabelecida em 65 meq/L. O mosto dessa variedade é excelente para a elaboração de suco, sendo estabelecido como padrão internacional de qualidade. Esta é a principal cultivar americana produzida no município, a evolução da produção desta cepa pode ser analisada no Gráfico 01, que mostra as variedades americanas mais cultivadas nos últimos 20 anos.

Gráfico 1 - Parcela das principais cultivares americanas na produção total de Cotiporã, 1995-2015



Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em Mello et al., (2017).

A variedade Bordô conforme Giovannini (2014) recebe também o nome de Ives, porém pode aparecer na literatura especializada com um terceiro nome, o de *Ives Seedling*. É originária de Ohio, Estados Unidos da América, nos três estados brasileiros de maior produção essa variedade recebe diferentes denominações. No

⁴⁰ A maior parte dos sólidos solúveis é açúcar, sua medida é referência para o teor de açúcar. A unidade de medida do conteúdo de sólidos solúveis é o grau Brix (°Brix), sendo 1° Brix igual a um grama de sólidos dissolvidos em 100 gramas. Uma uva, com 15° Brix, possui 15 gramas de sólidos solúveis dissolvidos em 100 gramas de suco, ou seja, 15% de concentração de sólidos solúveis. Disponível em: <<http://www.hortibrasil.org.br/2016-06-03-10-49-48/234-a-medida-do-sabor.html?sh>>. Acesso em: 31 ago. 2017. Autor indisponível.

Rio Grande do Sul é Bordô, no estado do Paraná é conhecida como Terci e em Minas Gerais recebe a denominação de Folha de Figo.

A cultivar Bordô também é resistente às podridões, à antracnose, e tolerante ao míldio, é a variedade ideal “[...] para os cultivos agroecológicos, devido a sua alta resistência à maior parte das moléstias fúngicas, sendo, inclusive, sensível a alguns produtos fitossanitários” Giovannini (2014, p.82). Apresenta uma produtividade estimada entre 15 e 20 t/ha no sistema latada, e um teor de açúcares de 14 a 16° Brix e uma acidez total média estabelecida em 64 meq/L. Esse tipo de uva é utilizado para cortes (mistura) com vinhos e sucos que apresentam pouca coloração, como por exemplo, os derivados da cultivar Isabel. A principal utilização, portanto, é de corrigir a coloração de vinhos e sucos elaborados a partir das variedades Concord e Isabel. (GIOVANNINI, 2014).

A cultivar Niágara Branca, mais conhecida como francesa branca, é nativa de Nova York, Estados Unidos da América. É uma variedade resistente à antracnose e ao míldio, e altamente resistente às podridões, exceto à *Glomerella cingulata*. Para Giovannini (2014), está é a principal uva americana utilizada para a elaboração de vinhos de mesa e a partir dela se elabora o vinho branco comum. Possui um aroma bastante intenso de sabor aframboesado, doce e bagas grandes, sendo muito utilizada como uva de mesa para consumo *in natura*. Apresenta um potencial produtivo estimado entre 20 e 25 t/ha, no sistema latada, um teor de açúcares situados de 15 a 17° Brix e uma acidez total média de 66meq/L. Possui áreas de cultivo expressivas nos estados de Santa Catarina e principalmente na Região nordeste do estado do Rio Grande do Sul, e em Minas Gerais, os vinhedos da variedade estão localizados no sul do estado. No Gráfico 01 é possível observar e analisar a evolução da produção total das variedades americanas no município de Cotiporã.

A variedade Niágara Rosada, segundo Sousa (1969), foi a primeira mutação somática da videira ocorrida no Brasil, tendo surgido no município de Louveira, estado de São Paulo no ano de 1933. A partir desse lugar a cultivar se disseminou rapidamente e passou a substituir a “[...] ‘Niágara Branca’ como uva de mesa, em virtude do consumidor brasileiro preferir uvas rosadas para o consumo *in natura*. É a principal uva de mesa cultivada no Rio Grande do Sul, em Santa Catarina e no sudeste de São Paulo.” (MELLO et al., 2007).

A cepa *Jacquez*, segundo Giovannini (2014), também é conhecida por outros nomes como, por exemplo, *Seibel*, *Lenoir*, e *Pica Longa*. É nativa do estado da Carolina do Sul, Estados Unidos da América. Apresenta um potencial produtivo que oscila entre 25 a 30 t/ha, teor de açúcares que variam de 16 a 20° Brix e possui uma acidez total média de 153 meq/L. “É uma uva bastante disputada no mercado porque apresenta mosto intensamente colorido, originando vinho e suco que servem para melhorar a cor de produtos à base de ‘Isabel’ e de outras uvas americanas e híbridas.” (MELLO et al., 2007). Em Cotiporã, a cultivar é bastante representativa dentre todas as variedades, é uma das apresentaram maior volume de produção (t) nos últimos 20 anos, como pode ser analisada a sua produção no Gráfico 1.

4.2 AS CULTIVARES HÍBRIDAS

Segundo o Mello et al., (2017) as variedades híbridas apresentaram em 2015 uma produção total de 10.072,03 t, que corresponde a 42,93% do total de uvas cultivadas no município e uma área de 444,98 ha que é responsável por 35,83% da área cultivada com parreirais em Cotiporã. As uvas híbridas juntamente com as variedades americanas são as mais cultivadas no município e em volume de produção são responsáveis por 88,56% da uva que é destinada para processamento nas vinícolas e correspondem a 85,12% da área de vinhedos do município.

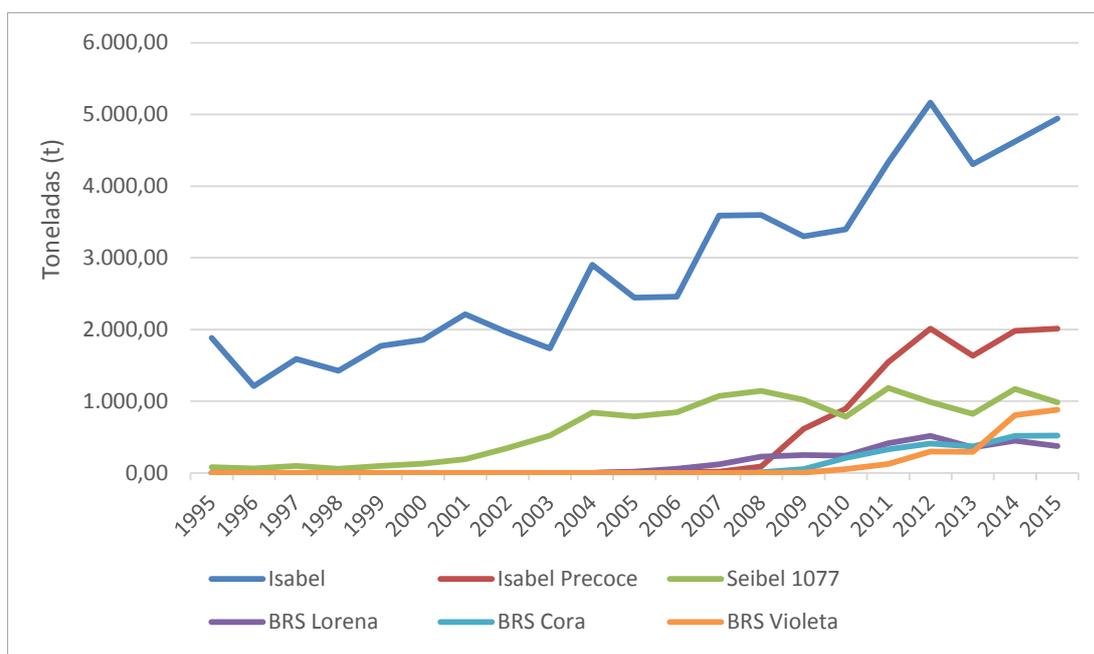
As principais cultivares híbridas produzidas no município são: Isabel, Isabel Precoce, *Seibel* 1077, BRS Violeta, BRS Cora, BRS Lorena⁴¹. A evolução da produção dessas variedades pode ser analisada no Gráfico 02, que apresenta a produção em (t) dos últimos 20 anos (1995-2015) dessas cultivares.

A variedade Isabel é a principal varietal cultivada no município. “É a cultivar mais plantada no Rio Grande do Sul e Santa Catarina” (CAMARGO et al., 2010, p.11). De acordo com o Mello et al., (2017) a produção anual dessa variedade foi de 257.289,58 t e a área cultivada correspondente a 10.522,75 ha. Segundo Giovannini (2014) a cultivar Isabel *Vitis labrusca* é originária da Carolina do Sul, Estados Unidos, internacionalmente é mais conhecida como Isabella. Em relação a essa variedade o mesmo autor salienta que:

⁴¹ Em menor quantidade (t) são cultivadas no município, além das variedades citadas acima, mais 11 espécies de cultivares híbridas, totalizando 17 diferentes variedades. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/e_vinhedos_por_cultivar.html>. Acesso em: 21 ago. 2017.

A Isabel é a uva mais cultivada no país, dela se elaborando todo tipo de produto enológico. Serve também como uva de mesa. Essa uva entrou no Rio Grande do Sul pela Ilha dos Marinheiros, no município de Rio Grande. De lá, expandiu-se em pouco tempo por todo o Estado, substituindo as demais cultivares. É altamente produtiva e tem regular resistência às moléstias fúngicas, sendo a cultivar mais bem adaptada à Serra Gaúcha. Existem exemplares, de pé-franco⁴², com idade superior aos cem anos e ainda em produção. (GIOVANNINI, 2014, p.88).

Gráfico 2 - Parcela das principais cultivares híbridas na produção total de Cotiporã, 1995-2015



Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em Mello et al., (2017).

A vitivinicultura nacional ganhou vulto e se desenvolveu em torno dessa variedade, que conforme Camargo et al., (2010, p.45) essa uva pode ser aproveitada para uma série de diferentes usos como, por exemplo,

[...] uva de mesa; na elaboração de vinhos branco, rosado e tinto, os quais, muitas vezes, são utilizados para a destilação ou na elaboração de vinagre; origina suco de boa qualidade; pode ser matéria-prima para o fabrico de doces e geleias.

O potencial produtivo da Isabel segundo Giovannini (2014) é de 20 a 30 t/ha, possui um teor de açúcares que variam de 15 a 18° Brix e uma acidez total média de

⁴² O método do “pé-franco” consiste no enraizamento direto da estaca da cultivar produtora sem uso de porta-enxerto. Este método é utilizado somente para formação de mudas de cultivares de uvas comuns (*Vitis labrusca*), como Isabel, Concord, Niágaras, Bordô, etc., e algumas híbridas, como Couderc 13, Seibel, Seyve Villard, etc., que apresentam certa tolerância à filoxera. (NACHTIGAL; KUHN, 2007, p. 29).

45 meq/L. A Isabel precoce “[...] é uma mutação somática da cultivar Isabel e apresenta as mesmas características da cultivar original [...]” (CAMARGO et al., 2010, p.45).

Em relação à variedade que a originou, Giovannini (2014, p.88) destaca que a principal diferença reside na maturação, que na Isabel precoce, ocorre em média 33 dias antes do normal. “Essa redução ocorre no período floração-colheita. [...] Pode atingir de 18 a 20° Brix, com 50 meq/L de acidez total e 3,22 de pH.”

A variedade começou a ser cultivada no município em 2004, dois anos após ser lançada no mercado pela Embrapa Uva e Vinho⁴³. Porém, em poucos anos a cultivar já se tornou a segunda variedade com maior produção, e só é superada em área cultivada e em toneladas produzidas pela versão original. Essa variedade apresenta uma gama bastante variada de usos, assim como a sua versão original, a Isabel. O mosto e o suco elaborados a partir dessas duas variedades possuem uma coloração rosada pouco intensa, já o vinho apresenta uma coloração vermelho vivo.

A cultivar *Seibel* 1077 de acordo com Giovannini (2014, p.90) “É muito cultivada no sul do país com a denominação errônea (Courdec tinto) e por vezes confundida com outras cultivares.” No município a produção dessa variedade passou a ganhar importância a partir do ano 2000, se tornando dentre as cultivares híbridas a terceira mais cultivada. Em relação às suas características, Giovannini (2014) ressalva que a variedade apresenta produtividade alta, situada entre 20 e 25 t/ha. O mosto, por sua vez, varia entre 17 a 18° Brix e acidez total média se encontra em 135 meq/L. Essa cepa “é bastante disputada no mercado de uvas em virtude da intensa coloração do mosto, originando vinho e suco utilizados para cortes, em proporções variáveis, com produtos pouco coloridos elaborados com outras cultivares.” (MELLO et al., 2007, p.s/n°).

A variedade híbrida BRS Violeta segundo Camargo et al., (2010, p.45) é o “[...] resultado do cruzamento entre ‘BRS Rúbea’ e ‘IAC 1398-21’, realizado em 1999, na Embrapa Uva e Vinho. A primeira produção foi obtida em 2002, na EEVT⁴⁴, em Jales-SP.” A EMBRAPA lançou a variedade no mercado em 2006, todavia no município o clone passou a ser cultivado a partir de 2009, adaptou-se bem ao sistema de condução latada, que vem “[...] permitindo alta produtividade, atingindo

⁴³ Disponível em: <<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasRusticas>>. Acesso em: 16 ago. 2017. Autor indisponível.

⁴⁴ Estação Experimental de Viticultura Tropical.

25 a 30 t/ha com 19 a 21° Brix. A acidez do mosto é baixa (50 a 60 meq/L e pH entre 3,7 e 3,8) [...] O suco apresenta intensa coloração, tendo em vista ser uma uva tintória [...]” (GIOVANNINI, 2014, p.85). Além do suco, a variedade também pode ser utilizada para a elaboração de vinho de mesa.

A variedade BRS Cora, de acordo com a EMBRAPA (2017, é uma cultivar brasileira destinada à elaboração de suco, possui uma produtividade alta em torno de 30 t/ha com 18 a 20° Brix, acidez total aproximada de 100 meq/L e pH na faixa de 3,45. O ano de lançamento da variedade no mercado foi 2004. No município, o cultivo foi bastante estimulado por parte das vinícolas junto aos viticultores e a produção se encontra em escala crescente, tendo iniciado com o plantio das primeiras vinhas em 2009.

A variedade BRS Lorena conforme Camargo e Guerra (2001, p.1), “[...] foi obtida a partir do cruzamento ‘Malvasia Bianca’ x ‘Seyval’, realizado em 1986. [...] em área experimental da Embrapa Uva e Vinho [...]” localizada no município de Bento Gonçalves. A variedade resultou de estudos e pesquisas, que se traduziram “[...] em esforços que se estenderam por 15 anos. A cultivar foi desenvolvida para a Região Sul do Brasil, principalmente para pequenos produtores da Serra Gaúcha” (EMBRAPA, 2017). É recomendada principalmente para a elaboração de vinho espumante do tipo Asti, sendo também utilizada como opção para a elaboração de vinhos tranquilos aromáticos. (MELLO et al., 2007).

4.3 AS CULTIVARES VINÍFERAS

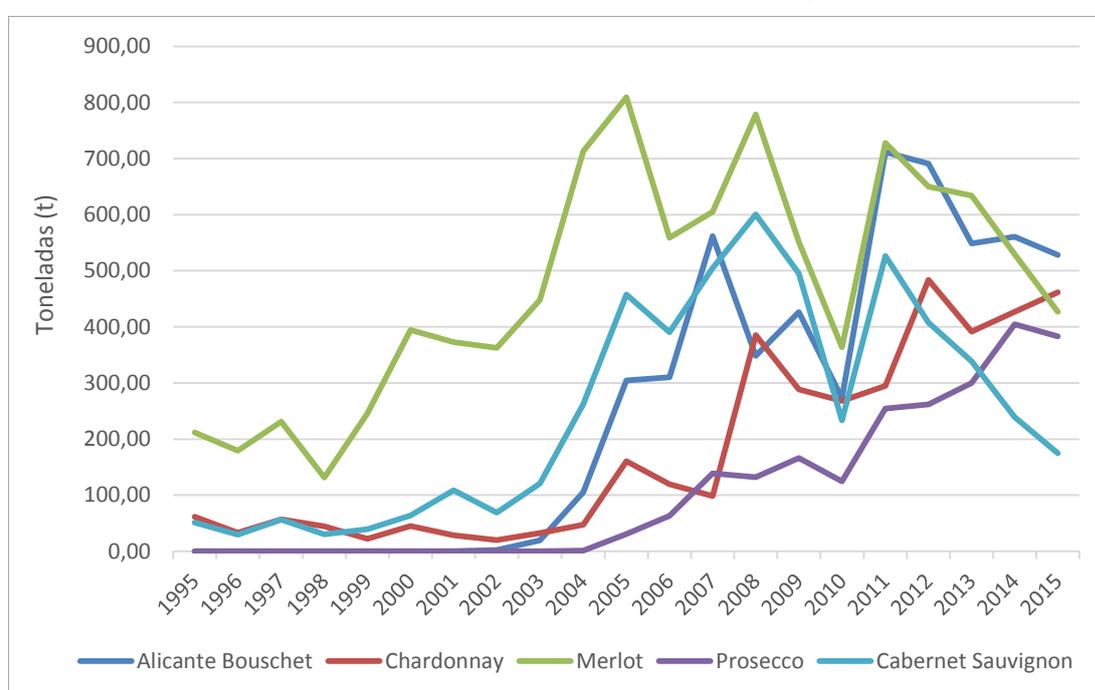
As cultivares de uvas nobres destinadas a elaboração de vinhos finos pertencem à espécie *Vitis vinífera L.*, que é a

[...] mais cultivada no mundo [...] apresentando grande número de cultivares, tanto de uvas para vinho como também de uvas de mesa e de uvas para a produção de passas. As cultivares desta espécie também são conhecidas como uvas europeias ou uvas finas. (AGEITEC, 2017).

Em Cotiporã essas variedades são as menos cultivadas, o município mantém sua produção concentrada nas variedades de uvas comuns, americanas e híbridas, que são mais bem utilizadas para a elaboração de vinhos de mesa, sucos e para consumo in natura.

De acordo com o Mello et al., (2017), as variedades viníferas apresentaram nesse ano, uma produção total de 2.683,27 t, que corresponde a 11,43% do total de uvas cultivadas no município e uma área de 184,80 ha que é responsável por 14,88% da área cultivada com parreirais em Cotiporã. As principais variedades cultivadas são: *Alicante Bouschet*, *Chardonnay*, *Merlot*, *Prosecco* e *Cabernet Sauvignon*⁴⁵. A evolução da produção dessas variedades pode ser analisada no Gráfico 3, que apresenta a produção dos últimos 20 anos (1995-2015) para essas cultivares.

Gráfico 3 - Parcela das principais cultivares viníferas na produção total de Cotiporã, 1995-2015



Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em Mello et al., (2017).

Para Adegas (2015, p.s/nº) a casta Alicante Bouschet foi criada na França

É a cruz da Petit Bouschet com a Garnacha Tintorera, criada [...] em 1866. Na França, essa cepa foi plantada em Bordeaux, Vale do Loire e até na Borgonha. Lá, ela vive um retrocesso e já está praticamente extinta em algumas regiões.

⁴⁵ Em menor quantidade (t) são cultivadas no município, além das variedades citadas acima, mais 24 espécies de cultivares viníferas, totalizando 29 diferentes variedades. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/e_vinhedos_por_cultivar.html>. Acesso em: 21 ago. 2017. (MELLO et al., 2017).

Em Cotiporã, essa cepa é a que apresenta maior produção no que tange às uvas finas, o município também é o maior produtor da variedade em nível estadual, posto que ocupa desde 2012, pois em 2015, foram colhidas 528,30 t da fruta segundo Mello et al., (2017) “É uma cultivar tintureira [...] O vinho de "*Alicante Bouschet*" é neutro e intensamente colorido, normalmente usado para cortes com vinhos de outras cultivares para a melhoria da sua coloração.”

Segundo Giovannini (2014), a cepa *Chardonnay* é francesa, originária da região da Borgonha, produz em média 8 a 13 t/ha, e possui um teor de açúcares que variam de 15 a 17° Brix e acidez total de 80 a 100 meq/L. A cultivar é utilizada para a elaboração de espumantes e vinho branco fino. No município é a variedade que possui maior área (ha) cultivada, já em produção só é superada pela *Alicante Bouschet*. No estado

o cultivo desta casta [...] iniciou por volta de 1980. É uma cultivar amplamente conhecida pela excelência de seu vinho. É usada tanto para a elaboração de vinhos finos de mesa como para a produção de espumantes de alta qualidade. (EMBRAPA UVA E VINHO, 2017).

A cultivar *Merlot*, de acordo com Giovannini (2014), é originária da região de Bordeaux, França. Possui um potencial produtivo situado entre 20 a 25 t/ha, teor de açúcares de 17 a 19° Brix e uma acidez total de 90 a 110 meq/L. Produz um vinho fino tinto de alta qualidade, “[...] constitui-se uma importante e tradicional vinífera tinta para a elaboração dos melhores vinhos tintos finos do Sul” (EMBRAPA UVA E VINHO, 2017). Conta também a favor da *Merlot* a sua adaptabilidade ao clima do estado do Rio Grande do Sul. A cepa,

tornou-se a partir da década de 1970, uma das principais viníferas tintas do Rio Grande do Sul. Nos últimos anos cresceu em conceito, sendo juntamente com a ‘Cabernet Sauvignon’, uma das viníferas tintas mais plantadas no mundo. (MELLO et al., 2007).

No município é a vinífera mais importante em produção (t) e área cultivada (ha) para o período dos últimos 20 anos, 1995-2015, como pode ser confirmado no Gráfico 03, que apresenta a produção das principais viníferas cultivadas no município.

Para Giovannini (2014), a cepa *Prosecco* é originária do norte da Itália, é utilizada como matéria-prima para a elaboração de espumantes pelo método

*Charmat*⁴⁶. Apresenta uma produtividade e teores de açúcares consideravelmente altos, superiores às demais viníferas brancas, que são produzidas no Rio Grande do Sul. O espumante elaborado com essa cepa apresenta uma qualidade excelente, muito próxima ao produto elaborado no Itália, “[...] onde é utilizada para a elaboração de conceituado vinho espumante, que leva seu nome.” (SILVEIRA et al., (2015, p.36).

Cabernet Sauvignon é uma “[...] cultivar originária de Bordeaux, França (híbrido natural Cabernet Franc x Sauvignon Blanc) [...] Seu potencial produtivo é de 15 a 20 t/ha, com teor de açúcares de 16 a 18° Brix e acidez total de 80 a 100 meq/L.” (GIOVANNINI, 2014, p.93). A variedade é utilizada para a elaboração de vinho tinto fino. “Produz vinho vermelho e brilhante, com perfume muito característico, considerado dos mais finos e delicados.” (SOUSA, 1969, p.244). Em Cotiporã, a variedade é cultivada há bastante tempo, porém nos últimos anos a produção tem diminuído como pode ser observado no Gráfico 03. No estado, essa cultivar passou a ganhar importância a partir da década de 1980 devido à elaboração de vinhos varietais. Atualmente, dentre as viníferas tintas é a mais importante do estado. (MELLO et al., 2007).

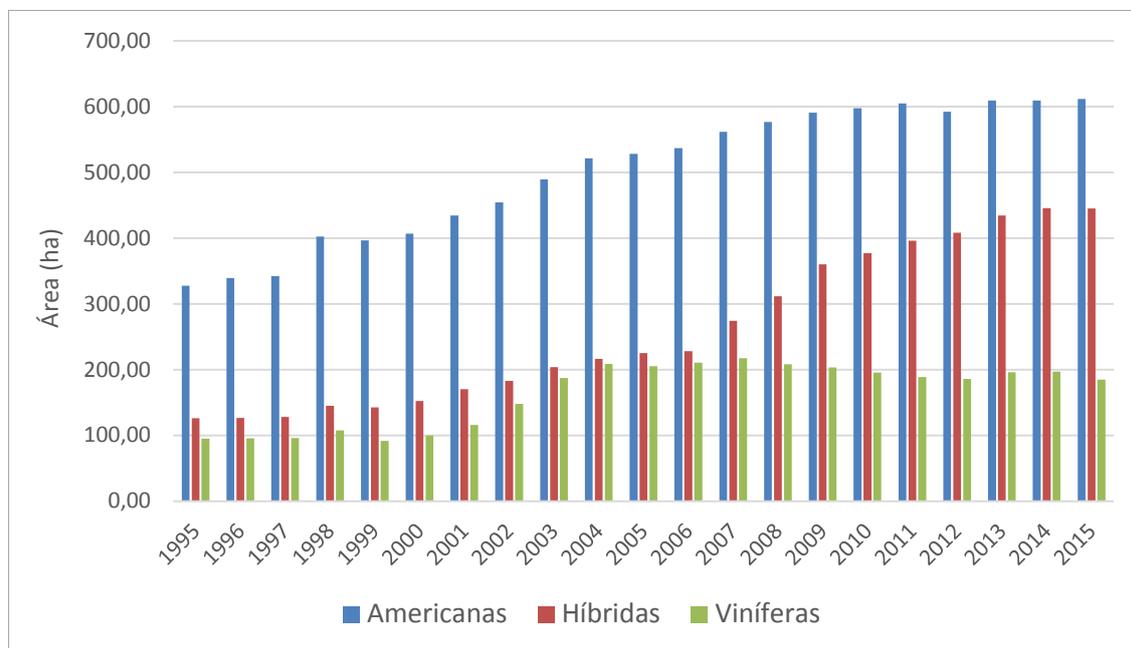
Em relação às cultivares viníferas, cabe destacar que a Vinícola *Dunamis*, localizada no município de Dom Pedrito, Campanha Gaúcha, possui vinhedos em Cotiporã, onde cultiva essas variedades com vistas à elaboração de espumantes nobres. O município por sua vez, apresenta as condições climáticas favoráveis para o cultivo das variedades destinadas à elaboração desse tipo de bebida, o que pode ser comprovado no Gráfico 3, onde percebe-se que as variedades brancas *Chardonnay* e Prosecco têm aumentado consideravelmente a produção nos últimos anos. Já na outra extremidade, as variedades tintas utilizadas para a elaboração de vinho tinto a produção está fazendo o caminho inverso, ou seja, está diminuindo de forma acentuada.

No que tange à área (ha) cultivada com parreiras percebe-se que ocorreu uma expansão bastante significativa de vinhedos nos últimos 20 anos, conforme pode ser observado no Gráfico 4. Em 1995, o município tinha uma área cultivada composta por 550,41 ha, em 2015 os vinhedos passaram a ocupar uma área de aproximadamente 1.241,88 ha, nesse curto espaço de tempo a viticultura expandiu a

⁴⁶ “O método Charmat ou Chaussepied é caracterizado pela segunda fermentação realizada em tanques de inox que suportam alta pressão, também denominados autoclaves ou tanques de pressão”. (CALIARI, et al., 2013, p. 73).

sua área cultivada em 125,63%, ou seja, os vinhedos mais que dobraram durante esse período.

Gráfico 4 - Área de vinhedos cultivados no município de Cotiporã, para o período de 1995-2015



Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em Mello et al., (2017).

As variedades cultivadas, praticamente, não sofreram alterações durante esse intervalo de tempo, é verificada uma especialização da viticultura realizada no município, tendo as uvas comuns, compostas pelas variedades americanas e híbridas desenvolvidas pelo programa de melhoramento genético da EMBRAPA, como as mais cultivadas pelos agricultores. As variedades viníferas, já na primeira metade da década de 2000 haviam dobrado a sua área cultivada, porém desde então a expansão das variedades se estabilizou e não apresentam crescimento, diferentemente das variedades americanas e híbridas que continuam expandindo a sua área cultivada.

A expansão da viticultura no município possui uma particularidade importante, é centrada pela forma de condução da videira pelo sistema latada ou “caramanchão.” Esse sistema, além de proporcionar maior produção diante dos demais sistemas de condução da vinha, também é o mais indicado para o cultivo das variedades de uva comuns, ou seja, as mais cultivadas no município.

Para Souza (2005), a condução da videira no sistema latada é um “paradigma” que precisa ser superado na Serra Gaúcha, pois compromete a qualidade final da uva e por consequência os produtos elaborados a partir dela.

Esse sistema de condução dificulta a penetração dos raios solares nos cachos de uva impedindo a evolução do grau glucométrico. A opção pela condução latada está internalizada na ideia que o viticultor tem de produzir em grandes quantidades por unidade de área. Porém, essa escolha por parte do agricultor compromete sensivelmente a qualidade final da fruta, tendo em vista que na viticultura quantidade juntamente com qualidade não combinam. Nas variedades viníferas, a condução latada é desaconselhada, o sistema de condução em espaldeira é a melhor opção, pois diminui consideravelmente os efeitos do sombreamento.

Em Cotiporã, a latada corresponde a 96,70% do sistema de condução dos parreirais cultivados, a espaldeira que é utilizada para as variedades viníferas, apresenta uma área utilizada de 2,96%, a condução em Y responde por 0,23% dos vinhedos e a condução em lira é a menos utilizada e possui uma área de aproximadamente 0,11% dos vinhedos. (MELLO et al., 2017). A Tabela 1 apresenta os sistemas de condução da videira utilizados pelos produtores de uva do município.

Tabela 1 - Sistemas de condução dos vinhedos localizados em Cotiporã

Sistema de Condução	Hectares (ha)	Pés (1.000)	Produção (t)
Latada	1.200,85	2.893,10	23.043,45
Espaldeira	36,76	127,01	363,97
Y	2,87	7,95	38,37
Lira	1,40	3,80	14,41
Total	1.241,88	3.031,86	23.460,20

Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base em Mello et al., (2017).

Observando-se os vinhedos do município e principalmente nas conversas e entrevistas realizadas com os viticultores e entidades que trabalham e/ou assessoram os agricultores, percebeu-se claramente que os viticultores possuem certa rejeição, e porque não dizer “medo” em mudar o sistema de condução da videira, com vistas a obter um produto de melhor qualidade. Todos os parreirais dos 10 agricultores entrevistados eram conduzidos no sistema latada, nem um dos viticultores utilizavam outro sistema de condução a não ser este.

4.4 A VITICULTURA ORGÂNICA E AS DIFERENTES PRÁTICAS CULTURAIS UTILIZADAS PELOS VITICULTORES NOS VINHEDOS COTIPORANSES

A viticultura orgânica em especial, a praticada nos municípios que fazem parte da região da Serra Gaúcha, produzem uvas destinadas principalmente para o consumo *in natura* e para a elaboração de sucos, tendo por base as cultivares americanas e híbridas. A Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul, salienta que nessa região

[...] o principal produto orgânico é a uva, especialmente destinada para suco de uva orgânico, envolvendo mais de 20 processadores de sucos, entre cooperativas e empresas vinícolas da região. Em 2014, havia cerca de 400 produtores de uva, em aproximadamente 500 ha, e colheita de quase 7 mil toneladas de uva orgânica. (FECOVINHO, 2016, p.3).

Melo et al., (2015, p.9) também destacam que “A viticultura orgânica está em franco crescimento na região da Serra Gaúcha, tanto na produção como também no consumo de frutos e de produtos processados.” Giovannini (2001, p.4) acrescenta que: “[...] com cultivares americanas vem sendo possível o cultivo agroecológico, com a manutenção e até pequenos aumentos de produtividade e uva de mesma qualidade [...] substituindo o convencional.” Num estágio mais avançado após, já estarem produzindo uvas orgânicas, muitos produtores de uva buscam melhorar ainda mais a qualidade de seu produto final e para isso muitos viticultores

[...] migram para a produção biodinâmica⁴⁷ de uvas. Segundo dados de pesquisas, os produtos biodinâmicos, além da produtividade competitiva e da ausência de agrotóxicos, apresentam algumas vantagens qualitativas, entre elas: teores mais altos de matéria seca, proteína verdadeira, vitaminas, minerais e melhor conservação de armazenagem. (FECOVINHO, 2016, p.3).

Em relação à viticultura biodinâmica, segundo a FECOVINHO (2016) merece destaque a vitivinicultura francesa que produz ótimos vinhos nas mais famosas

⁴⁷ A agricultura biodinâmica surgiu de questões e interesses para ter na produção agrícola e pecuária a garantia de alimentação saudável, livre de resíduos tóxicos, nos produtos e no ambiente. Uma agricultura que mantenha a fertilidade e saúde dos solos, plantas e animais, que preserve e que, em alguns casos, recupere a fauna e flora natural das áreas de cultivo e vizinhanças. Onde o trabalho agrícola seja capaz de proporcionar valores humanos socialmente justos e viabilidade econômica, que permita sua sustentabilidade para a geração atual e as futuras (PEÑA, 2016, p. 11).

denominações de origem (*Appellations d'Origine Contrôlée: Romanée-Conti, Chambertin, Pommard, Hermitage, Saint-Joseph e Loire*). Além da França, são produzidos excelentes vinhos biodinâmicos e orgânicos nos Estados Unidos (Califórnia), Argentina, Chile e Brasil. No caso nacional merecem destaque os vinhos produzidos pela Vinícola Juan Carrau, na fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai.

No que tange à elaboração dos vinhos brasileiros, praticamente toda a produção é voltada para os vinhos de mesa⁴⁸, elaborados a partir das variedades de uvas americanas, que são as mais cultivadas na Serra Gaúcha. A produção nacional de vinhos orgânicos⁴⁹, por sua vez, ocorre em pequena escala, numa quantidade bastante reduzida quando comparada à produção convencional e à produção realizada por países com tradição vitivinícola⁵⁰. Em relação ao setor vitivinícola

Hoje, 4% da produção mundial é de vinho orgânico, inclusive no novo mundo - a Argentina, com produtores como Norton e família Zuccardi, o Chile, em bodegas como a Viña Carmen e o Brasil com Juan Carrau, que em 1997 lançou o primeiro vinho orgânico do Brasil. (PLANETA ORGÂNICO, 2017).

Em nível global, os maiores produtores de uvas orgânicas são os países que possuem séculos de experiência com o cultivo de vinhedos. Conforme Luizzi et al., (2016) os três maiores produtores mundiais de uva orgânica são Itália, Espanha e França. A Itália, por sua vez, “[...] conta atualmente com 5,8% de sua área agrícola destinada aos vinhedos cultivados utilizando este método (sobretudo no Vêneto e na Sicília), o que equivale a 60.000 hectares de vinhedos orgânicos cultivados [...]” (PLANETA ORGÂNICO, 2017).

A viticultura, orgânica prima pela eliminação dos resíduos tóxicos dos parreirais, onde a uva é cultivada; procura o equilíbrio biológico do ambiente, valorizando e buscando benefícios para a produção de alimentos mais saudáveis

⁴⁸ “É o vinho com conteúdo alcoólico de 8,6 a 14% em volume, podendo conter até 1 (uma) atmosfera de pressão de gás carbônico a 20° C”. (GUERRA, 2009, p. 39).

⁴⁹ A produção de vinhos orgânicos no Brasil ainda é pouco significativa frente o sistema convencional, e não existem dados disponíveis em relação a quantidade de litros produzidos e consumidos em nível nacional. Todavia, a produção de uvas destinadas a elaboração de vinhos orgânicos se situa em torno de 1% do cultivo de viníferas. No Rio Grande do Sul, maior produtor nacional, em 2017 foram processados 1,5 milhão de quilos de uva orgânica destinada exclusivamente a elaboração de vinhos orgânicos. (ORGANICSNET, 2017).

⁵⁰ Atualmente a Itália é o maior produtor mundial de vinhos orgânicos, com uma produção estimada entre 3 a 4% de toda a produção de vinhos do país. (PLANETA ORGÂNICO, 2017).

para o consumo, e também se preocupa com a saúde de quem os cultiva, pois ambos devem estar em sintonia. Nesse sentido, a agricultura orgânica utiliza também pressupostos teóricos da agroecologia, que podem estar presentes no cultivo orgânico em diferentes níveis, que segundo Giovannini (2001, p.10)

[...] para produção de uva consiste na observância e aplicação de um conjunto de técnicas em que o produto final seja o resultado da interação simultânea de diversos aspectos que propiciem o equilíbrio nutricional, bioquímico-fisiológico da planta. Esse depende em grande parte do equilíbrio químico e sobretudo do equilíbrio físico e biológico do organismo vivo solo, dependendo também em maior ou menor grau do equilíbrio do ecossistema e condições climáticas.

Acrescentamos também, além da preocupação ambiental, as questões de ordem social, econômica e culturais, também devem ser contabilizadas, quando se deseja produzir uvas para que a viticultura seja ecologicamente sustentável. As principais práticas utilizadas na produção de uva orgânica pelos agricultores de Cotiporã estão descritas a seguir:

4.4.1 Adubação verde

O manejo de cobertura do solo é uma prática bastante antiga e tradicional, segundo Nachtigal et al., (2007, p.26) a adubação verde

[...] consiste em utilizar plantas em consórcio com a videira, deixando-as acamadas sobre a superfície com o auxílio do rolo faca, roçando ou incorporando-as levemente, visando a proteção superficial do solo, bem como a manutenção e a melhoria das condições físicas, químicas, e biológicas do solo.

As plantas utilizadas para a adubação verde das parreiras são várias, porém as mais empregadas são as leguminosas como, por exemplo, a ervilhaca, o feijão de porco e a soja forrageira combinadas com gramíneas, como aveia preta e o azevém. De acordo com Giovannini (2001, p.36), “A adubação verde não enriquece o solo em matéria orgânica, ao contrário, gasta-a.” Em Cotiporã, mais de 90% dos vinhedos⁵¹ realizam a prática de adubação verde, a adoção dessa prática diminuiu consideravelmente a utilização de fertilizantes minerais industrializados. A prática

⁵¹ Informação obtida junto aos técnicos da EMATER-Ascar (escritório localizado no município de Cotiporã).

favorece a retirada do solo do mineral Nitrogênio (N) fundamental para o desenvolvimento da videira.

4.4.2 Calda bordalesa

É uma prática cultural utilizada na videira há bastante tempo, segundo Giovannini (2001, p.95), “[...] é o mais antigo produto usado para controle de moléstias fúngicas. Foi criada, a partir da descoberta acidental de suas propriedades, para o controle do míldio da videira.” A sua aplicação pode ser realizada sob diferentes concentrações, “[...] sendo a mais eficaz, na maior parte dos casos, a calda bordalesa a 1%.” (GIOVANNINI, 2001, p.95). Os produtos utilizados para a elaboração da calda são: cal virgem (1kg), Sulfato de cobre (1Kg), e água (100L).

4.4.3 Bicarbonato de sódio

Produto presente na cozinha, mas que pode ser bastante útil no controle do Oídio, doença fúngica que se desenvolve na parreira e compromete a produtividade e a qualidade das uvas. É utilizado 100 gramas de bicarbonato de sódio para 10 litros de água.

4.4.4 Bokashi

É um composto orgânico preparado pelos próprios agricultores, que pode ser elaborado facilmente em suas propriedades agrícolas. Siqueira e Siqueira (2013, p.5) informam que:

O Bokashi é uma mistura balanceada de matérias orgânicas de origem vegetal e/ou animal, submetidas a processo de fermentação controlada. Seu uso é uma técnica muito antiga no Japão, trazida e adaptada ao Brasil no final da década de 80 por imigrantes japoneses.

Quando utilizado nos cultivos, o composto ajuda a estruturar e recuperar o solo, principalmente em solos já bastante degradados pela utilização massiva de agrotóxicos, adubos químicos, sintéticos e demais produtos elaborados pela

indústria e destinados à agricultura. Na viticultura convencional, a utilização de agrotóxicos e substâncias tóxicas é muito presente, principalmente na região da Serra Gaúcha, onde os solos já estão bastante esgotados e não são mais tão férteis como foram no passado e pelo clima da região, que possui alto teor de umidade, fator que favorece o desenvolvimento de moléstias nas videiras, com o intuito de controlá-las os viticultores recorrem aos agrotóxicos.

O bokashi é rico em matéria orgânica, e a transforma em substâncias benéficas para a videira, além de ajudar a recuperar os nutrientes do solo já esgotado pela viticultura convencional.

No Brasil, ele é conhecido como 'Fermento da Vida', exatamente porque traz vida ao solo, aumentando o número e a diversidade dos microrganismos que vivem ali. No Sul do Brasil, existe um tipo de Bokashi chamado de 'adubo da independência', pois tem auxiliado os agricultores a reduzirem a dependência dos adubos químicos e agrotóxicos. (SIQUEIRA; SIQUEIRA, 2013, p.6).

Nos vinhedos cultivados no sistema orgânico, o *bokashi* é amplamente utilizado pelos viticultores, sua utilização é estimulada pelo Centro Ecológico de Ipê e pela EMATER-Ascar, que acompanham e assessoram o trabalho dos produtores de uva no município.

4.4.5 Cobertura plástica

A cobertura plástica "Consiste em colocar sobre o vinhedo uma estrutura que permita a colocação de filme plástico transparente [...] Essa colocação de cobertura não é o mesmo que uma estufa, pois somente são cobertas as fileiras de plantas com o filme plástico [...]" (GIOVANNINI, 2001, p.88). Podem ser utilizados outros materiais além da cobertura plástica, como, por exemplo, telas antigranizo. A utilização da cobertura plástica impermeável nas parreiras, "[...] tem como principal função o controle de danos por adversidades climáticas sobre a produção e a maturação das uvas." (AGEITEC, 2017). A utilização da cobertura plástica

[...] modifica as condições microclimáticas do vinhedo, diminuindo a ocorrência de importantes doenças, como o míldio. Dessa forma, é possível reduzir o uso de fungicidas em algumas variedades (viníferas) e até mesmo não utilizá-los em outras (americanas), [...] o

que significa maior agregação de valor ao produto final. (EPAGRI, 2017).⁵²

A utilização da cobertura nos vinhedos não altera a qualidade final das frutas, proporciona ao agricultor uma série de vantagens como: diminuição dos custos de produção, embora o investimento inicial seja alto, reduz e pode evitar a contaminação do meio ambiente e dos viticultores, que trabalham nas áreas de cultivo. A utilização da plasticultura é um sistema novo na produção de frutas e, em especial na viticultura, porém tem se mostrado bastante eficiente na prevenção das parreiras de chuvas de granizo, geadas, e doenças fúngicas, que são características climáticas bastante comuns na Serra Gaúcha.

4.4.6 Sopão de microorganismos

Também conhecido como Fermento Crioulo ou Composto Biológico. É um biofertilizante, que tem como objetivo melhorar a saúde das culturas, recuperar o solo degradado e conseguir uma terra semelhante à das florestas nativas e/ou mato, tornando-a mais fértil. O Sopão de Microorganismos “[...] reorganiza a vida do solo a partir de elementos naturais, promovendo o equilíbrio e melhorando a fertilidade. [...] aumenta o nível de matéria orgânica no solo e tem microorganismos que aumentam a capacidade de nutrição das plantas” (EMATER, 2016).

É um produto que possui diversas utilidades nos parreirais e apresenta um custo relativamente baixo para os agricultores, sendo bastante eficiente nos seus usos. Os ingredientes utilizados para fazer o biofertilizante são: farelo de trigo ou arroz, açúcar mascavo ou melado, leite, pó de basalto e folhas ou madeira em decomposição de mato virgem (serapilheira) priorizando os mofos brancos e água.

4.4.7 Esterco fervido

É um biofertilizante, que possui inúmeras utilidades e pode ser aproveitado em qualquer cultura, mas é usado, principalmente, para estimular o desenvolvimento foliar e também para ativar as raízes das plantas auxiliando na absorção dos nutrientes do solo. Os ingredientes utilizados são esterco puro, dando preferência ao

⁵² Disponível em: <http://www.epagri.sc.gov.br/?page_id=20177>. Acesso em: 20 set. 2017. Autor indisponível.

esterco de aves e água. Estercos de outros animais também podem ser utilizados, porém os resultados obtidos costumam ser menores. Podem ser acrescentados na mistura outras fontes de nutrientes como, por exemplo, calcário, fosfato natural e sulfato de potássio. Esses minerais auxiliam na nutrição das plantas.

O produto busca reduzir o volume de esterco usado no cultivo sem, no entanto, comprometer os resultados, ou seja, o esterco fervido busca multiplicar a quantidade inicial do adubo.

4.4.8 Calendário astronômico⁵³

Leva em conta a influência das fases da lua no desenvolvimento das plantas, que são baseadas “[...] nas influências das ondas eletromagnéticas e outras energias provenientes das 12 constelações zodiacais no desenvolvimento dos 4 principais órgãos das plantas: flor, folha, fruto, raiz.” (INSTITUTO ÇARAKURA, 2015, p.4). O calendário fornece as datas mais indicadas a partir dos astros para o plantio, poda, tratos culturais e colheita dos cultivos agrícolas. Porém, a influência dos astros não se restringe somente à agricultura, no corpo humano também exerce influência, como, por exemplo, no crescimento do cabelo e unhas. Na agricultura, com a utilização do calendário, é possível estabelecer o equilíbrio entre o solo, a planta e o universo. O calendário possui datas específicas para realizar todas as práticas agrícolas existentes nas propriedades dos agricultores.

O calendário surgiu na Europa e faz parte da agricultura biodinâmica que segue “[...] a doutrina filosófica criada por Rudolf Steiner - a Antroposofia. [...] Todos os produtos de origem sintética são proibidos. Na viticultura se baseia no manejo que visa fertilizar o solo e não as videiras.” (GIOVANNINI, 2001, p.6). A agricultora alemã Maria Thun, seguidora dos princípios de Steiner, e pesquisadora da influência dos astros na agricultura, é a principal referência mundial no assunto. Nas parreiras, o calendário fornece os dias mais indicados para plantar as mudas das videiras, fazer os raleios, desfolhas, realizar as podas, enxertos e a própria colheita das uvas, que se traduz em frutas mais aromáticas, melhora a maturação e o teor de açúcares presentes na uva resultando em sucos e vinhos de melhor qualidade. Os solos, que nunca receberam agrotóxicos obtêm melhores resultados em relação aos que

⁵³ No Brasil o Calendário Astronômico é publicado e distribuído pela Associação Brasileira de Agricultura Biodinâmica, localizada em Botucatu, São Paulo.

passaram pela degradação de produtos tóxicos e químicos. Em Cotiporã, a utilização do calendário astronômico⁵⁴ pelos viticultores é orientada pelo Centro Ecológico de Ipê.

⁵⁴ No Anexo B encontra-se o Calendário Astronômico utilizado pelos viticultores de Cotiporã.

5 A AGRICULTURA ORGÂNICA COMO QUEBRA DE PARADIGMA FRENTE A AGRICULTURA CONVENCIONAL

Desde o seu surgimento, a agricultura passou por várias e significativas transformações. Foram mudanças que ocorreram sob diferentes maneiras e em distintos períodos da história, pois sua origem remonta ao período neolítico. Segundo Miguel (2009, p.7), “a agricultura [...] que conhecemos na atualidade, é o resultado de um longo e complexo processo iniciado há mais de 10.000 anos.” As modificações partem desde a forma de cultivo, a descoberta de cultivares melhor adaptadas ao tipo de clima, solo, resistência natural a pragas, a utilização de utensílios que facilitaram e aperfeiçoaram o trabalho na lavoura, a domesticação e utilização de animais nos plantios e a invenção de uma série de utensílios e equipamentos que aos poucos causaram uma verdadeira revolução na forma de se produzir alimentos. Sabemos que foi

[...] no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Essas atividades estenderam-se rapidamente a outras regiões mediterrâneas, enquanto, mais ao norte, os produtos da coleta e da caça continuaram predominando até depois da era cristã, favorecendo, aliás, uma alimentação mais equilibrada, com menos carências. (FLANDRIN; MONTANARI, 2015, p.27).

Foi na Europa, entre os séculos XI e XIII, que a agricultura apresentou uma evolução significativa e passou de uma agricultura itinerante para uma agricultura permanente, tendo como fator principal, a introdução do sistema de rotação trienal e demais inovações que possibilitaram grandes aumentos de produtividade, que alguns autores consideram como sendo a Primeira Revolução Agrícola (ASSIS e ROMEIRO, 2002, p.69). O surgimento da agricultura provocou também grandes mudanças e transformações nas relações sociais, que de acordo com Queiroz (2014, p.13) “[...] impulsionaram o desenvolvimento da humanidade, alterando valores, hábitos, comportamentos e em longo prazo, influenciou padrões de consumo.”

A agricultura, por sua vez, continuou a se desenvolver, novas técnicas agrícolas foram sendo descobertas e outras aprimoradas, com o passar do tempo e com o surgimento da indústria também foi verificado uma aproximação cada vez

maior da agricultura com a indústria, fato que proporcionou novas transformações e inovações que possibilitaram o desencadeamento de novas “Revoluções Agrícolas.” Porém, uma das grandes transformações que possibilitaria uma produção em massa na agricultura inserindo tecnologia nas lavouras ficou mundialmente conhecida como Revolução Verde, que se caracterizou a partir de

[...] um ideário produtivo proposto e implementado nos países mais desenvolvidos após o término da Segunda Guerra Mundial, cuja meta era o aumento da produção e da produtividade das atividades agrícolas, assentando-se para isso no uso intensivo de insumos químicos, das variedades geneticamente melhoradas de alto rendimento, da irrigação e da motomecanização. (ALMEIDA, 2009, p.7).

Destaca-se que a difusão da Revolução Verde teve início com o fim da Segunda Guerra mundial, mas as primeiras movimentações ocorreram bem antes, na Europa a partir de 1930 e nos Estados Unidos da América na década de 1940. Todavia, o período Pós-Guerra, é o grande marco em relação à difusão na América Latina e nos demais países em desenvolvimento, tendo o México como laboratório de testes e depois o grande projeto tendo a Argentina e o Brasil como bases do empreendimento comandado pelo Grupo Rockefeller com apoio do Banco Mundial. Pode-se assim dizer, que a Revolução Verde representou

[...] o processo de interiorização do capitalismo no campo, a partir de 1960, com a introdução das monoculturas e destruição da biodiversidade, para facilitar o uso de máquinas de grande porte nos ‘tratos culturais’ e pôr em prática a tríade: tempo, custo, lucro (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014, p.43).

Com os pacotes tecnológicos difundidos pela Revolução Verde, o tempo dos cultivos passou a ser controlado e comandado pelo homem, a natureza, que até então ditava o desenvolvimento das plantações no seu ritmo natural, agora tem o seu ciclo natural alterado. Os fertilizantes de síntese química, os agrotóxicos, as monoculturas e o maquinário literalmente aceleraram o ciclo de desenvolvimento vegetal e animal, otimizando os custos e visando sempre cada vez mais o lucro final. Os pacotes tecnológicos nada mais eram que

[...] receitas a serem aplicadas nas diversas regiões do país, nos cultivos e nas criações. Só recebiam o benefício do crédito agrícola, altamente subsidiado, os agricultores que estivessem enquadrados no programa oficial. Se o produtor quisesse aplicar os recursos fora do 'programa' não tinha acesso ao crédito rural subsidiado (MACHADO; MACHADO FILHO, 2014, p.55).

O Brasil por sua vez, aderiu ao pacote da Revolução Verde e começou a implantar uma série de medidas com vistas a garantir a difusão e implementação por todo o território nacional. Conforme Teixeira (2015), entre as principais medidas fomentadas pelo Estado, destaca-se o crédito rural subsidiado, a assistência técnica, a extensão rural, isenções fiscais, além da criação de programas de apoio específicos voltados para determinadas regiões e/ou atividades. Para Machado e Machado Filho (2014), a Embrapa, fundada em 1973, faz parte dessa política governamental. A adoção por parte do Estado deste novo modelo agrícola vem a consolidar o sistema agrícola que temos como dominante no território brasileiro atualmente.

Para tanto, precisa-se reconhecer que em países em desenvolvimento como o Brasil, os subsídios destinados à mecanização da agricultura não se deram de forma homogênea, ou seja, não beneficiaram de forma igualitária pequenos, médios e grandes agricultores diferentemente do que ocorreu em países desenvolvidos. Como se pode examinar em Hespanhol (2008), “Nos países desenvolvidos, não somente os pequenos agricultores, mas também os médios e grandes vinculados aos segmentos produtivos modernos são subsidiados e protegidos por tarifas alfandegárias.”

Assim, percebe-se que na maior parte dos países desenvolvidos os subsídios fornecidos pelo Estado para viabilizar a modernização da agricultura contemplam todos os produtores rurais, independentemente de ser pequeno ou grande agricultor, diferentemente do modelo adotado no Brasil em que o pequeno agricultor é excluído do processo.

O grande divisor de águas na modernização da agricultura brasileira se deu a partir da criação do Estatuto da Terra⁵⁵, pois foi ele que legitimou a mecanização agrícola, sendo o primeiro programa de Estado que passaria a estimular a modernização do campo. Essa lei “[...] forneceu as bases para a modernização da

⁵⁵ Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1964. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L4504.htm>. Acesso em: 02 set. 2017.

agricultura, implementada ao longo do regime militar, ao dispor de uma seção voltada para a Política Agrícola, cujo órgão responsável seria o INDA (Instituto Nacional de Desenvolvimento Agrária).” (RAMOS, 2005, p.1). Em relação à modernização da agricultura, é necessário salientar que ela ocorreu de forma tardia no Brasil, tendo em vista que na Europa e nos Estados Unidos da América a integração técnica “indústria-agricultura-indústria” ocorreu muito antes. Teixeira (2005, p.22) destaca que na realidade

[...] a modernização da agricultura segue os moldes capitalistas e tende a beneficiar apenas determinados produtos e produtores, tendendo a fortalecer a monocultura. Com a modernização ocorre o que vários autores denominam de “industrialização da agricultura”, tornando-a uma atividade nitidamente empresarial, abrindo um mercado de consumo para as indústrias de máquinas e insumos modernos.

Com a escolha, por parte do Estado, em beneficiar a mecanização da agricultura, contemplando apenas os grandes agricultores, o campo passa a gerar certa instabilidade. Já que o pequeno produtor, ou melhor, o agricultor familiar é excluído do processo modernizante e dificilmente conseguirá se manter no campo, sendo compelido a ofertar sua força de trabalho aos grandes produtores, ou intensificar o processo do êxodo rural. Assim, do ponto de vista econômico, a modernização “[...] contribuiu para o aumento do desemprego no campo, com a transferência do trabalhador rural para a zona urbana, acarretando o inchaço das grandes cidades e conseqüente miséria dessa população.” (TEIXEIRA, 2005, p.39-40).

Frente a esse modelo de produção agrícola imposto pela Revolução Verde, Meirelles (2003, p.3) salienta que começaram a surgir no Brasil diferentes grupos contrários, principalmente na região Sul do país, na década de 1970, inspirados no movimento de contestação desse modelo de agricultura iniciado primeiramente nos países desenvolvidos. Esses grupos mantinham “[...] oposição em relação ao padrão produtivo agrícola convencional concentravam-se em torno de um amplo conjunto de propostas “alternativas”, movimento que ficou conhecido como “agricultura alternativa.” (PLANETA ORGÂNICO, 2017).

Para Ehlers (1994, p.37), os alternativos, ou “rebeldes”, podem ser agrupados em quatro grandes vertentes: na Europa, a agricultura biodinâmica, a agricultura

orgânica e a agricultura biológica e, no Japão, a agricultura natural. Esses grupos estavam preocupados em criar uma alternativa ao paradigma agrícola difundido pela Revolução Verde. Os grupos eram compostos por diversas organizações populares e não governamentais, na qual faziam parte agricultores, intelectuais e simpatizantes da causa, que passaram a defender um modelo de agricultura sustentável, que levasse em consideração não apenas os ganhos econômicos, mas também a preservação ambiental e a participação do agricultor no processo. A França foi um dos países pioneiros em torno desse movimento, tendo em vista que

Em 1972 é fundada em Versalhes, na França, a International Federation on Organic Agriculture (IFOAM). Logo de início, a IFOAM reuniu cerca de 400 entidades “agroambientalistas” e foi a primeira organização internacional criada para fortalecer a agricultura alternativa (PLANETA ORGÂNICO, 2017).

É a partir desse momento, que passa ganhar força um movimento em favor de agriculturas alternativas, ecológicas, orgânicas, biodinâmicas e mais tarde à agricultura de base agroecológica⁵⁶, todos esses grupos são variantes do movimento “rebelde” citado acima. De acordo com Almeida (2009, p.12)

O objetivo maior da agricultura sustentável - que sustenta o enfoque agroecológico - é a manutenção da produtividade agrícola com o mínimo possível de impactos ambientais e com retornos econômico-financeiros adequados à meta de redução da pobreza, assim atendendo às necessidades sociais das populações rurais.

A agroecologia emerge como uma quebra de paradigma frente à agricultura convencional, que, segundo Gliessman (2008, p.36), “[...] está construída em torno de dois objetivos que se relacionam: a maximização da produção e do lucro.” A agroecologia apresenta uma nova metodologia de fazer agricultura, as quais são incorporadas dimensões de ordem: política, econômica, social, ambiental e cultural. A agricultura e o rural na perspectiva da agroecologia são compreendidos a partir de uma visão holística. A agroecologia, segundo Altieri (2012, p.16)

⁵⁶ A agroecologia consiste numa disciplina científica que estuda os agroecossistemas, mas que, a partir dos anos 80, nos E.U.A e na América Latina, passou a ser empregada em alguns círculos restritos para designar uma prática agrícola propriamente dita (EHLERS, 1994, p. 38).

[...] se fundamenta em um conjunto de conhecimentos e técnicas que se desenvolvem a partir dos agricultores e de seus processos de experimentação. Por essa razão, enfatiza a capacidade das comunidades locais para experimentar, avaliar e expandir seu poder de inovação por meio da pesquisa de agricultor a agricultor e utilizando ferramentas de extensão baseadas em relações mais horizontais entre os atores.

As técnicas e os conhecimentos desenvolvidos pelos agricultores e aprimorados ao longo do tempo constituem o saber empírico, prático, histórico, ou seja, os saberes tradicionais de se fazer agricultura, que se classificam como a agricultura tradicional. Dentro da agroecologia esses saberes são incorporados aos novos saberes das diferentes disciplinas científicas. A agroecologia, conforme Caporal (2009, p.18)

[...] busca integrar os saberes históricos dos agricultores com os conhecimentos de diferentes ciências, permitindo, tanto a compreensão, análise e crítica do atual modelo de desenvolvimento e de agricultura, como o estabelecimento de novas estratégias para o desenvolvimento rural e novos desenhos de agriculturas mais sustentáveis [...].

A agroecologia se propõe, por meio de suas estratégias, preservar e manter as culturas locais e evitar o esgotamento dos recursos naturais possibilitando o acesso para as futuras gerações. Gliessman (2008, p.56) enfatiza, que essa nova forma de fazer agricultura “[...] proporciona o conhecimento e a metodologia necessários para desenvolver uma agricultura que é ambientalmente consistente, altamente produtiva e economicamente viável.” A agricultura, de acordo com Caporal et al., (2009, p.95), “[...] antes de ser uma atividade essencialmente econômica é uma atividade também cultural. [...] trata-se aqui, de processos socioculturais, de uma construção humana.”

Frente às diferentes denominações e tipos de agriculturas que surgem quando se aborda a ideia de “agricultura alternativa” como, por exemplo, agricultura ecológica, agricultura orgânica e agroecologia são necessárias algumas ressalvas, que são de fundamental importância para o correto entendimento dos conceitos e de sua utilização. Primeiramente, é preciso deixar claro, que agroecologia e agricultura orgânica não são a mesma coisa, são dois entendimentos distintos, como afirmam Castello Branco Filho e Medeiros (2013, p.5):

[...] a agroecologia e agricultura orgânica não podem ser entendidas como sinônimos, já que o primeiro conceito está associado a um enfoque interdisciplinar, e a segunda a uma prática agrícola, onde os princípios e pressupostos teóricos da agroecologia podem ou não estar presentes.

Dessa forma, entende-se que a agroecologia fornece as ferramentas, ou seja, os princípios, os conceitos e a metodologia para serem aplicados na agricultura orgânica. Nessa pesquisa, a agricultura orgânica aparece como sendo uma prática agroecológica, pois incorpora os princípios e pressupostos da agroecologia. De acordo com Meirelles (2001), a agricultura orgânica comercial não se enquadra como agricultura agroecológica, pois é orientada por outros princípios, e é totalmente dependente de insumos externos, que na perspectiva da agricultura agroecológica procuram ser evitados ao máximo, sendo substituídos por insumos internos, presentes na própria unidade de produção agrícola.

Desse modo, a agroecologia possibilita a transição do atual padrão de agricultura moderna voltada para a produção de *commodities*, para o desenvolvimento rural sustentável voltado à agricultura que preserva o ambiente e que adota como unidade de análise o agroecossistema. De acordo com Gliessman (2008, p.63):

[...] agroecossistema é um local de produção agrícola, uma propriedade agrícola, [...]. O conceito de agroecossistema proporciona uma estrutura com a qual podemos analisar os sistemas de produção de alimentos como um todo, incluindo seus conjuntos complexos de insumos e produção e as interconexões entre as partes que os compõem.

Assim, cada uma das propriedades dos agricultores familiares pertencentes ECOVÊNETO e dos demais agricultores agroecológicos independentes, que não fazem parte da ECOVÊNETO, constituem um agroecossistema independente, que é analisado individualmente. Mas, também poderíamos adotar no estudo, uma escala de maior amplitude, onde se passaria a compreender as diferentes propriedades agrícolas, pela sua proximidade como sendo um mesmo agroecossistema. Uma questão bastante presente na agroecologia e, principalmente, quando envolve a agricultura orgânica, é a relação estabelecida entre o agricultor e o alimento produzido, e deste com o consumidor final, ou seja, a cadeia produtiva.

Essa relação precisa passar por um processo, que garanta credibilidade e que de fato o produto agrícola seja mesmo orgânico. Em parte, essa credibilidade é exigida, através de mecanismos de controle, fiscalização e pressão por parte do “mercado” e do Estado que vai impor sanções e regras envolvendo toda a cadeia produtiva, que vai desde a unidade de produção agrícola até a comercialização⁵⁷. O atestado de conformidade, que certifica de que o produto realmente é orgânico e atende aos pré-requisitos estabelecidos é o selo de certificação que vem estampado no produto.

No Brasil, os produtos que possuem certificação de conformidade orgânica utilizam o selo (Figura 2) fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que “[...] determina que a partir de 2010 todo produto orgânico brasileiro deve conter o selo chamado SISORG, do Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica, exceto aqueles que são vendidos diretamente sem avaliação [...]” (RADOMSKY, 2015, p.128). Os agricultores que podem comercializar seus produtos sem a necessidade da certificação são os que realizam a venda direta, como, por exemplo, os produtos comercializados em feiras de produtos orgânicos.

Figura 2 - Selo de produto orgânico do MAPA



Fonte: MAPA (2009).⁵⁸

⁵⁷ Ao contrário do que muitos pensam de que a certificação teve origem por exigência do mercado ou por imposição governamental, ela teve início no princípio do século XX na França, onde pequenos produtores de vinho pretendiam diferenciar suas bebidas daquelas produzidas em maior escala através de processos industriais. Assim, criaram critérios que hoje são parte da certificação de produto conhecidas como Marcas de Conformidade. (ECOVIDA, 2004, p. 8).

⁵⁸ Extraído da Instrução Normativa nº 50, de 05 de novembro de 2009. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/instrucao-normativa-no-50-de-05-de-novembro-de-2009-selo-federal-do-sisorg.pdf/view>>. Acesso em: 05 set. 2017.

Para Radomsky (2015), os agricultores que podem comercializar seus produtos sem a presença do selo são aqueles que estão organizados coletivamente e fazem parte de associações, grupos, cooperativas. Nesse sentido, entende-se que a participação dos agricultores em uma associação coletiva acaba funcionando como mecanismo de certificação, pois ela admite a fazer parte do grupo, somente os agricultores que atendem suas exigências como, por exemplo, venderem diretamente seus produtos ao consumidor final e não a um terceiro e, a exigência de não utilizar o selo nesse tipo de transação. Os viticultores pertencentes à ECOVÊNETO estão inseridos nesse contexto, pois comercializam a uva diretamente com o consumidor e não utilizam a presença do selo em seus produtos.

A certificação orgânica⁵⁹ no país, segundo Radomsky (2015, p.17) se desenvolveu de duas formas:

[...] a primeira, ligada aos institutos e organizações que fazem a certificação por auditoria, um sistema de certificação mais burocrático em que a propriedade rural é avaliada por técnicos. [...] A segunda forma de certificação é ligada às associações e tem um caráter participativo, em que uma rede se responsabiliza pela certificação, e na qual também há avaliação, no entanto a “palavra” do agricultor é parte da garantia de produtos sem agrotóxicos.

Em relação à primeira modalidade de certificação, os custos para a obtenção do selo são bastante elevados. Segundo o ORGANICSNET (2012), em média, “[...] a certificação por auditoria chega a R\$ 3 mil anuais por agricultor [...].” Devido aos altos custos, os pequenos agricultores de origem familiar acabam sendo excluídos, marginalizados do processo. Nesse sistema de certificação, a propriedade é visitada por um inspetor externo, que apenas fiscaliza a unidade de produção agrícola e emite um laudo aprovando ou reprovando a produção.

Já a segunda modalidade é realizada pelos próprios agricultores, que fiscalizam uns aos outros, não tem a presença de um agente externo e os custos são bem mais acessíveis para o produtor rural, ficando em média R\$ 80,00 a taxa anual de custos para obter a certificação. (ORGANICSNET, 2012). Cabe aqui

⁵⁹ A cultura e comercialização dos produtos orgânicos no Brasil foram aprovadas pela Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831>. Acesso em: 20 ago. 2017. Sua regulamentação, no entanto, ocorreu apenas em 27 de dezembro de 2007 com a publicação do Decreto nº 6.323. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/Decreto/D6323.htm>. Acesso em: 04 set. 2017.

ressaltar, que se um dos agricultores pertencentes ao grupo perder a sua certificação, ou utilizar em seus cultivos produtos não permitidos como agrotóxicos, todos os demais produtores rurais da associação perdem a certificação de produtor orgânico também. Assim, percebe-se claramente a responsabilidade de um fiscalizar a forma como o outro está realizando a produção agrícola em sua propriedade, cria-se uma relação de interdependência e parceria entre os agricultores que fazem parte da associação.

É na segunda modalidade de certificação que estão inseridos os agricultores que fazem parte da ECOVÊNETO, a certificação participativa. O assessoramento e todo o processo é acompanhado de perto pela Rede Ecovida de Agroecologia, que se responsabiliza pela certificação dos produtores rurais, bem como organiza e fomenta ações para que os agricultores passem a trabalhar em conjunto e dessa forma ampliem as suas possibilidades. Conforme a Rede Ecovida (2004, p.16), “A Rede se pauta pelo incentivo à agroecologia [...] e não pela existência de um mercado diferenciado.”

Na metodologia de certificação desenvolvida pela ECOVIDA, o selo (Figura 3) é apenas um diferencial no produto, diferentemente do sistema de certificação por auditoria, onde o selo é o objetivo maior, pois visa atingir um determinado nicho de mercado. A utilização do selo da Rede Ecovida atesta que os produtos que possuem este certificado, a propriedade onde o alimento foi cultivado passou pelo processo de certificação da rede e seu uso deve ser “[...] restrito aos produtos ecológicos oriundos de propriedades certificadas [...]” (ECOVIDA, 2004, p.12).

Figura 3 - Selo de produto orgânico da ECOVIDA



Fonte: Rede de Agroecologia Ecovida⁶⁰ (2017).

⁶⁰ Disponível em: <<http://ecovida.org.br/certificacao/>>. Acesso em: 06 set. 2017. Autor indisponível.

5.1 A REDE ECOVIDA DE AGROECOLOGIA

A Rede Ecovida de Agroecologia (Figura 4) foi criada oficialmente em 1998 a partir de um movimento que teve início na Região Sul do Brasil, nos estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná e atualmente está presente também na região Sul de São Paulo. A motivação para o surgimento da ECOVIDA foi à contestação ao modelo de produção agrícola difundido pela Revolução Verde. Segundo a Rede Ecovida (2013, p.17), “[...] algumas organizações que formaram a Rede Ecovida já vinham atuando no movimento agroecológico desde o final da década de 1970.”

Figura 4 - Logotipo da logomarca Rede Ecovida de Agroecologia



Fonte: Rede de Agroecologia Ecovida⁶¹ (2017)

A organização da Rede é estruturada por meio de núcleos regionais, que atualmente totalizam 28, abrangendo aproximadamente 170 municípios. Esses núcleos são compostos por aproximadamente 200 grupos de agricultores, 20 Organizações Não Governamentais (ONGs) e 10 cooperativas de consumidores. Dentro da área de atuação da ECOVIDA existem mais de 100 pontos de comercialização de produtos produzidos pelos agricultores que fazem parte da Rede, a mais tradicional forma de comercialização são as feiras livres ecológicas.

De acordo com a Rede Ecovida (2013, p.16), cada núcleo regional deverá ser composto por “Cooperativas de consumidores, entidades de assessoria, pequenos comerciantes, cooperativas de agricultores, agroindústrias, grupos de agricultores familiares.” Em relação a certificação,

A Rede Ecovida acredita que [...] deve ser o resultado da confiabilidade gerada por um amplo processo que se inicia com a consciência de cada produtor (agricultor processador) em torno da

⁶¹ Disponível em: <<http://www.ecovida.org.br/>>. Acesso em: 31 de julho de 2017. Autor indisponível.

necessidade de produzir sem destruir a natureza, isto é, com consciência que avança para a certeza de que sozinhos podemos pouco, mas que unidos, em cooperação, construímos algo mais amplo e forte. (ECOVIDA, 2004, p.9)

A metodologia de certificação participativa da ECOVIDA foi pioneira no país, em propor novos mecanismos e valores em torno do processo de certificação, possui características muito particulares, que se distanciam consideravelmente da certificação por auditoria. De acordo com a (ECOVIDA, 2004, p.S/Nº), as características envolvem uma série de fatores como, por exemplo, confiança, participação, descentralização, organização de base, transparência, adequação à pequena produção familiar, processo pedagógico, entre outras. Porém, nem um desses elementos funciona de maneira isolada, ou vertical, todos eles se relacionam direta e indiretamente entre quem produz o alimento no campo e quem está lá na outra extremidade da cadeia, que é o consumidor final.

Atualmente, essa metodologia de certificação serve como inspiração, para outros países, que buscam criar suas leis e mecanismos de certificação a partir do modelo desenvolvido pela ECOVIDA no Brasil, que foi o primeiro país a colocar a certificação participativa na lei. Segundo o (ORGANICSNET, 2012), na América Latina países como Uruguai, Bolívia e Costa Rica já possuem legislação de orgânicos, tendo o Brasil como exemplo, e países como Chile e El Salvador estão analisando as possibilidades de inserir na sua legislação a certificação participativa também. Na Europa, o caminho é mais lento e ainda estão analisando a possibilidade de inserção.

5.1.1 A Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã - ECOVÊNETO

A associação foi criada oficialmente no dia 10 de outubro de 2012 por um grupo composto por nove agricultores, que produziam uvas para serem comercializadas e processadas no interior do município e cidades vizinhas. O idealizador do projeto foi o viticultor e enólogo Paulo Giacomini, que presidiu a associação por um período de dois anos⁶². Atualmente, a associação tem como presidente Rogério Girardi.

⁶² O presidente ocupa o mandato por um período de 2 anos, além do Paulo Giacomini, a ECOVÊNETO também já teve como presidente o agricultor Ivandro Antônio Alberton.

Antes da fundação da associação, as práticas de cultivo de uva baseada nos princípios agroecológicos já eram realizadas pelos agricultores. Os principais agentes, que difundiam e atualmente são parceiros no cultivo da uva orgânica junto aos viticultores do município são os extensionistas da EMATER e a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto. A prefeitura municipal de Cotiporã, no ano anterior a criação da associação, 2011, estabeleceu parceria com a Rede Ecovida de Agroecologia, para dar assistência técnica aos agricultores, através do Centro Ecológico de Ipê, que é um dos núcleos regionais da ECOVIDA no estado do Rio Grande do Sul e tido como um dos principais centros divulgadores da agricultura orgânica no estado.

Atualmente (2016), a associação é composta por 13 famílias de agricultores, que praticam a agricultura orgânica. Deste grupo de agricultores, sete possuem certificação de produção orgânica, os demais estão em processo de transição agroecológica. De acordo com Caporal e Costabeber (2004, p.12),

[...] o conceito de transição agroecológica é entendido como um processo gradual e multilinear de mudança, que ocorre através do tempo, nas formas de manejo dos agroecossistemas, que, na agricultura, tem como meta a passagem de um modelo agroquímico de produção (que pode ser mais ou menos intensivo no uso de inputs industriais) a estilos de agriculturas que incorporem princípios e tecnologias de base ecológica.

A transição do sistema convencional para o sistema orgânico leva um tempo de adaptação de 18 meses⁶³. Durante esse período de transição, a viticultura é realizada sem a utilização de qualquer adubo sintético ou defensivo químico. A transição agroecológica para o Entrevistado 4 “[...] foi bem tranquila, o problema é o manejo do solo, que apresenta bastante inço. O sistema convencional da menos trabalho, que o agroecológico. O tratamento do ecológico é de contato e a cada chuva que dá tem que aplicar.” Salienta-se aqui, que a questão do trabalho⁶⁴ na viticultura orgânica é maior, que o cultivo convencional, pois os herbicidas utilizados para controlar as ervas daninhas deixam de ser utilizados e o vinhedo demanda mais manejo, como pode ser percebido no relato do Entrevistado 8 onde ele afirma que “[...] sai o herbicida, inseticida, mas têm o aumento de trabalho, aí falta mão de

⁶³ Esse período de transição de 18 meses é para o cultivo da uva, para os demais produtos agrícolas os períodos de transição costumam variar. A transição da produção de arroz do sistema convencional para o orgânico, por exemplo, demanda 5 anos sem a utilização de agrotóxicos.

⁶⁴ Refere-se as horas diárias de trabalho realizadas nos vinhedos que são cultivados no sistema orgânico.

obra e aqui na cidade não tem ninguém pra trabalha [...].” Tanto no município, quanto na região, a mão de obra é um grande problema para os agricultores, pois ela se tornou escassa e bastante cara. Soma-se a isso a vontade dos jovens em deixar as propriedades rurais dos pais e partirem em busca de melhores oportunidades de trabalho e renda na cidade ou em municípios vizinhos.

O Entrevistado 4, destaca também, que *“A não utilização de agrotóxicos foi a principal mudança que eu fiz em minhas parreiras, eu usava em média de 4 a 5 aplicações.”* Embora, a transição do convencional para o orgânico tenha gerado mais trabalho aos agricultores, o Entrevistado 6 aponta que tem também *“A parte boa, é que tu sai do contato com os agrotóxicos, mas aí as dificuldades são com as pragas e doenças. Mas a agricultura orgânica também tem química⁶⁵.”* Essa “química” relatada pelo agricultor é referida aos produtos que os próprios viticultores elaboram para combater as moléstias nos vinhedos. São utilizados diferentes tratamentos nas vinhas tendo como base produtos elaborados a partir de vegetais, ou compostos orgânicos. Os tratamentos são utilizados para combater pragas como fungos e insetos, estimular o desenvolvimento das videiras, controlar ervas daninhas, etc.

O modelo de certificação utilizado pelos agricultores, que fazem parte da associação é a Certificação Participativa. De acordo com os produtores orgânicos, a burocracia é uma das grandes dificuldades encontradas no processo de certificação, pois demanda o preenchimento de vários documentos, como pode ser comprovado na fala do Entrevistado 1, em que ele destaca os desafios a serem superados para a obtenção da conformidade orgânica, *“A principal dificuldade encontrada foi a burocracia e ter que provar tudo o que realizou, passou nas parreiras. No sistema convencional o agricultor faz o que quer e ninguém cobra nada.”* O Entrevistado 3 também acrescenta que *“[...] têm muito papel pra preencher e cuidar.”*

O Quadro 3 apresenta os procedimentos a serem seguidos pelos agricultores, para a obtenção do selo da ECOVIDA, para o Núcleo - Serra, entidade da qual fazem parte os agricultores pertencentes à ECOVÊNETO.

⁶⁵ A “química” que o agricultor se refere é a utilização da Calda Bordalesa, que tem o uso permitido na agricultura orgânica.

Quadro 3 - Procedimentos para obtenção do selo da Rede Ecovida

Procedimentos		Quem faz	Resultados
1	O grupo interessado solicita o pedido de certificação em reunião do núcleo	Grupo que demanda a certificação	Registro no livro de atas do núcleo
2	Análise dos formulários	Conselho de ética do núcleo	Parecer do conselho
3	Visitação às propriedades sorteadas	Conselho de ética do núcleo	Relatório dos conselheiros
4	Reunião avaliativa do grupo	Comissão de ética do grupo; Conselho de ética do núcleo; Assessoria	Relatório
5	Reunião de planejamento	Grupo que demanda a certificação; Assessoria	Relatório de planejamento do grupo
6	Autorização	Conselho de ética do núcleo; Coordenação do núcleo	Declaração de aptidão do: Conselho de ética do núcleo; Coordenação do núcleo; Assessoria

Fonte: Elaborado pelo autor com base em ECOVIDA (2004, p.26)

Analisando-se o Quadro 03 percebe-se que todo o processo desde a pretensão em se tornar um produtor orgânico até a etapa final, a obtenção da Declaração de Aptidão, é um caminho bastante longo, e a “papitada” está presente em todas as seis etapas e se fundamenta em relatórios, pareceres, registros e autorizações. Em relação a todos esses procedimentos,

O processo de fiscalização é fiscalizado anualmente por dois agentes da Rede Ecovida. Funciona assim, dois agentes daqui vão pra Garibaldi e inspecionam as propriedades dos agricultores de lá, e dois de Garibaldi vem pra cá, mais os técnicos que acompanham a gente e a EMATER aí eles inspecionam as nossas, e dão o parecer de como que tá, e se vai ser certificada sim, ou não. (ENTREVISTADO 6, 2016).

Assim, se verifica que o controle desde a obtenção, até a manutenção da certificação da produção orgânica, é realizado pelos próprios agricultores, os quais um fiscaliza a propriedade do outro, não é um resultado final, definitivo, mais sim, um processo cíclico, que é renovado ano a ano.

Os agricultores que fazem parte da ECOVÊNETO, não se dedicam exclusivamente ao monocultivo da videira, vários deles também cultivam outros produtos agrícolas como: verduras, legumes, hortaliças, cogumelos e cítricos. De acordo com a prefeitura a “[...] ECOVÊNETO possui hoje 7 associados, que realizaram a diversificação, e para o próximo ano já há novas áreas em processo de

transição para posterior aumento na produção ecológica”⁶⁶ (PREFEITURA DE COTIPORÃ, 2016).

A diversificação da produção e dos produtos é estimulada entre os agricultores pela EMATER, através de seus extensionistas, pelo Centro Ecológico de Ipê, através de seus encontros regionais e visitas às propriedades dos agricultores e pela Prefeitura do município, que é a entidade que viabiliza as parcerias, entre as instituições e a ECOVÊNETO. A agricultura orgânica praticada no município é o resultado de um trabalho coletivo entre diferentes instituições, profissionais e agricultores.

A partir de 2016 os agricultores da ECOVÊNETO deram mais um grande passo em favor da agricultura orgânica, começaram a comercializar os seus produtos também no município de Porto Alegre. Na capital do estado participam de duas feiras de produtos orgânicos. Possuem a Banca Número 01, na Feira Orgânica Rômulo Telles⁶⁷ (Figura 05 e Figura 06), que ocorre todos os sábados das 7:00 às 13:00 na Rua Rômulo Telles, Bairro Petrópolis. A feira “envolve 16 associações e cooperativas, representadas por 107 famílias de 20 municípios. Das 24 bancas, cinco serão de alimentos produzidos por grupos de trabalhadores Sem Terra [...]” (MST, 2016)⁶⁸.

Na Figura 05 está presente na banca da ECOVÊNETO e disponível para a consulta dos consumidores e frequentadores da feira, o selo da ECOVIDA, que certifica os produtos como sendo orgânicos, todavia eles são comercializados sem a presença do selo, pois configura a venda direta ao consumidor, e nesse caso, o selo não é utilizado, como mencionado anteriormente.

⁶⁶ Disponível em: <<http://www.cotipora.rs.gov.br/agricultura/4898-grande-avanco-para-os-produtores-organicos>>. Acesso em: 07 set. 2017. Autor indisponível.

⁶⁷ Segundo a prefeitura de Porto Alegre, a abertura da feira orgânica atende a uma demanda dos moradores do bairro Petrópolis, onde foram coletadas 600 assinaturas em prol da iniciativa. Os produtores escolhidos estão adequados aos parâmetros exigidos pela legislação de orgânicos e pela Resolução 03/2012 (que regula as feiras ecológicas de Porto Alegre) de forma a garantir a Certificação da Feira aos consumidores (MST, 2016). Disponível em: <<http://www.mst.org.br/2016/>>. Acesso em: 06 set. 2017. Autor indisponível.

⁶⁸ Disponível em: <<http://www.mst.org.br/2016/10/28/sem-terra-vendem-alimentos-organicos-em-mais-uma-feira-de-porto-alegre.html>>. Acesso: 07 set. 2017. Autor indisponível.

Figura 5 - Feira Orgânica Rômulo Telles



Fonte: Prefeitura Municipal de Cotiporã (2016)⁶⁹

Além, do logotipo de conformidade orgânica, a banca também disponibiliza para consulta local, o Alvará de Autorização de funcionamento expedido pela prefeitura municipal de Porto Alegre. A inserção dos produtores rurais nas feiras era um desejo muito forte dos agricultores, pois eles já tinham visitado algumas nos municípios de Bento Gonçalves e Porto Alegre e perceberam que o produto orgânico é bastante apreciado e valorizado nestes espaços. Segundo o Entrevistado 6 essa valorização parte da “[...] questão do preço, o produto é pouco valorizado quando se vai vender aqui em Cotiporã. Nas feiras ecológicas ele é bem valorizado, o agricultor recebe mais, quando fui visitar as feiras, que o pessoal da ECOVIDA levou a gente, percebemos isso.”

⁶⁹ Disponível em: <<http://www.cotipora.rs.gov.br/agricultura/4898-grande-avanco-para-os-produtores-organicos>>. Acesso em: 07 set. 2017. Autor indisponível.

Figura 6 - Feira Orgânica Rômulo Telles



Fonte: Emater/RS-Ascar, 2016⁷⁰

Figura 7 - Shopping Iguatemi, Porto Alegre



Fonte: Prefeitura Municipal de Cotiporã, 2016⁷¹

⁷⁰ Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/noticias/detalhe-noticia.php?id=25295#>> (. Acesso em: 07 set. 2017. Autor indisponível.

⁷¹ Disponível em: <<http://www.cotipora.rs.gov.br/agricultura/4898-grande-avanco-para-os-produtores-organicos>>. Acesso em: 07 set. 2017. Autor Indisponível.

A outra feira é a Feira de Orgânicos & Coloniais do Iguatemi (Figura 07), que ocorre no estacionamento do *Shopping Center*. Porém, essa é realizada durante a semana, às terças-feiras, das 10:00 às 16:00, inclusive nos feriados. No total são 13 bancas que comercializam produtos orgânicos, integrais e coloniais. Além dos agricultores da ECOVÊNETO, também participam da feira produtores rurais do MST, e agricultores de associações como Encosta da Serra, Mascavo Veg, ECOVIDA, dentre outros (IGUATEMI, 2017)⁷². De acordo com a prefeitura da capital

As Feiras Ecológicas oferecem produtos diretamente dos produtores da área rural de Porto Alegre e do interior do Estado (até 200 km da Capital) para a comercialização direta ao consumidor. Os agricultores que trabalham nessas feiras estão sendo qualificados também para atender as exigências da legislação sanitária vigente. Os produtos beneficiados precisam seguir as normas do Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem vegetal, o SIM Vegetal. Técnicos do Centro Agrícola Demonstrativo visitam as propriedades prestando o serviço de assessoria para que seus estabelecimentos também estejam de acordo com os critérios de segurança alimentar. (PREFEITURA DE PORTO ALEGRE, 2017)⁷³.

As duas feiras são novas em Porto Alegre, foram criadas em 2016, a partir de reivindicações da comunidade local, a que ocorre no Iguatemi, teve sua inauguração em 18 de outubro, e a do Bairro Petrópolis, iniciou suas atividades logo em seguida, no dia 29 de outubro. Somando-se às outras 8 feiras de produtos orgânicos existentes na capital, a cidade conta atualmente com 10 feiras, que comercializam hortifrutigranjeiros e produtos processados livres de agrotóxicos, transgênicos e demais produtos químicos utilizados na produção e/ou conservação dos alimentos.

⁷² Disponível em: <<http://www.iguatemiportoalegre.com.br/novidades-visualizar?id=383>>. Acesso em: 07 set. 2017. Autor indisponível.

⁷³ Disponível em: <http://www2.portoalegre.rs.gov.br/smic/default.php?p_secao=206>. Acesso em: 08 set. 2017. Autor indisponível.

6 RESULTADOS REFERENTES DA ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS PESQUISADOS

Aqui são apresentados os resultados da pesquisa referente a produção de uva orgânica praticada no município de Cotiporã. Utilizam-se os dados e as informações coletadas no trabalho de campo, dados do Cadastro Vitícola, EMATER e demais instituições oficiais, que pesquisam e/ou trabalham com viticultura. Por fim, também é realizada a análise dos dados coletados junto aos viticultores visitados e comparado à produção de uva realizada no sistema convencional, que é a forma de produção dominante no município. Os demais critérios, em relação à escolha e seleção dos entrevistados, para a realização da pesquisa, já foram especificados e descritos no capítulo 2, que contempla a metodologia.

A Tabela 2 mostra a representatividade da viticultura orgânica frente à produção convencional no que se refere à área cultivada (ha) e a quantidade colhida (t) durante a safra 2015-2016 no município. Destaca-se que no município existem 409 propriedades que cultivam uva, sendo 399 produtores (famílias) cultivando no sistema convencional e 10 agricultores cultivando uva no sistema orgânico.

Tabela 2 - Sistemas de produção dos vinhedos localizados em Cotiporã - 2015⁷⁴

Sistema de produção	Hectares (ha)	Porcentagem (%)	Produção (t)	Porcentagem (%)
Convencional	1.221,07	98,32	23.040,75	98,2
Orgânico	16,61	1,34	237,85	1,01
Em transição	4,20	0,34	181,6	0,79
Total	1.241,88	100%	23.460,20	100%

Fonte: Elaborado pelo autor com base em Mello et., al (2017) e entrevistas de campo (2017)

A área (ha), destinada a vinhedos já certificados ou que estão em processo de transição agroecológica totaliza 1,68% de uma quantidade pouco representativa frente ao sistema convencional que possui uma área total (ha) cultivada de 98,32%, sendo predominante no município. No que tange à produção, o sistema convencional continua dominante sobre o cultivo orgânico, totalizando 98,2% das uvas colhidas que corresponde a 23.040,75 t das 23.460,20 t colhidas durante a vindima de 2015.

⁷⁴ Para a elaboração da Tabela 1, foram utilizados dados do Cadastro Vitícola 2015, para o sistema convencional, e para os demais cultivos os dados utilizados foram coletados em campo junto aos agricultores. O modelo de questionário utilizado encontra-se no Apêndice A da dissertação.

Porém, quando se comparam estes dados com a viticultura orgânica desenvolvida na região da Serra Gaúcha, percebe-se que a produção realizada em Cotiporã, passa a ser representativa. Segundo o Centro Ecológico de Ipê⁷⁵ (2017), atualmente, existem na Serra, 342 produtores de uva certificados⁷⁶. Alguns são exclusivamente viticultores, mas a grande maioria deles se dedica também a outras atividades agrícolas, ou seja, os produtores de uva orgânica buscam diversificar a sua produção, evitam o monocultivo. Todavia, os que se atém exclusivamente à produção de uva, boa parte deles, se dedica à viticultura há décadas, é um cultivo que faz parte da tradição cultural da família.

A produção de uva orgânica na safra 2017 para a região da Serra Gaúcha totalizou 11 milhões de quilos, enquanto a viticultura convencional produziu 750.612.622 quilos de uva⁷⁷. Assim, a produção orgânica corresponde a 1,47% em relação ao cultivo que utiliza agroquímicos. No município a produção chega próximo dos 2%, sendo na última safra registrado 1,80% diante do cultivo convencional. Percebe-se que em Cotiporã, embora, os agricultores estejam produzindo uva orgânica há apenas 5 anos, a produção quando comparada ao cultivo tradicional já é significativa, tendo em vista, que o município é um dos maiores produtores e um dos que possui maior área de vinhedos cultivados no estado.

Cotiporã constitui-se como um dos territórios da viticultura no estado, porém em seu interior é verificado uma conflitualidade em torno do desenvolvimento da viticultura, pois está se formando um território voltado para a produção de uva orgânica. O primeiro território é marcado pelo desenvolvimento da viticultura convencional com utilização de agrotóxicos, subordinação da produção as grandes vinícolas da região, que numa escala macro constituem o território da vitivinicultura na região da Serra Gaúcha e tornam o agricultor mero fornecedor de matéria-prima numa relação verticalizada e totalmente dependente das políticas das empresas onde comercializam a uva. A viticultura convencional “[...] organiza o seu território para produção de mercadorias [...]” exemplificada pela uva Fernandes (2008, p 285).

⁷⁵ Os dados referentes a viticultura orgânica praticada na região da Serra Gaúcha disponibilizados pelo Centro Ecológico de Ipê nos foram fornecidos pelo coordenador da instituição, Leandro Venturin, que mantém acompanhamento junto aos produtores rurais e associações de agricultores, que produzem uva na forma orgânica em toda a região da Serra Gaúcha.

⁷⁶ Desse montante, a maior parte, é certificado pelo Sistema Participativo de Garantia (SPG) da Rede Ecológica de Agroecologia. Os demais, são certificados por certificadoras de terceira parte, como: ECOCERT BRASIL, IMO e IBD.

⁷⁷ Produção total de uva da safra 2016-2017 conforme o (IBRAVIN, 2017).

O segundo território, o da viticultura orgânica, além da produção de uva o agricultor se dedica também a outros cultivos, pratica a diversificação da produção em sua unidade de produção agrícola, estruturada em pequena escala, baixa mecanização e sem a utilização de agrotóxicos. No território da viticultura orgânica são verificadas relações horizontais, o agricultor está e faz parte de toda a cadeia produtiva “[...] organiza o seu território, primeiro, para sua existência, precisando desenvolver todas as dimensões da vida” Fernandes (2008, p.285).

Em relação à área cultivada, em produção, e às áreas novas, recém-plantadas, existem na Serra Gaúcha aproximadamente 800 hectares de vinhedos sendo cultivados na forma orgânica, em contrapartida, segundo o Mello et al., (2017)⁷⁸ são cultivados 36.450,25 hectares de parreirais na região. Os vinhedos orgânicos, por sua vez, correspondem a 2,2% do total de parreirais cultivados na região serrana. Em Cotiporã, o número da produção orgânica é bastante semelhante e possui 1,68% de área cultivada em relação ao convencional. Porém, em nível estadual e de Brasil, não existem dados disponíveis, mas é sabido que existem associações de produtores e agricultores em outros municípios do estado e demais estados do país, que também produzem uva orgânica. A expectativa é que a quantidade produzida e a área cultivada com uva orgânica sejam bem maiores, que estes números. Nesse sentido as informações de Camargo et al., (2011, p.148), corroboram que:

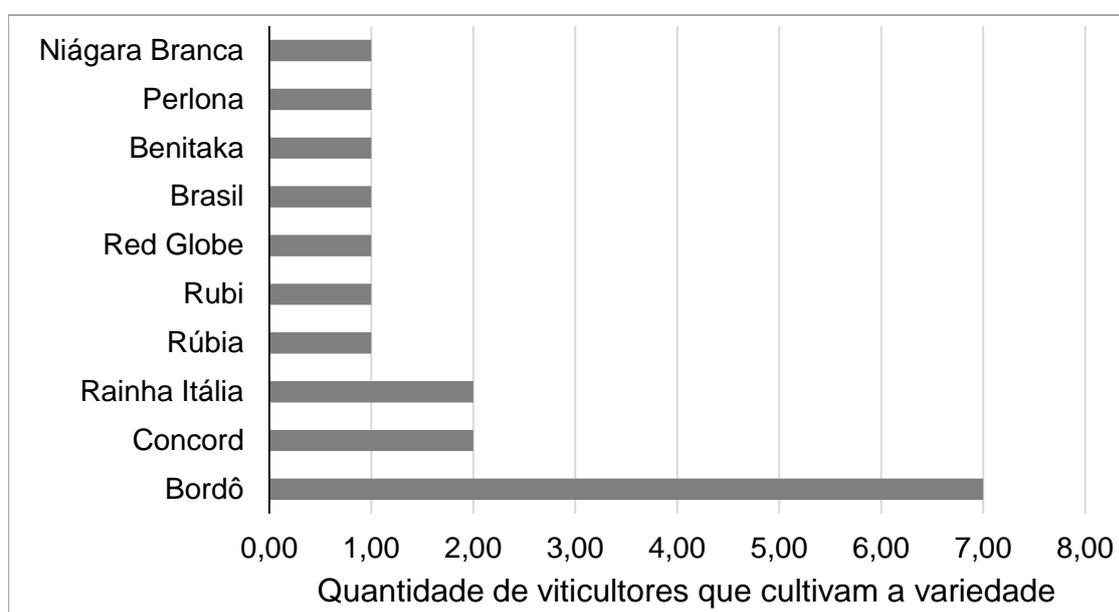
A produção de uva orgânica no Brasil ainda é pequena, e as informações a respeito são esparsas e pouco consistentes [...] grande parte da produção provém da agricultura familiar, cuja comercialização ocorre em feiras, diretamente ao consumidor. Isto tem dificultado o controle estatístico da produção. [...] a produção e a comercialização de uva orgânica e seus derivados, assim como de outros produtos orgânicos, deverão crescer de forma organizada e com melhor controle em todas as etapas.

Seguindo essa tendência na Serra, as projeções em relação à viticultura orgânica são bem promissoras tendo em vista o número crescente de agricultores que se interessam pela produção orgânica. Na região, o destino principal da uva orgânica, em torno de 98%, é para suco integral e em 2017 foram elaborados aproximadamente 6 milhões de litros da bebida.

⁷⁸ Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/e_area_dos_vinhed>. Acesso em 13 set. 2017.

As principais variedades cultivadas no sistema orgânico em Cotiporã (Gráfico 05) são as cultivares de uvas comuns, Bordô, Rúbia e *Concord*, destinadas para a elaboração de suco e a variedade Niágara Branca que é utilizada para consumo como uva de mesa, mas pode ser utilizada também para suco e vinho de mesa. As demais cepas cultivadas no sistema orgânico são utilizadas como uvas de mesa em sua maioria. São elas: a Rainha Itália, que no Brasil é a mais utilizada para essa finalidade, e as variedades *Perlona*, *Benitaka*, *Brasil*, *Red Globe* e *Rubi*.

Gráfico 5 - Variedades cultivadas no sistema orgânico



Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base nos Dados coletados junto aos viticultores nas entrevistas de campo (2017).

Em relação às variedades cultivadas pelos agricultores, constatou-se que as cultivares americanas são produzidas pelos viticultores que se dedicam à cultura da uva há mais tempo, que são menos capitalizados, que possuem menor nível de escolaridade e que têm dificuldade para conseguir realizar empréstimos junto aos bancos. Os produtores rurais, que se dedicam ao cultivo dessas variedades seguem a tradição da viticultura vinda de seus familiares. A uva representa uma herança cultural como pode ser percebido na fala do Entrevistado 3 (ECOVÊNETO), onde ele deixa evidente a sua relação com a viticultura “[...] me identifico com as parreiras, tá no sangue, se falta a parreira falta alguma coisa.” Esses produtores rurais cultivam uvas há décadas. Para esses agricultores “[...] a viticultura representa a base de tudo [...]” Entrevistado 1 (ECOVÊNETO).

As variedades de mesa são cultivadas por agricultores, que possuem mais recursos financeiros, que obtêm com maior facilidade acesso a linhas de crédito em instituições financeiras e os viticultores possuem mais anos de estudo. Esses agricultores vislumbraram na viticultura uma oportunidade de negócio, tendo em vista, os ótimos ganhos financeiros obtidos no momento da comercialização e a possibilidade em diversificar a produção agrícola na propriedade, como pode ser percebido na fala do Entrevistado 5 (INDEPENDENTE), na qual ele informa que para ele, a viticultura *“atualmente é a segunda principal fonte de renda, mas no futuro vai ser a principal.”* Percebe-se na fala do entrevistado, que a produção de uvas de mesa é um investimento rentável, que traz retorno financeiro, e num cenário futuro já existe a pré-disposição em ampliar a produção.

Analisando-se o Gráfico 05 constata-se que no total são 10 as variedades cultivadas no sistema orgânico, porém a variedade com maior representatividade é a Bordô, que é cultivada por 7 agricultores. Sendo essa, a variedade mais recomendada para os cultivos ecológicos, orgânicos e agroecológicos por instituições de pesquisa como a EMBRAPA e por técnicos da EMATER e do Centro Ecológico de Ipê, que assessoram os agricultores em seus parreirais.

Para 80%⁷⁹ dos viticultores entrevistados, a produção de uva orgânica possui uma produtividade menor quando comparada ao sistema convencional. O Entrevistado 6 (ECOVÊNETO) destaca que *“[...] produz menos, mas a diferença é pequena em relação ao sistema convencional.”* Essa diferença na produtividade entre o cultivo convencional e o orgânico de acordo com o Entrevistado 9 (ECOVÊNETO) reside no fato que a produtividade dos parreirais orgânicos *“[...] produzem em média 70% do convencional.”* Todavia, os outros 20% de entrevistados, responderam que em seus vinhedos, *“a produção é praticamente a mesma [...]”* Entrevistado 7 (ECOVÊNETO), ou seja, não perceberam uma mudança na quantidade produzida de uvas, quando comparado ao cultivo convencional.

Já em relação ao trabalho e às horas dedicadas ao trato dos parreirais, os resultados mostraram que a jornada de trabalho é maior, ou seja, produzir uva orgânica necessita de maior dedicação e aumento da jornada de trabalho. O

⁷⁹ Grupo composto por oito entrevistados, que responderam que a viticultura orgânica possui uma produtividade menor quando comparada a convencional. Em contrapartida, dois entrevistados afirmaram que seus vinhedos possuem a mesma produtividade, quando comparado os dois sistemas de produção, e nem um produtor de uvas afirmou que a viticultura orgânica produz mais que a forma convencional. No total foram aplicados dez questionários.

Entrevistado 5 (INDEPENDENTE), salienta que é um *“trabalho bastante desgastante, pesado, tem umidade.”* O Entrevistado 1 (ECOVÊNETO) complementa que a jornada de trabalho tem uma duração, que leva *“em média 10 horas por dia.”* Tendo em vista, que os agricultores orgânicos buscam também diversificar a sua produção, o Entrevistado 4 (ECOVÊNETO) acrescenta que a rotina de trabalho na propriedade varia *“de acordo com cada cultivo, muda bastante de um para outro, como temos vários cultivos não tem uma rotina específica.”*

Diferentemente do que ocorre na indústria, comércio instituições financeiras, ou seja, na cidade, onde todas as atividades são regradas pelo tempo do relógio, os agricultores orgânicos têm seu tempo regrado pela natureza, pelos ciclos produtivos das plantas que cultivam e animais que criam. Segundo o Entrevistado 3 (ECOVÊNETO), um dia de trabalho comum na propriedade *“[...] começa cedo, às 6 horas da manhã tira o leite dos animais. A única rotina na propriedade é o leite 7 dias por semana. Depois de tira o leite se vai pra roça.”* Nessa propriedade, o dia e a rotina dos trabalhos é ditada primeiro pelas vacas e depois se dá continuidade aos demais cultivos agrícolas.

A cultura dos vinhedos é a que demanda mais cuidados e exige mais tempo de dedicação por parte dos viticultores que produzem no sistema orgânico. Na produção convencional, se a parreira for acometida por alguma moléstia viral⁸⁰, fúngica⁸¹, bacteriana⁸², ou até mesmo distúrbios fisiológicos⁸³, ou o vinhedo for atacado por uma praga⁸⁴, a indústria disponibiliza para o viticultor uma série de produtos (venenos) tóxicos ao ambiente, a quem os utiliza e para quem consome os frutos lá no final da cadeia produtiva. Seu objetivo é tentar controlar ou sanar a intempérie, que atacou as vinhas. Na produção orgânica de uvas, os pacotes tecnológicos da indústria não entram

⁸⁰ Segundo Giovannini (2001, p. 53) As principais moléstias virais que acometem a videira são: Enrolamento da folha, Intumescimento dos ramos, Caneluras do tronco e Degenerescência da videira, que são transmitidas por insetos, nematoides e contato mecânico (enxertia ou ferimentos).

⁸¹ Conforme Giovannini (1999, p. 286-316) Dentre as moléstias fúngicas temos as seguintes: Antracnose, Botriodiplodiose, Escoriose, Mancha das folhas, Míldio, Oídio, Glomerella, Fusariose. Os fungos são os agentes responsáveis por causar a maior parte de todas as doenças das vinhas. No Brasil o Míldio, também chamado de mofo ou mufa é a principal moléstia causada por fungos.

⁸² De acordo com Giovannini (2014, p. 169) São exemplos a Galha da coroa e o Cancro bacteriano, o segundo, é a principal moléstia bacteriana que acomete os vinhedos brasileiros, principalmente os situados no nordeste do país.

⁸³ Para Giovannini (2014, p. 170-171) esses distúrbios possuem causas diversas, que provocam sintomas semelhantes às moléstias. Os mais comuns são: Desavinho, Sarmentos vermelhos, Baga de água, Gemas falhadas, Vermelhidão das folhas, Filagem e a Murchadeira dos cachos.

⁸⁴ As principais pragas são os mamíferos (Lebres e Preás), insetos (Filoxera, Pérola-da-terra, Formigas cortadeiras, Cochonilha parda, Besouros desfolhadores, Mosca das frutas, Cigarrinha e os Nematoides), além das pragas ocasionais (Vespas, Pássaros e as Abelhas). (GIOVANNINI, 2001, p.65-71).

nos parreirais, é o próprio agricultor que fabrica os produtos para serem utilizados nas parreiras para controlar as pragas e doenças. O “remédio” para curar a enfermidade da vinha é fabricado e aplicado pelo próprio viticultor.

As práticas culturais utilizadas pelos produtores de uva de Cotiporã que visam preservar o ambiente vão além dos tradicionais cuidados com o solo e com os mananciais hídricos. Os viticultores buscam lidar também com as informações que vem do céu, os astros⁸⁵ que têm papel de destaque no trabalho realizado nos vinhedos. Soma-se a isso também o conhecimento acumulado pelos seus ancestrais, avós, pais e demais membros de mais idade da família que utilizavam materiais e produtos elaborados a partir de substâncias e compostos encontrados facilmente na própria unidade de produção agrícola.

Conforme o Entrevistado 1 (ECOVÊNETO), com a adoção da agricultura orgânica *“Descobrimos novas alternativas, muitas delas já eram feitas por nossos avós, tipo utilizar a cinza do fogão à lenha e outras técnicas que se perderam ao longo do tempo.”* Percebe-se, que a agricultura orgânica busca resgatar e valorizar o conhecimento já utilizado em momentos anteriores pelos agricultores e pela família, se verifica uma volta ao passado, mas que atualmente com a oferta de produtos industrializados, que fazem a mesma coisa ou prometem fazer, acabam sendo deixados de lado, esquecidos, ou na pior das hipóteses se passa a acreditar que não são mais eficientes, ou já estão superados, são parte de uma agricultura atrasada.

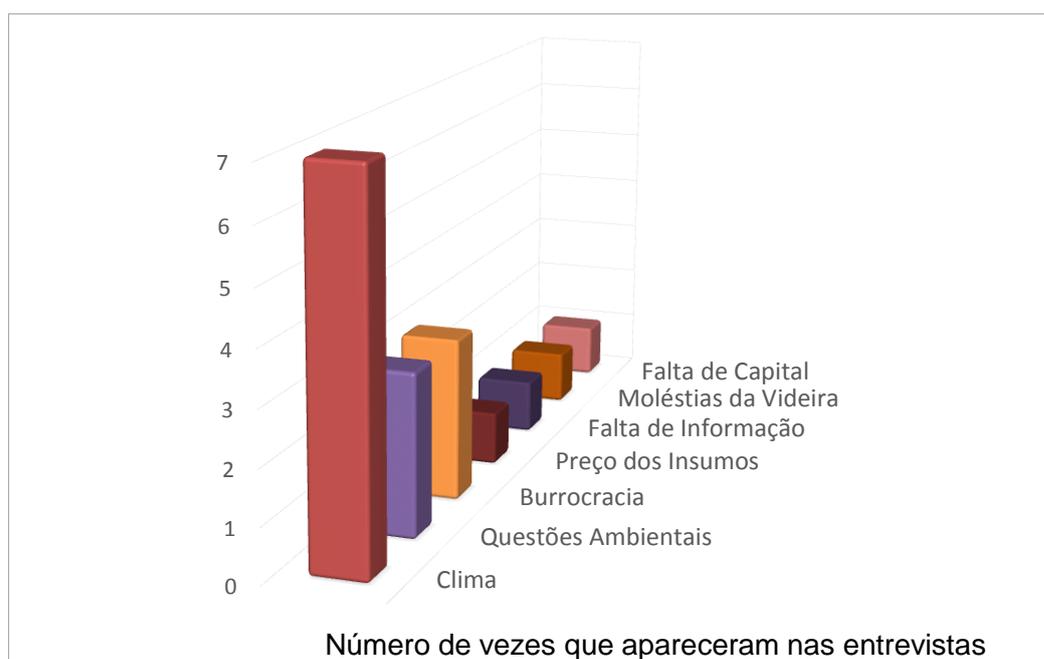
Os agricultores orgânicos utilizam em seus cultivos insumos naturais que agregam os saberes de seus ancestrais, mais o conhecimento que vem da natureza como informação para elaborar fertilizantes, adubos, caldas e demais preparos, que vão combater as intempéries que venham a atacar seus vinhedos e demais plantações. Boa parte dos ingredientes dos produtos é de uso comum na casa dos agricultores, ou seja, eles já estão familiarizados com o produto e agora ele passa a ter mais uma utilidade, vai ser empregado também em seus cultivos. Dentre os principais produtos utilizados pelos produtores de uva de Cotiporã estão: os biofertilizantes elaborados a partir de insumos minerais, orgânicos, vegetais e cinzas

⁸⁵ É utilizado o calendário lunar baseado nas fases da lua e no ciclo natural de desenvolvimento da planta, como era feito antigamente. A poda da videira é realizada a partir desse calendário, que é renovado anualmente.

de fogão; a calda bordalesa; o adubo *bokashi*; esterco fervido; sopão de microorganismos e o calendário astronômico,

O Gráfico 6 apresenta as principais dificuldades encontradas pelos viticultores para produzir uva no sistema orgânico. As questões climáticas, ambientais e a burocracia que envolve o preenchimento de uma série de documentos para comprovar, que a produção realmente é orgânica, são os principais entraves verificados pelos agricultores para produzir no sistema orgânico. Além dessas dificuldades, os produtores rurais também mencionaram a falta de capital para investir nos vinhedos, as moléstias da videira, o preço dos insumos e a falta de informação como empecilhos encontrados no momento de cultivar uva orgânica. As adversidades estão representadas no gráfico de acordo com a quantidade de vezes que foram relatadas pelos produtores de uva.

Gráfico 6 - Principais dificuldades encontradas pelos viticultores no sistema orgânico



Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base nos Dados coletados junto aos viticultores nas entrevistas de campo (2017).

As condições climáticas foram as mais citadas pelos produtores rurais, porém juntamente com o clima aparecem outras dificuldades como pode ser constatado na fala do Entrevistado 5 (INDEPENDENTE), em que ele informa que “O clima é que está todo desregulado, se continuar assim no futuro vamos ter que fazer irrigação. No meu caso também entram a questão dos investimentos e financiamentos.” O Entrevistado 2 (INDEPENDENTE) também aponta que “[...] as principais dificuldades

são conservar a uva com qualidade diante das intempéries climáticas como chuva, frio, granizo, geada, seca.” A umidade também entra nas adversidades climáticas presentes no município e, em toda a região da Serra Gaúcha como um todo, causa o míldio, principal doença fúngica da videira. Para Sônego et al., (2005), a situação se agrava no período de maturação da uva, pois durante os meses de vindima⁸⁶, a Serra Gaúcha é castigada pelo excesso de chuvas, que comprometem a qualidade da fruta devido ao aumento da incidência de doenças fúngicas nos vinhedos.

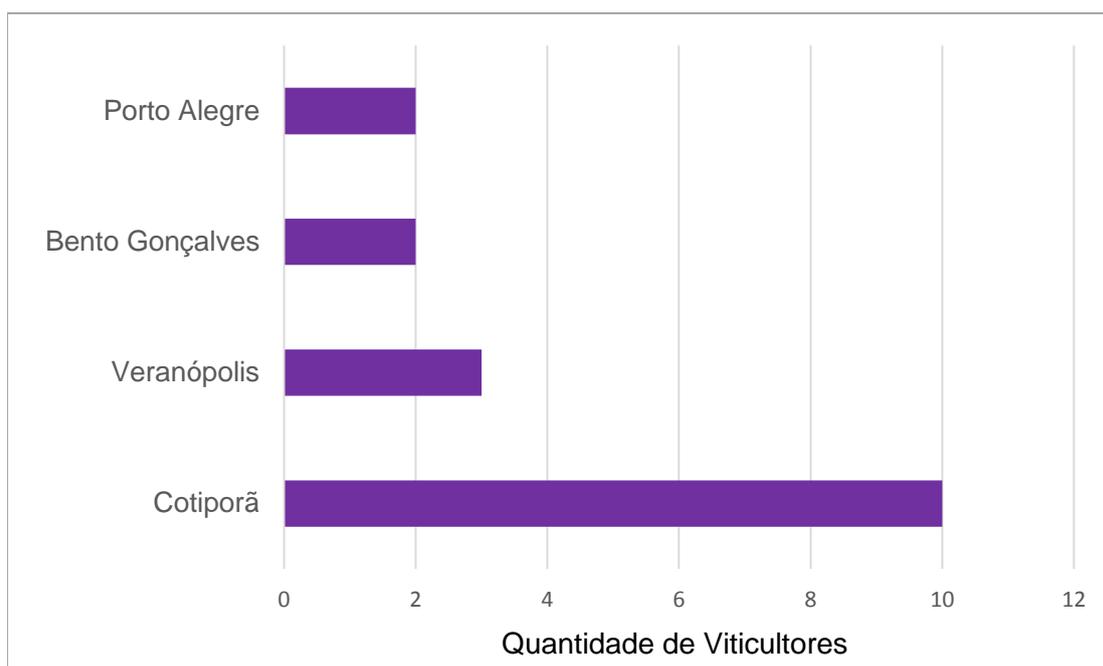
De acordo com o Entrevistado 3 (ECOVÊNETO), para produzir uvas e principalmente na forma orgânica as dificuldades “*São várias, o clima, os insumos que são caros, quando dá uma quebra na produção leva dois anos para recuperar o que investiu, dependendo do ano às vezes o valor gasto não cobre as despesas.*” Percebe-se que os obstáculos, a serem superados pelos viticultores são muitos, porém o clima da região aparece em praticamente todas as falas dos agricultores e na maioria das vezes vem acompanhado de mais alguma adversidade.

A comercialização da uva ocorre basicamente em escala local e regional, tendo o município de Cotiporã como o maior consumidor da produção. No município a uva tem dois destinos principais. O primeiro é servir como matéria-prima para a elaboração de suco de uva, sendo a certificada transformada em Suco de Uva Orgânico⁸⁷ e a que ainda não possui certificação e a produção se encontra em processo de transição agroecológica é transformada em Suco de Uva Tinto Integral 100% Natural. O segundo destino, é para o consumo *in natura*, a uva é comercializada pelos viticultores em suas próprias casas. Todavia, a que não é comercializada no município tem como destino vinícolas localizadas em cidades vizinhas.

O Gráfico 07, apresenta os municípios onde a uva orgânica é comercializada. Entre os municípios está presente também a cidade de Porto Alegre, que é o destino de uma pequena parcela da uva cultivada por dois agricultores, o Entrevistado 5 (INDEPENDENTE) e o Entrevistado 6 (ECOVÊNETO).

⁸⁶ Conforme Gobbato (1942, p. 67) A vindima é a operação de colheita da uva quando está madura. [...] o cacho apresenta características físico-químicas específicas. Para determinar com exatidão o momento em que a uva está madura é necessário verificar seu conteúdo em açúcares e notar que o mesmo permaneça constante durante o decurso de alguns dias de tempo bom.

⁸⁷ É certificado pela Ecocert Brasil, uma das maiores empresas de inspeção e certificação do mundo, fundada na França, em 1991, e atualmente presente em mais de 80 países. No Brasil a empresa iniciou as suas atividades em 2001. Disponível em: <<http://brazil.ecocert.com/quem-somos>>. Acesso em 23 set. 2017. Autor indisponível.

Gráfico 7 - Municípios onde a uva orgânica é comercializada

Fonte: Elaborado pelo próprio autor com base nos Dados coletados junto aos viticultores nas entrevistas de campo (2017).

O Entrevistado 5 (INDEPENDENTE), em relação a sua produção informa que, *“A uva de mesa, a agroecológica, é vendida em casa, aqui em Cotiporã e Veranópolis, e para fruteiros que vendem em Porto Alegre, a convencional para a cantina, a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto.”* Os viticultores, que comercializam a uva em Cotiporã e produzem as variedades americanas todos eles informaram, que vendem sua produção, ou a maior parte dela, para a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto. Há ainda os que destinam a sua produção para mais de um local e/ou município como a *“Cooperativa de Sucos Monte Vêneto, Casa Valduga e para consumo in natura”* Entrevistado 7 (ECOVÊNETO).

A Cooperativa de Sucos Monte Vêneto, destino da maior parte da uva produzida em Cotiporã, é uma empresa que possui apenas 10 anos de existência, foi criada em 2007. Segundo MONTE VÊNETO (2017), a cooperativa *“Representa a soma dos esforços de viticultores do Município de Cotiporã e da região.”* Embora, a empresa possua pouco tempo de atividade no mercado, ela foi criada por investidores que já possuíam amplo conhecimento do mercado da vitivinicultura e sabiam claramente o que estavam fazendo. A empresa é uma sociedade entre a família Marson e o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra, MST, no qual cada um dos dois sócios detêm 50% do capital da cooperativa.

A família Marson possui mais de um século de experiência no setor vitivinícola brasileiro e tem no município a já consagrada vinícola Marson, que tem no seu currículo dezenas de rótulos de vinhos premiados no Brasil e no exterior. O MST, por sua vez, tem na sua essência a luta por uma produção agrícola que cause menos danos ao ambiente e produza alimentos saudáveis, tendo como base a agroecologia. A partir dessa união, tivemos a soma do conhecimento do setor vitivinícola da Marson, com o conhecimento da produção agrícola sustentável realizada nos moldes da agricultura orgânica pelo MST.

A viabilização dessa iniciativa só foi possível devido a uma parceria internacional realizada com o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) da Venezuela, que financiou o empreendimento e percebeu o potencial do projeto, que de acordo com Flores e Flores (2012, p.37) “[...] beneficia mais de 700 famílias.” A iniciativa por parte do governo venezuelano se encontra

Dentro do planejamento de Hugo Chávez, é importante fazer investimentos na região que está geograficamente próxima das capitais dos demais membros do MERCOSUL (Mercado Comum do Sul), pois, assim, teria uma “cabeça de ponte” para acessar de forma facilitada a Argentina, o Paraguai e o Uruguai, a partir do território brasileiro (CEIRI, 2009)⁸⁸.

Em relação à parceria firmada com a Venezuela, a ALRS (2012) aponta que é importante destacar que, “toda a estrutura da Cooperativa Monte Vêneto foi financiada pelo governo da Venezuela e funciona em parceria com o MST.” A agroindústria foi a primeira empresa brasileira projetada para produzir sucos orgânicos, desde o projeto inicial, as demais empresas foram adaptadas para essa finalidade e utilizaram as instalações já construídas anteriormente. Para o CEIRI (2009), o valor do financiamento foi na ordem dos R\$ 16,5 milhões. A Monte Vêneto é uma cooperativa que visa a integração com os produtores de uva da região, foi concebida com valores voltados para a produção ecologicamente correta, socialmente justa e que também proporcione renda aos viticultores. Os principais compromissos da empresa são “[...] buscar alternativas sustentáveis que permitam manter e ampliar a produção de uva e o fortalecimento da economia local.” (MONTE VÊNETO, 2017).

⁸⁸ Disponível em: <<http://www.jornal.ceiri.com.br/politica-internacional-venezuela-esta-investindo-em-cooperativa-na-cidade-cotipora-interior-do-rio-grande-do-sul/>>. Acesso em: 22 set. 2017. Autor indisponível.

A vitivinicultura praticada e estimulada pela cooperativa Monte Vêneto busca ser⁸⁹:

- Ambientalmente sustentável, priorizando a reconversão para a agroecologia;
- Socialmente justa, integradora e inclusiva, permitindo a incorporação e apropriação pelos trabalhadores de conhecimentos e tecnologias de ponta para toda a cadeia produtiva;
- Economicamente viável, com espírito de desenvolvimento distributivo e não concentrador de renda.

Além de beneficiar as uvas, a empresa também possui dois vinhedos comerciais que desde o início produzem uvas orgânicas, ou seja, não passaram pelo processo de conversão ou transição agroecológica, os parreirais pertencem ao MST e estão localizados nas imediações da área da cooperativa.

Segundo Sulzbacher (2015), uma parte da produção dos sucos é destinada à exportação, tendo a Venezuela como um dos destinos principais. A produção inicial foi de suco de uva integral, mas;

A partir da safra de 2013 a Monte Vêneto inicia a produção de sua linha de sucos orgânicos, fruto do desenvolvimento do Projeto dos Orgânicos, um trabalho conjunto de nossa assistência técnica própria, colaboradores, mas principalmente a participação dos associados no processo de reconversão do modo de produção de uva sem agrotóxicos. (MONTE VÊNETO, 2017).

No Brasil o suco pode ser adquirido diretamente na cooperativa ou via *e-commerce*, através do site da própria empresa que despacha para todo o território nacional. Também existem pontos de distribuição em Porto Alegre, São Paulo e Rio de Janeiro. Em escala regional, os produtos são encontrados em estabelecimentos comerciais locais, como supermercados, cooperativas e mercados. O MST, costuma comercializar o suco nos eventos em que participa e apoia juntamente com as feiras ecológicas onde é possível encontrar os produtos para compra em algumas das bancas do movimento. A Figura 08 apresenta os sucos comercializados na II Feira Nacional da Reforma Agrária, organizada pelo MST, em 2017, onde o suco pode ser comprado pelos clientes. A Figura 09 apresenta a linha de produtos da empresa, que passou a produzir em fase experimental, a partir de 2016, suco de maçã,

⁸⁹ Disponível em: <<https://www.frutolla.com.br/monteveneto/quem-somos>>. Acesso em 23 set. 2017. Autor indisponível.

também foram desenvolvidos produtos tendo por base a combinação de suco de uva e maçã, criando um produto diferenciado em nível de mercado.

Figura 8 - II Feira da Reforma Agrária



Fonte: Cooperativa Monte Veneto (2017)

Figura 9 - Linha de produtos da cooperativa



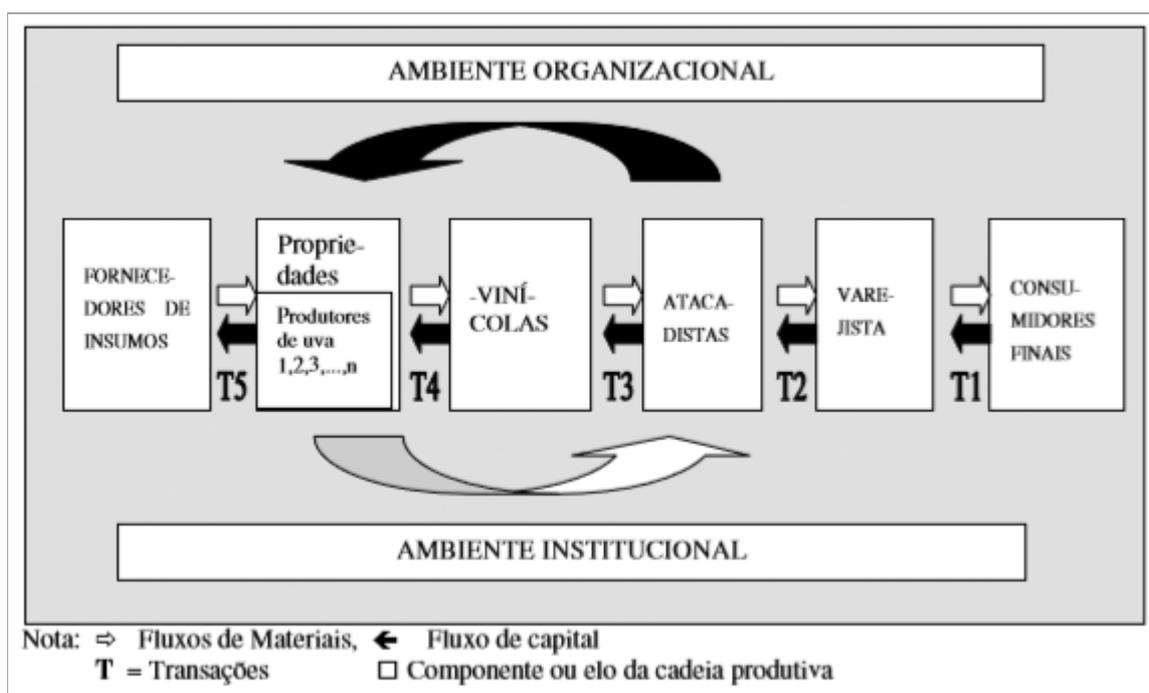
Fonte: Cooperativa Monte Veneto (2017)

A cadeia produtiva da viticultura orgânica realizada em Cotiporã é bastante particular e se diferencia da cadeia vitivinícola tradicional presente na Serra Gaúcha. De acordo com Triches (2004), a cadeia produtiva se constitui num conjunto “[...] de atividades econômicas que se articulam progressivamente desde o início da elaboração de um produto. É ainda uma segmentação longitudinal, sendo cada etapa do processo produtivo representada por uma empresa ou um conjunto delas.” Os produtores de uva orgânica de Cotiporã participam e são protagonistas da cadeia produtiva em todas as fases da viticultura orgânica desde a produção até a comercialização.

Na primeira etapa ou fase são os próprios agricultores que fabricam e criam os produtos, adubos e tratamentos para serem aplicados nas parreiras e nos vinhedos, já na outra extremidade, a venda ao cliente final também se dá pelo próprio viticultor, que comercializa a uva na sua própria propriedade, feiras orgânicas ou se desloca até a casa dos clientes para vender. Todavia, a uva que é processada possui outra característica que a diferencia da produção convencional realizada no município. É efetivado um trabalho em parceria com a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto, que assessora o agricultor e o tem como parceiro desde a concepção do parreiral para a produção orgânica. Os agricultores pertencentes à ECOVÊNETO participam deste projeto desenvolvido com a cooperativa, já os viticultores “independentes” não fazem parte.

A Figura 10 apresenta de forma esquemática a organização da cadeia vitivinícola tradicional, nela é possível perceber as diferentes relações estabelecidas entre os distintos agentes presentes no setor da uva e do vinho desde a produção da uva até a chegada do produto final ao consumidor.

Figura 10 - Representação da cadeia do setor vitivinícola



Fonte: Triches et al. (2004).

A viticultura orgânica tem possibilitado aos agricultores uma relação mais próxima e uma cadeia mais curta em virtude da parceria firmada com a cooperativa. Já o beneficiamento e as demais etapas da cadeia para a comercialização do suco de uva são realizados pela própria cooperativa através do sistema de parcerias.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento da presente dissertação foi pautado pelo objetivo de analisar o desenvolvimento da viticultura orgânica praticada no município de Cotiporã, localizado na região da Serra Gaúcha, estado do Rio Grande do Sul. Salienta-se que a viticultura praticada no município, assim como em toda a região da Serra é realizada em sua grande maioria pelo cultivo convencional de uva que utiliza uma série de diferentes agroquímicos nos vinhedos. Destaca-se que a Serra Gaúcha concentra a maior produção de uva, área de vinhedos plantados e a maior quantidade de empresas vinícolas do país. Esses fatores possibilitaram a formação do principal território vitivinícola do Brasil, que neste trabalho foi denominado de território vitivinícola da Serra Gaúcha. A constituição do território teve como elementos centrais a colonização da região realizada pelos colonos italianos, que já possuíam a cultura da uva e do vinho em seu país de origem e estabelecidos no Brasil passaram a reproduzir a prática da vitivinicultura. Contribuíram para a formação do território a estrutura fundiária alicerçada na pequena propriedade rural, que geralmente não ultrapassa os 20 hectares de terra e o predomínio da produção de uva realizada pela agricultura familiar que a diferencia de outras regiões produtoras do país. Soma-se a todos esses fatores um forte arranjo institucional formado por diferentes empresas e instituições como que trabalham em conjunto a EMBRAPA, EMATER, IFRS (Campus Bento Gonçalves), IBRAVIN, FECOVINHO.

O município de Cotiporã, por sua vez, é um dos maiores produtores de uva do estado e tem sua produção voltada à produção das variedades americanas e híbridas também conhecidas como “uva comum” e tem no trabalho do colono a grande expressão da viticultura. Constatou-se a partir da pesquisa que o município se constitui num território da viticultura localizado no interior do território da vitivinicultura presente na Serra Gaúcha, tendo em vista que praticamente 90% da uva produzida em Cotiporã não é beneficiada por empresas locais. A uva é comercializada com vinícolas localizadas nas cidades vizinhas como Bento Gonçalves e Veranópolis grandes concentradoras de vinícolas e empresas voltadas ao beneficiamento da fruta. O município, embora possua 7 vinícolas todas elas são empreendimentos familiares que possuem uma abrangência local-regional, a exceção, é a Vinícola Marson, que comercializa seus vinhos, espumantes e sucos

para outros estados, mas é a própria vinícola que realiza e controla a distribuição dos produtos.

Em busca de novas oportunidades alguns viticultores estão deixando de produzir uva no sistema convencional e estão convertendo seus vinhedos para a viticultura orgânica. Com a produção orgânica os viticultores buscam outras alternativas dentro do setor vitivinícola que é dominado pelas grandes cantinas e possui uma cadeia produtiva bastante verticalizada. A viticultura orgânica tem proporcionado aos agricultores uma melhor valorização da uva no momento da comercialização, pois agrega valor ao produto, melhores condições de trabalho já que no processo de transição agroecológica os agrotóxicos e defensivos químicos utilizados nos parreirais vão aos poucos sendo eliminados das propriedades e principalmente, o protagonismo do agricultor dentro da cadeia produtiva que na viticultura orgânica se dá de forma horizontal. Esse movimento dos agricultores buscando desenvolver a viticultura orgânica no município é estimulado, incentivado e tem como parceiros dos viticultores diferentes instituições como Prefeitura Municipal, EMATER, Centro Ecológico de Ipê e a Rede Ecovida de Agroecologia.

Porém, o grande agente responsável por proporcionar a idealização da viticultura orgânica no município se deu a partir a criação da Cooperativa de Sucos Monte Vêneto, primeira empresa criada e concebida no Brasil voltada para a produção de suco orgânico, as demais empresas que produzem suco orgânico foram adaptadas a partir de plantas industriais já existentes. A empresa acompanha e mantém estreitas relações com os viticultores pertencentes à ECOVÊNETO em todas as etapas da produção, facilitando e orientando os agricultores no processo de transição agroecológica. Porém, a prática da viticultura sem agrotóxicos também conta com os “viticultores independentes”, que não fazem parte de nem uma associação de agricultores, mas que perceberam na viticultura orgânica uma oportunidade para diversificar a produção agrícola em suas propriedades.

A viticultura orgânica praticada no município passa pelo processo de certificação participativa da Rede Ecovida de Agroecologia, que juntamente com os agricultores fiscaliza os parreirais dos viticultores, pois a uva que fica no município e é processada pela Cooperativa de Sucos Monte Vêneto tem o suco certificado pela Ecocert Brasil. Constatou-se através da pesquisa que a produção de uva orgânica que está se desenvolvendo em Cotiporã está formando um território particular, que foi denominado de território da viticultura orgânica e que a pesquisa apontou possuir

uma produção estimada em 1,68% da uva cultivada no município. Analisando-se a viticultura orgânica numa escala macro e tomando-se como referência o território vitivinícola da Serra Gaúcha que é também o principal produtor de uva orgânica do país, a produção do município é bastante expressiva e se encontra próxima da realizada na Serra Gaúcha, onde a viticultura orgânica já representa 2% de toda a uva produzida.

Com a realização da pesquisa verificou-se que o Estado ainda não se faz tão presente quanto deveria em relação aos incentivos e políticas direcionadas para a produção orgânica, algumas até existem, mas infelizmente os viticultores diante da burocracia pública imposta pelas instituições não conseguem usufruir como pode ser constatado na fala do Entrevistado 1 (ECOVÊNETO) na qual o agricultor esclarece que no *“PRONAF existe a linha agroecologia, mas não conseguimos acessar, quando chega no banco trava tudo.”* Sem o crédito financeiro, que ficou travado no banco, os agricultores enfrentam mais dificuldades em se manter e ampliar a produção de uva orgânica, tendo em vista que, o sistema orgânico em escala local compete e disputa o território com o sistema convencional.

Mas mesmo assim, agricultores orgânicos se mostraram otimistas com a viticultura orgânica e parte deste otimismo deriva do trabalho realizado pela ECOVIDA que leva os agricultores para visitarem feiras agroecológicas e de produtos orgânicos. É onde os agricultores percebem que o esforço e dedicação à agricultura que realizam em suas propriedades valem a pena, pois nesses ambientes ele é bastante valorizado e recompensado. As feiras são um lugar de encontro, diálogo e troca de experiências entre os vários agricultores, que possuem suas bancas e principalmente com os clientes, que estabelecem uma relação que supera a amizade e cria-se uma relação de confiança e credibilidade entre agricultor e consumidor.

O presente estudo busca contribuir em diferentes pontos, principalmente em termos práticos. Aborda-se uma “nova forma” de realizar a viticultura, embora hoje já tenham estudos já feitos com a temática da viticultura sustentável, este é centrado num município em que cultivar uvas *“tá no sangue, se falta a parreira falta alguma coisa”* como falou um dos entrevistados durante a realização da entrevista junto a sua família. Produzir uvas nesse território significa muito mais que uma ocupação agrícola é manter a cultura e se abrir para novas oportunidades em torno do que se sabe fazer há bastante tempo como a viticultura.

Para futuros estudos com a temática da viticultura orgânica sugere-se uma maior exploração das relações de poder presentes no território vitivinícola da Serra Gaúcha tendo como análise o domínio e o controle das empresas vinícolas sobre a uva (mercadoria) dos agricultores familiares da Serra Gaúcha. Outra sugestão é de realizar-se estudos envolvendo dados estatísticos como produção, área cultivada, nicho de mercado, custos ambientais a fim de mensurar o quanto custa produzir uva no sistema orgânico, tendo em vista, que no mercado esses custos costumam estar embutidos no preço final e o consumidor na maioria das vezes tem apenas o conhecimento que o produto faz bem para a saúde, ou que é melhor que o convencional porque não utiliza agrotóxicos. Porém, a viticultura orgânica e em particular, a praticada em Cotiporã, o sistema de produção precisa levar em conta também outras variáveis como, por exemplo, o bem-estar da família do agricultor que se dedica à viticultura orgânica e à pequena propriedade onde se cultiva.

REFERÊNCIAS

- AB'SÁBER, A. **Os Domínios de Natureza no Brasil**: potencialidades paisagísticas. São Paulo: Ateliê Editorial, 2003.
- ADEGA. **Uvas desconhecidas produzem vinhos fascinantes**. Disponível em: <http://revistaadega.uol.com.br/artigo/uvas-desconhecidas-vinhos-inantes_526.html>. Acesso em: 22 ago. 2017.
- AGÊNCIA EMBRAPA DE INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA. **Árvore do Conhecimento, Uva para Processamento: cultivo protegido**. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva_para_processamento/arvore/CONT000g56mkaks02wx5ok0dkla0slynka4p.html>. Acesso em: 20 set. 2017.
- AGÊNCIA EMBRAPA DE INFORMAÇÃO TECNOLÓGICA. **Cultivares**. Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva_para_processamento/arvo>. Acesso em: 22 ago. 2017.
- ALMEIDA, J. Por um novo sentido à prática da agricultura. In: ALTIERI, M; **Agroecologia**: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- ALTIERI, M. **Agroecologia**: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 5. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- _____. **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. 3. ed. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2012.
- _____. Agroecologia: princípios e estratégias para a agricultura sustentável na América Latina do século XXI. In: MOURA, E. G. e AGUIAR, A. F. C., **O desenvolvimento rural como forma de aplicação dos direitos no campo**: Princípios e tecnologias. São Luís: Editora da UEMA, 2006.
- ASSIS, R. L.; ROMEIRO, A, R. Agroecologia e a agricultura orgânica: controvérsias e tendências. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 6, p.67-80, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA. **Fases da Vitivinicultura**. Bento Gonçalves: ABE, 2017. Disponível em: < <https://www.enologia.org.br/>>. Acesso em 20 de dezembro de 2017.
- ATUASERRA. **Histórico da Região Uva e Vinho**. Disponível em: <<http://www.serragaucha.com/pt/paginas/historico-da-regiao-uva-e-vinho/>>. Acesso em: 29 de julho de 2017.
- BONI, V.; QUARESMA, S. J. Aprendendo a entrevistar: como fazer entrevistas em Ciências Sociais. **Em Tese**, Florianópolis, v. 2, n. 1(3, p.68-80, 2005.
- BORGES, A. C. et al. **Histórias de Vinho**. Porto Alegre: Editora L&PM, 1980.

BRASIL. **Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/Decreto/D6323.htm>. Acesso em: 04 set. 2017.

_____. **Instrução Normativa nº 50, de 05 de novembro do 2009**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/instrucao-normativa-no-50-de-05-de-novembro-de-2009-selo-federal-dodf/view>>. Acesso em: 05 set. 2017.

_____. **Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**. Disponível: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831.htm>. Acesso em: 04 set. 2017.

_____. **Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1964**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L4504.htm>. Acesso em: 02 set. 2017.

CALLIARI, V.; ROSIER, J. P.; BORDIGNON-LUIZ, M. T. Vinhos Espumantes: métodos de elaboração. **Evidência**, Joaçaba, v. 13, n. 1, p.65-77, 2013.

CAMARGO, U. A.; MAIA, J. D. G.; RITSCHER, p. **Embrapa Uva e Vinho: novas cultivares brasileiras de uva**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2010.

_____; TONIETTO, J.; HOFFMANN A. Progressos na Viticultura Brasileira. **Revista Brasileira de Fruticultura**. Jaboticabal, v. especial, p.144-149, 2011.

_____; ZANUS, M. C. **Embrapa BRS Lorena: cultivar para elaboração de vinhos aromáticos**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2001. 4p. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado Técnico, 39).

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e Extensão Rural: Contribuições para a promoção do Desenvolvimento Rural Sustentável**. Brasília: MDA/SAF/DATER - IICA, 2004.

_____;_____; PAULUS, G. **Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade**. Brasília: MDA, 2009.

CASTELLO BRANCO FILHO, C.; MEDEIROS, R. M. V. A agricultura orgânica como estratégia para uma nova ruralidade: o caso da experiência do arroz orgânico na região metropolitana de Porto Alegre/RS. In: Encontro de Grupos de Pesquisa, VII, de 13 a 16 mai., 2013, Rio Claro. **Anais...** Rio Claro: UNESP, 2013.

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2001.

COLLODA, A. **A titularidade das indicações geográficas no Brasil. Um estudo comparado a partir das IGs de vinhos finos e espumantes**. 2013. 148f. Dissertação (Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola) - Instituto de Biotecnologia, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2013.

CÔRTE REAL, M. **Os Bons Vinhos do Sul**. 5. ed. - Porto Alegre: Editora Sulina, 1981.

CRUZ, G. F. H. **A dinâmica dos campos institucionais: um estudo sobre a inovação no setor vitivinícola Gaúcho**. 2013. 301f. Dissertação (Mestrado em Administração) - Escola da Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

DE SERDIO, E. **Diccionario Profesional del Vino: una perspectiva española**. Madrid: Global Marketing Strategies, 2015.

EHLERS, E. M. **O que se entende por agricultura sustentável?** 1994. 168f. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) - Programa de Pós-Graduação em Ciência Ambiental, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1994.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. **Embrapa Uva e Vinho: sistemas de produção**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br>>. Acesso em: 05 ago. 2017.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL. **Ecovêneto representa Cotiporã em feiras em Porto Alegre**. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/noticias/detalhe-noticia.php?id=25295#>>. Acesso em: 07 set. 2017.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA. **Estação Experimental de Videira**. Disponível em: <http://www.epagri.sc.gov.br/?page_id=20177>. Acesso em: 20 set. 2017.

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

_____. O espaço rural e a vitivinicultura nas regiões Serra Gaúcha e Vale dos Vinhedos (Brasil). **Estudos & Documentos**, Douro, v. 18, p.201-218, 2004.

_____. Reflexões sobre paisagens vitícolas no Brasil. In: Encontro de Grupos de Pesquisa, II, Uberlândia, de 20 a 22 de jun., 2006. **Anais eletrônicos...** Uberlândia: UFU, 2006. Disponível em: <<http://w3.ufsm.br/engrup/iiengrup/pdf/t55.pdf>>. Acesso em: 10 de outubro de 2015.

FEDERAÇÃO DAS COOPERATIVAS VINÍCOLAS DO RIO GRANDE DO SUL. **Viticultura Biodinâmica na Serra Gaúcha: projeto Piloto**. Bento Gonçalves: FECOVINHO/IBRAVIN, 2016.

FERNANDES, B. M. Entrando nos territórios do território. In: PAULINO, E. T.; FABRINI, J. E. (orgs.) **Campesinato e territórios em disputa**. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2008a. p. 273-301.

FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. 8. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2015.

FLORES, S. S. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir dos territórios do vinho: o caso dos “vinhos da campanha.”** 2011. 152f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

FLORES, S. S. **Viticultura sustentável no contexto do Brasil: uma proposta de abordagem.** 2015. 340f. Tese (Doutorado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

FROSI, V. M.; MIORANZA, C. **Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul: processos de formação e evolução de uma comunidade ítalo-brasileira.** 2. ed. Caxias do Sul: Educs, 2009.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA SIEGFRIED EMANUEL HEUSER. **Feedados.** Disponível em: <<http://feedados.fee.tche.br/feedados/#!pesquisa=1>>. Acesso em: 31 ago. 2017.

GIOVANNINI, E. **Manual de Viticultura e Enologia.** Porto Alegre: Bookman, 2014.

_____. **Produção de uvas para vinho, suco e mesa.** Porto Alegre: Editora Renascença, 1999.

_____. **Uva Agroecológica.** Porto Alegre: Editora Renascença, 2001.

_____; MANFROI, V. **Viticultura e enologia: Elaboração de grandes vinhos em terroirs brasileiros.** 2. ed. Bento Gonçalves: IFRS, 2013.

GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável.** 4. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.

GOBBATO, C. **Manual do Viti-Vinicultor Brasileiro.** 4. ed. Porto Alegre: Livraria do Globo, 1942. v. 2

GUERRA, C. C. et al. **Conhecendo o essencial sobre uvas e vinhos.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2009. 69p. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado Técnico, 48).

HAESBAERT, R. **Des-territorialização e Identidade: a rede “gaúcha” no Nordeste** Niterói: Editora da UFF, 1997.

HORTIBRASIL. **A medida do sabor.** Disponível em: <<http://www.hortibrasil.org.br>>. Acesso em: 31 ago. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. O Brasil município por município/cidades. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php>>. Acesso em: 30 dez. 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO. **História do Vinho no Brasil.** Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/pt>>. Acesso em: 02 jan. 2017.

_____. **Regiões produtoras.** Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/Regioes-Produtoras>>. Acesso em: 02 jan. 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL. **IFRS - Campus Bento Gonçalves**. Disponível em: <www.bento.ifrs.edu.br/site/conteudo.php?cat=269>. Acesso em: 01 mar. 2017.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA. **Unidades Legais de Medida**. Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br>>. Acesso em: 04 ago. 2017.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos científicos**. 6. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2001.

LINDNER, M. **A organização do espaço sob o olhar das ruralidades: estudo da paisagem e lugar no município de São João do Polêsine, Rio Grande do Sul**. 2011. 208f. Tese (Doutorado em Geografia) - Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Rio Claro, 2011.

LUIZZI, D.; FERREIRA, J. D.; SCHNEIDER, M. B. O Comércio Internacional de produtos Orgânicos: atuação do Brasil e de países atuantes no setor. **Caderno de Administração**, Maringá, v. 24, n. 2, p.72-88, 2016.

MACHADO, L. C. P.; MACHADO FILHO, L. C. P. **A dialética da Agroecologia: contribuição para um mundo com alimentos sem veneno**. 1. ed. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2014.

MEIRELLES, L. **A Certificação de Produtos Orgânicos: caminhos e descaminhos**. Ipê: Publicação interna do Centro Ecológico de Ipê - Serra, 2003. Disponível em: <<http://www.centroecologico.org.br/artigos.php>>. Acesso em: 03 set. 2017.

_____. **Agricultura Orgânica: um movimento em disputa**. Ipê: Publicação interna do Centro Ecológico de Ipê - Serra, 2001. Disponível em: <<http://www.centroecologico.org.br/artigos.php>>. Acesso em: 04 set. 2017.

MELLO, L. M. R.; MACHADO, C. A. E. **Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul - 2005 a 2007**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2005-2007/html/creditos.html>>. Acesso em: 26 ago. 2017.

_____;_____; SILVA, S. M. R.; ZANESCO, R. **Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul - 2013 a 2015. Dados Cadastrais do Município de Cotiporã**. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/dados_cadastrais_descricao.html>. Acesso em: 02 ago. 2017.

MELO, G. W. B.; BOTTON, M.; GARRIDO, L. R. **Produção orgânica de uva para mesa**. Comunicado técnico, n.92. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2015.

MIGUEL, L. A. **Dinâmica e Diferenciação de Sistemas Agrários**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

MINAYO, M. C. S.; DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2016.

MOVIMENTO DOS TRABALHADORES RURAIS SEM TERRA. **Sem Terra vendem alimentos orgânicos em mais uma feira de Porto Alegre**. Disponível em: <<http://www.mst.org.br/2016/10/28/sem-terra-vendem-alimentos-organicos-em-mais-uma-feira-de-porto-alegre.html>>. Acesso em: 07 set. 2017.

NACHTIGAL, J. C.; SCHNEIDER, E. P. **Recomendações para Produção de Videiras em Sistemas de Base Ecológica**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2007. 68p. (Embrapa Uva e Vinho. Comunicado técnico, 65).

NIEDERLE, p.A. Controvérsias sobre a noção de indicações geográficas enquanto instrumento de desenvolvimento territorial: a experiência do Vale dos Vinhedos em questão. In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 47. **Anais...** Porto Alegre: SOBER, 2009.

ORGANICSNET. **O sucesso dos vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais**. Disponível em: <<http://www.organicsnet.com.br/2017/03/o-sucesso-dos-vinhos-organicos-biodinamicos-e-naturais/>>. Acesso em: 18 set. 2017.

_____. **Rede Ecovida e a certificação participativa**. Disponível em: <<http://www.organicsnet.com.br/2012/06/rede-ecovida-e-a-certificacao-articipativa/>>. Acesso em: 06 set. 2017.

PESSOA, V. L. S. Geografia e pesquisa qualitativa: um olhar sobre o processo investigativo. **Geo UERJ**, Rio de Janeiro, v. 1, n° 23, p.4-18, 2012.

PIEROZAN, V. L.; MANFIO, V. A Viticultura Orgânica no Rio Grande do Sul: o caso da transformação do espaço agrário de Cotiporã e Dom Pedrito. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária, XXIII, de 09 a 13 de nov., 2016, São Cristóvão. **Anais...** São Cristóvão: UFSE, 2016. Disponível em: <<http://enga.com.br/anais/index.php>>. Acesso em: 02 de março de 2016.

PLANETA ORGÂNICO. **História da Agricultura Orgânica**: algumas considerações. Disponível em: <<http://planetaorganico.com.br/site/?p=597&previe>>. Acesso em: 03 set. 2017.

_____. **O Mundo dos Vinhos Orgânicos**. Disponível em: <<http://planetaorganico.com.br/site/index.php/o-mundo-dos-vinhos-organicos-2/>>. Acesso em: 08 ago. 2017.

PREFEITURA MUNICIPAL DE COTIPORÃ. **Grande avanço para os produtores orgânicos!**. Disponível em: <<http://www.cotipora.rs.gov.br/agricultura/4898-grande-avanco-para-os-produtores-organicos>>. Acesso em: 07 set. 2017.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE. **Feiras Ecológicas**. Disponível em: <http://www2.portoalegre.rs.gov.br/smic/default.php?p_secao=206>. Acesso em: 08 set. 2017.

QUEIROZ, M. A. C. **A difusão da agricultura orgânica de base agroecológica**: uma discussão sobre as experiências de Río Cuarto (Argentina) e Seropédica (Brasil). 2014. 142f. Tese (Doutorado em Ciência, Tecnologia e Inovação Agropecuária) - Programa de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação Agropecuária, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2014.

RADOMSKY, G. F. W. **O Poder do Selo: imaginários ecológicos, formas de certificação e regimes de propriedade intelectual no sistema agroalimentar**. 1. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015.

RAFFESTIN, C. Prefácio. In: SAQUET, M. A. **Por uma Geografia das territorialidades e das temporalidades: uma concepção multidimensional voltada para a cooperação e para o desenvolvimento territorial**. 2. ed. - Rio de Janeiro: Editora Consequência, 2015.

RAMOS, C. Estatuto da Terra: embates e diferentes interpretações. In: Simpósio Nacional de História, XXIII., Londrina, 2005. **Anais do XXIII Simpósio Nacional de História - História: guerra e paz**. Londrina: ANPUH, 2005. Disponível em: <<http://anais.anpuh.org/wp-content/uploads/mp/pdf/ANPUH.S23.0198.pdf>>. Acesso em: 02 set. 2017.

REDE ECOVIDA. **Caderno de Formação: certificação participativa de alimentos agroecológicos**. Florianópolis: Rede Ecovida de Agroecologia, 2013.

_____. **Caderno de formação: certificação participativa de produtos agroecológicos**. Florianópolis: Rede Ecovida de Agroecologia, 2004. 48p. Disponível em: <http://www.centroecologico.org.br/certificacao_participativa.php?id>. Acesso em: 30 de janeiro de 2016.

RODRIGUES, C. H. M. **Vida Difícil na “Terra de Baco”**: A Questão Agrária na Microrregião Vinicultura de Caxias do Sul e o Caso dos Vitivinicultores Familiares (1880 - 1930). 2008. 141 f. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, São Gonçalo, 2008.

SANTOS, J. V. T. **Colonos do Vinho: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital**. São Paulo: Editora Hucitec, 1978.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: Território e sociedade no início do século XXI**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2010.

SAQUET, M. A. **Por uma Geografia das territorialidades e das temporalidades: uma concepção multidimensional voltada para a cooperação e para o desenvolvimento territorial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Consequência, 2015.

_____; SPOSITO, E. S. (org.). **Território e territorialidades: teoria, processos e conflitos**. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2009.

SHOPPING CENTER IGUATEMI. **Feira de Orgânicos & Coloniais do Iguatemi**. Disponível em: <<http://www.iguatemiportoalegre.com.br/novidades-visualizar?id=383>>. Acesso em: 07 set. 2017.

SILVEIRA, S. V.; HOFFMANN, A.; GARRIDO, L. R. **Produção integrada de Uva para processamento: implantação do vinhedo, cultivares e manejo da planta**. Brasília: Embrapa, v. 3, 2015. 72p.

SIQUEIRA, A. P. P.; SIQUEIRA, M. F. B. **Bokashi: adubo orgânico fermentado**. Manual técnico, n.40. Niterói: Programa Rio Rural, 2013.

SÔNEGO, O. R.; GARRIDO, L. R. **Embrapa Uva e Vinho: doenças fúngicas da videira e seu controle.** Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/doevid.html>>. Acesso em: 01 set. 2017.

_____; _____. **Principais doenças fúngicas da videira no Sul do Brasil.** Circular técnica, n.56. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2005.

SOUSA, J. S. I. **Uvas Para o Brasil.** São Paulo: Editora Melhoramentos, 1969.

SOUZA, F. A. **Mudanças Promovidas no Setor Vitivinícola do Rio Grande do Sul Pela Inserção de Profissionais Especializados nas Áreas de Viticultura e Enologia.** 2005. 142f. Dissertação (Mestrado em Ciências) - Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

TAGLIARI, M.; CAMPOS, R. **Dicionário do Vinho.** São Paulo: Editora Veneta, 2015.

TEIXEIRA, J. C. Modernização da Agricultura no Brasil: impactos econômicos, sociais e ambientais. **Revista Eletrônica da Associação dos Geógrafos Brasileiros - Seção Três Lagoas**, Três Lagoas, v. 2, nº 2, p.21-42, 2005.

TONIETTO, J. **Vinhos brasileiros de 4ª geração:** o Brasil na era das indicações geográficas. Comunicado técnico, n.45. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003.

TRICHES, D.; SIMAN, R. F.; CALDART, W. L. **Identificação e análise da cadeia produtiva da uva e do vinho na Região da Serra Gaúcha.** Caxias do Sul: UCS, 2004.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais:** a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Editora Atlas, 1987.

VALDUGA, V. **O Processo de Desenvolvimento do Enoturismo no Vale dos Vinhedos.** 2007. 151f. Dissertação (Mestrado em Turismo) - Programa de Pós-Graduação em Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007.

_____. **Raízes do turismo no território do vinho:** Bento Gonçalves e Garibaldi - 1870 a 1960 (RS/Brasil). 2011. 219f. Tese (Doutorado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

BLUME, R. A Dimensão Humana do Terroir: o Caso da Vitivinicultura da Serra Gaúcha. In: Encontro Nacional dos Geógrafos: Crise, práxis e autonomia: espaços de resistência e de esperanças, XVI, de 25 a 31 de jul., 2010, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: AGB, 2010. p. 1-10.

BONNEMAISON, J. **La Géographie culturelle**. Paris: Éditions du CTHS, 2000.

BRUM, A. J. **Modernização da Agricultura**: trigo e soja. Petrópolis, Rio de Janeiro: Editora Vozes, 1988.

CAMPOS, C. S. S.; MEDEIROS, R. M. V. Avanços e Contradições da Produção Orgânica nos Assentamentos - O caso do arroz na Região Metropolitana de Porto Alegre/RS. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária, XXI, de 15 a 19 de out., 2012, Uberlândia. **Anais...** Uberlândia: UFU, 2012.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia**: alguns conceitos e princípios. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2004. 24p.

COELHO, L. C. A Paisagem na Fotografia, os rastros da memória nas imagens. In: Encontro Nacional da Anpur, XIII, 2009, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: ANPUR, 2009. 22p.

CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. Apresentando leituras sobre paisagem, tempo e cultura, p.7-11. In: CORRÊA, R. L.; ROSENDAHL, Z. (org.) **Paisagem, tempo e cultura**. Rio de Janeiro: Editora da UERJ, 1998.

FALCADE, I. **Indicações geográficas, o caso da Região com indicação de procedência Vale dos Vinhedos**. 2005. 109f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

CASTELO BRANCO FILHO, C.; MEDEIROS, R. M. V. O Modelo de Certificação Participativa como um dos Elementos Condutores no Fomento à Cadeia Produtiva do Arroz Ecológico da Região Metropolitana de Porto Alegre/RS. In: Simpósio Internacional de Geografia Agrária, VI, de 29 set. à 03 de out., 2013, João Pessoa. **Anais...** João Pessoa: UFPE, 2013.

ECO, U. **Como se faz uma Tese**. 26. ed. São Paulo: Perspectiva, 2016.

FLORES, S. S. Vinho e identidade no Brasil: da Itália ao vinho tipicamente brasileiro. In: Encontro de Grupos de Pesquisa: agricultura, desenvolvimento regional e transformações sócio espaciais, VIII, mar., 2015, Florianópolis. **Anais eletrônicos...** Florianópolis, 2015.

GIOVANNINI, E.; RISSO, A. **Caracterização das regiões ecoclimáticas do Rio Grande do Sul para a viticultura**. In: Congresso latinoamericano de Viticultura y Enologia, 8. Montevideu, Publicaciones Técnicas, INAVI/AEU, 2001.

_____. **Viticultura**: gestão para a qualidade. Porto Alegre: Renascença, 2004.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. **Histórias das Agriculturas no Mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Editora da UNESP, 2010.

MEDEIROS, R. M. V. A produção familiar e suas diferentes formas de representação. In: MARAFON, G. J.; RUA, J.; RIBEIRO, M. A. **Abordagens teórico-metodológicas em geografia agrária**. Rio de Janeiro: edUERJ, 2007.

_____; FALCADE, I. **Tradição versus Tecnologia: as novas territorialidades do espaço agrário brasileiro**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

MEIRELLES, L. Comercialização e Certificação de Produtos Agroecológicos. Ipê: Publicação interna do Centro Ecológico de Ipê - Serra, 2013.

MENDES, C. S. **Flutuação de inóculo no ar, desenvolvimento e validação de um sistema de previsão do míldio da videira**. 2002, 123p. Dissertação (Mestrado em ...) - Universidade de Passo Fundo, Passo Fundo, 2002.

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

PAULUS, G. **Do Padrão Moderno à Agricultura Alternativa: possibilidades de transição**. 1999. 185f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1999.

PIEROZAN, V. L.; MANFIO, V.; MEDEIROS, R. M. V. Territórios do Vinho: Campanha Gaúcha e Vale dos Vinhedos (RS). In: Encontro Nacional da ANPEGE, XI; 2015, Presidente Prudente. **Anais eletrônicos...** Presidente Prudente: ANPEGE, 2015. p. 2885-2896.

_____; MEDEIROS, R. M. V. Os desafios e as novas possibilidades da produção orgânica na Rota Turística Uva e Vinho - O caso da Produção de Uvas em Cotiporã. In: Simpósio Internacional de Geografia Agrária, VII, de 30 de out. a 03 de nov. 2015, Goiânia. **Anais do Evento...** Goiânia: UFG, 2015. CD-ROM

KOZENIESKI, É. M. **O Rural Agrícola na Metrópole: o caso de Porto Alegre/RS**. 2010. 141f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

_____; MEDEIROS, R. M. V. Práticas Agrícolas Alternativas e a Constituição de Territorialidade. In: Encontro Nacional de Geografia Agrária, XXI, de 15 a 19 de out., 2012, Uberlândia. **Anais...** Uberlândia: UFU, 2012.

RUPP, L. C. D.; VENTURINI, L. **Produção de Uvas Orgânicas**. Brasília: Grafissul - C. Carnielutti & Irmão Ltda, 2012. 21p. (Publicação Técnica III).

SAQUET, M. A. **Abordagens e Concepções de Território**. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2007.

_____; SILVA, S. S. Milton Santos: concepções de geografia, espaço e território. **Geo UERJ**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 18, p.24-42, 2008.

SOUZA, M. L. **Os Conceitos Fundamentais da Pesquisa Sócio-espacial**. 1 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013.

TAFFAREL, J. C. **A vitivinicultura relacionada à indicação de procedência Farroupilha**: perfil, identificação de gargalos e definição de demandas e transferência de tecnologia. 2013. 201f. Dissertação (Mestrado profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola) - Centro de Ciências Agrárias e Biológicas, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2013.

WIVES, D. G. **Funcionamento e performance dos sistemas de produção da banana na Microrregião do Litoral Norte do Rio Grande do Sul**. 2008. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

APENDICÊS

APÊNDICE A - ROTEIRO DE QUESTÕES-GUIA

Entrevista:

Data:

1. Identificação:

- a) Qual é o seu nome?.....
- b) Qual a sua idade?.....
- c) Endereço/Capela/Localidade?.....
- d) Profissão/Há quanto tempo trabalha na agricultura sucessivamente?.....
.....
- e) Qual a área total da Propriedade (ha)?.....

2. Uso da Propriedade:

2.1 Qual a área ocupada em cada atividade agrícola da propriedade? (%)

- a) Viticultura.....%
- b) Outra frutíferas para fins comerciais.....%
- c) Outras atividades agrícolas.....%
- d) Potreiros, pastagens.....%
- e) Matos ou reservas.....%

2.2 Atividades Econômicas da Propriedade:

- a) Qual a importância da agricultura na renda familiar?
.....
- b) Quais são as principais dificuldades que o senhor vem enfrentando na propriedade?
.....
- c) Quantas horas por semana você se dedica as atividades agrícolas?
.....
- d) Como você descreveria a rotina de um dia de trabalho comum?
.....

e) O senhor possui alguma outra atividade econômica?

.....

2.3 Atividades ligadas a Viticultura:

a) De que forma você produz uva: agricultura convencional ou agroecológica?

.....

b) Onde a produção é comercializada?

.....

c) Toda produção é comercializada?

() Sim () Não () Outros, Especifique?

.....

d) Que tipo de relação comercial o produtor tem com a vinícola?

() Cooperado

() Lei da oferta e da procura (quem paga mais leva)

() Parceria () Contrato

() palavra

() Outra, qual?

e) Negociação dos produtos com as vinícolas

() A empresa faz o preço

() O produtor faz o preço

() Recebe a mais pela qualidade

() Pratica o preço de tabela independente de qualidade

() Outros:

f) Faz estimativa anual de custo e lucratividade na produção de uvas?

() Sim () Não

Porque?.....

g) Como conheceu a agroecologia e como é a sua relação/participação na Rede Ecovida?

.....

h) Como esta sendo o processo de transição agroecológica? Quais as principais dificuldades para sair do sistema convencional e partir para o agroecológico?

.....

i) Quais as principais dificuldades encontradas para a certificação e como ela é realizada?

.....

j) Quais as variedades de uvas que são cultivadas no sistema agroecológico (orgânico)?

.....

l) O que mudou no seu trabalho com a adoção da viticultura orgânica?

.....

m) Em média, qual a produção/produtividade das variedades agroecológicas em relação ao sistema convencional?

.....

n) O que a viticultura representa para o senhor?

.....

3. Estrutura Familiar e funcionamento da Propriedade

a) Quantas pessoas da família trabalham na propriedade?.....

b) O senhor sempre foi agricultor, ou já teve outras profissões? Quais?

.....

c) Número de empregados permanentes.....

d) Número de empregados temporários (vindima):.....

e) Há quantos anos o senhor e sua família se dedicam a viticultura.....

f) Nível de escolaridade dos membros da família (nº)

.....

g) Recebe assistência técnica? () Não () Sim Frequência?

() Semana () mês () ano

.....

h) A assistência que recebe é pública ou privada?

() Emater () Prefeitura () Cooperativa () Embrapa () Ecovida () Outros qual?

.....

i) Participa de treinamento/aperfeiçoamento periódicos:

() Não () Sim Quais?.....

j) Quais são as principais vantagens de ser agricultor?

.....

l) Quais são as principais desvantagens de ser agricultor?

.....

m) Como você obtém crédito para a propriedade? Costuma utilizar algum tipo de financiamento como, por exemplo, o PRONAF?

.....

4. Participação Política

a) Você participa de alguma associação comunitária (capela, igreja, clube)?

.....

b) Como ficou sabendo da Ecovêneto e como se dá a sua participação?

.....

c) Costuma participar das assembleias, reuniões e capacitações promovidas pela Ecovêneto?

.....

d) O que a Ecovêneto oferece aos associados?

.....

ANEXOS**ANEXO A - CEPAS CULTIVADAS EM COTIPORÃ-RS****1) Cultivares Americanas**

Variedade: Concord
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Jacquez
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Bordô
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Niágara Branca
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Niágara Rosada
Fonte: Mello e Machado (2007)

2) Cultivares Híbridas



Variedade: Isabel
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Isabel Precoce
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Seibel 1077
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: BRS Violeta
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: BRS Cora
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: BRS Lorena
Fonte: Mello e Machado (2007)

3) Cultivares Viníferas



Variedade: Alicante Bouschet
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Chardonnay
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Merlot
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Prosecco
Fonte: Mello e Machado (2007)



Variedade: Cabernet Sauvignon
Fonte: Mello e Machado (2007)

ANEXO B - CALENDÁRIO ASTRONÔMICO UTILIZADO PELOS VITICULTORES

Quadro 1 - Poda de Outono⁹⁰

Mês	Dias muito bons	Dias bons	Dias para aumentar o vigor	Dias de pouca influência	Dias não recomendados
Abril	10, 11, 19, 20, 21	18, 22	23, 24, 25, 26	13, 27, 28, 29, 30	12, 14, 15, 16, 17
Maio	7, 8, 9, 17	16, 24, 25, 26, 27	5, 6, 12, 13, 20, 21, 22, 31	2, 3, 4, 10, 11, 18, 19, 28, 29, 30	1, 14, 15, 23

Fonte: Elaborado pelo próprio autor a partir do Calendário Astronômico 2015

Quadro 2 - Poda de Inverno⁹¹

Mês	Dias muito bons	Dias bons	Dias para aumentar o vigor	Dias de pouca influência	Dias não recomendados
Junho	4, 5, 13	3, 8, 12, 20, 21, 22	1, 2, 17, 18, 19, 23, 27, 28, 29, 30	6, 7, 15, 16, 25, 26	9, 10, 11, 14, 24
Julho	2, 10, 11, 28, 29, 30	1, 9, 18, 19, 20	15, 16, 17, 22, 25, 26, 27	3, 6, 7, 8, 13, 14, 23, 24, 31	4, 5, 12, 21
Agosto	6, 7, 25, 26	5, 14, 15, 16, 17, 27, 28	11, 12, 13, 21, 22, 23, 24	1, 3, 4, 8, 9, 10, 18, 20, 29	2, 19, 30, 31
Setembro	2, 3, 21, 22, 23, 30	5, 11, 12, 25, 26, 29	7, 8, 9, 10, 17, 18, 19, 20,	4, 6, 15, 16, 24	1, 13, 14, 27, 28

Fonte: Elaborado pelo próprio autor a partir do Calendário Astronômico 2015

Quadro 03 - Enxertia

Mês	Dias muito bons	Dias bons	Dias de pouca influência	Dias não recomendados
Julho	14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 25, 26, 27,	10, 13, 28	1, 2, 3, 11, 23, 24, 29, 30, 31	4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 21
Agosto	11, 12, 13, 14, 15, 16, 21, 22, 23, 24	17, 18	1, 6, 7, 8, 9, 10, 25, 26, 27, 28	2, 3, 4, 5, 19, 29, 30, 31
Setembro	7, 8, 9, 10, 11, 18, 19, 20	12, 17, 21	3, 4, 5, 6, 15, 16, 22, 23, 24, 30	1, 2, 13, 14, 25, 26, 27, 28, 29

Fonte: Elaborado pelo próprio autor a partir do Calendário Astronômico 2015

⁹⁰ Deve ser realizada preferencialmente a partir da observação da maturação dos ramos e folhas da videira.

⁹¹ Iniciar a poda preferencialmente após o solstício de inverno (21/06) e concluir antes do equinócio de primavera (23/09).