

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS CHAPECÓ
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA

GABRIELI ELISA DA COSTA

VITIVINICULTURA NO OESTE CATARINENSE:
O DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE UVA PARA VINHOS A PARTIR DOS
ANOS 2000

CHAPECÓ, SC

2023

GABRIELI ELISA DA COSTA

**VITIVINICULTURA NO OESTE CATARINENSE:
O DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE UVA PARA VINHOS A PARTIR DOS
ANOS 2000**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Graduação em História na Universidade Federal da Fronteira Sul, como requisito para obtenção do título de licenciada em História.

Orientadora: Prof^ª Samira Peruchi Moretto

**CHAPECÓ, SC
2023**

Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS

Costa, Gabrieli Elisa da
VITIVINICULTURA NO OESTE CATARINENSE: O
DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE UVA PARA VINHOS A PARTIR
DOS ANOS 2000 / Gabrieli Elisa da Costa. -- 2023.
61 f.:il.

Orientadora: Doutora Samira Peruchi Moretto

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) -
Universidade Federal da Fronteira Sul, Curso de
Licenciatura em História, Chapecó, SC, 2023.

1. Vitivinicultura. 2. História Ambiental. 3.
Enoturismo. 4. Oeste Catarinense. I. Moretto, Samira
Peruchi, orient. II. Universidade Federal da Fronteira
Sul. III. Título.

Elaborada pelo sistema de Geração Automática de Ficha de Identificação da Obra pela UFFS
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

GABRIELI ELISA DA COSTA

**VITIVINICULTURA NO OESTE CATARINENSE:
O DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO DE UVA PARA VINHOS A PARTIR DOS
ANOS 2000**

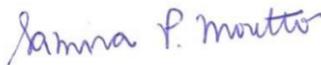
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Graduação em História na Universidade Federal da Fronteira Sul, como requisito para obtenção do título de licenciada em História.

Este trabalho de conclusão foi defendido e aprovado pela banca em: 10/07/2023.

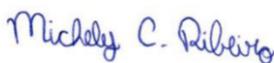
BANCA EXAMINADORA



Prof.^a Dra. Samira Peruchi Moretto - UFFS
Orientadora



Prof.^a Dra. Eunice Sueli Nodari - UFSC
Avaliadora - Assinado pela presidente da banca



Mestranda Michely Cristina Ribeiro - UFFS
Avaliadora

À minha mãe, que me acompanhou desde meu primeiro batimento cardíaco, e à Alanna, que me acompanhará até o último. Vocês são as mulheres da minha vida.

AGRADECIMENTOS

Apesar da jornada de pesquisa do Trabalho de Conclusão de Curso ser desafiadora, ela se faz possível através do apoio de vocês. São tantas pessoas que cruzaram meu caminho nessa trajetória que nem sei como agradecer. Saiba que guardo cada um em meu coração.

Primeiramente, gostaria de agradecer à Francieli (*in memoriam*). Você foi a mãe mais cuidadosa, amorosa e incrível que eu poderia imaginar em ter. Obrigada por não me deixar desistir nem mesmo quando eu achei que seria o fim. Foi você que me ensinou a ser tudo de bom que sou hoje. Você vive para sempre em mim, amo você até depois do fim. Papi, Alanna, Tia Adri, Tio Anthony, Murilo, Marli, e Duda: vocês também fizeram parte dessa longa jornada, e sou grata por ter tantos aprendizados com vocês. Não poderia pedir por uma família melhor. Amo vocês.

Ao Lucas, Frida e Eevee, que são a família que eu escolhi. Vocês três fazem parte da minha história e para sempre estarão em meu coração. Amo vocês demais.

Aos amigos mais incríveis que poderia ter ao meu lado: Lucas, Agnes, Maria, Juan, Gabriel, Gustavo, Eduardo, Júlia. Eu amo vocês, vida longa ao Clube Secreto. Agnes e Maria, meu mais sincero muito obrigada por escutarem meus áudios enormes repletos de medo e insegurança, e me mostrarem que sou capaz. Amo vocês até a lua e saturno.

À professora Samira Moretto, que além de orientadora, foi uma amiga e tanto desde o início. Lembro da primeira vez que te vi na ANPUH de 2018 e nem imaginava que poderia ter você como orientadora. Obrigada por todo apoio, confiança, broncas (com afeto) e palavras de conforto.

Aos amigos que fiz no Laboratório Fronteiras, em especial à Michely: obrigada por me socorrer e estar sempre à disposição para me ajudar, desde 2018. Às pessoas que a UFFS me presenteou: Tayane, Letícia, professores Délcio Marquetti e Renato Viana Boy. Vou para sempre lembrar com carinho. À Janaí, por toda a ajuda. Ao Gil Karlos Ferri, que fez parte da banca de qualificação do projeto. À professora Eunice Nodari e à Michely, que aceitaram fazer parte da banca e que contribuíram (e muito) para a construção dessa pesquisa.

À Fapesc pelo apoio com o Edital de chamada pública nº 16/2021 - Programa de ciência, tecnologia e inovação para apoio aos grupos de pesquisa da Universidade Federal Da Fronteira Sul – Uma História ambiental das transformações e da antropização das paisagens no Oeste Catarinense (1960 a 1980) (UFF2021331000005) e ao CNPq pela bolsa no projeto aprovado na Chamada CNPq/MCTI/FNDCT Nº 18/2021 - Faixa A - Grupos Emergentes: “As transformações socioambientais no campos e florestas do Sul Brasil: a expansão das monoculturas (1950 a 2020)”.

RESUMO

O vinho é um produto global, produzido, consumido, estudado no mundo todo por diversas áreas, como a Agronomia e a Geografia. Quanto aos estudos históricos em torno do vinho, pode-se observar diversos títulos que abrangem a História do Vinho ao longo dos séculos, contudo, o cenário muda quando observamos a historiografia através do olhar proposto pela História Ambiental, uma vez que os estudos em torno da vitivinicultura e do vinho são reduzidos, principalmente em âmbito nacional e regional. Com o avanço da fruticultura em Santa Catarina, a atividade vitivinícola se torna cada vez mais comum, sendo encontrada majoritariamente no Planalto Catarinense e no Vale do Rio do Peixe, regiões propícias para o desenvolvimento dos parreirais. Contudo, isso não impediu que a vitivinicultura acabasse espalhando-se pelo estado, uma vez que outras regiões, como a do Oeste Catarinense, também fazem parte da cadeia vitivinícola catarinense. Destarte, o presente trabalho objetiva investigar o processo histórico do desenvolvimento da vitivinicultura a partir do crescimento de produtores de uva para vinho no Oeste Catarinense a partir da década de 2000. Para tanto, realizou-se uma análise do cenário da vitivinicultura na região, a partir do viés proposto pela História Ambiental, cujo um dos objetivos é a compreensão de quais recursos são socialmente úteis ou inúteis, já que a existência do recurso natural é intrínseca à identificação cultural que lhe é atribuída. As análises foram feitas a partir de matérias de periódicos da região, disponibilizados online, além de dados recolhidos com os produtores. Ademais, a pesquisa é amparada em um referencial teórico, contando com a bibliografia de autores como Eunice Sueli Nodari, Gil Karlos Ferri e Carla Rocha. O avanço dessa fronteira agrícola propicia o fomento de instituições na produção vitivinícola do oeste catarinense, o que impacta diversos âmbitos na região, tanto econômicos, com a abertura de novas vinícolas e a regularização de pequenos produtores, culturais, através do aumento do consumo de uvas e de vinhos, quanto ambientais, que podem ser percebidos através das transformações na paisagem dos locais em que se encontram essas vinícolas.

Palavras-chave: Vitivinicultura; História Ambiental; Enoturismo; Oeste Catarinense.

ABSTRACT

Wine is a global product, produced, consumed, and studied worldwide in various fields, such as Agronomy and Geography. Regarding historical studies about wine, one can observe numerous titles covering the History of Wine throughout the centuries. However, the scenario changes when we look at historiography through the perspective proposed by Environmental History, as studies concerning viticulture and wine are limited, especially on a national and regional level. With the advancement of fruit growing in Santa Catarina, viticultural activity becomes increasingly common, mainly found in the Planalto Catarinense and Vale do Rio do Peixe regions, which are conducive to vineyard development. However, this hasn't prevented viticulture from spreading throughout the state, as other regions, such as the West of Santa Catarina, are also part of the Santa Catarina wine industry chain. Therefore, this present study aims to investigate the historical process of viticultural development, starting from the growth of wine grape producers in the West of Santa Catarina since the 2000s. For this purpose, an analysis of the viticulture scenario in the region was carried out, following the approach proposed by Environmental History, which seeks to understand which resources are socially useful or useless, given that the existence of natural resources is intrinsic to the cultural identification attributed to them. The analyses were based on articles from regional periodicals available online, as well as data collected from the producers. Furthermore, the research will be supported by a theoretical framework, including the bibliography of authors such as Eunice Sueli Nodari, Gil Karlos Ferri, and Carla Rocha. The advancement of this agricultural frontier promotes the development of institutions in the wine production of the West of Santa Catarina, impacting various aspects in the region, including economic aspects, such as the opening of new wineries and the regularization of small producers, cultural aspects through the increase in the consumption of grapes and wines, as well as environmental aspects that can be perceived through the transformations in the landscape of the locations where these wineries are found.

Key words: Vitiviniculture; Environmental History; Wine Tourism; West of Santa Catarina.

LISTA DE IMAGENS

Imagem 01 – Quadro com a foto dos “nonos” que produziam vinho em Vacaria/RS.....	40
Imagem 02 – Entrada da Vinícola com quadros dos avós maternos e paternos, produtores de cachaça e vinho respectivamente.....	40
Imagem 03 – Garrafas de Vinhos da uva Cabernet Sauvignon (à esquerda) em homenagem ao avô, e da uva Merlot (à direita) em homenagem à avó.....	41
Imagem 04 – Frente da propriedade da Vinícola Breancini.....	42
Imagem 05 – Foto de parte do Parreiral da Vinícola Breancini.....	42
Imagem 06 – Pipas da Vinícola Breancini.....	43
Imagem 07 – Espaço reservado ao armazenamento das garrafas para venda na vinícola (adega).....	43
Imagem 08 – Espaço reservado à produção e ao armazenamento dos vinhos nas pipas.....	44
Imagem 09 – Alguns dos rótulos produzidos na última safra da Vinícola Demarchi.....	45
Imagem 10 – Vista aérea do Sítio da Família Viel.....	46
Imagem 11 – Algumas das garrafas produzidas pela Família Viel.....	46
Imagem 12 – Parreirais da uva “Rainha Itália” na propriedade da Família Viel, onde é realizado o “Colha e pague”.....	47
Imagem 13 – Espaço reservado aos piqueniques.....	48
Imagem 14 – Serviço de bebidas e gastronomia do “Giardino Viel”.....	48
Imagem 15 – Propriedade de César Boin.....	49
Imagem 16 – Espaço reservado ao armazenamento das garrafas (adega).....	50
Imagem 17 – Primeiro processo da vinificação para iniciar a fermentação.....	50

LISTA DE MAPAS

Mapa 01 – Principais regiões vitivinícolas de Santa Catarina	17
Mapa 02 – Unidades de Gestão Técnica (UGT) da Epagri de Santa Catarina.....	22
Mapa 03 – Produção de uva – Valor da produção (Mil Reais).....	29

LISTA DE TABELAS

Tabela 01 – Principais importadores de vinho por milhão/hectolitros (hl) (2014-2018).....	28
Tabela 02 – Área cultivada de videiras no Brasil, por estado em hectares (ha) (2016-2019).	29
Tabela 03 – Comercialização de vinhos e suco de uva do Rio Grande do Sul (em litros) (2017-2019).....	31
Tabela 04 – Participação de Espumantes na comercialização nacional (2015-2019).....	32
Tabela 05 – Vinícolas da região do Oeste Catarinense.....	36

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01 – Os cinco principais exportadores de vinho (1961-2021).....	27
---	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina

UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

UFFS – Universidade Federal da Fronteira Sul

UPF – Universidade de Passo Fundo

ALICE – Repositório de Acesso Livre à Informação Científica da Embrapa

FED – Floresta Estacional Decidual

FOM – Floresta Ombrófila Mista

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

CIDASC – Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina

ACAVITIS – Associação Catarinense dos Produtores dos Vinhos Finos de Altitude

OIV – Organização Internacional da Vinha e do Vinho

FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	14
2. HISTÓRICO DA PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA NO BRASIL E O SURGIMENTO DA VITIVINICULTURA NA REGIÃO SUL	20
2.1 HISTÓRIA AMBIENTAL DOS VINHEDOS DO SUL DO BRASIL.....	20
2.2 O VINHO ENQUANTO UM PRODUTO CULTURAL.....	23
3. MUDANÇAS NO MERCADO VITIVINÍCOLA: PANORAMAS GLOBAL E NACIONAL.....	25
3.1 A GLOBALIZAÇÃO E O VINHO ENQUANTO COMMODITY.....	25
3.2 O VINHO ENQUANTO <i>COMMODITY</i> : PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO GLOBAL.....	26
3.3 O VINHO ENQUANTO <i>COMMODITY</i> : PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO NACIONAL.....	28
4. APRESENTANDO OS PRODUTORES: VITIVINICULTURA E ENOTURISMO NA NOVA REGIÃO.....	33
4.1 A ASCENSÃO DA VITIVINICULTURA NA “NOVA REGIÃO”: PRODUTORES VINÍCOLAS.....	E 33
4.2 ALÉM DA BEBIBA: POTENCIALIDADES E POSSIBILIDADES DO ENOTURISMO.....	37
4.2.1 VINÍCOLA E CACHAÇARIA FAMÍLIA QUADROS.....	39
4.2.2 VINÍCOLA BREANCINI.....	41
4.2.3 VINÍCOLA DEMARCHI (PRODUTOR LOCAL DE SÃO CARLOS/SC).....	44
4.2.4 VINÍCOLA FAMÍLIA VIEL.....	45
4.2.5 VINÍCOLA MAREMA/VINHOS DON CESARE BOIN (PRODUTOR LOCAL DE MAREMA/SC).....	48
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	52
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	54
FONTES.....	57

1. INTRODUÇÃO

No que diz respeito aos estudos gerais em torno do vinho, há uma vastidão de publicações e de abordagens de diferentes áreas, como a Gastronomia, a Geografia e a Agronomia, por exemplo. Os estudos agronômicos em torno da vitivinicultura se fazem muito presentes em artigos e pesquisas publicados por instituições como a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com estudos desenvolvidos pelo Centro de Ciências Agrárias, além de estudos desenvolvidos pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), trazendo também alguns estudos pela perspectiva geográfica, vide os trabalhos do agrônomo Jorge Tonietto. É importante mencionar que tais estudos são realizados em diversos recortes temporais e geográficos e perspectivas variadas, sejam elas culturais, simbólicas, econômicas ou ambientais. É nesse sentido que a abordagem proposta pela História Ambiental pode colaborar nos estudos em torno da produção de uvas e vinhos.

Ao observarmos a historiografia através do olhar proposto pela História Ambiental, os estudos científicos sobre a Vitivinicultura passaram a ser realizados mais frequentemente nos últimos anos, principalmente em âmbito nacional. Atualmente, pesquisadores como Eunice Nodari, Carla Rocha e Gil Karlos Ferri discutem a história da vitivinicultura no Brasil e nas Américas através da abordagem proposta pela História Ambiental, que, de acordo com Donald Worster (1991), procura proporcionar um novo olhar para os diferentes períodos históricos, introduzindo a necessidade de se observar as mudanças na paisagem natural, além das maneiras que isto afetou, e ainda afeta, a relação dos seres humano com a natureza.

Durante a graduação, tive o privilégio de participar enquanto voluntária e bolsista de iniciação científica em projetos vinculados ao Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS. As temáticas das pesquisas eram relacionadas a transformação da paisagem, inserção de espécies exóticas, reflorestamento, fruticultura, dentre outras. O envolvimento nas temáticas pesquisadas, que foram orientadas pela professora Samira Peruchi Moretto, possibilitou o interesse pelo tópico da fruticultura, principalmente sobre a questão da produção vitivinícola no estado de Santa Catarina.

Antes de iniciar, faz-se necessário definir alguns conceitos básicos, para que haja uma compreensão plena da pesquisa desenvolvida neste estudo. A vitivinicultura se preocupa tanto com a produção da uva quanto com a elaboração do vinho, abrangendo as áreas de atuação da viticultura, que é o cultivo de videira, ou seja, a plantação de uva, e vinicultura, que se refere à produção, envasamento, distribuição e comercialização de vinhos a partir das uvas cultivadas na viticultura. A vinícola faz o processo completo, desde a preparação do solo

até vinhos finos, espumantes, de mesa, suco de uva e uva para consumo¹. Contudo, isso não é uma regra, já que algumas vinícolas, inclusive presentes nesse estudo, não realizam o processo completo, comprando a uva de terceiros, por exemplo. Os tipos de uvas que são geralmente cultivadas pelas vinícolas, como um todo, são da espécie *vitis vinifera*, que diz respeito a espécie de uvas mais cultivada no mundo, também conhecida como “uvas finas” ou “uvas europeias”², usadas para fabricação de vinhos finos, como Merlot, Malbec, Tannat, entre outros. Outros tipos de uva também são cultivados, como as americanas (*Vitis labrusca*), que são também conhecidas como “uvas de chupar” por se soltarem fácil das cascas, ou “uvas rústicas”, por terem maior resistência às pragas e doenças fúngicas³; e as híbridas, que são provenientes do cruzamento entre diferentes espécies⁴. Essas geralmente destinadas à produção de vinhos de mesa e sucos de uva. Das vinícolas mapeadas na pesquisa, encontram-se produção de ambos os tipos.

A especulação em torno dos investimentos em fruticultura no estado de Santa Catarina, segundo o professor Jó Klanovicz (2012), se iniciou na década de 1950, momento em que madeireiros da região verificaram que as matas verdes estavam alcançando a escassez. Como alternativa, algumas empresas madeireiras começaram a buscar outros tipos de investimentos, como foi o caso da madeireira dos irmãos René e Arnaldo Frey, do município de Fraiburgo, em Santa Catarina. A serraria René Frey & Irmão Ltda. cortava madeiras nativas da Mata Atlântica para fabricação de tábuas e caixas. A empresa era significativamente grande, pois tinham representantes nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, sendo que, neste último, a serraria comercializava caixas de madeira de Araucária para a vinícola Schenk, que foi a ponte entre os Irmãos Frey e investidores franco-argelinos que procuravam investir em fruticultura no Brasil (KLANOVICZ, 2012). A partir disso, de acordo com Pereira (2022) o estado de Santa Catarina se destaca pela fruticultura, principalmente com o cultivo de maçãs e de uvas, aparecendo com produção relevante em dados do IBGE desde a década de 1970, em relação a pomicultura, e da década de 1980 no que diz respeito à viticultura.

No que se refere à temática da vitivinicultura, o trabalho da professora Eunice Nodari e de outros pesquisadores resultaram em projetos de relevância internacional como é o caso do projeto “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas”, cujo objetivo principal é “investigar/comparar o processo histórico de desenvolvimento da

¹ O que são viticultura, vinicultura e vitivinicultura?. Canal Agro Estadão. São Paulo: 2 de fevereiro de 2023.

² Cultivares. Uva para processamento. Portal Embrapa. 22 de dezembro de 2021.

³ Uvas Americanas, Uvas de mesa. Portal Embrapa. 08 de dezembro de 2021.

⁴ CAMARGO, U.A.; RITSCHER, P. S.; MAIA, J. D. G. 2 Variedades. Portal Embrapa. 2008.

vitivinicultura nas Américas, sob a perspectiva da história ambiental global.”⁵. O recorte geográfico da pesquisa compreende as regiões vitivinícolas do Sul do Brasil, da Província de Mendoza na Argentina e do Vale Central no Chile, assim, a pesquisa é em parceria com algumas universidades da Argentina, a Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e a Universidade de Passo Fundo (UPF) no Brasil, a Universidade de Stanford, nos Estados Unidos, além de instituições do Chile, da Colômbia e do Uruguai.

Desta forma, é possível afirmar que a Região Vitivinícola que corresponde ao Oeste de Santa Catarina⁶ é objeto de estudo de pouquíssimos pesquisadores, principalmente das Ciências Humanas. Portanto, o presente trabalho objetiva realizar uma investigação do processo histórico do desenvolvimento da vitivinicultura a partir do crescimento de famílias produtoras de uva para vinho no Oeste catarinense, sob a perspectiva da História Ambiental, a partir da década de 2000.

A produção de vinho no Brasil começou durante o período colonial, quando as primeiras variedades de uva foram trazidas para a capitania de São Vicente por Martim Afonso de Souza em 1532. No que diz respeito à região Sul, o plantio de videiras teve início no Rio Grande do Sul em 1626. Naquela região, os primeiros exemplares foram introduzidos pelos padres jesuítas, mas no século XIX, outros tipos foram trazidos pelos imigrantes alemães e italianos, prevalecendo o cultivo de uvas oriundas de Portugal e Espanha. No entanto, a produção dessas castas europeias foi afetada por doenças fúngicas provenientes de videiras nativas da América do Norte. Como resultado, variedades americanas, como Isabel, Niágara Branca e Niágara Rosada, foram cultivadas pelos imigrantes no século XX (FERREIRA; FERREIRA, 2018).

Segundo o Informe Agropecuário de 2006 publicado pelos pesquisadores José Fernando da Silva Protas, Umberto Almeida Camargo e Loiva Maria Ribeiro de Mello, da Embrapa Uva e Vinho, a evolução da agricultura a partir da Revolução Verde⁷, que incluiu o desenvolvimento de fungicidas, tornou possível retomar o cultivo expressivo de uvas de

⁵ Projeto “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas” Disponível em: <https://projetosvinhedos.wixsite.com/daterraamesa>

⁶ Nesta pesquisa, o termo “Oeste Catarinense” não contemplará **todos** os municípios da Região Oeste do estado de Santa Catarina, mas vários municípios próximos do município de Chapecó.

⁷ De acordo com o engenheiro agrônomo Matos (2011), a revolução Verde foi um movimento que iniciou na década de 1960, que “orientou a pesquisa e o desenvolvimento dos modernos sistemas de produção agrícola para a incorporação de pacotes tecnológicos de suposta aplicação universal, que visavam a maximização dos rendimentos dos cultivos em distintas situações ecológicas”. Esse novo pacote tecnológico pretendia maximizar a capacidade de produção dos cultivos, visando criar cenários ecologicamente ideais para controlar predadores naturais e outras pragas que poderiam atrapalhar o desenvolvimento do cultivo. O uso de agrotóxicos, combinado com a modificação genética de espécies, resultou em um programa para alavancar a produção agrícola global, que gerou consigo uma infinidade de consequências ambientais e sociais.

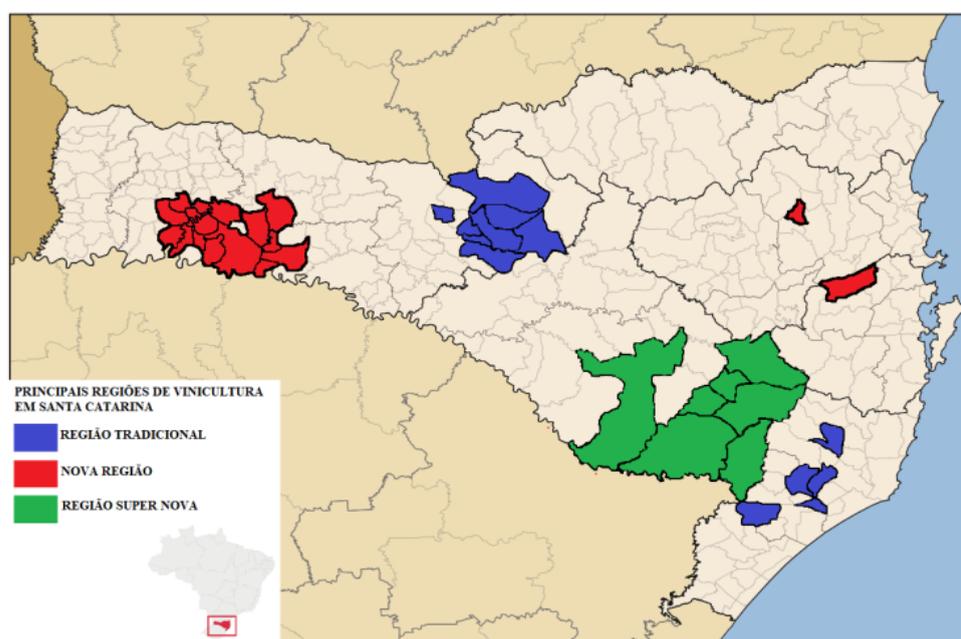
castas europeias, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot, entre outras.

Conforme documentação disponibilizada no Portal do Repositório de Acesso Livre à Informação Científica da Embrapa (ALICE), relacionada à pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho, atualmente, em escala nacional, a produção de uvas finas e de mesa engloba uma extensa superfície territorial de cerca de 71 mil hectares, com vinhedos distribuídos de norte a sul do Brasil. Em virtude da pluralidade ambiental e climática, o país é fragmentado em zonas de cultivo vitivinícola, já que as espécies plantadas requerem condições atmosféricas e edáficas ideais para crescer de forma saudável e produtiva.

De acordo com Cordeiro (2006) *apud* Losso e Pereira (2011), dentro da estratégia de produção de vinhos, a região do Meio-oeste catarinense se destacou tornando-se uma das maiores produtoras de vinho no estado. Foi nessa área, na primeira metade do século XX, que os italianos que haviam migrado do Rio Grande do Sul iniciaram a construção da cadeia vitivinícola mais importante do estado, até hoje reconhecida através de comemorações como a Festa da Uva, em Videira, por exemplo.

Desta forma, em Santa Catarina a vitivinicultura encontra-se majoritariamente na região do Vale do Rio do Peixe, tendo como polo o município de Videira, seguido pela região do Planalto e da Serra Catarinense, que produz os chamados Vinhos de Altitude, uma vez que as videiras encontram-se em uma região fria e alta do sul do país. Contudo, outras regiões do estado vêm se destacando na produção de uvas para vinho, como pode-se observar no mapa 01, elaborado por Terreri, Velasco e Nodari (2022), demonstrando as regiões de produção vitivinícola de Santa Catarina:

Mapa 1: Principais regiões vitivinícolas de Santa Catarina



Fonte: TERRERI, Laianny Cristine Gonçalves; VELASCO, Julia Mai; NODARI, Eunice Sueli. Cultura e tradição. Fronteiras: Revista Catarinense de História.

A Nova Região, assim denominada pelas autoras Terreri, Velasco e Nodari (2022), abrange municípios do oeste catarinense que vêm adentrando à esfera da vitivinicultura, com o desenvolvimento da cultura de uvas para produção de vinhos. Tendo em vista o desenvolvimento da vitivinicultura no estado, é de suma importância os estudos que visam compreender o histórico de desenvolvimento de produção de frutíferas, com foco na uva para produção de vinho sob a perspectiva da História Ambiental, a fim de contribuir para as pesquisas sobre vitivinicultura dentro das Ciências Humanas. Sendo assim, a área de delimitação desta pesquisa será a chamada Nova Região.

Para tanto, este trabalho será dividido em três capítulos: no primeiro capítulo, será apresentado um panorama geral sobre a História do Vinho e das vindimas em escala nacional e regional, tratando da introdução da viticultura na região Sul e em Santa Catarina. Além disso, o capítulo também abordará o produto vinho enquanto resultado de um processo não meramente natural, mas também cultural. Desse modo, o primeiro capítulo se trata mais de uma revisão bibliográfica de autores que trabalham a História do Vinho e da Vitivinicultura, em recortes mais amplos, como por exemplo Rod Phillips, Marieta De Moraes Ferreira e Valdiney C. Ferreira.

No segundo capítulo, será apresentado o processo de globalização da uva e do vinho, e como esses produtos se tornaram importantes *commodities*. Essa apresentação será feita com base nos estudos desenvolvidos por pesquisadores que estudam a História Global do vinho, como a professora Eunice Nodari, e Carla Rocha, além de dados de importação, exportação e produção recolhidos no Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) e em relatórios da Vitivinicultura Brasileira da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA).

Por fim, no terceiro capítulo, será apresentado brevemente de que maneira a vitivinicultura se desenvolve no estado de Santa Catarina, seguido por uma exposição da recente ascensão da vitivinicultura no oeste do estado, trazendo, durante a exposição fontes de jornais *online* que noticiaram a expansão da produção de uva e de vinho na chamada “Nova Região”, que abrange parte dos municípios do oeste catarinense nos últimos anos. Ademais, realizar-se-á um mapeamento das vinícolas da região, apresentando uma tabela com seus produtores, além de trazer dados sobre o montante de produção dessas vinícolas da região, da comercialização dos produtos e da criação dessas vinícolas, grande parte ainda

familiares. No terceiro capítulo também será tratado sobre o turismo em torno do vinho, qual a relevância dessa prática para a região e como o enoturismo se desenvolve nesse cenário.

As análises serão feitas a partir de matérias de periódicos da região, disponibilizados *online*, além de dados recolhidos com os próprios produtores. Ademais, a pesquisa será amparada em um referencial teórico, contando com a bibliografia de autores como Eunice Sueli Nodari, Gil Karlos Ferri, Carla Rocha, Rod Phillips, Marieta De Moraes Ferreira, Valdiney C. Ferreira, entre outros.

2. HISTÓRICO DA PRODUÇÃO VITIVINÍCOLA NO BRASIL E O SURGIMENTO DA VITIVINICULTURA NA REGIÃO SUL

2.1 UMA HISTÓRIA AMBIENTAL DOS VINHEDOS DO SUL DO BRASIL

A vitivinicultura brasileira, de acordo com Ferreira e Ferreira (2018), teve início ainda no período colonial, uma vez que as primeiras cepas de uva foram trazidas para a capitania de São Vicente por Martim Afonso de Souza, em 1532. Quanto à região Sul, a porta de entrada para o plantio das videiras foi o Rio Grande do Sul, em 1626 (FERREIRA; FERREIRA, 2018). Nessa região, a introdução dos primeiros exemplares foi realizada pelos padres jesuítas, entretanto, no século XIX outras espécies foram trazidas por imigrantes italianos e alemães, prevalecendo assim, o cultivo de videiras provenientes de Portugal e Espanha até o momento em que doenças fúngicas, vindas de videiras nativas da América do Norte, contaminam as plantações de uva de castas europeias. Destarte, cultivares norte-americanas (Isabel, Niágara Branca, Niágara Rosada) começaram a ser cultivadas pelos imigrantes italianos no século XIX. Com aprimoramento da tecnificação agrícola a partir da Revolução Verde, torna-se possível o retorno do plantio expressivo de uvas de castas europeias, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, entre outras (PROTAS, CAMARGO, DE MELLO, 2006).

A região precursora da vitivinicultura foi a Serra Gaúcha, que lidera até hoje o mercado vitivinícola do Brasil, sendo responsável por 64% da área produtora nacional, em conformidade com apontamentos da pesquisadora da Embrapa Uva e Vinho, Loiva de Mello (2017) (TERRERI; VELASCO; NODARI, 2022). Entretanto, outros estados avançaram no âmbito da vitivinicultura nas últimas décadas, dentre eles Santa Catarina, principalmente a Região do Alto Vale do Rio do Peixe, onde se localiza o município de Videira, cuja colonização fora beneficiada pela construção da Ferrovia Linha Sul, que liga os estados de São Paulo e Rio Grande do Sul. De acordo com Biasi *et al.* (2019), o projeto de construção da ferrovia iniciou em 1897 e foi promovido pela *Brazil Railway Company*, atraindo, na época vários trabalhadores, inclusive os imigrantes alemães e italianos que se instalaram na região da Serra Gaúcha e trabalhavam na ferrovia entre as safras. Aos poucos, esses imigrantes se instalaram, primeiramente às margens dos rios e depois expandiram-se: os alemães assentaram-se nas áreas mais baixas, enquanto os italianos foram para as regiões do médio e alto vale (TERRERI; VELASCO; NODARI, 2022).

O cultivo de uvas em Santa Catarina veio junto com esses imigrantes: em Videira, a primeira plantação de parreiras ocorreu em 1913, com cepas vindas de Urussanga. Já em 1920, de acordo com Nodari (2017), o descendente de italianos Antônio Ferlin formou um

parreiral com 10.000 mudas de uva Isabel (*Vitis labrusca 'Isabella'*), espécie de casta americana, que veio dos Estados Unidos para o Rio Grande do Sul no século XIX.

Em conformidade com Cordeiro (2006), houve em 1952 um acordo entre o governo federal e o governo do Estado de Santa Catarina que estabeleceu em Videira a sede do projeto de desenvolvimento de fruticultura em clima temperado, com o objetivo de desenvolver a “(...) produção vitivinícola e de frutos de clima temperado no território catarinense” (SANTA CATARINA, 1953 apud SCHMIDT, 1990, p. 26 in CORDEIRO, 2006). Esse projeto corroborou com o desenvolvimento da vitivinicultura em Santa Catarina, já que, na época, a sede localizada em Videira tirou o foco de São Joaquim para a região do Vale do Rio do Peixe. Atualmente, a região ainda é conhecida pela produção vitivinícola, contudo, quando se fala em Vinhos de Altitude, o foco está na região do Planalto Catarinense. Já na década de 1970, houve outro incentivo que surgiu após uma série de pesquisas realizadas pela Epagri (LOSSO; PEREIRA, 2011). O Projeto de Fruticultura de Clima Temperado estimulava a volta do cultivo de uvas de castas europeias.

Outra região que desenvolveu recentemente a produção de uvas e de vinhos no estado é a região do Planalto Catarinense, onde são produzidos os chamados “Vinhos de Altitude”. Essa região foi batizada assim devido ao clima ameno, latitude elevada e altitude acima de 1000 metros, características propícias para o desenvolvimento de uvas para fabricação de vinhos (SAMPAIO, 2016 apud NODARI; FRANK, 2021).

Nesse sentido, em 2005 foi criada a Associação Catarinense dos Produtores dos Vinhos Finos de Altitude (ACAVITIS), que, de acordo com Nodari e Frank (2021, p. 194):

(...) abrange todo o estado e abrigava inicialmente 37 associados distribuídos pelos municípios que compreendem as regiões de São Joaquim (abrangidas pelas cidades de São Joaquim, Urupema, Urubici, Bom Retiro, Painel e Campo Belo do Sul), Campos Novos (abarcando as cidades de Campos Novos e Monte Carlo) e Caçador (incluindo as cidades de Caçador, Água Doce, Salto Veloso, Treze Tílias, Videira e Tangará). Juntos, cultivavam 279 hectares com uvas do tipo *vitis vinifera* (espécie de videira cultivada para produção de vinho na Europa) em altitude entre 900 a 1.400 metros.

Ainda, o produtor interessado em fazer parte da ACAVITIS precisa preencher alguns requisitos como: produzir dentro de Santa Catarina uvas *vitis vinifera* em altitudes de, no mínimo, 900 metros e com produção máxima de 6 mil litros de vinho por hectare de uva. Ademais, também há um rigoroso controle de qualidade com o produto, sendo proibida a adição de açúcar no vinho, por exemplo (NODARI; FRANK, 2021).

Em 2015, a denominação da ACAVITIS passou para “Vinho de altitude: produtores e associados”, ou simplesmente “Vinho de Altitude”. Atualmente a associação conta com 22

vinícolas associadas, de acordo com o site⁸, sendo 3 delas encontradas em fase de implantação.

No mapa 02, pode-se relacionar a localização das principais regiões vitivinícolas do estado de Santa Catarina, sendo a Região do Vale do Rio do Peixe representada pela Unidade 10, de Videira, a Região do Planalto, que produz os chamados “Vinhos de Altitude”, pela Unidade 3, compreendendo as regiões de Lages e de São Joaquim, e a Nova Região, analisada nesta pesquisa representada pela Unidade 10, abrangendo as regiões de Chapecó e Xanxerê.

Mapa 02 - Unidades de Gestão Técnica (UGT) da Epagri de Santa Catarina



Fonte: Portal *online* da Epagri.

Ademais, outro aspecto importante de ser abordado são as tradições em torno da uva e do vinho, muito influenciadas pelo sucesso no cultivo das vindimas. Até hoje, municípios que têm a vitivinicultura como forte atividade mantêm festas, festivais e outras comemorações em torno do processo de plantação e colheita da uva, bem como da fabricação dos produtos derivados. Videira é um ótimo exemplo de local em que se pode encontrar o vinho presente para além do comércio, nas famílias e na cultura como um todo.

⁸ <http://www.vinhodealtitude.com.br/vinícolas>

2.2 O VINHO ENQUANTO UM PRODUTO CULTURAL

De acordo com Rod Phillips (2003), o registro mais remoto que existe do vinho data do período neolítico, entre 8.500 e 4.000 a.C., a partir da análise química de jarros encontrados por arqueólogos no Oriente Médio, que continham sedimentos amarelados e avermelhados, ricos em ácido e cálcio tartárico. Esses indicadores demonstram que existiu vinho mas não é possível concluir se o processo de vinificação ocorreu propositalmente ou acidentalmente, uma vez que frutas também eram reservadas nesses jarros e podem ter sido fermentadas de maneira acidental. Inclusive, Phillips (2003) afirma que muito se fala sobre o vinho ter sido *descoberto* e não inventado, como o pão e a cerveja.

Mais a frente, em torno de 3.500 a 3.000 a.C, arqueólogos descobriram jarras de barro maiores, com capacidade em torno de 30 a 60 litros, enterradas horizontalmente, com sedimentos que iam da base ao gargalo. Além disso, esses jarros tinham tampos de argila, o que acaba reforçando a ideia de que eram vinhos armazenados em caves para proteger do contato com o oxigênio. Apesar dessas descobertas, não se sabe ao certo se o vinho foi inventado ou descoberto, de forma proposital ou acidental, mesmo com inúmeras lendas e especulações acadêmicas em torno disso, contudo para que haja vinho, se faz necessário que haja uva antes, o que delimita um pouco geograficamente essa investigação.

Posto isso, tendo em vista que a História Ambiental busca a compreensão dos recursos úteis ou inúteis para as sociedades, uma vez que o recurso natural só existe a partir de uma identificação cultural (DRUMMOND, 1991), bem como o entendimento da relação entre ser humano e natureza, e como a última afeta e é afetada pelas sociedades (WORSTER, 1991), é de suma importância analisar o processo de culturalização do vinho, e como a enocultura vem se desenvolvendo no último século, a ponto de fazer o vinho ascender como uma importante *commodity*, com um valor além de financeiro, se diferenciando de outras *commodities* existentes atualmente.

Para realizar essa análise, se faz necessário antes compreender que a identidade é um processo não estático, construído pelos indivíduos através da “releitura” do meio em que se insere (BANDUCCI; BARRETTO, 2001; HALL, 2003). Tendo isso em vista, pode-se afirmar que a identidade, ou seja, a identificação cultural com uma bebida milenar como o vinho remonta ao passado, aos processos de colonização, e às primeiras civilizações.

Em “Uma Breve História do Vinho”, Phillips (2003) explora o papel do vinho na sociedade, destacando sua importância religiosa, simbólica e social em várias culturas. Ele examina como o vinho tem sido consumido em diferentes épocas e por diferentes grupos sociais, e como a produção e o consumo de vinho refletem mudanças sociais e históricas mais

amplas. No que tange a isso, o autor inclusive demonstra um paradoxo do vinho, em que se pode observar melhor o *status* atribuído a essa bebida tão democrática, principalmente em tempos mais antigos: na Grécia, por exemplo, o vinho era consumido por todos, homens e mulheres, de pobres a escravos.

Desta forma, o vinho tem diferentes valores em diferentes sociedades, não só em capital como em cultura. Em conformidade com Phillips (2003), o vinho pode ser considerado um produto resultante dos processos naturais de fermentação da uva, uma vez que nada mais é do que o sumo da fruta fermentada. Entretanto, não pode ser reduzido a apenas isso, já que ele também pode ser considerado um produto cultural, pois a ação do ser humano nesse processo, antes meramente natural, agrega valor social, tornando-o um produto cultural.

Atualmente, o vinho ainda pode ser percebido enquanto um produto cultural, principalmente quando se observa as festas e festivais regionais e nacionais em celebração à colheita de uvas, muito comum em locais em que a atividade vitivinícola é muito presente, como por exemplo, o município de Videira, em Santa Catarina. De acordo com Terreri, Velasco e Nodari (2022):

Essas celebrações, comumente chamadas de vindima, remontam a uma longa tradição existente em várias partes do mundo. Os festivais acontecem no período da colheita da uva com a intenção de comemorar o sucesso de mais uma safra. A vindima é motivo de festa para produtores, colonos, apreciadores de vinho e toda a comunidade. Essas comemorações assumem diferentes formas e tamanhos, indo desde uma festa meramente familiar ou comunitária até um evento de nível estadual ou nacional. (p. 35)

Sendo assim, a uva e o vinho passam de uma cultura muito particular, com características e imaginários familiares, para uma *commodity* importante com o avanço da globalização, contudo, sem perder essa valorização cultural e simbólica por trás do produto.

3. MUDANÇAS NO MERCADO VITIVINÍCOLA: PANORAMAS GLOBAL E NACIONAL

3.1 A GLOBALIZAÇÃO E O VINHO ENQUANTO *COMMODITY*

O vinho enquanto *commodity* tem uma apresentação um tanto quanto diferente de outros produtos agrícolas como as sementes e cereais, uma vez que toda a história em torno do produto também é usado para sua identificação e, até mesmo, marketing. Uma das principais diferenças é o *terroir*⁹, ou seja, a área agrícola em que a uva utilizada para a fabricação de determinado vinho foi cultivada é de extrema importância para a caracterização do produto final.

Como já abordado, o vinho possui um poder simbólico muito grande, o que torna o produto mais atrativo ao consumidor: ao adquirir uma garrafa, você está também levando uma história de família, uma cultura resgatada por descendentes. De acordo com Zuleika Alvim (1998), a herança cultural se encontra nesse produto: a concepção de que os imigrantes europeus tentaram reproduzir, quando chegaram ao Brasil, uma paisagem que se parecesse com a de suas terras natais, inclusive orientando seus parentes que trouxessem mudas de árvores frutíferas, como as videiras, da Itália. Essas e outras atribuições caracterizam também o status de quem está consumindo, dependendo do tipo de vinho, da espécie de uva, se é importado ou não, e até mesmo o preço pago por aquele produto. Desta forma, a fruticultura e, em especial, a comercialização de uvas e de vinhos tem sido vista como uma importante *commodity* em diversas regiões do mundo, desde meados do século XX.

Outrossim, a globalização é vinculada ao acréscimo de intercâmbios culturais em todo o mundo, ao aumento da circulação de mercadorias, capital, concepções, imagens e dados em escala global (APPADURAI, 1991, HANNERZ, 2014, 2015 *apud* ROCHA, NODARI, 2020), o que corrobora, claramente, para a ascensão do vinho enquanto *commodity*. Ademais, a globalização é igualmente considerada um fenômeno multidimensional, especialmente devido à conectividade complexa entre diversas dimensões, seja cultural, econômica, política, social, interpessoal, tecnológica ou a ambiental (TOMLINSON, 1999 *apud* ROCHA, NODARI, 2020). Já partindo de um viés alimentar, a globalização apresenta um significado especial, pois o mercado alimentício teria sido o primeiro a se integrar globalmente,

⁹ De acordo com o documento *Résolution OIV/VITI 333/2010 – Définition du “terroir” vitivinicole*. *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)*, o *Terroir* vitivinícola é o termo utilizado para descrever a combinação de interações físicas, biológicas e de práticas vitivinícolas que são aplicadas na produção de vinhos. Essas combinações resultam em características distintivas aos vinhos que são produzidos em determinadas áreas. O *Terroir* diz respeito a características específicas de solo, topografia, clima, paisagem e biodiversidade.

envolvendo a conexão entre culturas bastante distantes e práticas culturais, como em nenhum outro setor (IGLIS e GIMLIN, 2009 *apud* ROCHA, NODARI, 2020).

Sendo assim, indo ao encontro de Rocha e Nodari (2020), pode-se dizer que desde muito tempo, o vinho tem sido afetado pela globalização. Hoje em dia, à medida que sua produção e consumo se expandem globalmente, ele é considerado uma *commodity* de grande importância. Como resultado, os imaginários e ideais em torno da cultura do vinho também são divulgados, acompanhando esse processo de globalização, abrangendo diversas dimensões em torno da bebida, sejam elas simbólicas, culturais ou socioeconômicas, atualizando seu caráter dentro do mundo globalizado, o que expande essa cultura mundo afora.

Contudo, pode-se perceber que, de acordo com Tiefenbacher e Townsend (2019) *apud* Rocha e Nodari (2020), conforme o vinho foi tomado pela globalização, as mudanças ocorridas para que ele alcançasse os níveis das demais *commodities* transformaram, em certo ponto, a indústria do vinho, uma vez que essa indústria é cheia de peculiaridades, como por exemplo *terroir*; variedade de uvas, de estilos, e conseqüentemente de sabores, e os avanços aplicados à produção para que o vinho se tornasse *commodity*, como por exemplo o uso de fertilizantes e agrotóxicos, além da colheita mecanizada, acaba influenciando o produto final, influenciando, também a cultura em torno do consumo do vinho. Tendo isso em vista, faz-se necessário uma observação mais detalhada do panorama geral da produção de vinho em dois cenários: global, que se preocupa com a produção de distribuição de vinhos finos e espumantes, e nacional, que abrange tanto os vinhos finos quanto os vinhos de mesa e outros derivados, como os sucos integrais e concentrados.

3.2 O VINHO ENQUANTO *COMMODITY*: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO GLOBAL

De acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV, 2019), a área mundial de plantação de uvas em 2018, incluindo uvas de mesa, foi estimada em mais de 7,4 milhões de hectares, sendo apenas cinco países responsáveis por pelo menos metade desse valor, três europeus e dois asiáticos. A Espanha era responsável, até então, por 13% da produção de vinhedos no mundo, enquanto a China detinha 12%, a França 11%, a Itália 9% e a Turquia 6% (OIV, 2019). O relatório da OIV de 2022 demonstra que esses mesmos países continuam na liderança de produção vitivinícola global.

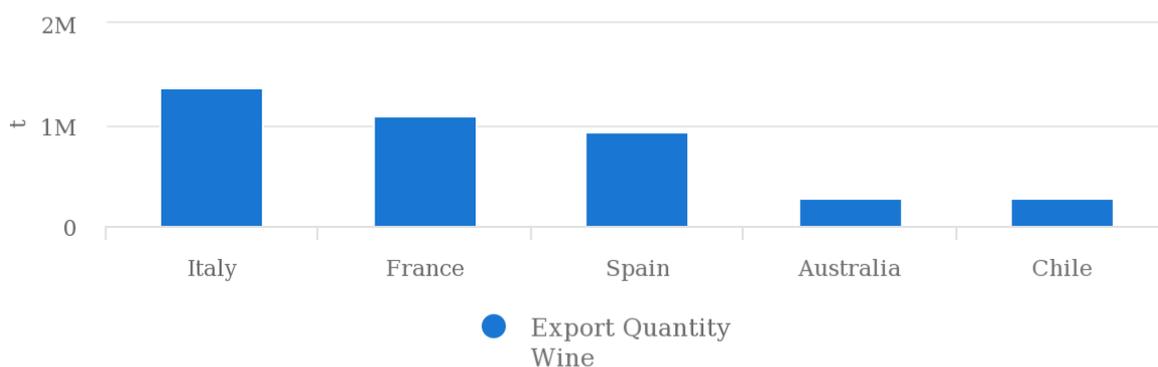
Em conformidade com Vieira, Grundling e Gazzola (2021), a evolução das áreas com cultivo de vindimas demonstra uma “reorganização do mercado global com o aumento da

participação de outros países produtores como a China” (OIV, 2019 *apud* VIEIRA; GRUNDLING; GAZZOLA, p. 4, 2021). Entre os anos de 2017 e 2018, o plantio europeu ficou estabilizado na Espanha, França, Romênia, Grécia, Alemanha e Suíça, cresceu na Itália.

Ainda, de acordo com o relatório da OIV (2019), nas Américas do Norte e do Sul, as áreas vinícolas reduziram entre 2017 e 2018, com exceção dos Estados Unidos, que estabilizou em 430 mil hectares no ano de 2018. Os vinhedos da África do Sul continuaram reduzindo desde 2012, alcançando 125 mil hectares em 2018. A Austrália se estabilizou em 145 mil hectares, enquanto a Nova Zelândia se encontra em 39 mil hectares (OIV, 2019).

Nas últimas décadas, com o avanço da globalização, o vinho teve um crescimento significativo nas exportações: na década de 1960 a exportação foi equivalente a 10% da produção global, já na década de 1990, a 15% e nos anos 2000 a exportação chegou a 25% da produção global (MARIANI; POMARICI, BOATTO, 2012 *apud* VIEIRA; GRUNDLING, GAZZOLA, 2021), já em 2018, a taxa de exportação foi de 37% do montante produzido globalmente, de acordo com o relatório da OIV (2020 *apud* VIEIRA; GRUNDLING, GAZZOLA, 2021), o que torna evidente a consolidação do mercado internacional do vinho e do avanço desse produto enquanto uma importante *commodity* do século XXI. No gráfico 01, é possível perceber os cinco principais exportadores de vinho desde a década de 1960 até 2020:

Gráfico 01 - Os cinco principais exportadores de vinho (1961-2021)



Fonte: FAO

Quanto a importação, a Alemanha é o oitavo maior produtor global de vinhos, mas fica em primeiro lugar no ranking de importações entre os anos de 2014 e 2018, conforme tabela elaborada pela OIV (2020):

Tabela 01 - Principais importadores de vinho por milhão/hectolitros (hl)¹⁰ (2014-2018)

milhão/hl	2014	2015	2016	2017	2018
ALEMANHA	15.5	15.4	14.9	15.2	14.7
REINO UNIDO	13.4	13.6	13.6	13.3	13.2
USA	10.8	11.0	11.1	12.1	11.5
FRANÇA	6.9	7.6	7.8	7.8	7.1
CHINA	3.8	5.6	6.4	7.5	6.9
CANADÁ	3.8	4.1	4.2	4.2	4.2
HOLANDA	3.8	3.8	4.5	4.4	4.2
RÚSSIA	4.7	4.0	4.0	4.5	4.1
BÉLGICA	3.1	3.1	3.1	3.1	3.0
JAPÃO	2.7	2.8	2.7	2.8	2.6
ITÁLIA	2.8	2.9	1.7	2.1	2.1
SUÉCIA	2.3	2.2	2.2	2.2	2.1
PORTUGAL	2.3	2.2	1.8	2.1	1.9
SUÍÇA	1.9	1.9	1.8	1.9	1.8
GLOBAL	103	104	104	108	107

Fonte: Tabela elaborada pela autora, dados retirados do relatório da OIV (2019).

Pela tabela também é possível perceber que houve uma queda nas importações da Alemanha e do Reino Unido entre os anos de 2014 e 2018, e um aumento nas importações dos Estados Unidos, França e China entre os mesmos anos, tendo como destaque a China, que atualmente importa 6,4% do total mundial e cresceu 79% nas importações desde 2014, uma taxa anual de 13,2% ao ano.

3.3 O VINHO ENQUANTO *COMMODITY*: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO NACIONAL

De acordo com dados do IBGE (2020), a área total de plantação de videiras no país em 2019 foi de 75.731 hectares, com um crescimento de 0,33% em relação a 2018, conforme pode ser observado na tabela 02:

¹⁰ Hectolitros é a unidade de medida de capacidade equivalente a 100 litros.

Tabela 02 - Área cultivada de videiras no Brasil, por estado em hectares (ha) (2016-2019)

ESTADOS	2016	2017	2018	2019
RONDÔNIA	27	10	25	30
TOCANTINS	-	-	1	1
PIAUÍ	7	10	8	1
CEARÁ	38	37	23	29
PARAÍBA	132	132	30	130
PERNAMBUCO	7.143	9.054	8.976	8.256
BAHIA	2.519	2.229	2.154	2.069
MINAS GERAIS	911	907	1.212	1.124
ESPÍRITO SANTO	180	246	250	202
RIO DE JANEIRO	7	16	22	24
SÃO PAULO	7.939	7.431	7.233	8.164
PARANÁ	4.500	4.170	3.600	4.000
SANTA CATARINA	4.823	4.700	4.727	3.999
RIO GRANDE DO SUL	50.044	48.830	47.383	47.502
MATO GROSSO DO SUL	56	56	8	6
MATO GROSSO	56	50	53	53
GOIÁS	106	82	89	84
DISTRITO FEDERAL	65	68	57	57
BRASIL	78.553	78.028	75.951	75.731

Fonte: Tabela elaborada pela autora, dados recolhidos na EMBRAPA (2019)

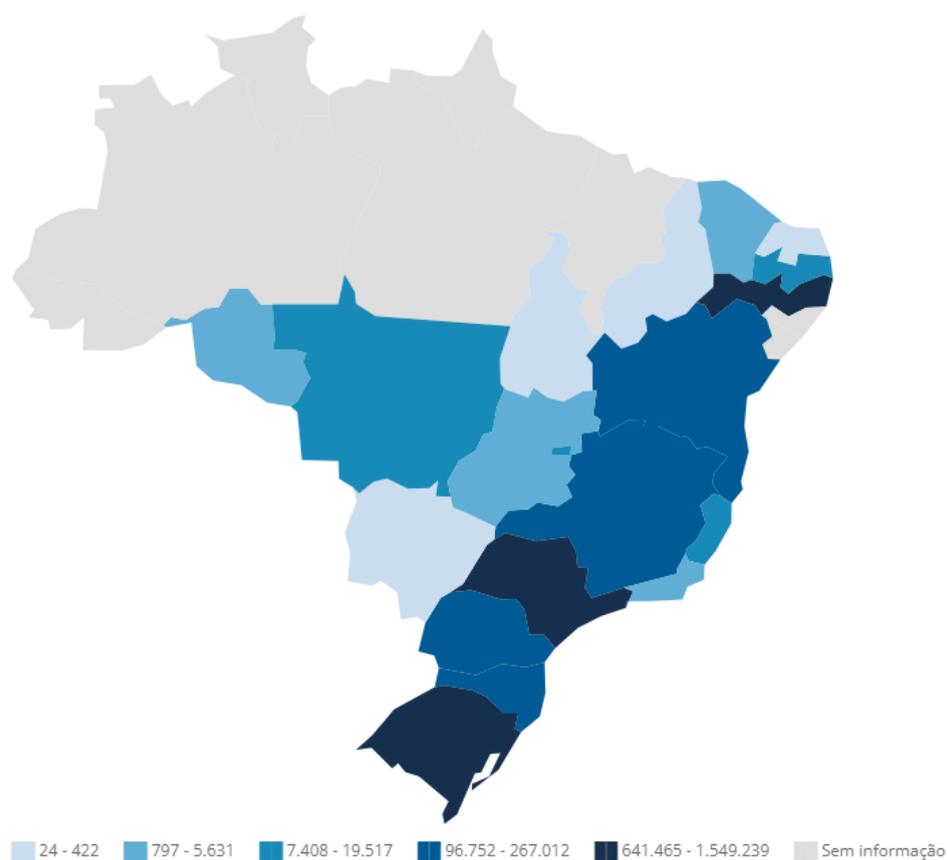
A maior área cultivada se encontra na região Sul, totalizando 55.501 ha, representando 73,29% da área vitícola do Brasil. Nessa região, o Rio Grande do Sul é o maior produtor, dominando 62,72% da área vitícola, enquanto o estado do Paraná, com 4.000 ha, apresenta uma área de 11,11% e Santa Catarina, 6,06%, totalizando 3.999 hectares.

A produção nacional de uvas em 2019 foi de 1.445.705 de toneladas, 9,2% a menos que no ano anterior, e representando 53,3% de toda a produção nacional. Essa redução

ocorreu devido a problemas climáticos como granizos e geadas, que diminuíram a produção em cerca de 17,5% (IBGE, 2020). As espécies de uvas majoritariamente cultivadas são americanas e híbridas, geralmente destinadas à fabricação de vinhos de mesa. Na região Sul, a produção em 2019 foi reduzida em relação a 2018: o Rio Grande do Sul teve um déficit de 18,9%, enquanto Paraná apresentou uma queda de 11,1% e Santa Catarina, 2,83%.

A região Nordeste foi a segunda maior em produção no ano de 2019 e contribuiu com 34,46% do montante nacional, apresentando uma redução de apenas 0,73%, em relação ao último ano, sendo, atualmente, a principal região produtora de uvas de mesa do país. No Sudeste, a produção de uvas representou 11,70% da produção nacional, em 2019, apresentando um aumento de 14,76% na produção em relação a 2018. O mapa 03 demonstra as principais regiões produtoras de uva no Brasil:

Mapa 03 - Produção de uva - Valor da produção (Mil Reais)



Fonte: IBGE (2023)

A produção de uvas para fins de processamento (vinho, suco e derivados) foi estimada em 698.045 toneladas no ano de 2019. Entretanto, o restante da produção, 51,72%, que foi a maior parte, destinou-se ao consumo in natura.

De acordo com Comunicado Técnico referente ao ano de 2019 sobre a Vitivinicultura Brasileira da Embrapa, o montante usado em processamento, o estado do Rio Grande do Sul produziu mais de 508 milhões de litros em 2019, cerca de 6% a menos que no ano anterior, devido à queda da safra. Desse montante, 144,63 milhões de litros foram vinhos de mesa, 37,6 milhões de litros de vinhos finos e 184,5 milhões de litros de suco de uva. A tabela 03 demonstra a comercialização de vinhos e sucos de uva provenientes do estado do Rio Grande do Sul, entre 2017 e 2019:

Tabela 03 - Comercialização de vinhos e suco de uva do Rio Grande do Sul (em litros) (2017-2019)

PRODUTOS	2017	2018	2019
VINHO DE MESA¹¹	176.059.959	180.921.036	180.757.375
TINTO ¹²	154.309.442	158.850.262	158.830.104
ROSADO	1.097.426	1.972.944	1.265.435
BRANCO	20.653.091	20.097.830	20.661.836
VINHO FINO¹³	15.874.354	14.826.173	15.640.486
TINTO	12.021.684	11.150.517	11.419.871
ROSADO	182.080	262.460	484.296
BRANCO	3.670.590	3.413.196	3.736.319
VINHO FRISANTE	1.586.985	1.638.337	1.823.359
ESPUMANTES	12.022.102	11.692.300	13.350.344
ESPUMANTE MOSCATEL	5.561.181	6.526.075	8.905.081
SUCO DE UVA INTEGRAL	107.243.326	140.472.108	147.545.738
SUCO CONCENTRADO	134.078.225	117.861.315	142.724.565
TOTAL	452.426.132	473.937.344	510.746.948

Fonte: Tabela elaborada pela autora, dados recolhidos na EMBRAPA (2020)

O consumo dos produtos influencia diretamente na sua produção. De acordo com uma matéria do Jornal O Globo, o consumo de vinho aumentou na pandemia de 2020,

¹¹ Elaborados com uvas americanas e híbridas.

¹² Foram incluídos, em 2018, 3.734.763 litros, e em 2019, 310.886 litros de vinho sem identificação de tipo e de cor.

¹³ Elaborados com uvas *vitis vinifera*.

demonstrando um consumo médio de cerca de 2,78 litros *per capita*, representando um aumento de mais de 30% em comparação ao ano pré-pandêmico, 2019¹⁴, enquanto o mercado de vinhos finos cresceu 8% no país de 2019 a 2021, evidenciando que o aumento do consumo incentiva a cultura de produção desses produtos, o que também corrobora no desenvolvimento de melhores tecnologias de produção de vinhos no país, visando fabricar vinhos de melhor qualidade.

Outro aspecto importante é o nível de exportação e importação de vinhos no país. A vitivinicultura brasileira é deficitária no comércio internacional, ou seja, importa mais do que exporta. No Comunicado Técnico sobre a Vitivinicultura Brasileira de 2019 da Embrapa, os pesquisadores demonstram esse déficit a partir de tabelas da participação de vinhos importados no comércio nacional: em 2019, as exportações somaram 104,79 milhões de dólares, em 2019, com um aumento de 5,15% em relação a 2018, enquanto as importações somaram 449,72 milhões de dólares, valor 1,38% menor em comparação com 2018:

Tabela 04 - Participação de Espumantes na comercialização nacional (2015-2019)

ESPUMANTES	2015	2016	2017	2018	2019
NACIONAL	21.184	19.772	20.326	20.870	24.581
IMPORTADO	4.105	3.750	7.478	9.165	6.162
TOTAL	25.289	23.522	25.104	30.035	30.743
PARTICIPAÇÃO IMP/TOTAL (%)	16,23	15,94	19,03	30,51	20,04

Fonte: Tabela elaborada pela autora, dados recolhidos na EMBRAPA (2020)

Ainda, o Panorama da Vitivinicultura Brasileira de 2019 da Embrapa calcula que o setor nacional como um todo, incluindo o enoturismo e a comercialização dos produtos importados, movimentou num total mais de 26 bilhões de reais.

¹⁴ *Produção nacional de vinho é movida pelo aumento do consumo. O Globo.* Rio de Janeiro, 26 de abril de 2023.

4. APRESENTANDO OS PRODUTORES: VITIVINICULTURA E ENOTURISMO NO OESTE CATARINENSE

4.1 A ASCENSÃO DA VITIVINICULTURA NA “NOVA REGIÃO”: PRODUTORES E VINÍCOLAS

A colonização da região do Oeste catarinense teve impacto significativo no meio ambiente, especialmente devido às atividades extrativistas realizadas pelas companhias colonizadoras. Essas atividades resultaram em transformações no meio natural, afetando principalmente o bioma predominante na região, a Mata Atlântica, conhecida por sua grande biodiversidade e importância ecológica. Na região em que este estudo é delimitado, o bioma é composto por duas formações florestais distintas: a Floresta Estacional Decidual (FED) e a Floresta Ombrófila Mista (FOM), também chamada de Floresta de Araucárias. A FOM é caracterizada por apresentar uma variedade de espécies de árvores, tanto de folhas caducas como perenes, com uma ampla faixa de altitude, que varia de 150 a 800 metros, de acordo com Moretto e Ribeiro (2020).

Para compreender a colonização da região do Oeste catarinense é necessário observar que a região, antes mesmo da chegada dos colonos, já era habitada por povos indígenas e caboclos. De acordo com Vicenzi (2006), as fazendas que eram negociadas entre as empresas colonizadoras e as famílias compradoras não estavam desocupadas, mas isso não era um problema para os colonizadores, já que os mesmos eram quem detinham o título oficial de posse das terras, além do poder de enviar capatazes e homens de confiança para deter quaisquer *intrusos* nas propriedades. Entretanto, os *intrusos* a que se referiam eram os verdadeiros donos daquelas terras, os indígenas e caboclos que “abriram caminhos para os colonos” (VICENZI, p. 307).

A colonização da região trouxe consigo atividades extrativistas intensas, dentre elas a extração madeireira e a exploração de recursos naturais. A demanda por madeira levou ao desmatamento extensivo da Mata Atlântica, especialmente da FOM, onde as araucárias eram alvos frequentes. Essa exploração descontrolada resultou na redução drástica da cobertura florestal original e na perda de habitat para muitas espécies animais e vegetais.

De acordo com Moretto (2017), a primeira metade do século XX é marcada, além da introdução da agricultura, pela extração madeireira e a instalação de madeireiras na região. Contudo, na segunda metade do século, a escassez de madeira em função da grande devastação por parte das madeireiras trouxe mudanças no uso do solo, com o aumento das atividades agrícolas e pecuárias. A expansão da agricultura e da pecuária resultou na conversão de áreas florestais em terras agrícolas e pastagens. Isso levou à fragmentação do

habitat natural, interrompendo os corredores ecológicos e afetando a conectividade entre as áreas remanescentes de floresta, o que possibilita a visualização das transformações ambientais resultantes dos processos de colonização do Oeste catarinense.

As famílias vindas com as companhias colonizadoras foram responsáveis pela introdução das monoculturas, cujo cultivo, inicialmente, era realizado para fins de alimentação animal, uma vez que, de acordo com Solivo (2019):

Até as décadas de 1960 e 1970 os migrantes produziam os alimentos necessários para o sustento da família, com tudo, ao passar do tempo a sociedade foi crescendo e assim exigindo uma demanda maior de alimentos, foi nesse momento que surgiram novas tecnologias para atender a demanda potencializada. (p. 34)

Outrossim, um dos cenários que acompanhou esse período de colonização foi a Revolução Verde, com a implementação de um novo modelo agrícola, que mudou a produção familiar com modernização da agricultura na região, a inserção de novos maquinários e técnicas, como fertilização e controles químicos, com a promessa gerar menos perdas na produção (SOLIVO, 2019).

Destarte, o avanço da fruticultura inicia em Santa Catarina por volta da década de 1960, a partir de investimentos estrangeiros no cultivo de frutas em clima temperado (KLANOVICZ, 2012). Quanto à vitivinicultura, Santa Catarina se localiza desde a década de 1980, no segundo lugar do ranking nacional de produtores de vinhos e sucos¹⁵, sendo a principal região produtora é o Vale do Rio do Peixe, uma vez que a região fria e alta torna propícia a produção das espécies. É notório que a colonização tem influência na tradição vitivinícola presente nessa região do estado. De acordo com Terreri, Velasco e Nodari (2022), a história da vitivinicultura nessa região está diretamente ligada à história do município de Videira, uma vez que ainda na década de 1940 a uva já era destaque na produção, ao lado do milho e do trigo, e isso pode ser visto através de comemorações realizadas à época da colheita:

Essas celebrações, comumente chamadas de vindima, remontam a uma longa tradição existente em várias partes do mundo. Os festivais acontecem no período da colheita da uva com a intenção de comemorar o sucesso de mais uma safra. A vindima é motivo de festa para produtores, colonos, apreciadores de vinho e toda a comunidade. Essas comemorações assumem diferentes formas e tamanhos, indo desde uma festa meramente familiar ou comunitária até um evento de nível estadual ou nacional. (p. 35)

Entretanto, com a globalização da produção e do consumo de vinho, bem como seu reconhecimento enquanto *commodity* (ROCHA, NODARI, 2020), o plantio de uva para a

¹⁵ *Novas cultivares de uva para Santa Catarina. Diário da Manhã. Chapecó, 16 de julho de 1980, ano I, n. 194, p. 4.*

produção de vinhos, tanto finos quanto de mesa, vem ascendendo cada vez mais no estado e avançando para outras regiões. De acordo com uma notícia publicada no portal *online* da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), as discussões realizadas no “Seminário Vitivinicultura: uma nova alternativa para o oeste catarinense?”, promovido pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE/SC), a região Oeste de Santa Catarina tem grande potencial para a vitivinicultura¹⁶. Até o momento, conseguimos mapear oito produtores e vinícolas que fazem parte da produção vitivinícola na região oeste de Santa Catarina.

Esse crescimento resulta em uma maior participação na vitivinicultura do estado, através do fomento de instituições como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE)¹⁷. Dentre as principais vinícolas mapeadas, podemos encontrar a produção de espécies americanas, conhecidas como uvas de mesa: Niágara, Isabel, Vitória e Rainha Itália, e da espécie *Vitis vinifera*, as chamadas uvas finas, como Malbec, Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon. Entretanto, novas espécies vêm sendo introduzidas no estado, como a variedade vinífera Moscato Bailey, proveniente do Mediterrâneo. A uva tem coloração escura, e, segundo produtores, os grãos lembram jabuticaba. O produtor, Odir Fantin, também explicou que entre as vantagens está a alta produtividade: a Moscato Bailey pode produzir até 15% a mais que outros cultivares. O extensionista responsável pela área de fruticultura da Epagri, Gilberto Barella, confirmou que a variedade é nova em Santa Catarina.¹⁸

O desenvolvimento da indústria vitivinícola na região do Oeste catarinense foi significativo, já que alguns produtores foram premiados durante a 3ª avaliação regional de vinhos oeste.¹⁹ A premiação é feita a partir de uma avaliação de cinco enólogos dos vinhos produzidos pelos produtores. A iniciativa é fomentada por instituições como Sebrae/SC, Epagri, Prefeituras Municipais e Associações Empresariais. Em outra reportagem, publicada no periódico “Amanhã”²⁰, o evento de premiação aos produtores de vinho do Oeste Catarinense é reconhecido como uma forma de comemoração a evolução do vinho produzido aqui na região.

¹⁶ *Oeste SC tem grande potencial para a vitivinicultura*. CIDASC. Florianópolis, 04 de julho de 2013.

¹⁷ *Oeste fortalece produção de uvas*. Sebrae. Programa SebraeTec.

¹⁸ *Produtores de Santa Catarina testam nova variedade de uva que produz até 15% a mais*. Canal Rural. São Paulo, 15 de fevereiro de 2011.

¹⁹ *Produtores de vinho do oeste são premiados em Pinhalzinho*. FACISC. Florianópolis, 07 de junho de 2016.

²⁰ *Produtores comemoram evolução do vinho no oeste catarinense*. Grupo Amanhã. Rio Grande do Sul. 19 de junho de 2017.

Outras matérias de jornais nos mostram como a evolução da produção de vinho se desenvolve no Oeste: o jornal Diário do Iguaçu evoca “Um brinde ao vinho produzido no Oeste”²¹ ao noticiar que a região teria produzido cerca de 230 toneladas de uva para a produção de vinho na safra de 2018, enquanto na safra anterior, o montante foi de cerca de 352 toneladas. Desta forma, é muito notório o desenvolvimento da Fronteira Agrícola em relação a produção de uva para vinho na região. Uma reportagem da Página Rural²² comenta sobre a propriedade do Sr. Elton Werlang, que realizou um evento de colheita de uva com a presença do Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca, João Rodrigues, ao lado do gerente da Epagri de Chapecó, Valdir Crestani. Quanto à variedade de uvas cultivadas, o proprietário coloca que são 3,4 hectares de cultivo, entre uvas de mesa e uvas para vinhos finos. Entre as espécies cultivadas, estão: Rainha Itália, Niágara, Alfonso Lavallée, Isabel, Cabernet Sauvignon, Malbec e Merlot.

Quanto aos tipos de vinhos, a região produz tanto os vinhos finos quanto os vinhos de mesa. O montante nacional de vinhos de mesa corresponde a 80% da produção; esse tipo de vinho é produzido a partir de uvas americanas e híbridas, tais como Isabel, Niágara e suas variações (DEBASTIANI, *et al*, 2015). Nesse cenário, acompanhando o desempenho nacional, a maior parte dos vitivicultores da região oeste de Santa Catarina também produzem vinhos coloniais e de mesa, feitos com uvas americanas. Na tabela 05, estão os produtores da região Oeste do estado:

Tabela 05 - Vinícolas da região do Oeste Catarinense

Cidade	Vinícola/Produtor	Fundação
Chapecó	Família Viel	2004
Cordilheira Alta	Vinícola Breancini	2005
Itá	Família Quadros	2013
Marema	Vinícola Marema/Vinhos Don Cesare Boin (produtor local)	2019
Palmitos	Vinhos Copini	2003
Pinhalzinho	Vinícola Canzi	2017
São Carlos	Demarchi (produtor local)	2010
Xanxerê	Vinícola Don Pedro	2009

²¹ *Um brinde ao vinho produzido no Oeste. Diário do Iguaçu.* Chapecó. 03 de setembro de 2018.

²² *SC: Chapecó investe no cultivo de uvas e confirma nova fronteira frutícola no Oeste do Estado. Página Rural.* 04 de janeiro de 2013.

Fonte: Tabela elaborada pela autora (2022).

Dos oito produtores presentes na região, de acordo com a tabela 05, conseguimos entrar em contato com cinco: Vinícola Família Viel, Vinícola e Cachaçaria Família Quadros, Vinícola Breancini, Vinícola Marema/Vinhos Don Cesare Boin (produtor local) e Vinícola Demarchi. Das cinco vinícolas, a Família Viel, a Família Quadros e a Vinhos Don Cesare Boin produzem tanto vinhos finos e espumantes quanto de mesa, de uvas tintas, rosadas e brancas. Já os produtores da Vinícola Breancini e Demarchi produzem somente vinhos de mesa, de uvas tintas e brancas.

4.2 ALÉM DA BEBIDA: POTENCIALIDADES E POSSIBILIDADES DO ENOTURISMO

O enoturismo é uma atividade que vem ganhando destaque em todo o mundo, desenvolvendo-se junto à produção vitivinícola. De acordo com Locks e Tonini (2005), o enoturismo, ou turismo de vinho, surge na década de 1980, na Europa. Essa espécie de turismo é caracterizado pelo deslocamento de indivíduos até uma região produtora de uvas e vinhos, para visitação aos locais de cultivo e de produção dos derivados da uva. Nesse segmento, o vinho se torna um importante atrativo para turistas, o que impulsiona os produtores vitivinícolas a construir relações com novos clientes em potencial para aquela região, demonstrar a identidade e a marca do vinho, além de impulsionar o turismo local.

Uma das principais vantagens do enoturismo é a oportunidade que oferece para que as vinícolas mostrem seus aspectos únicos e sua identidade cultural aos visitantes. Cada região vinícola possui seu próprio *terroir*, ou seja, suas características específicas de solo, clima e variedades de uvas, que conferem aos vinhos ali produzidos características singulares. Ao receber os visitantes em suas instalações, as vinícolas têm a chance de compartilhar sua história, tradições, técnicas de produção e a paixão envolvida no processo, o que ajuda a fortalecer a imagem da marca. Portanto, é preciso compreender também que o enoturismo, assim como os demais campos do setor turístico, faz parte de um sistema capitalista, que rentabiliza através da prestação de serviços de seres humanos (FERRI; NODARI, 2023). Ao vivenciar o enoturismo, os visitantes têm a oportunidade de compreender melhor como esses fatores impactam o sabor, o aroma e a qualidade dos vinhos produzidos em determinada região, o que contribui para uma experiência mais rica e educativa.

Além de fortalecer a identidade do vinho, o enoturismo também desempenha um papel importante no fortalecimento do turismo local. As vinícolas atraem visitantes, que podem desfrutar de experiências enriquecedoras não apenas na própria vinícola, mas também

na região ao redor. Muitas vezes, o enoturismo está associado a paisagens deslumbrantes, gastronomia local, cultura e atrações turísticas complementares. Isso pode estimular o desenvolvimento de infraestrutura turística na região, como hotéis e pousadas, restaurantes e outras atividades de lazer, beneficiando a economia local.

De acordo com Valduga e Minasse (2014), nos últimos 20 anos, a vitivinicultura brasileira passou por um processo de descentralização, expandindo-se para além da região sul do país. Anteriormente concentrada principalmente nessa região, a produção de vinho no Brasil tem ampliado suas fronteiras e se estabelecido em outros territórios do país. De acordo com a OIV (2017), o Brasil ocupava em 2017 a 20ª posição no ranking mundial de produtores de vinho.²³ Em 2015, o país estava classificado como o 15º maior produtor de vinho do mundo²⁴. No entanto, houve uma queda na produção nesse período, influenciada por fatores climáticos adversos, como chuvas e geadas ocorrendo em momentos inadequados para o cultivo das uvas. Esses eventos climáticos desfavoráveis impactaram negativamente a produção de vinho e contribuíram para a redução na classificação do Brasil no ranking mundial. Apesar dessa queda pontual, é importante ressaltar que a vitivinicultura brasileira tem mostrado um crescimento constante e um grande potencial de expansão. A descentralização da produção para além da região sul tem permitido o cultivo de uvas em diferentes climas e *terroirs*, resultando em vinhos com características únicas e distintas entre si: o *terroir* de vinhos da Serra Gaúcha não será igual ao de vinhos produzidos na região do Vale do São Francisco, no nordeste brasileiro, que por sua vez também será diferente dos vinhos produzidos no Oeste de Santa Catarina.

Além disso, o Brasil possui um mercado interno promissor para os vinhos, impulsionado pelo aumento do consumo e pelo interesse crescente dos consumidores por produtos nacionais. Essa demanda interna tem incentivado o investimento na melhoria da qualidade dos vinhos brasileiros e na adoção de práticas vitivinícolas mais avançadas. Outro fator que impulsiona a vitivinicultura no Brasil é o turismo enogastronômico. A visita a vinícolas e a participação em degustações e eventos relacionados ao vinho têm se tornando uma atividade cada vez mais popular, tanto para os brasileiros como para os turistas internacionais. Isso gera oportunidades de negócios e contribui para a promoção dos vinhos brasileiros no cenário global. (VALDUGA; MINESSE, 2014).

O enoturismo em Santa Catarina segue esse panorama, se desenvolvendo juntamente à cadeia vitivinícola presente no estado. Sendo assim, o turismo em torno do vinho se

²³ OIV, 2017. Balance 2017 de la OIV sobre la situación vitivinícola mundial.

²⁴ OIV, 2015. World vitiviniculture situation. Publications statistiques.

desenvolve majoritariamente na região vitivinícola dos Vinhos de Altitude, no Planalto Catarinense, e no Vale do Rio do Peixe, Meio-Oeste Catarinense, principais regiões produtoras de uvas e vinhos do estado. Conforme a produção da vitivinicultura na Nova Região foi crescendo, o turismo em torno do vinho no Oeste de Santa Catarina foi se desenvolvendo. Algumas das vinícolas presentes na Nova Região já desenvolvem visitas guiadas, realização de eventos, e outras práticas que envolvem o enoturismo em suas propriedades.

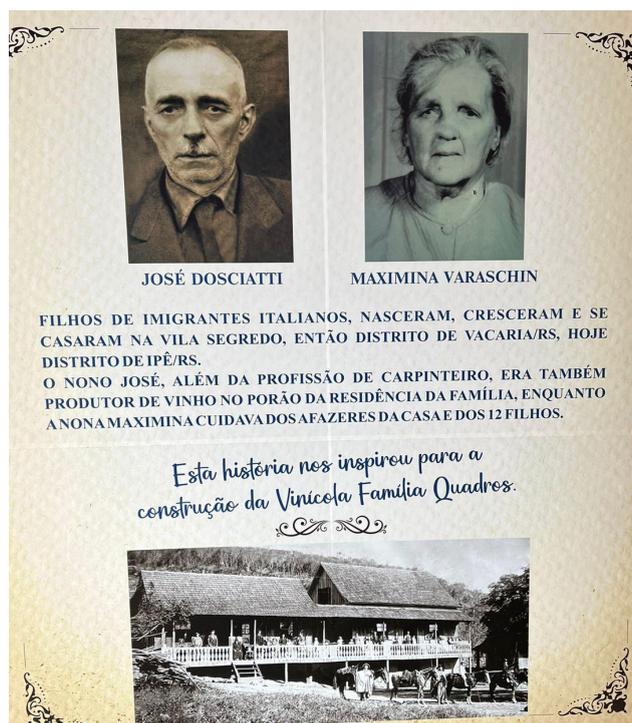
4.2.1 VINÍCOLA E CACHAÇARIA FAMÍLIA QUADROS

A Vinícola e Cachaçaria Família Quadros é uma empresa familiar, fundada no ano de 2013. Apesar de ter iniciado a produção apenas com vinhos coloniais e cachaças, a empresa hoje possui mais de 50 produtos, incluindo vinhos finos, geleias, vinagres, licores, entre outros. Toda a produção local de uva é destinada à fabricação de geleias, sendo assim, a produção de vinhos é feita com uvas compradas no Rio Grande do Sul e na região do oeste catarinense. A vinícola fabrica cerca de 15 mil litros de vinhos e espumantes por ano, variando entre vinhos coloniais, dos tipos Bordô (tinto) e Niágara (branco), vinhos finos, das uvas tintas Cabernet Sauvignon e Merlot e da uva branca Chardonnay, todas *vitis vinifera*. As espumantes produzidas são a Brut e a Niágara. As uvas usadas para fabricação dos vinhos coloniais são compradas com um produtor da região de Chapecó. As demais uvas provêm de fornecedores variados, dependendo da safra.

De acordo com a responsável pela Vinícola, sempre foi um projeto da família trabalhar com vitivinicultura, pois era uma herança familiar: os avós maternos fabricavam vinho para consumo no interior de Vacaria, Rio Grande do Sul, e a empresa visa resgatar isso, como pode-se observar nas Imagens 01 e 02. A vinícola possui inclusive garrafas de vinho que homenageiam os “nonos” que iniciaram a atividade na família (Imagem 03). O fundador da empresa iniciou o negócio em Lages, mas, de acordo com a família, teve incentivo da prefeitura de Itá para trazer a propriedade para cá. Atualmente, a vinícola não tem vínculo com a prefeitura ou o governo do estado, mas conta com parceria do Sebrae, que auxilia com análises de produtos, feiras, eventos, consultoria de enólogos, viagem de estudos a outras regiões produtoras, entre outros. Outro auxílio importante do Sebrae para com pequenas e microempresas como a Vinícola Família Quadros é o Programa Agiliza²⁵, que tem como foco aumentar a produtividade desses pequenos negócios.

²⁵ *Focado nas micro e pequenas indústrias, Programa Agiliza entra em nova fase. FIESC/SEBRAE. Florianópolis: 03 de março de 2023.*

Imagem 01 – Quadro com a foto dos “nonos” que produziam vinho em Vacaria/RS.



Fonte: Acervo da Família Quadros, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

Imagem 02 – Entrada da Vinícola com quadros dos avós maternos e paternos, produtores de cachaça e vinho respectivamente.



Fonte: Acervo da Família Quadros, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

Imagem 03 – Garrafas de Vinhos da uva Cabernet Sauvignon (à esquerda) em homenagem ao avô, e da uva Merlot (à direita) em homenagem à avó.



Fonte: Acervo da Família Quadros, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

Quanto ao Enoturismo, é notório o investimento da empresa: a estrutura conta com pousada e restaurante, além de também realizar eventos como casamentos. De acordo com a responsável, mais de mil pessoas passam por lá todos os meses. Para recepcionar os visitantes, além do restaurante a vinícola também oferece piquenique na propriedade, com reserva. Também há um passeio guiado com 2 tipos de degustação: vinhos e espumantes ou cachaças e licores.

4.2.2 VINÍCOLA BREANCINI

Valdir Breancini veio de Garibaldi, no Rio Grande do Sul. A princípio ele tinha criação de porcos, contudo, uma contaminação ao rio próximo de sua propriedade fez ele parar com a suinocultura e, inspirado na sua família, iniciou a produção de uvas para vinho em 1998, em Cordilheira Alta/SC (Imagem 04).

Imagem 04 – Frente da propriedade da Vinícola Breancini



Fonte: Acervo da Família Breancini, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

A produção vitivinícola da Vinícola Breancini iniciou com três mil pés de uva, hoje em dia conta 12 mil pés de uva, totalizando 3 hectares de parreirais (Imagem 05).

Imagem 05 – Foto de parte do Parreiral da Vinícola Breancini



Fonte: Acervo da Família Breancini, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

Quanto aos tipos de uvas, a Vinícola produz apenas uvas do tipo bordô e niágara, de castas americanas. Segundo o produtor, foram as espécies escolhidas por se adaptarem melhor ao clima da região. Desta forma, os vinhos produzidos são coloniais, de mesa, dos tipos bordo (tinto) e niágara (branco). Os vinhos são armazenados em pipas, como pode-se observar na Imagem 06, para depois serem engarrafados e vendidos pela vinícola.

Imagem 06 – Pipas da Vinícola Breancini



Fonte: Acervo da Família Breancini, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

A comercialização é feita na própria vinícola ou em Chapecó, no escritório de seu filho, na Rua Rui Barbosa 1183–E.

Imagem 07 – Espaço reservado ao armazenamento das garrafas para venda na vinícola (adega)



Fonte: Acervo da Família Breancini, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

No que diz respeito ao enoturismo, a prefeitura de Cordilheira Alta tem um projeto de rota turística para ampliar a visibilidade do comércio rural que existe no município. Não há data para início da rota, então a Vinícola segue por ora sem incentivos externos ou parcerias.

4.2.3 VINÍCOLA DEMARCHI (PRODUTOR LOCAL DE SÃO CARLOS/SC)

A Vinícola Demarchi, localizada no município de São Carlos/SC, ainda não possui CNPJ, sendo o produtor responsável o Sr. Ijaír Demarchi e seu filho, Junior Demarchi. A produção é familiar, produzindo cerca de 1500 litros por ano. Eles vendem alguns litros, e outros são guardados para presentear amigos e familiares. As uvas utilizadas são a Bordo e a Niágara, tanto Rosé quanto Branca, e os produtores compram as uvas do Rio Grande do Sul e produzem o vinho no porão da residência deles. Dos 1500 litros produzidos, ele produz 80 litros, mais ou menos, de vinho suave, com adição de açúcar, apenas da uva Bordô. Na Imagem 08 pode-se observar as pipas em que os vinhos maturam até serem engarrafados para venda, conforme a Imagem 09.

Imagem 08 – Espaço reservado à produção e ao armazenamento dos vinhos nas pipas



Fonte: Acervo de Junior Demarchi, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

Imagem 09 – Alguns dos rótulos produzidos na última safra da Vinícola Demarchi



Fonte: Acervo de Junior Demarchi, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

No ano de 2022, de acordo com o produtor, foram vendidas todas as garrafas que foram produzidas, sendo perceptível a expansão da procura e da comercialização de vinhos na Nova Região.

4.2.4 VINÍCOLA FAMÍLIA VIEL

A vinícola Família Viel, em Chapecó/SC, também produz vinhos finos e de mesa, somando mais de 16 variedades de vinhos tintos, rosé e brancos, além de espumantes feitos com uvas *vitis vinifera*. O parreiral da Família Viel conta com 12 variedades de uva, tanto finas quanto de mesa. Na Imagem 10 pode-se observar parte do parreiral da vinícola.

Imagem 10 – Vista aérea do Sítio da Família Viel



Fonte: Acervo da Família Viel, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2022.

A maior parte dos vinhos são produzidos a partir de uvas plantadas pela própria vinícola, como os da Imagem 11. Da esquerda para direita: Vinho Pinot Noir, Rosé, Malbec, Espumante Brut e Vinho Chardonnay, sendo esse último, junto com o Riesling e Moscato Giallo, por exemplo, são produzidos a partir de uvas compradas do Rio Grande do Sul.

Imagem 11 – Algumas das garrafas produzidas pela Família Viel



Fonte: Acervo da Família Viel, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2022.

O Sítio das Parreiras, localizado na Colônia Cella, em Chapecó, se torna um grande atrativo para turistas, pois além de receber clientes para consumo local dos vinhos da vinícola

Família Viel, o local conta com um sistema denominado “Colha e pague”: na época de colheita das uvas, os turistas podem ir até o sítio, realizar a colheita acompanhados dos funcionários e levar as uvas para a casa.

Imagem 12 – Parreirais da uva “Rainha Itália” na propriedade da Família Viel, onde é realizado o “Colha e pague”.



Fonte: Acervo Pessoal da autora. 2022.

Outrossim, no mesmo local pode-se encontrar o “Giardino Viel”, um restaurante a céu aberto em que clientes podem sentar-se embaixo dos parreirais para realizar piqueniques e consumir os vinhos produzidos pela vinícola Família Viel, além de poder aproveitar também pratos típicos da culinária italiana, conforme mostram as Imagens 13 e 14.²⁶

Imagem 13 – Espaço reservado aos piqueniques

²⁶ *Sítio inova com sistema diferente para venda de uvas. Diário do Iguçu. Chapecó, 23 de dezembro de 2014.*



Fonte: Acervo Pessoal da autora. 2022.

Imagem 14 – Serviço de bebidas e gastronomia do “Giardino Viel”



Fonte: Acervo da Família Viel, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2022.

4.2.5 VINÍCOLA MAREMA/VINHOS DON CESARE BOIN (PRODUTOR LOCAL DE MAREMA/SC)

O proprietário Cesar Boin tem a vitivinicultura como atividade secundária, pois, segundo ele, ela ainda está em desenvolvimento para se tornar a principal atividade dele. A produção de vinhos por ele iniciou há 5 anos, vindo de uma herança familiar, já que o pai e o

avô dele faziam. O resgate dessa prática veio através do contato de amigos que eram produtores e recebiam incentivo do Sebrae. Através disso, César entrou em contato com o técnico da Epagri do município de Marema/SC, na tentativa de trabalhar com isso.

Imagem 15 – Propriedade de Cesar Boin



Fonte: Acervo de Cesar Boin, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

Hoje, em Marema, um total de dezoito produtores participam desse projeto, sendo que dezesseis deles produzem apenas para o consumo, e César e mais um produtor produzem para venda local apenas, contando com uma adega para preservação das garrafas (Imagem 16) uma vez que ainda não possuem registro para vender para fora, ele se coloca então como um produtor familiar.

Imagem 16 – Espaço reservado ao armazenamento das garrafas (adeга)



Fonte: Acervo de Cesar Boin, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

As uvas vinificadas vêm todas do estado do Rio Grande do Sul: as uvas finas, Merlot e Moscato Giallo, vem de Flores da Cunha, e as uvas de mesa, Bordô, Niágara e Goethe, vem do município de Sarandi. De acordo com o produtor, esse ano ele também adquiriu outras duas espécies de uvas vindas do município de Quilombo/SC: a uva Lorena e a uva Moscato Embrapa, uvas brasileiras que produzem vinho branco. O produtor ainda ressalta que o processo é familiar, demonstrando como o processo de vinificação é realizado por ele, conforme a imagem 17:

Imagem 17 – Primeiro processo da vinificação para iniciar a fermentação



Fonte: Acervo de Cesar Boin, cedido ao Acervo FRONTEIRAS. 2023.

No que diz respeito ao enoturismo, ainda não há nada em desenvolvimento por conta da regularização dessas produções e do aprimoramento do produto e das propriedades.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por fim, a partir da discussão realizada pode-se considerar que os estudos em torno da História do Vinho são vastos e realizados por inúmeros campos de estudo, incluindo o campo das Ciências Humanas, sendo a História Ambiental uma das abordagens utilizadas para compreender melhor o desenvolvimento crescente de uma prática tão antiga e não apenas natural como cultural, que é a da produção de vinho.

A vitivinicultura no Brasil teve seu início no período colonial, com a introdução das primeiras cepas de uva trazidas por Martim Afonso de Souza em 1532. Na região Sul, o cultivo de videiras foi introduzido pelos padres jesuítas no século XVII, e posteriormente, imigrantes italianos e alemães trouxeram outras espécies de uva. A história ambiental dos vinhedos do Sul do Brasil é marcada por transformações no meio natural e pela importância da Mata Atlântica na região. A compreensão desse histórico é fundamental para entender o desenvolvimento da vitivinicultura na região e contribuir para pesquisas sobre o tema dentro das Ciências Humanas.

Sendo assim, o vinho é muito mais do que apenas uma bebida alcoólica. Ele carrega consigo uma carga cultural e simbólica que remonta a milhares de anos. Desde os primórdios da civilização, o vinho tem sido apreciado e valorizado como um produto que transcende sua função básica de saciar a sede. Sua produção e consumo estão intrinsecamente ligados a tradições, festividades e rituais, tornando-se parte integrante da identidade de diferentes sociedades ao redor do mundo. Além disso, o vinho também é um produto que reflete a história, o *terroir* e as técnicas de produção de determinada região, o que o torna único e especial. Portanto, compreender o vinho como um produto cultural é essencial para apreciar sua complexidade e valorizar sua importância na sociedade.

No Brasil é considerado uma *commodity*, com sua produção e distribuição ocorrendo em nível nacional. A região Sul, especialmente o Rio Grande do Sul, é a mais predominante na vitivinicultura, sendo responsável pela maior produção de uvas no país. No entanto, outras regiões, como o Nordeste, também são importantes na produção de uvas de mesa. A produção de vinhos no Brasil tem aumentado, impulsionada pelo aumento do consumo durante a pandemia. Apesar disso, o país ainda é deficitário no comércio internacional de vinhos, importando mais do que exportando. O enoturismo também tem se desenvolvido no Brasil, com vinícolas oferecendo visitas guiadas e eventos para fortalecer a imagem da marca e impulsionar o turismo local.

Assim, a ascensão da vitivinicultura na "Nova Região" do Oeste catarinense tem sido impulsionada pelo potencial da região para o cultivo de uvas e produção de vinhos. A

colonização da região teve impactos significativos no meio ambiente, especialmente na Mata Atlântica, mas atualmente a região tem se destacado como uma nova fronteira frutícola. Com o surgimento de produtores e vinícolas na região, a vitivinicultura tem se consolidado como uma atividade econômica promissora, contribuindo para o desenvolvimento local e a diversificação da produção agrícola. Essa ascensão da vitivinicultura na "Nova Região" reflete a importância do setor no contexto nacional, impulsionado pelo aumento do consumo de vinhos no Brasil.

Nesse cenário, Santa Catarina vem crescendo cada vez mais no que diz respeito à produção de uvas para vinhos, a região do Vale do Rio do Peixe concentra maior parte da produção vitivinícola do estado, enquanto a Nova Região, correspondente à região Oeste do estado, vem ascendendo aos poucos na vitivinicultura, tendo em vista o grande fomento às produções vitivinícolas, o crescimento do enoturismo na região e o reconhecimento adquirido por parte de instituições como Sebrae e a Epagri das vinícolas e dos produtores nas últimas duas décadas.

O enoturismo vai além da simples degustação de vinhos, oferecendo uma experiência completa aos visitantes. Através do enoturismo, os turistas têm a oportunidade de conhecer de perto todo o processo de produção do vinho, desde o cultivo das uvas até a vinificação, além de aprender sobre a história, tradições e técnicas envolvidas na produção vitivinícola. Além disso, o enoturismo proporciona aos visitantes a chance de explorar as belas paisagens das regiões vinícolas, desfrutar da gastronomia local e participar de atividades complementares, como passeios de bicicleta entre as vinícolas, caminhadas pelas vinhas e festivais temáticos. Com o potencial e as possibilidades do enoturismo, as regiões vinícolas do Brasil, incluindo a "Nova Região" do Oeste catarinense, têm a oportunidade de se destacar como destinos turísticos de qualidade, oferecendo experiências únicas e autênticas aos visitantes e fortalecendo a identidade do vinho e da região, promovendo o turismo local e contribuindo para o desenvolvimento econômico da área.

Em suma, essa ascensão da indústria vitivinícola vem impactando diversos âmbitos na região, tanto econômicos, com a abertura de novas vinícolas e a regularização de pequenos produtores, culturais, através do aumento do consumo de uvas e de vinhos, quanto ambientais, que podem ser percebidos através das transformações na paisagem dos locais em que se encontram essas vinícolas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVIM, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: SEVCENKO, Nicolau (Org.). **História da vida privada no Brasil**: República: da Belle Époque à Era do Rádio. V. 3. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

BANDUCCI, A; BARRETTO, M. **Turismo e identidade local**: uma visão antropológica. Campinas: Papirus, 2001.

BIASI, Juliana Aparecida et al. Resgate histórico: a arquitetura ferroviária em Videira –SC. **Revista de Arquitetura IMED**, Passo Fundo, v. 7, n. 2, p. 161-180, 2019. ISSN 2318-1109. Disponível em: <https://seer.imed.edu.br/index.php/arqimed/article/view/3170>. Acesso em: 25 mai. 2023.

CORDEIRO, Wilton Carlos. **A vitivinicultura em São Joaquim – SC**: uma nova atividade no município. 2006. 145 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - UFSC. Florianópolis, 2006

DEBASTIANI, Gilson et al. Cultura da uva, produção e comercialização de vinhos no Brasil: origem, realidades e desafios. **Revista Cesumar – Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**, v. 20, n. 2, 2015. Disponível em: <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/revcesumar/article/view/4395>. Acesso em 03 jun. 2023

DRUMMOND, José Augusto. A História Ambiental: temas, fontes e linhas de pesquisa. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 4, n. 8, 1991. p. 177–197.

FERREIRA, Valdiney C.; FERREIRA, Marieta De Moraes. **Vinhos do Brasil**: do passado para o futuro. Editora FGV, 2018.

FERRI, Gil Karlos et al. Novos vinhedos, velhos dilemas: perspectivas socioambientais e variedades *piwi* na vitivinicultura do Planalto Catarinense. In: NODARI, Eunice Sueli et al. orgs. **História ambiental em rede**: novos temas e abordagens. Governador Valadares (MG) / Passo Fundo (RS): UNIVALE / Acervus, 2022. p. 143–156. Disponível em: <https://www.acervuseditora.com.br/historia-ambiental-em-rede-novos-temas-e-abordagens> . Acesso em: 10 mai 2023.

FERRI, Gil Karlos; NODARI, Eunice. Enoturismo e Vindimas no Terroir Vinhos de Altitude de Santa Catarina–Brasil. *Historia Ambiental Latinoamericana y Caribeña (HALAC) revista de la Solcha*, v. 13, n. 1, p. 188-212, 2023.

HALL, S. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

KLANOVICZ, Jó; ARRUDA, Gilmar; DE CARVALHO, Ely Bergo (Ed.). **História ambiental no sul do Brasil: apropriações do mundo natural**. Alameda, 2012.

LOCKS, Eliza Bianchini; TONINI, Hernanda. Enoturismo: o vinho como produto turístico. **Revista Turismo em Análise**, v. 16, n. 2, p. 157–173, 2005. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/63734>. Acesso em 03 jun. 2023.

LOSSO, Flavia Baratieri; PEREIRA, Raquel Maria F. do A. A produção de vinhos finos de altitude e a introdução do enoturismo na região de São Joaquim (SC): notas preliminares. **Revista Turismo – Visão e Ação**, Itajaí: Editora Univali, v. 13, n. 2, p.186-200, 2011.

LOSSO, Flavia Baratieri; PEREIRA, RMFA. O turismo e a produção de vinhos finos na região de São Joaquim (SC): notas preliminares. **Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul – saberes e fazeres no turismo: Interfaces**, 2010.

MATOS, Alan Kardec Veloso. Revolução verde, biotecnologia e tecnologias alternativas. **Cadernos da FUCAMP**, v. 10, n. 12, p. 1–17, 2011.

MORETTO, Samira Peruchi; RIBEIRO, Michely Cristina. Manutenção versus Conservação: a criação do Parque Florestal em Chapecó. **Cadernos do CEOM**. Chapecó (SC), v. 33, n. 52, p. 38–49 Jun/2020.

MORETTO, Samira Peruchi. Meio ambiente e sociedade: as transformações na paisagem do oeste catarinense, na segunda metade do século XX. **Hist. R.**, Goiânia, v. 22, n. 2, p. 107–120, mai./ago. 2017.

NODARI, Eunice Sueli. In: GERHARDT, M., NODARI, E.S., and MORETTO, S.P., eds. *História ambiental e migrações: diálogos* [online]. São Leopoldo: Oikos; editora UFFS, 2017. Disponível em <http://books.scielo.org/id/ggrv9/pdf/gerhardt-9788564905689-06.pdf>

NODARI, Eunice Sueli; FRANK, Zephyr. Vinhos de Altitude no Estado de Santa Catarina: a afirmação de uma identidade. **Tempo e Argumento**. Florianópolis, v. 11, n. 26, p. 183-200, jan./abr. 2019.

PEREIRA, Joel dos Santos. **Políticas públicas e redes político-empresariais transformando a paisagem: a pomicultura no Vale do Rio do Peixe (décadas de 1970 e 1980)**. 2022. Disponível em <https://rd.uffs.edu.br/handle/prefix/6192>. Acesso em 30 jun 2023.

PHILLIPS, Rod. **Uma breve história do vinho**. Rio de Janeiro: Record, 2020.

PROTAS, JF da S.; CAMARGO, Umberto Almeida; DE MELLO, Loiva Maria Ribeiro. Vitivinicultura brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes. **Embrapa Uva e Vinho—Artigo em periódico indexado (ALICE)**, 2006. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/536040>. Acesso em 14 jun. 2023

ROCHA, Carla Pires Vieira da; NODARI, Eunice Sueli. Vinho e imaginários em contexto de globalização avançada. **VEREDAS: Revista Interdisciplinar de Humanidades**, v. 4, n. 7, p. 159–178, 2021.

ROSA, Sérgio Eduardo Silveira da; SIMÕES, Pedro Martins. **Desafios da vitivinicultura brasileira**. 2004. Disponível em: https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/2603/1/BS%2019%20Desafios%20da%20viticultura%20brasileira_P.pdf. Acesso em 14 jun. 2023

SOLIVO, Leticia. **O uso de agrotóxicos: o veneno chegou no oeste catarinense (1970–1980)**. 2019.

TERRERI, Laianny Cristine Gonçalves; VELASCO, Julia Mai; NODARI, Eunice Sueli. Cultura e tradição. **Fronteiras: Revista Catarinense de História**, n. 39, p. 30-49, 2022.

TONIETTO, Jorge; FALCADE, Ivanira. **Indicações geográficas de vinhos do Brasil: a estruturação e a valorização da produção nos territórios do vinho**. 2018. Disponível em: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil/ig-registrada/regiao-do-planalto-catarinense>. Acesso em 14 jun. 2023

VALDUGA, Vander; MINASSE, Maria Henriqueta SGG. O Enoturismo no Brasil: principais regiões e características da atividade. **Territoires du vin**, n. 9, 2018. Disponível em <https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1635&lang=fr>. Acesso em 10 jun 2023.

VICENZI, Renilda. Colonizadora Bertaso e a (des) ocupação no Oeste Catarinense. Revista **Cadernos do Ceom**, v. 19, n. 25, p. 301–318, 2006.

VIEIRA JUNIOR, P. A.; GRUNDLING, Roberta Dalla Porta; GAZZOLA, Rosaura. **Tendências no mercado global de vinhos e perspectivas para o Brasil**. Brasília, DF: SOBER, 2021.

WORSTER, Donald. Para fazer História Ambiental. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol.4, n. 8, 1991. P. 198–215.

ZANUS, Mauro Celso. **Panorama da vitivinicultura brasileira**. 2015. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1033264/1/Zanusartigo.pdf>. Acesso em 14 jun 2023.

FONTES PRIMÁRIAS

BOIN, Cesar. [Correspondência via aplicativo de WhatsApp]. Destinatário: Gabrieli Elisa da Costa. Chapecó, 29 mai. 2023. Acervo: Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS.

BREANCINI, Valdir. [Correspondência via aplicativo de WhatsApp]. Destinatário: Gabrieli Elisa da Costa. Chapecó, 29 mai. 2023. Acervo: Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS.

CAMARGO, Umberto Almeida; RITSCHER, Patrícia Silva; MAIA, João Dimas Garcia. **2 Variedades**. 2008. Portal Embrapa. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/543649/1/ID10885.pdf>. Acesso em 01 jul 2023.

Cultivares. Uva para processamento. **Portal Embrapa**. 22 de dezembro de 2021. Disponível em:

<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/uva-para-processamento/pre-producao/caracteristicas-da-especie-e-relacoes-com-o-ambiente/cultivares&sa=D&source=docs&ust=1688311783010591&usg=AOvVaw0OxiNeOf17Kdc0gMl08UFF>. Acesso em 01 jul 2023

DEMARCHI, Ijair Francisco. [Correspondência via aplicativo de WhatsApp]. Destinatário: Gabrieli Elisa da Costa. Chapecó, 29 mai. 2023. Acervo: Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS.

DEMARCHI, Junior. [Correspondência via aplicativo de WhatsApp]. Destinatário: Gabrieli Elisa da Costa. Chapecó, 29 mai. 2023. Acervo: Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS.

EMBRAPA. **PANORAMA DA VITIVINICULTURA 2019**. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/215377/1/COMUNICADO-TECNICO-214-Publica-602-versao-2020-08-14.pdf>

FAOSTAT. **Data of Crops and livestock products**. Disponível em: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/TCL/visualize>. Acesso em: 27 jun. 2023.

Focado nas micro e pequenas indústrias, Programa Agiliza entra em nova fase. **FIESC/SEBRAE**. Florianópolis: 03 de março de 2023. Disponível em <https://fiesc.com.br/pt-br/imprensa/focado-nas-micro-e-pequenas-industrias-programa-agiliza-entra-em-nova-fase>. Acesso em 14 jun 2023.

IBGE. **Dados da produção de uva**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/uva/br>. Acesso em 23 jun 2023.

Novas cultivares de uva para Santa Catarina. **Diário da Manhã**. Chapecó, 16 de julho de 1980, ano I, n. 194, p. 4.

Oeste SC tem grande potencial para a vitivinicultura. **CIDASC**. Florianópolis, 04 de julho de 2013. Disponível em: <https://www.cidasc.sc.gov.br/blog/2013/07/04/oeste-sc-tem-grande-potencial-para-a-vitivinicultura/>. Acesso em 12 mar 2023.

Oeste fortalece produção de uvas. **Sebrae**. Programa SebraeTec. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/sc/noticias/oeste-fortalece-producao-de-uvas,cc6ddd358658610VgnVCM1000004c00210aRCRD#:~:text=Este%20%C3%A9%20o%20foco%20Programa,Formosa%20do%20Sul%20e%20Xanxer%C3%AA>. Acesso em: 12 mar 2023.

OIV. Résolution OIV/VITI 333/2010 – **Définition du “terroir” vitivinicole**. Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV). Tbilissi, 25 jun. 2010. Disponível em: <<https://www.oiv.int/public/medias/382/viti-2010-1-fr.pdf>>. Acesso em: 13 mai 2023.

OIV, 2015. World vitiviniculture situation. Publications statistiques. Disponível em: <http://www.oiv.int/oiv/info/frpublicationsstatistiques>. Acesso em: 12 jun. 2023.

OIV, 2017. Balance 2017 de la OIV sobre la situación vitivinícola mundial. Disponível em <http://www.oiv.int/es/actualidad-de-la-oiv/balance-2017-de-la-oiv-sobre-la-situacion-vitivinicola-mundial>. Acesso em: 12 jun. 2023.

OIV, 2019. Statistical report on world vitiviniculture. Disponível em: <https://www.oiv.int/public/medias/6782/oiv-2019-statistical-report-on-world-vitiviniculture.pdf>. Acesso em 12 jun 2023.

O que são viticultura, vinicultura e vitivinicultura?. Canal Agro Estadão. São Paulo: 2 de fevereiro de 2023. Disponível em: <https://summitagro.estadao.com.br/noticias-do-campo/o-que-sao-viticultura-vinicultura-e-vitivinicultura/&sa=D&source=docs&ust=1688311523521923&usg=AOvVaw3crATCO4O8r18G3IqJGu-K>. Acesso em 01 jul 2023.

Produtores de Santa Catarina testam nova variedade de uva que produz até 15% a mais. **Canal Rural**. São Paulo, 15 de fevereiro de 2011. Disponível em: <https://www.canalrural.com.br/noticias/produtores-santa-catarina-testam-nova-variedade-uva-que-produz-ate-mais-17395/#:~:text=%C3%9Altimas%20Not%C3%ADcias-,Produtores%20de%20Santa%20Catarina%20testam%20nova%20variedade%20de%20uva%20que,do%20este%20de%20Santa%20Catarina>. Acesso em: 12 mar 2023.

Produtores de vinho do oeste são premiados em Pinhalzinho. **FACISC**. Florianópolis, 07 de junho de 2016. Disponível em: <https://www.facisc.org.br/noticias/produtores-de-vinho-do-oeste-sao-premiados-em-pinhalzinho/>. Acesso em: 12 mar 2023.

Produtores comemoram evolução do vinho no oeste catarinense. **Grupo Amanhã**. Rio Grande do Sul. 19 de junho de 2017.

Produção nacional de vinho é movida pelo aumento do consumo. **O Globo**. Rio de Janeiro, 26 de abril de 2023. Disponível em:

<https://oglobo.globo.com/patrocinado/dino/noticia/2023/04/producao-nacional-de-vinho-e-movida-pelo-aumento-do-consumo.ghtml>. Acesso em 12 jun 2023.

QUADROS, Eliza. [Correspondência via aplicativo de WhatsApp]. Destinatário: Gabrieli Elisa da Costa. Chapecó, 29 mai. 2023. Acervo: Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS.

SC: Chapecó investe no cultivo de uvas e confirma nova fronteira frutícola no Oeste do Estado. **Página Rural**. 04 de janeiro de 2013. Disponível em: <https://www.paginarural.com.br/noticia/182622/chapeco-investe-no-cultivo-de-uvas-e-confirma-nova-fronteira-fruticola-no-oeste-do-estado>. Acesso em 12 mar 2023.

Um brinde ao vinho produzido no Oeste. **Diário do Iguçu**. Chapecó. 03 de setembro de 2018. Disponível em: <https://diregional.com.br/di-chapeco/economia/um-brinde-ao-vinho-produzido-no-oeste>. Acesso em 12 mar 2023.

Uvas Americanas, Uvas de mesa. **Portal Embrapa**. 08 de dezembro de 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/uva-de-mesa/pre-producao/caracteristicas-da-especie-e-relacoes-com-o-ambiente/cultivares/uvas-americanas>. Acesso em 01 jul 2023

VIEL, Maiara. [Correspondência via aplicativo de WhatsApp]. Destinatário: Gabrieli Elisa da Costa. Chapecó, 11 ago. 2022. Acervo: Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS.