

LIA ALEJANDRA BORCOSQUE ROMERO

A VITIVINICULTURA NO ESTADO DE SÃO PAULO (1880 - 1950)

Campinas, 2004

Instituto de Economia. UNICAMP

Dissertação de Mestrado em Historia Econômica

Orientadora: Ligia Maria Osório

UNIDADE	BC
Nº CHAMADA	
	T/UNICAMP
	B644v
V	EX
TOMBO, BC/	60463
PROC.	16-227-09
C	<input type="checkbox"/>
D	<input checked="" type="checkbox"/>
PREÇO	11,00
DATA	02-11-04
Nº CPD	

Bib Id 329964

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELO
CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO DO INSTITUTO DE ECONOMIA**

B644v Borcosque Romero, Lia Alejandra.
A vitivinicultura no estado de São Paulo (1880-1950) / Lia Alejandra Borcosque Romero. -- Campinas, SP : [s.n.], 2004.

Orientador: Ligia Maria Osorio Silva.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Economia.

1. Uva – Cultivo – São Paulo (Estado) – 1880-1950. 1. Vinho e vinificação – São Paulo (Estado) – 1880-1950. I. Silva, Ligia Maria Osorio. II. Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Economia. III. Título.

Para o Víctor, meu amor

Agradecimentos

Agradeço:

- à minha orientadora, Lígia Maria Osório, pelas idéias, sugestões e numerosas correções ao trabalho.
- ao CNPQ pela financiamento do trabalho.
- aos professores do Mestrado em História Econômica da UNICAMP.
- ao pessoal da Secretaria do IE, especialmente, Alberto e Cida.
- aos meus colegas e amigos: Arethuza, Carlos, Fábio, Ana Paula, Milena e Wolf . Principalmente à Adriana, pelo apoio e amizade.
- aos meus amigos no Brasil: Norberto, Vero, Mauricio, Marcela, Tati, Márcio, Cris, Alex, Valeria, Tomás, Marcelo.
- aos meus pais e irmãos.
- especialmente ao meu companheiro, Victor, pela ajuda, carinho e apoio permanente na vida. A minhas “bebotas”, Ana Luz e Carolina.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	1
PARTE I	
CAPITULO I: A cultura da vinha e a elaboração do vinho até 1880	11
I. A uva e o vinho nos séculos XVI e XVII.....	11
II. A vitivinicultura nos séculos XVIII e XIX.....	19
PARTE II	
CAPITULO II: A Vitivinicultura paulista no período 1880-1930	27
I. A expansão da economia agroexportadora.....	27
II. As principais características da vitivinicultura em São Paulo.....	33
2.1 Características quantitativas da produção.....	33
2.2 As principais variedades cultivadas.....	37
2.3 A qualidade dos vinhos: a “abominável beberagem”.....	41
2.4 Pragas e doenças da vinha: a aparição da filoxera.....	46
2.5 Distribuição geográfica das plantações.....	50
2.6 Os cultivadores da vinha: imigrantes e proprietários.....	54
2.6.1 Imigração, colonização e vitivinicultura:	
Os primeiros intentos.....	54
2.6.2. A elite ilustrada e a “aventura” vitivinícola.....	64

III. A modernização das técnicas na agricultura e sua aplicação	
na vitivinicultura.....	79
3.1 As técnicas da vitivinicultura.....	89
3.1.1 As técnicas na viticultura.....	89
3.1.2 As técnicas na vinicultura.....	106
CAPÍTULO III: A vitivinicultura paulista entre 1930 e 1950.....	119
I- O contexto econômico.....	119
II - As principais características da vitivinicultura.....	125
2.1 A evolução quantitativa da produção vitivinícola paulista.....	125
2.2 As variedades cultivadas.....	132
2.3 O regime de propriedade nas zonas vitivinícolas.....	139
2.4 Distribuição geográfica das vinhas.....	145
2.4.1 A agricultura e as vinhas em Jundiaí.....	149
2.4.2 A vitivinicultura em São Roque.....	163
2.5 Os cultivadores da vinha: os novos-velhos vitivicultores.....	173
III - As técnicas aplicadas na vitivinicultura.....	183
3.1 O papel do Estado no desenvolvimento da agricultura paulista: o Instituto Agrônomo de Campinas.....	183
3.2 Os avanços nas técnicas de cultivo da vinha e de vinificação.....	197
3.2.1 Os melhoramentos nas técnicas de lavoura da vinha.....	199
3.2.2 Os melhoramentos das técnicas no processo de vinificação.....	210
CONCLUSÃO.....	219
BIBLIOGRAFIA E FONTES.....	223

RESUMO

O seguinte trabalho tem como objetivo estudar, desde a perspectiva da História Econômica, o desenvolvimento da vitivinicultura no Estado de São Paulo, desde os finais do século XIX, até a primeira metade do século XX. Para tal fim, tem-se fixado o tempo de estudo entre 1880 e 1950.

O trabalho, assim, está dividido em três partes: A primeira delas dá uma idéia geral da vitivinicultura em São Paulo até 1880. A Segunda compreende o período entre 1880 e 1930, e a final chega cronologicamente até o ano 1950.

Dentro desta divisão cronológica, o estudo da vitivinicultura em São Paulo está focalizado considerando as seguintes fatos:

- O melhoramento das técnicas relativas à viticultura quanto à vinicultura.
- A tarefa desempenhada pela elite ilustrada paulista.
- A influência da imigração italiana na região.
- A tarefa realizada pelo Instituto Agrônomo de Campinas nas melhoras agrárias em geral, e na vitivinicultura em particular.
- Além disso, como casos paradigmáticos do desenvolvimento na vitivinicultura em São Paulo, são estudadas em forma mais detalhada os casos dos municípios de São Roque e Jundiaí.

INTRODUÇÃO

A idéia central deste trabalho, da vitivinicultura paulista, surgiu da pesquisa que, como sugestão da orientadora, foi realizada na Biblioteca do Instituto Agrônomo de Campinas, pela qual foi possível constatar a presença de inúmeros artigos, manuais, trabalhos científicos e bibliografia referida a esta atividade econômica, que formam parte do acervo da instituição.

A enorme quantidade de material encontrado, embora muito interessante, despertou uma série de interrogantes. A cultura da vinha e a produção de vinho foram uma atividade econômica de relativa relevância? Como se insiriu na estrutura cafeeira e na economia após 1930? Quando se começou com este tipo de lavoura? Quem dedicou-se a essa atividade?. A presença de todo este material bibliográfico e de pesquisas realizadas pelo IAC indicava uma preocupação por parte dos organismos estatais, mas: que abrangência tiveram as políticas favorecedoras da vitivinicultura e que importância adquiriram os melhoramentos nas técnicas agrícolas? E outro mais importante: era possível abordar esta cultura desde o campo da história econômica?

Descobri, assim, que durante o período de 1880 a 1950 se deu em São Paulo, um importante crescimento na produção vitivinícola ligado, em grande medida, a uma série de inovações técnicas e tecnológicas aplicadas no processo de lavoura da vinha e da elaboração de vinho. Por outro lado, esses melhoramentos registrados nas técnicas não explicavam por se próprias só o aumento quantitativo e qualitativo da produção.

Para fugir o mais possível das explicações agronômicas e enológicas e tentar explicar o processo de desenvolvimento vitivinícola no Estado de São Paulo, outras

variáveis começaram a ser avaliadas nesse processo de instauração da viticultura. As condições climáticas e de relevo, as mudanças na estrutura social a partir do fim da escravidão e as políticas de imigração e colonização implementadas pelo governo estadual, as políticas econômicas favorecedoras do café, as possibilidades da diversificação agrícola a partir de 1930, o papel da pesquisa e da assistência agrícola por parte dos órgãos estatais, foram, entre outros, fatores que influíram no desenvolvimento da vitivinicultura.

Tentando analisar a maior parte de variáveis explicativas desse processo econômico, optamos por dividir este em duas etapas. Na primeira etapa, situada entre os anos 1880 e 1930, encontramos as primeiras tentativas de cultivar a videira e elaborar vinho, como resultado da atividade de alguns proprietários particulares. Estes pioneiros tiveram uma clara atitude modernizante, que se traduziu em diversas iniciativas individuais que tinham por objetivo melhorar a produtividade e qualidade dos vinhedos e a elaboração dos vinhos mediante a difusão da informação técnica. Neste sentido, chama a atenção a quantidade de manuais que foram editados neste momento, assim como os numerosos artigos em revistas especializadas que se encontram conservados na biblioteca do Instituto Agrônômico. Nesta época, a maioria das plantações situava-se nas fazendas e chácaras das redondezas do município da capital de São Paulo, e sempre como cultivo complementar ou secundário do café.

As fontes da época descrevem as numerosas dificuldades para o desenvolvimento da vitivinicultura, chegando a momentos em que os cultivos foram abandonados quase por completo. Isto se deveu ao aparecimento, no final do século XIX, da maioria das pragas e

doenças (filoxera, aracnose, cochonilhas, ferrugem, entre outras) que atacavam as videiras e provocavam importantes danos nas vinhas.

Além disso, os vinhos paulistanos tinham um grande descrédito, pois apresentavam alto grau de acidez, conservavam sua qualidade por pouco tempo, e tinham sabor, perfume e cor pouco atraentes. Geralmente eram misturados com aguardentes e outras bebidas, muitas vezes tóxicas e prejudiciais à saúde. Esses vinhos falsificados eram os que se encontravam na praça comercial de São Paulo e outros centros consumidores, conhecidos com o nome de “vinhos nacionais”, e eram obtidos à base de ácido tartáreo, corantes e álcool, que, perante a falta de uma boa fiscalização oficial, eram vendidos a preços elevados contribuindo para frear as iniciativas de uma boa vitivinicultura nacional.

Estas características da uva e do vinho assentavam-se numa série de técnicas precárias e inadequadas, contra as quais posteriormente lutarão numerosos homens dessa época através da publicação de textos e artigos. Na preparação da terra para a plantação do vinhedo existia uma prática rotineira, transpassada através de gerações desde a época colonial. As plantações colocavam-se “subindo e descendo o morro”, fato que ia erodindo progressivamente o solo.

Geralmente, a terra não recebia tratamentos com adubo mineral ou natural; não era muito usual a criação de viveiros e sementeiras para a multiplicação das videiras; as podas eram realizadas em poucas ocasiões, e muitas vezes em períodos pouco aconselháveis, sendo pouco comum a prática de utilização de enxertos para melhorar as castas das videiras. A seleção de uvas não era a mais adequada; entre 90% e 95% das terras eram plantadas com a variedade *Isabel*, a qual era pouco resistente às pragas e de baixo teor de açúcar, obtendo-se dela um vinho de baixa qualidade.

A mobília dos lagares – geralmente composta por um tanque cimentado para o pisado ou trituração das uvas, dornas para a fermentação e tonéis para o repouso e formação final do vinho – achava-se sempre instalada em adegas com uma má disposição, exposta ao calor e sem levar em consideração normas higiênicas. Muitas vezes, os vinicultores não esperavam o tempo necessário para que terminasse a fermentação, enviando ao mercado vinhos-mostos que ainda continuavam fermentando lentamente e apresentando assim um gosto desagradável e laxativo. Alguns vinicultores até chegavam a cozinhar as uvas antes do processo de fermentação, com o objetivo de adensar a cor do vinho.

Mesmo existindo um grande interesse por parte de muitos proprietários em cultivar a videira e elaborar vinho de melhor qualidade, uma série de fatores impedia seu desenvolvimento, entre os quais pode se supor que o mais importante tenha sido a falta de uma política estatal com a intenção de fomentar a sua produção. Outro fator que influía nesta situação era o papel preponderante que, naquele momento, tinha o café na economia e na política econômicas estatais paulistas.

O cultivo do café predominava numa vasta área do Estado de São Paulo desde inícios do Século XIX, estendendo-se logo em direção ao Oeste, onde encontrava uma série de elementos favoráveis: clima adequado e precipitações suficientes, a presença de um planalto levemente ondulado e as chamadas “terras roxas” de boa qualidade. Também foi importante a disponibilidade de terras que incentivou a produção extensiva e a mão de obra suficiente (primeiro escravos e, logo depois, de imigrantes), tendo o Estado um papel destacado. Assim, a cafeicultura transformou-se na base de uma economia agroexportadora dependente do mercado internacional convertendo o Brasil no primeiro

produtor mundial de café. Neste contexto todas as demais atividades econômicas, incluindo a vitivinicultura, reordenaram-se em função dessa atividade preponderante, e isto é explicitado quando, paralelamente às fases de declínio ou crises do café, observa-se um aumento considerável na quantidade de terras cultivadas com videira.

Outro elemento que dificultava o desenvolvimento da vitivinicultura, e que se traduzirá numa necessidade de especializar as técnicas agrícolas, são as condições geofísicas e climáticas. Evidentemente o clima tropical e a composição e morfologia do solo não eram os mais adequados para o cultivo da vinha, situação que terá suas exceções em algumas zonas nas quais os cultivos progrediram mais facilmente, e nas que se estabelecerá a vitivinicultura no período seguinte.

Todas estas dificuldades não impediram que alguns agricultores realizassem experiências com relativo sucesso. Tal é o caso de Antônio Serpa Pinto Jr, proprietário do município de Cunha, que enviou à Exposição de Berlim amostras dos seus vinhos, e ganhou a medalha de prata.

Apesar de todas as dificuldades pelas quais passou a vitivinicultura, o que sugeria seu desaparecimento do território paulista, a situação começou a mudar paulatinamente nas primeiras décadas do Século XX, dando início à segunda fase por nós anteriormente delimitada. Mesmo sem ser superados, no período seguinte, todos os problemas que mencionamos anteriormente, grande parte deles serão revertidos graças à confluência de uma série de fatores, entre os quais serão determinantes as técnicas aplicadas à produção da videira e à industrialização do vinho.

Neste sentido foi de grande importância o aumento da participação estatal na produção viti-vinícola através das atividades levadas a cabo pelas Estações Experimentais

de Jundiaí e São Roque, pertencentes ao Instituto Agrônomo de Campinas e que serão amplamente estudadas neste trabalho.

Também, através da Secretaria de Agricultura, o Estado apoiou diversos projetos de fomento a esta atividade como a fundação da primeira Cooperativa Vinícola do Estado e a instituição de um Curso Prático de Viticultura (oferecido pela Seção Técnica de fomento da Produção Vegetal) e de um curso de Enologia. No ano 1934 organizou-se a primeira Exposição Viti-vinícola de Frutas do Estado de São Paulo em Jundiaí, a partir da qual introduziram-se interessantes reformas na escolha de castas de videira.

Outro fator que influenciou esta mudança na vitivinicultura foi a presença da imigração italiana, que se concentrou sobretudo nas regiões de Jundiaí, Rocinha (posteriormente Vinhedo) e São Roque. Nestes lugares fundaram-se núcleos coloniais nos quais a população italiana dedicou-se ao cultivo da videira e à fabricação do vinho, primeiramente para consumo doméstico e posteriormente em maiores proporções para a venda em escala comercial.

Tudo isto influiu para que, entre os anos 1920 e 1950, a distribuição geográfica das plantações de videira mudasse radicalmente; as vinhas abandonaram os terrenos da Capital paulista e concentraram-se em Jundiaí e São Roque. A viticultura paulista foi assim distribuída da seguinte maneira: 60% do número de pés em Jundiaí, 30% em São Roque e o restante 10% disseminados por outras regiões do planalto.

Nas técnicas do cultivo da videira, mudou-se o sistema de plantação “desce-morro-sobe-morro” e começou-se a estabelecer o vinhedo seguindo a linha horizontal das planícies e morros, que é a forma mais conveniente para evitar-se a erosão do solo. O solo era arroteado totalmente – em alguns casos duas vezes por ano – para torná-lo mais poroso

e facilitar assim a circulação da água e ar necessários para a planta. Outra prática adotada, que protegia o solo da insolação, das chuvas e dos ventos e ajudava a conservar a umidade, era o “mulching” ou cobertura do solo com capim.

O adubo dos solos começou a ser encarado segundo os avanços da técnica agronômica, agregavam-se matérias orgânicas ou adubo verde e minerais (potássio em forma de cinza de madeira ou de sulfato de potássio) onde não havia boas condições de fertilidade.

Cabe destacar as contribuições realizadas pelo Instituto Agronômico de Campinas, o qual, entre 1935 e 1940, promove a introdução de grandes coleções de variedades de videira de origem européia e norte-americana e obtém novas variedades pelo sistema de hibridação. Modificou-se o panorama de espécies de videira cultivadas; a *Isabel* foi dando lugar a outras que influíram poderosamente na melhoria da vitivinicultura como a *Seibel 2*, com a qual se obtém um vinho mais colorido e encorpado, e a *Niagara Branca*, que deu lugar a um próspero mercado de vinhos brancos. Em Jundiaí destacou-se a difusão acelerada da *Niagara Rosada*, cuja produção ascendeu à casa dos milhões, dominando amplamente os vinhedos da zona. Estas variedades, ainda que significaram uma mudança no panorama das vinhas existentes, estavam longe de ser consideradas as melhores, ainda mais para a produção vinícola.

Também é possível distinguir um notável progresso na indústria enológica. As adegas e maquinarias foram reformando-se paulatinamente, levando em conta os requerimentos de higiene e fermentação. Também se intervinha no processo de vinificação através de uma separação das uvas aptas daquelas afetadas por pragas, realizava-se o desengazo da uva, introduziam-se algumas correções nos açúcares e se abaixava a

temperatura do mosto por meios artificiais. Segundo informes do Instituto Agrônômico, os vinhos analisados no final da década de 1930 apresentam uma notável diminuição do grau de acidez, sendo mais harmônico, e aumentando o tempo de conservação.

Em função do explicitado acima, dividimos nosso trabalho, segundo um critério cronológico, em duas partes e três capítulos. A **Parte I**, que coincide com o **Capítulo I** descreve, ainda que brevemente, os intentos de cultivar videiras e elaborar vinho durante os primeiros séculos de história paulista, desde a chegada dos europeus no século XVI até 1880. Em esta etapa do trabalho de pesquisa trabalhamos mediante a análise da escassíssima bibliografia existente, mas conseguimos descrever as principais características da vitivinicultura na época.

A **Parte II** aborda o período central da tese, entre os anos de 1880 a 1950. O **Capítulo II** descreve as tentativas de alguns cultivadores, uns pertencentes à classe da oligarquia intelectual de grandes proprietários, outros à classe de imigrantes italianos estabelecidos nos núcleos coloniais, por difundir e expandir a vitivinicultura em terras paulistas. Tratamos, também, de determinar as principais características econômicas e geográficas da região aonde a vinha se estabeleceu e as particularidades da produção, tais como: variedades plantadas, quantidade e qualidade da uva e do vinho, pragas e doenças da lavoura e os principais problemas no seu desenvolvimento. Analisamos, igualmente, o papel do Estado no melhoramento das técnicas agrícolas utilizadas na agricultura e na vitivinicultura, destacando a atuação do Instituto Agrônômico de Campinas.

O **Capítulo III** discute os mesmos temas que o capítulo anterior, mas delimitando-se cronologicamente ao período 1930 até 1950. Aqui, a participação do Estado e do IAC resulta fundamental na difusão de nova tecnologia agrícola, pelo que se analisa mais

detalhadamente. A maioria das características geográficas, econômicas, políticas e técnicas estudadas no capítulo anterior são mantidas na análise deste período para, por meio da comparação, comprovar a evolução da produção vitivinícola e seu estabelecimento em uma região específica.

As limitações na pesquisa e estudo da vitivinicultura paulista se reduziram a quatro fundamentais: a falta de bibliografia específica, a falta de dados estatísticos confiáveis, o desconhecimento de grande parte da terminologia técnica agrônoma-enológica por parte do pesquisador e ao pouco tempo em que devia ser realizado o trabalho, que limitou grandemente a consulta de fontes e de arquivos. Embora estes problemas limitaram em parte alguns dos objetivos iniciais do trabalho, acreditamos que foi cumprido o objetivo principal de descrever, desde a história econômica, o processo de instauração e expansão da vitivinicultura no Estado de São Paulo.

PARTE I

CAPÍTULO I

A CULTURA DA VINHA E A ELABORAÇÃO DO VINHO ATÉ 1880

I- A Uva e o Vinho nos Séculos XVI e XVII

A introdução da vinha em território paulista remonta aos primeiros dias da posse e povoamento da Capitania. Trazidas da Ilha da Madeira, as primeiras mudas da videira chegaram ao Brasil em 1532, sendo introduzidas na Capitania de São Vicente através de Martim Affonso de Sousa, que veio com expressa intenção colonizadora. Chegou ao território brasileiro em 22 de janeiro de 1532, fundou um povoado e distribuiu os primeiros lotes de terra, onde teve nascimento a agricultura paulista. Tendo patrocinado várias viagens entre a colônia e a metrópole, aqui conseguiu introduzir, além de gado vacum, cavalos e ovinos, muitas variedades de plantas, tais como cana-de-açúcar, frutíferas, e também a parreira.

Na colonização de São Vicente logo destacou-se o cavaleiro fidalgo Brás Cubas, natural de Porto e considerado o primeiro viticultor do Brasil. Ele teve um papel importante na tarefa colonizadora tornando-se um dos líderes, não só na exploração e povoamento do território paulista como nas suas primeiras atividades comerciais, tomando a iniciativa dos primeiros empreendimentos agrícolas no território. Recebeu terras no reino de Piratininga e em 1540 deu início à exploração da sesmaria denominada Jeribatiba ou Jeribatuba (atual Santos), onde plantou bananeiras, laranjeiras e, mais tarde, vinhedos.

Em 1560, Brás Cubas, acompanhado de Luis Martins e de grande criadagem, resolveu subir ao planalto em busca de ouro na sua sesmaria. Após passar pela Serra do

Mar eles deram com um riacho, o ribeirão Tatu-apé, e seguindo seu curso até a foz defrontaram-se com um rio que então chamaram de Rio Grande (o Tietê). Naquele ponto acamparam e ali montaram: um rancho, uma ermida devotada a Santo Antônio, um curral e diversas casas. Desenvolveram criações de gado e porcos e algumas culturas, principalmente a de cana e vinhas para fabricação de vinho.

Nos dois primeiros séculos de colonização do território da capitania paulista, uma população rala e de pouco crescimento estabeleceu-se em torno de alguns pequenos grupos do litoral e no planalto, particularmente nas terras do “termo” da vila de São Paulo de Piratininga. A população local tentou, com poucos recursos, estabelecer a grande lavoura colonial; formaram-se os primeiros canaviais e algumas pequenas moendas. Mas, a situação não foi fácil. Segundo Marcílio:

“À ação primeira contrapuseram-se, sem muito tardar, as verdadeiras realidades, inusitadas para o punhado de colonizadores. O problema crucial de falta de mão-de-obra para enfrentar a natureza virgem, para tirar do solo as condições de enriquecimento, ou até de sobrevivência. Faltavam, igualmente, recursos humanos para subjugar o índio, o dono das terras. Faltavam capitais para pôr a terra a serviço do colonizador, e suas técnicas conhecidas não serviam ao meio virgem e diverso”¹.

Nesse contexto, os colonizadores dedicavam-se a uma agricultura de subsistência, ao mesmo tempo que efetuavam incursões pelo interior, na busca do braço escravo indígena e de metais e pedras preciosas. A grande mobilidade e o caráter itinerante do povoamento de homens que, na busca do índio e do ouro, aprenderam a lidar com o sertão, alargou a fronteira portuguesa na América e caracterizou o modo de vida paulista. As

¹ MARCÍLIO, Maria Luíza. *Crescimento Demográfico e Evolução Agrária Paulista (1770-1836)*. São Paulo, Hucitec, Edusp, 2000. Pp. 154

bandeiras conquistaram as terras do novo continente, entrando em grandes regiões habitadas por índios e fazendo dessa atividade a base econômica que sustentaria o planalto paulista, seu alargamento e seus negócios comerciais com outras regiões do território. As entradas ao continente pelas chamadas “rotas do sertão”, serão mais tarde, os caminhos utilizados pelos tropeiros². A população aumentava lentamente e a participação de imigrantes, tanto de estrangeiros como da própria colônia, era insignificante devido à ausência de facilidades para um enriquecimento rápido ou maiores atrativos de ordem econômica.

Depois dos primeiros fracassos de impor uma agricultura européia no litoral vicentino, a população sobreviveu por meio da agricultura de subsistência dentro do estágio da “roça” de alimentos, denominada por alguns estudiosos da agricultura de fase de “repouso florestal”³, e que, no caso do Brasil, será o padrão de lavoura preponderante até o século XIX. Esse processo de produção foi descrito por numerosos viajantes que passaram pelo Brasil, pelos funcionários coloniais em memórias e relatórios e tem sido amplamente estudado por vários historiadores e economistas da economia, tal o caso de Celso Furtado, Caio Prado Jr., Roberto Simonsen, etc.⁴

² Para o tema específico do tropeirismo na região ver os trabalhos recentes de CELIA, Maria Isabel B. *O Comercio de Abastecimento em Campinas: O Processo de Formação de Economia Interna e a Atuação de Proprietários de Terras/Tropeiros na construção da Cidade (1767-1830)*. Tese Mestrado. UNICAMP, 2000., e também, STRAFORINI, Rafael. *No Caminho das Tropas*, Sorocaba, SP: TCM, 2001

³ Ester Boserup, em sua obra clássica, denomina este estágio de “pousio florestal”, classificação que tem como base, não inovação técnica, mas principalmente, o grau de intensidade da exploração do solo. Cf. BOSERUP, Ester. *Evolução Agrária e Pressão Demográfica*. São Paulo, Hucitec, Polis, 1987. Ver também CLARK, Colin. *Crecimiento Demográfico y Utilización del Suelo*. Madrid, Alianza, 1968

⁴ FURTADO, C. *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo, Editora Nacional, 1979; PRADO JR. C. *Formação do Brasil Contemporâneo*. São Paulo, Brasiliense, 2000; SIMONSEN, R. *História Econômica do Brasil (1500-1820)*. São Paulo, Nacional, 1969

Para ilustrar esse método de lavoura voltamos às palavras de Saint-Hilaire, jovem botânico que chegou ao Brasil com a comitiva do Duque de Luxemburgo, embaixador do rei francês, em 1816. Referindo-se ao sistema de agricultura, afirmava que este estava

“(...)baseado na destruição das florestas e, onde não há matas não existe lavoura (...) Quando se faz a escolha de um terreno, não é ele revolvido, (...), se abatem as porções de matas que se deseja cultivar; dá-se aos galhos tempo para secar e ateia-se fogo antes que as chuvas recomecem. Depois de uma única colheita deixa-se a terra repousar novamente; novas árvores aí tornam a crescer, e se continua da mesma maneira até que o solo fique inteiramente esgotado”. E quando isto ocorre após “sete ou oito colheitas em um mesmo campo, e às vezes menos, ele [o agricultor] o abandona, e queima outras matas, que em breve têm a mesma sorte”.⁵

Completando esta descrição do sistema da roça, John Luccok, em 1817, descreveu o modo de plantio. Para preparar a terra para a lavoura, os lavradores

“(...) deitam o mato abaixo, deixando de pé apenas as árvores grandes a que ateiam fogo ali mesmo, servindo as cinzas como adubo. Escavam-se, então, buracos, sem qualquer preparativo de arado ou outra maneira de revolver o solo, (...) colocando-se três grãos em cada qual e em seguida cobrindo-os (...). A fazenda é sempre arrumada de modo que o mesmo talhão volte a ser cultivado uma vez cada sete anos, permanecendo assim seis sem lavra (...).”⁶

Pelas descrições é possível determinar que a produção de alimentos (milho, feijão e tubérculos –mandioca, batata, inhame) tinha como base um sistema de uso da terra em que

⁵ SAINT-HILAIRE, A. *Viagens pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. São Paulo, Cia Editora Nacional, 1938.

⁶ LUCCOK, J. *Notas sobre o Rio de Janeiro e Partes Meridionais do Brasil*. In FRAGOSO, J.L.R. *A Roça e as Propostas de Modernização na Agricultura Fluminense do Século XIX: O Caso do Sistema Agrário Escravista-Exportador em Paraíba do Sul*. In *Revista Brasileira de História* Vol. 6, Nº12, São Paulo, Ed. Marco Zero, 1986. Pp. 126.

a disponibilidade de matas e a sua posterior queima, substituíam o trabalho adicional de aplicação de adubos e fertilizantes. Era um sistema equilibrado já que a baixa densidade demográfica e as grandes extensões de terras disponíveis permitiam que os terrenos ficassem vários anos descansando para a recuperação da sua fertilidade.

Os instrumentos de trabalho utilizados foram, no primeiro tempo do desbravamento, só o facão e o machado, usando-se para enterrar as sementes a “cavadeira”⁷. A enxada se generalizou só no século XVIII, quando a economia de subsistência foi acompanhada por uma economia de troca, que tinha como objetivo abastecer outras regiões, tal o caso das minas. Não era possível o uso do arado, já que este instrumento precisava de terrenos limpos de obstáculos e isso era impossível num tipo de agricultura em terras de derrubadas, enegrecidas pelo fogo, cobertas de troncos e galhos queimados e cheias de raízes.⁸

Qual era a situação da vinha e da produção vinícola nesses primeiros tempos no São Paulo colonial?

A presença da vinha nos séculos XVI e XVII está amplamente documentada e tudo indica que no Brasil daquela época, era São Paulo de Piratinga a região onde melhor se desenvolviam as parreiras, mas sempre como um cultivo complementar e destinado ao consumo da própria fazenda onde eram cultivadas. Apesar de que as condições naturais do meio geográfico e as técnicas agrícolas dos primeiros povoadores não eram as mais apropriadas para um relativo desenvolvimento vitivinícola, as tentativas continuaram a persistir.

⁷ A cavadeira era um instrumento de trabalho de origem indígena que consistia num bastão pontiagudo de madeira, fabricado pelo próprio agricultor e com o qual eram enterradas as sementes e mudas de plantas.

⁸ Cf. FRAGOSO, J. Op. Cit. Pp. 127

Alcantara Machado escrevia que a vinha era uma cultura em franco desenvolvimento nos primeiros tempos em redor da vila, encontrando-se ao lado de outras árvores de fruta pedaços de vinha ou latadas de parreiras⁹. Por isso havia muito vinho, salvo nos momentos em que negociantes espertos tentavam o açambarcamento. Esse vinho era usado geralmente apenas como remédio servindo de veículo a drogas ou plantas medicinais, ou para fricções e cauterizações em forma de vinagre¹⁰. Fernão Cardim observava que:

*“Os campos de Piratininga tinham muitas vinhas, sendo preciso, porém, dar uma fervura no vinho para que ele não azedasse, pois saia verde demais”*¹¹

Segundo Gabriel Soares de Sousa, o qual residiu no Brasil de 1570 a 1587, havia alguns viticultores que obtinham duas pipas de vinho cada ano¹². Outros relatos falam que, para finais do século XVI, havia agricultores que produziam três ou quatro pipas (de 1500 a 2000 litros) de vinho anualmente, ou seja, que possuíam vinhedos com mais de mil pés.¹³

Não obstante os relativos sucessos de alguns fazendeiros, a vitivinicultura colonial nunca chegou a constituir uma atividade econômica de grande porte na Capitania, como o açúcar na região do litoral. A vinha tinha só intensa cultura doméstica, dentro de uma produção hortícola relevante, com alguma comercialização das sobras caseiras. Os vinhos daquela época eram feitos à base de variedades da *vitis-vinífera*, principalmente das

⁹ Cf. ALCANTARA MACHADO. In BRUNO, E. S. *História e Tradições da Cidade de São Paulo. Volume I: Arraial de Sertanistas (1554-1828)*. São Paulo, Hucitec, 1984. Pp. 263

¹⁰ Cf. BELMONTE, *Nos Tempos dos Bandeirantes*. In BRUNO, E. S. Op. Cit. Pp. 263-264

¹¹ CARDIM, Fernão. *Tratado da terra e Gente do Brasil*. In BRUNO, E. S. Op. Cit. Pp. 263

¹² Cf. SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1938, In Inglez de Sousa, J. S. *Origens do Vinhedo Paulista*. Jundiaí, SP, Editora Obelisco Limitada, 1959. Pp. 51-52

¹³ Cf. INGLEZ DE SOUSA, J. S. *Origens do Vinhedo Paulista*. Jundiaí, SP, Prefeitura Municipal de Jundiaí, 1959. Pp. 54. Este autor baseia-se em as observações de Gabriel Soares de Sousa em seu “Tratado Descritivo do Brasil” e de Jean de Lery, “Istoria de uma Viagem à Terra do Brazil”, importantes testemunhas que visitaram e viveram no Brasil durante o século XVI.

viníferas portuguesas como as *Ferraes*, as *Moscatel*, as *Dedo de Dama*, as *Bastardo*, as *Galego*, etc. Essas variedades davam-se relativamente bem, levando em conta o clima paulista e a pouca resistência à umidade e às inúmeras doenças e pragas.

Na preparação da terra para a plantação do vinhedo existia uma prática rotineira, uma mistura das plantações à moda portuguesa e as técnicas agrícolas próprias da agricultura brasileira, da roça ou coivara. As plantações colocavam-se “subindo e descendo o morro”, fato que provocava erosão progressiva do solo. Utilizava-se um método de covas e valetas estreitas, na maneira arcaica do Algarve, e que consistia em abrir elfas de três palmos de fundo nas quais faziam-se os covatos, e logo se realizava o unhado. Atrás do unhador ia um homem cavando a terra que estava rota e colocando o bacelo. Este sistema foi usado sobre todo na região de São Roque; nas outras regiões paulistas, os agricultores simplesmente arroteavam o terreno e colocavam nas covas os bachelos de videira.¹⁴

Quanto às técnicas de fabricação do vinho, como as uvas não atingiam o grau de sacarina necessário, o vinho resultava fraco e com baixo teor de álcool. Por isso, era comum consumir o vinho imediatamente, inclusive antes do término da fermentação e, aquela bebida que não era bebida, era fervida para pasteurizá-la e assim evitar o avinagramento. Não era comum a incorporação de açúcar ao mosto: ainda quando tal prática era muito usada pelos viticultores portugueses daquela época, os colonos não a utilizaram para a conservação do vinho. O vasilhame era outro problema da viticultura, já que em geral o vinho era guardado em vasilhas de madeira, as quais muitas vezes transmitiam-lhe sabores esquisitos. Essa situação só mudará no século XIX.

¹⁴ Cf. INGLEZ DE SOUSA, J.S. Op. Cit. Pp.119

No Estado de São Paulo, a maioria dos parreirais concentravam-se quase exclusivamente na Capital, situação que só mudará no século XIX. A única exceção parece ter sido a região de São Roque, aonde a vinha foi introduzida por seu fundador Pedro Vaz de Barros em meados do século XVII. Em sua fazenda em São Roque do Carambei, ele introduziu videiras importadas, com as quais fabricou vinho em abundância, mas com restrito uso doméstico¹⁵.

¹⁵ Cf. PICENA, Antônio. *São Roque Vitícola. Edição Comemorativa da Festa da Uva de 1938*. Jundiá, O Popular e Vitória, 1938.

II- A Vitivinicultura no Século XVIII e XIX

O século XVIII estabeleceu uma verdadeira ruptura na história de São Paulo, já que a partir deste século a economia colonial passou a girar em torno da mineração. Assim, na segunda metade do século XVII, com incentivo da Coroa Portuguesa, começaram as viagens de reconhecimento ao interior, através das expedições organizadas para aprisionar índios e buscar metais e pedras preciosas nos sertões distantes. Ainda na primeira metade do século XVIII foi descoberto ouro em algumas localidades dos atuais estados de Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás. Esse fato transformou vastas zonas, até então habitadas só por indígenas, em centros para onde convergiram importantes quantidades de população, alargando, em um primeiro momento, as fronteiras da Capitania de São Vicente.

Em 1709 a Coroa Portuguesa comprou as Capitânicas de Santos e São Vicente a seus antigos donatários, criando a Capitania Real de São Paulo e Minas de Ouro. Em 1720, com o crescimento da atividade mineira, a Capitania Real foi separada em duas: a Capitania de São Paulo e a de Minas Gerais. Em 1738, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, situados no extremo meridional da Capitania de São Paulo, passaram para o governo de Rio de Janeiro e em 1748 foram criadas as Capitânicas de Mato Grosso e de Goiás¹⁶.

Segundo o principal e quase único pesquisador da vitivinicultura paulista, Inglês de Sousa, São Paulo, no século XVIII, continuou a ser somente o quartel geral do qual partiam as bandeiras, o que contribuiu para o abandono de canaviais, vinhas, trigais. A maioria dos produtos agrícolas do litoral ficou reduzida à produção do estritamente

¹⁶ Cf. BACELLAR, Carlos de Almeida Prado & BRIOSCHI, Lucila Reis (orgs.) *Na Estrada da Anhangüera: Uma Visão Regional da História Paulista*. São Paulo, Humanitas FFLCH/USP, 1999. Pp. 37/38

necessário para a manutenção do bandeirante. Essa idéia de estagnação e decadência de São Paulo no século da mineração está ligada às concepções da história tradicional e aos escritos do Instituto Histórico Geográfico, os quais acentuavam os efeitos prejudiciais da descoberta de ouro: abandono da agricultura local, pobreza da população, isolamento e despovoamento. Nas palavras de Inglês de Sousa:

*“É por culpa da exploração aurífera que desaparece a viticultura paulista, entre os finais dos séculos dezessete e dezoito. Foi, portanto, uma poderosa razão econômica e social que obstou o prosseguimento das nossas atividades viti-vinícolas.”*¹⁷

As novas pesquisas apontam para uma releitura das grandes sínteses e generalizações tradicionais sobre a época colonial, estabelecendo, através de análises locais e regionais, uma caracterização diferente da realidade socioeconômica de São Paulo. Segundo essas novas linhas de estudo, as condições geográficas e topográficas fizeram de São Paulo o centro natural de uma grande área e o ponto de contato e articulação entre várias regiões. Isto acentuou uma dinâmica já observada desde os finais do século XVII, qual foi uma crescente concentração, nas mãos da elite paulistana, de uma produção agrícola e de gado para o abastecimento interno e de atividades mercantis mais rentáveis.

As vilas paulistas mandavam para as regiões mineiras seus próprios produtos e também outros importados: toucinho, aguardente, açúcar, panos, calçados, drogas e remédios, trigo, algodão, enxadas, sal, azeites, vinagres, etc. Houve um aumento considerável da agricultura e também do comércio, o que provocou uma mudança no modo de produção agrícola: gradualmente foi-se passando de um sistema de pouso

¹⁷ INGLEZ DE SOUSA, J.S. Op. Cit. Pp. 87

florestal longo para um sistema de “repouso arbustivo” menos longo. Este sistema sustentava uma agricultura menos extensiva e itinerante, e por sua vez, provocava maior erosão do solo¹⁸.

A articulação de São Paulo com as áreas metalíferas gerou, por um lado, um crescimento demográfico considerável¹⁹ e, por outro, a acumulação de importantes fortunas nas mãos dos comerciantes que abasteciam as minas com produtos alimentícios, gado e escravos. Estas atividades mercantis promoveram a transformação da tradicional elite paulistana: de sertanistas aventureiros e de agricultores e criadores de gado tornaram-se comerciantes e já, na segunda metade do século XVIII, em grandes fazendeiros produtores para o mercado interno e também, para a exportação.

Essa nova visão da realidade do século XVIII se contrapõe à idéia tradicional de pobreza e carestia, baseada nos reclamos e queixas da população quanto à falta de víveres produzidos na região paulista. Na verdade, em São Paulo, os maiores protestos se dão no tocante ao preço dos mantimentos e não à falta deles. De fato estes preços eram altos devido a que se preferia vendê-los para outros centros consumidores onde os produtos podiam conseguir melhores preços²⁰.

Nesse sentido não é possível acompanhar as idéias de Ingléz de Sousa, e dos outros que analisaram a situação da vinha e do vinho paulista, sobre a decadência da agricultura em geral, e da cultura da vinha e da produção vinífera, em particular, do século XVIII em relação aos séculos XVI e XVII. Nada indica que a produção vinícola sofreu uma queda

¹⁸ Cf. MARCÍLIO, M. L. Op. Cit. Pp. 171-178

¹⁹ Cf. MARCÍLIO, M.L. Op. Cit. Nesta obra a autora, ao contrário das acepções tradicionais que sempre destacaram o despovoamento no século XVIII, aponta um intenso crescimento demográfico, de mais de um 400% para o período estudado.

²⁰ Cf. BLAJ, Ilana. *A trama das tensões. O processo de Mercantilização de São Paulo Colonial (1681-1721)*. São Paulo, FFLCH- USP, 1995 (mimeo)

ou que houve abandono da cultura das vinhas. Muito pelo contrário, esse tipo de produção de mantimentos voltados para o mercado interno passou a ser um elemento importante na economia da região.

Possivelmente, a vinha continuou a ter um volume constante até finais do século XIX. A lavoura canavieira, o algodão e, mais tarde, o café, passaram, desde aí, a ser o grande estímulo da prosperidade da colônia. A viticultura não seria, ainda, um produto importante na economia paulista, já que outros produtos, principalmente a cana e o café, monopolizariam os esforços físicos e financeiros.

Nos finais do século XVIII a Coroa portuguesa começou a interessar-se pela capitania paulista, especificamente a partir de 1765.

*“Ela (a Coroa) interferiu diretamente na vida econômica por intermédio de seus capitães-generais, escolhidos entre estadistas “iluminados” e fisiocratas da envergadura de um Luis de Sousa Botelho Mourão ou de um Antônio Manuel de Melo Castro e Mendonça, e igualmente dos demais, Saldanha, Lorena, Franco e Horta. A política colonial em São Paulo procurou, por todos os meios, incrementar a população e a produção de gêneros de consumo e de exportação e estimular o comércio.”*²¹

O século XIX inaugurou-se com a vigência do Alvará de 5 de janeiro de 1785, pelo qual as cortes lusitanas, temerosas que os produtos coloniais pudessem prejudicar aqueles produzidos na metrópole, proibiram as manufaturas coloniais, teares de galão, bordados de

²¹ MARCILIO, M.L. Op. Cit. Pp. 179

ouro, prata, seda, linho, lã, algodão, além da proibição da venda de navios mercantes para o Brasil. A cultura da vinha e a incipiente indústria enológica também foram impedidas dentro dessa política protecionista, para evitar uma eventual concorrência aos vinhos portugueses.

Tal fato foi documentado por vários cronistas e viajantes. Luccock, quando em 1808, visitava o Rio de Janeiro e comentava:

*“ (...) o cultivo da uva era vedado, a fim de que não interferisse com a produção e commercio principais de Portugal, sendo por isso escassa e cara. Os vinhos comunmente usados eram dos piores que os vinhedos de Portugal e Espanha produziam”*²².

O Alvará foi anulado por ordem de João V em 1 de abril de 1808 e nessa época Mawe, em referência a Rio Grande do Sul, avaliava as possibilidades da vitivinicultura:

*“Em alguns lugares, as uvas são muitos boas e, segundo todas as probabilidades, não tardarão em aproveitá-las para o fabrico de vinho, uma vez que as restrições impostas pela mãe-pátria sobre as colônias foram agora removidas”*²³.

Entre os produtos diversos da economia colonial, o historiador Lemos Brito em referência ao vinho escrevia:

*“Desenvolvia-se, porém, a cultura da uva e fabricava-se copioso vinho. Esta industria desapareceu por determinação da Coroa, que via nela um perigo para a industria similar na Metrópole”*²⁴

²² LUCCOCK, John. *Notas sobre Rio de Janeiro e partes meridionais do Brasil*. In INGLEZ DE SOUSA, J. S. Op. Cit. Pp. 95

²³ MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Rio de Janeiro, Zelio Valverde, 1944. In INGLEZ DE SOUSA, J. S. Op. Cit. Pp. 95

²⁴ LEMOS BRITO, *Pontos de partida para a história econômica do Brasil*. Pp. 55 In LIMA, Heitor Ferreira. *História política-econômica e industrial do Brasil*. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1976. Pp. 83

Mas, na verdade, derrogada a proibição, a vinha continuou a ter pouca importância. Aliás, os colonos continuaram a consumir grandes quantidades de vinhos europeus²⁵, situação que só mudará depois de 1850, quando começará a se desenvolver a viticultura moderna.

Outras razões de tipo ecológicas e econômicas impediram o desenvolvimento da vitivinicultura durante o quase todo o século XIX. Devido ao dar-se neste século o surgimento da grande lavoura voltada para a exportação, todos os esforços estiveram concentrados nas monoculturas tropicais (primeiro, a produção e industrialização da cana de açúcar e posteriormente, o café), as quais se vieram incentivadas por diversos fatores: a política fisiocrata e mercantilista da metrópole depois de Pombal, o caráter ilustrado e ruralista da elite paulista, a intervenção da política colonial na Capitania de São Paulo, o crescimento demográfico registrado desde os começos do século XVIII, a disponibilidade de terras e o avanço da fronteira no Oeste paulista, as inversões de capitais externos, entre outros.

Nesse contexto desenvolveu-se a vitivinicultura moderna. A maioria dos historiadores coincide em afirmar que tal ressurgimento teve lugar devido a dois fatores: a introdução no Brasil das videiras americanas e o início da colonização italiana.²⁶ Acreditamos que esses elementos foram relevantes na consolidação da vitivinicultura, mas outros fatores

²⁵ Isto pode ser corroborado no estudo que J. A. de Arruda faz do comércio colonial. Os gráficos de importação de vinho pelo Brasil no período que vai desde os finais do século XVIII até meados do século XIX demonstram uma oscilação na importação do produto, com uma tendência declinável para 1850. Aliás, a importância do vinho europeu para a vida colonial queda demonstrado quando o autor declara: “No Brasil, o produto era largamente consumido, sendo mesmo o principal produto alimentício de importação colonial” Cf. ARRUDA, J. A. *O Brasil no Comércio Colonial*. São Paulo, Ática, 1980. Pp. 520-523

²⁶ Essa seria a idéia de, por exemplo, J. S. Inglês de Sousa, exposta em várias obras: *Origens do Vinhedo Paulista*, em *Uvas para o Brasil* e em *A Agricultura em Jundiá*. Também em D. L. de Mattos em *Vinhedos e Viticultores de São Roque e Jundiá*, e em E. Cataluña, *As Uvas e os Vinhos*

intervieram para conformar um complexo produtivo particular. Isto será analisado detalhadamente nos capítulos seguintes.

PARTE II

CAPÍTULO II

A VITIVINICULTURA PAULISTA NO PERÍODO 1880-1930

A maioria dos autores, principalmente Júlio S. Ingléz de Sousa e Cunha Mattos, coincidem em afirmar que foi nas últimas décadas do século XIX que surgiu a vitivinicultura moderna no Estado de São Paulo, devido a dois elementos: a introdução das videiras americanas e a presença da imigração italiana. Concordamos que esses dois elementos foram importantes na configuração da vitivinicultura, mas achamos que não esclarecem porque a vitivinicultura teve maior importância em algumas regiões e épocas, e foi abandonada em outras, como se deu o processo que transformou a cultura de uns poucos em uma agricultura preponderante para toda uma região em meados do século XX, o papel das técnicas e do Estado dentro desse processo.

Por isso, certamente, só é possível estudar a produção vitivinícola inserida na realidade econômica, política e social de São Paulo daquela época.

I- A expansão da economia agroexportadora (1880-1930)

Como foi dito anteriormente, a economia de São Paulo, dentro do quadro do mercado colonial, estava voltada, em grande parte, à produção mercantil destinada ao abastecimento interno. O desenvolvimento dos campos de criação de gado e de lavoura de mantimentos, a demografia ascendente no território paulista desde os inícios do século

XVIII, o intercâmbio entre São Paulo, Minas e o centro urbano de Rio de Janeiro e os capitais acumulados nesse comércio foram os fatores prévios que provocaram uma transformação paulatina na paisagem agrícola.

Em finais do século XVIII, a partir da política implantada pelos governos do Morgado de Mateus (1765-1775) e de Mello Castro e Mendonça, deu-se maior atenção à agricultura com fins comerciais. Os esforços se centraram no cultivo da cana-de-açúcar, que passou a ser a principal atividade econômica dos paulistas. Os centros produtores de açúcar concentraram-se em três áreas: uma área localizada no litoral Norte, outra ao longo do caminho para o Rio de Janeiro, e a terceira, mais importante, compreendida no chamado “quadrilátero do açúcar”, formado por Sorocaba, Piracicaba, Mogi Guaçu e Jundiaí, onde se destacavam as vilas de Itú, Porto Feliz e Campinas. A cultura açucareira mudou completamente o panorama econômico social paulista, criando

*“a infra-estrutura necessária ao desenvolvimento do comércio exterior e tornando possível, mais tarde, o rápido crescimento dos cafezais (...) O sistema viário, as linhas que dirigem a exportação, as bases em que repousam a atividade agro-industrial, etc. foram estabelecidos neste período.”*²⁷

Paulatinamente os cultivos da cana-de-açúcar foram sendo substituídos pelos cafezais, produção esta mais rentável e que, aos poucos, provocaria uma verdadeira revolução no âmbito das atividades produtivas. Mas, durante um tempo conviveram as duas culturas e em 1818, no conjunto do valor da exportação de seis vilas da região do Vale de Paraíba, o café participava nesse ano com 24,80%, o açúcar e os produtos

²⁷ PETRONE, M.T.S. *A Lavoura Canavieira em São Paulo: Expansão e Declínio. (1765-1851)*. São Paulo, Edição Européia do Livro, 1969

pecuários com o mesmo percentual de 32,00% respectivamente, e os gêneros da lavoura de subsistência com 5,00%.²⁸

Até finais do século XIX o café avançou em duas etapas sucessivas. Na primeira, o Vale de Paraíba, nos estados do Rio de Janeiro e São Paulo, tornou-se o primeiro grande centro produtor de café. Aos poucos, a região paraibana encontrou sérias limitações para dar expansão ao cultivo rentável do café devido fundamentalmente à exaustão e escassez das suas terras, além do alto custo dos escravos, quase a única fonte de mão-de-obra na época. A partir da década de 80 começou a segunda etapa, caracterizada pelo avanço do café para o oeste do estado de São Paulo (Oeste Paulista) e que formou, em torno de Campinas e Ribeirão Preto, um próspero núcleo produtor de café voltado para mercado externo.

A presença das “terras roxas” no Oeste Paulista deu livre conduto à expansão cafeeira,

*“(…)tanto no que se refere à sua disponibilidade quantitativa, quanto ao seu principal aspecto que é o das condições de clima, fertilidade e topografia. Persistiriam ainda, por relativamente pouco espaço de tempo, os problemas de transporte.”*²⁹

No final da década de 1880, do total da produção brasileira de café, 34% já cabiam à Província de São Paulo. Na última década passa a produzir 57% do total, e daí para frente, assume definitivamente a liderança da produção nacional, sendo que na primeira

²⁸ Cf. CANABRAVA, A. P. *A repartição da Terra na Capitania de São Paulo: 1818*. In Estudos Econômicos. Vol.2, N°6, 1972. Pp. 88

²⁹ CANO, W. *Raízes da Concentração industrial em São Paulo*. (4° ed). Campinas :SP, UNICAMP. IE, 1998. Pp. 44

década do século XX contribuía com quase 70% da produção. Esse acelerado crescimento da economia paulista foi possibilitado não só pela existência e apropriação de melhores terras para o cultivo do café, mas também pela presença de outros fatores: a expansão da mão-de-obra, a expansão ferroviária e o desenvolvimento da agricultura produtora de alimentos e de matérias primas³⁰.

A caída dos preços do café a partir de 1897, como consequência da superprodução, provocou uma longa crise que terminou por volta de 1910, quando os efeitos da política intervencionista do governo, que consistiu principalmente na retirada do mercado de milhões de sacas de café, conseguiram uma valorização do produto. A elevação dos preços trouxe como resultado, porém, uma nova expansão da produção (foram plantados 99 milhões de cafeeiros), o que, junto com a retração dos mercados consumidores em razão da primeira Guerra Mundial, provocou uma nova crise.

Em 1918, uma forte geada que devastou os cafezais paulistas somada à política intervencionista do Estado, elevou violentamente os preços e provocou um aumento da produção. A perspectiva de uma grande safra para 1921 e a crise econômica em 1921-1922 nos Estados Unidos, provocaram novas quedas nos preços externos, que foram recuperados pela desvalorização da taxa de câmbio. Com a criação do Instituto do Café, em 1924, buscou-se solucionar definitivamente o problema de superprodução, já que o Instituto poderia reter produção sem limite de quantidade. Para financiar o café estocado nos armazéns reguladores, foi criado o Banco do Estado de São Paulo, e tramitado um empréstimo externo de 10 milhões de libras esterlinas, que permitiu altas cotações do café

³⁰ Cf. CANO, W. Op. Cit. Pp. 54

que persistiram até 1929. A crise mundial de 1929-30 provocou a caída dos preços do café em cerca de um 45% em relação a 1928.³¹

Os principais beneficiários da política econômica intervencionista foram basicamente os banqueiros internacionais e as casas comissárias, que, comprando o café na baixa e vendendo-o na alta, auferiram lucros fabulosos. Algumas delas, aliás, tornaram-se grandes proprietárias de fazendas. A Prado Chaves, por exemplo, adquiriu, nesse período, catorze fazendas, vendidas a baixo preço por cafeicultores arruinados, com um total de 3,5 milhões de pés de café.

Uma série de fatores contribuiu para a expansão das atividades produtivas voltadas ao mercado externo. A alta produtividade das terras paulistas, que aumentava a rentabilidade da cafeicultura, exigia cada vez mais, a ocupação de novas terras. Na medida que a fronteira agrícola do café continuasse sua marcha ao interior, surgia um freio natural à acumulação pelos altos custos do transporte do produto, entre as zonas produtoras e o Porto de Santos, onde era embarcado para sua exportação. Esse problema foi resolvido mediante a expansão do sistema ferroviário.

Antes da implantação das ferrovias, os gastos de transporte do café entre Jundiaí e Santos em 33% do preço de exportação, 40% entre Campinas e Santos e 50% entre Rio Claro e Santos. Com a implantação do sistema ferroviário, caíram para cerca de 20% do preço final do café exportado. Além disso, a maioria das ferrovias, principalmente a Mogiana e a Paulista de propriedade nacional privada, e a Sorocabana, de propriedade do governo estadual, cumpriram o papel de desbravadoras das terras virgens. Somente entre

³¹ Cf. CANO, W. Op. Cit. Pp. 55-57

1886 e 1897, período de grande expansão do café, a Mogiana e a Paulista atingiram cerca de 1000 km. pelo interior do estado.

Outro fator fundamental na transformação econômica foi, do ponto de vista político social, o surgimento de uma burguesia cafeeira, que se formou através da luta que se estende em uma frente ampla: aquisição de terras, recrutamento de mão-de-obra, organização e direção da produção e do transporte interno, comercialização nos portos ou cidades portuárias, contratos oficiais e interferências na política financeira e econômica. Esta classe rural dominante logrou a conquista plena do poder político, com a extinção do Império e a instauração da República, e posteriormente com a “Política de Governadores” que consolidou o domínio permanente dos seus interesses.

O fim do tráfico e a abolição da escravidão modificaram a estrutura do sistema colonial, baseada na mão-de-obra escrava. Para recompor essa situação recorreu-se à paulatina substituição dos escravos pela mão-de-obra livre e assalariada, principalmente nas regiões produtoras de café, graças à entrada de imigrantes europeus.

II- As principais características da vitivinicultura em São Paulo

2.1 Características quantitativas da produção

O maior problema para avaliar a produção vitivinícola em São Paulo no século XIX é a escassez de documentação estatística que ofereça dados confiáveis sobre a quantidade de uva produzida e vinho elaborado na época. Por causa disso, citaremos só a poucas fontes que foram encontradas, mas que podem nos dar um panorama da situação para finais do século. Não foram encontrados dados sobre a quantidade de uva produzida, sendo que a maioria das fontes estabelece algumas estatísticas sobre o volume de vinho que foi produzido no período.

Adolpho Cavalcanti relata que, segundo o relatório da Comissão de Estatística de 1886, nesse ano a produção de vinhos em São Paulo foi de 12.600 hl em diversos municípios do Estado. Em 1890, segundo os dados reunidos por um grupo de agrônomos da então Estação Agrônômica de Campinas, liderados pelo próprio Cavalcanti, a produção vinícola atingiu 17.500 hl. concentrada, principalmente, nos municípios da Capital, Itatiba, Mogi das Cruzes, São Roque, Cunha e Sorocaba, mas a vinha era cultivada em forma dispersa em 38 municípios, alguns com muitas dezenas de milhares de videiras.

Entretanto, o relatório da Repartição de Estatística de 1896, notava que só 15 municípios possuíam videiras e que a produção vinícola teve uma queda importante: somente 7820 hl.³² Reafirmando a decadência da viticultura, este mesmo autor escrevia que

³² Cf. CAVALCANTI, A. B. U. *A Viticultura em São Paulo*. In Boletim do Instituto Agrônômico. Vol. IX, N°1-2., 1898. Pp. 13

*“A cultura da vinha tem sido tentada no Estado de São Paulo desde longa data e até agora não atingiu o gráo de prosperidade que era para desejar e que os primeiros ensaios faziam esperar. Muitas pessoas das que se applicaram a esse ramo da lavoura desanimaram e abandonaram seus ensaios; somente poucas persistiram e, ainda que não conseguissem completo exito, ainda hoje cultivam pequenos vinhedos e fabricam um pouco de vinho ou vendem as uvas nas cidades vizinhas das suas propriedades.”*³³

No Almanach da Província de São Paulo de 1887 aparecem 12 depósitos de vinho na capital paulistana, dos quais quatro eram de vinho estrangeiro e oito de vinho nacional (sem especificar se eram vinhos paulistas ou de outros estados).³⁴ Segundo o Almanach de 1891 são assinalados 21 depósitos, dos quais são especificados como de vinhos estrangeiros dezoze e de vinhos nacionais só dois, um dos quais é de um proprietário de um núcleo colonial de imigrantes italianos de São Paulo.³⁵

Para o século XX, encontramos o registro de Cunha Bueno, que estabelece para o ano 1926 a quantidade de 31.789 hl. de vinho produzido em diversos municípios do estado de São Paulo.³⁶

Todas as fontes estatísticas e os relatos dos próprios contemporâneos coincidem em estabelecer um período de certa expansão, em relação aos séculos anteriores, tanto na cultura da vinha como na produção do vinho. Esse relativo sucesso, que se deu entre 1880 e 1890, declinou a finais da década do '90 devido à presença de vários fatores.

³³ CAVALCANTI, A. B. U. Op. Cit. Pp. 13

³⁴ Cf. SECKLER, J. *Almanach da Província de São Paulo Administrativo, Industrial ou Commercial para 1887*. Quinto Anno. São Paulo, Jorge Seckler e Companhia, 1891. Pp. 235

³⁵ Cf. ALMANACH DO ESTADO DE SÃO PAULO PARA 1892. Oitavo Anno. São Paulo, Editora Companhia Industrial de São Paulo, 1891. Pp. 343-344

³⁶ Cf. BUENO, A. da C. *Em torno da Viticultura*. In Boletim da Agricultura. N° XXXI. Ano 1930. Pp. 70

O clima desfavorável, sobretudo na época da colheita, as pragas e doenças da vinha, principalmente a filoxera, a concorrência dos vinhos importados, a falta de técnicas adequadas no cultivo da uva e na elaboração do vinho, e a ausência de uma política estatal com intenção de fomentar outros produtos além do café, foram as principais causas que dificultaram a continuidade da vitivinicultura.

*“Foram taes difficuldades (técnicas), acrescidas ao um clima desfavorável na época da colheita, que impediram até há pouco o desenvolvimento dessa cultura em São Paulo, iniciada há mais de quarenta annos. A viticultura é convidativa e atrahente, mas os numerosos insucessos desanimaram os enthusistas e retrahiram os interessados. Eram necessários a technica, o braço especializado para a cultura, o conselho científico para a vinificação. Alguns agricultores, porém, que dispunham desses elementos progrediram rapidamente. Tal exemplo mantinha vivo o interesse pela videira, especialmente nas zonas apropriadas, e servia de estímulo a que outros se dedicassem à cultura. Estes faziam, porém a cegas, incautamente, sem preparação technica; e quase todos fracassaram. A maioria das plantações foi então abandonada ou substituída.”*³⁷

As diferentes fontes consultadas apresentam também outra dificuldade: a variação das medidas a través do tempo e dos lugares. Assim, as medições sobre quantidades de vinho eram apresentadas em litros, hectolitros, arrobas, pipas, tonéis. Com fins práticos, no seguinte quadro demonstrativo da evolução da produção de vinho no Estado, as diferentes medidas foram transformadas à medida comum usada hoje: hectolitros.³⁸

³⁷ REVISTA DE AGRICULTURA DE PIRACICABA. Vol. XI. Anno 1936. Pp. 444

³⁸ Resulta interessante que as medidas sobre quantidades de vinho, não eram só para indicar volume, mas também indicavam peso. Poderíamos estabelecer uma relação das medidas usadas naquela época com as atuais:

Vejam os a evolução da produção vinícola no período de 1880 a 1930:

ANO	Produção de vinho	
	Quantidade (hectolitros)	Fonte
1886	12.600	Comissão de Estatística de 1886. Cit. In Cavalcanti, A. U. B. Viticultura em São Paulo.
1890	17.500	Cavalcanti, A. U. B. Viticultura em São Paulo.
1896	7.820	Repartição de Estatística de 1896. Cit. In Cavalcanti, A. U. B. Viticultura em São Paulo.
1901-1903	5000	MENEGARIO, R. S. A Evolução e o Papel Público de Pesquisa e Assistência Técnica à Agricultura Paulista. Pp. 31
1904-1906	13.000	Idem.
1911-1912	15.000	Idem
1921	16.000	Idem
1923-1924	23.000	Idem
1926	31.789	BUENO, A. da C. Em torno da Viticultura. In Boletim da Agricultura. N° XXXI. Ano 1930. Pp. 70

O quadro mostra que a produção era maior na década de 1880, época em que começaram as primeiras experiências de elaboração de vinho no Estado, tanto por proprietários particulares, como pelos imigrantes italianos dos núcleos oficiais. Em fins da década de 1890 e começos do século XX, a produção teve uma queda acentuada, pelos motivos já explicitados, climáticos, econômicos, pragas, etc. A partir desse momento, começou a crescer de novo, aumentando aos poucos até a década de 1920, época na qual

Litro = 1 litro
Hectolitro = 100 litros
Pipa = 500 litros
Tonel = 1000 litros

houve outro mínimo aumento de produção devido a um maior desenvolvimento das técnicas de cultivo e elaboração de vinho como consequência de políticas estatais de diversificação, realizadas fundamentalmente pelo Instituto Agrônomo de Campinas e pela Secretaria da Agricultura.

Essa situação só mudaria a partir de 1930, com a incorporação de novas regiões, basicamente São Roque e Jundiaí, dedicadas à vitivinicultura e a um processo de mudanças nas técnicas culturais e do fabrico do vinho, nas quais teve grande influência a atuação do Estado.

2.2. As principais variedades cultivadas

Vejamos o panorama da vitivinicultura paulista de fins do século XIX. Nesse contexto os vinhedos, que tinham ressurgido nos meados do século, começaram a ser cultivados por maior quantidade de pessoas devido aos primeiros sucessos obtidos com as novas variedades americanas, fundamentalmente, a variedade *Isabel*, conhecida na época também com o nome de *Isabella*.³⁹

As variedades americanas entraram no Estado de São Paulo possivelmente, entre 1830 e 1840, sendo Joaquim Xavier Pinheiro o primeiro em cultivar e sistematizar o cultivo da uva *Isabel* e vinificá-la com verdadeiro caráter comercial, primeiro em Mogi das Cruzes e depois nas proximidades da capital paulista.⁴⁰ O relatório do presidente da Província de São Paulo, referente ao ano de 1872, ilustrava a situação da viticultura paulista nesta etapa inicial:

³⁹ As variedades americanas presentes na vitivinicultura paulista da época eram de dois tipos: as *labruscas*, cuja principal representante era a *Isabel* ou *Isabella*; e as *aestivalis*, das quais eram cultivadas em terras paulistas a *Norton's Virginia*, *Cynthiana*, *Hebermont*, *Delaware*, *Jacques*

⁴⁰ INGLEZ de SOUSA, J. S. *Origens do Vinhedo Paulista*. Jundiaí, SP, Prefeitura Municipal de Jundiaí, 1959. Pp. 108.

Não terminarei esse artigo sem tocar, ainda que ligeiramente, em um novo genero de cultura, apenas começa a apparecer na Provincia, mas que, sendo convenientemente estudado, pode tomar um alto gráo de importância, e tornar-se uma nova fonte de riqueza. Refiro-me à cultura da uva e o fabrico do vinho. (...) O vinho, até hoje fabricado pelos cidadãos (...)tem sido feito com uva Isabella; porem o Sr, Conselheiro Carrão já tem em sua fazenda a duas léguas desta cidade, uma coleção de novas espécies de parreiras, tanto americanas como européias, sobre as quais tenciona fazer estudos, logo que elas produzão frutos em quantidade suficiente.”⁴¹

A *Isabel*, embora muito combatida pelos ampelógrafos e estudiosos da vinha, pelos quais era chamada de “videira dos pobres”, era também muito estimada, não só pelos cultivadores de menores recursos, especialmente os trabalhadores dos núcleos coloniais, mas também por grandes proprietários. Assim, Benjamim Mota, expositor da 1ª Exposição Vinícola e de Fructas de Jundiahhy, falava das variedades cultivadas em fins do século XIX:

“(...)entre os annos 1880 e 1890 (...), entre nós só era cultivada a uva americana Isabella. Nas colonias de Sant’ Anna e São Bernardo os colonos nellas localizados já faziam vinho com a uva Isabella. Também o Conde de Melville, no seu sitio do Morrinhos, em Sant’ Anna, o velho professor Müller, no Tremembé e alguns professores de Mogy das Cruzes, entre elles, meu saudoso tio José Honorio Silveira da Mota, vinificavam uva Isabella”⁴²

⁴¹ LIMA, F. X. P. *Relatório com que o Exmo. Sr. Francisco Xavier Pinto Lima passou a Administração da Província ao Exmo. Sr. João Theodoro Xavier, presidente da mesma.* São Paulo, 1872. Citado em INGLEZ de INGLÉZ DE SOUSA, J. S.Op. Cit. Pp. 105-107

⁴² MOTA, B. *Um Plano Quinquenal em Prol da Viti-vinicultura.* IN 1ª EXPOSIÇÃO VITI-VINÍCOLA DE FRUCTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. Jundiahhy, Estabelecimento Graphico “Cruzeiro do Sul”, 1934

Devido à sua resistência às condições do clima e solo paulista, a pouca exigência de trabalhos culturais e a relativa boa qualidade de seus frutos, a *Isabel* apresentava-se como a variedade mais conveniente para a maioria dos cultivadores, sendo a predominante nas vinhas que começavam a disseminar-se em São Paulo, e constituindo até 1920 quase 90% das parreiras.

Em defesa da *Isabel*, um imigrante do núcleo de São Caetano, Emilio Rossi, opinava:

*“Nos não podemos aconselhar a cultivação só da vide européia, mas sim da mais favorável para o comércio. Uma vide americana pode dar perfeitamente 50 cachos de uva, uma vide européia dará apenas 10 (...). Cinquenta 50 plantas americanas podem dar 5 barris de vinho, 50 da européia só dará apenas 1, quinta parte. Uma garrafa de vinho de uva americana pode custar 400 reis, pura uva, americanas podem dar 5 barris de vinho quando um vinho de uva européia custa nunca menos de 2\$000. Portanto, industria nacional desta qualidade dispensa-se porque mais barato nos vem o vinho do estrangeiro, e essa industria só serve para abastados e opulentos. A verdadeira industria nacional, há de oferecer cada vez mais, aos consumidores de vinho, a diminuição do preço, a fim de tornar-se ao alcance de todos (...)”*⁴³

Esse tipo de justificativa econômica do uso da *Isabel* explica a persistência desta variedade até a década de 1930. Resulta evidente que aos colonos produtores de vinho nacional restava o mercado que não abrangia a elite local, consumidor de vinhos estrangeiros, mercado este para o qual o preço da mercadoria era decisivo.

⁴³ ROSSI, Emilio. *Respostas ao 11 quesitos sobre a produção de vinho apresentadas ao Presidente da Província de São Paulo*, Apud Anexo “O” de Rodrigo Augusto da Silva apresentado à Assembléia Geral na Terceira Sessão da Vigésima Legislatura. Pp. 33-34. Citado em MARTINS, *A Imigração e a Crise do Brasil Agrário*. São Paulo. Pionera, 1973. Pp. 120

Até por volta do ano 1920, ao lado da *Isabel*, outras variedades americanas mais delicadas e de melhores frutos (*Norton's Virginia*, *Matt'ha*, *Hebermont*, *Cynthiana*, *Jacques*, *Goethe*, *Delaware*, e outras), foram aumentando, aos poucos, sua produção. Já em 1889, Josef Waltz, encarregado pelo governo imperial para o estudo dos problemas vitícolas em São Paulo, enviou um relatório ao Ministro da Agricultura, no qual apontava a necessidade de limitar o cultivo da uva *Isabel* e substituí-la por outras variedades mais aptas, que tivessem maior proporção de açúcar para obter uma graduação alcoólica e garantisse vinhos de melhor qualidade. Colocava como exemplo as plantações de videiras de Sorocaba, com as variedades

*“(...)Cynthiana e Norton's Virginia que progredirem de um modo realmente magnífico. Segundo comunicações de amigos, o mosto das uvas Cynthiana e Norton's Virginia tem revelado 20 a 22% de açúcar (...)quantidade esta que basta perfeitamente para garantir a conservação do vinho.”*⁴⁴

Outro exemplo é uma consulta de um colono do núcleo colonial “Gavião Peixoto” aparecido no Boletim da Agricultura de 1910, cuja resposta deixava entrever ensaios com outras variedades:

*“Não se pode dizer ainda qual é a melhor variedade de videira para o fabrico de vinho (...). Os viticultores dos Municípios de Tietê, São Bernardo, Itatiba, Sorocaba e São Roque têm obtido resultados relativos com as variedades Cynthiana, Concord, Delaware, Lindley, Union Village e Hebermont.”*⁴⁵

⁴⁴ WALTZ, J. *Relatório de Josef Waltz in “Relatório de 1889 apresentado ao Exmo. Sr. Presidente da Província de São Paulo”*. Citado em MATTOS, D.L. de. Op. Cit. Pp. 23

⁴⁵ BOLETIM DA AGRICULTURA N° XI. Ano 1910. Pp. 1105

Assim, entrando no século XX deu-se a difusão de outras variedades em maior quantidade, tal o caso da *Niagara*, que começou a alastrar-se aproximadamente a partir de 1910 e da *Seibel 2* iniciou-se em 1922. A primeira dessas variedades substituiu rapidamente a *Isabel* para ser consumida como uva de mesa e a *Seibel 2* começou a ser usada na elaboração dos vinhos paulistas.

2.3 A qualidade dos vinhos: “a abominável beberagem”.

Em relação à qualidade dos produtos da vitivinicultura, nas fontes consultadas para o período 1880-1930 são permanentes as críticas ao vinho nacional e, principalmente, ao vinho produzido no estado de São Paulo. Quase sem exceção, todos os propagandistas da vinicultura paulista preconizavam a necessidade de mudanças nas técnicas de cultivo da vinha, na seleção das variedades de videiras e na elaboração do vinho.

Os vinhos paulistanos tinham um grande descrédito, pois apresentavam alto grau de acidez, conservavam sua qualidade por pouco tempo, e tinham sabor, perfume e cor pouco atraentes e até desagradáveis. Adolpho Cavalcanti, diretor do Instituto Agrônomo, era preciso quando afirmava em 1898 que

*“O descrédito, de que geralmente gozam os raros vinhos paulistas, é devido, em grande parte, à péssima qualidade da uva Isabella. Esses vinhos são muito ácidos e não se conservam por muito tempo; além disso, tem cheiro e sabor pouco agradáveis, que lembram a fructa, e a sua cor é pouco intensa.”*⁴⁶

⁴⁶ CAVALCANTI, A. B. U. Op. Cit. Pp. 64

Amador Cunha Bueno criticava, em 1930, a adoção da variedade *Seibel 2*, variedade que ele achava tão ruim quanto a *Isabel*, para a elaboração de vinho,

“(...) tão sedutor foi o preconizo dessa videira, que em pouco tempo ela se alastrou por São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul... O Resultado foi, porém, negativo, ou antes, infeliz e desastrado. O vinho produzido... é ‘isso’ que se encontra na praça com o pomposo nome de ‘Vinho Nacional’, muito avulpinado, de sabor herbáceo, de acidez corrosiva e de conseqüências funestas para... o aparelho digestivo”⁴⁷

Em um relatório apresentado ao Governo do estado de Minas Gerais pelo Dr. Gabriel Lherme, este técnico viticultor pesquisou, em várias cidades paulistas, as possibilidades para o chamado “vinho nacional”:

“Um inquérito rápido, feito nessas diferentes cidades permitiu-nos constatar que os vinhos de Caldas e Andradas, e de um modo geral, os vinhos mineiros eram desconhecidos...Porque essa ausencia total de vinhos vendidos sob seu nome verdadeiro? Porque, desde muito tempo, os consumidores ouvem dizer de seus fornecedores, que são compradores de vinhos nacionais, que o vinho nacional é de qualidade inferior (È preciso reconhecer que os vinhos atualmente produzidos, com gosto avulpinado, seriam dificilmente aceitos por uma grande parte da clientela).”⁴⁸

⁴⁷ BUENO, A, da C. *A Cultura e a Industria do Vinho*. In Revista da Sociedade Rural Brasileira. Anno 13. N° 153. Setembro de 1933. Pp. 442

⁴⁸ LHERME, G. *Viticultura e Vinicultura*. In Boletim da Agricultura, Zootechnia e Veterinária. Anno III. N° 1-2. Jan-Feb de 1930. Pp. 33-34

Reafirmando as características dos vinhos nacionais, Amador Cunha Bueno opinava

*“O vinho nacional, que se encontra no commercio, peza-nos dizer é uma abominavel beberagem que serve unicamente para desmoralizar o nosso paiz. Quando não é falsificado com drogas perigosas, resente-se de uma acidez corrosiva, que nenhum estomago poderá supportar impunemente, ou de um sabor acervo e avulpinado que repugna a qualquer paladar.”*⁴⁹

Em 1898 Adolpho Cavalcanti escrevia que, se bem não era possível elaborar vinho para exportação, tal produto poderia abastecer o mercado de São Paulo e os estados do Norte do Brasil. Também seria utópico

*“(...)fabricar Bordeaux fino, nem Bourgogne nem Champagne, nem Sauternes; mas havemos de substituir por bebida mais sã, as imundas beberagens que nos vendem com o capcioso nome de ‘vinho de pasto’.”*⁵⁰

Vemos que, tanto os grandes proprietários que se dedicavam ao cultivo da uva para vinho, quanto os técnicos do Instituto Agrônomo, insistiam na qualidade ruim do vinho, até o ponto de ser considerado um produto pouco apto para o consumo e atentar contra a saúde da população. As causas de tal situação eram adjudicadas á vários fatores, entre os quais, destacava-se a utilização de variedades que não ofereciam as características mínimas para a elaboração de vinhos de qualidade, tal o caso da *Isabel* e a *Seibel 2*.

⁴⁹ BUENO, A. da C. *A Viticultura no Brasil*. In Chácaras e Quintais. Vol. 32. Tomo VI. Pp. 505

⁵⁰ CAVALCANTI, A. B. U. Op. Cit. Pp.15

Outra causa apontada era a falsificação e adulteração de vinhos nacionais e estrangeiros somada à falta de uma boa fiscalização que evitasse e punisse tal delito. Geralmente os comerciantes que vendiam bebidas misturavam os vinhos, tanto os nacionais quanto os estrangeiros, com aguardentes e outras substâncias, como ácido tartárico, corantes, aguardente e álcool. Dessa maneira, obtinham produtos que, a maioria das vezes, resultavam tóxicos e prejudiciais à saúde e que se vendiam a preços irrisórios de tão baratos.

No volume nº 4 da revista “La Hacienda”, editado em 1909, aparece um importante artigo sobre a adulteração dos vinhos. Aguar o vinho era a primeira das falsificações, principalmente porque essa mistura era facilmente realizada e proporcionava um rendimento econômico considerável. Mas, devido à dilatação do álcool, os germes contidos na água alteravam rapidamente a qualidade do vinho quando não era consumido rapidamente. Outra adulteração do vinho era a incorporação de álcool, e nesse caso

“(...)a falta que se comete é ainda mais indesculpável.(...) os negociantes em grande escala adicionam, além da água, também o álcool no vinho para que este tome uma graduação devida e no intento de evitarem uma rápida alteração e sobretudo para que se torne mais difícil o reconhecimento da falsificação. Esta falsificação é a mais geral e todas as demais não são mais que uma consequência natural da primeira, no maior número de casos. Com efeito, nada mais simples do que deitar água e álcool no vinho, porem, como se torna insípido de aqui a origem da addição subsequente de acido tartarico, ou de cremor e depois de materiais corantes, glicerina,

etc., tudo para que resulte um liquido que se assemelha ao vinho sem ter as suas propriedades.” ⁵¹

A colorização dos vinhos era uma falsificação muito comum, realizada não só nos vinhos nacionais, mas também em outros países vinícolas. Alguns negociantes, muitos deles fabricantes dos próprios vinhos e que vendiam vinho diretamente ao público, incorporavam elementos corantes, tais como fucsina e granate (fabricadas com anilina), no intento de triplicar sua produção e adicionar cor aos vinhos adulterados. Não só a qualidade dos vinhos ficava comprometida com esta prática, mas também a saúde dos consumidores, já que estas substâncias eram altamente venenosas para o organismo humano.

Assim, na praça comercial de São Paulo, segundo da Cunha Bueno, era difícil encontrar garrafas de vinho puro, sem misturas, apesar de serem estes vendidos como vinhos estrangeiros com nomes de prestígio tais como Chianti, Barbera, Lagrima-Christi, Chambertin, Sauterne, Medoc, etc. Esses vinhos, salvo algumas exceções

“(...) de vinho só tem o nome (...) na sua essência, não passam de criminosa manipulação de tóxicos, na qual os laboratórios de analyse não conseguem lobregar os mais leves traços de uva!. Resultado: estômagos inutilizados, saúde perdida, abstenção quase absoluta nos hotéis, restaurantes e casas particulares de tudo quanto aparece com o nome de vinho, descredito da própria bebida que, de higienica que é passa a ser considerada como perniciosa à saúde, pela impossibilidade de concorrer com a usina desses envenenadores (...).!” ⁵²

⁵¹LA HACIENDA. Volume IV. Abril de 1909. Pp. 204

⁵²BUENO, A. da C. *Em Torno da Viticultura*. In Boletim da Agricultura. Nº XXXI. 1930. Pp. 78

Essas características ajudaram a aumentar o desprestígio dos vinhos em geral, e especialmente dos paulistas, os quais deixaram de ser paulatinamente elaborados e consumidos. Essa falta de um mercado consumidor, somada ao aparecimento de doenças e à falta de apoio estatal, contribuía a impedir as iniciativas dos que se dedicaram à vitivinicultura, provocando uma diminuição da produção de vinhos.

Esses vinhos falsificados eram os que se encontravam na praça comercial de São Paulo e outros centros consumidores, conhecidos com o nome de “vinhos nacionais”, e estavam orientados a um mercado consumidor formado pela população de menores recursos econômicos. À população mais pobre era oferecido esse vinho, já que

*“O trabalhador pobre não tem recursos para comprar o vinho legítimo, caríssimo e raro, que nos vem do estrangeiro; necessitando, porém, de tonificar seu organismo para poder resistir na lucta do trabalho, que o exgota, recorre à aguardente e às bebidas alcólicas confeccionadas com drogas e substâncias fallazes, vendidas a baixo preço, e de tão prejudiciais à saúde e ao nível moral, que com ellas inevitavelmente se deprime. Este facto não se daria de todo ou em tão larga escala, se esses homen encontrassem o vinho puro e innocente ao alcance de seus escassas posses.”*⁵³

2.4. Pragas e doenças da vinha: a aparição da filoxera.

As pragas e doenças das vides eram apontadas pelos ampeologos e estudiosos da vinha na época como a causa principal dos insucessos nos intentos de cultivar da vinha.

⁵³ CAVALCANTI, A. B. U. Op. Cit. Pp. 24

*“O problema é profundamente complicado pela frequência de moléstias nas videiras, pois uma legião de parasitas atacam as raízes, as folhas e os fructos, com uma intensidade que parece exaltada pelas condições de nosso clima. Essas moléstias constituem o sério embaraço ao progresso da viticultura paulista, porque há algumas que resistem aos tratamentos consagrados em outros países.”*⁵⁴

A maioria das moléstias foi identificada por volta de 1890 e seu aparecimento esteve vinculado à importação no Brasil de variedades americanas. As primeiras informações estão contidas no relatório do Dr. Emílio Goeldi, a quem o então Ministro de Agricultura, Dr. Silva Prado, encomendou a tarefa de estudar as pragas que assolavam os vinhedos paulistanos.

O agrônomo visitou os vinhedos das proximidades da capital, Tietê e Sorocaba e, segundo seu relatório, constatou que as videiras, tanto nas européias quanto as americanas, não registravam a presença de filoxera, praga que, naquele momento, constituía o pior flagelo para as vides dos principais países vitivinícolas. Porém, foi identificada a peronóspora, mas em caráter muito benigno, e também violentos ataques de oídio sobre as videiras *Catawba*. Goeldi concluía que

*“Em geral pude verificar com prazer que os cryptogamos parasitários inimigos da parreira não assumiram até agora proporções muito importantes”*⁵⁵

Mas, já para 1892 começaram a ser observados os estragos causados pela “atracnose” e pela “peronospora” nos vinhedos de São Bernardo, Mooca e Bras, lugares

⁵⁴ CAVALCANTI, A. B. U. Op. Cit. Pp. 61

⁵⁵ GOELDI, E. A. *Videiras Americanas*. Rio de Janeiro, Tipografia Universal, 1890. In INGLÉZ DE SOUSA, J. S. Op. Cit. Pp. 154-155

que receberam plantas importadas diretamente dos Estados Unidos. Campos da Paz responsabilizava, em 1897, a introdução da videira americana *Isabel* como causa da difusão de numerosas pragas, que atingiram, sobretudo, as videiras de espécies européias e provocaram seu desaparecimento das terras paulistas.⁵⁶

A existência das cochonilhas nas parreiras foi detectada por F. Draenert em Uberaba e outras doenças (como meloconium, botrytis, etc.) que causavam podridão dos cachos de uvas foram descritas pela primeira vez por Pereira Barreto em 1898, que pesquisou mais de 400 fórmulas para combater as pragas. As moléstias mildiow e oidium também foram registradas nos finais do século XIX e foram combatidas durante grande parte do século XX:

*“Estas duas moléstias (mildiow e oidium) das videiras, são muito frequentes em nossos vinhedos, principalmente a primeira, que dada a condição de nosso clima quente e úmido, nunca deixa de aparecer, cedo ou tarde, causando grande devastação nas vinhas e inutilizando-as consideravelmente; maiormente quando as chuvas começam a cair em agosto.”*⁵⁷

A moléstia mais temida pelos viticultores e que mais estragos causou às vinhas foi uma doença parasitária provocada pelo inseto *Phylloxera vastatrix*, cuja larva atacava as raízes. A filoxera, trazida ao Brasil em vinhas americanas contaminadas, destruiu praticamente todos os vinhedos e foi detectada pela primeira vez em 1893, pelo técnico

⁵⁶ Cf. CAMPOS DA PAZ. *Relatório apresentado ao Governo de Minas Gerais- Exposição Vitícola de São Paulo em 1897*. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1898

⁵⁷ BOLETIM DA AGRICULTURA. Série XVI, N° 10, Outubro de 1915. Pp. 836

Henri Potel do Instituto Agrônômico, em um vinhedo do Coronel Francisco José de Oliveira, em Caracol (Minas Gerais).⁵⁸

Em São Paulo a filoxera exterminou muitos pés de vinhas Isabel em Canguera, São Roque e arredores da capital. A salvação para o grande mal foi a descoberta de que as raízes das videiras americanas eram resistentes ao inseto e passaram a ser usadas como porta-enxerto para vinhas européias. Desse modo, as videiras americanas foram o remédio para a plaga que elas próprias causaram.

A importância fundamental da filoxera, como das outras doenças apontadas acima, foi que esses males provocaram mudanças nas técnicas e nos tratos dados plantas. Não foi mais possível continuar com o sistema tradicional de plantio, seleção as variedades, cuidados durante o crescimento da planta, poda e colheita. Novas técnicas foram pesquisadas e implementadas, especialmente os sistemas de enxertia e hibridação, sendo os trabalhos mais sérios os realizados a partir de 1897, por alguns proprietários particulares, principalmente Pereira Barreto, Francisco Marengo e Cunha Bueno, e os dos pesquisadores do Instituto Agrônômico.

Em 1935, Amador da Cunha Bueno, embora com um estilo pomposo e exaltado, resgatava essas mudanças nas técnicas provocadas pela aparição da filoxera:

“E sucedeu o que se preveia com tanta antecedência! A Phylloxera, a principio branda e insidiosa, depois, cruel e impetuosa, está devastando os vinhedos do país (...) sua aparição não foi obra do demónio, mas da Divina Providência! Parecendo uma calamidade, trouxe, entretanto, enorme e inesperado benefício! Destruídos os antigos vinhedos, já estão sendo restaurados, sem

⁵⁸ Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. Op. Cit. Pp. 164-165

*demora, mas só com cêpas de qualidade, que produzem vinho e não zurrapa! (...) Aquilo que não pudera conseguir a boa razão, obteve-o, silenciosamente, e com êxito admirável, a taumaturga Phylloxera! Ela salvou a viticultura nacional! É uma benemérita...!”*⁵⁹

2.5. Distribuição geográfica das plantações.

Pela análise das fontes e trabalhos históricos podemos notar que a distribuição geográfica das videiras no século XIX caracterizava-se pela dispersão das culturas, as quais foram tentadas em regiões totalmente distintas, não só enquanto a suas condições climáticas e de solo, mas também afastadas entre si. Dentre essas regiões distinguiram-se São Paulo, Cunha, São Roque, Campinas, Mogi das Cruzes, Sorocaba, Itapetininga e Tietê. Resulta interessante notar que os três principais centros vitícolas, Cunha, Sorocaba e São Paulo, correspondem a regiões onde a produção cafeeira não tinha grande importância, sendo a vinha uma cultura complementar e só reservada aos grandes senhores de então.

Em Cunha, segundo consta nos artigos de Garcia Redondo, publicados no Correio Paulistano⁶⁰, a vinha teve um lugar de destaque, chegando a ter uma produção importante de 120.000 pés de videiras para finais do século. As condições climáticas permitiram o cultivo de variedades americanas, especialmente a *Isabel*, e outras castas européias, que eram, nesse lugar, mais doces que em outras regiões. Quanto ao vinho, (para) em 1890 foram produzidos 750.000 litros, e em 1895 a produção elevou-se ao dobro.

⁵⁹ BUENO, A. De C. *Reabilitemos O Vinho Nacional*. In O Campo Anno 6 N° 5. Pp. 44

⁶⁰ Cf. GARCIA REDONDO, M. F. *O Município de Cunha e a Cultura da Vinha*. São Paulo, Typographia Paulista, 1896. Pp. 6-7

Interessante foi a experiência do Dr. Antônio Serpa Pinto Jr., proprietário de algumas terras em Cunha e que iniciou a cultura da vinha no município. Enviou amostras de seus vinhos, dois tintos denominados “Antônio Augusto” e um vinho branco chamado “Margarida Sherpa”, à Exposição Sul-americana de Berlim, e obteve a medalha de prata.⁶¹ Poucos anos depois, porém, não restava nada dessa iniciativa. O desaparecimento da vitivinicultura em terras de Cunha pode ser explicado pela convergência de vários fatores desfavoráveis: a ausência de vias de comunicação aptas para o comércio, a concorrência de vinhos produzidos em zonas próximas da capital e a falta de estímulo e apoio estatais.

Sorocaba figurava como o terceiro centro vitícola em São Paulo contando para fins do século com 160.000 pés de uva. A vitivinicultura foi impulsionada com a chegada das variedades americanas (em especial, as aestivalis *Black July*, *Norton's Virginia* e *Jacques*) em 1885, e também por causa dos trabalhos do Dr. Nicolau do Campo Vergueiro, que depois de 16 anos de trabalho conseguiu formar um parreiral com 35.000 pés de *Black July* e 5.000 pés de *Norton's* e vinificar grandes quantidades de uva. A impossibilidade de vender seu vinho na Capital e os maus resultados obtidos nas análises organolépticas oficiais fizeram que ele abandonasse sua empresa. Outros viticultores foram Vicente de Oliveira Lacerda, o maior viticultor em 1887, Francisco Spens, Jorge Oetterer, Antonio Joaquim de Andrade, entre outros.⁶²

No século XX os trabalhos vinícolas em Sorocaba foram esquecidos possivelmente devido a que as condições climáticas e de solo resultaram desfavoráveis para uma

⁶¹ Cf. GARCIA REDONDO, M. F. Op. Cit. Pp. 7

⁶² Cf. INGLEZ de SOUSA, J. S. Op. Cit. Pp. 145-147

vitivinicultura comercial. Essa é a hipótese que sustentariam alguns historiadores, já que não houve outros elementos que justificassem tal abandono da cultura.⁶³

Talvez, o rápido declínio da viticultura sorocabana possa ser explicado pela substituição de uma economia basicamente comercial e manufatureira para uma economia industrial na virada do século XIX para o XX. Ao contrário da maioria dos municípios do interior de São Paulo que tinha na atividade agrícola a base da suas economias, onde os imigrantes eram inseridos como colonos com poucas possibilidades de ascensão social, os colonos que chegaram a Sorocaba eram de origem urbana e chegaram para trabalhar nas fábricas têxteis, na Fábrica de Ferro de Ipanema e no comércio. A agricultura era praticada por pequenos produtores locais e voltada exclusivamente para o abastecimento interno. O setor dos lavradores, e talvez entre eles os dedicados à viticultura, foi o único setor que sofreu uma queda nos últimos anos do século XIX.⁶⁴

Não obstante ser Cunha e Sorocaba importantes centros dedicados à vinha, a principal característica do século XIX era que a maioria das videiras estava concentradas nos bairros e arredores da cidade paulista, principalmente em Água Branca, Penha, Brás, Pari, Belém, Bela Vista, Casa Verde e Mandaqui. Aliás, as parreiras formavam parte dos quintais da maioria das casas da capital. Assim, era comum encontrar, já na segunda metade do século XIX, no Correio Paulistano anúncios de vendas de propriedades na capital, como esse:

“Vende-se uma rica chácara com boa casa de sobrado, construída toda de novo com pilares de tijolos, sita na rua Tabatinguera (...) a qual tem muitos bons arvoredos, de diversas

⁶³ Essa era a teoria de Dirceu Lino de Mattos e de Inglês de Sousa.

⁶⁴ Cf. STRAFORINI, Rafael. *No Caminho das Tropas*. Sorocaba, SP: TCM, 2001. Pp. 96-97

qualidades como peras, maçãs, ameixas, grandes parreiras, etc. (...)”⁶⁵

Os vinhedos de maior envergadura encontravam-se em Água Branca e em Belém, com 60 e 50 mil videiras respectivamente. Também destacaram-se os vinhedos de Pereira Barreto, Amador da Cunha Bueno e Francisco Marengo, importantes proprietários que, desde finais do século XIX, experimentaram novas variedades de videiras e tentaram desenvolver uma viticultura com bases científicas.

Essa distribuição dos cultivos foi mudando aos poucos e no alvorecer do século XX a viticultura evidenciava sintomas de decadência nas regiões onde fora inicialmente desenvolvida. O abandono dos vinhedos nas cercanias da capital paulista deu-se por causa da expansão da própria cidade,

*“As chácaras todavia foram se desmanchando, sobretudo, a partir de meados do oitocentismo, com a expansão da cidade em várias direções e a urbanização de algumas zonas suburbanas. Em áreas onde antes só havia chácaras, com suas plantações de hortalizas, de frutas e de chá, foram-se desenhando ruas”*⁶⁶

A essa situação de avanço da cidade, agregou-se a filoxera, que contaminou a maioria das parreiras de *Isabel* formados de pé franco, (ou seja, aqueles que foram plantados de um bacelo sem enxertos de outras variedades resistentes à doença) e acelerou o abandono da cultura da vinha. A partir daí, a viticultura deslocou-se para novas zonas,

⁶⁵ Artigo aparecido no “Correio Paulistano” de 27 de março de 1860. Citado em BRUNO, E. S. *História e tradições da Cidade de São Paulo. Burgo de Estudantes (1828-1872)*. Vol. II. São Paulo, Hucitec, 1984. Pp.576

⁶⁶ BRUNO, E. S. Op. Cit. Pp. 575

principalmente São Roque e Jundiaí, as quais ofereciam melhores condições para seu desenvolvimento.

2.6. Os cultivadores da vinha: imigrantes e proprietários.

Outro elemento que resulta interessante analisar é o perfil do produtor vitivinícola entre 1880 e 1930. Nesse período, é possível detectar dois tipos de agentes dedicados à produção vitivinícola. Em primeiro lugar, encontramos interessantes experiências por parte da população dos núcleos coloniais oficiais, formados por imigrantes italianos, que tentaram introduzir o cultivo da vinha e fabricar vinho nas terras das colônias localizadas nas cercanias da capital. O outro grupo estava representado por alguns homens “ilustrados” da classe proprietária rural, que, imbuídos por um ideal de progresso, viam na diversificação agrícola e em função desta, a implantação da produção vitivinícola, o caminho mais adequado para a prosperidade do país.

2.6.1 Imigração, colonização e vitivinicultura: os primeiros intentos.

Os primeiros cultivadores dedicados ao cultivo da vinha em São Paulo eram colonos italianos que chegaram ao estado no último quartel do século XIX e começaram a cultivar a vinha e a elaborar o vinho só para consumo da família, do núcleo colonial e, em certos casos, para venda na capital paulista. Essas tentativas foram efêmeras e para finais do século XIX as vinhas tinham, praticamente, sumido das terras dos núcleos coloniais.

As primeiras experiências realizadas pelos imigrantes começaram pouco tempo depois de eles chegar a terras paulistas, porém, as características da produção adquiriram características locais. Como opinava Mattos

*“(...) eles não trouxeram consigo nem a vinha nem o pensamento de cultivá-la. Foi depois de estar aqui e de observar a prosperidade de alguns vinhedos que eles começaram a plantá-los em seu quinta, com preocupações puramente domésticas, como aliás lhe impunha sua condição de colono.”*⁶⁷

Para compreender o processo de instauração do cultivo da vinha e elaboração de vinho nos núcleos coloniais, começaremos explicando, rapidamente, o processo de imigração e colonização no Estado de São Paulo.

Em fins da década de 1870 tornou-se evidente, dadas as crescentes dificuldades do comércio de escravos e seu alto custo, a impossibilidade de continuar com o sistema escravista no café. Desta forma esclarece a situação Martins

*“Embora, desde a cessação oficial do tráfico em 1831, o caracter ilícito da importação de escravos já tivesse sido um fator de elevação dos preços do trabalhador, pelo aumento dos riscos corridos pelos traficantes, a sua abolição efetiva abria a perspectiva de colapso do sistema escravocrata. Agora, além da elevação dos preços dos escravos obtidos no tráfico interprovincial tornava-se quase impossível a renovação ilimitada do braço negro. A longo prazo, a inelasticidade de oferta de mão-de-obra relativa ao crescimento da agricultura de exportação, pela elevação ainda maior dos preços da força d trabalho, tornaria o escravo antieconômico.”*⁶⁸

A substituição do trabalho escrava pelo trabalho assalariado era necessária, mas estava dificultada em aquelas regiões em que o contingente de escravos era ainda

⁶⁷ MATTOS, D. L. de. *Vinhedos e viticultores de São Roque e Jundiá (São Paulo)* São Paulo, Faculdade de Ciências Econômicas e Administrativas da Universidade de São Paulo, 1958. Pp. 15

⁶⁸ Cf. MARTINS, J de S. Op. Cit. Pp. 49

elevado⁶⁹. Em outras regiões, especialmente no Oeste paulista, aonde já se vinha cultivando o café com algumas experiências de trabalho assalariado de imigrantes desde meados do século, a transição foi menos problemática.

Em resposta aos problemas da mão-de-obra a política imigrantista do governo brasileiro perseguiu dois objetivos: o povoamento das regiões de baixa densidade populacional e a constituição de um mercado de trabalho para substituir o trabalho escravo na produção mercantil exportadora. Atendendo a esses objetivos, implementou-se uma política de colonização, através da criação de núcleos coloniais de pequenos proprietários, que intentava atrair imigração em larga escala.

Entre 1882 e 1885, a média anual de Imigrantes para São Paulo foi de 4800, em 1886 a média subiu para 9500, em 1887 para 32.100 e, de 1888 a 1897, 68.500 imigrantes. No período 1886-1906 entraram 1.225.526 imigrantes europeus, contingente esse que constituiu praticamente no único mercado de trabalho pelo menos até a década do '20, quando o êxodo de trabalhadores rurais do Nordeste, junto com a imigração japonesa teve um grande aumento⁷⁰. Destes imigrantes, os italianos constituíram a maioria: no período 1886-1906 entraram quase 800.000 italianos, em uma época em que a população paulista era de 2.280.000 habitantes.

As condições de trabalho no Brasil para a mão-de-obra européia não eram as melhores, comparadas às oferecidas por outros países como Argentina, Estados Unidos ou Austrália. Por isso, a política de imigração assumiu uma feição dupla: era apresentada com

⁶⁹ A transição do sistema escravo para o assalariado seria bastante difícil no Vale de Paraíba, que em 1883 ocupava 28,5% do total de escravos de São Paulo. As zonas mais antigas do Oeste paulista detinham 42%, as cidades de São Paulo e suas regiões vizinhas, caracterizadas pela inexpressiva produção cafeeira, só 4,5% e a zona pioneira paulista, 25%. Cf. CANO, W. Op. Cit. Pp. 48

⁷⁰ Cf. CANO, W. Op. Cit. Pp. 60-61

insistência como um programa de colonização, de criação de uma camada de pequenos proprietários, mas, na verdade, a intenção era a criação de um contingente de força de trabalho para a cafeicultura nas grandes fazendas. A maioria dos núcleos coloniais de fins do século XIX foi estabelecida sob essa inspiração, o que contribuiu para determinar uma grande instabilidade nas condições de vida e destino dos colonos.

Por esse motivo os núcleos coloniais nunca concorreram com a grande propriedade e foram confinados a terrenos desfavoráveis tanto no que respeita à localização, quanto à qualidade. A pequena propriedade dos projetos de colonização surgiu como complemento do latifúndio e como condição de reprodução da grande lavoura. Dentro desse sistema, as possibilidades de acesso dos trabalhadores livres nas fazendas dependiam de recursos financeiros, ou seja, que antes de ser proprietários deviam ser assalariados. Assim,

*“(...) o imigrante deveria ser previamente trabalhador da grande fazenda, e a possibilidade de transformar-se em proprietário dependeria dos ganhos que assim obtivesse, ganhos esses condicionados pelos fazendeiros. O imigrante pobre teria que entrar no país com um destino determinado: força de trabalho para a grande lavoura.”*⁷¹

Outros fatores, entre os quais destacou-se a catastrófica situação jurídica das terras, limitaram as políticas de colonização e a instalação de núcleos coloniais. A situação das terras devolutas, onde as colônias deveriam ser localizadas, foi sempre um grande obstáculo à execução de um plano de colonização efetiva. As terras que estavam em mãos do Estado eram sempre as que se encontravam em condições mais desfavoráveis, eram as mais

⁷¹ MARTINS, J. de S. Op. Cit. Pp. 52.

afastadas, isoladas e de acesso difícil. A essa situação de localização pouco vantajosa, somava-se a falta de regularização da propriedade da terra, os sucessivos fracassos na demarcação das terras devolutas, a impossibilidade de estancar a posse do grande fazendeiro.⁷²

Por isso, os núcleos coloniais foram pensados em termos de uma situação dependência da cafeicultura, produção que se expandiu com a consolidação do sistema de colonato. Este regime de trabalho, como se sabe, consistia em um contrato de trabalho por um ano, estabelecia que o trabalhador rural receberia uma certa quantia mensal para tratar dos pés de café, outra quantia por dia de trabalho para o fazendeiro fora do cafezal, e, na época da colheita, uma outra quantia proporcional à quantidade do café colhido. Além disso, o colono tinha direito a fazer cultivos intercalares, nas ruas do cafezal –no caso de o cafezal ser novo-, ou em uma área para esse fim designada pelo fazendeiro.

Dessa forma, os colonos tinham diante de si a possibilidade da produção de alimentos para o próprio consumo, incentivada, ainda, pela carestia de bens domésticos que afetava à população urbana da capital e aos fazendeiros. A produção de bens para a própria subsistência nas colônias possibilitou o desenvolvimento e diversificação da agricultura paulista.

Dentro dessa ampliação agrícola, realizada em função do café e limitada àqueles terrenos intercafeeiros, os intentos vitivinícolas constituíram experiências interessantes em algumas colônias oficiais de imigrantes italianos. Mas, se bem a produção vinícola chegou a ser a atividade principal em algumas colônias durante a década de 1880, esses intentos

⁷² Cf. OSÓRIO, L. M. *Terras Devolutas e Latifúndio*. Efeitos da Lei de 1850. Campinas, SP., Editora da UNICAMP, 1996

foram efêmeros já que, a finais do século, os cultivos foram abandonados quase por completo.

Nesse aspecto, foi interessante o exemplo do núcleo colonial de São Caetano, já que nele identificam-se as principais características do processo acima descrito. O núcleo de São Caetano abrangia grande parte do atual Município de São Caetano do Sul, no subúrbio de São Paulo, e foi instalado em 1877, junto com os núcleos de São Bernardo, Glória e Sant'Anna, com a intenção de desenvolver a pequena agricultura voltada para o mercado interno, em contraste com a grande lavoura de exportação.⁷³

Assim, a introdução da vinha constitui-se na modificação mais importante na vida agrícola do núcleo colonial pela importância que ao pouco tempo teve o vinho produzido. A cultura das videiras ocupava uma área relativamente pequena de aproximadamente 20 hectares, mas a vinicultura passou a ser a principal fonte de rendimentos do núcleo colonial. A produção vinícola teve grande importância para o núcleo colonial. Emílio Rossi, que com seu sogro Giuseppe Braido, eram colonos de São Caetano, escreveu dois preciosos relatos sobre a situação da vitivinicultura nessa época. Rossi estimava em 1888, que cada propriedade dos colonos tinha de 1000 a 5000 pés; e que cada 100 pés de vinha, sendo bem cultivada, dava 4 pipas de vinho, tanto no núcleo de São Caetano, como nos de São Bernardo, Glória e Santana⁷⁴.

Em confronto com os dados dos salários médio para os colonos na época, nota-se que a vinicultura aumentou os ganhos dos colonos a um nível bem mais alto do que

⁷³ Cf. MARTINS, J.de S. *Subúrbio: Vida Cotidiana e História no Subúrbio da Cidade de São Paulo: São Caetano, do fim do Império ao fim da República Velha*. São Paulo, Hucitec/ Prefeitura de São Caetano, 1992. Pp. 80

⁷⁴ Cf. ROSSI, E. Op. Cit. Pp. 34. In MARTINS, J. de S. Op. Cit. Pp. 124

poderiam alcançar em outro trabalho rural, o que explica que para o ano 1887 a produção de vinho representava 75% da produção total da colônia.

Diante dessa situação de sucesso, as expectativas dos colonos aumentaram chegando a pensar-se até na possibilidade de substituir os vinhos estrangeiros.

“(…)com o decorrer dos tempos, a província de São Paulo não precisará importar mais vinhos estrangeiros, porquanto o fabrico dos vinhos nacionais, de ano em ano, vão-se aumentando e as qualidades tornam-se mais preciosas (...) Apesar de encontrar-se pessoas que dividem da qualidade da viticultura, garantimos o mais próspero desenvolvimento do progresso da futura fonte de renda desta indústria na fértil Província de São Paulo, com a plantação das vinhas que tem havido nestes últimos anos, principalmente nos núcleos coloniais da Província, e por aí poderão avaliar a dedicação dos imigrantes italianos”⁷⁵

Embora esse depoimento otimista possa resultar esclarecedor das expectativas e esperanças dos colonos, não é possível acreditar na boa qualidade do vinho fabricado. Isso porque ainda não estavam dadas nem as condições técnicas, tanto do cultivo da vinha (espécies de videiras inadequadas, falta de adubos no solo, localização dos terrenos, poda, etc.) como da elaboração do vinho (desconhecimento do tempo de fermentação e das melhores variedades para vinificação, falta de implementos e máquinas, vasilhame de madeiras com cheiro ruim); nem as condições econômicas. A persistência da agricultura de exportação como fundamento da economia constituía um freio aos intentos de diversificação agrícola e, dentro desta, à instauração de uma economia vinícola.

⁷⁵ Cf. ROSSI, E. Op. Cit. Pp. 34. In MARTINS, J. de S. Op. Cit. Pp. 126

Essa relativa prosperidade da vinicultura no núcleo de São Caetano foi prejudicado por uma série de fatos econômicos e ecológicos. Deste modo, encontramos um declínio drástico da produtividade agrícola de 1887 para 1888 por causa da irregularidade do clima durante 1888 -chuvas continuadas que impediram plantar, chuva de pedras que estragaram as plantações e finalmente um sol demasiado abrasador, que viera a completar a destruição geral.

Outro fator importante foi a presença de doenças e pragas, principalmente a peronospora, filoxera e atracnose, que atacaram as plantas e provocaram grandes danos nas vinhas. Deste modo, a queda na produção vitivinícola deve ter reduzido seriamente os rendimentos dos colonos, que não puderam ser compensados por uma elevação do preço dos vinhos, já que essa produção estava voltada para um mercado constituído por as classes de menor poder aquisitivo.

Fontes diversas comprovam essa queda na produção de vinho. Embora, no Município de São Bernardo, em 1894, de 805 estabelecimentos agrícolas arrolados, 798 ainda se dedicassem ao cultivo da videira e a produção do vinho, a sua produção média era de 531 litros por mil pés.⁷⁶ Isto é, pouco mais de uma pipa cada mil pés, quando em 1887, em São Caetano, obtinha-se 6,5 pipas. Comparando a produtividade deste último núcleo de São Caetano do ano 1887 para 1888, observa-se que, se bem a quantidade de vinhas

⁷⁶ Relatório Apresentado ao Cidadão Dr. Alfredo Pujol, Secretário dos negócios do Interior do estado de Paulo, pelo Diretor da Repartição de Estatística e Arquivo, Dr. Antônio de Toledo São Piza. Em 30 de setembro de 1895. São Paulo, Typographia da Companhia Industrial de São Paulo, 1896. Pp. 148 (anexo). In MARTINS, J. de S. *A Imigração e a crise...* Op. Cit. Pp. 128

continuava a crescer, a produção de vinhos caiu de 6,5 pipas cada mil pés para 0,4 pipas, tal como mostra o quadro seguinte:⁷⁷

Produtividade Agrícola no Núcleo Colonial de São Caetano

Produto	1887			1888		
	Plantio	Colheita	proporção	Plantio	Colheita	Proporção
Uva/vinho	65 390 plantas	428 pipas	6,5 :1000	65 748 plantas	24,5 pipas	0,4 :1000

Isso, pela sua vez, significou uma queda no valor da produção vinícola em relação à produção agrícola total do núcleo.⁷⁸

Valor da Produção Agrícola do Núcleo Colonial de São Caetano (SP)

PRODUTO	1887	1888
	% da Produção Total	% da Produção Total
Batata	5,1	24,5
Feijão	3,6	0,9
Milho	3,6	7,1
Farinha de Mandioca	0,5	2,6
Vinho	75,5	11,6
Frutas	11,6	47,7
Forragem	0,1	----

⁷⁷ O quadro foi elaborado segundo o Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Presidente da Província de São Paulo pela Comissão Central de Estatística, Typ. King, São Paulo, 1888. Joaquim Rodrigues Antunes Junior, Relatórios dos Trabalhos da Extinta Comissão de Terras e Colonização da Província de São Paulo apresentado ao Sr. Dr. João Bernardo Da Silva, Inspetor Especial da Província de São Paulo. São Paulo, 1889.

⁷⁸ Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Presidente da Província de São Paulo pela Comissão Central de Estatística, Typ. King, São Paulo, 1888. Joaquim Rodrigues Antunes Junior, Relatórios dos Trabalhos da Extinta Comissão de Terras e Colonização da Província de São Paulo apresentado ao Sr. Dr. João Bernardo Da Silva, Inspetor Especial da Província de São Paulo. São Paulo, 1889.

Repolho	----	5,6
TOTAIS	100,00	100,00

Assim, podemos observar que para finais do século XIX, a vitivinicultura, iniciada com certo sucesso, chegou a declinar, e até quase sumir da paisagem paulista. Além dos fatores já explicitados, podemos dizer que a principal causa desses insucessos vitivinícolas e do destino dos colonos foi a incerteza governamental enquanto ao destino dos núcleos coloniais.

Dividido entre tendências liberais e conservadoras, o governo imperial e, depois, republicano não conseguiu manter uma linha estável na sua política de imigração. Assim, no começo, os quatro núcleos coloniais estabelecidos em São Paulo foram tentativas de criar uma alternativa de trabalho livre e pequena propriedade. Havia, porém, um grande grupo de proprietários de terras que entendia que o dever da imigração era substituir o trabalho escravo e prover mão-de-obra às grandes fazendas. Essa foi a política que prevaleceu finalmente.⁷⁹ O reflexo claro da decadência agrícola deu-se com as primeiras vendas de terras de colonos para grandes proprietários e, sobre tudo, industriais, a partir da década de 1890.⁸⁰

⁷⁹ Em 1904, o Ministro da Agricultura, Carlos Botelho, escrevia: “*Creando núcleos, diretamente ou mediante auxílios à iniciativa privada, o Estado constituirá os necessários viveiros de trabalhadores, de onde sahirão, na época da colheita de café, os braços para os trabalhos nas fazendas, e facilitando aos colonos dos núcleos esse emprego dos seus braços disponíveis num trabalho bastante remunerador, terá também assegurada a prosperidade deste e, portanto, o bom êxito da colonização sobre estes novos moldes.*” Relatório apresentado ao Dr. Jorge Tibiriçá, Presidente do Estado, pelo Dr. Carlos Botelho, Secretário da Agricultura. Anno de 1904. São Paulo, Typographia Brazil de Carlos Gerke, 1905.

⁸⁰ Em dezembro de 1890 foi inaugurada a Fábrica Formicida Paulista, em terras do colono Eliseo Leone, adquiridas por Manoel J. de Albuquerque Lins, ex-presidente da Província de Rio Grande do Norte e que seria mais tarde presidente do Estado de São Paulo. Entre 1890-1891 o Banco Union de São Paulo, que pertencia ao senador Lacerda Franco, adquiriu quase um terço da colônia. As famílias Pamplona e Coelho adquiriram toda a área histórica da antiga Fazenda, para onde transferiram a fábrica de sabão e graxa que tinham em São Paulo, e que depois, em 1916 foi comprada pelo Conde Matarazzo. Além disso, foram

2.6.2 A elite ilustrada e a “aventura” vitivinícola.

O segundo tipo de cultivadores estava representado por alguns setores pertencentes à classe agrária ilustrada da época. Assim, podemos dizer que a principal característica da vitivinicultura do século XIX era a de ser essa uma cultura fundamentalmente aristocrática, uma “aventura” desenvolvida dentro de algumas chácaras e quintais de fazendeiros e homens de posse. Deste modo, a vitivinicultura deste período aparecia associada à aristocracia rural, o que pode ser comprovado pelos nomes dos agricultores da vinha na capital paulista: John Rudge, Cel. José Ignácio de Araújo, Cons. João da Silva Carrão, Horacio Tower Fogg, Antônio Rocha Leão, João Bohemer, e Joaquim Marcellino da Silva, todos eles “distintos cidadãos” segundo cita o presidente da província de São Paulo no seu relatório de 1872.⁸¹ Resulta esclarecedor a citação de Antônio E. Martins, que em 1912, descrevia os viticultores paulistas:

“Depois de Joaquim Xavier Pinheiro, (...) outros cidadãos trataram da mesma cultura da uva, e entre esses João da Silva Carrão (...) que possuiu um grande sitio na Freguesia de Penha; Joaquim Marcellino da Silva (California), que também possuiu um sitio na mesma Freguesia da Penha nas margens do Rio Aricanduva; Antonio da Rocha Leão, João Bohemer, o cidadão norteamericano e cirurgião dentista Horacio Tower Fogg (...) e que em 1877 publicou no Correio Paulistano um importante trabalho sobre a cultura da vinha e possuiu uma chácara no bairro do Pary (Braz); e o Coronel Inácio José de Araújo, que possuía na Avenida Rangel Pastana, esquina do Largo da Concordia, uma grande chácara, na qual tinha

compradas outras terras em São Caetano para futuros loteamentos urbanos. MARTINS, J. de S. *Subúrbio: Vida Cotidiana e História ...* Op. Cit. Pp.38-39

⁸¹ Cf. LIMA, F. X. P. Op. Cit. Pp. 106

um grande parreiral que lhe dava uma vantajosa produção annual de vinho.

O Coronel Inácio José de Araújo (...) ocupou diversos cargos de nomeação do governo e eleição popular. Foi vereador, deputado provincial, juiz municipal e de orphans e coronel commandante superior da antiga Guarda Nacional e possuia a commendada Ordem da N. S. Jesus-Christo.”⁸²

Entre os muitos nomes que se dedicaram à vitivinicultura, destacaram-se por sua importância Francisco Marengo, Luiz Pereira Barreto e Amador Cunha Bueno. Veremos, em primeiro lugar, a atuação de Pereira Barreto, considerado em sua época e nas gerações posteriores, o “pai da vitivinicultura paulista”.

O positivista Luiz Pereira Barreto nasceu em Resende em 1840 e com apenas 15 anos de idade foi para Bruxelas (Bélgica), onde concluiu os estudos de humanidades que havia começado no Brasil. Aplicou-se muito aos estudos filosóficos e, particularmente, à filosofia positivista de Auguste Comte. Barreto era considerado um dos maiores médicos e cirurgiões do Brasil, mas também dedicou-se à política, sendo eleito senador da República pelo Estado de São Paulo, presidente da Assembléia Constituinte de São Paulo, e deputado à Assembléia Constituinte Republicana. Publicou vários livros e trabalhos em revistas científicas sobre filosofia e metafísica, questões de agricultura e economia brasileira.

Entre suas atividades ligadas à agricultura, foi um pioneiro na lavoura cafeeira, já que difundiu a vantagem da terra roxa do oeste paulista para o café e implantou o café Bourbon na região de Ribeirão Preto, produto que havia obtido em Resende após suas

⁸² MARTINS, A. E. *São Paulo Antigo (1554-1910)*. Vol. II. São Paulo, Typographia do “Diario Official”, 1912. Pp. 67-68

pesquisas científicas na fazenda Monte Alegre (Vargem Grande). Cientista pioneiro em estudos do fruto do guaraná, descobridor e propagandista dos benefícios desse fruto para o organismo do homem. Nesta área, a principal contribuição desse cientista foi a criação de um método de processamento desse fruto, que deu origem ao xarope do guaraná, utilizado na fabricação do refrigerante e tem sido também o responsável por uma formulação de refrigerante de guaraná.

Em 1883 mudou-se para Pirituba, na capital paulista, no sítio Santa Carolina, com cerca de 110 alqueires de área. Nessa fazenda, e em sua chácara da rua Visconde de Rio Branco, Pereira Barreto fundou uma verdadeira estação experimental de agricultura onde realizou célebres experiências com a cultura da vinha, focalizadas principalmente nos processos de hibridação e nos combates às doenças e pragas. Já em 1888, possuía uma coleção de mais de 400 variedades, das quais 350 eram européias. Desde os começos de suas experiências com as diferentes variedades mostrava aversão às uvas americanas, especialmente à *Isabella* e era afeto às *vitis viníferas* européias. Defendia as castas européias como a *Moscatel de Hamburgo*, *Chasselas*, *White Nice*, *Franc Raport*, *Frakenthal*, entre outras ⁸³

Entre seus escritos mais importantes, tendentes a propagar a vitivinicultura em São Paulo e em outros estados, figura o “Manual do Vinicultor: A Arte de Fabricar o Vinho”, compêndio completo sobre vinificação e vários artigos de propaganda das vinhas européias e de vinicultura em geral.⁸⁴ Em fins da década de 1890 teve graves problemas financeiros

⁸³ Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. Op. Cit. Pp. 257

⁸⁴ Entre os artigos mais importantes destacam-se: “A vitivinicultura no Brasil” e “Alguns conselhos aos agricultores incipientes” publicados na Revista O Campo; “A viticultura em São Paulo” publicado na Revista de Agricultura; “A propósito da viticultura no Estado do Rio”, na Revista Chácaras e Quintais.

devido aos gastos provocados por as experiências vitivinícolas, pelo qual teve que vender a maioria de suas propriedades.

A pesar desses insucessos econômicos, em 1895 fundou a Revista Agrícola, em associação com Carlos Botelho, Santos Werneck, Gomes do Carmo, F. M. Dranert, Gustavo Dútra, entre outros. Em 1896 promove, juntamente com Veridiana Prado, uma “Exposição Vitícola de São Paulo” onde apresentou 167 variedades de viníferas cultivadas em Pirituba..

O interesse de Pereira Barreto pela vitivinicultura começou em razão de sua defesa da imigração européia como fornecedora de mão-de-obra e da necessidade de dar ao homem europeu condições de vida similares a sua terra de origem. Sustentava a idéia de que o café não “fixa ao solo” o colono, e que isso provocava grandes dispêndios financeiros ao governo e à nação brasileira, já que o imigrante

“(...) só visa ajuntar depressa pecúlio para depressa voltar à sua patria, (e assim) o nosso artefato da imigração não passa de uma empresa vastamente insensata. Todos os lucros do nosso trabalho escoam-se para fora, não nos ficam saldos. È perfeitamente exacta a imagem que, há tempos, formulou o Dr. Santos Werneck figurando a nossa dependencia economica sob a forma de um sacco com a bocca aberta no Brasil e o fundo roto abrindo-se na Italia.⁸⁵ .

Essa justificativa econômica fundamentou sua defesa da viticultura como o principal fator de enraizamento dos colonos, já que, para ele, não era suficiente oferecer

⁸⁵ BARRETO, L. P. *A Viticultura em São Paulo*. In Boletim de Agricultura N°6. Anno 1905. Pp. 59

passagens gratuitas e bons salários, mas também fazer com que o imigrante esqueça os vínculos com as tradições de seu país:

*“É preciso que apaguemos do seu coração a imagem commovente da mãe-pátria e isto só conseguiremos criando para elle uma nova pátria, onde encontre todos os encantos que embalavam a sua imaginação sob as influencias tutelares do lar”.*⁸⁶

Para ele, a adaptação dos imigrantes era quase impossível em um país que se dedicava com exclusividade à produção do café, que não oferecia nenhuma semelhança climática, topográfica, agrícola, social nem econômica com suas condições de vida passada.

*“É esse homem (o imigrante europeu), que nos collocamos frente a frente com o cafeeiro –com o cafeeiro filho da Africa, planta sem litteratura, sem tradições psychicas, sem nenhuma tradição historica, que falle à alma ou povôe de encantos a imaginação.”*⁸⁷

A vitivinicultura era a solução por ele apontada para conseguir maior fixação do imigrante ao solo brasileiro, provando que as condições climáticas e topográficas eram excelentes para a vida do homem europeu, justamente porque eram também aptas para o cultivo das parreiras européias.

Esse argumento era ingênuo na medida que não incorporava na análise os principais elementos que impediram a fixação dos colonos ao solo paulista. Considerar que a existência de condições para cultivar a vinha e elaborar vinho constituía um fator decisivo para atrair imigrantes, indicava desconhecimento e negação, por parte de Pereira Barreto,

⁸⁶ BARRETO, L. P. *A vitivinicultura...*Op. Cit. Pp. 60

⁸⁷ BARRETO, L. P. *A vitivinicultura...*Op. Cit. Pp. 60

das verdadeiras necessidades e aspirações dos homens europeus que decidiam migrar para o Brasil e da situação de opressão à que eram submetidos os imigrantes quando chegavam ao país.

Em São Paulo, o sistema econômico ligado à agricultura de exportação, o regime de trabalho, a impossibilidade por parte do colono de tornar-se pequeno proprietário e a situação de miséria e de condições subumanas de vida à que eram submetidos os imigrantes nas fazendas, eram as principais causas dos conflitos entre colonos e fazendeiros e agravaram, ainda mais, o problema de mão-de-obra.

A situação piorou com as sucessivas crises do café, de fins do século XIX e dos começos do XX, que provocaram a saída de grandes contingentes de imigrantes e o abandono das fazendas por parte dos colonos. A lei de 1903, que limitava a quantidade de pés de café que podiam ser plantados, por um lado foi eficaz no sentido de deter a expansão dos cafeeiros, mas, por outro, representou um rude golpe para os colonos porque limitou a ampliação dos cultivos intercalares de subsistência e rebaixou os salários. Afetados esses dois incentivos, houve uma retração na oferta de mão-de-obra, assim como um aumento das migrações internas e dos retornos aos países de origem.⁸⁸

“Quando começaram a se manifestar os sintomas da primeira crise de superprodução de café, na passagem para este século (século XX), um fenômeno alarmou os administradores paulistas: o número de emigrantes ultrapassou o de imigrantes, em São Paulo. Os fazendeiros viram, então, que o problema da mão-de-obra se

⁸⁸Cf. SPINDEL, Cheyva R. *Homens e Máquinas na Transição de uma Economia Cafeeira*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1979. Pp. 98-99

*agravava, e o balanço do capital por eles aplicado para resolvê-los era deficitário.”*⁸⁹

A mobilidade do colono passou a ser, nessa conjuntura de crise, encarada como uma situação extremamente negativa, e o problema de fixação do colono tornou-se um problema de importância crucial. Dentro dessa situação é que devem ser analisados os discursos e a atuação de Pereira Barreto, cuja preocupação formava parte da problemática comum da elite agrária. Assim, a resposta à problemática da fixação dos colonos estava, para ele, na implementação de um cultivo que permitisse a adaptação do europeu à nova terra.

Mas, esse cultivo devia-se fazer sob condições racionais, sustentadas na ciência positivista, único caminho para conduzir a sociedade ao progresso e civilização.

*“Com sua obra e vida prática, Pereira Barreto queria demonstrar que a humanidade caminha inexoravelmente para seu estágio positivo, onde a supremacia da ciência não se limita às práticas agrícolas, mas antes sobre toda a sociedade. Se estas práticas tendem a se racionalizar pela cientificização de suas técnicas, é porque historicamente a sociedade, gradativa e necessariamente, se civiliza pela Ciência. Em suas intervenções e experiências, Pereira Barreto se propunha acelerar esse processo.”*⁹⁰

⁸⁹ VALVERDE, O. *Estudos de Geografia Agrária Brasileira*. Petrópolis, RJ, Vozes, 1984. Pp. 97

⁹⁰ LOURENÇO, F. A. *Agricultura Ilustrada. Liberalismo e escravismo nas origens da questão Agrária Brasileira*. Campinas, SP., Editora da UNICAMP, 2001. Pp. 19

Dentro desses princípios positivistas e racionais foi que desenvolveu suas experiências vitivinícolas, o que ficou fundamentado na Introdução do seu “A Arte de Fabricar o Vinho. Manual do Vinicultor”, publicado em 1900, quando ele escrevia:

*“Procurei o mais possível implantar entre nós como rotina científica a arte e as sciencias enológicas. Mas, o fiz de modo que, mesmo dentro da rotina, os nossos mais modestos vinicultores fiquem sabendo a razão theorica, pela qual o vinho ora sahe bom, ora sahe ruim, e assim possam remover os obstaculos de futuro. À rotina tenebrosa, que ainda impera na maior parte dos paizes vinhateros da Europa, procurei substituir uma rotina racional, baseada na sciencia, e, segundo a qual poderão todos gosar dos inestimaveis serviços, que as descobertas de Pasteur derramão por toda parte. Com este seguro ponto de partida, os nossos noveis vinhateros entrão na lucta muito melhor armados, desembaraçados de prejuizos seculares.”*⁹¹

Os princípios positivistas explicitados por Pereira Barreto formavam parte da bagagem discursiva de muitos fazendeiros intelectuais ilustrados, para os quais as noções de racionalidade e de progresso eram o cerne da suas representações. Era a chamada “Ilustração Brasileira”.

Pertenciam a este movimento reformador determinadas fações da classe dominante agrária brasileira, tanto em nível da sociedade civil (fazendeiros, publicistas, intelectuais) quanto em nível da sociedade política (políticos, funcionários, educadores, assistentes sociais). O eixo principal das argumentações desses intelectuais e fazendeiros era o caráter

⁹¹ BARRETO, L. P. *A Arte de fabricar o Vinho. Manual do Vinicultor Brasileiro*. São Paulo, Editora Red. da Revista Agrícola, 1900. Pp. VI.

missionário do progresso, construído em torno da mística da Ciência e da Técnica, em função do qual foi elaborada a maioria dos projetos reformistas da época.⁹²

Considerando-se a indiscutível preponderância da agricultura na economia e sociedade brasileira de finais do século XIX e começos do XX, certamente que o quadro mental da época limitava-se pelos princípios e valores desse universo agrário. As frações dominantes da classe agrária, beneficiárias da tradicional divisão internacional do trabalho e assentadas na agricultura de exportação, estabeleceram um sistema oligárquico pouco permeável, do qual monopolizaram postos de governo e atividades mais rendosas. Assim, o caráter predominantemente rural da economia, permaneceu no tempo, contribuindo para o aprofundamento da chamada “vocação agrícola do país”.

Com a crise do café na virada do século XIX para o XX, alguns setores da classe proprietária rural, tentaram restaurar a situa o agrícola mediante uma diversifica o da agricultura nacional. Essa diversifica o era uma tentativa de abrir maior espaço   produ o de g neros que tinham menores possibilidades de coloca o no mercado mundial, tal o caso da produ o vitivinícola. Foram esses grupos de proprietários “ilustrados” os defensores de um novo padrão de desempenho da agricultura, que pretendiam deslocá-la da extrema especializa o produtiva para garantir novas alternativas econômicas.

Desta forma, poderíamos estabelecer três tipos diferentes de agentes dentro de esse movimento diversificador. O primeiro, constituído por aqueles com forma o técnica, originários de áreas cafeeiras decadentes, via no policultivo a saída para os problemas regionais e tentaram conscientizar   sociedade da necessidade de incentivar o cultivo de

⁹² Cf. LOURENÇO, F. A. Op. Cit. Pp. 12-14

múltiplos produtos.⁹³ A vitivinicultura seria parte desse plano de diversificação e, como exemplo claro deste tipo, podemos citar o de Adolpho Cavalcanti, do Instituto Agrônômico, para quem a vinha seria um cultivo complementar ao café.

*“Não propagamos a viticultura como lavoura principal do Estado (seria loucura aconselhar aos lavradores de café o abandono de tão rendosa lavoura), mas lembramos que ella (a viticultura) desempenhará perfeitamente um papel de lavoura auxiliar, ou secundária, bastante lucrativa.”*⁹⁴

O segundo tipo consistia nos políticos profissionais que pretendiam retomar a prosperidade nas áreas onde tinham sua base de poder tratando de estabelecer instrumentos tarifários e fiscais para apoiar a diversificação.⁹⁵ Para o caso da vitivinicultura encontramos a atuação do Prefeito de Jundiaí, promotor da Exposição Viti-vinícola de 1934, e que em seu discurso proferido na inauguração dessa exposição, deixava entrever a finalidade de alguns projetos diversificadores.

*“Visamos com ella (a Exposição), principalmente chamar atenção dos poderes públicos para essa riqueza nacional que (...)aliviara nossa balança comercial de um grande ônus de importação. Visa ainda, de accordo com a iniciativa do povo paulista, substituir a lavoura cafeeira da zona velha e, dessa forma, não constituirá um peso morto na economia paulista dada a emigração dos cafeeiros para as zonas mais férteis.”*⁹⁶

⁹³ Cf. MENDONÇA, S. R. *O Ruralismo Brasileiro (1888-1930)*. São Paulo, Hucitec, 1997. Pp. 27-28

⁹⁴ CAVALCANTI, A. B. U. Op. Cit. Pp. 25

⁹⁵ Cf. MENDONÇA, S. R. Op. Cit. Pp. 28

⁹⁶ GANDRA, A. *Discurso proferido na 1ª Exposição Viti-vinícola e de Fructas do Estado de São Paulo. Jundiahy, SP, Estab. Graphico “Cruzeiro do Sul”, 1934*

O terceiro grupo estava formado pelos grandes fazendeiros ligados às áreas cafeeiras mais prósperas, porém, preocupados em estabelecer culturas alternativas ante a possibilidade de futuras flutuações do comércio exportador. A idéia era fomentar novos produtos para melhorar ainda mais o desempenho do complexo agro-exportador.

Bom exemplo deste tipo seria de Carlos Botelho. Grande proprietário, pertencente a uma tradicional família paulista, médico e agrônomo, nomeado Secretário de Agricultura para o período 1904-1909, este fazendeiro defendeu a policultura e a lavoura intensiva, instrumentalizando em função dos interesses da classe dos grandes proprietários, uma série de iniciativas tais como: o primeiro censo agrícola do Estado⁹⁷, a primeira exposição estadual de animais, a instalação de um Serviço de Informação e Publicidade de questões rurais e de uma Biblioteca especializada no assunto, além de reformular o currículo da Escola Superior Agrícola Luiz Queiroz (ESALQ) para especializá-la na formação de agrônomos, em detrimento de profissionais da agricultura de grau médio.⁹⁸ Também implementou a criação de colônias oficiais com a idéia de serem estes núcleos espécies de “viveiros” fornecedores de mão-de-obra disponível para as fazendas.

Dentro deste grupo de viticultores que pertenciam à elite paulista, estavam também Pereira Barreto e Amador Cunha Bueno. Já vimos a defesa de Pereira Barreto da vitivinicultura como condição indispensável para fixar o imigrante, e, desse modo, estabelecer o contingente de trabalhadores necessário para sustentar a cafeicultura. Mais esclarecedor são as afirmações seguintes:

⁹⁷ Mediante o Decreto N° 1323, de 23 de outubro de 1905, Botelho aprovou as instruções para realizar um levantamento dos dados estatísticos agrícolas e zootécnicos do Estado de São Paulo. Ao respeito da vitivinicultura, foram incluídos dados sobre a extensão da área plantada com videiras, a produção média anual de vides e a produção média anual de vinho para cada propriedade do Estado. Cf. BOLETIM da AGRICULTURA. 6° Série. N° 10. Outubro de 1905. Pp. 447-455.

⁹⁸ Cf. MENDONÇA, S. R. Op. Cit. Pp. 35-36

*“A lavoura de café poderá ser ainda por muito tempo uma lavoura enriquecedora, mas sob a reserva de ser exclusivamente servida por braços nacionais. A fixidez do braço é a condição sine qua non da nossa prosperidade. Enquanto a sorte de nossa vida economica será um alea perpétuo(...)Não pode ser rico um paiz, que só possui um único gênero de cultura e esse mesmo repousando sobre inteiramente sobre a existencia do braço estrangeiro (...)”*⁹⁹

Amador Cunha Bueno, proprietário de um imenso vinhedo no Alto do Mooca na Fazenda “Vila Cordelia”, e propagandista dos benefícios da vitivinicultura, também indicava a necessidade de introduzir outras culturas para evitar a crise econômica provocada pela monocultura do café.

“ A crise tremenda, porém, por que está passando essa lavoura (a cafeicultura), precisamente na época em que parecia haver atingido o apogeo da prosperidade, veio confirmar definitivamente o grande perigo a que se acham expostos os paízes que se dedicam a uma única cultura (...)

*Paiz que possui todos os climas, todos os recursos de uma natureza pivilegiada, não é para se encarcerar no constringente circulo de ferro de uma única lavoura!”*¹⁰⁰

Assim, a vitivinicultura, tanto dos núcleos coloniais, quanto a realizada por os homens da classe proprietária rural, adquiria valor como uma produção extra cafeeira. Nos núcleos coloniais, os cultivos foram realizados dentro do setor de subsistência, para

⁹⁹ PEREIRA BARRETO, L. *A vitivinicultura em São Paulo* Op. Cit. Pp. 63

¹⁰⁰ BUENO, A. da C. *Em Torno da Viticultura*. Op. Cit. Pp. 77-78

consumo da própria família e do núcleo colonial e também produzindo um excedente que podia ser comercializado.

Para a classe dos proprietários, a produção vitivinícola era realizada como um intento de diversificação e complemento da produção do café para continuar garantindo, mediante um aumento da produção agrícola, o funcionamento da estrutura agrária. Racionalizar a produção para torná-la mais eficiente era a meta destes homens e para consegui-lo eram indicadas duas vias: a diversificação dos cultivos e a modernização das lavouras, esta última realizada mediante a adoção de métodos intensivos de plantio, seleção e beneficiamento das variedades e utilização de novas técnicas na elaboração dos produtos finais.

A lógica reguladora dessa modernização técnica e diversificação era modificar apenas o essencial para garantir a produção de excedentes suficientes para atender as necessidades de um mercado ampliado- interna e externamente, porém, com o mínimo de alterações na estrutura fundiária e social. Por isso, tanto

“(...) opositores e defensores do latifúndio – os primeiros atribuindo-lhe caracter de obstáculo à produção diversificada e os segundos, transferindo tal caracter à inaptabilidade do trabalhador – acabariam revelando a mesma postura no que tange à extensão vigiada da pequena propriedade, justificada com base no princípio de uma “divisão do trabalho” entre grandes e pequenos.”¹⁰¹

¹⁰¹ MENDONÇA, S. R. Op. Cit. Pp. 97

Desta forma, para completar o quadro da vitivinicultura no período 1880-1930, é preciso estabelecer um elemento fundamental na análise: a questão das técnicas utilizadas, e suas inovações na agricultura em geral e no caso específico da vitivinicultura.

III- A modernização das técnicas na agricultura e sua aplicação na vitivinicultura.

Durante o século XIX, a aristocracia agrária brasileira opôs as profissões liberais aos ofícios mecânicos numa hierarquia de valores bem definida. No horizonte cultural das elites letradas, os saberes discursivos, normativos, jurídicos e científicos se elevavam numa posição claramente superior à atividade técnica e às suas aplicações. Esta oposição entre as artes liberais, voltadas às faculdades do espírito e à inteligência, e as artes mecânicas, dedicadas à ação prática e ao trabalho em geral, não impediu que surgisse bastante cedo no Brasil a idéia de que as técnicas modernas derivadas da Revolução Industrial deveriam constituir um dos pilares do desenvolvimento econômico.

Desde os seus primórdios, a expansão cafeeira em São Paulo mostrou que a sua viabilidade dependeria de um sistema de transporte massivo e eficaz. Foi nos limites impostos por esse quadro que a modernização das técnicas e práticas de cultivo começaram a ser problematizadas e reavaliadas pelas elites ilustradas.

Dessa forma, as ferrovias paulistas foram um dos elementos principais da consolidação da economia paulista, cuja importância pode ser avaliada não só pela sua atuação no avanço da fronteira agrícola no Oeste Paulista, principalmente as ferrovias Mogiana, Paulista e Sorocabana, mas também rebaixou os custos da produção cafeeira ao diminuir os gastos no transporte, até esse momento realizado por tropas muares.¹⁰² Além disso, o transporte de café realizado pelas estradas de ferro,

“ (...)contribuía para a elevação da produtividade econômica do café, pois antes, dada a precariedade e a demora do transporte

¹⁰² Cf. CANO, W. Op. Cit. Pp. 46-47

*através de tropas de mulas, os riscos de extravio, deterioração ou destruição atingiam parcelas bem maiores de carregamento.”*¹⁰³

Em finais do século XIX, não foi só na implantação das ferrovias que se centraram os esforços financeiros; também registrou-se um paulatino avanço nas técnicas agrícolas usadas nas fazendas de café, sendo que o setor público teve um papel importante nesse aspecto.

Durante quase todo o século XIX verificam-se poucas mudanças no padrão técnico agrícola de lavoura, sendo o sistema da roça, o método mais comum de preparo da terra. Este sistema implicava uma pequena inversão de trabalho que se resumia na derrubada e queimada das matas, cabendo às cinzas a tarefa de fertilização. Quanto às ferramentas de trabalho, estas correspondiam a esse sistema de uso do solo, empregando-se principalmente a enxada, a foice e a cavadeira.

Apesar das contínuas críticas de muitos intelectuais e “ilustrados” que pregavam a inovações nas técnicas de preparo da terra e a necessidade de introduzir máquinas, esse sistema de preparo da terra permaneceu através do tempo. A persistência do mesmo padrão técnico ligava-se a causas topográficas e econômicas. Por um lado, esse sistema de lavoura dificultava o uso do arado. Isto devia-se a que o emprego do arado exigia um terreno permanentemente limpo de obstáculos, o que era difícil no tipo de agricultura ligado à derrubada e queimada de matas e à plantação diretamente nas cinzas. Nessas condições o instrumento mais adequado e prático era a enxada, que possibilitava os trabalhos de limpeza e semeadura usando só uma ferramenta. Um tempo após a semeadura executavam-

¹⁰³ SPINDEL, C. R. Op. Cit. Pp. 50

se os trabalhos de remoção das ervas daninhas, empregando-se a cavadeira ou, novamente, a enxada.¹⁰⁴

Este modo de uso do solo gerava uma separação entre agricultura e pecuária, sendo pouco comum a utilização de adubos de animais, tanto para agricultura de alimentos como para os cultivos de café. Nas maiorias dos casos não era utilizado o esterco para a recuperação das terras de cultivo; a produção agrícola não estava condicionada ao número de cabeças de gado mas antes à extensão de matas virgens. O gado estava vinculado principalmente ao transporte e quase nunca era usado nos trabalhos do campo, o que confirmaria a idéia que o arado era uma ferramenta pouco usual.

O método de rotação de terras, utilizado na maioria das grandes fazendas, consistia basicamente em um sistema que incorporava novas terras na medida que as os antigos terrenos ficavam esgotados. Quando uma parcela de terreno em cultivo começava a demonstrar sintomas de esgotamento, as matas da seguinte parcela eram queimadas, as cinzas utilizadas como adubo e começavam os trabalhos agrícolas. Possibilitava-se assim o repouso das terras esgotadas, mas para isso era necessária a permanente incorporação de terras, caracterizando uma agricultura extensiva.

Nesse sistema, as cinzas das matas primitivas e das matas menos densas que cresciam depois da queimada, as chamadas “capoeiras”, eram as encarregadas da adubação. Esse era, basicamente, o sistema agrário característico desse período, chamado “rotina”, o qual tentou modificar-se a partir das inovações nas técnicas de produção agrícola.

As principais inovações das ferramentas e máquinas usadas na agricultura, tanto no preparo do solo, quanto às máquinas de beneficiamento dos produtos agrícolas, podem ser

¹⁰⁴ Cf. FRAGOSO, J. L. R. Op. Cit. Pp. 127

percebidos mediante a análise dos objetos apresentados nas Exposições Nacionais. Organizadas pelo governo Imperial entre 1861 e 1881, as seis Exposições Nacionais tiveram como principais objetivos fornecer um panorama aproximado da situação agrícola da época, indicar os caminhos a serem percorridos e obstáculos a serem superados.¹⁰⁵

A Primeira Exposição Nacional foi realizada em Rio de Janeiro em 1861. A avaliação dos objetos apresentados, destinados ao cultivo das chamadas “culturas industriais” (açúcar e café), indicava as carências do setor. Um juiz dessa Exposição, Frederico Leopoldo C. Burlamaque, chamava a atenção para a

“ (...)’miserável exposição de instrumentos da cultura’, considerados como imperfeitos e quantitativamente insignificantes. Lamentava também que somente uma amostra de estrume artificial tivesse sido exibida, testemunhando a “pobreza” destes agentes fertilizadores no país e seu uso pouco disseminado entre nossos agricultores.”¹⁰⁶

Em relação aos instrumentos de beneficiamento dos produtos agrícolas a situação mudava. O mesmo juiz Burlamaque indicava o fato de que os alambiques, ventiladores, moendas de ferro fundido movidas a vapor, aparelhos de ralar e peneirar mandioca, indicavam um maior grau de aperfeiçoamento e uma tendência à mecânica no preparo dos chamados produtos “indígenas”.¹⁰⁷ Era indicativa a falta de máquinas de beneficiamento para café, as quais foram difundidas mais tarde.

¹⁰⁵ Cf. FREITAS FILHO, A. P. *Tecnologia e escravidão no Brasil: Aspectos da modernização agrícola nas Exposições Nacionais da segunda metade do século XIX. (1861-1881)*. In Revista Brasileira de História No. 22. São Paulo, ANPUH, Ed. Marco Zero, março-agosto de 1991

¹⁰⁶ RIO DE JANEIRO. *Relatório geral da Exposição Nacional de 1861*. Rio de Janeiro, Typ. Do Diário do Rio de Janeiro, 1862. Pp. 38. Cit. In FREITAS FILHO, A. P. Op. Cit. Pp. 76

¹⁰⁷ Cf. FREITAS FILHO, A. P. Op. Cit. Pp. 75-76

Na Segunda Exposição Nacional, realizada em 1866, foi apresentado maior número de objetos destinados ao cultivo e preparo do solo em comparação aos exibidos em 1861, mas também foram apontadas várias críticas às máquinas expostas, principalmente as destinadas aos trabalhos da terra: arados, charruas, máquinas para extração de raízes eram consideradas semelhantes às dos países onde a agricultura tinha realizado poucos progressos. Aparecia mais promissora a situação das máquinas destinadas ao beneficiamento dos produtos agrícolas, os despoldadores de café eram simples, mas estavam bem construídos assim como os aparelhos para preparar farinha de mandioca e os espremedores de cana.¹⁰⁸

A última Exposição Nacional, realizada antes da abolição da escravidão, foi inaugurada a 12 de dezembro de 1881, e apresentou a novidade de ter sido promovida pela Associação Industrial de Rio de Janeiro e com apoio do governo imperial. Os produtos exibidos eram bastante indicativos das principais direções tomadas pela economia brasileira naquele fim de século, e comparando-os com os expostos nas anteriores Exposições, eram mais numerosos os destinados ao preparo e beneficiamento do café. Dentre eles se destacavam um novo aparelho para colher café, os secadores de Taunay e Telles, diversos descaroçadores, dois despoldadores, dois brunidores, ventiladores com complementos variados, duas máquinas completas para beneficiar café, além de peças para descaroçadores e ventiladores.

Da comparação entre as diferentes Exposições realizadas nesse período de vinte anos, constata-se a presença de instrumentos de cultivo, preparo do solo e de máquinas destinadas ao beneficiamento dos produtos da lavoura, que constituem exemplos das

¹⁰⁸ RIO DE JANEIRO. *Relatório da Segunda Exposição Nacional de 1866*. Rio de Janeiro, Typ. Nacional, 1869. In FREITAS FILHO, A. P. Op. Cit. Pp. 78-79

tentativas de se introduzirem mudanças na agricultura do país. Mas, indicam, também que esse grau de aperfeiçoamento agrícola era desequilibrado, inclinando-se para um setor de da economia.

Na medida que eram introduzidas melhoras no beneficiamento de produtos, principalmente aqueles voltados para a exportação, essa situação indicava a preocupação dos proprietários pela aceitação desses produtos no mercado externo. Em função da preponderância dos interesses do setor cafeeiro, negligenciavam-se as inovações nas demais etapas da atividade agrícola, principalmente do preparo e cultivo do solo, traduzidas no uso do arado, adubos e outros instrumentos mecânicos. Assim, (pode-se estabelecer) verifica-se a persistência do mesmo sistema de uso da terra no decorrer do século XIX e dos mesmos instrumentos de trabalho: a enxada, a foice e a cavadeira.

*“ (...) podemos ver que esta não mudança das técnicas agrícolas não corresponde a uma permanência, no tempo, das técnicas de beneficiamento dos produtos agrícolas. A partir de 1865, o valor (%) dos equipamentos na fazenda apresenta uma tendência de subida passando a ter uma participação superior de 3,5 % até atingir, em 1885, a cifra de 8,1 %. Isto significa maior investimento nestes elementos, um aperfeiçoamento das técnicas de beneficiamento.”*¹⁰⁹

O avanço nas técnicas de beneficiamento deve ser entendido a partir da própria lógica de reprodução do sistema agrário. Os problemas de carência de mão-de-obra provocados pela abolição da escravidão contribuiriam para a persistência do mesmo

¹⁰⁹ FRAGOSO, J. L. R. Op. Cit. Pp. 145

sistema de uso do solo, isto é, as derrubadas e queimada de matas e a plantação nas cinzas, que possibilitava realizar as tarefas com menos quantidade de trabalhadores. Assim, a modernização das técnicas de beneficiamento aparece subordinada à agricultura extensiva e ela, por sua vez, dependente da mão-de-obra escassa.

O sistema de cultivo extensivo, com notável ausência de inovações técnicas, era o praticado pela maioria dos lavradores, do pequeno proprietário até os grandes fazendeiros, porém, era criticado por muitos reformistas e publicistas da época que o qualificavam de “rotineiro”, “atrasado”, “brutal rotina” e “ignorante”, em contraste com as técnicas científicas e civilizadas usadas nos países europeus.

Nas Exposições Nacionais estavam presentes muitos desses valores preconizados por alguns setores da elite ilustrada, onde a idéia de empreendimento e espírito de inovação, representadas pelas máquinas e a cultura científica, constituíam as bases para o progresso das sociedades. Assim, Rosendo Muniz Barreto criticava a rotina dos lavradores, a indiferença de aqueles para com os métodos científicos.

*“Ignorante e preguiçoso, o fiel depositário das tradições coloniais não admite a ciência em matéria de agricultura, protestando contra a evidência das reformas que o confundem, repele o valioso concurso da química, da física e da botânica industrial, embora auxiliado por elas o triunfante agrônomo arranque o fruto da pedra, vingando com o arado perigosos declives.”*¹¹⁰

¹¹⁰ BARRETO, R. M. *Exposição Nacional de 1875. Notas e Observações*. Rio de Janeiro, Typ. Nacional, 1876. Cit. In FREITAS FILHO, A. P. Op. Cit. Pp83

Os viajantes também emitiam opinião similar. Saint-Hilaire, em 1818, comparava as técnicas de preparo da terra no Brasil com aquelas usadas geralmente na Europa e escrevia que os campos europeus agradavam os olhos pelo aspecto de regularidade, que indica a presença de “homens industriosos e civilizados”,

*“No Brasil, pelo contrário, o terreno que se acaba de semear só apresenta a imagem de destruição e de caos; a terra está coberta de cinzas e carvões”*¹¹¹

Em meados do século XIX, outro viajante francês, Charles Ribeyrolles, também descrevia a paisagem agrária brasileira.

“(...) como ela [a terra] é tratada? Queimada, cultivada até o esgotamento, depois abandonada. Nem alternativas, nem adubos, nem argilas. De trabalho em trabalho até o terreno inculto –eis a progressão”.¹¹²

Baseando-se no desenvolvimento da ciência e da técnica e das condições históricas brasileiras no final do século XIX, a maioria dos reformadores opunha-se aos que procuravam manter uma lavoura extensiva baseada em procedimentos agrícolas rotineiros.

“Os processos de lavoura, predominantes no país, desde os tempos do seu descobrimento no século XVI, nem pelos progressos da agronomia, nem pela abolição do elemento servil e nem pela concorrência universal, que suplantou os monopólios da agricultura

¹¹¹ SAINT-HILAIRE, A. Op. Cit. Pp. 89-90

¹¹² RIBEYROLLES, C. *Brasil Pintoresco*. Belo Horizonte, Editora da Universidade de São Paulo, 1980. Pp. 61-62. Cit. In FRAGOSO, J. L. R. Op. Cit. Pp. 131

*intertropical; constituindo esses processos, ainda hoje, o mesmo sistema de agricultura extensiva que excepcionais condições de um país novo impuseram outrora a nossos antepassados”*¹¹³

Estas críticas do sistema de uso da terra, principalmente para São Paulo estavam, por um lado, fundamentadas em uma visão do mundo europocêntrica, na qual as técnicas mais avançadas e civilizadas se identificavam com as adotadas nos países europeus, mas por outro, indicavam que já eram percebidos os estragos provocados pelo uso desmedido do solo, que provocaria o desaparecimento das florestas naturais, a progressiva erosão e empobrecimento das terras, as mudanças no regime das chuvas, etc.

Estes críticos, que intentavam impor técnicas mais desenvolvidas, baseadas em conhecimentos científicos, por sua vez, admitiam que esse sistema de lavoura permitia maiores lucros devido a que a disponibilidade ilimitada de matas (combinado com uma baixa densidade demográfica) e a alta capacidade fertilizante das cinzas, que eliminavam o trabalho adicional que pressupunha a adubação das terras. Ainda assim, pensavam que o país só poderia entrar no concerto dos países civilizados se eram adotados métodos de lavoura e de beneficiamento dos produtos agrícolas, fundados em sólidas “bases científicas e racionais”.

“(...)temos agora a nosso favor os ensinamentos de uma longa experiência a par dos mais adiantados conhecimentos técnicos da arte agrícola. As ciências que, por seu atraso, pouco influíram então sobre os destinos das lavouras tropicais, progrediram depois de um modo assombroso, desvendando aos

¹¹³ MINSSEN, G. *Melhoramentos dos Terrenos da Cultura*. In Anais do Congresso Nacional de Agricultura de 20 de set. de 1901. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1907. Cit. In RASSIA, J. M. *Ideologia e Progresso na Lavoura de Café (1870-1900)* Tese de Mestrado. Campinas, SP, UNICAMP., 1980. Pp.87 (mimeo)

homens de todas as profissões os mais recônditos segredos da natureza; e assim é que por suas sucessivas conquistas e modernas aplicações à agricultura, corrigiram muitas praticas viciosas, deram à economia rural bases mais sólidas e combateram vitoriosamente erros inveterados (...) criando, finalmente, a agronomia, ciência que emancipou, racionalizou, engrandeceu e reabilitou todas as indústrias agrícolas contemporâneas.” ¹¹⁴

A evolução qualitativa e quantitativa de fabricação e uso das máquinas, no Oeste paulista, tornou-se maior a partir de 1880. Nesse período aumentou o uso do arado e as características topográficas do solo possibilitaram o uso da máquina carpideira, que permitia a substituição de seis homens em só um homem e um animal.¹¹⁵ As máquinas de beneficiamento de café começaram a ser fabricadas em São Paulo na década de 1870 e sua difusão multiplicou-se a partir daí, liberando mão-de-obra e obtendo um produto de melhor qualidade. Taunay explicava essa situação nestes termos:

“A fim de poupar trabalho manual e melhorar, por meio de preparação adequada um produto mal acolhido, não hesitavam os fazendeiros em gastar verdadeiros tesouros em máquinas novas. (...)Em numerosas fazendas, o café, em coco ou em casca, era transportado ao engenho, era pilado, descascado, separado, polido, ensacado, pesado por meio de máquinas. Só requeria como trabalho manual a catação, para ser exportado. Tanto menos escravos no benefício, quantos mais na lavoura e na colheita, eis o que se aspirava” ¹¹⁶

¹¹⁴ MINSSEN, G. Op. Cit. Pp. 295. Cit. In RASSIA, J. M. Op. Cit. Pp. 89

¹¹⁵ Cf. CANO, W. Op. Cit. Pp. 44-45

¹¹⁶ TAUNAY, A de E. *História do Café no Brasil*. Rio de Janeiro, departamento Nacional do Café, 1939. Vol. VIII. Tomo V. Pp. 245. Cit. In SPINDEL, C. R. Op. Cit. Pp. 52

3.1 As Técnicas na Vitivinicultura.

Para abordar a questão das técnicas na vitivinicultura paulista durante o período 1880-1930, em primeiro lugar, tentaremos estabelecer quais eram as técnicas utilizadas na viticultura, isto é, o preparo do solo, modo de plantio das videiras, tratamento das plantas, colheita, etc. das primeiras experiências realizadas neste período. A partir daí, tentaremos estabelecer as mudanças desse padrão que foram tentadas alguns cultivadores da uva e o papel desempenhado pelas instituições públicas como motor dessas inovações.

Em segundo lugar, estudaremos as técnicas usadas na elaboração dos vinhos, identificando as melhoras verificadas nesta indústria durante o período em questão, estabelecendo as particularidades do produto obtido. Para essa finalidade, identificaremos as características das uvas utilizadas como matéria prima, dos estabelecimentos e máquinas, e das diferentes etapas de elaboração vinícola.

3.1 As técnicas na viticultura

Até finais do século XIX os vinhedos eram plantados incorretamente e em lugares que não favoreciam seu crescimento. Em geral, eram estabelecidos em encostas suaves de morros ou em planícies, formadas em linhas orientadas no sentido norte-sul.

Usava-se, até bem entrado o século XX, como no cultivo do café e na maioria das culturas, a limpeza do terreno mediante a derrubada e queima das matas e posterior uso das capoeiras e das cinzas para fertilizar o terreno. As ferramentas mais usadas eram a foice e a enxada; as máquinas só eram usadas em pouquíssimas chácaras e fazendas.

As videiras eram amarradas com fios de ferro galvanizados, ligados a estacas, ou também dispostas em “latadas”, que consistiam em grades de varas, de madeiras ou canas, que sustentavam as parreiras. Mas, ainda em algumas chácaras era usado o sistema de balseira, no qual as vinhas eram seguradas por outras árvores, de frutos ou não, que serviam de apoio às parreiras. Geralmente, as videiras assim sustentadas produziam uvas de baixa qualidade.

A plantação se fazia por meio de bachelos ou de mudas pequenas (de dois anos), colocadas em covas com um pouco de esterco e separadas por intervalos de uma braça. Em muitos lugares onde foram plantadas videiras, as características do solo não eram as mais desejáveis, por isso era necessária a incorporação de adubos e elementos fertilizantes na terra. Mas, segundo a prática comum da época, os adubos quase não eram incorporados nos terrenos.

No final do século XIX, ainda não havia opinião unânime sobre a forma de preparar o terreno para as videiras. Exemplo disso eram as afirmações do Curso de Atualização de Conhecimentos Agronômicos, no qual o engenheiro agrônomo da Seção de Viticultura e Frutas do Clima Temperado, O.G. Fernandes indicava que

*“Não há dados experimentais publicados, nem trabalhos em andamento que estabeleçam o melhor tipo de preparo do terreno para a formação de vinhedos. (...)porem, no Estado o, quanto maior for o cubo de terra revolvido, aliado à adubação inicial, maiores produções se obtêm.”*¹¹⁷

¹¹⁷ FERNANDES, O. G. *Curso de Atualização de Conhecimentos Agronômicos: A Cultura da Videira*. São Paulo, Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura de São Paulo/ Departamento Brasileiro do Café, s/d. (mimeo)

Ainda no ano 1914, Renato F. Guimarães, agrônomo do Instituto Agrônomo de Campinas, ante o pedido de um viticultor devido às “anormalidades” apresentadas pelas suas parreiras, realizou uma visita a essa propriedade no núcleo “Barão de Jundiá”, e informava que

*“A causa desta grave anormalidade ficou estabelecido depois de ter percorrido todo o perímetro cultivado e após algumas inquirições que o viticultor satisfez. Tratava-se do abortamento ou desavinho devido ao excesso de chuvas no período da florescência, notavelmente agravado pelo facto de estarem as plantas depauperadas pela falta de elementos fertilizantes no solo. O proprietário das videiras há cerca de dez anos que as explora sem que ao solo, já fraco, restituísse os elementos precisos sob forma de adubos.”*¹¹⁸

Era pouco usada a criação de sementeiras, ou a prática da enxertia, para combater as doenças das plantas. Sobre os métodos de poda da planta, não havia consenso entre os viticultores sobre a melhor maneira, nem a época mais adequada para realizá-la. Explicava o agrônomo A. Cavalcanti, em 1898, que

“Sobre os methodos de póda reina grande confusão; alguns a fazem curta, outros longa, em epocas que variam de Junho a Agosto.-(Nós preferimos a póda denominada Guyot, feita em Agosto).

¹¹⁸ GUIMARAES, R. F. *Viticultura*. In Boletim de Agricultura. Nº 15. Secretaria da Agricultura, Commercio e Obras Públicas do Estado de São Paulo, São Paulo, 1914 . Pp. 817

*Poucos cuidam convenientemente das videiras depois de podadas, como si fosse suficiente podar, amarrar e deixar-lhes plena liberdade até a época da colheita. ”*¹¹⁹

A maioria dos viticultores não cuidava da planta depois da poda, deixando-as em “plena liberdade”, sem realizar uma série de trabalhos necessários a efetuar durante o período de vegetação, sem os quais não era possível obter boas colheitas.

Era difundida, entre os viticultores a idéia de que as fases da lua indicavam a melhor época para realizar a poda. Em 1912, escrevia-se:

“De accôrdo com as auctoridades em viticultura, pensamos ser questão secundaria a de a observância das phases da lua na prática da póda, preconceito, alias, muito observado pelos camponeses.

*O que regula scientificamente a ocasião acertada pra a pratica da póda é o estado de intomescência dos olhos, o goteamento da seiva quando se decepa uma vara de videira, o que indica a maior ou menor turgência dos vasos por onde circula a seiva e por conseguinte, o estado da vegetação”*¹²⁰

Durante o período da inflorescência e frutificação a videira precisava de cuidados especiais, fundamentalmente aqueles ligados ao estado sanitário da planta, combatendo desde o começo, as manifestações de doenças e pragas. Também devia-se unhar ou aparar as extremidades das varas dos frutos, logo estes se formavam, para que ficassem mais

¹¹⁹ CAVALVANTI, A. U. B. Op. Cit. Pp. 63

¹²⁰ VAZ, H. *Sobre o Cultivo da Videira*. In Boletim da Agricultura, Commercio e Obras Públicas. Vol. VI. Nº5. Ano 1912. Pp. 63

vigorosos; e, além disso, desparrar¹²¹ a planta quando as uvas se aproximavam ao estado de maturação.

Muitas testemunhas indicavam a falta de cuidados culturais e desconhecimentos das técnicas de cultivo como as causas principais dos insucessos da vitivinicultura até a década de 1930.

*“A cultura da parreira requer cuidados especiais por parte do agricultor para evitar as condições desfavoráveis que tornam à planta menos produtiva, que a definham e (...) apta ao desenvolvimento de muitas moléstias que a perseguem. D’ahi depois, a idéia de que o solo não se presta à viticultura e que o clima lhe é ainda menos favorável, a duvida que seu cultivo não é rendoso e por fim seu completo abandono.”*¹²²

Com os anos, alguns agricultores, a maioria pertencente à classe dos grandes proprietários, começou a realizar inovações nas técnicas de cultivo, obtendo certo sucesso. Essas experiências, como seriam as de Pereira Barreto e de Francisco Marengo, podem ser consideradas casos excepcionais, mas também constituíam experiências que conseguiam transformar as técnicas rotineiras de cultivo.

Francisco Marengo possuía uma grande chácara na capital paulista, e logo outros viveiros na localidade vizinha de Suzano, com vários viveiros de videiras para uva de mesa que vendia a outros viticultores que pretendiam formar seus próprios vinhedos, e, além disso, fornecia seus conhecimentos sobre os melhores métodos culturais para cultivo de

¹²¹ A tarefa de “desparrar” consistia principalmente em cortar algumas folhas da planta de videira para aumentar o vigor da planta e obter frutos de melhor qualidade.

¹²² CHÁCARAS E QUINTAIS. *A Cultura da Videira: Cuidados devidos ao solo, às plantas e às moléstias*. Vol. 24. N.º3. Pp. 205

uvas de mesa e também, de uvas para vinho. Dessa forma, mediante a incorporação de novas técnicas de lavoura e de enxertia, conseguiu transformar as técnicas rotineiras de produção vitícola. No primeiro número da revista *Chácaras e Quintais* aparecia uma nota sobre as atividades deste viticultor paulista, que indicava sua importância para a agricultura da época:

“(...)Os pretendentes agricultores que quiserem formar vinhedos com uvas de meza, ou mesmo culturas em grande escala pela fabricação de vinho, podem encontrar no estabelecimento do sr. Francisco Marengo o que elles desejarem; o mesmo empenha-se de dar todas as indicações práticas, para obter seguros resultados, e como elle assegura tudo isto depende dos methodos de cultura (...)

A chácara Marengo pode-se considerar uma verdadeira escola agrícola, sendo disto uma prova o facto de muitos agricultores, instruidos e fornecidos no Estabelecimento Marengo, já alcançaram resultados satisfactorios, e os nossos mercado já começaram a ser bem fornecidos de uvas finas nacionais.¹²³

A maioria das variedades de videiras nesse estabelecimento estavam enxertadas sobre variedades resistentes à filoxera, doença que, já naquela época, tinha devastado a maioria dos parreirais em fins do século XIX. Deve-se também aos Marengo, a introdução da variedade *Niagara* no país, importada desde os Estados Unidos por volta de 1894, desenvolvendo-se primeiro na fazenda Marengo durante o século XX, espalhando-se depois por toda a região.

¹²³ BOLETIM DA AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PÚBLICAS. *A Cura das Uvas e a Chácara Marengo*. Vol. I. Nº1. Ano 1910. Pp. 32

Os Estabelecimentos Marengo receberam numerosas distinções pôr seus aportes à vitivinicultura. Entre as mais importantes figuravam a medalha de ouro na Exposição de frutas de 1906, concedida pela Secretaria de Agricultura de São Paulo, o grande prêmio na Exposição Nacional de 1908, as medalhas de ouro e prata na Exposição de Frutas de 1909, medalha de ouro na Exposição Internacional de Indústria de Milão, a medalha de ouro na Exposição de Frutas de Rio de Janeiro, em 1916, a taça de prata na Exposição Internacional do Centenário, entre outras.¹²⁴

Outro caso interessante foi o vinhedo da Fazenda Progresso pertencente à Sociedade Anonyma Estabelecimento Enológico “De Vecchi”, em Jundiaí, famoso por ser considerado “o maior vinhedo do Brasil”¹²⁵. Esse estabelecimento pertencia a Arthur De Vecchi, quem em 1913 tinha iniciado sua empresa no bairro jundiaense de Caxambú e em 1919 estabeleceu novas plantações na Fazenda Progresso, cujas plantações de videiras chegaram a ser de trezentos mil pés, ocupando uma área de cem hectares. Em 1922 começou o cultivo da *Seibel 2*, comprada nos viveiros de Francisco Marengo, variedade híbrida que rapidamente substituiu a *Isabel*.

As plantações eram cuidadas e administradas pelo engenheiro agrônomo sr. G. da Cunha, que usava as técnicas mais desenvolvidas até esse momento. Eram usados arados, puxados por animais, para trabalhar o terreno e carpideiras; e as plantas eram tratadas com pulverizadores. As ruas do vinhedo tinham três metros de largura, para poder trabalhar com as máquinas, e a distância entre as mudas de videiras era de um metro. A poda utilizada era a Guyot dupla, todas as videiras de *Seibel 2* estavam enxertadas em *Rupestris du Lot*, considerado o melhor cavalo para prevenir a filoxera.

¹²⁴ INGLEZ DE SOUSA, J. S. Op. Cit. Pp. 280

¹²⁵Cf. BRETAS, A. *O Maior Vinhedo do Brasil*. In Chácaras e Quintais. Vol. 21. Nº1. Ano 1925. Pp. 308

As plantações eram fertilizadas com adubos químicos¹²⁶ e também com estrume de estábulo. As características das uvas, tratadas desta forma, eram descritas por A. Bretas, que visitou a fazenda progresso em 1925:

“Percorri, somente, (...)uma área de dez hectares de terreno, quase todo árido, onde a vegetação primitiva era de capim carneiro, que denominam barba de bode padrão da vegetação safara e esteril. Entretanto as vides ostentam uma vegetação luxuriante, devido à adubação e ao trato carinhoso que lhes dispensa o sr. G. da Cunha(...).As boas colheitas que se dão em máos terrenos e a rapidez com que se formam os vinhedo demonstram (...)que devemos imitar sem demora à Sociedade Anonyma estabelecimento enológico “De Vecchi”.”¹²⁷

Além dessas experiências de viticultores particulares foi de grande importância para o desenvolvimento da vitivinicultura, a iniciativa do governo central e estadual para desenvolver estudos práticos e científicos, atendendo aos fins da expansão agrícola. Para isso, o governo central criou em São Paulo instituições públicas de pesquisa, experimentação, ensino e defesa da agricultura, cujo exemplo de apoio do setor público a uma agricultura rentável, através da orientação técnica adequada às práticas produtivas, constituiu uma característica particular e pioneira de esse estado sobre as outras regiões do país.

Em 1886 foi instalada a Comissão Geográfica e Geológica, cujas funções eram as de suprir as necessidades de informação relativas à topografia, recursos mineiros e vias de

¹²⁶ Escrevia H. Vaz, em 1912, que estes adubos eram os de efeitos mais completos, sendo os mais usados para as videiras superfosfato de cal, cloreto e sulfato de potassa, nitrato de soda e sulfato de amoníaco. VAZ, H. Sobre o cultivo da Videira. In Revista Chácaras e Quintais. Vol VI. Nº5. Ano 1912. Pp. 63

¹²⁷ BRETAS, A. Op. Cit. Pp. 309

comunicação da Província de São Paulo, além de estudos sobre botânica e meteorologia. A Comissão deu origem ao atual Instituto Geológico e também outros institutos paulistas: Florestal, Astronômico e Geofísico da USP, de Botânica e o Museu Paulista.¹²⁸

Em 1887, o governo central criava a Imperial Escola Agronômica de Campinas, com o objetivo de orientar e ensinar práticas racionais aos agricultores. Logo, em seguida da sua criação, passou a denominar-se Imperial Estação Agronômica de Campinas e, na República, Estação Agronômica de Campinas. Posteriormente, em 1893, passou a ser denominado Instituto Agronômico de Campinas (IAC), nome com que a instituição é conhecida atualmente.

Resulta interessante destacar que, tanto a Comissão Geográfica e Geológica, quanto a Imperial Escola Agronômica de Campinas, foram criadas antes que Secretaria da Agricultura, Comércio e Obras Públicas fosse instalada, por sua vez, em 1891. A partir desse momento as duas instituições passaram a integrar a organização da Secretaria da Agricultura, à qual foi ligada também a Inspetoria de Terras, Imigração e Colonização, indicando o grande apoio institucional para o desenvolvimento agrícola de São Paulo.

Outras medidas foram implementadas visando a modernizar as práticas e as técnicas agrícolas:

“No plano do aparelhamento governamental, afora do Instituto Agronômico, temos a constituição de um curso superior de Agronomia na Escola Superior na escola Politécnica. Na virada do século XIX para o XX, seria criado o Serviço Agronômico do estado que, além de regulamentar o ensino profissional, com os

¹²⁸ Cf. MENEGARIO, R. S. *A Evolução e o Papel do Sistema Público de Pesquisa e Assistência Técnica à Agricultura Paulista. (1887-1955)*. São Paulo, PUC-SP, 1985. (mimeo). Pp. 16

*Aprendizados Agrícolas e a escola Agrícola Luiz de Queiroz e reorganiza o fomento, antes restrito ao IAC, em Distritos Agronômicos. A Secretaria da Agricultura passa a publicar e divulgar gratuitamente o Boletim da Agricultura.”*¹²⁹

No caso específico da vitivinicultura foi interessante a intenção do governo imperial de criar, mediante ato do 4 de novembro de 1888, uma Escola de Viticultura em São Paulo para educar e orientar aos produtores. Essa iniciativa, que nunca foi concretizada de fato, indica a importância que essa cultura atingiu em fins do século XIX.¹³⁰

A Imperial Estação Agronômica de Campinas destacou-se desde sua criação, como estação experimental, para transmitir aos agricultores, através de demonstrações práticas, os resultados das experiências nas atividades culturais de adubação, espaçamento, épocas de plantio, sistema de preparos de solo, enxertia, etc., não só para o café, mas também para outras culturas alimentares.

Os primeiros dez anos de atuação dessa instituição, as atividades estiveram voltadas principalmente, à “defesa agrícola”, que consistia no combate a eventuais pragas e doenças dos cafeeiros, em primeiro lugar, e também de outras culturas. A partir de 1897 começaram as preocupações com outras atividades, além da “defesa agrícola”, assim foram distribuídas sementes e mudas de diversas culturas, fomentaram-se novos métodos de cultivo de gêneros alimentícios e tentou-se unificar os métodos de produção, tanto nas zonas velhas como nas novas zonas cultivadas.¹³¹

¹²⁹ LOURENÇO, F. A. Op. Cit. Pp. 22

¹³⁰ Cf. MATTOS, D. L. de Op. Cit. Pp. 22

¹³¹ Cf. MENEGARIO, R. S. Op. Cit. Pp. 26

Em 1899 organizou-se o Serviço Agrônômico do Estado, dentro da Secretaria da Agricultura, em uma articulação do IAC, do Instituto Horto Botânico e do Serviço Meteorológico, com o objetivo de traspassar ao médio agrícola os conhecimentos necessários para modernizar a agricultura. Em função de interessar aos lavradores nos novos métodos de cultivo, através de demonstrações práticas nas mesmas propriedades, e de reunir informação sobre os principais problemas de cada região do Estado, foram criados os Distritos Agrônômicos e as Comissões Municipais de Agricultura, estas últimas formadas pelos cultivadores de cada município.¹³²

A assistência aos cultivadores, ainda nessa época, estava voltada principalmente para os problemas ocasionados pelas doenças e moléstias das plantas. No Relatório apresentado pelo diretor interno do IAC, Lourenço Granato, em 1906 à Secretaria da Agricultura, quedavam explicitadas as atividades realizadas pelo Instituto e dificuldades que se deviam superar.

“É ainda pequeno o serviço que esta repartição presta ao público. A falta de interesse que tem a maior parte dos lavradores do nosso Estado em tratar a suas plantações e a de informações que deveram ser prestadas ao Instituto sobre os males que devastam a suas culturas, a fim de que lhes sejam indicados os remédios necessários para os debellar, concorrem para diminuir a atividade que deveria existir nesta secção (...) seria útil que o Instituto se dirigisse pôr meio de circulares, às comissões de agricultura das Câmaras Municipais, invocando seu auxilio para maior desenvolvimento deste serviço, enviando plantas doentes, insetos,

¹³² Cf. MENEGARIO, R. S. Op. Cit. Pp. 27

etc., a fim de serem estudados e indicados os meios mais eficazes para combatê-los.” ¹³³

A troca de informação agronômica e técnica era abundante, não só com os outros estados, mas também com países sul americanos, europeus e com os Estados Unidos. Esse intercâmbio, realizado mensalmente, permitiu ao IAC receber grande número de livros, boletins, monografias e revistas nacionais e estrangeiras em permuta do Boletim da Agricultura. O número de Boletins da Agricultura remetidos para outros países era de mais de 6000 cada ano.¹³⁴ No tema específico da vitivinicultura foram recebidos manuais, monografias e artigos, principalmente americanos, alemães, italianos, portugueses e franceses com as mais modernas técnicas da época para o cultivo de videiras a elaboração do vinho.

Desde a criação do Instituto Agronômico, a vitivinicultura chamou a atenção dos agrônomos e pesquisadores. Desenvolveram-se algumas monografias sobre o estado dessa cultura no estado de São Paulo, destacando-se as dos agrônomos Adolpho U. B. Cavalcanti e Gustavo D’utra, ambas escritas no ano 1898, que constituem as principais referências documentais sobre esta produção para o século XIX

Desde finais do século XIX era cultivada nos campos de experimentação do Instituto grande quantidade de espécies de videiras americanas e viníferas, sendo a primeira coleção ampeleográfica organizada pelo primeiro diretor do Instituto, Franz Dafert. Em 1891, existia uma seção específica dedicada ao cultivo da vinha, chamada Seção Enológica,

¹³³ INSTITUTO AGRONÓMICO DO ESTADO DE SÃO PAULO. *Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Carlos Botelho, D. D. da Secretaria da Agricultura por Lourenço Granato (Diretor Interno)*. São Paulo. Typographia Brasil de Rothschild & Comp., 1907. Pp. 21-22

¹³⁴ Cf. INSTITUTO AGRONÓMICO DO ESTADO DE SÃO PAULO. *Op. Cit.* Pp. 25-26

e o diretor do Instituto na época, Adolpho U. B. Cavalcanti, relatava os trabalhos realizados na seção que incluía: observação das variedades americanas e francesas (destacando o maior desenvolvimento das primeiras sobre as segundas), realização de distintos tipos de poda para avaliar seus efeitos e adotar o melhor método, plantação de novas mudas francesas e americanas (*Black July, Goethe e Jacques*), realização de um viveiro para criar mudas enraizadas com bacelos para sua posterior distribuição, e também de uma sementeira, para experimentar mudas por meio de sementes. As plantas frutificaram normalmente, mas houve dois fatores que evitaram a colheita das uvas, e que representavam os principais impedimentos para a viticultura no Estado:

“As chuvas de pedra fizeram grandes estragos nos vinhedos, quer arrancando galhos e folhas, quer, sobretudo, esmagando e destruindo os cachos de uva. Mais da metade dos cachos ficaram imprestáveis desde esse momento (...).

*Ainda outra causa concorreu para a perda dessa colheita. Manifestou-se em princípio de Novembro uma moléstia, a atrachnose maculada, que atacou grande número de videiras americanas e algumas das francezas. Pude atalhar o mal, pelo tratamento adequado com misturas diversas (...) conseguindo combater com muito bom êxito a moléstia.”*¹³⁵.

¹³⁵ BOLETIM DA ESTACAO AGRONOMICA DE CAMPINAS. Vol. III. Nº 2. Jul- Dez. de 1891. Campinas, Typographia a Vapor do Livro Azul de ^a B. Castro Mendes & Co., 1892.

Em 1892, Dafert e Lehmann davam notícia que estavam sendo estudadas e desenvolvidas no Instituto Agrônomo de Campinas, mais de 300 castas americanas e européias, destacando a melhor adaptação das primeiras sobre as segundas.¹³⁶

A distribuição de mudas e sementes era, também, uma atividade que permitiu ao Instituto, grande contato entre a instituição e os lavradores e estava dirigida a promover certas culturas e a distribuir as variedades de plantas que apresentavam maior resistência à doenças. Foi graças à entrega de mudas e enraizados de videiras, que a viticultura foi aumentando sua produção em algumas regiões paulistas.

Em 1901, distribuíram-se nos meses de julho a agosto, época em que eram realizados os plantios, 29.000 bachelos de videiras, entre 38 Comissões Municipais e a 23 viticultores particulares.¹³⁷ Em 1906, entregaram-se 33.471 bachelos e enraizados de videiras e, junto com estas mudas, um questionário para ser respondido pelos lavradores versando sobre distribuição das plantas, preparo da terra, época de florescência dos frutos e flores, melhores variedades, moléstias e tratamento para as mesmas.¹³⁸ Em 1912, a quantidade de mudas cedidas aos viticultores diminuiu bastante, passando para 15.711, o que indicava a possível queda da produção vitícola para essa época.¹³⁹

Para ampliar as demonstrações práticas e sustentar as pesquisas sobre melhoramento de sementes e mudas, em 1909, o Instituto já contava com especialistas para orientar os trabalhos dos laboratórios de Biologia Vegetal, Entomologia e Química Agrícola, onde se

¹³⁶ Cf. O AGRONÔMICO. *Seção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado*. Vol. II. Nº18. Campinas, SP, Instituto Agrônomo de Campinas, 1950. Pp. 2

¹³⁷ Cf. BOLETIM DA AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS. *O Instituto Agrônomo*. Vol.1. Ano 1901. Pp. 471-476

¹³⁸ Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Op. Cit. Pp. 28-29.

¹³⁹ Cf. BOLETIM DA AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS. *Resumo dos Trabalhos do Instituto Agrônomo de Campinas*. Vol.14. Nº1. Ano 1913. Pp. 58

estudava a melhor maneira de combater as pragas que afetavam as videiras. O Boletim da Agricultura tinha uma seção específica onde eram respondidas as dúvidas dos agricultores, e a maioria das consultas sobre videiras, durante a primeira década do século XX, eram sobre as moléstias e doenças das videiras, principal causas do **insucesso** e abandono dessa cultura.

A partir da década de 1920, desenvolviam-se em forma paralela as atividades de pesquisa e assistência técnica aos agricultores, fomentando tanto as culturas de exportação, como aquelas que estavam dirigidas ao mercado interno. Assim, em 1923, foram instaladas duas Seções Técnicas, dedicadas ao estudo das culturas de maior interesse para o estado, algodão e café. As seções técnicas de Biologia e Química foram transformadas em laboratórios, complementando as atividades de café e algodão e desenvolvendo pesquisas sobre outras culturas como açúcar, arroz, batata, fumo, milho, videiras, etc.

Entre as práticas mais indicadas pelos agrônomos do Instituto aos viticultores era a necessidade de plantar videiras enxertadas em cavalos resistentes à filoxera, que, como já foi dito, tinha acabado com a maioria das parreiras nas zonas dos redores da capital paulista. O cavalo mais recomendado para enxertia era o chamado *Rupestris du Lot*, muito usado na maioria dos países e também vendido em terras paulistas por alguns particulares e lojas dedicadas ao ramo. Outros métodos de plantação podem ser extraídos da resposta de um agrônomo do Instituto a uma consulta realizada por um colono do Núcleo Colonial “Gavião Peixoto”:

“A que mais convém para o cavallo e a “Rupestris du Lot, encontrável à venda no estabelecimento dos srs. irmãos Marengo, 6ª Parada da Estrada de Ferro Central do Brasil.

*A plantação deve ser feita nos meses de Julho, Agosto e Setembro com uma distância de 2m. 50, entre cada fileira e 1m.80 de distância entre cada planta da mesma fileira, por tanto em cada alqueire de terra deve-se plantar 5.500 mudas”*¹⁴⁰

As mesmas distâncias entre as plantas de videiras e as fileiras eram aconselhadas pelo Dr. Dias Martins, do Ministério da Agricultura, em 1918, estabelecendo também a forma mais conveniente para armar o vinhedo. Deviam-se enterrar estacas de madeira, distantes entre si em 2,2 m., depois seriam pregados três fios de arame liso nessas estacas, o fio mais baixo a meio metro do chão, o mais alto a um metro e meio, e o terceiro, no meio dos outros dois. Os bacelos deviam ser plantados com uma distancia entre eles de 1,8 m. entre julho e agosto ao longo das cercas feitas com arame e estacas.

Entre as tarefas imprescindíveis para o normal crescimento da videira, o Dr. Dias Martins aconselhava realizar a poda, cuja melhor época era a partir de julho, para aproveitar os galhos da videira como bacelos para novas plantações. Para enxertia aconselhava a *Rupestris du Lot* (cavalo americano) ou outras semelhantes, já que apresentava grande resistência às moléstias, característica atribuída também às videiras americanas. Para as videiras européias indicava a necessidade de usar cavalos americanos.¹⁴¹

Na revista La Hacienda, em 1908, eram aconselhados vários métodos para fertilizar a vinha, sendo conveniente a combinação de adubos segundo o clima e a qualidade da terra.

“São muitos os viticultores que supõem que o esterco de estrebaria é bastante por si só para suprir à cêpa dos elementos que

¹⁴⁰ BOLETIM DA AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS. *Fabrico do Vinho*. Vol. XI. Ano 1910. Pp. 1105

¹⁴¹ Cf. DIAS MARTINS, *Cultura da Videira*. In Chácaras e Quintais. Vol. 17. Nº5. Ano 1918. Pp368

*careça (...) Este adubo fornece mais nitrogênio, ácido fosfórico e potassa do que o necessário, tendo a vantagem de trazer humus, manter a frescura e suavizar as terras fortes, porém, é um meio de fertilização que resulta muito caro, motivo por que é preferível colocar esterco em menores doses e suprir (...) com adubos químicos. (...) Os viticultores conseguiram vantagens positivas combinando o esterco com adubos minerais.”*¹⁴²

Já em 1921, recomendava-se a limpeza do solo de ervas prejudiciais durante o verão, além de arrotar o solo duas vezes por ano para deixá-lo mais poroso e facilitar a circulação de água e ar. Era imprescindível a fertilização periódica da terra com adubos naturais e artificiais, principalmente os de potássio, tanto em forma de cinzas de madeira ou cloreto e sulfato de potássio. Uma vez que o solo se encontrava em ótimas condições de fertilidade, as plantas podiam crescer mais vigorosas e podiam resistir melhor ao ataque das doenças.

Entre os trabalhos diretos nas videiras, deviam-se amputar as partes secas, eliminar os brotos nas partes velhas das plantas, tirar as cascas dos troncos das cepas, e passar uma brocha com água de cal misturada com sulfato de ferro, no caso de aparecer sinais de ataque da atracnose. Para defender as vinhas das doenças, aconselhava-se ao viticultor ter um estoque de sulfato de cobre e de cal ou de pasta caffaro para realizar pulverizações contra a peronospora, de enxofre e permanganato de potássio para tratar as vides contra o oídio, de enxofre misturado com sulfato de cobre para evitar o míldio ou peronospora nos cachos. Todas estas sugestões sobre a utilização de produtos químicos para tratar as

¹⁴² LA HACIENDA. *Fertilização da Vinha*. Vol. IV. Outubro de 1908. Pp. 28

moléstias das videiras, para indicavam, na década de 1920, um grau mais avançado de pesquisas das pragas que atacavam as plantas nos laboratórios especializados do IAC.¹⁴³

3. 1. 2 As Técnicas na Vinicultura

A fabricação de vinho nos finais do século XIX era realizada em condições e técnicas rudimentares, as quais eram apontadas como a principal causa dos insucessos dos viticultores paulistas. Na maioria das fontes consultadas, os autores indicavam a necessidade de introduzir modificações em todas as etapas do processo de elaboração do vinho, desde a escolha das variedades de uva utilizadas até o engarrafamento do produto final.

Como já vimos antes, a maioria dos que se dedicavam a esta cultura utilizava a *Isabel* para elaborar vinho, devido a que essa variedade resultava mais lucrativa, exigindo poucos custos de produção e menores trabalhos culturais. Mas, na verdade, tudo indicava que essa uva resultava pouco apta para a fabricação do vinho porque não possuía o açúcar suficiente para obter a graduação alcoólica de um vinho de boa qualidade, incorporando-lhe um sabor avulpinado, azedo; cor pouco intensa e cheiro pouco agradável.

Por causa disso, a maioria dos grandes proprietários dedicados à vinicultura, tais como Pereira Barreto, Francisco Marengo, Amador Cunha Bueno, propugnavam a necessidade de utilizar outras variedades mais aptas para elaboração do vinho. Porém, estes viticultores só coincidiam na variedade que não se devia usar (a *Isabella*), mas não quais

¹⁴³ Cf. CHACARAS E QUINTAIS. A Cultura da Videira: cuidados devido ao solo, às plantas e às moléstias. Op. Cit. . Pp. 205-206

espécies de uvas eram mais adequadas para as condições climáticas e geográficas do Estado de São Paulo.

Assim, Pereira Barreto propunha a utilização das variedades *vitis viníferas* européias, Marengo fazia propaganda de variedades híbridas, principalmente a *Seibel 2*, e Cunha Bueno achava que os insucessos com a viticultura paulista se deviam à utilização das *Seibel 2* e *Isabella*, e recomendava as variedades híbridas *Gaillard*, *Seibel 128*, *Baco nº1*, *Couderc*, *Bertylle Seyve 1868*, *Castel 19637* e *Oberlin 595*.¹⁴⁴ Em 1898, A. U. B. Cavalvanti recomendava as variedades americanas *Jacques*, *Black July* e *Norton's Virginia*, as quais, devidamente cultivadas, poderiam produzir vinhos de boa qualidade.

O Instituto Agrônomo colaborava com esses intentos de instaurar a viticultura no Estado, mas sua atuação, limitada às políticas estatais de defesa do café, deixava uma pequena margem para o desenvolvimento de outras culturas. Assim, em um primeiro momento, as poucas atividades estavam circunscritas somente ao cultivo da vinha, não ocupando-se da fabricação do vinho. Em 1891, escrevia o diretor do Instituto Agrônomo:

“(...) encomendei na Europa um pequeno material para alguns ensaios de vinificação, que pretendo fazer em fins de 1893.

*Julgando que devo ocupar-me mais com a cultura da vinha (viticultura) deixando para outros (escola de viticultura e estação enológica) o estudo mais profundo da vinificação, trato de obter alguns aparelhos indispensáveis à elucidação de algumas questões de viticultura e por isso não pretendo montar um laboratório enológico completo.”*¹⁴⁵

¹⁴⁴Cf. BUENO, A. C. *A Viticultura no Brasil*. Op. Cit. Pp. 505

¹⁴⁵ BOLETIM DA ESTACAO AGRONOMICA DE CAMPINAS. Vol. III. Nº 2. Jul- Dez. de 1891. Campinas, Typographia a Vapor do Livro Azul de ^a B. Castro Mendes & Co., 1892

A situação para a vinicultura piorou a partir do descobrimento da filoxera, em 1893, nas videiras de vários municípios do Estado. Resulta muito interessante a análise de um documento que forma parte do relatório do IAC dos anos 1894-1895, na qual encontrava-se a instauração de uma “Comissão Filoxérica”, nomeada em 30 de maio de 1894 pela Secretaria de Agricultura, para tentar conter a propagação da praga para outras regiões.

A Comissão foi dissolvida em janeiro de 1895 devido a que, considerando que a filoxera havia atacado as vinhas de todo o Estado, a luta contra esta praga demandava demasiados gastos ao governo, ainda mais para uma cultura de pouca importância, segundo a opinião dos seus integrantes. Resulta evidente que a resolução da Comissão que, na verdade, representava o ideário do governo, provocou reações por parte de alguns proprietários dedicados à vitivinicultura. Conclui-se isto porque à resolução mencionada agregou-se, pouco tempo depois, outra resolução esclarecedora onde eram contestados, ao que parece, protestos sobre a falta de apoio do governo para esse ramo da agricultura. O parágrafo seguinte indica as causas do abandono das medidas anti-filoxera:

“(...)A Comissão philoxerica não recommendou o “abandono completo da viticultura”, achou apenas que os sacrificios exigidos por uma guerra official contra a philoxera não estão em proporção razoavel com o valor dos vinhedos existentes atualmente no Estado. Trata-se a nosso ver de um simples calculo commercial, pois nada de moral o esthetica podemos descobrir na existencia ou ausencia da viticultura(...). Se ella não se propaga é por existirem outras mais lucrativas e por isso melhores, e o Governo, cujo dever é fazer politica agricola “real”, não tem motivo de favorecer

especialmente uma cultura desprezada pelo povo, e por isso menos apropriada às nossas circunstancias(...)”¹⁴⁶

Este relatório mostrava claramente o papel da viticultura em uma economia voltada para o mercado externo, que privilegiava somente os produtos para esse mercado. Escrevia Dafert, nesse momento, diretor do Instituto Agrônômico:

*“Consideramos por ora a legitima viticultura em grande escala no Estado de São Paulo, problema não resolvido e não hesitamos em declarar que, para fallar francamente, até nos parece merecer o desenvolvimento mais largo possível de nossas culturas comprovadas e succulentas, isto é, o florescimento da cultura do café, da canna, do algodão (...), muita mais atenção do que toda a viticultura e vinificação.”*¹⁴⁷

E finalmente justificava o desentendimento da política estatal do cultivo de outras culturas, além das voltadas para a exportação, como era o caso da vitivinicultura, deixando a lavoura da vinha, e as pesquisas contra suas doenças, nas mãos dos proprietários particulares.

“Somos proprietários de um estabelecimento industrial de primeira ordem (cafeicultura) para cujo desenvolvimento nem bastam as nossas forças. Por que metter-nos na aventura de despender parte de nossos escassos recursos num emprego que ninguem sabe se dará resultado ou não. (...) Que é obra de mérito investigar-se sobre as diversas possibilidades futuras de novas

¹⁴⁶ DAFERT, F. W. *Relatório Annual do Instituto Agrônômico do Estado de São Paulo (Brazil) em Campinas. Anno 1894-1895*. São Paulo, Typographia da Companhia Industrial de São Paulo, 1896. Pp. 331

¹⁴⁷ DAFERT, F. W. Op. Cit. Pp. 332

*culturas ninguém contestará. Cabe isso à iniciativa particular de espiritos dedicados à sciencia experimental e aos nossos Estabelecimentos Publicos Agricolas de Experiencias. Nem nós descuidaremos desse dever, nem faltarão ao Estados os bons conselhos de particulares que voluntariamente põem ao servico da sciencia o seu tempo, a sua força e a sua fortuna.”*¹⁴⁸

Esta falta de apoio do governo à diversificação agrícola, e em especial à vitivinicultura, evidenciou-se na diminuição de trabalhos para essa cultura por parte do Instituto Agrônômico. A única exceção foi no ano de 1898, em que encontramos maior preocupação da diretoria do Instituto, a cargo de Adolpho U. B. Cavalcanti, em desenvolver uma viticultura orientada na elaboração de vinhos. Mas, como regra geral na questão da produção vinícola, a atuação do IAC e da Secretaria da Agricultura limitou-se à realização de análises da composição química dos vinhos, geralmente indicados por particulares para determinar possíveis adulterações.

Essa orientação do Instituto comprova-se com o relatório de 1928, no qual se relata que das castas cultivadas obtiveram-se 200 litros de mosto, que foi fermentado, porém, esse mosto transformou-se em vinagre, por ser o lugar da vinificação impróprio para esse fim. Isso indica que em trinta anos de atividade, o Instituto não se preocupou em instalar os elementos mínimos para realizar estudos sobre o processo de elaboração de vinhos.¹⁴⁹ A principal atividade desta instituição foi a de realizar análises químicas dos vinhos que eram remetidos, principalmente, por particulares.

¹⁴⁸ DAFERT, F. W. Op. Cit. Pp. 332

¹⁴⁹ Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório do Anno Agrícola 1928-1929*. São Paulo, Imprensa Oficial do Estado, 1935. Pp. 226

Assim, coube às revistas particulares a tarefa de aconselhar e modernizar hábitos e técnicas dos vinicultores, destacando-se nessa atividade as revistas “La Hacienda”, “Chácaras e Quintais” e “O Campo”, onde era possível encontrar as indicações sobre as últimas inovações sobre a fabricação do vinho.

As diferentes etapas do processo vinícola eram realizadas sem um método moderno, as práticas eram transmitidas de um viticultor a outro, muitas vezes sem apoio científico ou sem serem adaptadas às condições climáticas e de terreno de cada região. A colheita, uma das primeiras etapas da elaboração do vinho, era realizada em épocas distintas e na maioria dos casos, muito cedo, quando as uvas não tinham atingido, ainda, o grau de açúcar necessário. E também faltava, quase sempre, uma seleção cuidadosa dos cachos de uvas que estavam bons dos que apresentavam alguma doença, podridão ou estavam verdes ou maduras demais (passadas). Essas uvas transmitiam aos vinhos gosto e cheiro desagradável e dificultavam o processo da fermentação.

Um dos primeiros em indicar a necessidade de mudar as técnicas aplicadas na colheita foi Luiz Pereira Barreto em seu “Manual do Vinicultor” de 1900, onde eram estabelecidas todas as fases de elaboração do vinho segundo as práticas mais modernas da época. Para a determinação da época da colheita, Pereira Barreto aconselhava o uso de um “gleucometro” ou “peza-mosto”, que media o açúcar da uva e o grau de álcool que esse açúcar devia produzir. Também recomendava cortar os cachos com navalha, tesoura ou secador, sendo melhor esse último; e utilizar baldes de ferro zincado para evitar desperdício de líquido derramado pela pressão dos cachos. Chama a atenção a última indicação sobre presença da mulher na colheita:

*“A colheita das uvas deve ser confiada de preferencia às mulheres, cujas mãos são mais delicadas e cujo salário é mais baixo.”*¹⁵⁰

Outra causa do insucesso dos vinhos paulista era a falta de higiene nas ferramentas, material vinário e estabelecimentos onde eram realizadas as diferentes fases na elaboração dos vinhos. Segundo a descrição de Adolpho U. B. Cavalcanti, o mobiliário dos lagares estava constituído, na maioria dos estabelecimentos vinícolas, por um tanque cimentado, onde era realizada a pisa ou esmagamento das uvas, por dornas para a fermentação e tonéis ou pipas para o repouso e formação final do vinho. Estes elementos estavam situados em adegas mal dispostas, a maioria das vezes expostas ao calor excessivo, o que influía nos diferentes processos da elaboração vínica, basicamente na fermentação, a qual exigia uma temperatura pouco elevada e constante para evitar o desenvolvimento de fermentos prejudiciais.¹⁵¹

Também era comum instalar as adegas e os lagares em terrenos próximos aos galinheiros, chiqueiros e curral dos cavalos e na época que não eram utilizados os lagares para vinho, guardavam-se, transitoriamente, outras verduras, como cebolas, alhos, batatas. Obviamente todos estes produtos orgânicos modificavam o sabor do vinho, diminuindo a qualidade do produto final. Fritz Noack, em 1898, estabelecia como condição fundamental para melhorar a vinificação realizar uma limpeza rigorosa dos aparelhos empregados para fazer o mosto, das dornas e de todo o lagar.¹⁵²

¹⁵⁰ BARRETO, L. P. *A Arte de Fabricar o Vinho. Manual do Vinicultor*. Op. Cit. Pp.11

¹⁵¹ Cf. CAVALCANTI, A. U. B. Op. Cit. Pp. 63

¹⁵² Cf. NOACK, F. *A viticultura em São Paulo*. In Boletim do Instituto Agronômico. Nº IX. Ano 1898. Pp.

Antes de realizar a pisa das uvas para obter o mosto, era preciso fazer o desengace, já que no clima chuvoso próprio do Estado de São Paulo, o gosto acerbo (a rascância) e o aroma desagradável dos vinhos da uva americana *Isabella* vinham especialmente do engajo. Para esta tarefa Pereira Barreto recomendava a máquina ripadeira, ciranda ou escangalhadeira, formada por uma grade de fasquias de madeira cortadas em aresta viva e cruzadas em angulo reto, sobre o qual esfregavam-se os cachos; as frestas deixavam passar os bagos, mais não os engajos.¹⁵³

A operação da pisa tinha por objetivo espremer as uvas para obter o suco, chamado mosto de uva. Nessa etapa era comum executar a pisa com os pés, mas a maioria dos viticultores e agrônomos condenava esta prática e era favorável ao uso de máquinas, ganhando em asseio e economia. Nesse momento, o mosto era transportado às dornas situadas dentro do chamado lagar, para começar o processo de fermentação.

O processo de fermentação do mosto era a etapa mais difícil, precisando de uma temperatura média regular, e de suficiente açúcar de uva para ser transformada em álcool. Era comum a prática de adicionar açúcar de cana, o que, segundo a opinião de Pereira Barreto:

“(...)prejudica a vinificação, dando lugar à formação de princípios deletérios, (...) que, além de um mau aroma, são mais ou menos venenosos; demais, o vinho obtido pela adição direta do açúcar de cana não se conserva facilmente e estraga logo.”¹⁵⁴

¹⁵³ Cf. PEREIRA BARRETO, L. *A Arte de Fabricar o Vinho. Manual do Vinicultor*. Op. Cit. Pp.13-14

¹⁵⁴ PEREIRA BARRETO, L. Op. Cit. Pp.18

Para evitar a evolução dos fermentos prejudiciais aconselhava-se ter fermento artificial já pronto para ser adicionado ao mosto. Para isso, convinha preparar um pouco de caldo das melhores uvas, antes da colheita, para “reanimar” o fermento puro e dar-lhe mais força. Também podiam ser incorporados os fermentos selecionados que, na maioria das vezes, eram elaborados por especialistas a partir dos vinhos mais finos e permitiam obter vinho de melhor qualidade a partir de mostos inferiores provenientes de uvas de má qualidade. Porém, esta era uma prática que só se impus no século XX.

A etapa final de passar o vinho do lagar para a adega, onde era guardado em tonéis, barris ou pipas, e onde o vinho terminava de se depurar e de se tornar límpido, chamava-se normalmente de trasfega. Os tonéis precisavam ficar totalmente cheios, para evitar os processos de acidificação, também recebiam um tratamento especial para evitar que transmitissem ao vinho sabor esquisito. Pereira Barreto orientava a realizar uma lavagem desses materiais com água fervente, sal e folhas de plantas odoríferas tais como poejo do campo, funcho, erva doce e finalmente com um pouco de aguardente ou um pouco de vinho. O vasilhame devia ser desinfetado com gás sulfuroso por meio de uma mecha de enxofre ou parafina. Obviamente, estes processos não eram realizados de forma adequada, o que explicava a má qualidade dos vinhos paulistas.

Já vimos como os vinhos paulistas, nesta primeira etapa de 1880 a 1930, eram considerados, com algumas exceções, como vinhos de qualidade inferior devido a vários fatores: utilização de variedades de videiras inadequadas, desconhecimento das técnicas modernas de fabricação de vinhos, falta de implementos e higiene no mobiliário e máquinas, falsificação e adulteração dos produtos finais para tentar melhorar a qualidade e aumentar a produção.

Pode-se obter uma idéia das características do produto final obtido com os processos técnicos descritos acima nas análises realizadas nos laboratórios do Instituto Agronômico de Campinas. Estas análises estabeleciam a procedência e o remetente dos vinhos, e as propriedades organolépticas: cheiro, sabor, cor, a densidade e as quantidades de álcool, cinzas, glucosa, sacarose, glicerina, acidez e ácido sulfuroso. Com esses elementos era possível determinar a qualidade dos vinhos produzidos no Estado.

No ano 1898 foram realizadas análises de 32 amostras de vinhos paulistas de 12 regiões diferentes, dos quais só um foi classificado como apto para o consumo, ainda que se apresentasse “levemente ácido, não adocicado, agradável, de cor vermelha clara, mas com gosto levemente avulpinado”. Os outros vinhos apresentavam cheiro esquisito, denominado “foxy-avulpinado” ou também “avulpinado-desagradável” e o sabor em todas as amostras, sem exceções, era ácido, apresentando alguns deles adição de água e álcool, como também dose exagerada de açúcar de cana, usado para disfarçar a excessiva acidez dos vinhos.¹⁵⁵

Algumas amostras indicavam que o processo de fermentação ainda não tinha terminado, o que evidenciava a falta de conhecimentos das técnicas e dos processos de vinificação. Opinava, nesse mesmo relatório, Gustavo D’utra, sobre as análises dos vinhos paulistas

“(...)em vista da qualidade (...)de alguns produtos colhidos, entre nós, em mais de uma região, acreditamos que podemos fabricar vinhos superiores à maior parte dos que tem sido aqui analysados, parecendo-nos que a principal causa da sua notoria

¹⁵⁵ Cf. SIXT, E. A *Viticultura em São Paulo*. In Boletim do Instituto Agronômico do Estado de São Paulo. Vol.IX. e D’UTRA, G. A *Viticultura em São Paulo*. In Boletim do Instituto Agronômico do Estado de São Paulo. Vol. IX. Pp.435-438

inferioridade reside na imperfeição dos processos de fabrico, dos quaes, egualmente, teremos de occupar-nos em artigos especiais”¹⁵⁶

Pouco tempo depois, em 1901, a Secretaria da Agricultura realizou análises de 19 amostras de vinhos, tanto de origem estrangeira (italianos e portugueses), quanto de vinhos nacionais e paulistas. Dos vinhos europeus, dois eram italianos, não eram bons e provavelmente foram mandados a analisar porque os remetentes acharam que estavam falsificados. Eram produtos alcoolizados de propósito, fracos em extrato comparando-os com seu teor de álcool e, além disso, muito acetificados. Uma amostra de vinho português apresentava vestígios de álcool amylico e substâncias corantes artificiais, transformando-o numa bebida nociva para a saúde.¹⁵⁷

Os vinhos nacionais continuavam a ser muito azedos e em algumas amostras, o vinho era turvo e tinha sarro no fundo das garrafas, indicando que estavam em franca fermentação. Vários eram de sabor amargo, o que indicava um vinho “doente” e outros tinham muita acidez volátil que dava um gosto “avulpinado” ou “foxe”. O mesmo informe advertia que os vinhos demasiados azedos indicavam falhas e imperícia no método de elaboração.

“A questão da acidez dos nossos vinhos tem verdadeira importância , não tanto porque a ella nem sempre liguem os nossos vinifactores grande atenção, havendo que os julgue, ainda assim, como de “boa qualidade”, como principalmente porque a acidez excessiva, indicando sempre que o vinho foi mal preparado, dando-lhe

¹⁵⁶ D’UTRA, G. Op. Cit. Pp. 435

¹⁵⁷ Cf. BOLETIM DA SECRETARIA DA AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS. *Analyse de Vinhos*. Vol. 1 N° 1-2. Pp. 619-628

*sabor desagradável, restringe o seu consumo, e gera a crença, por certo infundada, de que não poderemos produzir, senão, vinhos ácidos.”*¹⁵⁸

Apesar de todas as dificuldades pelas quais passou a vitivinicultura, o que sugeria seu desaparecimento do território paulista, a situação começou a mudar paulatinamente nas primeiras décadas do século XX, dando início à segunda fase, delimitada entre 1930 e 1950. Mesmo sem serem superados, no período seguinte, todos os problemas que mencionamos anteriormente, grande parte deles serão revertidos graças à confluência de uma série de fatores, entre os quais serão determinantes as técnicas aplicadas à produção da videira e à industrialização do vinho. Essa situação será estudada no capítulo seguinte.

¹⁵⁸ BOLETIM DA SECRETARIA DA AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS. Op. Cit. Pp. 619

CAPÍTULO III

A VITIVINICULTURA PAULISTA NO PERÍODO 1930-1950

I - O contexto econômico.

Os primeiros anos da década de 1930 foram difíceis, em decorrência da profunda crise de comércio externo que encerrou as oscilações econômicas dos anos 20, apoiadas na agricultura de exportação. A Grande Depressão mundial de 1929, que reduziu a demanda externa de produtos primários, e a superprodução de café, produziram declínio no valor da maioria das exportações brasileiras, diminuindo a capacidade de troca e as importações brasileiras.

A queda no preço do café, principal produto de exportação, e as políticas dos governos de Getúlio Vargas até 1937 -que deram prioridade ao pagamento da dívida externa, levaram à adoção de medidas de maximização do saldo da balança comercial, mediante uma rigorosa contenção das importações. Essa redução das importações intensificou o processo de diversificação da produção agrícola, já que

“ (...)o País não podia mais se dar ao luxo de comprar no exterior mercadorias, que tinha, sem muitos problemas, condições de produzir internamente.”¹⁵⁹

Mas, embora fossem permanentes os pronunciamentos do governo central e do Estado de São Paulo sobre a urgente necessidade da diversificação da produção agrícola, quase não tomaram medidas concretas para favorecer os produtos para consumo interno. A pesar das preocupações oficiais estarem voltadas mais para a procura de medidas que

¹⁵⁹ MUELLER, C. *Das Oligarquias Agrárias ao predomínio urbano-industrial: um estudo do processo de formação de políticas agrícolas no Brasil*. Rio de Janeiro, IPEA/INPES, 1983. Pp. 306

ajudassem o setor agrário-esportador, algumas providências foram tomadas no sentido de favorecer a produção para o mercado interno, principalmente a partir de 1937, com a instauração do Estado Novo. Assim, nos anos 30 abriu-se espaço para uma agricultura mais diversificada, influenciada por interesses diversos e não mais pelos interesses exclusivos dos grandes cafeicultores.

Uma das características deste período foi o incremento da intervenção do governo federal nas decisões políticas estaduais, incluindo aquelas relativas ao setor da agricultura, que, até 1930, era formulada e exercida fundamentalmente pelos Estados produtores. Em São Paulo, esta ingerência deu-se principalmente nos produtos mais importantes da economia paulista, o café, o algodão e a cana-de-açúcar. Foram criados então, pelo governo federal, o Conselho Nacional do Café e a Comissão de Defesa do Açúcar que em 1933 constituíram, respectivamente, o Departamento Nacional do Café, que operava no âmbito do Ministério da Fazenda, e o Instituto do Açúcar e do Alcool, com o que passou ao poder central as atribuições de comprar, vender, destruir excedentes e regulamentar o transporte e o embarque dos produtos. O Ministério da Fazenda e o Banco do Brasil a participar ativamente da recuperação da agricultura para o mercado externo.¹⁶⁰

Outra medida tomada no sentido de provocar mudanças significativas na política agrícola geral foi a reorganização em 1933 e 1934 do Ministério da Agricultura. Durante a República Velha a atuação do Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio (MAIC) caracterizou-se por uma administração inoperante e pela falta de recursos para poder realizar as modificações necessárias na agricultura. Nos inícios de 1930 foi criado o

¹⁶⁰ Cf. LOVE, J. *A Locomotiva. São Paulo na Federação Brasileira (1880-1937)*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1982. Pp 78

Ministério dos Negócios do Trabalho, da Indústria e do Comércio, deixando ao MAIC só as atribuições relacionadas à agricultura, mas ainda assim, a instituição teve uma atuação ainda mais apagada. Tentando mudar esse estado de coisas foi que se tentou a reforma de 1933, sendo designado como Ministro o Coronel Juarez Távora, com a missão de reorganizar o Ministério e torná-lo um instrumento eficaz para a economia agrícola.

Mas, na verdade, as reformas de grandes proporções pretendidas para o Ministério limitou-se

*“ (...) apenas à reestruturação administrativa. Os seus outros objetivos, considerados muitos ambiciosos dada a época de dificuldades que o País vinha atravessando, foram deixados de lado e fizeram-se drásticos cortes nas verbas solicitadas. Com isso Juarez Távora não viu mais sentido na sua permanência à frente do Ministério e, ainda em 1934, foi substituído por Odilon Braga.”*¹⁶¹

Depois desse intento de prover o Ministério da Agricultura com a força que precisava para realizar as reformas necessárias na agricultura, a instituição assumiu uma posição não muito distinta da verificada antes de 1933. Sua ingerência continuou bastante limitada e inclusive as políticas para os produtos agrícolas considerados mais importantes permaneceram, na sua maioria, fora do âmbito do Ministério.

A situação do Estado de São Paulo, em relação à atuação direta de órgãos federais, sempre foi de relativa autonomia, tanto na produção agrícola em geral como, também, para produtos específicos de exportação. A presença do poder federal na execução de medidas atingia apenas um reduzido número de atividades, sendo que, quase sempre, o

¹⁶¹ MUELLER, C. Op. Cit. Pp. 308

órgão estadual da agricultura, para o caso paulista, a Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, atuava independentemente ou através de convênios.¹⁶²

Em 1933 foi implementado o programa de Reajustamento Econômico, iniciado pelo governo de Vargas e que consistia no cancelamento da metade das dívidas hipotecárias que pesavam sobre as fazendas de café e na limitação das taxas de juros sobre as hipotecas rurais. Apesar destas medidas que beneficiavam os cafeicultores, os preços do café tardavam a se recuperar, por tanto os fazendeiros optaram por outras culturas, principalmente nas antigas zonas cafeeiras ou naquelas regiões onde o clima era favorável a esses produtos. Assim, da monocultura passou-se à policultura.

Em São Paulo, a diversificação da oferta de produtos agrícolas desenvolveu-se em função de vários fatores. Por um lado, a elevação dos preços de produtos como o algodão, a laranja, o açúcar, somada à queda dos preços do café depois de 1929 e à restrição quase completa do crédito aos cafeicultores, levou aos fazendeiros a procurar novas culturas como meio de obter recursos para saldar suas dívidas e lograr maiores lucros. Por outro, a já mencionada política de diminuição das importações e o interesse e a disposição do capital comercial atuaram também como impulsor do cultivo de novos produtos agrícolas que visavam à exportação, e também outros para abastecer o mercado interno. Assim, a zona de Campinas passou a ser a maior produtora de algodão, Limeira e Sorocaba, as maiores produtoras de laranja, Piracicaba, grande produtora de cana-de-açúcar e São Roque e Jundiaí, produtores de vinho e uva de mesa respectivamente, entre outras.

Em 1937 a política do país com relação ao café mudou abruptamente. Devido a que já não controlava a oferta do produto e não conseguiu um acordo internacional entre

¹⁶² Cf. DULLEY, R. D. *Políticas Estaduais para a Agricultura. São Paulo (1930-1980)*. São Paulo, IEA. 1995. Pp. 88

os países produtores, o governo do Estado Novo aboliu os impostos sobre o café e tentou expandir as exportações. Para isso abandonou as políticas protecionistas, buscando maximizar os lucros por meio dos rebaixamentos dos preços e do aumento do volume da vendas e firmou um Acordo Inter-Americano do café em 1942, pelo qual o preço internacional do café a partir de então aumentou, quase continuamente, até 1954.

A despeito da expansão agrícola no período, a eclosão da Segunda Guerra Mundial não provocou grandes mudanças no desempenho da agricultura que podia se esperar, semelhantes às ocasionadas pela crise mundial de 1929. As exportações agrícolas no Porto de Santos não aumentaram significativamente durante a guerra e a agricultura paulista pouco aproveitou a elevação dos preços internacionais dos produtos agrícolas para promover um aumento da produção e uma nova alteração de sua estrutura produtiva. As exportações de arroz e feijão aumentaram apenas em 1944, mas na verdade, sem representar quantidades relativas em relação à produção paulista. Esse tímido desempenho das exportações refletia as limitações da atividade agrícola, que não foi capaz de satisfazer o aumento da demanda interna decorrente da queda das importações, nem de suprir as necessidades de alimentos dos países europeus.

Uma das razões desse débil desempenho da agricultura de alimentos devia-se, por um lado, ao comportamento dos preços, que favoreciam produtos como o café e o algodão e impediam o deslocamento para outras culturas. Outras causas eram a falta de mão-de-obra -antes abundante e ociosa nas zonas cafeeiras velhas, os salários elevados pela procura de trabalhadores pela indústria e pelos serviços urbanos, o crescente distanciamento das terras férteis, encarecendo o custo de transporte, e a dificuldade de obtenção de créditos. Em fins da década de 1940 evidenciou-se o esgotamento do

crescimento da agricultura pelo método extensivo, que incorporava permanentemente terras e mão-de-obra, que elevava cada vez mais os custos de produção, tornando as culturas de alguns produtos, mesmo com preços elevados, pouco lucrativas.

O crescimento e a diversificação passaram a depender cada vez mais do abandono das práticas tecnológicas rudimentares, assentadas no sistema extensivo, e sua substituição por novos métodos de produção intensivos. Desta forma, o Estado de São Paulo tinha na modernização da agricultura, baseada na pesquisa e assistência técnica, uma questão prioritária para o desenvolvimento do setor. Esse era o desafio que enfrentaram os órgãos oficiais encarregados de implementar políticas agrícolas, principalmente a Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo e o Instituto Agrônomo de Campinas.

II- As principais características da vitivinicultura

2.1 A evolução quantitativa da produção vitivinícola paulista.

Como já vimos no capítulo anterior, a situação da vitivinicultura começou a mudar nas primeiras décadas do século XX com o lento progresso registrado nas técnicas do cultivo da vinha e da elaboração do vinho. Estes novos métodos, ainda que lentamente, ajudaram a provocar mudanças no panorama geral da vitivinicultura paulista, mediante a obtenção de novas e melhores castas de videiras, a elaboração de remédios para o combate de pragas e doenças da vinha, a divulgação de novos sistemas de plantios e algumas alterações nos métodos de elaboração de vinhos.

Este processo, que se iniciou no período anterior (1880-1930), se consolidou a partir da década de 1930 devido à confluência de vários fatores econômicos, sociais, políticos e técnicos. Vimos como a situação da economia internacional e as políticas econômicas, favoreceram mudanças na estrutura agrícola caracterizada por um maior desenvolvimento de uma agricultura diversificada e voltada para o mercado interno. A cultura da vinha representava de fato um tipo de produção totalmente diferente da tradicional agricultura de “plantação”, desenvolvida em função exclusiva do mercado externo. A vitivinicultura destinava seus produtos, frutas e vinhos, ao abastecimento dos mercados paulistas.

Em função de abastecer as demandas do crescente mercado consumidor foi que o Estado paulista estabeleceu e consolidou um sistema de apoio à agricultura diversificada, implementado através dos órgãos oficiais de agricultura, principalmente a Secretaria da Agricultura e o Instituto Agrônomo de Campinas.

Os dados sobre a produção vitivinícola encontrados para o Estado de São Paulo no período 1930-1950 são, na maioria das vezes, parciais, tanto cronológica como geograficamente. Assim, encontramos dados referentes a poucos anos e períodos e informação específica de uma área ou da região, sendo poucos os referidos a todo o Estado. Outra desvantagem na análise dos dados é a heterogeneidade deles, encontrando-se estatísticas que medem a produção por quilos, por litros, por hectares de terras plantadas e por quantidade de plantas. Vejamos alguns deles.

Na Revista da Agricultura eram citadas as quantidades de videiras em São Roque para os primeiros anos da década de 1930 que, apesar de serem dados parciais para uma região, indicavam o surto que naquela área teve a produção vitivinícola.¹⁶³

Ano	Quantidade de Videiras
1933	862.330
1934	1.128.620
1935	1.492.329
1936	1.912.000

Por outro lado, Dirceu de Mattos, na sua tese sobre a vitivinicultura de São Roque e Jundiaí, elaborou uma série de estatísticas sobre a produção vitivinícola para essas

¹⁶³ Cf. REVISTA DE AGRICULTURA DE PIRACICABA. *O desenvolvimento da viticultura em São Paulo. Os primeiros resultados da assistência técnica da Secretaria da Agricultura aos viticultores de São Roque*. Vol. XI. Ano de 1936. Pp. 445-446

regiões, estabelecendo para as distintas sub-áreas de São Roque as seguintes quantidades:¹⁶⁴

PRODUÇÃO DE UVAS E VINHOS NAS SUB-ÁREAS DE SÃO ROQUE					
SETUBAL			SOROCAMIRIM		
Ano	Uva (quilos)	Vinho (litros)	Ano	Uva (quilos)	Vinho (litros)
1947	184.000	114.500	1947	-----	240.100
1948	246.948	171.800	1948	427.660	295.500

PRODUÇÃO DE UVA E VINHO NAS SUB-ÁREAS DE SÃO ROQUE					
MALAIQUI-SÃO ROQUE			AREA DE VINHEDOS DISPERSOS		
Ano	Uva (quilos)	Vinho (litros)	Ano	Uva (quilos)	Vinho (litros)
1937	118.000	-----	-----		
1947	1.200.000	814.800	-----		
1948	1.234.621	941.100	1948	263.963	182.500

Assim, a produção total para São Roque nos anos de 1940 e 1947 eram os seguintes: A produção de uva para 1940 era de 1.660.559 quilos e a de vinho era de 800.490 litros de vinho. Para 1947 a produção aumentou em 3.600.000 quilos de uva e 1.919.000 litros de vinho para todo o município. Esses dados demonstram um aumento significativo da produção, tanto de uvas de mesa como de vinificação, embora as quantidades de produção tanto das sub-áreas quanto das do total da produção de São Roque sejam parciais e, algumas vezes, não totalmente fieis à realidade.

Esta situação era explicitada por Mattos, quem explicava os problemas da colheita de dados para meados do século XX:

¹⁶⁴ Cf. MATTOS, D. L. de. *Vinhedos e viticultores de São Roque e Jundiá. (São Paulo)*. USP: Faculdade de Ciências Econômicas e Administrativas, 1958. Pp. 79, 86, 95 e 100. Alguns desses dados são oficiais e outros são parciais e calculados pelos engenheiros agrônomos de São Roque em função de pesquisas locais.

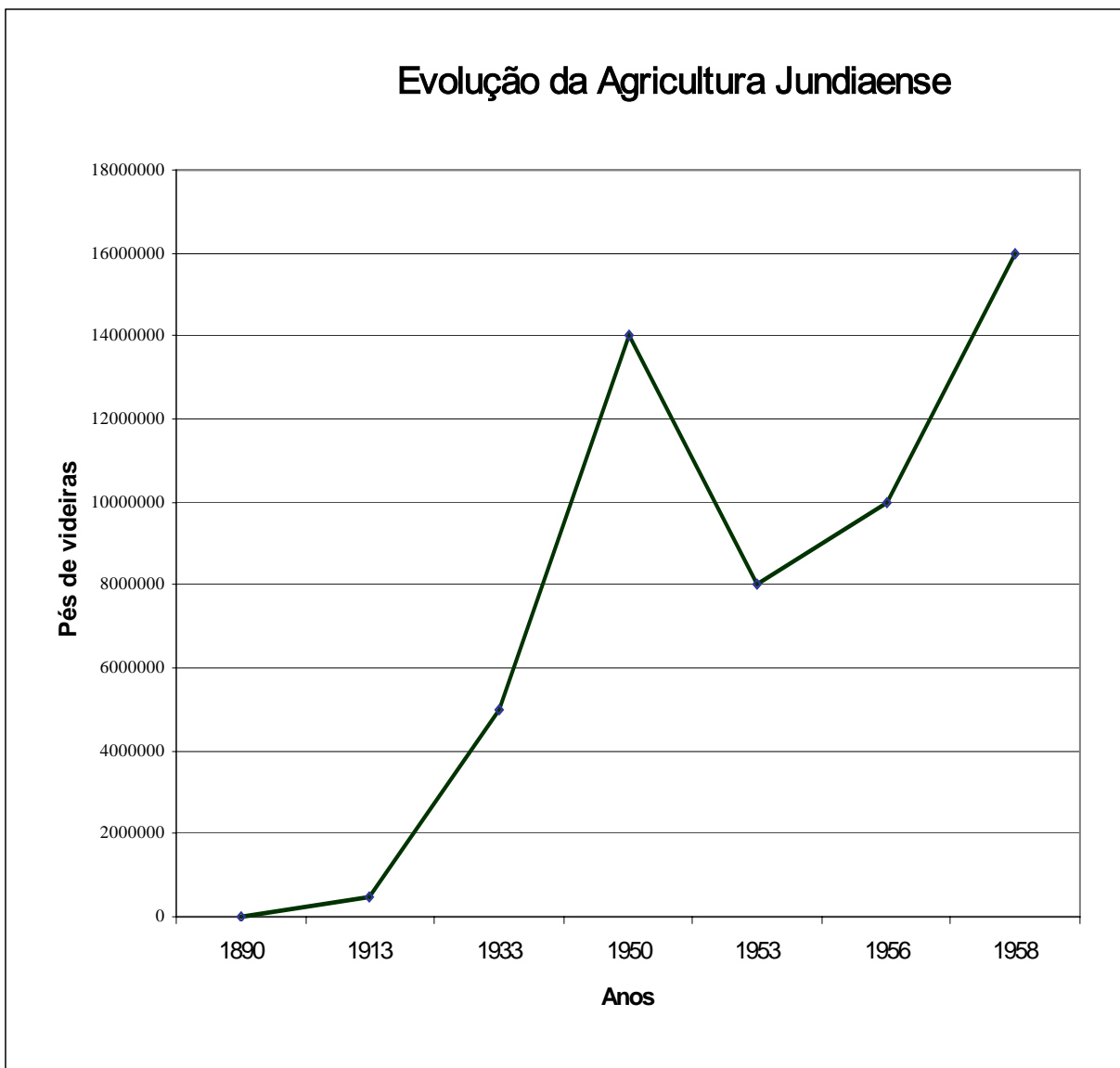
*“As estatísticas de produção destas áreas são muito falhas. A maioria dos viticultores destes setores, especialmente os mais novos vendem sua produção aos grandes vinificadores e não há, para isso controle sobre a procedência das uvas compradas. É possível, todavia, avaliar a importância desses diferentes bairros na economia vitícola do município, apesar dos dados serem incompletos.”*¹⁶⁵

Para o município de Jundiaí a evolução da produção de uvas era a seguinte:¹⁶⁶

Evolução da produção de uvas em Jundiaí	
Ano	Quantidade de uvas (quilos)
1904-1905	436.852
1928	2.578.170
1935	3.483.500
1948	10.700.000
1955-1956	16.000.000

¹⁶⁵ MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 99

¹⁶⁶ Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *A Agricultura em Jundiaí*. Jundiaí, Sociedade Vitivinícola e Rural de Jundiaí, 1955. Pp. 51 e Cf. MATTOS, D. L. Op. Cit. Pp. 109



Evolução da Viticultura Jundiaense. A ascensão da produção iniciou-se a partir de 1913, atingindo seu ápice em 1950. Chama a atenção a brusca queda ascensional, ocasionada pelo desmembramento do distrito de Vinhedo, transformado em município em 1953. Não obstante, a partir desse ano, a vitivinicultura retomou um acelerado crescimento nas terras de Jundiaí.¹⁶⁷

Poucos dados foram encontrados sobre a produção de vinhos em Jundiaí.

Reproduzimos aqui as estatísticas só da safra de 1955, na qual foram esmagadas 7.201.703

¹⁶⁷ Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *Origens...* Op. Cit. Pp. 300

quilos de uva, com os quais foram elaborados 6.000.000 de litros de vinho. Entre os derivados de vinho, Jundiaí produzia cerca 1.008.140 litros de vinagre de vinho, 473.364 litros de conhaque e em menos escala vinhos espumantes, geropigas, vinhos compostos, vermouthes, quinados, bagaceira, entre outros.¹⁶⁸ Outros dados interessantes para finais do período estudado são os que correspondem à safra de 1954 e 1955 :

UVA VINIFICADA E VINHO PRODUZIDO EM JUNDIAÍ -1954-1955			
Ano	Vinho (litros)	Uvas vinificadas (quilos)	Nº de estabelecimentos
1954	4.653.290	6.587.727	24
1955	4.216.076	6.084.255	26

Os dados mais completos da evolução da produção vitivinícola para a totalidade do Estado de São Paulo são os referidos à produção de vinho, mas que evidenciam o aumento crescente da produção no período de 1930 a 1950.¹⁶⁹

EXPANSÃO DA PRODUÇÃO VINÍCOLA. ESTADO DE SÃO PAULO	
Ano	Produção de Vinho (litros)
1928 – 1930	3.300.000
1931 –1933	3.800.000
1934 – 1936	4.400.000
1937	6.000.000
1944 – 1945	7.300.00
1954	8.430.311
1955	7.201.703

¹⁶⁸ Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *A Agricultura* Op. Cit. Pp. 59

¹⁶⁹ Cf. CANO, W. *Raízes da concentração industrial em São Paulo*. Pp. 74 e Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *A Agricultura* Op. Cit. Pp. 60 -61

Com respeito ao número de videiras e sua produção, resultam interessantes as estatísticas para o período de 1948-1960, que indicam a importância da evolução vitícola para finais do período estudado.¹⁷⁰

**VOLUME FÍSICO DA PRODUÇÃO DE UVAS
NO ESTADO DE SÃO PAULO. 1848-1960**

Ano	Quantidade de uvas produzidas (quilos)
1948	20.899.000
1954	57.877.000
1955	52.630.000
1956	69.807.000
1957	76.132.000
1958	72.884.000
1959	89.590.000
1960	69.913.000

Finalmente, transcreveremos os dados da vitivinicultura de várias regiões para o ano de 1955, para estabelecer a importância da participação de cada município na produção vitivinícola paulista.

¹⁷⁰ Os dados foram extraídos de:

Para o ano de 1948: I.B.G.E. Conselho Nacional de Estatística. São Paulo, Brasil Agrícola, 1948. Citado de MATTOS, D. L. Op. Cit. Pp. 149

Para o ano de 1954: Ministério da Agricultura. Serviço de Estatística da Produção. Ano 1954

Para os anos de 1955-1960: I.B.G.E. Anuário Estatístico. Departamento Estadual de Estatística. Vários anos. Citados de FREITAS, L. M. De: *Problemas básicos da agricultura paulista* . Pp. 67

ANO DE 1955

Município	Nº de videiras	Produção em quilos		
		Uva para Mesa	Uva para Vinho	Total
Jundiaí	16.000.000	22.000.000	9.500.000	31.500.000
Vinhedo	8.500.000	15.800.000	50.000	15.850.000
São Roque	7.600.000	4.500.000	10.500.500	15.000.000
Itatiba	2.050.000	5.000.000	50.000	5.050.000
Jarinu	1.000.000	1.400.000	800.000	2.200.000
Cabreuva	700.000	750.000	900.000	1.650.000
Valinhos	450.000	850.000	-----	850.000
PresidentePrudente	300.000	600.000	-----	600.000
Atibaia	250.000	50.000	500.000	550.000
Bragança Paulista	150.000	50.000	250.000	300.000
Outros	1.000.000	1.000.000	800.000	1.800.000
Total	38.000.000	52.000.000	23.350.000	75.350.000

2.2 As variedades cultivadas.

Tudo indicava que o predomínio da *Isabel* nas parreiras paulistas não poderia ser abalado, mas a situação começou a mudar a partir de 1930, com a introdução de novas variedades de videiras de melhor qualidade e de maior resistência às pragas e doenças. Em linhas gerais pode-se dizer que a *Seibel 2*, aos poucos, foi substituindo à *Isabel* como a matéria prima para a fabricação dos vinhos e a *Niágara*, usada para consumo como uva de mesa.

Como já foi mencionado a Isabel era a variedade mais utilizada, tanto para uva de mesa como para fabricação de vinho, até a década de 1930. Desde essa data se intensificaram os trabalhos de particulares e de instituições oficiais dedicadas à agricultura no sentido de melhorar as variedades cultivadas.¹⁷¹ Entre os primeiros destacou-se a atividade dos irmãos Magrini em Poá, que se distinguiram pelo cultivo de boa uva de mesa, a *Golden Queen*, a *Chaouch Branca*, a *Moscatel de Hamburgo*, a *Frankenthal* e a *White Nice*, que obtiveram dos viveiros de pereira Barreto. A difusão da *Golden Queen* como fina variedade comercial deveu-se aos irmãos Magrini, que a cultivavam enxertada sobre a *Rupestris du Lot*.

Outros cultivadores de grande influência no desenvolvimento de novas castas foram os já nomeados Marengo e Amador Cunha Bueno, e também Felisberto Camargo e João Hermann em Campinas, o Dr. Antônio Picena, Emília Walter e João Colo em São Roque, Paulínio Recchi, Schiller Torres, Edson Toledo e Pedro Araújo em Amparo e também foram importantes os estudos realizados por Guimarães Fernandes, Cândido Mojola e Pedro Nussio em Jundiaí.¹⁷²

A ação dos órgãos estatais ligados à agricultura foi fundamental na pesquisa, experimentação e difusão de novas castas. Nesta tarefa foi muito valiosa a contribuição dos

¹⁷¹ Os critérios considerados para avaliar as videiras e definir as castas mais recomendáveis para o Estado de São Paulo eram os recomendados por Santos Neto, que considerava como variedade de mérito aquela que: a) possui ressitência às moléstias mais prejudiciais e de combate difícil e dispendioso (antracnose, oídio e peronóspora); b) apresentava adaptação ao clima da região c) ter produtividade elevada e fornecer colheitas regulares d) apresentar frutos de boa qualidade atingindo a completa maturação, livres de apodrecimentos e outros estragos, com alto teor de açúcar, acidez relativamente baixa. Cf. RIBAS, W. C. *Videiras Seibel em São Roque*. In Bragantia. Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Estado de São Paulo. Vol. 26. Junho de 1967. Pp. 266

Por outro lado, Inglez de Sousa indicava como principal condição para uma videira a de ser resistente ao apodrecimento ocasionado pelas chuvas. Cf. INGLEZ DE SOUSA, J. S. *A Cultura da Videira*. São Paulo, Melhoramentos, 1956. Pp. 151

¹⁷² Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *Origens do Vinhedo Paulista*. Op. Cit. Pp. 282

pesquisadores da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (ESALQ) de Piracicaba que formaram várias coleções de videiras e vinhedos de numerosas castas, tanto de viníferas, como americanas e híbridas. Estas castas eram estudadas minuciosamente no que se refere a suas principais características ampeológicas e organolépticas, considerando-se uma das ampelografias mais idônea a do professor Cabral de Vasconcellos, da ESALQ.

Também o Instituto Agrônomo de Campinas vinha realizando, desde fins do século XIX, pesquisas sobre as melhores castas para o solo paulista e formando para isso uma interessante coleção de videiras, como já foi estudado em capítulos anteriores. Mas, a partir de 1930 se intensificaram as pesquisas e difusão de novas castas nas diferentes seções do Instituto: de Horticultura, de Vitivinicultura e Frutas de Clima Temperado e nas Estações Experimentais de São Roque e Jundiaí. Nessa tarefa foram interessantes as atividades da Seção de Química Agrícola e Tecnológica, onde eram realizadas as análises de mosto de uvas e de vinhos de diferentes variedades que avaliavam os resultados das técnicas experimentadas pelos pesquisadores do Instituto e pelos vinicultores particulares.

Uma das contribuições à pesquisa da vitivinicultura mais importante do Instituto foi a criação de novas e melhores variedades de videiras realizada mediante o sistema de hibridação. Os primeiros ensaios de cruzamento de distintas videiras foram realizados, no Estado de São Paulo, em 1897 por Pereira Barreto e foram repetidos, entre 1930 e 1940 pelos viticultores de Amparo. Os primeiros trabalhos oficiais de melhoramento de videiras foram realizados pelos agrônomos da Estação Experimental de São Roque, que em 1938, cruzaram duas espécies de viníferas que, ainda tiveram poucos benefícios econômicos, mas assentaram as bases para posteriores pesquisas.

Em 1943 a Seção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado implementou um interessante programa de cruzamentos que incluía as variedades da coleção ampelográfica da Estação Experimental de São Roque, as dos vinhedos particulares de Jundiaí¹⁷³ e da coleção de híbridos de Felisberto Camargo e seus assistentes em Campinas. O sistema de hibridação recebeu um importante impulso com a incorporação da técnica de Harold Olmo, da Universidade de Califórnia, que consistia no cruzamento de videiras com espécies de vitis nativas de regiões americanas tropicais, que eram mais resistentes às doenças e de maior produção.¹⁷⁴

Desde 1936 as Seções de Horticultura e de Viticultura e Frutas de Clima Temperado empenharam-se em formar uma coleção de videiras visando um plano de substituição de variedades no Estado de São Paulo. Para isso, além das tradicionais castas cultivadas no Instituto, foram importadas grandes quantidades de variedades dos principais países do mundo, conseguindo-se formar e preparar mais de 300 castas para mesa e para vinho. Os países de onde foram importadas as castas eram França, Austria, Alemanha, Itália e Estados Unidos.¹⁷⁵

A essas importações juntaram-se outras, feitas mediante o sistema de hibridação pelo Instituto Agrônomo desde 1928, e que formavam uma coleção interessante, incluindo variedades tais como a *Seibel 5213*, *5455*, *5437* e a *Seibel 6905*. Estas variedades eram cultivadas em São Roque, aumentando ano a ano sua cultura. Outras castas foram introduzidas de distintas regiões brasileiras, principalmente, de Minas Gerais

¹⁷³ As pesquisas do Instituto Agrônomo em Jundiaí eram realizadas nos mais importantes vinhedos do município, destacando-se os ensaios realizados na fazenda dos Carbonari, em Traviú. Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório de 1939 do Serviço de Horticultura*. Campinas, IAC, 1939.

¹⁷⁴ Cf. INGLEZ DE SOUSA, J. S. *Origens ...* Op. Cit. Pp. 283

¹⁷⁵ Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório da Estação Experimental de São Roque para o ano agrícola de 1940*. Campinas, IAC, 1940.

e Rio Grande do Sul, engrossando a coleção do Instituto. Foram permutadas distintas variedades com os colecionadores de Amparo, conhecidos na época como um prestigioso grupo de intelectuais dedicados cientificamente ao estudo da vitivinicultura.¹⁷⁶

Testemunhas desta atividade são os numerosos relatórios das diversas seções do IAC, que, entre fins da década de 1920 até 1950, descreviam a introdução anual de novas variedades e que, por serem muito extensas, não as reproduziremos neste trabalho. A título de exemplo transcreveremos um artigo de “O Biológico”, revista especializada do Instituto Biológico, que indica a preocupação desta instituição com a vitivinicultura. Uma série de artigos de J. Ferraz do Amaral indicava as melhores variedades para se cultivar uva de mesa e para a elaboração de vinhos. Segundo este autor, as variedades híbridas de Seibel rústicas eram de fácil cultura, resistentes às doenças e boas para a industrialização de vinhos tintos e brancos. Assim descrevia o comportamento destas variedades nos campos de experimentação:

“Entre os melhores hibridadores, a Seibel distinguiu-se pela vastidão de seu trabalho e felicidade de alguns produtos. Os nossos vinhedos de Jundiaí e outros de S. Paulo, são, na sua quase totalidade constituídos com a Seibel N. 2, aquí rebatizada com o nome de Corbina; é rústica, rica de ácido, rica de enocianina, rica de extracto seco, regular para boa de açúcar, pouco exigente de solo; média resitência filoxérica, altamente produtiva, maturação igual (...) Tomamos esta videira como comparação para experiência com algumas outras variedades de Seibel que cultivamos alguns anos na chácara Dos Cristais, hoje propriedade do Dr. J. J. Uchôa na Serra dos Cristais, na divisa dos municípios de Jundiaí e Juquerí (...)

¹⁷⁶ Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório da Estação Experimental de São Roque para o ano agrícola de 1940*. Op. Cit.

Recebemos da coleção de Pedro Nogueira, de Caldas (...), as Seibel n.ºs. 7.053, preta de vinho, 6.905 preta de vinho, 10.096 preta de vinho, 8.712 branca rosada de vinho; além destas, experimentamos também as 6.486 branca de vinho, a 4.986 branca de vinho e 5.213 branca de vinho. Exceptuando a Seibel 6.905 preta, todas as outras são de resistência igual à Seibel 2, tanto quanto à atracnose como à peronospora e àqueles fungos causadores de queda de bagas e apodrecimento dos cachos”¹⁷⁷

As castas de uvas de mesa também foram estudadas e cultivadas pelo Instituto. O chefe da Estação Experimental de São Roque descrevia a situação da *Niágara*, casta de muitos defeitos que, apesar disso, era muito lucrativa, já que tinha grande aceitação do mercado consumidor. Assim era descrita a situação desta variedade:

“Variedade foxadíssima, pouco produtiva, de pequena longevidade, fraca resistência ao transporte e às moléstias de baga, de aparência medíocre, e que, entretanto, submetida a um “test” da oferta e da procura, alcança preços realmente remuneradores. Não nos abalamos em criticar se é certa ou errada a predileção popular pelas uvas de sabor avulpinado. Se o consumidor prefere foxado, procuremos oferecer-lhe foxado. Tentar reformar o paladar do povo é obra inútil. Que lucraria a economia do Estado se conseguíssemos substituir a preferência pelo foxado pela preferência pelo Moscato?”

¹⁷⁷ FERRAZ do AMARAL, J. J. *Videiras de Fácil Cultura*. In revista *O Biológico*. Ano VIII. Nº 1. Janeiro 1942. Pp. 17 e 18. Outros artigos escritos em 1942, do mesmo autor e muito interessantes para acompanhar os intentos de fomentar o cultivo de outras variedades são: *A videira Golden Queen. Híbridas de Seibel rústicas para vinhos brancos e tintos. Videira híbrida com qualidades de “vitis viníferas” e “Vitis viníferas” para brancos de tipo e gosto europeu*”, todos aparecidos em “*O Biológico*” Nºs, 2, 3, 4 e 5. de janeiro até maio de 1942.

*Poderíamos, quanto muito, ficar, viticolamente falando, mais europeizados, mais isto não nos interessa em absoluto.”*¹⁷⁸

Posteriormente, este agrônomo estabelecia um plano de melhoramento da Niagara que, mediante o sistema de hibridação, conseguisse obter uma variedade de melhor resistência ao transporte e às moléstias, de maior volume dos cachos, maior solidez no engate da baga com o pedúnculo e até uma variedade híbrida sem sementes. Já para 1940 algumas experiências estavam sendo realizadas, mas em pequena escala devido à falta de recursos econômicos. Outras variedades para mesa, principalmente de castas européias eram cultivadas em alguns pontos do Estado. Exemplo disso eram as experiências com a Madresfield Court do Sr. Donalízio, com a Pirovano 87 dos irmãos Mojola, com a Golden Queen dos sres. Magrini, entre outros.¹⁷⁹

Os vinhos rosados eram produzidos em Jundiá com a variedade *Niagara Rosada* e em São Roque com a mistura da *Niagara Branca* e a *Isabel*. Alguns viticultores, porém, produziam vinho rosado pela fermentação do bagaço do mosto normal, constituído pela mistura da *Isabel* e a *Seibel 2*.

Em 1939 novas castas foram importadas da França, da Hungria, da Itália, dos Estados Unidos, da Argentina e de Portugal pela Seção de Horticultura, tornando a coleção do Instituto Agronômico a melhor e mais completa do país. A coleção de viníferas européias para mesa estava constituída de 63 variedades de uvas brancas, 12 variedades de rosadas e 17 de pretas e as viníferas para mesa eram de 34 variedades de uvas pretas e 29

¹⁷⁸ INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório da Estação Experimental de São Roque para o ano agrícola de 194*. Op. Cit. .

¹⁷⁹Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório da Estação Experimental de São Roque para o ano agrícola de 194*. Op. Cit.

de brancas. Além de grande número de castas americanas, havia uma coleção específica de *Pirovanno* de 36 variedades diferentes, uma de híbridos de mais de cem castas e outra coleção de porta-enxertos constituída por 31 variedades. Esse material não só era cultivado pelo Instituto nas diferentes estações experimentais para seu estudo, mas também era distribuído entre os cultivadores para lograr sua propagação.¹⁸⁰

Além da atividade desenvolvida pelo Instituto Agrônômico e por particulares a fim de importar e obter novas castas de videiras, foi importante a atuação do Instituto de Fermentação do Ministério da Agricultura. Os trabalhos desenvolvidos dentro deste órgão por Mendes da Fonseca, Childerico Bevilacqua, Amynthas Lage, Juvenal Gomes Ferreira e J. Alves da Silva no sentido de introduzir numerosas castas e realizar estudos enológicos de videiras do sul brasileiro como de São Paulo e Minas Gerais, foram responsáveis pela expansão da vitivinicultura no país.

2.3 O regime de propriedade nas zonas vitivinícolas.

A vitivinicultura constituía um tipo de agricultura intimamente ligado à pequena propriedade, aos sítios, que na maioria das vezes apareciam vinculados a um processo de retalhamento das grandes propriedades, geralmente antigas fazendas de café. Em outras zonas, a vinha impunha-se naqueles sítios que já tinham sido subdivididos e, em virtude das condições do solo a vinha era a melhor possibilidade econômica. Jundiaí constituía o exemplo do primeiro tipo e São Roque do segundo. Vejamos como deu-se esse processo.

¹⁸⁰ Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatórios dos Trabalhos de 1937 a 1939 das Seções do Instituto Agrônômico. Seção de Horticultura*. Campinas, SP, IAC, 1939

A estrutura fundiária das regiões de São Roque e, especialmente de Jundiaí, evoluiu de forma similar à registrada em outras áreas cafeeiras. No conjunto das transformações amplas registradas nos inícios dos anos 30, muitas das grandes fazendas se subdividiram em propriedades menores as quais, dentro de um novo contexto econômico, passaram a ser mais produtivas que as propriedades de grande porte.

A crise econômica de 1929 que atingiu, sobretudo, aos grandes cafeicultores, forçou a alguns proprietários a se desfazerem de parcelas ou mesmo da totalidade de suas terras para solver suas dívidas acumuladas. Na sua maior parte, essas grandes fazendas eram subdivididas e vendidas a pequenos proprietários, que, em muitos casos, eram os mesmos imigrantes que haviam trabalhado como colonos nessas propriedades. Tal foi o caso de Jundiaí.

Mas, é necessário dar a esse fracionamento ocorrido a partir de 1930, o grau de abrangência e a dimensão que atingiu na estrutura fundiária paulista. Na verdade, a pesar da grande quantidade de parcelamentos de propriedades realizado por muitos proprietários, a estrutura da posse da terra permaneceu inalterada na maioria dos municípios. A extrema concentração da terra em poucas mãos foi sempre uma característica marcante na estrutura da terra. Resultam acertadas as seguintes asseverações que, embora caracterizam a estrutura agrária brasileira, também explicam a situação para caso do Estado de São Paulo:

“A importância e o impacto que a pequena propriedade agrícola de tipo familiar representa na agricultura do Brasil (...) constituem apenas uma porção muito pequena de todas as propriedades agrícolas do tipo familiar ou de todas as terras agrícolas do Brasil em seu conjunto. J. A. Rios, que em sua análise

*sobre a colonização planejada lançou as bases de estudo da maioria das propriedades agrícolas de tipo familiar desde 1800, nota que (...) na realidade a estrutura agrária brasileira resistiu e resiste à colonização que, sozinha, não consegue modificar suas linhas essenciais.”*¹⁸¹

A despeito dessa aclaração, em alguns lugares a subdivisão de grandes propriedades foi um processo concreto que derivou da crise do café e que, somado à possibilidade concreta de alguns colonos de tomar posse de uma pequena parcela de terra e também à crescente demanda de alimentos, possibilitou o surgimento da pequena propriedade vitivinícola.¹⁸²

Em Jundiaí a subdivisão das grandes fazendas e propriedades se iniciou e prosseguiu acompanhando o crescimento da área vitícola. Em princípios do século XX, ainda quando o café estava no seu apogeu, a vinha aparecia em 35 fazendas de café, como cultura complementar àquela, o que indicava já a importância na economia pessoal de seus cultivadores. Mas, também eram cultivadas parreiras em 34 propriedades, como cultura não associada ao café, cuja produção era geralmente usada para produção de vinhos. Essas propriedades ocupavam áreas menores, na sua maioria, sítios, e seus proprietários eram antigos trabalhadores das fazendas de café, que plantavam pequenos vinhedos, geralmente associados ao cultivo do milho e do feijão. Essas pequenas propriedades constituíram o ponto de partida da vitivinicultura jundiaense.

¹⁸¹ COMITÊ INTERAMERICANO DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA. *Posse e uso da terra e desenvolvimento socio-econômico do setor agrícola. Brasil*. Washington D.C.; Secretaria Geral da organização dos Estados Americanos, 1966. Pp. 20

¹⁸² Cf. CARNEIRO, H. de S. A. *C.A.I.C. (Companhia de Agricultura, Imigração e Colonização) 1928-1961*. São Paulo, Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, 1985 (mimeo)

A partir dos primeiros anos do século XX, os cafezais começaram a declinar lentamente devido às sucessivas crises que afetaram a cafeicultura. Por outro lado, os imigrantes italianos, que haviam chegado como mão-de-obra nas grandes fazendas, foram libertando-se de sua condição de colono e tornando-se dono de uma pequena parcela de terra. Com a crise e a subsequente divisão das grandes propriedades arruinadas, o colono passou a ser proprietário, plantando vinhas e outros cultivos.¹⁸³

Dirceu L. de Mattos, comparando os dados referentes à evolução das áreas cultivadas com vinhas e a dimensão das propriedades, elaborava os seguintes quadros, demonstrativos da relação entre esses dois elementos:¹⁸⁴

EVOLUÇÃO DAS PROPRIEDADES VITÍCOLAS – JUNDIAÍ	
Anos	Área cultivada com vinhas (hectáres)
1904-1905	130
1928	767
1948	2.878

¹⁸³ Cf. MATTOS, D. L. de. Op. Cit. 109

¹⁸⁴ Cf. MATTOS, D. L. Op. Cit. Pp. 107

EVOLUÇÃO DO REGIME DE PROPRIEDADE – JUNDIAÍ		
Área em hectares	Anos 1904-1905	Ano 1947
-- 1	0	915
1 a 5	44	582
5 a 10	39	427
10 a 15	21	280
15 a 25	45	302
25 a 50	80	282
50 a 100	48	150
100 a 200	57	79
200 a 500	60	41
500 a 1000	15	20
+ de 1000	16	6
TOTAL	425	3.023

Os dados reafirmam a idéia de uma grande subdivisão das propriedades em Jundiaí, sendo que por volta de 1950, das propriedades agrícolas cadastradas, as que tinham menos de 10 hectares constituíam o 64% do total, de 20 a 100 hectares, 26%, e de 100 hectares não chegava ao 4%.

Em São Roque, ao contrário de Jundiaí, a viticultura iniciou-se como consequência do regime da pequena propriedade. Para meados do século XIX já tinha começado o processo de subdivisão das grandes fazendas que continuou até princípios do século XX.

A chegada da ferrovia, o estabelecimento das oficinas da Sorocabana e de fábricas de tecidos atraíram grande quantidade de imigrantes de diversas nacionalidades, que impulsionaram o povoamento da região.

Muitos desses imigrantes compraram um pequeno sítio, onde plantaram diversas culturas, principalmente milho e marmelo, ou dedicavam-se à exploração da lenha. Em inícios do século XX, poucos vinhedos existiam em São Roque, sendo um cultivo realizado só por alguns curiosos. Quando a viticultura começou a se desenvolver, a pequena propriedade era a forma mais comum na estrutura agrária da região. A continuação transcreveremos alguns dados do regime de propriedade de algumas áreas de São Roque:

ESTRUTURA DA PROPRIEDADE EM SÃO ROQUE - Setubal e Sorocamirim				
	Setubal		Sorocamirim	
Área (hectares)	Número de propriedades	Porcentagem (%)	Número de propriedades	Porcentagem (%)
-- 1	10	8,1	21	14,2
1 a 5	28	22,6	30	20,3
5 a 10	25	20,2	24	16,2
10 a 25	39	31,5	24	16,2
25 a 50	8	6,4	30	20,3
50 a 100	7	5,6	11	7,4
+ de 100	7	5,6	8	5,4
Totais	124	100	148	100

Pelos dados referidos acima, além dos já citados para Jundiaí, é possível concluir que nas duas principais regiões paulistas dedicadas à vitivinicultura, existia uma forte tendência à pequena propriedade, ainda mais naquelas propriedades aonde a vinha era o principal cultivo.

A grande propriedade vitícola era um fenômeno característico dos últimos anos do período estudado, principalmente a partir de 1945 encontravam-se nas duas regiões mencionadas. Nesse tipo de propriedade predominavam os vinhedos associados a grandes empresas vinícolas ou à produção em grande escala de uvas de mesa para a venda. A fazenda de Cinzano, a maior propriedade vitícola paulista localizada em São Roque e a fazenda Quinta do Pinhal em Jundiaí, representavam os exemplos típicos deste tipo de estrutura fundiária.

2. 4 A distribuição geográfica das vinhas.

Nas primeiras décadas do século XX, a vitivinicultura apresentava alguns sintomas de decadência nas áreas inicialmente desenvolvidas e, como foi observado no capítulo anterior, a produção decresceu bastante e quase sumiu das terras paulistas. A vitivinicultura só começou a se desenvolver com maior força desde 1930, a partir do abandono da atividade nos lugares onde teve relativo sucesso no século XIX, fundamentalmente nos arredores da capital paulista e nas regiões como Tieté, Cunha e Sorocaba, deslocando-se para uma nova região conformada, basicamente, pelos

municípios de São Roque e Jundiaí. Assim, a viticultura paulista, inicialmente dispersa, apresenta uma acentuada tendência para a concentração nessas duas regiões.¹⁸⁵

Resulta interessante notar que a vitivinicultura afirmou-se no período 1930-1950 nos lugares onde a atividade cafeeira foi abandonada após a crise de 1929, substituindo-se os plantios de café por vinhas; ou em outras zonas onde o café nunca foi cultivado e as condições climáticas e de solo favoreceram o cultivo das parreiras. Exemplo do primeiro tipo era a zona de Jundiaí e os bairros próximos e o segundo tipo de região estava representado pelo município de São Roque.

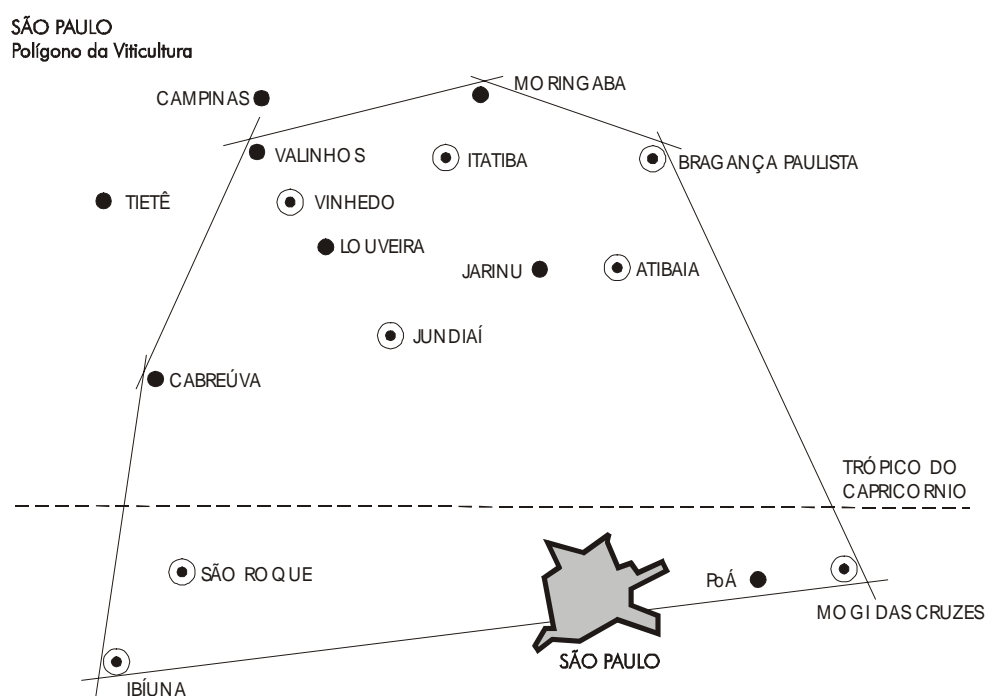
Já em 1950 estava constituída uma área vitivinícola formada pelos municípios de Jundiaí, Nova Triste, Jarinú, Vinhedo, Rocinha e São Roque, situados a pouca distância da capital, e onde concentravam-se o maior número de vinhedos e a maior quantidade de produção de uva e vinho do Estado de São Paulo. Existem diferenças na percepção dessa área entre os autores que estudaram a vitivinicultutra em São Paulo.

Por um lado, para D. L. de Mattos, a região não constituía uma unidade espacial, ela apresentava-se como duas ilhas, uma localizada ao nordeste da capital paulista, formada pelos municípios de Jundiaí, Nova Triste e Vinhedo, e outra situada ao oeste da capital, constituída por São Roque. Outros municípios espalhados pelo Estado, apresentavam alguma produção de uvas ou vinho, porém não atingiram os níveis de produção de São Roque e Jundiaí. Esses municípios eram Amparo, Atibaia, Bragança Paulista, Cotia, Guararema, Guarulhos, Campinas, Mogi das Cruzes, Salto e São Paulo.

¹⁸⁵ Cf. MATTOS, L. D. de. Op. Cit. Pp. 30

Por outro lado, Inglês de Sousa identificava a área vitícola em uma superfície maior e unificada, formando um “polígono da vitivinicultura”

*“Dentro deste polígono está a capital do Estado e o atravessa o trópico de Capricornio, sendo que, além das localidades mencionadas, há ainda outras de grande importância vitivinícola, tais como: São Roque, Jundiaí, Jarinú, Louveira, Vinhedo, Itatiba, Atibaia e Poá, encerrando uma área de perto de 45 milhões de pés de uva, que ocupam cerca de 16.000 hectares de terra.”*¹⁸⁶



¹⁸⁶ INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *Uvas para o Brasil*. São Paulo, Melhoramentos, 1969. Pp. 53

Analisando as duas descrições, achamos a de Mattos, formada por dois centros de cultivo da vinha: São Roque e Jundiaí, como a que melhor ilustra a região vitivinícola paulista e será essa a região a que será denominada em nosso trabalho como região vitivinícola.

Como veremos a medida que avançamos no capítulo, vários fatores confluíram para desenhar esta nova região vitivinícola, sendo os fatores geológicos, geográficos, e climáticos relativamente propícios para o desenvolvimento dessa cultura em larga escala e com bases econômicas. As características gerais de clima e solo, embora não fossem as mais adequadas para a vitivinicultura, ofereciam condições relativamente favoráveis a diversas variedades de videiras.

Entre os fatores que dificultavam a viticultura paulista, o fator climático e, especificamente, o regime de chuvas era um dos elementos mais problemáticos; não só contribuía para reduzir as quantidades de açúcar das uvas e agravar o índice de acidez das uvas, como favorecia o desenvolvimento de pragas e doenças da vinha. Mas, segundo Dirceu L. de Mattos, como o período chuvoso era intercalado de dias secos, límpidos e luminosos nessa região, a maturação das uvas realizava-se em condições relativamente favoráveis. A solução apontada para os excessos de chuva estava orientada para a obtenção de castas resistentes à pluviosidade estival ou de maturação antecipada à estação chuvosa.¹⁸⁷

Geologicamente aparecem diferenças sensíveis entre as duas regiões assim como também climáticas, ambas como consequência das características de relevo. A altitude média de São Roque era de 850 metros, enquanto a altitude de Jundiaí era de 707

¹⁸⁷ Cf. MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 51-53 e Pp. 57.

metros, determinando um clima menos quente em São Roque. Além disso, essa última região estava protegida contra os ventos úmidos ou quentes por um bom sistema de elevações, o que determinava que São Roque constituísse uma zona privilegiada para o cultivo da vinha. Estas condições topográficas e climáticas estabeleceram diferenças na evolução da paisagem agrícola, e, portanto, histórica, de cada região.

As características históricas que antecederam a vitivinicultura de Jundiaí e São Roque foram distintas entre si, sendo semelhantes à época em que foi iniciado o povoamento, mas, a partir da qual, cada região evoluiu de maneira diferente.

Em Jundiaí, ao contrário de São Roque, onde cada uma das regiões e bairros vitícolas originou-se de condições humanas e históricas particulares, um processo comum orientou a formação e repartição dos vinhedos: o progressivo abandono das fazendas de café e sua posterior subdivisão e apropriação por parte do imigrante italiano ou seus descendentes. As áreas vitícolas de Castanho, Caxambú, Roseiras, Nova Trieste, Palmital, Jundiaí-Mirim, Traviú, Sapesal, etc, seguiram uma linha comum de evolução produtiva, ainda que dentro destas zonas, algumas apresentavam melhores condições para a produção vitivinícola. Vejamos as principais características que apresentavam para 1950 algumas zonas vitícolas de Jundiaí, pelas qual é possível determinar a evolução da vitivinicultura na região.

2.4.1 A agricultura e as vinhas em Jundiaí.

Foi em 1615 que se iniciou o povoamento de Jundiaí, com a chegada de Rafael de Oliveira e a viúva Petronilha Antunes e suas famílias à beira do Rio Jundiaí, onde

estabeleceram um sítio, cultivando milho, mandioca, feijão, trigo, cana e, mais tarde, foi introduzida a parreira. A partir desse momento, o povoamento e agricultura jundiaense tiveram um progresso lento. Em 1655, o povoado passou à categoria de vila e em 1667 fundou-se uma sede do Mosteiro de São Bento, em terras doadas pela Câmara. Além dos produtos agrícolas já mencionados, os moradores da vila criavam gado vacum, mular, cavalar, porcos e animais de curral. E, junto às casas era comum plantar algumas videiras para a fabricação caseira de vinho.

No século XIX desenvolveu-se o cultivo de vários produtos agrícolas, açúcar a princípio, e depois o algodão, que deram um nível elevado de progresso. Finalmente, a chegada do café, excessivamente lucrativo, em quase toda a região central, mas concentrado em cidades como Campinas, Bragança, Itu e Jundiaí, transformou Jundiaí em importante centro econômico. A chegada da estrada de ferro e o um significativo número de imigrantes, principalmente italianos, com a criação, em 1887, do Núcleo Colonial oficial “Barão de Jundiaí”, consolidou uma situação que

*“possibilitou a formação de uma densidade demográfica relativamente alta para Jundiaí, criando condições favoráveis para a formação de um mercado de mão-de-obra que se tornaria gradativamente disponível à progressiva ruína do café. A indústria, devido particularmente a esse fato, encontra aí condições propícias para seu desenvolvimento.”*¹⁸⁸

A atividade industrial, somada às condições demográficas e às facilidades de circulação e transporte decorrentes da atividade cafeeira, ajudou a evitar o despovoamento tão comum nos centros onde o café era abandonado. Além disso, a atividade industrial

¹⁸⁸ MATTOS, D. L. De. Op. Cit. Pp. 64

consolidou um mercado local de uva e vinho e favoreceu as relações da viticultura com os mercados vizinhos.

As notícias sobre a vitivinicultura jundiaense só apareceram nas estatísticas econômicas a partir de 1887, ainda que as primeiras castas americanas de *Isabel* e *Catawba*, segundo a tradição oral, tinham entrado em Jundiaí no ano de 1880, sendo de esmagadora preeminência a primeira sobre a segunda. No Relatório da Comissão Central de Estatística apresentado ao Presidente da Província de São Paulo em 1887 aparecia a primeira referência à viticultura de Jundiaí:

*“(...) a principal lavoura do município é a do café, de que se faz uma exploração média anualmente de 2 milhões de quilos. A cultura da vinha vae-se desenvolvendo no município, contando já algumas pequenas propriedades agrícolas dedicadas exclusivamente a esse gênero de lavoura. Já se tem ensaiado com ótimo resultado a fabricação de vinho.”*¹⁸⁹

As primeiras experiências com a vinha foram realizadas pelos imigrantes italianos, que tinham dentro da sua bagagem cultural a cultura da uva e a elaboração do vinho, e chegaram às terras do núcleo colonial “Barão de Jundiaí” e às do bairro de “Caxambú”.

O núcleo colonial “Barão de Jundiaí” foi fundado por iniciativa oficial em 24 de setembro de 1887, com uma superfície de aproximadamente 500 hectares em terras da “Fazendinha”, e recebeu, no início, mais de 180 imigrantes de origem italiana. Essa população dedicou-se primeiro ao trabalho nas fazendas de café, porém, aos poucos, começou a cultivar a vinha, inicialmente com fins domésticos para consumo do grupo

¹⁸⁹ Relatório apresentado ao Presidente da Província de São Paulo pela Comissão Central de Estatística. São Paulo, Typographia King, 1888. Cit. In INGLEZ DE SOUSA, J. S. *Origens...* Op Cit. Pp. 125

familiar e da colônia. Na medida que o café avançava ao norte e oeste e seu cultivo começava a declinar em terras jundiaenses, passou a se desenvolver uma viticultura em pequena escala. Assim descrevia este processo um proprietário de Jundiaí, em 1955:

“Na década de 1880 (...), foi fundado o “Núcleo Colonial Barão de Jundiaí”, com centro na atual vila de “Colônia”, vieram, então, levas de imigrantes italianos, parte dos quais já tinham trabalhado como “colonos” em fazendas de café, no interior do Estado, e que ansiavam por uma gleba de chão, da qual seriam eles os donos. Na mesma época, os italianos se fixavam em outros bairros de Jundiaí, como Traviú, Caxambú, Roseira, TocaMato Dentro, etc. Seus descendentes formam hoje a maioria da população do município de Jundiaí, e a eles se deve em primeiro lugar o fato que Jundiaí é hoje “a terra da uva e das chaminés” ¹⁹⁰

Na sua origem, o processo de evolução vitícola viu-se limitado pela concorrência do café, pela escassez de investimentos de capital e pelas deficiências nas técnicas de cultivo. Não obstante, já nas primeiras décadas do século XX, dos bairros de Colonia, Caxambú, Igoturucaia, Malota e Traviú eram remetidas para São Paulo as primeiras cestas de uva *Isabel*, estabelecendo um comércio que perduraria por muitas décadas. As uvas viníferas eram vendidas às fábricas Cerecer e Borin, em Caxambú ou à Cassatella, em Campo Verde, para sua vinificação e as uvas de mesa eram embarcadas na estação da Várzea, e mandadas em cestas pela estrada de ferro para os mercados de São Paulo e Santos. ¹⁹¹

¹⁹⁰ GOSSNER, W. *O Bairro mais antigo de Jundiaí*. In Revista do Museo de Jundiaí. Efemérides. Jundiaí, SP, Museo de Jundiaí, 1974. Pp. 71

¹⁹¹ Cf. GOSSNER, W. Op. Cit. Pp. 71

Em Jundiáí o processo econômico baseado na vitivinicultura tomou impulso a partir da década de 1930, quando as grandes fazendas de café, arruinadas pela crise ou pelo esgotamento dos solos, começaram a ser loteadas ou vendidas. Alguns antigos colonos italianos, que depois de anos de trabalho nas fazendas tinham conseguido poupar dinheiro, compravam pequenos sítios, muitas vezes resultantes da subdivisão das antigas fazendas em que trabalharam. Nas áreas onde a vinha prosperou, as grandes propriedades eram intensamente fracionadas.

Exemplo desta situação de retalhamento das grandes fazendas foi o bairro jundiaense de Traviú. Na fazenda do Traviú, os cafezais estendiam-se ao longo dos morros constituindo uma das mais importantes propriedades produtora de café. Nos inícios do século XX, começou o lento declínio da cultura cafeeira, ao mesmo tempo que começavam a surgir as primeiras plantações de vinhas. Estes primeiros cultivos eram realizados por pequenos proprietários em sítios e chácaras originados pelo desmembramento da antiga fazenda de café. Mas, esse não foi um fenômeno isolado, já que outras zonas de Jundiáí tiveram o mesmo destino; tal o caso das áreas de Caxambú, Roseira, Engordador, Capivarí, Currupira, etc.

Assim, ao lento declínio do café correspondia um lento despertar da vinha. Essa evolução pode ser observada no seguinte quadro:

EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO CAFEIEIRA E PRODUÇÃO VITÍCOLA - JUNDIAÍ		
Anos	Café (em quilos)	Uva (em quilos)
1904-1905	2.000.000	-----
1913	-----	436.852
1920	4.350.000	-----
1928	2.990.000	-----
1935	-----	2.578.170
1944	-----	3.483.500
1948	750.000	-----
	-----	10.700.000

Os dados reafirmam a idéia de uma grande subdivisão das propriedades em Jundiaí, sendo que por volta de 1950, das propriedades agrícolas cadastradas, as que tinham menos de 10 hectares constituíam o 64% do total, de 20 a 100 hectares, 26%, e de 100 hectares não chegava ao 4%.

Nos começos do século XX, a população de Jundiaí, segundo a nacionalidade, aparecia distribuída da seguinte maneira: brasileiros, 37 ; italianos ou descendentes, 27; portugueses, 3; outras nacionalidades, 2. Em metade do século a população evoluiu da seguinte maneira: brasileiros, 484, italianos e descendentes, 765; portugueses, 13 e outras nacionalidades, 70. Esses dados indicavam a paulatina preeminência do elemento italiano na população de Jundiaí.

Entre os pioneiros da enologia industrial de Jundiaí, destacou-se Arthur De Vecchi, quem iniciou sua empresa em 1913 em Caxambú e novas e extensas parreiras em 1919 na Vila Progresso, onde o referido proprietário fundou a Sociedade Anonyma Estabelecimento Enológico “De Vecchi”, dedicado à produção vitivinícola. Nesta fazenda plantou um imenso vinhedo, conhecido na época como o “maior vinhedo do Brasil”, com 360.000 videiras em franca produção, sendo a maioria das videiras de castas *Seibel 2*, adquiridas nos viveiros dos Marengo. Na Revista “Chácaras e Quintais” de janeiro de 1925 apareceu um artigo sobre este vinhedo, considerado como “um vasto e bem organizado campo prático de vitivinicultura” e no qual eram aplicadas as mais modernas técnicas para a produção de uvas e elaboração de vinhos.¹⁹²

Outro importante viticultor de Jundiaí foi Antônio Carbonari que, junto a seus filhos, começou o cultivo da *Niagara Branca* por volta de 1910 e com a *Niagara Rosada* em 1934. Estas variedades foram cultivadas e comercializadas pela família Carbonari durante a primeira metade do século XX, chegando aos mercados de São Paulo e Rio de Janeiro. Também era citado como pioneiro na produção vinícola Hermes Traldi, que fundou uma cantina e plantou vinhedos, sendo, em meados do 1950, dono do maior estabelecimento vitivinícola do município. Outros nomes como Rossi, Nuncio, Castiglioni foram registrados como importantes fundadores da viticultura local e os de Fava, os irmãos Fontebasso, Borin, Azzoni, Cassatela, como dos mais antigos viticultores.¹⁹³ Finalmente, mencionaremos aos irmãos Mojola que formaram vinhedos no bairro de Pinheirinhos com castas provenientes dos viveiros paulistanos de Francisco Marengo e

¹⁹² Cf. BRETAS, O. *O Maior vinhedo do Brasil*. In Chácaras e Quintais nº1, Vol. XXI. !5 de janeiro de 1925. Pp. 308- 309

¹⁹³ Cf. INGLEZ DE SOUSA, J. S. *A Agricultura em Jundiaí*. Op. Cit. Pp. 28-29 e Cf. CIPOLATO, A. Op. Cit. Pp. 66

Amador Cunha Bueno e das regiões de Amparo, Caldas e São Roque e, que para meados de 1950 eram os principais produtores de uvas finas de mesa, muitas das quais eram variedades européias.

Na história da vitivinicultura de Jundiaí foi de grande importância o ano de 1934, no qual foi realizada a Primeira Exposição Vitivinícola e de Fructas do Estado de São Paulo. Na Exposição foram expostas amostras de diversas variedades de uvas e tipos de vinhos produzidos em todo o Estado e também foram proferidos distintos discursos e palestras informativas por personalidades ligadas à vitivinicultura paulista e de outros estados. Entre eles poderíamos citar a João Hermann, diretor do Instituto Agrônomo de Campinas, Luiz Octavio Teixeira Mendes e Ribeiro dos Santos Neto, de Rio Grande do Sul, etc.¹⁹⁴. Também contavam com a colaboração de várias instituições e vitivinicultores particulares

*“Assim é que, além da cooperação material dos institutos oficiais como a Escola Agrícola de Piracicaba, o Instituto Biológico, o Instituto Agrônomo de Campinas, as Estações de Citricultura de Campinas, Sorocaba e São Roque, que apresentaram demonstrações interessantíssimas sob forma de gráficos, fotografias, material de museu, exemplos, vinhos, etc., contamos com palestras diárias de técnicos abalizados desses mesmos institutos, dedicados especialmente aos colonos cultivadores”*¹⁹⁵

¹⁹⁴ Os principais temas das conferências pronunciadas pelos agrônomos eram: as condições técnicas e os custos necessários para a formação de um vinhedo, seleção de bacelos e porta-enxertos, adubação das videiras, a necessidade de apoio estatal para o desenvolvimento da vitivinicultura, a necessidade de estabelecer uma estação experimental em Jundiaí, entre outros. Cf. PRIMEIRA EXPOSIÇÃO VITIVINÍCOLA E DE FRUCTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. Jundiahy, Estabelecimento Gráfico “Cruzeiro do Sul”, 1934.

¹⁹⁵ PRIMEIRA EXPOSIÇÃO VITIVINÍCOLA E DE FRUCTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. O Prefeito de Jundiaí fala das finalidades da Exposição Viti-vinícola. Jundiahy, Estabelecimento Gráfico “Cruzeiro do Sul”, 1934.

As finalidades da Exposição eram explicitadas por Antenor Gandra, nesse momento, o prefeito de Jundiaí. No discurso de inauguração, o prefeito esclarecia que o principal objetivo da festa era chamar a atenção dos poderes públicos e do governo para a vitivinicultura. Indicava que a produção vitivinícola era fundamental para o desenvolvimento econômico de São Paulo por dois motivos. De um lado, poderia substituir os vinhos importados cujo comércio estava dificultado desde 1930, e, de outro, poderiam ser reaproveitadas as terras “velhas”, esgotadas pelo cultivo do café, e onde as vinhas substituiriam aos antigos cafezais. Seu discurso ilustrava também a situação da viticultura paulista, descrevendo os problemas pelos que estava passando a atividade vinícola e suas possíveis soluções.

*“A nossa produção de vinhos, pelo seu vulto, é digna de amparo. Entretanto, sujeita hoje a um sistema de fisco rigoroso, que só lhe aponta erros, não dispõe de assistência especial que lhe guie no sentido da perfeição da técnica e tendente a sanear aqueles erros. A criação de Estações Experimentales e de postos de análises de vinhos, mais como uma função de escola do que fisco, constituiria uma medida de grande alcance.”*¹⁹⁶

Em terras jundiaenses foi realizada, em 1938, uma Segunda Exposição Vitivinícola e de Frutas e Industrial de São Paulo, juntamente com o Quarto Congresso de Viticultura e Enologia, eventos de importantes conseqüências para o desenvolvimento da cultura da vinha e da fabricação de vinhos paulistas. Nessas duas exposições foram exibidas numerosas amostras de vinhos e uvas e também apresentadas as últimas pesquisas sobre

¹⁹⁶ PRIMEIRA EXPOSIÇÃO VITIVINÍCOLA E DE FRUCTAS DO ESTADO DE SAO PAULO. Op. Cit.

vitivinicultura e sobre as mais modernas técnicas de cultivo das vinhas, trato das plantas e métodos enológicos.

*“A Festa foi promovida com grande carinho, com exposições de uvas de mesa e viníferas, vinhos e frutas, no atual mercado da rua Barão de Jundiá, tendo sido armada a exposição industrial no Grupo escolar “Conde de Paraíba (...) Ambas as exposições alcançaram pleno êxito, ao mostrar aos visitantes de todo o Brasil as nossas famosas uvas de mesa, nossos apreciados vinhos e frutas e todos os produtos de nossas indústrias (...)”*¹⁹⁷

Em 1935 nasceu em Amparo um movimento intelectual de estudiosos da cultura da vinha, que consolidou uma vitivinicultura com bases científicas, inspirada nas idéias de Pereira Barreto, e que tentava expandir a outras áreas essa cultura. Participaram desse movimento diversos proprietários de diferentes municípios, Filisberto Camargo de Campinas, Vicente Donalísio de Salto de Itú, Antônio Picena, Emilia Walter e Inglês de Sousa, de São Roque. Planejou-se entender estas idéias em Jundiá, contando com o apoio do engenheiro agrônomo regional, o Dr. Ottoni Guimarães Fernandes e logrando-se introduzir e estender novas espécies de videiras. Estas novas castas eram de vitis viníferas européias (*Pirovanno 65*, chamada “*Italia*”, *Moscatel de Hamburgo*, a chamada “*Diamante Negro*”, a *Golden Queen*), de grande importância comercial e outras híbridas como a *Seibel 7.053*, *Seibel 10.096* e a *Seyve Villard 5276*, das quais só a última teve maior desenvolvimento.

Outras castas cultivadas eram a *Niagara Branca* e a *Rosada* que se espalharam rapidamente e em 1939 chegaram aos mercados paulistanos e cariocas com grande

¹⁹⁷ CIPOLATO, A. Op Cit. Pp. 66

sucesso. Para meados de 1950, a produção vitivinícola total de Jundiaí era de 16.000.000 de parreiras, sendo 10.000.000 de *Niagara Rosada* (65%), 3.500.000 parreiras de *Seibel 2* (21,8%) e o restante (15,7%) de *Niagara Branca*, *Isabel*, *Jacques* e outras castas

Um importante elemento difusor da indústria vitícola no município foi a criação, em 1936, da Estação Experimental de Jundiaí do Instituto Agrônômico, no distrito de Corrupira. A Estação foi fundada graças ao empenho de um grupo de homens públicos de Jundiaí, a cuja frente estavam Thomas Pivetta e Antenor Soares Gandra, que já haviam organizado a Primeira Exposição de 1934 e tentavam transformar Jundiaí em um centro vitivinícola.

Por outro lado, a Estação de Enologia, que dependia do Instituto de Fermentação do Ministério da Agricultura, era quem realizava o controle da produção e circulação de vinhos e derivados na zona vitícola de Jundiaí. Esta repartição federal tinha uma cantina, cuja construção estava em vias de conclusão, e onde estavam em andamento diversos ensaios enológicos com a finalidade de obter diversos tipos de vinhos e derivados. Os resultados destas experiências permitiam aos engenheiros e técnicos orientar melhor no uso de variedades e técnicas mais adequadas, ao mesmo tempo que exerciam a função de fiscalização.¹⁹⁸

Para fins do período estudado encontramos em Jundiaí três tipos de vinhedos. Primeiro, aqueles dedicados exclusivamente à produção de uva de mesa, que representam a maioria da produção. Em segundo lugar, os utilizados para a fabricação de vinho, e um terceiro tipo de vinhedos mistos, que se apresentavam em pequeno número. No primeiro tipo de vinhas, as variedades dominantes eram as *Niagara Branca* e a *Niagara Rosada*,

¹⁹⁸ Cf. INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *A Agricultura em Jundiaí*. Op. Cit. Pp. 59

esta última originada pela mutação da *Niagara Branca*, que passou a ser uma casta quase exclusiva de Jundiaí.

Na pequena propriedade, que era maioria na estrutura fundiária de Jundiaí, a maior produção era de castas *Niagara Branca* e a *Niagara Rosada* para consumo como fruta fresca. A partir de 1935, época até a qual as castas que dominavam as parreiras eram a *Isabel* e a *Seibel 2*, deu-se um paulatino abandono das uvas para vinificação, sendo substituída pelas castas para consumo de uva de mesa, situação que respondia a

“ (...) motivos puramente econômicos que estão provocando a modificação dos vinhedos. O pequeno viticultor tem diante de si dois problemas: fabricar o vinho e ser vencido pela concorrência dos produtos sul-riograndenses ou vender a uva por preço irrisório ao grande fabricante e ser assim, mal recompensado pela dura luta sustentada durante o ano.”¹⁹⁹

As uvas de *Niagara Rosada* tiveram muita aceitação no mercado paulistano e carioca e fizeram famosa à região de Jundiaí. Em 1939 parte da produção de uvas desta cidade (composta de mais de 1000 caixas) chegou aos mercados de Rio de Janeiro, cujo transporte e comércio foi facilitado pelo auspício da Secretaria da Agricultura. A partir desse momento, Jundiaí estabeleceu um importante comércio de uvas de *Niagara Rosada*, grande sucesso na capital paulista e carioca.²⁰⁰

Uma zona representativa deste tipo de produção dedicada exclusivamente à produção de uvas de mesa, era o vale do Traviú. A viticultura no Traviú iniciou-se com um pequeno vinhedo na antiga fazenda, plantado por um colono italiano na década de

¹⁹⁹ MATTOS, D. L. de . Op. Cit. Pp. 112

²⁰⁰ Cf. INGLEZ DE SOUSA, J. S. *A Agricultura em Jundiaí*. Pp. 141

1890 e que, depois de trabalhar vários anos na fazenda de café, logrou comprar um lote de terra. Nessa terra plantou os primeiros vinhedos de casta *Isabel*, que foram aumentando paulatinamente e, posteriormente, foram substituídos pelas variedades *Niagara Branca* e *Rosada*. Outros colonos assentaram-se no vale e dedicaram-se às mesmas tarefas de plantar videiras. Em 1950 essa região apresentava uma forte tendência para a monocultura da parreira.

Outra região de grande importância era a de Vinhedo (ex Rocinha), onde a produção teve muito sucesso e terminou por designar o nome do lugar. Nessa área, influenciada pela cercania de Campinas, as vinhas encontravam-se intercaladas com outras lavouras, principalmente figos, áreas de pastagens e estábulos dedicados à cria de gado. Ao sul de Vinhedo estavam os vinhedos de Louveira e Currupira, que se associaram à antiga produção cafeeira, e constituíam um exemplo de adaptação das velhas fazendas de café ao novo surto vitivinícola. A *Niagara* dominava, em 1950, a maioria das vinhas.

O segundo tipo de vinhedo era aquele plantado para elaboração de vinhos. A variedade mais utilizada para vinificação era principalmente a *Seibel 2* que, aos poucos, havia substituído à *Isabel*. Segundo as estatísticas, em 1949, as variedades de uvas esmagadas para vinho apresentavam as seguintes porcentagens:²⁰¹

²⁰¹ Cf. ESTATÍSTICA AGRÍCOLA E ZOOTÉCNICA. Secretaria da Agricultura, Comercio e Obras Públicas do Estado de São Paulo. 1904-1905

Porcentagens de variedades de videiras para vinho	
Variedades de videiras	%
Seibel 2	88,31%
Niágara	3,53%
Isabel	2,69%
Jacques	1,50%
Outras	3,94%

Esses dados indicam a relevância da *Seibel 2* como uva para fabricação de vinhos, mas essa casta era cultivada em menor proporção que as uvas de mesa e predominavam somente nas grandes propriedades.

A fazenda Conceição, antiga propriedade dedicada exclusivamente ao café até 1929, era um exemplo das duas épocas da história econômica de Jundiaí, mas não sofreu o processo de subdivisão nem foi vendida a colonos. A partir da crise de 1929 passou-se do cultivo do café para a produção vitícola. A maior parte da produção era vendida aos fabricantes de vinho da região, as vinhas eram cultivadas e cuidadas por meeiros e o proprietário residia em São Paulo. Em 1948 a produção de uvas, que até aquele momento eram vendidas a fabricantes de vinhos, começou a ser vinificada na própria fazenda. O antigo edifício de beneficiamento de café foi aproveitado para a instalação da cantina e o terreiro era usado para deixar secar a borra do mosto e assim obter tártaro.

Em Nova Triste (antes conhecida como Jarinú), desmembrado desde 1948 de Atibaia, a vitivinicultura baseava-se na produção de uva para vinho e era vendida,

geralmente, aos grandes estabelecimentos vinícolas de Jundiaí como Antártica, De Vecchi, etc.

Um exemplo de associação do grande vinhedo e a produção de vinhos era a Quinta do Pinhal, localizada em Cabreúva e de propriedade de Hermes Traldi. A produção de vinhas em 1950 era de 310.00 pés de uva, sendo a variedade mais importante a *Seibel 2* (200.000 pés), seguida pela *Niagara* e outras variedades de *Seibel*. A chácara Cerezer em Caxambú representava o tipo de pequena propriedade vitivinícola. A propriedade tinha sua própria produção de vinhas, mas, como esta não era suficiente para vinificar, o proprietário comprava uva aos pequenos viticultores.

No terceiro tipo de vinhedos, onde eram cultivadas uvas para mesa associada a uma produção de uvas para vinificação, predominava as variedades para a produção de vinhos, sendo o cultivo de uvas de mesa só uma atividade complementar. Este tipo de produção encontrava-se principalmente, na região do Caxambú, antiga fazenda que depois foi ocupada por pequenos proprietários dedicados exclusivamente à vinha.

2.4.2 A vitivinicultura em São Roque.

As vinhas foram cultivadas pela primeira vez em São Roque no início do seu povoamento pelos primeiros homens que tomaram posse das terras: Pedro Vaz de Barros, Fernão Paes de Barros e Pedro Guilherme de Almeida. Em capítulos anteriores foi mencionada a atividade peônia de Vaz de Barros em São Roque no cultivo de uvas e sua

vinificação, em meados do século XVII, mas poucas notícias existem sobre as condições em que esses vinhedos se desenvolveram nem sobre a qualidade dos vinhos.

Certamente que as variedades cultivadas deviam pertencer às variedades portuguesas de *vitis viníferas*. Depois da morte desses primeiros fundadores, as parreiras desapareceram da paisagem sanroquense, registrando-se novas tentativas somente a partir da segunda metade do século XIX.

A localização em uma área montanhosa dificultou, até começos do século XIX, a comunicação de São Roque com a capital de São Paulo. A única via de comunicação era a estrada de Araçariguama, a qual permanecia em condições péssimas, e intransitável durante as épocas chuvosas. Essas características faziam de São Roque uma área isolada das principais vias de transporte e comércio, situação que mudou em 1820, quando a região teve auxílio especial para a aquisição de tropas.

O aparecimento do café isolou ainda mais esta região, que nunca contou com as condições climáticas e topográficas necessárias para este tipo de cultivo. Durante a expansão da economia cafeeira, São Roque continuou a ser um pequeno povoado dedicado só à pousada de gado e a algumas atividades ligadas ao comércio de tropas.

Com a instauração da estrada de ferro em 1875, as condições demográficas e econômicas começaram a se modificar. Os trabalhos de construção da estrada atraíram para São Roque uma população de engenheiros, técnicos, comerciantes, empreiteiros, etc, de várias nacionalidades, que agitaram a vida sãoroquense. Essa situação se consolidou ainda mais com o estabelecimento das oficinas da Sorocabana. A ferrovia intensificou as relações com São Paulo e com o sertão, impulsionando o desenvolvimento demográfico. Com a chegada de algumas indústrias, principalmente têxteis, a cidade se consolidou.

Nesse processo deu-se uma modificação no substrato demográfico, que se alterou com a chegada de antigos colonos portugueses e seus descendentes das regiões vizinhas e italianos que engrossaram o contingente operário. Os italianos, ao contrário de Jundiáí, não chegaram em grandes quantidades como colonos para trabalhar nas fazendas de café, mas em forma individual como operários, lavradores ou negociantes. Por causa disso, grande parte desses antigos ocupantes se dispersou, estabelecendo-se em distintos pontos de São Roque.

Essa situação fez com que a vitivinicultura se consolidasse em uma época mais recente que em Jundiáí, ainda que para meados de 1860 já tivessem aparecido as primeiras vinhas. Cunha Mattos indica com clareza as novas tentativas vitícolas:

*“Em 1865 o Dr. Estevaux cria na sua fazenda no Pantojo, um pequeno parreiral com variedades rústicas de origem americana. Nessa mesma ocasião, um ex-colono italiano adquire uma pequena propriedade no bairro de Setúbal e aí forma um vinhedo em terreno pantanoso que ele, previamente, drenou. Alguns anos depois um português, nas terras do sítio de Samambaia, forma um viçoso vinhedo e se dedica à produção do vinho.”*²⁰²

Estas novas experiências foram imitadas por outros cultivadores que, a princípios do século XX começaram a cultivar espécies de videiras americanas.²⁰³

A variedade mais usada, tanto para uva de mesa, como para vinificação era principalmente a *Isabel*, aparecendo nos vinhedos de São Roque em uma proporção de 99% até a década de 1920.

²⁰² MATTOS, D. L. Op. Cit. Pp. 67-68

²⁰³ Segundo a Estatística Agrícola e Zootécnica elaborado pela Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, nos anos de 1904-1905 existiam onze viticultores no município, sendo que cinco deles eram italianos. Cf. MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 68

As tentativas vitícolas começaram a ter relativo sucesso e paulatinamente a vitivinicultura foi se alastrando lentamente na região até 1930, época a partir da qual tomou grande impulso, com a incorporação de outras variedades, além da *Isabel*, utilizadas para a fabricação de vinhos. A produção vitícola sãoroquense estava orientada fundamentalmente para a elaboração de vinhos, o que a distinguiu da região de Jundiaí, cuja produção era, em sua grande maioria, de uva de mesa.

EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO DE VINHOS DE SÃO ROQUE.	
Ano	Quantidade de vinho (hectolitros)
1904-1905	3.930
1920	2.923
1940	8.004
1947	19.190
1948	23.800

A variedade *Isabel*, predominante até a década de 1930 foi gradativamente substituída por outras, especialmente pela *Seibel 2*, uma espécie híbrida obtida de variedades americanas e introduzida pelos viveiros Marengo em São Paulo.

Em 1950, além das variedades *Isabel* e *Seibel 2* que dominavam entre 70 a 80% dos totais dos vinhedos, existiam outras variedades cultivadas ainda em caráter experimental: a *Seibel 1096*, *Seibel 2513*, *Moscatel*, *Malégue*, *Wilard*, *Niágara*, etc. Os dados de 1947 indicavam que as produções de *Seibel 2* e de *Isabel* se equilibravam em porcentagens mais ou menos iguais. As quantidades uvas colhidas e esmagadas em 1947

eram de 1.159.851 quilos de *Isabel*, 1.051.392 quilos de uvas *Seibel 2* e 537.812 quilos de castas diversas, sendo que a maioria dessa produção era destinada para vinificação.²⁰⁴

Um fato de grande transcendência que contribuiu para expandir a vitivinicultura nessas terras foi a criação em 1928 da Estação Experimental de São Roque, localizada a um quilometro da cidade de São Roque, dedicada à pesquisa dos melhores métodos de cultivo e à assistência técnica aos viticultores do município.²⁰⁵ Graças à atuação da Estação, que trabalhava juntamente com outras seções do Instituto Agrônômico como a Seção de Horticultura, a Seção de Viticultura e Frutas Diversas de Clima Temperado, novas variedades foram introduzidas nos tradicionais cultivos de *Isabel*.

Em 1933 existiam sobre um total de 862.330 videiras, 529.400 videiras de *Isabel*, ou seja, 61,4% e as outras variedades representavam o 38,6%. Em 1934 sobre um aumento de 266.290 pés, somente 34.400 eram de *Isabel*, ou seja, 32,1% restando 67,9% de outras variedades; em 1935, de 363.000 videiras novas, foram plantadas somente 41.000 pés de *Isabel*, o 11,1%, enquanto as outras variedades passavam a 88,9%²⁰⁶. A partir de 1940 tentou-se a substituição não só da *Isabel*, mas também *Seibel 2*, por outras variedades mais aptas para vinificação.

²⁰⁴ Cf. MATTOS, D. L. Op. Cit. Pp. 69

²⁰⁵ A Estação Experimental de São Roque foi criada em 1928, ocupando uma área pouco superior a 3 hectares. Fazia parte do extinto Serviço de Citricultura de 1931 a 1935, época em que reverteu ao Instituto. Teve sua área ligeiramente ampliada em 1943 e, novamente, em 1946, contando desde esse ano com uma área de 44 hectares. As tarefas principais da estação eram os trabalhos da videira e elaboração de vinhos e também outras frutas de clima temperado. Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DO ESTADO DE SÃO PAULO. *Histórico. Organização. Finalidades*. Campinas, SP, Secretaria da Agricultura. Departamento de Produção Vegetal, 1951. Pp. 29

²⁰⁶ Cf. REVISTA DE AGRICULTURA DE PIRACICABA. *O desenvolvimento da viticultura em São Paulo. Os primeiros resultados da assistência técnica da Secretaria da Agricultura aos viticultores de São Roque*. Vol. XI. Ano de 1936. Pp. 446

Outro fator de estímulo à viticultura de São Roque foi a criação da primeira Cooperativa Vinícola e Agrícola do Estado de São Paulo, amparada pelo Departamento de Assistência ao Cooperativismo da Secretaria da Agricultura. Os primeiros associados fundadores eram Emilia Walter e o Dr. Antônio Picena, que organizaram, em fins de 1933, uma adega social, contrataram um técnico especializado e iniciaram as atividades de apoio aos cultivadores da vinha e vinicultores. As atividades da Cooperativa centraram-se, sobretudo, na industrialização das uvas e na propagação de boas variedades.²⁰⁷ Os resultados apareceram pouco tempo depois de instituída a associação:

“Como benefício material imediato, verificou-se uma apreciável valorização do produto em relação aos anos anteriores, mesmo para os produtores não arregimentados na Cooperativa” ²⁰⁸

Poucos meses após a fundação da Cooperativa, em inícios de 1934, a Secretaria da Agricultura promovia a Instituição de um Curso Prático de Viticultura, ditado pelo Dr. Antônio Picena e ligado à Seção Técnica de Fruticultura do Departamento de Fomento da Produção Vegetal do Instituto Agrônomo. Os primeiros alunos matriculados eram todos proprietários de vinhedos do município que, mesmo que não aplicassem eles mesmos os conhecimentos aprendidos, deviam adquirir capacidade e critério para mandar executá-los.

A seguir, a Secretaria da Agricultura instituiu um novo curso prático, o Curso Prático de Enologia, no qual se matricularam trinta alunos, a maioria proprietários de pequenas adegas no município. Os cursos, cada vez mais freqüentados, foram ditados por

²⁰⁷ Cf. REVISTA DA AGRICULTURA DE PIRACICABA. Op. Cit.. Pp. 445 e INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *Origens...* Op. Cit. Pp. 122

²⁰⁸ REVISTA DA AGRICULTURA DE PIRACICABA. Op. Cit. Pp. 444 e 445

mais de vinte anos. Eram repetidos todos os anos, o de Viticultura no período da primavera (de julho a outubro) e o Curso de Enologia no verão e outono, de janeiro até junho.

Do manual “Lições de Viticultura” cujo autor era o Dr. Picena, editado com o objetivo de dotar aos Cursos de Viticultura e de Enologia de material bibliográfico, é possível extrair as matérias de ensino dadas aos alunos. Estes deviam aprender praticamente os meios mais racionais de plantar, enxertar, podar e tratar as videiras, conhecer as melhores épocas de plantio, as moléstias e os meios de combatê-las, os métodos de adubação como corretivo de certos defeitos e as deficiências da terra de cultivo. Também era ensinado o processo de fabricação de vinhos para o qual davam-se as técnicas mais modernas e científicas de vinificação (tal era o caso do uso de microscópios no ensino do processo de fermentação alcoólica), as melhores variedades de uvas tintas e brancas, o uso das máquinas, a disposição das adegas, entre outros assuntos.²⁰⁹

A distribuição geográfica dos vinhedos não se apresentava em forma contínua sobre uma determinada área da região de São Roque. Pelo contrário, aparecia em blocos, isoladas por longos espaços de outros cultivos ou capoeiras. Embora isso, era possível distinguir três áreas vitícolas principais em meados de 1950: a área de Mailasqui-São Roque, a zona de Setúbal e a de Sorocamirim, as que apresentavam semelhanças quanto às variedades cultivadas e as técnicas utilizadas. O elemento diferenciador estava constituído pelas características étnicas de cada uma; a primeira zona era proeminentemente portuguesa, a de Setúbal era italiana e a de Sorocamirim era brasileira e cabocla. Uma quarta área estava caracterizada pela extrema dispersão dos vinhedos.

²⁰⁹ Cf. PICENA, A. M. P. *Lições de Viticultura do Curso Prático de Fruticultura e Enologia de São Roque. São Paulo*. Secretaria da Agricultura, Indústria e Commercio do Estado de São Paulo, Departamento de Fomento da Produção Vegetal, 7ª Secção Technica, 1935.

Na área de Sorocamirim o primeiro vinhedo foi cultivado por um italiano recém-chegado à região, Pieroni, que em 1915 plantou bachelos da *Isabel* de pé franco, sem utilizar os porta-enxerto. Depois dessa experiência foi plantado outro vinhedo por Firmino Goes, obtendo relativo sucesso e estimulando a outros vizinhos a iniciar também o cultivo da vinha. O povoamento desta zona começou nos inícios do século XIX com famílias brasileiras que não tiveram contato com os movimentos migratórios e que não receberam nenhuma influência cultural ou racial que renovara as técnicas de cultivo, os costumes e atitudes.

Em 1950, o grosso da população da área estava ligado por laços de parentesco e constituía um único grupo parental. Devido a suas condições geográficas de solo e climáticas, essa área nunca foi propícia para o cultivo do café, açúcar ou algodão. Só a vinha apareceu como um cultivo de relativa importância econômica.

Depois das primeiras experiências com a vinha, a viticultura foi alastrando-se lentamente entre os sítiantes da região e em 1950 a maioria dos sítios tinham seu pequeno vinhedo junto à casa que, se bem ocupava uma pequena área dentro de cada propriedade (5 a 15%), estes vinhedos estavam em franca expansão. Entre as castas cultivadas, as vides plantadas até 1930 eram de *Isabel*, mas, a partir dessa data os viticultores começaram a substituí-la pela *Seibel 2* e outras variedades em menor proporção, como a *Niagara*, a *Seibel 1096*, *Willard*, *Moscatel*.

O primeiro vinhedo na zona de Setúbal foi criado por um sítiante italiano em fins da década de 1870. Aos poucos foram chegando outros colonos de origem italiana, mas eles nunca constituíram um elemento, do ponto de vista quantitativo, dominante da região,

pelo contrário, viviam dispersos entre a população brasileira, da qual receberam influências culturais.

Em 1850 registravam-se 124 propriedades, e os vinhedos apareciam em 82 dessas propriedades que assentavam sua economia na viticultura. Na distribuição das terras predominava a pequena propriedade, o sítio, sendo as grandes fazendas quase inexistentes na paisagem de Setúbal. Esta estrutura da propriedade não tinha sido influenciada pela vitivinicultura, aliás, a vinha só se desenvolveu a partir de 1930, pelo que o povoamento respondeu ao processo acima descrito depois da chegada da ferrovia a São Roque e a melhora do transporte ferroviário.

As técnicas utilizadas para o preparo da terra e cuidado da vinha eram os mesmos métodos rotineiros que se utilizavam em outras regiões e para as outras culturas. A maioria das propriedades vitícolas, 70% aproximadamente, estavam associadas a outros cultivos e a produção vitícola era empregada totalmente na fabricação de vinhos, a comercialização de uvas de mesa era inexistente. A vinificação era a preocupação básica do viticultor, que geralmente instalava a adega junto ao vinhedo em edifícios modestos e com equipamento básico, muitos dos quais não apresentavam as condições necessárias para fabricar vinho de melhor qualidade. A produção de cada safra, constituída maiormente por vinhos tintos, era enviada para a capital em pipas de 100 ou 200 litros ou para a cidade de São Roque para serem colocadas em garrafas.

A terceira área, denominada Mailasqui-São Roque, era a mais recente zona vitícola (os vinhedos começaram a surgir após 1930) exibindo os vinhedos mais extensos do município e apresentando uma rápida evolução da atividade vitivinícola. Estas últimas características estavam favorecidas pela proximidade da estrada de ferro e da rodovia São

Paulo-Sorocaba que otimizavam a circulação e o comércio. A vitivinicultura evidenciava uma tendência à monocultura, já que, em 1950, 30% das propriedades cultivavam vinhedos, formados principalmente pelas variedades de *Isabel* e *Seibel 2*.

A economia local, como nas outras regiões de São Roque, assentava-se na produção de vinhos, mas aqui aparecia ligada ao estabelecimento de duas grandes indústrias vinícolas nas zonas; a fazenda Cinzano e a de Gância. Com a chegada desses dois importantes estabelecimentos, a produção local orientou-se para a venda de uvas para serem vinificadas por essas grandes cantinas, ainda por aqueles vinicultores que nos começos produziam seu próprio vinho. Essas empresas vinícolas, interessadas no aumento da produção auxiliavam aos pequenos produtores brindando-lhes assistência técnica e facilitando-lhes bacelos de variedades mais adequadas para a fabricação de vinhos.

A fazenda Cinzano, a maior propriedade vitivinícola em meados do século XX, foi adquirida em 1936-1937 pela Companhia Cinzano de Vermouths mediante a compra de numerosos sítios. O cultivo da vinha foi iniciado em 1937, mas até 1946 não houve produção industrial devido à escassez de matéria prima tanto da própria fazenda como das propriedades mais próximas. As variedades eram principalmente de *Seibel 2*, *Riesling*, *Pirovanno*, entre outras, cultivadas em uma área em constante ampliação e com as técnicas mais modernas nesse momento e com a assistência de agrônomos experimentados. As atividades de cultivo de uvas e de vinificação eram realizadas por um pessoal fixo, morando na fazenda e executando tarefas regulares, e outros trabalhadores que não residiam na propriedade, eram moradores de sítios vizinhos e eram recrutados fundamentalmente na época da vindima.

A quarta área que poderíamos caracterizar como de “cultivo disperso de parreiras” constituía a mais nova das zonas viticultoras e estava formada por proprietários de diversos bairros (Marmeleiro, Guassú, São João) que, aproveitando a demanda de uvas das grandes empresas vinícolas, começaram, por volta de 1950, a plantar parreiras. Em conjunto, as três primeiras áreas de Malaisqui-São Roque, Setúbal, Sorocamirim, contribuíam com aproximadamente 80% da produção vitivinícola e o 20% restante era dessa zona dispersa.

2.5. Os cultivadores da vinha: os novos-velhos vitivinicultores.

No período de 1880 a 1930, como já foi analisado no capítulo anterior, podíamos classificar os viticultores em dois tipos. Ao primeiro tipo pertencia um grupo de intelectuais ilustrados, que tentaram o cultivo da vinha com métodos mais modernos e como uma atividade aristocrática e aventureira. O segundo tipo estava constituído por imigrantes, principalmente de origem italiana, que haviam chegado às terras paulistas como colonos e dedicaram-se, transitoriamente, à vitivinicultura. Os ensaios com a vitivinicultura chegaram a ter relativo sucesso, mas uma série de fatores como as deficiências técnicas na lavoura e na vinificação, as pragas e doenças da vinha que terminaram com as vinhas e a falta de apoio estatal a toda produção que não fosse para exportação, fizeram com que as vinhas sumissem nos fins do século XIX e começos do XX da paisagem agrícola paulista.

No período que começou em 1930, com a instauração e desenvolvimento da vitivinicultura nas novas regiões de São Roque e Jundiaí, o imigrante italiano e seus descendentes passaram a ser os principais protagonistas no cultivo da vinha. Já vimos

como em Jundiaí os imigrantes italianos localizados no Núcleo Colonial “Barão de Jundiahy” foram os principais pioneiros na atividade vitivinícola da região. Em São Roque essa influência italiana era de menores proporções que em Jundiaí, ainda que todavia a população incluísse um contingente importante de italianos. Assim mesmo, poderíamos identificar os produtores vitivinícolas como pequenos proprietários. A maioria dos vinhedos de Jundiaí e São Roque eram explorados pelo próprio proprietário, sendo que a família, principalmente a mulher e os filhos, auxiliam-no nos trabalhos agrícolas.

A origem e a situação dos trabalhadores da vinha era diferente em São Roque e em Jundiaí, já que neste último município teve grande influência na consolidação da vitivinicultura a presença dos imigrantes italianos. Já vimos como a imigração subsidiada para o Estado de São Paulo, iniciada nos anos 1880, visava à constituição de uma força de trabalho para a lavoura cafeeira, após o fim da escravidão.²¹⁰ Muitos destes recém-chegados foram instalados nas colônias oficiais. Num primeiro momento, a colonização aparecia associada à preocupação de fornecimento de mão-de-obra livre para a lavoura cafeeira. Desta forma, no cálculo das autoridades paulistas, a criação dos núcleos colônias de pequenos proprietários era uma forma eficaz de atrair imigração em larga escala que facilitaria a transição para o trabalho livre.

Assim, foram criados, durante o período do Império, catorze centros de colonização oficiais: em 1827 foi instalada a Colônia de Rio Negro (no que depois seria o Estado de Paraná), em 1877, os Núcleos de Sant’Anna, da Glória, de São Bernardo e São Caetano, onde houve algumas experiências vitivinícolas bem-sucedidas, embora passageiro,

²¹⁰ Nesse sentido, até o ano de 1930, a imigração era predominantemente estrangeira para São Paulo (61 %). A partir da década de 1930 há uma reversão da tendência iniciada nos anos 80, e os nacionais, principalmente mineiros e nordestinos, passaram a prevalecer nos movimentos de população para o território paulista, em virtude da expansão da fronteira para o Oeste e o incremento da participação relativa da Grande São Paulo.

segundo observamos no capítulo anterior. Em 1885 foram criados os Núcleos Coloniais de Cannas e de Cascalho, em 1887, os de Riberão Pires, Antônio Prado, Rodrigo Silva e o Nucleo Colonial “Barão de Jundiahy”. Entre 1887 e 1897 surgiram novas colônias: os Núcleos de Sabaúna, de Quiririm, de Piaguhy e a de Campos Salles.²¹¹

Mas, a orientação e o sentido da colonização inicial que visavam à agricultura de alimentos e à instalação de pequenos proprietários, modificou-se na medida que as sucessivas crises da cafeicultura precisavam de mais mão-de-obra disponível. Assim, pouco tempo depois, o Estado se limitaria a promover a colonização com a finalidade de fornecer braços disponíveis para a lavoura, por isso os novos núcleos oficiais eram localizados em pontos estratégicos, onde os colonos podiam ser procurados pelos fazendeiros quando havia necessidade de trabalhadores.

Essa situação de sujeição do colono às fazendas de café se modificaria lentamente e mudaria ainda mais após a crise de 1930, que afetou profundamente a economia cafeeira. Entre os fatores que permitiram a apropriação por parte dos colonos de pequenas propriedades, destacaram-se a carência de mão-de-obra existente, que permitia aos colonos não se sujeitarem ao regime dos núcleos, a presença de terras virgens e as possibilidades de acumulação pelos colonos, que, por pequena que fosse, terminavam conjugando-se com aquela carência. E, finalmente, foi de grande importância a situação de decadência de velhas zonas cafeeiras e velhas fazendas em decorrência da crise do café em 1930.²¹² Assim, a partir dessa data, começou um processo de retalhamento das grandes

²¹¹ Cf. Relatório apresentado ao Sr. Jorge Tibiriçá, Presidente do Estado, ao Sr. Carlos Botelho, Secretário da Agricultura. Anno de 1904. São Pualo, Typographia Brazil de Carlos Gerke, 1905. Pp. 129-130

²¹² Cf. CARNEIRO, H.de S. Op. Cit. Pp. 18

propriedades arruinadas, que muitas vezes eram compradas pelos colonos que as haviam trabalhado. Tal seria o caso de Jundiáí.

Nesse processo de apropriação de pequenos sítios por parte dos colonos era fundamental o objetivo último do imigrante de ser dono de um pedaço de terra para trabalhá-la . Isto era descrito claramente por M. T. Petrone:

*“Quando se dispunha a vir para a América, o imigrante estava consciente (...) de que quando chegara deveria se vincular a uma fazenda por um certo tempo, ou mesmo, a um núcleo de colonização (...). Porém, na sua perspectiva , dificilmente existia a idéia de depender durante toda a vida de fazendeiros de café, e muito menos esperava que isso viesse a acontecer com seus filhos.”*²¹³

O fim último do imigrante era poupar ao máximo para poder comprar um lote de terra nos núcleos coloniais ou nas terras próximas. Foram, porém, as sucessivas crises do café e, especialmente a de 1930 que precipitaram e facilitaram o mecanismo de surgimento da pequena propriedade e a produção de alimentos por parte do imigrante. Por último, o desenvolvimento econômico de São Paulo concorreu também nesse sentido, já que, na medida que crescia o complexo econômico paulista, aumentava a demanda de alimentos e matérias primas. E este era o principal tipo de agricultura realizado nos sítios dos trabalhadores imigrantes.

Cabe lembrar que a vitivinicultura originou-se e desenvolveu-se exclusivamente em função do mercado interno, e o maior mercado, quer para as uvas de mesa quer para os vinhos, era a cidade de São Paulo. A população paulista contava com um grande contingente de italianos que influenciaram o regime alimentar de grande parte do Estado.

²¹³ PETRONE, M. T. *A Lavoura Canavieira em São Paulo. Expansão e Declínio (1765-1851)* . São Paulo, Difusão Européia do Livro, 1962

Os italianos que chegaram ao São Paulo tinham na sua bagagem cultural e alimentar a vitivinicultura. Por isso era comum e lógico que, quando estavam dadas as condições necessárias, dedicavam-se ao cultivo da vinha para produzir e consumir uvas e vinhos. Esta característica marcante do imigrante italiano pode ser comprovada no depoimento de um habitante de Limeira, que falava dos costumes alimentícios do cotidiano de seu avô, um imigrante italiano que se assentaram nessa região paulista:

“Não faltavam nunca na mesa a jarra de vinho e o pão caseiro, este feito com trigo comprado na cidade. Meu avô (...) não se cansava em reclamar a qualidade duvidosa do vinho que encontrava no Brasil, que só fazia sentir saudade daquele excepcional, que tomava lá na sua terra (...) Nesse tempo, o bom vinho de Rio Grande do sul não chegava por aqui. Sua venda era restrita, visto ser consumido quase que totalmente nesse Estado, principalmente pelas próprias famílias que o produziam em pequenas quantidades. No Estado de São Paulo, infelizmente, não existiam condições adequadas para se produzir esta apreciada bebida; mesmo assim, muitos a fabricavam em suas próprias casas.”

214

Esse elemento cultural foi muito importante no desenvolvimento da produção vitivinícola paulista, principalmente nas regiões de Jundiaí e São Roque.

Em Jundiaí foi instalado o Núcleo Colonial “Barão de Jundiaí” com maioria de italianos, a partir do qual se difundiu a vitivinicultura. A preponderância dos italianos e seus descendentes se manteve através do tempo e para 1950 o contingente italiano ainda era preponderante no crescimento demográfico da região. Existia, aliás, uma relação direta

²¹⁴ STALHBERG, A. *A presença dos imigrantes italianos em Limeira*. Limeira, SP, Memória Limeirense IX, 1998. Pp. 27

entre o aumento de uma população, na qual predominava a população de origem italiana e o desenvolvimento da vitivinicultura em Jundiaí.

Desde seus primórdios, o cultivo da vinha surgiu pela iniciativa dos homens italianos, que chegaram na década de 1880 ao núcleo colonial, trabalharam nas fazendas e cultivaram em forma doméstica essa cultura. As origens italianas da produção vitícola no município eram lembradas por um habitante de Jundiaí:

*“Os nossos primeiros imigrantes italianos, apreciadores do bom vinho e bons lavradores, iniciaram na Colônia a cultura da vinha e a elaboração do bom vinho. Dalí os vinhedos e as cantinas se espalharam por todo o município de Jundiaí, fazendo hoje parte de sua região vitivinícola os novos municípios de Vinhedo, Louveira, Itupeva, Campo Lindo Paulista (...)”*²¹⁵

Um habitante de Jundiaí explicava o processo de povoamento do bairro jundiaense de Ioturucaia, processo que era explicativo da maioria das regiões de Jundiaí:

“Depois de esgotados os lotes disponíveis na região da Colônia, várias famílias adquiriram sítios na Ioturucaia. Vieram os Bianchini, Di Carli, Ricci, Bugliero, Articano, Tosi, Ledra, Zanata, Dea, Chiarraria, Furlan, Ferigato, Rossi e mais tarde os Aricó, Biasin, Serraferrero, Leardini e outros. Lá se deram perfeitamente bem com as famílias de origem portuguesa e índia, os Pedroso, de Freitas, Rocha, da Luz, Trigo, etc. Eles trabalhavam tão duro, que os pretos, que ainda haviam na região, chamavam as tarefas que eles próprios se negavam a executar, mas que os novos moradores faziam, com desprezo, “trabalho de italiano”. (...) Com a entrada

²¹⁵ CIPOLATO, A. Op. Cit. Pp. 61

*dos italianos começou uma nova era econômica no bairro, o “Ciclo da Uva”.*²¹⁶

O crescente predomínio do imigrante italiano e seus descendentes aparece claro no seguinte quadro:²¹⁷

NACIONALIDADE DOS VITICULTORES DE JUNDIAÍ		
Nacionalidade	1904-1905	1947
Brasileiros	37	484
Italianos ou descendentes	27	765
Portugueses	3	13
Espanhóis	0	17
Outras nacionalidades	2	53
Totais	69	1332

No caso de São Roque, a situação era diferente, já que não teve nem fazendas dedicadas ao café nem núcleos colônias. A ausência do café, que era no caso brasileiro fator básico de povoamento, e as condições topográficas que retardaram as comunicações com a capital, transformaram a São Roque em uma ilha, isolada de correntes povoadoras. Esses fatores foram marcantes na constituição demográfica de São Roque, sendo uma das poucas regiões cuja população estava formada pelos descendentes dos mais antigos povoadores.

²¹⁶ Cf. GOSSNER, W. Op. Cit. Pp. 71

²¹⁷ MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 108

A situação de isolamento de São Roque começou a se modificar com a inauguração da estrada de ferro, com a instalação das oficinas da Sorocabana, a instalação de algumas indústrias, destacando-se a “Brasital”. Os trabalhos de construção da estrada atraíram muitos trabalhadores e operários que vieram residir na região. As fábricas, por sua vez, atraíram uma corrente de antigos colonos peninsulares e seus descendentes, que engrossaram o contingente operário. Assim, nesta época, os italianos começaram a aparecer em São Roque, porém, em condições distintas das que determinaram seu aparecimento em Jundiá.

Essa distinção resulta não só da diferença dos focos de atração, mas também da própria condição social e econômica do antigo imigrante. O italiano chegou a São Roque como indivíduo para trabalhar como operário, lavrador ou negociante, e a maioria das vezes já tinha incorporado a cultura brasileira a seu modo de vida. Grande parte desses antigos colonos se dispersou, estabelecendo-se em diferentes áreas do município. Nesse contexto, houve só uma tendência muito débil à concentração, sem chegar a ser preponderante, de colonos italianos ou ítalo-brasileiros em algumas regiões sãoroquenses, principalmente em Setúbal e em Mailasqui.

**NACIONALIDADE DA POPULAÇÃO DAS REGIÕES
DE SÃO ROQUE (1947)**

Nacionalidade	SETUBAL		MAILASQUI
	Total de propriedades e propriedades vitícolas por nacionalidade		Viticultores por nacionalidade
	Nº de propriedades	Nº de prop. vitícolas	
Brasileiros	77	41	22
Italianos	36	34	62

Espanhóis	6	4	1
Portugueses	2	2	21
Outros	3	1	--
Totais	124	82	106

Neste quadro verificam-se as características descritas acima. Na área de Setúbal, a primeira constatação é que a quase totalidade dos italianos se dedica ao trabalho da vinha: de 36 propriedades, 34 são vitivinícolas. Tendo em consideração as propriedades vitícolas de estrangeiros, verificava-se um perfeito equilíbrio entre estes e os vicultores nacionais, todavia que, entre os brasileiros, uma boa percentagem era de descendência italiana. Na área de Mailasqui, a preponderância dos italianos era mais importante em relação aos outras nacionalidades (mais de 60 % da população).

III- As técnicas aplicadas na vitivinicultura.

3.1 O Papel do Estado no desenvolvimento da agricultura paulista: O Instituto Agrônômico de Campinas.

A partir da década de 1930, com a perda da primazia do setor primário-exportador em termos de geração de renda e emprego, a sociedade brasileira encaminhava-se para um novo modelo econômico de crescimento. Este novo modelo, baseado na produção voltada para o mercado interno e sob a liderança do setor industrial, significava também uma alteração da percepção do papel da política pública face à agricultura.

Um dos fatores que levaram à adoção desse modelo foi, como vimos, a limitada capacidade de importar da economia brasileira a partir de 1930, que fez com que a substituição de importações se estendesse também, à agricultura voltada para o mercado interno. A partir desse momento, o desempenho do setor agrícola de mercado interno estadual e nacional, tornou-se vital para a expansão urbana e industrial. No caso de São Paulo, a estratégia agrícola deixou de contemplar exclusivamente os produtos de exportação e, sobretudo a partir de 1936, começou a considerar também a agricultura de mercado interno, incluindo dentro destes produtos à vitivinicultura. Assim, houve uma

*“(...)expansão das culturas alternativas ao café, como forma de melhor aproveitar as terras e os trabalhadores das zonas cafeeiras mais antigas e de baixa produtividade, onde o cafezal foi integralmente substituído. Nas zonas cafeeiras intermediárias, o cafezal manteve-se, mas, em virtude do baixo preço, os fazendeiros cuidaram de cultivar outras culturas, como forma de melhor aproveitar a mão-de-obra e de obter um ganho recompensador”*²¹⁸

²¹⁸ RIBEIRO, M. A. R. *História, Ciência e Tecnologia. 70 anos do Instituto Biológico de São Paulo na defesa da agricultura. (1927-1997)* São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1993. Pp. 48

Evidentemente, a agricultura de produtos para exportação nunca chegou a ser abandonada, já que era esta a que gerava as divisas que o processo de diversificação econômica precisava. Pelo contrário, foram numerosas as medidas oficiais tendentes a continuar com a “defesa do café”, e o governo montou um complexo esquema para amortecer a queda do preço internacional do café e tentar ampliar a oferta de divisas do produto. Em um primeiro momento, a influência das oligarquias cafeeiras permaneceu inalterável mas, gradativamente, esta declinou e até foi levada a aceitar medidas de sacrifício e a assumir parte dos custos da política da defesa.²¹⁹

Por outro lado, foram fundamentais as políticas estatais de apoio à produção de algodão na década de 1930, que viu-se estimulado pelo aumento da demanda internacional de algodão derivada do crescimento da indústria têxtil. O crescimento da cotonicultura se deu principalmente devido às políticas estatais paulistas de pesquisa, estímulo e assistência técnica da produção de algodão. Já durante a década de 1920 começaram as pesquisas tecnológicas levadas adiante pelo Instituto Agrônomo de Campinas, que permitiram o desenvolvimento de novas espécies de algodão mais resistentes e de maior produtividade.²²⁰

As pesquisas relativas à cultura do algodão no Instituto Agrônomo (realizadas na Seção do Algodão, mais tarde transformada em Seção de Agronomia) puxaram uma série de novas práticas em outras culturas, especialmente no trato do milho, arroz e feijão. Se o

²¹⁹ Cf. RIBEIRO, M. A. R. Op. Cit. Pp. 49

²²⁰ A área de plantio de algodão no Estado de São Paulo aumentou, entre 1931 e 1934, de três para mais de trinta por cento do total nacional. Outro indicador do crescimento foi a evolução do volume de produto exportado pelo Porto de Santos, de 1933 para 1934, essa participação deu um incremento de 1% para 50% do total exportado.

café tinha sido associado a um cultivo baseado na enxada e no método de queima de matas para adubação, agora eram difundidos novos e melhores sistemas de trato do solo e das plantas. Os agricultores descobriam as vantagens do uso do arado, das máquinas de tração animal, da adubação química e a motomecanização.

A diversificação agrícola de produtos para o mercado interno posterior a 1930 contou, em São Paulo, com o apoio estatal através dos órgãos encarregados de implementar as políticas de assistência e fomento à agricultura. As principais instituições estatais paulistas vinculadas à agricultura eram a Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, o Instituto Agrônomo de Campinas, a Escola de Agricultura “Luiz de Queiroz” e o Instituto Biológico de São Paulo, que normalmente trabalhavam em forma conjunta. Dentre estas, a mais influente na produção vitivinícola foi o Instituto Agrônomo de Campinas e será estudado mais detalhadamente.

Já foi descrita, ainda que sinteticamente, no capítulo anterior, a atuação do Instituto Agrônomo durante o período de 1880 –1930. Foi a partir desta data que o apoio da instituição à vitivinicultura tornou-se mais intensa devido a uma série modificações da Secretaria da Agricultura. A reorganização da Secretaria da Agricultura de 1926, e do próprio Instituto em 1927, provocaram um significativo crescimento do Instituto Agrônomo, que de estação experimental se transformou em um centro de experimentação e pesquisa agrônoma regionais, dedicando-se fundamentalmente, a desenvolver trabalhos de melhoramentos das principais culturas de cada região. Com essa reforma

“A instituição se reanima pela admissão de elementos novos para o seu quadro técnico e pelo início de uma fase de intensa

*especialização dos seus técnicos, quer pela definição mais precisa das atribuições de cada um, quer pela realização de viagens de estudo e especialização de alguns deles ao estrangeiro.”*²²¹

Com a reforma de 1927, realizada durante a gestão do Diretor do Instituto, Theodureto Camargo,²²² foram organizadas novas Seções Básicas (de Entomologia, Botânica e Genética, sendo muito importantes os trabalhos desta última seção), Seções Técnicas (de Fiscalização, Química e Tecnologia Agrícola, Bacteriologia, Agronomia e Horticultura, nesta última eram realizados os trabalhos de vitivinicultura) e duas Estações Experimentais, a de Tietê e a de Jaboticabal.

A partir desse momento, e até 1942, foram criadas muitas outras estações experimentais no interior do Estado, que cumpriam o papel de reforçar o trabalho de melhoramento genético e outras pesquisas do Instituto graças à aplicação prática desses conhecimentos. Além da Estação Experimental Central localizada em Campinas (Fazenda Santa Elisa) e criada em 1898, foram fundadas numerosas estações que, até 1950, foram as seguintes:²²³

²²¹ INSTITUTO AGRONÔMICO DO ESTADO DE SÃO PAULO. *Histórico. Organização. Finalidades*. Op. Cit. . Pp. 5

²²² Theodureto Leite de Almeida Camargo iniciou sua gestão como diretor do IAC no período mais longo de um diretor ao frente da instituição (1924-1942), encerrando um período de oito anos como catedrático da Escola Agrícola “Luíz de Queiroz”. Formado na Alemanha, as reformas realizadas por este diretor constituíram a fase de maior prestígio da instituição e a reforma administrativa de 1935 foi a mais importante realizada em mais de cem anos de existência.

²²³ Cf. CARMO, V. Do, ALVIM, Z. *Chão Fecundo. 100 Anos de História do Instituto Agrônomo de Campinas*. São Paulo, 1985. Pp. 35

Fundação das Estações Experimentais do IAC no Estado de São Paulo (até 1950)

Estação Experimental	Ano de Fundação	Principais produtos pesquisados
Tietê	1924	Algodão , feijão
Jaboticabal (extinta logo depóis)	1924	Cereais e leguminosas
São Roque	1928	Viticultura
Limeira	1928	Citros
Sorocaba (pertencia à Secretaria da Agricultura e foi transferida para o IAC em 1932)	1928	Citros
Piracicaba (estava em atividade desde 1928)	1930	Cana-de-açúcar
Ubatuba	1931	Cacau, cana-de-açúcar, seringueira, palmito
Tatuí	1933	Algodão, arroz, milho
Pindorama	1934	Café, milho, algodão
Ribeirão Preto	1934	Cana-de-açúcar, café, soja
Jundiaí	1936	Viticultura e frutas temperadas
Mococa	1939	Café, arroz, algodão, milho
Capão Bonito (antes era Campo de Demonstração da Divisão de Fomento Agrícola)	1941	Frutas temperadas, feijão
Jaú (antes era Campo de Demonstração da Divisão de Fomento Agrícola)	1942	Café, algodão
Monte Alegre do Sul	1942	Hortaliças e frutas temperadas
Pindamonhangaba	1945	Arroz, mandioca e milho, feijão

Algumas dessas Estações Experimentais eram antigos Campos de Demonstração, que pertenciam à Divisão de Fomento Agrícola da Secretaria da Agricultura, que passaram

para o Instituto Agrônomo. Esses Campos de Demonstração estavam situados em diferentes municípios do interior do Estado e eram fazendas particulares onde os agrônomos oficiais podiam ensinar e mostrar aos produtores da região as melhores técnicas de exploração agrícola: época de plantio, preparo de sementeiras, melhores sementes segundo o tipo de solo, adubação do terreno, combate às pragas e doenças, rotação dos solos, etc.²²⁴

Em fins da década de 1920 outros cultivos, além do café, começaram a ganhar destaque. Os trabalhos relativos à citricultura fortaleceram-se a partir de 1928, sob a orientação de Felisberto Camargo, que antes estava encarregado de uma estação de cultivo de árvores frutais ligada ao Ministério da Agricultura e já havia começado a desenvolver algumas experimentações com videiras. O grande impulso obtido com o cultivo de frutas cítricas fez com que fosse criado, em 1931, o Serviço de Citricultura do Estado de São Paulo e foram transferidos para essa nova instituição todas as pesquisas e técnicos do Instituto Agrônomo ligados ao tema de citros. Três Estações Experimentais (de Limeira, de Sorocaba e São Roque) e ainda a Seção de Fruticultura, localizada na Fazenda Santa Elisa, foram agregadas ao Serviço.

A produção algodoeira, que na década de 1930 foi a alternativa ao café como produto de exportação, já vinha sendo pesquisada no IAC desde 1928. Tais pesquisas permitiram o desenvolvimento de novas espécies de algodão, com fibras mais longas, mais resistentes e de maior produtividade. Esses melhoramentos da produção de algodão estavam assentadas em um programa de assistência e fomento técnico que permitiu a disseminação de novas práticas agrícolas, tais como a vulgarização do uso das carpideiras

²²⁴ Cf. MENEGÁRIO, R. S. Op. Cit. Pp. 47 e Cf. INSTITUTO AGRONÔMICO DO ESTADO DE SÃO PAULO. *Histórico. organização. finalidades.* Op. Cit. Pp. 65-66

de tração animal, a seleção e introdução de variedades mais produtivas e de ciclo vegetativo mais curto e a adoção de medidas preventivas contra as pragas.

A produção vitivinícola era desenvolvida fundamentalmente pelas Estações de São Roque e Jundiaí, mas também formava parte de projetos de outras seções e estações, que foram variando e suas atribuições na medida que o Instituto foi passando pelas diferentes reformas. Tais seções eram a Seção de Horticultura, a de Viticultura e Frutas de Clima Temperado, as de Química Agrícola e Tecnologia, onde eram realizadas análises de vinhos e mostos, a Seção de Frutas Diversas e também nas Estações Central e de Tieté.

Com a reestruturação do Instituto realizada em 1935 deu-se ênfase à especialização no estudo e experimentação das culturas consideradas economicamente mais importantes. Foram criadas novas seções como as de Cereais e Leguminosas, Cana-de-açúcar, Raízes e Tubérculos, Fumo e Plantas Oleaginosas e, ainda, o Serviço do Algodão, que subordinava tudo o relacionado com o algodão. Também foi incorporada a parte de citricultura, desmembrada em 1931, passando a integrar o serviço de Horticultura, que incluía também as Seções de Frutas Diversas e Olericultura. Com essa reforma, entre outras medidas, foram restituídas as Estações Experimentais de Limeira, Sorocaba, São Roque e incorporadas outras que pertenciam à Secretaria da Agricultura (eram as de Tatuí, Ubatuba e Piracicaba).

Com a nova estrutura ficaram delimitadas as áreas de atuação de dois órgãos cujas funções às vezes entravam em conflito: o Instituto Agrônômico e a Diretoria de Inspeção e Fomento Agrícola. Assim o Instituto ficava encarregado das atividades de estudo e pesquisa de todos os fatores ligados à produção agrícola. A Diretoria cuidava da fiscalização, verificando os resultados das práticas e técnicas dos agricultores e exigindo o

cumprimento das leis destinadas a defender a produção. Por outro lado, o Instituto Biológico assumiu tudo o trabalho de defesa agrícola, aprofundando as pesquisas nas questões de melhoramento e fomento de produção vegetal.

Assim, os três órgãos atuavam em um processo de consolidação da articulação entre pesquisa e assistência técnica.

“Na medida em que a pesquisa se desenvolvia no sentido de oferecer um novo sistema de produção, baseado na semente melhorada e métodos adequados para sua utilização (Instituto Agrônômico) e baseado em uma nova concepção de defesa agrícola (Instituto Biológico), o fomento desses novos processos passa a ser uma atividade muito importante.

Não é difícil perceber que a difusão estava embutida no próprio processo de geração dessa tecnologia regional, tornando as atividades de pesquisa e assistência técnicas intimamente articuladas.” ²²⁵

Com essa organização geral, o Instituto Agrônômico desempenhou até 1942, um importante papel, contribuindo através da pesquisa pública ao desenvolvimento da produção agrícola paulista, aspecto reforçado ainda mais com sua preocupação de levar ao meio rural os resultados dessas pesquisas.

Em 1942, pelo decreto do 10 de janeiro, foi realizada outra reforma administrativa, mas que, ao contrário das reformas anteriores, constituiu uma limitação às atribuições e à autonomia político-administrativa do Instituto. A partir desse momento a instituição passou a ser só uma simples divisão do Departamento de Produção Vegetal, criado por

²²⁵ MENEGÁRIO, R. S. Op. Cit. Pp. 57

esse mesmo decreto. A partir dessa data começou outra fase da pesquisa agrícola pública, que vai até 1949, caracterizada pela desarticulação da atuação conjunta entre pesquisa agrônômica e a assistência técnica de caráter público em São Paulo.

Os resultados obtidos com a reforma de 1942 provocaram a paulatina dissociação do sistema, em função não só da subordinação administrativa, que implicava menor autonomia de pesquisa, mas também pela falta de técnicos e vinculação de orçamento, agravada ainda mais pela Segunda Guerra Mundial. Mas, se por um lado as atividades de pesquisa do Instituto resultaram limitadas, por outro houve uma ampliação dos recursos destinados à assistência técnica, com a implantação das Regiões Agrícolas e as Seções Técnicas correspondentes.

As Regiões Agrícolas foram criadas a partir dos antigos Distritos Agrônômicos e estavam a cargo dos engenheiros agrônomos, e não mais dos inspetores agrícolas do período anterior. O trabalho de assistência direta aos cultivadores passou a ser exercido pelas Casas de Lavoura, distribuídas estas por regiões agrícolas que abarcavam certo número de municípios. Nessa ênfase dada à assistência técnica, as Casas de Lavoura e os engenheiros agrônomos regionais desenvolviam uma tarefa de “tradução” dos resultados das pesquisas para sua aplicação prática no campo, em um trabalho integrado com as outras seções do Instituto (as seções de Divisão e Experimentação e Pesquisa e as Seções Especializadas, que forneciam insumos para a produção –distribuição de sementes e mudas, combate à erosão, irrigação e drenagem).

Nesta fase (1942–1949) considerada de transição para um período de desarticulação da pesquisa, resolveu-se dar prioridade à obtenção de recursos, atribuições e funções para a infraestrutura de assistência ao produtor, partindo-se do pressuposto de

que a geração de conhecimentos técnicos do instituto de pesquisa já possuía infraestrutura suficiente. O processo de transição completou-se nos anos de 1950.

A partir de 1949 a atuação do Instituto Agrônômico caracterizou-se pelo aprofundamento de questões específicas e uma maior especialização na pesquisa da produção agrícola. Para isso foram criadas Comissões Técnicas para a avaliação das pesquisas em andamento e programação de projetos futuros que, sob responsabilidade das Seções Técnicas, classificavam os estudos por produtos específicos ou por assuntos básicos como fertilidade do solo e irrigação.

Com a criação do Fundo de Pesquisa em 1950 a situação do IAC se modificou, dado que nesse período a dotação orçamentária estadual sofrera uma redução e eram necessários muitos esforços para dar conta do financiamento das atividades de pesquisa. A criação do Fundo de Pesquisa significou, de um lado, a volta da autonomia do IAC como instituição pública e por outro, maior orçamento para os programas de pesquisa, já que, na verdade, os projetos passaram a ser financiados por instituições privadas. Isso porque o Fundo era mantido por empresas privadas, principalmente firmas comerciais de insumos, cooperativas, a Fundação Rockefeller e outras empresas processadoras de insumos agrícolas, para os quais esse investimento era vantajoso, porque supria não necessitavam investir em laboratórios próprios.²²⁶

Ao nível de geração de tecnologia, o papel do Instituto Agrônômico foi basicamente a pesquisa e difusão de melhoramento de sementes e baelos, enquanto que outros fatores técnicos como o uso de insumos químicos e de máquinas agrícolas ficaram em mãos do setor privado.

²²⁶ Cf. MENEGÁRIO, R. S. Op. Cit. Pp. 74 -75

A reforma do Instituto Agrônomo de 1954 realizou-se dentro desse contexto. Interessa para o caso da vitivinicultura a criação de uma seção especial, a Seção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado. Nesta seção eram estudadas as fruteiras de clima temperado, dentro das quais era destacada a videira. Os trabalhos com a videira estavam distribuídos principalmente nas zonas de Jundiaí, São Roque e Campinas. Constavam estudos sobre as coleções de distintas variedades tanto para mesa como para vinho, também pesquisas sobre afinidades entre diferentes porta-enxertos e variedades comerciais, sobre adubação e enraizamentos de porta-enxertos diversos, de trabalhos de melhoramento pelo cruzamento entre variedades, além de outros na seção de vinificação e da zimotecnica.

Para o estudo e difusão das diferentes variedades de videiras foi criada também uma Comissão de Viticultura, presidida pelo engenheiro agrônomo de Alemida Santos Neto e composta por de cinco funcionários técnicos, sendo quatro deles, chefes de estações experimentais e outros representantes das Seções de Viticultura e Frutas de Clima Temperado, de Agrogeologia, Fitopatologia e Entomologia. O plano de trabalho desta Comissão estava composto de mais de duas dezenas de projetos relativos a questões relacionadas à cultura da vinha e elaboração de vinhos no Estado.

No desenvolvimento das novas regiões vitivinícolas a partir de 1930 teve grande relevância a atuação de duas estações experimentais localizadas no interior dos Estado, as Estações Experimentais de São Roque e de Jundiaí. Já mencionamos brevemente a atuação destes dois órgãos, mas tentaremos descrever algumas contribuições realizadas no melhoramento das técnicas vitivinícolas.

Com a criação a Estação Experimental de São Roque em 1928, situada em um clima temperado e úmido, em excelentes terras e com uma população que estava ensaiando as primeiras culturas econômicas da parreira, coube à Seção de Horticultura a transferência de sua velha e notável coleção de videiras à nova dependência. Depois foram introduzidas novas variedades de videiras dos melhores viveiristas da França, Itália, Argentina, Califórnia e Rio Grande do Sul, enriquecendo sobremaneira a grande coleção ampelográfica da Estação, especialmente com os famosos híbridos de Seibel e Pirovanno. A organização das coleções foi feita dentro dos mais modernos princípios técnicos da época, não se descuidando as práticas de conservação e preparo do solo, quase desconhecidas nesse momento no Estado de São Paulo. Posteriormente começaram-se a fazer observações sobre o comportamento das distintas variedades e também sobre os custos de formação dos vinhedos, as melhores técnicas de enxertia, podas e normas de tratamento contra as moléstias e pragas. Seis anos após sua fundação dispunha de um importante acervo de dados e trabalhos, que foram apresentados em 1934 na Exposição Vitivinícola e de Frutas de Clima Temperado de Jundiaí.

Com o decorrer dos anos a Estação Experimental de São Roque foi se afirmando como centro de ensino e fomento da vitivinicultura, distribuindo aos lavradores boas variedades de videiras para substituição de castas de inferior qualidade, contribuindo no desenvolvimento da viticultura da região. Em um relatório de 1940, Ingléz de Sousa, esse momento chefe da Estação Experimental de São Roque, explicava:

“Seria necessário que desenvolvéssemos a experimentação vitícola de uma maneira bastante ampla, para que num curto espaço de tempo dispizéssemos de novas variedades, rústicas e produtivas, com que pudessemos iniciar a substituição gradual da Seibel 2.

Para esse desiderato tem o Serviço de Horticultura empregado todos os esforços ao seu alcance, importando dos principais países vitícolas do mundo as cepas mais recomendáveis. Assim é que conseguimos introduzir e preparar para a cultura mais de 300 variedades, para mesa e para vinho, retiradas dos sortimentos dos viveiristas mais idôneos. (...)

A essas importações juntam-se outras, também feitas pelo Instituto Agrônomo desde 1928, e que conseguiram por em cultura muitos híbridos interessantes, tais como as Seibel 5213, 5455, 5437, 6905. Estas já são bastantes conhecidas em São Roque, aumentando ano a ano a sua cultura, constituindo verdadeiros passos na depuração dos nossos vinhedos.” ²²⁷

Com a reorganização do Instituto e a criação das Comissões Técnicas, a Estação, confiante nos novos recursos financeiros, ampliou consideravelmente seus trabalhos a fim de poder atender aos numerosos reclamos da viticultura paulista. Assim, entre os projetos com a videira, figuravam:

- estudos de uma coleção regional para observações,
- lotes comerciais de variedades para observação de uvas de mesa e de uvas de vinho
- lotes de plantas matrizes para cavalos
- lotes de porta enxerto para observação
- ensaio de variedades com distintos porta-enxertos
- ensaios de adubação e corretivos
- ensaios de sistemas de plantio
- ensaios de combate às moléstias e pragas,
- ficha cultural para observação de coleções
- ensaio de época de estaquia. Variedades de cavalos

²²⁷ Relatório do Instituto Agrônomo de Campinas. Ano 1940. Relatório da Estação Experimental de São Roque para o ano agrícola de 1940.

-melhoramentos da videira

-viveiros diversos

Para ter uma idéia da importância deste órgão na região, para 1954, a estação dispunha de mais de 700 variedades de videiras, distribuídas em 10.000 plantas.

A Estação Experimental de Jundiaí, criada em 1928, teve como primeiro chefe da dependência o Dr, Guião que, ao que parece, recebeu os terrenos, constituídos na sua maioria por sítios semi-abandonados. As tarefas deste primeiro chefe da Estação Experimental eram descritas por seu sucessor em 1948:

“Grande dispêndio de energia e uma capacidade invulgar de administrador, permitiram ao Dr. Guião levantar sobre o terreno bruto as construções, estradas e benfeitorias que constituem hoje esta dependência do Instituto Agrônomo (...). As coleções e vinhedos por nós encontrados foram devidamente conservados” ²²⁸

A Estação Experimental contribuiu também para a substituição de cepas *Seibel 2* e *Isabel* por outras mais aptas para consumo como uva de mesa como as variedades de *Niagara Branca* e *Rosada*.

“Futuramente nossos trabalhos de melhoramento se dirigirão principalmente para as variedades produtoras de uva de mesa, pois esta é a grande especialização da região dos municípios de Jundiaí e Vinhedo.” ²²⁹

²²⁸ Relatório do Instituto Agrônomo. Ano 1948. *Relatório dos Trabalhos Realizados na Estação Experimental Experimental de Jundiaí durante o ano de 1948*. Campinas, SP, Instituto Agrônomo de Campinas, Secretaria da Agricultura, 1948

²²⁹ Relatório do Instituto Agrônomo. Ano 1948. Op. Cit.

Os trabalhos com os vinhedos da própria Estação demonstram as preocupações com as técnicas modernas. Entre as pesquisas e experimentações com a vinha destacavam-se uma série de estudos para combater a erosão, replante de novos bacelos de videiras e de porta-enxerto, pesquisas sobre comportamento de novos cavalos, combate às pragas e doenças, principalmente a atracnose e a peronospora que, ainda em fins de 1940, continuavam atacando as plantas. Entre os estudos mais relevantes, destacavam-se as pesquisas sobre as variedades de videiras de uva de mesa e de variedades híbridas que melhor se adaptavam ao clima e solo de Jundiaí. Também intentaram-se experiências de vinificação de alguns tipos de videiras.

3.2 Os avanços nas técnicas de cultivo da vinha e de vinificação.

A produção vitivinícola impunha, nas condições específicas paulistas, técnicas e condições de trabalho distintas das utilizadas para outros cultivos tradicionais, como o café e diferentes também das utilizadas em outras regiões e climas. A cultura da vinha, em São Paulo correspondia a um tipo de viticultura “marginal”. Marginal no sentido de que estava em permanente luta com o meio físico local e com os concorrentes das regiões geográficas mais favorecidas. Nas zonas marginais, as condições gerais de clima e solo pouco propícias para a viticultura deviam ser remediadas pelo trabalho do homem e pelas técnicas especiais aplicadas a sua cultura.²³⁰

Assim, ao contrário do sistema rotineiro dos cultivos tradicionais, o ano agrícola do viticultor oferecia momentos de maior ou menor intensidade, mas nunca de completo

²³⁰ As chuvas de verão, as geadas tardias, o granizo, os excessos de insolação, a acidez e infertilidade dos solos, a falta de inverno suficientemente frio, eram as principais condições naturais que dificultavam a cultura da vinha.

descanso. Todos os meses do ano era preciso executar alguma tarefa relativa ao vinhedo ou vinificação: enxertia, desbrota, poda, adubação, sulfatagem, amarração dos sarmentos, replantio, formação de sementeiras, etc. E também, devido ao clima chuvoso de São Paulo, favorecedor de pragas e doenças, a vinha precisava ser defendida mediante técnicas adequadas. Já analisamos no capítulo anterior como a falta de técnicas apropriadas no cultivo da vinha e na elaboração do vinho provocaram a maioria dos insucessos e abandono desta cultura nos começos do século XX.

Graças à persistência de alguns poucos cultivadores e à ação de alguns pesquisadores do Instituto Agrônomo, a vitivinicultura começou a registrar, lentamente, alguns avanços nas primeiras décadas do século XX, evitando que esta cultura sumisse das terras paulistas. Maior quantidade de uvas e vinhos de melhor qualidade começaram a ser produzidos na agricultura paulista, situação que se afirmou a partir da década de 1930.

No período 1930-1950, acompanhando este aumento da produção, em um processo de causa-consequência, registrou-se um maior aperfeiçoamento das técnicas vitivinícolas. Mesmo sem serem superados neste período todos os problemas e deficiências técnicas, grande parte deles foram revertidos graças à confluência de vários fatores, entre os quais foi determinante o aumento da participação estatal na pesquisa, assistência e fomento técnico aos produtores. Assim era descrito este processo por um agrônomo da Estação Experimental de São Roque, em 1936:

“De 1930 para cá, o encarecimento dos produtos estrangeiros decorrentes da crise mundial e da depreciação da moeda, fez diminuir consideravelmente a importação dos vinhos que abasteciam quase totalmente nosso mercado, valorizando, assim, o escasso produto nacional e abrindo horizontes à respectiva lavoura.

Novas tentativas, nem sempre bem sucedidas, foram então, registradas. A esse tempo a viticultura atraiu a atenção do governo do Estado, que iniciou o amparo de que ella tanto carecia. E esse amparo começou muito acertadamente, pela parte mais falha: a parte technica” ²³¹

Este melhoramento nas técnicas de cultivo da vinha e industrialização do vinho permitiu a afirmação, em 1950, de uma zona eminentemente vitivinícola, centrada principalmente nos municípios de São Roque e Jundiaí. Tentaremos, ainda que sinteticamente, descrever este processo de mudanças nas técnicas.

3.2.1 Os melhoramentos nas técnicas de lavoura da vinha.

A luta contra as condições negativas ao normal desenvolvimento das vinhas, decorrentes, principalmente, da ação do clima, exigia permanente esforço do cultivador e muitas vezes inversão de grandes capitais. Entre os problemas climáticos adversos à vitivinicultura, o principal era o excesso de água provocado pelas chuvas do período de verão, de dezembro até março, na época da maturação e colheita das uvas. O excesso de água diminuía o índice de açúcar das uvas, provocando prejuízos econômicos ao produtor devido à qualidade ruim dos produtos finais. Também tinha conseqüências no aparecimento de pragas e doenças da vinha que se desenvolviam rapidamente com a umidade.

Várias práticas foram tentadas para evitar estes inconvenientes: a construção de valetas, aração dos solos, exposição aos ventos dominantes, maior afastamento entre as ruas e os pés de videiras para permitir maior insolação do solo, etc. Mas, na verdade, todas

²³¹ REVISTA DE AGRICULTURA DE PIRACICABA. Vol. XI. Ano 1936. Pp. 444

essas práticas atenuavam os efeitos negativos das chuvas, embora não resolvessem o problema. Esta característica do clima paulista, a maioria das vezes, determinante para o fracasso da cultura, só podia ser resolvido mediante o cultivo de variedades e castas resistentes ao apodrecimento e pragas provocado pelas chuvas. A escolha de castas propícias, que maturassem antes da época de chuvas, era a principal preocupação dos agrônomos e técnicos que atendiam os assuntos vitícolas.

Vimos anteriormente os avanços na escolha de melhores variedades ao clima de São Paulo entre os anos de 1930 a 1950, ainda que todavia predominassem nas regiões vitivinícolas as castas de menor qualidade, como a *Isabel* e a *Seibel 2*. Para evitar o cultivo dessas variedades e fomentar outras de melhores características, os técnicos da Secretaria da Agricultura, Instituto Biológico e do Instituto Agrônomo realizavam múltiplas pesquisas de hibridação e formavam amplas coleções de videiras para estudar as mais aptas. Ferraz do Amaral analisava a importância da escolha das variedades:

*“Nestas rápidas notas divisa-se quão complexa é a escolha das variedades para um vinhedo e ao mesmo tempo percebe-se que o ataque das doenças e pragas, despertando pela sua ameaça, os homens, do comodismo das cousas faceis de obter, obrigádo-os a usar de toda inteligência, de todos os recursos da ciência para amparar a própria produção acaba conduzindo-os ao aperfeiçoamento e racionalização do trabalho”*²³²

Com respeito à localização do vinhedo, vimos que novas áreas vitivinícolas surgiram e afirmaram-se a partir da década de 1930, especificamente as de São Roque e Jundiaí, que apresentavam condições climáticas e físicas relativamente favoráveis. O problema dos solos de São Roque e Jundiaí residia principalmente em suas características

²³² FERRAZ do AMARAL. Op. Cit. Pp. 19

químicas, que se apresentavam com um grau elevado de acidez. A acidez afetava a qualidade da uva do vinho, dando-lhes um sabor áspero e picante.

Vários métodos foram utilizados nessas zonas para melhorar os solos. Em Jundiáí, nas zonas de várzeas, o combate à acidez era realizado através da adição de carbonato de cálcio obtido nas calciras. Nos vinhedos jundiaenses de colinas eram utilizadas cinzas, como no caso da Quinta do Pinhal, onde eram utilizados 5000 quilos de cinza por hectare por ano.²³³ Em São Roque a prática de calagem era menos usada que em Jundiáí e o produtor geralmente não conhecia as propriedades da sua terra. Entre os fatores que determinavam essa situação de ignorância por parte dos produtores era a falta de educação básica agrícola e de assistência técnica dos órgãos estatais.²³⁴

Por outro lado, um informe da Secretaria da Agricultura, indicava os avanços no cultivo da vinha em São Roque devido à atuação e apoio de diversos órgãos estatais:

“(...)as novas plantações já obedecem aos preceitos technicos mais necessários;o arroteamento total do terreno substituiu quase completamente as antiquissimas e inefficientes covas e as estreitas valetas, o arruamento já e feito pela linha de nível e não segue o maior declive, como dantes; já se iniciou a adubação verde e mineral, além da orgánnica commum, aplicam-se as podas seccas, por mais conveniêntes, sem esquecer a atenção devidas às pdas verdes; e, o que é de grande importância, as colheitas são effectuadas em tempo oportuno”²³⁵

²³³ Cf. MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 130

²³⁴ Cf. MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 143

²³⁵ REVISTA DA AGRICULTURA DE PIRACICABA. Op. Cit. Pp. 446

Nos tratos culturais da vinha durante o período 1930 a 1950 advertimos algumas mudanças nas ferramentas usadas para o preparo do terreno, ainda que estes variavam segundo a extensão do terreno e a finalidade do mesmo. Eram diferentes os instrumentos usados para vinhedos de sítios pequenos, de escassa produção, dos utilizados por indústrias de produção em grande escala com fins comerciais. Durante a década de 1930, as ferramentas mais tradicionais como a enxada, a pá de cavalo e o chuço, eram as predominantes no cultivo da vinha. Poucas plantações, principalmente as de grande produção usavam, alguns tipos de arados e carpideiras puxadas por animais.²³⁶

A partir da década de 1940 o crescente uso de máquinas agrícolas vai deslocando o trabalho manual, mas ainda há um predomínio deste último. Os anos 50 marcaram a consolidação das transformações que se iniciaram na década anterior como o controle químico de pragas e doenças, o uso de fertilizantes e adubos químicos e a mecanização e industrialização da agricultura. Os trabalhadores permanentes passaram a ser substituídos por máquinas, tratores, arados mecânicos e colheitadeiras e por produtos manuais que eliminavam as capinas manuais. Essas características para a agricultura em geral foram traspassadas para a vitivinicultura, ainda que esta se manteve mais afastada da mecanização que outras lavouras, devido a que, na sua maioria, constituía uma cultura de pequena escala, realizada em sítios e propriedades de menor extensão e com menores recursos financeiros.

A partir da década de 1930, entre os trabalhos de preparo do terreno, começaram a registrar-se mudanças na localização dos vinhedos. Assim, lentamente foi abandonado o hábito de estabelecer as linhas das videiras morro abaixo, prática que facilitava a erosão

²³⁶ Cf. FERNANDES, O. G. *Guia do viticultor paulista*. São Paulo, Departamento de Fomento da Produção Vegetal, 1940.

do solo. Felisberto Camargo, em uma palestra pronunciada em Jundiá em 1936, exortava à utilização de práticas contra a erosão:

“O preparo da terra para um vinhedo constituiria uma questão muitíssimo simples, se não existisse a prática agrícola rotineira que vem de remotas gerações(...). É por essa razão que ainda dominam as plantas subindo e descendo morro. Isto se observa nos cafezais, nos milharais, nos vinhedos, etc. É um sistema geral. É a tara hereditária que persegue ao agricultor. Infelizmente essa prática não tem outra explicação.(...) O agricultor tem a obrigação de formar o seu vinhedo acompanhando a linha horizontal, não somente por comodidade, mas, principalmente, por ciência e amor à terra.” ²³⁷

Pouco a pouco foram desaparecendo rapidamente os vinhedos desce-morro sobe-morro para predominarem as vinhas no sentido das linhas de nível. Muito contribuíram para o abandono desta prática as pregações dos técnicos do IAC e da Secretaria da Agricultura. Ottoni Guimaraães Fernandes, engenheiro agrônomo da Seção de Viticultura do IAC, em seu “Curso de atualização de Conhecimentos Agronômicos”, insistia na importância do preparo do terreno.

“A distribuição e disposição devem seguir as imposições da topografia. Em encostas fortes os caminhos de acesso devem seguir a diagonal. (...) O alinhamento deve ser cortando as águas. Em declives maiores, a construção de terraços em patamares se impõe.” ²³⁸

²³⁷ INGLÉZ DE SOUSA, J. S. *Origens...* Op. Cit. Pp. 284 -286

²³⁸ GUIMARÃES FERNANDES, O. *Curso de atualização de conhecimentos agronômicos: A cultura da videira*. São Paulo, Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura de São Paulo, 1938.

Também nos relatórios das estações experimentais eram descritas as experiências alternativas aos grandes terraços, realizadas nas dependências, para evitar a erosão:

“Os vinhedos I e II foram totalmente sistematizados em pequenos terraços correspondentes cada um a uma linha de plantação. É um método bastante eficiente contra a erosão e de custo baixo, relativamente aos grandes terraços que exigem movimentação avultada de terra” ²³⁹

Apesar das pregações dos técnicos, ainda na década de 1950 algumas regiões continuavam utilizando sistemas favorecedores da erosão. Algumas zonas encontravam-se mais expostas à erosão; em São Roque a erosão ameaçava mais os vinhedos que em Jundiaí, porque os vinhedos sanroquenses eram plantados nas encostas dos morros e colinas.

“Na área de São Roque-Mailasqui há vinhedos estão, sem exagero, pendurados nos morros. As enxurradas na estação chuvosa, podem empobrecer um solo da noite para o dia. É necessário, portanto, que o viticultor tome todas as precauções necessárias para defendê-lo. Estas, porém, são sempre ditadas pelas condições econômicas do lavrador e não pelo que deveria realizar, segundo deseja. Daí a ausência de cultivos em terraços ou mesmo em curvas de níveis.” ²⁴⁰

Nesses lugares a prática mais simples e comum era plantar a videira em ruas perpendiculares ao declive da encosta. Eram realizados pequenos canais entre uma rua e outra do vinhedo para deter a ação das fortes chuvas de verão. Essa medida, ainda que

²³⁹ INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório da Estação Experimental de São Roque. Ano de 1939.* (mimeo)

²⁴⁰ MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 132

precária, evitava a destruição rápida dos vinhedos. Outra prática contra a erosão era a utilização do mulching, que consistia em cobrir o solo das vinhas com capim, geralmente de sapé ou catingueiro que após seco, era espalhado no solo. Este mulching tinha a função de resguardar os vinhedos das fortes chuvas e dos estios conservar a umidade e as matérias orgânicas.

Aos problemas do esgotamento do solo provocado pela erosão somava-se empobrecimento das terras por falta dos nutrientes necessários para obter uma produção abundante. Já para a década de 1930, a adubação de solos transformou-se em uma atividade muito difundida e quase nenhum viticultor deixava de incorporar adubos, tanto orgânicos como minerais, sendo utilizados maiormente os primeiros. Em Jundiá era mais notável a preocupação do viticultor pela fertilidade do solo. Assim era descrito um sistema muito comum de adubação

*“(...) vejamos o que faz um sitiante modesto, dono de 30.000 videiras: ele possui, ao lado da casa um estábulo e ao lado deste uma fossa, onde atira sapé, capim, ramagens, resíduos de couro e estrume. Do estábulo parte uma canalização feita normalmente de bambú, que recolhe a urina do gado e a despeja sobre a fossa. Depois de alguns meses todo esse material é revolvido e espalhado junto aos pés das videiras. Este composto rico em matéria orgânica compensa as deficiências minerais do solo.”*²⁴¹

O sistema de surriba ou arroteamento completo do terreno, considerado o melhor sistema de preparo do solo, era pouco usado por ser muito custoso. Nesta prática, realizada junto com a adubação do terreno, os fertilizantes eram espalhados antes de iniciar o

²⁴¹ MATTOS, D. L. de. Op. Cit. Pp. 131-132

revolvimento, por meio de uma máquina motorizada. Outro método menos oneroso era o revolvimento parcial do terreno por meio de aberturas de valetas ou trincheras, onde eram colocados os adubos. Também a abertura de covas ou buracos era usada nos vinhedos de menores proporções, nas latadas ou vinhedos domésticos.²⁴²

A utilização dos “adubos verdes” foi uma atividade muito difundida a partir de 1930, e consistia em plantar as videiras associadas com alguma planta leguminosa para mais tarde cortá-las e incorporá-las à terra.²⁴³ Também era aconselhada pelos técnicos a plantação de milho entre as fileiras da vinha. As canas de milho eram colocadas no fundo das valetas junto com o adubo verde, usado como material de drenagem e, graças a sua decomposição lenta, como matéria orgânica armazenada.

O uso de adubos químicos começou a se disseminar a partir de 1930, não só pela atuação e propaganda dos técnicos agrônomos regionais, mas também pelo surgimento de diversas firmas de adubos químicos, como a Kalisyndicat, a Arthur Vianna, a Salitreira, a I. G. Farbenindustrie, a Fernando Hackradt, entre outras.

As pragas e doenças das vinhas eram outros problemas que os viticultores deviam combater, já que vários eram os fatores que favoreciam sua proliferação. Um técnico do Instituto Agronômico avaliava a situação das moléstias da vinha no Estado de São Paulo.

“As limitações da viticultura em São Paulo decorrem das condições climáticas que favorecem a proliferação de pragas e doenças ao mesmo tempo que dificultam o seu combate pelo homem. A temperatura e o regime de chuvas durante a fase de vegetação das

²⁴² GUIMARÃES FERNANDES, O. Op. Cit. Pp. 17

²⁴³ Os adubos verdes deviam serem semeados após a colheita das videiras, para evitar que os adubos extraíssem a umidade e matéria orgânica que as videiras precisavam na época da brotação. As plantas usadas para adubo verde (feijão de porco, soja e tremoço) deviam ser plantadas entre as linhas dos vinhedo e após seu crescimento eram enterradas na terra por meio da enxada, enxada rotativa ou arado.

videiras é ideal ao desenvolvimento de fungos que a atacam. É inútil, portanto, cultivar videiras nas condições climáticas paulistas sem o controle das doenças fungicas (principalmente o mildio e a peronospora). No entanto, muitas variedades tem mostrado alto grau de aclimação. Podem mesmo ser cultivadas quando suficientemente protegidos da doenças e pragas. (...)As espécies híbridas e as vides americanas tem demonstrado maior maior resistência às doenças fungicas, e apresentam maior facilidade de cultivo.”²⁴⁴

No tocante ao problema das pragas e doenças da videira, os trabalhos e pesquisas do Instituto Biológico foram fundamentais para o combate da atracnose, peronospora, oídio e outras moléstias. Entre os pesquisadores dedicados a esta tarefa destacou-se Raúl Drummond Gonçalves que tentou aplicar os conhecimentos científicos obtidos nos laboratórios à produção vitícola realizando serviços de assistência direta ao produtor. A luta contra os estas doenças era feita por meio do chamado “sulfatagem” das videiras, que consistia em realizar pulverizações periódicas feitas com preparados químicos diferentes para cada moléstia ou em cada época do ano.

Em São Roque as pulverizações eram feitas com solução de enxofre ou de enxofre cúprico para o combate ao oidium e da peronospora. Para a atracnose era usada uma mistura de enxofre e cal. Nos grandes vinhedos as pulverizações eram realizadas com máquinas pulverizadoras, quando as condições do relevo o permitiam. Em terrenos de grande declive, utilizavam-se processos manuais devido à impossibilidade de circulação das máquinas dentro do vinhedo. As pulverizações eram feitas a partir de agosto, com uma ou duas pulverizações mensais; na medida que aumentavam as chuvas e se aproximava a

²⁴⁴ RIBAS, W. C. *Contribuição à ampeologia nacional. Melhores variedades da coleção ampelográfica da Estação Experimental de São Roque*. Circular nº 28 do Instituto Agrônômico. São Paulo, Instituto Agrônômico de Campinas, 1973.

época da colheita, o número de pulverizações ia aumentando. O número variava segundo a variedade de videiras plantadas, a quantidade de chuvas e o viticultor.

Em 1942, Ferraz do Amaral, do Instituto Biológico descrevia as pulverizações realizadas para combater a peronospora nas videiras de *Golden Queen*:

*“Os irmãos Magrini, em Poá, conseguem obter uma completa maturação e manutenção das folhas em atividade fisiológica até maturação outomnal, graças às repetidas pulverizações com calda bordaleza, usada cada vez que chove, não é possível limitar e fixar o número de pulverizações; a inconstância do tempo é a tabela a obedecer, cada chuva considerável, uma pulverização: si chove durante 5 dias havendo um clarão de tempo que permita algumas horas enxutas, embora o tempo ameace nova chuva, estas preciosas horas devem ser utilizadas, duas horas de aderência da calda fresca protegerá as folhas e outros órgão vegetativos e da frutificação da infeção peronospórica (...)”*²⁴⁵

As pulverizações durante o inverno eram menos freqüentes, sendo inexistente na região de São Roque. Em Jundiaí, uma boa porcentagem de cultivadores pulverizava com calda sulfo-cálcica em junho, como prevenção contra os carrapatos da videira.

Já vimos que, até 1920, o Instituto Agrônômico centrou-se na luta contra os inimigos e doenças das vinhas e, desde a descoberta do sistema de enxertia como a melhor solução para a filoxera, continuaram as pesquisas e cultivos de diferentes porta-enxertos e cavalos. A aplicação dessa técnica resolveu um grande problema da viticultura paulista,

²⁴⁵ FERRAZ DO AMARAL, J. *A videira Golden Queen*. In *O Biológico*. Nº 2. Ano VIII. Pp. 50

porque permitiu continuar com o cultivo da videira, mas por outro lado, criou novos interrogantes e campos de pesquisas.

Sendo as plantas enxertadas compostas de dois tipos de videiras era preciso escolher uma variedade resistente à filoxera e outra que produzisse de boa quantidade e qualidade. Nem sempre era fácil conseguir essa combinação para melhorar as castas e variedades enxertadas, por isso, os órgãos paulistas de pesquisa e assistência agrícola dedicaram-se a este campo de estudo. Entre os planos de trabalho dedicados ao estudo da enxertia nas diferentes seções e estações experimentais do Instituto, destacavam-se os referidos aos assuntos de: plantação de bacelos de videiras de variedades híbridas americanas ou européias, diferentes métodos de enxertia, afinidades entre cavalo e garfo, grau de adaptabilidade do cavalo ao solo e melhor época de plantio dos bacelos.

A época de plantio dos bacelos e a escolha das variedades a plantar eram de grande importância, devido às condições climáticas paulistas. Procurando encontrar, dentro do período e tempo recomendável, épocas e variedades mais favoráveis à formação de vinhedos, organizou-se na Estação Experimental de São Roque, um ensaio de “Época de Plantio e Variedades de Porta-enxerto de Videira”, cujas conclusões foram apresentadas em um interessante informe ao Instituto Agrônomo. Por esse trabalho verificou-se que a melhor época para a plantação de vinhedos em São Paulo era desde meados de junho até meados de setembro, e a melhor época para plantar os bacelos desde junho até agosto. Eram recomendados os cavalos de *Rupestris du Lot* e *Ripária Rupestris* pelo seu vigor,a

resistência à atracnose e peronospora, pela adaptabilidade a numerosas variedades de videiras e à maioria dos solos paulistas.²⁴⁶

Na década de 1950 começou a aparecer uma nova doença que ameaçava a estabilidade dos vinhedos, denominada “Mal de Pierce”, que atacou alguns vinhedos em São Roque e vários parreirais de Jundiaí. Tudo indica que, naquele momento, os órgãos estatais que cuidavam da agricultura nada fizeram e, principalmente a Secretaria da Agricultura

*“(...)alertada contra a ameaça que pesava sobre a região (de Jundiaí), alguns anos antes da doença grassar em alguns vinhedos, nada tivesse feito no sentido de combater o mal em suas origens, cooperando com o esforço dos homens que, cultivando a terra, enriquecem o patrimonio econômico do Estado.”*²⁴⁷

3.2.2 - O melhoramento das técnicas no processo de vinificação.

Indicamos anteriormente o aumento registrado na produção vitivinícola entre os anos de 1930 a 1950. Entre os fatores que contribuíram nesse crescimento vinícola foram fundamentais as mudanças nas técnicas de elaboração dos vinhos paulistas, cujas inovações se devem, em grande medida, aos trabalhos dos órgãos estatais dedicados à agricultura paulista, principalmente do Instituto Agronômico de Campinas.

Os esforços na luta por aperfeiçoar os vinhos paulistas concentravam-se em duas etapas. Por um lado, buscava-se melhorar a qualidade das variedades de uvas usadas como

²⁴⁶ Cf. CORRÊA RIBAS, W. CONAGIN, A. *Variedades de cavalos de videira e sua melhor época de enraizamento*. In Bragantia. Boletim técnico do Instituto Agronômico do Estado de São Paulo. Nº 10. Vol. 16. Campinas, Instituto Agronômico do Estado de São Paulo. Outubro de 1957. Pp. 127-134

²⁴⁷ MATTOS, D. L. Op. Cit. Pp. 136

matéria prima na industrialização dos vinhos; por outro lado, tentava-se introduzir mudanças no processo mesmo de vinificação para obter vinhos de qualidade superior.

Os primeiros vinhos paulistas foram produzidos empregando somente a uva Isabel, posteriormente foi introduzida a Seibel 2, começando uma nova fase vinícola, com características regionais diferentes. Em São Roque era mais generalizada a produção de vinhos mediante a utilização de igual quantidade das duas variedades, enquanto que, em Jundiaí, os vinhos eram fabricados apenas com a Seibel 2. Em ambas regiões a vitivinicultura iniciou-se com a elaboração de vinho tinto e, lentamente, foram sendo obtidos outros tipos de vinhos, brancos, rosados, espumantes. A maioria dos técnicos e estudiosos da vinha expressava continuamente sua rejeição no uso da Isabel e da Seibel 2 nos vinhos paulistas e tentaram substituí-las por outras melhores. Nas palavras de um técnico da Estação Agronômica de S. Roque:

“Prescutando-se com serenidade a situação de desprestígio em que se acha a indústria vinícola paulista, ressalta logo aos olhos, como causa primordial, a inferioridade da matéria prima de que são originados os nossos vinhos. (...)Partindo-se da Seibel 2, colhida nos nossos maiores centros vitícolas, com menos de 10 % de açúcar e elevadíssima acidez tartárica, não é possível senão chegar-se a uma bebida prejudicial à saúde pública. Bastante expressiva nesse particular é a estatística do Serviço Sanitário, pela qual se prova que num espaço de tempo de 10 anos apenas ingerido zurrapa.” ²⁴⁸

O primeiro passo da vinificação era a colheita das uvas, denominada vindima. A determinação correta do grau de acidez e açúcar era um dos problemas principais do vinho

²⁴⁸ INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório do Instituto Agronômico de Campinas. Estação Experimental de São Roque. Ano 1940.*

paulista, já que era uma prática comum entre os produtores a de vindimar uvas verdes, que ainda não havia atingido o ponto necessário de açúcar. Por causa dessa situação era aconselhada uma rigorosa fiscalização oficial das colheitas para impedir a utilização de uvas verdes na vinificação, ainda que, segundo um Relatório da Estação Experimental de São Roque

“essa medida já foi tentada pelas autoridades federais e por um esforço verdadeiramente heróico conseguiu-se que os particulares retardassem por uns dias a colheita, obtendo um grau glucométrico mais elevado e acidez mais baixa. A grita, porém, foi unânime atestando como é costume generalizada vindimair uvas cujo destino obrigatório deveria ser vinagrera” ²⁴⁹

A partir da década de 1940 começou a generalizar-se a prática da análise do grau de acidez e de açúcar das uvas, prévia à vindímia, pela estação enológica da região, que autorizava a colheita. Esta prática era fundamental já que determinava o grau alcoólico e a qualidade final do vinho.

A tarefa da vindima devia realizar-se rapidamente, devido a que à medida que a uva ia sendo colhida em cestas, caixas ou caixões, era levada para a cantina ou adega e esmagada. Originalmente, o esmagamento das uvas era realizado mediante o pisoteio, que era realizado da seguinte forma: na boca do tonel de fermentação colocava-se uma tampa recipiente de fundo perfurado onde eram despejadas as uvas colhidas. Enquanto os trabalhadores da colheita colocavam as uvas no tonel, os pisoteadores esmagavam as uvas. Este processo foi sendo abandonado progressivamente e substituído por máquinas

²⁴⁹ INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório do Instituto Agrônomo de Campinas. Estação Experimental de São Roque. Ano 1940*

esmagadeiras que funcionavam por meio de manivelas manuais ou com energia elétrica. Outra máquina utilizada, embora pouco difundida até 1950, era a desengastadeira, que esmagava as uvas expedindo os pedúnculos dos cachos.

Outra prática comum, que contribuía a empobrecer a qualidade dos vinhos, era a realização de contínuos esmagamentos do mesmo bagaço de uva, obtendo a partir do segundo ou terceiro esmagamento da uva, vinhos de inferior qualidade. Esse vinho de baixíssima qualidade, lançado no comércio, estabelecia uma concorrência desleal com os bons produtos, devido a sua incapacidade de acompanhar o avultamento dos preços provocado pelos vinhos de ínfimo custo de produção. Para evitar essa praxe era aconselhada fiscalização por parte do Serviço Sanitário do controle do peso das uvas entradas na esmagadeira, sendo esse peso comparado posteriormente com o total do vinho produzido pela cantina.

Terminada a tarefa da colheita e do esmagamento deixa-se o mosto permanecer cerca de cinco dias na tina de fermentação, passando-o depois para dornas de conservação. As trasfegas se faziam entre períodos de 15 a 60 dias entre uma e outra, em vasilhames enxofrados. Em 1934 ainda continuavam as práticas rotineiras de fabricação de vinhos, fato que se pode comprovar na seguinte palestra do professor da ESALQ, Jayme Rocha de Almeida:

“A fermentação tumultuosa, de acordo com as nossas observações e dados colhidos em Jundiaí, com os fabricantes, se dilata demasiado, atingindo as vezes até 15 dias; tal prática deve ser combatida tenazmente, para reduzir aquelle tempo no mínimo pela metade, isto é 7 ou 8 dias, porque o bagaço em contacto com o mosto fermentado durante muito tempo, o prejudica nas suas

*qualidades, comunicando-lhe cheiro e paladar desagradáveis (...)*²⁵⁰

Uma prática aconselhada pelos técnicos e enólogos era a incorporação de fermentos ou levedos selecionados para aumentar a qualidade de vinhos elaborados com videiras de qualidade inferior.²⁵¹ Às vezes era necessário corrigir o mosto, quando este apresentava grau de acidez elevada e falta de açúcar, mediante a incorporação de açúcar de cana. Esta tarefa requeria a realização de análises em laboratórios, mas, como os primeiros laboratórios se encontravam nas cidades, essa situação limitava a possibilidade que os produtores de pouca produção e de zonas rurais longínquas tiveram acesso a eles. Isto foi solucionado com a instalação das Estações Experimentais e, posteriormente, com outras dependências agrícolas do Estado em cada região.

Sempre que a uva colhida muito madura apresentava indícios de esmagamento e conseqüente escorrimento do mosto, havia grande perigo de acetificação, que transmitia o avinagramento aos lagares e dornas de fermentação. Para evitar esse problema, os técnicos aconselhavam incorporar metabisulfito de potássio.

No Relatório da Seção de Viticultura de 1943 aparecia detalhado o processo de elaboração de vinhos realizado nas dependências dessa Seção. Os técnicos orientavam as mais modernas práticas de vinificação, aconselhando:

“Relativamente à obtenção de um vinho de qualquer natureza, somos da opinião de ser necessário, para que o trabalho seja coronado com êxito: a)- empregar métodos modernos de vinificação, -b) – preferir boas variedades de uvas, -c) –ter a máxima

²⁵⁰ ALMEIDA, J. R. De. *Vinificação*. In Revista de Agricultura de Piracicaba, Nº 1-2 Vol. 9. Jan. Febv de 1934 . Pp. 124

²⁵¹ Cf. PERRIER, A. *Os levedos seleccionados na vinificação*. In Revista de Piracicaba. Nº 1-2. Vol. 9. Jan-Febv. de 1934. Pp. 113 a 120

*assepsia ou higiene, - d) – usar de rigorosa honestidad, não fazendo emprego dos produtos de qualquer natureza que não seja exclusivamente de uva, como matéria prima.”*²⁵²

Finalmente, as normas de higiene da adega e dos materiais usados eram fundamentais, já que a existência de resíduos de anteriores vinificações e outros elementos contaminantes podia provocar fermentações indesejáveis e as chamadas doenças do vinho. Já em 1930 os viticultores eram orientados pelos agrônomos do IAC à utilização de diversos métodos de esterilização:

*“A esterilização do material pode ser feita pelo emprego da água fervendo, que não necessita de aparelhos especiais, ou melhor, pelo vapor sob pressão produzida por um gerador de vapor. Este último processo é o que dá melhores resultados. O emprego de antisépticos é também, algumas vezes, aconselhados(...). Convém lavar com água limpa os vasilhames antes e depois da operação. As canalizações, bombas, syphão, etc., devem ser lavados com uma solução de carbonato de sódio a 5%. Os utensílios em borracha devem ser mergulhados, durante 45 minutos, num banho de bisulfito de cal.”*²⁵³

As atividades de assistência aos produtores exercida pelos técnicos e agrônomos das estações experimentais começaram a provocar mudanças já na década de 1930. Em 1936 descrevia-se, em um informe das atividades da Estação Experimental de São Roque, as modificações que os órgãos de apoio à agricultura conseguiram introduzir na vitivinicultura da região. Com os melhoramentos logrados no cultivo da vinha notava-se

²⁵² INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Relatório da Seção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado*. Ano de 1943. Campinas, SP, Instituto Agronômico de Campinas, 1943. (mimeo)

²⁵³ INSTITUTO AGRONÔMICO DE CAMPINAS. *Seção de Bacterologia Agrícola. Instruções para levedos puros e seleccionados para a fabricação de vinho de uvas*. Circular n° 1. Campinas, 1930. Pp. 9

um acentuado progresso na indústria enológica, estritamente ligada à primeira. Assim, numerosas análises de vinhos de São Roque acusavam notável diminuição do grau de acidez volátil, que era o principal índice da qualidade da bebida.

“Os vinhos do município são ultimamente mais harmônicos, menos agrestes, mais conserváveis pela aplicação de boas regras econômicas, pela regularização da fermentação alcólica, pelo desengaço da uva.

*Observa-se em São Roque outro facto curioso e muito significativo: o pequeno viticultor, por mais necessitado que esteja de dinheiro, já não vende, como poucos annos atras, os seus vinhos quinze dias após a fermentação tumultuosa, lançando no mercado vinhos-mostos, ainda fermentando lentamente, desagradáveis, laxativos. Já aprendeu a dominar sua ansia ou sua necessidade e a expor à venda um produto acabado, senão envelhecido, ao menos descansado e limpo.”*²⁵⁴

Também, como uma particularidade interessante, as adegas dos proprietários que freqüentaram os cursos de enologia do Dr. Picena foram reformadas tentando cumprir com os requisitos mínimos de normas de higiene, que até esse momento eram desconhecidas. O aparelhamento também foi objeto de melhorias apreciáveis, ainda que sempre de acordo com os recursos de cada proprietário.

Temos ainda que lembrar que a maioria dos defeitos dos vinhos paulista nesta época não conseguiu ser revertidos totalmente, apresentando muitas das características que tinham no período anterior. Assimismo, os maiores progressos registrados na evolução da

²⁵⁴ REVISTA DE AGRICULTURA DE PIRACICABA. *O desenvolvimento da viticultura...* Op. Cit. Pp. 447.

qualidade e a quantidade eram consequência não só das mudanças introduzidas na estrutura dos vinhedos, mas também pelas melhorias das técnicas do produto e porque os viticultores possuíam muitos anos de experiência vinícola.

CONCLUSÃO

O processo de surgimento e consolidação da vitivinicultura em São Paulo não deve ser encarado simplesmente como um tipo de exploração econômica realizada em um âmbito regional. Uma vez estudado o processo é possível determinar outros elementos na análise que indicam a importância e as limitações que uma cultura voltada para o mercado interno tem na realidade paulista.

Os numerosos insucessos que teve a vitivinicultura registrados até 1930 indicavam que

- a vitivinicultura, localizada como cultura marginal, no sentido da tolerância biológica das videiras, enfrentava muitas limitações provocadas principalmente pelo clima da região, que só podiam ser superadas, ainda que parcialmente, pelas técnicas agrícolas do produtor

- na aplicação das maiorias das técnicas complexas que a cultura da videira e o processo de vinificação precisavam, era necessário um forte aparelho público de pesquisa e assistência ao produtor

- muitas vezes esse aparelho estava ao serviço de outros interesses que não eram os da diversificação agrícola, ainda mais no período no qual as políticas econômicas priorizavam os produtos para o mercado externo.

Assim mesmo, podemos observar para finais de 1950 a conformação em terras paulistas de uma “região vitivinícola”, localizada fundamentalmente em torno de dois

núcleos: São Roque e Jundiaí, cuja população dedicava-se maiormente à produção de uvas de mesa e vinho. Vários elementos confluíram na consolidação desta situação

- o surgimento nesses municípios de uma classe de pequenos proprietários, que cultivavam pequenas parcelas de terras. Era a atividade rural dos sítios, onde a vitivinicultura teve o ponto de apoio inicial como atividade econômica de relevância.

- Em Jundiaí o retalhamento das propriedades de café como consequência da crise de 1930. A vinha criou novas bases para uma economia regional: na medida que se desintegravam as fazendas e o café sofria uma queda na produção, registrava-se um contínuo crescimento da produção vitivinícola.

- Em São Roque já tinha sido iniciada a subdivisão das propriedades originais, quando a vinha apareceu nos sítios. A vitivinicultura foi efeito do retalhamento em pequenas propriedades.

- A proximidade da cidade de São Paulo, cuja população formada por importantes contingentes de imigrantes italianos, ajudou na consolidação da vitivinicultura como atividade comercial.

Finalmente, a atenção dispensada pelo Estado que, mediante a aplicação de algumas políticas favorecedoras da implantação dessa cultura, fundamentalmente através da pesquisa e apoio técnico do Instituto Agrônomo de Campinas, permitiu que a vitivinicultura se assentasse como atividade importante na economia paulista.

Muitas questões permanecem: Como influía a presença de um grande estoque de vinhos estrangeiros e de outros estados na praça comercial paulista no comércio dos

vinhos? Que características tinham e como era o processo de comercialização da produção vitivinícola? Que aconteceu após 1950 com a economia vitivinícola?

Esta pesquisa não pretende, por enquanto, responder estes interrogantes. Ficam como questões para futuras pesquisas.

BIBLIOGRAFIA E FONTES

1- Relatórios dos Trabalhos do Instituto Agrônomo de Campinas

DAFERT, F. W. *Relatório Annual do Instituto Agrônomo do Estado de São Paulo (Brazil) em Campinas. Anno 1894-1895*. São Paulo, Typographia da Companhia Industrial de São Paulo, 1896. Pp. 331

Relatório apresentado ao Exmo. Sr. Carlos Botelho, D. D. da Secretaria da Agricultura por Lourenço Granato (Diretor Interno). São Paulo. Typographia Brasil de Rothschild & Comp., 1907.

Relatório do Anno Agrícola 1928-1929. São Paulo, Imprensa Oficial do Estado, 1935. Pp. 226

Relatório da Seção de Bacterologia Agrícola. Instruções para levedos puros e seleccionados para a fabricação de vinho de uvas. Circular nº 1. Campinas, 1930. Pp. 9

Relatório de 1939 do Serviço de Horticultura. 1939 (mimeo)

Relatório da Estação Experimental de São Roque. Ano de 1939. 1939. (mimeo)

Relatórios dos Trabalhos de 1937 a 1939 das Seções do Instituto Agrônomo. Seção de Horticultura. Campinas, SP, IAC, 1939

Relatório da Estação Experimental de São Roque para o ano agrícola de 1940. Campinas, IAC, 1940. (mimeo)

Relatório dos trabalhos realizados em 1940 pelo Laboratório da Secção de Frutas Diversas. Ano 1940. (mimeo)

Relatório da Secção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado. Ano 1942. (mimeo) Pp. 245

Relatório da Secção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado. Ano 1943. (mimeo)

Relatório da Secção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado. Ano 1944. (mimeo)

Relatório dos trabalhos realizados na Estação Experimental de São Roque. Ano 1944. (mimeo)

Relatório dos Trabalhos Realizados na Estação Experimental Experimental de Jundiaí durante o ano de 1948. Campinas, SP, Instituto Agrônomo de Campinas, Secretaria da Agricultura, 1948

2- Artigos de Revistas e Boletins

Boletim da Secretaria de Agricultura, Commercio e Obras Públicas

Analyse de Vinho de Uva Nacional. Vol. 14. Ano 1913. Pp. 779

Analyse de Vinhos. Vol. 1 N° 1-2. Pp. 619-628

ARIE, Jacques. *A Uva e o Mosto de Uva.* Vol. 16. Ano 1915. Pp. 950

BARRETO, L. P. *A Viticultura em São Paulo.* Vol. 6. Ano 1905. Pp. 59

BOTELHO, Carlos. *Missão Agrícola. (Programa de Estudos).* Ano 1906. Vol. 7. Pp. 205

BUENO, Amador da Cunha. *Em torno da Viticultura.* Vol. 31. Ano 1930. Pp. 69-81

A Cura das Uvas e a Chácara Marengo. Vol. I. N°1. Ano 1910. Pp. 32

Estabelecimento de Estábulo. Vol. 5. Ano 1904. Pp. 503

DECKER, S. *Viticultura: Precisamos dispensar maiores cuidados aos nossos vinhedos.* Vol. 39. Ano 1938. Pp. 794

DECKER, S. *Viticultura.* No. 39. São Paulo, 1938. Pp. 794

Decreto 1323 de 23/10/1905. Aprovando Instruções para o levantamento da Estatística Agrícola e Zootechnica do Estado de São Paulo. Vol. 10. Ano 1905. Pp.447

DUTRA, Gustavo Rodrigues Pereira. *Analyses de Vinhos.* Vol. 2. Ano 1901. Pp.619

Fabrico do Vinho. Vol. 11. Ano 1910. Pp. 1105

GUIMARÃES, Renato F. *Inspeção realizada á Colônia Barão de Jundiaí.* N° 15. Ano 1914.

INGLÉZ DE SOUSA, Julio Seabra. *Realizações do Instituto Agrônomo. Estação Experimental de Jundiaí.* Ano V. Fev. De 1954. N° 59. Pp. 1-2

O Instituto Agrônomo. Vol.1. Ano 1901. Pp. 471-476

Irrigação artificial de um vinhedo. Vol. 37. Ano 1936. Pp. 559-566

NETO, J. R. A. Santos. *A cultura da videira.* Ano V. Junho 1953. Pp. 11-13

QUEIROZ, A. Fonseca. *A Videira*. Vol. 22. Ano 1921. Pp. 345

Resumo dos Trabalhos do Instituto Agrônomo de Campinas. Vol.14. Nº 1. Ano 1913. Pp.58

Trabalhos do adegueiro. Cuidados a dispensar no material de vinificação. Ano V. Novembro de 1953. Pp 9-13

As Uvas no Frigorífico e sua Exportação. Vol. 37, Ano 1936. Pp. 570-571

VEIGA, Ary de Arruda. *O vinho de Uva. Noções Práticas*. Vol. 45. Ano 1944. Pp. 110

Visita a um vinhedo. Vol. 2. Ano 1901. Pp. 322

Viticultura e os Problemas dos Híbridos. Vol. 33. Ano 1932. Pp. 615

Boletim da Estação Agrônomo de Campinas

D'UTRA, Gustavo. *A Viticultura em São Paulo*. Vol. IX. Pp.435-438

NOACK, F. *A viticultura em São Paulo*. Nº IX. Ano 1898. Pp. 74

SIXT, E. *A Viticultura em São Paulo*.. Vol.IX. Ano 1898. Pp.

UCHOA CAVALCANTI, Adolpho Barbalho. *Viticultura em São Paulo*. Instituto Agrônomo, 1898. Pp. 13-25 e 50-73

UCHOA CAVALCANTI, Adolpho Barbalho. *Trabalhos realizados na Seção Enológica*. Vol. III. Nº 2. Jul- Dez. de 1891. Campinas, Typographia a Vapor do Livro Azul de ^a B. Castro Mendes & Co., 1892

O Agrônomo. Boletim do Instituto Agrônomo de Campinas

Nº 1. Ano I, Campinas, abril de 1949.

Nº 2. Ano I, Campinas, maio de 1949.

Nº 14. Ano II, Campinas, 1950.

Nº 18. Ano II, Campinas, 1950

Planejamento das pesquisas e dos trabalhos experimentais no Instituto Agrônomo. Tomo II. Vol. 14. 1950.

RIBAS, Wilson. C. *Realizações do Instituto Agrônomo. Contribuição da Estação Experimental de São Roque no setor da videira*. Ano VI. Nº 61. Abril de 1954. Pp. 2

Seção de Viticultura e Frutas de Clima Temperado. Vol. II. Nº 18. 1950. Pp. 2

Bragantia. Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Estado de São Paulo

RIBAS, Wilson. Corrêia. *Comportamento das videiras Seibel na região de São Roque*. Separata do Boletim Bragantia. Vol. 26. Nº 20. Junho de 1967. Pp. 265-286

CORRÊA RIBAS, W. CONAGIN, A. *Variedades de cavalos de videira e sua melhor época de enraizamento*. Nº 10. Vol. 16. Campinas, Instituto Agrônomo do Estado de São Paulo. Outubro de 1957. Pp. 127-134

Boletim da Agricultura, Zootecnia e Veterinária

LHERME, G. *Viticultura e Vinicultura*. In. Anno III. Nº 1-2. Jan-Feb de 1930. Pp. 33

O Biológico. Boletim Oficial do Instituto Biológico

FERRAZ do AMARAL, J. J. *Videiras de Fácil Cultura*. Ano VIII. Nº 1. Janeiro 1942. Pp. 17 e 18

FERRAZ do AMARAL, J. J.. *Híbridas de Seibel rústicas para vinhos brancos e tintos*. Ano VIII. Nº. 5. 1942. Pp. 139-141

FERRAZ do AMARAL, J. J *A videira Golden Queen*. Ano VIII. Nº 2. 1942. Pp. 47-50

FERRAZ do AMARAL, J. J *Videira híbrida com qualidades de "vitis viníferas"*. Ano VIII. Nº 3. 1942. pp. 80-82

FERRAZ do AMARAL, J. J "*Vitis viníferas" para brancos de tipo e gosto europeu*. Ano VIII. 1942. Nº 4. Pp. 110-112

Revista Chácaras e Quintais

BRETAS, A. *O maior vinhedo do Brasil*. Vol. XXXI. Nº 1. Janeiro de 1925. Pp. 308

BUENO, Amador da Cunha. *Conselhos aos viticultores incipientes*. Vol. 1 No. 26, 1922. Pp. 36

BUENO, Amador da Cunha. *A viticultura no Brasil*. Vol. XXXII. Nº 6. Junho de 1925. Pp. 505

BUENO, Amador da Cunha. *A viticultura nacional*. Nº 40. 1929, Pp.54

Conselhos práticos sobre a fabricação do vinho. Vol. 27-28. Ano 1923. Pp. 405

Como se deve fazer vinho no Brazil?. Anno 1. Nº 2. Fev. De 1910. Pp. 25-28

Cultura da videira. Vol. 17. Nº 5. Maio de 1918. pp. 368

A cultura da videira. Cuidados devidos ao solo, às plantas e às moléstias. Ano XXIV-Nº 3, 1921. Pág. 205

VAZ, H. *Sobre o Cultivo da Videira*. Vol. VI. Nº. 5.

Revista O Campo

BRANAS, J. *Análise racional das condições gerais de produção das videiras*. Vol. 9, Nº.9, 1938. Pp. 16

BUENO, Amador da Cunha. *Reabilitemos o Vinho Nacional Tomo VI*. Vol. 5. Maio de 1935.

FREITAS, Honorato de. *A mecanização da lavoura*. Ano16. Nº 18, Julho de 1945. Pp. 7-8

GERARD, Julio. *Fermentos seleccionados na vinificação*. Nº 8. ano IV. Ago. De 1933. Pp. 75-76

Revista da Sociedade Rural Brasileira

BUENO, Amador da Cunha. *Cultura e a Industria do Vinho*. Anno 13. Nº 157. Setembro de 1933. Pp. 442

Revista La Hacienda

CRIDER, F. J. *Como se forma um vinhedo*. Nº XXIV. 1929. Pp. 260

ENRIQUEZ, R. De Zayas. *Palestras sobre agricultura*. Março de 1921. Pp. 169 a 164

Fertilização da vinha. Vol IV. Outubro de 1908. Pp. 21

Viticultura. Volume IV. Abril de 1909. Pp. 204

Uma fábrica de vinho que aplica os mais moderno processos de técnicos. Ano XXXIV. Nº 10. Outubro de 1939. Pp. 363

ZAPATA, Fernando. *A colorização dos vinhos*. Vol IV. Set. de 1909Pp. 375-377

Revista de Agricultura de Piracicaba

ALMEIDA, J. R. De. *Vinificação*. Nº 1-2 Vol. 9. Jan. Febv de 1934 . Pp. 124

O desenvolvimento da viticultura em São Paulo. Os primeiros resultados da assistência técnica da Secretaria de Agricultura aos viticultores de São Roque. Piracicaba, Vol. 11, 1936. pág. 443-448

PERRIER, Anthelme. *Os levedos seleccionados na vinificação.* In Revista de Piracicaba. Nº 1-2. Vol. 9. Jan-Febr. de 1934. Pp. 113 a 120

2- Almanachs e Documentos Oficiais

ALMANACH DO ESTADO DE SÃO PAULO PARA 1892. Oitavo Anno. São Paulo, Editora Companhia Industrial de São Paulo, 1891. Pp. 343-344

SECKLER, J. *Almanach da Província de São Paulo Administrativo, Industrial ou Commercial para 1887.* Quinto Anno. São Paulo, Jorge Seckler e Companhia, 1891.

Relatório apresentado ao Dr. Jorge Tibiriçá, Presidente do Estado, pelo Dr. Carlos Botelho, Secretário da Agricultura. Anno de 1904. São Paulo, Typographia Brazil de Carlos Gerke, 1905

Relatorio apresentado ao Exmo. Sr. Presidente da Provincia de São Paulo pela Comissão Central de Estatística, Typ. King, São Paulo, 1888.

JOAQUIM RODRIGUES ANTUNES JUNIOR. *Relatorios dos Trabalhos da Extinta Comissão de Terras e Colonização da Provincia de São Paulo apresentado ao Sr. Dr. João Bernardo Da Silva, Inspector Especial da Província de São Paulo.* São Paulo, 1889.

ESTATÍSTICA AGRÍCOLA E ZOOTÉCNICA. Secretaria da Agricultura, Commercio e Obras Públicas do Estado de São Paulo. 1904-1905

3. Fontes bibliográficas e bibliografia sobre vitivinicultura

AMARAL, Joaquim Ferraz do. *Vinhedos em São Paulo,* 1942

BARRETO, Luiz Pereira. *A arte de fabricar o vinho. Manual do vinicultor.* São Paulo, Editora da Revista Agrícola, 1900.

BASSOTTI, José. *Cultura da Videira Vitis-vinífera.* São Paulo, Editora Limitada, 1934

CASSERINO, L. *Viti-vinicultura brasileira. Conferencia proferida em São Paulo na Sociedade Rural Brasileira.* s.d.,1933

- EXPOSIÇÃO VINÍCOLAS E DE FRUTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1a.
Jundiahy, S.P., Cruzeiro do Sul, 1934
- FERNANDES, O. G. *Guia do viticultor paulista*. São Paulo, Departamento da Produção Vegetal, 1940.
- FERNANDES, O. G. *Curso de Atualização de Conhecimentos Agronômicos: A Cultura da Videira*. São Paulo, Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura de São Paulo/ Departamento Brasileiro do Café, s/d. (mimeo)
- FERNANDES, O. G. *Curso de atualização de conhecimentos agronômicos: a cultura da videira*. São Paulo, Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura de São Paulo, 1938.
- GOBATTO, Celeste. *Plantação de Videiras*. Boletim Nº 31. Porto Alegre, Secretaria do Estado dos negócios das Obras Públicas, 1933.
- INGLÉS DE SOUZA, Julio Seabra. *Uvas para o Brasil*. São Paulo, Melhoramentos, 1969
- INGLEZ DE SOUZA, Julio Seabra. *Origens do vinhedo paulista*. Jundiaí, Prefeitura Municipal, 1959.
- INGLEZ DE SOUZA, Julio Seabra. *A cultura da videira*. São Paulo, Melhoramentos, 1956
- INGLEZ DE SOUZA, Julio Seabra. *A agricultura em Jundiaí*. Jundiaí Sociedade Viti-vinícola e Rural de Jundiaí, 1955
- MATTOS, Dirceu Lino de. *Vinhedos e viticultores de São Roque e Jundiaí (São Paulo)*. São Paulo, Faculdade de Ciências Econômicas e Administrativas da Universidade de São Paulo, 1958.
- MAZZUIA, Mário. *Jundiaí através de Documentos*. São Paulo, Empresa Gráfica e Editora Palmeiras, 1976
- PICENA, Antônio.M. P. *Lições de Viticultura do Curso Prático de Fruticultura e Enologia de São Roque*. São Paulo, Secretaria de Agricultura, Indústria e Comercio do Estado de São Paulo, 1935
- RIBAS, W. C. *Contribuição à ampelologia nacional. Melhores variedades da coleção ampelográfica da Estação Experimental de São Roque*. Circular nº 28 do Instituto Agrônomo. São Paulo, Instituto Agrônomo de Campinas, 1973

SAINT-HILAIRE, A. *Viagens pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. São Paulo, Cia. Editora Nacional, 1938

BIBLIOGRAFIA GERAL

ARRUDA, Jobson. A. de *O Brasil no Comercio Colonial*. São Paulo, Ática, 1980

BACELLAR, Carlos de Almeida Prado & BRIOSCHI, Lucila Reis (orgs.) *Na Estrada do Anhangüera: Uma Visão Regional da História Paulista*. São Paulo, Humanitas FFLCH/USP, 1999. Pag. 37

BLAJ, Ilana. *A trama das tensões. O processo de Mercantilização de São Paulo Colonial (1681-1721)*. São Paulo, FFLCH- USP, 1995 (mimeo)

BOSERUP, Ester. *Evolução Agrária e Pressão Demográfica*. São Paulo, Hucitec, Polis, 1987

BRUNO, E. S. *História e tradições da Cidade de São Paulo. Burgo de Estudantes (1828-1872)*. Vol. II. São Paulo, Hucitec, 1984.

BRUNO, E. S. *Metrópole do Café (1872-1918)*. São Paulo, Hucitec, 1991

CAMILLO, Ema. *Guia histórica da industria nascente em Campinas*. Campinas, S. P., Mercado de Letras., Centro da Memória da UNICAMP., 1998

CANABRAVA, Alice. P. *A repartição da Terra na Capitania de São Paulo: 1818*. In Estudos Econômicos. Vol.2, N°6, 1972

CANO, Wilson. *Raízes da Concentração Industrial em São Paulo*. 4ª Ed. Campinas (SP): UNICAMP. IE, 1998

CARNEIRO, Honório de Sousa. *A C.A.I.C. (Companhia de Agricultura, Imigração e Colonização) 1928-1961..* São Paulo, Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo, 1985 (mimeo)

CELIA, Maria Isabel B. *O Comercio de Abastecimento em Campinas: O Processo de Formação de Economia Interna e a Atuação de Proprietários de Terras/Tropeiros na construção da Cidade (1767-1830)*. Tese Mestrado. UNICAMP, 2000

CLARK, Colin. *Crecimiento Demográfico y Utilización del Suelo*. Madrid, Alianza, 1968

CEM ANOS DE IMIGRAÇÃO ITALIANA EM JUNDIAÍ, [s.l.]. Estudo R.O. 1988

COMITÊ INTERAMERICANO DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA. *Posse e uso da terra e desenvolvimento socio-econômico so setor agrícola. Brasil*. Washington D.C.; Secretaria Geral da organização dos Estados Americanos, 1966

DULLEY, Richard Domingues. *Políticas Estaduais para a Agricultura. São Paulo (1930-1980)*. São Paulo, IEA, 1985

FRAGOSO, João Luis Ribeiro. *A roça e as propostas de modernização na agricultura fluminense do século XIX: o caso do sistema agrário escravista- exportador em Paraíba do Sul*. In Revista Brasileira de História. Vol. 6 No. 12. ANPUH, Editora Marco Zero, 1986.

FREITAS FILHO, Almir Pita. *Tecnologia e escravidão no Brasil: Aspectos da modernização agrícola nas Exposições Nacionais da segunda metade do século XIX. (1861-1881)* .In Revista Brasileira de História No. 22. São Paulo, ANPUH, Ed. Marco Zero, março-agosto de 1991.

GARCIA REDONDO, M. F. *O Município de Cunha e a Cultura da Vinha*. São Paulo, Typographia Paulista, 1896

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO. *Agricultura paulista. Uma história maior que cem anos*. S. P. Zoraide Martins, 1991.

INSTITUTO AGRONÔMICO DO ESTADO DE SÃO PAULO. *Histórico. Organização. Finalidades*. Campinas, SP, Secretaria da Agricultura. Departamento de Produção Vegetal, 1951

LIMA, Heitor Ferreira. *História política-econômica e industrial do Brasil*. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1976

LOURENÇO, Fernando Antônio. *Agricultura Ilustrada. Liberalismo e escravismo nas origens da questão agrária brasileira*. Campinas, SP., Editora da UNICAMP, 2001

LOVE, Joseph. *A Locomotiva. São Paulo na Federação Brasileira (1880-1937)*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1982.

LUZ, Nícia Vilela. *A Luta pela Industrialização do Brasil. (1808-1930)*. 2ª ed. São Paulo, Alfa-Omega, 1975

MARTINS, A. E. *São Paulo Antigo (1554-1910)*. Vol. II. São Paulo, Typographia do “Diario Official”, 1912.

- MARTINS, José de Sousa. *A Imigração e a Crise do Brasil Agrário*. São Paulo. Pionera, 1973.
- MARTINS, José de Sousa. *Subúrbio: Vida Cotidiana e História no Subúrbio da Cidade de São Paulo: São Caetano, do fim do Império ao fim da República Velha*. São Paulo, Hucitec/ Prefeitura de São Caetano, 1992
- MENDONÇA, Sônia Regina de. *O Ruralismo Brasileiro (1888-1931)*. São Paulo, Hucitec, 1997.
- MARCILIO, Maria Luiza. *Crescimento Demográfico e Evolução Agrária Paulista. 1700-1836*. São Paulo, Hucitec, Edusp, 2000.
- MENEGARIO, Regina Santos. *A Evolução e o Papel do Sistema Público de Pesquisa a Assistência Técnica à Agricultura Paulista. (1887-1955)*. São Paulo, PUC-SP, 1985. (Dissertação de Mestrado)
- MILLIET, Sérgio. *Roteiro do Café e outros ensaios*. São Paulo, 1941
- MONBEIG, Pierre. *Pioneros e fazendeiros de São Paulo*. São Paulo, Hucitec/Polis, 1984
- MUELLER, Charles. *Das Oligarquias Agrárias ao predomínio urbano-industrial: um estudo do processo de formação de políticas agrícolas no Brasil*. Rio de Janeiro, IPEA/INPES, 1983.
- MUSEU DE JUNDIAI (II) *Efemérides*. São Paulo, Tip. Edanee S. A., 1974
- OSÓRIO SILVA, Lígia Maria. *Terras Devolutas e Latifúndio. Efeitos da Lei de 1850*. Campinas, SP., Editora da UNICAMP, 1996
- PETRONE, Maria Thereza Schorer. *A Lavoura Canavieira em São Paulo. Expansão e Declínio (1765-1851)* Difusão Européia do Livro, 1962
- PRADO JUNIOR, Caio. *Formação do Brasil Contemporâneo*. 22ª Ed. São Paulo, Brasiliense, 1992
- PRADO JUNIOR, Caio. *História e desenvolvimento*. São Paulo, Brasiliense, 1989
- RASSIA, J. M. *Ideologia e Progresso na Lavoura de Café (1870-1900)* Tese de Mestrado. Campinas, SP, UNICAMP., 1980. Pp.87 (mimeo)
- RIBEIRO, M. A. R. *História, Ciência e Tecnologia. 70 anos do Instituto Biológico de São Paulo na defesa da agricultura. (1927-1997)* São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1993

RICHARD JORBA, Rodolfo A. *Modelos vitivinícolas en Mendoza (Argentina). Desarrollo y transformaciones de un periodo secular. 1870-2000*. Em História Econômica e História de Empresas No. III (2000). São Paulo, Ed. Hucitec, 2000.

SOCIEDADE VITI-VINICOLA E RURAL DE JUNDIAÍ. *A Agricultura em Jundiaí*. Jundiaí (SP), s/d, 1955.

SPINDEL, Cheywa R. *Homens e Máquinas na Transição de uma Economia Cafeeira*. Rio de Janeiro, Paz e terra, 1979

STALHBERG, A. *A presença dos imigrantes italianos em Limeira*. Limeira, SP, Memória Limeirense IX, 1998

STRAFORINI, Rafael. *No Caminho das Tropas*, Sorocaba, SP: TCM, 2001.