

# A vitivinicultura na Serra Gaúcha e em Bento Gonçalves



Vitor Manfroi | Luiz Antenor Rizzon  
Giuliano Elias Pereira | Marcelo Taffarel

## A Vitivinicultura na Serra Gaúcha e em Bento Gonçalves

Vitor Manfroi - Enólogo e Engenheiro Agrônomo Professor do ICTA/UFRGS | Luiz Antenor Rizzon – Engenheiro Agrônomo | Giuliano Elias Pereira - Engenheiro Agrônomo PhD, Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho | Marcelo Taffarel – Analista Tecnologia da informação

Para situar o leitor, é importante que o mesmo possa estar familiarizado com o percurso da videira e o vinho apresentado em capítulo anterior, e buscar entender, dentro do contexto histórico e socioeconômico de cada época, como a videira chegou aos nossos pagos, e aqui permanece até os dias atuais.

No Rio Grande do Sul, o primeiro relato da entrada de videiras foi nos Sete Povos das Missões, mais precisamente em São Nicolau, primeira Redução fundada no Noroeste do RS, introduzidas pelo pioneiro padre jesuíta Roque Gonzáles de Santa Cruz. O Padre Roque trouxe uvas de origem espanhola, em 1626.

Os jesuítas tinham como objetivo fixar os nativos na terra e catequizá-los. Para tanto se valiam da possibilidade de desenvolver a agricultura, com especial interesse pela vitivinicultura, visto que, além do objetivo primeiro, ainda poderiam utilizar os frutos da videira para elaborar vinhos, que seriam utilizados na Eucaristia.

A relação entre a Igreja Católica e a atividade vitivinícola, visto a necessidade do vinho para os serviços eucarísticos, é por demais conhecida também em outras partes do mundo, notadamente no Novo Mundo. Da necessidade de explorar novas regiões e fazer valer os valores da sua religião, a Igreja Católica foi pioneira em levar a uva e o vinho para diversos países, como Uruguai, Argentina, Chile, Estados Unidos, Austrália e outros.

No caso do Rio Grande do Sul se passou o mesmo. Porém, com a destruição dos Sete Povos das Missões pelos Bandeirantes paulistas, desapareceram os primeiros vinhedos em solo gaúcho.

Depois desta primeira experiência, a segunda entrada de videiras europeias no RS, a partir de 1732, se deu pela imigração de portugueses açorianos e madeirenses, que se fixaram próximos ao litoral gaúcho, em altitudes bem menores do que as das Missões, a partir de Rio Grande, Pelotas e Porto Alegre.

As videiras trazidas pelos portugueses também eram de *Vitis vinifera*, e, claro, de origem portuguesa. Mas, assim como nas Missões, a viticultura não chegou a prosperar, neste caso, provavelmente, devido a umidade excessiva da região litorânea, que impossibilitou um adequado desenvolvimento daquelas castas europeias.

Mesmo assim, a região sul do estado do RS tem parcela importante na historiografia da vitivinicultura gaúcha, pois foi por ela que se introduziu cultivares do grupo das americanas, em especial a cultivar Isabel, ainda hoje a variedade mais plantada no estado. Entre 1839 e 1842, o gaúcho José Marques Lisboa, teria remetido, desde Washington (USA), bacelos desta cultivar para o comerciante Thomas Maister, radicado na Ilha dos Marinheiros, em Rio Grande, que é considerado o precursor do cultivo dessa uva no RS.

Uma terceira leva de videiras chegou ao solo gaúcho a partir de 1824, com o início da colonização alemã. E, neste caso, o interesse pela vitivinicultura era notório, pois muitos imigrantes alemães apreciavam o cultivo de uvas e o consumo de vinhos. Tanto é verdade que, em 1825, logo após a chegada dos primeiros imigrantes germânicos, foi enviado para as colônias alemãs o viticultor João Batista Orsi, com a finalidade específica de desenvolver a vitivinicultura. Desta mesma época, há o registro de uma carta assinada por Dom Pedro I incentivando o cultivo de uvas na região.

Desde o início da colonização alemã até a chegada dos imigrantes italianos na Serra Gaúcha, a videira foi cultivada pelos alemães, primeiramente na região onde hoje se localizam São Leopoldo e Novo Hamburgo, sendo depois levada até Montenegro, São Sebastião do Caí, Portão, Feliz, Bom Princípio e outras localidades.

Mesmo com todo o empenho inicial, a vitivinicultura não se desenvolveu como o esperado, possivelmente, pela proximidade de Porto Alegre, que fez com que outras culturas mais rentáveis à época e também mais procuradas, como os hortifrutigranjeiros, tomassem o lugar dos vinhedos. A alta fertilidade dos solos e a abundância de água do delta dos rios que margeavam estas comunidades devem também ter incentivado o cultivo destas culturas de ciclo mais curto, que tinham um grande apelo mercadológico.

De qualquer sorte, a importância dos imigrantes alemães ainda é negligenciada dentro da história vitivinícola gaúcha. Como registrado anteriormente, desde a Ilha dos Marinheiros, a uva Isabel espalhou-se por regiões vizinhas, e por volta de 1860, predominava em vinhedos de Pelotas, na região próxima de Porto Alegre (Viamão e Gravataí), e também no Vale dos Sinos, no Vale do Caí e Montenegro. E, possivelmente, foi através destas últimas que a Isabel chegou ao convívio dos italianos, que aportaram no RS no final do século XIX.

**A Vitivinicultura no Rio Grande do Sul** só adquire importância econômica com a chegada dos imigrantes italianos, a partir de 1875, com o destino da Serra Gaúcha, no que seria a quarta tentativa de implementação de vinhedos no solo rio-grandino.

Por que a chegada dos italianos foi tão importante para o setor da uva e do vinho brasileiro? Mais do que os imigrantes anteriores, os imigrantes da Velha Bota traziam na bagagem, além das cepas de uvas, o hábito do consumo do vinho como um alimento, e o ainda chamado “espírito vitivinícola”. E, mesmo com as dificuldades iniciais, de desbravar solos e matas virgens, passar fome e toda sorte de necessidades, sofrer com doenças e mortes de entes queridos, combater animais e pragas, os imigrantes, com denodo e muito trabalho, venceram todas as adversidades, e se reconfortaram com a possibilidade da produção de uvas e elaboração de vinhos.

Os italianos que vieram para a Serra Gaúcha, até pela sua cultura agrônoma e gastronômica, trouxeram bacelos de videira, que, como

os imigrantes anteriores, eram da espécie *Vitis vinifera*. Entretanto, assim como nas experiências anteriores, se tem duas hipóteses para o que aconteceu com este material vegetativo: a primeira dá conta que a diferença de hemisfério e ciclo vegetativo entre a Itália e o Brasil, acrescido da dificuldade de conservação dos bacelos durante a viagem de navio, tenha secado os mesmos; a segunda indica que o material, sendo de cultivares europeias, não tenham vegetado satisfatoriamente, além de ter sofrido ataques de doenças e pragas.

Conta a história que os imigrantes italianos Tommazo Radaelli, Stefano Crippa e Luis Sperafico, os primeiros a chegar na região de Nova Milano, hoje município de Farroupilha, foram os pioneiros também no plantio de videiras e na elaboração de vinhos para consumo familiar.

Certamente, os imigrantes vindos da Itália plantaram videiras desde o princípio, porém com as dificuldades de adaptação ao clima e solo, aos poucos, as mesmas foram sendo dizimadas. E isto deve ter preocupado, e muito, estes combatidos homens e mulheres que tanto haviam sofrido em sua trajetória, desde o além-mar até a chegada às terras gaúchas.

No entanto, nas viagens rumo à Depressão Central, para levar seus produtos e trazer suprimentos, em especial desde os municípios de São Sebastião do Cai e Montenegro (Rio Caí), e mesmo São Leopoldo e Novo Hamburgo (Rio dos Sinos), rumo a Porto Alegre (Delta do Guaíba), os imigrantes italianos se depararam com cultivares americanas, em especial a Isabel, como já referido, plantadas pelos imigrantes alemães, que já há algum tempo a cultivavam para consumo como uva de mesa e também para elaborar vinhos.

Assim, usaram todo o conhecimento e arte que possuíam da vitivinicultura, difundiram as videiras e vinhos, e esta atividade, rapidamente, passou a fazer parte do cotidiano familiar e, em pouco tempo, fonte de comércio e riqueza de toda a nova colônia italiana.

O cultivo da Isabel foi tão acentuado por aqueles tempos que, o que no início era apenas para consumo da família como uva de mesa e vinho corrente, teve um crescimento e um êxito tão surpreendente que, já por

volta de 1885, existia um processo de comercialização consolidado com a capital do estado e seus arredores. O entusiasmo deve ter sido muito grande, pois a videira e o vinho representavam a força e a lembrança do encontro do imigrante com a Itália e a sua nova terra, o que lhe deu, certamente, ânimo e vontade para construir na Serra Gaúcha sua nova Pátria.

O plantio dos pequenos vinhedos familiares era feito em terreno já cultivado por grãos (trigo, aveia e milho), ou logo após o desmatamento, ainda com a superfície coberta de toras e tocos da floresta recém queimada. A fertilidade do solo, a umidade e sol quente do verão, aliados ao vigor natural da Isabel faziam as plantas se desenvolverem e crescerem de forma exuberante, com seus longos sarmentos e vegetação abundante, com produções superiores às conhecidas nas cultivares europeias.

E é deste período também a disseminação do cultivo da videira no sistema latada (condução das plantas no plano horizontal), que perdura até hoje, hegemonicamente, nos vinhedos serranos. Além da topografia íngreme e dos terrenos acidentados, que influenciam sobremaneira a tomada de decisão do modo de condução, havia abundância de madeira e ausência de arames, e imitando um sistema de condução da videira comum nas regiões italianas do Vêneto e do Trento (as pérgolas), e também praticado no Vale do Caí, os imigrantes italianos passaram a adotar essa construção para os vinhedos de Isabel, sustentadas por troncos e travessas de madeira rachadas à mão, construídos com utensílios e ferramentas disponíveis na época.

O vinho obtido da Isabel era bem diferente daquele que os imigrantes italianos estavam habituados a elaborar e consumir. E, embora com deficiências sensoriais, era saboroso e de fácil consumo, pois possuía uma menor estrutura e teor alcoólico. Utilizado, no início, para consumo doméstico das famílias dos imigrantes, ele contribuiu, certamente, para refazer as energias e reconfortar nos momentos de sofrimento e dificuldades, bem como conagração entre as famílias e comunidades.

As primeiras casas foram construídas pelos imigrantes com madei-

ra serrada à mão, e eram constituídas de piso único, e, raramente, com algum outro cômodo que abrigava as ferramentas e espaço para outros afazeres. Assim, naquele início, os vinhos eram elaborados em meio às demais atividades domésticas e artesanais. Com o passar do tempo, o aumento da prole e a necessidade de ampliar espaço para afazeres diversos, as novas casas foram construídas numa nova configuração, incluindo o porão (“la cantina”), edificado de pedra, o primeiro andar ainda em madeira, e ainda um andar superior (“il sotano”), que servia de dormitório e, muitas vezes, de depósito para gêneros alimentícios, especialmente grãos. O porão passou a ser o local onde se produzia, principalmente os gêneros alimentícios (vinhos, salames, queijos), e, muito comumente, espaço para outras atividades artesanais (marcenaria, ferraria). Aquele porão serviu, portanto, de embrião da viticultura na Serra Gaúcha, e, até hoje, é comum se referir à vinícola chamando de Cantina.

**A Região Vitivinícola da Serra Gaúcha** situa-se na Encosta Superior do Nordeste do estado do Rio Grande do Sul, com limites flexíveis e variados dependendo dos critérios de regionalização, e representa o espaço geográfico e cultural construído desde o início da imigração italiana, no final do século XIX, e aonde a produção vitivinícola cumpre um papel preponderante até os dias atuais.

Se para o Brasil a vitivinicultura apresenta pouca importância socioeconômica, na Serra Gaúcha este setor foi responsável por grande aporte de acúmulo de capital, em especial no início de sua formação, e contribuiu, ainda hoje, com o desenvolvimento industrial e a pujança regional. Como referido anteriormente, o vinho inicialmente elaborado para consumo familiar, logo gerou excedente que passou a ser comercializado em outros centros, o que deu a perspectiva comercial e monetária aos pequenos produtores rurais, que passaram a enxergar a viticultura além das fronteiras de suas colônias e comunidades.

Em relação a produção de uvas na Serra Gaúcha ela é feita em aproximadamente 16.000 propriedades rurais familiares, onde, na grande maioria, a viticultura representa a atividade agrícola principal. O ta-

manho das propriedades gira ao redor de 20 ha, e os vinhedos apresentam, em média, 2,5 ha. Com esta tipificação, comprova-se que é uma atividade agrícola desenvolvida, majoritariamente, na pequena propriedade, que possui solos pedregosos e de topografia acidentada, o que limita a mecanização. Desta feita, a utilização de mão de obra, pelas características da cultura, é intensiva, e, em boa parte de origem familiar, com a utilização esporádica de mão de obra sazonal, em períodos como poda e colheita.

Os principais municípios que compõem a Região Vitivinícola da Serra Gaúcha, onde a vitivinicultura tem uma participação econômica importante são: Bento Gonçalves, Flores da Cunha, Garibaldi, Caxias do Sul, Farroupilha, São Marcos, Antônio Prado, Nova Pádua, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira e Santa Tereza, estes três últimos emancipados de Bento Gonçalves.

**O início da vitivinicultura em Bento Gonçalves** remonta a chegada dos primeiros imigrantes italianos, em 1875, à antiga Colônia de Dona Isabel, que junto com a Colônia de Conde D'Eu (hoje município de Garibaldi), constituíram as duas localidades que, pela proximidade com o porto de São João do Montenegro, foram grandes impulsionadoras na elaboração e comercialização de vinhos, em volumes cada vez mais crescentes para a época. O sucesso na produção foi tão grande que, em 1883, há o registro de um volume produzido de vinhos de cerca de 4,5 milhões de litros e de 3 milhões de litros, respectivamente, nas Colônias de Dona Isabel e Conde D'Eu.

Inúmeras personalidades poderiam ser mencionadas daquele longínquo tempo, mas fazemos menção de duas que foram grandes empreendedores da época: o enólogo Oreste Braghirolli, que montou a primeira vinícola modelo no município, e ainda o comerciante Oreste Franzoni, que, no 2º distrito de Monte Belo (hoje Monte Belo do Sul), além de uma vinícola, montou uma queijaria e um serraria movida a vapor.

Datam do início do século passado o surgimento de várias empresas familiares, e algumas ainda permanecem no mercado até os dias atuais:

Cia. Mônaco (1908), Carlos Dreher Filho & Cia e Vinhos Salton (1910) e Vinícola Armando Peterlongo (1913), esta última em Garibaldi, e que foi precursora na elaboração de espumantes.

Vários aspectos relevantes da Vitivinicultura Gaúcha tiveram por sede a cidade de Bento Gonçalves. Seguem apenas alguns deles, por restrição de espaço, mas que, mesmo assim, demonstram a grande importância deste município no cenário regional e nacional no setor da uva e do vinho.

Em 1900, o Governo do Estado funda em Porto Alegre a Estação Agrônômica, que introduz da Europa diversas castas de viníferas, cujos bacelos foram, mais tarde, distribuídos pelos municípios de Caxias do Sul, Bento Gonçalves e Garibaldi.

Em 1915 dá-se início, como mencionado por vários autores, à fase verdadeiramente econômica da vitivinicultura, com a inauguração da estrada de ferro Caxias-Montenegro, abrindo perspectivas para o escoamento da produção, e logo após o braço que levava a Bento Gonçalves e Garibaldi.

Em 1920 é criada a Estação Experimental de Viticultura e Enologia de Caxias do Sul, marco na pesquisa vitivinícola. Na sua criação era ligada ao Ministério da Agricultura, passando em 1929 à Secretaria da Agricultura do RS, sendo seu primeiro diretor Celeste Gobatto, na época professor da Escola de Agronomia da Universidade do Rio Grande do Sul (atual UFRGS), que já possuía a cadeira de Enologia, desde 1913.

A década de 1930 vê surgir várias cooperativas vinícolas, como a Coop. Vinícola Aurora e a Coop. Vinícola Garibaldi (1931), e que também perduram até hoje, e são fruto do entusiasmo e do espírito colaborador do povo gaúcho.

Em 1941 é implantada a Estação de Enologia de Bento Gonçalves, que em 1975 passa a constituir a EMBRAPA-UEPEAE de Bento Gonçalves, que é alçada à categoria de Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho (CNPUV) em 1983, hoje EMBRAPA Uva e Vinho.

Na década de 1960 é criado o Colégio de Viticultura e Enologia, com

o primeiro curso técnico profissionalizante do Brasil, que passa depois a integrar o sistema federal de ensino, e em 1995 cria o Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia. Hoje é parte integrante do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do RS.

No final dos anos 60, e nas duas décadas posteriores surgem importantes associações, que até hoje desempenham um papel preponderante no setor vitivinícola, algumas delas com sede em Bento Gonçalves: UVIBRA (União Brasileira de Vitivinicultura, em 1969); AGAVI (Associação Gaúcha de Vitivinicultores, em 1981); ABE (Associação Brasileira de Enologia, em 1978). A ABE congrega os profissionais que trabalham na área e promove desde 1993 a Avaliação Nacional de Vinhos, o maior evento de divulgação do vinho no país.

Na década de 1980 inicia-se a produção de material vegetativo livre de vírus pelo CNPUV, e também são retomados com alguma ambição os estudos em vitivinicultura na Faculdade de Agronomia e no Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS.

Os anos 90 veem nascer e/ou se consolidar pequenas e médias empresas no município, hoje algumas delas de maior porte, como a Casa Valduga, Vinícola Miolo, Vinhos Don Laurindo, Pizzato Vinhos, Vinhos Don Cândido, Vinícola Monte Lemos, Estrelas do Brasil, Chamon & Garbin, e tantas outras, que reforçam ainda mais o trabalho e a vocação da Região Serrana do RS como produtora de vinhos de qualidade superior. Boa parte destas vinícolas estão no Vale dos Vinhedos, que obteve em 2002 o reconhecimento como primeira Indicação Geográfica de vinhos no Brasil, cujo tema será tratado em capítulo específico.

Cabe ainda lembrar a criação do IBRAVIN (Instituto Brasileiro do Vinho, em 1998), cuja implantação pretendeu ordenar a política e os esforços futuros na maior parte das áreas ligadas ao setor vitivinícola.

Bento Gonçalves é conhecida, há algumas décadas, como a Capital Brasileira do Vinho. O município se caracteriza nos tempos atuais, por ter uma proporção de cultivares *Vitis vinífera* acima da média regional, e, por isso, se destaca na produção de vinhos finos e espumantes. Apre-

senta uma agroindústria constituída de empresas de grande porte, além de dezenas de cantinas de médio e pequeno porte, e produtores familiares, refletindo numa especialização por elaborar vinhos finos. Além disso, possui a maior empresa concentradora de sucos da região.

Até meados da década passada, no Cadastro Vitivinícola, Bento Gonçalves aparece com cerca de 4.350 ha de videiras, com uma produção próxima de 100.000 ton. As cultivares de videira mais importantes são, em relação à superfície de vinhedos - Americanas e híbridas: Isabel, Jacquez, Niagaras, Bordô, Seibel, Concord, Violeta e Lorena; Viníferas: Merlot, Moscatos, Malvasias, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico, Tanat, Prosecco, Cabernet Franc e Trebbiano.

Para finalizar este tópico, nunca é demais frisar que, hoje, em praticamente todas as regiões fisiográficas do estado do Rio Grande do Sul há o plantio de videiras, de forma mais ou menos profissionalizada, cuja área vem crescendo, pela busca de alternativa às monoculturas, em várias zonas, e pelo incentivo e redescoberta da vocação intrínseca que possui o Estado gaúcho, como demonstra a história, para plantar uvas e elaborar vinhos.

### **Pequena História da Tanoaria**

O ofício e a arte de trabalhar a madeira e construir barricas também merece destaque no contexto da vitivinicultura da Serra Gaúcha, pois é milenar a união da madeira com os vinhos, associada ao aumento da qualidade dos mesmos. E, em nossa região, não foi menos importante essa laboriosa atividade, que se iniciou ainda com os imigrantes italianos que aqui chegaram, e perdura até os dias de hoje.

Há mais de 3 mil anos, os barris são utilizados para armazenar os mais distintos produtos. Foram os antigos romanos e fenícios que começaram a utilizá-las para transportar e manter o vinho em boas condições, após as ânforas de barro terem sido consideradas frágeis e difíceis de lidar. Tomaram a ideia emprestada dos franceses, que logo também começaram a deixar o vinho fermentar e envelhecer em barris quando

descobriram que a madeira permitia uma oxigenação moderada, além de proporcionar à bebida sabores, suavidade e complexidade.

A história da Tanoaria no Brasil é recente, com a vinda dos imigrantes italianos, alguns deles trouxeram na bagagem o conhecimento adquirido por tanoeiros portugueses na Europa. A atividade resiste na Serra, podendo ser encontrada em Monte Belo do Sul, Veranópolis, Flores da Cunha, Caxias do Sul e Bento Gonçalves.

### De geração em geração

A fabricação de barris foi promovida à categoria de arte, uma arte que vem sendo forjada há séculos graças ao trabalho dos tanoeiros, que transmitem seu conhecimento de geração em geração, muitas vezes de pai para filho e neto.

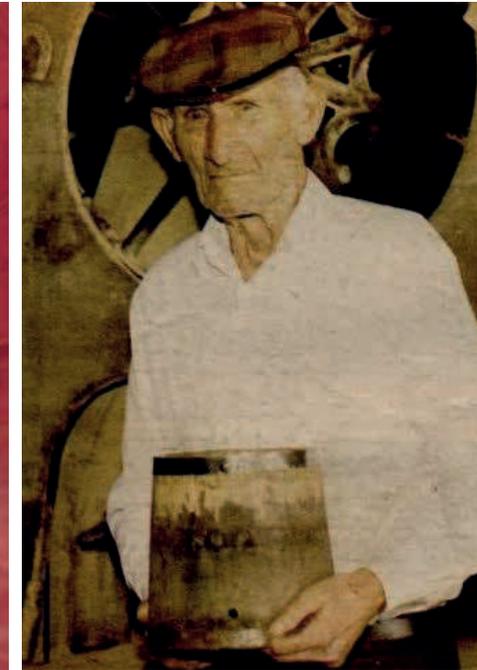
É um artesanato que se mantém em família; afinal, para adquirir este saber, é preciso ser aprendiz de um tanoeiro com vasta experiência.

Não se aprende, normalmente, no caso do Brasil, em uma escola: é um ofício de caráter puramente artesanal, adquirido com a prática. O aprendiz deve ter a habilidade de observar e reproduzir com exatidão tudo o que aprendeu, e podem passar muitos anos antes de se transformar em um tanoeiro profissional que domine com precisão a técnica de fazer barris.

Seguem exemplos de famílias que ainda se mantêm no ofício da tanoaria na Serra Gaúcha por várias gerações, que herdaram a mesma paixão e dão continuidade ao trabalho:

- Bento Gonçalves: Antonio Taffarel (pai), Leonildo Luiz Taffarel (filho) e Márcio Taffarel (neto).

- Monte Belo do Sul: Miguel Arcângelo Mesacaza (pai) Eugenio Mesacaza (filho), Mauro Mesacaza (neto).



Nas fotos, os tanoeiros Antonio Taffarel (pai), Leonildo Luiz Taffarel (filho) e Márcio Taffarel (neto), familiares do confrade Marcelo Taffarel.

É assim que se chama a arte de fazer barris, um ofício que ainda resiste no universo do vinho e que, graças às mãos dos tanoeiros, permite-nos saborear vinhos maduros, redondos e repletos de caráter.

### Referências Bibliográficas:

DAL PIZZOL, R. & SOUZA, S.I. *Memórias do Vinho Gaúcho. Porto Alegre: AGE, 2014 (3 Volumes).*

MANFROI, V. *Degustação de Vinhos. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004. 127p.*

RIZZON, L.A. *A Videira no Brasil. Caxias do Sul (s.n.t.) (material impresso).*

