

GIL KARLOS FERRI
EUNICE SUELI NODARI
JULIA MAI VELASCO
LAIANNY CRISTINE GONÇALVES TERRERI
PAULA TAVARES

VITIVINICULTURA SERRANA

O DESPONTAR DE UM TERROIR

de oportunidades

PARA SANTA CATARINA

VITIVINICULTURA
SERRANA

O DESPONTAR DE UM TERROIR
de oportunidades
PARA SANTA CATARINA

© Autor/as - 2024 / Editora Oikos Ltda.

PROJETO GRÁFICO

Giovane Silva (Giovane Design) / Editora Oikos

ILUSTRAÇÕES AQUARELA

João Luiz Fabrim e Shutterstock

ARTEFINALIZAÇÃO

Jair de O. Carlos

REVISÃO

Erny Mügge

IMPRESSÃO

Portão

COORDENAÇÃO EDITORIAL

Editora Oikos Ltda.

Rua Paraná, 240 - B. Scharlau - CEP 93120-020 - São Leopoldo/RS

Tel.: (51) 2568 2848 - contato@oikoseditora.com.br

www.oikoseditora.com.br

V844 Vitivinicultura serrana. O despontar de um terroir de oportunidades para Santa Catarina / Gil Karlos Ferri, Eunice Sueli Nodari, Julia Mai Velasco, Laianny Cristine Gonçalves Terreri e Paula Tavares. - São Leopoldo, RS: Oikos, 2024.

92 p.; il.; color.; 21 x 21cm

ISBN 978-65-5974-196-0

1. Vitivinicultura - Planalto catarinense. 2. Enoturismo. 3. Cultivo sustentável - videira. I. Ferri, Gil Karlos. II. Nodari, Eunice Sueli. III. Velasco, Julia Mai. IV. Terreri, Laianny Cristine Gonçalves. V. Tavares, Paula.

CDU 663.2(816.4)

Catálogo na publicação:
Bibliotecária Eliete Mari Doncato Brasil - CRB 10/1184



fapesc

Fundação de Amparo à
Pesquisa e Inovação do
Estado de Santa Catarina



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA**



**Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico**

GIL KARLOS FERRI • EUNICE SUELI NODARI
JULIA MAI VELASCO • LAIANNY CRISTINE GONÇALVES TERRERI
PAULA TAVARES

VITIVINICULTURA SERRANA

O DESPONTAR DE UM TERROIR

de oportunidades

PARA SANTA CATARINA



2024



APRESENTAÇÃO

Enquanto as videiras estão em repouso, isto é, encontram-se em estado de dormência invernal, escrevemos este livro porque acreditamos que a história contribui para os debates contemporâneos sobre a vitivinicultura e a sustentabilidade no novíssimo *terroir* do Planalto Catarinense. Apesar do frio deste período, o presente livro não foi feito apenas por intelectuais de hábitos caseiros, próximos à lareira ou em seus escritórios e bibliotecas. Nós, historiadores ambientais, escrevemos esta obra indo a campo - ou melhor, indo às vinícolas e vinhedos! - e entrevistando pesquisadores, profissionais do setor e outros agentes importantes para compreendermos a trajetória histórica e socioambiental de uma região que está sendo reconfigurada pelas mudanças ambientais e socioeconômicas causadas pelos empreendimentos vitivinícolas.

Este livro tem caráter paradidático e é voltado para o público em geral, sobretudo para

os estudantes das escolas da região Serrana Catarinense e demais interessados na temática. Neste sentido, acreditamos que a história é uma importante aliada na conscientização de crianças e adolescentes para com o local onde vivem, possibilitando a reflexão sobre os impactos e as oportunidades que este novo setor vem causando na paisagem da sua região.

Agradecemos à Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) pelo auxílio financeiro, através do projeto de pesquisa “Vitivinicultura Serrana: o despontar de um *terroir* de oportunidades para Santa Catarina” e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo auxílio financeiro ao projeto “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas”.

O/as autor/as



SUMÁRIO

Introdução _____	08
Capítulo 1 O despontar de um novíssimo <i>terroir</i> : a vitivinicultura no Planalto Catarinense _____	15
Capítulo 2 Uma paisagem em transformação: aspectos socioambientais da produção dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina _____	27
Capítulo 3 Variedades <i>piwi</i> : ciência e cooperação internacional para o cultivo sustentável de videiras _____	53
Capítulo 4 A história da vitivinicultura e o enoturismo como contribuição à sustentabilidade _____	67
Referências bibliográficas _____	83
Sobre os autores _____	89

INTRODUÇÃO

A vitivinicultura envolve todo o processo que vai desde o cultivo das videiras até a produção do vinho, contemplando aspectos culturais, socioeconômicos e ambientais. Neste livro, de caráter paradigmático, buscamos apresentar um retrospecto histórico sobre as pesquisas na área da vitivinicultura e a inserção dos empreendimentos vitivinícolas na região do Planalto Catarinense, bem como colocar em perspectiva os impactos e as oportunidades socioambientais representadas por esse novo *terroir* que está se configurando neste espaço.

O vinho, bebida produzida a partir da fermentação das uvas, provavelmente surgiu há cerca de sete mil anos na região do Cáucaso, na Ásia Menor. Através das migrações e trocas comerciais entre os povos, o vinho ganhou destaque em culturas como o Antigo Egito, Fenícia, Grécia e Roma, chegando até nós, sobretudo, através da importância da bebida na mitologia judaico-cristã (Jonhson & Robson, 2019, p. 10-12).

No século XX o vinho tornou-se uma *commodity* de estratégica relevância econômica



Aquarela 1 - João Luiz Fabrim Silva. Florianópolis (SC), jun. 2023.



Figura 1 - Detalhe de afresco representando Baco (deus do vinho) e o Vesúvio. Pompéia, 68-79 d.C. Acervo: Museo Archeologico Nazionale. Nápoles, Itália. Foto: Luigi Spina.

e social. Este interesse é justificado por sua milenar importância simbólica e cultural, bem como, notadamente, seu alto valor agregado. Para muitas culturas, o vinho é considerado um alimento. Além disso, pesquisas têm demonstrado aspectos positivos do consumo moderado do vinho para a saúde, relacionando a bebida com a prevenção de doenças, a longevidade e uma melhor qualidade de vida (Guilford & Pezzuto, 2011, p. 471).

No Brasil, a produção de uva e vinho tornou-se um negócio expressivo com a imi-

gração italiana, pesquisas tecnocientíficas e incentivos governamentais. No século XIX, a produção vitícola teve impulso com a importação de variedades europeias, americanas e híbridas, introduzidas nas áreas de colonização italiana do país, como a Serra Gaúcha e o Sul de Santa Catarina. Em consequência do crescimento do mercado consumidor, a partir da década de 1970 verifica-se uma modernização da vitivinicultura brasileira. Entre as principais regiões produtoras destacam-se a Serra e a Campanha Gaúcha, o Vale do Rio São Francisco, o Norte do Paraná, o Noroeste de São Paulo e o Norte de Minas Gerais.

No estado de Santa Catarina, a produção de uva e vinho se relaciona com a história dos fluxos de colonização do território. Apesar de algumas iniciativas pontuais em épocas anteriores, a vitivinicultura em Santa Catarina só progrediu com a colonização italiana dos vales atlânticos, a partir de 1875, e com a migração de ítalo-brasileiros para o meio-oeste, a partir da década de 1910.

A mais recente fronteira vitivinícola do estado é a região de altitude do Planalto Catarinense. Em seus vinhedos predominam variedades *Vitis vinifera*, para produção exclusiva de vinhos finos, plantadas entre 900 e 1.400 metros de altitude. No mapa 01 podemos observar os municípios que fazem parte da

área geográfica da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina: Água Doce, Anitápolis, Arroio Trinta, Bom Jardim da Serra, Bom Retiro, Brunópolis, Caçador, Campo Belo do Sul, Capão Alto, Cerro Negro, Curitibanos, Fraiburgo, Frei Rogério, Iomerê, Lages, Macieira, Painel, Pinheiro Preto, Rancho Queimado, Rio das Antas, Salto Veloso, São Joaquim, São José do Cerrito, Tangará, Treze Tílias, Urubici, Urupema, Vargem Bonita e Videira.

Diferente das regiões tradicionais, onde a vitivinicultura se desenvolveu em função da imigração italiana, no Planalto Catarinense ela foi fundamentada em pesquisas científicas, investimento de empreendedores e apoio técnico especializado. Compreender este processo histórico pode ser um importante passo para a consolidação deste novo *terroir* vitivinícola perante a sociedade da região na qual os vinhedos foram e ainda estão sendo implementados.





Mapa 01 – Área geográfica delimitada da Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina.
 Fonte: EMBRAPA Uva e Vinho.

Linha do Tempo:

A trajetória da vitivinicultura no Brasil e em Santa Catarina



SÉCULO XVI

1532 - As primeiras videiras foram trazidas para o Brasil em uma das expedições do português Martim Afonso de Souza. Brás Cubas, membro da expedição, tentou plantá-las na Capitania de São Vicente e perto de Cubatão, mas o clima da região não colaborou.

1551 - Brás Cubas insistiu no cultivo das videiras, passando a plantá-las na região do planalto, na Vila de Piratininga, que viria a se tornar São Paulo. E assim, conseguiu elaborar o primeiro vinho brasileiro.

SÉCULO XVIII

1732 - Imigrantes portugueses passaram a povoar a zona litorânea do Rio Grande do Sul, formando colônias em Rio Grande, Pelotas e Porto Alegre. Eles trouxeram mudas das ilhas dos Açores e da Madeira, mas o cultivo era apenas para consumo próprio.

1789 - Percebendo a multiplicação das iniciativas em vinhos no Brasil, a corte portuguesa proibiu o cultivo de uva no país, numa tentativa de proteger a própria produção.

SÉCULO XVII

1626 - A chegada dos jesuítas na região das Missões impulsionou a vitivinicultura no sul do Brasil. A introdução de videiras no Rio Grande do Sul ficou por conta do Padre Roque Gonzales de Santa Cruz, com a ajuda dos indígenas para a elaboração dos vinhos.

1640 - Foi realizada a primeira degustação orientada no Brasil, relatada na 1ª Ata da Câmara de São Paulo. A intenção era padronizar os vinhos para comercialização.

SÉCULO XIX

1808 - No ano da transferência da coroa portuguesa para o Brasil, com a vinda da família real, a proibição do cultivo da uva foi derrubada e novos hábitos em torno do vinho foram inseridos no país. A bebida passou a ser consumida durante refeições e servidas em reuniões sociais para imitar os costumes dos nobres.

1875 - O grande salto na produção nacional de vinhos ocorreu com a chegada dos imigrantes italianos, especialmente no Rio Grande do Sul, que trouxeram muito conhecimento técnico de elaboração, além da cultura de consumo. Isso elevou a qualidade da bebida e deu importância econômica para a atividade. Em Santa Catarina, destaca-se a colonização italiana nos vales atlânticos, sobretudo a região Sul do Estado, com as colônias de Urussanga e Nova Veneza.

SÉCULO XX

1910 - Década que marca a chegada dos primeiros colonos italianos no oeste e meio oeste catarinense, provenientes do Rio Grande do Sul, com a abertura da Estrada de Ferro São Paulo - Rio Grande.

1916 - Início da mecanização da vitivinicultura em Santa Catarina, com desengaçadeiras braçais e a ampliação das áreas de cultivo com variedades exclusivamente híbridos/americanos.

1950 - Chegaram ao Brasil vários produtores de vinho estrangeiros, entre eles a Georges Aubert, a Casa Moët & Chandon, a Martini e a Heublein. Com eles vieram também novas tecnologias, tanto na produção dos vinhos quanto no cultivo das uvas, iniciando um novo ciclo de produção no país.



1960 - Início dos investimentos no cultivo de variedades de uvas europeias em Santa Catarina, predominantemente castas italianas, tais como Barbera, Bonarda, Canaiolo, Malvasia, Trebbiano, Peverella e Moscato.

1970 - Com o Programa de Fruticultura de Clima Temperado (PROFIT), o Governo de Santa Catarina passou a fomentar a introdução de variedades de uvas francesas como Cabernet Sauvignon, Merlot e Riesling.

1990 - A abertura econômica forçou a mudança e a renovação das vinícolas brasileiras. O acesso a diferentes estilos de vinhos e a concorrência com os importados levaram os produtores a aumentar a qualidade.

SÉCULO XXI

2000 - Amparados por pesquisas tecnocientíficas, sobretudo da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), empresários com capital acumulado em diversas áreas decidem investir na produção de vinhos finos no Planalto de Santa Catarina.

2005 - Visando o fortalecimento da marca das vinícolas e de seus produtos no mercado, em 2005 os empresários do setor fundaram a Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITS), atualmente denominada Vinho de Altitude Produtores e Associados.

2010 - A região de Urussanga obtém o primeiro certificado de Indicação Geográfica Protegida (IGP) do Estado de Santa Catarina, reconhecendo a peculiaridade socioambiental dos Vales da Uva Goethe para a produção desta variedade de uva.

2021 - A associação Vinhos de Altitude Produtores e Associados obtém a Indicação de Procedência (IP) para os Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

2023 - A vitivinicultura está se consolidando em diferentes regiões, do Sul ao Nordeste do país, fazendo com que cada região invista no desenvolvimento do enoturismo e na afirmação de uma identidade própria.





O DESPONTAR DE UM NOVÍSSIMO *TERROIR*: A VITIVINICULTURA NO PLANALTO CATARINENSE

INTRODUÇÃO

Buscar as origens do cultivo de videiras na região do Planalto Catarinense incorre em imprecisões e incompletudes, pois, dada à dinâmica migratória dos grupos humanos, é provável que o início do cultivo de videiras neste território tenha ocorrido sem deixar vestígios históricos. No entanto, é consensual que o interesse pela vitivinicultura na região tenha surgido a partir da ocupação desse território por europeus e seus descendentes, sobretudo pela colonização ítalo-brasileira. Nas últimas décadas, investidores locais e de outras partes do país e do exterior estão reconfigurando o cenário ambiental e socioeconômico através da implementação de vinhedos destinados à produção de vinhos

finos e espumantes, caracterizando um inédito processo histórico para a região: o nascimento de um novíssimo *terroir* no cenário vitivinícola global.

Mas, afinal, o que é um *terroir*?

De acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o *terroir* vitivinícola é um conceito que se refere a um espaço sobre o qual se desenvolve um saber coletivo de interações entre um meio físico e biológico identificável e as práticas vitivinícolas aplicadas, que conferem características distintas aos produtos originários desse espaço. O *terroir* inclui características específicas de solo, topografia, clima, paisagem e biodiversidade (OIV, 2010).



Aquarela 2 - João Luiz Fabrim Silva. Florianópolis (SC), jun. 2023.

IDENTIDADE DO *TERROIR* VITIVINÍCOLA DO PLANALTO CATARINENSE

Ainda em processo de (a)firmação de sua identidade, o *terroir* vitivinícola do Planalto Catarinense é um lócus privilegiado para a análise histórica e socioambiental. Pois, diferentemente de regiões tradicionais - como Itália e França -, onde a vitivinicultura se desenvolveu no passado sem a crítica e reflexões da História Ambiental, a região do Planalto Catarinense está contando, desde seus primórdios, com a análise de pesquisadores

atentos aos impactos e às oportunidades que este processo representa não apenas para os empresários do setor, mas para toda a sociedade do entorno dos empreendimentos.

Até a implantação de vinhedos no final do século XX, a região do Planalto Catarinense tinha na agropecuária e no extrativismo vegetal suas principais atividades econômicas. Se compararmos com o Rio Grande do Sul, em Santa Catarina a produção de vinhos finos teve um despontar mais tardio. Percebendo o diferencial das condições edafoclimáticas do Planalto, a partir da década de

1970 o Governo de Santa Catarina passou a apoiar iniciativas para o cultivo de espécies de clima temperado, como as videiras, através do Programa de Fruticultura de Clima Temperado (PROFIT). Embora o PROFIT tenha contribuído para o interesse dos pro-

dutores no cultivo de variedades europeias, foi somente na década de 1990 e 2000 que o cultivo dessas variedades foi amplamente impulsionado pelo incentivo governamental e por investimentos privados.



Figura 2 - Vinhedos da Vinícola Leoni di Venezia. São Joaquim (SC), 24 jan. 2022.
Foto: Rubens Nodari.

Um dos experimentos considerados determinantes para a vitivinicultura de *Vitis Vinifera* nas terras altas de Santa Catarina foi iniciado em 1991, através de um projeto financiado pelo Conselho Nacional do Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e executado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI). Este experimento identificou a aptidão do Planalto Catarinense ao cultivo de videiras para a produção de vinhos finos. Percebendo o potencial mercadológico dos vinhos

finos, no final da década de 1990 alguns empresários investiram nos primeiros vinhedos de elevada altitude em Santa Catarina.

Diferentemente da Serra Gaúcha, onde as vinícolas surgiram a partir de empreendimentos familiares de (i)migrantes ítalo-brasileiros, boa parte dos investidores das vinícolas do Planalto Catarinense são empresários de outros lugares e ramos de negócio que optaram por investir na região. Em novembro de 2005 uma parte desse empresariado oficializou a



Figura 3 - Placa indicativa dos primeiros vinhedos da vinícola Thera, plantados em janeiro de 2001. Bom Retiro (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.

criação da Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITS) - atualmente denominada de Vinho de Altitude Produtores e Associados. A associação tem por objetivo fortalecer as vinícolas e seus produtos no mercado, buscando parcerias com órgãos governamentais e instituições como UFSC, SEBRAE, EPAGRI e EMBRAPA Uva e Vinho. Em 2021, com o apoio de seus parceiros institucionais, a associação conquistou a In-

dicação de Procedência (IP) para os Vinhos de Altitude de Santa Catarina.

Atualmente, o vinho fino de altitude produzido em Santa Catarina se destaca como um produto de alta credibilidade e valor agregado no mercado nacional. A região tornou-se ponto no roteiro do enoturismo, gerando divisas para os produtores de vinho e a rede de comércio e serviços em geral, impulsionando toda a economia local.



Figura 4 - Marca e elementos utilizados no processo de construção da identidade visual da Indicação de Procedência (IP) para os Vinhos de Altitude de Santa Catarina. Fotos: Fernando Laske (serra e sol); Pexels.com (cristal de gelo); Alberto Back (folha); e José Eduardo Bassetti (cacho).



Figura 5 - Degustação de espumante durante a vindima na Vinícola Suzin. São Joaquim (SC), 17 mar. 2018. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 6 - Degustação de vinho e tábua de frios na vinícola Abreu Garcia. Campo Belo do Sul (SC), 22 jun. 2021. Foto: Eunice Nodari.

SUSTENTABILIDADE E FUTURO DO *TERROIR*

Conforme pesquisa executada por Ivanira Falcade, a paisagem bucólica dos vinhedos nas encostas das serras é o principal elemento que os turistas associam ao vinho produzido na Serra Gaúcha. Deste modo, transformações espaciais que levem à descaracterização desta paisagem vitícola poderão ocasionar a perda desta representação simbólica para os moradores locais, turistas e consumidores dos seus vinhos alhures (Falcade, 2011, p. 248-249). Considerando este dado para os vinhedos de altitude de Santa Catarina,

podemos inferir a necessidade simbólica e mercadológica da preservação dos remanescentes dos campos nativos e das florestas de araucárias, bem como a harmonia espacial e ambiental entre os cultivares exóticos (videiras) e os seres vivos nativos da região (fauna e flora). Tratando-se de um *terroir* recentíssimo no mundo do vinho, o Planalto de Santa Catarina precisa (re)conhecer seu passado de ocupação e usos da terra, para compreender a importância atual e futura de seus recursos naturais e vislumbrar a sustentabilidade através do enoturismo de práticas de cultivo mais responsáveis com a sociedade e o meio ambiente.



Figura 7 - Paisagem com vinhedos na Vinícola Thera. Bom Retiro (SC), 22 out. 2017. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 8 - Vinhedos na Vinícola Vivalti. São Joaquim (SC), 24 jan. 2021.
Foto: Rubens Nodari.



Figura 9 - Vinhedos na Vinícola Suzin. São Joaquim (SC),
15 fev. 2017. Foto: Rubens Nodari.





UMA PAISAGEM EM TRANSFORMAÇÃO: ASPECTOS SOCIOAMBIENTAIS DA PRODUÇÃO DOS VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

INTRODUÇÃO

A criação de um novo *terroir* e sua (a)firmção no cenário vitivinícola global não ocorre sem impactos para o ambiente e a sociedade no qual os empreendimentos vitivinícolas são implementados. Além de enólogos, agrônomos e empresários, estudiosos das ciências humanas - em especial, no caso deste trabalho, do campo da história ambiental - têm muito a contribuir neste debate com uma perspectiva crítica socioambiental.

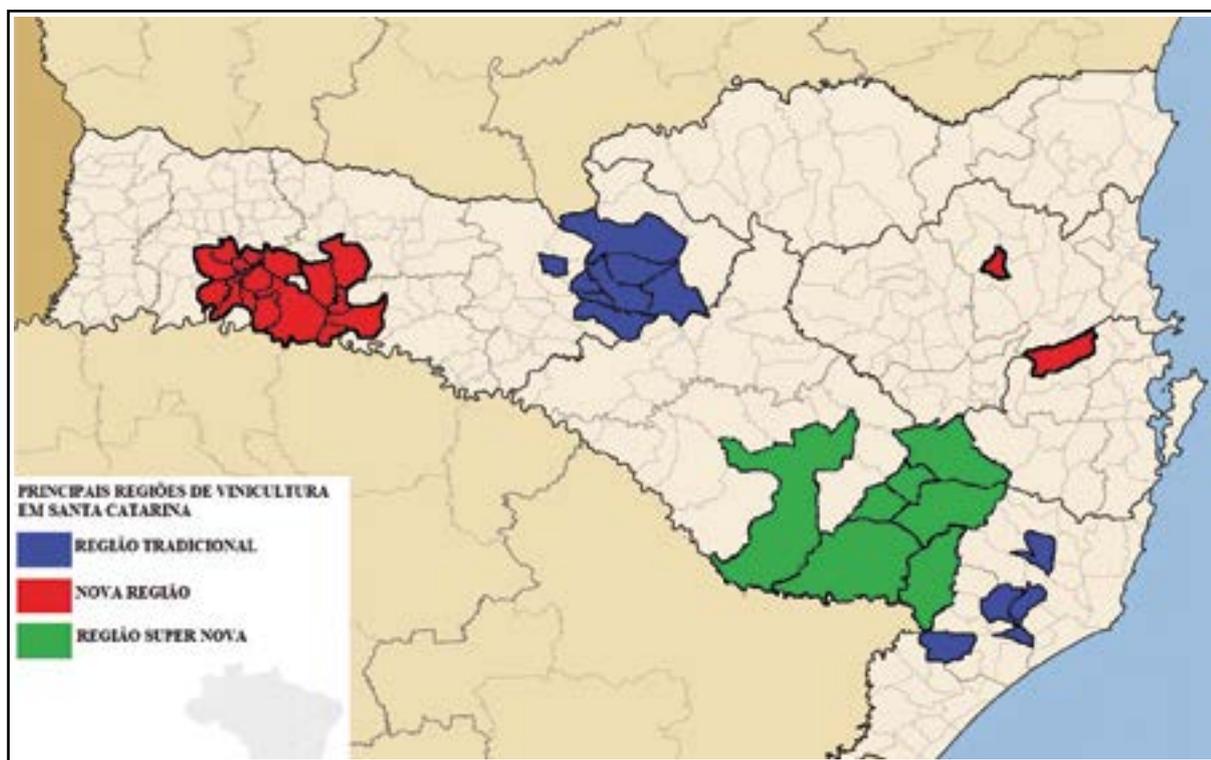
Um fator importante ao se considerar a introdução de novas culturas, sejam elas humanas ou de plantio, é a mudança da paisagem. A vitivinicultura, que no Brasil representa ambas, não foge a esta observação.

Desenvolvida para o mercado e fortemente centrada no conceito de *terroir*, a vitivinicultura na área dos Vinhos de Altitude de Santa Catarina vem caracterizando e moldando a paisagem do Planalto Catarinense.

São três as regiões produtoras de uva e vinho no estado de Santa Catarina. Os municípios de Videira, Tangará, Pinheiro Preto, Salto Veloso, Rio das Antas, Iomerê, Fraiburgo e Caçador, no Vale do Rio do Peixe, e Urussanga, Pedras Grandes, Braço do Norte, Nova Veneza e Morro da Fumaça, na zona carbonífera, representam a vitivinicultura da região "Tradicional". Enquanto isso, os municípios de Rodeio, Nova Trento e Chapecó en-

globam a “Nova Região”. Por fim, Bom Jardim da Serra, São Joaquim, Lages, Urupema, Urubici, Rio Rufino e Bom Retiro, na Serra Catarinense, caracterizam a região chamada “Super Nova”, reconhecida pela produção de vinhos finos de altitude (BRDE, 2005).

Neste capítulo iremos abordar as regiões produtoras de vinhos finos, que se manifestam dentro de uma nova fase da vitivinicultura, voltada diretamente para o comércio de vinhos finos de altitude. Estes são vinhos com características especiais relacionadas às



Mapa 02 - Principais regiões de vinicultura em Santa Catarina.
Fonte: Terreri; Velasco; Nodari, 2022, p. 33.

condições de sua produção. As características regionais de clima, relevo e solo influenciam fortemente na qualidade da uva e do vinho. Assim, a localidade em que os vinhedos são plantados se apresenta nas particularidades e identidade dos vinhos (Velasco & Terreri, 2022, p. 172). Os vinhedos que produzem os vinhos finos de altitude geralmente estão situados a altitudes superiores a 900 metros acima do nível do mar, em localidades de clima ameno a frio e com grande amplitude térmica, elementos que influenciam no ciclo vegetativo das videiras e implicam em seus

aspectos sensoriais, como coloração, aroma, acidez e teor alcoólico (Pandolfo & Vianna, 2020, p. 17).

Este novo cenário vitivinícola potencializa-se a partir de pesquisas da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) em parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), para a introdução da espécie *Vitis Vinifera*, que apresenta boa adaptabilidade ao clima das regiões (Nodari & Frank, 2019, p. 190). Estas pesquisas começaram na década



Figura 10 - Geada na vinícola Villa Francioni. São Joaquim (SC), inverno de 2021.
Foto: Daniela Borges de Freitas.

de 1990 e contaram com interesse e apoio do setor empresarial, com os primeiros vinhedos comerciais plantados em 1998 (Pandolfo & Vianna, 2020, p. 17).

A Indicação de Procedência Vinhos de Altitude marca uma região caracterizada pela produção de vinhos diferenciados, com um *terroir* autêntico e reconhecido. De maneira complementar, é possível pensar que o *terroir* abarca também as características culturais da região e uma certa dimensão sentimental em relação aos esforços do trabalho e a reverência com a terra em que estes trabalhos se dão. Isso porque o componente humano contabiliza diferentes tipos de ocupação do solo, técnicas de cultivo e práticas culturais, além de tradições, que formam a identidade do local de produção (Velasco & Terreri, 2022, p. 173). Assim, o *terroir* configura também uma construção social ativa (Cordeiro, 2006, p. 97). Quando se pensa em *terroir*, se pensa em paisagem. A relação que se constrói com a uva e o vinho perpassa um ideal estético da paisagem vitivinícola. Tanto é que, nas últimas décadas, um novo ramo do setor turístico vem se desenvolvendo focado naqueles que desejam conhecer e apreciar o local em que estes são produzidos, movidos, entre outros fatores, especialmente pelo interesse de apreciar a paisagem (Lavandosky

& Lanzer, 2012, p. 774). Este novo ramo é conhecido como turismo de vinho - enoturismo - que será abordado em outro capítulo.

PAISAGENS CONSTRUÍDAS

As paisagens vitivinícolas, apesar de compostas por elementos da natureza, não são naturais. Milton Santos, renomado geógrafo brasileiro, conceitua dois tipos de paisagem: naturais e artificiais (Santos *apud* Pastor, 2017, p. 124). As paisagens aqui analisadas configuram-se no segundo tipo, que são aquelas caracterizadas pela interferência humana, seja para uso político, técnico ou turístico, entre outros. São paisagens antropizadas, ou seja, moldadas pela ação humana. Desta forma, essas paisagens podem ser compreendidas como a unidade dos componentes naturais e socioculturais, podendo ser compreendidas como um produto social.

A paisagem vitivinícola é bastante característica. As videiras são cuidadosamente plantadas em locais selecionados, com maior ou menor incidência de luz solar e vento, para extrair de si o melhor que pode produzir. Plantados em fileira, com espaçamento determinado entre si, todos os vinhedos seguem um padrão que torna o cultivo facilmente identificável.



Figura 11 - Vinhedos da vinícola Leoni di Venezia. São Joaquim, 15 mar. 2016. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 12 - Vinhedos da vinícola Suzin. São Joaquim (SC), 24 jan. 2019. Foto: Rubens Nodari.

Figura 13 - Vinhedos da vinícola Pericó. São Joaquim (SC), 21 mar. 2021.
Foto: Gil Karlos Ferri.





Em torno das videiras, ou em alguns casos entre elas, intercalando-se, há outros elementos naturais. Podem ser encontradas tanto espécies nativas quanto espécies aclimatadas ali introduzidas.

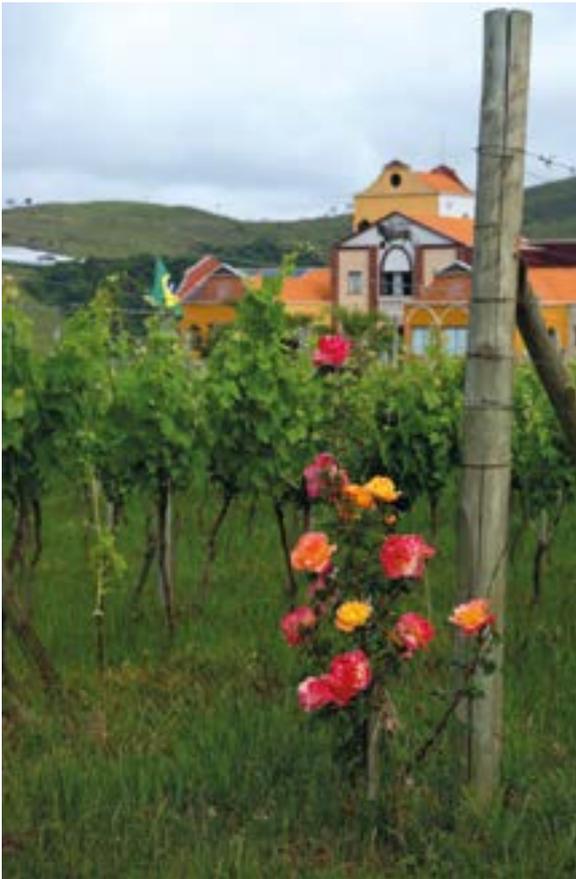


Figura 14 - Roseiras crescendo junto ao parreiral da vinícola Leoni di Venezia. São Joaquim (SC), 29 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 15 - Cultivo de macieiras junto ao parreiral da vinícola Fattoria São Joaquim. São Joaquim (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.

Seu propósito é puramente ornamental, e o recurso ao paisagismo é bastante comum nas vinícolas. No caso da roseira, entretanto, sua introdução serve a um propósito mais profundo. Além de servirem como contingência de pragas que possam vir a danificar as parreiras, as roseiras também funcionam como um indicativo de quaisquer problemas no ambiente que possam vir a danificar as videiras, pois as roseiras são mais sensíveis e são as primeiras a dar sinal de que algo está errado (Ferri & Nodari, 2023). Em alguns casos ocorre até mesmo a introdução de animais, como prática de manejo ou um elemento a mais para compor a paisagem idílica.



Figura 16 - Lavanda crescendo junto ao parreiral da vinícola Vinhedos do Monte Agudo. São Joaquim (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 17 - Ovelhas, roseiras e parreiral da vinícola Urupema. Urupema (SC), 13 abr. 2014. Foto: Gil Karlos Ferri.

Estas fotografias retratam interferências humanas no arranjo da paisagem vitivinícola. Esse processo se intensifica a partir da virada do século XXI, com o estabelecimento das propriedades vitivinícolas comerciais que produzem os denominados vinhos finos de altitude. Estas se caracterizam pelo monocultivo de videiras e paisagismo com espécies exóticas, numa tentativa de europeizar a paisagem. Estas não são apenas paisagens artificiais, antropizadas, são também paisagens “estrangeiras”, “transplantadas” para cá.

Vale lembrar que, no Planalto Catarinense, uma parte das vinícolas foi fundada por descendentes de italianos. Estes migraram para o Brasil a partir de 1875, introduzindo aqui sua cultura, seu idioma e seus hábitos alimentares. Apesar de já haver registros de videiras plantadas para a produção de vinho no Brasil colônia, é apenas com a chegada dos imigrantes italianos, nos séculos XIX e XX, que este cultivo começa a tomar grandes proporções (Nodari & Frank, 2019, p. 186).



Figura 18 - Lhama na propriedade da vinícola Pericó. São Joaquim (SC), 09 mar. 2018. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 19 - Gansos na propriedade da vinícola Quinta da Neve. São Joaquim (SC), 29 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 20 - Casa de colonizadores com parreiras ao fundo. Perdizes, atual Videira (SC), 1929.
Acervo: Museu do Vinho Mário de Pellegrin. Videira (SC).

Assim, a paisagem “transplantada” pode ser também analisada como uma forma de trazer para este Novo Mundo um pedaço de seu Velho Mundo. Muitas vinícolas trazem este legado consigo: avós imigrantes que cultivaram a uva e fizeram vinho para consumo e a tradição passa para as gerações seguintes, responsáveis pelo investimento na

melhoria da produção para comercialização do produto. Nasce aí uma marca de vinhos e uma empresa familiar. Portanto, cuidado e a manutenção destas paisagens é, também, uma forma de manter ou honrar esta memória, moldando o meio natural em uma paisagem identitária (Torres & Bassols, 2009, p. 232).



Figura 21 - Vinhedos da vinícola Villaggio Grando. Água Doce (SC), 22 jan. 2019. Foto: Rubens Nodari.



Figura 22 - Vinhedos da vinícola Pericó. São Joaquim (SC), 20 mar. 2021. Foto: Gil Karlos Ferri.

O esforço em emoldurar uma paisagem europeia é evidente. Não obstante, elementos distintivamente tropicais nativos também compõem este cenário bucólico. Estes podem ser vistos tanto como uma resistência

da flora que já se encontrava na região quando as videiras chegaram quanto como um componente extra para reforçar a identidade do vinho produzido, seu *terroir*.



Figura 23 - Vinhedos com floresta com araucárias ao fundo na vinícola Piccola Fattoria. São Joaquim (SC), 30 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 24 - Vinhedos com araucária ao fundo na vinícola Abreu & Garcia. Campo Belo do Sul (SC), 04 nov. 2022. Foto: Eunice Nodari.

Figura 25 - Vinhedos com floresta de araucárias ao fundo na vinícola Villaggio Conti. São Joaquim (SC), 30 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.

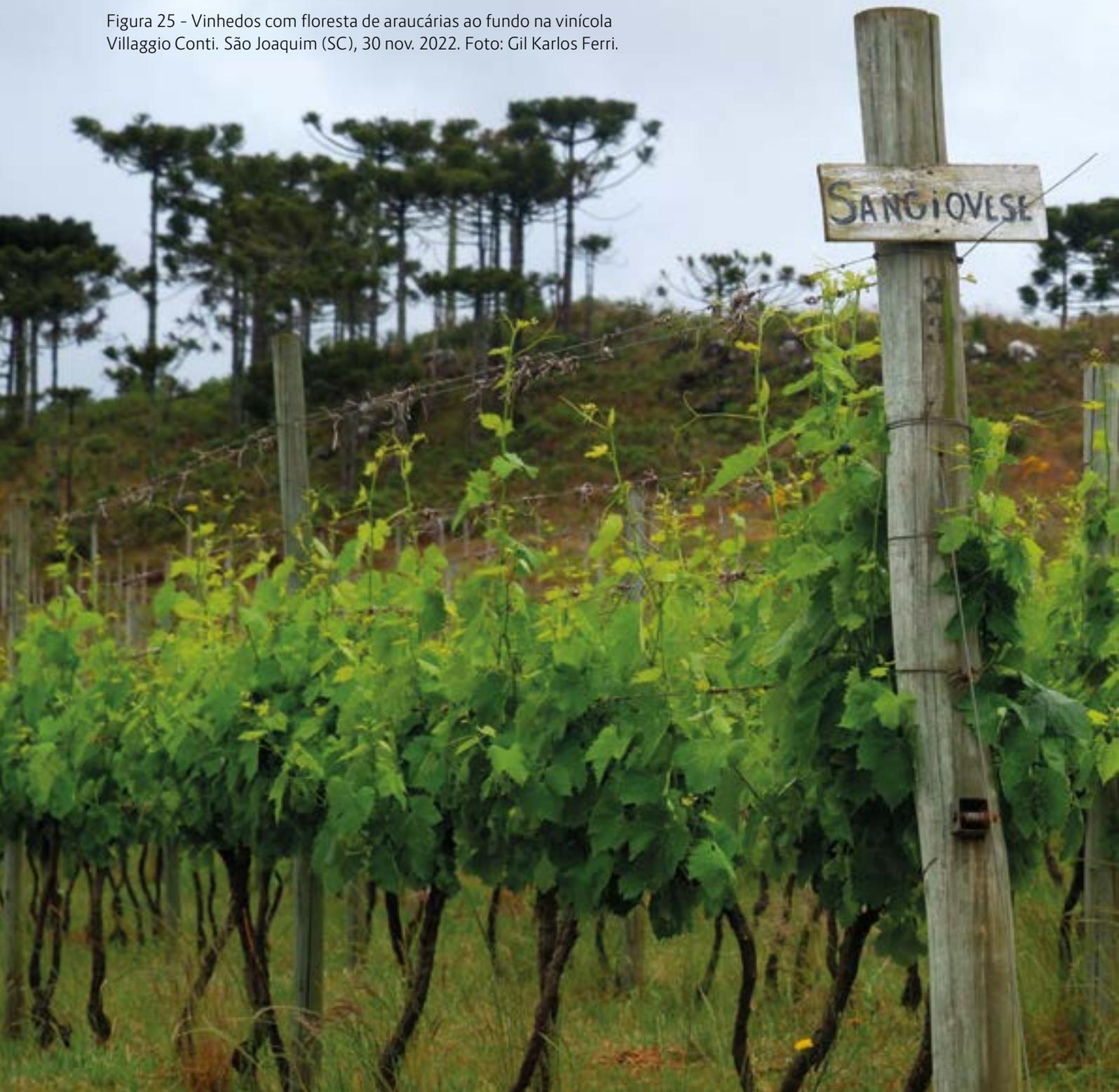






Figura 26 - Vinhedos com araucárias ao fundo na vinícola Vivalti. São Joaquim (SC), 29 nov. 2022.
Foto: Gil Karlos Ferri.

O TERROIR DA SERRA CATARINENSE

Um destes elementos nativos, talvez o mais emblemático do Planalto Catarinense, e que se faz presente, em praticamente todas as propriedades vitivinícolas, é a araucária (*Araucaria angustifolia*). As florestas com araucárias testemunharam e sofreram com as diferentes fases da ocupação humana em Santa Catarina, com o extrativismo vegetal, a policultura e a fruticultura, onde

a viticultura se destaca atualmente (Nodari, 2017, p. 83).

Do ponto de vista ambiental, a introdução da vinha causou mudanças consideráveis no espaço geográfico. Vistas como empecilhos para o “progresso”, florestas com araucárias e outras vegetações nativas da região foram derrubadas e substituídas pelos vinhedos, alterando a paisagem do Planalto Catarinense (Terrerri; Velasco & Nodari, 2022, p. 34).



Figura 27 - Serraria entre os municípios de Campos Novos e Curitibaanos, 1959. Acervo: IBGE. Campos Novos (SC).



Figura 28 - Paisagem ao lado de serraria, com pinhal, madeira cortada e roça, no município de Curitibaanos (SC), 1959. Acervo: LABIMHA/UFSC.



Figura 29 - Parreiral com araucárias ao fundo entre os municípios de Videira e Tangará (SC), 1966. Acervo: LABIMHA/UFSC.

A araucária resiste, sendo incorporada à paisagem vitivinícola, numa combinação de elementos estrangeiros e nativos na composição do *terroir* dos vinhos finos de altitude de Santa Catarina. Podemos compreender, a partir destes elementos, a paisagem vitivinícola como um patrimônio material e imaterial manifestada na espacialização de um ideal (Falcade, 2011, p. 54).

A importância das paisagens para os empreendimentos vitivinícolas é compreendida

quando levamos em conta a noção de paisagem cultural que a Convenção do Patrimônio Mundial estabeleceu em 1992. Nela, a paisagem cultural é definida como a combinação de fatores humanos e naturais como atestado à evolução da sociedade no tempo. A partir dessa definição, é possível para as vinícolas reivindicarem a inclusão de seus espaços na Lista do Patrimônio Mundial (Girini, 2017), como, por exemplo, as Colinas de Prosecco em Conegliano e Valdobbiadene, província de Treviso, Itália.



Figura 30 - Araucárias e, ao fundo, vinhedos da vinícola Tenuta Bergamaschi. São Joaquim (SC), 18 maio 2023. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 31 - Araucárias e, ao fundo, vinhedos da vinícola Thera. Bom Retiro (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 32 - Vinhedos da vinícola Abreu Garcia, rodeada por araucárias. Campo Belo do Sul (SC), 09 mar. 2022. Foto: Eunice Nodari.



Figura 33 - Araucárias em meio aos vinhedos da vinícola Panceri. Tangará (SC), 2 set. 2022. Foto: Eunice Nodari.

É também por meio das paisagens que os produtores vitivinícolas consolidam a identidade de seus produtos e atestam sua qualidade, fazendo uso da paisagem e seu caráter autenticador frente a um ideal de natureza pura idílica (Velasco & Terreri, 2022, p. 168). A análise do processo de transformação e reconfiguração dessas paisagens pelos vinhedos auxilia na compreensão da importância socioambiental e econômica da vitivinicul-

tura nas regiões onde ela foi introduzida e como o meio ambiente foi afetado e alterado. É relevante, aqui, salientar o caráter de *commodity* da uva e do vinho, que possuem valor comercial, mas que constituem também um capital cultural e simbólico. O vinho é, afinal, um produto cultural, pois exige a intervenção humana em todo o seu processo de fabricação até chegar às garrafas (Nodari, 2017, p. 92).

Figura 34 - Vinhedos da vinícola Villaggio Bassetti. São Joaquim (SC), 29 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.







VARIETADES *PIWI*: CIÊNCIA E COOPERAÇÃO INTERNACIONAL PARA O CULTIVO SUSTENTÁVEL DE VIDEIRAS

INTRODUÇÃO

Apesar de estar estabelecida como a maior produtora de uvas do país, a região Sul do Brasil enfrenta desafios no cultivo de videiras europeias (*Vitis Vinifera*) devido à alta incidência de doenças fúngicas, causadas principalmente por agentes fúngicos como o míldio (*Plasmopara viticola*) e o oídio (*Uncinula necator*). Essas doenças são favorecidas pelas condições ambientais da região, como temperatura e umidade relativa elevadas e chuvas frequentes. Além disso, para atender a maior proporção de consumidores, a produção de uvas na região é predominantemente de variedades *Vitis labrusca* ou híbridas entre *V. labrusca* e *V. vinifera*.

Nesse contexto, as variedades resistentes a fungos, denominadas *piwi* (*Pilzwiderstandsfähig* = “resistente a fungos”), oferecem uma alternativa promissora para a vitivinicultura no Sul do Brasil. Elas são resultado do cruzamento entre variedades da espécie *V. vinifera*, geralmente chamadas de europeias, e espécies norte-americanas ou asiáticas, como *V. riparia*, *V. amurensis* e *V. rupestris*, que possuem genes de resistência a doenças fúngicas. Neste sentido, o melhoramento genético de videiras pode contribuir para a vitivinicultura sustentável, já que a redução da severidade do míldio pode alcançar 90%, tornando possível o cultivo destas uvas com significativa redução no uso de agrotóxicos (De Bem *et al.*, 2020, p. 212).

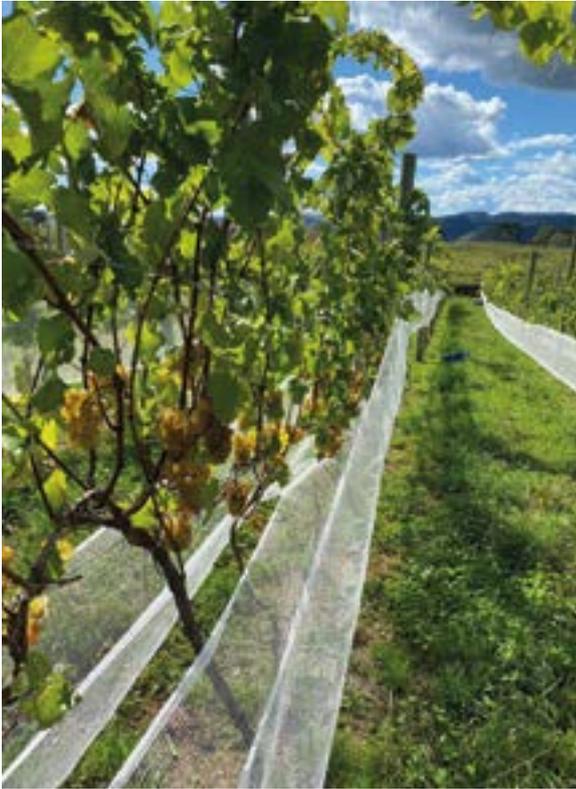


Figura 36 - Ensaio experimental com variedades *piwi* (Broner) em São Joaquim (SC), safra 2022/2023. Foto: Betina de Bem

MELHORAMENTO GENÉTICO

O melhoramento genético é a Arte e a Ciência de modificar geneticamente as plantas (Allard, 1971), visando gerar benefícios para a humanidade. Os métodos de melhoramento genético podem promover o desenvolvimento de novas variedades com

novas características como, por exemplo, resistência a uma doença. No século XIX, a vitivinicultura europeia enfrentou crises devido à disseminação de dois parasitas fúngicos: oídio e míldio, e um pulgão denominado filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*), do grego *phyllo* = folha e *xera* = seca. Esses parasitas eram transportados em barcos a vapor da América para a Europa pelo Oceano Atlântico de forma involuntária, possibilitando que fungos e insetos sobrevivessem à viagem e afetassem drasticamente a produção de uvas em solo europeu.

Já as videiras americanas, que coevoluíram com esses patógenos, não apresentaram sintomas das doenças, enquanto as variedades *V. vinifera*, expostas a esses parasitas, mostraram-se altamente suscetíveis (Camerin, 2018, p. 05). No início do século XX, o melhoramento genético voltado para videiras ganhou destaque, com pesquisadores de diversos países investindo em pesquisas para obter videiras resistentes a doenças e pragas. Na Alemanha, por exemplo, o melhoramento para obter resistência a doenças foi iniciado em 1926 (Eibach & Toepfer, 2015[2], p. 4). Na França, as pesquisas iniciadas por Alain Bouquet em 1974 foram um marco para o melhoramento genético de videiras. Essas pesquisas resultaram na introdução de

genes de resistência de espécies asiáticas e americanas em variedades de *V. vinifera*, por meio de cruzamentos entre elas com diferentes *pedigrees* (Camerin, 2018, p. 10).

Atualmente, o melhoramento genético de videiras vem desempenhando um papel fundamental na vitivinicultura, especialmente

diante dos desafios impostos por patógenos e pelas mudanças climáticas. A introdução de genes de resistência de outras espécies em variedades de *V. vinifera* possibilitou o desenvolvimento de videiras mais resistentes a doenças e com alta qualidade vinícola. Apesar do uso recorrente das variedades



Figura 37 - Avaliação do ensaio experimental com variedades piwi (em Água Doce) pelos pesquisadores da parceria EPAGRI/UFSC/JKI/FEM Água Doce (SC), 22 de jan 2019. Foto: Rubens Nodari

tradicionais, os programas de melhoramento genético continuam a buscar variedades resistentes porque a área plantada com as variedades contendo genes de resistência vem aumentando nos últimos 30 anos. O avanço das técnicas de melhoramento assistido por marcadores moleculares está permitindo acelerar o desenvolvimento de variedades com características desejáveis, o que proporciona o cultivo de videiras de forma mais sustentável.

AS VARIEDADES *PIWI* NO BRASIL

Os primórdios das pesquisas com variedades de videiras resistentes a doenças em Santa Catarina, ocorreu com o início da cooperação em 1997 da EPAGRI e da UFSC com a Provincia Autonoma de Trento (Porro & Stefanini, 2016). Assim, na primeira década do século atual, foram feitas discussões entre os pesquisadores da EPAGRI e da UFSC com os pesquisadores italianos Duilio Porro e Marco Stefanini, do Instituto Agrario di San Michele all'Adige (posteriormente transformado na Fundação Edmund Mach - FEM) sobre futuras pesquisas a serem realizadas em Santa Catarina. Com a visita em 2016 dos pesquisadores da Alemanha Rudolph Eibach e Reinhard Töpfer, do Julius

Kühn-Institut (JKI) - Institute for Grapevine Breeding, Geilweilerhof, a parceria entre EPAGRI, UFSC, FEM e JKI para pesquisa de adaptação das variedades *piwi* foi estabelecida. Assim, as variedades *piwi* desenvolvidas na Europa foram introduzidas por meio de um projeto de cooperação entre Brasil, Itália e Alemanha.

De maneira geral, é comum que as variedades de videiras europeias sejam submetidas a intensas pulverizações de produtos químicos como forma de combater a pressão exercida por patógenos. No entanto, a suscetibilidade a doenças nas videiras não é resultado da falta de diversidade genética, uma vez que há riqueza de espécies e elevada variação genética entre as variedades de uma mesma espécie. Assim, o desenvolvimento de novas variedades de videiras resistentes a doenças por meio do melhoramento assistido por marcadores é uma etapa crucial para a sustentabilidade social, ambiental e econômica da vitivinicultura.

A introdução das variedades *piwi* no Sul do Brasil a partir de 2010 pode representar uma oportunidade para diversificar a produção de uvas e superar os desafios fitossanitários enfrentados no cultivo de variedades de *V. vinifera* na região. Entretanto, é necessário um trabalho contínuo de pesquisa e seleção



Figura 38 - Ensaio experimental com variedades *piwi* (*Sauvignon Gris*) em São Joaquim (SC), safra 2022/2023. Foto: Betina de Bem

de novas variedades adequadas ao clima e às condições locais, bem como a conscientização e aceitação dos produtores e consumidores dessas novas variedades resistentes a fungos.

Com o cultivo de variedades *piwi* ocorre redução do uso de agroquímicos, o que também contribui para diminuir a contaminação de rios, lagos e aquíferos por resíduos químicos provenientes dos agrotóxicos, impactando na melhor conservação da vegetação e dos mananciais de água. Além disso, esta estratégia contribui para a diminuição dos agravos à saúde dos trabalhadores rurais, que estão menos expostos a substâncias tóxicas, e na segurança dos consumidores, que têm acesso a produtos mais saudáveis e livres (ou com menores teores) de resíduos químicos indesejáveis. A resistência das variedades *piwi* às doenças permite ainda redução nos custos de produção, tornando-as mais acessíveis aos agricultores e contribuindo para a sustentabilidade econômica do setor vitivinícola regional.

Além disso, as variedades *piwi* proporcionam ao produtor condições para participar de um mercado rentável e competitivo e, ao consumidor, acesso a uvas e, conseqüentemente, vinhos de qualidade sanitária elevada. Isso também amplia as opções de varie-

dades disponíveis no mercado, pois novas experiências sensoriais são oportunizadas aos consumidores com a diversificação da oferta de vinhos.

Além de possuir características de resistência a doenças, as variedades *piwi* produzem vinhos de excelente qualidade. Desta forma, a sua valorização pode impulsionar o cultivo e a economia do estado de Santa Catarina, beneficiando os produtores e promovendo a diversificação da indústria vitivinícola. Por isso é importante compartilhar os resultados do projeto com a comunidade científica e o setor vitivinícola em geral. Essa disseminação dos resultados contribui para o avanço do conhecimento na área e permite que outros produtores e pesquisadores se beneficiem das descobertas, implementando práticas semelhantes (Welter, 2022).

A PARCERIA EPAGRI, UFSC, JKI E FEM

Pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) e da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), em colaboração com instituições da Itália (Instituto Agrario di San Michele all'Adige, Fundação Edmunch Mach) e Alemanha (Institute for Grapevine



Figura 39 - Vinhedos experimentais com variedades *piwi* na vinícola Villagio Grando Água Doce (SC), 29 maio 2023. Foto: Gil Karlos Ferri.

Breeding Geilweilerhof, Julius Kühn-Institut), têm se dedicado ao desenvolvimento de variedades de uvas resistentes a doenças como uma estratégia para enfrentar esses desafios combinando qualidade enológica e resistência a pragas (EPAGRI, 2017, p. 04-05).

O início da parceria foi em 1997, quando o governo do Estado de Santa Catarina estabeleceu um protocolo de intenções com a Pro-

víncia Autônoma de Trento, na Itália, com o objetivo de promover parcerias no setor agrícola. A partir de um documento, em 2005, foi firmado um acordo para a realização do projeto “Tecnologias para o Desenvolvimento da Vitivinicultura de Santa Catarina”, também conhecido como “Projeto Trento”. O objetivo desse projeto era estudar e indicar variedades de videiras italianas adequadas para as

regiões de altitude do estado de Santa Catarina. Para a execução do projeto foram estabelecidas quatro unidades experimentais em regiões representativas do território catarinense, com diferentes altitudes, variando de 947 a 1.415 metros acima do nível do mar. As regiões escolhidas foram São Joaquim, Campos Novos, Tangará/Marari e Água Doce. A coleta de dados, avaliações e análises do projeto contou com a participação da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), e cada unidade experimental teve um pesquisador da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) designado como responsável pela gestão do vinhedo. A equipe da UFSC coordenou o pro-

jeto e aprofundou temas específicos com a formação de mestres e doutores. Além dos estudos de adaptação de variedades de uvas italianas, que possibilitaram o cultivo comercial de algumas delas, a parceria estabelecida por meio do “Projeto Trento” serviu como base para o início de um projeto de cooperação tecnocientífica visando ao intercâmbio e ao desenvolvimento de variedades resistentes (Ferri, 2022, p. 01-02).

Os pesquisadores têm recebido recursos financeiros do CNPq, FAPESC e dos parceiros da Alemanha e da Itália, bem como apoio logístico da Vinícola Villagio Grando, Vinícola Suzin e do Sindicato do Vinho.

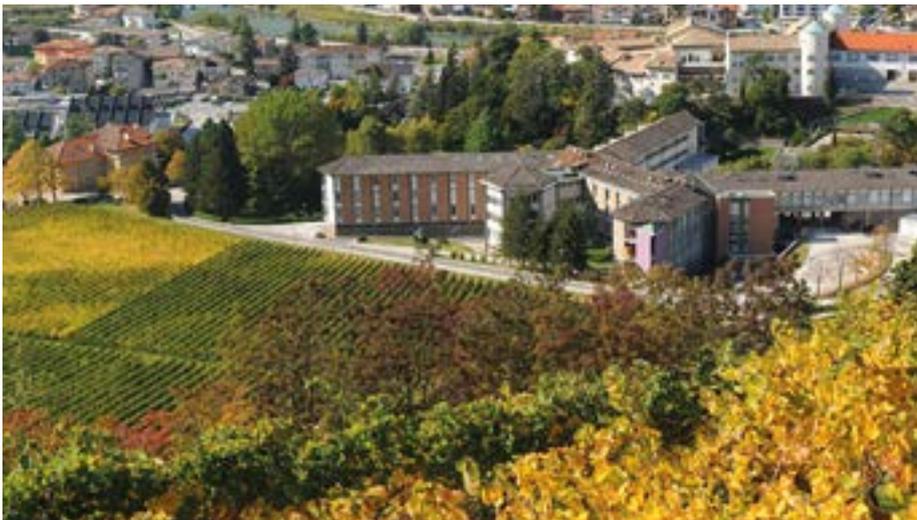


Figura 40 - Instituto San Michelle all'Adige - Itália. Acervo: FEM. Trento (Itália).

Entre 2011 e 2022, várias expedições de visitas técnicas de pesquisadores da EPAGRI e da UFSC foram realizadas nas áreas experimentais e cultivos comerciais com variedades *piwi* na Alemanha, Itália, Áustria, Hungria, Croácia e França. Além de conhecer a realidade de outros países, os pesquisadores brasileiros estabeleceram plantas de trabalhos para executar projetos de pesquisa em conjunto. No início da parceria, os pesquisadores avaliaram o potencial viti-enológico e a tolerância a pragas e doenças das variedades *piwi* da Itália e Alemanha. Aos poucos os pesquisadores da EPAGRI e da UFSC iniciaram um programa de melhoramento genético, que contempla a realização de cruzamentos entre variedades que possuem genes de resistência a doenças (*piwi*) com variedades de *V. vinifera* (que possuem qualidade enológica) ou de outras espécies do gênero *Vitis* que também possuem genes de resistência a doenças. As sementes oriundas dos cruzamentos originam plantas que são submetidas à seleção em distintos ambientes de Santa Catarina. O objetivo principal está sendo a seleção de variedades adaptadas às diferentes regiões climáticas catarinenses resistentes às doenças e ao ataque de insetos e com qualidade para consumo *in natura* e produção de vinho (EPAGRI, 2017, p. 03 e 06).

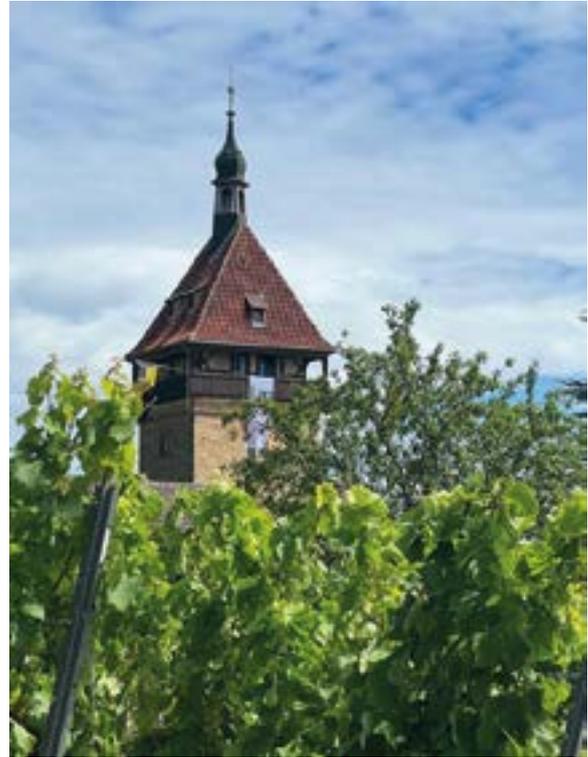


Figura 41 - Julius Kühn-Institut - Alemanha.
Foto: Eunice Nodari.

A colaboração internacional desempenha um papel crucial na transferência de tecnologia relacionada às variedades *piwi*. Esta colaboração abrange a transferência de mudas, sementes, tecnologias de melhoramento genético, práticas de manejo e conhecimentos sobre a produção e comercialização dos produtos derivados. A parceria entre instituições de pesquisa, produtores e en-



Figura 42 - Vinhedos experimentais com variedades *piwi* em teste de adaptação. São Joaquim (SC), 24 jan. 2019. Foto: Rubens Nodari.

tidades governamentais tem sido essencial para impulsionar a pesquisa, a capacitação e o desenvolvimento sustentável da vitivinicultura na região. A Alemanha e a Itália, por sua experiência, desempenham um papel significativo ao compartilhar conhecimentos e técnicas com pesquisadores locais. Essa

cooperação internacional não apenas impulsiona a produção de uvas mais responsável, contribuindo para a sociedade e o meio ambiente, mas também representa uma sinergia entre os esforços de diversos países em prol de uma viticultura moderna, inovadora e ambientalmente sustentável.



Figura 43 - Vinhedos experimentais com variedades *piwi* na UFSC. Curitiba, 17 nov. 2019. Foto: Rubens Nodari.



Figura 44 - Vinhedos do Julius Kühn-Institut - Alemanha. Foto: Eunice Nodari.



Figura 45 - Vinhedos experimentais com variedades *piwi* em teste de adaptação. São Joaquim (SC), 24 jan. 2019. Foto: Rubens Nodari.

VANTAGENS DO CULTIVO DE VARIEDADES *PIWI*

As variedades *piwi* representam um potencial inovador e sustentável para o cultivo de videiras, oferecendo benefícios significativos para a sociedade e o meio ambiente. No entanto, para que essas variedades sejam amplamente adotadas, é necessário enfrentar desafios como a conscientização dos consumidores, a adaptação às condições locais e o investimento em infraestrutura e tecnologia para o desenvolvimento de novas variedades. As perspectivas futuras para as variedades *piwi* são promissoras, com uma crescente demanda por produtos sustentáveis e avanços contínuos na pesquisa e no desenvolvimento. É fundamental que os produtores, consumidores e instituições de pesquisa continuem a se envolver, a se informar e a apoiar práticas sustentáveis na vitivinicultura, promovendo um setor mais responsável e ecologicamente consciente.

É relevante salientar que colheitas de uvas de variedades *piwi* já estão sendo feitas em cultivos comerciais desde a introdução da variedade *Regent* na década de 1980 e reintroduzida em 2015. Contudo, novos pomares foram formados mais recentemente e desde 2022 há colheita de variedades *piwi* em São Joaquim.



Figura 46 - Vinhedos experimentais com variedades *piwi* em teste de adaptação. São Joaquim (SC), 24 jan. 2019. Foto: Rubens Nodari.

Outros pomares foram estabelecidos em vários municípios de Santa Catarina em 2023. Assim, as variedades *piwi* estão se constituindo como uma alternativa viável e sustentável para o cultivo de uvas no nosso estado. Com a conscientização e aceitação crescente dos consumidores, aliadas aos avanços científicos e à cooperação internacional, as variedades *piwi* têm o potencial de incrementar a vitivinicultura, promovendo a sustentabilidade dos cultivos e do meio ambiente.



A HISTÓRIA DA VITIVINICULTURA E O ENOTURISMO COMO CONTRIBUIÇÃO À SUSTENTABILIDADE

INTRODUÇÃO

As atividades humanas têm exercido um impacto significativo no ecossistema, resultando em alterações nas dinâmicas ambientais em escala global. Diante dessa crise ambiental, surgiram propostas e estratégias de sustentabilidade que enfatizam a urgência de adotar modelos de produção e consumo capazes de promover transformações nos aspectos sociais, culturais e econômicos das comunidades.

Como parte dessas estratégias, o termo “desenvolvimento sustentável” foi apresentado através do Relatório Brundtland em 1987 à Assembleia Geral das Nações Unidas pela Comissão Mundial sobre Meio Ambien-

te e Desenvolvimento. O relatório definiu o desenvolvimento sustentável como um caminho para atender “as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de suprir suas próprias necessidades” (Brundtland, 1988, p. 46).

A evolução do pensamento ambiental, no contexto das discussões sobre desenvolvimento sustentável, permitiu a consolidação de um conceito amplamente conhecido como economia verde. Durante a Conferência das Nações Unidas sobre Desenvolvimento Sustentável, realizada em 2012 e conhecida como Rio+20, o foco estava na renovação do compromisso político com o desenvolvimento

sustentável. Para isso, propôs-se a adoção de uma economia verde como base para o desenvolvimento econômico. O Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) conceitua a economia verde como um modelo que busca melhorar o bem-estar humano e promover a igualdade social, enquanto reduz significativamente os riscos ambientais e a escassez ecológica (PNUMA, 2011).

Dessa forma, a economia verde, impulsionada pelos programas de desenvolvimento sustentável, exerce uma influência significativa sobre as políticas governamentais, as estratégias empresariais e as preferências dos consumidores em diferentes localidades. Essa abordagem também tem promovido uma mudança fundamental nas atitudes em relação ao meio ambiente. Nesse contexto desafiador, o enoturismo emerge como um elemento essencial para a sustentabilidade e a proteção dos recursos naturais.

ENOTURISMO

O enoturismo é uma prática de turismo que envolve a visita a regiões vitivinícolas, proporcionando ao turista uma imersão na cultura, na história e no processo de produção de vinhos. A atividade pode ser definida como prática de lazer ativo (*active-leisure*),

um *hobby* que combina a apreciação do vinho, a exploração das vinícolas, a degustação, o conhecimento sobre o processo de produção além de proporcionar que o turista desfrute e aprecie as paisagens das regiões vitivinícolas (Tiefenbacher & Townsend, 2019, p. 13).

O desenvolvimento deste setor nas últimas décadas aparece na própria estrutura das propriedades vitivinícolas. Mais do que um lugar de cultivo e fabricação, as vinícolas investem na arquitetura de seus estabelecimentos e no paisagismo com o objetivo de moldar um cenário interessante e atrativo para os turistas.



Figura 47 - Barris de vinho da vinícola Villa Francioni. São Joaquim (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 48 - Degustação de vinhos na vinícola Vinhedos do Monte Agudo. São Joaquim (SC), 12 abr. 2014. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 49 - Sede da vinícola Leone di Venezia. São Joaquim (SC), 28 nov. 2022. Foto: Rubens Nodari.



Figura 50 - Casal de turistas passeando pelos vinhedos da vinícola Pericó. São Joaquim (SC), 20 mar. 2021. Foto: Gil Karlos Ferri.



A vivência enoturística abarca todo o espaço da vinícola. Para tal, as vinícolas desenvolvem variadas atividades e projetam espaços para diferentes públicos. O restaurante é

o espaço mais comum, pois é onde normalmente acontece a degustação dos vinhos, acompanhada por refeições que combinam e complementam a experiência sensorial.

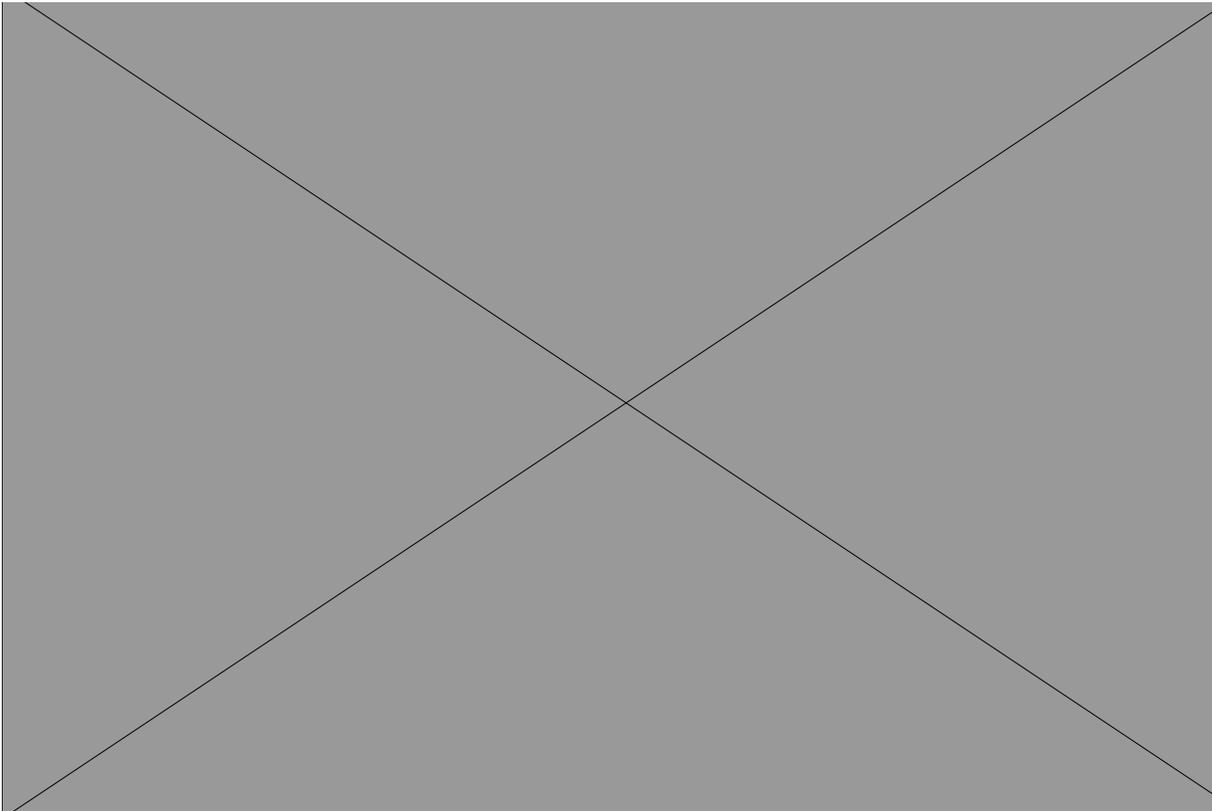


Figura 51 - Espaço para degustação e refeição com vista para vinhedos e araucárias na vinícola Quinta da Neve. São Joaquim (SC), 29 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.

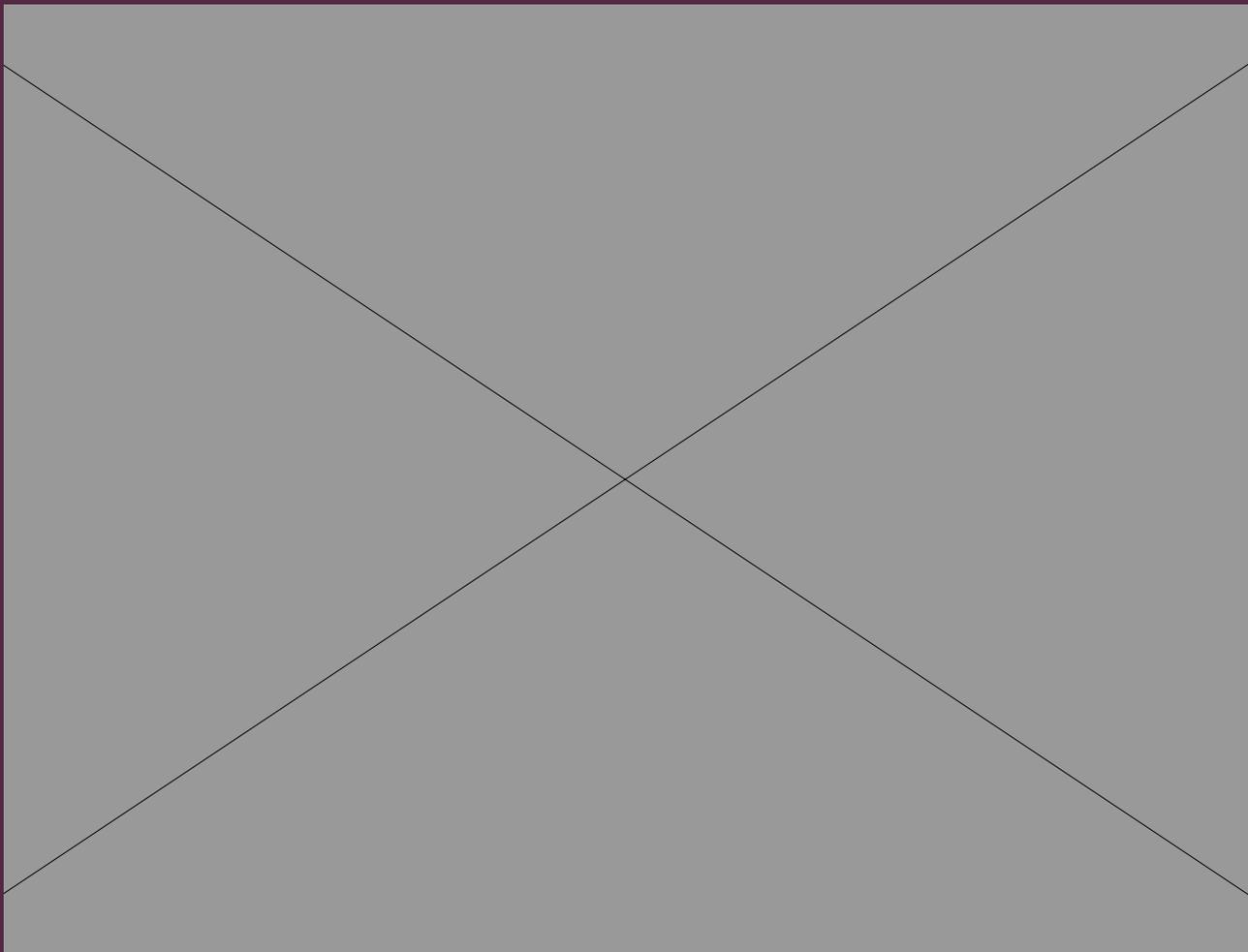


Figura 52 - Área estilizada com escultura, fonte de água e espécies ornamentais e, ao fundo, vinhedos da vinícola Villa Francioni. São Joaquim (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 53 - Restaurante da vinícola D'Altore, com vista para a propriedade. São Joaquim (SC), 29 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 54 - Salão da vinícola Villa Francioni, com vista para os vinhedos e as araucárias.
São Joaquim (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.

Outros espaços e atividades, não necessariamente relacionados ao cultivo da uva ou apreciação do vinho, também contribuem à experiência enoturística e à composição da paisagem vitivinícola.



Figura 55 - Capela na propriedade da vinícola Abreu & Garcia. Campo Belo do Sul (SC), 11 abr. 2015.
Foto: Gil Karlos Ferri.

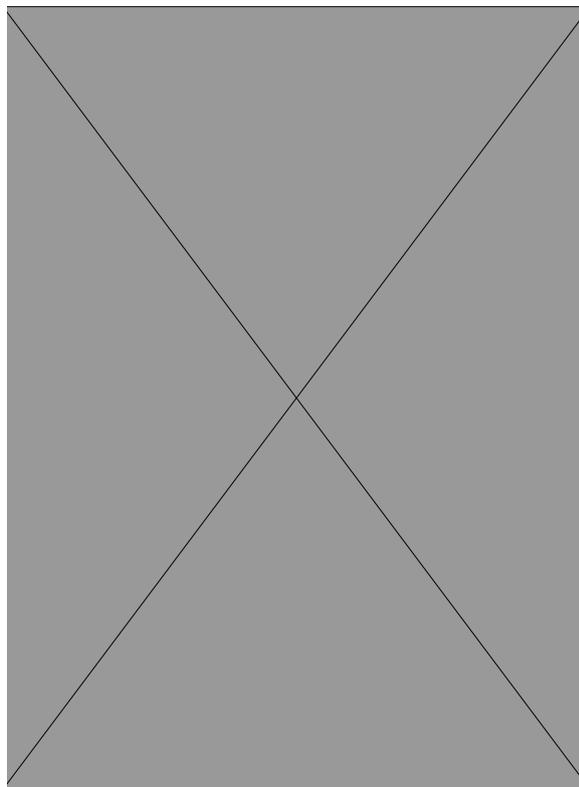


Figura 56 - Área de lazer com fogueira e vista para os vinhedos e as araucárias da vinícola Tenuta Bergamaschi. São Joaquim (SC), 18 maio 2023.
Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 57 - Área de lazer na vinícola Thera, com bancos, poltronas e espelho d'água. Bom Retiro (SC), 22 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.



Figura 58 - Bicicletas disponíveis para passeio na vinícola Villaggio Grand. Água Doce (SC), 19 maio 2023. Foto: Gil Karlos Ferri.

ENOTURISMO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Dessa forma, o turismo do vinho promove a conexão entre as pessoas, a natureza e a cultura local, além de contribuir para o desenvolvimento sustentável. As vinícolas que oferecem atividades para os enoturistas frequentemente adotam práticas para um uso responsável dos recursos naturais, como uso eficiente da água, redução de resíduos e preservação dos ecossistemas locais (Hall, 2012, p. 10). Essas práticas contribuem para o desenvolvimento sustentável e para a proteção do meio ambiente.

Contudo, o discurso do desenvolvimento sustentável pode acabar sendo usado para legitimar novas formas de apropriação da natureza, em que “a ideia ecológica de sustentabilidade se torna simplesmente mais uma medida de produção” (Worster, 2008, p. 111, tradução nossa). Assim, a apropriação do discurso de sustentabilidade pode resultar em uma “maquiagem verde”. *Greenwashing*, o termo em inglês, pode ser entendido como o ato de confundir consumidores sobre práticas ambientais de uma organização ou os benefícios ambientais de um produto, ao utilizar argumentos textuais que explicitamente ou implicitamente criem uma alegação ambiental enganosa (Netto, 2020, p. 02).

Assim, é essencial que as vinícolas se comprometam verdadeiramente com o desenvolvimento sustentável, adotando práticas ambientalmente responsáveis não apenas como estratégias de marketing mas como um compromisso genuíno em preservar e proteger o meio ambiente. Esse compromisso deve estar presente em todos os processos, desde a produção de uvas, o envasamento, o transporte, o manejo dos resíduos, a conversação do ecossistema e a biodiversidade.

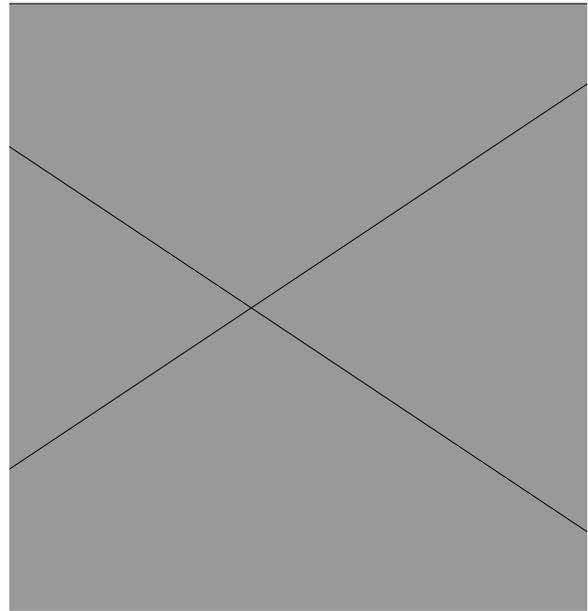


Figura 59 - Ponto de recarga para veículos elétricos ou híbridos na vinícola Vinhedos do Monte Agudo. São Joaquim (SC), 28 nov. 2022. Foto: Gil Karlos Ferri.

O enoturismo responsável não apenas fortalece a imagem e o produto das vinícolas, mas também contribui para a promoção e conscientização de práticas sustentáveis em vários outros aspectos da sociedade. Ao proporcionar experiências que valorizam as tradições e o meio ambiente, o enoturismo torna-se um catalisador para o desenvolvimento sustentável, impulsionando o cuidado com a natureza.

O enoturismo também tem um papel fundamental no desenvolvimento socioeconômico das comunidades locais, ao gerar empregos diretos e indiretos, impulsionando setores relacionados como gastronomia, hospedagem, transporte e comércio local. Além disso, proporciona oportunidades para pequenos produtores, artesãos e agricultores locais que oferecem produtos e serviços para as vinícolas e os turistas.

Essa forma de turismo também permite aos visitantes apreciarem e conhecerem a cultura local relacionada à produção de vinho e seu estabelecimento, promovendo a valorização cultural e identitária das comunidades. As regiões vitivinícolas muitas vezes possuem um contexto repleto de imigração, envolvendo comunidades que trouxeram seus conhecimentos e tradições sobre a viticultura. O enoturismo conecta os visitantes com a história

local e com as culturas das comunidades que se estabeleceram nessas regiões que agora são consagradas pela vitivinicultura, como a região de vinhos de altitude em Santa Catarina.

Uma expressão cultural valorizada pelo enoturismo é a Festa da Vindima. As celebrações que comemoram o sucesso da colheita da uva, chamadas de vindima, representam uma tradição consolidada em várias partes do mundo e comemoradas pelos produtores, colonos e por toda a comunidade. Essa comemoração foi introduzida no Brasil a partir da chegada dos imigrantes europeus, principalmente os italianos, que deram início à primeira Festa da Uva, em Caxias do Sul, RS, em 1931 (Terrerri; Velasco & Nodari, 2022, p. 35).

A primeira Festa da Uva no estado de Santa Catarina foi inspirada na edição de Caxias do Sul e aconteceu em 1942. Foram exibidos aos visitantes diversas castas de uvas, juntamente com cebolas, batatas, melancias e outros produtos que ostentavam a fertilidade do solo e o trabalho dos colonos da região. A primeira edição da festa catarinense contou com uma grande estrutura, repleta de pavilhões e portais, mostrando além do interesse da sociedade em participar da celebração, a disponibilidade do governo estadual em patrocinar o evento para

que o seu sucesso incentivasse a produção vitícola, mostrasse a qualidade dos produtos da região e pudesse contribuir para a entrada no mercado brasileiro (Terreri; Velasco & Nodari, 2022, p. 37).

O interesse em promover e mostrar a qualidade do vinho local, valorizar a cultura e a tradição dos imigrantes e descendentes, entre outras, são características que promoviam o interesse da sociedade nas antigas

Festas da Uva e continuam presentes nas atuais festas da Vindima da região dos vinhos de altitude catarinense e no enoturismo de forma geral. Durante as festas e as visitas às vinícolas, os visitantes podem participar de atividades interativas, como a colheita da uva, a pisa das uvas, e diversas outras tradições, proporcionando o contato direto entre o enoturista com a cultura local da comunidade e da produção de vinho.



Figura 60 - Cartaz da Vindima de Altitude 2023 - São Joaquim (SC).
Foto: Vinho de Altitude, site oficial.

Os municípios pertencentes à Indicação de Procedência Vinhos de Altitude de Santa Catarina também se projetam no cenário nacional das festividades da colheita da uva. Desde 2014 acontece em São Joaquim a Vindima de Altitude de Santa Catarina. Esta celebração parte de uma iniciativa da Associação Catarinense de Produtores de Vinhos Finos de Altitude (ACAVITIS), atualmente conhecida como Vinhos de Altitude Produtores e Associados, de construir uma tradição vitivinícola na mais recente região produtora de uva e vinho do estado (Ferri & Nodari, 2023, p. 195).

Desta forma, o enoturismo desempenha um papel importante na valorização cultural e identitária das comunidades vitivinícolas. O enoturista, não aprecia apenas os vinhos produzidos, mas entra em contato com a história, a tradição e o modo de vida dessas comunidades. Essa forma de turismo cria conec-

xões e laços entre os visitantes e a população local, incentivando a valorização também da herança cultural.

A atividade do enoturismo, além de proporcionar essa experiência cultural, também desempenha uma parte importante no desenvolvimento sustentável. Através da consciência ambiental, da preservação e conservação do meio ambiente, do desenvolvimento econômico responsável, o enoturismo contribui para a promoção da sustentabilidade e da economia verde. Na região de vinhos de altitude em Santa Catarina, o enoturismo tem exercido um papel de destaque como atividade econômica, turística e cultural, valorizando as paisagens, a cultura e a tradição, buscando um compromisso com a preservação do meio ambiente através da produção vitivinícola, conforme evidenciado pelas práticas de sustentabilidade desempenhadas pelas vinícolas locais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLARD, R. W. *Princípios do melhoramento genético das plantas*. São Paulo: Edgard Blücher, 1971. 381 p.

BACCO e il Vesuvio. Affresco, 140 x 102 cm. Casa del Centenario, Pompei, c. 68-79 d.C. Acervo: Museo Archeologico Nazionale (Sala LXXV, inv. 112286). Napoli, Italia. Fotografia digital, por Luigi Spina. Disponível em: <<https://artsandculture.google.com/asset/bacco-e-il-vesuvio/lwHk6TKir94r9Q>>. Acesso em: 14 jun. 2023.

BEM, B. P. de; BOGO, A.; BRIGHENTI, A. F.; WRUZ, D. A.; ALLEBRANDT, R.; STEFANINI, M.; RUFATO, L. Dinâmica temporal do míldio da videira em variedades *Piwi* na região de San Michele all'Adige, Trentino - Itália. *Summa Phytopathologica*, 46(3), p. 212-220, 2020. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/0100-5405/230013>>.

BRDE - Banco Regional de Desenvolvimento do Extremo Sul. *Vitivinicultura em Santa Catarina: situação atual e perspectivas*. Florianópolis: BRDE, dez. 2005. 82p. Disponível em: <<http://www.sindivinho.com.br/arquivos/22.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

BRIGHENTI, Emílio; SOUZA, André Luiz Kulkamp de; BRIGHENTI, Alberto Fontanella; STEFANINI, Marco; TRAPP, Oliver; GARDIN, João Peterson Pereira; CALIARI, Vinicius; DALBÓ, Marco Antonio; WELTER, Leocir José. Field performance of five white Pilzwiderstandsfähige (PIWI) cultivars in the south of Brazil. *Acta Hortic.*, 1248, XII International.

BRUNDTLAND, Gro Harlem. *Nosso futuro comum*. Relatório da Comissão Mundial Sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1988.

BRUNN, Stanley D.; KEHREIN, Roland (orgs.). *Handbook of the Changing World Language Map*. Cham: Springer, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/978-3-319-73400-2_213-2>. Acesso em: 13 jun. 2023.

CAMERIN, Riccardo. *Vitigni resistenti/tolleranti: "la rivoluzione vitivinicola"*. Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. Relatore: prof. Emilio Celotti. Correlatore: prof. Enrico Peterlunger. Dipartimento di Scienze Agroalimentari Ambientali e Animali. Università degli Studi di Udine. Udine (Friuli Venezia Giulia), 2018. Disponível em: <[https://www.infowine.com/intranet/libretti/0/17387-TESI%20UNIUD%20RC%20\(1\).pdf](https://www.infowine.com/intranet/libretti/0/17387-TESI%20UNIUD%20RC%20(1).pdf)>. Acesso em: 06 jun. 2023.

CHARTERS, Steve. *Wine and Society: the social and cultural context of a drink*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2006. Disponível em: <<https://vinumvine.files.wordpress.com/2012/02/steve-charters-wine-and-society-the-social-and-cultural-context-of-a-drink.pdf>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

CONFERENCE ON GRAPEVINE BREEDING AND GENETICS, p. 115-122, 2019. Disponível em: <<https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2019.1248.17>>. Acesso em: 14 jun. 2023.

CORDEIRO, Wilton Carlos. *A vitivinicultura em São Joaquim - SC: uma nova atividade no município*. Dissertação de Mestrado em Agroecossistemas. Centro de Ciências Agrárias. Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2006. 145p. Disponível em: <<https://repositorio.ufsc.br/xmlui/handle/123456789/89399>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

CROSBY, Alfred W. *Imperialismo Ecológico: a expansão biológica da Europa: 900-1900*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

EIBACH, R.; TÖPFER, R. Traditional Grapevine Breeding Techniques. In: REYNOLDS, A. (ed.). *Grapevine breeding programs for the wine industry*. Cambridge: Woodhead Publishing, 2015. p. 3-21.

EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. *Avaliação vitivinícola de genótipos de videira nas condições edafoclimáticas de Santa Catarina*. Fase V. Plano de Trabalho submetido à Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC).

Coordenador: André Luiz Kulkamp de Souza. Florianópolis (SC), 2017. 31p. Acervo: Rubens Onofre Nodari. Florianópolis, Brasil.

FALCADE, Ivanira. *A paisagem como representação espacial: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vales dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil)*. Tese de Doutorado em Geografia. Porto Alegre, RS: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2011. 311p. Disponível em: <<https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/36052>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

FERRI, Gil Karlos. Variedades *piwi*: alternativa sustentável para a vitivinicultura catarinense? In: *Anais do II Simpósio de Pós-Graduação do Sul do Brasil*. Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Chapecó (SC), 18 a 21 out. 2022. p. 01-05. (ISSN 2764-958X). Disponível em: <<https://portaleventos.uffs.edu.br/index.php/simpos-sul/article/download/16672/11311>>. Acesso em: 14 jun. 2023.

FERRI, Gil Karlos; NODARI, Eunice Sueli. Enoturismo e Vindimas no Terroir Vinhos de Altitude de Santa Catarina - Brasil. HALAC - Historia Ambiental Latinoamericana Y Caribeña, *Revista de la Sociedad Latinoamericana y Caribeña de Historia Ambiental (SOLCHA)*, vol. 13, n. 01, p. 188-212, 2023. (ISSN 2237-2717). Disponível em: <<https://doi.org/10.32991/2237-2717.2023v13i1.p188-212>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

GERHARDT, Marcos; NODARI, Eunice Sueli; MORETTO, Samira Peruchi (orgs.). *História Ambiental e Migrações: Diálogos*. São Leopoldo: Oikos; Chapecó: UFFS, 2017. 262p. Disponível em: <<https://www.uffs.edu.br/institucional/reitoria/editora-uffs/repositorio-de-e-books/historia-ambiental-e-migracoes-dialogos-pdf>>. Acesso em: 23 jun. 2022.

GIRINI, Liliana. El paisaje como recurso para el desarrollo del enoturismo: el caso de mendoza, argentina. *Segundo Coloquio Red Uvas Patrimonio Vitivinícola Andino y Turismo Cultural*, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija (Bolívia), 12 e 13 set. 2017. p. 01-15. Disponível em: <<https://www.academia.edu/38238762>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

GUILFORD, Jacquelyn M.; PEZZUTO, John M. Wine and Health: a review. *American Journal of Enology and Viticulture*, n. 62, vol. 04, p. 471-486, dez. 2011. Disponível em: <<https://doi.org/10.5344/ajev.2011.11013>>. Acesso em: 13 jan. 2022.

HALL, Colin Michael et al. *Wine Tourism Around the World*. S. L: Butterworth, 2012.

JOHNSON, H.; ROBINSON, J. *World Atlas of Wine*. 8th Edition. London: Mitchell Beazley, 2019.

LARSIMONT, Robin; MARTÍN, Facundo. Indicações geográficas: los “límites” de la calidad. *Unidiversidad UNCUYO*, 01 nov. 2018. Disponível em: <<https://www.unidiversidad.com.ar/indicaciones-geograficas>>. Acesso em: 13 fev. 2023.

LAVANDOSKI, Joice; LANZER, Rosane Maria. A paisagem como atrativo para o visitante do Vale dos Vinhedos, Sul do Brasil. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, vol. 03, n. 17/18, p. 773-786, 2012. Disponível em: <<https://doi.org/10.34624/rtd.v3i17/18.13167>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

LOSSO, Flávia Baratieri; PEREIRA, Raquel Maria Fontes do Amaral. O turismo e a produção de vinhos finos na região de São Joaquim (SC): notas preliminares. In: *Anais do VI Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul*, Universidade de Caxias do Sul (UCS), Caxias do Sul (RS), 09 e 10 jul. 2010. p. 01-15. Disponível em: <https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/O%20Turismo%20e%20a%20Producao%20de%20Vinhos%20Finos%20na%20Regiao%20de%20Sao%20Joaquim.pdf>. Acesso em: 13 jun. 2023.

NETTO, Sebastião Vieira de Freitas et al. Concepts and forms of greenwashing: a systematic review. *Environmental Sciences Europe*, v. 32, n. 01, p. 01-12, 11 fev. 2020. Disponível em: <<https://enveurope.springeropen.com/articles/10.1186/s12302-020-0300-3>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

NODARI, Eunice Sueli et al. (orgs.). *História Ambiental em rede: novos temas e abordagens*. Governador Valadares (MG) / Passo Fundo (RS): UNIVALE/Acervus, 2022. 396p. Disponível em: <<https://www.acervuseditora.com.br/historia-ambiental-em-rede-novos-temas-e-abordagens>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

NODARI, Eunice Sueli; FERRI, Gil Karlos. Práticas de sustentabilidade na vitivinicultura no Sul do Brasil. *Revista Cadernos do Ceom*, [S.L.], v. 36, n. 59, p. 198-210, 27 out. 2023. Cadernos do CEOM. <http://dx.doi.org/10.22562/2023.59.12>.

NODARI, Eunice Sueli; FRANK, Zephyr. Vinhos de Altitude no Estado de Santa Catarina: a afirmação de uma identidade. *Tempo e Argumento*, Florianópolis (SC), vol. 11, n. 26, p. 183-200, jan./abr. 2019. Disponível em: <<https://doi.org/10.5965/2175180311262019183>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

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

PANDOLFO, Cristina; VIANNA, Luiz Fernando de Novaes (orgs.). *Vinhos de Altitude de Santa Catarina*: caracterização da região produtora, indicadores e instrumentos para proposição de uma indicação geográfica. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI). Florianópolis: EPAGRI, 2020. 200p. Disponível em: <<https://sistemas.epagri.sc.gov.br/semob/consulta.action?subFuncao=consultaPublicacoesDetalhe&cdDoc=47709>>. Acesso em: 22 fev. 2022.

PASTOR, Gabriela; TORRES, Laura; CEPPARO, Virginia Grosso; PASTOR, Lucio Marinsalda. La seducción del paisaje: enclaves de turismo de lujo en Mendoza, Argentina. In: *Anais del Congreso El Extractivismo en América Latina: Dimensiones Económicas, Sociales, Políticas y Culturales*, 2017. p. 122-137. Disponível em: <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/74371/La_seducccion_del_paisaje_enclaves_de_turismo_de_lujo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 13 jun. 2023.

PNUMA - Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente. *Rumo a uma economia verde*: caminhos para o desenvolvimento sustentável e a erradicação da pobreza. Press Release United Nations Environment Programme, 2011. Disponível em: <<https://www.unep.org/resources/report/rumo-uma-economia-verde-caminhos-para-o-desenvolvimento-sustentavel-e-erradicacao>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

PORRO, D.; STEFANINI, M. *Tecnologias para o desenvolvimento da vitivinicultura de Santa Catarina*: Relatório das atividades desenvolvidas. Fundação Edmund Mach. Trento: Provincia Autonoma di Trento, 2016. 143 p.

REBOLLAR, Paola Beatriz May; BAUMGARTEN, Christina. *Vinhos de Altitude de Santa Catarina*: história e cultura. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI). Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Santa Catarina (SEBRAE/SC). Florianópolis: EPAGRI/SEBRAE, 2020.

REVISTA DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL, n. 2634, 29 jun. 2021. Disponível em: <<http://revistas.inpi.gov.br/rpi>>. Acesso em: 12 jun. 2023.

SOUZA, André Luiz Kulkamp de. *Entrevista concedida à Gil Karlos Ferri*. Videira (SC), 19 dez. 2022. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

TERRERI, Laianny Cristine Gonçalves; VELASCO, Julia Mai; NODARI, Eunice Sueli. Cultura e tradição: um estudo das festas da uva e da vindima em Videira (SC). *Fronteiras - Revista Catarinense de História*, n. 39, p. 30-49, 25 jan. 2022. Disponível em: <<https://doi.org/10.29327/253484.1.39-21>>. Acesso em: 13 jun. 2022.

TIEFENBACHER, John P.; TOWNSEND, Christi. The Semiofoodscape of Wine: the changing global landscape of wine culture and the language of making, selling, and drinking wine. In: BRUNN, Stanley D.; KEHREIN, Roland (orgs.). *Handbook of the Changing World Language Map*. Cham: Springer, 2019. p. 4103-4145. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/978-3-319-73400-2_213-2>. Acesso em: 08 mar. 2022.

TORRES, Pedro s Urquijo; BASSOLS, Narciso Barrera. Historia y Paisaje: explorando un concepto geografico monista. *Andamios - Revista de Investigación Social*, Universidad Autonoma de la Ciudad de Mexico, vol. 05, n. 10, p. 227-252, 16 ago. 2009. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.29092/uacm.v5i10.175>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

VELASCO, Julia Mai; TERRERI, Laianny Cristine Gonçalves. Caminhos do vinho: a paisagem vitivinícola de Mendoza, Argentina. In: NODARI, Eunice Sueli *et al.* (org.). *História ambiental em rede: novos temas e abordagens*. Passo Fundo: Acervus, 2022. p. 167-182.

VELASCO, Julia Mai; TERRERI, Laianny Cristine Gonçalves; NODARI, Eunice Sueli. O culto à terra, ao imigrante e às rainhas: a simbologia nas festas da uva no sul do brasil. In: *História em Debate*, 6., 2021, Chapecó. *Anais do História em Debate: Seminário de Pesquisa do PPGH/UFFS e Seminário de Pesquisa em História da UFFS*. Chapecó: Uffs, 2021. Disponível em: <<https://portaleventos.uffrs.edu.br/index.php/AHD/issue/view/123>>. Acesso em: 13 jun. 2023.

WELTER, Leocir José. Entrevista concedida à Gil Karlos Ferri. Curitiba (SC), 20 dez. 2022. Acervo: Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina (LABIMHA/UFSC). Florianópolis, Brasil.

WORSTER, Donald. *Transformaciones de la Tierra*. Montevideo: Coscoroba, 2008.

SOBRE OS AUTORES



Eunice Sueli Nodari

Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUC-RS). Professora Titular da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) nos programas de Pós-Graduação em História (PPGH/UFSC) e Interdisciplinar em Ciências Humanas (PPGICH/UFSC). Coordenadora do Laboratório de Imigração, Migração e História Ambiental da Universidade Federal de Santa Catarina (LABIMHA/UFSC). Coordenadora dos projetos de pesquisa “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas” (CNPq) e “Vitivinicultura Serrana: o despontar de um terroir de oportunidades para Santa Catarina” (FAPESC).

E-mail: eunice.nodari@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5953-649X>

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5369872234760310>



Gil Karlos Ferri

Doutorando no Programa de Pós-Graduação em História Global da Universidade Federal de Santa Catarina (PPGH/UFSC), Florianópolis, Brasil. Pesquisador vinculado aos projetos “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas” (CNPq) e “Vitivinicultura Serrana: o despontar de um terroir de oportunidades para Santa Catarina” (FAPESC).

E-mail: gilkferri@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3110-4745>

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9459865103386476>



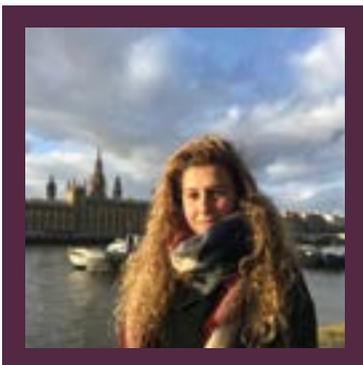
Julia Mai Velasco

Graduanda em História (UFSC). Bolsista de Iniciação Científica (LABIMHA/UFSC), vinculada aos projetos de pesquisa “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas” (CNPq) e “Vitivinicultura Serrana: o despontar de um terroir de oportunidades para Santa Catarina” (FAPESC).

E-mail: jmaivelasco@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2206-2304>

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7009233160358944>



Laianny Cristine Gonçalves Terreri

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em História do Tempo Presente da Universidade do Estado de Santa Catarina (PPGH/UDESC), Florianópolis, Brasil. Pesquisadora vinculada aos projetos “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas” (CNPq) e “Vitivinicultura Serrana: o despontar de um terroir de oportunidades para Santa Catarina” (FAPESC).

E-mail: laiannyterreri@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2197-6307>

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1167783426542316>



Paula Tavares

Graduanda em História (UFSC) e Direito na Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Bolsista de Iniciação Científica (LABIMHA/UFSC), vinculada aos projetos de pesquisa “Da terra à mesa: uma história ambiental da vitivinicultura nas Américas” (CNPq) e “Vitivinicultura Serrana: o despontar de um terroir de oportunidades para Santa Catarina” (FAPESC).

E-mail: paulagbtavares@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3384-7462>

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9678509845758308>

Spotify: <https://open.spotify.com/show/5oun6yCiag8UUCX0KmwKCj>

Website da Rede de Pesquisa Vinhedos - História Ambiental:
<https://vineyardsnetwork.com>



VITIVINICULTURA SERRANA

Nesta obra de caráter paradidático, autor e autoras apresentam um retrospecto histórico sobre as pesquisas na área da vitivinicultura e a inserção dos empreendimentos vitivinícolas na região do Planalto Catarinense. Colocam também em perspectiva os impactos e as oportunidades socioambientais representadas por esse novo terroir que está se configurando. O vinho, bebida produzida a partir da fermentação das uvas, provavelmente surgiu há cerca de sete mil anos na região do Cáucaso, na Ásia Menor. Através das migrações e trocas comerciais entre os povos, o vinho ganhou destaque em culturas como o Antigo Egito, Fenícia, Grécia e Roma, chegando até nós, sobretudo, através da importância da bebida na mitologia judaico-cristã. No Estado de Santa Catarina, a produção de uva e vinho se relaciona com a história dos fluxos de colonização do território. Apesar de algumas iniciativas pontuais em épocas anteriores, a vitivinicultura em Santa Catarina só progrediu com a colonização italiana dos vales atlânticos, a partir de 1875, e com a migração de ítalo-brasileiros para o meio-oeste, a partir da década de 1910.



fapesc
Fundação de Amparo à
Pesquisa e Inovação do
Estado de Santa Catarina



UNIVERSIDADE FEDERAL
DE SANTA CATARINA



CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico



ISBN 978-65-5974-196-0
9 786559 741960