

Trabalho de Graduação

Curso de Graduação em Geografia

**DINÂMICAS TERRITORIAIS E VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE ANDRADAS,
MINAS GERAIS**

Isabella Martineli Rossi

Professor Dr. Samuel Frederico

Rio Claro (SP)

2021

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

Instituto de Geociências e Ciências Exatas

Câmpus de Rio Claro

ISABELLA MARTINELI ROSSI

DINÂMICAS TERRITORIAIS E VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE ANDRADAS,
MINAS GERAIS

Trabalho de Graduação apresentado ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas - Câmpus de Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, para obtenção do grau de Licenciatura em Geografia.

Rio Claro - SP

2021

R832d

Rossi, Isabella Martineli

Dinâmicas territoriais e vitivinicultura no município de Andradas,
Minas Gerais / Isabella Martineli Rossi. -- Rio Claro, 2021

79 p. : il., tabs., fotos, mapas

Trabalho de conclusão de curso (Licenciatura - Geografia) -
Universidade Estadual Paulista (Unesp), Instituto de Geociências e
Ciências Exatas, Rio Claro

Orientador: Samuel Frederico

Coorientador: Bruno Pastre Máximo

1. Geografia rural. 2. Vinho e vinificação. 3. Enoturismo. 4.
Desenvolvimento rural. 5. Especialização produtiva. I. Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Biblioteca do Instituto de
Geociências e Ciências Exatas, Rio Claro. Dados fornecidos pelo autor(a).

Essa ficha não pode ser modificada.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA

Instituto de Geociências e Ciências Exatas

Câmpus de Rio Claro

ISABELLA MARTINELI ROSSI

DINÂMICAS TERRITORIAIS E VITIVINICULTURA NO MUNICÍPIO DE ANDRADAS,
MINAS GERAIS

Trabalho de Graduação apresentado ao Instituto de Geociências e Ciências Exatas - Câmpus de Rio Claro, da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, para obtenção do grau de Licenciatura em Geografia.

Comissão Examinadora

Samuel Frederico (orientador)

Bruno Pastre Máximo (coorientador)

Marcelo Alves Teodoro

Rio Claro, 23 de março de 2021.

Assinatura da aluna

Assinatura do orientador

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar gostaria de agradecer a minha mãe, Neiva de Cássia Martineli e ao meu pai, Paulo Sérgio de Rossi, que sempre me apoiaram e deram suporte em toda minha trajetória escolar e acadêmica. Sem eles nada disso seria possível. Ainda, agradeço ao meu irmão, Gabriel Martineli Rossi, minha cunhada, Alessandra Fernandes e minha sobrinha Ana Luiza Fernandes por sempre me apoiarem e acreditarem no meu potencial.

Por toda inspiração que representa para mim, agradeço a minha prima e amiga, Lívia Helena Martineli Teixeira, por se empolgar com todas as minhas conquistas, pequenas e grandes, nunca me deixar desistir e por ser parte da esperança que tenho em um futuro melhor para o mundo.

Agradeço também ao meu orientador, Prof. Dr. Samuel Frederico, pelo qual tenho imensa admiração e respeito, por acreditar no potencial deste trabalho e me incentivar a buscar mais, física e espiritualmente.

Gostaria de agradecer ao meu coorientador, Me. Bruno Pastre Máximo, por toda ajuda e disponibilidade no desenvolvimento deste trabalho. Com a ajuda dele pude ampliar meu olhar para diversas problemáticas e perceber o quanto ainda é possível se explorar com o tema.

Por fim e com imensa importância, agradeço aos meus colegas de curso e amigos, Luíz Sena e Matheus Pincelli, por caminharem ao meu lado durante esta trajetória, me ajudarem em todos os momentos e acreditarem em mim. São amigos que levarei por toda a vida.

Não deixo de lado o agradecimento a os todos professores que me acompanharam durante os anos da graduação e contribuíram para minha formação profissional e pessoal. Em especial a Prof.^a. Dra. Andréia Medinilha Pancher, durante o Programa de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID) e a Prof.^a. Dra. Maria Bernadete Sarti da Silva Carvalho durante o Residência Pedagógica.

*Me fale e eu esquecerei,
Me ensine e talvez eu me lembre,
Me envolva e eu aprenderei.
(Benjamin Franklin)*

RESUMO: O presente trabalho de conclusão de curso tem como objetivo abordar a temática relacionada ao desenvolvimento da produção de vinhos em Andradas, Minas Gerais. A partir dos estudos relacionados ao desenvolvimento e especialização produtiva do território, resultantes do atual período da globalização, são abordadas questões acerca da transformação de recursos específicos (que são aqueles fatores em potencial, ainda não utilizados e exclusivos de determinados locais), em ativos (que são os fatores em atividade) para a produção vinícola. Desta forma, as principais ramificações do tema, abordadas neste trabalho, são a produção de vinhos finos e o enoturismo. A produção de vinhos finos no município teve início no começo do século XXI e desde então tem ganho reconhecimento nacional e internacional em termos de qualidade, sendo um fator importante na consolidação da atividade. Assim, o enoturismo se integra como uma atividade agregada à esta produção, sendo de interesse dos visitantes em conhecer vinhos de qualidade e aprender sobre o local de sua produção. Diante disso, a pesquisa buscou considerar a história de mais de um século na produção de vinhos locais para compreender como se encontra o atual processo de desenvolvimento e especialização produtiva da atividade. Além disso, considera as relações entre o poder público e privado, além dos aspectos sociais e culturais na vida da população. Por fim, busca traçar as perspectivas sobre o desenvolvimento da produção de vinhos finos e do enoturismo, como os principais aspectos de transformação de recursos específicos em ativos, considerando que as entrevistas demonstram uma forte valorização das novas atividades por parte dos produtores.

Palavras-chave: Vitivinicultura. Vinhos Finos. Enoturismo.

ABSTRACT: This present conclusion work aims to address the theme related to the development of wine production in Andradas, MG Brazil. The studies about development and productive specialization of the territory resulting from the current globalization period are addressed questions about the transformation of specific resources (which are those factors in potential, not yet used and exclusive to certain places) into assets (which are the factors in activity) for wine production. In such way, the main ramifications of this subject are the production of fine wines and wine tourism. The production of fine wines in this city has started in the beginning of XXI century and since then it has conquered national and international recognition in terms of quality, being an important factor for consolidation of this activity. Therefore, wine tourism is integrated as an added activity to this production generating visitors' interest in quality and variety of wines and also seeking knowledge about the place of their production. Considering this the research sought to consider the history of more than a century in the production of local wines to understand how the current development process and production of this activity is. Besides considering the relations between public and private power as well as social and cultural aspects in the life of the population. Lastly, it seeks out to outline the perspectives on the development of fine wine production and wine tourism as the main aspects' transformation of specific resources into assets, considering that the interviews show a strong appreciation of the new activities by the producers.

Keywords: Vitiviniculture. Fine Wines. Wine Tourism.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Mapa 1 – Localização do município de Andradas – MG	20
Figura 1 – Principais regiões vitivinícolas brasileiras	36
Esquema 1 – Fases de desenvolvimento da produção de Vinhos Finos em Andradas (MG) ...	44
Imagem 1- Esmagadeira de uva do ano de 1912	21
Imagem 2 – “I Escola do Vinho de Andradas”	26
Imagem 3 – “I Escola do Vinho de Andradas”	26
Imagem 4– Taça da premiação do vinho em 1954 e garrafa com novo rótulo da vinícola vencedora	28
Imagem 5 – Taça da premiação do vinho em 1954 e garrafa com novo rótulo da vinícola vencedora	28
Imagem 6 – Canecas comemorativas da Festa do Vinho de Andradas	29
Imagem 7 – Parreiras da propriedade da Vinícola Campino	40
Imagem 8 – Parreiras da propriedade da Vinícola Stella Valentino	41
Imagem 9 – Loja da Vinícola Villa Mosconi	42
Imagem 10 – Adega e loja da Vinícola Marcon	43
Imagem 11 – Adega e loja da Vinícola Marcon	43
Imagem 12 – Parreiras da espécie <i>Vitis vinífera</i> adaptadas às condições	45
Imagem 13 – Cidade de Saint-Émilion (França)	47
Imagem 14 – Spa do vinho em Bento Gonçalves (RS)	50
Imagem 15 – Centro de Eventos Pavilhão do Vinho	53
Imagem 16 – Cartaz da programação da XXII Festa do Vinho de Andradas (1986)	54
Imagem 17 – Passeio de balão sobre a Vinícola Campino (Casa Geraldo)	55

Imagem 18 – Antiga casa da família Stella Valentino	56
Imagem 19 – Construções da Vinícola Beloto	57

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Evolução da Importação de Vinhos no Brasil de 1990 até 1999 (em toneladas)	23
Tabela 2 - Quantidade aproximada de litros de vinho produzidos por vinícola em Andradas anualmente	33
Tabela 3 - Variáveis climáticas e pedológicas dos principais polos vitivinícolas brasileiros.....	37
Tabela 4 – Rotas do vinho europeias em 2008	49

LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS

AACA – Associação Amigos da Cultura de Andradas

APROVALE – Associação de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos

EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

EXPOFICA – Exposição e Feira Industrial e Comercial de Andradas

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

FENACHAMP – Festa Nacional do Champanha

FENAVINHO – Festa Nacional do Vinho

SINDIVINHO – Sindicato da Indústria do Vinho do Estado de Minas Gerais

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 DISCUSSÃO TEÓRICA	17
3 A PRODUÇÃO DE VINHO EM ANDRADAS.....	19
3.1 Contextualização histórica sobre a vitivinicultura no município de Andradas (MG)	19
3.2 Articulação entre os poderes público e privado a fim da promoção do desenvolvimento produtivo e da especialização vitivinícola local	24
3.3 A cultura do vinho como identidade coletiva	28
3.4 Panorama atual sobre a vitivinicultura em Andradas	32
4 VINHOS FINOS	34
4.1 Caracterização geral dos vinhos finos	34
4.2 A produção de vinhos finos no Brasil	35
4.3 A produção de vinhos finos em Andradas	39
4.4 Perspectiva local para o desenvolvimento da produção de vinhos finos	43
5 ENOTURISMO	46
5.1 Noções básicas do Enoturismo	46
5.2 O enoturismo no Brasil	49
5.3 O desenvolvimento do enoturismo em Andradas	52

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	58
7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	60
8 APÊNDICE – ENTREVISTAS TRANSCRITAS	62
8.1 Entrevista 1	62
8.2 Entrevista 2.....	64
8.3 Entrevista 3.....	66
8.4 Entrevista 4.....	68
8.5 Entrevista 5.....	72
8.6 Entrevista 6.....	73
8.7 Entrevista 7.....	75
8.8 Entrevista 8	77

1. INTRODUÇÃO

O processo de introdução da vitivinicultura¹ no município de Andradas (MG) data de mais de um século (SOUZA, 2019), tendo seu início no ano de 1888. O aumento desta produção foi de significativa importância nas primeiras décadas do século seguinte, com altas taxas de produção artesanal por parte dos imigrantes italianos. Com a ampliação da produção destinada para vendas, o governo do Estado de Minas Gerais, passou a criar coordenações e órgãos responsáveis pela regulação do produto, também com intuito de evitar a falsificação do mesmo.

Ao longo dos anos de produção de vinho foram criados eventos locais como uma forma de valorizar e divulgar o produto, o que conseqüentemente passou a manifestar-se com valor simbólico aos habitantes da cidade. Entretanto, ao final da década de 1960, iniciou-se a decadência desta produção, acarretando no fechamento da maior parte das vinícolas locais.

Este declínio da produção se intensificou com a chegada de políticas de cunho neoliberal ao país, com a abertura de mercado e facilitação das importações durante a década de 1990. Desta forma, são poucos os produtores locais que conseguiram manter-se em atividade, sendo na atualidade 8 estabelecimentos em funcionamento.

Neste sentido, no início dos anos 2000, uma das adegas da cidade passou a criar esforços para sua manutenção no mercado. Neste momento surgiram as primeiras plantações de uvas finas, destinadas à vinificação². Por conseguinte, percebe-se que a produção de vinhos de alta qualidade atraem cada vez mais os turistas, que buscam entender como este foi produzido e demonstram interesse em conhecer o local em que isto ocorre. Em decorrência disso, deu-se início aos primeiros roteiros estruturados para o enoturismo local.

No atual momento da vitivinicultura em Andradas, os proprietários das demais adegas demonstram interesse na produção de vinhos finos. Alguns destes estabelecimentos se dedicam à produção exclusiva deste tipo. Os produtores também revelam valorizar o turismo como uma das formas de divulgar e consolidar a atividade que é tradicional do município e possui valor econômico, social e cultural aos cidadãos.

Assim, o presente trabalho tem como objetivo central entender como o processo histórico envolto à vitivinicultura no município de Andradas (MG) foi capaz de criar dinâmicas

¹ A vitivinicultura é a ciência que estuda a produção de uvas destinadas à indústria, ou seja, para a elaboração do vinho.

² Conjunto de técnicas e operações capazes de transformar a uva em vinho.

territoriais que permitiram a transformação de recursos específicos, em ativos (BENKO & PECQUEUR, 2001) para o desenvolvimento e especialização produtiva ocasionada pelo atual período da globalização (SILVEIRA, 2011). Para isso, apresentamos dois principais focos de análise, sendo estes a produção de vinhos finos e o enoturismo.

A metodologia empregada se baseia no uso e operacionalização da bibliografia base de Benko e Pecqueur (2001), em relação a transformação de recursos específicos em ativos e sua aplicação para a produção vinícola. Além disso, foram realizados trabalhos de campo e entrevistas com os produtores, afim de obtenção de dados e compreensão da perspectiva de desenvolvimento que os mesmos dispõem. Dessarte, para o entendimento deste processo, o trabalho se divide em quatro capítulos principais.

Em um primeiro momento, é destinada atenção à discussão e definição dos conceitos base utilizados ao longo do desenvolvimento da temática. A discussão teórica é necessária para que a partir destes termos, o leitor possa compreender a teoria empregada para análise do desenvolvimento da atividade local.

Em seguida, entramos na produção de vinhos em Andradas, capítulo que remete à construção dos principais períodos históricos marcados por importantes acontecimentos que possam se relacionar e justificar a atual conjuntura produtiva. Também é dado foco nas relações entre público e privado, além da construção cultural da produção que cria determinados aspectos de identidade coletiva. Ao final, é feita uma análise de dados acerca da atual perspectiva da vitivinicultura no município, com objetivo de compreender quais transformações de recursos específicos já ocorreram e quais ainda se encontram em potencial.

O capítulo seguinte é atribuído especificamente a produção de vinhos finos. Se inicia com a caracterização destes e busca uma articulação entre a produção internacional e nacional. Assim, buscamos identificar a situação de Andradas para a produção deste tipo de vinho. A investigação parte de bibliografias específicas da temática, para compreender como ocorre a adaptação da planta nas características edafoclimáticas locais. Por fim, é dada uma perspectiva atual acerca do desenvolvimento da produção de vinhos finos no município.

Finalmente, tem-se a discussão a respeito do enoturismo. Este está ligado com o capítulo anterior, uma vez que o interesse do turista surge com o consumo de vinhos nacionais de qualidade. Assim seguimos a mesma estrutura do tópico anterior, buscando entender como a

atividade ocorre em âmbito mundial e nacional para possibilidade de realizar a análise do desenvolvimento do enoturismo em Andradas.

Nas considerações finais desta produção, há a tentativa de conexão entre os pontos abordados, assim como o possível esclarecimento de algumas questões. É feito então um apanhado geral das discussões encaminhadas ao longo do trabalho, deixando em evidência as diversas possibilidades e problemáticas que ainda podem ser estudadas dentro do tema.

2. DISCUSSÃO TEÓRICA

O embasamento fundamental do presente trabalho se dá a partir das dinâmicas territoriais andradenses para a produção vinícola ao longo dos anos. Assim, será dado foco às últimas décadas que se destacam com a produção de vinhos finos e o enoturismo. Neste sentido, serão abordados alguns conceitos base para a discussão e operacionalização da proposta do presente trabalho. É necessário, portanto, realizar a conexão entre tais teorias e a prática que se relacionam com a especialização produtiva em Andradas, Minas Gerais.

Segundo Benko e Pecqueur (2001), “a partir dos anos 1970, observa-se um fenômeno de globalização intenso. Isto se expressa através das trocas de diferentes tipos: informações, capitais, bens e serviços, mas também pelo deslocamento de pessoas. Os fluxos são mundiais.” (BENKO E PECQUEUR, 2001, p. 33).

Com isto, percebe-se uma grande densidade na competitividade dos atores locais, como as empresas, universidades e centros de pesquisa, que desempenham o papel de busca pela especialização produtiva. Cria-se então um neologismo chamado de “glocalização”, o qual se refere à economia global a partir dos fatores locais. Esta também é vista como uma articulação expandida do território local em relação a economia mundial.

Para Benko e Pecqueur (2001), a especialização produtiva ocasionada pelo período da globalização pode ser analisada através da utilização de uma tipologia que se divide em duas partes. A primeira é a separação entre ativos e recursos, enquanto a segunda é requalificar estes dois de acordo com a sua natureza, que pode ser genérica ou específica.

Entende-se por ativo, os fatores em “atividade”, enquanto que por recursos, os fatores a revelar, a explorar, ou ainda a organizar. Os recursos, diferentemente dos ativos, constituem assim uma reserva, um potencial latente (BENKO e PECQUEUR, 2001, p.41).

Os ativos e recursos de natureza genérica se caracterizam por serem totalmente transferíveis. Sendo assim, dependem exclusivamente do seu valor de troca. Este valor de troca é definido pelo mercado, que determina o preço do produto de acordo com a oferta e a demanda.

No caso dos ativos específicos, estes se diferem mais através de sua intensidade do que de sua natureza e estão relacionados com o potencial de transferência. Este tipo de ativo depende de um valor maior ou menor no custo de sua transferência que não pode ser coberto.

Quanto mais específico, mais alto o custo, mas se mantém transferível (BENKO & PECQUEUR, 2001).

Por outro lado, os recursos específicos existem apenas em um estado virtual, e são impossíveis de serem transferidos:

Esses recursos nascem de processos interativos e são então engendrados em sua configuração. Eles constituem a nossa expressão do processo cognitivo que é engajado quando atores tendo competências diferentes produzem novos conhecimentos pela disponibilização desses últimos. (BENKO e PECQUEUR, 2001, p.42).

Por conseguinte, estes recursos específicos só aparecem a partir da combinação de alguns elementos e estratégias de atores que surgem com a necessidade de resolução de algum problema inédito. O processo de descoberta e resolução do problema que utiliza este tipo de recurso é marcado pela criação sucessiva de interações que permitam sua ocorrência.

Em relação a especialização produtiva dos locais, é necessário entender como estes recursos e ativos se relacionam com as mais diversas dinâmicas que ocorrem em um território. Sendo assim, para Silveira (2011), o território usado é aquele que a partir de uma dinâmica territorial local, tem a capacidade de se relacionar com o mundo e a sociedade nacional. Pode-se dizer que o mesmo engloba diversos fatores que, independentemente de sua origem e força, irão contribuir para a geração de situações em determinados locais. Ou seja, permite uma certa divisão do trabalho, a partir da disponibilidade de seus recursos. Estes fatores em combinação permitem o desenvolvimento de determinada atividade e especialização produtiva do território, como é o caso da vitivinicultura em Andradas (MG):

É por isso que há uma tendência à agregação de atividades similares ou complementares sobre um mesmo lugar, criando verdadeiras especializações produtivas, seja no campo, com novos lençóis agrícolas globalizados, monoprodutores ou não, seja nas cidades consagradas a certo tipo de produção industrial ou a um conjunto de produções. (SILVEIRA, 2011, p.7).

Isto posto, iremos considerar ao decorrer deste trabalho determinados fatores para aplicação destes conceitos no município de Andradas. Este conta com a história de mais de um século na produção de vinhos, o que possibilitou a criação de dinâmicas relacionadas à especialização produtiva que serão analisadas a partir da transformação de recursos em ativos. Desta forma, tais conceitos serão aplicados para as novas atividades relacionadas ao vinho, como é o caso da produção de vinhos finos e do enoturismo na cidade.

A agregação destas atividades, também ocasionada pela especialização produtiva, se relacionam com a divisão do trabalho em termos locais. Segundo Santos (1996, p. 106), “a divisão do trabalho pode, também, ser vista como um processo pelo qual os recursos disponíveis se distribuem social e geograficamente”. Assim, ocorrem a especialização e agregação de atividades a partir dos recursos disponíveis. Estes, se instalam de forma a criar novas divisões do trabalho e formas de cooperação específicas de cada localidade.

Portanto, o território é considerado como um espaço socialmente organizado a partir da perspectiva do desenvolvimento local e regional (PIRES, MÜLLER & VERDI, 2001). É necessário assim, observar suas diversas características, tanto culturais e ambientais específicas quanto as dinâmicas entre os atores sociais locais que tem a capacidade de transformação de recursos de forma estratégica. Estes diferentes aspectos são vitais para a análise da organização e do uso do território a partir de uma atividade produtiva que busca consolidação no mercado, neste caso, a vitivinicultura e o enoturismo.

Destarte, a aplicação destes conceitos é necessária para o entendimento do uso do território para a produção de vinhos finos e do enoturismo em Andradas. Sendo assim, será feita uma contextualização histórica sobre esta produção local, com a finalidade de demonstrar o caráter sociocultural e justificar como o desenvolvimento da atividade está se encaminhando até os dias atuais.

3. A PRODUÇÃO DE VINHO EM ANDRADAS

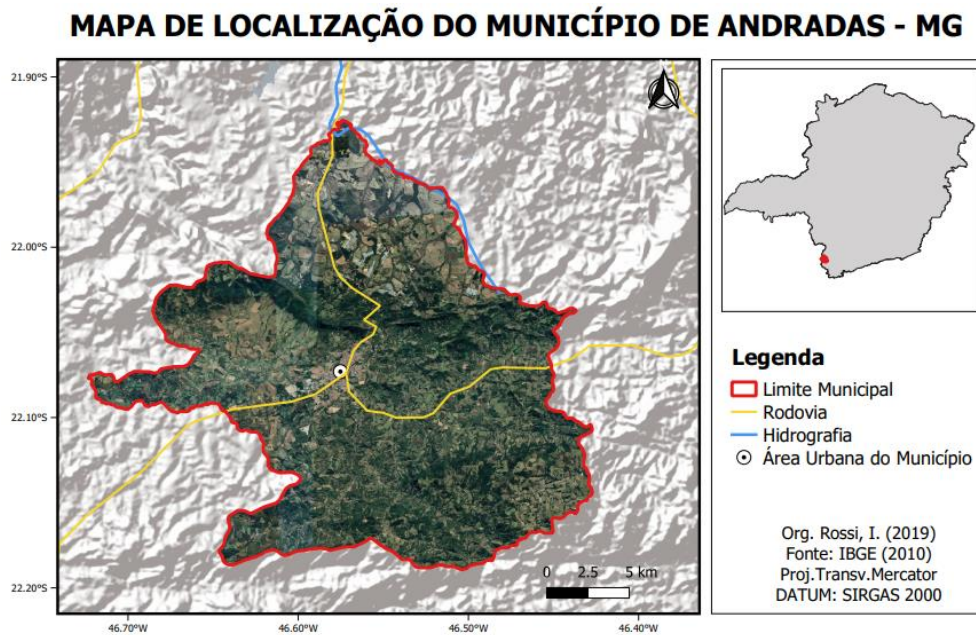
3.1 Contextualização histórica sobre a vitivinicultura no município de Andradas (MG)

A história da produção de vinho em Andradas (MG), antiga Vila do Caracol³ teve início no final do século XIX, mais precisamente no ano de 1888. Foi o Cel. José Francisco de Oliveira, que plantou vinte variedades de parreiras de origem francesa, mediadas pela empresa Elach Freres & Cia, de São Paulo (SOUZA, 2019). Destas variedades, grande parte eram de

³ Lei provincial do dia 1º de setembro de 1888, a Freguesia de São Sebastião de Jaguary é elevada a Vila do Caracol, sendo instalada no dia 22 de fevereiro de 1890 (data oficial do aniversário da cidade). Caracol passa a ser chamada de Andradas no ano de 1928 em homenagem ao então Governador do Estado de Minas Gerais, Antônio Carlos Ribeiro de Andrada.

pés da uva *Jacques*, sendo a melhor adaptada no território andradense e utilizada até os dias atuais para a produção de vinho.

Mapa 1



Fonte: elaborado pela autora com dados do IBGE.

Com isso, em 1911, a Vila do Caracol já era a segunda maior produtora de vinho da região Sul de Minas Gerais, produzindo aproximadamente 50 mil litros (JACCOOB, 1911):

Ha diversas fabricas de assucar e aguardente, bem como duas machinas de beneficiar café. Ha tambem duas de vinho, cuja produção orça por 80 pipas⁴ atualmente. Na principal delas, de propriedade do Cel. José Francisco de Oliveira são cultivadas as mais distictas e nobres variedades da videira americana, taes como: a Cyntheana, a Rulander, a Jacques (Lenver). A Herbolmont e a Norton´s Virginea: cujos excelllentes produtos conquistam neste e no visinho Estado de São Paulo a mais notável e merecida fama, alcançando preços fabulosos em relação aos produtos das outras fabricas da comarca de Caldas, onde esta indústria largamente se desenvolve, sob os mais promissores auspícios. (Relatório da Revista do Arquivo Público Mineiro. 1900, p.100.)

Como a produção ainda se encontrava no início de sua trajetória de crescimento, eram utilizados maquinários de madeira e de pequeno porte que poderiam facilitar o processo. A imagem 1 demonstra uma Esmagadeira de Uvas do ano de 1912, que funcionava manualmente com uma manivela, o que permite que a uva seja esmagada e, conseqüentemente, possa se fazer

⁴ Uma pipa equivale a aproximadamente 650 litros de vinho.

o vinho. Esta era utilizada em Andradas e atualmente é patrimônio da “Casa da Memória João Moreira da Silva”, localizada no próprio município. Nos dias atuais estas máquinas são extremamente maiores e tecnológicas e na maioria dos casos, de aço inoxidável.

Imagem 1- Esmagadeira de uva do ano de 1912



Fonte: acervo da autora.

A partir da década de 1920, segundo o Anuário Estatístico de Minas Gerais, a maioria dos imigrantes que habitavam a Vila do Caracol eram de origem italiana. Estes foram trazidos ao Brasil com intuito de substituir a mão de obra escrava nas fazendas de café da região, onde posteriormente, se tornaram proprietários de terras.

Como dito anteriormente, a vitivinicultura em Andradas se iniciou com o Cel. Oliveira, mas é necessário dar a devida importância aos habitantes italianos pelo crescimento da atividade. Estes, passaram a cultivar a uva em suas terras e produzir vinho para consumo próprio, ou pequenas festas religiosas. Assim, notou-se que houve um aumento significativo no número de adegas da cidade. Estes produtores já tinham experiência trabalhando em vinhedos no seu país de origem o que como efeito, passou a atrair o interesse da população para a compra do produto.

Com o aumento da produção de uva e vinho na região, o Estado de Minas Gerais passou a criar um esforço no decorrer das décadas de 1920 e 1930 para coordenação desta produção (SOUZA, 2019):

Segundo Anunciaramos anteriormente, já se acham entre nós, os srs. Dr. Gabriel Lherme e Romain Labarrère, abalisados chimicos francezes, contractados especialmente pelo Governo do Estado, para estudar o desenvolvimento tecnico da viticultura nesta zona, que como ninguém ignora è a maior productora de vinho em nosso Estado. [...]

[...] Com as providencias que o Governo do Estado vai tomar em beneficio da vitivinicultura em Minas, estamos certos de que na regulamentação de seu fabrico e exportação, serão introduzidas medidas tendentes ácohibiraquellas falsificações, de maneira que o vinho de Minas Gerias possa torna-se um produto de especial qualidade, digno portanto, da aceitação do publico do Paiz. (Gazeta de Andradas, 05 de julho de 1929, p.02)

Dessa forma, percebe-se a importância que a produção de vinho local passa a ter, tanto para o município, quanto para o desenvolvimento da região em termos da especialização produtiva. De acordo com Souza (2019), no ano de 1937 foi criado o Laboratório Central de Enologia, com sede no município de Caldas (MG), que no ano de 1943 passou a ser chamado de Instituto de Fermentação.

Dessarte, a primeira metade do século XX foi marcada pelo crescimento da produção de vinho em Andradas, desenvolvimento da indústria brasileira de bebidas e aumento da qualidade do vinho. Em decorrência disto, o número de adegas cresceu exponencialmente, chegando a mais de 50 estabelecimentos. Durante as décadas de 1950 e 1960, o município se tornou o maior produtor de vinho da região Sudeste do Brasil (área pouco explorada para vitivinicultura), e um dos maiores do país, sendo chamado de “Terra do Vinho”.

Entretanto, ao final dos anos de 1960, ocorreu o fechamento de grande parte destas adegas. Ainda hoje não existe um consenso entre os historiadores sobre os reais motivos, mas uma das teorias se dá a partir do desequilíbrio entre oferta e demanda do produto. No decorrer dos anos de 1990, fecharam-se mais alguns destes estabelecimentos (que já foram mais de 50, e atualmente são 8).

Segundo um dos ex-produtores, um dos fatores para o fechamento destas vinícolas entre os anos 1970 e 2000, pode ter sido a falta de regulamentação das mesmas, ocasionando um elevado número de concorrentes, desproporcional ao alcance de venda dos produtos. Além disso, a falta de proteção e investimento dos órgãos responsáveis deixou os pequenos produtores

à mercê das novas políticas que viriam a ser implantadas. Assim, as vinícolas que não conseguiam investir em melhorias ou aumentar suas vendas acabaram por encerrar as atividades.

Esta falta de regulação estatal se dá, na década de 1990, também pela implantação das políticas e da ideologia neoliberal no Brasil, acarretando em diversas mudanças governamentais como os processos de privatização. A nova política acabava por interferir menos nas relações econômicas e de mercado, causando instabilidade na economia local em relação a concorrência com as demais regiões produtoras de vinho.

Em âmbito nacional, Andradas passou a concorrer, principalmente, com a região Sul do país, como o Vale dos Vinhedos e a Campanha Gaúcha, que já possuíam a atividade consolidada. A abertura de mercado internacional também deve ser considerada. Segundo Sato (2000), durante a década de 1990, a flexibilização das importações fez com que a compra de vinhos internacionais no Brasil aumentasse cerca de 289%: “Esse crescimento deve-se à abertura de mercado e à entrada diversificada de vinhos de boa qualidade” (SATO, 2000, p.54). A tabela 1, demonstra o aumento da importação de vinhos desde o ano de 1990 até 1999.

Tabela 1 - Evolução da Importação de Vinhos no Brasil de 1990 até 1999 (em toneladas)

Ano	Importação
1990	6.790
1991	8.191
1992	6.172
1993	12.165
1994	21.792
1995	28.703
1996	22.631
1997	24.108
1998	22.761
1999	26.415

Fonte: Elaborada com dados da EMBRAPA Uva e Vinho. (SATO, 2000, p.56.)

Por conseguinte, ao final do século XX e início do século XXI, as vinícolas que resistiram à decadência mantêm sua produção consolidada como atividade econômica. Ocorre então o aumento da procura pelos produtos e grande número de turistas nas propriedades,

ocasionado pela inserção da produção de vinhos finos, que iremos abordar nos capítulos à frente.

3.2 Articulação entre os poderes público e privado a fim da promoção do desenvolvimento produtivo e da especialização vitivinícola local

O atual momento da vitivinicultura andradense encontra-se em (re)construção e busca novamente por reconhecimento nacional. As grandes áreas de plantação de uva de antigamente hoje são, em sua maior parte, plantações de café, o que reflete nas mudanças da dinâmica territorial em relação às novas especializações produtivas voltadas para o avanço das *commodities*. Desta forma, entendemos que a produção de vinho foi de fato uma atividade enraizada no município no decorrer dos anos 1950 e 1960, quando as especificidades territoriais, como os aspectos culturais e dinâmicas sociais eram fortemente exploradas.

Diversos autores tem abordado que as novas tecnologias da informação e comunicação estão cada vez mais influenciando todos os processos produtivos (PIRES, MÜLLER, VERDI, 2006). Assim, o espaço socialmente organizado é levado em conta a partir de seus ativos e recursos, que irão criar uma dinâmica positiva entre o tecido empresarial (responsável pelas atividades produtivas) e o tecido cidadão (a comunidade em si).

O tecido empresarial da produção de vinho em Andradas ainda se encontra em construção, sendo que além das atividades produtivas, o enoturismo ocorre apenas nas vinícolas Campino e Stella Valentino de forma estruturada. Este está vinculado à apresentação das etapas de produção tanto da matéria prima (a uva) quanto do processamento do produto final (o vinho já engarrafado). As demais vinícolas apesar de receberem visitas de diversos turistas ainda não possuem um “roteiro” de apresentação destas etapas ou estrutura para recepção do público.

O tecido cidadão por sua vez, tem ação mais intensificada na época da Festa do Vinho, quando ocorre maior movimentação da população local em relação a esta atividade. É o tecido empresarial que sustenta suas atividades em funcionamento, principalmente nas épocas de colheita da uva que é produzida no município e destinada para venda. Ambos tecidos vão ao encontro um do outro durante as festividades relacionadas ao vinho, sendo que nestes momentos são criadas algumas atividades e eventos que aproximam a população das ações empresariais.

Portanto, para analisar como a especialização produtiva ocasionada pelo período da globalização se instala e expande no município de Andradas, é necessário levar em conta os aspectos já citados que são determinantes para tal.

A transformação dos recursos específicos em ativos para a vitivinicultura de Andradas se tornou mais intensa a partir da década de 1990. Isso se dá, também por conta da abertura de mercado internacional que causou um maior fluxo de troca de informações e tecnologias que se tornaram mais acessíveis. Estes tipos de recursos, também chamados de recursos particulares, são baseados nas dinâmicas social, econômica e virtual, tendo como objetivo, a resolução de problemas com soluções inéditas (normalmente a partir de inovações tecnológicas) que possibilitem uma melhoria na qualidade da produção (PECQUEUR, 2000).

Contudo, o desenvolvimento produtivo e social não ocorre apenas pela intervenção do Estado ou resultado das ações empresariais, mas também das dinâmicas criadas em conjunto por diversos órgãos.

Segundo os produtores de vinho no município, pouco ocorrem iniciativas por parte da prefeitura em investir no desenvolvimento da vitivinicultura. Até os dias atuais, foram poucos os pedidos atendidos em relação a infraestrutura, principalmente o asfaltamento de estradas. Outro aspecto abordado por alguns proprietários é em relação ao incentivo governamental para o desenvolvimento da atividade, o que hoje, depende exclusivamente do investimento por parte das próprias empresas. A dependência de capital disponível para o avanço da atividade é extremamente prejudicial aos pequenos produtores que ainda não tem condições de realizar tais investimentos e, com a intensificação da competitividade, podem acabar tendo seus estabelecimentos fechados.

O proprietário da vinícola Vinhos Basso declara que existe um descaso dos órgãos responsáveis com os pequenos produtores. Os pedidos pela proteção dos mesmos através dos órgãos responsáveis, como o Sindicato da Indústria do Vinho do Estado de Minas Gerais (SINDIVINHO), e pelo governo é um dos principais pontos. O próprio Ministério da Agricultura tem exigido radicais mudanças nos maquinários da adega, porém por ser uma produção artesanal em baixa escala, a vinícola não tem condições de investir em tonéis de aço inox, barris e demais maquinários de valor elevado.

Desta forma, existem outras organizações, formais e informais que procuram valorizar a atividade pelo meio virtual (incentivo ao conhecimento). Foi observado durante um trabalho

de campo destinado à esta pesquisa, durante a Festa do Vinho de Andradas no ano de 2019, onde ocorreu a “I Escola do Vinho de Andradas”, aberta ao público e que além das palestras oferecidas, gerou um certificado de participação aos interessados. O evento foi organizado pela Associação Amigos da Cultura de Andradas (AACA), em parceria com a prefeitura municipal (Imagens 2 e 3).

Imagens 2 e 3 – “I Escola do Vinho de Andradas”



Fonte: disponível no Portal da Cidade de Andradas.

Também no ano de 2019, no dia 20 de setembro, foi realizado o Seminário: “Vitivinicultura e Tecnologia de Produção + Degustação de Vinhos”, com a participação de alguns representantes, como a presidente do SINDIVINHO, o secretário geral da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, e o cônsul da Itália em Belo Horizonte. Estes são alguns exemplos de como o desenvolvimento produtivo em relação ao vinho de Andradas está localizado em meio a uma dinâmica com diversos atores sociais e culturais.

O processo e busca pela consolidação da vitivinicultura para estas oito indústrias do vinho, pode ser explicado a partir da noção de “proximidade”. Esta é uma das formas de teorizar o que ocorre no território e suas dinâmicas de transformação de recursos em ativos (PECQUEUR, 2000). Tais noções se dividem em:

-A proximidade geográfica: considerando que o município possui determinadas características que se combinam. São os fatores climáticos, topográficos, culturais e de localização. A localização é aqui considerada a partir do fato de que Andradas se encontra próxima a dois grandes centros consumidores da região Sudeste do país, que são Campinas e São Paulo.

-A proximidade organizacional: como a criação do Laboratório Central de Enologia para coordenação da produção ou eventos como a Festa do Vinho e a Exposição e Feira Industrial e Comercial de Andradas (EXPOFICA), importantes para a divulgação do produto. A Associação Amigos da Cultura de Andradas (AACA) também se qualifica neste caso, buscando um reconhecimento dos eventos locais como de importância cultural.

-A proximidade territorial: que é a junção das outras duas formas. Temos assim a criação de uma rede de comunicação (workshops, por exemplo), onde ocorre a troca de informações, além de estudos realizados pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), buscando o desenvolvimento de inovações técnicas acerca da produção.

Sendo assim, nota-se que para um território obter vantagens concorrenciais, é necessário que sejam criadas determinadas “estratégias” de desenvolvimento. Além disso, parte da “flexibilidade” dos governantes em estarem dispostos a investir, contudo, em inovações e técnicas que atendam às variáveis de demanda e volume (PIORE & SABEL, 1984). Dentre estes aspectos, a implantação da produção de Vinhos Finos e do Enoturismo.

Em relação aos grandes centros nacionais e mundiais de produção de vinho, os produtores de Andradas ainda buscam o crescimento e consolidação da atividade local. Por isso, recentemente passa-se a perceber um certo movimento dos produtores, principalmente os maiores, em realizar intercâmbios nacionais para acompanhar o que se tem produzido de pesquisas e inovações na área.

A busca por conhecimento e investimentos por parte dos produtores podem ser considerados como uma forma de transformação dos recursos em ativos. Já é evidente a existência dos aspectos naturais, e histórico culturais da cidade, mas ainda é necessário que ocorra o aprofundamento científico e que este seja aplicado, transformando os recursos em ativos no estado virtual.

Destarte, segundo Pecqueur (2000), todo processo de desenvolvimento local ocorre a partir de três condições: a inovação, a adaptação e a regulação. Desta forma, quando aplicado para o caso de Andradas, nota-se que a inovação técnica para a produção de vinhos finos já foi instalada há alguns anos e se encontra em fase de adaptação e crescimento em relação a competitividade nacional e mundial. O aspecto da regulação ocorre através das dinâmicas estatais, que ainda são pouco significativas, mas serão necessárias para a consolidação da produção e crescimento do enoturismo.

3.3 A cultura do vinho como identidade coletiva

A partir dos pontos abordados anteriormente, percebe-se que o vinho ocupa lugar significativo na vida de grande parte da população de Andradas. Por ser uma produção que desencadeia outras atividades, como a I Festa do Vinho, que ocorreu no ano de 1954, contando com a presença do então Governador do Estado de Minas Gerais, Juscelino Kubitschek, que nomeou a primeira rainha da festa e foi juiz da competição entre as vinícolas, decidindo qual seria o melhor vinho da cidade. Estas e outras atividades tornaram-se tradições no município, dando sentido de pertencimento ao território.

Imagens 4 e 5 – Taça da premiação do vinho em 1954 e garrafa com novo rótulo da vinícola vencedora



Fonte: acervo da autora.

Este evento ocorre há décadas e passa a ser uma tradição entre as gerações das famílias em participar do mesmo. Desta perspectiva, o papel do território é tido como um elemento socialmente construído, que “condiciona a localização dos atores, pois as ações que sobre ele se operam dependem da sua própria constituição” (PIRES; MÜLLER; VERDI, 2006, p. 443).

Outrossim, o valor agregado ao produto depende, muitas vezes, do seu vínculo ao território e do valor social e cultural nele agregado, como é o caso dos espumantes produzidos ao redor do mundo - estes possuem diversas características e podem ser muito parecidos entre si. Contudo, não levam o nome de Champagne, pois este é produzido apenas na região de

Champagne na França, assim como a produção de Queijos da Serra da Canastra em Minas Gerais. Desta forma, não há a possibilidade de desvincular o produto do seu local de produção.

A produção vitivinícola em Andradas possui alguns sinais de identidade coletiva (PIRES; MÜLLER; VERDI, 2006), sendo o principal deles a herança histórico cultural. Esta se iniciou com a chegada dos imigrantes italianos que intensificaram a produção de vinhos, levando a cidade a alcançar reconhecimento regional e nacional. O elemento político também entrou em ação, buscando regularizar a produção e influenciando nas características do desenvolvimento econômico local.

Portanto, o sentimento de pertencimento a um território e a identidade coletiva em torno de um projeto comum de desenvolvimento, depende muito mais dos efeitos de proximidade organizacional e cognitiva de suas redes do que das divisões geopolíticas administrativas (PIRES; MÜLLER; VERDI, 2006, p. 444).

Ademais, além da Festa do Vinho que ocorre anualmente, ao longo da década de 1970, iniciaram-se os desfiles pelas ruas da cidade, continuando com a tradição de nomear a Rainha da Festa do Vinho.

No decorrer dos anos seguintes, criou-se também a Exposição e Feira Industrial e Comercial de Andradas (EXPOFICA) onde os comerciantes e indústrias locais podem exibir seus produtos como forma de “propaganda” para os cidadãos e turistas. Estes eventos ocorrem até os dias atuais, com exceção do ano de 2020, por conta da pandemia da Covid-19.

Imagem 6 – Canecas comemorativas da Festa do Vinho de Andradas



Fonte: acervo da autora.

Todavia, nas épocas do ano onde não há a festa, o vinho acaba por perder o foco para os cidadãos e organizações da cidade. Esta é mais uma consequência da desvalorização da tradição vitivinícola local que se iniciou com a abertura do mercado para vinhos importados. O fato é que nunca houve um grande incentivo pelas diversas partes em abraçar a cultura do vinho o que seria de crucial importância para a volta do crescimento da atividade que teve perdas consideráveis desde o final dos anos de 1960. Desta forma, o município perde a força no que se diz ser uma identidade coletiva. Abaixo consta um quadro com os nomes das vinícolas fechadas entre os anos 1960 e 2000.

QUADRO DE VINÍCOLAS FECHADAS ENTRE OS ANOS DE 1960 E 2000

Vinícola Lazarini	Vinícola Irmãos Stivanin	Vinícola Mosconi	Vinícola Barroso
Vinícola Vitório Zerbeto	Vinícola Enrico Buzato	Vinícola Amadeu Tonon	Vinícola Giaretta
Vinícola Francisco Trevisan	Vinícola Graziani	Vinícola Caves Restelo	Vinícola Silvestre Zerbeto
Vinícola Clemente Alves dos Santos	Vinícola Armando Trevisan	Vinícola Antônio Trevisan	Vinícola Izidro Gonsalves
Vinícola Ângelo Moda	Vinícola Leocádio Fossa	Vinícola Etoze Trevisan	Vinícola Irmãos Bertoli
Vinícola Henrique Simeão	Vinícola Fernandi Fossa	Vinícola João Batista Trevisan	Vinícola Guilherme Basso
Vinícola Campo Experimental	Vinícola Pagani	Vinícola Roque Trevisan	Vinícola Peres
Vinícola Piagentini	Vinícola Nau Sem Rumo	Vinícola Pastre	Vinícola Hugo Bassi
Vinícola Emilio Thiago Caldas	Vinícola Titato	Vinícola Campese	Vinícola Arthur Risso
Vinícola Alba	Vinícola Zé Vicente	Vinícola Vitório Zavanin	Vinícola Salve
Vinícola José Zavanin	Vinícola Santo Stivanin	-	-

Fonte: Elaborado pela autora com dados disponibilizados pela Prefeitura Municipal de Andradas e AACAA.

Ao analisar a lista acima, percebe-se que as 42 adegas que foram fechadas levam o nome das famílias mais antigas do município, de origem italiana, espanhola e portuguesa, deixando em evidência o sentido do povoamento e do território socialmente construído.

[...]o conceito de território incorpora o jogo de poder entre os atores que atuam num espaço. Como resultado desse jogo de poder, se define uma identidade relacionada a limites geográficos, ou ao espaço determinado. O território surge, portanto, como resultado de uma ação social que, de forma concreta e abstrata, se apropria de um

espaço (tanto física como simbolicamente), por isso denominado um processo de construção social. (FLORES, 2006, p. 4)

Em entrevistas realizadas entre 16 de janeiro e 1 de julho de 2020 com os produtores, a maioria evidenciou o laço afetivo que tem com a produção, passado de geração em geração para a vitivinicultura atual. Os atuais donos de adegas são netos e bisnetos dos fundadores e declaram que cresceram em meio a produção do vinho, criando para eles um forte sentimento de pertencimento a esta atividade, além da conservação das antigas formas de produção, que hoje são modernizadas.

No atual momento da produção de vinho em Andradadas, percebe-se algumas iniciativas e estabelecimento de planos para o futuro, partindo das adegas e também da AACCA, para a criação de atividades e documentos que valorizem a produção e tradição do vinho. Um exemplo é a tentativa de tornar a Festa do Vinho um patrimônio histórico cultural do município por meio de abaixo assinado. Também existe a busca de se criarem roteiros turísticos mais organizados que chamem a atenção de turistas, mas que também incentivem o próprio cidadão andradense a utilizar estas atividades para seu lazer. Estas “iniciativas” ocorreram a partir do ano de 2014, também com a criação de um projeto para o “Museu do Vinho” e do Plano de Desenvolvimento Turístico do Vinho em Andradadas.

Contudo, é necessário citar uma problemática existente em torno da questão sociocultural. Os vinhos de maior qualidade são produtos consumidos, majoritariamente, pela elite da cidade e pelos turistas de diversas partes do país que possuem um padrão de vida mais elevado. Enquanto isso, a população de baixa renda, muitas vezes não tem acesso nem as atividades ditas culturais, muito menos ao produto em si. Estas acabam por serem excluídas da participação que aqui chamamos de identidade coletiva. Isto posto, é necessário questionar se este “coletivo” realmente atinge as diversas instâncias econômicas locais ou se é um elemento que reforça a segregação socioespacial e cultural da cidade.

Entretanto, este não é o objetivo proposto por esta pesquisa, apesar da importância de abordar tal questão. Iremos aqui citar elementos referentes à produção de Vinhos Finos e ao Enoturismo que abarcam esta problemática, deixando a possibilidade de exploração aprofundada deste ponto para produções futuras.

3.4 Panorama atual sobre a vitivinicultura em Andradas

A história da vitivinicultura andradense passou por diversas mudanças desde sua implantação até os dias atuais. Segundo grande parte dos produtores e para Souza (2019), no final do século XIX, quando a produção se iniciava, a atividade era de caráter artesanal, apenas para consumo próprio. Entretanto, com a demanda local pelo produto, algumas famílias decidiram iniciar a produção destinada para venda, tornando a atividade vinícola sua principal geradora de renda.

Desta forma, o município já chegou a contar com 50 vinícolas em funcionamento. Todavia, com o fechamento da maior parte destas vinícolas ao final da década de 1960, o atual número é de 8 estabelecimentos. Este processo de decadência também está ligado à desvalorização da identidade cultural advinda da intensificação do processo de globalização.

Esta mudança de interesse coincide com a expansão das *commodities* brasileiras que passam a exportar em grande quantidade. O café como principal produção da região também é uma planta mais resistente em comparação à videira, e por isso, os pequenos agricultores optaram por investir em uma produção que oferecia menos risco de prejuízo. Por conta de a atividade de colheita da uva neste momento ocorrer em maior parte no verão, a forte incidência de chuvas, muitas vezes fazia com que parte da produção fosse perdida. Assim, uma significativa parcela do que se têm atualmente de cafezais em Andradas, anteriormente eram parreiras.

Deste modo, as vinícolas que estão em funcionamento na atualidade apresentam grandes disparidades em relação a quantidade de litros de vinho produzidos (Tabela 2). Percebemos que a Vinícola Campino, que é a maior da cidade, tanto em quantidade de litros produzidos quanto na área da propriedade. Esta produz uma quantidade extremamente mais elevada que as demais:

Tabela 2 - Quantidade aproximada⁵ de litros de vinho produzidos por vinícola em Andradas anualmente.

Nome da Vinícola	Litros produzidos por ano
Vinícola Campino	2,5 milhões
Vinícola Marcon	1 milhão
Vinícola Beloto	350 mil
Vinícola J. Bertoli	120 mil
Vinícola Vinhos Muterle	110 mil
Vinícola Villa Mosconi	11 mil
Vinícola Vinhos Basso	8 mil
Vinícola Stella Valentino	Não possuiu o dado

Fonte: Elaborado pela autora com dados obtidos em trabalho de campo.

À vista disso, notam-se os diversos motivos para tal ocorrência, como por exemplo, a quantidade de capital financeiro disponível para investimento em novas técnicas produtivas e inovação dos produtos e serviços.

Os proprietários das vinícolas que sobreviveram ao processo de decadência da produção entendem que para se manterem no mercado é necessário que exista certa capacidade competitiva entre os maiores e menores produtores. A competitividade entre os atores locais (BENKO & PECQUEUR, 2001), é determinante para a possibilidade da manutenção da atividade e desenvolvimento do processo de especialização produtiva.

Existe também o caso da Vinícola Mosconi, que possui suas plantações de uva localizadas 100% no município de Andradas, mas a industrialização do vinho ocorre, assim como na Vinícola Stella Valentino, na EPAMIG. Além disso, a primeira não possuiu um ponto de comercialização local. Sua loja se localiza na cidade vizinha de Poços de Caldas (MG), que possui forte reconhecimento turístico na região.

Com o aumento exponencial da produção⁶ e alcance de vendas que a Vinícola Campino tem apresentado, especialmente nas últimas duas décadas⁷, os demais produtores estão buscando a implementação de atividades semelhantes. A produção de vinhos finos e o enoturismo são os fatores que justificam o crescimento da empresa, considerando que esta é uma das formas de transformação de recursos específicos (características edafoclimáticas,

⁵ A quantidade de litros produzidos por ano é aproximada e variável pelo fato de depender do rendimento de produção da uva que muda de um ano para o outro.

⁶ Na atualidade a produção é de por volta de três milhões de litros de vinho/ano

⁷ Em entrevista com o gerente comercial da Vinícola Campino, o mesmo declarou que foi no início dos anos 2000 que começaram a experimentação para produção de vinhos finos e implantação de roteiros estruturados para o enoturismo.

potencial turístico paisagístico, formação histórico cultural, etc.) em ativos para produção vinícola.

4. VINHOS FINOS

4.1 Caracterização geral dos vinhos finos

Segundo Sato (2000), a uva é uma das frutas mais antigas produzidas pelo ser humano e tudo indica que teve sua origem onde hoje é a Groenlândia. A partir disso se dispersou com a ação antrópica para as Américas, Ásia e Europa. Durante a era glacial a videira sobreviveu com a adaptação climática e posteriormente com o cultivo pelo homem, que possibilitou o surgimento de diversas espécies ao redor do mundo. O cultivo da uva para produção do vinho tem sua origem muito antiga, algumas variedades produzidas na França datam os anos de 845 a.C. (SATO, 2000).

A matéria prima principal para a produção do vinho é a uva, que pode ser de diferentes espécies e tipos, de acordo com a localidade. Desta forma, os vinhos finos são aqueles produzidos a partir de variedades de parreiras da espécie *Vitis vinífera*. Esta se refere às uvas originárias da Europa, desde o Mediterrâneo até o sul da Alemanha, sendo diferenciada das uvas originalmente produzidas nas américas, como a *Jacques*, por exemplo.

O termo *Vinhos Finos* é aplicado as variedades europeias também por conta de uma conquista pelo mercado do vinho internacional. Desta forma, atribui uma denominação de qualidade ao produto, favorecendo a manutenção da hegemonia produtora de vinho mundial. Ao se referir aos vinhos europeus como sinônimo de qualidade, ocorre a desvalorização do produto das demais regiões, considerando que esta espécie é mais adaptada climaticamente às regiões originárias.

Por conseguinte, o público alvo para consumo deste tipo de vinho é composto por indivíduos que possuem um padrão de vida mais elevado, a elite. Isto ocorre pelo alto valor do vinho fino em comparação aos vinhos de mesa que são popularmente mais acessíveis à grande parte da população.

Os consumidores dos vinhos finos tendem a buscar o entendimento mais aprofundado do produto, assim como exigir determinado nível de qualidade. Este nível é diferenciado a partir

da qualidade da uva, que necessita ser produzida em sua forma mais natural possível, sadia e livre de fungos. O equilíbrio de seus nutrientes e açúcares também é considerado, assim como a ausência total do uso de químicos e defensivos agrícolas, que podem afetar o sabor e aroma do produto final (GUERRA, 2002).

A demanda por este tipo de vinho é justificada pelo consumidor com a finalidade de busca por sensações imediatas, causadas pela degustação. Estas sensações abrangem o “[...]plano visual, gustativo e olfativo. A qualidade é a intensidade e delicadeza desse conjunto.” (GUERRA, 2002, p. 180). Contudo, os sentidos de degustação são historicamente construídos e estão relacionados aos processos de desenvolvimento cultural, especialmente no âmbito da culinária. Normalmente o que se considera “bom” ou de “qualidade” são os produtos consumidos pela elite e que se tornam alvo de desejo das demais classes.

O processo de produção dos vinhos finos não é extremamente diferenciado em relação aos demais vinhos. Na realidade, a diferença está na qualidade da uva e no tempo de envelhecimento do produto. Para que se alcance uma uva de qualidade, é necessário que ocorra a inspeção das condições de maturação da fruta, que é realizada por enólogos e engenheiros agrícolas.

4.2 A produção de vinhos finos no Brasil

No Brasil, os vinhos finos se apresentam principalmente no segmento de elaboração de vinhos tranquilos, que são os tipos que não contém gás (tintos, brancos e rosados) e espumantes (que contém gás). As demais variedades como os vinhos leves (aqueles que possuem teor alcoólico inferior a 9,9°) e licorosos ainda são pouco expressivas no país no que se diz respeito ao volume produzido (GUERRA, 2018).

Devido ao país ser de dimensão continental, é comum que haja variações nas características climáticas e pedológicas das regiões produtoras de vinho. A partir disso, a uva como matéria prima principal deste produto, é uma planta extremamente sensível e que está suscetível às mudanças causadas pelo próprio ambiente em que se localiza (Figura 1). Em consequência, é comum que ocorram variações nos tipos e subtipos de alguns vinhos que podem possuir aromas de notas frutadas, amadeiradas ou florais. Assim dizendo, a uva por si só, absorve características que estão presentes no ambiente ao seu redor durante o processo de

maturação do fruto, o que também justifica a necessidade de produção de uvas de alta qualidade e em um ambiente controlado.

Figura 1 – Principais regiões vitivinícolas brasileiras



Fonte: Instituto Brasileiro do Vinho (GUERRA, 2018).

Por conseguinte, a produção dos vinhos finos brasileiros se caracteriza a partir da sua localização. Segundo Guerra (2018), se dividem em quatro principais tipicidades de acordo com as variações edafoclimáticas:

-*Vinhos Tropicais*: característicos das zonas tropicais e intertropicais semiáridas ou de maior altitude, principalmente: Vale do Sub-Médio São Francisco (PE-BA), Chapada Diamantina (BA) e Sul de Minas Gerais (MG), onde se localiza a área de estudo proposta neste trabalho;

-*Vinhos de Outono*: produzidos em Santa Catarina e Rio Grande do Sul entre 900m e 1400 m de altitude, principalmente: Planalto Catarinense (SC), Planalto de Palmas (SC) e Campos de Cima da Serra (RS);

-*Vinhos de Mosaico*: característicos da zona montanhosa de transição entre o Planalto dos Campos de Cima da Serra e a Depressão central (RS), entre 450m e 850m de altitude e;

-Vinhos Continentais: do Rio Grande do Sul nas áreas próximas às fronteiras com o Uruguai e Argentina, principalmente: Serra do Sudeste e da Campanha Gaúcha.

À vista disso, a tabela 3 demonstra as variáveis climáticas e pedológicas dos polos produtores de vinhos finos no Brasil, sendo os principais elementos de variação dos tipos de vinhos finos e justificando em partes, a viabilidade produtiva de Andradas.

Tabela 3 - Variáveis climáticas e pedológicas dos principais polos vitivinícolas brasileiros.

	Latitude média	Longitude média	Altitude (m)	Índice de frio noturno (IF)	Índice de seca (ISO)	Substrato pedológico
Vale do S-M São Francisco (PE/BA)	09°00'S	40°22'W	350 a 400	De noites quentes	Seco	Sedimentar
Sul de Minas (MG)	15°00'S	42°50'W	850 a 1100	De noites temperadas	Seco	Granito
Planalto Catarinense (SC)	28°18'S	49°56'W	900 a 1400	De noites frias	Úmido	Basalto
Planalto de Palmas (SC)	27°00'S	52°00'W	1200 a 1400	De noites frias	Úmido	Basalto
Campos de Cima da Serra (RS)	28°33'S	50°42'W	900 a 1100	De noites frias / temperadas	Úmido	Basalto
Serra Gaúcha (RS)	29°10'S	51°32'W	450 a 750	De noites temperadas	Úmido	Basalto
Serra do Sudeste (RS)	30°33'S	52°31'W	350 a 450	De noites temperadas	Subúmido	Granito
Campanha Gaúcha (RS)	30°53'S	55°32'W	200 a 350	De noites temperadas	Subúmido	Sedimentar

Fonte: Embrapa Uva e Vinho (GUERRA, 2018).

Desta forma, a partir do ano de 1998, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Uva e Vinho) se dedicou à realização diversos projetos de pesquisa, concursos e avaliações sobre a produção dos vinhos finos no Brasil. Estas ações estão em constante atualização e já possuem um dinâmico banco de dados sobre a perspectiva nacional em relação à vitivinicultura. Os aspectos fundamentais para realização das análises são os químicos, que

vão desde os elementos minerais até as análises sensoriais, sendo estas as principais para a classificação dos vinhos.

De acordo com Guerra (2018), apesar da vasta colaboração a partir das pesquisas e análises realizadas pela Embrapa Uva e Vinho, a maioria das regiões apresenta um baixo acervo de pesquisas científicas relacionadas com as dinâmicas do vinho e, em especial ao vinho fino. A exceção é a Serra Gaúcha, que já possui a atividade bem consolidada e de forte impacto social e econômico na região.

Este fator se legitima pela falta de apoio estatal e incentivo dos demais polos vitivinicultores do país para consolidação da atividade. Muitos destes não são reconhecidos tradicionalmente com a produção de vinhos de qualidade e ainda são vistos como um tipo de empreendimento arriscado.

Contudo, a Embrapa apresenta boas perspectivas para o futuro dos vinhos finos brasileiros, contando com as especificidades de localização e características produtivas de cada região. Todavia, há o entendimento de que o Brasil ainda não possui potencial exportador em relação aos demais países produtores, que são os mais tradicionais e reconhecidos no mundo, como é o caso da França, Portugal e Itália, por exemplo, além dos maiores produtores da América Latina, como Argentina e Chile. Assim, a produção atual é direcionada ao consumidor nacional, ainda por apresentar um preço mais razoável em relação ao produto importado, apesar da participação e conquista do vinho brasileiro em diversos concursos e premiações internacionais como a *Decanter World Wine Awards*.

Por fim, uma das formas de valorização do produto nacional parte da iniciativa de criação de eventos nesta escala. A criação do Dia Nacional do Vinho foi um projeto de lei do ano de 2008, que institucionalizou oficialmente a data no ano de 2017, ocorrendo no primeiro domingo do mês de junho. A ideia da criação desta data, inicialmente teve o objetivo de divulgar a produção da região Sul do país, mas atualmente é comemorada nos demais Estados produtores, como em São Paulo e Minas Gerais.

4.3 A produção de vinhos finos em Andradas

A região do Sul do Estado de Minas Gerais é uma das mais reconhecidas na produção de vinho nacional, como demonstrado nos tópicos anteriores. Entretanto, a história de mais de um século na produção é baseada nos vinhos de mesa, originados das uvas americanas.

O início da produção de vinhos finos locais, por conseguinte, é datada durante a década de 1960, com uma das vinícolas mais antigas da cidade, a Caves Restelo, presente na lista de vinícolas fechadas do município. Sendo assim, este tipo de vinho voltou a ser produzido em Andradas no início do século XXI.

A implantação da produção de uvas finas, que como sabemos são variedades da espécie *Vitis vinífera*, foi possibilitada através de estudos realizados pela EPAMIG, que tem uma sede localizada no município de Caldas (MG). A empresa foi responsável por implantar a técnica da *colheita de inverno* (também chamada de ciclo de outono, dupla poda ou poda invertida), que permite a produção deste tipo de uva e, conseqüentemente, dá origem aos vinhos finos.

O principal interesse desta técnica reside no fato de que o período de maturação das uvas no ciclo de outono oferece condições climáticas mais favoráveis à obtenção de uvas de qualidade para vinificação, notadamente pela escassez de chuvas e amplitude térmica entre dia e noite. Por outro lado, a intensidade pluviométrica incidente no verão, e antes do ciclo de produção, possibilita, através de um bom acúmulo de água no solo, a expressão de um novo ciclo vegetativo e produtivo sem o emprego da irrigação, o que pode ser bastante vantajoso, em termos de redução dos custos de instalação do vinhedo. (AMORIM; FAVERO; REGINA. 2005, p.330).

Assim, a produção de Andradas se caracteriza pelos Vinhos Finos Tropicais, principalmente *Tempranillo*, *Syrah* e *Sauvignon Blanc* em maior quantidade, porém também possui uma certa diversidade de vinhos licorosos e diversos tipos de espumantes, como os *Moscatéis*.

Na atualidade, apenas quatro vinícolas locais se dedicam à produção de vinhos finos, sendo em primeiro lugar e em maior quantidade, a Vinícola Campino (ou então Casa Geraldo⁸). De acordo com o gerente da vinícola, a propriedade produz 400 mil litros por ano⁹ deste tipo de vinho, começando a produção experimental em 2001. Atualmente o principal foco de

⁸ Casa Geraldo é o nome dado para a parte destinada ao turismo, porém a Vinícola Campino se encontra na mesma localidade e ambas constam no rótulo dos produtos.

⁹ Dado obtido em trabalho de campo realizado em 22 de janeiro de 2020.

expansão produtiva se direciona aos vinhos derivados da espécie *Vitis vinífera*, sendo que 90% das uvas desse tipo são produzidas na propriedade.

Para os vinhos comuns, que ainda são a maior porcentagem produtiva desta adega, a vinícola acaba optando por comprar uvas de outros Estados do país, como o Rio Grande do Sul. A compra de 90% das uvas de mesa para produção local se dá também por conta da dificuldade de produção em grandes quantidades da fruta.

Como citado anteriormente, na atualidade, existem poucos produtores de uva local, se limitando a produção nas próprias vinícolas. Os pequenos produtores que antigamente plantavam uva, agora direcionam sua renda para o café, que é um produto que oferece menos risco de prejuízo, também pela possibilidade de utilização de defensivos agrícolas, o que alteraria a qualidade da uva e do vinho.

O total produzido pela Vinícola Campino é de aproximadamente 2,5 milhões de litros de vinho e 500 mil litros de suco de uva. O aumento da qualidade do vinho local produzido passa a ser reconhecida em maiores escalas, com as mais de 30 medalhas conquistadas em prêmios nacionais (Grande Prova Brasil de Vinhos e *Wine of Brazil Awards 2020*, por exemplo) e internacionais (*Decanter World Wine Awards* e *International Wine Challend*) do vinho.

Imagem 7 – Parreiras da propriedade da Vinícola Campino



Fonte: acervo da autora.

A segunda vinícola produtora de vinhos finos em Andradas é a Stella Valentino. O proprietário desta é um Engenheiro Agrônomo que destina a produção totalmente à vinhos de alta qualidade. Em um trabalho de campo realizado para esta pesquisa¹⁰, o mesmo declarou que o projeto para produção de vinhos finos teve início no ano de 2002, sendo que a abertura oficial do estabelecimento se iniciou apenas no ano de 2017. Segundo ele, este tempo foi destinado para estudo da viabilidade, visando preparação das terras e adaptação as videiras, com o objetivo de alcançar a maior qualidade do produto.

Desta forma, a comercialização dos vinhos teve início em 2017 com 100% das uvas produzidas em Andradas. Um dos motivos para concentrar a produção em escala local se deu pelas especificidades que caracterizam os vinhos finos de acordo com a localização que como demonstrado, se altera a partir das condições edafoclimáticas. Entretanto, a estrutura da adega ainda se encontra em construção na propriedade. No atual momento, as uvas são produzidas no município, assim como a comercialização principal deste com o recebimento de turistas, mas o vinho é elaborado na EPAMIG de Caldas (MG), com a supervisão do proprietário.

Ademais, toda a implantação e desenvolvimento do projeto de produção de vinhos finos pela vinícola Stella Valentino ainda se encontra em fase experimental, por isso, o produtor declarou ainda não possuir uma base de dados quantitativos sobre a produção.

Imagem 8 – Parreiras da propriedade da Vinícola Stella Valentino



Fonte: acervo da autora.

¹⁰ Trabalho de campo realizado no dia 16 de janeiro de 2020.

Outrossim, há o caso da Vinícola Villa Mosconi, que produz uvas de variedade *Vitis vinifera* em uma propriedade localizada no município de Andradas, mas a vinificação também ocorre na EPAMIG¹¹. Além disso, a loja onde ocorre maior parte da comercialização se encontra no município vizinho de Poços de Caldas (MG) (Imagem 9).

Imagem 9 – Loja da Vinícola Villa Mosconi



Fonte: imagem disponível nas mídias sociais da vinícola.

Existe ainda, uma situação diferenciada que envolve os vinhos finos em Andradas. A Vinícola Marcon, também no ano de 2017 iniciou a comercialização deste tipo de vinho, por conta da demanda¹² do consumidor. Entretanto o que ocorria mais fortemente era a compra e revenda destes produtos do Rio Grande do Sul, pois a produção deste no município ainda se encontra em fase inicial, produzindo de acordo com o enólogo entrevistado, cerca de 5 mil litros deste tipo.

A propriedade onde as uvas são produzidas se localiza em uma chácara, enquanto a da loja e da adega ficam próximas ao centro da cidade, onde o vinho é industrializado e comercializado (imagens 10 e 11).

¹¹ Informação obtida em uma conversa com o proprietário da vinícola em 01 de julho de 2020.

¹² Informação obtida em trabalho de campo realizado no dia 14 de fevereiro de 2020 com o enólogo responsável pela produção da Vinícola Marcon.

Imagens 10 e 11– Adega e loja da Vinícola Marcon



Fonte: imagens disponíveis no Portal da Cidade de Andradas.

4.4 Perspectiva local para o desenvolvimento da produção de vinhos finos

A partir das análises e dados apresentados, nota-se que existem poucos produtores de vinhos finos no município. Entretanto, durante os trabalhos de campo realizados, houve uma unanimidade de opiniões acerca da implantação desta atividade. Os principais motivos para o interesse dos demais produtores são acerca do reconhecimento e a demanda pelo produto. Os vinhos de Andradas voltam a ganhar reconhecimento nacional e passam a alcançar prêmios internacionais, elevando o interesse do consumidor.

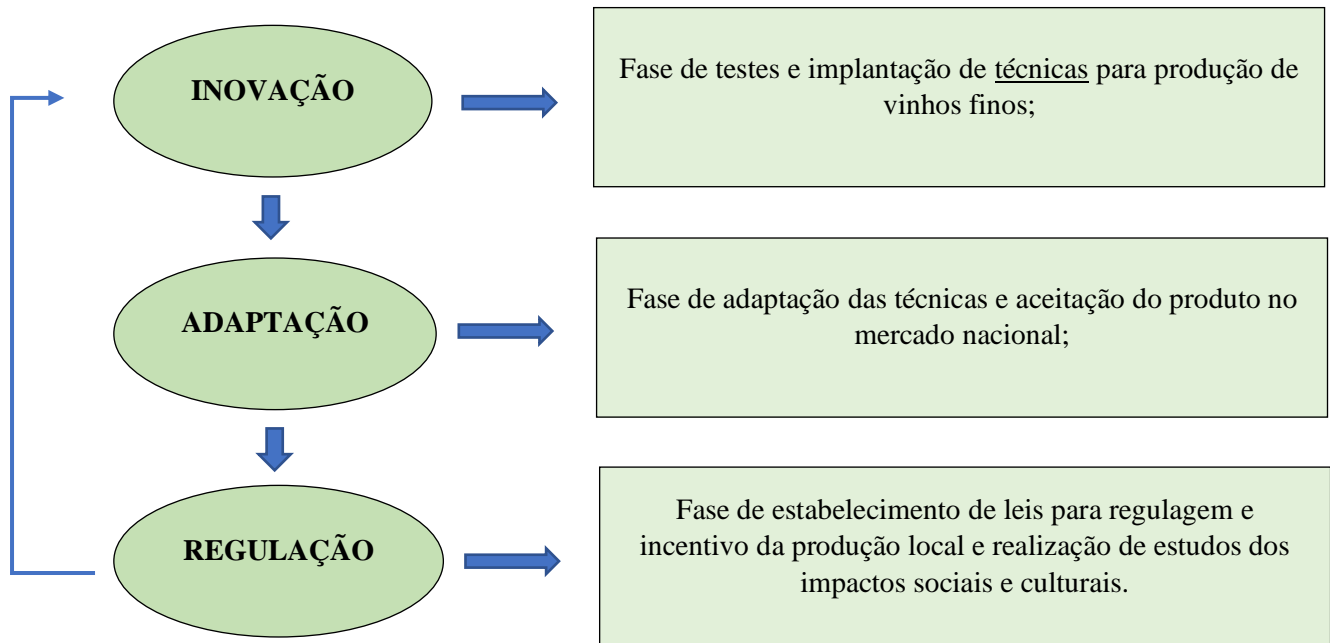
No entanto, a atividade se encontra em meio ao processo de crescimento e busca pela consolidação. Grande parte das vinícolas¹³ não são administradas por grandes capitalistas, com a possibilidade de investimento à longo prazo. As parreiras demoram em média 3 anos para se formar e dar frutos e apesar dos vinhos finos terem um processo de produção parecido ao do vinho de mesa, o processo de envelhecimento antes de ser comercializado demanda por mais tempo. Ainda, o volume produzido das uvas finas em comparação às de mesa é menor e com um custo mais elevado.

Por conseguinte, os menores produtores tendo em vista a expansão de demanda e volume das vinícolas maiores, tem buscado maneiras de manterem suas atividades. As iniciativas são voltadas para a introdução da produção de vinhos finos e do enoturismo, que como veremos no capítulo a seguir, são atividades que se relacionam de forma dialética.

¹³ Com exceção das Vinícolas Marcon, Campino e Mosconi.

Assim, para compreender o processo de desenvolvimento desta atividade econômica em Andradas, é necessário levar em consideração três condições básicas: a inovação, a adaptação e a regulação. Estas também são entendidas como fases que estão conectadas e em constante dinâmica entre si, como mostra o esquema a seguir:

Esquema 1 – Fases de desenvolvimento da produção de Vinhos Finos em Andradas (MG)



Fonte: Elaborado pela autora com base em Benko & Pecqueur (2001).

Considerando os aspectos descritos no esquema acima, podemos determinar alguns pontos do processo produtivo de vinhos finos em Andradas. Durante o período de inovação, em conjunto com a revisão histórica da vitivinicultura local e as informações disponibilizadas pelas vinícolas, percebemos que esta fase ocorreu em torno do final dos anos 1990 e início dos anos 2000. Esta etapa se iniciou com o teste da viabilidade de produção de uvas variadas da espécie *Vitis vinífera* e com a implantação da colheita de inverno. Este momento é marcado pela transformação de um recurso específico em ativo específico. Neste caso, as condições climáticas e de relevo é que possibilitam o desenvolvimento saudável de uva e consequentemente, possibilita a produção dos vinhos tropicais, com as especificidades da região.

Desta forma, posicionamos o desenvolvimento da atividade durante a fase de adaptação. Isso se justifica considerando que já é comprovado que as condições edafoclimáticas possibilitam a adaptação e desenvolvimento da planta em solo local (imagem 12) além da busca e interesse por parte dos produtores em introduzir a técnica. Com o atual crescimento da atividade, a conquista dos prêmios nacionais e internacionais do vinho local é uma das formas de consolidar a atividade e possibilitar de forma mais proporcional, a competitividade com as demais regiões.

Imagem 12 – Parreiras da espécie *Vitis vinífera* adaptadas às condições edafoclimáticas de Andradas.



Fonte: acervo da autora.

Destarte, na fase de regulação, ocorre a criação e intervenções de órgãos especializados, responsáveis pelo estabelecimento de leis que regulam e incentivam a produção local. Entretanto, esta análise se baseia na bibliografia estudada em conjunto com os dados obtidos em trabalho de campo, fazendo então uma previsão do que ocorreria neste período. Desta forma, na fase de regulação verificam-se a realização de estudos aprofundados do tema e a busca pelo entendimento dos impactos socioculturais na vida dos cidadãos.

Assim, com a aplicação destes estudos ocorre novamente a busca por novas formas de inovação e agregação de atividades, como o enoturismo. Isso posto, é necessário que os responsáveis pela regulação busquem maneiras de incentivar o crescimento da atividade o que se entende como a busca pela transformação dos recursos específicos em ativos.

A partir de conversas com os especialistas da cidade no assunto (produtores, enólogos e agrônomos), foi possível perceber que estes possuem boas perspectivas em relação ao futuro de Andradas na produção de vinhos finos. Inclusive, aquelas vinícolas que já adentraram esta área buscam dar exclusividade e preferência à produção deste tipo de vinho. Isto é perceptível através da análise da viabilidade, considerando as características edafoclimáticas, além do potencial turístico paisagístico da região em conjunto e convenientemente favorável em termos de localização geográfica.

A localização geográfica do município é levada em consideração por se encontrar próxima aos dois grandes e principais centros consumidores do produto local, que são Campinas e São Paulo (SP). Em conversas com os produtores, pôde-se notar que as vendas dos vinhos se espalham de maneira geral, por um raio de 250 km da cidade. Apesar de se localizar no Estado de Minas Gerais, atende principalmente as cidades do interior paulista, o Sul de Minas Gerais e Belo Horizonte.

Segundo Valduga (2008), a inserção da produção de vinhos finos no Rio Grande do Sul foi um fator fundamental para agregar a atividade do enoturismo. Assim, notamos que o aumento e expansão do turismo relacionado ao vinho em Andradas coincide com a inovação dos produtos que atraem o consumidor às vinícolas e em decorrência, agrega outras atividades.

Em síntese, a maior parte das vendas de vinhos finos, principalmente na Vinícola Stella Valentino, ocorrem nas propriedades e são feitas por turistas. De acordo com os proprietários, o enoturismo é uma atividade essencial para a popularização do município no âmbito de vinhos finos, além da possibilidade em incentivar em valorização da cultura local.

5. ENOTURISMO

5.1 Noções básicas do Enoturismo

De acordo com Inácio (2007), as atividades recreativas que se relacionam à temática do vinho não são de origem recente. Para a autora, os próprios cidadãos romanos, ou seja, os “senhores de privilégios”, que possuíam casas de campo por volta dos anos 200 a.C., já se interessavam pela produção de vinho e usavam as terras para impressionar seus convidados. Contudo, neste momento não se falava em turismo. Para a autora, é no pós-guerra que a maioria

das atividades turísticas se desenvolvem e entre estas, as visitas culturais que incluíam caves e adegas. Desta forma, apesar de o enoturismo ser uma atividade datada da modernidade, suas raízes estão ligadas às culturas antigas e dependem da relação com o cultivo da uva e produção do vinho.

Os países do continente europeu são os mais antigos e tradicionais reconhecidos mundialmente pela cultura vinícola. Consequentemente, são os primeiros a se apresentarem como destinos enoturísticos mundiais, também pela história enraizada em sua cultura. Um dos fatores apontados por Elías Pastor (2008), são as características arquitetônicas da região do Mediterrâneo, que remetem à aspectos de antiguidades, sendo atrativos ao turista. Este é o caso da pequena cidade de Saint-Émilion, na França (imagem 13), que é um tradicional destino aos turistas interessados no vinho. Uma das principais características locais são as construções antigas feitas de pedra.

Imagem 13 – Cidade de Saint-Émilion (França).



Fonte: imagem disponível no site da Revista Adega do Uol.

Na atualidade, existem diversos estudos acerca do tema do enoturismo, sendo que cada região que realiza esta prática, possui características e englobam atividades singulares, caracterizando o local com aspectos de diferenciação e “exclusividade”. De forma geral, o

enoturismo engloba a visitação às adegas, com intuito de conhecer as etapas de produção da uva e do vinho, mas abarca também outras formas de turismo.

Nos hallamos ante uma forma de turismo temático, relacionado con el turismo rural y con el turismo cultural, que está alcanzando grandes cuotas de participación, y como el producto turístico es perecedero, se necesitan de nuevos temas para ofrecer nuevos públicos. Por esta razón, en el momento álgido de la vinculación entre vino y prestigio, nos aparecen toda una serie de actividades que relacionan ambos conceptos gerando un flujo turístico que posee las mismas características que otras tipologías turísticas[...] (ELÍAS PASTOR, 2008, p. 138)

Desta forma, o crescimento do turismo do vinho está extremamente ligado as questões arquitetônicas das caves e adegas, seguindo as concepções de patrimônio do século XIX. Também considera as questões acerca da manutenção do patrimônio natural, a preservação da natureza e os impactos que o desenvolvimento desenfreado dos meios de produção causa ao planeta, buscando assim, qualificar o enoturismo também como uma forma de turismo sustentável (ELÍAS PASTOR, 2008).

Por conseguinte, o enoturismo é um conjunto de atividades que estão associadas as empresas vitivinícolas e abrangem museus, hotéis, restaurantes e demais estabelecimentos ligados ao atendimento do turista. O principal objetivo da atividade é a busca pelo conhecimento cultural e degustação dos vinhos das regiões visitadas (SIMÕES, 2008).

Para Simões (2008), as festividades relacionadas à produção e consumo do vinho é uma das formas de se criarem ligações entre os atores locais e estrangeiros. Nestas manifestações culturais existem atividades ligadas desde o caráter profissional, com a divulgação de tecnologias e incentivo ao aprimoramento produtivo, até manifestações associadas ao convívio e conhecimento da cultura. “O aproveitamento da ligação do vinho à gastronomia e a outras formas do patrimônio cultural regional é feito sobretudo através do turismo, ou seja, por via de manifestações voltadas sobretudo para *forâneos*.” (SIMÕES, 2008, p. 273).

Como apresentado, os países europeus são os mais especializados no ramo da produção e consumo do vinho, assim como no enoturismo. A tabela 4 mostra as rotas do vinho espalhadas pela Europa no ano de 2008:

Tabela 4 – Rotas do vinho europeias em 2008

Local	n° de rotas
Itália	98
Eslovênia	20
Áustria	17
Espanha	16
França	15
Hungria	15
Alemanha	11
Portugal	11
Grécia	6
Croácia	4
Suíça	2
Eslováquia	1
Total	216

Fonte: elaborado pela autora com base em Valduga (2008).

Dessarte, como Elías Pastor (2008) aponta, apesar de haverem diversos destinos europeus para o enoturismo, que são reconhecidos em âmbito mundial, ainda existem poucas informações em relação ao que de fato está ligado a produção do vinho. O que se têm de mais forte é a valorização do produto final, assim como das características arquitetônicas das regiões visitadas. O autor destaca a necessidade de realização de estudos e investigações das manifestações tradicionais e culturais que envolvem a elaboração do produto de forma aprofundada, explorando os impactos sociais na vida das populações locais e a mutação das formas de produção durante o desenvolvimento do turismo. Estas questões possibilitariam o entendimento aprofundado sobre o tema e o conhecimento do vinho como produto historicamente construído.

5.2 O enoturismo no Brasil

Na atualidade, os conhecimentos sobre o vinho e sobre o enoturismo estão cada vez mais populares. Desde a chegada da modernidade, as noções acerca do vinho se estenderam pelo Novo Mundo¹⁴ e têm ganho espaço no ranking de reconhecimento mundial.

¹⁴ O termo “Novo Mundo” é utilizado para denominar vinhos originados nos seguintes países: Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Estados Unidos, Argentina, Chile, Uruguai, Brasil, México, Canadá, China e Índia.

Por conta disso, a atividade vinícola possui uma tendência para especialização produtiva, agregando outros produtos e serviços relacionados à temática. De acordo com Silveira (2011), existe uma tendência de que se agreguem atividades semelhantes e complementares sobre determinados lugares, o que acarretam em especializações produtivas. O enoturismo é uma das atividades que possui esta predisposição, sendo que acaba por construir toda uma rede de produtos e serviços a serem oferecidos, causando diversos impactos e criando diferentes dinâmicas para o uso do território, que passa por mutações de acordo com cada período de sua história. Esta é a construção do território usado.

No Brasil, o processo de construção de rotas do vinho passou a se fortalecer (assim como na maioria dos países do Novo Mundo), a partir da década de 1970, com a intensificação do processo de globalização. As novas formas de troca de produtos, bens, serviços e informações (BENKO & PECQUEUR, 2001), possibilitou que se criassem roteiros de enoturismo estruturados, muito semelhantes aos encontrados na Europa.

O Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha (imagem 14) foi a primeira região brasileira a ser certificada na área e se tornou um dos principais destinos para enoturismo na América. O início desta atividade na região condiz com o momento em que algumas famílias produtoras decidiram investir na produção de vinhos finos, que acabou atraindo turistas de toda a região. É por isso que em âmbito nacional, a produção de vinhos finos e o enoturismo em determinados locais são entendidas como atividades complementares e que datam de épocas muito próximas.

Imagem 14 – Spa do vinho em Bento Gonçalves (RS)



Fonte: disponível no site Viagens e Caminhos.

No decorrer da década de 1990 os produtores familiares que vendiam sua produção para as grandes vinícolas passaram a comercializar seu próprio vinho, o que chamou a atenção dos turistas. Estes tinham interesse em conhecer a história por trás do produto e em aprender sobre a produção do mesmo (VALDUGA, 2008). Por serem produções de famílias tradicionais, muitas destas se localizavam em construções antigas, sendo um dos atrativos culturais e visuais procurados pelo público que pratica este tipo de turismo. Por conseguinte, Valduga (2008) separa a evolução do enoturismo no Brasil em 3 fases:

Fase 1- Embrionária: esta fase ocorreu entre as décadas de 1930 e 1970, sendo o período de ocorrência das primeiras exposições e feiras agroindustriais de escala local, assim como a realização da 1ª Festa da uva de Caxias do Sul;

Fase 2- Crescimento: entre os anos de 1970 e 1995, este foi o período de expansão das feiras e exposições agroindustriais, festas de alcance regional como a Festa da Uva, Fenavinho e Fenachamp, a organização de eventos que valorizam a cultura local como os jantares típicos nas cantinas familiares com visitação. Esta fase também   marcada pela cria o da Associa o de Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos – Aprovale, com preocupa es acerca da questão do turismo.

Fase 3- Consolida o: a partir do ano de 1995 até a atualidade, onde ocorrem as festas regionais, que atraem interesse em âmbito nacional, a estrutura o de roteiros para enoturismo e prepara o das vinícolas para os atendimentos. Período marcado pela cria o de um calendário de eventos, capacita es profissionais, desenvolvimento de certifica es e identifica o dos produtos t picos de cada região vinícola. A cria o da associa o de produtores, preocupa es ambientais e início de estudos e pesquisas na  rea.

Percebe-se assim, que   majoritariamente na fase da consolida o do enoturismo que surgem as pesquisas e o aprofundamento acad mico sobre as questões acerca da atividade. Apesar de ser uma temática muito explorada mundialmente, ainda existem diversas lacunas, especificamente na área de estudo da Geografia para serem preenchidas quando se fala em vinhos finos e enoturismo no Brasil.

5.3 O desenvolvimento do enoturismo em Andradas

O turismo relacionado ao consumo do vinho no município de Andradas se dá efetivamente com a criação da I Festa do Vinho. Este foi o primeiro evento com capacidade de atrair pessoas de toda região que se interessavam no produto. Entretanto, anteriormente o mesmo já era vendido para comerciantes das cidades vizinhas, que visitavam as adegas e compravam o vinho a granel.

Com o aumento da produção e reconhecimento da cidade para vitivinicultura, cada vez mais turistas tinham interesse em passar pelas vinícolas. Como consequência, as outras atividades comerciais da cidade passaram a ganhar reconhecimento, como a produção de queijos, doces variados e bolachas, também sendo do interesse dos turistas. Todavia, neste momento, ainda não se falava em enoturismo e não se ofereciam roteiros estruturados para atender os visitantes.

Após a I Festa do Vinho em 1954, cada vez mais turistas passavam pela cidade durante os dias de evento. Daí também se justifica a criação da EXPOFICA, com o objetivo de aproveitar o espaço de reconhecimento vinícola local para divulgação de outros produtos e serviços.

As primeiras edições da festa são reconhecidas como as mais significativas pelos antigos moradores. Algumas ruas da cidade eram fechadas e haviam barracas para alimentação e venda de artesanato. O Pavilhão do Vinho (imagem 15), recentemente reformado, também é um espaço que foi criado para realização de eventos, inicialmente relacionados apenas ao vinho, mas atualmente abrange demais atividades.

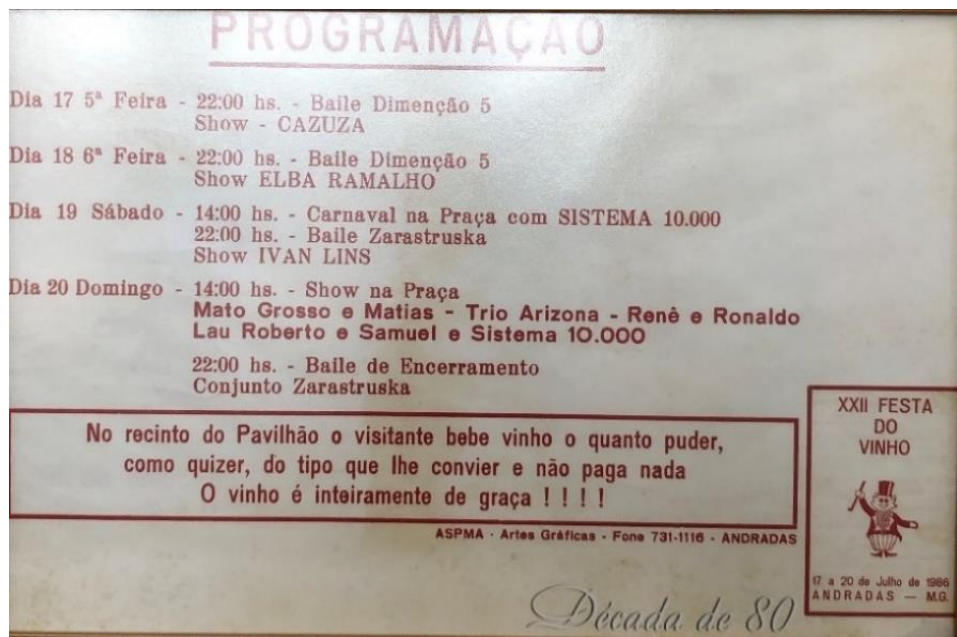
Imagem 15 – Centro de Eventos Pavilhão do Vinho



Fonte: acervo da autora.

Durante a década de 1980, as pessoas que frequentassem o pavilhão em dias de festa tinham direito a consumir a quantidade de vinho que quiserem, de forma gratuita (imagem 16). Segundo alguns moradores da cidade, este momento era sempre de grande aglomeração de pessoas com interesse em consumir o produto. Além disso ocorriam shows de cantores famosos, o que acontece até os dias atuais e é a atividade que mais atrai turistas, principalmente jovens das cidades vizinhas.

Imagem 16 – Cartaz da programação da XXII Festa do Vinho de Andradadas (1986)



Fonte: acervo da autora.

Dessarte, com o processo de decadência da produção, houve também a desvalorização e desinteresse por parte estatal na manutenção do evento. Apesar de continuar ocorrendo, percebeu-se que a tradição vinícola e o turismo já não eram mais prioridade nem alvo de investimento da prefeitura.

Desta forma, ao final da década de 1990, quando se iniciavam as primeiras plantações de parreiras da espécie *Vitis vinífera*, alguns produtores passaram a criar esforços para valorização do produto. Inicialmente levando os compradores para observar os tonéis de vinho, as parreiras e provar alguns vinhos. A partir de então, torna-se de grande interesse dos clientes em fazer o “passeio” pela vinícola, acarretando na criação dos primeiros roteiros.

A Vinícola Campino, por ser a maior da cidade, também é a que oferece o roteiro de enoturismo mais completo e procurado. Atualmente, a propriedade possui um dos restaurantes mais prestigiados da cidade, e está em expansão de terras e construção de novas estruturas. Em trabalho de campo, o gerente comercial da vinícola declara os planos de uma instalação para arborismo e também construção de uma pousada. Como a pousada é um investimento de maior custo, buscam fazer acordos com hotéis da região para que ofereçam roteiros de enoturismo aos hóspedes.

Durante a primeira década do século XXI, o custo do passeio e degustação era de R\$10,00, apenas para cobrir o valor do vinho consumido. Com o passar dos anos, as atividades foram se agregando ao consumo do vinho, e aumentando seu valor. Na atualidade a vinícola apresenta dois tipos de tour, o “Tour Prata”, com o valor de R\$35,00. Este é destinado aos turistas que pretendem fazer a degustação de alguns vinhos, andar pelas parreiras e tirar fotos. A segunda opção é o “Tour Premium”, custando R\$70,00, que demora por volta de duas horas desde seu início até o fim. Este é destinado às pessoas que se interessam mais pelo vinho, suas características e buscam o entendimento mais aprofundado.

Além das atividades relacionadas ao conhecimento do vinho, em algumas épocas do ano a vinícola proporciona a possibilidade de realizar-se passeios de balão durante 60 minutos pela propriedade (imagem 17), com o custo de R\$450,00 por pessoa durante uma hora de passeio. Ao final, o turista recebe as fotos do passeio e um brinde contendo o espumante Moscatel Casa Geraldo, além de um café da manhã completo.

Imagem 17 – Passeio de balão sobre a Vinícola Campino (Casa Geraldo)



Fonte: imagem disponível nas redes sociais da vinícola.

A Vinícola Stella Valentino também proporciona um roteiro estruturado para atender os turistas. Nesta, existem a criação de excursões saindo em maior volume de Campinas (SP) e da capital São Paulo (SP). Como a adega da propriedade ainda se encontra em construção, o tour se limita em visitar os parreirais e a antiga casa da família (imagem 18), além de fazer a degustação dos vinhos, realizar piqueniques ao ar livre e almoços tradicionais mineiros. É importante ressaltar que ambas as vinícolas que oferecem o enoturismo se destacam pela produção dos vinhos finos, sendo um dos principais atrativos ao turista.

Imagem 18 – Antiga casa da família Stella Valentino



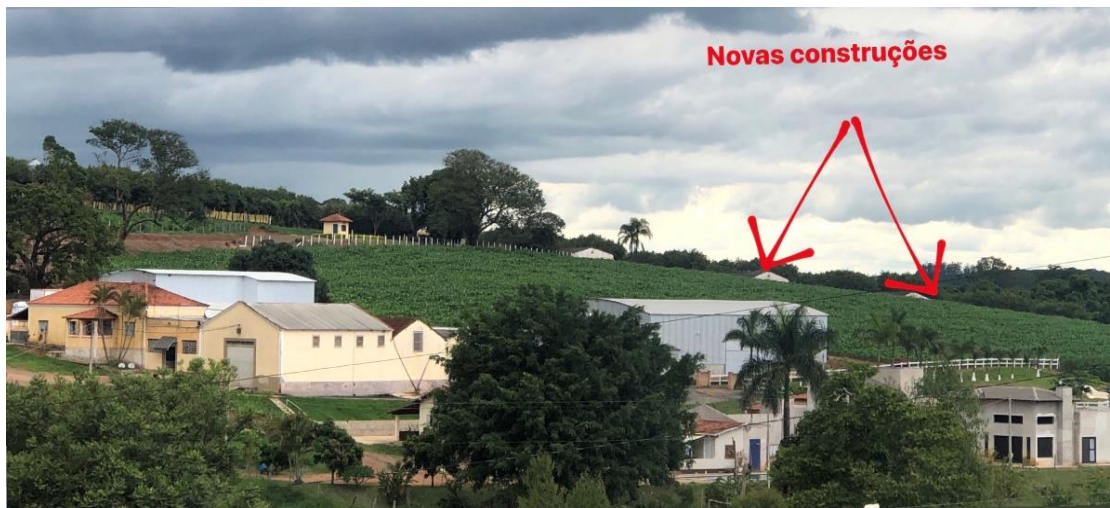
Fonte: acervo da autora.

Em suma, o interesse na realização do enoturismo surge de forma significativa na mesma época do início da produção e reconhecimento dos vinhos finos locais. Sendo assim, quando consideradas as fases de desenvolvimento do enoturismo descritas por Valduga (2008), o município de Andradas se posiciona na fase 2, remetente ao crescimento. A criação de sindicatos como Sindivinho, associações locais de produtores e cursos direcionados a profissionalização voltada ao vinho, são exemplos de como os produtores estão buscando consolidar a atividade.

Ademais, durante a I Escola do Vinho de Andradas, no ano de 2019, foi realizado um abaixo assinado com intuito de tornar a Festa do Vinho um patrimônio histórico cultural da cidade. Na atualidade, existem algumas iniciativas de estudos e publicações de livros voltados à população com o objetivo de valorizar a atividade produtiva e possibilitar o crescimento do turismo local, valorizando não apenas o vinho, mas agregando as demais tradições da cidade.

Por fim, durante os trabalhos de campo e entrevistas realizadas com os produtores, todos deixaram em evidência o interesse de implantação de roteiros estruturados de turismo. Alguns já estão em processo de construção de restaurantes, como é o caso da Vinícola Beloto (imagem 19), e quiosques para alimentação na propriedade. Todos os produtores entrevistados demonstram ter conhecimento da importância da valorização do enoturismo para o desenvolvimento da atividade vinícola na cidade, e destacam que todos os visitantes se deslumbram com o potencial turístico paisagístico da região.

Imagem 19 – Construções da Vinícola Beloto



Fonte: acervo da autora.

Analisando os dados obtidos e os relacionando com a bibliografia presente neste trabalho, o desenvolvimento do enoturismo em Andradas possui potencial de crescimento e consolidação, estando no atual momento, na dependência dos poderes e iniciativas públicas para impulsionar a valorização do mesmo, que pode ter significativos impactos sociais, econômicos e culturais para o município.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo principal analisar as dinâmicas territoriais que envolvem a vitivinicultura no município de Andradas, Minas Gerais. Ocorreu assim, a operacionalização e aplicação de conceitos, como os recursos específicos e ativos e a especialização produtiva do território, buscando traçar perspectivas sobre o desenvolvimento da atividade local.

Desta forma, com o aprofundamento das questões históricas que foram abordadas, pudemos compreender aspectos relativos à identidade cultural da população, assim como o processo de agregação de atividades semelhantes e complementares. O desenvolvimento da produção vinícola e do enoturismo ocasionaram também o avanço das demais atividades produtivas, como os doces e queijos, e possibilitam ainda a criação de novas redes econômicas locais, como a hospedagem e alimentação.

A evolução das técnicas que envolvem a produção de vinhos em conjunto com os aspectos de regulação e de governo possibilitaram a criação de um ambiente propício à especialização produtiva do território. Estes quando combinados, criaram ao longo da história local, tradições e possibilidades para que determinados recursos específicos passassem a ser fatores em atividade. A criação de eventos relacionados a esta produção, também se mostraram de crucial importância para o crescimento da atividade.

De acordo com as entrevistas realizadas, os órgãos responsáveis pela coordenação e regulação produtiva do vinho, apesar de existirem, realizam poucas intervenções significativas e que não atendem ao interesse principalmente dos pequenos produtores. Por isso, é necessário que ocorra uma articulação mais dinâmica entre o poder público e privado, considerando os impactos socioculturais que determinam a dialética territorial local.

No que diz respeito a produção dos vinhos finos, podemos concluir que, de acordo com as pesquisas realizadas pela Embrapa, a viabilidade de adaptação desta planta no Sul de Minas Gerais já foi comprovada. Sendo assim, é de encargo dos poderes públicos, em suas diversas instâncias, de incentivarem a expansão da produção, que ocasiona a criação de outras atividades econômicas geradoras de empregos. Pelo valor elevado de um vinho fino, a movimentação de dinheiro passa a ser maior, possibilitando que os produtores contratem mais funcionários e tenham condições de investir no melhoramento da mercadoria.

Por parte dos produtores, podemos concluir que há uma unanimidade no que diz respeito a perspectiva da vitivinicultura em Andradas. Todos declaram considerar que o futuro da produção local são os vinhos finos e o enoturismo, uma vez que o consumidor tem exigido uma qualidade cada vez mais elevada nos produtos.

O enoturismo por sua vez, é uma atividade recente no município e para que ocorra sua consolidação, ainda são necessárias a criação de diversas estruturas, assim como órgãos responsáveis pela organização do mesmo. Por isso, é de nossa compreensão que existe potencial turístico paisagístico em Andradas, assim como conhecimento dos aspectos histórico culturais a se oferecer aos visitantes. Entretanto, o turismo na região não é uma atividade valorizada, nem pelo governo, nem pelos próprios cidadãos, sendo estes alguns aspectos culturais que necessitam de exploração mais aprofundada.

Ademais, foi possível notar que desde o início do projeto deste trabalho até sua finalização, diversas foram as dinâmicas que ocorreram e modificaram o território, assim como a intensificação de investimento privado na área. Este fator comprova que as relações entre a vitivinicultura e o uso do território local estão em constante movimento de transformação, tanto dos recursos e ativos, quanto em relação ao desenvolvimento rural. A Vinícola Campino, por exemplo, encontra-se na atualidade, em expansão de terras e criação de novas estruturas e atividades para os turistas, o que ainda não ocorria quando o trabalho de campo foi realizado na propriedade. Além disso, a Vinícola Beloto, durante a entrevista, não estava ampliando suas construções, entretanto, na atualidade está em processo de criação de um restaurante, o que era apenas um plano futuro revelado pelo entrevistado.

Assim, consideramos que o território andradense quando relacionado à vitivinicultura, se encontra em constante transformação, atribuindo diversas dinâmicas entre o tecido empresarial e o tecido cidadão, além da articulação entre poderes público e privados. A especialização produtiva deste produto também está em embate com a forte expansão da produção de café na região, o que é uma das problemáticas para possíveis expansões e desenvolvimento rural vinícola.

Por fim, é necessário um maior aprofundamento acadêmico destas questões, que possibilitem traçar planos de desenvolvimento rural e urbano. Também é de extrema relevância, abordar temáticas relacionadas a elitização do vinho e dos eventos locais, com intuito de compreender e desmascarar aspectos de segregação sociocultural.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMORIM, D. A.; FAVERO, A. C.; REGINA, M. A. – **Produção extemporânea da videira, cv. Syrah, nas condições do sul de Minas Gerais.** Revista Brasileira de Fruticultura, Jaboticabal, v. 27, n. 2, p. 327-331, ago., 2005.

_____. Anuario Estatistico de Minas Gerais, anno de 1921

_____. ARQUIVO PÚBLICO MINEIRO. Chorographia Mineira (município de Caracol). Imprensa oficial de Minas Gerais. Belo Horizonte, 1900

BENKO, G. & PECQUEUR, B.: **Os recursos de territórios e os territórios de recursos.** Geosul, v. 16, n.32, 2001.

ELIAS PASTOR, L. V. – **Paisage del viñedo: patrimonio e recurso.** PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6, N°2, págs. 137-158, 2008.

FLORES, M. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento – uma visão do estado da arte.** Contribuição para o Projeto Desenvolvimento Territorial Rural a partir de Serviços e Produtos com Identidade – RIMISP, 2006.

GUERRA, C. C. - **Maturação da uva e condução da vinificação para a elaboração de vinhos finos.** SIMPÓSIO MINEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 1., 2002, Andradas, MG. Viticultura e Enologia: atualizando conceitos. Caldas: EPAMIG, 2002.

GUERRA, C. C. – **Vinhos finos do Brasil: diversidade de regiões tipos e estilos de produtos.** **Embrapa Uva e Vinho** – Artigo de divulgação na mídia. Engarrafador Moderno, São Caetano do Sul, SP, v.26, n. 282, p 99, 2018.

INÁCIO, Ana. I. – **O Enoturismo: da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural.** Actas do III Congresso de Estudos Rurais (III CER), Faro, Universidade do Algarve, 1-3. nov., 2007.

_____. JACOOB, Rodolfo. Minas Gerais no XX° Século. Gomes, Irmão & C. Rio de Janeiro, 1911

PECQUEUR, B. **Le développement local**. 2^{ème} edition. Paris: Syros, 2000.

PIORE M. J., SABEL C. F, – **Les chemins de la prospérité. De la production de masse à la spécialisation souple**. Paris: Hachette 1984, 1989.

PIRES, E. L. S., MÜLLER, G., VERDI, A.R. – **Instituições, territórios e desenvolvimento local: delineamento preliminar dos aspectos teóricos e morfológicos**. GEOGRAGIA, Rio Claro, v. 31, n. 3, p. 437-454, set./dez., 2006.

REGINA, M. A., FRÁGUAS, J. C., ALVARENGA, A. A.; SOUZA, C. R., AMORIM, D. A., MOTA, R. V., FÁVERO, A. C. – **Implantação do manejo do vinhedo para produção de vinhos de qualidade**. Embrapa Uva e Vinho. Informe Agropecuário, Belo Horizonte, v. 27, n.234, p. 16-31, 2006.

SANTOS, M. A **Natureza do Espaço. Técnica e Tempo. Razão e Emoção**. São Paulo, Hucitec, 1996.

SATO, G. S. **Panorama da viticultura no Brasil**. Informações Econômicas, 2000.

SILVEIRA, Maria L. - **Território Usado: Dinâmicas de especialização, dinâmicas de diversidade**. Bauru – SP. Ciência Geográfica, 2011.

SIMÕES, O. – **Enoturismo em Portugal: as rotas do vinho**. PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural. Vol. 6, N^o2, págs. 269-279, 2008.

SOUZA, R. L. – **Memória e história econômica: a indústria vinícola como local de memória e resignificação para a História da imigração italiana em Andradas**. Anais do IX Seminário Nacional de Memória da UNICAMP, 2019.

SOUZA, R. L. - **A indústria vinícola em Andradas, a imigração italiana e a economia do vinho na primeira metade do século XX**. IX Seminário de Imigração Italiana em MG, 2019.

VALDUGA, V. – **O Processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos – RS**. V Seminário ANPTUR. Universidade de Caxias do Sul, 2008.

8. APÊNDICE – ENTREVISTAS TRANSCRITAS

8.1 Entrevista 1

Data: 16/01/2020 **Nome da vinícola:** Vinícola Stella Valentino LTDA

Pessoa entrevistada: José Procópio Stella **Função exercida:** Gerente Geral e Engenheiro Agrônomo

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: *“Em 2017.”*

2: Quem foi o fundador?

R: *“Eu mesmo.”*

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: *“Da produção antiga do meu avô era vinho simples de consumo comum, daí em 2002 eu comecei um projeto pra produzir vinho fino.”*

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção? Se sim, quais?

R: *“Não... ah... a prefeitura um pouco... arrumou a estrada, só isso, ainda não tá muito bom, mas tá melhor do que era.”*

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: *“8 pessoas.”*

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: *“Nós produzimos vinho fino: Syrah, Tempranillo e Sauvignon Blanc e um pouco de vinho de mesa.”*

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: *“Ah, não tenho um número certo ainda, porque é artesanal e recente a produção.”*

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: *“Não, a produção é 100% em Andradas, da uva.”*

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: *“Ainda é tudo experimental, não tem esse número ainda.”*

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: *“Eu aqui tô usando o agroturismo, o enoturismo, eu só vendo aqui e... eu posso dizer que 60% São Paulo, 30% interior de São Paulo e 10% Minas e demais Estados.”*

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: *“Sim.”*

12: Quando se iniciou esta produção?

R: *“Comecei em 2002 o trabalho, mas que eu lancei no mercado, registrado tudo direitinho foi 2017.”*

13: Quais as técnicas adotadas para este tipo de produção?

R: *“Técnica da dupla poda e colhemos a uva na época seca, julho, agosto e daí dá uma uva boa né.”*

14: Houve um aumento de vendas por conta dos vinhos finos?

R: *“Como esse projeto é de vinho fino não. Não tenho essa referência porque não tava produzindo antes, então comecei produzindo o de mesa e o fino ao mesmo tempo.”*

15: Você acredita que o município tem se destacado na produção de vinho nacional por conta dos vinhos finos? Por que?

R: *“Andradas é conhecida até hoje por produzir vinho comum, vinho de mesa. Só que o caminho vai ser transformar, pelo menos a grande parte de uva de vinho fino. Porque o vinho de mesa, o preço dele é muito baixo, então você tem que ter muito volume e o vinho fino não, você tem preços altos e daí você pode pagar melhor seus funcionários, essas coisas tudo. É uma nova fase agora, é a produção de vinho fino.”*

16: Quais as principais dificuldades para a produção deste tipo de vinho?

R: *“Bom, nós criamos um método né, uma criação nossa com a EPAMIG. Um novo modelo de produção de vinho. Não só aqui, no Brasil, a dupla a poda mudou a característica do vinho brasileiro. Então a uva fina é muito mais sensível então tem que ter um cuidado maior que com a uva comum.”*

17: Existe algum acordo com a prefeitura ou com outros órgãos que favorece a inserção destes produtos no mercado?

R: *“Não, a prefeitura tá trabalhando no sentido de facilitar as coisas pra gente, principalmente em estada, festa do vinho que eles têm feito, dando um apoio bom.”*

18: Quantos litros de vinhos finos (apenas) são produzidos por ano na propriedade?

R: -

19: Os vinhos finos da propriedade já foram premiados em algum concurso nacional ou/e internacional?

R: *“Ainda não.”*

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: *“Sim, a venda aqui é praticamente tudo do enoturismo.”*

21: A propriedade oferece algum roteiro de visitação nas parreiras ou maquinários para estes turistas?

R: *“Isso! Leva na uva primeiro. A adega nossa ta em construção ainda. Eu faço vinho na EPAMIG em Caldas. Eu já fiz a parte da construção da adega e agora nois tamo comprando as maquinas, mas eu mostro a parte do vinhedo a adega e depois nois vem aqui (antiga casa da família e loja), a parte principal de receber o turista é aqui.”*

22: Desde quando ocorre este tipo de atividade na propriedade?

R: *“Quando nós registramos o primeiro vinho em 2017... é, pode por aí que começou mesmo em 2018... pouco tempo.”*

23: Quantos turistas passam pela propriedade por ano?

R: *“Ainda não tenho uma base, mas vamo imaginar aí umas 200 pessoas por mês.”*

24: A inserção desta atividade aumentou as vendas?

R: *“Antes a venda não existia, to iniciando tudo agora.”*

25: Houve o aumento do interesse do consumidor de vinho a partir do turismo?

R: *“O pessoal vem por causa do vinho fino. Eles não vêm por causa de vinho comum não. Os clientes que tem vindo aqui é classe A, A, A mesmo, lá em cima.”*

26: Além do roteiro envolto ao vinho, a propriedade oferece alguma outra atividade?

R: *“Não.”*

27: Existem planos para o futuro em relação a esta atividade?

R: *“Plano tem. A gente pensa no futuro algum chalé, alguma coisa assim, restaurante... mas por enquanto não.”*

8.2 Entrevista 2

Data: 18/01/2020 **Nome da vinícola:** Vinhos Basso **Pessoa entrevistada:** Rogério

Basso **Função exercida:** Proprietário e Sócio Administrativo

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: *“1902, começou a produzir aqui.”*

2: Quem foi o fundador?

R: “*Ângelo Basso.*”

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: “*Teve muitas mudanças, porque a gente sabe que nossos avós contavam que uma das mudanças que tinha na colheita de uva era o esmagamento da uva, quando começou a produzir vinho em 1902, a uva era fermentada com o talo da uva junto. Então não existia uma máquina... hoje ela chama desengaçadeira, ela tira todo o grão do cacho de uva...*” “*daí depois em 1960 mais ou menos, teve os vinhos que começaram a ser engarrafados, porque até na época vendia tudo a granel.*”

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção? Se sim, quais?

R: “*Eles dão incentivo pra vir fiscalização aqui do Ministério da Agricultura, pra fechar a adega, pra exigir uma mudança radical, pra quem produz pouco. No meu caso, eu não tenho condições hoje de restaurar uma vinícola dentro dos padrões que eles exigem. Porque eles vêm exigir que a gente produza uma coisa em escala industrial, que dá movimento, agora, a gente tá mantendo aquele processo artesanal, aquela coisa antiga ainda, com toneis de madeira, então fica inviável a gente acompanhar a exigência deles. Então se eles apertam demais, então a gente não sabe quanto vai aguentar mais, eles tã fazendo muita pressão e muita exigência que os pequenos produtores hoje fica difícil pra acompanhar o que eles exigem. Agora em termos da prefeitura, eu cansei esse ano de ligar lá pra passar uma máquina no caminho meu aqui pra receber um turista, até hoje não deram nem bola*” “*Adiantando a entrevista tua aí, a cidade nossa hoje tem um potencial turístico muito grande, mas muito grande! Muita gente na cidade não sabe o que a cidade tem de potencial turístico, mas o turista tem que ter conforto, ele quer chegar aqui numa estrada boa, visitar a adega, mas ele quer uma coisa satisfatória pra ele também.*”

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: “*1 funcionário só.*”

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: “*Tinto, branco e rosado, daí tem as variedades.*”

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: “*Depende da produção, hoje em média eu to produzindo uns 8.000 litros de vinho por ano, só pra atender turista, porque eu não to fazendo venda mais pra comércio.*”

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: *“Às vezes compra uva do Rio Grande do Sul, uva bordô, mas depende do ano.”*

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: *“Mais ou menos 1 hectare hoje de uva plantada.”*

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: *“Não tenho mais venda em comercio não.”*

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: *“Não trabalhamos, só vinho comum e uva americana.”*

(abstenção das perguntas relacionadas à vinhos finos)

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: *“Sim.”*

21: A propriedade oferece algum roteiro de visitação nas parreiras ou maquinários para estes turistas?

R: *“Sim.”*

22: Desde quando ocorre este tipo de atividade na propriedade?

R: *“O turismo aumentou de uns 15 anos pra cá.”*

23: Quantos turistas passam pela propriedade por ano?

R: *“Eu recebo aí em média por semana, variável ai, em torno de 50, 60 turistas por semana.”*

24: A inserção desta atividade aumentou as vendas?

R: *“O turista ele vem pra passear, não pra comprar vinho pra vender, compra só pra ele beber mesmo.”*

25: Houve o aumento do interesse do consumidor de vinho a partir do turismo?

R: -

26: Além do roteiro envolto ao vinho, a propriedade oferece alguma outra atividade?

R: *“Não.”*

27: Existem planos para o futuro em relação a esta atividade?

R: *“Tenho plano de uma lanchonete, fazer um parquinho pra criança, intenção futura de trabalhar com vinho fino, pra ter mais variedade pra oferecer para as pessoas.”*

8.3 Entrevista 3

Data: 21/01/2020 **Nome da vinícola:** Vinícola Beloto **Pessoa entrevistada:** Rogério Beloto **Função exercida:** Vinificação

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: “1928.”

2: Quem foi o fundador?

R: “*Meu avô, Fernando Beloto.*”

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: “*Foi a parte... mudança de máquina né, porque antigamente produzia tudo manualmente né... moagem de uva era tudo manual. Quando meu avô fundou aqui não tinha nem energia, aí veio passando por vários processos de mudança, daí hoje a gente conseguiu... é... mudar a parte industrial dela né.*”

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção? Se sim, quais?

R: “*Muito pouco viu, nessa parte... muito pouco.*”

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: “*Umas 10 pessoas, diretamente.*”

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: “*Hoje a gente trabalha com vinho comum. Bordo, suave, Rose... e suco de uva.*”

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: “*Varia muito né, de ano pra ano, dependendo do clima. Mas em média de 300, 350 mil litros.*”

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: “*Ah, compra! De Rio Grande... de Caxias do Sul.*”

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: “*A gente produz 30% da uva aqui, da uva Jacques.*”

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: “*A gente tem uma freguesia já de mais de 40 anos já. Que é aqui no interior do Estado de São Paulo e Sul de Minas, mas támo ampliando já, abrindo pra novos cliente pra outros lados já.*”

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: “*Não, vinho fino por enquanto não.*”

(abstenção das perguntas relacionadas à vinhos finos)

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: *“Sim, recebemos sim.”*

21: A propriedade oferece algum roteiro de visitação nas parreiras ou maquinários para estes turistas?

R: *“Não, a gente só atende na vinícola e uma visita por dentro da vinícola, aqui, mostrando como é feito o vinho... toda a parte de elaboração dos vinhos.”*

22: Desde quando ocorre este tipo de atividade na propriedade?

R: *“Olha... na verdade desde sempre né... porque mesmo na época do meu avô, quando ele começou fazer vinho, começou fazer pra ele e depois, dependendo da visita, ele resolveu abrir a firma, a empresa.”*

23: Quantos turistas passam pela propriedade por ano?

R: *“Por mês, uma média de 1000 turistas.”*

24: A inserção desta atividade aumentou as vendas?

R: *“Com certeza, as vendas há um tempo atrás aqui na vinícola não era tão grande, não era expressiva né. Mas de uns tempos pra cá, a venda aqui na própria vinícola aumentou bastante.”*

25: Houve o aumento do interesse do consumidor de vinho a partir do turismo?

R: *“Com certeza. Aumentou sim. Porque as vendas de vinho antigamente eram feitas só em três épocas do ano. Era Natal né... festas de ano; Páscoa e no frio um pouquinho ne. Agora a gente vê que o pessoal se interessa mais por vinho porque a venda tá sendo... ano inteiro.”*

26: Além do roteiro envolto ao vinho, a propriedade oferece alguma outra atividade?

R: *“Ainda não.”*

27: Existem planos para o futuro em relação a esta atividade?

R: *“Com certeza! A gente tem sim o pensamento de fazer um restaurante, pra atender melhor aí os nossos turistas. Que ele vem não só pra comprar o vinho, mas também ele quer passar o dia né, então cê tem que ter o lugar aqui pra receber esses turistas, pra eles poder ficar mais tempo e poder adquirir mais produto da vinícola.”*

8.4 Entrevista 4

Data: 22/01/2020 **Nome da vinícola:** Vinícola Campino (Casa Geraldo)

Pessoa entrevistada: Fábio Antônio da Silva **Função exercida:** Gerente Comercial

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: *“Foi em 1960, em julho.”*

2: Quem foi o fundador?

R: *“Geraldo Marcon.”*

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: *“Tudo, só não mudou que ele vem da uva né (risos). Mas a principal mudança foi a de... do foco do vinho de mesa pro foco pra vinhos finos..., mas tudo mudou. Maquinário, a parte rural mudou muito, o trato rural mudou muito... o tipo de uva que a gente plantava ao longo do ano.”*

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção? Se sim, quais?

R: *“Nunca, não digo que não conseguimos nada porque conseguimos um asfalto na descida do morro, pra dizer que eles nunca fizeram nada por nós.”*

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: *“Parte de vinícola uns 17 funcionários, mas no tudo são 50 funcionários.”*

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: *“Vinhos finos e de mesa.”*

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: *“Em torno de 2,5 milhões de litros de vinhos e uns 500 mil litros de suco em média.”*

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: *“É, a gente compra as uvas comuns né, as uvas viníferas a gente produz 90% delas e alva comum já é o contrário: 90% é comprada.”*

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: *“56 hectares produzindo hoje, em quilos varia muito de ano pra ano.”*

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: *“Um raio de 130 Km de Andradas. Fora desse raio, só Belo Horizonte, e as pessoas que vem aqui comprar.”*

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: *“Sim.”*

12: Quando se iniciou esta produção?

R: *“Em 2001 se não me engano. Em 2001 saiu o primeiro lote.”*

13: Quais as técnicas adotadas para este tipo de produção?

R: *“A produção é totalmente diferente, mas é tão complexa que vai 10 paginas e cê não explica tudo a diferença. Mas vamos dizer assim, que tem a maturação diferente, eles tem um cultivo da uva diferente e tem a elaboração também diferente. Enquanto o vinho comum demora entre 6 meses pra ficar pronto, o vinho vinífera ele pode levar ai 3 anos pra ficar pronto.”*

14: Houve um aumento de vendas por conta dos vinhos finos?

R: *“Sim, com certeza. Conquistou um novo tipo de cliente, que só tomava o importado e passou a tomar o nosso.”*

15: Você acredita que o município tem se destacado na produção de vinho nacional por conta dos vinhos finos? Por que?

R: *“É! Na verdade, nós somos o que somos hoje por conta dos vinhos finos né. Nós tínhamos vinho, mas sem identidade ne, porque a gente comprava a uva do Rio Grande do Sul e fabricava aqui pra vender. Daí tinha a identidade do Rio Grande do Sul, da Serra Gaúcha. Hoje não, hoje tem a nossa identidade.”*

16: Quais as principais dificuldades para a produção deste tipo de vinho?

R: *“Na verdade a gente ta aprendendo a produzir ainda né, então o clima, a adubação orgânica, então tudo ainda ta em fase de experimento, porque é muito recente, a gente ainda não tem algumas... doenças né que a gente não sabe lidar com elas, então na verdade tudo ainda que ta começando agora e ta em fase de investimento.”*

17: Existe algum acordo com a prefeitura ou com outros órgãos que favorece a inserção destes produtos no mercado?

R: *“Não, na verdade a prefeitura, além da Festa do Vinho, a gente nunca teve uma prefeitura que se jogasse assim no turismo né, que é a parte que Andradas tem muito, das vinícolas de Andradas.”*

18: Quantos litros de vinhos finos (apenas) são produzidos por ano na propriedade?

R: *“Hoje eu acho que tá chegando perto dos 400 mil litros.”*

19: Os vinhos finos da propriedade já foram premiados em algum concurso nacional ou/e internacional?

R: *“De uns tempos pra cá sim, esse ano mesmo foi o que desabrochou ne. Esse ano de 2019, até onde eu contei foi 26 medalhas, então foi um ano... A gente sempre ganhava duas, três medalhas por ano, em concurso de menor relevância, agora esse ano a gente teve 3 medalhas na Decanter Mundial, e ganhamos mais 6 medalhas MWC, que são as principais avaliações de vinho do mundo, então esse ano foi o ano da confirmação da qualidade.”*

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: “*Sim.*”

21: A propriedade oferece algum roteiro de visitação nas parreiras ou maquinários para estes turistas?

R: “*A gente tem diversos passeios diferentes n , nós temos o passeio de jardineira, faz tempo que temos os passeios com mais degusta o... com menos degusta o, temos os almoços com colheita na época certa. O pisa na uva. Então a gente brinca n  de fazer passeio.*”

22: Desde quando ocorre este tipo de atividade na propriedade?

R: “*Desde quando abriu a vinícola abriu começou a recep o de turistas ne. Mas na verdade o turismo em Andradas sempre existiu com a Festa do Vinho. Agora, nessa última década ele realmente ele se fortaleceu. A enogastronomia aqui na Casa Geraldo n .*”

23: Quantos turistas passam pela propriedade por ano?

R: “*Em torno de 2.000 turistas por semana, uns 8.000 por mês. Dependendo da época tem um pouquinho mais, semana da Festa do Vinho.*”

24: A inser o desta atividade aumentou as vendas?

R: “*Ah, com certeza n , turismo   uma fonte de divulga o muito barata, assim... Então a gente investiu sempre na qualidade do que a gente oferece ne, então ele se tornou uma fonte de renda e marketing, porque você não vai ver nosso nome em revista, em tv, em rádio...   muito raro. Então a nossa divulga o   feita pelo turista.*”

25: Houve o aumento do interesse do consumidor de vinho a partir do turismo?

R: “*Com certeza. O passeio que a gente faz mais básico, de 1h e 20min, ele   uma verdadeira aula sobre viticultura. Um passeio básico nosso, a gente foca mais no entretenimento do cliente, então você não vai focar no que   a fermenta o, o tipo de solo, porque não tem irriga o, e tudo mais. Então o passeio maior, de jardineira, a gente consegue focar um pouquinho mais nisso.*”

26: Além do roteiro envolto ao vinho, a propriedade oferece alguma outra atividade?

R: “*Sim, a gente tem o restaurante, o parquinho, temos a visita a vinícola, que   o passeio. De vez em quando temos a parceria com o pessoal do balão que eles sobrevoam aqui.*”

27: Existem planos para o futuro em rela o a esta atividade?

R: “*Em breve teremos tirolesa e arborismo. Muitos planos. Agora nós vamos dobrar o tamanho. Vamos fazer uma loja nova e já estamos com o projeto de uma nova vinícola também, mais moderna. E na parte do turismo, a tirolesa e o arborismo.*”

8.5 Entrevista 5

Data: 25/01/2020 **Nome da vinícola:** Vinhos Muterle Ltda. **Pessoa entrevistada:**
Flávio Muterle **Função exercida:** Proprietário

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: “1915.”

2: Quem foi o fundador?

R: “José Muterle.”

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: “É, no começo era artesanal. Agora é tudo com maquinário, quando começou macetava a uva nos pés.”

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção? Se sim, quais?

R: “Não.”

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: “5.”

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: “Tinto seco, tinto suave, branco seco, branco suave, suco de uva, groselha e jurubeba.”

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: “Uma média de 90 a 110 mil litros.”

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: “Compra, Rio Grande do Sul.”

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: “Eu tenho 2.000 pés de parreira.”

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: “Sul de Minas, interior do Estado de São Paulo, o redor ne, uma faixa de 150 km.”

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: “Não.”

(abstenção das perguntas relacionadas à vinhos finos)

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: “Recebe nos dias que não chove. Quando chove... a prefeitura não arruma a estrada.”

21: A propriedade oferece algum roteiro de visitação nas parreiras ou maquinários para estes turistas?

R: *“Tem!”*

22: Desde quando ocorre este tipo de atividade na propriedade?

R: *“Esse tour é de uns 10 anos pra cá.”*

23: Quantos turistas passam pela propriedade por ano?

R: *“Nas férias, mais. Em período de aula, essas coisas bem menos. Uma média de 50, 80 turistas por mês.”*

24: A inserção desta atividade aumentou as vendas?

R: *“Sim, todos visitantes compra.”*

25: Houve o aumento do interesse do consumidor de vinho a partir do turismo?

R: *“Aumentou sim.”*

26: Além do roteiro envolto ao vinho, a propriedade oferece alguma outra atividade?

R: *“Não.”*

27: Existem planos para o futuro em relação a esta atividade?

R: *“É... não é descartado não, tem sim.”*

8.6 Entrevista 6

Data: 25/01/2020 **Nome da vinícola:** J. Bertoli Ltda

Pessoa entrevistada: Fernando Bertoli **Função exercida:** Proprietário

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: *“1905.”*

2: Quem foi o fundador?

R: *“Jácomo Bertoli.”*

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: *“Ah, maquinário, embalagem também.”*

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção?

Se sim, quais?

R: *“Praticamente nada, a gente tem contato com o pessoal tudo, mas se depender da prefeitura...”*

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: *“Aqui 3.”*

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: *“Nau sem rumo, que é da outra vinícola nossa. Praticamente todo tipo, tinto seco e suave, branco seco e suave, licores também, cachaça...”*

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: *“Uns 120 mil litros.”*

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: *“Sim, 90% é do Sul.”*

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: *“Aqui não produz.”*

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: *“São Paulo e Belo Horizonte, dai Ribeirão Preto também vende bastante. Rio de Janeiro.”*

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: *“Sim.”*

12: Quando se iniciou esta produção?

R: *“Já faz tempo, mas mais agora ta mais forte.”*

13: Quais as técnicas adotadas para este tipo de produção?

R: *“é a uva só.”*

14: Houve um aumento de vendas por conta dos vinhos finos?

R: -

15: Você acredita que o município tem se destacado na produção de vinho nacional por conta dos vinhos finos? Por que?

R: *“Sim.”*

16: Quais as principais dificuldades para a produção deste tipo de vinho?

R: -

17: Existe algum acordo com a prefeitura ou com outros órgãos que favorece a inserção destes produtos no mercado?

R: *“Não.”*

18: Quantos litros de vinhos finos (apenas) são produzidos por ano na propriedade?

R: *“Mais ou menos uns 15 mil litros de cada tipo.”*

19: Os vinhos finos da propriedade já foram premiados em algum concurso nacional ou/e internacional?

R: *“Só um em Belo Horizonte.”*

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: *“Sim.”*

21: A propriedade oferece algum roteiro de visitação nas parreiras ou maquinários para estes turistas?

R: *“Aqui dentro eu explico como é feito o vinho, depois prova, vendo também.”*

22: Desde quando ocorre este tipo de atividade na propriedade?

R: *“Desde sempre.”*

23: Quantos turistas passam pela propriedade por ano?

R: *“Às vezes vem ônibus, mas não sei o número.”*

24: A inserção desta atividade aumentou as vendas?

R: *“Sim, o turista compra aqui.”*

25: Houve o aumento do interesse do consumidor de vinho a partir do turismo?

R: *“Sim.”*

26: Além do roteiro envolto ao vinho, a propriedade oferece alguma outra atividade?

R: *“Não.”*

27: Existem planos para o futuro em relação a esta atividade?

R: *“Muita gente fala disso, mas pra mim eu preciso de mais espaço, então não.”*

8.7 Entrevista 7

Data: 14/02/2020 **Nome da vinícola:** Sociedade Vinícola Marcon

Pessoa entrevistada: Adans Reginato Boz **Função exercida:** Responsável Técnico e Enólogo

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: *“1912.”*

2: Quem foi o fundador?

R: *“Ah, não lembro, ele era italiano. Hoje o dono é o Paulo Marcon.”*

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: *“Na produção do vinho não tem muita diferença de antigamente, mais a parte de higiene. A parte de segurança alimentar. A produção do vinho de antigamente e de hoje é praticamente a mesma né.”*

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção? Se sim, quais?

R: *“Não.”*

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: *“30.”*

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: *“Basicamente vinhos de mesa, mas estamos começando com vinhos finos.”*

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: *“Mais ou menos 1 milhão.”*

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: *“Lá do Rio Grande do Sul”*

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: *“Mais ou menos uns 350 mil kg.”*

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: *“Aqui vai até um raio de 200 Km.”*

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: *“Sim.”*

12: Quando se iniciou esta produção?

R: *“Há uns dois ou três anos.”*

13: Quais as técnicas adotadas para este tipo de produção?

R: *“A produção da uva é menor, então a maturação do vinho, pro vinho ficar pronto demanda mais tempo. Com isso, toda a parte financeira fica empacada. Então um investimento que começa hoje, vai colher daqui uns 4 anos.”*

14: Houve um aumento de vendas por conta dos vinhos finos?

R: *“Sim.”*

15: Você acredita que o município tem se destacado na produção de vinho nacional por conta dos vinhos finos? Por que?

R: *“Sem dúvida! Só pelo vinho fino.”*

16: Quais as principais dificuldades para a produção deste tipo de vinho?

R: *“É a parte financeira mesmo, que dispensa um valor muito alto, que as vezes não tem um retorno lá na frente né. Vamos supor que tu tenha por exemplo... plantou a uva, fez o vinho, envelheceu... tudo mais, na hora que tu carregou o caminhão, se o caminhão bateu, quebrou todas as garrafas. É um risco que tu corre.”*

17: Existe algum acordo com a prefeitura ou com outros órgãos que favorece a inserção destes produtos no mercado?

R: *“Apoio verbal apenas. Nada de dar uma ajuda, uma coisa mais concreta.”*

18: Quantos litros de vinhos finos (apenas) são produzidos por ano na propriedade?

R: *“Hoje dá em torno de uns 5 mil litros por ano.”*

19: Os vinhos finos da propriedade já foram premiados em algum concurso nacional ou/e internacional?

R: *“Não, ainda não.”*

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: *“Ainda não. Tá bem estruturado pra fazer uma... esse turismo que vem com o vinho, é uma pessoa um pouco mais esclarecida no que ela quer. Então ela quer um vinho mais sensível as diferenças do vinho, ela já não bebe qualquer produto. Por isso não temos a parte do turismo hoje. Precisa da estrutura pra receber o turista e a gente atender as expectativas que ele espera.”*

21: A propriedade oferece algum roteiro de visitação nas parreiras ou maquinários para estes turistas?

R: *“A gente tem diversos passeios diferentes né, nós temos o passeio de jardineira, faz tempo que temos os passeios com mais degustação... com menos degustação, temos os almoços com colheita na época certa. O pisa na uva. Então a gente brinca né de fazer passeio.”*

(abstenção das demais perguntas relacionadas ao enoturismo)

8.8 Entrevista 8

Data: 01/07/2020 **Nome da vinícola:** Vinícola Mosconi

Pessoa entrevistada: Luiz Gilberto Ribeiro Mosconi **Função exercida:** Administrador

Questionário

1: Qual a data de fundação da vinícola?

R: *“Funcionando comercialmente desde 2016.”*

2: Quem foi o fundador?

R: *“Meu pai, Carlos Mosconi.”*

3: Desde o início da atividade, quais foram as principais mudanças dentro da empresa em relação a produção?

R: *“Se iniciou toda a produção direto da EPAMIG, lá eles têm todos os maquinários já.”*

4: Houveram incentivos da prefeitura, governo ou federação para continuidade da produção?

Se sim, quais?

R: *“Não, a prefeitura no último ano não tinha quem tocasse a festa do vinho, daí a gente pegou pra organizar.”*

5: Quantos funcionários trabalham na propriedade?

R: -

6: Quais tipos de vinho são produzidos pela propriedade?

R: *“Só vinhos finos, mas temos 10 rótulos.”*

7: Quantos litros no total são produzidos por ano?

R: *“ah, uns 10 mil litros de vinho mais ou menos.”*

8: Para alcançar este número, há a compra de uvas de outros locais do país? Quais?

R: *“Não.”*

9: Qual a quantidade de uva produzida pela propriedade?

R: *“Em torno de 8ha. plantados hoje.”*

10: Quais as cidades compradoras do vinho da propriedade?

R: *“A região.”*

11: Há produção de vinhos finos nesta empresa?

R: *“Sim, 100%.”*

12: Quando se iniciou esta produção?

R: *“Em 2005, 2006 começamos a plantar e comercializar em 2016.”*

13: Quais as técnicas adotadas para este tipo de produção?

R: *“A dupla poda.”*

14: Houve um aumento de vendas por conta dos vinhos finos?

R: -

15: Você acredita que o município tem se destacado na produção de vinho nacional por conta dos vinhos finos? Por que?

R: -

16: Quais as principais dificuldades para a produção deste tipo de vinho?

R: *“A gente vende pra região, em empórios, restaurantes, supermercados.”*

17: Existe algum acordo com a prefeitura ou com outros órgãos que favorece a inserção destes produtos no mercado?

R: *“Não.”*

18: Quantos litros de vinhos finos (apenas) são produzidos por ano na propriedade?

R: *“10 mil”*

19: Os vinhos finos da propriedade já foram premiados em algum concurso nacional ou/e internacional?

R: *“Sim, a gente ganhou na Expo Brasil... é.... 2017. Daí teve a Wines of Brazil. Uma outra que chama Grande Prova de Vinhos Brasil.”*

20: Há visitação de turistas na propriedade?

R: *“Não, temos apenas a loja em Poços de Caldas.”*

(abstenção das demais perguntas relacionadas ao enoturismo).