

PERSPECTIVAS E DESAFIOS PARA A PERMANÊNCIA DO CULTIVO DA VARIEDADE MOSCATO BRANCO EM FARROUPILHA-RS¹

Tiago Antônio Zilio

Mestre em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola – UCS

Doutorando em Geografia – Análise Territorial – UFRGS

E-mail: tgzilio@gmail.com

Ivanira Falcade

Doutora em Geografia - UFRGS e Université de Bourgogne

Professora aposentada da Universidade de Caxias do Sul – UCS

E-mail: ifalcade@hotmail.com

RESUMO

A variedade Moscato Branco é conhecida por sua produtividade e versatilidade, dando origem a variados produtos, de sucos a espumantes moscatéis. Possui características genéticas únicas, diferenciando-se de qualquer outro cultivar conhecido e registrado, e o município de Farroupilha, no Rio Grande do Sul, concentra a maior parte da produção nacional. O objetivo do presente trabalho é evidenciar as percepções de dois grupos de atores do município – viticultores e vinicultores – acerca do cultivo da variedade da Moscato Branco: suas vantagens e desvantagens e as perspectivas para a permanência do cultivo. Foram realizadas trinta entrevistas utilizando um questionário semiestruturado, mesclando perguntas objetivas e abertas. As pesquisas historiográficas foram realizadas em arquivos históricos e bancos de dados públicos, além de publicações. A permanência do cultivo da variedade Moscato Branco na região produtora de Farroupilha envolverá a melhoria genética da planta, hoje suscetível a doenças; uma remuneração diferenciada pela qualidade do produto; e um trabalho de valorização do produtor com acompanhamento técnico; e investimentos em projetos para a cultura da uva e do vinho envolvendo os jovens, que no futuro serão responsáveis pela permanência da territorialização da vitivinicultura no município.

PALAVRAS-CHAVE: Viticultura; Territorialização; Identidade; Indicação de Procedência Farroupilha.

PERSPECTIVES AND CHALLENGES FOR THE PERMANENCE OF THE CULTIVATION OF THE MOSCATO BRANCO VARIETY IN FARROUPILHA-RS

ABSTRACT

The Moscato Branco variety is known for its productivity and versatility, giving rise to various products, from juices to sparkling wines. It has unique genetic characteristics, differing from any other known and registered variety and the municipality of Farroupilha, in Rio Grande do Sul, concentrates most of the national production. The objective of the present work is to evidence the perceptions of two groups of actors in county - vintners and winemakers - about growing the Moscato Branco variety: its advantages and disadvantages and the perspectives for the permanence

¹ Este artigo é parte da dissertação de mestrado “A territorialização da variedade Moscato Branco de Farroupilha e a identidade vitivinícola de Farroupilha/RS: novos desafios”, desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Biotecnologia, Mestrado Profissional em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola, da Universidade de Caxias do Sul (UCS), sob orientação da Prof.^a Dr^a. Ivanira Falcade. O texto recebeu as adaptações necessárias para a publicação.

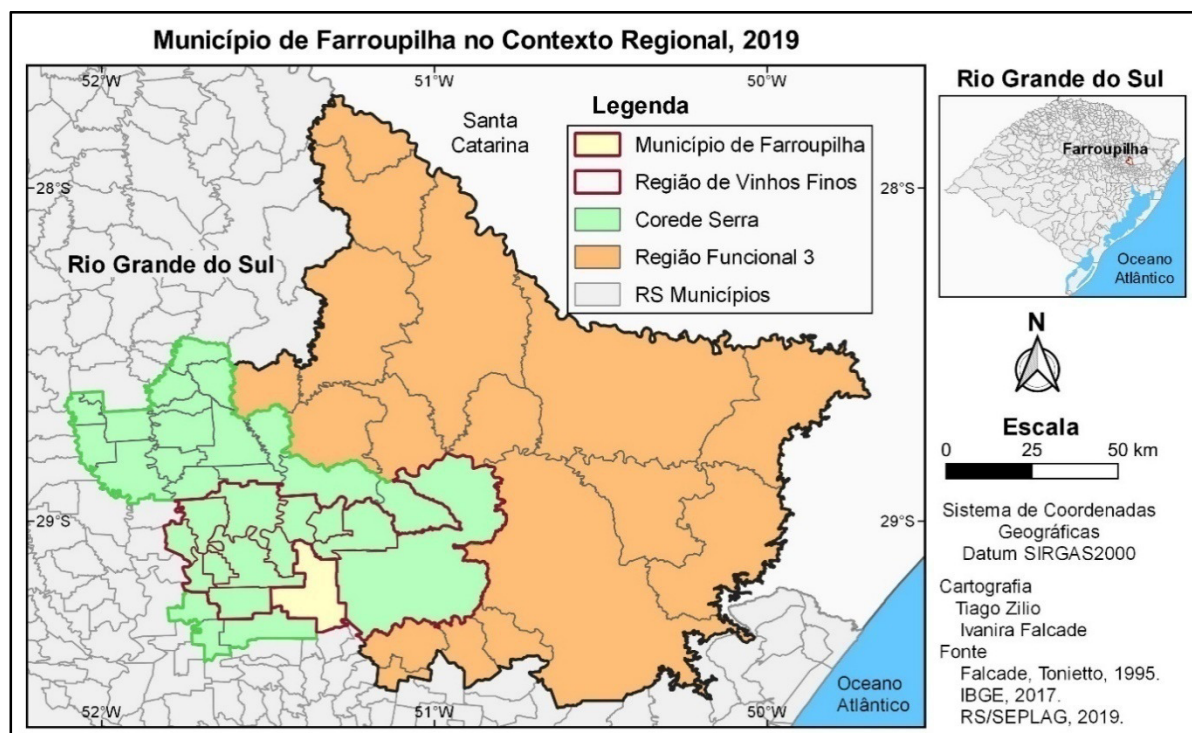
of the cultivation. Thirty interviews were conducted using a semi-structured questionnaire, mixing objective and open questions. The historiographic research was carried out in historical archives and public databases, in addition to publications. The permanence of the Moscato Branco variety in the producing region of Farroupilha involves the genetic improvement of the plant, which is now susceptible to diseases, remuneration differentiating the quality of the product and a work to enhance the producer with technical monitoring and investments in projects for the cultivation of the grape and wine involving young people, who in the future, will be responsible for the permanence of the territorialization of viticulture in the municipality.

KEYWORDS: Viticulture; Territorialization; Identity; Indication of Origin Farroupilha.

INTRODUÇÃO

O município de Farroupilha (Mapa 1) se localiza no nordeste do Rio Grande do Sul, no contexto do projeto de colonização italiana na região da Serra Gaúcha, marcado pela pequena propriedade e trabalho familiar. Integrou diversas regionalizações como a Microrregião Vinicultora de Caxias do Sul, depois denominada de Caxias do Sul, e a Mesorregião Nordeste Riograndense (IBGE, 1968; 1990a; 1990b); atualmente faz parte das regiões Imediata e Intermediária de Caxias do Sul (IBGE, 2017); além do COREDE Serra, da região Funcional de Planejamento 3, e da Metropolitana da Serra Gaúcha (RS/SEPLAG, 2019).

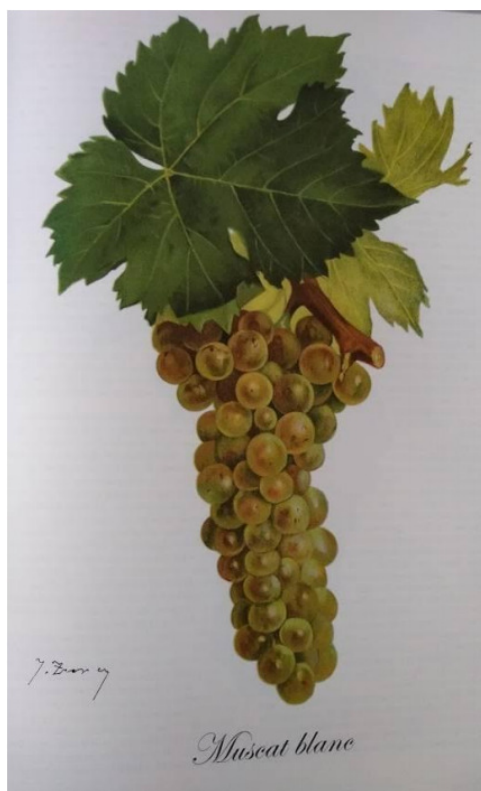
Mapa 1 - O município de Farroupilha integra diversas regionalizações do nordeste do estado, 2019.



Org.: FALCADE; ZILIO, 2022.

Farroupilha tem elevada taxa de urbanização - 86%, em 2010 - e um PIB baseado nos setores secundário e terciário - 94%, em 2017 (IBGE, 2018). Mas o setor primário tem importância, em particular, pelo vínculo cultural com a identidade vitivinícola (FALCADE; TONIETTO, 1995; FALCADE, 2017), cujo setor tem se destacado nos últimos anos na produção de vinhos finos tranquilos e espumantes de qualidade reconhecida, entre outras formas, por meio do registro da Indicação de Procedência Farroupilha (IPFA)², de vinhos finos tranquilos e espumantes moscateis. A territorialização das variedades moscatéis nesta região é muito marcante, com destaque para a variedade *Vitis vinífera* L. *Moscato Branco*, possuidora de características genéticas únicas (Foto 1).

Foto 1 – Detalhe do cacho de uva da variedade Moscato Branco



Fonte: SCHNEIDER; MAINARDI; RAIMONDI, 2012.

² Reconhecida pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial, em 14 de julho de 2015 (INPI, 2016). As **Indicações Geográficas** são dispositivos utilizados para reconhecer o enraizamento sociocultural de um produto (ou serviço) a um território. No Brasil, este instituto jurídico foi reconhecido pela Lei de Propriedade Industrial N° 9.279, de 1996, e são de dois tipos: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO) (BRASIL, 1996).

A variedade *Moscato Branco*³ é conhecida por sua alta produtividade e versatilidade, sendo utilizada desde a produção de sucos à elaboração de vinhos finos tranquilos e espumantes moscatéis. Por não possuir antecedente e referencial em nenhum banco de germoplasma reconhecido do mundo, seu cultivo torna o território vitivinícola de Farroupilha ainda mais singular e particular. Este território concentra 45% da produção de *Moscato Branco* do Rio Grande do Sul (MELLO; MACHADO, 2017) marcando profundamente sua identidade. A construção desta identidade vitivinícola está relacionada aos processos de organização do espaço e do território do município, e se deve a ação de diversos atores e fatores, do passado e do presente. E o futuro, quais as perspectivas de permanência do cultivo da *Moscato Branco*? Responder essa questão é o objetivo deste artigo.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para a pesquisa foram analisados documentos e entrevistados viticultores e vinicultores de Farroupilha, sobre a vitivinicultura do município, sua identidade vitivinícola e as perspectivas de continuidade do cultivo da *Moscato Branco* em Farroupilha. Para o levantamento de informações secundárias foram realizadas pesquisas nos acervos dos Arquivos Históricos Municipais de Garibaldi e de Caxias do Sul, da Estação Experimental de Viticultura e Enologia, disponível no Instituto de Memória Histórica e Cultural, da Universidade de Caxias do Sul (UCS), e na Embrapa Uva e Vinho, além de pesquisa bibliográfica, onde foram levantados dados, atores e processos da vitivinicultura relacionada às variedades moscatéis no município de Farroupilha, particularmente a *Moscato Branco*.

Para as entrevistas com viticultores e vinicultores de Farroupilha foi elaborado um questionário semiestruturado, mesclando perguntas objetivas e abertas. Dos 180 viticultores produtores de *Moscato Branco*, em Farroupilha (MELLO; MACHADO, 2017), foi selecionada uma amostra qualitativa e realizadas 30 entrevistas, (15,5% dos produtores), sendo 28 válidas: 73% viticultores e 17% vinícolas. Tendo por base as propriedades e a distribuição dos polígonos dos

³ Segundo Martins *et al.*, “[...] também conhecido como “Moscato Italiano”, a origem de “Moscato Branco” não é conhecida, embora tenha sido descrita no Brasil na década de 1930. Dados preliminares de ampelografia sugeriam que a Moscato Branco seria uma variedade com expressivo cultivo comercial restrito ao Brasil, já que nenhuma adesão com características similares foi até agora identificada em uma coleção de uvas italianas. [...] Os resultados indicaram que a “Moscato Branco” apresenta um perfil genético único, diferente de “Muscat Blanc”, “Moscato Giallo”, “Moscato de Hamburgo” e “Moscato de Alexandria”. Sua impressão digital de DNA também é diferente dos acessos do grupo “Malvasia”, bem como da “Itália” e suas variações. Uma análise mais aprofundada indicou que os acessos “Moscato de Alexandria” e “Almafra” provavelmente tenham participado na ascendência da “Moscato Branco” (MARTINS *et al.*, 2013, p.25-26 – tradução do autor).

vinhedos de *Moscato Branco*, a consulta a técnicos de cooperativas e de entidades setoriais foi essencial para localizar viticultores com informações que ajudassem a explicar o processo de territorialização da *Moscato Branco* em Farroupilha e da vitivinicultura de moscatéis.

Aos entrevistados, foi proposto o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, inclusive com autorização para a identificação nas transcrições para fins acadêmicos. Todos aceitaram e assinaram o referido documento, porém, para esta publicação, optou-se por não identificar os entrevistados. Na entrevista com cada viticultor, se perguntava se ele indicaria outro viticultor que também cultivasse *Moscato Branco* e que pudesse ter informações relevantes sobre o cultivo de uvas moscatéis.

O conjunto de indicações resultou na amostra de 22 viticultores, seis vinicultores e quatro outros personagens vinculados ao setor. Assim, a amostra não estatística teve um caráter exploratório, até que as informações se repetissem, sem acréscimo de novos fatos, de informações e de processos.

As informações levantadas foram organizadas e digitadas para posterior análise. Os resultados mostraram que os processos de introdução, expansão e consolidação da viticultura construíram um território do vinho em Farroupilha, cuja identidade está relacionada, não só com a extensão de área cultivada nem com o volume produzido, mas com a originalidade da vitivinicultura de moscatéis.

13

A VITIVINICULTURA EM FARROUPILHA: AS MOSCATÉIS E A INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA FARROUPILHA

A análise da realidade observada permite que se destaquem alguns pontos de ação mais significativos na territorialização da vitivinicultura em Farroupilha (SANTOS, 1985).

Em 2018, Farroupilha contava com 1.272 estabelecimentos rurais, sendo 5% do seu PIB proveniente da agricultura. De um total de 6.746 hectares de área agricultada, 54,6% são destinados às videiras (a quarta maior área de vinhedos do estado do Rio Grande do Sul), que geram 63,5% do valor total da produção agrícola do município (R\$ 59,82 milhões em 2018) (SEBRAE/RS, 2019). A viticultura também está relacionada à inserção dos produtores no contexto econômico regional.

Farroupilha produz mais de 75 milhões de quilos de uvas, destacando-se como o 3º maior produtor de uvas do Estado. No período entre os anos de 1995-2015, a viticultura cresceu 32%, apresentando um declínio de 15% da área cultivada com viníferas e um crescimento de 46% nas

variedades americanas e híbridas (Tabela 1), relacionado ao aumento da demanda para elaboração de sucos de uva, dentre outros fatores, após inserção na merenda escolar.

Tabela 1 - Viticultura no município de Farroupilha: evolução da área de vinhedos (ha), segundo o cadastro vitícola, no período 1995-2015.

Variedades	1995	2000	2005	2010	2015
Viníferas	603,1	664,04	849,23	583,73	514,04
Americanas	1.162,15	1.476,21	1.672,02	1.818,24	1.700,04
Híbridas	922,1	974,66	1220,64	1437,99	1333
Outras	2,48	11,77	5,67	57,26	8,44
Total da Área Plantada (ha)	2.689,83	3.126,68	3.747,56	3.897,22	3.555,52

Fonte: MELLO; MACHADO, 2017. Organização: ZILIO, 2019.

Conforme o cadastro vitícola (MELLO; MACHADO, 2017) em 2015, último ano de sua atualização, Farroupilha possuía 296ha cultivados com uvas moscatéis, das quais 213ha, isto é 72%, eram da variedade *Moscato Branco*; 13% de *Moscato Giallo*; 7% da *Malvasia de Cândia* e 5% de *Moscato Bianco R2* e 3% das outras cinco variedades autorizadas para a produção de vinhos moscatéis da Indicação de Procedência Farroupilha (TONIETTO *et al.*, 2017).

No período entre 1995 e 2005, a área cultivada da *Moscato Branco* cresceu 21%, mas de 2005 a 2015 diminuiu 47%, configurando no período 1995-2015 uma redução da área em 35%. Contudo, ainda é responsável por 56% da produção total de variedades viníferas no município e de mais de 42% da área plantada com as viníferas mais importantes, que tinham pelo menos 10ha, em 2015 (Tabela 2).

Tabela 2 - Viticultura no município de Farroupilha: área de vinhedos de *Vitis vinifera* com mais de 10ha e respectiva produção (t), segundo o cadastro vitícola, em 2015.

Variedades	Cor	Área (ha)	Produção (t)
Moscato Branco *	Branca	213,15	6.109,27
Moscato Giallo*	Branca	40,46	701,89
Malvasia de Cândia*	Branca	20,02	504,86
Moscato Bianco R2*	Branca	16,20	294,01
Subtotal	-	289,83	7.610,03
Chardonnay	Branca	25,59	259,48
Trebbiano	Branca	12,71	337,00
Cabernet Sauvignon	Tinta	53,64	668,43
Merlot	Tinta	42,14	714,55
Tannat	Tinta	14,72	197,70
Ancellotta	Tinta	10,17	159,26
Outros		51,78	993,15
Total	-	500,58	10.939,60

Fonte: MELLO; MACHADO, 2017. Organização: ZILIO, 2019.

*Principais variedades autorizadas no regulamento de uso da IPFA.

Essa redução enseja a pergunta: como uma variedade autorizada para produtos da IPFA, muito versátil, com altos índices de produtividade, deixa de ser plantada perdendo espaço para variedades que são muito menos produtivas que ela? Em vitivinicultura, nem sempre a produtividade é o principal fator. A resposta envolve uma complexa teia de fatores, por isso a necessidade de ouvir os produtores.

O município é fortemente ligado às tradições e aos costumes italianos, seja pela cultura da uva e do vinho, seja pela manutenção de dialetos e festas, com fortes vínculos na fé católica, expressa na profusão de capelas e capitéis, pela romaria à Nossa Senhora de Caravaggio, que todos os anos recebe milhares de turistas no coração da região produtora de uvas moscatéis.

A união de vinícolas, organizadas na Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados (AFAVIN), de centros de pesquisa e o apoio do poder público (alguns dos atores da vitivinicultura) possibilitaram o projeto de estruturação e registro da Indicação de Procedência Farroupilha, um dos objetivos da associação de “gerir e proteger a Indicação Geográfica dos vinhos de Farroupilha” (AFAVIN, 2004).

A região da IPFA possui uma área delimitada de 379 Km², sendo 99% constituída pelo município de Farroupilha e 1% de pequenas áreas dos municípios de Caxias do Sul, Pinto Bandeira e Bento Gonçalves. A gestão da IPFA é realizada pelo Conselho Regulador, um dos órgãos da associação, que organiza e controla o processo de análise dos vinhos que, se aprovados, têm o direito de usar o selo e de inscrever nos rótulos o nome *Indicação de Procedência Farroupilha*.

Conforme o Regulamento de Uso⁴, a IPFA se caracteriza pela produção exclusiva de vinhos tranquilos e espumantes de variedades moscatéis (TONIETTO *et al.*, 2017), sendo que 85% das uvas utilizadas para a elaboração dos produtos devem ser, obrigatoriamente, da área delimitada para a produção de uvas moscatéis (ADPM), permitindo que os 15% restantes sejam de outras áreas, mas no âmbito da região da IPFA. Segundo o regulamento, as vinícolas devem estar localizadas na região delimitada da IPFA. De acordo com o SisDeclara⁵ em 2016, existiam 38 vinícolas ativas no município de Farroupilha. Dessas, em 2019, oito vinícolas eram associados da AFAVIN, das quais seis comercializaram vinhos moscatéis com o selo da IPFA desde 2015. Muitos vinhos dessa região, principalmente espumantes moscatéis, já receberam premiações em concursos nacionais e internacionais.

Os produtos, as premiações, o *marketing* e o enoturismo contribuem na consolidação das vinícolas e da IP de vinhos Farroupilha. Além dos eventos e das ações nas próprias vinícolas, que buscam atrair turistas ao município o ano todo, no mês de setembro, ocorre o já tradicional Festival do Moscatel⁶.

Mas, como explicar o processo de construção da identidade vitícola de Farroupilha e a territorialização das variedades moscatéis? Que repercussões territoriais podem ser percebidas desse cultivo e quais os desafios que se impõem para sua permanência?

16

A TERRITORIALIZAÇÃO DA VITIVINICULTURA EM FARROUPILHA

Podemos sintetizar o processo de construção do território da Serra Gaúcha com uma palavra: trabalho (GIRON, 2007). O trabalho, juntamente com a cultura, foi o grande agente de transformação do espaço geográfico e da paisagem de Farroupilha, constituindo sua identidade vitivinícola. Esta paisagem que, conforme perdia características do meio natural, passando por uma transição com os elementos da policultura das primeiras décadas da colonização, baseada na pequena propriedade, chega na marcante presença dos parreirais e a territorialização da *Moscato Branco* em Farroupilha.

Neste processo, destacaram-se produtores de uva e de vinho e o poder público, nas diferentes escalas, por meio da pesquisa, da extensão e do ensino. Não foram apenas instituições as

⁴ A legislação atual mudou o nome de Regulamento de Uso para Caderno de Especificações Técnicas, em conformidade com a legislação de organismos internacionais como a União Europeia.

⁵ Disponível no Sistema Integrado de Informações Vinícolas – SisDeclara: www.sisdeclara.com.br.

⁶ Evento enogastronômico com o objetivo de dar maior visibilidade aos vinhos moscatéis tranquilos, espumantes e frisantes do município realizado, desde 2010 a intervalos variados, pela AFAVIN com apoio da Prefeitura de Farroupilha.

responsáveis pelo processo de territorialização das uvas moscatéis em Farroupilha, também se evidenciaram personagens, que tiveram papel fundamental naquele contexto (ZILIO, 2019).

Assim, considerando as bases metodológicas de Santos (1985), foi possível esquematizar o processo de territorialização da *Moscato Branco* em Farroupilha nos seguintes períodos (ZILIO, 2019. p.143-144):

1. Anos 1900 a meados dos anos 1940 – **antecedentes**, a partir de Garibaldi, Caxias do Sul e Bento Gonçalves, quando se destacaram, comprovadamente, o vitivinicultor Luiz Michielon e a EEVE e seu diretor Celeste Gobbato, e o viticultor Antonio Concatto, residente no território que constituiu Farroupilha. Mesmo carecendo de documento comprobatório específico, porém com fortes evidências na correlação de um documento da EEVE com o depoimento da neta de Concatto, que este tenha sido o 1º viticultor que cultivou a *Moscato Branco de Farroupilha*.
2. Meados dos anos 1940 aos anos 1960 – **1ª fase da territorialização**, o viticultor Primo José Dal Pizzol iniciou o cultivo de *Moscato Branco de Farroupilha*, no distrito Jansen, a partir de Antonio Concatto, com o testemunho da filha e prova documental do cultivo, na premiação na exposição da Festa da Uva de 1950; além de outros depoimentos de cultivos de *Moscato Branco de Farroupilha* com origem no vinhedo de Primo Dal Pizzol: nas linhas Jacinto (norte), Ely e Machadinho (sudoeste); e de cultivos no Vale Trentino (sudeste) com origem em material da região da Forqueta (CX).
3. Anos 1970 até meados dos anos 1990 – **2ª fase da territorialização**, quando ocorreu a expansão da área cultivada por centenas de produtores; a elaboração e comercialização de vinhos *Moscato Branco de Farroupilha* em garrações, além do uso da moscato na composição de outros vinhos, com depoimentos nas entrevistas, inclusive com as informações dos viticultores confirmadas com outros testemunhos nas vinícolas.
4. Meados/fim dos anos 1990 até o presente – **3ª fase da territorialização**, com a especialização da produção mais qualificada e espacialização por meio da Indicação de Procedência Farroupilha de vinhos moscatéis, consolidando o território com a referência espacial e a referência de Farroupilha como a terra do Moscatel.

A territorialização da vitivinicultura de moscateis consolidou a vitivinicultura de Farroupilha na terceira fase, sendo o ponto forte o reconhecimento da indicação geográfica. Diz-se reconhecimento, porque uma indicação geográfica não é uma construção a partir da obtenção do registro ou um selo, mas é o registro que reconhece que existe um produto que envolve processos e pessoas em um determinado território, cuja originalidade e singularidade são devidas justamente ao

território. Diante deste cenário, como os atores responsáveis pelo território do vinho de Farroupilha percebem a vitivinicultura na área da IP Farroupilha?

AGENTES DA VITIVINICULTURA: VITICULTORES E VINICULTORES

Vitivinicultores, técnicos de diversas formações, vinícolas e políticos, contribuíram para a territorialização da variedade *Moscato Branco*. Todavia, nesse processo, o viticultor teve uma contribuição relevante. De maneira anônima, manteve o cultivo ao longo do tempo, inclusive quando as intempéries ou os problemas fitossanitários e o desconhecimento de soluções o faziam perder parte ou toda a produção anual; foi a divulgação informal, no “boca a boca”, das vantagens da produção da variedade *Moscato Branco*, que foram possibilitando a expansão dos parreirais (Foto 2).

Foto 2 – Vinhedo de *Moscato Branco*, na propriedade da família Basso, Farroupilha/RS.

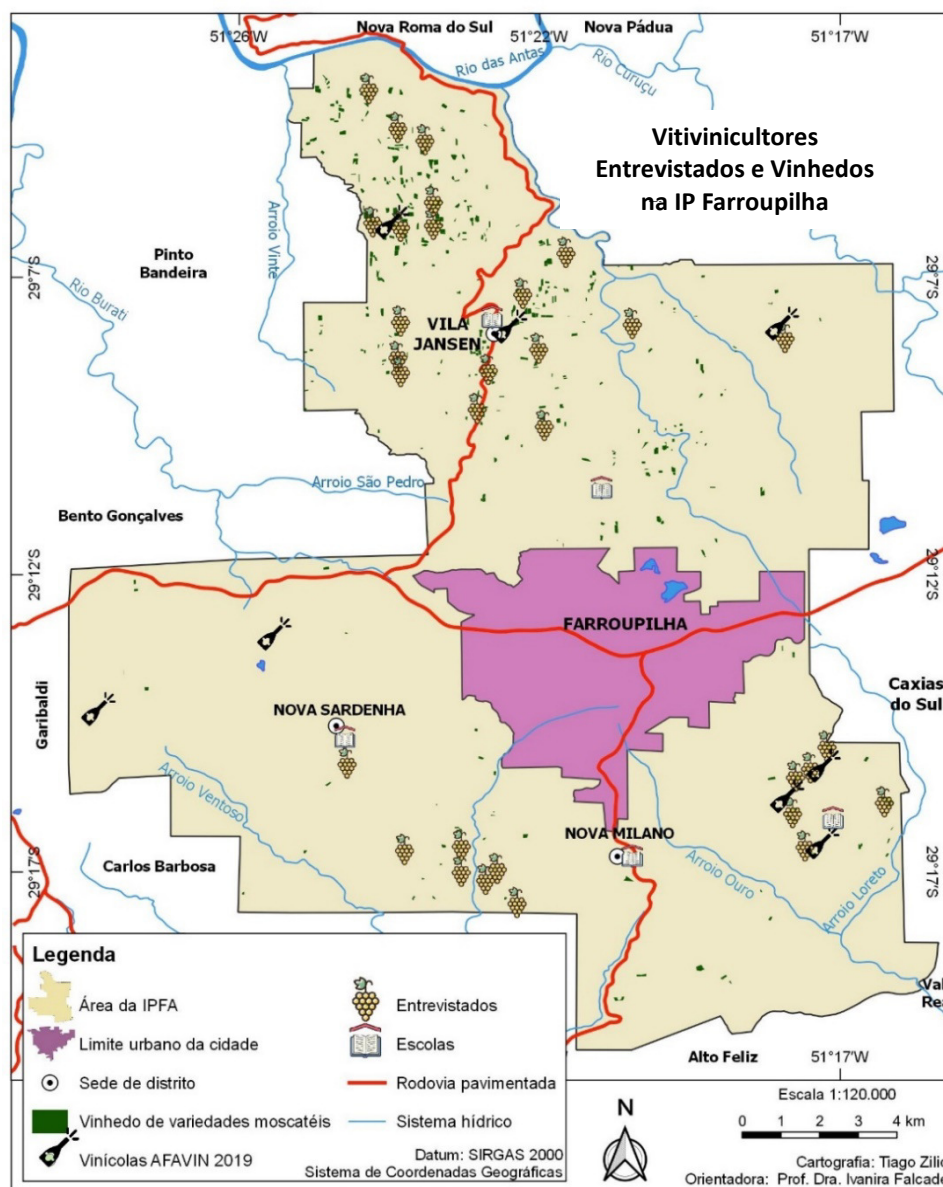


Fonte: Gilmar Gomes, 2014.

No entanto, não havendo para quem vender, o produtor não manteria o cultivo. Aplicando Raffestin (1993) a esta situação específica, pode-se afirmar que os processos de territorialização da *Moscato Branco* dependeram dos seguintes atores, em ordem crescente de poder estabelecido: Viticultor – Vinicultor – Poder Público – Mercado Consumidor.

O Mapa 2 espacializa a viticultura com variedades moscatéis e localiza os vitivinicultores entrevistados, evidenciando a concentração ao norte do município de Farroupilha, no distrito Jansen, mas também, em duas áreas menores, no Vale Trentino e nas Linhas Machadinho/Ely. A localização dos entrevistados expressa essa realidade espacial.

Mapa 2 – Espacialização da vitivinicultura de moscatéis na IPFA (2015) e vitivinicultores entrevistados, 2019 ⁷.



Fonte: ZILIO, 2019

Viticultores

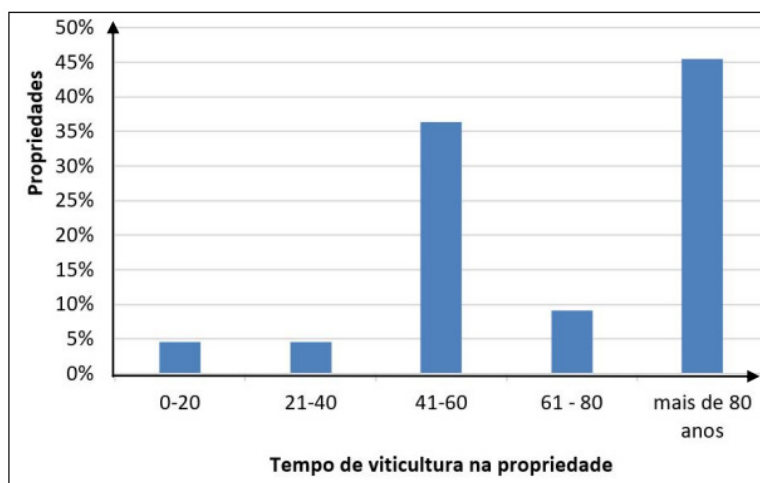
Com presença muito marcante na identidade dos agricultores entrevistados, mais de 45% afirmaram que a viticultura existe na propriedade há mais de 80 anos (Gráfico 1)⁸. Essas

⁷ Além da localização dos entrevistados vitivinicultores, o mapa (original da dissertação) também mostra a distribuição das escolas onde foram entrevistados alunos do 8º e 9º ano do Ensino Fundamental, para levantamento da percepção de adolescentes, moradores região produtora, sobre o cultivo da *Moscato Branco*, da vitivinicultura de Farroupilha e a permanência do cultivo da variedade. Esses resultados são objeto de outra publicação.

⁸ Foi comum ouvir dos entrevistados expressões como “desde sempre”, para a qual foi considerado como sendo 100 anos ou mais, ou “desde o nono ou terceira geração” o que foi considerado como sendo há 60 anos.

informações permitem perceber os ciclos de territorialização da *Moscato Branco* como promotor, principalmente na zona norte do município, da vitivinicultura no período de 41-60 anos atrás.

Gráfico 1 - Tempo de ocorrência da viticultura, em anos, na propriedade dos viticultores entrevistados



Fonte: ZILIO, 2019

Os entrevistados tinham, em média, 54 anos, variando de 32 a 86 anos; sendo 90% homens e 94% nascidos em Farroupilha; todos eram casados e residiam, em média, há 47 anos na propriedade, portanto desde a década de 1970. Foram poucos os entrevistados mais idosos, que pudessem fornecer depoimentos e relatos anteriores a esta data. Embora nenhum dos viticultores entrevistados fosse analfabeto, a maioria possuía o nível fundamental incompleto. E a origem étnica era, majoritariamente, italiana ou de italianos e outra etnia (90% dos casos).

A maioria dos entrevistados (21) eram proprietários e a propriedade era familiar (68% por herança e 42% por compra), com exceção de um entrevistado que arrendava parte da terra. Em 91% dos casos, a casa era de alvenaria, as demais mistas, e 14% possuíam mais de uma casa na propriedade. Todos tinham automóvel e 36% motocicleta ou quadriciclo.

A infraestrutura doméstica e as condições socioeconômicas, em geral, eram boas para todos os entrevistados, incluindo 91% das residências com acesso à *internet* (utilizada como ferramenta de entretenimento e trabalho – nota fiscal de produtor); porém 18% não usavam e 27% não sabiam usar, embora houvesse quem os ajudasse; 27% usavam para pesquisar sobre o setor e vinhos, 23% se comunicavam com o setor, e 5% usavam para acesso às redes sociais.

A pesquisa evidenciou que o acesso à informação era feito por variadas fontes, como a televisão: 59% dos viticultores assistiam, principalmente, a programas sobre agropecuária; 55% a noticiários; 32% programas de esportes ou entretenimento; enquanto 14% não assistiam TV. Os

periódicos eram outra importante fonte de informação sobre o universo rural: 41% dos entrevistados liam jornais e revistas, ao passo que 45% liam jornais e revistas, mas não sobre o meio rural, e 14% não liam periódicos.

Quanto ao futuro, os viticultores responderam que a permanência na propriedade deverá ocorrer com 31% dos filhos ou descendentes dos entrevistados, porém 41% dos filhos dos viticultores não expressaram ou eram pequenos e ainda não haviam escolhido a profissão do futuro. Em 28% dos casos, os filhos já seguem outra opção, em detrimento do trabalho na viticultura.

Seguindo o histórico da ocupação fundiária e da evolução agrária da região, todas as propriedades eram policultoras e 82% das propriedades comercializavam outros cultivos ou criações, além da uva. Essas outras atividades eram responsáveis em média por 15% da renda total da família. As propriedades eram dotadas de maquinário: todas possuíam trator, pulverizador e galpão; 86% das propriedades possuíam caminhão e carroto agrícola.

A pesquisa revelou que em 64% das propriedades trabalhavam o viticultor e mais uma pessoa; enquanto 14% possuíam empregados permanentes, não familiares e residentes na propriedade (nestas propriedades, são 5 ou mais pessoas envolvidas nas atividades da viticultura). Para dar conta das atividades em períodos de maior demanda, 55% dos entrevistados contratavam mão de obra temporária para a colheita; e 18% contratavam também para a poda de inverno e poda verde, mas 68% dos viticultores utilizavam a forma tradicional de ajuda mútua com vizinhos e parentes.

Desde a década de 1930, uma das marcas da viticultura de Farroupilha é o associativismo, apontado na pesquisa: 55% dos entrevistados eram cooperativados, participantes de reuniões e, 36% eram ou fizeram parte da diretoria. A assistência técnica à viticultura e demais cultivos foi um item que revelou um problema importante. Os viticultores associados ou que comercializam para cooperativas (59%) recebiam apoio técnico da própria instituição para as atividades da viticultura, o que se constituía em um diferencial, considerando as dificuldades de muitos viticultores terem assistência técnica, especialmente pública.

Nesta pesquisa, 55% dos entrevistados, portanto também associados de cooperativas, recebiam assistência técnica de lojas onde compravam os agroquímicos usados na viticultura (23% recebiam na própria loja e 32% de vendedor dos produtos em visita à propriedade), dos quais 41% só recebiam assistência técnica dos vendedores e das lojas de agroquímicos, e 14% recebiam alguma assistência técnica pública, uma porção muito reduzida. Para as demais atividades agrícolas da propriedade, a maioria também só recebe assistência técnica das lojas de agroquímicos e/ou

vendedores na propriedade, enquanto 45% dos entrevistados afirmaram que não possuíam nenhum tipo de assistência técnica. Somente 14% dos entrevistados possuíam algum familiar com estudos técnicos relacionados com a área.

A dificuldade de acesso à assistência técnica na propriedade foi, provavelmente, um dos principais gargalos na viticultura identificados pela pesquisa. Esse resultado corrobora os resultados encontrados na pesquisa de Taffarel (2013), também em Farroupilha. Um entrevistado revela essa situação, incluindo a importância de o viticultor querer:

O produtor está muito precário de informação boa, certa, conhecimento... Evolução, estudo... a gente vai pra aula pra quê? Pra aprender, pra trazer novas tecnologias, não o maquinário em si, mas tecnologias boas em tudo... Planta sadia, tratamento eficiente... **Falta isso...** Mas ele teria que ter a cabeça mais aberta, aceitar mais essa mudança e esse conhecimento... Está vindo muita evolução e falta o pessoal adquirir isso... (Entrevista 23, 2019. Grifo nosso).

A participação em treinamentos e eventos era igualmente deficitária: 45% participavam na cooperativa; 9% no sindicato; 14% dos entrevistados participavam de dia de campo (promovido pela EMBRAPA ou EMATER); apenas 5% participavam de eventos promovidos pela EMPRAPA e 27% dos viticultores não participavam de treinamentos periódicos ou de palestras. A maior parte dos treinamentos (64%) era especificamente sobre a viticultura.

Em relação à variedade *Moscato Branco*, apenas dois entrevistados não a cultivavam mais⁹. Entre os entrevistados que cultivavam, a média era de 1,8ha por propriedade, totalizando 36,4ha da variedade, o que representava 17% do total da área cultivada com *Moscato Branco* no município. Para 59% dos entrevistados, a origem das mudas é a multiplicação própria¹⁰. Mais de 50% dos viticultores apontaram o míldio e a podridão como principais problemas no cultivo da *Moscato Branco*. Porém, buscando qualificar os vinhedos, 36% dos entrevistados investiam em melhoramento genético, informando que compravam mudas isentas em viveiristas, diretamente ou por intermédio da cooperativa.

Os viticultores entrevistados apontaram as seguintes vantagens do cultivo da *Moscato Branco*: 86% pela alta produtividade, 55% pelo bom preço e 50% devido à boa procura. Há intencionalidade de 68% dos entrevistados ampliarem a área de *Moscato Branco* nos próximos anos, especialmente devido à demanda. Nesse sentido, um entrevistado afirmou que:

Acredito que sim né, na verdade hoje o mercado tá sendo favorável a isso... não sei se ali na frente vai ter um empecilho, alguma coisa, não sei se esse 'abrimento' do livre comércio

⁹ A falta de atualização periódica do cadastro vitícola induziu a duas visitas em que os viticultores eram identificados como produtores de Moscato Branco, mas que havia sido substituído por outras variedades.

¹⁰ Esta pode ser uma das prováveis causas das moléstias que a variedade apresenta, pois, as mudas propagam as características que a planta mãe apresenta incluindo, se possuir, problemas fitossanitários.

Europa Mercosul se vai acabar atrapalhando, se vai acabar sendo melhor para o Brasil, porque hoje os moscatéis do Brasil são reconhecidos mundialmente, então acredito que seja um mercado potencial [...] Tenho ouvido falar de pessoas também que chegam na sexta-feira, do trabalho da semana toda [...], daí invés de tomar um vinho, uma cerveja, o que tem tomado [é] um espumante, não sei se isso é tendência mesmo, se ficou um pouco mais acessível ou se o pessoal tá gostado mais do paladar e apreciando mais o vinho espumante né, então acredito que tem um mercado pra muito tempo (Entrevista 30, 2019).

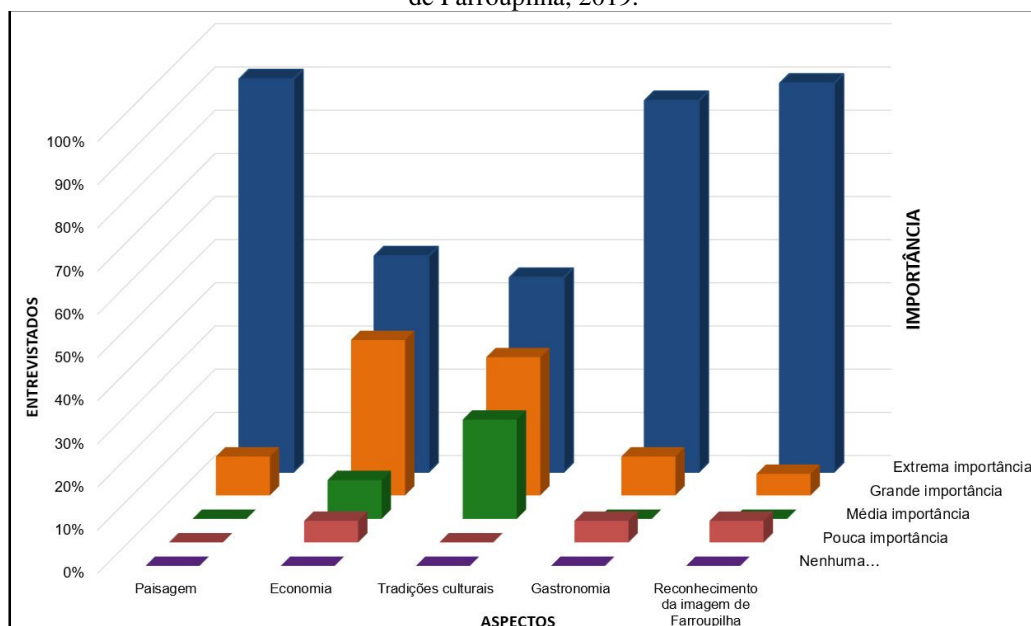
Aproximadamente 60% da renda familiar tinha por base outras variedades, mas só a *Moscato Branco* era responsável, em média, por 25% do total da renda na propriedade dos entrevistados. Essa produção era destinada para vinícolas: 59% para cooperativas, 27% para outras vinícolas de Farroupilha, o que inclui a produção de vinhos com o selo da IPFA; e 14% para outras vinícolas da Serra Gaúcha. A preferência da comercialização para cooperativas foi explicada por um entrevistado da seguinte forma, evidenciando a importância da fidelidade:

[...] esse ano, [vinícola 1] tava procurando moscato, tinha outras vinícolas de Farroupilha que procuravam moscato [...] que nem eu disse pro [nome oculto] lá, que puxa pro [vinícola 1]... não vou trocar de empresa que talvez ia ganhar 1 centavo a mais ou outro, sou coerente e continuar entregando na [vinícola 2]... Teve uma época lá [na cooperativa] que tava ruim pra comercializar e eles vieram atrás e seguraram o cliente [...] Também não vou ficar pulando de galho em galho por uns centavos a mais ... (Entrevista 30, 2019, nomes ocultos para preservação do anonimato do entrevistado.).

A importância das uvas moscatéis para o município de Farroupilha (Gráfico 2), ficou bem evidenciada na opinião dos entrevistados: 73% consideravam que eram de extrema importância; 23% de grande importância e 4% de média importância. Na correlação das uvas moscatéis com outros setores de Farroupilha, os resultados são significativos para a maioria dos entrevistados, reconhecendo a importância do cultivo.

Todos os viticultores conheciam o Festival do Moscatel; no entanto, 23% não sabiam o que era a AFAVIN, a organizadora do Festival, podendo ter relação com o desconhecimento dos benefícios da obtenção do registro da IP Farroupilha, a não ser pela mudança no preço da uva (ZILIO, 2019).

Gráfico 2 - Importância atribuída às uvas e aos vinhos moscatéis pelos viticultores entrevistados para diversos setores de Farroupilha, 2019.



Fonte: ZILIO, 2019.

Todos os viticultores entrevistados demonstraram orgulho de seu trabalho. Possuíam uma memória relacionada à viticultura carregada por sacrifício, para pagar a terra, e para, a duras penas, gradativamente, melhorar as condições de vida e de trabalho pela progressiva mecanização.

24

Vinicultores

Dos entrevistados, proprietários de seis vinícolas que também são produtores de uvas, cinco (83%) eram associadas à AFAVIN. Em propriedades herdadas da família, onde o cultivo de videiras ocorre, em média, há mais de 90 anos, os espumantes são vitrine da produção, com destaque aos espumantes moscatéis. Das vinícolas entrevistadas, cinco elaboravam vinhos de variedades moscatéis, alguns com premiações internacionais.

Os entrevistados, proprietários das vinícolas, eram residentes em Farroupilha, em média, há 44 anos na propriedade e responsáveis pela produção há 21 anos, sendo 83% do sexo masculino, com idade média de 55 anos. Relativo à escolaridade, um dos entrevistados possuía ensino fundamental incompleto (com tecnólogo em enologia na família); dois possuíam ensino fundamental completo; três proprietários possuíam ensino superior completo, sendo dois tecnólogos em viticultura e enologia, e um com pós-graduação. Cinco vinícolas contratavam assistência técnica de engenheiros agrônomos. É importante ressaltar que em uma vinícola há monitoramento remoto dos vinhedos por meio de uma assessoria técnica em parceria com o SEBRAE. A escolaridade e a formação são importantes para as práticas realizadas, a visão de produção e de mercado, sendo

atribuída a ela a transformação ocorrida no setor nos últimos anos. As perspectivas, as práticas empregadas e os cuidados com a qualidade da produção também se destacam na participação em cursos e seminários de 83% dos responsáveis pelas propriedades vitivinícolas.

A área total de vinhedos dos seis entrevistados era de 130 hectares, dos quais pouco mais de 10 hectares eram de *Moscato Branco* que, segundo os entrevistados, apresentavam problemas fitossanitários (míldio e podridão). A solução apresentada foi comprar de viveiros que produzem mudas da variedade isentas de problemas fitossanitários. Com produção aproximada de 170.000 kg, a variedade é responsável (em média) por 40% das receitas das vinícolas entrevistadas. Essas vinícolas compram muita uva de outros viticultores, mas nem todo vinho que produzem é elaborado conforme as normas do Regulamento de Uso e comercializado com o distintivo da IPFA. As perspectivas são desafiadoras em relação à continuidade da produção. Perguntado sobre isso, um entrevistado respondeu:

Creio que vai acontecer como aconteceu na maior parte dos países produtores... produtores pequenos, que acabam deixando e indo embora, mudando... e vindo pessoas com uma mentalidade mais [empresarial]... esse negócio dá, dá dinheiro, dá se souber trabalhar sim... Não adianta eu trabalhar com um vinhedo de 20 anos atrás com os custos de vida que eu tenho hoje... alguns jovens que querem ficar, já têm uma mentalidade, vamos ampliar isso aqui vamos fazer mais áreas, então acho que vai ser isso aqui, áreas maiores e menos pessoas produzindo... Alguns produtores que são mais velhos, não vejo continuidade e outros que estão aí e vão ampliar, porque os filhos... bateram nas costas do pai e disseram vamos botar mais x hectares, porque estamos precisando... então já tem uma produção boa. Se a gente pegar o perfil das famílias há uns anos atrás era 2 hectares, 2, 2 e meio... não sei como tá a média hoje... nesses 2 e meio o pessoal produziria, depende da variedade, uns 100, 150 mil kg; hoje tem produtores de 200, 300, 400, 500, 600 mil kg, 800 algum perdido, então aí já muda bastante... tem umas regiões próximas aqui que em função de relevo o pessoal vem plantando de maneira mais ampla (Entrevista 12, 2019).

As respostas das vinícolas contrastam com as dos viticultores entrevistados. A melhoria da produção, segundo os entrevistados das vinícolas, passa pela ampliação da assessoria técnica aos viticultores “Já ‘tá’ se fazendo um monte de trabalho, o ano passado já teve uvas com um pouco de limpeza, melhoramento dos vinhedos de *Moscato*, em todas as reuniões se discute bastante isso. Nós temos grande deficiência no produtor, trabalhar com qualidade, espaçamento, mas é um desafio” (Entrevista 6, 2019).

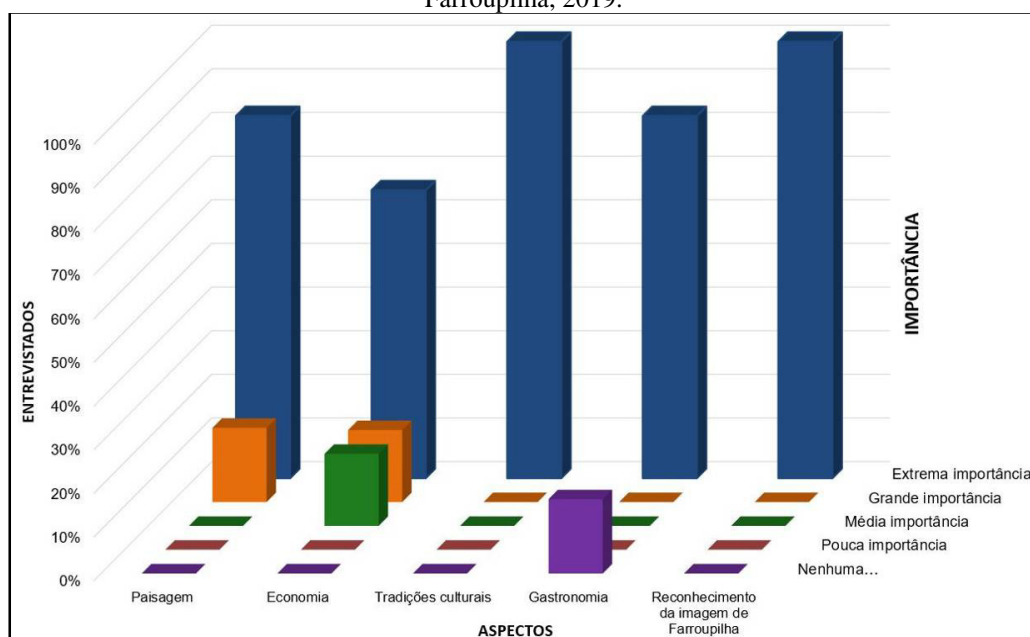
Quanto aos demais cultivos nas propriedades agrícolas, os entrevistados afirmaram que não eram significativos, com exceção do entrevistado não-sócio da AFAVIN que está migrando sua produção para cítricos, mediante assessoria técnica contratada.

Para 57% dos entrevistados as mudanças decorrentes do reconhecimento da IPFA são perceptíveis no mercado e na aceitação dos produtos, mas todos reconhecem a importância dos processos iniciados, apesar de possuírem opiniões bem divergentes sobre a percepção das mudanças

decorrentes do registro da IPFA. Conforme o entrevistado 11 “Foi muito importante para o município. O pessoal ‘tá’ valorizando e implantando mais vinhedos. Tem o reconhecimento do nosso produto em nível nacional e mundial”. Em contraponto, o entrevistado 10 afirmou “... é importante. Mas, assim, no dia a dia, não é assim que a gente percebe essa curiosidade das pessoas, elas não estão informadas sobre isso aí [...] as pessoas não perguntam o porquê. As pessoas querem qualidade, mas também preço” (2019).

Após a obtenção do registro da IPFA e da exigência de matéria-prima de melhor qualidade, há vinícolas que começaram a remunerar mais os viticultores, por uvas sãs e maduras. Para tanto, investiram na capacitação de pessoas e na assistência técnica ao produtor, para a obtenção de um produto dentro dos padrões técnicos e qualitativos estabelecidos, porque, como afirmou um dos entrevistados, “Para se elaborar um bom vinho, não basta apenas de boa uva, tu precisas de tecnologia e de pessoas”.

Gráfico 3 - Importância atribuída às uvas e aos vinhos moscatéis pelas vinícolas entrevistadas para diversos setores de Farroupilha, 2019.



Fonte: ZILIO, 2019

Todos os proprietários de vinícolas entrevistados percebem a importância do cultivo de variedades moscatéis como de grande ou extrema importância, em relação a todos os itens questionados (Gráfico 3). Todos os entrevistados incentivavam os filhos a continuar no setor. Além disso, 83% afirmaram que pretendiam plantar ou ampliar os parreirais de *Moscato Branco*. Um dos entrevistados, inclusive, sugeriu o ensino de viticultura nas escolas. E fez um comparativo com outra região produtora “[...] vai despertar muito conhecimento, a gastronomia, o turismo, o pessoal

vai se interessar muito mais [...] acho que Farroupilha pode ultrapassar o Vale dos Vinhedos, porque é uma bebida muito aceitável [...] O vinho, ‘a gente tem concorrência’, o espumante moscatel a gente não tem concorrência”. (Entrevista 13, 2019).

A autoestima elevada, com as premiações exibidas com orgulho, representa o capital e o trabalho investidos em um produto que se torna cada dia mais referência de mercado. Não obstante às dificuldades setoriais, o futuro é de otimismo junto aos associados da AFAVIN. Todos os entrevistados investiam em melhorias e em ampliações de sua infraestrutura turística e, em suas falas, transpareciam o orgulho pelo produto e a gratidão à equipe responsável pelo reconhecimento da IPFA. Pode-se afirmar que o período iniciado em 1998, com a elaboração do primeiro espumante moscatel, foi o início de um ciclo virtuoso que, apesar das nuances da economia brasileira, conseguiu consolidar as vinícolas entrevistadas, e tornar o produto da *Moscato Branco* reconhecido nacionalmente.

Comparação e uma análise necessária

As relações de poder podem ser expressas entre os indivíduos em uma sociedade (RAFFESTIN, 1993), mas são os recursos que permitem que um dos polos de poder se sobreponha perante o outro, impondo sua vontade (WEBER, 1994), neste caso, pela dependência das relações econômicas, sem uma resistência formal.

No processo de criação do território vitivinícola de Farroupilha, as relações de poder ficaram explícitas em relações majoritariamente produtivistas (RAFFESTIN, 1993), que demonstraram uma submissão do viticultor (trabalho) às vinícolas (capital), à dependência pelo pagamento da uva, porém, ao mesmo tempo, a relação pessoal com o vinicultor expressava proximidade, afeto e respeito. Ao referirem-se ao comprador, os viticultores quase nunca utilizavam o nome da vinícola, usavam o nome do dono, do responsável, contrastando com outros elementos do discurso, em relação a dificuldades e problemas apresentados. Afinal, décadas antes, familiares dos atuais viticultores e vinicultores, estavam juntos desbravando a colônia, recém-chegados da mesma Itália (ZILIO, 2019).

Segundo Santos (1984), o discurso representa uma herança da mentalidade colonial, da realidade de dificuldades, dos problemas, do peso e do sacrifício que representou o trabalho na viticultura, das privações para o pagamento da terra, até a possibilidade de juntar as primeiras economias com muitas horas de trabalho diárias. As dificuldades presentes e do passado são fatos, mas o discurso de dificuldades contrasta com as condições de vida dos entrevistados, que possuem a

maioria dos bens usados como indicadores socioeconômicos e da infraestrutura material e técnica para o trabalho na viticultura. Até que ponto o discurso de dificuldades afetará a decisão das próximas gerações quanto à permanência na atividade e, especificamente, do cultivo de *Moscato Branco*? Há relação desse discurso com a falta de perspectiva dos jovens entrevistados para a continuidade no trabalho da viticultura?

Mesmo considerando que a amostra da pesquisa foi qualitativa (15% dos viticultores de *Moscato Branco* e 16% das vinícolas, do município de Farroupilha), foram identificadas opiniões divergentes entre os viticultores (Gráfico 2) e as vinícolas (Gráfico 3) no que se refere à importância da vitivinicultura de moscatéis em Farroupilha: aspectos como paisagem, reconhecimento da imagem de Farroupilha e gastronomia são consolidados como de extrema importância para 80% dos dois grupos de entrevistados. Mas em relação às tradições culturais, o contraste é significativo: são de extrema importância para 100% dos vinicultores, porém apenas 40% dos viticultores têm essa percepção. É possível que essa diferença tão significativa esteja relacionada com o nível de escolaridade e com a capacidade de compreensão do significado da variável.

Visto de outro modo, os viticultores consideram que têm pouca perspectiva econômica no cultivo das variedades moscatéis e da *Moscato Branco*, ao contrário das vinícolas que já conquistaram e consolidaram um mercado nacional com o vinho espumante moscatel. Igualmente, ficaram evidenciadas diferenças quanto a percepção de vantagens oriundas da IPFA e do cultivo da *Moscato Branco*, que não têm a mesma importância para viticultores e vinicultores. Em síntese, isso mostra que a IPFA e o reconhecimento de Farroupilha com excelência em produção de vinhos moscatéis são mais importantes para o “vendedor de vinho” que para o “vendedor de uva”.

Será que isto poderá gerar uma situação análoga a que Farroupilha vive com a cultura do kiwi, com uma feira e marca estabelecidas, mas sem produtores? Como pensar no futuro do cultivo das variedades moscatéis? Em pequenas áreas, com condição de relevo acidentado, a vitivinicultura possibilita um bom retorno financeiro?

Parte da resposta está nas entrevistas: um viticultor (29) afirmou que “a parreira concentra o valor agregado dela, produz mais em pouca área”; um vitivinicultor (23) fez contas, mostrando que a renda com a *Moscato Branco* gera melhor condição de renda do que o salário médio de um trabalhador urbano. Reconhecendo que a forma era simplista, afirmou:

Um trabalhador na cidade que recebe R\$ 1.500,00 por mês, no ano terá recebido uns R\$ 20.000,00; um viticultor sozinho consegue cuidar de um vinhedo de uns 2ha de *Moscato*

Branco e receber uns R\$ 50.000,00... ainda consegue produzir outras coisas pra comer... o que é melhor? (Entrevista 23, 2019)¹¹

O retorno financeiro não foi unanimidade e o preço da uva¹² a grande queixa dos viticultores entrevistados. Conforme as vinícolas, as uvas utilizadas na elaboração de vinhos da IPFA obtêm remuneração melhor pela qualidade (dulçor, sanidade, etc.), embora, segundo os viticultores, esta prática não seja tão significativa. A percepção talvez seja afetada pelos altos custos de produção que somente são compensados pela alta produtividade da *Moscato Branco*.

Aqui há dois lados: em decorrência da dinâmica meteorológica regional, ocorrem várias doenças, como o míldio e a podridão, e os sucessivos tratamentos empregados aumentam o custo de produção, pois as doenças exigem novas aplicações de defensivos. Isso, aliado aos problemas originados na produção de mudas próprias não isentas de problemas fitossanitários, acaba multiplicando ou potencializando a extensão das doenças ou a falta de resistência da planta. Já referido por Taffarel (2013), a falta de assistência técnica pública torna os viticultores, que não são associados de cooperativas, sujeitos à influência de vendedores de agroquímicos, aumentando as aplicações (às vezes desnecessárias) e, em consequência, o custo de produção.

Aplicando Saquet (2009), pode-se entender que a relação entre os atores da viticultura, de múltiplas escalas, ajudou a produzir o território de Farroupilha, um território marcado por condições naturais e humanas/culturais, que contribuíram para a territorialização da vitivinicultura, em particular da variedade *Moscato Branco*. A viticultura, a escolha da variedade, a forma de cultivar não são escolhas completamente livres do produtor, porque, no âmbito do sistema econômico, a demanda de mercado (entre outras variáveis), desde a colonização, alterou profundamente o território vitivinícola não só de Farroupilha, como da Serra Gaúcha, e continua mudando.

Considerando os problemas fitossanitários que acometem os vinhedos, considerando o discurso dos viticultores em relação à remuneração da produção, considerando as condições ambientais de Farroupilha com geadas tardias, entre outras dificuldades apontadas, como explicar que o cultivo da *Moscato Branco* ainda permaneça e seja significativo em Farroupilha?

O futuro da vitivinicultura e da *Moscato Branco*, no município de Farroupilha, depende e dependerá de inúmeros fatores: além de ser uma opção da cadeia de produção (viticultor e vinicultor), é altamente produtiva e propicia uma boa rentabilidade e tem, por sua versatilidade, uma significativa demanda de mercado. Mas também da continuidade do trabalho dos viticultores,

¹¹ Para referência, a entrevista foi realizada em abril de 2019, quando o salário-mínimo do país era de R\$ 998,00.

¹² Este é determinado por reuniões setoriais, cujo preço mínimo é fixado pelo Governo Federal a partir do volume de açúcar (grau Brix).

que almejam melhor remuneração e, principalmente, de assistência técnica (o que permitiria a redução de custos de produção); dos vinicultores que hoje carecem de uma segurança jurídica e tributária (acordos internacionais e impostos elevados); de ações setoriais para a difusão dos produtos e do consumo; de ações para resguardar os consumidores interessados.

Pode-se aplicar José Graziano da Silva (1999), com o novo paradigma expresso no conceito de *Novo Rural* (com três principais grupos de atividades) para explicar o caso em análise, onde se identificam atividades de dois grupos: o segundo, das atividades não agrícolas que podem ser desempenhadas nesse espaço como moradia (ou hospedagem), lazer (enoturismo), serviços (restaurantes) e indústrias (vinícolas); e o terceiro grupo com as novas atividades agropecuárias com nichos especiais de mercado, como os produtos com valor agregado diferenciado, que pode ser relacionado aos produtos da IPFA¹³.

Para incentivar a permanência do jovem nas propriedades e a prática da viticultura, promovendo novas possibilidades de renda e de negócios, Medeiros (2017) destaca a importância de compreender a ruralidade sob a ótica de “ser um modo de viver mediado pelo território e pela cultura. A ruralidade deve ter referência em si mesma e não a partir da cidade, como se dela fosse um apêndice com dependência política e econômica” (p.182).

Quase a totalidade dos viticultores entrevistados afirmaram que apoiariam um filho ou neto que pretendesse permanecer na viticultura. A resposta normalmente era acompanhada por um “meu neto já diz que tem o trator dele” ou “meu filho vem pra casa da escola, almoça, se troca e já vem junto pro trabalho” (ENTREVISTA 30), isto é, o cotidiano rural já faz parte da vida desses jovens. Um vinicultor, ao ser perguntado se a viticultura da *Moscato Branco* “tem futuro”, respondeu:

Com certeza, porque é o produto que mais cresce aí né... [mas] eu vejo que o produtor não tá sentindo essa importância toda... [não] percebeu que tem uma procura maior pelo produto... Aqui nós, a gente valoriza a uva que é da indicação, a gente paga um x, um percentual a mais pela uva que é da indicação, mas ainda eu sinto que falta um pouco de ânimo...(Entrevista 12, 2019)

Com desenvolvimento social, cultural e um ambiente sustentável, o adolescente do meio rural de Farroupilha poderá perceber a possibilidade de permanecer na propriedade e continuar com a viticultura, por isso valorizar a variedade *Moscato Branco*, que confere originalidade mundial aos produtos da IPFA, é preservar a memória e a construção do território vitivinícola de Farroupilha.

¹³ O primeiro grupo é o das *commodities*, que não se aplica ao caso de Farroupilha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados da pesquisa permitiram a apresentação de recomendações ao setor público, ao setor produtivo e outros atores que atuam do território vitivinícola de Farroupilha. Nesse sentido, é estratégico pensar ações para o fortalecimento e a preservação do patrimônio material e imaterial da variedade *Moscato Branco*, que é parte da identidade vitivinícola e do desenvolvimento rural do município e que, por sua originalidade e para diferenciá-la de outras variedades moscateis registradas nos bancos de germoplasma em escala mundial, poderá ser denominada de *Moscato Branco de Farroupilha*.

Fazer-se conhecer é o primeiro passo. A amostra analisada na pesquisa identificou que há viticultores que não conhecem ou não ouviram falar da AFAVIN, a instituição guardiã da Indicação de Procedência de vinhos moscatéis Farroupilha, por isso a associação deve se fazer conhecer para ser reconhecida, pela sua importância e atribuição legal na defesa da IPFA, mas também para o futuro do setor e da identidade vitivinícola com base nos vinhos moscatéis, particularmente elaborados com a *Moscato Branco de Farroupilha*.

Outro ponto fundamental é a retomada das atividades de extensão técnica pública e de um projeto de acompanhamento técnico massivo aos viticultores. A saúde está em risco, tanto a financeira como a da população em geral, com a dependência dos viticultores em relação aos vendedores de insumos e de agroquímicos.

É importante também proporcionar condições para a melhoria técnica na cultura da *Moscato Branco*, como por exemplo, mediante ação pública com a disponibilidade de financiamentos, seja para adquirir tecnologias, seja para aperfeiçoar a cultura da uva e do vinho. A sanidade da variedade, a melhoria da qualidade da uva e do vinho, com a posterior remuneração compatível, passam hoje também pela ação dos atores governamentais na melhoria genética da variedade, processo que vem sendo feito pela Embrapa.

Os artífices da continuidade da vitivinicultura de moscatéis em Farroupilha serão os jovens de hoje, as próximas gerações. Por mais que o êxodo dos jovens do campo possa fazer com que a pequena propriedade familiar seja substituída, por exemplo, por empresas agrícolas, sua permanência é a continuidade do referencial na identidade vitivinícola do território. A cultura da uva e do vinho envolve sua existência e permanência, da variedade e dos atores que construíram essa territorialidade.

No vinho fino tranquilo e no espumante moscatel, o vinicultor comercializa junto o trabalho do viticultor, que por ser especializado, diferencia o produto (uva) e ao ser remunerado com justiça,

pode ser garantidor da permanência da prática da viticultura, que preservará a raiz identitária da territorialização da variedade *Vitis vinífera*, que existe e identifica majoritariamente esse lugar – a *Moscato Branco de Farroupilha*.

REFERÊNCIAS

AFAVIN. Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados. **Estatuto social**. Registrado em 14 de dezembro de 2004.

AFAVIN. **IP Farroupilha**. Disponível em: <http://www.afavin.com.br/>. Acesso em: 28 fev. 2017.

BRASIL. Lei Nº 9.279, DE 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DOU, 1996. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm. Acesso em: 30 jul. 2013.

FALCADE, I. A geografia da uva e do vinho no Brasil: território, cultura e patrimônio. In: MEDEIROS, R. M. V.; LINDNER, M. **A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território**. Porto Alegre: UFRGS/IGEO, 2017, p.103-123. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/0B03f5_x-4RZfUnlSNINrTWdvVG8/view?resourcekey=0-K6SchbvS4OovbM9GF58dNQ. Acesso em: 22 jun. 2017.

FALCADE, I.; TONIETTO, J. **A viticultura para vinhos finos e espumantes na Região da Serra Gaúcha, Brasil**: topônimos e distribuição geográfica. Bento Gonçalves: EMBRAPA-CNPUV, 1995. (Documentos, 13).

GIRON, L. S. Identidade: região e valores. In: GIRON, L.S.; RADUNZ, R. (Org.). **Imigração e cultura**. Caxias do Sul: EDUCS, 2007, p.38-58.

IBGE. **Divisão do Brasil em micro-regiões homogêneas**. Rio de Janeiro: IBGE, 1968.

IBGE. **Cidades**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/farroupilha/pesquisa/38/0?ano=2017a>. Acesso em: 7 jul. 2018.

IBGE. **Divisão do Brasil em mesorregiões**. Rio de Janeiro: IBGE, 1990a. Disponível em: <https://portaldemapas.ibge.gov.br/porta.php#mapa207490>. Acesso em: 18 abr. 2015.

IBGE. **Divisão do Brasil em microrregiões geográficas**. Rio de Janeiro: IBGE, 1990b. Disponível em: <https://portaldemapas.ibge.gov.br/porta.php#mapa207912>. Acesso em: 18 abr. 2015.

IBGE. **Divisão Regional do Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017b. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/apps/regioes_geograficas/#/home. Acesso em: 17 ago. 2018.

IBGE. **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias**. Rio de Janeiro: IBGE, 2017b. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv100600.pdf>. Acesso em: 16 nov. 2017.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. **Indicações geográficas brasileiras: vinho /** Brazilian geographical indications: wine /Indicaciones geográficas brasileñas: vino. Brasília: Sebrae, INPI, 2016.

INPI. Instituto Nacional de Propriedade Industrial. Instrução Normativa nº095/2018. Estabelece as condições para o registro das Indicações Geográficas. Brasília: 2018. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/backup/centrais-de-conteudo/legislacao/IN0952018.pdf>. Acesso em: 5 set.2019.

MARTINS, A. M.; ANJOS, L. M.; LONGHI, P.; MAIA, J. D. G.; BOURSQUOT, J. M.; LEGRAND, D.; ZANUS, M. C.; TONIETTO, J.; FERREIRA, M. E.; RITSCHER, P. **Comparative agronomical, phenological and molecular analyses between the grape variety ‘Moscato Branco’ and accessions of brazilian and french grape germplasm banks.** In: IV SIMPÓSIO BRASILEIRO DE GENÉTICA MOLECULAR DE PLANTAS. 2013. Sociedade Brasileira de Genética. **Anais....** Bento Gonçalves, 2013, p.27. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/96707/1/GAP027.pdf>. Acesso em: 10 maio 2019.

MEDEIROS, R, M, V. Ruralidades: novos significados para o tradicional rural. In: MEDEIROS, R, M, V.; LINDNER, M.. (Org.). **Dinâmicas do espaço agrário: velhos e novos territórios.** Porto Alegre: Evangraf, 2017, p.179-190.

MELLO, L. M. R.; MACHADO, C. A. E. **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017.

MELLO, L. M. R.; MACHADO, C. A. E.. Evolução da área a produção de uvas de 1995 a 2007. In: MELLO, L. M. R; MACHADO, C. A. E. (Ed.). **Cadastro vitícola do Rio Grande do Sul- 2005 a 2007.** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2008. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2005-2007/html/menuevolucao.html>. Acesso em: 22 jul. 2018.

OIV. **Resolução OIV/VITI 333, de 25 de junho de 2010.** Definição de “terroir” vitivinícola. Disponível em: <http://www.oiv.int/public/medias/383/viti-2010-1-it.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2018.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder.** São Paulo: Editora Ática, 1993.

RS/SEPLAG. Secretaria do Planejamento, Orçamento e Gestão. **Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul.** Disponível em <http://www.seplag.rs.gov.br/atlas/default.asp>. Acesso em: 7 jul. 2019.

SANTOS, J. V. T. **Colonos do vinho: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital.** São Paulo: HUCITEC, 1984.

SANTOS, M. **Espaço e método.** São Paulo: Nobel, 1985.

SAQUET, M. A. Reterritorialização e identidade. In: MEDEIROS, R, M, V.; FALCADE, I. (Orgs). **Tradição versus tecnologia.** Porto Alegre: UFRGS, 2009.

SCHNEIDER, A.; MAINARDI, G.; RAIMONDI, S.. **Ampelografia universale storica illustrata: i vitigni del mondo**. Savigliano: L' Artistica Editrice, 2012.

SEBRAE/RS. **Perfil das cidades gaúchas – Farroupilha**. Perfil das cidades gaúchas 2020. Porto Alegre, 2019. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/rs/Perfil_Cidades_Gauchas-Farroupilha.pdf. Acesso em 9 jul. 2021

SILVA, J. G. **O novo rural brasileiro**. 2. ed. Campinas: IE/UNICAMP, 1999.

TAFFAREL, J. C. **A vitivinicultura relacionada à indicação de procedência Farroupilha: perfil, identificação de gargalos e definição de demandas e transferência de tecnologia**. 2013. 201f. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola). Caxias do Sul: UCS, 2013. (Original).

TONIETTO, J.; ZANUS, M. C.; FALCADE, I.; TAFFAREL, J. C.; GUERRA, C. C. **O regulamento de uso da indicação geográfica Farroupilha**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2017.

WEBER, M. **Economia e Sociedade**. Brasília: UNB, 1994.

ZILIO, T. A. **A territorialização da variedade Moscato Branco de Farroupilha e a identidade vitivinícola de Farroupilha/RS: novos desafios**. 2019. 216f. Dissertação (Mestrado em Biotecnologia e Gestão Vitivinícola). Caxias do Sul: UCS, 2019. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/bitstream/handle/11338/5201/Dissertacao%20Tiago%20Ant%C3%B4nio%20Zilio.pdf?sequence=1>. Acesso em: 12 mar. 2022.