

A UVA ORGÂNICA NA REGIÃO DE COLONIZAÇÃO ITALIANA DO NORDESTE DO RIO GRANDE DO SUL:

A experiência dos agricultores da Ecovêneto em Cotiporã (RS)

Vinício Luís Pierozan – UFRGS – Porto Alegre – Rio Grande do Sul – Brasil
vpierozan@hotmail.com

RESUMO: A Região de Colonização Italiana do Nordeste do Rio Grande do Sul (RCI) possui características culturais presentes em seu território, que estão fortemente atreladas ao processo de ocupação e povoamento inicial do espaço sulino, a partir de 1875 pelos colonos italianos. O trabalho dedicado à produção de uva e vinho se insere dentro desse contexto e, com o passar dos anos, este ofício se tornou a principal atividade agrícola da RCI, que desde as primeiras vinhas que foram plantadas na região mantém sua tradição vitivinícola centrada no núcleo familiar, em que diferentes gerações de uma mesma família compartilham do mesmo ambiente de trabalho, a propriedade agrícola da família com o cultivo dos parreirais. Este é o caso do município de Cotiporã, que apresenta uma quantidade expressiva de agricultores familiares, em sua maior parte, descendentes dos primeiros colonos italianos, que se instalaram onde hoje se localiza o município e continuaram se dedicando à cultura da uva e do vinho, tornando o município um dos maiores produtores de uva do Estado. A maior parte da uva cultivada na RCI é realizada nos moldes da agricultura convencional. Porém, em Cotiporã, um grupo de agricultores decidiu converter os vinhedos do sistema convencional para o orgânico. Dessa forma, o artigo busca entender os motivos que têm impulsionado a mudança de paradigma agrícola no município. Os procedimentos metodológicos que orientaram a pesquisa foram: revisão bibliográfica, entrevistas semiestruturadas, trabalho de campo e análise dos dados e documentos coletados.

Palavras-chave: Uva Orgânica; Vitivinicultura; Agricultura familiar; RCI.

ORGANIC GRAPE IN ITALIAN COLONIZATION REGION FROM NORTHEAST OF RIO GRANDE DO SUL:

The experience of the agriculturists of Ecovêneto from Cotiporã (RS)

ABSTRACT: The Italian Colonization Region (ICR) from Northeast of Rio Grande do Sul has cultural characteristics present in its territory that are strongly linked to the occupation process and initial settlement of the southern space from 1875 by Italian settlers. The work dedicated to grape and wine production falls within this context and over the years this craft has become the main agricultural activity of ICR. Since the first vines that were planted in the region, they maintain their wine tradition centered on the family nucleus in which different generations of the same family share the same work environment, the family farm with the cultivation of vineyards. This is the case of the municipality of Cotiporã, which has a significant number of family farmers, mostly descendants of the first Italian settlers who settled where it is now located the municipality. They continued to dedicate themselves to grape and wine culture, making the municipality one of the largest grape producers in the state. Most of the grapes grown at the ICR are made along the lines of conventional agriculture. However, in Cotiporã, a group of farmers decided to convert the vineyards from the conventional to the organic system. Thus, this article seeks to

understand the reasons that have driven the agricultural paradigm shift in the municipality. The methodological procedures that guided the research were: bibliographic review, semi-structured interviews, fieldwork and analysis of the data and collected documents.

Keywords: Organic grape; Viticulture; Family farming; ICR.

INTRODUÇÃO

A produção de uva no Estado do Rio Grande do Sul, em especial, a realizada nos municípios que fazem parte da Região de Colonização Italiana do Nordeste do Rio Grande do Sul - RCI, que é bastante dependente da indústria química, que fornece aos agricultores uma grande quantidade de pesticidas (herbicidas, inseticidas, fungicidas, acaricidas) e fertilizantes para serem aplicados de forma maciça nos vinhedos.

O uso intensivo de agrotóxicos na viticultura praticada na RCI se deve em parte ao clima da região que não é favorável ao cultivo da fruta, pois é bastante úmido, característica que favorece a proliferação de várias doenças fúngicas nas videiras, que comprometem, principalmente, a produtividade dos vinhedos e a qualidade das uvas (TONIETTO *et al.*, 2012). Fenômenos ocasionais como geadas e granizo também são comuns na região em algumas estações do ano (TONIETTO *et al.*, 2012).

Assim, com vistas a contornar estas adversidades, muitas vezes, os agricultores buscam o caminho mais fácil, ou a solução mais imediatista, que é a utilização dos agrotóxicos para evitar a perda de parte da safra e/ou danos maiores aos vinhedos. Os defensivos agrícolas também são utilizados como forma de reduzir as horas diárias dedicadas ao trabalho nos parreirais, pois a Região sofre bastante com a escassez de mão de obra nas propriedades rurais, aliado ao envelhecimento da população local/regional, quando contratada, a mão de obra é bastante onerosa para o agricultor.

A exceção ocorre durante o ocasião da vindima, quando a RCI recebe centenas de trabalhadores temporários (sazonais) vindos de diferentes regiões do país em busca de emprego. Embora o serviço realizado nos vinhedos seja uma atividade cansativa, trabalha-se em torno de 10 e 12 horas por dia, o que exige disposição e força física, a diária paga compensa, sendo em média pago entre R\$ 90,00 e R\$ 150,00 por jornada de trabalho.

A vindima corresponde ao período de colheita da uva, que no Estado gaúcho tem início no final de novembro e se prolonga até o término do mês de março do ano seguinte, sendo realizada uma única safra ao ano. Porém, nas demais regiões brasileiras, o período da

vindima e a quantidade de safras anuais é variável, pois depende das condições climáticas do lugar e da tecnologia utilizada nos vinhedos (PIEROZAN, 2019, p.19).

Diante desse contexto, os agrotóxicos surgem como uma alternativa para o agricultor, pois os custos desses, quando comparados com a contratação de trabalhadores é significativamente menor, fato que gera uma maior economia na propriedade e possibilita uma lucratividade superior para o proprietário.

Ao lado dessas condições se verifica o fato de que muitos filhos dos agricultores entram em conflito com as ideias, formas de administrar e trabalhar na propriedade dos pais/avós, o que faz com que busquem oportunidades de trabalho e fontes de renda fora de casa, ou seja, na cidade, estimulando o êxodo rural.

Os principais *inputs* agrícolas, que são amplamente utilizados nos vinhedos da região, são aplicados diretamente no tratamento do solo, das ervas/plantas concorrentes e das vinhas, constituem-se em: agrotóxicos, fertilizantes e adubos (utilizados tanto para o tratamento do solo, quanto das vinhas). Em relação aos venenos, a legislação brasileira permite utilizar nos parreirais atualmente “[...] 224 diferentes tipos (nomes comerciais) de agrotóxicos” (PIEROZAN; MANFIO; MEDEIROS, 2018, p.2622, *apud* PIEROZAN, 2019, p.29). Porém:

[...] o cultivo da videira com menor uso de insumos químicos tem sido uma preocupação crescente dentro da cadeia produtiva, principalmente por parte dos viticultores, que buscam, cada vez mais, a produção de uvas com menor risco de contaminação da saúde própria, do consumidor e do ambiente (NACHTIGAL *et al.*, 2007, p.107).

Dentro de uma perspectiva de busca por novos caminhos para viabilizar a viticultura, de uma forma mais sustentável, na RCI surge a produção orgânica, como grande possibilidade de mudança de modelo agrícola para os agricultores locais. Este artigo irá analisar a produção de uva orgânica no município de Cotiporã pertencente a RCI, buscando compreender: “Por que alguns destes agricultores estão optando por uma nova prática produtiva - a viticultura orgânica?” A partir dessa inquietação é que se definiu o fio condutor do artigo.

Este artigo irá analisar a produção de uva orgânica realizada no município de Cotiporã pelos agricultores pertencentes a Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã - ECOVÊNETO. Para atingir o objetivo proposto no estudo foi realizada revisão bibliográfica, que contempla o tema da pesquisa e coleta de dados e demais informações relevantes no Centro Ecológico de Ipê - Organização Não Governamental (Núcleo Serra),

trabalho de campo, com a realização de entrevistas com técnicos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER/RS (Unidade do Município), técnicos da Prefeitura Municipal de Cotiporã e técnicos da Cooperativa de Sucos Monte Vêneto.

Posteriormente, foram visitadas as propriedades rurais dos agricultores produtores de uva orgânica associados a ECOVÊNETO, para a realização de entrevistas de natureza qualitativa.

Além da introdução e das considerações finais, o texto do artigo está estruturado em outras duas partes. Na primeira parte se buscou discutir a respeito da produção do setor vitivinícola presente no Estado do Rio Grande do Sul. A segunda contempla o recorte espacial utilizado na pesquisa, o município de Cotiporã, destacando as principais características vitícolas dando ênfase ao cultivo orgânico de uva e a produção de suco de uva sustentável. Assim, se buscou entender quais foram os fatores principais, que estimularam e estão motivando os produtores de uva do município a migrarem do sistema de produção convencional para o orgânico.

VITIVINICULTURA GAÚCHA: A EXPANSÃO DOS VINHEDOS NO RIO GRANDE DO SUL E A CONSOLIDAÇÃO E EMERGÊNCIA DE DIFERENTES REGIÕES VITÍCOLAS NO ESTADO

A produção de uva no Rio Grande do Sul é bastante significativa, atualmente compreende uma área cultivada com aproximadamente 40.336,22 hectares (ha) de vinhedos distribuídos por 129 municípios produtores, que juntos possuem 14.417 propriedades rurais com plantações de uva, que têm em média 2,80 ha de vinhedos plantados por unidade de produção agrícola (MELLO *et al.*, 2017).

Em 2018 foram processados, por 410 empresas vitivinícolas localizadas em 64 municípios do Estado, um total de 663,2 milhões de quilogramas (kg) de uva (IBRAVIN, 2018b, *on-line*), produzindo 417.752.863 litros de produtos, tendo entre os principais: vinhos, sucos, espumantes, polpa de uva e demais derivados (MELLO; MACHADO, 2018, *on-line*).

O Rio Grande do Sul é responsável por aproximadamente 90% da produção nacional de uva que é processada, mas a produção total da fruta é bem maior que a quantidade citada acima, pois uma parcela significativa da fruta produzida não vai para a indústria, porque é consumida *in natura* e/ou tem outros usos (IBRAVIN, 2018b, *on-line*), dessa forma não foi computada na estatística.

No que tange à produção e à comercialização dos produtos elaborados a partir da uva, o Estado gaúcho é o único do país que tem estas informações (controle), o próprio Brasil não dispõe de dados estatísticos, que contemplem este quesito em âmbito nacional (MELLO, 2016, *on-line*). As projeções que são feitas para o setor vitivinícola nacional são baseadas e estimadas a partir dos dados disponibilizados pelo Rio Grande do Sul, por meio do Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul¹.

No Brasil, especialmente nas zonas de colonização italiana, concentradas na Região Sul, tendo o Estado do Rio Grande do Sul como exemplo maior, a tradição de produzir vinhos na pequena propriedade rural tem sido transmitida e mantida entre as sucessivas gerações familiares (RIZZON; ZANUS; MANFREDINI, 1994, p.7). Nesse sentido, o:

[...] conhecimento do plantio dos cultivos, muitas vezes, é proveniente de ensinamentos dos antepassados (pais e avós) que tinham uma percepção climática e produtiva adquirida com a experiência diária. Este tipo de produção demonstra claramente uma agricultura construída a partir dos ensinamentos acumulados, ao longo das diferentes gerações e adaptados a cada tipo de cultivo e local, se traduzindo numa das principais premissas da agricultura, que é preservar o conhecimento adquirido com a prática da agricultura ao longo do tempo [...] (MANFIO; PIEROZAN, 2017, p.186-187).

Os italianos, que vieram colonizar o Sul do país, trouxeram consigo o conhecimento do *savoir-faire* vitivinícola e o hábito de beber vinho durante as refeições. O trabalho dedicado à produção de uvas e à elaboração de vinhos era de fato o que estes colonos sabiam fazer de melhor, era o ofício que tinham em seu país de origem. É importante informar que o vinho, quando consumido em quantidade moderada, nas refeições, apresenta um efeito benéfico à saúde do consumidor (RIZZON; ZANUS; MANFREDINI, 1994, p.49).

O benefício mais fácil de perceber é a alta expectativa de vida das pessoas que moram nas regiões de colonização italiana no Estado, que mantiveram os costumes de seus ancestrais como o hábito de beber vinho durante as suas refeições.

O trabalho ligado à vitivinicultura no Estado se constitui em uma expressão identitária da colonização italiana nas áreas ocupadas/colonizadas pelos colonos que, posteriormente, passaram os seus costumes e tradições aos seus descendentes, que mantêm esse legado cultural presente e preservado até os dias atuais, com destaque para os municípios que fazem parte da RCI (MANFIO; PIEROZAN; MEDEIROS, 2019, p.39).

¹ Criado pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA (Uva e Vinho), em 1995. Atualmente é coordenado pela EMBRAPA (Uva e Vinho), em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA e o Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN.

“Trata-se da maior e mais tradicional região produtora de vinhos do Brasil, a qual teve início com o processo de colonização italiana iniciado a partir de 1875” (TONIETTO *et al.*, 2012, p.117). No Estado, a produção vitivinícola da Serra Gaúcha detém aproximadamente 85% de todos os vinhedos plantados no Rio Grande do Sul (MELLO *et al.*, 2017).

É importante confirmar que a Serra Gaúcha, além de colonos italianos, recebeu imigrantes de outras etnias, mas em um número bastante inferior aos italianos, estes imigrantes também fundaram municípios na Região como, por exemplo, os alemães, que não se dedicaram ao ofício vitivinícola, mas se mantiveram fiéis a sua cultura, as suas tradições, aos seus hábitos e costumes (MANFIO; PIEROZAN, 2019).

Atualmente e, principalmente, a mídia e o turismo costumam associar e “vender” a Serra Gaúcha como um produto limitado somente à colonização italiana, maior expoente da cultura local percebida na paisagem dos vinhedos e nas atividades ligadas diretamente ao setor vitivinícola. Este último, tem a produção de uva, sendo:

[...] praticada em pequenas propriedades rurais tendo por base a agricultura familiar, é pouco mecanizada em virtude do relevo acidentado do lugar, a maior parte dos viticultores são apenas produtores de uva e comercializam a fruta, através de sistemas de parcerias com empresas vitivinícolas de pequeno, médio e grande porte localizadas principalmente nos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul e Flores da Cunha, que com a uva elaboram vinhos, espumantes, sucos e demais produtos derivados da fruta (PIEROZAN, 2018, p.170).

Porém, “Nos últimos anos, essa atividade também está se tornando importante em outras regiões do Estado, como as da Campanha e das Serras do Sudeste e Campos de Cima da Serra” (MELLO; MACHADO, 2013, p.9), que se destacam pela utilização de tecnologia de ponta e pela expansão ser centrada no cultivo de variedades de matriz europeia, *Vitis vinífera L.*, originárias da Itália e da França, especialmente utilizadas para a elaboração de vinhos finos e espumantes.

Essa expansão da vitivinicultura, para além da RCI, se deve ao alto custo da propriedade da terra nessa Região do Estado, fomentado em virtude da especulação imobiliária, ao rápido processo de urbanização local e a própria indisponibilidade de terrenos adequados para a viticultura.

Todos estes fatores fizeram com que empresas de grande porte, nacionais e multinacionais, estabelecidas na Serra Gaúcha, apostassem em outras áreas para implantação

de novos vinhedos e vinícolas dentro do próprio Rio Grande do Sul, primeiramente, movimento que teve início a partir da década de 1970 (MANFIO, 2019, p.436).

Nesse sentido, também se soma o fato de que já existia uma demanda por parte do mercado consumidor nacional por produtos diferenciados e as empresas perceberam “[...] a necessidade [...] de aumentar a possibilidade de produzir vinhos finos de qualidade e com outras tipicidades de uvas, modernizando a produção de vinhos no Brasil” (MANFIO, 2019, p.436). Hoje se pode afirmar que:

A vitivinicultura do Rio Grande do Sul encontra-se no início de um novo ciclo, com ênfase na produção de suco de uva, vinhos finos de alta qualidade e espumantes, associados ao avanço do tema das indicações geográficas e dada a verticalização da produção pelas empresas produtoras de vinhos finos (MELLO; MACHADO, 2013. p.17).

Os resultados positivos do setor vitivinícola brasileiro, em particular o gaúcho, tendo em vista que a maior parte dos produtores de vinho do país se concentra no Rio Grande do Sul, podem ser constatados nas centenas de premiações obtidas pelos vinhos e espumantes nacionais em concursos realizados no exterior nos últimos anos, somente em 2018 foram conquistadas 302 medalhas, sendo 210 para espumantes e 92 para vinhos (IBRAVIN, 2018a, *on-line*). “O reconhecimento internacional veio de 26 concursos realizados em 13 países (Argentina, Brasil, Canadá, Chile, China, Espanha, França, Grécia, Hungria, Inglaterra, Itália, México e Suíça)” (IBRAVIN, 2018a, *on-line*).

O número expressivo de premiações obtidas pelos espumantes nacionais se deve a Serra Gaúcha, que está se especializando cada vez mais na produção dessa bebida, por possuir um clima mais frio que o restante do país e uma altitude considerada boa para o cultivo de uvas brancas, como as variedades *Moscato* e *Chardonnay*, que nessa região adquirem alta acidez, um maior frescor e bom amadurecimento, condições ideais para a elaboração de espumantes de ótima qualidade.

Os atributos da bebida foram, inclusive, referenciados por Steven Spurrier, que foi convidado pelo IBRAVIN, para proferir uma palestra na Fecomercio em São Paulo, em abril de 2014, quando disse aos presentes: “Vocês não precisam pagar por *Champagne*, vocês podem se orgulhar do espumante brasileiro”.

Spurrier ficou mundialmente conhecido por organizar na capital francesa, em 1976, uma degustação às cegas para avaliar vinhos franceses e americanos. O resultado final da degustação teve os vinhos americanos com pontuações mais altas que os franceses, fato que causou grande repercussão, ficando conhecido como o “Julgamento de Paris”.

Após o evento, as vendas de vinhos californianos (Napa Valley) dispararam e centenas de novas vinícolas foram fundadas nos Estados Unidos. A degustação serviu para mostrar ao mundo, que era possível produzir grandes vinhos fora da França (Europa), hoje existem ótimos rótulos sendo elaborados em diferentes continentes como, por exemplo, os espumantes produzidos na RCI.

A vitivinicultura brasileira, segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho - OIV, é pouco representativa quantitativamente, o país é apenas o décimo sétimo na lista dos maiores produtores de vinho no mundo (OIV, 2016, *on-line*), e também é bastante jovem quando comparada com a existente em países do Velho Continente, como: França, Itália e Portugal, que possuem vários séculos de experiência no fabrico de vinhos e expertise no setor.

Para se ter uma noção da pouca bagagem que o Brasil possui em relação ao cenário vitivinícola internacional basta tomar como base a regulamentação das profissões de Técnico em Enologia e Enólogo, que no país foram regulamentadas há pouco mais de uma década, através da Lei nº 11.476, de 29 de maio de 2007. O enólogo é o profissional responsável pelo processo de elaboração do vinho, que se inicia na escolha do melhor terreno para o plantio do vinhedo (produção e cultivo das uvas), e se prolonga pela indústria através das atividades ligadas às áreas de microbiologia e bioquímica realizadas na vinícola. É este o profissional que assina a responsabilidade técnica na vinícola pela produção do vinho.

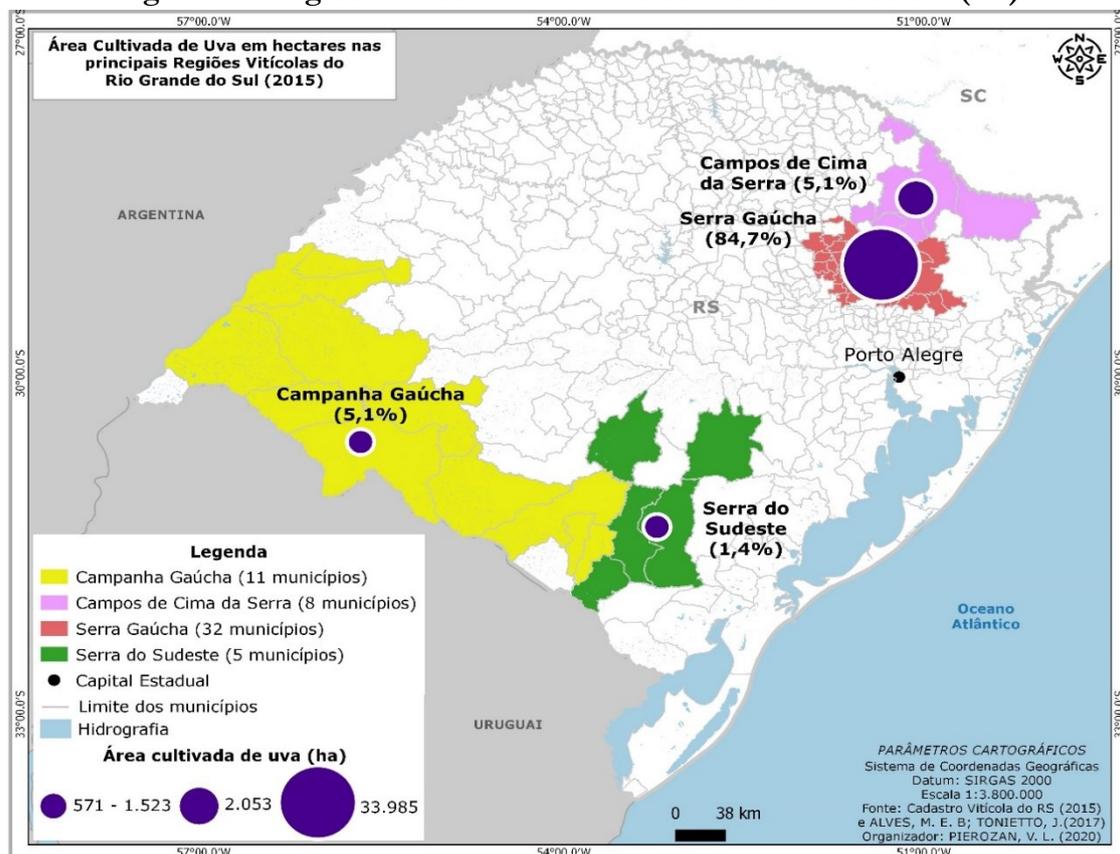
Existem outras áreas (municípios/regiões) gaúchas em que a vitivinicultura está se desenvolvendo, mas em menor amplitude em relação as regiões da Serra Gaúcha (polo tradicional e de referência internacional, que está se especializando em torno da elaboração de espumantes e suco de uva), Campanha Gaúcha (em expansão, principalmente, com o foco voltado para os vinhos finos), Serras do Sudeste e os Campos de Cima da Serra (regiões emergentes e promissoras no Estado, voltadas para a elaboração de vinhos finos e espumantes).

A Figura 01 apresenta as principais regiões vitivinícolas gaúchas atuais e a quantidade em ha de vinhedos, que cada uma das diferentes regiões cultiva. É importante esclarecer que algumas destas regiões possuem mais municípios, que os que estão representados no mapa, porém no estudo foi dado ênfase aos que são produtores de uva, logo os que se localizam na região e não produzem uva foram excluídos, pois não são representativos para a pesquisa.

A produção de uva e vinho é uma atividade muito importante para o Rio Grande do Sul, pois gera milhares de empregos, tanto no espaço rural quanto no urbano, proporciona

renda, sendo fonte geradora e mantenedora de empregos para a agricultura familiar, impulsiona o desenvolvimento da economia em múltiplos setores e está fortemente ligada ao setor do turismo (MELLO; MACHADO, 2013).

Figura 01 - Regiões Vitícolas no Estado do Rio Grande do Sul (RS).



Elaborado por: Vinício Luís Pierozan, 2020.

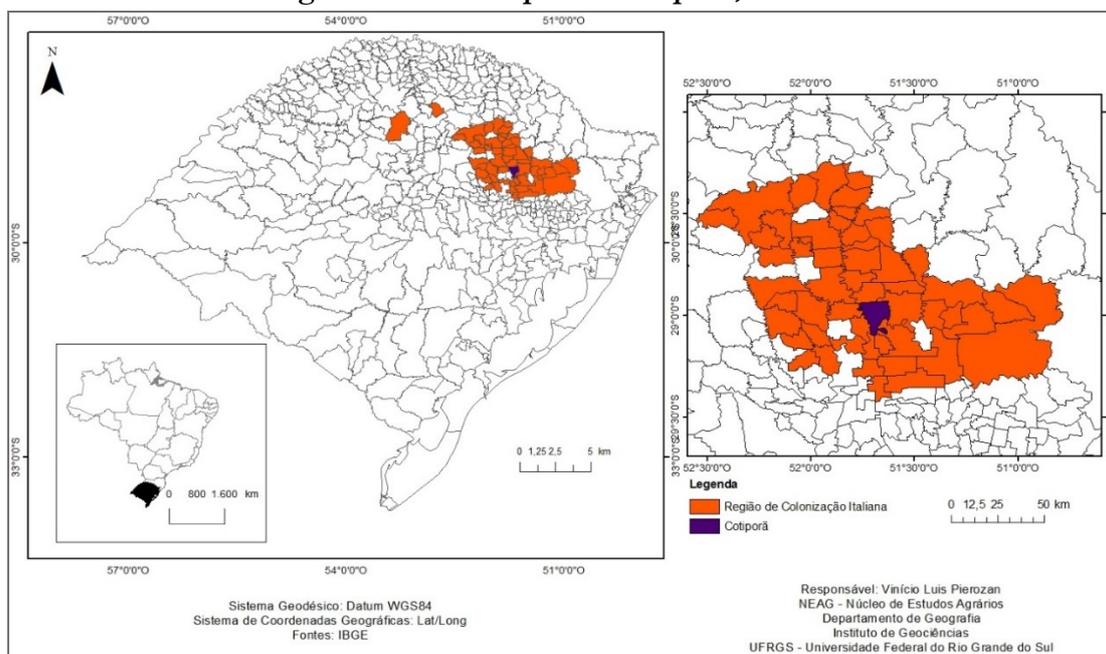
De acordo com a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR), somente no Estado aproximadamente 16 mil famílias trabalham diretamente com o setor vitivinícola (SEAPDR, 2013, *on-line*). Em uma escala nacional, “A vitivinicultura brasileira é uma das atividades agrícolas que mais gera emprego e renda, mesmo em pequenas propriedades. São mais de 200 mil pessoas envolvidas na atividade no país, com mais de 1,1 mil vinícolas” (IBRAVIN, 2019, *on-line*).

AS NOVAS POSSIBILIDADES PARA A VITIVINICULTURA DA RCI A PARTIR DA PRODUÇÃO ORGÂNICA REALIZADA PELA ECOVÊNETO

O município de Cotiporã tem seu território localizado na Encosta Superior do Nordeste do Rio Grande do Sul, região “[...] onde foram assentados imigrantes italianos no

final do século XIX” (BATTISTI *et al.*, 2007, p.2). Essa região passou a receber imigrantes vindos da Itália com a missão de colonizar o lugar, sendo denominada Região de Colonização Italiana do Nordeste do Rio Grande do Sul - RCI (Figura 02), lugar pioneiro da colonização italiana no Estado.

Figura 02 - Município de Cotiporã, área de estudo.



Elaborado por: Vinício Luís Pierozan, 2018.

A RCI abrange especificamente as áreas das ex-colônias de natureza pública, fundadas entre 1875 e 1892: Caxias, Dona Isabel e Conde D’Eu, fundadas em 1875; colônias de Antônio Prado, Alfredo Chaves e Encantado, fundadas na década de 1880; Colônia Guaporé demarcada pelo Governo em 1890. Atualmente, 55 municípios estão localizados nesse território (SABBATINI; FRANZINA, 1977; FROSI; MIORANZA, 2009).

O município de Cotiporã se localiza entre as coordenadas $51^{\circ} 41' 45''$ de Longitude Oeste e $28^{\circ} 59' 40''$ de Latitude Sul e possui uma superfície territorial correspondente a 172,38 Km². Faz divisa com os municípios de Fagundes Varela ao Norte, Monte Belo do Sul e Santa Tereza ao Sul, Veranópolis a Leste e São Valentim do Sul e Dois Lajeados a Oeste. Está a 155 km de distância da capital do Estado, Porto Alegre, e possui uma população residente de 3.868 habitantes (IBGE, 2018, *on-line*).

A ocupação do território no qual hoje se encontra delimitado o município se deu a partir de 1885 com a chegada das primeiras famílias de colonos italianos vindas da região do Vêneto, da Itália, que trouxeram consigo a companhia de algumas famílias de imigrantes

poloneses (IBGE, 2017, *on-line*). Os colonos foram implantados em uma região isolada, de mata virgem, com vias de acesso e comunicação limitadas com as demais regiões do Estado e ali permaneceram, começaram a reproduzir o modelo de vida que tinham em seu país de origem (IBGE, 2010, 2017, *on-line*).

A superação do isolamento dos imigrantes em seus lotes [...] materializou uma das características que marcam sua identidade cultural: a criação de comunidades, expressas na religiosidade das igrejas e capitéis, e a criação de associações, que deram origem a salões e clubes, em locais previamente acordados para serem as sedes das comunidades (FLORES, *et al.*, 2005, p.02).

Estas características típicas da RCI estão presentes em todos os municípios que tiveram sua origem a partir do processo de colonização italiana, porém em alguns essa cultura é mais presente que em outros. Os municípios menores, tanto em tamanho quanto em contingente populacional, e que possuem a sua economia baseada na agricultura familiar, esse legado cultural está mais presente no território, nas tradições familiares e na forma de se relacionarem socialmente.

Em Cotiporã, a produção de uvas se enquadra dentro dessa perspectiva cultural, a uva está inclusive presente no brasão da bandeira do município. Com o passar dos anos, a uva e o vinho estão ampliando cada vez mais a sua participação na economia do município como atividade agrícola geradora de renda, de emprego e motivando a permanência dos jovens na propriedade (terra) de seus pais, dando continuidade ao trabalho ligado com a agricultura, tendo a vitivinicultura como carro-chefe.

Em 2017, o município produziu 23.556.086,63 kg de uva, o que equivale a 3,1% de toda a fruta comercializada com empresas vitivinícolas no Estado, colocando o município como o décimo maior produtor do Rio Grande do Sul (IBRAVIN, 2017, *on-line*).

A viticultura cotiporanense: “[...] é dominada pelo cultivo convencional, que faz a utilização de diferentes tipos de agrotóxicos, adubos sintéticos, e demais produtos químicos e tóxicos ao ambiente, aos vinhedos, a quem os utiliza nos parreirais e inclusive o consumidor final da cadeia produtiva” (PIEROZAN, 2018, p.171).

Porém, um grupo de agricultores locais buscou um caminho diferente para produzir uva, que passa pela não utilização de venenos, que tem como base a produção orgânica, que no município é realizada por agricultores familiares, por via de associativismo, através da ECOVÊNETO. “Na agricultura familiar, alguns produtores têm se especializado em produzir alimentos livres de agrotóxicos, a fim de atender este novo nicho de mercado que

vem crescendo nos últimos anos - os consumidores de produtos [...] orgânicos” (MANFIO; PIEROZAN, 2017, p.176).

A ECOVÊNETO foi criada em 2007, em função da insatisfação dos agricultores locais em produzir uva na forma convencional, que na RCI possui uma cadeia vitivinícola totalmente verticalizada e controlada pelas grandes empresas vitivinícolas estabelecidas com sua sede principal nos municípios de Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Flores da Cunha e Farroupilha.

As insatisfações dos agricultores cotiporanenses eram muitas como, por exemplo, o baixo preço pago pelas vinícolas pelo quilo da fruta (política do preço mínimo) principalmente. A Política de Garantia de Preços Mínimos (PGPM) é estabelecida pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) “[...] a partir de análises de mercado, avaliação da oferta e da demanda nacional e internacional, planos de abastecimento, custos de produção, dentre outros fatores, [...]” que são calculados, e a partir desses é estabelecido o preço mínimo para determinado produto (CONAB, 2017, *on-line*). Porém, o que acontece na realidade é que, muitas vezes, esses custos variáveis e os valores que são utilizados no cálculo não condizem com os reais custos de produção e o preço mínimo estabelecido pelo Governo acaba sendo menor do que custo real do produto.

Somam-se, ao fato citado acima, as imposições das empresas no que tange à qualidade (grau glucométrico²), que mede o teor de açúcar na uva; o monopólio imposto pelas vinícolas em relação à comercialização, por meio da qual o agricultor é obrigado a vender toda a sua produção para uma única vinícola, caso o agricultor tentasse vender parte da sua produção para outra empresa ou comprador individual e a vinícola viesse a descobrir essa deixava de comprar a uva restante do produtor e as demais safras dos anos seguintes do agricultor, ou seja, o descadastrava como parceiro; o desejo dos agricultores em diminuir e/ou deixarem de utilizar agrotóxicos em seus parreirais em virtude dos muitos casos de intoxicação ocorridos no município, bem como em toda a região.

Acrescenta-se também como motivo a demora no pagamento pela fruta entregue (comercializada) na vinícola, às vezes, as empresas levavam mais de um ano para pagar a uva, o agricultor já estava entregando a safra do ano seguinte, mas ainda sequer tinha começado a receber e/ou terminado de receber o pagamento da safra do ano anterior e com mais um agravante, as vinícolas não atualizam os valores do quilo da uva, não pagavam os juros pelo

² É medido em escala de graus Babo, que representa a percentagem de açúcar existente em uma amostra de mosto (caldo da uva), ou em escala de graus Brix, que representa o teor de sólidos solúveis totais na amostra, 90% dos quais são açúcares (GUERRA, 2003, *on-line*).

atraso no pagamento, pagavam somente o preço da tabela de quando o agricultor havia entregue a uva, na safra do ano anterior, e não a vigente com o preço atualizado pelo Governo e/ou combinado com o Sindicato ou entidade representativa do setor vitivinícola.

Diante dessas práticas que comprometem consideravelmente a renda familiar, o planejamento da propriedade rural, a vida e a permanência dos agricultores no espaço agrário ocupados com a sua força de trabalho concentrada na atividade agrícola, a produção de uva orgânica surge como uma oportunidade, pois torna o agricultor livre das políticas reguladoras estabelecidas pelas grandes vinícolas, que controlam o setor vitivinícola e ditam as regras, que norteiam a vitivinicultura na RCI.

A produção orgânica possibilita ao agricultor se tornar ativo e participativo dentro da cadeia produtiva, tendo em vista que a produção de uva orgânica possui uma cadeia produtiva horizontal, mais flexível, em que o produtor é protagonista desde a produção até a comercialização final da fruta e já recebe o pagamento no ato da comercialização, não existem intermediários entre o produtor e o consumidor.

A produção orgânica tem um nicho de mercado mais exigente e seletivo, são consumidores mais preocupados com a saúde, bem-estar e com a qualidade de vida, querem saber onde e como a fruta foi cultivada.

A maior parte da comercialização da uva ocorre na propriedade dos próprios agricultores pertencentes a ECOVÊNETO, o que faz com que os agricultores diminuam os custos sobre o produto final, pois não incidem no preço despesas com transporte e/ou perda de parte da produção em virtude do produto estragar durante o trajeto, tendo em vista, que a uva é uma fruta bastante frágil, até o ponto de comercialização e tempo despendido para fazer as vendas, o que proporciona um maior ganho financeiro para os agricultores e um preço mais justo aos clientes, pois os custos de produção se tornam menores.

Esta forma de comercialização, realizada na própria propriedade do agricultor, proporciona também um contato mais direto entre produtor e cliente, estabelecendo uma relação de confiança, de proximidade entre os dois, o agricultor percebe que o seu trabalho é bastante valorizado, pois a uva que vende é muito procurada, disputada no mercado. Esta uva que é comercializada para consumo *in natura* automaticamente não se submete às políticas de preço estabelecidas pelas vinícolas, e isso faz com que o agricultor consiga obter ótimos ganhos no preço do kg da fruta.

Alguns agricultores também costumam vender a fruta na cidade e fazem um “comércio de porta em porta”, buscando conquistar novos clientes e também comercializam

com mercados e supermercados situados no próprio município, mas também em cidades vizinhas como Veranópolis e Bento Gonçalves. A capital do Estado também é porta de entrada para a uva produzida pelos agricultores da ECOVÊNETO, que comercializam a fruta em duas feiras de produtos orgânicos em Porto Alegre, a Feira Orgânica Rômulo Telles e a Feira de Orgânicos & Coloniais do Shopping Iguatemi.

A indústria é responsável por receber outra parcela da produção, que tem como destino final a elaboração de suco de uva orgânico em escala industrial, produto diferenciado em nível de mercado, com grande aceitação e de alta demanda. No município, a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto é a empresa que produz o suco, mas a participação dessa não se restringe apenas à compra da fruta dos agricultores, sendo essa parceira da ECOVÊNETO, presta assessoramento aos agricultores e os estimula a produzir de forma sustentável, desde quando a associação foi fundada, ou seja, é uma parceria em forma de colaboração e não apenas voltada para a lógica empresarial tradicional capitalista, de simples compra e venda de matéria-prima, que visa exclusivamente a aquisição de matéria-prima a baixo custo para maximizar os lucros no preço do produto final da cadeia produtiva, o suco de uva.

Atualmente, aproximadamente 2% de toda a uva cultivada em Cotiporã é produzida na forma orgânica. O combate às doenças que acometem a videira, pragas que costumam atacar os vinhedos e plantas concorrentes são combatidas a partir de produtos naturais e técnicas desenvolvidas pelos próprios agricultores locais, que vão sendo aprimoradas com o passar dos anos a partir da experiência. A adubação do solo mantém a mesma filosofia, os fertilizantes são produzidos pelos agricultores em suas propriedades, tendo como matéria-prima produtos e compostos orgânicos existentes na própria unidade de produção agrícola.

Entidades como a EMATER/RS (Unidade de Cotiporã) e o Centro Ecológico de Ipê são grandes parceiros dos agricultores, contribuindo com conhecimento (palestras, capacitações, cursos, visitas técnicas, saídas de campo com os viticultores), que buscam auxiliar os agricultores a utilizarem a melhor forma possível para combater as principais intempéries que costumam aparecer em suas propriedades agrícolas, visando acabar ou minimizar os danos nos parreirais sem utilizar veneno.

À GUIA CONCLUSIVA

O presente artigo buscou analisar como vem sendo realizada a produção de uva orgânica no município de Cotiporã, localizado na RCI, tradicional e principal região produtora de uva e vinho no Estado do Rio Grande do Sul, responsável pela maior

produção vitivinícola nacional, que tem a viticultura centrada no paradigma convencional. Neste estudo houve a possibilidade de analisar a produção de uva a partir de uma forma diferente (nova) da normalmente praticada na RCI, a agricultura orgânica.

A produção orgânica de uva surgiu no município perante as várias adversidades (regramentos) a que os agricultores eram submetidos pela vitivinicultura convencional, que tem como grande agente controlador e centralizador empresas vitivinícolas de grande porte, que submetiam os agricultores familiares a várias exigências e condições para comprar a uva por eles produzida. Muitas vezes, essas exigências, impostas pelas vinícolas, comprometiam a própria manutenção e sobrevivência do agricultor no meio rural. Os filhos dos agricultores eram os primeiros a saírem da propriedade/casa dos pais, e os familiares, muitas vezes, não tinham outra saída senão vender a propriedade e/ou buscar outra fonte de renda na cidade, ou com alguma atividade não-agrícola, com o temor de não obter êxito na nova ocupação, tendo em vista que tinham passado boa parte da vida se dedicando à produção de uvas.

Com a adoção da produção orgânica a situação mudou radicalmente, e para melhor, pois os agricultores se tornaram mais livres para produzir as variedades de uva que queriam, e não as que a vinícola pedia para eles produzirem e/ou recomendava que fossem cultivadas. Os ganhos financeiros obtidos também foram bem superiores ao cultivo convencional e possibilitaram uma maior tranquilidade para o agricultor, que não mais ficou refém dos preços estabelecidos pelo mercado, ele próprio passou a administrar o preço do seu trabalho e o valor da uva produzida.

REFERÊNCIAS

BATTISTI, Elisa *et al.* Palatalização das oclusivas alveolares e a rede social dos informantes. **Revista Virtual de Estudos da Linguagem - ReVEL**. v. 5, n. 9, p. 1-29, 2007.

BRASIL. Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB. **Preços Mínimos**, 2017. Disponível em: <<https://www.conab.gov.br/precos-minimos>>. Acesso em: 21 de abril de 2020.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Cotiporã (RS) – Mapa Municipal Estatístico**, 2018. Disponível em: <http://geoftp.ibge.gov.br/cartas_e_mapas/mapas_para_fins_de_levantamentos_estatisticos/censo_demografico_2010/mapas_municipais_estatisticos/rs/cotipora_v2.pdf>. Acesso em: 29 de janeiro de 2020.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Cotiporã - Rio Grande do Sul (RS) – Histórico do município**, 2010. Disponível em:

<<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/riograndedosul/cotipora.pdf>>. Acesso em: 15 de dezembro de 2019.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **História de Cotiporã**, 2017. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/cotipora/historico>>. Acesso em: 17 de abril de 2020.

BRASIL. Lei N° 11.476, de 29 de maio de 2007. Dispõe sobre a regulamentação das profissões de Enólogo e Técnico em Enologia. **Diário Oficial da União**, Brasília, 29 mai. 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Lei/L11476.htm>. Acesso em: 22 de abril de 2020.

FLORES, Carlos Alberto *et al.* **Vinhos de Pinto Bandeira**: características de identidade regional para uma Indicação Geográfica. Circular Técnica, n. 55. Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2005. p.1-12.

FROSI, Vitalina Maria.; MIORANZA, Ciro. **Imigração Italiana no Nordeste do Rio Grande do Sul**: processos de formação e evolução de uma comunidade ítalo-brasileira. Caxias do Sul: Editora da UCS, 2009.

GUERRA, Celito Crivellaro. **Uvas Americanas e Híbridas para Processamento em Clima Temperado**, 2003. Disponível em: <<https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvaAmericanaHibridaClimaTemperado/colheita.htm>>. Acesso em: 21 de abril de 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. **Medalhas no exterior crescem 80%**, 2018a. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/Noticia/medalhas-no-externo-crescem-80-/402>>. Acesso em: 13 de abril de 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. **Nota Sobre Acordo Livre Comércio e medidas compensatórias**: Acordo de Livre Comércio Mercosul - União Europeia, 2019. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/Noticia/nota-sobre-acordo-livre-comercio-e-medidas-compensatorias/422>>. Acesso em: 12 de abril de 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. **Qualidade marca a safra de uva 2018 no Rio Grande do Sul**, 2018b. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/Noticia/qualidade-marca-a-safra-de-uva-2018-no-rio-grande-do-sul/367>>. Acesso em: 12 de abril de 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. **Safra de 2017 é recorde no Rio Grande do Sul**, 2017. Disponível em: <<https://www.ibravin.org.br/Noticia/safra-de-uva-2017-e-recorde-no-rio-grande-do-sul/281>>. Acesso em: 17 de abril de 2020.

INTERNATIONAL ORGANISATION OF VINE AND WINE – OIV. **Statistics**, 2016. Disponível em: <<http://www.oiv.int/en/statistiques/recherche>>. Acesso em: 23 de abril de 2020.

MANFIO, Vanessa. A vitivinicultura no espaço geográfico do Rio Grande do Sul, Brasil: uma abordagem sobre a Campanha Gaúcha. **Caminhos de Geografia**. Uberlândia, v. 20, n. 70, p. 433-477, 2019.

MANFIO, Vanessa.; PIEROZAN, Vinício Luís.; MEDEIROS.; Rosa Maria Vieira. A produção de uva orgânica no estado do Rio Grande do Sul: as experiências dos agricultores familiares de Cotiporã e Dom Pedrito. **Para Onde!?**. Porto Alegre, v. 11, n. 1, p. 36-44, 2019.

MANFIO, Vanessa.; PIEROZAN, Vinício Luís. As novas alternativas rurais na Quarta Colônia, RS, Brasil: um estudo sobre a agricultura de base agroecológica e a agricultura orgânica. **InterEspaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade**. Grajaú, v. 3, n. 9, p. 175-194, 2017.

MANFIO, Vanessa.; PIEROZAN, Vinício Luís. Território, cultura e identidade dos colonizadores italianos no Rio Grande do Sul: uma análise sobre a Serra Gaúcha e a Quarta Colônia. **GEOUSP Espaço e Tempo (Online)**. São Paulo, v. 23, n. 1, p. 144-162, 2019.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Desempenho da vitivinicultura brasileira em 2015**, 2016. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/9952204/arda-vitivinicultura-brasileira-em-2015>>. Acesso em: 13 de abril de 2020.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de.; MACHADO, Carlos Alberto Ely. **Área cultivada com videiras no Rio Grande do Sul: 2008-2012**. Documentos, n. 87. Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2013. p.1-49.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de.; MACHADO, Carlos Alberto Ely. **Dados da Vitivinicultura: produção de vinhos, sucos e derivados do Rio Grande do Sul em 2018**, 2018. Disponível em: <http://vitibrasil.cnpuv.embrapa.br/index.php?opcao=opt_02&in>. Acesso em: 12 de abril de 2020.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de *et al.* Dados cadastrais da viticultura do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015. In: MELLO, Loiva M. R. de.; MACHADO, Carlos A. E. (Orgs.). **Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul: 2013 a 2015**. Brasília: EMBRAPA Uva e Vinho, 2017. p.09-30.

NACHTIGAL, Jair Costa *et al.* Definição de sistema de produção de videiras de base ecológica em assentamentos de reforma agrária no Rio Grande do Sul. **Cadernos de Agroecologia**. Guarapari, v. 2, n. 2, p. 178-181, 2007.

PIEROZAN, Vinício Luís. A produção de uva orgânica na Serra Gaúcha: o caso dos agricultores orgânicos de Cotiporã/RS. **Geographia Meridionalis**. Pelotas, v. 4, n. 2, p. 168-184, 2018.

PIEROZAN, Vinício Luís. A produção de uva orgânica no estado do Rio Grande do Sul: as experiências dos viticultores de Cotiporã, RS. **Revista Geonorte**. Manaus, v. 10, n. 36, p. 17-35, 2019.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural – SEAPDR. **Vitivinicultura gaúcha representa 90% da produção nacional de vinhos**, 2013. Disponível em: <<https://www.agricultura.rs.gov.br/vitivinicultura-gaucha-representa-90-da-producao-nacional-de-vinhos-5891d2ea62361>>. Acesso em: 13 de abril de 2020.

RIZZON, Luiz Antenor.; ZANUS, Mauro Celso.; MANFREDINI, Sadi. **Como elaborar vinho de qualidade na pequena propriedade**. Documentos, n. 12. 1. ed. Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 1994. p.1-52.

SABBATINI, Mario.; FRANZINA, Emilio. **I Veneti in Brasile nel Centenario dell'emigrazione (1876-1976)**. Vicenza: Accademia Olimpica, 1977.

TONIETTO, Jorge *et al.* O clima vitícola das regiões produtoras de uvas para vinhos finos do Brasil. In: TONIETTO, Jorge.; RUIZ, Vicente S.; GÓMEZ-MIGUEL, Vicente D. (Orgs.). **Clima, zonificación, y tipicidad del vino en regiones vitivinícolas iberoamericanas**. Madrid: CYTED, 2012. p.111-143.

Vinício Luís Pierozan - Mestre em Geografia pelo Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2017) e graduado em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (2014). Atualmente é Professor Estatutário de Geografia na rede municipal de ensino de Canoas, RS. Tem experiência na área de Geografia, com ênfase em Geografia Humana e Ensino de Geografia, atuando principalmente nos seguintes temas: geografia agrária, geografia cultural, ensino de geografia, educação tutorial e turismo.

Recebido para publicação em 25 de abril de 2020.

Aceito para publicação em 15 de maio de 2020.

Publicado em 23 de maio de 2020.