

A VITIVINICULTURA NO OESTE CATARINENSE (1980 a 2020)

EDUARDA SACHET LANZARIN^{1,2}, SAMIRA PERUCHI MORETTO^{2,3}

1 Introdução

A produção familiar de vinho no Oeste Catarinense representa um fenômeno cultural e econômico de significativa importância para a região. Originada da imigração europeia, principalmente italiana, essa prática transcende a esfera econômica, refletindo uma rica continuidade de tradições e costumes que são passados de geração em geração. Entretanto, há poucas pesquisas e registros sobre a produção familiar na região, a partir disso, essa pesquisa visa explorar as questões culturais e ambientais que se relacionam na prática da vitivinicultura nas cidades de Chapecó e Quilombo, no Oeste Catarinense.

A vitivinicultura familiar no Oeste Catarinense não apenas perpetua as tradições culturais dos imigrantes europeus, mas também simboliza uma evolução dinâmica que combina respeito pelas práticas históricas com inovação tecnológica, promovendo a produção local e contribuindo para o desenvolvimento sustentável da região ao preservar o patrimônio cultural e estimular o crescimento econômico e o turismo. O impacto econômico da vitivinicultura no Oeste Catarinense é igualmente significativo, com a atividade gerando empregos, promovendo o turismo enológico e fortalecendo a economia local por meio de eventos como feiras de vinhos e festivais enogastronômicos, posicionando a vitivinicultura familiar como uma força motriz para o crescimento econômico e cultural da região e contribuindo para o fortalecimento do enoturismo e a preservação do patrimônio cultural.

1

2 Objetivos

¹ Graduanda do curso de Licenciatura em História na Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Chapecó, Santa Catarina, Brasil. Contato: eduarda.lanzarin@estudante.uffs.edu.br

² Grupo de Pesquisa: Fronteiras: Laboratório de História Ambiental da UFFS

³ Doutora Professora do Programa de Pós-graduação em História na Universidade Federal da Fronteira Sul e da Universidade Federal de Santa Catarina, **Orientadora**.

O objetivo do presente trabalho é investigar o processo histórico de desenvolvimento de produção da vitivinicultura sob a perspectiva da História Ambiental e Cultural nas regiões de Chapecó e Quilombo no Oeste de Santa Catarina, entre as décadas de 2000 a 2020. Visto que Chapecó é um importante polo econômico e agroindustrial, e estudar a vitivinicultura na cidade revela como uma indústria emergente pode diversificar a economia local e impulsionar o desenvolvimento regional. Em Quilombo, conhecida pela agricultura familiar, a vitivinicultura oferece uma chance de adaptar práticas tradicionais para a produção de vinho, valorizando a cultura local e estimulando o turismo enogastronômico. Ambas as cidades têm condições climáticas e geográficas favoráveis para a vitivinicultura, permitindo uma melhor compreensão de como esses fatores afetam a produção de uvas e a qualidade do vinho.

3 Metodologia

Esse artigo está dentro do projeto-pai “O Oeste catarinense em foco: História Ambiental e as transformações da paisagem (1950 - 2000)” coordenados pela doutora professora Samira Peruchi Moretto. Como fonte, utilizamos dados fornecidos por instituições como o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN), a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a Biblioteca Nacional Digital, e estudos acadêmicos recentes sobre o tema.

4 Resultados e Discussões

No Oeste Catarinense, a produção de vinho é dominada por pequenas propriedades familiares, onde o cultivo de uvas e a produção de vinho fazem parte do cotidiano dos produtores. A região se destaca pela combinação de condições climáticas favoráveis e pela dedicação das famílias, resultando em vinhos de alta qualidade. Além de seu valor econômico, a viticultura familiar preserva o patrimônio cultural e fortalece o turismo rural, tornando o Oeste Catarinense um crescente polo de enoturismo. Os primeiros vinhedos foram estabelecidos por imigrantes italianos que adaptaram seus conhecimentos às condições locais. Com solo fértil e clima ideal, a vitivinicultura evoluiu, inicialmente voltada para o consumo próprio e a venda local, solidificando-se como uma tradição nas comunidades de imigrantes.

A partir da década de 1970, com a chamada Revolução Verde, a vitivinicultura no oeste de Santa Catarina passou por um processo de modernização, caracterizado pela

introdução de novas tecnologias de cultivo e produção. Este período também foi marcado por um aumento na diversidade de variedades de uvas cultivadas, incluindo cepas mais adaptadas às condições climáticas e de solo da região. A modernização não apenas melhorou a eficiência da produção, mas também a qualidade dos vinhos, elevando o perfil da vitivinicultura local. Na atualidade, a região é reconhecida pela produção de vinhos de alta qualidade, com várias vinícolas familiares e empresariais operando ativamente.

De acordo com Nascimento et al. (2021), o Oeste Catarinense é dominado por duas formações florestais: a Floresta Ombrófila Mista e a Floresta Estacional Decidual. A Ombrófila Mista, que é a mais predominante na região e na qual o estudo se concentra, é composta majoritariamente por Araucária, cobria amplas áreas, mas a exploração madeireira intensa reduziu essa cobertura a apenas 5% da área original, agora restrita a remanescentes isolados (PERON, 2009). A região de Chapecó e Quilombo possui um clima subtropical úmido e solos basálticos, altamente férteis e adequados para a agricultura. Esse ambiente favorece uma produção agropecuária diversificada, incluindo vitivinicultura. No entanto, as políticas agroindustriais da metade do século XX influenciaram fortemente o uso da terra, levando à simplificação do ecossistema local. A colonização madeireira alterou significativamente o solo, especialmente nas áreas de pecuária e monocultivo como milho, soja, pinus e eucaliptos. Essas mudanças resultaram em problemas ambientais, como a contaminação de água devido ao descarte inadequado de dejetos animais e o uso intensivo de agrotóxicos, afetando tanto as áreas rurais quanto urbanas da região Oeste. Nos últimos anos, a vitivinicultura no Oeste de Santa Catarina tem avançado significativamente, combinando a herança cultural dos imigrantes europeus com técnicas modernas de cultivo e produção, essa fusão de métodos tradicionais e inovadores tem permitido que pequenos produtores familiares permaneçam competitivos em um mercado globalizado e cada vez mais exigente, além disso, a produção de vinho na região também diversifica a economia local e gera novas oportunidades de renda para as famílias agrícolas.

Os dados mais recentes confirmam o crescimento substancial da vitivinicultura familiar na região: em Quilombo, a expansão na área plantada com videiras e na produção de vinhos desde 2000 tem sido notável, com melhorias evidentes na qualidade dos vinhos e um impacto positivo no desenvolvimento econômico local, enquanto em Chapecó o crescimento foi igualmente expressivo, com a produção de uvas e vinhos aumentando consideravelmente nas últimas duas décadas, incluindo um incremento de 15% na produção de uvas em 2020

segundo o IBGE e avanços significativos na qualidade do vinho produzido, o que demonstra uma vitivinicultura local que se adapta bem às condições ambientais e se posiciona de forma competitiva no cenário nacional. O impacto econômico da vitivinicultura no Oeste Catarinense é igualmente significativo, com a geração de empregos e o fomento ao turismo enológico, evidenciado por eventos como feiras de vinhos e festivais, que sublinham o papel crucial da vitivinicultura familiar na economia local, como exemplificado pelas feiras de vinhos em Chapecó que atraíram mais de 10 mil visitantes em 2020, destacando o potencial da vitivinicultura para impulsionar o turismo e fortalecer a economia regional. O aumento do interesse pela vitivinicultura, impulsionado por iniciativas locais e regionais, e o investimento em tecnologias modernas têm melhorado tanto a quantidade quanto a qualidade dos vinhos. Além disso, a cidade tem se beneficiado de um clima e solo adequados e tem investido em práticas sustentáveis e cursos sobre vinho, permitindo que a produção local continue em crescimento e diversificando as variedades de uvas, promovendo a economia e o turismo enológico. A análise da vitivinicultura em Chapecó e Quilombo revela um equilíbrio harmonioso entre a manutenção das práticas tradicionais e a adoção de novas técnicas, refletindo uma evolução contínua que tem consolidado a região como um importante polo de produção de vinhos de alta qualidade.

5 Conclusão

Com base na análise disponível, observa-se uma lacuna significativa na quantidade de informações e pesquisas relacionadas à vitivinicultura familiar na região, refletindo uma falta de dados abrangentes sobre essa prática. As regulamentações vigentes, como a Lei nº 7.678/88, que estipula que o vinho colonial deve ser produzido com pelo menos 70% da matéria-prima proveniente da própria propriedade rural e limitar a produção a no máximo 20 mil litros anuais para ser classificado como de pequeno produtor, resultam em uma situação onde muitas famílias, temendo a burocracia e a necessidade de cumprir tais requisitos, optam por não registrar oficialmente sua produção. Consequentemente, esses vinhos frequentemente são distribuídos apenas para familiares e vizinhos, não alcançando uma comercialização mais ampla. No entanto, houve avanços legislativos que visam apoiar o pequeno produtor, como evidenciado pela Lei nº 12.959, de 19 de março de 2014, conhecida como Lei do Vinho Colonial. Esta lei altera a Lei nº 7.678/88 e estabelece diretrizes mais claras para a produção e comercialização de vinhos elaborados por agricultores familiares ou empreendedores

familiares rurais. A nova legislação define requisitos específicos e limites para a produção e comercialização desses vinhos, com o intuito de facilitar a formalização do setor e promover a inclusão dos pequenos produtores no mercado formal. Esta legislação representa um esforço para equilibrar a necessidade de regulamentação com o apoio ao desenvolvimento do setor vitivinícola familiar, possibilitando uma maior integração dos produtos regionais no mercado e incentivando a continuidade das práticas vitivinícolas tradicionais.

Referências Bibliográficas

FERREIRA, Valdiney C.; FERREIRA, Marieta De Moraes. **Vinhos do Brasil: do passado para o futuro**. Editora FGV, 2018.

GRISA, Catia; TECCHIO, Andréia; CHECHI, Leticia Andrea; SABOURIN, Eric. **As práticas produtivas e alimentares no espaço rural do Oeste de Santa Catarina: a ação pública na busca e na crítica à modernidade**. Estudos Sociedade e Agricultura, v. 28, n. 1, p. 78-108, fev. 2020.

SANTA CATARINA. Secretaria da Agricultura e Pecuária. **Santa Catarina alcança o maior valor de produção agropecuária da história**. 2021. Disponível em: <<https://www.agricultura.sc.gov.br/santa-catarina-alcanca-o-maior-valor-de-producao-agropecuaria-da-historia/>>. Acesso em: 29 jun. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **IBGE**. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br>>.

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA E EXTENSÃO RURAL DE SANTA CATARINA. **EPAGRI**. Disponível em: <<https://www.epagri.sc.gov.br>>.

NASCIMENTO, Ederson; VALENTINI, Daiane Regina; BRANDT, Marlon; SCHERMA, Ricardo Alberto; TOMBINI, Larissa Hermes Thomas. **Atlas socioespacial do Oeste de Santa Catarina**. Curitiba: CRV, 2021.

PERON, André; MAAR, Alexander; NETTO, Fernando Del Prá. **Santa Catarina: História, Espaço Geográfico e Meio Ambiente**. Florianópolis: Insular, 2009.

Palavras-chave: História Ambiental; Vitivinicultura; Catarinense.

Nº de Registro no sistema Prisma: PES-2023-0044

Financiamento: UFFS