



A VITIVINICULTURA FAMILIAR E O ENOTURISMO NO OESTE CATARINENSE (2000 A 2024)

Gabrieli Elisa da Costa

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) e bolsista do CNPq

Samira Peruchi Moretto

Orientadora. Professora da graduação e pós-graduação em História da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS)
samira.moretto@uffs.edu.br

1. Introdução

A vitivinicultura é uma prática que integra a viticultura, ou seja, o cultivo de uvas, e a vinicultura, que diz respeito à produção e comercialização de vinhos. No Brasil, tal atividade possui raízes históricas que remontam ao período colonial, tendo as primeiras variedades de uva trazidas para a Capitania de São Vicente por Martim Afonso de Souza, ainda em 1532. No que diz respeito à região Sul, o plantio de videiras teve início no Rio Grande do Sul em 1626 (Ferreira; Ferreira, 2018).

A partir de um estudo desenvolvido por Manfroi et. al (2022) sobre a vitivinicultura na Serra Gaúcha, é possível perceber que o desenvolvimento da prática vitivinícola, que ocorre expressivamente na região Sul do país, modificou paisagens, substituindo florestas nativas em novas paisagens vitícolas, resultando em um vínculo cultural com a terra que conecta à colonização de imigrantes europeus, principalmente italianos, que trouxeram consigo saberes e práticas relacionadas tanto ao cultivo de videiras como à produção de uva.

Atualmente, a vitivinicultura catarinense se encontra em diversos territórios e climas, destacando-se, conforme Terreri, Nodari e Velasco (2022), na região do Vale do Rio do Peixe, denominada pelas autoras como Região Tradicional, e mais recentemente no Oeste do estado, área denominada de Nova Região.

No Oeste Catarinense, a vitivinicultura emerge como uma prática que articula elementos culturais, ambientais, produtivos e econômicos, se inserindo em um contexto de transformações históricas que perpassam desde a exploração madeireira e a expansão pecuária da região até o recentes fortalecimento da agricultura familiar e reconhecimento do potencial vitivinícola desta região (Klanovicz, 2012; Costa, 2023).



Desta forma, a problemática que norteia este trabalho está centrada na compreensão de como a vitivinicultura familiar no Oeste Catarinense, tem conciliado práticas tradicionais, inovações tecnológicas e adaptação às demandas de mercado, ao mesmo tempo que preserva identidades culturais e enfrenta desafios ambientais.

A relevância deste estudo reside na função social que a vitivinicultura exerce sobre as comunidade locais, tanto do ponto de vista econômico, quanto do ponto de vista cultural, além de sua importância no fortalecimento da prática de enoturismo, que se consolida como uma alternativa de desenvolvimento sustentável (Locks; Tonini, 2005). Portanto, o objetivo deste trabalho é analisar, sob o olhar proposto pela disciplina da História Ambiental, de que maneira a vitivinicultura familiar no Oeste Catarinense se desenvolveu entre os anos de 2000 e 2024.

2. Metodologia

A presente pesquisa foi desenvolvida a partir de uma abordagem qualitativa, exploratória e descritiva, com fundamentação na disciplina da História Ambiental, pois se concentra na exploração das interações entre a sociedade e o ambiente natural no contexto da criação dos vinhedos.

Foram utilizadas fontes como dados estatísticos da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), do Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN) e do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), além de bibliografia acadêmica pertinente à pesquisa e matérias de jornais da região disponibilizados *on-line*. A investigação também se baseou em um estudo de caso, realizado na Vinícola Breancini, localizada em Cordilheira Alta, município vizinho a Chapecó, se utilizando de dados de produção que foram recolhidos com o próprio produtor, a fim de ilustrar os desafios e as potencialidades da vitivinicultura familiar na região.

3. Resultados e discussão

O desenvolvimento da vitivinicultura no Oeste Catarinense está vinculado ao processo de colonização da região. Tendo em vista que os colonizadores eram de origem europeia, especialmente italiana, de acordo com Lombardo (2009), os primeiros registros de plantio de videiras surgem no final do século XIX, com destaque para a



atual cidade de Urussanga, em 1878. Esta trajetória se relaciona com as transformações econômicas e ambientais da região, tendo em vista que na década de 1950, diante do esgotamento dos recursos madeireiros, empresas passaram a investir na fruticultura, principalmente na região de Fraiburgo, sendo a vitivinicultura uma das alternativas (Klanovicz, 2012). Outrossim, a partir da década de 1970, observa-se uma modernização do setor a partir da introdução de cultivares mais resistentes e adequados às condições locais.

Atualmente a vitivinicultura no Oeste Catarinense está inserida em um mosaico territorial marcado principalmente pela agricultura familiar e por desafios ambientais como a degradação do solo e a perda de cobertura florestal. A expansão da atividade vitivinícola ocorre entre os impactos gerados pela substituição das Florestas de Araucárias por monocultivos principalmente de milho, soja, pinus e eucalipto, resultando em perda da biodiversidade, compactação do solo e contaminação de recursos hídricos (Moretto; Brandt, 2023)

De acordo com dados da Epagri (2023), em 2020, Chapecó apresentou uma produção de 4.250 toneladas de uvas, tendo um crescimento de 15% em relação a 2019, e uma produção de aproximadamente 950 mil litros de vinho. Esse aumento está diretamente ligado ao fortalecimento do enoturismo e a implementação de eventos e feiras que dinamizam a economia local (Prefeitura Municipal de Chapecó, 2024). Ademais, a combinações entre as práticas e inovadoras reflete também na diversificação do mercado consumidor, tendo em vista o crescimento da procura de experiências relacionadas ao enoturismo por exemplo, que incluem desde degustações até roteiros que valorizam a histórias das famílias produtoras e o *terroir* das vinícolas.

A Vinícola Breancini, localizada em Cordilheira Alta, é um exemplo da vitivinicultura familiar no Oeste. Sua atividade iniciou em 1998, quando Valdir Breancini, primeiro proprietário e idealizador da vinícola, realizou a conversão da propriedade, que anteriormente era dedicada à suinocultura, para o cultivo de uvas e produção de vinho. Atualmente, a vinícola possui cerca de 12 mil pés de uva de variedades *Vitis labrusca*, como Bordô e Niágara, adaptadas ao clima subtropical úmido da região. A produção anual da vinícola varia entre 70 e 80 mil litros de vinho, contudo, os impactos das mudanças climáticas, como as chuvas excessivas registradas em 2023,



ocasionaram uma redução da produtividade para cerca de 25 toneladas de uvas e 6 mil garrafas de vinho. Mesmo assim, a vinícola segue como referência local, associando práticas sustentáveis de produção e iniciativas de enoturismo, ainda que sem apoio institucional estruturado.

Além disso, houve uma transição geracional importante no empreendimento após o falecimento de seu fundador em 2024, em que os filhos de Valdir Breancini assumiram a gestão da vinícola, garantindo a continuidade da produção e a preservação das características tradicionais vinculadas a sua produção.

4. Considerações finais

A vitivinicultura familiar no Oeste Catarinense demonstra ser uma atividade que articula tradição, inovação e desenvolvimento sustentável. As experiências analisadas em Chapecó e Cordilheira Alta evidenciam que, embora existam desafios ambientais e mercadológicos, a atividade tem potencial para gerar desenvolvimento econômico, fortalecer a identidade cultural e fomentar práticas de turismo sustentável.

O enoturismo surge como uma estratégia complementar de geração de renda, valorização do território e fortalecimento das dinâmicas socioculturais locais. Diante disso, o fortalecimento de políticas públicas que incentivem a produção familiar, a sucessão rural e a promoção do turismo vinculado à cultura vitivinícola se torna indispensável.

Referências

- FERREIRA, V. C.; FERREIRA, M. M. **Vinhos do Brasil: do passado para o futuro**. Editora FGV, 2018.
- KLANOVICZ, J.; ARRUDA, G.; DE CARVALHO, E. B. (Ed.). **História ambiental no sul do Brasil: apropriações do mundo natural**. Alameda, 2012.
- LOCKS, E. B.; TONINI, H. Enoturismo: o vinho como produto turístico. **Revista Turismo em Análise**, v. 16, n. 2, p. 157–173, 2005. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rta/article/view/63734>. Acesso em 23 jun. 2025.
- LOMBARDO, J. A. **Santa Catarina à mesa: a revolução das uvas e do vinho e o renascimento das cervejarias no estado**. 2. ed. Florianópolis: Editora Expressão, 2009.
- MANFROI, V.; RIZZON, L. A.; PEREIRA, G. E.; TAFFAREL, M. **A vitivinicultura na Serra Gaúcha e em Bento Gonçalves**. Bento Gonçalves, RS: Confraria do Vinho de Bento Gonçalves, 2022.



BRANDT, Marlon; MORETTO, Samira Peruchi. Entre florestas e as fronteiras: as paisagens do oeste de Santa Catarina nas décadas de 1920 a 1960. **Antíteses**, v. 16, n. 32, 2023.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECÓ. **Chapecó se destaca no turismo com aumento de 134% na arrecadação do ICMS do setor**. Chapecó, 19 dez. 2024. Disponível em: <https://chapeco.sc.gov.br/noticia/9618/chapeco-se-destaca-no-turismo-com-aumento-de-134-na-arrecadacao-do-icms-do-setor>. Acesso em: 20 jun. 2025.

TERRERI, L. C. G.; VELASCO, J. M.; NODARI, E. S. Cultura e tradição: um estudo das festas da uva e da vindima em Videira (SC). **Fronteiras: Revista Catarinense de História**, n. 39, p. 30–49, 2022. Disponível em: <https://revistas.udesc.br/index.php/fronteiras/article/view/22106>. Acesso em: 18 jun. 2025.

Agradecimentos ao CNPq e CAPES, pelo incentivo à pesquisa através do edital de bolsas CAPES/DS.