

CARTOGRAFIAS DA VITICULTURA EM MINAS GERAIS: da gênese no Sul à expansão para o Norte¹

CARTOGRAPHS OF VITICULTURE IN MINAS GERAIS: from South genesis to North expansion

CARTOGRAFÍAS DE LA VITICULTURA EN MINAS GERAIS: de la génesis en el Sur a la expansión al Norte

Marcelo Cervo Chelotti

Pós-Doutor pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Uberlândia – UFU. Professor Associado do Departamento de Geociências do Centro de Ciências Naturais e Exatas da Universidade Federal de Santa Maria – CCNE/UFSM. mcervochelotti@gmail.com / <http://orcid.org/0000-0002-5236-7272>

Rosa Maria Vieira Medeiros

Pós-Doutora em Geografia pela Université Du Maine (França). Doutora em Geografia pela Université de Poitiers (França). Professora Associada do Departamento de Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. rmvmedeiros@ufrgs.br / <http://orcid.org/0000-0001-7189-1902>

Recebido: 20/02/2020; Aceito: 25/03/2021; Publicado: 28/03/2021.

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo analisar a reorientação no deslocamento do padrão espacial do cultivo de uvas no estado de Minas Gerais, originalmente localizado no Sul, mas expandiu-se para o norte mineiro nas últimas décadas. Os procedimentos metodológicos centraram-se na revisão de literatura sobre a viticultura no Brasil, e na coleta em dados secundários na Pesquisa Agrícola Municipal/PAM/IBGE, nos Censos Agropecuários do IBGE, além do Banco de Dados de Uva, Vinho e Derivados/VITIBRASIL. Os mapas temáticos demonstraram a dinâmica da viticultura em Minas Gerais, evidenciando uma mudança no padrão espacial, ou seja, historicamente concentrada no sul do estado, mas verificamos no pós-1990 uma expansão geográfica para o norte, principalmente em direção ao Cerrado e vale do Rio São Francisco. O papel desempenhado pela pesquisa, na busca de novas técnicas para a viticultura em regiões tropicais, tem uma grande centralidade nesse processo, uma vez que estamos diante de um novo paradigma para a produção de uvas e vinhos.

Palavras-chave: Viticultura; Regionalização; Geografia do Vinho; Minas Gerais.

ABSTRACT

This article has the goal to analyze the reorientation in the displacement of the spatial pattern of grape cultivation in the state of Minas Gerais, originally located in the south, but has expanded to the north of Minas Gerais in recent decades. The methodological procedures focused on the literature review on viticulture in Brazil, and the collection of secondary data from the Municipal Agricultural Research/PAM/IBGE, the IBGE Agricultural Census, and the Grape, Wine and

¹ Recorte da pesquisa desenvolvida junto ao Núcleo de Estudos Agrários/NEAG e Centro do Patrimônio e Cultura do Vinho/CEPAVIN no âmbito do Estágio Pós-Doutoral realizado no Departamento de Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, no decorrer de março de 2018 a fevereiro de 2019.

Derivatives Database/VITIBRASIL. Thematic maps showed the dynamics of viticulture in Minas Gerais, showing a change in the spatial pattern, that is, historically concentrated in the south of the state. São Francisco River. The role played by the research in the search for new techniques for viticulture in tropical regions has a great centrality in this process, since we are facing a new paradigm for the production of grapes and wines.

Keywords: Viticulture; Regionalization; Wine Geography; Minas Gerais.

RESUMEN

El presente artículo tiene como objetivo analizar la reorientación en el desplazamiento del patrón espacial del cultivo de la uva en el estado de Minas Gerais, originalmente ubicado en el sur, pero se ha expandido al norte de Minas Gerais en las últimas décadas. Los procedimientos metodológicos se centraron en la revisión de la literatura sobre viticultura en Brasil, y en la recopilación de datos secundarios en la Investigación Agrícola Municipal/PAM/IBGE, en los Censos Agrícolas del IBGE, además de la Base de Datos de Uva, Vino y Derivados/VITIBRASIL. Los mapas temáticos demostraron la dinámica de la viticultura en Minas Gerais, mostrando un cambio en el patrón espacial, es decir, históricamente concentrado en el sur del estado, pero en la década de 1990 verificamos una expansión geográfica hacia el norte, principalmente hacia el Cerrado y Vale do Rio São Francisco. El papel desempeñado por la investigación, en la búsqueda de nuevas técnicas para la viticultura en las regiones tropicales, tiene una gran centralidad en este proceso, ya que nos enfrentamos a un nuevo paradigma para la producción de uvas y vinos.

Palabras-clave: Viticultura; Regionalización; Geografía del Vino; Minas Gerais.

INTRODUÇÃO

A viticultura² brasileira nasceu com a chegada dos colonizadores portugueses no século 16. Permaneceu como cultura doméstica até o final do século 19, tornando-se uma atividade comercial a partir do início do século 20, por iniciativa dos imigrantes italianos estabelecidos no Sul do país, a partir de 1875 (PROTAS; CAMARGOS; MELLO, 2006).

Embora não tenha uma larga tradição na produção de vinhos, como ocorre em muitos países europeus, no Brasil existe uma considerável área dedicada ao cultivo de uvas, e uma secular produção de vinhos. Há que se destacar que esse cultivo e produção não se encontram localizados somente em áreas com forte tradição no cultivo da uva e no fabrico do vinho como o Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Minas Gerais, mas também em estados como Bahia, Pernambuco e Goiás.

As recentes discussões sobre as expressões territoriais da vitivinicultura sejam elas, associadas às práticas tradicionais do saber-fazer o vinho (colonial/artesanal), ou as novas práticas associadas a saber-fazer associado aos processos modernos (finos/castas) estão produzindo novas ruralidades associadas à uva e ao vinho. Portanto, faz-se necessário compreender as expressões contemporâneas da vitivinicultura, ou melhor, dos novos e velhos territórios da uva do vinho.

² Viticultura refere-se à produção de uvas, podendo ser destinada para o consumo in natura, ou em forma de sucos, ou para vinificação. A designação vitivinicultura refere-se à produção de vinhos.

Esse prisma patrimonial e cultural do vinho suscita numerosas pesquisas, como por exemplo, sobre os processos de **constituição histórica das regiões vinícolas**, sua preparação e organização para fins turísticos, econômicos ou ambientais. Urge, pois, no Brasil, a necessidade de pesquisas sobre a preservação da memória, da cultura e do patrimônio do vinho brasileiro, sob pena de se perder esses elementos no tempo e no espaço impossibilitando as futuras gerações de conhecerem sua história, sua memória (MEDEIROS, 2017, p. 13, grifos nossos).

No presente artigo objetivou-se mapear a produção de uva em Minas Gerais, observando reorientação no deslocamento do padrão espacial vitivinícola, originalmente localizado no sul do estado, mas que nas últimas décadas expandiu-se para o norte mineiro.

Os procedimentos metodológicos centraram-se na revisão de literatura sobre a vitivinicultura no Brasil, e na coleta em dados secundários nos seguintes bancos de dados: na Pesquisa Agrícola Municipal/PAM/IBGE buscamos uma série histórica da evolução da área plantada com uvas em Minas Gerais; nos Censos Agropecuários do IBGE buscamos informações para as décadas de 1960, 1970 e 1980 referentes à área cultivada com uvas em Minas Gerais, além do Banco de Dados de Uva, Vinho e Derivados/VITIBRASIL, e em sites institucionais da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN).

De posse desses dados elaboramos uma série de mapas temáticos, demonstrando a dinâmica da viticultura em Minas Gerais. A partir dos mapas ficou evidente uma mudança no padrão espacial, ou seja, historicamente concentrada no sul do estado, mas no pós-1990 verificamos um deslocamento para o norte, principalmente em direção ao Vale do Rio São Francisco, com isso configurando um novo padrão espacial da vitivinicultura em Minas Gerais.

Dividimos o texto em três partes. Na primeira, nos dedicamos a realizar um panorama geral da vitivinicultura brasileira. Já na segunda parte, apresentamos a cartografia da vitivinicultura em Minas Gerais. Na terceira, destacamos o papel da EPAMIG na expansão da vitivinicultura no estado mineiro. E, por fim, tecemos nossas considerações finais.

PANORAMA GERAL DA VITIVINICULTURA NO BRASIL

Em 2018, a área de produção vitivinícola no Brasil correspondeu a 79,1 mil hectares. Foram mais de 1,1 mil vinícolas espalhadas pelo país, a maioria instalada em pequenas propriedades (média de dois hectares de vinhedos por família), sendo o quinto maior produtor da bebida no Hemisfério Sul (IBRAVIN, 2018).

Ao desagregarmos os dados, observamos que, de acordo com o PAM/IBGE (2015), o estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor brasileiro de uva com uma área de 49.739 hectares, seguido por São Paulo (7.803 ha), depois Pernambuco (6.814 ha), acompanhado por Santa Catarina (4.846 ha), posteriormente o Paraná com (4.465 ha), e Minas Gerais com (856 ha), como demonstra a Tabela 1.

Tabela 1 – Área cultivada com videiras, por estado, em hectares 1990, 2005 e 2015

ESTADOS	1990	2005	2015
BA	523	3.685	2.861
ES	19	36	148
GO	0	64	150
MG	702	936	856
PB	70	90	122
PR	2.747	5.603	4.465
PE	1139	4872	6.814
RS	40.039	42.450	49.739
SC	4.708	4.224	4.846
SP	8.789	10.906	7.803
BRASIL	58.764	73.326	78.026

Fonte: PAM/IBGE.

Org.: Chelotti, M. C. (2018).

O Rio Grande do Sul concentra em torno de 60% da área vitivinícola brasileira, o que demonstra sua especialização produtiva nessa atividade. No que se refere à produção de vinho, suco e derivados, essa porcentagem ultrapassa os 90% de concentração no estado gaúcho. Assim, para Mello (2015), embora as estatísticas disponíveis sejam limitadas, é possível ter um panorama nacional usando os dados nacionais de área e produção de uvas do IBGE, e os de produção de vinhos, sucos e derivados do Rio Grande do Sul. Considerando que o Rio Grande do Sul é responsável por cerca de 90% da produção nacional desses produtos, ao analisar seu desempenho ter-se-á uma boa aproximação da agroindústria vinícola do país (Tabela 2).

Tabela 2 – Produção de vinhos, sucos e derivados do Rio Grande do Sul, em litros

PRODUÇÃO	2013	2014	2015
Vinho de mesa	196.904.222	196.173.123	210.308.560
Tinto	163.111.797	157.776.363	169.811.472
Branco	32.066.403	37.438.069	39.557.250
Rosado	1.726.022	958.691	939.838
Vinho fino	46.956.931	38.464.314	37.148.982
Tinto	23.156.458	17.208.996	16.745.896
Branco	23.080.750	20.054.804	19.561.966
Rosado	719.723	1.200.514	841.120
Suco de uva integral	33.673.396	43.331.223	52.233.155
Suco concentrado*	156.031.970	166.961.570	178.306.565
Mosto simples	58.517.506	57.585.195	100.911.592
Outros derivados	2.909.520	2.801.715	4.106.899
TOTAL	494.993.545	505.317.140	583.015.753

Fonte: Mello (2016).

A partir dos dados apresentados na Tabela 2 verificarmos a principal característica da vitivinicultura brasileira, ou seja, 85% da nossa produção é vinho de mesa, e apenas 15% de vinhos finos. O mercado brasileiro de vinhos finos é dominado pelos vinhos importados, que em 2014 representaram 76,01% do volume total comercializado (MELLO, 2015).

Do total de produtos industrializados, 60% são vinhos de mesa e 21% sucos de uva, ambos elaborados a partir de uvas de origem americana, especialmente cultivares de *Vitislabrusca*, *Vitisbourquinae* híbridos interespecíficos diversos. Cerca de 10% são vinhos finos, elaborados com castas de *Vitisvinifera*; o restante (9%) dos produtos industrializados é para outros derivados da uva e do vinho (PROTAS; CAMARGOS; MELLO, 2006, p. 8).

O Rio Grande do Sul concentra a maior parte dos produtores de vinho colonial/artesanal, mas, segundo projeções, estima-se que cerca de quatro mil famílias produzam e vendam sem registrar seu vinho no Brasil. A expectativa com a aprovação da Lei do Vinho Colonial³ é que essa experiência possa guiar e facilitar a legalização dos agricultores, como um importante fator de renda, sustentabilidade e manutenção da tradição da elaboração de vinho (EMBRAPA, 2018).

No Sudeste, São Paulo configura-se enquanto um grande produtor de uvas de mesa. Mas existem experiências na produção de vinho de mesa no entorno de Jundiaí, e de vinhos finos na Serra da Mantiqueira. No Nordeste, o destaque é para o Vale do São

³ A Lei do Vinho Colonial (nº 12.959/2014) permite as vendas em feiras, cooperativas ou na propriedade, utilizando apenas o talão de produtor rural para emissão de notas, sem a necessidade de abrir uma empresa.

Francisco, polarizado por Pernambuco e Bahia. A grande produção de uvas de mesa para a exportação tem dividido espaços com a produção de vinhos e espumantes.

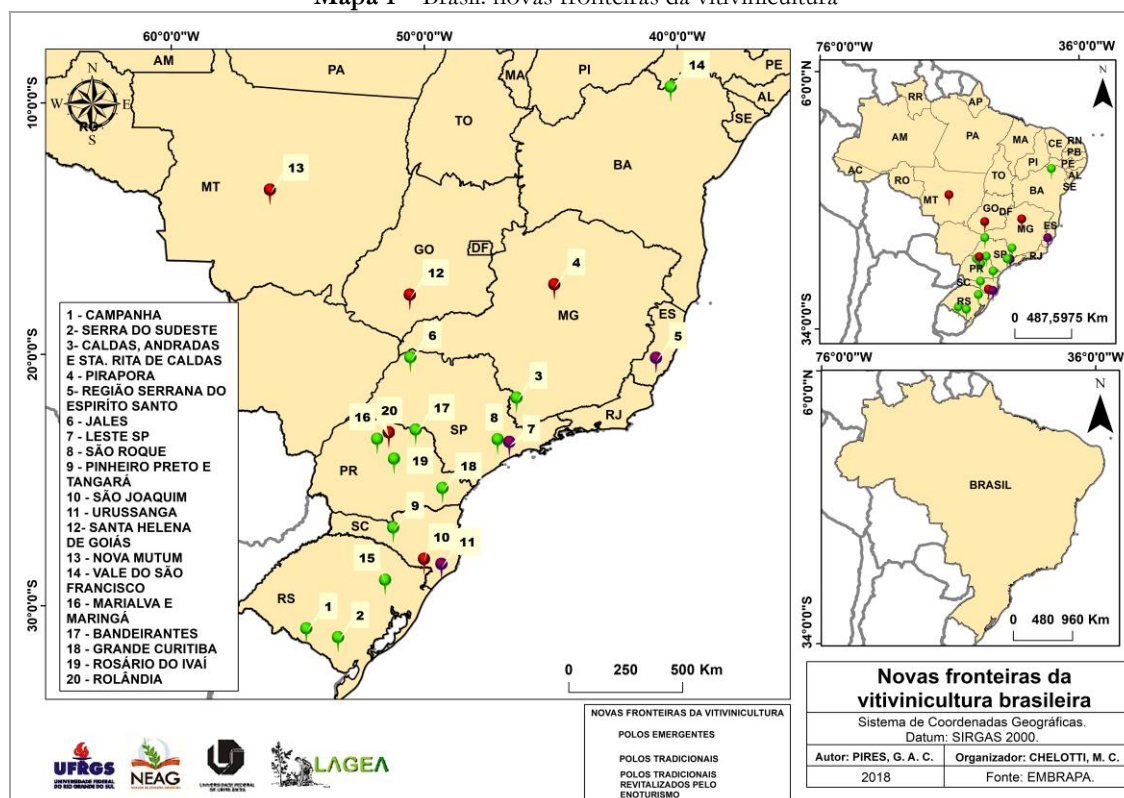
A viticultura é uma atividade tradicional em nove regiões brasileiras. Como zonas de viticultura temperada destacam-se as regiões da Fronteira, Serra do Sudeste e Serra Gaúcha, no estado do Rio Grande do Sul; a região do Vale do Rio do Peixe, em Santa Catarina; a região Sudeste de São Paulo e a região Sul de Minas Gerais. A região Norte do Paraná é tipicamente subtropical. As regiões Noroeste de São Paulo, Norte de Minas Gerais e Vale do Submédio São Francisco caracterizam-se como zonas tropicais (PROTAS; CAMARGOS; MELLO, 2006).

Desde seu início até a década de 1960, a viticultura brasileira ficou restrita às Regiões Sul e Sudeste, mantendo as características de cultura de clima temperado, com ciclo vegetativo anual e período de repouso definido pela ocorrência das baixas temperaturas dos meses de inverno. A partir de então, o cultivo da uva ‘Itália’ foi levado, com sucesso, para a região Semiárida do Vale do Submédio São Francisco, marcando o início da viticultura tropical no Brasil (PROTAS, CAMARGOS, MELLO, 2006).

A viticultura tropical expandiu-se rapidamente, com a consolidação do polo do Norte do Paraná, na década de 70, e dos polos do Noroeste de São Paulo e do Norte de Minas Gerais na década seguinte. A partir de 1990, surgiram diversos polos vitícolas, alguns voltados à produção de uvas para consumo *in natura*, outros direcionados à elaboração de vinho e suco (PROTAS; CAMARGOS; MELLO, 2006).

Nesse contexto, observa-se um redesenho na geografia da uva e do vinho no Brasil, principalmente a partir da formação de novos polos vitícolas nas diferentes regiões, sejam subtropicais ou tropicais (Mapa 1).

Mapa 1 – Brasil: novas fronteiras da vitivinicultura



Fonte: EMBRAPA (2018).

De maneira geral observamos uma concentração da atividade vitícola nas regiões Sudeste e Sul. Estamos diante de um processo de desconcentração da produção, com significativa expansão para novas regiões vitivinícolas no Sul, mais especificadamente em direção à Campanha Gaúcha, fronteira com o Uruguai. Mas, novos polos também surgiram nas últimas décadas no Brasil tropical, como no Norte de Minas Gerais, em Pernambuco/Vale do São Francisco, em Goiás no Centro-Oeste.

No Brasil, a busca por novas regiões vitícolas que permitam um melhor amadurecimento das uvas tem sido uma constante, o que pode ser verificado pelas iniciativas de plantio de videiras em São Joaquim (SC), na região da Campanha (RS) e nas regiões áridas e semiáridas do Nordeste brasileiro. Entretanto, nas áreas produtoras tropicais, como o Vale do Submédio São Francisco, a falta de amplitude térmica limita o acúmulo dos polifenóis, e os vinhos tintos elaborados nessa região devem ser consumidos jovens devido a sua característica de leveza, estrutura fraca a média e desenvolvimento aromático médio (TONIETTO; CARBONNEAU, 1999).

CARTOGRAFANDO A VITICULTURA EM MINAS GERAIS

A presença da viticultura no Sul de Minas Gerais remonta o final do século XIX. De acordo com Pereira (1950), Antonio Ferreira do Nascimento foi o iniciador da cultura da vinha, em Caldas. Adotava um sistema rudimentarmente primitivo, todo seu, tanto para a cultura da uva como para a elaboração do vinho. Posteriormente, lá pelo ano de 1882, o pároco Joaquim Ferreira D'Assumpção prosseguiu na obra do iniciador, com pequenas melhoras na parte genealógica, oriundas dos conhecimentos práticos trazidos de sua terra natal – Portugal.

Embora o estado de Minas Gerais compareça na sexta posição, com 1.000 hectares de vinhedos, não podemos desconsiderar sua secular tradição no cultivo da uva e no fabrico do vinho, em especial no sul do estado, concentrado historicamente nos municípios de Caldas e Andradas (Tabela 3). No entanto, nos últimos anos ocorreu uma significativa expansão no cultivo de uvas para o norte do estado, principalmente no perímetro irrigado do rio São Francisco.

Tabela 3 – Minas Gerais: área cultivada em hectares com videiras, por municípios selecionados

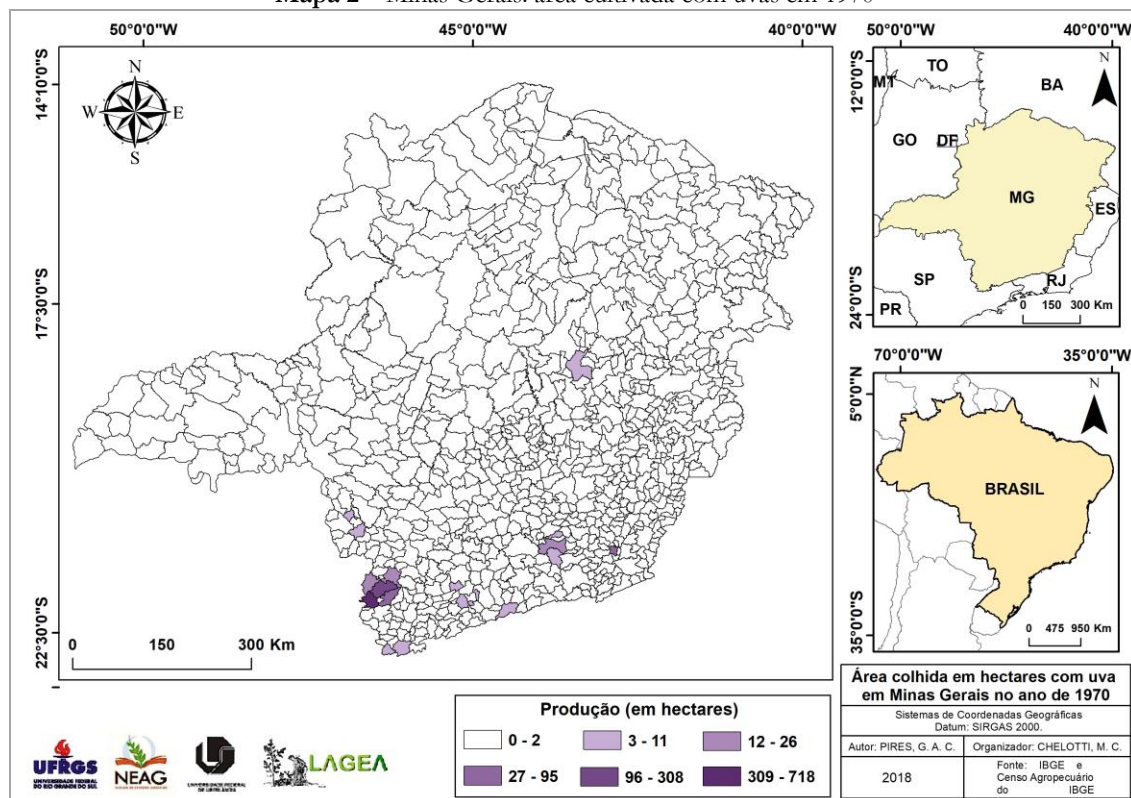
Município	1990	2005	2015
Andradas	185	120	90
Caldas	100	137	130
Cordislândia	0	0	15
Elói Mendes	0	0	20
Jaíba	0	5	52
Janaúba	0	15	18
João Pinheiro	0	0	6
Juatuba	0	12	14
Lagoa Grande	0	12	12
Lassance	0	79	80
Nova Porteirinha	0	16	32
Passa Tempo	0	0	6
Piedade do Rio Grande	0	0	8
Pirapora	180	283	90
Porteirinha	105	0	8
Pouso Alegre	4	11	12
São Gonçalo do Sapucaí	0	67	90
Três Corações	0	1	14
Três Pontas	0	0	5
Turmalina	2	0	5
Várzea da Palma	4	10	15
Minas Gerais	702	936	856

Fonte: PAM/IBGE.

Org.: Chelotti, M. C. (2018).

De acordo com os dados agropecuários do IBGE evidenciava-se em 1970 a concentração da produção de uva no sul de Minas Gerais, principalmente no entorno dos municípios de Andradas e Caldas (Mapa 2).

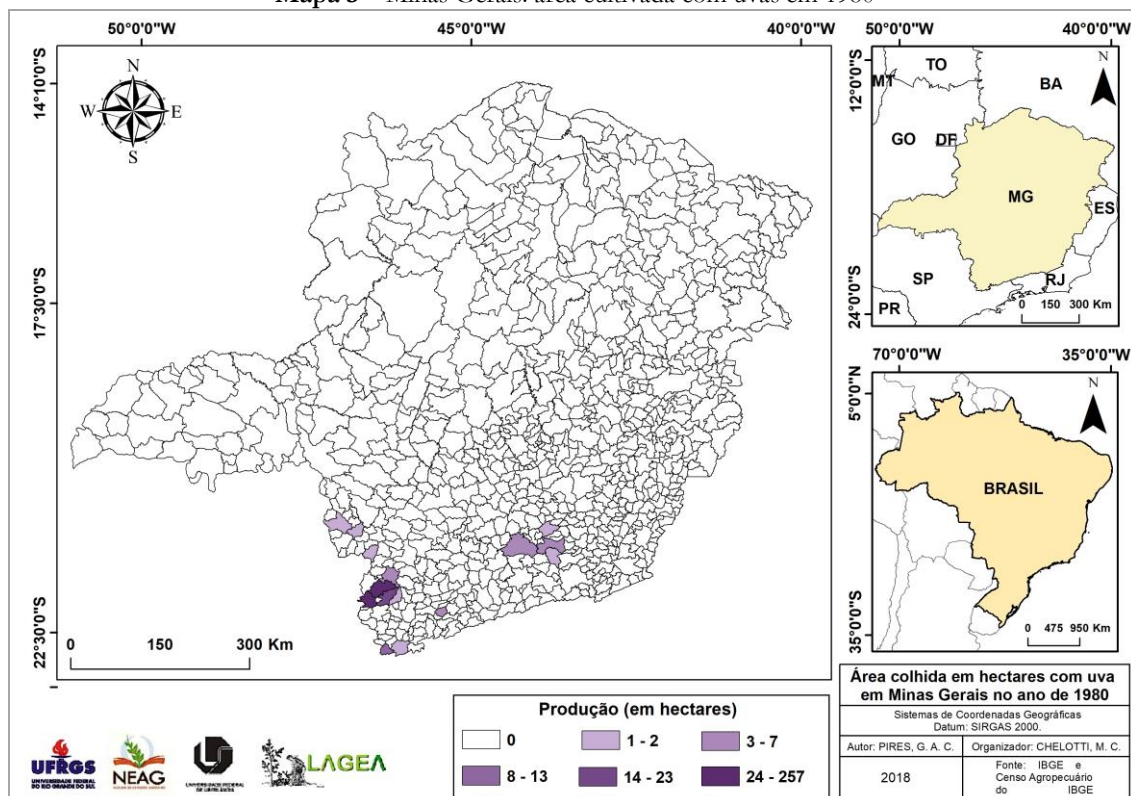
Mapa 2 – Minas Gerais: área cultivada com uvas em 1970



Fonte: IBGE (2018).

A concentração da produção vitícola é mantida até a década de 1980 no Sul do estado (Mapa 3), até ocorrer sua expansão para outras regiões mineiras.

Mapa 3 – Minas Gerais: área cultivada com uvas em 1980



Fonte: IBGE (2018).

Para Regina et al. (2006), a viticultura mineira durante a década de 1980 expandiu-se para regiões mais quentes, em especial para o Vale do Rio São Francisco, onde o manejo de poda, a irrigação e a quebra de dormência permitiram a produção de uvas para consumo *in natura* com interesse comercial, principalmente por conseguir o escalonamento da produção para períodos de escassez de oferta da fruta no mercado.

A viticultura tropical expandiu-se rapidamente, com a consolidação do polo do Norte do Paraná, na década de 70, e dos polos do Noroeste de São Paulo e do Norte de Minas Gerais na década seguinte. A partir de 1990 surgiram diversos polos vitícolas, alguns voltados à produção de uvas para consumo *in natura*, outros direcionados à elaboração de vinho e suco (PROTAS; CAMARGOS; MELLO, 2006).

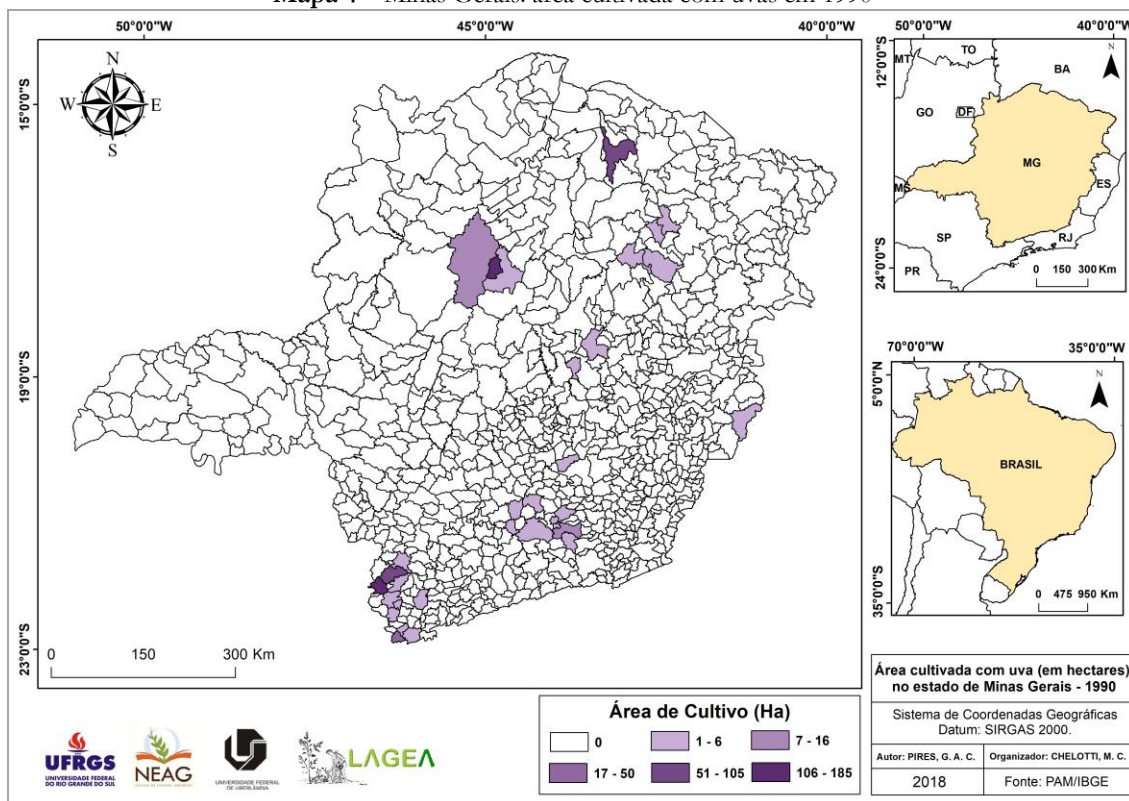
Tal expansão somente foi possível por meio do desenvolvimento de tecnologia, e nesse caso, o Núcleo Tecnológico da EPAMIG/Uva e Vinho foi fundamental, pois introduziu cultivares viníferas, já que a tradição do Sul de Minas era o cultivo de uvas americanas para a produção de vinhos de mesa, e não de vinhos finos.

Os projetos em desenvolvimento estão assentados em duas linhas básicas de pesquisa, que busca identificar qual a variedade e o melhor manejo do vinhedo, para a produção de matéria-prima capaz de elaborar vinhos finos com tipicidade regional (REGINA et al., 2006).

Dentre os polos tropicais podemos destacar: 1) Noroeste SP; 2) Norte MG; 3) Vale do Submédio São Francisco. O polo Norte de Minas Gerais está às margens do Rio São Francisco, a 17° S, 44° W e a uma altitude média de 470 m. A quantidade média anual de chuvas é de aproximadamente 1.050 mm e a temperatura média anual é de 23° C. A área de vinhedos é de cerca de 500 ha, com produção totalmente voltada para o mercado de uva para consumo *in natura* (PROTAS; CAMARGOS; MELLO, 2006).

Assim, os dados do IBGE para a década de 1990 já registram esse movimento de expansão geográfica em direção ao norte mineiro, principalmente no vale do Rio São Francisco (Mapa 4).

Mapa 4 – Minas Gerais: área cultivada com uvas em 1990



Fonte: IBGE (2018).

A viticultura tropical, apesar de relativamente recente, alcançou significativa evolução tecnológica no Brasil. Da produção inicial de uva 'Itália', praticamente única opção até a década de 1990, a viticultura tropical brasileira ingressou no século 21 com tecnologia para a produção de 'Niágara rosada', antes restrita ao sul do país, para a produção de uvas finas (*Vitisvinifera*), visando à elaboração de vinhos de alta qualidade em regiões tropicais, para a produção de uvas labruscas de alta qualidade, próprias para a elaboração de suco sob condições tropicais (PROTAS; CAMARGOS; MELLO, 2006).

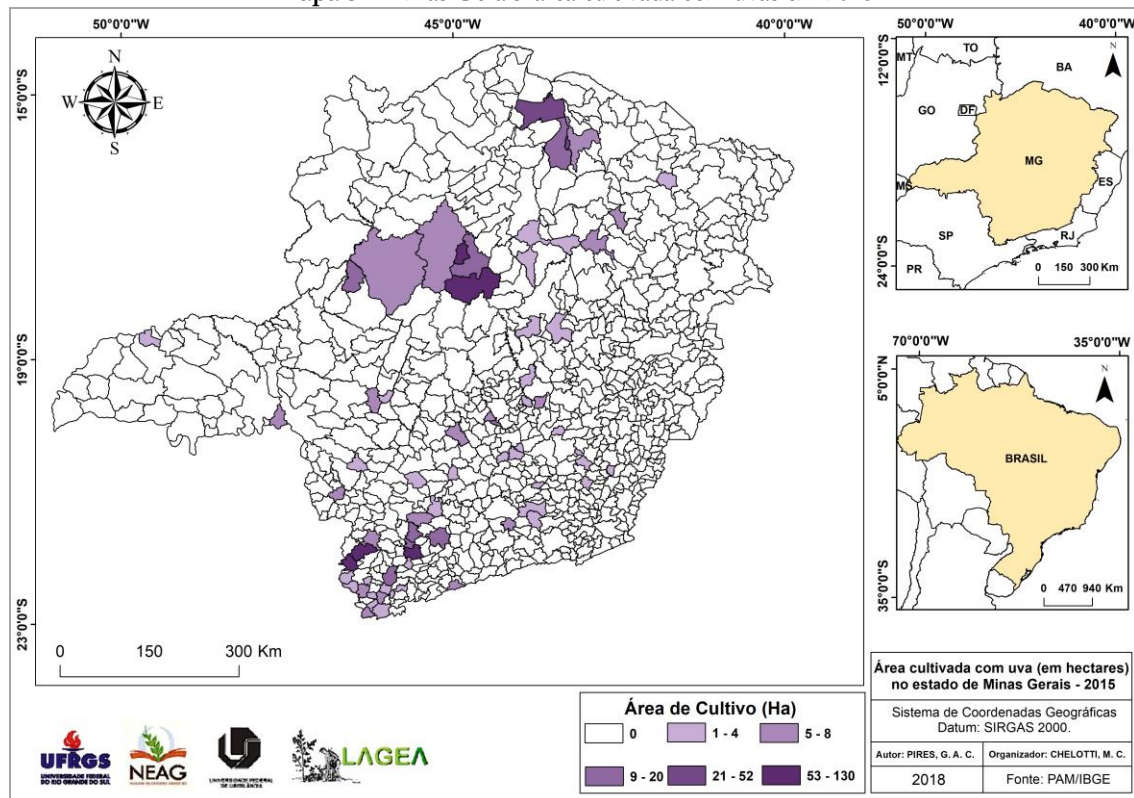
Nesse sentido, a expansão da viticultura para o Norte de Minas Gerais, principalmente para as áreas próximas ao rio São Francisco, faz parte de uma tendência nacional, ou seja, a expansão do cultivo da uva para regiões tropicais.

A consolidação desse movimento de espraiamento da produção vitícola em Minas Gerais será realmente evidenciada nos dados do IBGE para o ano de 2015 (Mapa 5). Além da região sul com sua histórica tradição, outros polos se consolidaram como o entorno de Pirapora e da Jaíba. No entanto, faz-se necessário caracterizar melhor essa produção vitícola. Enquanto no Sul ocorre o predomínio de uvas destinadas ao fabrico do vinho, no Norte a produção é destinada a uvas *in natura* cultivadas com alta tecnologia e irrigação.

Carvalho (2013), ao se referir às experiências sobre a produção de uvas para a elaboração de vinhos finos no Cerrado e Norte de Minas Gerais, destaca a utilização da

técnica da dupla poda, em que as videiras são podadas em janeiro e março. Com isso, as uvas são colhidas no inverno, época em que as noites são frescas, os dias ensolarados, não há chuva e o solo permanece seco. Na colheita, as uvas estão em sanidade e maturação perfeitas, tendo fortes possibilidades de ótimos teores de açúcar e consequentemente a obtenção de *vinhos brasileiros de terroir*⁴.

Mapa 5 – Minas Gerais: área cultivada com uvas em 2015



Fonte: IBGE (2018).

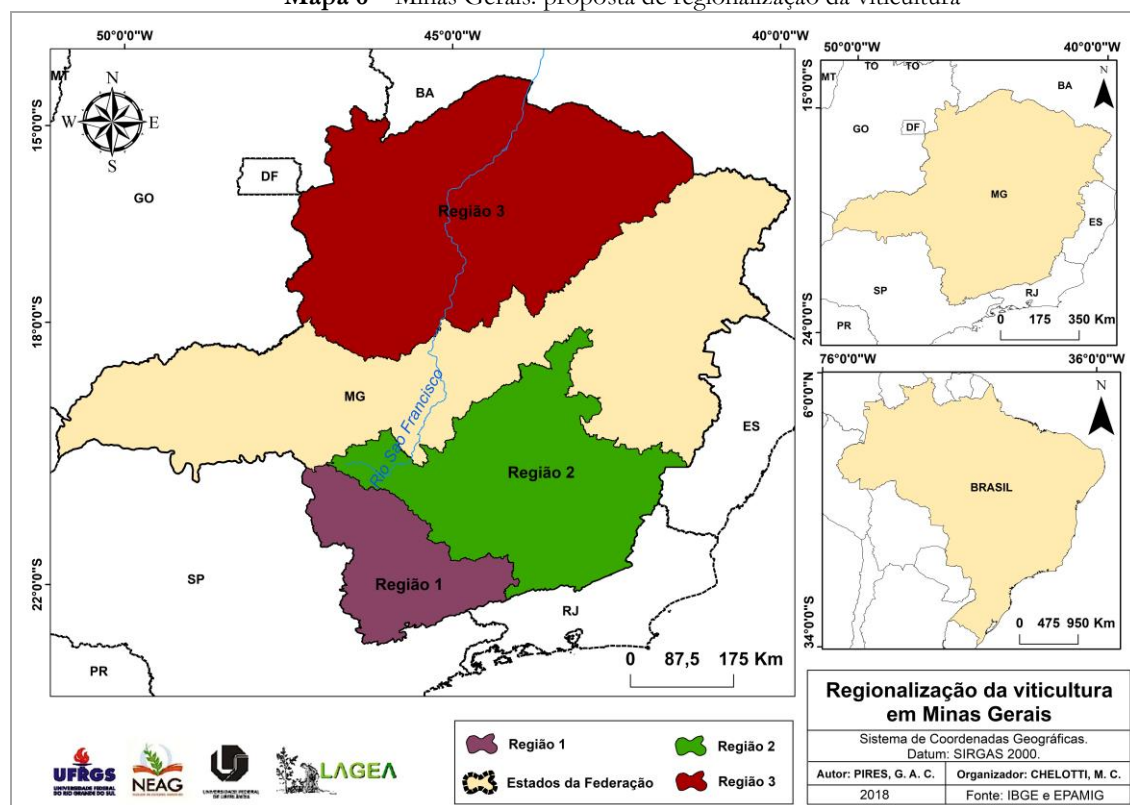
Na tentativa de identificar novas regiões vitivinícolas, Carvalho (2013) nos chama atenção que, excetuando algumas do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Vale do São Francisco, todas as demais carecem de redesenhos e não são oficiais, embora muitas delas, com décadas de existência. Carvalho (2013) propõe a seguinte regionalização vitivinícolas para Minas Gerais:

- Sul (Andradas, Andrelândia, Caldas, Cordislândia e Três Corações);
- Vale Jequitinhonha – Diamantina;
- Cerrado Mineiro – João Pinheiro;
- Vale do São Francisco – Pirapora.

⁴ *Terroir* é um conceito francês, segundo o qual um vinho é elaborado sob influência de fatores naturais (especificamente clima e solo), da tecnologia (especialmente, processos empregados na vinicultura e na vinificação) e de aspectos culturais. É uma palavra que não encontra tradução para o português. Em espanhol, muitas vezes, se encontra a palavra *terruño* para expressar a definição (CARVALHO, 2013, p. 28).

Podemos então, regionalizar a viticultura mineira em três grandes regiões: (a) Região Vitícola da Mantiqueira Cafeeira; (b) Região Vitícola Tropical de Altitude; e (c) Região Vitícola Cerrado/São Francisco, conforme o (Mapa 6).

Mapa 6 – Minas Gerais: proposta de regionalização da viticultura



Fonte: IBGE (2018).

1) Região Vitícola da Mantiqueira Cafeeira – tendo como características ser a tradicional região vitivinícola desde início do século XIX. A produção de uvas americanas e produção de vinhos de mesa foram responsáveis pela estruturação da atividade no sul mineiro. Nos últimos anos com a modernização da viticultura, principalmente com o desenvolvimento da técnica da dupla poda, a região também passa a produzir vinhos finos.

2) Região Vitícola Tropical de Altitude – área difusa de expansão de vinhedos dedicados a produção de variedades para vinhos finos. Poderia fazer parte da primeira região, mas em função da característica jovem dos seus vinhedos preferimos diferenciá-la. Do ponto de vista das técnicas de cultivo, a dupla poda é a grande aposta.

A região de Diamantina possui um histórico voltado para a elaboração de vinhos e este projeto pretende resgatar essa atividade orientando-se, entretanto, para a produção de vinhos finos. A conotação de turismo gastronômico de Diamantina é um dos principais trunfos a serem explorados (REGINA et al., 2006).

3) Região Vitícola Cerrado/São Francisco – tendo como principal característica a produção de uvas de mesas, cultivadas com alta tecnologia e com irrigação. Embora a grande aposta da região seja nas uvas de mesas, existem experiências com o cultivo de variedades para a produção de vinhos finos.

Pirapora já possui uma viticultura empresarial sólida e produtiva voltada à produção de uvas finas para consumo *in natura*. A busca por alternativas da produção vitícola levou à implantação deste projeto que tem como objetivo central validar o potencial enológico na região (REGINA et al., 2006).

A partir do exposto evidenciamos uma mudança na geografia vitícola mineira, com uma forte territorialização no sul do estado no início do século XX, principalmente no eixo Andradas-Caldas. Os parreirais eram basicamente de uvas americanas destinadas à produção de vinhos de mesas. Essa situação seria revertida em meados da década de 1990 com a modernização das técnicas de cultivo, principalmente para as regiões tropicais, possibilitando a expansão para o norte mineiro, em especial o vale do Rio São Francisco. Nesse contexto, além de variedades de uvas de mesa, estão sendo cultivadas variedades para a produção de vinhos finos.

O PAPEL DA EPAMIG NA EXPANSÃO DA VITIVINICULTURA MINEIRA

O campo experimental da EPAMIG de Caldas foi inaugurado em 1936 durante o governo Vargas. Vinculada inicialmente ao Ministério da Agricultura, a unidade foi, ao lado das estações experimentais de Caxias do Sul (RS) e Jundiaí (SP), um dos três primeiros centros de pesquisas especializados em uva e vinho do país, o que demonstra a considerável tradição no cultivo da uva e do fabrico do vinho no sul de Minas Gerais.

Lá pelos idos de 1934, o Governo Federal criou, aqui, uma Estação Experimental de Enologia, medida que trouxe considerável progresso e aperfeiçoamento à viticultura local. O seu trabalho, dirigido por técnicos especializados, transformou a mentalidade reinante, mudando o sistema primitivo da cultura pela adoração de processos mais racionais, entre eles a preparação do solo com sulcos apropriados à plantação (PEREIRA, 1950, p. 2).

A instalação da Estação Experimental representava uma possibilidade concreta de modernização da vitivinicultura sul-mineira. O entusiasmo de Pereira (1950) tem relação direta com esse anseio de melhorar a qualidade dos vinhos produzidos em Caldas pelos pequenos sítiantes, que utilizavam técnicas tradicionais tanto para o cultivo da videira quanto para o fabrico do vinho.

A Estação de Enologia de Caldas, desde o seu início, vem se dedicando, especialmente, ao estudo das numerosas castas de uvas que melhor se adaptam ao clima, procurando sempre uma variedade que venha substituir com vantagens as mais comuns da região, entre as quais figuram: Folha de Figo, Isabel e Niagara. É importante e curioso o fato de que a uva Folha de Figo é exclusivamente de Caldas, onde encontrou seu habitat próprio: clima e solo (PEREIRA, 1950, p. 2).

Outro fator importante de se considerar é que durante o governo de Getúlio Vargas buscava-se superar a dependência das regiões de um único produto agrícola. Assim, a Estação Experimental representava uma aposta na diversificação da agricultura sul-mineira, muito dependente do café. O nacionalismo também exigia que fossemos autossuficientes em vários setores, o que não seria diferente com a produção de vinhos brasileiros.

Entre as numerosas experiências que enriquecem a antiga Estação de Enologia, dois produtos prendem a atenção dos visitantes: 1) O vinho Moscatel Espumante, igual aos famosos Moscatos da região de Caneli, na Itália; 2) O Vinho Verde de Souza – originário da uva própria usada na região do Minho, em Portugal. Ambos, idênticos aos seus similares estrangeiros; ambos, oriundos de uvas colhidas em Caldas; ambos, decorrentes de experiências coroadas de pleno êxito; ambos, atestados vivos da perfeição e do progresso viti-vinícola de Caldas (PEREIRA, 1950, p. 3).

A Estação pertenceu ao Ministério da Agricultura até o ano de 1973, sendo então transferida à EMBRAPA e posteriormente, em 1976, sendo incorporada à EPAMIG que, desde então, desenvolve suas atividades de pesquisa. Em 2005 foi criado na fazenda o Núcleo Tecnológico EPAMIG Uva e Vinho, sendo, desde então, o norteador e responsável pelas estratégias de pesquisa em vitivinicultura para o estado de Minas Gerais (EPAMIG, 2018).

É importante destacar que o campo experimental da EPAMIG em Caldas abriga a única adega enológica experimental do Sudeste do Brasil. O esforço de Pereira (1950) para demonstrar a qualidade dos vinhos produzidos na vinícola da Estação Experimental reforça o discurso modernizante. O paradigma enológico alicerçava-se na busca de equiparação com os vinhos europeus, e pouco na tentativa de buscar uma tipicidade própria do sul mineiro. A negação das características socioambientais regionais pode ter sido um grande limitador na busca de tecnologias mais apropriadas à realidade da geografia local.

Para Tonietto e Mello (2001) apud Falcade (2017), a primeira geração é dos vinhos produzidos com uvas de variedades americanas, na fase de introdução da vitivinicultura; de segunda geração, a fase de expansão da viticultura com vinhos produzidos com uvas de variedades híbridas e viníferas; de terceira geração, a fase de expansão dos vinhedos de

variedades viníferas com melhoria da qualidade dos vinhos; e de quarta geração, a fase da afirmação da identidade regional com vinhos de qualidade com indicações geográficas.

No caso de Minas Gerais, o grande marco do desenvolvimento tecnológico para a vitivinicultura foi a técnica de dupla poda da videira⁵, que implica na inversão do ciclo produtivo da videira, alterando para o inverno o período de colheita das uvas destinadas à produção de vinhos finos, em que o método consiste na realização de podas em janeiro. As uvas colhidas no inverno apresentam mais aroma e maior concentração de cor, o que contribui para o aumento qualidade do vinho.

A modernização da vitivinicultura no Sul de Minas Gerais ocorreu com a alteração do ciclo de produção para colheita nos meses mais secos do ano, ou seja, no inverno, contribuindo com a maturação das bagas e a melhoria da qualidade do mosto, expresso principalmente pelo teor de açúcar, acidez e compostos fenólicos. A nova técnica desenvolvida pela EPAMIG realiza duas podas anuais, e com isso a maturação da uva ocorre no inverno (período seco), e não mais no verão (período chuvoso).

Outra alternativa tem sido a produção em regiões com condições de temperaturas ambientais situadas entre os extremos de inverno rigoroso, e a falta de amplitude térmica do Sul e Nordeste brasileiros. Nesse contexto, o núcleo tecnológico da EPAMIG Uva e Vinho tem atuado na busca por novas regiões mineiras, orientado nos princípios de que vinhos finos são produzidos em regiões onde a colheita da uva é feita em períodos secos e com temperaturas amenas e contrastantes entre dias e noites, e que existe um zero de vegetação ($\pm 10^{\circ}\text{C}$), acima do qual a videira pode vegetar praticamente o ano todo e, dessa forma, seu ciclo é definido em função da data de poda (REGINA et al., 2006).

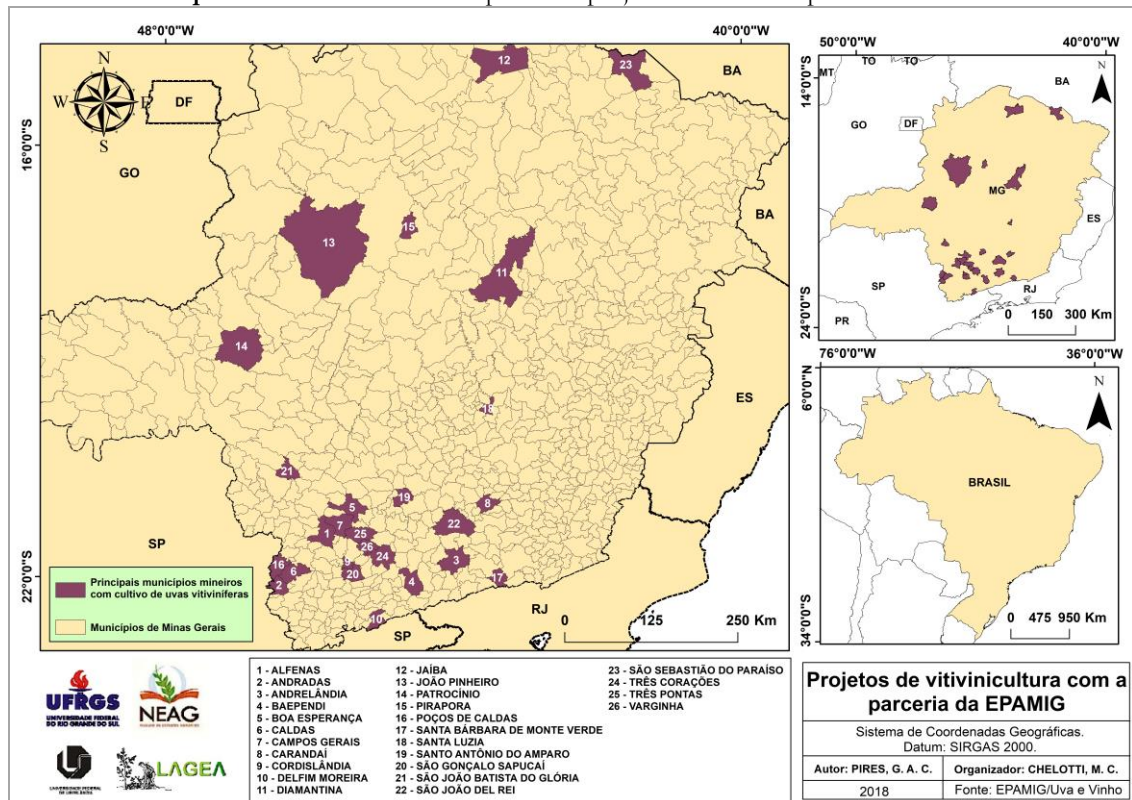
Portanto, para Carvalho (2013), cai a antiga crença de que vinhos finos só nascem de videiras plantadas entre os paralelos 30° e 50° de altitude tanto ao norte, quanto ao sul. Hoje, encontramos vinhos finos nas mais diversas latitudes, incluindo o paralelo 8°, no vale do rio São Francisco, entre a Bahia e Pernambuco – Nordeste brasileiro –, e no paralelo 14° S, em Ica, Peru.

A EPAMIG por meio do trabalho desenvolvido no Núcleo Tecnológico Uva e Vinho, em Caldas, potencializa a produção de vinhos finos e espumantes. Trabalhando em parceria com os produtores (Mapa 7), são disponibilizadas mudas de qualidade, tecnologias

⁵ Técnica desenvolvida pelo pesquisador Murillo Albuquerque Regina da EPAMIG, que consiste em inverter o ciclo biológico da videira, para que comece a amadurecer no inverno, evitando o verão com suas intensas chuvas.

de manejo, suporte técnico capacitado e a infraestrutura de uma vinícola experimental para o processamento das uvas e a produção de vinhos (EPAMIG, 2017)⁶.

Mapa 7 – Minas Gerais: municípios com projetos vitícolas em parceria com a EPAMIG



Fonte: IBGE (2018)

O Núcleo Tecnológico EPAMIG Uva e Vinho consolidou-se como agente institucional na geração de conhecimento técnico-científico para o setor vitivinícola mineiro. Como reflexo de sua ação ao longo dos anos, observa-se um crescimento espetacular da vitivinicultura no estado de Minas Gerais. Em pouco mais de cinco anos, Minas Gerais saiu de uma condição inexpressiva na produção de vinhos finos devido à inexistência de parreirais produtores, para um cenário onde já se cultivam mais de 120 mil pés de videira finas e que continua em plena expansão, colocando, em breve, o estado no cenário da produção de vinhos finos do Brasil (EPAMIG, 2018).

O papel desempenhado pela pesquisa, na busca de novas técnicas e tecnologias para a vitivinicultura em regiões tropicais, tem uma grande centralidade nesse processo, uma vez que estamos diante de um novo paradigma para a produção de vinhos finos. O papel institucional exercido pelo Núcleo Tecnológico EPAMIG Uva e Vinho é o exemplo mais

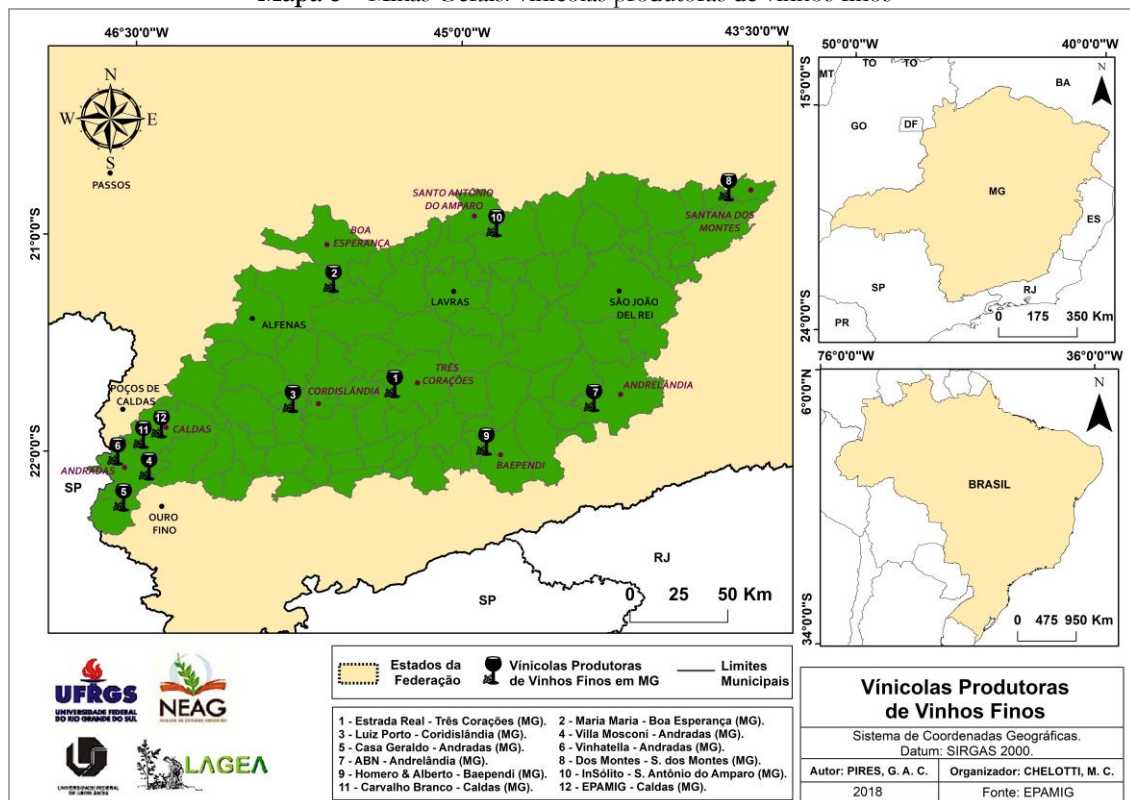
⁶ Vinhedos experimentais: Merlot noir; Pinot noir; Pinot meunier; Tempranillo; Tannat; Malbec; Sauvignon blanc; Marsanne; Roussanne; Muscat petit grain; Viognier; Marselan, Seibal, Gothe, Merlot, Tempranillo. E parcelas comerciais de tamanho variado com as cultivares Chardonnay, Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc e Syrah.

evidente da importância de geração de novos conhecimentos adequados às distintas realidades geográficas.

A vinícola⁷ da EPAMIG exerce um papel importante enquanto incubadora dessas novas experiências. Com capacidade total de processar 80 mil litros de vinho por ano, oferece toda infraestrutura de recebimento, processamento e armazenamento para os vitivinicultores que se enquadram em três critérios fundamentais: (a) que possuam inovação técnica; (b) produzam a própria uva; (c) que esteja em município de interesse da EPAMIG. Destacamos ainda que a atuação da vinícola experimental da EPAMIG não se restringe ao território mineiro, pois expande-se para toda a região Sudeste, incubando, por exemplo, vinícolas do interior de São Paulo.

Toda discussão supracitada refere-se ao forte movimento de modernização, expansão e profissionalização na produção de vinhos finos na Serra da Mantiqueira, em especial no Sul de Minas Gerais. A nova vitivinicultura mineira se materializa e expressa territorialmente com mais de uma dezena de vinícolas, como demonstra o Mapa 8.

Mapa 8 – Minas Gerais: vinícolas produtoras de vinhos finos



Fonte: EPAMIG (2018).

Uma das principais características dessas novas vinícolas é sua localização no tradicional território cafeeiro mineiro, ou seja, na Serra da Mantiqueira, utilizando-se da

⁷ A Epamig também registra o vinho junto ao Ministério da Agricultura, e detém o registro provisoriamente até que o vitivinicultor tenha condições de montar a sua própria vinícola.

premissa “terra que produz café também produz vinho”. Como mencionamos anteriormente, isso graças ao desenvolvimento da técnica da dupla poda ou poda invertida da EPAMIG. Assim, com condições ambientais adequadas, isto é, a boa amplitude térmica e o período seco na colheita têm possibilitado produzir vinhos finos.

A área em hectares dedicadas aos vinhedos são relativamente pequenas, variando de 5 até 15 hectares. Os proprietários dessas vinícolas possuem outras fontes de renda, muitos com tradição cafeeira e empresários de outros ramos, mas que em função de uma paixão ou por serem apreciadores de vinho resolveram investir no setor.

Com objetivo de dar visibilidade aos vinhos produzidos a partir de vinhedos em que é aplicada a técnica da dupla poda, algumas vinícolas têm apresentado seus rótulos em concursos nacionais e internacionais. Essa estratégia é bastante difundida nos sites das referidas vinícolas para demonstrar o padrão de qualidade de seus vinhos de inverno. A partir dessa iniciativa observamos que nos últimos anos, muitos vinhos produzidos na Serra da Mantiqueira Mineira foram premiados⁸, servindo para difundir o novo *terroir*.

É estratégico para o desenvolvimento de toda e qualquer nova região vitivinícola que os produtos se identifiquem com as condições naturais locais, o que lhes confere tipicidade própria. Assim, evita-se a cópia de modelos de produção e de produtos já clássicos das regiões tradicionais. Do mesmo modo, é importante a busca por produtos diferenciados, priorizando o cultivo de variedades de videira que possam tornar-se emblemáticas, em detrimento das variedades ditas internacionais. Tal filosofia de produção proporciona a criação de uma identidade regional própria, projetando a região no contexto daquelas produtoras de vinhos de qualidade (GUERRA et al., 2006, p. 103).

Além da premissa de produzir vinhos finos, a nova vitivinicultura mineira conecta-se com outras experiências associadas ao mundo do vinho, como por exemplo, o enoturismo, que ocorre com êxito em outras regiões do Brasil e do mundo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A centenária tradição de cultivar a uva no sul mineiro produziu inegavelmente fortes traços identitários sobre o território, em especial nos municípios de Caldas e Andradas. A atividade está viva e em transformação. Nas últimas duas décadas se expandiu um forte movimento dotado de novas tecnologias para o cultivo de uvas finas, visando a produção de vinhos de melhor qualidade.

⁸ Para fins de exemplo, citamos o vinho ‘Maria Maria Bel Sauvignon Blanc’, safra de 2015, foi o vencedor da categoria bronze no concurso internacional, o Decanter World Wine Award 2017.

A modernidade na vitivinicultura se expressa na constante pesquisa científica, em tecnologias capazes de produzirem bons vinhos finos no mundo tropical. O papel da EPAMIG enquanto difusora de tecnologia e conhecimento é central nesse processo. As novas vinícolas são incubadas pela EPAMIG, com isso recebendo todo respaldo para seu funcionamento, desde a seleção das videiras a serem plantadas, até a fase de elaboração e engarrafamento do vinho.

A viticultura contemporânea se expandiu geograficamente no estado de Minas Gerais. Há, portanto, uma nova geografia da uva e do vinho. Outrora concentrada quase que exclusivamente no sul mineiro, nos últimos anos a viticultura avançou significativamente para o norte mineiro, em especial para a região do rio São Francisco. O vinho produzido na Mantiqueira mineira, batizado de vinho de inverno, se propõe apresentar um novo *terroir*, ou seja, combinando altitude, tropicalidade e novas técnicas de cultivo.

Pelo que foi exposto no decorrer dessa pesquisa, não há como negligenciar o tradicional cultivo de uva e o fabrico do vinho no sul mineiro. Como também, não há como desconsiderar a efervescência de novas técnicas visando à elaboração de vinhos finos dentro dos mais modernos processos produtivos.

REFERÊNCIAS

CARVALHO, Rogério D. **Vinho & prazer: apreciação de vinhos com...um sexto sentido**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2013.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA (2018).

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS - EPAMIG (2018).

FALCADE, Ivanira. A geografia da uva e do vinho no Brasil: território, cultura e patrimônio. MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele (Org.). **A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território**. Porto Alegre: IGEO/UFRGS, 2017. p. 103-123.

GUERRA, Celito G. [et al.]. Vinhos tropicais: novo paradigma enológico e mercadológico. **EPAMIG - Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27. n. 234, p. 100-104, set./out. 2006.

IBGE. **Enciclopédia dos municípios brasileiros (XXIV volume)**. Rio de Janeiro, 1958.

INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO – IBRAVIN. Bento Gonçalves/RS, 2018.

MEDEIROS, Rosa Maria Vieira. Centro do Patrimônio e Cultura do Vinho/CEPAVIN. MEDEIROS, Rosa Maria Vieira; LINDNER, Michele (Org.). **A uva e o vinho como expressões da cultura, patrimônio e território**. Porto Alegre: IGEO/UFRGS, 2017.

MELLO, Loiva M. R. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2015**. Bento Gonçalves: EMBRAPA Uva e Vinho, 2015. (Comunicado técnico; 191).

PEREIRA, José Augusto. **Caldas – cidade das uvas**. Caldas-MG, 1950 (mimeo).

PROTAS, José Fernando da Silva; CAMARGOS, Umberto Almeida; MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. Vitivinicultura brasileira: regiões tradicionais e pólos emergentes. **EPAMIG - Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27. n. 234, p. 07-15, set./out. 2006.

REGINA, Murillo de Albuquerque [et al.]. Novos polos vitícolas para produção de vinhos finos em Minas Gerais. **EPAMIG: Informe agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27, n. 234, set./out. 2006.

TONIETTO, Jorge; CARBONEAU, Alain. Análise mundial do clima das regiões vitícolas e de sua influência sobre a tipicidade dos vinhos: a posição da viticultura brasileira comparada a 100 regiões em 30 países. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA, 9., 1999, Bento Gonçalves. **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 1999. p. 75-90.

Como citar:

ABNT

CHELOTTI, M. C. Cartografias da viticultura em Minas Gerais: da gênese no Sul à expansão para o Norte. **InterEspaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade**, v. 7, e202106, 2021. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.18764/2446-6549.e202106>>. Acesso em: 25 mar. 2021.

APA

Chelotti, M. C. Cartografias da viticultura em Minas Gerais: da gênese no Sul à expansão para o Norte. *InterEspaço: Revista de Geografia e Interdisciplinaridade*, v. 7, e202106. Recuperado em 25 março, 2021, de <http://dx.doi.org/10.18764/2446-6549.e202106>



This is an open access article under the CC BY Creative Commons 4.0 license.

Copyright © 2021, Universidade Federal do Maranhão.

