



A PRODUÇÃO DE UVA ORGÂNICA NA SERRA GAÚCHA: O CASO DOS AGRICULTORES ORGÂNICOS DE COTIPORÃ/RS¹

THE PRODUCTION OF ORGANIC GRAPE IN THE SERRA GAÚCHA: THE CASE OF THE ORGANIC AGRICULTURISTS OF COTIPORÃ/RS

Vinício Luís Pierozan

Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Programa de Pós-Graduação em Geografia

vpierozan@hotmail.com

RESUMO

A viticultura é um cultivo perene bastante presente no estado do Rio Grande do Sul e tem a Serra Gaúcha como o principal polo vitícola do país, tendo sua produção atrelada a colonização italiana, que deu início ao povoamento do território. A maior parte da produção é realizada no sistema convencional, todavia a região serrana também vem se destacando atualmente pela viticultura orgânica. A uva já é a fruta mais cultivada no sistema orgânico no estado do Rio Grande do Sul e tem a sua base centrada na agricultura familiar e na pequena propriedade rural. Neste artigo é discutido a formação do território da viticultura orgânica no município de Cotiporã pertencente a Serra Gaúcha, um dos municípios de maior produção de uva no estado e que tem na viticultura a principal atividade agrícola. Para cumprir com os objetivos propostos a pesquisa foi embasada em diferentes etapas: coleta de dados e informações em fontes primárias e secundárias, revisão de referencial teórico sobre o tema, trabalho de campo, aplicação de entrevistas semiestruturadas e análise dos dados coletados. Concluiu-se que a viticultura orgânica está em expansão no município, os viticultores buscam no sistema orgânico melhor qualidade de vida, preservação ambiental e rentabilidade financeira.

Palavras-chave: Viticultura Orgânica; Preservação Ambiental; Cotiporã.

¹ Esse artigo é parte da Dissertação de Mestrado do autor cursado no Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (POSGEA/UFRGS).

ABSTRACT

The viticulture is a quite present everlasting cultivation in the state of Rio Grande do Sul and it takes the Serra Gaúcha as the main viticultural pole of the country, having his production harnessed the Italian colonization, which gave beginning to the settlement of the territory. Most of the production are carried out in the conventional system, however the mountain region also comes standing out at present for the organic viticulture. The grape is already the fruit most cultivated in the organic system in the state of Rio Grande do Sul and it has his base centered in the familiar agriculture and in the small rural property. In this article it is discussed the formation of the territory of the organic viticulture the local authority of Cotiporã pertaining to Serra Gaúcha, one of the local authorities of bigger production of grape in the state and what has in the viticulture the main agricultural activity. To be necessary with the objectives proposed the inquiry it was supported in different stages: collection of data and informations in primary and secondary fountains, revision of theoretical referential system on the subject, work of field, application of semistructured interviews and analysis of the collected data. It was ended that the organic viticulture is in expansion in the local authority, the vinedressers look in the best organic system for quality of life, environmental preservation and financial profitability.

Keywords: Organic Viticulture; Environmental Preservation; Cotiporã.

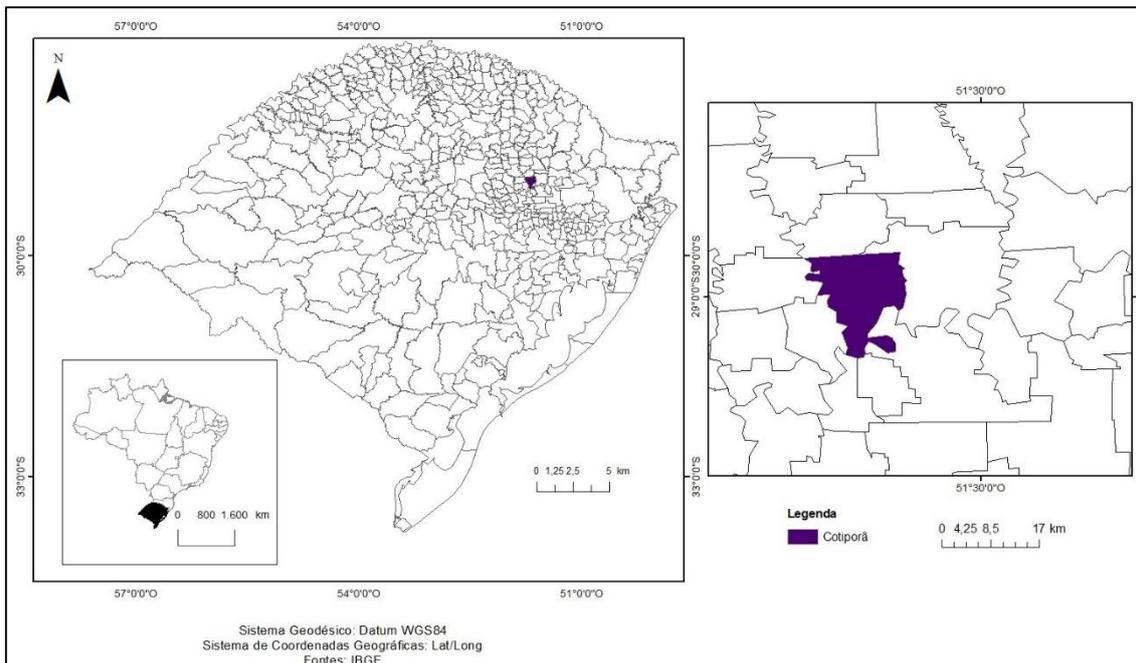
1 - Introdução

A viticultura brasileira passa por um período crescente de ascensão verificado principalmente a partir da década de 1990. Somente a elaboração de vinho segundo o Instituto Brasileiro do Vinho (IBRAVIN, 2018a, *on-line*), nos últimos anos “[...] consolidou o país como o quinto maior produtor da bebida no Hemisfério Sul [...] é um dos mercados que cresce mais rapidamente no globo.” O Rio Grande do Sul, por sua vez, de acordo com Flores (2011, p.45), “[...] é o principal produtor nacional [...]” de uvas e vinhos, com destaque para a Serra Gaúcha que mesmo com o surgimento de novas áreas favoráveis ao cultivo e desenvolvimento da viticultura no estado continua se mantendo como o principal polo vitivinícola nacional.

O território da uva e do vinho na Serra Gaúcha tem algumas particularidades que o tornam singular frente as novas áreas de expansão da viticultura que estão despontando no estado e no Brasil como um todo. A viticultura é 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.

O município de Cotiporã (Mapa 1), área de estudo, está localizado na Serra Gaúcha e se destaca como um dos maiores produtores de uva no estado. A área cultivada com vinhedos no município é composta por 1.241,88 ha, décima maior área cultivada com parreirais no estado e que no ano de 2015, apresentou uma produção total de 23.460,20 t de uva, que tornou Cotiporã o décimo primeiro maior produtor de uvas do Rio Grande do Sul (MELLO *et al.*, 2018, *on-line*). No município e na Serra Gaúcha a uva e o vinho surgem como elementos identitários da cultura italiana que iniciou o processo de colonização do lugar, os italianos trouxeram consigo para o Brasil, o conhecimento e a tradição vitivinícola. Embora, as primeiras parreiras cultivadas no país não tenham sido plantadas nessa região, foi a partir dela que a viticultura nacional avançou e se expandiu para as demais regiões brasileiras.

Mapa 1 – Mapa da área de estudo



Fonte: elaborado pelo autor (2018).

A viticultura praticada em Cotiporã 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. Porém, a viticultura local está passando por um processo de quebra de paradigma agrícola, onde vários viticultores estão migrando da produção convencional para a viticultura orgânica, ou seja, estão fazendo a conversão de seus vinhedos para um sistema de cultivo que não mais utilize venenos para produzir uvas num território amplamente marcado pela viticultura convencional.

Assim, o presente artigo objetiva compreender quais são as motivações que estão estimulando os viticultores a migrarem da viticultura convencional para a viticultura orgânica no município de Cotiporã. Para atingir os objetivos propostos utilizou-se como percurso metodológico a pesquisa qualitativa, a aplicação de entrevistas semiestruturadas, revisão e análise de material bibliográfico e trabalho de campo. No primeiro momento foi realizada a consulta bibliográfica com a finalidade de orientar a construção teórica do artigo. No segundo momento foram visitadas entidades que apoiam e são parceiras dos viticultores orgânicos como a Prefeitura municipal e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER/RS do município. Em seguida foram visitadas dez

propriedades agrícolas para aplicar entrevistas, coletar informações, materiais e dados relevantes sobre o estudo. No terceiro momento realizou-se a análise das informações e dados coletados.

Para um melhor entendimento do artigo, o texto encontra-se estruturado em três partes: a primeira é referente a uma reflexão sobre a constituição do território da viticultura na Serra gaúcha; a segunda envolve uma análise em relação ao processo de migração da viticultura convencional para a viticultura orgânica por parte dos produtores de uva de Cotiporã; a terceira contempla as conclusões.

2 - O conceito Território e a constituição do polo vitícola da Serra Gaúcha

As identidades territoriais são resultados que englobam as ações de determinados sujeitos que passam a produzir e difundir determinados valores, que por sua vez constituem um determinado território. “O território é o instrumento pelo qual os homens, as comunidades, as sociedades tomam posse do mundo, transformam-no [...]” (RAFFESTIN, 2015, p.10). De acordo com Saquet (2009, p.212, grifo do autor), o território

[...] é produzido com o passar dos dias, meses, anos, décadas, através de relações sociais incessantes que se estabelecem, com influências, interferências, dominações e domínios, imprimindo marcas no seu *interior* (do território). E essas relações são singulares e universais ao mesmo tempo, totalizantes, internas e externas ao lugar.

O território entendido desta forma se apresenta de maneira inseparável à vida organizada em sociedade, sendo perpetuado através das relações sociais, que por sua vez, possuem relação com a natureza e são uma condição da territorialização. Para Raffestin (2015, p.12), o território, “[...] constitui o primeiro instrumento coletivo da relação com a natureza, tanto do ponto de vista material quanto imaterial.”

Santos e Silveira (2010, p.247), ao abordarem o conceito de território enfatizam que “[...] deveremos levar em conta a interdependência e a inseparabilidade entre a materialidade, que inclui a natureza, e o seu uso, que inclui a ação humana, isto é, o trabalho e a política.” Destaca-se que tanto um grupo social de sujeitos quanto um indivíduo podem relacionar-se e inter-relacionar-se em diferentes territórios, bem como a existência de um território dentro de outro território, adquirindo uma escala particular. Para Saquet (2009, p.215, grifos do autor), o território é

[...] além de chão, obras, formas espaciais, relações, articulações, movimento, diversidade e unidade. É produzido material e ideologicamente. O território é materialidade e imaterialidade ao mesmo tempo, não é apenas substrato ou formas, nem apenas relações sociais (as próprias relações são materiais e imateriais, plurais e coexistentes, mudam e permanecem, na vida cotidiana). Há uma unidade concreto-abstrata *no* e *do* território que precisa ser abstraída.

O território é constituído através de relações e conflitos e as próprias contradições, que estão presentes no seu interior. Utilizou-se a abordagem territorial na pesquisa, com o intento de abarcar a conjuntura de relações sociais, ambientais e temporais, que estão relacionadas à produção de uvas orgânicas no município de Cotiporã, além de também servir como embasamento para compreender como determinados sujeitos adeptos da viticultura orgânica produzem o espaço geográfico, num território dominado e disseminado pela viticultura convencional.

A identificação do território com a viticultura na Serra Gaúcha, e em particular no município de Cotiporã, representa a identidade do lugar e do povo que ali reside e que é marcada pela paisagem dos parreirais, que carrega consigo toda uma simbologia do lugar. Nos sujeitos, a constituição da cultura ligada ao vinho se iniciou ainda na infância e também é uma herança cultural dos seus ancestrais. Há elementos nessas paisagens vitícolas que as tornam lugares com identidade e que imprimem aos produtos vitivinícolas uma singularidade. O vinho contém, assim, o espaço e a paisagem do lugar onde foi produzido (FALCADE, 2006).

A cultura nos descendentes dos colonos italianos em torno do cultivo da uva serviu como elemento essencial para a constituição do território e conferiu uma identidade ao lugar diferenciando-o frente aos demais territórios produtores de uva, que despontam no estado e no país. A viticultura no município se mantém como um elemento cultural trazido pelos primeiros colonizadores italianos, que posteriormente passaram os seus conhecimentos e paixão pelo vinho para os seus descendentes e demais familiares, nascidos no Brasil, que continuaram e continuam até os dias atuais a se dedicar ao ofício de cultivar vinhedos e elaborar vinhos. Dentro dessa perspectiva Haesbaert (1997, p.41), salienta que:

[...] o território deve ser visto na perspectiva não apenas de um domínio ou controle politicamente estruturado, mas também de uma apropriação que incorpora uma dimensão simbólica, identitária e, porque não dizer, dependendo do grupo ou classe social a que tivermos nos referindo, afetiva.

Os valores, ou melhor, as territorialidades relacionadas à identidade cultural nos descendentes de imigrantes italianos estão presentes também, nas suas crenças, religiosidade católica, atitudes do cotidiano e principalmente no trabalho dedicado à vitivinicultura. Esses valores definirão a forma de se relacionar entre os diferentes sujeitos e com o ambiente e, influenciarão a organização e ocupação do espaço. A cultura segundo Claval (2001, p.63):

[...] é a soma dos comportamentos, dos saberes, das técnicas, dos conhecimentos e dos valores acumulados pelos indivíduos durante suas vidas e, em uma outra escala, pelo conjunto dos grupos de que fazem parte. [...] a cultura transforma-se, também sob o efeito das iniciativas ou das inovações que florescem no seu seio.

Toda essa representação cultural é transmitida de geração em geração, através do tempo, no qual ela perde e ao mesmo tempo adquire novos valores, porém mantém a sua essência. Esse somatório de experiências e vivências faz parte do dia a dia dos agricultores produtores de uva e moradores da região da Serra Gaúcha e vão constituir o território da uva e do vinho na Serra Gaúcha.

O desenvolvimento e a expansão da viticultura no estado do Rio Grande do Sul já foram descritos por diferentes autores, como por exemplo, (TONIETTO, 2003; FROSI; MIORANZA, 2009; FALCADE, 2011). Neste artigo toma-se como referência a proposta desenvolvida por Falcade (2011). A autora caracteriza o desenvolvimento da vitivinicultura no estado tomando como referência a região da Serra Gaúcha, e a escala temporal envolve o século XIX e XX. Nesse estudo, a autora faz uma análise do desenvolvimento da vitivinicultura a partir da ocupação da região e uso do solo pelos colonos italianos com a viticultura. Conforme Falcade (2011, p.75-76), a vitivinicultura é compreendida em quatro diferentes fases ou períodos:

O primeiro parte da chegada dos colonizadores italianos à Serra Gaúcha em 1875 e se prolonga até o final da década de 1920. Logo que se estabeleceram, os italianos começaram a introduzir a parreira no lugar onde se situaram, e a partir daí deram início à constituição do seu território ocupando o espaço. Juntamente com seus pertences pessoais, os colonos trouxeram para a Serra Gaúcha vinhas das regiões italianas de onde eram provenientes. Segundo Cruz (2013, p.107), as variedades trazidas pelos imigrantes eram da espécie, “*Vitis viníferas* [...] as tintas *Sangiovese, Nebbiolo, Barbera e Bonarda*

e as brancas *Peperella e Bernaccia*.” Nesse momento da colonização, a uva era basicamente utilizada para o consumo familiar, sendo a maior parte destinada para a elaboração de vinho para consumo próprio. Durante essa primeira fase da vitivinicultura, segundo Falcade (2011, p.76), foi verificado “[...] o surgimento de poucas vinícolas comerciais” na região.

O segundo período parte da década de 1930 e se prolonga até o final da década de 1960. A região como um todo também passa por uma fase de crescimento e desenvolvimento econômico. Essa fase de expansão da vitivinicultura é marcada pela reorganização da agricultura apresentando uma diminuição dos tradicionais policultivos característicos do período inicial da colonização. Porém, a viticultura, segundo Falcade (2011), passa por um momento de crescimento, aumentando-se a área cultivada, tendo por base as cultivares híbridas e viníferas, que foram difundidas junto aos viticultores pelas Estações de Viticultura e Enologia. Nesse segundo período, o território do vinho já está formado, e passa a ser alvo de disputas entre diferentes agentes econômicos. A produção dos vinhos passou a ser objeto de controle dos grandes comerciantes, interessados na exploração capitalista do território do vinho.

O terceiro período parte da década de 1970 e se estende até o fim dos anos 1980, meados da década de 1990. Para Falcade (2011), durante esse terceiro período foi verificado uma especialização da viticultura em torno das cultivares viníferas juntamente com a criação de centros de pesquisa que fortaleceram o setor vitivinícola como a criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA Uva e Vinho, em 1973, e logo em seguida, em 1977, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER. Na esteira desse processo Souza (2005, p.19) acrescenta que se verificou também a “[...] impulsão da indústria vinícola através de empreendimentos estrangeiros, levando a modernização de equipamentos e investimentos significativos em transporte de uvas (caixas plásticas), e novas vinícolas.” A chegada ao país das empresas vitivinícolas estrangeiras alavancou o setor vitivinícola nacional.

O quarto período tem início em meados da década de 1990 e se prolonga até os dias atuais, 2018. Nessa fase, ocorre um crescimento bastante significativo de vinícolas de pequeno porte; é verificada uma territorialização de cantinas familiares dentro do território vitivinícola da Serra Gaúcha, quando muitas famílias de viticultores decidem deixar de

serem fornecedoras de matéria-prima para as grandes vinícolas e passam a empreender, criam as suas próprias vinícolas. Durante esse estágio em que se verifica a espacialização da vitivinicultura na Serra Gaúcha, percebe-se que a uva e o vinho proporcionam aos agricultores familiares, que passam a produzir seus vinhos em suas próprias vinícolas um “[...] desenvolvimento territorial centrado na cooperação, na valorização do saber fazer, no pequeno negócio, na produção camponesa, nas identidades, na preservação do ambiente, enfim, na qualidade de vida das pessoas e do ambiente.” (SAQUET, 2015, p.34).

Para Falcade (2011), nesse quarto período é verificada a espacialização da vitivinicultura ancorada no aumento do número de vinícolas, estabelecidas principalmente no meio rural, teve início a busca pelas Indicações Geográficas (IGs), onde buscou-se criar uma identidade do vinho com o lugar, agregando fatores físicos e humanos ao produto. A paisagem dos vinhedos da região começa a ser explorada com conotação cultural, é transformada em produto turístico, e o enoturismo passa a se expandir em direção do rural. Dentro desse cenário

A cultura da videira, como já foi evidenciado em sua história, é mais que um legado econômico. Ela incorpora-se a cultura de um povo e permite um contato espetacularmente íntimo e direto com a planta, o que pode-se notar na realidade dos viticultores da Serra Gaúcha (SOUZA, 2005, p.20).

Nessa fase de espacialização da vitivinicultura é verificado um incremento da tecnologia, tanto na produção de uva nos vinhedos, quanto nos processos de vinificação realizados nas vinícolas. O período se caracteriza pelo aumento na produção de vinhos finos elaborados a partir de variedades de uva europeias, juntamente com a busca por parte dos produtores vitivinícolas das Indicações Geográficas para agregar valor e originalidade ao seu produto.

3 - Da viticultura convencional tradicional no território vitivinícola da Serra Gaúcha à produção de uva orgânica no município de Cotiporã

De acordo com Mello *et al.* (2018, *on-line*), existem no município de Cotiporã 409 propriedades agrícolas que cultivam uva, cada propriedade possui em média uma área correspondente a 18,50 ha caracterizando, assim, a viticultura do município como sendo

praticada em pequenas propriedades rurais e fundamentalmente de matriz da agricultura familiar. Manfio, Pierozan e Medeiros (2017, p.603) destacam que

A maior parte da uva cultivada no município é realizada no sistema convencional de produção, que faz a utilização de produtos químicos, sintéticos e pacotes tecnológicos fornecidos pela indústria para combater pragas, doenças e ervas daninhas que atacam as videiras.

Porém, um grupo de produtores de uva localizados no interior do município decidiu buscar novas formas para cultivar uva, tendo em vista os vários casos de intoxicação com agrotóxicos ocorridos no município em virtude do cultivo convencional. Assim, após várias conversas e reuniões realizadas entre os agricultores os viticultores fundaram a Associação dos Agricultores Ecologistas de Cotiporã - ECOVÊNETO e começaram a adotar a viticultura orgânica em suas unidades de produção agrícola.

A associação foi criada oficialmente no dia 10 de outubro de 2012 por um grupo composto inicialmente por nove agricultores, que produziam uvas para serem comercializadas e processadas no interior do município e cidades vizinhas, dentre as cidades principais destacam-se Bento Gonçalves, Veranópolis e Farroupilha. Somente Bento Gonçalves absorve aproximadamente 90% de toda a uva produzida em Cotiporã (CEIRI, 2009, *online*), o município se consolida regionalmente como um grande produtor da fruta, mas não possui empresas vitivinícolas suficientes para absorver a expressiva produção. São apenas 7 as vinícolas existentes no município, todas de pequeno porte e de origem familiar.

A viticultura orgânica no município também foi influenciada e estimulada entre os viticultores pela Cooperativa de Sucos Monte Vêneto, fundada 5 anos antes da ECOVÊNETO, que percebeu a grande disponibilidade de matéria-prima local para elaborar suco de uva orgânico de alta qualidade. A empresa é uma sociedade entre a família Marson (Cave Marson) e o Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra - MST, no qual cada um dos dois sócios detêm 50% do capital da cooperativa. A viabilização dessa iniciativa só foi possível devido a uma parceria internacional realizada com o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social - BNDES da Venezuela, que financiou o empreendimento e percebeu o potencial do projeto, que beneficia mais de 700 famílias de agricultores familiares em nível regional, que tem na viticultura a sua

principal ocupação e fonte de renda. Soma-se a isso também o fato do município ser um dos grandes produtores de uva no estado.

Em relação à parceria firmada com a Venezuela, é importante destacar que, toda a estrutura da Cooperativa Monte Vêneto foi financiada pelo governo venezuelano e funciona em parceria com o MST (ALRS, 2012, *on-line*). A agroindústria foi a primeira empresa brasileira projetada para produzir sucos orgânicos, desde o projeto inicial, as demais empresas foram adaptadas para essa finalidade e utilizaram as instalações já construídas anteriormente. O valor do financiamento foi na ordem dos R\$ 16,5 milhões (CEIRI, 2009, *on-line*). Destaca-se que atualmente parte da produção do suco de uva é destinada à exportação, tendo a Venezuela como um dos destinos principais do produto, como contrapartida ao investimento realizado pelo país vizinho no Brasil.

Antes da fundação da ECOVÊNETO, as práticas de cultivo de uva baseada em princípios mais sustentáveis já eram realizadas pelos agricultores. Os principais agentes, que difundiam e atualmente são parceiros no cultivo da uva orgânica junto aos viticultores do município são os extensionistas da EMATER e a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto. A prefeitura municipal de Cotiporã, no ano anterior a criação da associação, 2011, estabeleceu parceria com a Rede Ecovida de Agroecologia, para dar assistência técnica aos agricultores, através do Centro Ecológico de Ipê, que é um dos núcleos regionais da ECOVIDA no estado do Rio Grande do Sul e tido como um dos principais centros divulgadores da agricultura orgânica no estado.

Presentemente (2018), a associação é composta por 17 famílias de agricultores, que praticam a agricultura orgânica. Deste grupo de agricultores, sete possuem certificação de produção orgânica, os demais estão em processo de transição agroecológica. De acordo com Caporal e Costabeber (2004, p.12, grifo nosso),

[...] o conceito de transição agroecológica é entendido como um processo gradual e multilinear de mudança, que ocorre através do tempo, nas formas de manejo dos agroecossistemas, que, na agricultura, tem como meta a passagem de um modelo agroquímico de produção (que pode ser mais ou menos intensivo no uso de *inputs* industriais) a estilos de agriculturas que incorporem princípios e tecnologias de base ecológica.

A transição do sistema convencional para o sistema orgânico leva um tempo de adaptação de 36 meses para o cultivo da uva, porém esse tempo é variável de acordo com o tipo do cultivo, alguns levam mais tempo para realizar o processo de transição agroecológica. Durante esse período de transição, a viticultura é realizada sem a utilização de qualquer adubo sintético ou defensivo químico. A transição agroecológica para o Entrevistado 4 “[...] foi bem tranquila, o problema é o manejo do solo, que apresenta bastante inço. O sistema convencional dá menos trabalho, que o agroecológico. O tratamento do ecológico é de contato e a cada chuva que dá tem que aplicar.” Salienta-se aqui, que a questão do trabalho² na viticultura orgânica é maior, que o cultivo convencional, pois os herbicidas utilizados para controlar as ervas daninhas deixam de ser utilizados e o vinhedo demanda mais manejo, como pode ser percebido no relato do Entrevistado 8, onde ele afirma que “[...] sai o herbicida, inseticida, mas têm o aumento de trabalho, aí falta mão de obra e aqui na cidade não tem ninguém pra trabalhar [...].” Tanto no município, quanto na Serra Gaúcha, a mão de obra é um grande problema para os agricultores, pois ela se tornou escassa e bastante cara. Soma-se a isso a vontade dos jovens em deixar as propriedades rurais dos pais e partirem em busca de melhores oportunidades de trabalho e renda na cidade ou em municípios vizinhos.

O Entrevistado 4, destaca também, que “A não utilização de agrotóxicos foi a principal mudança que eu fiz em minhas parreiras, eu usava em média de 4 a 5 aplicações.” Embora, a transição do convencional para o orgânico tenha gerado mais trabalho aos agricultores, o Entrevistado 6 aponta que tem também “A parte boa, é que tu sai do contato com os agrotóxicos, mas aí as dificuldades são com as pragas e doenças. Mas a agricultura orgânica também tem química³.” Essa “química” relatada pelo agricultor é referida aos produtos que os próprios viticultores elaboram para combater as moléstias nos vinhedos. São utilizados diferentes tratamentos nas vinhas tendo como base produtos elaborados a partir de vegetais, ou compostos orgânicos. Os tratamentos são utilizados para combater pragas como fungos e insetos, estimular o desenvolvimento das videiras, controlar ervas daninhas, etc.

² Refere-se as horas diárias de trabalho realizadas nos vinhedos que são cultivados no sistema orgânico.

³ A “química” que o agricultor se refere é a utilização da Calda Bordalesa, que tem o uso permitido pela legislação brasileira na agricultura orgânica.

O modelo de certificação utilizado pelos agricultores, que fazem parte da ECOVÊNETO é a Certificação Participativa. Segundo os produtores orgânicos, a burocracia é uma das grandes dificuldades encontradas no processo de certificação, pois demanda o preenchimento de vários documentos, como pode ser comprovado na fala do Entrevistado 1, em que ele destaca os desafios a serem superados para a obtenção da conformidade orgânica, *“A principal dificuldade encontrada foi a burocracia e ter que provar tudo o que realizou, passou nas parreiras. No sistema convencional o agricultor faz o que quer e ninguém cobra nada.”* O Entrevistado 3 também acrescenta que *“[...] têm muito papel pra preencher e cuidar.”*

A cadeia produtiva da viticultura orgânica realizada em Cotiporã é bastante particular e se diferencia da cadeia vitivinícola tradicional presente na Serra Gaúcha. De acordo com Triches (2004), a cadeia produtiva se constitui num conjunto *“[...] de atividades econômicas que se articulam progressivamente desde o início da elaboração de um produto. É ainda uma segmentação longitudinal, sendo cada etapa do processo produtivo representada por uma empresa ou um conjunto delas.”* Os produtores de uva orgânica de Cotiporã participam e são protagonistas da cadeia produtiva em todas as fases da viticultura orgânica desde a produção até a comercialização.

Na primeira etapa ou fase são os próprios agricultores que fabricam e criam os produtos, adubos e tratamentos para serem aplicados nas parreiras e nos vinhedos, já na outra extremidade, a venda ao cliente final também se dá pelo próprio viticultor, que comercializa a uva na sua própria propriedade, feiras orgânicas ou se desloca até a casa dos clientes para vender. Todavia, a uva que é processada possui outra característica que a diferencia da produção convencional realizada no município. É efetivado um trabalho em parceria com a Cooperativa de Sucos Monte Vêneto, que assessora o agricultor e o tem como parceiro desde a concepção inicial do parreiral para a produção orgânica até a entrega da uva na cooperativa.

Assim, no município as diferentes instituições que fomentam, estimulam e capacitam os viticultores a praticarem a viticultura orgânica estão consolidando esse modelo de produção e criando condições para que o município se torne um território voltado a produção de uva orgânica. Os viticultores, com a produção orgânica conseguem se tornar independentes frente as políticas de preços realizadas pelas vinícolas que impõe ao

agricultor diferentes barreiras para comprar a uva durante o período de safra. O alto valor agregado pela produção orgânica também motiva e atrai novos viticultores para o cultivo orgânico no município e na Serra Gaúcha.

4 - Conclusões

A Serra Gaúcha concentra a maior produção de uva, área de vinhedos plantados e a maior quantidade empresas vinícolas do país. Esses fatores possibilitaram a formação do principal território vitivinícola do Brasil, que neste trabalho foi denominado de território vitivinícola da Serra Gaúcha. A constituição do território teve como elementos centrais a colonização da região realizada pelos colonos italianos, que já possuíam a cultura da uva e do vinho em seu país de origem e estabelecidos no Brasil passaram a reproduzir a prática da vitivinicultura. Contribuíram para a formação do território a estrutura fundiária alicerçada na pequena propriedade rural, que geralmente não ultrapassa os 20 hectares de terra e o predomínio da produção de uva realizada pela agricultura familiar que a diferencia de outras regiões produtoras do país. Soma-se a todos esses fatores um forte arranjo institucional formado por diferentes empresas e instituições que trabalham em conjunto como a EMBRAPA (Uva e Vinho), EMATER, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS (Campus Bento Gonçalves), IBRAVIN⁴ e FECOVINHO⁵.

O município de Cotiporã, por sua vez, é um dos maiores produtores de uva do estado e tem sua produção voltada à produção das variedades americanas e híbridas também conhecidas como “uva comum” e tem no trabalho do colono⁶ a grande expressão da viticultura. Em busca de novas oportunidades os viticultores estão deixando de produzir

⁴ O Instituto Brasileiro do Vinho - IBRAVIN foi criado em 1998. É a entidade máxima que representa o setor vitivinícola nacional sendo o órgão responsável por estimular, fiscalizar e promover toda a cadeia produtiva da uva e do vinho no país (IBRAVIN, 2018b, *on-line*).

⁵ Criada em 1952 a Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul - FECOVINHO é uma entidade representativa fundada com o objetivo de defender e fomentar o cooperativismo vitivinícola nacional alicerçado na agricultura familiar. Na Serra Gaúcha possui mais de 4.000 famílias associadas a 6 cooperativas vitivinícolas, que juntas respondem por aproximadamente 28% da produção de uva no estado e 30% dos produtos comercializados pelo setor (FECOVINHO, 2018, *on-line*).

⁶ O termo colono utilizado neste trabalho mantém relação com os italianos que a partir de 1875 deram início ao processo de colonização do Rio Grande do Sul nas antigas colônias localizadas primeiramente na Região Nordeste do estado, conhecida popularmente como Serra Gaúcha. No estado o imigrante não teve a mesma função que em São Paulo; no Rio Grande do Sul ele foi colonizador; assim não se denomina o fenômeno como “imigração italiana”, mas “colonização italiana”. Embora, atualmente as “colônias” não existam mais muitos dos agricultores locais de origem familiar e descendentes dos primeiros colonizadores italianos se autodenominam “colonos”. Para maiores informações ver FROSI; MIORANZA (2009).

uva no sistema convencional e estão convertendo os seus vinhedos para a viticultura orgânica. Com a produção orgânica os viticultores buscam outras alternativas dentro do setor vitivinícola que é dominado pelas grandes vinícolas e possui uma cadeia produtiva bastante verticalizada.

A viticultura orgânica tem proporcionado aos agricultores uma melhor valorização da uva no momento da comercialização, pois agrega valor ao produto, melhores condições de trabalho já que no processo de transição agroecológica os agrotóxicos e defensivos químicos utilizados nos parreirais vão aos poucos sendo eliminados das propriedades e principalmente, o protagonismo do agricultor dentro da cadeia produtiva que na viticultura orgânica se dá de forma horizontal. Esse movimento dos agricultores buscando desenvolver a viticultura orgânica no município é estimulado, incentivado e tem como parceiros dos viticultores diferentes instituições como Prefeitura Municipal, EMATER, Centro Ecológico de Ipê e a Rede Ecovida de Agroecologia. Porém, o grande agente responsável por proporcionar a idealização da viticultura orgânica no município se deu a partir a criação da Cooperativa de Sucos Monte Vêneto.

REFERÊNCIAS

ALRS - Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul. Edegar Pretto: deputados venezuelanos conhecem modelo de produção do MST no Rio Grande do Sul. Disponível em: <<http://www2.al.rs.gov.br/noticias/ExibeNoticia/tabid/5374/IdMateria/270424/default.aspx>>. Acesso em: 15 de outubro de 2018.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e Extensão Rural**: contribuições para a promoção do Desenvolvimento Rural Sustentável. Brasília. MDA/SAF/DATER - IICA, 2004. 166 p.

CEIRI - Centro de Estratégia, Inteligência e Relações Internacionais. Venezuela está investindo em Cooperativa na cidade de Cotiporã, interior do Rio Grande do Sul. Disponível em: <<https://jornal.ceiri.com.br/politica-internacional-venezuela-esta-investindo-em-cooperativa-na-cidade-cotipora-interior-do-rio-grande-do-sul/>>. Acesso em: 15 de outubro de 2018.

CLAVAL, P. **A Geografia Cultural**. Florianópolis. Editora da UFSC, 2001.

CRUZ, G. F. H. **A dinâmica dos campos institucionais**: um estudo sobre a inovação no setor vitivinícola Gaúcho. 2013. 301f. Dissertação (Mestrado em Administração). Escola da Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2013.

FALCADE, I. **A paisagem como representação espacial: a paisagem vitícola como símbolo das indicações de procedência de vinhos das regiões Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira e Monte Belo (Brasil).** 2011. 310f. Tese (Doutorado em Geografia). Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2011.

_____. **Reflexões sobre paisagens vitícolas no Brasil.** In: II ENCONTRO DE GRUPOS DE PESQUISA. Uberlândia, de 20 a 22 de jun., 2006. Anais eletrônicos... Uberlândia: UFU, p. 1-17. Disponível em: <<http://w3.ufsm.br/engrup/iiengrup/pdf/t55.pdf>>. Acesso em: 13 de outubro de 2018.

FECOVINHO - Federação das Cooperativas Vinícolas do Rio Grande do Sul. Portal a Fecovinho. Disponível em: <<http://www.fecovinho.coop.br/secao.php?pagina=1>>. Acesso em: 02 de dezembro de 2018.

FLORES, S. S. **Desenvolvimento territorial sustentável a partir dos territórios do vinho: o caso dos “vinhos da campanha.”** 2011. 152f. Dissertação (Mestrado em Geografia). Instituto de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2011.

FROSI, V. M.; MIORANZA, C. **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.

HAESBAERT, R. **Des-territorialização e Identidade: a rede “gaúcha” no Nordeste.** Niterói. Editora da UFF, 1997.

IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho. Portal Brasil Vitivinícola. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/Panorama-Geral>>. Acesso em: 13 de outubro de 2018a.

IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho. Portal O Ibravin. Disponível em: <<http://www.ibravin.org.br/Institucional>>. Acesso em: 02 de dezembro de 2018b.

MANFIO, V.; PIEROZAN, V. L.; MEDEIROS, R. M. V. **A vitivinicultura orgânica de base agroecológica no estado do Rio Grande do Sul: as experiências dos municípios de Cotiporã e Dom Pedrito.** In: XII ENCONTRO NACIONAL DA ANPEGE. Porto Alegre, de 12 a 15 de out., 2017. Anais eletrônicos... Porto Alegre: UFGD, p. 598-610. Disponível em: <<http://www.enanpege.ggf.br/2017/anais/arquivos/GT%2003/202.pdf>>. Acesso em: 14 de outubro de 2018.

MELLO, L. M. R. de. *et al.* **Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul - 2013 a 2015. Dados Cadastrais do Município de Cotiporã.** Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/cadastro-viticola/rs-2013-2015/dados_cadastrais_descricao.html>. Acesso em: 13 de outubro de 2018.

RAFFESTIN, C. Prefácio. In: SAQUET, M. A. **Por uma Geografia das territorialidades e das temporalidades: uma concepção multidimensional voltada para a cooperação e para o desenvolvimento territorial.** Rio de Janeiro. Editora Consequência, 2015. p. 9-15.

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: Território e sociedade no início do século XXI**. Rio de Janeiro. Editora Record, 2010. 475 p.

SAQUET, M. A. **Por uma Geografia das territorialidades e das temporalidades: uma concepção multidimensional voltada para a cooperação e para o desenvolvimento territorial**. Rio de Janeiro. Editora Consequência, 2015. 164 p.

———. Reterritorialização e Identidade. In: MEDEIROS, R. M. V.; FALCADE, I. (Org.). **Tradição versus tecnologia: as novas territorialidades do espaço agrário brasileiro**. Porto Alegre. Editora da UFRGS, 2009. p. 211-224.

SOUZA, F. A. **Mudanças Promovidas no Setor Vitivinícola do Rio Grande do Sul Pela Inserção de Profissionais Especializados nas Áreas de Viticultura e Enologia**. 2005. 142f. Dissertação (Mestrado em Ciências). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2005.

TONIETTO, J. **Vinhos brasileiros de 4ª geração: o Brasil na era das indicações geográficas**. Bento Gonçalves. Embrapa Uva e Vinho, 2003.

TRICHES, D.; SIMAN, R. F.; CALDART, W. L. **Identificação e análise da cadeia produtiva da uva e do vinho na Região da Serra Gaúcha**. Caxias do Sul. Fundação UCS, 2004. 26 p.