

RESGATE DA MEMÓRIA SOBRE A PRODUÇÃO DA UVA E DO VINHO A PARTIR DA DÉCADA DE 1940 NO MUNICÍPIO DE VIDEIRA SC

Douglas Bender Stopassola; Karina Bressan Felicetti¹; Cristiane Aparecida Fontana Grumm; Liliane Martins de Brito; Solange Francieli Vieira²

RESUMO

A presente pesquisa procurou analisar as transformações geográficas e culturais decorrentes da introdução da uva e do vinho a partir da década de 1940 no município de Videira – SC. Para isso foi necessário resgatar a memória dos vitivinicultores, contribuindo para preservar o patrimônio histórico e cultural de Videira e região. A partir da análise das memórias coletadas, pode-se perceber as transformações espaciais e culturais depois da introdução da cultura da uva e do vinho e também as permanências e mudanças em relação às técnicas utilizadas. A partir de entrevistas realizadas com vitivinicultores, pode-se constatar que houve muitas modificações no ambiente de plantio dos parreirais. Em relação às técnicas de fabricação do vinho observou-se muitas permanências, porém com a introdução de maquinários e adição de componentes químicos. Esta atividade já foi muito lucrativa, a ponto de ter movimentado a economia videirense por muito tempo. Entretanto, as memórias coletadas revelaram que no período atual, com o grande valor de impostos cobrados aos produtores e a falta de incentivo por parte do governo, um grande número de cantinas chegou à falência, obrigando-se a fechar as portas. A partir da pesquisa pode-se inferir que o plantio da uva, bem como a produção do vinho são tradições do povo italiano, que foram incorporadas às brasileiras por seus descendentes e está viva até hoje, preservada em Videira e região. Assim, a história de Videira caminhou junto com a chegada dos colonizadores e até hoje as marcas por eles deixadas são muito visíveis.

PALAVRAS-CHAVE: Vitivinicultura, memória, espaço geográfico, transformação espacial, cultura italiana.

1 INTRODUÇÃO

Esse artigo é resultado de uma pesquisa realizada entre julho de 2012 e junho de 2013. A pesquisa tinha como objetivo principal resgatar a memória dos vitivinicultores do município de Videira (Santa Catarina), percebendo assim as possíveis mudanças e permanências tanto no espaço geográfico quanto nas técnicas de produção da uva e do vinho.

Videira é um município do oeste catarinense localizado no Vale do Rio do Peixe. De acordo com dados da Prefeitura sua colonização teve início em 1918 quando ainda era denominada Vila do Rio das Pedras. Para atrair novos colonos mudou-se o nome para Perdizes. Sua emancipação aconteceu em 1944, já com o nome de Videira devido ao fato de ser um grande centro vitivinicultor do estado. Já foi considerada a “Capital Catarinense da Uva” e é também o “Berço da Perdigão”.

A história do município de Videira está intimamente relacionada à construção da Ferrovia São Paulo-Rio Grande, pela empresa Brazil Railway Company. Segundo Abati (2001) as obras para a construção da Ferrovia tiveram início em 1897, e com a conclusão das mesmas no Vale do Rio do Peixe, em 1910, o compromisso da empresa era de colonizar a área.

Conforme Scapin (1996), o governo brasileiro acordou que a *Brazil Railway Company* fosse a responsável pela colonização dos locais que a estrada de ferro atravessasse, até o ano de 1940.

1 Estudantes dos cursos de Agropecuária (2012) e Eletroeletrônica (2012); douglasbstopassola@gmail.com; kaarinabf@hotmail.com

2 Professoras orientadoras; cristiane.grumm@ifc-videira.edu.br; lilianebrito@ifc-videira.edu.br; solangevieira@ifc-videira.edu.br

Para que tal colonização ocorresse, a companhia então passou a vender terras a baixos preços. Assim a região foi recebendo levas de interessados, entre eles muitos descendentes de italianos vindos, em muitos casos do Rio Grande do Sul.

No século XIX, muitos imigrantes italianos chegaram ao Brasil. Segundo Abati (2001) nesse período a Itália passava por uma forte crise econômico-social e a vida para os colonos italianos tornara-se praticamente impossível, já que estavam sujeitos à miséria, fome e doenças. Muitas famílias empobrecidas, foram então induzidas a migrar para a América através de propagandas ilusórias de prosperidade. Ao chegar no Brasil, os imigrantes italianos fixaram-se primeiramente onde hoje é o estado do Rio Grande do Sul. “Estes fixaram-se no Norte e Nordeste da Província do Rio Grande do Sul, dedicando-se principalmente à agricultura” (ABATI, 2001, p. 13).

Ainda segundo Abati (2001), com o passar do tempo, as terras gaúchas foram ficando supersaturadas pelo esgotamento do solo devido a seu uso prolongado. Houve também um considerável aumento populacional, que limitava as áreas disponíveis, fazendo com que as mesmas agregassem muito valor, e com que o colonizador tivesse de ir à procura de novos territórios. Estes novos territórios passam a ser o Oeste de Santa Catarina.

Entre as novas terras está o Vale do Rio do Peixe, que apresentava lotes a baixos preços se comparados aos do Rio Grande do Sul e a Ferrovia permitia o acesso dos migrantes ao local.

O fato de ser uma ‘colônia nova’, (...) era a garantia de fertilidade do solo ainda inexplorado. Também o preço era acessível, pois a região precisava ser ocupada e colonizada, como o governo pretendia. As dificuldades para isso eram muito grandes, portanto o preço tinha que ser muito bom para atrair colonizadores, como é possível observar pelo relato do senhor Fiorêncio, que com a venda de uma colônia de terras no Rio Grande do Sul, conseguia-se comprar uma vasta área de terras aqui, garantindo assim a todos os membros da família –homens- o acesso à propriedade, garantindo assim a herança a cada filho que casasse, sem precisar retalha-las ou dividi-las como acontecia nas ‘Velhas Colônias’ gaúchas (ABATI, 2001, p. 24).

O que se pode notar com a citação acima é a preocupação do italiano em garantir a posse da terra para as gerações futuras. “As terras assumem caráter social uma vez que, dada em forma de herança, garante a permanência dos filhos no campo, como proprietários do próprio chão” (ABATI, 2001, p. 24).

Segundo Abati (2001) após os migrantes ítalo-brasileiros chegarem nas suas terras em Santa Catarina, logo construíam suas casas, e tão logo também plantavam um parreiral. A uva que posteriormente viria a ser colhida, serviu tanto para a produção do vinho como para o próprio consumo.

Através da importância cultural que teve a colonização italiana no Vale do Rio do Peixe, em especial do município de Videira, podemos perceber a relevância desta pesquisa para com a sociedade local. Ao realizá-la, estamos garantindo que um capítulo da própria história videirense

não se perca: a história da vitivinicultura e sua íntima relação com fixação dos colonizadores italianos na região.

Para resgatar esse capítulo, foram realizadas entrevistas com produtores de uva e vinho na região. Não podemos esquecer que estes produtores, por mais antigos que sejam, não são os italianos pioneiros na cultura do vinho, mas sim seus descendentes. Contudo, os depoimentos desses descendentes são um material riquíssimo para a nossa proposta de pesquisa, posto que as lembranças, bem como o dia-a-dia dos italianos eram passados à seus filhos e netos por meio da narrativa. E, como citado por Pollak (1992), as memórias coletadas através das entrevistas eram histórias que foram transmitidas por herança.

2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Primeiramente foi realizada pesquisa bibliográfica e documental no Museu do Vinho Mario de Pellegrin, na Biblioteca Pública, na Prefeitura. Com esse levantamento inicial, selecionaram-se informações sobre a produção de uva e vinho na cidade de Videira. Na sequência, iniciou-se a seleção de algumas famílias produtoras.

Com base nos objetivos do projeto e na pesquisa bibliográfica e documental foi elaborado um roteiro das entrevistas. Esse roteiro direcionava questões sobre a produção da uva e do vinho, a percepção da transformação espacial, as áreas e técnicas de cultivo, a elaboração do vinho e sua relação com a cultura no período histórico definido. O objetivo central era resgatar a memória local e identificar as técnicas de produção utilizadas.

Com o roteiro sistematizado, foram realizadas entrevistas com produtores de uva e vinho da cidade de Videira, que foram transcritas. Com base nas transcrições iniciou-se a comparação com outras evidências históricas (fotografias, equipamentos do acervo do museu do vinho e das famílias) encontradas no levantamento documental ou no acervos particulares. Essa comparação permitiu identificar as transformações ocorridas no espaço geográfico de Videira com introdução da vitivinicultura e as mudanças e permanências nas técnicas de produção da uva e do vinho.

Baseado no conteúdo das entrevistas, retomou-se os fichamentos da pesquisa bibliográfica e o material coletado na pesquisa documental (fotografias) e iniciou-se a análise dos dados.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A partir da pesquisa “Resgate da memória sobre a produção da uva e do vinho a partir de 1940 no município de Videira SC”, pode-se observar que, de fato, a cultura italiana, mais especificamente a respeito da uva e do vinho possui raízes muito fortes em Videira e também em

toda a região.

A região sul do Brasil, desde o início do século XX veio sendo colonizada por europeus, principalmente, da Itália. Segundo Scapin (1996), o principal motivo que levou essas pessoas a deixarem seu país foi a busca de novas oportunidades “A família aqui já vem do meu avô, que veio direto da Itália deve ter chegado aqui por volta de ... 1920 por aí ... ahn depois da ... da seg ... da Primeira Guerra Mundial” (memórias de Aldino Zucco, entrevista realizada em maio de 2013).

A construção da Ferrovia São Paulo – Rio Grande foi outro atrativo. Como apontado por Frizzo (2008), a introdução da videira no Vale do Rio do Peixe deu-se na década de 1910 com relação direta com a construção dessa ferrovia e com a chegada de grande número de agricultores de origem italiana oriundos do Rio Grande do Sul.

Conforme as entrevistas que foram coletadas, esses imigrantes já trouxeram consigo mudas de uva, para que logo que aportassem pudessem plantar seus parreirais, e produzir seu próprio vinho: “Ele trouxe de lá... com o navio, quando ele veio ele já trouxe as mudas” (memória de Antônio Patrício, entrevista realizada em abril de 2013) e “Veio do Rio Grande do Sul né, e veio aqui, ele compro uma que na época seria uma colônia de terra (...) não chegou a morar no Rio Grande do Sul, veio direto para cá” (memórias de Aldino Zucco, entrevista realizada em maio de 2013).

Assim,

Em videira, o início da atividade viticultora ocorreu por volta de 1913, (...) é difícil precisar quem, além do senhor Giovanni Crestani, tenha sido pioneiro, ou responsável pelo plantio dos primeiro parreirais no Vale do Rio do Peixe, uma vez que o que se observa pelas histórias as quais passaram de pai para filho e pelas entrevistas realizadas, cada colonizador que aqui chegava trazia na bagagem mudas ou bachelos de parreiras. (ABATI, 2001, p. 39)

Conforme EPAGRI (1998), o cultivo da videira na região do Vale do Rio do Peixe só se intensificou com a chegada dos italianos, porém acontecia desde a colonização portuguesa. O grande impulso proporcionado pelos italianos está ligado ao fato da importância cultural que o vinho exerce para estas pessoas.

Entretanto, na mesa das famílias italianas não podia faltar o vinho, pois fazia parte da sua vida. Por isso praticamente todos os colonizadores de origem italiana tinham um parreiral. No início, com o objetivo de garantir a produção do vinho. Posteriormente, a viticultura se tornou uma das alternativas econômicas mais prósperas da região do Vale do Rio do Peixe. (ABATI, 2001, p. 36)

O que se pode notar então, é importância que o cultivo da uva, bem como a fabricação do vinho tinham para estas pessoas, como descreve Abati (2001) a imagem do italiano é indissociável ao vinho. De acordo com Frizzo (2008, p.36) “Por ser parte da cultura do italiano, considerada bebida sagrada, o vinho sempre fora produzido no município nas unidades familiares, que inicialmente, o produziam para suprir suas necessidades de consumo”.

Logo que os italianos conseguiram se instalar em território brasileiro, notaram que os fatores geográficos – relevo, clima -, colaboravam para o cultivo da uva. Quando questionados sobre o local de plantio da uva, os entrevistados apontaram que o “local de plantio, geralmente nas encostas e onde pega o sol cedo, que a uva, parreira, ela gosta que pegue o sol cedo, né” (memória de Ricardo Heberman, entrevista realizada em maio de 2013).

O principal empecilho era a grande quantidade de araucárias e de vegetação nativa presentes no local, que acabou sendo derrubada para a construção das casas e plantação de vinhedos: “Era mata fechada, era só pinheiro, fechada, só pinheiro, dirubaram tudo né” (memória de Antônio Patrício, entrevista realizada em abril de 2013). Assim, é possível perceber uma das primeiras modificações no espaço geográfico necessárias para o plantio da uva foram: a derrubada dos pinheiros e “arrancada” do mato. Esse ambiente natural dificultava a atividade dos produtores como apontado pelos entrevistados: “Ah, sempre a dificuldade teve porque contam os antepassados ai eles tiveram bastante dificuldade no começo era tudo mata fechada, né. Abri picada começa” (memória de Ricardo Heberman, entrevista realizada em maio de 2013). E “tiravam o que dava e era plantado assim mesmo porque não ... Tiveram que fazer bastante modificação” (memória de Aldino Zucco, entrevista realizada em maio de 2013).

Uma das principais preocupações da pesquisa era analisar as transformações ocorridas na cidade de Videira com a produção da uva e do vinho. Assim a compreensão do conceito de espaço geográfico é de fundamental importância, devido ao fato do homem modificar seu ambiente para satisfazer suas necessidades e aspirações.

Conforme Santos (1986, p. 122):

O espaço deve ser considerado como um conjunto de relações realizadas através de funções e de formas que se apresentam como testemunho de uma história escrita por processos do passado e do presente. Isto é, o espaço se define como um conjunto de formas representativas de relações sociais do passado e do presente e por uma estrutura representada por relações sociais que estão acontecendo diante dos olhos e que se manifestam através de processos e funções. O espaço é, então, um verdadeiro campo de forças cuja aceleração é desigual. Daí porque a evolução espacial não se faz de forma idêntica em todos os lugares

Segundo Maia (2001) as técnicas transformam o espaço. A necessidade humana faz com que as técnicas mudem, e com que as pessoas afetadas por ela tenham de adaptar-se, modificando assim seus ritmos de vida. “São as práticas espaciais [as técnicas], isto é, um conjunto de ações espacialmente localizadas que impactam diretamente sobre o espaço, alternando-o no todo ou em parte ou preservando-o em suas formas e interações espaciais” (CORRÊA, 2007, p. 35).

No processo de organização de seu espaço o Homem age seletivamente. Decide sobre um determinado lugar segundo estes atributos julgados de interesse de acordo com os diversos projetos estabelecidos. A fertilidade do solo, um sítio defensivo, a proximidade da matéria prima, o acesso ao mercado consumidor ou a presença de um porto, de uma força de trabalho não qualificada e sindicalmente pouco ativa, são alguns dos atributos que podem levar as localizações seletivas. (CORRÊA, 2007, p. 36)

Assim, o que determina a mudança ou a permanência do espaço utilizado são as suas necessidades. Isso pode ser observado com a referida pesquisa, pois como já enfatizado, a primeira modificação decorrente da introdução do cultivo da uva e da produção do vinho na cidade de Videira foi a derrubada da vegetação para o plantio dos parreirais e efetiva ocupação desse território.

Para analisar as transformações mais recentes ocorridas em determinada herança histórica, é fundamental conhecer as condições do espaço prévio que deram lugar às mudanças, já que as novas instalações estabelecerão diferenciais de acordo com o que existe como espaço herdado. (BERNARDES, 2007, p. 251)

Segundo Maia (2001), o principal agente modificador da paisagem é o ser humano. “Partindo do princípio de que o homem transforma ou destrói a paisagem natural, o conceito de *paisagem cultural* é adaptado da noção de *paisagem natural*, moldada por um grupo cultural.” (SAUER, 1974, p. 343 *apud* MAIA, 2001, p. 87). Desse modo, a cultura é o agente modificador, a área natural é o ambiente e a paisagem cultural é o resultado.

Quanto à variedade de uva plantada, os entrevistados apontaram a Isabel como única ou principal. Apesar de ter sido citado também a variedade Berlin: “que era uma uva miudinha, que era uma uva forte de cor” (memória de Antônio Patrício, entrevista realizada em abril de 2013), inclusive apontando a mistura das duas para fabricação do vinho. Além, é claro da variedade Niágara.

Assim, além da origem da descendência e origem dos produtores e da introdução da uva no Vale do Rio do Peixe, mais especificamente em Videira, os entrevistados foram questionados sobre os motivos e como era no passado a produção do vinho.

No estudo desenvolvido por Frizzo, percebeu-se que, no início, a produção do vinho era bem artesanal.

Por ser parte da cultura do italiano, considerada bebida sagrada, o vinho sempre fora produzido (...) Os italianos armazenavam o vinho dentro de pipas de madeira (feitas de grápia, cabriúva, pinheiro araucária ou louro); no porão das casas, que chamavam de cantinas. O vinho era então, estocado e consumido até o ano seguinte, quando, na nova safra de uvas, tornava-se a produzir mais desta bebida, indispensável no almoço e janta das famílias italianas. (FRIZZO, 2008, p. 36)

Havia um padrão na produção do vinho, um dos produtores chega a mencionar que “a lenda do vinho é uma só” (memória de Antônio Patrício, entrevista realizada em abril de 2013). Nesse padrão generalizado, a uva era esmagada pela desengaçadeira, que separava o cacho do grão, extraindo o suco da uva. Depois, o suco era armazenado em pipas, para que ocorresse o processo de fermentação. Posteriormente, adiciona-se o açúcar, e o vinho fermenta até atingir o grau de álcool desejado.

Com o passar do tempo, e a popularização do produto, algumas famílias passaram a

comercializar o vinho. O porão de casa então já não era mais suficiente para a estocagem do produto. Era então construído próximo a casa um galpão, aonde o vinho era fabricado e estocado.

Nós tinha a armazenagem na... na própria casa aqui que era o porão, e até hoje tá lá né, que eles faziam bastante vinho, e... os primeiros anos como te digo que eles... ãhn... esmagavam com o pé e faziam o vinho né e depois daí eles foram... o vô João, foi busca umas máquinas lá no Rio Grande do Sul né, pra esmaga e... travasa o vinho”. (memória de Antônio Patrício, entrevista realizada em abril de 2013)

Um dos focos de interesse estava também em saber se houve ou não alterações no processo de produção do vinho e quais seriam as permanências e transformações. Com base nas questões levantadas aos entrevistados, percebeu-se que a uva era esmagada com os pés e a bebida era fabricada apenas para consumo familiar. Como apontaram os entrevistados “Antigamente era esmagado com o pé. Depois o mesmo processo que se faz hoje, mas de uma forma mais rústica. Depois deixava fermenta sei lá quatro dia ou cinco, depois tirava o líquido e deixava quarenta dias antes de mexe nele de novo”(memória de Aldino Zucco, entrevista realizada em maio de 2013).

E ainda:

É, daí como eu te falei, eles esmagavam com os pés, colocavam com os baldes dentro dos mastero, daí deixavam fermenta, eles travasavam o vinho com balde. Depois, mais tarde, quando eles se arrumaram de vida, vamos dizer assim, que arrumaram um dinheiro, eles foram buscar as máquinas lá no Rio Grande do Sul, para travasa, né, que daí não era mais ... era a 'muque', daí não era mais no balde, né (...)
Daquela época? Mudo cem por cento. Não existe mais ... Hoje é tudo com máquinas né, não tem mais aqueles parreiral que você tinha, que puxava mangueira. Hoje é tudo através de pulverizador e de trator, hoje um cara pulveriza num dia 20 hectares. Naquela época num dia pulverizava um! Ah sim, E olha lá! E pra pulverizar um precisava de 5 ou 6 pessoas, hoje uma pessoa faz e sobra tempo. Então mudou tudo, né.” (memória de Antônio Patrício, entrevista realizada em abril de 2013)

Cabe aqui destacar que as entrevistas foram realizadas nas propriedades dos produtores, portanto foi possível conhecer os equipamentos que eram utilizados e que permanecem ou não sendo utilizados na produção. Evidenciou-se nas suas falas a modificação da técnica decorrente da evolução tecnológica e dos recursos disponíveis para investir nessa atividade, fato que culminou com a permanência de algumas famílias na produção e o desaparecimento de outras nesse ramo. Em visita ao Museu do Vinho Mário de Pellegrin também foi possível perceber os “maquinários” e as técnicas que eram utilizadas.

O vinho fazia parte dos costumes dos italianos, era consumido junto com as principais refeições. Com a industrialização das cantinas, o produto foi difundido, e cada vez mais procurado por muitas pessoas. Isso explica a imensa quantidade de cantinas na época. A atividade vitivinícola era muito lucrativa, e girava a economia local. Não se tinha cobrança de imposto nenhum por parte do governo, muito menos fiscalização, como apontaram os entrevistados.

Quando questionados sobre se as suas famílias continuam a produção de uva e vinho. Eles

apontaram que o grandioso número de impostos cobrado pelo governo federal nos tempos atuais contribuiu para a extinção de muitas cantinas. Nas memórias dos entrevistados destaca-se a diminuição do nível de produção, com perda de grandes produtores e cantinas. Provavelmente, isso fez a cidade de Videira perder o título de capital da uva. Os entrevistados citam que destilarias e cantinas que hoje em dia estão fechadas na época eram de grande produção e venda, por isso o valor dos produtos chegou a diminuir e boa parte dos vitivinicultores deixaram de produzir ou diminuíram a produção.

Apontam também que a área de plantio, provavelmente, foi algo que mais se transformou de lá, para cá; com uma grande diminuição nesse terreno plantado, como foi citado pelos entrevistados. Além disso, a produção no seu início, era particularmente para a família, gerando assim um mínimo lucro, que depois aumentou com a venda de uvas e vinhos para cantinas. Nesse aspecto, há mudanças no ponto de vista dos entrevistados. Porém destacam que “A maioria do agricultor, o que conseguiu foi em cima da uva” (memória de Aldino Zucco, entrevista realizada em maio de 2013), destacando a importância da atividade da vitivinicultura para a região.

O vinho já não é mais o “vinho puro”, aquele tão apreciado pelos imigrantes italianos. As tradições vão se perdendo com o tempo, mas sempre ficarão guardadas na memória do povo videirense, que viu sua cidade crescer com a ajuda na atividade vitivinícola, por isso que se faz necessário resgatar a memória como uma forma de se preservar a história.

Os vitivinicultores lembraram que o plantio da uva era, inicialmente, orgânico. O único produto químico utilizado era o sulfato de cobre, como contam quando questionados sobre a utilização de produtos químicos “nada só sulfato, eles passavam três vezes sulfato de cobre e a uva dava com 20 de grau e hoje você passa 10 vezes. Não é mais aquela ... Aquela uva, né, pura” (memória de Antônio Patrício, entrevista realizada em abril de 2013). Hoje em dia, tanto o vinho como a uva possuem níveis absurdos de diversos produtos, segundo entrevistados.

Todos os entrevistados apontaram que a produção da uva e do vinho era familiar. Normalmente o trabalho se dava por “mutirão”. Uma família ajudava a outra conforme os dias de colheita e produção. Lembram-se de que fazia-se festas após a colheita da uva nas fazendas onde eram produzidas. E também o trabalho que envolvia as crianças da família. Nas palavras de um dos entrevistados:

“Ah, sempre, eu depois que me lembro de sete, oito anos, que eu ali sempre ajudava, né. Sempre junto fazendo uma coisa e outra, se não tinha o que fazer, tinha que ficar junto. Ficar junto nem que não fizesse nada tinha que tá junto né. (...) que nem eu comentei antes, eram sempre trocados dias entre as várias famílias, um precisava ir lá ajudava, quando o outro, você precisa vinham, mutirão, tipo mulirão.”(memória de Ricardo Heberman, entrevista realizada em maio de 2013).

Nas memórias do entrevistados foi possível perceber a importância da família na produção da uva e do vinho. Em inúmeros momentos os vitivinicultores entrevistados lembravam que os pais e

avós contavam. Além é claro do que presenciaram ou viveram. Percebe-se também um saudosismos daqueles tempos passados em que a vitivinicultura deu origem não somente ao nome da cidade, mas a um conjunto cultural que girava em torno da uva e do vinho.

Para Abati (2001), quando os italianos fixaram-se no Vale do Rio do Peixe, deixaram arraigados muitos traços de sua cultura, fato que pode ser notado principalmente pelo cultivo da uva e do vinho na região. “A escolha das plantas de *cultura*, a maneira como os grãos são depositados na terra podem ser vistos como técnicas fundamentais em torno das quais se organiza todo gênero de vida”. (SORRE, p. 101, *apud* MAIA, 2001, p. 76).

Em relação a isso, Maia (2001) descreve gênero de vida como o conjunto de técnicas e costumes, construído e passado socialmente, que exprimiria a relação entre a população e o meio físico. Segundo Abati (2001), a questão da vitivinicultura no município de Videira retrata bem isso, posto que era realizado conforme as técnicas italianas, e que foram sendo transmitidas por gerações. A pesquisa aqui apresentada tem por objetivo relacionar esse aspecto característico da cidade de Videira com as preocupações da História, da Geografia e da Biologia. No caso da História a própria história e o resgate e registro da memória da vitivinicultura, na Geografia as transformações espaciais bem como as mudanças na forma e estrutura materializadas na paisagem de Videira, e a Biologia com as próprias técnicas da produção.

4 CONCLUSÃO

Com base nas entrevistas observou-se a relação direta entre a vitivinicultura e a cultura italiana bem como a associação dessa atividade com o trabalho familiar. Difícil saber quem foi o primeiro a trazer as mudas de parreiras e de onde elas vieram, mas a certeza de que, de acordo com as memórias, as mudas de uva transferiram-se junto com as famílias para Videira.

Nas memórias dos entrevistados pode-se perceber também que houve a diminuição da produção da uva e do vinho. Em parte isso se deve porque o produto “perdeu seu valor comercial” e porque as áreas de produção sofreram mudança geográfica, concentrando-se em outras cidades da região. Desse modo Videira presenciou o fechamento da maioria das cantinas e diminuição das propriedades que produziam. Nesse aspecto foi lembrado pelos entrevistados que o produto perdeu seu valor comercial (na fala dos entrevistas pelos altos impostos). Isso fez com que os produtores perdessem a vontade de produzir, posto que na maioria das vezes, a atividade hoje é pouco lucrativa. Porém, apesar desse ponto negativo, há muitas propriedades em que ainda podem ser encontrados permanências em relação às técnicas de produção da uva e do vinho.

Assim, percebeu-se através das memórias dos vitivinicultores que aconteceram transformações no espaço geográfico de Videira relacionadas às ações humanas com essa atividade

produtiva. Em relação às técnicas de produção também é possível perceber as mudanças com a introdução de maquinários e técnicas mais modernas, inclusive relacionadas com as exigências legais de fiscalização.

REFERÊNCIAS

ABATI, Iolanda Canal. **Videira: Italianos, terra e uva**. Joaçaba, monografia apresentada à UNOESC, 2001, 73 p.

BERNARDES, Júlia Adão. Mudança Técnica e espaço: Uma proposta de investigação. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo C. da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. **Geografia: Conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007, p. 239-269.

CORRÊA, Roberto Lobato. Espaço, um conceito-chave na geografia. In: CASTRO, Iná Elias de; GOMES, Paulo C. da Costa; CORRÊA, Roberto Lobato. **Geografia: conceitos e temas**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007. P. 15-44.

EPAGRI. Normas técnicas para o cultivo da videira em Santa Catarina. **Sistemas de produção**, Florianópolis: 1998, 67p.

FRIZZO, Gabriela. **A relevância histórica, econômica e social da produção de vinho em Pinheiro Preto – SC**. Fraiburgo, monografia apresentada à UNOESC, 2008, 93p.

LE GOFF, Jacques. **História e memória**. Campinas, SP. Editora da UNICAMP, 1990, p. 423-484.

MAIA, Doralice Sátyro. **A Geografia e o estudo dos costumes e das tradições**. São Paulo. Terra Livre, 2001, P. 71-98.

MARTINS, Liliane. **Comportamento vitícola e enológico das variedades Chardonnay, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon, na localidade Lomba Seca, em São Joaquim (SC)**. Dissertação apresentada a UFSC. Florianópolis, 2006, p. 17-33.

POLLAK, Michael. **Memória e Identidade Social**. Estudos Históricos, vol. 5, n. 10. Rio de Janeiro, 1992, p. 200-212.

SANTOS, Milton. **Por uma Geografia Nova: Da Crítica da Geografia a uma Geografia Crítica**. 3ª ed. São Paulo: HUCITEC, 1986.

SILVA, Helenice Rodrigues da. **“Rememoração”/comemoração: as utilizações sociais da memória**. Revista Brasileira de História, v.22, nº 44. São Paulo, Dezembro de 2002, p. 426-438.