

O VINHO EM ANDRADAS (MG): SABOR, PAISAGEM, LUGAR, MEMÓRIA E PERSPECTIVAS NA PERCEPÇÃO DOS PRODUTORES  
*Wine in Andradas (MG): flavor, landscape, place, memory and prospects in the perception of the producers*

Thalassa Kalil<sup>1</sup>

**RESUMO**

Compreender como os produtores de uva e vinho do município de Andradas, no sul de Minas Gerais, percebem as experiências e as relações com o vinho, as pessoas e os lugares tendo em conta sua atividade no passado, no presente e as perspectivas de continuidade ou falta dela é o objetivo deste estudo. A trilha metodológica da pesquisa que resultou neste artigo percorreu a história oral, com entrevistas temáticas realizadas durante o trabalho de campo em Andradas, e a revisão bibliográfica de conceitos afins à Geografia Humanista e à Geografia Cultural. As próprias histórias e as percepções dos vitivinicultores revelaram o estado da produção de uva e vinho na região. Além disso, foram a base para a elaboração de três possíveis cenários futuros da vitivinicultura em Andradas: um tradicional, um comercial e outro científico.

**Palavras-chave:** Vitivinicultura em Minas Gerais. Percepção do espaço. Geografia Humanista. Experiência geográfica. Sabor.

**ABSTRACT**

To understand how the winegrowers in Andradas, south of Minas Gerais, perceive experiences and relationships with wine, persons and places considering their activity in the past, in the present and prospects of continuity or discontinuity is the aim of this research. The methodological research process that resulted in this paper used oral history, with theme interviews during fieldwork in Andradas, and a literature review of related concepts of Humanistic Geography and Cultural Geography. The winegrowers' histories and perceptions showed the state of the grape and wine production in the region. They were the base for elaborate three possible future scenarios of vitiviniculture in Andradas: a traditional, a commercial and another scientific.

**Keywords:** Vitiviniculture in Minas Gerais. Spatial perception. Humanistic Geography. Geographical experience. Flavor.

<sup>1</sup> Graduada em Geografia pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). thalassakalil@gmail.com.  
✉ Praça Manoel Antônio de Carvalho, 120, ap. 204, Santa Amélia, Belo Horizonte, MG. 31555-285.

## GEOGRAFIA DO VINHO

O vinho é um maravilhoso resumo da relação que a humanidade mantém com o ambiente terrestre.

*Jean-Robert Pitte, geógrafo francês*

A Geografia é a ciência da organização do espaço. Logo, os fenômenos, as relações, as categoriais e as percepções espaciais são do interesse dos geógrafos, embora não somente deles. Contando com essa elaboração, sobre o que versaria uma Geografia do vinho? Por que o vinho pode ser objeto de atenção da Geografia?

De acordo com Sommers (2010), a Geografia do vinho faz parte do vasto mundo acadêmico do vinho. Desse modo, a Geografia também procura compreender o amplo contexto do vinho e não apenas aquele circunscrito a produzir uma colheita ou uma bebida de melhor qualidade. Princípios geográficos contribuem para o entendimento dos fatores fundamentais formadores das características do vinho de um lugar (SOMMERS, 2010).

A vinha e o vinho expressam as relações espaciais, sociais, culturais e econômicas do mundo. Para Johnson e Robinson (2008), a Geografia é considerada o aspecto mais importante do universo do vinho ao considerar não somente fatores físicos, como o clima e o solo, mas também elementos humanos, como a cultura. Desse modo, certos vinhos são capazes de revelar as forças que o criaram e permitem traçar sua origem geográfica ao serem apreciados (JOHNSON; ROBINSON, 2008).

Cada garrafa de vinho, mais do que sabor, essência e aparência, tem, à montante, lugares, regiões e paisagens, bem como vínculos e laços afetivos entre seus envolvidos. O vinho pode conferir identidade àqueles que historicamente se dedicam a ele. O cultivo da uva e a

fabricação da bebida fermentada são tradicionais em certas regiões e refletem o saber-fazer de uma coletividade, além de serem atividades orientadoras das relações afetivas que se estabelecem entre as pessoas e os lugares.

Assim, a Geografia dedica-se também ao estudo do vinho, avaliando suas dimensões espaciais e temporais. O clima, o solo, o saber-fazer, a memória, a cultura e a paisagem são elementos de um vinho. O vinho é, portanto, um produtor do espaço, um organizador das relações de trabalho e resultado das interações de pessoas, espaços e lugares. Portanto, possui relevância econômica, social e cultural.

Neste estudo, será analisada a vitivinicultura em Andradadas, município localizado no sul de Minas Gerais, escolhido após uma busca por regiões tradicionalmente produtoras de vinhos no Brasil. A opção mais evidente seria o Rio Grande do Sul, mas ela se tornou inviável devido aos custos envolvidos para a realização do trabalho de campo e ao relativo pouco tempo disponível. Com características diferentes das regiões tradicionalmente produtoras de uva, o estado de Minas Gerais foi investigado quanto à possibilidade de propiciar o estudo. A busca por regiões que fossem mais próximas de Belo Horizonte e, ao mesmo tempo, possuíssem uma vitivinicultura tradicional nos levou a Andradadas, conhecida regionalmente como "Terra do vinho".

Em julho de 2012, quando o trabalho de campo ocorreu, quatro das sete vinícolas de Andradadas passavam por dificuldades financeiras decorrentes, principalmente, da baixa aceitação de seus vinhos no mercado em razão de suas características intrínsecas. Já as duas maiores vinícolas do município prosperavam. Uma delas, a Campino, investiu no enoturismo e na produção de vinhos finos e espumantes de alta qualidade, pelos quais recebeu reconhecimento. Em 2012, o Casa Geraldo Destilado Vínico e o Casa Geraldo Espumante Moscatel, ambos da Campino, foram premiados com medalha de ouro no VI

O vinho em Andradas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

Concurso Internacional de Vinhos do Brasil (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA, 2012). Em 2014, o Casa Geraldo Alma Sauvignon Blanc foi premiado com medalha de prata no VII Concurso Internacional de Vinhos do Brasil.

### CONTRIBUIÇÕES DA HISTÓRIA ORAL NO ENTENDIMENTO DAS PERCEPÇÕES GEOGRÁFICAS

Os procedimentos metodológicos basearam-se, principalmente, na história oral e, em particular, na realização de entrevistas temáticas com o objetivo de compreender a percepção do espaço vivido em Andradas ao considerar a experiência da produção do vinho e as biografias das famílias produtoras.

A história oral é um dos procedimentos do método qualitativo. Segundo Lucília Delgado,

a história oral é um procedimento integrado a uma metodologia que privilegia a realização de entrevistas e depoimentos com pessoas que participaram de processos históricos ou testemunharam acontecimentos no âmbito da vida privada ou coletiva. Objetiva a construção de fontes ou documentos que subsidiem pesquisas e/ou formam acervos de centros de documentação e pesquisa (DELGADO, 2010, p. 18).

A singularidade e a contrageneralização são características da história oral e das histórias pessoais de vida. Esse procedimento de constituição de fontes orais revela visões particulares de processos coletivos (DELGADO, 2010). As entrevistas temáticas foram proveitosas para a obtenção das fontes orais deste estudo, porque “[...] se referem a experiências ou processos específicos vividos ou testemunhados pelos entrevistados” (DELGADO, 2010, p. 22).

Elas forneceram elementos, informações, versões e interpretações especialmente sobre a vitivinicultura em Andradas.

As fontes orais constituídas por meio desse tipo de entrevista conduziram a um melhor entendimento de como os vitivinicultores percebem o espaço vivido e suas relações afetivas com os lugares. Por meio das entrevistas, as histórias das vinícolas, desde o início da produção de vinho pelos antepassados, reconstituíram, juntamente com as histórias pessoais dos vitivinicultores, os modos de vida da vitivinicultura no passado e no presente.

Durante o trabalho de campo em Andradas, realizamos entrevistas com os sujeitos envolvidos na produção e na comercialização do vinho. Os colaboradores entrevistados são membros das famílias proprietárias das sete vinícolas existentes, naquela ocasião, na cidade: Basso (Figura 1 e 2), Beloto, Bertoli, Campino/Casa Geraldo, Marcon, Muterle e Vinhatella.

Para este artigo, foram consideradas 12 entrevistas: dez de membros de todas as famílias proprietárias de vinícolas, do Secretário de Turismo do município naquele ano e do agrônomo da Cooperativa Agropecuária Regional de Andradas. Das dez entrevistas relativas às vinícolas, sete foram realizadas com um dos proprietários. Nos vinhos Basso e na Adega Bertoli, foram ouvidos dois membros de cada família, por apresentarem idades e experiências distintas, além da disponibilidade para nos atenderem. Na vinícola Campino, a visita guiada também foi aproveitada como fonte da pesquisa. Ela foi orientada por um funcionário da vinícola, que, ao percorrer a propriedade com o grupo de visitantes, explicou o processo de produção de vinhos e espumantes.

A entrevista com o Secretário esclareceu as políticas públicas municipais voltadas para o setor da produção de uva e vinho e para o enoturismo, além de falar da sua própria história de vida, já que ele é filho de uma ex-vitivinicultora e também descendente de imigrantes



são proprietários ou pela função que desempenhavam, como no caso do Secretário e do agrônomo.

Abordou-se, desse modo, a vitivinicultura no município de acordo com a percepção dos produtores. Trechos das entrevistas foram analisados com o objetivo de ilustrar a conjuntura geral da produção de uva e vinho na região, assim como as histórias particulares dos vitivinicultores e das suas famílias. Para embasar a análise da história oral, recorreu-se a certos conceitos, como lugar, paisagem, espaço vivido, tradição, cultura, memória, valores geográficos, sabor. Elaborou-se uma tabela sintética com base nas entrevistas para comparar cada vinícola. Além disso, três cenários futuros da vitivinicultura em Andradas foram concebidos, fundamentados nas diferentes perspectivas a respeito do encaminhamento da atividade.

#### **GEOGRAFIA HUMANISTA, GEOGRAFIA CULTURAL E O ESTUDO DA PERCEPÇÃO DO ESPAÇO**

O ponto de vista humanista na Geografia tem como filosofia subjacente a fenomenologia existencial, a qual se preocupa em investigar a apreensão das essências pela percepção e intuição das pessoas. A fenomenologia considera fundamental a experiência vivida e adquirida pelo indivíduo. Dessa forma, o espaço é compreendido como espaço presente, um contexto experienciado (CHRISTOFOLETTI, 1982). Para Yi-Fu Tuan:

**Figura 1 (Acima)** – Vinícola Basso: Detalhe do parreiral, na época da dormência, conduzido em sistema de espaldeira

Foto: Thalassa Kalil, 2012

**Figura 2 (Abaixo)** – Vinícola Basso: os tonéis de madeira

Foto: Thalassa Kalil, 2012

Experiência é um termo que abrange as diferentes maneiras através das quais uma pessoa conhece e constrói a realidade. Estas maneiras variam desde os sentidos mais diretos e passivos como o olfato, paladar e tato, até a percepção visual ativa e a maneira indireta de simbolização (TUAN, 1983, p. 9).

A experiência individual ou coletiva é valorizada pela Geografia Humanista, que procura compreender o comportamento e as maneiras de sentir das pessoas em relação aos seus lugares. Segundo Christofolletti:

Para cada indivíduo, para cada grupo humano, existe uma visão do mundo, que se expressa através das suas atitudes e valores para com o quadro ambiente. É o contexto pelo qual a pessoa valoriza e organiza seu espaço e seu mundo, e nele se relaciona. Nessa perspectiva, os geógrafos humanistas argumentam que sua abordagem merece o rótulo de "humanística", pois estudam os aspectos do homem que são mais distintamente humanos: significações, valores, metas e propósitos (CHRISTOFOLLETTI, 1982, p. 22).

De acordo com Claval (2007), questionando-se continuamente sobre os motivos de estarem na Terra, os seres humanos procuram conferir um sentido à sua existência e ao mundo em que vivem. Os geógrafos, argumenta o autor, deveriam partir disso em suas análises. Claval (2007) considera imprescindível o entendimento da cultura pela Geografia Humanista, a qual: "Insistindo sobre os sentidos dos lugares, sobre a importância do vivido, sobre o peso das representações religiosas, torna indispensável um estudo aprofundado das realidades culturais" (CLAVAL, 2007, p. 53).

A Geografia Cultural compreende a cultura como elemento significativo nas relações espaciais da sociedade. Paul Claval (2007) mostra que essa Geografia surgiu da diversidade dos gêneros de vida e das paisagens, modificou-se com a urbanização e a industrialização

para relacionar-se, na atualidade, às representações e sentimentos de identidade. A maneira como a cultura proporciona à humanidade os meios de apropriação dos ambientes, registrando neles suas características, a necessidade da mediação das técnicas e o ambiente são questões discutidas por Claval.

### VINHO, CULTURA E PAISAGEM

A importância do vinho em termos econômicos, culturais, sociais também perpassa questões diplomáticas e políticas. O incidente franco-iraniano de 1999, relatado por Phillips (2005) e replicado a seguir, ilustra de modo exemplar a representatividade histórica, simbólica e cultural do vinho nas diversas sociedades humanas. Em outubro daquele ano, o presidente do Irã faria uma visita de Estado à França, porém em respeito à lei islâmica o presidente iraniano recusou-se a não só beber vinho, mas também disse que não se assentaria em uma mesa na qual esta bebida fosse servida. As autoridades francesas não aceitaram a condição imposta, visto que um jantar de Estado sem vinho na França seria inconcebível. O jantar oficial foi cancelado e a visita rebaixada à "visita oficial", uma vez que o protocolo exigia que uma visita de Estado envolvesse um banquete de Estado.

Segundo o autor, para a compreensão desse conflito é necessário entender os diferentes significados que as culturas atribuem ao vinho. Por um lado, no caso dos iranianos muçulmanos, há a proibição por parte de Maomé do consumo de bebidas alcoólicas. Por outro lado, a atitude dos representantes da França revelou, além do apreço pelo vinho, a relação histórica e cultural dos franceses com a bebida. O vinho é um símbolo da identidade nacional! O vinho francês na mesa representa a nação, assim como sua bandeira, motivo pelo qual a França fez questão da bebida no banquete de Estado. Para Phillips (2005),

O vinho em Andradadas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

esse acontecimento demonstra que, de todas as comidas e bebidas que conhecemos na atualidade, é possível que o vinho seja a mais detalhada historicamente e a mais simbólica culturalmente. Nenhum outro componente da dieta ocidental seria tão rico e complexo nesse sentido.

Sociedades diferentes atribuem aos objetos, às práticas e aos atos significado e relevância distintos. O que, para um povo, pode se constituir em um símbolo nacional, para outro, pode ser percebido como ofensivo. Sobre essas diferenças culturais na maneira de ver o mundo, o filósofo Terry Eagleton observa:

Mas parece plausível crer que existe uma distinção dada entre o vinho e os cangurus, e que não ser claro quanto a esse ponto pode dar origem a certa frustração para alguém em busca de um drinque. Pode muito bem haver sociedades para as quais essas coisas significam algo inteiramente diverso do que significam para nós, ou mesmo certos sistemas culturais bizarros que não viram por que marcar a diferença. (EAGLETON, 1997, p. 180).

O vinho pode ser estudado sob diversos aspectos. Na perspectiva econômica, essa bebida é, há muito tempo, fundamental para várias regiões, sendo algumas delas líderes no mercado mundial. Países como França, Itália, Espanha e Portugal beneficiam-se da exportação do produto. A produção de vinho constitui atividade essencial de regiões como Bordeaux, Borgonha, Douro e Jerez. A atividade também se tornou importante nas economias da Austrália, do Chile e de alguns países do Leste europeu, por exemplo, Hungria, República Tcheca, Eslováquia, Bulgária, Romênia, Croácia, Ucrânia (JOHNSON, ROBINSON, 2008; PHILLIPS, 2005).

A distribuição espacial da produção vitivinícola no mundo resulta de um movimento de interações complexas entre fatores naturais e sociais no tempo que levaram à ascensão ou declínio de regiões

produtoras. Entretanto, na história do vinho, é complicado separar os chamados fatores naturais dos humanos. Condições ambientais são muito importantes, mas mudanças sociais, culturais e econômicas são capazes de fazer desaparecer uma região produtora de vinho. Essas mudanças são observadas na alteração do paladar para o vinho: muitos vinhos que, no passado, eram considerados bons, hoje são intoleráveis. Essas transformações são notadas também na decadência de certas regiões devido à concorrência com vinhos produzidos em outras (PHILLIPS, 2005).

A produção de vinhos na atualidade ocorre em regiões consideradas anteriormente de aceitação improvável: no vale do submédio São Francisco, no leste do Canadá e no extremo sul da Nova Zelândia. Várias regiões se beneficiam de climas locais que as distinguem da vizinhança, mas a intervenção humana é determinante no sucesso da vinha e do vinho. Destacam-se a importância das técnicas e as inovações tecnológicas utilizadas para superar as condições naturais. As técnicas procuram melhorar o cultivo da uva e, conseqüentemente, a qualidade do vinho, mas sabe-se que a viticultura é profundamente afetada pelo clima e pelo solo (PHILLIPS, 2005).

Desse modo, é possível perceber que a paisagem do vinho representa, portanto, a relação do ser humano com o ambiente. A noção de *terroir* traduz bem essa interação:

O termo *terroir* veio a ganhar conotação positiva nos últimos 60 anos, quando a valorização da delimitação dos vinhedos nas denominações de origem de vinhos na França veio a balizar critérios associados à qualidade de um vinho, incluindo o solo e a variedade, dentre outros. A palavra *terroir* passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do *terroir*, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agrônômicos e aspectos de

elaboração dos produtos. Na verdade o *terroir* é revelado, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. O *terroir* através dos vinhos se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, standardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico (TONIETTO, 2007, p. 1).

## SABOR E PAISAGEM

A discussão sobre paisagem proposta pela Geografia Humanista intenta relacionar, de maneira holística, o homem e seu ambiente, concebendo uma ciência fenomenológica que extraia das essências a sua matéria-prima (HOLZER, 1997). Para tanto, lança-se mão da categoria paisagem, que

[...] incorpora ao suporte físico os traços que o trabalho humano, que o homem como agente, e não como mero espectador, imprime aos sítios onde vive. Mais do que isso, ela denota o potencial que um determinado suporte físico, a partir de suas características naturais, pode ter para o homem que se propõe a explorá-lo com as técnicas de que dispõe. Este é um dos conceitos essenciais da geografia: o conceito de "paisagem" (HOLZER, 1997, p.81).

De acordo com Besse (2006), a paisagem sustenta a relação viva entre o homem e a natureza envolvente. "A paisagem desempenha o papel da 'mediação', que permite à natureza subsistir como mundo para o homem" (BESSE, 2006, p. 82). Dessa forma, o sentido da paisagem se coloca como prolongamento da identidade, remetendo ao significado de habitar a Terra (GRATÃO, 2009). Para Besse (2006), a paisagem é expressão da existência, é portadora de um sentido por ser a marca espacial do encontro entre a Terra e o projeto humano. "A paisagem é essencialmente mais mundo do que natureza, ela é o

mundo humano, a cultura como encontro da liberdade humana com o lugar do seu desenvolvimento: a Terra" (BESSE, 2006, p. 92).

O sabor é um traço de ligação existencial do homem com a Terra (GRATÃO, 2012). Portanto, o sabor está impresso na paisagem, manifestando-se no ato experiencial de comer. O sabor é experiencial:

Se o gosto parece-nos mais compreensível, o sabor é mais sutil, é a própria "essência de paisagem", que deve ser explorada e desvelada. Gosto é "preferência de paisagem", é quando o sabor se transforma em gosto, "gosto de paisagem" que passa pela "apreciação de paisagem" (GRATÃO, 2009, p.6).

O sabor está na memória, é memória de paisagem. O sabor se origina da terra, é enraizamento e geograficidade; é extensão da Terra e preservar a paisagem é preservar a origem dos frutos da Terra; é preservar o sabor (GRATÃO, 2009). A geograficidade é a relação do homem com a Terra que concede sentido ao espaço geográfico (GRATÃO, 2009).

Não é o simples ato de comer que desperta o interesse da Geografia pelo sabor, mas o sentido de paisagem que ele carrega. Não importa o alimento, mas as lembranças despertadas e a paisagem que reconduz à casa, à Terra (GRATÃO, 2012). A Geografia do Sabor, portanto,

É antes, uma vontade de colocar em discussão geográfica o sabor, não enquanto degustação (ou sentido gustativo), mas enquanto desdobramento da ligação homem e Terra – essa dimensão terrestre que ele imprime e expressa – e que está na paisagem (GRATÃO, 2012, p. 32).

Os sentidos, inclusive o paladar, constituintes de uma corporeidade mediadora das nossas relações com a natureza ou com o meio habitado, são fundamentais para a edificação das ideias e do conhecimento humano. Por essa mediação, o imaginário da natureza e a vivência

dos lugares buscam recuperar ou recriar a identidade cultural pelos valores tradicionais, da terra à degustação dos seus frutos, pelo sabor (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

Assim como os demais sentidos, o sabor é um mediador da experiência ambiental. Na tradição de estudos perceptivos e culturais em Geografia, apesar da ênfase na experiência, destaca-se a visão em detrimento dos outros sentidos. Entretanto, o ambiente não é percebido apenas pela visão ou pela audição. Todos os sentidos mediam a nossa experiência espacial e possuem significados culturais específicos (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

De acordo com Gratão e Marandola Jr. (2009), os sabores são também espaciais, descrevem e formam lugares e paisagens. Como não se lembrar da casa das avós ou dos pais pelo sabor de seu prato favorito? Ou se lembrar de uma viagem inesquecível pelos sabores experimentados? Assim, observa-se que a memória é espacial. Ela vem a nós a partir dos lugares e certos lugares vêm a nós pelo sabor (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

A experiência é integral e o sabor faz parte dela, uma vez que ele é tátil. Portanto, o sabor é uma experiência com o mundo mediada pelo tato no ato de comer, uma experiência mediada pela boca e não somente pelos olhos. Sabor, na Geografia, está integrado à experiência da paisagem, a qual possui som, cheiro, gosto e sensações (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

Considerando a experiência espacial existencialmente significada, o sabor se estende aos grupos culturais, delineando na paisagem uma forma própria de habitar o mundo. Como expressão da identidade cultural, o sabor é um sentido essencial para se chegar às tradições culturais, sendo um caminho que conduz à conservação e à preservação do ambiente, compreendido da perspectiva do papel ativo do homem na sua transformação. O homem produz inclusive

a sua comida sem depender unicamente dos recursos disponíveis no ambiente natural imediato, enquanto extensão dos produtos da terra, mas, especialmente, enquanto memória da natureza (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

Cozinhar, isto é, transformar produtos naturais que serão ingeridos posteriormente, é exclusivo da espécie humana e foi uma das primeiras manifestações ligadas à formação cultural das sociedades. São os significados culturais que conferem sentido à experiência de preparar e degustar os alimentos e bebidas (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

Segundo Gratão e Marandola Jr. (2009), a Geografia do Sabor aspira compreender o sabor a partir de duas vertentes: a experiencial e a cultural. Investiga-se a relação das pessoas, individual e culturalmente, com a paisagem, projetando a essência do sabor como elemento cultural que compõe o seu patrimônio natural-cultural e expressando a ligação entre os homens e os lugares habitados. O sabor, assim como os demais elementos culturais e naturais, é uma das maneiras de estabelecer a ligação homem-terra por meio da experiência da paisagem, do lugar e da identidade regional (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

O sabor auxilia na compreensão do vínculo homem-lugar e de sua identidade territorial. Sendo assim, ele deve ser reconhecido como uma expressão geográfica, pois se manifesta como valoração de paisagem. O sabor está na paisagem, que se transforma em gosto ou degustação por meio do paladar, passando pela apreciação (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009). Enquanto tal, está entre os símbolos adotados por discursos identitários, respondendo à projeção de imagens e de um imaginário ligado à natureza e à cultura, como os processos recentes no Brasil de tombamento de alimentos como bens imateriais, considerando-os patrimônio cultural (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009). O sabor se incorpora como movimento



O vinho em Andradas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

de resistência cultural, impressa e expressa na forma de identidade cultural (GRATÃO, MARANDOLA JR., 2009).

No âmbito do turismo, a alimentação tem funcionado como atrativo, sendo suas imagens mais ou menos manipuladas, dependendo do contexto. Sabor e aroma remetem aos costumes e às sensações, bases culturais do imaginário das pessoas. A gastronomia é pensada a partir de seus valores culturais, da ligação direta com o lugar, com as pessoas e com a tradição (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

Na construção das identidades regionais, das paisagens e dos lugares, há um movimento duplo: a percepção e a experiência pessoal e a produção coletiva. O primeiro é vivido e significado; já o segundo é histórico e imaginário. As percepções, por serem construídas culturalmente, facultam o acompanhamento dos dois movimentos. Um terceiro elemento neste arranjo, base da relação homem-meio, é o ambiente. A natureza compõe essa tríade da experiência ambiental, tanto em seus aspectos materiais quanto em sua projeção imaginária, permitindo que pesquisas nesse campo encontrem os nexos entre ambiente, cultura e experiência (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

O sabor revela a ligação entre experiência, cultura e identidade. Imaginário e memória constituem a expressão essencial dessa Geografia e auxiliam na busca da identidade regional culturalmente construída. Elemento fundamental no conhecimento geográfico associado à cultura, à natureza e ao seu imaginário, o sabor foca a valoração da paisagem e do lugar e as preferências ambientais experienciadas (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

A paisagem e a região são culturais, configuram e são constituídas por fenômenos coletivos e históricos. Nesse sentido, o sabor se relaciona com a formação do gosto, do costume e da própria gastronomia, construções sociais ligadas à história de um lugar ou região. Um exemplo desse forte vínculo entre paisagem, região e gastronomia,

base para a experiência do sabor, é o estudo de Jean-Robert Pitte sobre a geografia cultural francesa.

O autor revela o papel do vinho, o qual é inerente à história e à geografia da França, no entendimento das regiões e paisagens do país. Ele discute as relações entre os alimentos e os hábitos da sociedade francesa. A dimensão sociocultural do gosto e da experiência de estar à mesa, de uma determinada forma, em um determinado contexto, compõe a tradição culinária desenvolvida regionalmente e até localmente (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

O gosto tem uma referência cultural fundamental estabelecida pelo vínculo inseparável entre história, cultura e paisagem. Em virtude desse conjunto de elementos entrelaçados, tanto na percepção (sentido) quanto na história (costume), sabor, gosto e paisagem detêm associações intrínsecas que ultrapassam as técnicas e os hábitos de cultivo ou o preparo permeando o ato de degustar o alimento e envolvendo o imaginário e a identidade do lugar ou da região (GRATÃO; MARANDOLA JR., 2009).

#### VITIVINICULTURA EM ANDRADAS: LUGAR DO MODO DE VIDA E DA MEMÓRIA

Andradas localiza-se aos pés da Serra da Mantiqueira (Figura 3), no sul de Minas Gerais, a 498 km da capital do estado, Belo Horizonte (Figura 4). A cidade é considerada a "Terra do vinho", dado o grande número de famílias que se dedicaram à vitivinicultura ao longo de sua história.

A vida só pode ser compreendida  
olhando-se para trás, mas só pode ser  
vivida olhando-se para frente.  
*Sören Kierkegaard.*



**Figura 3** – Panorâmica de Andradadas com a Serra da Mantiqueira ao fundo  
**Foto:** Thalassa Kalil, 2012

De acordo com o historiador João Moreira da Silva (1996), existem três versões sobre o início do plantio da uva em Andradadas. A mais citada é a de que o Coronel José Francisco de Oliveira tenha introduzido essa atividade no município. Entre 1885 e 1888, o Coronel comprou e cultivou muitas variedades de videiras americanas e viníferas, dentre elas: Isabela, Jacquez, Virgínia, Malvásia Rei, Cunningham e uma variedade batizada de Piratininga - não foi possível descobrir seu nome; apenas soube-se que era americana (SILVA, 1996). Atribui-se ainda ao Coronel a responsabilidade por ter introduzido em Andradadas parreiras de Cynthiana, Herbemont, Norton's Virginea e Ruländer (CAMPOS, 1996; SILVA, 1996).

Sabe-se que, no Brasil, o primeiro registro de ocorrência de filoxera, praga que devastou os vinhedos da maior parte dos países produtores no século XIX, é de 1893 em Andradadas (INGLEZ DE SOUSA, 1996). Um técnico do Instituto Agrônomo de Campinas identificou o inseto nas raízes de Ruländer procedentes da propriedade do Coronel José Francisco de Oliveira, de Caracol, antiga denominação de Andradadas. As parreiras haviam sido adquiridas na Loja do Japão, em São Paulo. Nos anos seguintes o pulgão apareceu nas demais regiões vitícolas

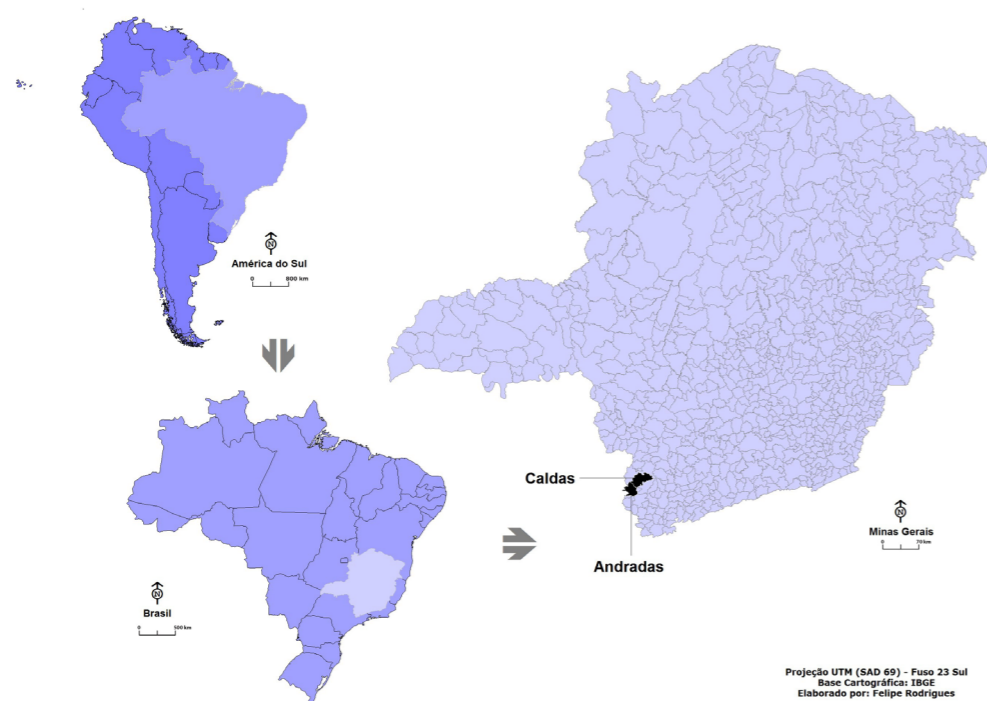
brasileiras, como em vinhedos de Garibaldi, no Rio Grande do Sul, em 1916 (INGLEZ DE SOUSA, 1996). O ano de 1893 foi o último em que o Coronel adquiriu mudas para o seu vinhedo, o qual possuía mais de 50 variedades de uvas (SILVA, 1996).

Segundo Silva (1996), a respeito da primeira produção de vinho em Andradadas, existem duas versões. Uma confere ao próprio Coronel José Francisco de Oliveira a primazia na fabricação do vinho, tendo conquistado um prêmio em concurso realizado na cidade de Ouro Preto, à época, capital de Minas Gerais. Em outra versão, narra-se que o Coronel teria presenteado Joaquim Teixeira de Andrade com algumas mudas de Jacquez adquiridas na Loja do Japão. Esse último produziu o vinho e, por essa primeira produção, o Governo Federal teria dado a ele como prêmio uma quantia em dinheiro, uma medalha e um diploma (SILVA, 1996).

A atividade vitivinicultora em Andradadas experimentou um grande impulso com a chegada dos imigrantes italianos no início do século XX atraídos pelo trabalho nas lavouras de café e pelo plantio de uvas (SILVA, 1996). As famílias italianas passaram a cultivar uva e a produzir vinho, atividades que já conheciam na Itália, surgindo, assim, algumas adegas.

## O vinho em Andradadas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores

Thalassa Kalil



**Figura 4** – Mapa de localização do município de Andradadas  
**Desenho:** Felipe Rodrigues (2012)

As cantinas, como são conhecidas localmente as adegas, inicialmente, eram pequenas e produziam para consumo da própria família. Segundo o Secretário de Turismo de Andradadas: “As adegas, no início, elas eram artesanais, nos porões das casas” (informação verbal)<sup>2</sup>. Aquelas que experimentaram comercializar seus vinhos conseguiram uma boa aceitação. O vinho passou a ser um meio de vida e a constituir os vitivinicultores andradenses (SILVA, 1996).

Os entrevistados em Andradadas relataram o crescimento da produção de vinho e, conseqüentemente, do número de vinícolas no município após a chegada dos italianos no início do século XX. Segundo essas fontes orais, os imigrantes teriam chegado a São João da Boa Vista

<sup>2</sup> Entrevista concedida por SECRETÁRIO. **Entrevista IX**. [20 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (4,5 minutos e 47 segundos).

(município do estado de São Paulo vizinho de Andradadas) para trabalhar nas fazendas de café, que, após o fim da escravidão, careciam de mão de obra. Os italianos teriam comprado terras em Andradadas devido ao seu menor preço. De acordo com o vitivinicultor proprietário da Vinhatella, o solo de Andradadas é muito bom; mas, como havia uma floresta densa, difícil de desmatar, os cafeicultores não se interessaram por aquelas terras e, por isso, eram menos valorizadas. Ele explicou ainda a chegada dos italianos no início do século XX para se dedicarem ao café, a transição para a uva e como a vinda deles determinou uma importante característica do município: pequenas propriedades.

Segundo os entrevistados, em Andradadas predominam propriedades muito pequenas, resultantes dos (re)parcelamentos das terras adquiridas originalmente pelos imigrantes italianos. Nas entrevistas, os produtores se referem a uma “reforma agrária natural”, como pode ser constatado na fala de um vitivinicultor descendente de italianos:

Então, no ano de 1905 até 1910, mais ou menos, vieram aqui 400 a 450 famílias de italianos. E, com isso, cada um comprou um pedacinho de terra. Aqui gerou uma reforma agrária natural. Andradadas é tudo assim: mais ou menos 10 hectares que cada pessoa tem. E eles vieram plantar café, que era a única coisa que tinha valor comercial na época, na roça, era o café. [...] Então, nestes pedaços em que o café entrou em decadência, já não estava produzindo mais, eles começaram a colocar um pedacinho de uva. Aí tirava lá... Plantava 50 plantas de uva aqui e depois na outra lombadinha lá em cima, que o café tinha estragado mais 80. E essa uva era para fazer o vinho para eles consumirem. Mas essa uva, basicamente uma variedade, era Jacquê que chamava Jacquez, né?! Ela produzia um vinho que agradava aquele paladar, e... tudo bem fazia aquele vinho. Bom, só que essa propriedade de 10, 15 hectares... começou nascer gente ali. Tinha propriedade que tinha 50 pessoas ali dentro. ‘Num’ se vive mais dentro de 10 hectares aqui no Brasil. Na Itália vive, mas aqui não. E esse negócio cresceu, que em 1960 aqui a gente tinha 4.000 hectares de uva. [...] Mas só dentro daquela

variedade ruim, da Jacquez. Mas foi, cresceu... aqui tinha 40, 50 adegas de vinho na época de 60 (informação verbal)<sup>3</sup>.

A Lei 8.629/1993 define pequena propriedade rural como imóvel rural de área compreendida entre um e quatro módulos fiscais; média propriedade, acima de quatro até quinze módulos fiscais; e, acima de quinze, grande propriedade (BRASIL, 1993). O módulo fiscal é uma unidade de medida agrária usada no Brasil instituída pela Lei nº 6.746/1979, expressa em hectares (ha) e variável, sendo fixada para cada município, levando-se em conta os seguintes fatores: o tipo de exploração predominante no município; a renda obtida com a exploração predominante; as outras explorações existentes no município que, embora não predominantes, sejam expressivas em função da renda ou da área utilizada; o conceito de propriedade familiar (BRASIL, 1979).

Em Andradas, 26 hectares correspondem a um módulo fiscal (INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA, 1980). Sendo assim, nesse município, uma pequena propriedade rural tem entre 26 e 104 ha. No entanto, como pode ser constatado na Tabela 1, das sete vinícolas em funcionamento em Andradas em 2012, seis eram menores que um módulo fiscal, isto é, menores que 26 há, o que as classifica como minifúndios, segundo o Estatuto da Terra (BRASIL, 1964). Campino, a maior vinícola do município, é considerada pequena propriedade, devido aos seus 30 ha.

Conforme as histórias orais dos vitivinicultores, em meados do século passado, Andradas experimentou o auge de sua produção vinícola e chegou a ter dezenas de cantinas. Porém, em 2012, foi constatado o declínio da vitivinicultura na região, evidenciado pela

reduzida quantidade de adegas em atividade: apenas sete, além de alguns poucos lavradores da uva Jacquez.

Tabela 1 – Vinícolas de Andradas, ano de fundação, produção e área – 2012

Vinícola	Ano de fundação	Produção (Litros/ano)	Área (ha)
Basso	1902	20.000 a 300.000	9,68
Bertoli*	1905	70.000 a 80.000	-
Marcon	1912	1.000.000 a 1.500.000	20
Muterle	1915	40.000 a 50.000	2,5
Beloto	1928	300.000 a 350.000	9,68
Campino	1952	2.500.000	30
Vinhatella	2002	5.000	3

\*Bertoli não tem área porque não possui vinhedos próprios.

Com a chegada das famílias italianas a Andradas, a vitivinicultura estabeleceu-se como um modo de vida que, além do trabalho nas cantinas e de ser uma fonte geradora de renda, envolve cultura, tradição, saberes, valores, laços afetivos entre as pessoas e com a terra. “O termo ‘modo de vida’ é usado principalmente para os seres humanos e por uma boa razão: até mesmo entre os povos mais primitivos, o ganhar a vida é colorido por objetivos e valores não zoológicos” (TUAN, 1982, p. 152). Esse modo de vida apresenta o hábito de beber vinho cotidianamente e remete o vinicultor ao passado, quando perguntado sobre as ocasiões em que bebia vinho:

Ah!, todo dia [riso]! Toda noite, vamos falar sério! Desde pequeno... Eu não bebia vinho, mas minha avó batia na gemada com ovo vinho, esse tipo Porto da gente, batia a gemada e punha um pouquinho e aquele leite quente. Eu vinha de férias, né?!, e ficava bom! Sobremesa. O que tem de sobremesa? Mamão. Aí, punha açúcar e vinho por cima [riso]. Refrigerante também não. Tinha era vinho, açúcar e água (informação verbal)<sup>4</sup>.

<sup>3</sup> Entrevista concedida por VINHATELLA. **Entrevista X**. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (28 minutos e 07 segundos).

<sup>4</sup> Entrevista concedida por BERTOLI. **Entrevista V**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (19 minutos e 13 segundos).

## A UVA JACQUEZ COMO VALOR GEOGRÁFICO

Os valores geográficos, ou, mais exatamente, os valores ligados ao espaço geográfico, são discutidos por Vincent Berdoulay. De acordo com o autor: “Os valores geográficos contribuem para diferenciar e estruturar o espaço geográfico porque eles reinam e enfrentam, ou se elaboram, no seio das populações em sua inscrição terrestre” (BERDOULAY, 1995, p. 383 – tradução nossa). Eles são definidos a partir da interação entre o homem e seu meio, referindo-se “a beleza da natureza, a utilidade de certas plantas, animais ou lugares para o desabrochar do homem sobre a terra, ‘em uma perspectiva antropocêntrica’... são principalmente heranças da história” (BERDOULAY, 1992, p. 386 – tradução nossa).

A partir dessa definição, as entrevistas permitiram identificar que a Jacquez é um valor geográfico dos seus produtores e é a uva mais cultivada em Andradas desde a chegada dos imigrantes italianos. É considerada tradicional no município. No entanto, o vinho dessa variedade, que constitui a maior parte dos parreirais andradenses, apresenta dificuldades de aceitação no mercado.

A Jacquez é uma uva da variedade *Vitis bourquina*, usada na elaboração de vinhos tintos comuns. As bourquinas são híbridas originadas de cruzamentos naturais de variedades americanas e viníferas europeias (INGLEZ DE SOUSA, 1996). Apesar de ter sua origem desconhecida, era observada desde 1929 nos Estados Unidos. Foi introduzida 25 anos mais tarde na França, quando foi bastante empregada como porta-enxerto. Também era aproveitada como produtor direto em várias partes da Europa mediterrânea e seu uso como cavalo<sup>5</sup> perdeu

<sup>5</sup> Na linguagem do vinho, cavalo significa o porta-enxerto que, de maneira geral, é de uvas americanas. A enxertia é executada por meio de cortes nos troncos do cavalo e da muda, de forma que se ajustem perfeitamente, amarrando-se a seguir firmemente as duas partes (PACHECO; SILVA, 2003, p. 160).

importância devido à baixa resistência à filoxera. Porém, na África do Sul, continuou sendo o principal cavalo da viticultura (INGLEZ DE SOUSA, 1996).

A videira da Jacquez é altamente produtiva, mas vulnerável a doenças causadas por fungos, que podem reduzir o rendimento das colheitas. Inglez de Sousa (1996) descreve as características do mosto e do vinho elaborados a partir dessa qualidade de uva: “[...] mosto vermelho fortemente colorido, destituído de sabor digno de nota. O vinho resultante é razoavelmente potável, quando bem elaborado, mas sem dúvida herbáceo” (INGLEZ DE SOUSA, 1996, p. 525). Sendo assim, a melhor aplicação dessa variedade é a de colorir os sucos de Isabel e Concord, afirma o autor.

Tendo se adaptado às condições locais de Andradas, a uva Jacquez foi vastamente cultivada pelos imigrantes italianos e continua sendo utilizada pelos vitivinicultores andradenses na produção do vinho tinto, com exceção da Vinhatella, o que será abordado posteriormente.

Phillips (2005) registra que o paladar para o vinho ao longo da história se altera: muitos vinhos que, no passado, eram admirados, no presente, são pouco aceitos. O gosto que os antigos imigrantes italianos tinham pelo vinho da Jacquez já não se nota entre os apreciadores de vinho de hoje. Os vitivinicultores falaram das dificuldades de aceitação que o vinho da Jacquez possui devido às características intrínsecas:

[...] mas não pretendo dar continuação nela [Jacquez], porque hoje o mercado não aceita mais o tipo de vinho dela. Um vinho muito rasgante, forte. Então, a moçada de hoje não aceita mais. O supermercado não ‘tá’ aceitando. Então, tem que ‘vê’ se consigo pôr outra no lugar, como estou fazendo (informação verbal)<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Entrevista concedida por MARCON. **Entrevista VII**. [20 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (62 minutos e 57 segundos).

Apesar da existência da Jacquez em Andradadas ser anterior à chegada dos imigrantes italianos, a responsabilidade por ter transformado o cultivo dessa uva e seu respectivo vinho em tradição no município cabe a eles. Desse modo, os vinicultores da região de Andradadas que continuaram a produzir o vinho da uva Jacquez confirmam o que diz Dortier (2010, p.622): “Uma tradição é algo que se faz ou em que se acredita porque os antepassados assim o fizeram ou acreditaram”. A tradição sustenta o desejo de dar continuidade à produção do vinho em Andradadas, expresso na entrevista com um produtor, a despeito das dificuldades da atividade:

Tenho filhos que vão continuar. Ah!, têm que continuar! É uma coisa muito antiga, uma tradição, e tem que manter... manter o vínculo. Apesar dos pesares, tem que manter [*riso*]. Porque nem tudo é bonito, maravilha. É difícil, ‘tem’ as dificuldades também (informação verbal)<sup>7</sup>.

Desse modo, é notável a tradição vitivinícola no município de Andradadas resguardada pelos produtores, que, em sua inscrição terrestre, têm a uva, o vinho e o modo de vida relativo a eles como valores geográficos.

#### AS INTERAÇÕES ENTRE O VINHO, OS PRODUTORES, O ESPAÇO E O LUGAR

Ao falarem do cultivo da uva Jacquez e da produção do vinho, os vitivinicultores se recordam do passado, da infância nos parreirais e do afeto que têm por eles, mesmo que considerem ser necessária a sua renovação. Para Tuan: “A topofilia do agricultor está formada desta intimidade física, da dependência material e do fato de que a terra é um repositório de lembranças e mantém a esperança” (TUAN,

<sup>7</sup> Entrevista concedida por BELOTO. **Entrevista IV**. [20 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (21 minutos e 42 segundos).

1980, p. 111). Topofilia, segundo o mesmo autor, são os laços afetivos do ser humano estabelecidos com o meio ambiente. Os trechos das entrevistas a seguir evidenciam essa afetividade e a identificação dos produtores de vinho andradenses com o lugar da vinha e com o vinho:

[...] Eu, desde criança, sou apaixonado por vinho. Se perguntar minha mãe, meu pai... Nossa! Eu via meu pai chegando com aquela mão suja de vinho... Para mim, era paixão. Eu adorava! Isso, depois de maturidade, também porque, quando é muito pequenininho, vinha brincar. Eu adorava! Achava lindo. A gente vinha brincar, vinha aqui (informação verbal)<sup>8</sup>.

Então, é isso que é o orgulho que a gente tem. É isso. É de aprender a colocar aquele raminho de uva desde quando ‘cê’ abre uma cova ‘pra’ ‘prantar’ ele, até o vinho que fica dentro da garrafa que ‘cê’ serve ‘pras’ pessoa (informação verbal)<sup>9</sup>.

É ‘bunito’ o trabalho e tudo de fazer. Só que vinho ‘num’ pode ter preguiça, né? ‘Num’ pode ‘vê’ hora. Vinho é ‘iguarzinho’ médico que ‘tá’ com paciente: cada 20 minutos, meia hora, conforme o ‘causo’, tem que fazer uma visitinha pra ele. Então, aí, o vinho é a mesma coisa, porque o vinho é vivo (informação verbal)<sup>10</sup>.

Bom, mais aí em 79 eu fui estudar agronomia em Viçosa. E a ideia minha era ir estudar agronomia e voltar trabalhar com uva e vinho. Eu sempre gostei porque eu nasci no meio de um parreiral. E fui estudar, fiz meu curso todo dirigido para uva. Tudo quanto é trabalho que tinha eu dirigi para a viticultura, enologia, essas coisas (informação verbal)<sup>11</sup>.

<sup>8</sup> Entrevista concedida por CAMPINO I. **Entrevista VI**. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (96 minutos e 23 segundos).

<sup>9</sup> Entrevista concedida por BASSO I. **Entrevista II**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (61 minutos e 43 segundos).

<sup>10</sup> Entrevista concedida por BASSO II. **Entrevista III**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (48 minutos e 15 segundos).

<sup>11</sup> Entrevista concedida por VINHATELLA. **Entrevista X**. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (28 minutos e 07 segundos).

O vinho em Andradas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

Com base nessas entrevistas, o conceito de lugar, na perspectiva da Geografia humanista, foi apropriado para o entendimento da relação dos produtores de vinho com o espaço. Para os geógrafos humanistas, o espaço vivido, construído socialmente a partir da percepção das pessoas, passou a ser a referência dos estudos geográficos. Espaço vivido, interpretado pelas pessoas e revelador das práticas sociais. A importância conferida ao espaço vivido deu centralidade à categoria lugar, que se relaciona à existência real e à experiência vivida (LENCIONI, 2003).

De acordo com Tuan: “Espaço’ é mais abstrato do que ‘lugar’. O que começa como espaço indiferenciado transforma-se em lugar à medida que o conhecemos melhor e o dotamos de valor” (TUAN, 1983, p. 6). Esse valor é representado pelas lembranças do passado, pelo sentido de identidade de vitivinicultores, pela paisagem das adegas e dos parreirais, pela persistência em permanecer na atividade. Conforme Lucília Delgado, o arcabouço da identidade é a memória, pois,

O ato de lembrar insere-se entre as possibilidades múltiplas de registro do passado, elaboração das representações e afirmação de identidades construídas na dinâmica da História. Portanto, a memória passa a se constituir como fundamento de processos identitários, referindo-se a culturas, comportamentos e hábitos coletivos, uma vez que o lembrar individual – especialmente aquele orientado por uma perspectiva histórica – relaciona-se à inserção social e também histórica de cada depoente (DELGADO, 2010, p. 46).

A vitivinicultura tradicional andradense caracteriza-se por histórias, memórias e valores fundamentais na identidade das famílias e dos lugares. Segundo Yi-Fu Tuan, é necessário resgatar o passado para garantir um senso de identidade:

O que pode significar o passado para nós? As pessoas olham para trás por várias razões, mas uma é comum a todos: a necessidade de adquirir um sentido do eu e da identidade. Eu sou mais do que aquilo definido pelo presente fugaz. [...] Para fortalecer nosso sentido do eu, o passado precisa ser resgatado e tornado acessível (TUAN, 1983, p. 206).

Assim, o passado foi reconstituído neste estudo tendo como principal fonte as histórias orais das famílias produtoras de vinho em Andradas, que possuem uma identidade baseada na tradição do vinho, marcada pela descendência italiana.

#### CENÁRIOS FUTUROS DA VITIVINICULTURA EM ANDRADAS

Percebidos os laços, os vínculos e os valores dos interlocutores com a vitivinicultura, a terra e a família e fundamentando-se nas percepções dos vitivinicultores, conceberam-se três possíveis cenários futuros, isto é, três perspectivas para a vitivinicultura em Andradas: a tradicional, a comercial e a científica.

O cenário futuro tradicional diz respeito às vinícolas menores e mais artesanais do município: Beloto, Basso, Bertoli e Mutterle. Essas cantinas tradicionais enfrentam muitos desafios, que transpareceram nas entrevistas com os proprietários, apreensivos em relação ao sustento da atividade:

Eu acho que, futuramente, a tendência... só se melhorar muito, se eles fizerem alguma coisa para favorecer a gente, mas é complicado. Eu estava falando com o Basso outro dia. Ele falou assim que a coisa está feia também. Cada vez a gente vai perdendo as expectativas... Sempre pensa pelo lado positivo. Mas, quando não tem uma coisa que ajuda, ‘cê’ vai perdendo...

O vinho em Andradadas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

Mas vai... dá certo! Vamos tentar pensar por esse lado!  
(informação verbal)<sup>22</sup>.

No cenário futuro tradicional, de acordo com a percepção dos produtores de Andradadas, vislumbrou-se o fim da vitivinicultura no município, devido, principalmente à inviabilidade de manter a produção da uva Jacquez e do seu vinho, à baixa aceitação dessa bebida no mercado, à falta de uma política de crédito específica e adequada às particularidades do segmento, à elevada carga tributária incidente sobre o vinho e ao desafio da sucessão do negócio nas famílias. Outra possibilidade nesse cenário é a adaptação dos vitivinicultores andradenses em vinicultores, isto é, o cultivo da uva deixaria de ser praticado e haveria apenas a produção e a comercialização de vinho com uvas compradas, sobretudo, do Rio Grande do Sul.

O cenário futuro comercial depende, basicamente, das duas maiores vinícolas de Andradadas: Campino/Casa Geraldo e Marcon (Figuras 5 e 6). Para o agrônomo da Cooperativa Regional, as duas são as únicas capazes de promover a renovação dos parreirais. Inclusive, já plantavam variedades novas e contavam com suporte agrônômico. Essa renovação foi constatada durante a visita guiada à Fazenda São Geraldo, da Campino, e nas entrevistas com os proprietários.

A Campino/Casa Geraldo produz vinhos comuns e finos, sendo que estes últimos constituem uma linha diferenciada denominada Casa Geraldo. Na sede da empresa, na Fazenda São Geraldo, em Andradadas, existem 100.000 pés de uvas de dez diferentes espécies, distribuídos em 30 hectares. A quantidade



Figura 5 – Turistas na enoteca da vinícola Marcon  
Foto: Thalassa Kalil, 2012

de uvas cultivadas na propriedade corresponde a 20% da produção anual de vinho da companhia. Os outros 80% são oriundos da região da Serra Gaúcha, no Rio Grande do Sul (informação verbal)<sup>13</sup>.

Todo o processo de produção do vinho é mecanizado, desde a colheita da uva até o engarrafamento da bebida. O produtor proprietário da Campino comentou a respeito do aumento do volume de bebida produzido pela vinícola devido à mecanização:

<sup>22</sup> Entrevista concedida por MUTERLE. **Entrevista VIII**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (48 minutos e 13 segundos).

<sup>13</sup> CAMPINO II. **Gravação I**. [21 jul. 2012]. Andradadas, 2012. Som Wave (27 minutos e 26 segundos). Gravação da visita guiada pela Fazenda São Geraldo, propriedade da vinícola Campino.



## O vinho em Andradadas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores

Thalassa Kalil

Hoje, nosso processo é 'tudo' automatizado [...]. Vocês lembram que eu falei que nós gastamos o ano inteiro para vender 20.000 litros de vinho? Hoje, com o maquinário nosso, a gente engarrafa 20.000 litros de vinho em 5 horas. A gente envasa 6.000 garrafas/hora (informação verbal)<sup>14</sup>.

O investimento da Campino no enoturismo em Andradadas evidencia-se, por exemplo, no Complexo Turístico Casa Geraldo. Ele é composto pelo Atrium, onde os turistas são recepcionados e podem degustar as linhas de produtos Campino e Casa Geraldo; pelo Auditório, com capacidade para 45 pessoas, em que um vídeo institucional é exibido; pela Sala de Degustações, na qual são oferecidos cursos de degustação de vinho; pelo Templo do Vinho, onde são vendidos os produtos da Campino/Casa Geraldo, gêneros alimentícios e *souvenirs*. O Complexo conta ainda com o Restaurante Enogastronômico, onde são servidas refeições, como massas e carnes, acompanhadas de sucos e vinhos da própria vinícola.

A Campino é capaz, portanto, de manter a vitivinicultura em Andradadas, não apenas pelo grande volume de bebidas produzido (inclusive vinhos finos), mas, também, e talvez principalmente, devido à associação com o turismo. Merece destaque também o fato de ela possuir loja em Belo Horizonte e se inserir na concorrência de eventos promovidos pelo governo do estado de Minas Gerais.

A vinícola Marcon cultivava a uva Folha-de-figo em Caldas, município vizinho de Andradadas, em quantidade considerável para reduzir a utilização da uva Jacquez. O investimento de Vinhos Marcon no enoturismo é mais tímido e resumido à Enoteca, em Andradadas, onde os turistas podem fazer degustações e adquirir as bebidas. A Enoteca, localizada ao lado do galpão onde ocorre a vinificação e o

envase do vinho, apresenta, logo na entrada, um memorial, com uma breve história e fotografias da família Marcon, que migrou da Itália para o Brasil em 1890. A empresa, além de trabalhar com vinho e suco de uva, também produz diversos tipos de bebidas alcoólicas, como vodcas, batidas, licores e conhaques.

A dependência do fornecimento de uvas do Rio Grande do Sul, o grande volume de bebidas comercializado pelas duas empresas, a diversificação de produtos e o turismo caracterizam o cenário comercial do setor vitivinicultor em Andradadas.

O terceiro cenário futuro delineado é o científico, relacionado ao projeto de um vitivinicultor que também é engenheiro agrônomo e proprietário da Vinhatella. Ele elaborou um projeto de resgate da uva e do vinho em Andradadas, que pretende socorrer os pequenos produtores de café. Segundo ele, esses pequenos cafeicultores estão ameaçados pelos principais gargalos na produção agrícola do município: a mecanização e a escassa mão de obra na agricultura.

O cultivo de café em Andradadas é, fundamentalmente, realizado nas encostas, para evitar a geada. De acordo com o vitivinicultor da Vinhatella, a produção só será viável se for introduzida a colheita mecânica dos grãos, uma vez que a mão de obra não apenas é cara, mas também está em falta. No entanto, a mecanização dessas áreas mais declivosas é inviável, o que torna a cultura do café pouco rentável e impossibilita a produção do pequeno agricultor.

O autor do projeto acredita, portanto, que o futuro da lavoura em Andradadas é a uva, não a uva Jacquez, mas uvas viníferas que produzem vinhos finos. A característica fundiária de Andradadas, com propriedades de dimensões diminutas, contribui para a concretização do projeto, que visa reestruturar a vitivinicultura andradense com base na agricultura familiar.

<sup>14</sup>Entrevista concedida por CAMPINO I. **Entrevista VI**. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (96 minutos e 23 segundos).

## O vinho em Andradadas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores Thalassa Kalil

O trabalho desse vitivinicultor já apresenta resultados exibidos em sua propriedade. A mais nova vinícola de Andradadas, a Vinhatella, ainda não possuía licença para a comercialização na época em que o trabalho de campo foi realizado. Naquele momento, sua produção era pequena e o vinho era vendido na propriedade do vitivinicultor.

Em julho de 2012, o produtor cultivava e pesquisava em Andradadas o desenvolvimento de 63 variedades de uvas viníferas europeias, segundo a entrevista. Utilizando a técnica da inversão do ciclo de videiras como a Syrah e a Sauvignon Blanc, o vitivinicultor da Vinhatella alcançou resultados positivos na obtenção de uvas de qualidade e, conseqüentemente, de bons vinhos. A inversão do ciclo permite a colheita no inverno e não no verão, época tradicional da colheita na região. As características do inverno em Minas Gerais, com tempo seco, dias ensolarados e noites frias, contribuem para a maturação perfeita das uvas e a produção de vinhos com alto potencial qualitativo.

Além disso, a parceria com o Núcleo Tecnológico EPAMIG Uva e Vinho, localizado no município de Caldas, pretende garantir melhores técnica e tecnologia para o produtor da Vinhatella. A EPAMIG apoia a pesquisa do vitivinicultor, produz mudas saudáveis e realiza a microvinificação. O produtor explicou:

Essas variedades... eu tenho um convênio com a EPAMIG, e a gente... aparte agrônômica, eu tenho um conhecimento bom. Mas a parte enológica, eu tenho um conhecimento muito pequeno, e a EPAMIG tem um conhecimento maior e tem equipamento de última geração para poder vinificar e microvinificar essas variedades que eu 'tô' introduzindo. Então, eu introduzo, eu faço uma análise qualitativa dela. Ou seja, planto lá 10 plantas dessas variedades novas, analiso o visual, a resistência a doença e faço uma curva de maturação também, para saber como é que ela tá ganhando Brix, como é que ela é de acidez, pH, os fenóis. Bom... Aí, depois que ela teve uma aprovação nesta primeira etapa do trabalho, eu aumento um pouco e planto qualquer coisa em torno de 50 a 100 plantas, porque vinificar com 10 plantas é muito

pouca uva... Você não consegue vinificar bem isso, entendeu?! Aí, com 50 a 100 plantas, 'cê' tem 100, 200 quilos de uva. Aí, dá para fazer uma microvinificação boa, bem representativa da variedade. Aí, a hora que ela passa nesta segunda etapa, quer dizer, a primeira é qualitativa; a segunda, eu já vou fazer o vinho. Aí, eu pego, faço o vinho. Por exemplo, eu faço em torno de 70 a 100 garrafas de vinho nessa fase, já secundária. Aí, eu pego esse vinho, analiso primeiro, e depois a gente faz teste de degustação com os consumidores. Os meus consumidores e alguns enólogos também, para saber se o enólogo achou que o vinho ficou bom, se ele é um vinho que tem potencial; e o consumidor, para saber se ele gosta desse vinho, né?! Então, aí, depois que eu vou plantar a parte comercial. Então, é um trabalho demorado (informação verbal)<sup>15</sup>.

O cenário futuro científico da vitivinicultura em Andradadas significaria uma reestruturação da atividade, envolveria a ascensão das variedades de uvas viníferas (que substituiriam a Jacquez) e o declínio do café (pelos menos nas pequenas propriedades). Caso o projeto seja executado a contento, os pequenos vitivinicultores cultivariam variedades de uvas de qualidade superior, com técnicas como a inversão do ciclo, e produziram vinhos finos, que são mais valorizados. Haveria, portanto, a renovação da vitivinicultura ao socorrer os agricultores familiares, o que incentivaria também o enoturismo nas propriedades. Esse cenário se depara com desafios relacionados à expansão do projeto para alcançar o público-alvo e à sua sustentabilidade financeira.

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

A percepção do espaço pelos vitivinicultores está intrinsecamente relacionada à experiência do sabor do vinho. A vivência individual, enquanto produtores, e a coletiva, que conduziu ao reconhecimento

<sup>15</sup> Entrevista concedida por VINHATELLA. **Entrevista X**. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (28 minutos e 07 segundos).

O vinho em Andradas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

de Andradas como “Terra do vinho”, revelaram as maneiras de sentir dos vitivincultores em relação aos seus lugares, bem como os valores e vínculos que com eles estabeleceram. É mediante o vinho, a cultura do vinho, que os produtores se relacionam com o meio, com suas famílias e perpetuam o estigma de “cidade do vinho”. Essa interação se traduz em afetividade com o lugar.

No lugar do vitivincultor, constituído pelo parreiral, pela vinícola e pela casa da família, é onde se desenvolvem as relações afetivas e a cultura que orientam a organização daquele espaço. A afetividade se expressa no convívio familiar, necessário para a sustentabilidade da produção vinícola, e também na memória. Os laços afetivos com a terra, juntamente com os valores geográficos, igualmente compõem a percepção do vitivincultor sobre o lugar. A cultura faz referência ao modo de vida, ao saber-fazer e às tradições estabelecidas no passado e vigentes no presente.

O lugar do vitivincultor apresenta uma paisagem fundamentalmente cultural. A paisagem, repleta das marcas antigas e recentes da ação humana, é caracterizada pela própria estrutura e arquitetura dos vinhedos, além das vinícolas, com suas típicas cubas de cimento, tonéis e barris de madeira. O sabor do vinho é também paisagem.

Diversas entrevistas permitiram recontar mais e melhor a trajetória da inserção da uva, das vinícolas, da produção de vinho e derivados de acordo com a experiência direta dos vitivincultores. Considerou-se o quadro atual da vitivinicultura, o passado, a família, as relações sociais e espaciais.

A despeito das dificuldades que a vitivinicultura em Andradas enfrentava, notadamente relativas à qualidade e à quantidade da uva, ela continuava a conferir identidade à região. Essa decorre de os produtores possuírem laços afetivos, que querem guardar com ela e coletivamente se identificarem com a “Terra do vinho”.

A história oral permitiu a captação das percepções individuais dos membros das famílias produtoras de vinho a respeito do lugar em que vivem. Dessa forma, foi possível obter uma visão coletiva do que se passa na vitivinicultura no sul de Minas Gerais. Esta pesquisa abre caminho para outras investigações acerca do tema da vitivinicultura no município de Andradas. Além disso, faz-se necessária uma pesquisa posterior, que verifique qual dos cenários futuros se desenvolveu em Andradas ou quais outros encaminhamentos se seguiram.

Enfim, é no lugar que se desenvolvem o modo de vida, o saber-fazer e os laços afetivos com os outros e com a terra. O lugar da vinha e do vinho é um referencial identitário para os vitivincultores de Andradas. É no lugar que as relações se desenrolam, as uvas são cultivadas, o vinho é produzido, e, no seu sabor, são impressos traços do ambiente e da vida vivida. ☺

#### REFERÊNCIAS

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ENOLOGIA. **VI Concurso Internacional de Vinhos do Brasil**. Rio Grande do Sul, 2012. Disponível em: <<http://www.enologia.org.br/feiras-e-eventos/concurso-internacional-de-vinhos-do-brasil/o-concurso/item/download/46>>. Acesso em: 28 ago. 2015.
- AGRÔNOMO. **Entrevista I**. [20 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (18 minutos e 19 segundos).
- BASSO I. **Entrevista II**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (61 minutos e 43 segundos).
- BASSO II. **Entrevista III**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (48 minutos e 15 segundos).
- BELOTO. **Entrevista IV**. [20 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (21 minutos e 42 segundos).

O vinho em Andradas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

BERDOULAY, Vincent. Les valeurs géographiques. In: BAILLY, Antoine; FERRAS, Robert; PUMAIN, Denise (dir.). **Encyclopedie de Géographie**. Paris: Ed. Economica, 1992, p.386-391.

\_\_\_\_\_. Les valeurs géographiques. In: BAILLY, Antoine; FERRAS, Robert; PUMAIN, Denise (dir.). **Encyclopedie de Géographie**. Paris: Ed. Economica, 1995, 2 ed, cap.21, p.383-400.

BERTOLI. **Entrevista V**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (19 minutos e 13 segundos).

BESSE, Jean-Marc. Entre geografia e paisagem, a fenomenologia. **Ver a terra**: seis ensaios sobre a paisagem e a Geografia. São Paulo: Perspectiva, 2006, p. 75-95.

BRASIL. Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1964. Dispõe sobre o Estatuto da Terra, e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L4504.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L4504.htm)>. Acesso em: 28 ago. 2015.

\_\_\_\_\_. Lei nº 6.746, de 10 de dezembro de 1979. Altera o disposto nos arts. 49 e 50 da Lei nº 4.504, de 30 de novembro de 1964 (Estatuto da Terra), e dá outras providências. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/1970-1979/L6746.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/1970-1979/L6746.htm)>. Acesso em: 28 dez. 2012.

\_\_\_\_\_. Lei nº 8.629, de 25 de fevereiro de 1993. Dispõe sobre a regulamentação dos dispositivos constitucionais relativos à reforma agrária, previstos no Capítulo III, Título VII, da Constituição Federal. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L8629.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8629.htm)>. Acesso em: 28 dez. 2012.

CAMPINO II. **Gravação I**. [21 jul. 2012]. Andradas, 2012. Som Wave (27 minutos e 26 segundos). Gravação da visita guiada pela Fazenda São Geraldo, propriedade da vinícola Campino.

CAMPINO I. **Entrevista VI**. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradas, 2012. Som Wave (96 minutos e 23 segundos).

CAMPOS, Sebastião Roberto de. **Andradas e sua trajetória luminosa**. Andradas: Caseli & Ribeiro Gráfica e Editora Ltda., 1996, p. 59-62.

CHRISTOFOLETTI, Antônio. As perspectivas dos estudos geográficos. In: \_\_\_\_\_. (Org.). **Perspectivas da Geografia**. São Paulo: Difel, 1982, p. 11-36.

CLAVAL, Paul. **A geografia cultural**. Tradução de Luíz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 3. Ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2007.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História oral**: memória, tempo, identidades. 2. Ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2010.

DORTIER, Jean-François (dir.). **Dicionário de ciências humanas**. Tradução de Márcia Valéria Martinez de Aguiar. São Paulo: Martins Fontes, 2010.

EAGLETON, Terry. **Ideologia**: Uma introdução. Tradução Luís Carlos Borges e Silvana Vieira. São Paulo: Boitempo; Editora UNESP, 1997.

GRATÃO, Lúcia Helena Batista. Ecologia da Paisagem ao Sabor da Terra. In: SEABRA, Giovani (Org.). **Educação Ambiental**. 1. Ed. João Pessoa: Editora UFPB, 2009, v. 1, p. 25-38.

\_\_\_\_\_. Sabor & Paisagem à Luz de Bachelard: convite para sentar-se à mesa. **Geograficidade**, v. 1, n. 2, p. 30-41, Verão 2012. Disponível em: <<http://www.uff.br/posarq/geograficidade/revista/index.php/geograficidade>>. Acesso em: 28 maio 2012.

\_\_\_\_\_.; MARANDOLA JR., Eduardo José. Sabor da, na e para Geografia. In: Águas da Saúde - (Per)Curso de Educação Ambiental - Amor ao Lugar, 2009, Curitiba. **Anais - VIII Encontro Nacional da ANPEGE**. São Paulo: Ponto4 Digital, 2009. v. 1. p. 1-10.

HOLZER, Wherter. Uma discussão fenomenológica sobre os conceitos de paisagem e lugar, território e meio ambiente. **Território**, ano II, n. 3, jul./dez., 1997, p. 77-85. Disponível em: <[http://www.revistaterritorio.com.br/pdf/03\\_6\\_holzer.pdf](http://www.revistaterritorio.com.br/pdf/03_6_holzer.pdf)>. Acesso em: 7 jun. 2012.

INGLEZ DE SOUSA, Julio Seabra (Coord.). **Uvas para o Brasil**. Piracicaba: FEALQ, 1996.

O vinho em Andradadas (MG): lugar e memória na percepção dos produtores  
Thalassa Kalil

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. Instrução Especial/INCRA/nº 20, de 28 de maio de 1980. Aprovada pela Portaria/ MA 146/80 – DOU 12/6/80, Seção I p. 11.606. Estabelece o Módulo Fiscal de cada Município, previsto no Decreto nº 84.685 de 06 de maio de 1980. Disponível em: <[http://www.incra.gov.br/media/institucional/legislacao/atos\\_internos/instrucoes/instrucao\\_especial/IE20\\_280580.pdf](http://www.incra.gov.br/media/institucional/legislacao/atos_internos/instrucoes/instrucao_especial/IE20_280580.pdf)>. Acesso em: 28 ago. 2015.

JOHNSON, Hugh; ROBINSON, Jancis. **Atlas mundial do vinho**. Tradução de Fátima Santos, Renato Rezende, Ricardo Rosenbusch. 6 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2008.

KIERKEGAARD, Sören. **Diário de um Sedutor; Temor e Tremor; O Desespero Humano**. Coleção: Os Pensadores. São Paulo: Nova Cultural, 1988.

LENCIONI, Sandra. **Região e Geografia**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003.

MARCON. **Entrevista VII**. [20 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (62 minutos e 57 segundos).

MUTERLE. **Entrevista VIII**. [19 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (48 minutos e 13 segundos).

PACHECO, Aristides de Oliveira; SILVA, Siwla Helena. **Vinhos e uvas: guia internacional com mais de 2.000 citações**. 3ª ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2003.

PHILLIPS, Rod. **Uma breve história do vinho**. Tradução de Gabriela Máximo. 3ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2005.

PITTE, Jean-Robert. Duas civilizações distintas. **Jornal do vinho**, abril 2006. Disponível em: <<http://jornaldovinho.com.br/novo/duas-civilizacoes-distintas/>>. Acesso em: 08 dez. 2015.

SECRETÁRIO. **Entrevista IX**. [20 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (45 minutos e 47 segundos).

SILVA, João Moreira. **Caminhando de Samambaia a Andradadas**. Andradadas: Pontes, 1996. (Obra póstuma).

SOMMERS, Brian J. **Geografia do vinho**. Tradução de Pamela Andrade. Osasco: Novo Século Editora, 2010.

TONIETTO, Jorge. Afinal, o que é Terroir? *Bon Vivant*, Flores da Cunha, v. 8, n. 98, p. 08, abr. 2007. Disponível em: <[http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/afinal\\_o\\_que\\_terroir.pdf](http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/afinal_o_que_terroir.pdf)>. Acesso em: 12 maio 2012.

TUAN, Yi-Fu. **Topofilia: Um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente**. Tradução de Lívia de Oliveira. São Paulo: DIFEL, 1980.

\_\_\_\_\_. Geografia Humanística. In: CHRISTOFOLETTI, Antônio (Org.). **Perspectivas da Geografia**. São Paulo: Difel, 1982, cap. 7, p. 143-164.

\_\_\_\_\_. **Espaço e Lugar: a perspectiva da experiência**. Tradução de Lívia de Oliveira. São Paulo: DIFEL, 1983.

VINHATELLA. **Entrevista X**. [21 jul. 2012]. Entrevistador: Autora. Andradadas, 2012. Som Wave (28 minutos e 07 segundos).

Submetido em Agosto de 2015.

Revisado em Janeiro de 2016.

Aceito em Maio de 2016.