



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE ARTES, HUMANIDADES E LETRAS.**

DINALVA PEREIRA DOS SANTOS CONCEIÇÃO

**DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA DO PROCESSO DE
FABRICAÇÃO DO VINHO ARTESANAL DA COMUNIDADE
DE PEDRA BRANCA, SANTA TEREZINHA-BA.**

Cachoeira - BA
2016

DINALVA PEREIRA DOS SANTOS CONCEIÇÃO

**DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA DO PROCESSO DE
FABRICAÇÃO DO VINHO ARTESANAL DA COMUNIDADE
DE PEDRA BRANCA, SANTA TEREZINHA-BA.**

Monografia apresentada ao Curso de graduação em Museologia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, como requisito para obtenção do grau de Bacharela em Museologia.

Orientadora: Profa. Dra. Fabiana Comerlato

Cachoeira - BA
2016


DINALVA PEREIRA DOS SANTOS CONCEIÇÃO


DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO
DO VINHO ARTESANAL DA COMUNIDADE DE PEDRA BRANCA,
SANTA TEREZINHA – BA

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Colegiado do Curso de Graduação em Museologia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel em Museologia.

Aprovado em 17 de fevereiro de 2016.

Banca Examinadora


Prof.^a Dra. Fabiana Comerlato (orientadora)
Doutorado em História com concentração em Arqueologia – PUCRS


Profa. Dr.^a Sabrina Damasceno Silva
Doutorado em Ciência da Informação – UFRJ.


Bel. Ritta Maria Moraes Correia Mota
Especialização em Arte e Patrimônio – Faculdade São Bento da Bahia

RESUMO

A presente pesquisa trata a documentação museológica como forma de registrar o processo de fabricação do vinho artesanal produzido na comunidade de Pedra Branca, povoado pertencente à cidade de Santa Terezinha-Ba. Buscou-se descrever de forma detalhada, contando com apoio e colaboração dos produtores de vinho da região e população local, todos os estágios para produção do vinho: plantio e poda das parreiras, colheita e desbaga das uvas, envelhecimento, engarrafamento e a comercialização do vinho, produto final desse processo, além dos utensílios utilizados em cada processo da fabricação. Ressalta-se, portanto, a importância das tradições da comunidade de Pedra Branca percebidas no vinho como uma forma de valorização da cultura local pelo seu modo de fabricação artesanal passado de geração a geração. É salutar, portanto, a documentação e salvaguarda dessa tradição, pois é na fabricação do vinho, de modo artesanal, que a comunidade de Pedra Branca se sente reconhecida e valorizada culturalmente.

Palavras-chave: Documentação museológica. Vinho artesanal. Pedra Branca.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Localização da comunidade de Pedra Branca.....	7
Quadro 1	Classificação botânica da uva.....	12
Figura 2	Mudas de Parreiras	24
Figura 3	Poda das parreiras	25
Figura 4	Colheita das Uvas	26
Figura 5	Parreiral com uvas prontas para colheita	27
Figura 6	Processo de desbagem das uvas	28
Figura 7	Uvas esmagadas	29
Figura 8	Retirada do gás carbônico do vinho	30
Figura 9	Engarrafamento do vinho	31
Figura 10	Vinho engarrafado	32
Figura 11	Dona Dalva	35
Figura 12	Rotulo Vinhedo da Pedra Branca	46
Figura 13	Arrolhador	46
Figura 14	Uvas colhidas	48
Figura 15	Capsulador Manual	48
Figura 16	Esmagador de Uvas	49
Figura 17	Estacas para sustentar a parreira	49
Figura 18	Fermentador	50
Figura 19	Vinho pronto para consumo	50
Figura 20	Garrações usados no processo de envelhecimento do vinho	51

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

IBAMA: Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis.

IPHAN: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

UNESCO: Organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. APORTES TEÓRICOS E METODOLÓGICOS	11
2.1 O VINHO: BREVE HISTÓRICO	11
2.2 PESQUISA DE CAMPO	16
3. PATRIMÔNIO IMATERIAL E DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA	19
3.1 PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO VINHO ARTESANAL.....	23
3.1.1 Poda	24
3.1.2 Colheita	25
3.1.3 Fabricação.....	27
3.1.4 Envelhecimento.....	29
3.1.5 Engarrafamento	31
3.1.6 Licor da Uva/Cabrito	32
4. RELAÇÃO ENTRE O VINHO E A COMUNIDADE DE PEDRA BRANCA	37
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	40
REFERÊNCIAS	42
GLOSSÁRIO	47
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO COM RESPOSTAS COMPILADAS	53
APÊNDICE B – QUESTIONÁRIOS APLICADOS	54
APÊNDICE C – FORMULÁRIO ONLINE	71

1. INTRODUÇÃO

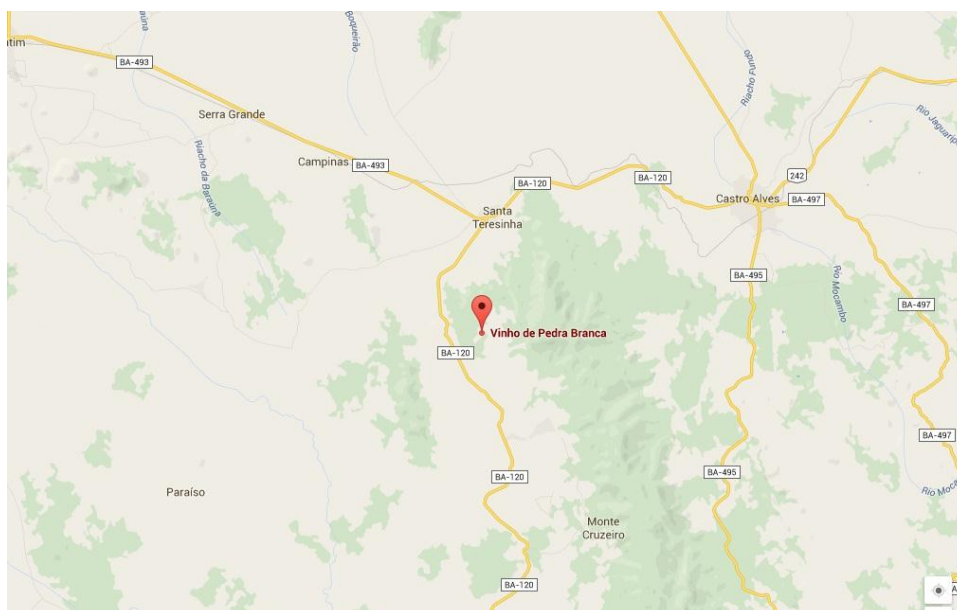
Este trabalho tem por finalidade documentar o processo de fabricação do vinho artesanal da localidade de Pedra Branca na serra da Jiboia, zona rural do município de Santa Terezinha-BA, local bastante frequentado por turistas em busca de rios, natureza, trilhas, cachoeiras e voo livre de asa delta.

Santa Terezinha está localizada na região centro norte baiano, na microrregião de Feira de Santana, numa área de transição entre mata-atlântica e caatinga, situada a 202 km da capital Salvador-Ba. Limitada pelos municípios de Castro Alves, Rafael Jambeiro, Itatim e Elísio Medrado, a cidade é banhada pelo rio Paraguaçu e pelo rio dos Índios que é um afluente que desagua no rio Paraguaçu.

A comunidade de Pedra Branca (Figura 1) está locada no Médio Paraguaçu, região centro-oeste do Estado da Bahia, zona fisiográfica de Feira de Santana, a uma latitude Sul de $12^{\circ}44'30''$ e longitude Oeste de $39^{\circ}34'50''$. Esse povoado pertence ao município de Santa Terezinha e dista 202 km de Salvador.

Localiza-se no sopé da Serra da Jiboia, um maciço serrano com aproximadamente 22.500 hectares de área, com altitude máxima de 839 metros sobre o nível do mar, situando-se a uma latitude Sul de $12^{\circ}51''$ e longitude Oeste de $39^{\circ}28''$ (JUNCÁ et al. 1999 p. 412).

Figura 1 – Localização da comunidade de Pedra Branca



Fonte: Google Maps (<https://www.google.com.br/maps/place/Vinho+de+Pedra+Branca/@-12.81087,->

39.5256436,17z/data=!4m2!3m1!1s0x7156489b0fe58ff:0x169726c0fa5cd32a)

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2014, o município de Santa Terezinha possuía uma população estimada em 10.514 habitantes distribuídos entre a área urbana e rural. Segundo o IBGE, Pedra Branca é o antigo povoado de Caranguejo, habitado pelos índios cariris e sabujás descendentes dos índios tupinambás.

No século XVI, na localidade que hoje é o distrito de Pedra Branca, foi erguida a Casa-forte, edificação de pedra construída por Gabriel Soares, explorador de bandeiras à procura de ouro na região, com a finalidade de proteger-se e combater os índios. (MEDRADO, 2013, p.11).

Segundo Medrado “a povoação de Tapera, hoje cidade de Santa Terezinha, passou a ser um local onde os índios da região eram transformados em guias, para o combate a outras tribos ou para servirem na exploração de minérios”. (MEDRADO, 2013, p.11-12).

Em 1938, é formado o município de Santa Terezinha pelo Decreto-Lei Estadual nº 10724 de 30 de março de 1938, constituído pelas seguintes localidades: Rio Seco, Boqueirão, Pedra Branca, Campo Alegre e Serra Grande.

Batizada com o nome de sua padroeira, a cidade de Santa Terezinha do Menino Jesus, comemora, tradicionalmente, de agosto a novembro, o dia de São Cosme e Damião¹ com rezas, distribuição de caruru, samba de roda e chula.

Como em grande maioria dos municípios do interior baiano, Santa Terezinha conta com o ‘arraiaá’ das festas juninas, que acontece na praça central da cidade, como evento de grande relevância cultural local além dos festejos novenários, missas e procissões que ocorrem no mês de outubro junto ao aniversário da cidade, além da festa da rainha da uva que acontece no distrito de Pedra Branca geralmente no mês de dezembro que escolhe uma moradora da localidade mais bonita para ser a rainha da uva.

A economia do município baseia-se na pecuária, com a criação de pequenos animais como galinhas, perus, porcos e caprinos, e na agricultura familiar, com os cultivos de mandioca, feijão, milho, amendoim, banana, manga, fumo, melancia e principalmente a uva.

As primeiras mudas de parreiras foram plantadas no distrito de Pedra Branca, a cerca

¹ Os Santos Cosme e Damião, irmãos gêmeos, morreram por volta de 300 d.C. Crê-se que foram médicos, e sua santidade é atribuída pelo motivo de haverem exercido a medicina sem cobrar por isso, devotados à fé. Na Igreja Católica sua festa é celebrada no dia 26 de setembro.

de 100 anos, segundo relato de moradores mais velhos da localidade por um italiano que se instalou na localidade, vindo da região da Sicília- Itália, fugindo da guerra. Essa versão foi confirmada pelo neto do Italiano, Sizernando Francisco de Oliveira que, segundo ele, seu avô chamava-se Jorge Francisco Marques e foi uma das primeiras pessoas a plantar uvas e a fabricar vinho, porém ele só fazia o vinho para consumo próprio. Existe uma segunda versão que segundo Maria Dalva, um padre italiano que de passagem pela região vendo as parreiras ensinou seus tios Joventino Souza Andrade e Urânia Andrade a produzir vinho, sendo eles os primeiros a comercializar na região.

Trazidas pelo comerciante Thomas Mersinger, essas mudas eram da variedade Isabel² (*Vitis lambrusca L.*), originárias do sul dos Estados Unidos, e logo se espalharam pelo país por sua característica resistência a doenças e pragas.

Pioneiros no plantio de uvas e produção de vinho na região, Maria Urânia Andrade e Joventino Andrade aprenderam sobre a fabricação da bebida com um padre italiano que estava de passagem pela localidade e, embora, inicialmente, fosse destinado apenas ao consumo familiar, passou a despertar interesse da comunidade, o que culminou no aumento da produção do vinho agora para fins comerciais.

Na vinícola³ herdada de seu tio, Maria Dalva Souza e seu esposo Francisco Felix de Souza Filho produzem o popular e famoso vinho de Pedra Branca há sessenta anos.

Hoje, no distrito de Pedra Branca, existem vários produtores de uva e seis vinícolas com produção artesanal, geradoras de emprego e renda para a localidade, que, além do vinho, fabricam também o “cabrito”, licor feito com as cascas das uvas depois de findo o processo de fermentação do vinho.

Tendo em vista a relevância da plantação de uvas e do processo de fabricação de vinho nesta comunidade, percebe-se a extrema importância de documentar todo esse processo.

O interesse e aproximação pelo tema deste trabalho são devidos ao fato de ser proveniente dessa região, o que seria uma oportunidade de contribuir com a comunidade e com a academia, para que futuramente essa ação documental promova novos diálogos acerca da produção de vinho na região de Pedra Branca e que novas pesquisas possam surgir

² Isabel é a nomeação de uma casta de uvas híbrida natural das espécies *Vitis vinifera* e *Vitis labrusca*. Originou-se de semente no estado da Carolina do Sul, nos Estados Unidos, antes de 1800. De lá, expandiu-se no século XIX para a Europa e para o Brasil

³ Relativo à cultura da vinha ou à fabricação do vinho.

incentivando a salvaguarda desse modo de fabricação.

Por esse motivo, visando maior abrangência possível em sua descrição, serão utilizados nesse trabalho registros audiovisuais e fotográficos além da história oral obtida através de entrevistas com os produtores e a população local, trazendo, assim, o conhecimento de todo o processo que a uva passa até se tornar o vinho de Pedra Branca, tais como: plantio, poda, colheita, fabricação e comercialização do vinho.

Para fundamentar a pesquisa, a técnica de documentação museológica será utilizada para registrar todo o processo da fabricação do vinho, fazendo uma descrição detalhada das etapas e procedimentos desenvolvidos durante a colheita da uva e a fabricação do vinho até o processo final de engarrafamento.

Assim, esse trabalho será dividido em três capítulos: o primeiro traz breve história do vinho, a documentação museológica e o patrimônio imaterial de suas formas de criar, fazer e viver, e a relevância do registro das tradições culturais e do saber fazer e salvaguarda como fonte de pesquisas científicas.

O segundo capítulo expõe as etapas do processo de fabricação do vinho artesanal da localidade de Pedra Branca, descrevendo todos os estágios do plantio à colheita, utensílios usados na produção e os procedimentos da fabricação à venda, mostrando os destinos finais do vinho já engarrafado e pronto para o consumo.

O terceiro capítulo relata a relação que a comunidade tem com a plantação de uvas e a fabricação do vinho, qual o seu valor para a comunidade, como ela vê a fabricação de vinho na localidade e qual a sua relevância para as famílias além da geração de renda.

2. APORTES TEÓRICOS E METODOLÓGICOS

2.1 O VINHO: BREVE HISTÓRICO

O vinho feito na região de Pedra Branca utiliza, na sua composição, uvas orgânicas⁴ produzidas pelos pequenos cultivadores da agricultura familiar⁵ que, além do vinho, também produzem de licores à base de cascas das uvas, mais conhecido na região como “cabrito”, além de outras variedades de licores de outras frutas.

O vinho é produzido de forma artesanal⁶ na casa do viticultor⁷, num local rústico construído ao lado da residência deste, por familiares, e trabalhadores contratados temporariamente durante o período da colheita que, geralmente, são moradores da região.

Além dos funcionários temporários, as viticulturas contem empregados fixos que cuidam do plantio e poda da uva, de todo o processo de fermentação do vinho até o seu engarrafamento.

Os viticultores da comunidade de Pedra Branca produzem vinho de mesa tinto, do tipo suave e o vinho seco, de produção artesanal e, para sua fabricação, utilizam-se objetos de cozinha e reutilização de garrafas.

O vinho é feito a partir de uvas da variedade “Isabel” *Vitrus lambrusca L.*, sua comercialização acontece nas próprias casas dos produtores e seus principais compradores são motociclistas que participam das trilhas e os apreciadores do voo livre além de moradores das cidades vizinhas e turistas que vão conhecer as belezas naturais da Serra da Jiboia que fica próximo ao distrito de Pedra Branca.

As técnicas utilizadas no processo de fabricação do vinho em Pedra Branca são conhecimentos adquiridos e passados de geração a geração pelas pessoas que aprenderam a fazer o vinho com seus antepassados.

Segundo Brayner, (2012, p.31),

Preservar o patrimônio cultural não é responsabilidade só do Ministério da cultura, do IPHAN ou de órgãos públicos, mas também de organizações coletivas em geral e dos cidadãos. “O conjunto de bens declarados

⁴ Cultivado sem a adição de insumos químicos, fertilizantes ou pesticidas.

⁵ Cultivo da terra realizado por pequenos proprietários rurais, tendo como mão-de-obra, essencialmente, o núcleo familiar

⁶ Coisas feitas sem muita sofisticação; rústico.

⁷ Aquele que cultiva vinhas.

Patrimônio Cultural do Brasil é um patrimônio de todos e todos são responsáveis por cuidar destes bens para que as gerações futuras também possam conhecê-los.

Assim, para que, de fato, ocorra a preservação de um patrimônio, é mister haver o interesse e o envolvimento das pessoas do lugar em cuidar desse patrimônio.

A uva, matéria prima do vinho, é o fruto da videira ou vinha, planta essa que possui a seguinte classificação botânica:

Quadro 1 – Classificação botânica da uva.

Classificação	Terminologia
Ordem	Ramnidea
Família	Vitacea
Subfamília	Ampilidea
Gênero	Vitis
Subgênero	Euvtis
Espécie	<i>Vitis vinifera</i> <i>V. rupestris</i> , <i>V. aestivalis</i> <i>V. labrusca</i> , <i>V. riparia</i> <i>V. cineria</i>

Fonte: Academia do Vinho [1997] (http://www.academiadovinho.com.br/_ela_videira.php)

Ainda hoje muito se discute sobre a real origem do processo de produção do vinho, historiadores e antropólogos não possuem um discurso único sobre a origem do vinho. Visto que a nove mil anos atrás já existiam registros da produção de bebida fermentada na China (MCGOVERN, 2004).

O “Manual sobre vinhos” - Elaborado por Ismar França Panigas (2011), relata sobre o acúmulo de semente de uvas que podem datar o início da produção do vinho: Outros arqueólogos acreditam no acúmulo de sementes de uva como evidência mais concretas de elaboração de vinhos. As escavações em Catal Huyuk na Turquia, em Damasco na Síria, Byblos no Líbano e na Jordânia que revelaram sementes de uvas da idade da Pedra, cerca de 800 anos a.C. o que caracteriza a uva como uma espécie antiga.

As mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Geórgia na Rússia, e datam de 700/500 a.C. classificadas como *Vitis Vinifera* variedade sativa, o que serve para o

argumento de que as uvas eram cultivadas e o vinho elaborado, o Kwerivri existe no Museu de Tbilisi, na Geórgia, datado de 500/600 a.C. é outra evidência desse período.

Embora não seja possível identificar quando o vinho foi feito pela primeira vez, várias são as lendas e histórias em torno do surgimento dessa bebida. Como exemplo, é possível citar:

Segundo Valéria Patrocínio, que reuniu partes das histórias mais contadas envolvendo o surgimento do vinho em artigo sobre os benefícios da bebida, o primeiro relato foi retirado da bíblia, no velho testamento, capítulo 9 do livro de Gênesis, que diz: “[...] Noé, após ter desembarcado os animais, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e se embriagou. ” (BÍBLIA, Gênesis, 1:9).

Outra lenda, de origem basca, fala de um herói chamado “Ano” que teria trazido a videira e outras plantas num barco. O nome “Ano”, em basco, significa vinho. Na Mitologia Grega, Dionísio era o Deus do vinho, pois possuía a sabedoria sobre o plantio e a colheita das uvas para fabricação do vinho. (PATROCINIO, 2001, p. 01),

O Vinho na Grécia era um elemento simbólico espiritual, sendo sua utilização obrigatória nos simpósios, termo que tem origem etimológico na palavra “*sumpósion*” e no latim “*Symposium*” e significa “beber junto” (AMUI, 2007).

Os primeiros a registrarem e celebrarem os detalhes da vinificação em suas pinturas que datam de 1.000 a 3.000 anos a.C. diferenciavam as qualidades dos vinhos retratando com detalhes as etapas da elaboração como a colheita da uva, a prensagem e a fermentação foram os egípcios, em suas tumbas foram encontradas pinturas retratando cenas como os vinhos eram tomados mostrando em taças ou em jarras, através de canudos em ambientes festivos elegantes, algumas vezes licenciosos. Sendo o consumo limitado aos ricos, nobres e sacerdotes. (HUGH JOHNSON, 1989).

O simbolismo do vinho na liturgia faz a Igreja Católica na Idade Média se aprimorar sobre os vinhedos e vinhos sendo proprietária de diversos vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas, como Franciscanos, Beneditinos e Cistercienses (Ordem de São Bernardo) espalhando por toda Europa e levando a sabedoria da elaboração do vinho.

Como foi possível perceber, o vinho é um atributo indispensável na construção social e religiosa, visto seu valor simbólico as práticas de produção e consumo pressupõe interações

sociais. Embora exista uma quantidade interessante de artigos e livros sobre a história do vinho, muitas destas produções literárias se aprofundam nos vestígios da descoberta do vinho, simbolismo e sua utilização em diversas culturas.

No Brasil, as primeiras mudas de parreiras chegaram em 1532, através do fidalgo Brás Cubas, o primeiro viticultor do Brasil.

Segundo Mello (2010, p.03),

Após fundar a Vila de Santos e o primeiro hospital dessa terra, ele manda cultivar as cepas trazidas de Portugal, nas encostas da serra do mar (...). Não dando certa a experiência, Brás Cubas sobe a serra e (...) implanta um vinhedo "pelos lados de Tatuapé", sendo este empreendimento mais bem produtivo, tendo recebido uma citação do padre Simão de Vasconcelos como "as fecundas vinhas paulistanas". Ao mesmo tempo os índios que aqui viviam eram grandes mestres na arte de preparar bebidas, tanto que o padre Vasconcelos identificou 32 tipos de diferentes vinhos fermentados de raízes e frutos. (Artigo publicado na revista adegas 61, novembro de 2010 - o vinho no Brasil. Acesso: 08 de agosto de 2015).

O vinho comum, como parte da riqueza da cidade de São Paulo, foi retratado por Debret, por volta do ano de 1830.



NEGROS CANGUEIROS.

Debret, Negros Cangueiros, 1830.

Na mesma época, os holandeses chegam ao Nordeste do Brasil e Maurício de Nassau inicia o cultivo da uva na ilha de Itamaracá para suprir o consumo de vinho da população e para ser consumido nos ritos religiosos e nas refeições, e, sem nenhuma modéstia, revela que “são as melhores uvas desta terra” e manda pôr três cachos de uvas no Brasão d’armas da ilha, criado pelo pintor Franz Post.

Cada colono, europeu, inteligente, laborioso e moralizado, que introduziremos na Província é, além de uma força produtiva, em relação à agricultura, um elemento também de civilização para o país que, ainda com algum sacrifício, deve aproveitar o concurso de todos esses homens, filhos de uma civilização mais apurada, e, portanto capazes de ensinar, pelo exemplo, à nossa população do interior ainda atrasada. (AZEVEDO, 1989, p.24)

Com a descoberta do ouro em Minas Gerais, a euforia agrícola é deixada de lado chegando a faltar alimentos em todo território. Assim, um barril de cinco litros de vinho chega a ser vendido em Vila Rica por 700 gramas de ouro, se tornando objeto de desejo e símbolo de riqueza. (A história do vinho no Brasil: Revista Adega, 2010)

A Tese de Doutorado “O Porto e o comércio na segunda metade do século XVIII: A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e os negócios do vinho” de Maria Cecília B. N. Rodrigues S. Reis, contextualiza sobre o início da comercialização do vinho no Brasil: Em 5 de janeiro de 1785, a Rainha Maria I emite um alvará proibindo toda atividade manufatureira no Brasil, tudo tinha que vir de Portugal, acabando com a indústria vitícola no Brasil. Com o retorno de Dom João VI à Portugal, em 1821, seu filho Pedro, após torna-se imperador, autoriza a imigração a ocupar as terras do Sul, e, em 1824, chegam os alemães, e com a crise Italiana e a necessidade de ocupar as terras em 1870 a 1875 chegam os italianos dando início ao que chamamos “indústria vinícola brasileira” implantaram um vinhedo idêntico ao de sua terra só que com variedades de uvas americana, a Isabel. (Reis, 2013)

Em 1910, surgem às primeiras empresas de vinho no Brasil, e o governo federal, visando arrecadar impostos sobre a produção e comercialização das uvas e dos vinhos, contrata o advogado italiano José Stéfano Paterno, expert em cooperativas, e em pouco tempo, mais de 30 estavam sendo organizadas. Em 1912, é fundada a Federação das cooperativas do Rio Grande do Sul, ficando que o agricultor familiar deveria ser treinado nas

artes de preparar a implantar vinhedos, colher e elaborar vinhos e girar comércio. (A história do vinho no Brasil: Revista Adega, 2010).

Ainda segundo Mello (2010, p.3),

[...] a escola de engenharia de Porto Alegre contrata na Itália um grupo de experientes professores liderados pelo enólogo e engenheiro Celeste Gobalto, que veio a se tornar líder de uma revolução pacífica na serra gaúcha; A partir deste período o Brasil passa a conhecer o vinho com nome e sobrenome tornando-se o marco divisório da cultura artesanal para a indústria. (Artigo publicado na revista adega 61, novembro de 2010 - o vinho no Brasil. Acesso: 08 de agosto de 2015).

As videiras americanas, em especial as das espécies *Vetis Labrusca* e *Vetis Bourquina* (variedade Isabel, concord e outras), chegam em 1840, trazidas por Thomas Mersinger, que as plantou na ilha dos marinheiros, servindo para consumo in natura ou passas, mas, diante de tão boa adaptação ao clima local, passaram a ser utilizadas na fabricação de vinho.

2.2 PESQUISA DE CAMPO

Para elaboração e desenvolvimento da pesquisa, a metodologia utilizada foi pesquisa de estudos descritivos que consistiu na observação de todas as atividades desenvolvidas durante o plantio, poda e colheita da uva e no fabrico do vinho. Foi realizada uma observação participante ajudando na colheita, na desbaga e durante o processo de fabricação, interagindo com as pessoas e as atividades desenvolvidas.

Para Barros e Lehfeld (2007, p.71)

(...) por meio de pesquisas descritivas é possível a descoberta a frequência de ocorrências de determinados fenômenos incluindo sua natureza, características, causas, relações e conexões com outros fenômenos.

Para Cervo, Bervian e da Silva (2007, p.62),

(...) esta metodologia ainda assume outras formas, dentre elas a metodologia de estudos descritivos que estuda e estuda e descreve características, propriedades ou relações existentes na comunidade, grupo ou realidade pesquisada.

A região possui apenas seis viticultores, sendo eles: Maria Dalva de Andrade Souza, Fábio Santana, Francisco Costa, Crisalda Oliveira (tia Nalva), Maria Isabel e Brasilino José dos Santos, que contribuíram com informações detalhadas, sobre o vinho, contando suas experiências e conhecimentos para que este trabalho pudesse ser desenvolvido.

O primeiro contato com os viticultores aconteceu através de Manoel Oliveira, motorista de praça da região, que nos conduziu ao povoado e apresentou-nos a Dalva, que nos recepcionou muito bem e se mostrou disposta a colaborar com a pesquisa além de informar o nome de outros produtores da comunidade. Procuramos, um a um, produtor de vinho do povoado de Pedra Branca. Não houve um critério de escolha quanto aos produtores, porque na região são poucos os viticultores, apenas seis, como informado anteriormente.

A fim de acompanhar todo o processo de fabricação do vinho, dentre outras, a vinícola “Costa Isabel” foi escolhida para a realização desta tarefa, pois Fábio Santana, responsável pela fabricação, se mostrou disposto a ajudar e era o único que utilizava o aplicativo de celular *whatsapp*, facilitando o contato para a pesquisa com envio de avisos sobre período de colheita das uvas e dia que a uva seria esmagada, favorecendo assim o deslocamento da equipe à comunidade.

A pesquisa foi iniciada no mês de junho, período de colheita das uvas na região, e nos meses de outubro a novembro começou o acompanhamento ao processo de envelhecimento do vinho, além de aplicar pesquisa com a população e entrevistar os viticultores da região. Todo o processo de pesquisa em campo levou em média quatro meses, todos os dados coletados durante a observação das etapas para a fabricação do vinho artesanal, foram anotadas em um caderno, para análises posteriores e pesquisas sobre as informações obtidas.

Também foram coletados áudios de diversos momentos de conversas com os produtores, vídeos e fotografias de todo o processo de fabricação do vinho para registrar e entender melhor sobre as etapas da produção do vinho no decorrer da pesquisa.

Um questionário para população foi feito em papel impresso para explorar com mais precisão e compreender com mais detalhes a relação da comunidade com o vinho.

Documentar o processo de fabricação do vinho artesanal de Pedra Branca é de grande relevância para a museologia, pois o modo de fazer o vinho na comunidade é algo que vem sendo passado a várias gerações e por esse motivo deve ser preservado porque é algo cultural para esse povoado.

As manifestações culturais de cada região formam a história de uma comunidade. Nos últimos anos, a museologia vem ampliando suas possibilidades de estudos sobre o patrimônio imaterial, que é área da museologia que estuda as relações que a sociedade mantém com o seu patrimônio.

O conjunto de referências imateriais define a identidade de um lugar. A exemplo do acarajé, que é um bem cultural imaterial e está escrito no *Livro dos Saberes* de 2005 do IPHAN, o vinho de Pedra Branca também é importante e faz parte da gastronomia e do saber da população local, sendo algo cultural para as pessoas dessa comunidade.

Durante a pesquisa houve algumas dificuldades, como a distância entre Cruz das Almas, cidade atual dos agentes da pesquisa, e o povoado de Pedra Branca, além dos custos com esses deslocamentos. A ausência de alguns viticultores também atrapalhou esse processo, pois acarretou na necessidade de retornar várias vezes para conseguir contato. Outra grande dificuldade para o processo de documentação foi à falta de informações precisas sobre datas de início da fabricação do vinho ou de como surgiram as primeiras mudas de uva.

As pesquisas realizadas com os moradores da região mostraram várias versões diferentes dificultando o processo por não haver precisão nas informações, porém as dificuldades encontradas foram uma forma de incentivo para continuar a pesquisa, pois foi possível perceber ainda mais a necessidade de uma documentação sobre a história do vinho na comunidade.

Uma comunidade é reconhecida por sua cultura, seja através de uma dança, música, comida, ou outras manifestações específicas da região, que constituem a identidade cultural daquele grupo. A comunidade de Pedra Branca é reconhecida pelo vinho que produz.

3. PATRIMÔNIO IMATERIAL E DOCUMENTAÇÃO MUSEOLÓGICA

Patrimônio imaterial é um campo da museologia que estuda as relações que a sociedade mantém com o seu patrimônio. O conjunto de referência imaterial define a identidade de uma comunidade. Patrimônio imaterial é tudo aquilo que é considerado relevante pelas pessoas, mesmo que isso seja reconhecido apenas pelos moradores daquela região.

O Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o registro e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, compreende o Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro como os saberes, os ofícios, as festas, os rituais, as expressões artísticas e lúdicas, que, integrados à vida dos diferentes grupos sociais, configuram-se como referências identitárias na visão dos próprios grupos que as praticam. A Resolução nº 1, de 3 de agosto de 2006 (IPHAN, 2006a), que complementa o Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, opera claramente com uma definição processual do Patrimônio Cultural Imaterial, entendendo por bem cultural de natureza imaterial “as criações culturais de caráter dinâmico e processual, fundadas na tradição e manifestadas por indivíduos ou grupos de indivíduos como expressão de sua identidade cultural e social”; e ainda “toma-se tradição no seu sentido etimológico de ‘dizer através do tempo’, significando práticas produtivas, rituais e simbólicas que são constantemente reiteradas, transformadas e atualizadas, mantendo, para o grupo, um vínculo do presente com o seu passado”. (CASTRO, 2008).

O livro *Patrimônio Cultural Imaterial: Para Saber Mais*, da autora Natália Guerra Brayner, publicado em 2012, oferece uma importante colaboração sobre o inventário nacional e registro de bens culturais de sua forma de criar, fazer e viver.

“A Cultura engloba tanto a linguagem com que as pessoas se comunicam, contam suas histórias, fazem seus poemas, quanto a forma como constroem suas casas, prepara seus alimentos, rezam, fazem festas.” (BRAYNER, 2012, p.7)

Para sua preservação é importante que a população valorize, transmita para gerações futuras e documente os bens culturais para que não se percam.

O livro *Aquisição, documentação: tecnologias apropriadas para a preservação dos bens culturais*, de 1986, no qual a autora Fernanda Camargo-Moro trata a documentação museológica de bens culturais, é de tamanha importância para elevação e construção deste projeto tendo em mente que é possível entender o uso da documentação como disseminadora das vivências humanas, para possibilitar a memória por meios de diferentes mídias ou escrita, que podem oferecer o conhecimento, a compreensão e a análise de tais experiências. (CAMARGO-MORO, 1986).

Segundo Pereira, “além das gravações, registros e arquivos, a UNESCO considera que uma das formas mais eficazes de preservar o patrimônio imaterial é garantir que os portadores desse patrimônio possam continuar produzindo-o e transmitindo-o”. (PEREIRA, 2012, p.42).

Dessa forma, o patrimônio que é transmitido de geração a geração é essencial para preservação dos costumes de cada região para a população futura, mas essa preservação não é algo fácil, pois nem sempre as manifestações de uma localidade são preservadas em espaços como museus, centros culturais ou espaços de memória.

Como muitas cidades, principalmente do interior, não possuem esses tipos de espaço e os jovens nem sempre tem interesse pelos costumes da sua região, costumes esses que acabam se perdendo com o pessoal mais velho, muitas vezes resultando no esquecimento de algumas manifestações.

Por isso, é de fundamental que estudantes, pesquisadores, espaços culturais, governantes e a população em geral reconheçam a importância das manifestações de seu povo, sejam elas formas de expressão, modos de fazer, saberes, festa, danças populares, músicas, lendas, costumes, dentre outras tradições.

Nessa linha de abordagem, os viticultores de Pedra Branca vêm transmitindo seu conhecimento de geração a geração, preservando em sua cultura, mesmo com as interferências da contemporaneidade, a forma de fabricação do vinho artesanal que não foi esquecida.

Para Pelegrini (2006, p. 115),

A principal contribuição para os estudantes de museologia deve ser direcionado no desenvolvimento de programas de educação patrimonial e de inventários de bens, de forma a estimular a implementação de políticas públicas para preservação das manifestações culturais populares e criar forma sustentáveis para sua continuidade e promovendo a valorização dessas manifestações junto a sua comunidade de origem para que a própria população compreenda e valorize os seus bens.

A culinária sempre fez parte do costume de cada região, é natural, portanto, cada lugar ter a sua “comida típica”. De acordo com a descrição do IPHAN (2006, p.8),

A comida é uma das primeiras expressões da cultura. Faz parte de processos de construção de sociabilidades de formas de sobrevivência, de apropriações e transformação de recursos naturais e de relacionamento com o meio ambiente. A culinária, as expressões de comensalidade estão sempre

presentes nas festas, nas feiras, nas rodas de canto, de dança, associado à identidade, à ação e à memória dos grupos sociais.

Nessa perspectiva, o vinho integra essa gastronomia e, fazendo parte das festas e das celebrações religiosas, reflete diretamente o seu modo de viver e suas expressões nos grupos sociais das comunidades observando os conceitos aqui abordados, é possível concluir que a documentação da história e do saber fazer é necessária para o crescimento e enriquecimento da cultura imaterial da humanidade.

Assim, para a realização desse projeto, foi mister contar com a contribuição da população da comunidade de Pedra Branca no que tange a explanação dos seus conhecimentos em relação à fabricação de seu vinho, respeitando o livre arbítrio do indivíduo de querer ou não compartilhar os seus saberes, mas ressaltando-lhes a importância de, com isso, contribuir para a memória do coletivo e reconhecimento da tradição cultural de Pedra Branca,

Deste modo, cabe o esforço no sentido de possibilitar a população a relatar sua experiência informando-lhes que esse projeto será apresentado, que estará disponível à pesquisa e a toda a comunidade, pretendendo, pois, esse projeto, documentar a produção do vinho de Pedra Branca fornecendo informações que colaborem para a memória local e regional.

Os museus, assim como a própria Museologia, estão voltados basicamente para a preservação, a pesquisa e a comunicação das evidências materiais do homem e do seu meio ambiente, isto é, seu patrimônio cultural e natural. A função básica de preservar, lato sensu, engloba as de coletar, adquirir, armazenar, conservar e restaurar aquelas evidências, bem como a de documentá-las. (FERREZ, 1991, p.1)

Para inserir a área da documentação museológica à pesquisa e fazê-la incidir em um diálogo pertinente do uso da história oral como base teórica que trará um embasamento à pesquisa, foram utilizados o *Manual da História Oral*, do autor José Carlos Sebe Bom Meihy, no qual estão sugestões de abordagem metodológicas que serviram para orientação deste trabalho.

Para Meihy, “[...] ou a história oral se firma como disciplina independente e incorpora os benefícios da parafernália eletrônica moderna e os conteúdos filosóficos filtrados pelos

debates gerais ou ela continuará a ser um modismo com dias contados”. (MEIHY, 1986, p.283),

Na pesquisa de campo, o método utilizado foi o etnográfico como um diário de campo, observando e participando do processo de fabricação do vinho, descrevendo tudo através do registro escrito e de imagens através de fotografias e vídeos.

Observando o que as pessoas fazem e as ferramentas que utilizam, como se relacionam entre si, uma observação detalhada do trabalho utilizando-se do método de Malinowski, que diz: “O trabalho de campo consiste numa descrição detalhada ou uma descrição etnográfica de aspectos culturais de um todo social, aspectos que foram eleitos como significativos ou representativos da sociedade/cultura que você objetiva estudar. ” (MALINOWSKI, 1976, p. 436)

A pesquisa será de caráter qualitativo, pois leva em consideração a particularidade da fabricação do vinho e o valor do mesmo para a comunidade que, através das entrevistas, irão além de descrever o processo de fabricação do vinho, falar sobre a relevância do mesmo para a região.

Assim, o método de fabricação será explorado em todos os seus aspectos nesta pesquisa, através da observação do fabrico e com os comentários dos moradores da região que se dividem entre produtores e consumidores e, por isso, envolve todas as pessoas da comunidade. Além disso a pesquisa ressaltará o poder que a cultura do vinho trazida para a região de Pedra Branca tem para seus antepassados e descendentes e como essa cultura se perpetua até os tempos de hoje.

Em finais do século XIX, porém, os oriundos da Itália se encontravam sobretudo no interior. É o caso de famílias numerosas, como os campânos sarno, estabelecidos em Poções, e os calabreses Magnavita, em Belmonte, na costa sul, onde é relatada a existência de um agente consular italiano em 1896 Sua presença se devia certamente à comercialização internacional do principal produto agrícola da Bahia: o cacau das florestas costeiras, que nesses mesmos anos superaria o café como alavanca do setor primário estadual. Não é difícil supor que este agente fosse Benino [Benigno?] Magnavita, o qual chegara ao Brasil em 1880, fixando-se na área entre Canavieiras e Belmonte. Seu filho Pasquale Magnavita exerceu a profissão de agrimensor, no sul da Bahia, para finalmente adquirir suas próprias terras e dedicar-se, junto com o irmão Lazzaro, à cultura e comércio de cacau. Outros parentes desta família vieram se estabelecer na Bahia até depois da Segunda Guerra Mundial. (Artigo publicado na revista Fenix 02 dezembro de 2013, A Emigração de Italianos para a Bahia 2013; p. 12, acesso em 17/01/2016 as 16:00hrs).

Na relação de bens culturais e imateriais tombados pelo IPHAN só encontramos o registro da cajuína no Piauí e a fábrica de vinho de Tito Silva em João Pessoa, onde foram preservados apenas o prédio e os maquinários. De acordo com a descrição do IPHAN (2008, p. 13)

Embora a cajuína seja considerada um “refresco”, distanciando das bebidas etílicas, o seu consumo constitui um ato de degustação, geralmente acompanhado de comentários sobre a qualidade diferenciada de cada garrafa aberta, o que a aproxima, dessa forma, do vinho. Esse ato de degustação é pautado nas diferenças que cada garrafa apresenta: seja na doçura e cor, na cristalinidade, na leveza ou densidade que derivam tanto da qualidade do caju utilizado quanto das técnicas de cada produtora. (Artigo publicado no site do IPHAN, outubro 2008 a setembro de 2009- Produção Artesanal e Práticas socioculturais Associadas à Cajuína no Piauí. Acesso: 20 de janeiro de 2015)

3.1 PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO VINHO ARTESANAL

O segundo capítulo irá descrever as etapas da produção do vinho artesanal da localidade de Pedra Branca, sendo elas: os utensílios usados, plantio, colheita, fabricação e venda, mostrando os destinos finais do vinho já engarrafado e pronto para consumo.

O período mais indicado para o plantio é do mês de maio a agosto, por ser época chuvosa na região, as mudas são produzidas pelos produtores, para uso próprio e para vender no valor de dois reais cada, essas mudas são plantadas com “torrão”, rama retirada da parreira durante a poda, alguns produtores plantam diretamente na terra, outros por meio de enxertia⁸, as mudas são plantadas em uma cova de 40 cm X 40 cm feitas com o auxílio de um cavador, entre uma muda e outra com a existência de um espaço de 3 metros na vertical e 4 metros na horizontal. É usado apenas adubo de gado e serragem, dispensando adubos químicos.

⁸ É uma forma de reprodução assexuada e usada geralmente para dar melhores condições à planta.

Figura 2: Mudas de Parreiras

Foto: Dinalva Pereira (2015)

São colocadas estacas de eucalipto com arame em forma de cerca para quando o parreiral⁹ crescer, suas ramas fiquem em cima das estacas, ou são colocadas varas de bambu formando um caramanchão para dar suporte à planta. Por ser uma trepadeira, as parreiras mais antigas da comunidade foram feitas de madeiras retiradas da mata local.

Em Pedra Branca os produtores não têm feito novas plantações, segundo Francisco Costa, um dos produtores, por não conseguir as estacas, pois é difícil encontrar eucalipto na região e quando encontra é muito caro, e nas matas da região o IBAMA não permite a retirada das madeiras.

3.1.1 Poda

A videira precisa de poda para produzir, assim como no vale do São Francisco¹⁰, em Pedra Branca, e são realizadas duas podas durante o ano. A primeira no mês de fevereiro e a segunda no mês de agosto. Também são realizadas duas colheitas por ano, uma em janeiro e outra em junho. A poda é feita no período de repouso da parreira quando surgem os primeiros brotos nas pontas das ramas. São eliminados os galhos brancos (os verdes), mede três gomos e corta, quando o ramo é curto mede-se dois gomos, corta-se com auxílio de uma tesoura apropriada para podar plantas. Deve eliminar tudo, as folhas e os talos secos e são retirados os

⁹ Aspecto comum de certas plantas trepadeiras (videiras). Viticultura. A videira que se encontra apoiada numa grade, disposta de modo horizontal, sustentada por varas, pilares etc.

¹⁰ Região que engloba os municípios de Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Petrolina, em Pernambuco e Bahia. Cerca de 30 mil pessoas vivem da viticultura, e é a única região do mundo a produzir três safras.

¹¹ Abundante de folhas e ramos. Tudo que tem ramificação.

galhos mais frágeis deixando os frondosos¹¹. Durante a poda que são retirados os torrões para a produção das mudas. A primeira poda é feita entre o terceiro a quarto ano após o plantio.

Figura 3– Poda das parreiras



Foto – Dinalva Pereira, 2016.

3.1.2 Colheita

A colheita é manual e realizada, em sua maioria, pelos familiares. Quando a safra é grande são contratados trabalhadores que recebem uma diária entre R\$ 35,00 (trinta e cinco) a R\$ 50,00 (cinquenta) reais. Os viticultores também plantam parreirais, mas também compram as uvas de pequenos agricultores que possuem parreirais em seus quintais. Porém, esses agricultores não produzem vinho como é o caso do Sítio Canabrava, que tem um pequeno parreiral e vende toda produção para Fábio Souza, da vinícola Casta-Isabel.

Figura 4- Colheita das Uvas

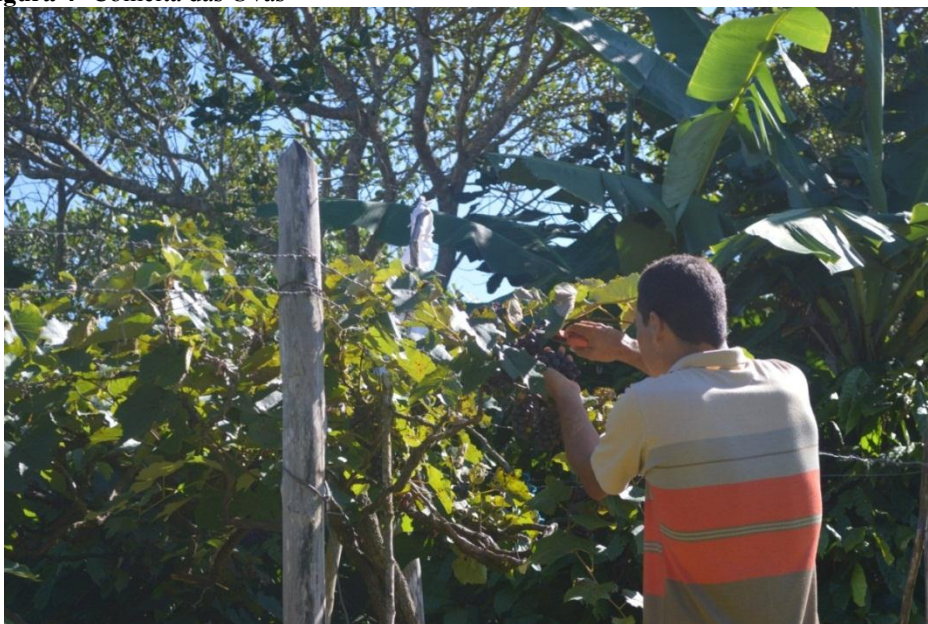


Foto: Natália Verena (2015)

Ainda, para realizar a colheita é necessário utilizar a tesoura de poda e só são colhidas às uvas maduras com coloração escura, a colheita não deve ser feita em dias chuvosos, pois as uvas precisam estar bem secas, pois a presença de água estraga o vinho. Ao serem colhidas, as uvas, são colocadas em caixas de polietilenos¹² brancas e transportadas para a vinícola de carro.

Na localidade de Pedra Branca existem comunidades de agricultores cultivando uvas em quatro regiões, sendo: Monte Cruzeiro, Coca-Cola, Canabrava e Tabuleiro de Pedra Branca. Tabuleiro é o único que também produz vinho, as outras localidades vendem somente a sua produção para os viticultores por cerca de R\$ 35,00 (trinta e cinco reais) a arroba de uva.

¹²Tipo de plástico

Figura 5 - Parreiral com uvas prontas para colheita



Foto: Natália Verena (2015)

3.1.3 Fabricação

O processo de fabricação começa com a fermentação. Após a colheita, as uvas são levadas para a vinícola para serem desbagadas e separadas, do engace (cacho) das uvas retiram-se as verdes, estragadas, bicadas por pássaros ou insetos.

Esse trabalho é feito por pessoas da família ou são contratados funcionários que recebem em média de R\$ 35,00 (trinta e cinco) a R\$ 50,00 (cinquenta) reais a diária. É importante ressaltar que para desbagar a uva é necessário o uso de luvas e não é permitindo pessoas fumando no local.

Figura 6 - Processo de desbagem das uvas



Foto: Natália Verena (2015)

Após serem desbagadas¹³, as uvas são levadas ao Moedor com Roda de Pregos, um esmagador de madeira utilizado para espremer as frutas liberando o suco e fica posicionado em cima de uma caixa de polietileno. O esmagador tem uma manivela que, ao ser girada, vai esmagando as uvas que caem na caixa e em seguida, com auxílio de uma bateadeira portátil de cozinha, bate-se as uvas como se estivesse batendo um bolo.

Segundo Fabio Santana, “utilizamos esse método para que as uvas se desprendam da casca e solte bastante tinta” relatou. Nem todos os viticultores tem esmagador, alguns esmagam as uvas com as mãos, como é o caso de Francisco Costa, Maria Dalva Souza e Crisalda Oliveira.

As uvas devem ser esmagadas para facilitar a extração do mosto¹⁴ e em seguida são colocadas no Barril de Vinho, em aço inox e com duas torneiras na parte de inferior, sendo uma mais baixa que a outra. A mais alta é por onde é retirado o vinho, e a que fica mais embaixo é para retirada da borra e das sementes.

Alguns produtores utilizam baldes de polietileno e também tonéis de polietileno adaptado com torneiras plásticas usada em filtros caseiros.

¹³Separar a uva do cacho.

¹⁴Sumo de uvas frescas que não tenham passado pelo processo de fermentação.

Figura 7 - Uvas esmagadas



Foto: Natália Verena (2015)

As uvas são colocadas nestes recipientes para o período de maceração, juntamente com açúcar cristal. Para 180 quilos de uva são colocados 30 quilos de açúcar. Após isso, a uva fica 15 dias fermentando, não sendo colocado nenhum tipo de fermento ou conservante, somente o açúcar. Depois de 15 dias, o vinho é retirado do recipiente e levado ao garrafão para o período de maturação.

Francisco e Maria Dalva também produzem o vinho seco onde as uvas são levadas para o período de maceração sem a adição de açúcar e ficam em fermentação por um período maior, no mínimo de dois meses.

3.1.4 Envelhecimento

O vinho é retirado do barril de vinho em aço inox com o auxílio de um balde colocando-se um pano de prato na borda para coar. Esse método é utilizado para não passar nenhum caroço ou casca da uva e neste momento é corrigida a acidez. Para que esse processo seja feito, o viticultor bebe um pouco do vinho para saber se está ácido ou não, se estiver ele adiciona mais açúcar.

Em seguida, o vinho é transferido para garrações de vidro e na realização desse procedimento, coloca-se um balde em cima de uma mesa e com o auxílio de uma mangueira o vinho é transferido para os garrações e logo é tampado com uma cortiça.

A cortiça possui uma abertura no meio por onde o viticultor irá passar uma pequena mangueira que terá uma de suas pontas colocada dentro de uma garrafa com água para que o gás carbônico seja eliminado. Se esse procedimento não for realizado, com a pressão do gás o garrafão estoura.

Figura 8- Retirada do gás carbônico do vinho



Foto: Natália Verena (2015)

O garrafão é vedado com parafina por meio de uma vela, que é acesa, e sua borra pinga por toda borda do garrafão e na abertura por onde passa a mangueira. Esse procedimento é realizado para que o vinho não tenha contato com o oxigênio. Quando o gás está sendo eliminado, formam-se bolhas na água que está localizada embaixo com a mangueira que liga o garrafão. Esse processo dura 40 dias, e quando a água parar de borbulhar o garrafão pode ser tampado com uma rolha comum de cortiça¹⁵ e a partir dessa etapa começa o processo de envelhecimento que dura em torno de seis meses.

O vinho só entra em contato com o oxigênio três vezes: Quando é retirado do garrafão e transferido para outro para realizar a limpeza e a retirada da borra do vinho que fica no

¹⁵Tecido vegetal formado de células mortas impregnadas de suberina e que constituem o elemento principal da casca das raízes e dos troncos envelhecidos de certas árvores, sobretudo do sobreiro. A cortiça é um produto conhecido basicamente para uso como rolha de garrafa.

fundo do garrafão. O garrafão deve estar cheio até 5cm do topo, o teor alcoólico do vinho artesanal varia de 10 a 12%.

3.1.5 Engarrafamento

O vinho é colocado em garrafas de vidro reutilizadas, elas são lavadas esterilizadas e devem estar totalmente secas. O vinho é retirado do garrafão também com o auxílio de uma mangueira e levado para um balde adaptado com uma torneira de filtro purificador de água, que é colocado na parte inferior do balde, para facilitar no engarrafamento do vinho. No momento que o vinho está sendo retirado é coado mais uma vez, no entanto dessa vez usa-se uma peneira plástica, dessas que são utilizadas em casa, pois se não coar pode cair pedaços de borra de vela que foi usado para vedar a garrafa do vinho.

Figura 9 – Engarrafamento do vinho



Foto: Natália Verena (2015)

Assim, começa a se encher as garrafas com auxílio de um funil. A medida necessária para encher a garrafa é deixar 2,5 cm de espaço no topo da garrafa entre o vinho e o fundo da cortiça. Em seguida, a garrafa é levada para o arrolhador, aparelho de madeira com alavanca produzida para inserir a rolha na garrafa. O aparelho se molda ao tamanho da garrafa por meio de um parafuso que aumenta e diminui o tamanho do fundo do aparelho. Ajustando-se o tamanho gira-se a manivela e a cortiça encaixa-se no gargalo da garrafa. Este trabalho é todo manual, enchendo-se garrafa por garrafa e depois elas são vedadas com a cortiça.

Figura 10- Vinho engarrafado



Foto: Natália Verena (2015)

Após, são colocados os Lacs Termo Contráteis – o lacre se contrai com o calor grudando na garrafa. Para o lacre grudar na garrafa utiliza-se um capsulador manual elétrico, que ao ser introduzido na tomada é aquecido e ao colocar sobre o gargalo da garrafa veda e a capsula de plástico adere à garrafa.

Após o processo de engarrafamento é colocado o rotulo, um adesivo que é colado na garrafa e traz o nome da vinícola ou do fabricante. Em todos são adicionados a seguinte frase: “lembrança de Pedra Branca, Santa Terezinha-Ba”.

3.1.6 Licor da Uva/Cabrito

Além do vinho, também é fabricado um subproduto do vinho que é feito com as cascas que foram retiradas do vinho. Elas são reutilizadas para fabricação do “cabrito” como é chamado na comunidade e para ser feito é adicionado cachaça de boa qualidade nas cascas. O “cabrito” precisa ficar em fusão durante seis meses, depois desse período é coado e adicionado o açúcar para adoçar o licor, depois engarrafado e pronto para ser comercializado.

O vinho é comercializado em Pedra Branca na própria casa dos produtores. São geralmente vendidos para pessoas que vão a passeio à localidade e em busca de trilhas e voo de asa delta, pois a região é pertinente para essas práticas esportivas. Os donos de

mercadinhos e mercearias de Santa Terezinha e municípios vizinhos, como Elísio Medrado, Santo Antônio de Jesus, Amargosa, também compram e comercializam. O vinho também é consumido por apreciadores de Salvador. O litro de vinho é vendido por R\$ 17,00 (dezesete reais) e o “cabrito” custa por R\$ 8,00 (oito reais).

Em Pedra Branca não são todos os produtores que utilizam esses procedimentos, Francisco Costa veda as garrafas com fita crepe¹⁶ e durex¹⁷ envolvendo o redor do gargalo da garrafa. Já Maria Dalva não utiliza nada para vedar, põe apenas a rolha.

A maneira de produzir o vinho é igual entre todos os produtores, o que há de diferente são apenas os utensílios utilizados durante a fabricação, como balde e toneis de polietileno no lugar do fermentador de aço inox, não são mais usados barris de madeira por não ter pessoas qualificadas na região para fazer a manutenção dos mesmos, as garrafas utilizadas por eles, alguns produtores usam de vinho, outros de conhaque, todas são reutilizadas, isso não interfere no sabor do vinho, o produto final é o mesmo.

Segundo pesquisas feitas no site da Embrapa Vinhos os estados de São Paulo, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, utiliza-se dos mesmos utensílios de Pedra Branca para a fabricação do vinho artesanal, caixas plásticas na colheita, fermentador de aço inox, vasilhames plásticos adaptados com torneira e garrafões de vidro para envelhecer o vinho. As uvas são esmagadas com as mãos ou no esmagador de madeira, o vinho é envelhecido em garrafões de vidro tampado com cortiça com um buraco por onde passa a mangueira para a liberação de gás carbônico.

As diferenças estão no tempo em que as uvas ficam fermentando, que em Pedra Branca é entre 14 a 15 dias, e nesses estados é de 4 a 5 dias, em São Paulo e no Rio Grande do Sul é utilizado fermento *sacharomyces cerevitiol* para cada litro de vinho e adicionado 20 gramas, ou o metabisulfito de potássio, uma espécie de sal, usado para eliminar os fungos indesejáveis e manter vivo o mosto, para cada dez litros é utilizado um grama, em Santa Catarina e em Pedra Branca não utilizam fermentos apenas utilizados as uvas. Só em um estado que é utilizado açúcar no vinho que é em São Paulo, em Pedra Branca todos usam açúcar para fabricar o vinho suave.

¹⁷durex - fita adesiva.

O modo de produção é muito parecido, são apenas pequenos detalhes que diferem uma produção da outra. Exemplo de São Paulo na cidade de Jundiá os viticultores são organizados em associação.

3.2 PRODUTORES DE VINHO ARTESANAL DE PEDRA BRANCA

Crisalda Dos Santos Oliveira: Conhecida pelos moradores da região por Dona Nalva começou a produzir o vinho através (aprendeu) de produtores da região, depois plantou sua própria parreira. A melhor época para plantação da uva é no verão. Sua plantação de uva é completamente orgânica e natural, não usa nenhum tipo de agrotóxico ou aditivo químico. A colheita da uva é feita duas vezes no ano e o vinho demora um ano para ficar pronto.

Dona Nalva já chegou a produzir 400 de litros de vinho por ano, mas com a morte de grande parte de suas parreiras, hoje só produz 20 litros. A variedade da uva é a Isabel, apenas duas pessoas da família de dona Nalva ajudam no processo de fabricação do vinho.

Dona Nalva gostaria de viver apenas da fabricação do vinho, pois é uma prática que ela gosta muito, mas infelizmente as parreiras têm diminuído na região. Possui clientes de Salvador, Chapada Diamantina, Feira de Santana, Santo Antônio de Jesus, Santa Terezinha, mas nem sempre tem vinhos suficientes para vender, então indica os compradores para os outros produtores da região.

Além do vinho seco e suave, Dona Nalva também fabrica o cabrito, que é o licor feito com a casca das uvas.

Fabio Antônio Mascarenhas de Santana: Começou a trabalhar com a uva temporariamente, na parreira de outras pessoas, apenas na época da colheita, era contratada para colher a uva, em uma dessas colheitas o dono da parreira estava em Salvador e não teria como buscar a uva, então teve sua primeira experiência com a fabricação do vinho que não deu muito certo, depois pegou a receita com Dona Nalva e assim começou a fabricar o vinho. O melhor clima para o plantio da uva é no verão, dar uvas mais limpas, mais adocicadas e os cachos costumam ser mais bonitos. A produção da uva é totalmente orgânica. O vinho leva um ano para ficar pronto, o tipo da uva é a Isabel e Fábio só produz o vinho tinto suave, uma média de 600 litros por ano. Uma média de 10 pessoas envolvida no processo de colheita das uvas e fabricação do vinho, a maioria da família.

Fábio considera o vinho muito importante para sua vida e não apenas no âmbito financeiro, pois o lucro é pouco, mas pela satisfação e elogios que recebe dos clientes sobre o vinho que ele fabrica.

Maria Dalva de Andrade Souza: Começou a produzir a vinho por causa de uma tia que tinha parreira e passou a receita do vinho para ela. Segundo dona Dalva como é conhecida na região, sua tia contava que um padre Italiano que de passagem por Pedra Branca ensinou a fabricar o vinho. O melhor clima para as parreiras é o verão, a plantação da uva é totalmente orgânica. O vinho leva um ano para ficar pronto. Dona Dalva produz vinho seco e suave. A variedade da uva é Isabel e a quantidade de vinho produzida por ano depende muito da safra, teve safra que rendeu 3500 litros de vinho e outras apenas 100 litros. A quantidade de pessoas envolvidas no processo da fabricação do vinho depende do tanto da quantidade de uvas, mas uma média de 10 pessoas. Os principais compradores do vinho de Dona Dalva é o pessoal da região e a igreja Católica da comunidade que usa o vinho para celebração da missa.

A importância da fabricação do vinho é muito mais cultural, pois o lucro é pouco e os custos para a fabricação são altos.

Figura 11 – Dona Dalva



Foto: Natália Verena (2015)

Francisco Vieira Costa: Começou a fabricar o vinho quando saiu de Salvador e mudou-se para casa do seu sogro em Pedra Branca, ele já tinha parreira e fabricava o vinho para consumo próprio. Depois comprou terras na região, construiu sua casa e plantou a uva com mudas trazidas da casa do sogro. Começou a fabricar pouco vinho, cerca de 80 litros por

ano, pois tinha poucas parreiras e a quantidade de uva era pouca. Hoje produz uma média de 500 litros de vinho, mas é preciso comprar uvas para complementar com as que planta. O verão é a melhor época para as uvas, pois no inverno tem muitos passarinhos que atacam a plantação. A plantação da uva é orgânica, não usa nenhum tipo de agrotóxico, o adubo utilizado é estrume do gado. O vinho leva um ano para ficar pronto. Seu Francisco produz o vinho tinto seco e suave, a variedade da uva é a Isabel. Às vezes faz o vinho branco, mas em uma escala muito menor, mais para consumo próprio. O vinho é comercializado para comerciantes de Salvador, Itatim, Santa Terezinha, Feira de Santana, Santo Antônio.

A fabricação do vinho é vista como uma ajuda no orçamento da família, pois o lucro é baixo e o gasto com o processo é alto.

Brasilino José dos Santos: Planta uva e fabrica o vinho a cerca de 40 anos, uma moradora da região lhe deu as primeiras mudas de parreiras. Todo mundo que tinha plantação de uva na região começou a ter interesse em fazer o vinho. Uma pessoa ia passando a receita para outra. As uvas são orgânicas, o adubo é natural, estrume do gado misturado com pó de serra. A variedade da uva é Isabel, o vinho produzido é o tinto seco e suave.

Muitas parreiras morreram na região, hoje produz pouco vinho por falta de uva, mas não faz um cálculo anual, fabrica o vinho e em seguida já comercializa. O vinho é vendido para comunidade local e turistas que visitam a região. A importância da fabricação do vinho para sua família é mais pela tradição, questão cultural. Quem da família tem interesse em aprender, a gente ensina. A fabricação do vinho já é algo muito antigo na região, foi trazido pelos italianos, devem ter uns 200 anos.

Maria Isabel Rocha: Seu pai fabricava o vinho, mas ela não teve interesse em aprender, pois sempre trabalhou na área da educação e morava na comunidade do Engenho. Há alguns anos começou a ter interesse em produzir o vinho, mas sua produção é baixa, mas para consumo da própria família, não tem parreiral, compra uva de um agricultor na comunidade de Monte Cruzeiro. Seu vinho é fabricado de forma artesanal, a uva é a variedade isabel, produz o vinho tinto suave.

4. RELAÇÃO ENTRE O VINHO E A COMUNIDADE DE PEDRA BRANCA

A relação da população de Pedra Branca com o vinho é cultural, passada de geração para geração. Uma tradição com valorização social, econômica e, principalmente, identitária.

Existem duas histórias contadas pelos mais antigos moradores da cidade sobre como o vinho passou a ser produzido na região. A primeira é contada pela produtora Maria Dalva, que relata que um padre italiano de passagem pela região ensinou ao seu tio Joventino Souza Andrade a produzir o vinho, através das uvas que cultivava. Porém, em pesquisa realizada na Diocese da cidade de Castro Alves e Santa Terezinha, não foram encontradas indicações, nos livros de registro do período de 1915 a 1960, de padres italianos naquela região.

Uma segunda versão, contada pelo Brasilino José dos Santos, morador local, diz que as primeiras mudas de parreiras chegaram à região trazidas por uma família de italianos que se instalou na comunidade de Pedra Branca.

Essa versão também foi contada pelo Sr. Sizernando Francisco de Oliveira, neto do italiano, que segundo ele, trouxe as primeiras mudas de parreiras. O Sr. Jorge Francesco Marques, avô do Sr. Sizernando, veio da região da Sicília com sua família fugindo de uma guerra. Instalou-se a princípio na cidade de Santo Estevão e depois mudou-se para localidade de Pedra Branca, onde adquiriu terras, começou o cultivo de uvas e a fabricação do vinho para consumo próprio. O conhecimento sobre o plantio das uvas e a produção do vinho foi passado para várias gerações da família.

Com o intuito de colher informações sobre a opinião da população de Pedra Branca em relação à produção da bebida, um questionário contendo perguntas sobre a relação dos moradores com o vinho foi produzido e aplicado (Apêndice A).

Como exposto, os questionários têm como intuito a evidência sobre o conhecimento do objeto de estudo, o vinho, e sua importância cultural e econômica para a comunidade.

Foram aplicados oito questionários para representantes específicos da comunidade, tais como: representante da família que fabrica vinho; trabalhadores, moradores antigos, moradores novos, nativos e visitantes que fixaram residências. Visando uma mostra da comunidade como um todo. Embora a quantidade de questionários respondidos não seja expressiva à primeira vista, diante a diversidade da comunidade a amostra é significativa.

Com base nas respostas obtidas, os moradores informam que o vinho já foi fonte de renda para o município quando a produção era grande e existiam várias parreiras. Cada produtor chegava a produzir 2000 garrafas de vinho por safra e a empregar até 50 funcionários durante a colheita e o processo de desbagar a uva.

Atualmente, a produção é precária por conta das mudanças climáticas e também por falta de água para irrigar as parreiras. Outros problemas foram relatados pelos moradores, como o fato de que alguns fazendeiros da região utilizavam produtos químicos para matar “ervas daninhas” dos pastos, o que acarretou em destruição de grande parte das parreiras, pois quando chovia o veneno escorria para o parreiral. A redução do parreiral diminuiu a produção de uva e levou apenas à fabricação do vinho e não mais a comercialização das uvas em feiras livres.

Além desses problemas relatados, um dos grandes e mais antigos viticultores de Pedra Branca, veio a falecer e o seus herdeiros venderam as terras, e o novo proprietário não manteve os parreirais, pois tinha interesse em fazer pasto para a criação de gado, portanto todos esses problemas levou a diminuição da produção de uvas, outra dificuldade é manter a fabricação do vinho na localidade, pois, falta interesse dos mais jovens em permanecer no distrito e aprender a cultura do fabrico do vinho. Muitos desses jovens vão estudar fora e voltam a Pedra Branca a passeio e para visitar a família, outros vão para capital em busca de trabalho. Porém entre os viticultores da região, Fábio é jovem, e fala com orgulho da produção de vinho, ele diz não se ver sem produzir vinho, que além de ser rentável faz parte de sua cultura, então continuará produzindo e pretende passar seus conhecimentos para seu filho, que já o acompanha quando está trabalhando na fabricação.

A colheita e a parte de desbagar as uvas é feita, na maioria dos casos, pela própria família, a não ser quando a quantidade de uvas é um pouco maior e é necessário contratar de duas a vinte pessoas. Dependendo do tamanho da parreira, o pagamento gira em torno de R\$ 35,00 a R\$ 50,00 reais a diária, sendo funcionários temporários.

No entorno de Pedra Branca existem vários pequenos produtores rurais que em suas propriedades possuem pequenas parreiras de uva da variedade isabel, onde comercializam as uvas para os viticultores. Essa prática é realizada por alguns dos produtores de vinho que perderam todo o seu parreiral, como Maria Isabel Rocha e Crisalda Oliveira (Nalva), segundo elas sem comprar uvas na mão desses pequenos agricultores, não teriam como produzir o

vinho. Na região é comum os moradores terem plantados pequenas parreiras em seus quintais, a maioria para consumo da própria família.

Ainda, segundo a pesquisa feita com os moradores, foi questionado se o vinho de Pedra Branca tornou a cidade mais conhecida e em resposta o vinho levou o município a receber vários turistas.

Para a população o vinho é bem aceito e é bastante procurado. Cada garrafa custa em média R\$17,00 reais e é revendido por comerciantes em outras regiões, a exemplo das cidades vizinhas como Amargosa, Santo Antônio de Jesus, Elizio Medrado e para a capital baiana Salvador.

Foi perguntando à população se o vinho faz parte da cultura local e se é um patrimônio da localidade, e segundo a mesma o vinho é o grande fator cultural e que faz parte da identidade da comunidade. Todos os anos, entre o Natal e o Ano Novo é realizada a festa da uva com a escolha da rainha da uva, com degustação do vinho, sendo uma cultura herdada dos italianos.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa pesquisa consiste em um esforço em documentar a fabricação de vinho artesanal no município de Santa Terezinha, na comunidade de Pedra Branca, buscando também compreender a relação sociocultural que existe entre a população da região com a fabricação do vinho.

Baseada no processo de documentação museológica foi descrito no decorrer do trabalho todas as etapas para produção do vinho, procurando mostrar todas as possibilidades de explorar o tema em um ponto de vista mais amplo.

As vinícolas são espaços rústicos, onde as pessoas se encontram para trabalhar no processo de fabricação do vinho e trocar experiências de vida. A fabricação do vinho é um trabalho artesanal, todos os utensílios utilizados são rústicos, usados de forma manual.

Apesar do esforço de alguns viticultores em continuar a produzir vinho, a produção vem diminuindo cada vez mais, devido a dificuldades na plantação da uva, o que deixa muitos produtores insatisfeitos, pois muitos gostariam de viver exclusivamente da produção do vinho, mas não é possível devido ao pequeno porte das produções e pela falta de uva suficiente para fabricação de uma quantidade maior de vinho. Segundo relatos dos produtores, a procura pelo vinho é grande, mas a quantidade de garrafas produzidas não é suficiente para a demanda.

Percebe-se que as atividades desenvolvidas durante a fabricação do vinho têm maneiras particulares, todos os produtores da região utilizam-se das mesmas etapas para produção do vinho, alguns produtores utilizam apenas utensílios diferentes, mas o modo de fazer é o mesmo. Por este motivo a pesquisa foi feita nas seis vinícolas da região para maior embasamento no modo de fabricação do vinho local.

Ao documentar essas informações tivemos uma maior compreensão sobre os costumes locais e suas tradições, tentando entender a identidade dessa comunidade e suas particularidades, procurando entender as transformações entre o homem, o meio e suas práticas culturais.

Os viticultores procuram manter a tradição da fabricação do vinho de forma artesanal e passam seus conhecimentos para os familiares e pessoas da região que tenham interesse em aprender a produzir o vinho, mas muitos jovens vão embora do povoado para continuar seus estudos, pois na região não existem faculdades e acabam não se envolvendo ou demonstrando interesse em aprender sobre a tradição da produção do vinho.

A documentação do modo de fazer o vinho artesanal da comunidade de Pedra Branca foi importante para que essa tradição seja preservada e valorizada pelos moradores da região e para que as futuras gerações conheçam o vinho produzido de forma artesanal pela sua comunidade.

Ao observar e descrever as etapas da produção do vinho, os objetos utilizados, percebemos a organização dos produtores, ao colher as uvas, esmagar, até transformar em vinho e comercializar.

REFERÊNCIAS

- ACADEMIA DO VINHO. **A videira**. Belo Horizonte, [1997?]. Disponível em: <http://www.academiadovinho.com.br/_ela_videira.php>. Acesso em: 14 de Junho .2015.
- JOHNSON, H. **A História do Vinho**. 1ed. Londres: Mitchell-Beazley, 1989. <<http://www.cca.ufscar.br/~vico/Vinho/A%20HISTORIA%20DO%20VINHO.pdf>>. Acesso em: 16 de junho. 2015
- AMUI, Juliano Maluf. **Vinho: uma imagem arquetípica**. 2007. Tese de Doutorado. Dissertação (Mestrado em Psicologia Clínica)-Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo. 2007.
- AZEVEDO. Thales Olympio Góes de. **Italianos na Bahia e outros temas**. Salvador: Empresa Gráfica da Bahia/Secretaria de Cultura, 1989, p. 27.
- BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo, v. 2, 2007.
- BAYNER, N. G. **Patrimônio cultural imaterial: para saber mais**. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). 3 ed. Brasília, DF: Iphan, 2012.
- BÍBLIA. Gênesis. Bíblia Sagrada. São Paulo: Paulus, 1990. Gênesis 1, vers. 9.
- CAMARGO-MORO, Fernanda. **Museu: aquisição-documentação**. Tecnologias apropriadas para a preservação de bens culturais. 1.ed., Rio de Janeiro: Livraria Eça Editora, 1986. 313p.
- Castro, Maria Laura Viveiros de. **Patrimônio imaterial no Brasil**. Maria Laura Viveiros de Castro e Maria Cecília Londres Fonseca. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008. 199 p.
- CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio imaterial no Brasil, legislação e políticas estaduais**. 1 ed. Brasília: UNESCO, Educarte, 2008. 199p.
- CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; DA SILVA, Roberto. **Metodologia Científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.
- FERREZ, Helena Dodd. **Documentação museológica: teoria para uma boa prática**. In: Cadernos de Ensaio. Estudos. Trabalho apresentado no IV fórum de Museus do Nordeste, Recife. 1991
- FONSECA, M. Cecília Londres et al. **Celebrações e Saberes da Cultura Popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectiva**. In: Série Encontros e Estudos n. 5. Rio de Janeiro: FUNARTE, IPHAN, CNFCP, 2004.
- IBGE/ cidades/Bahia- Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&codmun=292850&search=%7C santa-teresinha>> Acesso em 21 abr. 2015.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. Os Sambas, as Rodas, os Bumbas, os Meus e os Bois: a trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil. Brasília, 2006

JUNCA, F. A. et al. **Herpetofauna da Serra da Jibóia - Bahia**: novas ocorrências. In: ENCONTRO DE ZOOLOGIA DO NORDESTE, 12, 1999, Feira de Santana. Resumos do XII Encontro de Zoologia do Nordeste. Feira de Santana: UEFS, 1999. p. 412.

LUBISCO, Nídia Maria Lienert. **Manual de estilo acadêmico**: monografias, dissertações e teses / Nídia M. L. Lubisco, Sônia Chagas Vieira, Isnaia Veiga Santana. 4. ed. rev. e ampl.- Salvador: EDUFBA, 2008.145 p. Disponível em: http://www.ppgorgsistem.ics.ufba.br/arquivos/Estilo_Academico_-_Manual.pdf. Acesso em: 21 jan.2015.

LUBISCO, Nídia Maria Lienert. **Manual de estilo acadêmico**: monografias, dissertações e teses / Nídia M. L. Lubisco, Sônia Chagas Vieira, Isnaia Veiga Santana. 5. ed. rev. e ampl.- Salvador: EDUFBA, 2013.145. Disponível em: <http://www.ufal.edu.br/unidadeacademica/ichca/graduacao/jornalismo/documentos/lubisco-2013>. Acesso em: 15 dez. 2015.

MALINOWSKI, B. **Os argonautas do Pacífico Ocidental**. São Paulo, Abril Cultural, 1976. 436 p.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Argonautas do pacífico ocidental**: Um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia. São Paulo: Abril Cultural, 1976. 436 p. (Pensadores(os); v.43)

MCGOVERN, Patrick E.; FLEMING, Stuart J. & KATZ, Solomon H. **The Origins and Ancient History of Wine: food and nutrition in history and antropology**. London: Routledge – Taylor & Francis Group, 2004.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom. **Manual de história oral**. 5. ed., rev. ampl. São Paulo: Loyola, 2005.

MELLO, C. E. C. de. **A história do vinho no Brasil**. São Paulo, nov. 2010, ano I.; 61.ed.; nov. 2010. Disponível em: <http://revistaadega.uol.com.br/artigo/a-historia-do-vinho-no-brasil_2629.html>. Acesso em: 08 de agosto de 2015.

PATROCÍNIO, V. **História do vinho e seu uso na arte de curar**. Vinho e Bem-Estar. Niterói, 28. ed. Disponível em: <http://www.amf.org.br/revista/ed_28/pag%2026%20-%20Hist%F3ria%20do%20vinho%20e%20seu%20uso%20na%20arte%20de%20curar%20-%20enofilia.pdf>. Acesso em: 08 agosto 2015.

PELEGRINI, S. C. A. **Cultura e natureza**: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. Revista Brasileira de História (Impresso), São Paulo, v. 26, n.51, p. 115-140, 2006.

PEREIRA, E. da S. **Patrimônio Cultural Imaterial**: Uma reflexão sobre o registro do bem cultural como forma de preservação. Disponível em: <<http://myrtus.uspnet.usp.br/celacc/sites/default/files/media/tcc/448-1262-1-PB.pdf>>. Acesso em: 08 agosto de 2015.

REIS, Maria Cecília B. N. Rodrigues S. O Porto e o comércio na segunda metade do século XVIII. A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro e os negócios do vinho. 2013. P. 634. Tese (Doutoramento em História) - Faculdade de Letras de Universidade do Porto, Portugal. 2013.

SANDRA C. A. Pelegrini, S. C. A. Pelegrini ; **Cultura e natureza**: os desafios das práticas preservacionistas na esfera do patrimônio cultural e ambiental. Revista Brasileira de História (Impresso), São Paulo, v. 26, n.51, p. 115-140, 2006.

SOUSA, Maria Célia Martins; OTANI, M. N. ; VERDI, A. R. . **Valorização da Cultura Italiana e o Consumo de Vinho Artesanal**. Informações Econômicas (Impresso) , v. 40, p. 56-67, 2010.

TEIXEIRA, A. H. de C.; TONIETTO, J.; PEREIRA, G. E.; ANGELOTTI, F. **Aptidão agroclimática de videira para vinho de acordo com a época de poda na região Nordeste do Brasil**. 2001.

VIEIRA, Alberto. **A Vinha e o Vinho na história da madeira Século XV a XX**. 1º ed. - Funchal : Centro de Estudos de História do Atlântico, 2003. - 585p

JUNCÁ, F.; FREITAS, M. A.; ALVES, L.; PASCHOAL, E. **Herpetofauna da Serra da Jibóia - Bahia: novas ocorrências**. In: ENCONTRO DE ZOOLOGIA DO NORDESTE, 12, 1999, Feira de Santana. Resumos... Feira de Santana: UEFS/SNZ, 1999. p. 412.

YASSUDA, Sílvia Nathaly. Documentação museológica: uma reflexão sobre o tratamento descritivo do objeto no Museu Paulista. 2009. f. 123. Dissertação (Mestrado em Ciência da Informação) - Faculdade de Filosofia e Ciências, Universidade Estadual Paulista, 2009. Disponível em https://www.marilia.unesp.br/Home/Pos-Graduacao/CienciadaInformacao/Dissertacoes/yassuda_sn_me_mar.pdf Acesso em 14 de Março 2015.

PEREIRA, Augusto Ricardo. **Produção Artesanal e Práticas Socioculturais associadas á Cajuína no Piauí**. Portal IPHAN pag. 13 de outubro de 2008 a setembro de 2009. Disponível em portal.iphan.gov.br/uploass/ckfinder/arquivos/dossie_cajuina-piaui-pdf Acesso em 20 de janeiro de 2016.

BENEDINI, Federico Giusepp. **A Emigração Italiana para a Bahia**. Estudo realizado de Junho a dezembro de 2013. Disponível em: www.revistafenix.pro.br Acesso: 17 de janeiro de 2016.

PENNA, N.; HECKTHEUER, R. H. L.; **Vinho e saúde: uma revisão**. Volume 16, de Janeiro a Fevereiro de 2004, pag 66. Disponível em: www.cff.org.br/sistema/geral/revista/pdf/82/i04-infarma-004.pdf Acesso em 20 de Janeiro de 2016.

FRANK, A. Andrea. **Suco de uva é o elixir da longevidade no Rio Grande do Sul**. 13 de agosto de 2010, pág 01. Disponível em: <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2010/08/suco-de-uva-e-o-elixir-da-longevidade-no-rio-grande-do-sul.html>

Acesso: 21 de janeiro 2016.

PANIGAS, Ismar França. **Manual sobre vinhos: Da História aos Serviços**. Junho de 2001. p.133.

MEDRADO, José. **Santa Terezinha sua história, sua gente, seus problemas e soluções**. 2013 1ed. p.98.

SIMÃO, Salim. **Tratado da fruticultura**. Piracicaba: FEALQ, 1998, p.41.

GLOSSÁRIO

Adesivo com logomarca: É colocado nas garrafas para identificar a vinícola de fabricação.

Figura 12 – Rótulo Vinhedo da Pedra Branca



Foto: Natália Verena (2015)

Arrolhador: Aparelho feito de madeira utilizado durante a etapa de engarrafamento para colocar a cortiça e tampar as garrafas.

Figura 13 - Arrolhador



Foto: Natália Verena

Arame: Material metálico usado na indústria por trefilação¹⁸ para elaborar artefatos como telas para cerca de arame. Os produtores utilizam do arame como um suporte para a parreira se desenvolver e enramar¹⁹.

¹⁸Processo de fabricação de arame e barras finas de metal.

Balde: É utilizado nas etapas de fermentação e engarrafamento. Alguns produtores utiliza o balde para colocar as uvas para fermentar, adaptado com uma torneira de filtro na parte inferior para facilitar a saída do vinho e para colocar o vinho para ser engarrafado, também adaptado com uma torneira.

Base de ferro: Suporte de ferro feito para acomodar os garrações e não deixa que eles virem.

Base de madeira: Suporte de madeirite²⁰ feito para ser colocado junto com o suporte de ferro para melhor acomodar os garrações.

Batedeira portátil: Eletrodoméstico industrial, feito para bater massas e ovos. Na vinícola é utilizado para bater as uvas e ajudar a separar as cascas da polpa da fruta e liberar a cor.

Cabrito: Termo usado para designar os animais jovens e subfamílias dos caprinos. Nome dado ao licor feito com a casca da uva na região de Pedra Branca.

Caixa de polietileno: Utilizada durante a colheita e o fabrico do vinho. Caixa de plástico branca retangular usada pelos produtores para colocar as uvas durante a colheita e para esmagar as frutas. A utilização desse plástico específico deve-se ao fato dele não alterar o sabor original da fruta.

¹⁹Enrramar(-se). Juntar; reunir; agrupar.

²⁰ Placa de compensado de madeira

Figura 14 – Uvas colhidas



Foto: Natália Verena

Capsulador manual: Objeto elétrico, usado para lacrar as garrafas do vinho, com o intuito de melhor vedação.

Figura 15 – Capsulador Manual



Foto: Natália Verena (2015)

Cavador: Usado na etapa do plantio. É uma ferramenta utilizada pelos agricultores para cavar as covas para o plantio das mudas de uva.

Enólogo: Especialista em vinhos. Profissional responsável pela produção e aspectos gerais relacionados ao vinho.

Enxada: Usada para limpeza do parreiral, para remover galhos, capins, folhas secas.

Esmagador de uvas: Instrumento de madeira, utilizado para esmagar as uvas.

Figura 16 – Esmagador de Uvas



Fotos: Natália Verena (2015)

Estacas: São pedaços de madeiras usados como suporte para prender os arames, que servirão de base para as parreiras se desenvolverem. No Brasil geralmente é utilizado o eucalipto para fazer as estacas. Os produtores de Pedra Branca utilizam estacas encontradas na mata nativa da região, como o bambu e o eucalipto.

Figura 17 – Estacas para sustentar a parreira



Foto: Natália Verena (2015)

Fermentação: Processo de liberação de energia que ocorre sem a participação do oxigênio. É um processo utilizado na fabricação de bebidas alcoólicas, pães e outros alimentos.

Fermentador: Objeto cilíndrico em aço inox, com tampa e duas torneiras na parte inferior, sendo uma mais alta que a outra, por onde é retirado o vinho. Esse utensílio é utilizado durante a etapa da fermentação das uvas.

Figura 18 – Fermentador



Foto: Natália Verena (2015)

Fita crepe: É utilizada por um dos produtores para lascar a garrafa do vinho, junto com o durex.

Funil: Utilizado para o engarrafamento do vinho, é usado como suporte para encher as garrafas sem derramar o vinho.

Garrafas: Vasos de vidros com gargalo, utilizado para colocar o vinho depois de pronto para o consumo. Os produtores de Pedra Branca reutiliza as garrafas.

Figura 19 – Vinho pronto pra consumo



Foto: Natália Verena

Garrações de vinho: Usado na etapa de envelhecimento do vinho.

Figura 20- Garrafões usados no processo de envelhecimento do vinho



Foto: Natália Verena (2015)

Lacre: Cápsula de plástico utilizado para lacrar as garrafas de vinho.

Lacre termo contrátil: Aparelho usado colocar o lacre na boca garrafa.

Mangueira: Tubo de borracha plástico usado na etapa de transferência do vinho do balde para o garrafão e do garrafão para a garrafa com água por onde é eliminado o gás carbônico.

Manivela: É um mecanismo formado pela ligação de uma haste rígida a uma peça rotatória, para transformação de movimento circular em retilíneo ou vise e versa.

Mosto: Caldo ou sumo do suco obtido das frutas, após serem espremidas.

Peneira: Objeto redondo de plástico com cabo possui pequenos furos. É utilizado para coar o vinho e não permitir que fiquem no vinho pequenos pedaços de parafina que pode cair da vedação dos garrafões.

Serragem: Pó de fragmentos ou lascas que saem da madeira que se serra. Restos de madeiras que são colocados nos suportes de ferro e madeira para acomodar o garrafão.

Tesoura de poda: Utilizada na etapa da poda e da colheita das uvas. A tesoura é usada pelos produtores para podar as parreiras e para colher as uvas.

Toalha de prato: Usada na etapa de fabricação do vinho. Toalha de saco de açúcar, utilizada na cozinha para enxugar pratos. A toalha é usada na vinícola para coar o vinho, coloca a toalha na borda do balde e despeja o vinho, evitando que passa impurezas.

Tonel: Usado durante a fermentação, o tonel de plástico é utilizado por dois produtores locais para colocar as uvas durante o processo de fermentação das uvas.

Torrão: Rama retirada da parreira durante poda.

Varas de bambu: Alguns produtores utiliza o bambu para formar um caramalhão, para as parreiras enramar.

Vela: É utilizada na etapa de envelhecimento do vinho para vedar os garrafões e não deixar o vinho entrar em contato com o oxigênio.

Viticultores: Produtores de uvas, para produção de suco, vinho.

Vitis labrusca: Espécie de videira de origem Americana.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO COM RESPOSTAS COMPILADAS

QUESTIONÁRIO APLICADO							
1. Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho? Quantas?							
Não	não	não	não	não	não	não	sim, 01
2. Como você conheceu a produção do vinho?							
De forma artesanal	através de amigos	Através de Dona Dalva que vende o vinho	Sou nascida aqui	Quando cheguei para morar aqui já se fabricava o vinho	através do meu pai, pois ele comprava	através dos meus vizinhos que são produtores de vinho	Através do conhecimento e manipulação da minha mãe
3. Você sabe à quantos anos são comercializados o vinho no município?							
acho que 100 anos	Há muitos anos	Há mais de 30 anos	150 anos	uns 30 anos ou mais	uma média de 50 a 60 anos	não	Mais ou menos 20 anos
4. As uvas também são comercializadas? Onde?							
Sim, aqui e nas cidades vizinhas	aqui na região	não	hoje só para o vinho	não, só para o vinho		não	Em feiras livres
5. O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades? Quais?							
sim	não sei	Em Pedra Branca e outros lugares	aqui e em outras localidades	aqui e para outras localidades	acho que só aqui	Em muitas outras localidades, Salvador, Amargosa, Castro Alves	Em outras comunidades também
6. Você já ouviu falar em enoturismo?							
não	não	não	não	não	não	não	não
7. Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?							
sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
8. Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?							
não sei	Pelos visitantes	Através da festa da Rainha da uva	Porque o vinho de seu Joventino era muito bom	não sei	não sei, só perguntando aos moradores mais velhos	Por sua qualidade e por se tratar de um vinho artesanal	através da divulgação das pessoas que fabricam
9. Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?							
não	sim	não	não	sim	sim	sim	sim
10. A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?							
não	sim	não	não	sim	não. Não vendo, só faço uso próprio	não	É uma forma de renda, uma ajuda
11. Como a comunidade da Pedra Branca vê a produção do vinho?							
precária	Boa	Como algo importante		como uma coisa boa, fonte de renda	As pessoas de fora dão mais valor do que as daqui, se não todo mundo ia plantar e fazer o vinho	Infelizmente a produção é pouca e as pessoas não investem muito na área, mas é importante pois faz o lugar ter tradição	Uma forma de manter ou resgatar a cultura das gerações passadas. Valorizando o produto da região, o vinho
12. Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida? Faz parte da identidade do local?							
sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim
13. Para você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?							
sim, porque faz parte da cultura local	Porque divulga a região	Sim, porque é algo popular do próprio lugar	sim, gera renda	Traz mais movimento a localidade	É importante para manter a cultura do lugar	Sim, pois como já foi dito torna o povoado mais conhecido	Reconhecer e valorizar, um produto que é fabricado de forma natural e que tem boa aceitação pela população do local e de outras regiões
14. Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?							
a mesma coisa, não mudaria nada	Talvez não fosse tão divulgada	Seria bem pior	seria ruim	seria ruim	Se não tivesse o vinho, teria outra coisa, pois o homem cria	Com certeza, menos conhecido	Talvez o povoado não teria uma divulgação tão ampla
15. Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?							
não	sim	sim	sim	sim	não	sim	sim
16. Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?							
sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim	sim

Tabela resumida

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIOS APLICADOS

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

() Sim (X) Não Quantas _____

02- Como você conheceu a produção do vinho?

(NÃO SEI) ATERZANAL

03- Você sabe á quantos anos são comercializados o vin. no município

APROXIMADAMENTE 100 ANOS

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

SIM. AQUI E CIDADES VIZINHAS

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?
Quais?

SIM

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim (X) Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

(X) Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

NÃO SEI

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

() Sim (X) Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

NÃO

11- Como a comunidade da Pedra Branca ver a produção do vinho?

PRECÁRIA

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

SIM, PORQUE FAZ PARTE DA CULTURA LOCAL

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

A MESMA COISA NÃO MUDA NADA

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

() Sim Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

() Sim Não Quantas _____

02- Como você conheceu a produção do vinho?

Através dos amigos

03- Você sabe á quantos anos são comercializados o vinho no município

Ha muitos anos

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

aqui na região

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?
Quais?

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

pelos os visitantes

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

Sim Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

Sim

11- Como a comunidade da Pedra Branca ver a produção do vinho?

Bem

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

por que divulga a região

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

talvez não fosse tão divulgada

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

Sim () Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

() Sim (X) Não Quantas _____

02- Como você conheceu a produção do vinho?

Através de Dona Dalva

03- Você sabe há quantos anos são comercializados o vinho no município?

Há mais de 30 anos

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

Não

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?
Quais?

Pedra Branca e também em outros lugares

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim (X) Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

(X) Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

Através da Festa da Rainha da Uva

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

() Sim (X) Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

Não

11- Como a comunidade da Pedra Branca vê a produção do vinho?

Como algo importante

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

Sim. Porque já é algo popular do próprio lugar.

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

(Pior) Seria bem pior

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

Sim () Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

() Sim (X) Não Quantas _____

02- Como você conheceu a produção do vinho?

Sou nascido aqui

03- Você sabe á quantos anos são comercializados o vinho no município

150 anos

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

hoje só pro Vinho

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?
Quais?

aqui e em outras localidades

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim (X) Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

(X) Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

porque o Vinho do seu geolodius era muito bom

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

() Sim (X) Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

nao

11- Como a comunidade da Pedra Branca ver a produção do vinho?

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

Sim gera renda

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

Seria ruim

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

Sim () Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

() Sim (X) Não Quantas _____

02- Como você conheceu a produção do vinho?

*quando cheguei para morar aqui já se fabricava
vinho*

03- Você sabe há quantos anos são comercializados o vinho no município?

uns 30 anos ou mais

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

não só pro vinho

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?
Quais?

aqui e pra outras localidades

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim (X) Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

(X) Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

não sei

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

(X) Sim () Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

sim

11- Como a comunidade da Pedra Branca vê a produção do vinho?

como uma coisa boa fonte de renda

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

traz mais envolvimento na localidade

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

seria ruim

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

Sim () Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

() Sim (X) Não Quantas _____

02- Como você conheceu a produção do vinho?

conheço do meu pai, pois ele faz e, porém não comercializa

03- Você sabe á quantos anos são comercializados o vinho no município

uma média entre 50 e 60 anos

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?
Quais?

Acho que só aqui.

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim (X) Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

(X) Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

não sei, só perguntado aos mais velhos, deve ser pelo sabor

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

(X) Sim () Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

não, não sei ao certo se sim ou não

11- Como a comunidade da Pedra Branca vê a produção do vinho?

*os jovens de fora dão mais valor que os daqui
porque se não todo mundo fazia vinho e plantava
uva*

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

É importante para manter a cultura do lugar.

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

Se não tivesse o vinho teria outra coisa para o nome lá.

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

() Sim Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

() Sim Não Quantas _____

02- Como você conheceu a produção do vinho?

Através dos meus vizinhos, os quais
são produtores de vinho.

03- Você sabe há quantos anos são comercializados o vinho no município

Não

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

Não

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?

Quais?

em muitas outras localidades, Salvador,
Amaroosa, Costo Alves.

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

por sua qualidade e por se tratar
de um vinho artesanal.

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

Sim () Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

Não

11- Como a comunidade da Pedra Branca vê a produção do vinho?

Infelizmente a produção é pouca
e as pessoas não investem muito
na área mas é importante pois
por o lugar ter tradição.

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

Sim. Pois como já foi dito torna
o povoado mais conhecido.

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

Com certeza menos conhecido.

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

Sim () Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

Sim. Pois como já foi dito torna
o povoado mais conhecido.

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

Com certeza menos conhecido.

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

Sim () Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

Questionário a população de Pedra Branca

01- Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho?
Quantas?

Sim () Não Quantas 01

02- Como você conheceu a produção do vinho?

Através do conhecimento e manipulação da minha mãe.

03- Você sabe há quantos anos são comercializados o vinho no município?

Mais ou menos 20 anos.

04- As uvas também são comercializadas? Onde?

Em feiras livres.

05- O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades?
Quais?

Em outras comunidades também.

06- Você já ouviu falar em enoturismo?

() Sim Não

07- Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

Sim () Não

08- Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

Através da divulgação das pessoas que o fabricam.

09- Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

Sim () Não

10- A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

É uma forma de renda (uma ajuda).

11- Como a comunidade da Pedra Branca vê a produção do vinho?

Uma forma de manter ou resgatar a cultura de gerações passadas, valorizando o produto da região (o vinho).

12- Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida?
Faz parte da identidade do local?

Sim () Não

13- Pra você a fabricação do vinho é importante pra Pedra Branca? Porque?

Reconhecer, valorizar, um produto que
é fabricado de forma natural e que tem
boa aceitação pelas pessoas do local e outros lugares

14- Como seria o município de Pedra Branca sem a fabricação do vinho?

Talvez, o povoado não teria uma divulgação
tão ampla.

15- Você reconhece o vinho como Patrimônio de Pedra Branca?

Sim () Não

16- Pedra Branca recebe muitos turistas por conta da fabricação do vinho?

sim () Não

APÊNDICE C – FORMULÁRIO ONLINE

01/03/2016 Formulário sem título

Formulário sem título

Na sua família tem alguém trabalhando com a fabricação do vinho? Quantas?

Como você conheceu a produção do vinho?

Você sabe á quantos anos são comercializados o vinho no município?

As uvas também são comercializadas? Onde?

O vinho é só comercializado em Pedra Branca ou em outras localidades? Quais?

Você já ouviu falar em enoturismo?

Você acha importante para Pedra Branca, a fabricação do vinho?

Como o vinho de Pedra Branca se tornou conhecido?

Você acha que a fabricação do vinho é vista como uma fonte de renda pra população da Pedra Branca?

A fabricação do vinho para você foi uma forma de aumentar sua renda financeira?

Como a comunidade da Pedra Branca ver a produção do vinho?

Você acha que a produção do vinho torna Pedra Branca mais conhecida? Faz parte da identidade do local?

https://docs.google.com/forms/d/1agqcC8Q26Z_w7c1p5emaX_HAXFYtpk1TcW5vHXEM/viewform 1/2
