

Revitalização e Reapropriação da Vinícola Mazon

Capítulo 2



PESQUISA

Neste capítulo
encontra-se toda a pesquisa efetuada para a
realização deste trabalho
desde histórico, levantamento, referências e visitas.

O vinho era ligado às festividades. Ele propiciava maior relacionamento entre as pessoas, levava a confidências e também estava presente em diversas cerimônias, entre elas algumas de cunho religioso.

As vinhas gregas, por serem pouco protegidas dos ventos, tornaram-se rasteiras. Assim, elas amadureciam mais rápido próximas do chão pedregoso.

Os gregos possuíam um grande carinho pelo vinho, mas não eram bebedores. Eles misturavam água ao vinho, fazendo-o render mais (por ser caro) e, assim, poder bebê-lo por mais tempo, saboreando-o e não delirando, também gostavam de participar de simpósios. A palavra “simpósio”, de origem grega, significa “beber junto”.

Por volta dos anos 460 a.C. nasceu o pai da medicina, Hipócrates. Em muito de seus tratamentos o vinho estava presente. Conforme JOHNSON (2009, p. 26): “Ele o prescrevia para baixas febres, como diurético e anticéptico geral, e para ajudar na convalescença. Mas ele era muito específico: algumas vezes alertava contra o uso do vinho e sempre recomendava um vinho em particular para cada caso”.

Para os gregos o vinho era a solução e o prazer de cada dia.

Dionísio, antes de ser o deus grego do vinho, era somente deus da vegetação, das artes e da fertilidade.

Havia dois festivais dedicados a Dionísio, um repleto de misticismo e obscenidade, o outro era apenas uma festa de colheita.

Roma, inicialmente, não via com bons olhos o culto a Baco (nome lídio de Dionísio). Para os senadores romanos não se via cidadãos respeitáveis no evento à Baco, o bacanal. Logo, o império se desfez das festividades a Baco, porém as festas ao deus do vinho ainda aconteciam em segredo.

Roma iniciou uma caça aos que ainda cultuavam o deus Baco. Atendendo aos apelos do povo Júlio César deu um basta a caça. A partir daí, ricos e poderosos entraram para o culto do deus do vinho.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

6.3 O VINHO NO IMPÉRIO ROMANO (27 A.C – 395 D.C)

Os gregos trouxeram o vinho para boa parte da Itália, embora os Etruscos, que viviam onde hoje é a Toscana, já o produziam. Segundo MACNEIL (2003, p. 272): “Os antigos gregos chamavam a Itália de *Enótria*, a terra do vinho”.

De acordo com JOHNSON (2009, p. 36): “Foram anos de grande expansão do comércio de vinho. Não é por coincidência que tenha sido dessa época a primeira menção a um *premeir cru* romano, o vinho de melhor qualidade de um vinhedo específico.”

Foi no Império Romano que o vinho passou a ser dividido entre o vinho de qualidade (*top ou grand cru*) e o vinho de quantidade.

Em 79 d.C., após a erupção do vulcão Vesúvio em Pompéia, a população perdeu a safra mais valiosa. Foi nessa época que os romanos levaram e plantaram vinhas por toda a Itália. Onde antes se via o trigo agora se via vinhas. Com isso, em 80 a.C. houve um excesso de produção de vinho, o que levou o Imperador Domício a destruir metade das vinhas italianas.

Lucius Columella, escritor espanhol que escreveu *De Re Rústica* no ano de 65 d.C, recomendou em seu livro, plantar vinhas em estacas penduradas em uma vara, modo bem similar ao atual.

No século II outro médico, Galeno, ficou famoso por usar vinho como medicamento. Galeno misturava vinho em outras drogas para criar a *teriaga*, uma bebida usada para proteger o Imperador Marco Aurélio de venenos.

O Cristianismo começava a chegar em Roma. Para os incrédulos os rituais cristãos eram muito parecidos com o de Baco. Segundo JOHNSON (2009, p. 42): “Os seguidores de Baco declaravam que comiam a carne de seu deus e bebiam o seu sangue. Os cristãos faziam a mesma coisa.”



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

No restante da Europa, onde celtas e gauleses dominavam o território. O vinho também estava presente.

Roma, após dominar boa parte do território celta, levou o vinho com seus conquistadores. Foi o Império Romano que levou vinhas até a Espanha. Porém na Espanha já havia povos que conheciam a cultura do vinho. Com a chegada romana a produção espanhola se desenvolveu.

Na Inglaterra, como no restante da Europa, foram também os romanos que levaram o vinho. Quando Roma conquistou a Inglaterra proibiu que o vinho inglês fosse vendido para os vizinhos bárbaros. Com isso, logicamente, os bárbaros se revoltaram e invadiram a Inglaterra, derrotando o representante do poder romano da cidade de Trier.

6.4 O VINHO NO MUNDO ÁRABE

No ano de 632 d.C., 10 (dez) anos após a morte de Maomé o vinho foi proibido por seus seguidores, por seus conquistados e todos os outros que ouviram suas mensagens.

O vinho sobreviveu no mundo árabe graças aos apaixonados pelo vinho e ao fato de grande parte do mundo árabe dividir território com os judeus. Alguns califas tentaram impedir a total comercialização de vinhos na Arábia, porém a pressão popular foi mais forte.

6.5 O VINHO NA IDADE DAS TREVAS (400 D.C - 1452 D.C)

Foi Carlos Magno quem criou uma lei sobre a higiene do vinho. Esta lei dizia que a pisa das uvas não mais seriam com os pés. Foi ele, também, quem permitiu que o produtor vendesse seu próprio vinho no local produzido, sem ter que revendê-lo a um comerciante.

Ao distribuir vinhas pela Europa Carlos Magno acabou descobrindo diferentes vinhos, com diferentes teores alcoólicos e novos sabores. Agora, com o surgimento do vinho de baixo teor alcoólico era possível bebê-lo sempre.

Com a invasão Viking os monges passaram a produzir vinhos com a autorização do Imperador. A partir desse momento os monges não mais teriam problemas com a falta de vinho, que era muito importante para eles. Eles agora a produziram e levariam seu vinho a Paris, pelo rio Yonne. O vinho dos monges ficou famoso.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

Percebeu-se, nesta época, que as condições climáticas eram fundamentais para a produção de bons vinhos. Os vinhedos espalhados ao norte logo viriam a declinar. E, com isso, os vinhos de Borgonha se fortaleceram.

O mapa do vinho na Idade Média logo se alterou. Os vinhedos que existiam por toda a Europa se reduziram aos existentes no sul, como os da região de *Champagne*, na França, que são responsáveis pelos vinhos mais apreciados.

Na Europa, em plena Idade Média, se aquecer era um luxo. Logo, o vinho e a lã eram os produtos mais valorizados. E, mais uma vez, o vinho é associado a riqueza.

A expansão da viticultura fez com que florestas inteiras fossem retiradas para se plantar vinhas.

O modo medieval de se fazer vinho é muito semelhante ao atual. Por toda a Europa a uva era pisada, mas segundo JOHNSON (2009, p. 67): “Somente as grandes propriedades, pertencentes aos nobres ou à Igreja, tinham prensas de vinho na Idade Média.”

A adega era um luxo para poucos. O vinho tinha que ser consumido logo. Conforme JOHNSON (2009, p. 67):

“Considerando-se que o vinho medieval era feito às pressas, freqüentemente com uma mistura aleatória de uvas, com pouco ou nenhum conhecimento de como conservá-lo, é surpreendente saber quanto tempo se perdia em discuti-lo e quanta distinção se fazia entre uma e outra região vinícola”.

Percebe-se que, nessa época, já havia discussões elaboradas sobre tipos de vinhos.

6.5.1 O Vinho Espanhol: da Idade Média a Moderna

O sul da Espanha era repleto de vinhedos. Conforme JOHNSON (2009, p. 87): “Os mouros nunca ficaram sem vinhos”. Para eles o vinho era mais importante que a própria água. O norte cristão contava com os monges para cultivar seus vinhedos. Enquanto os conquistadores desciam para regiões ao sul os monges os acompanhavam, plantando os vinhedos, buscando chegar ao túmulo do apóstolo Tiago.

Foi nessa época que a região de La Rioja, hoje famosa rota de vinhos espanhóis, nasceu e iniciou sua briga no mercado de vinhos. Porém, nessa época, os vinhos espanhóis ainda eram desconhecidos no resto da Europa.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

Com a descoberta da América pelos espanhóis e a tomada cristã da antiga região dos mouros houve um declínio na produção do vinho espanhol. Isso ocorreu porque a Espanha dedicava-se agora a conquista das Américas e a exploração do ouro nelas existentes. Isso enfraqueceu a atividade viticultura espanhola. Anos mais tarde a Espanha retomou a atividade.

6.6 O VINHO NA IDADE MODERNA (1453 D.C – 1789 D.C)

No início da Idade Moderna, o vinho já possuía uma grande variedade de tipos, de acordo com a região de onde provinham.

Mas a disputa de território entre a Inglaterra e a França obriga os ingleses a abrir mão dos melhores vinhos franceses, agora rivais, e buscar novos vinhos, em outros países. Surge, então, o vinho do Porto, que é um vinho forte, feito para atender a necessidade inglesa, que agradou e se tornou famoso.

As vinhas da região norte da Hungria foram trazidas junto com os italianos que se estabeleceram na região a convite do rei. É da Hungria e desta época que surge o doce vinho Tokay. Este vinho conquistou os apreciadores de vinho pela sua qualidade e colocou a Hungria na rota dos amantes de um bom vinho.

Dentro da cidade de *Bordeaux*, em *Sauternes*, um vinho doce era comercializado com os holandeses. Esse vinho era feito com uvas podres, o que o deixava mais doce.

Após a revolução Francesa a burguesia dizia que o popular vinho barato manchava a imagem dos vinhos franceses. Foi aprovada uma lei que proibia que se entrasse em Paris para vender vinho para tavernas e cabarés, se este estivesse localizado numa distância menor que 20 (vinte) léguas ou 89 (oitenta e nove) quilômetros. Só seria permitida a comercialização de vinhos dentro da faixa proibida se este fosse produzido por burgueses.

Por consequência, regiões distantes passaram a produzir vinhos, como Lyon e o sul francês.

No fim da Idade Moderna a garrafa foi, finalmente, redesenhada. Agora, era possível deitá-las para o vinho, enfim, descansar corretamente. O gargalo era mais curto que o existente hoje, mas, para a época, foi um grande avanço.

Outra grande mudança ocorrida no século foram as adegas. Antes, caso houvesse, as adegas eram como as de hospedaria, com os barris deitados a espera da última taça. Agora, todos podiam ter suas adegas, afinal as garrafas ocupavam menos espaço e não mais o vinho não mais se deteriorava.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

6.6.1 Jarras e Garrafas

O vinho não podia ficar nos barris, do início ao fim de sua longa fabricação, até ser totalmente consumido. E ter adega era privilégio de poucos. De acordo com JOHNSON (2009, p. 103): “Como o produto não se conservava, não havia necessidade de se estabelecer uma organização comercial mais elaborada”. A pressa para sua comercialização era devido ao fato de que o vinho, sem os devidos cuidados, rapidamente virava vinagre.

Foi no século XVII que a peça fundamental para um bom vinho surgiu: a garrafa e a rolha. Com esta invenção foi possível conhecer uma nova gama de sabores. Surgia, também, o vinho suave. Com a garrafa e a rolha, as bactérias contidas no vinho, com a falta de oxigênio, num dado momento, pararam de se reproduzir. Por este motivo o vinho não mais se torna vinagre.

As garrafas de vidro eram, basicamente, italianas. Elas eram envolvidas em palha ou couro e até hoje são conhecidas como *fiasco toscano*.

No século XVI surgem as primeiras rolhas. Só no século XVIII é que aprenderam a usar as rolhas e, junto veio um ensinamento usado até os dias atuais: guardar as garrafas deitadas.

É desta época, também, a descoberta de que deve-se guardar o vinho em ambientes frescos, para que ele se conserve melhor.

6.6.2 Champagne: do Nascimento ao Champenoise

O *champagne* é o único vinho que se sabe exatamente quem o criou: o monge beneditino Dom Pierre Pérignon. Foi Dom Pérignon que, ao organizar a colheita e concluir sua pesquisa, conseguiu o verdadeiro vinho branco. Godinot, cônego da Abadia, detalhou o processo de Pérignon para fazer vinho, desde a escolha das uvas, passando pelo manuseio, até o modo de preparar.

Com o frio chegando, Pérignon percebeu que seu vinho parecia ferver. Como não gostavam e não admitiam a borra do vinho, eles trocavam o vinho de barril constantemente. Segundo JOHNSON (2009, p. 115): “Quanto mais leve e verde fosse o vinho, mais sujeito ele estaria a efervescer na primavera.”



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

Os vinhos brancos de Pérignon ainda efervesciam. Viraram moda, a contragosto de Pérignon. Porém, a efervescência do vinho era variável, já que não havia, ainda, um domínio da técnica que até então queria ser evitada. As leveduras se multiplicavam e nem todo vinho virava espumante. Só 100 (cem) anos mais tarde é que a fabricação do *champagne* foi concluída.

A história do champagne mudou quando, no século XIX. Em 1814, durante uma das guerras napoleônicas, os russos tomaram as regiões francesas de *Reims* e *Épernay*. Agora, os russos detêm duas grandes regiões produtoras de vinho e a adega da viúva Nicole-Barbe Clicquot, que tinha a preferência russa. A viúva produzia espumantes doces, que fermentavam muito, com a mudança de temperatura, e logo se formava uma grande borra.

Um empregado da viúva, Antoine de Muller percebeu que, se ao invés de deitada a garrafa fosse guardada com a rolha para baixo, assim que aberta as leveduras mortas cairiam e restaria o líquido. O problema era: perdia-se muito de sua efervescência. A viúva mandou, então, construir mesas esburacadas para guardas as garrafas em sua adega. Mesmo precisando, ainda, de melhorias na técnica, o *champagne* era vendido agora em maior quantidade.

Foi por acidente que a viúva descobriu os benefícios de uma “câmara fria”. Irritada, depois de perder muitas garrafas, que explodiam devido a pressão interna, a viúva ordenou que seus criados se desfizessem das restantes, enterrando-as no quintal. Era inverno e nevava na França. As garrafas foram enterradas de cabeça para baixo, no frio inverno francês. Meses depois, por curiosidade, a viúva desenterra uma garrafa e a abre. Para sua surpresa as leveduras saíram facilmente e, então, percebeu-se que a garrafa podia ser fechada e comercializada “limpa”. O *champagne*, agora, estava como se conhece nos dias atuais.

6.7 O VINHO NA IDADE CONTEMPORÂNEA (1789 D.C – HOJE)

O acontecimento histórico que marca o início da Idade Contemporânea é, certamente, a Revolução Francesa. Foi em consequência dela que os vinhedos não mais pertenciam aos mosteiros e a Igreja.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

As cidades francesas de Borgonha e Bordeaux tiveram seu auge na produção do vinho no século XIX.

Em 1855 surge nas listas de classificação a palavra *chateau*. Esta palavra era designada para as propriedades que possuísem uma construção importante nas terras em que havia plantações de uvas, o que valorizava ainda mais o produto. Com o surgimento dos *chateaus* diversos proprietários de vinhedos se apressaram em construir obras imponentes em suas propriedades, para valorizar seu produto.

Foi Pasteur em 1862 que descobriu que a fermentação ocorrida no vinho era em consequência das leveduras e que as mesmas precisavam de oxigênio para se reproduzirem. Pasteur conclui que o que estava azedando o vinho era a vedação mal feita.

Apesar de ser uma desgraça para a França, a praga *phylloxera* que destruiu grande parte dos vinhedos franceses foi uma oportunidade para Portugal, Espanha e Itália conquistarem seu espaço.

Em Piemonte, Itália, surge um vinho moscato leve, em contra ponto com o até então soberano vinho forte grego. Foi nessa região que se começou a nomear seus vinhos conforme o tipo de uva utilizada.

Os vinhos australianos, na década de 1960, sofriam com o calor. Os produtores começaram a irrigar as vinhas. Assim, as uvas se hidratavam e o vinho resultava com um aroma frutado único, o que o valorizou.

Na América do Sul, o Chile foi o primeiro a entrar na corrida dos vinhos. Mas foi somente na década de 1980, após replantar metade de seus vinhedos e a produzir com propriedade, que o vinho chileno conquistou seu lugar no mundo dos vinhos.

A África do Sul já produzia vinhos como colônia. Com a independência e a guerra territorial poucos vinhedos restaram. Cooperativas iniciam a replantação dos vinhedos em massa, o que levou a desvalorização do produto. O vinho sul africano só foi valorizado quando, em 1980, as cooperativas pararam de produzir em massa e passaram a se dedicar as uvas locais.

Após a segunda Guerra Mundial foi criado o INAO (*Institut National dês Appellations d'Origine*) que controlava a procedência dos vinhos. Com o INAO cada uva tinha seu local específico para ser plantada. Se a uva *Cabernet* fosse plantada na região da *Côte d'Or* o produtor receberia uma grande multa.

Surge em 1936, na Itália, o DOC (*Denominazione de Origini Controllati*) que registrou as uvas italianas. Em 1992 nasce o IGT (*Indicazione Geografica Tipica*) pois, às vezes, um DOC, por mais que fosse bem elaborado, poderia estar em uma região diferente de sua origem. Essas legislações, que comprovavam a origem e a qualidade do vinho junto da criação dos *chateaus* contemporâneos, fortaleceram a Europa e permitiram que seu vinho, tão tradicional quanto sua história, desse continuidade aos melhores vinhedos, com a referência que merecem.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

6.8 O VINHO NOS ESTADOS UNIDOS

Em 1940, na Califórnia, a preocupação com a qualidade modificava o processo de produção. Na vinícola Hanzel, seu proprietário, James D. Zellerbach, um apaixonado pelo vinho de Borgonha, trouxe diversas uvas do tipo *chardonay* e as plantou em Sonoma.

Em 1966, a vinícola Robert Mondavi usava arquitetura para valorizar sua produção e atrair novos consumidores, a exemplo dos *chateaus* franceses do século XIX. A arquitetura da vinícola imitava a arquitetura das missões espanholas, mas no seu interior a tecnologia do inox em seus tonéis, sem dúvida, era outro atrativo. Aos poucos, a idéia do *chateau* contemporâneo foi se multiplicando pelo Napa.

O nevoeiro que cobria as vinhas deixava as uvas do vale do Napa com um aroma único. Em 1989 os vinhos do Napa Valley participaram da Exposição Universal, em Paris.

Na competição o vinho californiano ganhou 20 (vinte) medalhas, sendo que havia um total de 34 (trinta e quatro) categorias. Foi a partir desse evento que o Vale do Napa entrou para a principal rota dos vinhedos e com uvas próprias.

6.9 O VINHO NO BRASIL

Enquanto colônia de Portugal, o Brasil importava vinhos europeus somente para atender aos portugueses que aqui se encontravam, de preferência a família real.

Somente em 1870, com a chegada de imigrantes italianos, foi que se iniciou a produção de vinho no Brasil.

Segundo MACNEIL (2003, p. 744): “A cerração da serra gaúcha lembrava a névoa do norte da Itália, e as parreiras que eles trouxeram eram de uvas viníferas européias, menos nobres, como Barbera, Bonarda e Trebiano, que se adaptaram bem a região”.

A partir de 1900 as vinícolas cresceram impulsionadas pelo desenvolvimento das vinícolas internacionais.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: Vinícola Don Laurindo, Bento Gonçalves por Renata Guzzatti Vieira

Somente a partir de 1970 começaram a ser introduzidas uvas viníferas européias nobres, sendo que algumas castas se aclimataram bem. Há no Brasil 3 (três) pólos produtores: 2 (dois) no Rio Grande do Sul e 1 (um) em Juazeiro, no nordeste.

6.10 O VINHO EM URUSSANGA

A história da produção de vinho em Urussanga se confunde com a chegada dos imigrantes, pois logo no início da colonização da região eles já plantaram as primeiras videiras. Segundo REBOLLAR (2007, p. 18): “Trazidas da Itália nos navios, cobertas com musgos para sobreviver a viagem, as primeiras videiras cultivadas na região foram as do senhor Adamo Ceron, no Rio Carvão”.

As famílias produziam vinho para o consumo próprio e, com o tempo, passaram a plantar novas uvas e a testar novos vinhos.

Devido a distância existente entre os locais era difícil escoar os vinhos produzidos pelos colonos. O transporte do vinho até Tubarão (onde o rio era navegável) ocorria a cavalo ou a pé. Com a instalação da ferrovia Tereza Cristina o vinho de Urussanga passou a ser transportado com mais facilidade e, com isso, aumentou sensivelmente a exportação.

Com a exportação os vinhos ganharam projeção no mercado e logo os produtores começaram a aumentar a produção.

Foi nos anos 80 (oitenta), com a Festa do Vinho, em Urussanga, a redescoberta do vinho no município. Os produtores, a partir da festa, passam a se preocupar com a qualidade o que, conseqüentemente, promove a evolução do produto a cada dia.

6.11 A UVA GOETHE

Segundo REBOLLAR (2007, p. 25): “A uva Goethe, também chamada de Rogers I, é um híbrido de variedades européias e americanas com alta resistência fitossanitária”.

A uva Goethe se adaptou bem ao clima e ao solo da região de Urussanga e, com a conclusão da ferrovia Tereza Cristina, seu vinho pode atingir novos mercados. Os vinhos feitos da uva Goethe chegaram a ser servidos a Getúlio Vargas, fato guardado na memória dos produtores.

No ano de 1950, a cidade de Urussanga passou a ser chamada de capital do vinho, e foi escolhida pelo Ministério da Agricultura como o local que possui os vinhos mais apreciados.



Foto: REBOLLAR, Paola May. Vales das Uvas Goethe. Urussanga: Progoethe, 2007.



Foto: REBOLLAR, Paola May. Vales das Uvas Goethe. Urussanga: Progoethe, 2007.

Com a instalação da Subestação de Enologia em Urussanga, no ano de 1942, os produtores não mais precisavam mais mandar as uvas para serem estudadas em outra cidade, e isso alavancou a produção. Pouco antes do ano 1960, o carvão mineral tornou-se a principal fonte de renda da região. Assim, a procura pelo vinho diminuiu e os produtores encontraram dificuldades para continuar a sua produção.

Somente nas décadas de 70 (setenta) e 80 (oitenta) é que começou a existir um movimento de resgate de identidade da cultura italiana. Festas como “Ritorno Alle Origini” promovem o retorno da culinária, do idioma e do vinho, fazendo Urussanga voltar a ser referência da cultura italiana na região.

Com o ressurgimento das vinícolas nasce o projeto “Vales da Uva Goethe”, que busca divulgar as vinícolas produtoras de vinhos oriundos da uva Goethe e resgatar a identidade do vinho colonial italiano, que estava ameaçado pela atividade carbonífera.

6.11.1 A Associação Pró Goethe e o Enoturismo

O Enoturismo, em Urussanga, deve-se fundamentalmente a associação Pro Goethe. Essa associação tem por objetivo garantir que os vinhos de uva Goethe cheguem a um nível de excelência.

Juntamente com o SEBRAE, os produtores trabalham para garantir a qualidade dos seus vinhos e alcançarem prestígio nacional e internacional, promovendo o desenvolvimento das regiões produtoras.

De acordo com REBOLLAR (2007, p. 51):

Dessa parceria surgiu a idéia de buscar o reconhecimento e o registro de uma indicação geográfica, inicialmente, para uma Indicação de Procedência (IP), e futuramente, para uma Denominação de Origem (DO) no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior.

Com esse selo, ao adquirir um produto, o consumidor terá certeza de sua procedência e de que o vinho foi corretamente preparado. O selo está, ainda, relacionado com as características culturais e históricas, o que o torna um produto diferenciado.

A qualidade do vinho e sua identidade com a região são fundamentais para adquirir o selo de DO.

A uva Goethe, produzida na região de Urussanga, tem de passar por uma série de testes para poder receber o selo. Ao se comprovar que ela é uva típica da região ela se torna uma *terroir*, o que significa que a uva é típica deste solo e deste clima.

Será feito um dossiê contendo o registro do levantamento de todas as características dos vinhos Goethe.

Conforme REBOLLAR (2007, p. 58): “Além das características únicas do vinho de uva Goethe produzido na região de Urussanga, a profunda relação existente entre o vinho e a comunidade ítalo-brasileira torna esse bebida ainda mais típica e característica do local”.

A grande importância da conquista do selo IP e DO é que, com eles, haverá uma valorização maior do produto e da região. Isso atrairá interessados, curiosos e apreciadores de vinho, estimulando o turismo e o comércio da região.

6.12 A VINÍCOLA MAZON

A vinícola foi fundada na década de 1970. Seus fundadores foram os irmãos Genésio e Jayme Mazon.

A Vinícola Mazon surge para seguir uma tradição herdada pela linha materna da família, os Debiasi, e para complementar outro ramo agrícola da região, o da vitivinicultura de Urussanga (SC).

Em uma época onde o domínio agrícola se dava pela fomicultura, os irmãos, um engenheiro agrônomo e outro civil, exploraram o terreno plantando as vinhas e, conseqüentemente, estimulando a implantação da fruticultura na região. A área mostrou-se ideal para o cultivo de pequenas e médias propriedades.

Os irmãos Mazon, após implantarem os parreirais, trouxeram o processo de industrialização das uvas, que antes se dava da forma artesanal, produzindo vinhos de qualidade. Estes vinhos serviram de modelo para outros agricultores que tem os irmãos Mazon como exemplo e trabalham até hoje no ramo da fruticultura.

A vinícola é administrada pela segunda geração da família. Com a ampliação dos negócios a vinícola, hoje, serve como exemplo para o turismo rural, sendo uma das precursoras do mesmo na região. De acordo com Patrícia Mazon: “Os consumidores podem desfrutar de momentos agradáveis complementados com degustação dos vinhos, alimentação e hospedagem”.



Foto: Vinícola Mazon, fonte: www.mazon.com.br

A estrutura existente hoje composta de vinícola, pousada e restaurante foi idealizada e implantada pelo casal Patrícia Mazon e Antonio Carlos Freitas. A pequena pousada teve o início de suas atividades no ano de 1992.

Segundo Patrícia Mazon, uma das proprietárias da vinícola, “o perfil deste empreendimento sempre foi fiel à história de ocupação da região, aproveitando matéria prima e recursos humanos locais. Em um período em que se acreditava que turismo rural se identificava com fazendas e cavalgadas, Giselda Mazon e o marido, proprietários fundadores da vinícola, foram persistentes na manutenção dos atrativos provenientes de seu meio rural, ocupado pelos imigrantes italianos em colônias de 25 a 30 hectares, com processos produtivos próprios desta colonização.”

A vinícola passa a ter destaque na região e por ser a precursora no enoturismo tornou-se referência no Estado de Santa Catarina.



Foto: Vinícola Mazon, fonte: www.mazon.com.br



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira