

Apontamentos para uma geo-história do vinho em Diamantina (1817-2000)

João Francisco Pereira de Meira*

Graduado em Comunicação Social (PUCMinas). Doutor em Ciência Política (UFMG). Vitivinicultor em Diamantina, Minas Gerais.

Resumo Este artigo organiza informações de diferentes fontes sobre a presença da vitivinicultura na região de Diamantina, MG, reconhecida desde o século XVIII como de destacado potencial econômico para esse cultivo, em função de seu *terroir* característico. Recuperando a trajetória dessa atividade, entre o começo do século XIX e o final dos anos 1960, quando foi interrompida, procura-se refletir sobre as tentativas anteriores de implantação e viabilização econômica da indústria vinícola na região e tenta um balanço de seus resultados no período. No contexto de recuperação das vinícolas do Alto Jequitinhonha, a partir de 2004, resgatar a trajetória anterior pode contribuir para o desenvolvimento e a inovação na cadeia produtiva da vitivinicultura e do enoturismo regionais.

Palavras-chave: vitivinicultura, Alto Jequitinhonha, enoturismo.

1. Introdução

Numa definição clássica, o colonialismo se constitui na subjugação política militar e econômica de um lugar e seu povo por outra nação e sociedade (Sommers 2008). No entanto, a ocupação colonial, ou seja, aquela que tem o propósito de permanência e domínio territorial não se dá apenas pela movimentação física de pessoas ou exércitos; nem somente através do estabelecimento de relações de troca econômica, mas também por meio de uma transposição da cultura invasora, por meio de seus símbolos, signos, rituais e costumes (Bourdieu 1992).

O cultivo da uva e a fabricação do vinho são praticados há milênios na maioria das sociedades surgidas na Europa Ocidental e Ásia, podendo ser considerados, portanto, dentre os símbolos característicos de várias civilizações de origem eurasiática. Em muitas delas, particularmente as que adotaram o cristianismo, o cultivo da uva, a produção e o consumo de vinho, para fins comerciais e religiosos, constituem um forte elemento identitário, um nítido símbolo do que se poderia chamar de civilização ocidental (Uwin 1996).

A população colonizadora sempre carrega consigo aparatos de casa e as potências que eram produtoras de vinho transportavam a viticultura e o vinho para o território colonizado. (...) a uva e o vinho eram uma parte importante de sua identidade e tê-los por perto ajudou os colonizadores a se sentirem em casa no novo ambiente (Sommers 2008 p.148).

A viticultura e a produção de vinho eram desconhecidas nas Américas à época dos descobrimentos. Mesmo dispondo de grande número de espécies nativas do gênero *Vitis*, as sociedades autóctones da América do Norte, pela evidência disponível, nunca se dedicaram ao cultivo sistemático da videira nem à produção de bebidas derivadas de seus frutos, apesar

de, eventualmente, ingeri-los. Seus rituais religiosos incluíam outros tipos de bebida e o vinho de uva era totalmente desconhecido entre elas. Nas porções central e meridional do continente as vitáceas não apresentam bagas adequadas para consumo *in natura* ou para fermentação. Assim, a *vitis vinifera* só chegará ao Novo Mundo no final do século XV, trazida pelas mãos dos colonos e missionários religiosos europeus. No entanto, graças em especial aos processos de colonização de origem ibérica, que adotaram a viticultura desde muito cedo, ao fim do século XVI encontravam-se vinhedos plantados em toda a extensão do continente, da Califórnia à Patagônia (Dickenson 1995; Pinney 1989; Sommers 2008).

O Brasil é claro exemplo do papel simbólico da viticultura em um projeto colonial: tendo navegado através do oceano sob o signo da cruz, a expedição cabralina marca a posse na terra achada com a celebração de uma missa; assim definitivamente associando a “descoberta” e o propósito cristianizador de sua presença. Naquela primeira celebração o vinho fora trazido nos porões das caravelas, mas logo adiante haveria tentativas de fazê-lo na nova terra.

Vindas de Portugal e da Ilha da Madeira nos primórdios da colonização¹, variedades viníferas foram plantadas na região costeira de São Paulo e pouco mais tarde no planalto de Piratininga, atual região metropolitana da capital paulista (Souza 1969). A seguir, tornaram-se parte integrante da bagagem de bandeirantes e evangelizadores em suas expedições em interior do futuro país. Bandeirantes paulistas no século XVII as trouxeram em expedições ao Paraná e a Minas Gerais (Reifschneider *et al.* 2015) Há ainda registros de tentativas de cultivo promovidas durante a breve experiência colonial holandesa no Nordeste brasileiro no século XVII (Dickenson 1995).

Nenhuma dessas iniciativas teve sucesso semelhante ao que já vinham experimentando as espanholas; mesmo assim,

a partir da intensificação do ciclo da mineração, tanto Portugal como Espanha decidiram impor restrições e controles à produção comercial de vinhos nas colônias da América, em benefício da viticultura praticada nas Metrôpoles. No caso português, a partir de meados do século XVIII até a vinda da família real para o Brasil em 1808, houve um terminante embargo à vinificação, embora a vitivinicultura para fins locais ou eclesiásticos fosse tolerada (Souza 1969).

Este artigo está dividido em linha temporal, na sequência dos registros obtidos, ao mesmo tempo que acompanha a expansão territorial e os modelos de organização produtiva para a viticultura no território em foco. Da produção individual, quase dileitante, aos empreendimentos eclesiásticos; das parreiras dos imigrantes à agroindústria, do saber tradicional à presença institucional do estado, durante cerca de 200 anos se busca fazer bom vinho na terra dos diamantes; com sucesso efêmero apesar das promessas e possibilidades. Por que esses relativos fracassos ocorreram e o que eles podem ensinar à renascida viticultura regional são as principais questões que nos interessa aqui discutir.

2. Primeiros Tempos

No território das minas, notícias sobre a produção vinícola local datam do início do século XIX. Viajantes estrangeiros que percorreram as comarcas da Capitania de Minas Gerais nos primeiros anos dos oitocentos relatam a existência de uma vitivinicultura em estado pré-comercial: John Mawe, em 1812, talvez tenha feito o primeiro relato de degustação de um vinho feito em Minas Gerais, lembrando tê-lo experimentado em Ribeirão do Carmo (Mariana, MG), durante um jantar que lhe fora oferecido:

Convidaram-nos, nesse lugar a provar vinho feito de uvas, colhidas aí; era excelente. É difícil imaginar-se lugar mais favoravelmente situado para a cultura de toda espécie de frutos. A pereira, a oliveira, a amoreira aí dariam tão bem quanto a vinha, se forem tratadas convenientemente (Mawe 1812, p.131).

Spix e Martius, em sua viagem pelos sertões do São Francisco, registram a adequação dos solos calcários na região de Contendas (atual Brasília de Minas, Minas Gerais), onde observaram que as uvas ali plantadas eram capazes de frutificar duas vezes no ano, em julho e em novembro (Spix e Martius 1817).

Auguste de Saint Hilaire, entre 1817 e 1818, observa a presença de parreiras em porções montanhosas da Capitania, como Barbacena, Santa Bárbara, Itacambira e Congonhas do Norte; assim como outras situadas em zonas mais quentes e relativamente baixas como Sabará e Paracatu, registrando inclusive tentativas de vinificação e elaboração de vinagre. Nota também outras marcas da transposição cultural europeia através do cultivo de outras espécies vegetais, como o trigo e

o centeio, pereiras, figueiras, ameixeiras, além de hortaliças (Saint Hilaire 1917a).

Sobre a Comarca do Serro Frio e, particularmente, o Distrito dos Diamantes, Saint Hilaire analisa diferentes condições climáticas que ora favorecem, ora restringem, a seu ver, as condições de cultivo da vinha. Registrou a ocorrência natural de duplas safras nos cultivos sob climas quentes e secos, como Ribeirão e provavelmente Itanguá; e outras como Congonhas e provavelmente Tijuco, que, a não ser irrigadas, só produziriam no verão, período em que o excesso de chuva prejudicaria, em tese, os teores de açúcar das uvas, tornando-as assim pouco adequadas à vinificação. Quanto aos cultivos adotados, somente registrou ter experimentado “uvas negras”, supostamente um parente da Ferral Tinta, variedade portuguesa prevalecente no Brasil à época. Importa destacar, no entanto, que Saint Hilaire reconheceu Tijuco como uma das áreas mais promissoras do país para a vitivinicultura:

O clima temperado da Capital do Distrito dos Diamantes é propício a produções europeias (...) os pessegueiros, as figueiras, os marmeleiros produzem bons frutos nos pomares dessa aldeia; (...) o tempo da seca é mais favorável (...) desde que se tenha o cuidado de irrigá-las. [...] (Saint Hilaire 1917b)

(...) o governo deveria incentivar por todos os meios possíveis a plantação da vinha em partes do Brasil onde pode haver expectativas de sucesso, tais como esta Capitania [RS] a de Goiás, o Distrito dos Diamantes e a Comarca de Sabará, na Capitania das Minas (Saint Hilaire 1821).

Se nos tempos mais produtivos do ciclo do diamante, até o fim dos 1700, a riqueza gerada no Tijuco era suficiente para importar vinhos da Metrôpole e de outros países, as crises na produção a partir dos 1800 certamente limitaram a pauta de importação desse território. Mas, mesmo assim, persistiria a necessidade litúrgica da igreja católica e o gosto pela bebida que veio junto com o colonizador europeu. Um tanto de cada aspecto deve ser o motivo porque encontramos tantas referências ao cultivo de uvas para fazer vinho na antiga Comarca do Serro Frio, desde os primeiros anos do século XIX.

Uma vez introduzida, provavelmente por iniciativa do intendente Manuel Ferreira da Câmara; a viticultura vem sendo praticada quase continuamente, desde então, na região da antiga Demarcação Diamantina, compreendida atualmente, dentre outros, pelos municípios de Diamantina, Datas, parte do Serro e Gouveia, tanto nas sedes como em vários distritos, como São Gonçalo, Milho Verde, Barão de Guaicuí, Guinda e Sopa. (Mawe 1812; Saint-Hilaire 1817; Gardner 1840).

Essa atividade, porém, só teve condições de se desenvolver melhor ali e em qualquer parte do país a partir de 1808, com a vinda da Corte portuguesa para o Brasil e a subsequente revogação do Alvará de 1785 que proibia expressamente a produção comercial de vinhos deste lado do Atlântico (Romero 2004).

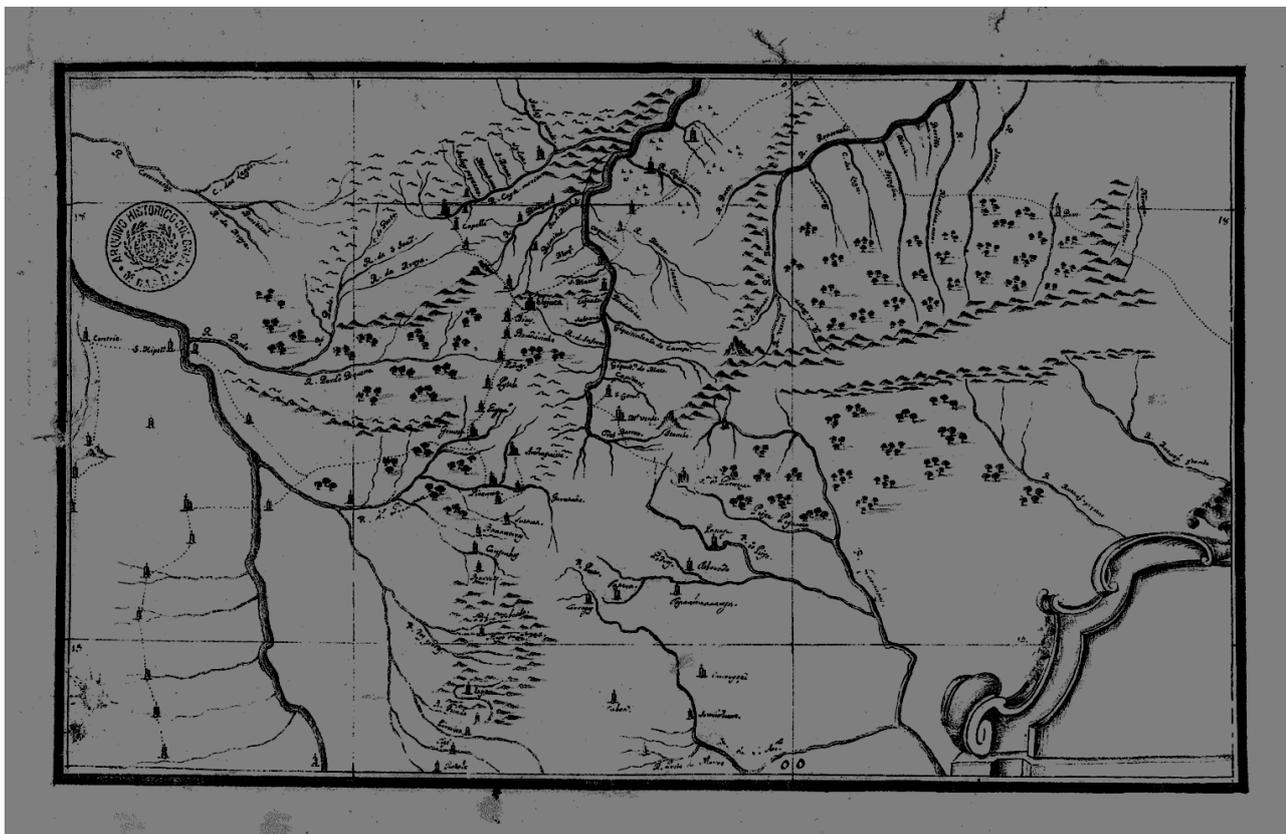


Figura 1: Distrito Diamantino e Região por volta de 1800.

Fonte: Arquivo Histórico Colonial, Lisboa.

Há registros de várias fontes sobre a cultura da vinha na imprensa regional assim como na literatura memorialista de autores locais e de visitantes à cidade. A imprensa, desde meados do XIX e durante praticamente todo o século XX informa sobre atividades ligadas à vitivinicultura, do plantio à elaboração, à comercialização e ao consumo de vinhos.

Essa fonte merece uma atenção particular, pelo registro frequente de muitos aspectos técnicos, comerciais e sociais referentes ao tema enológico, como, por exemplo, o arquivo dos jornais *Pão de Santo Antônio* e *Voz de Diamantina* semanários editados pela associação beneficente para acolher idosos indigentes “Pão de Santo Antônio” (PSA), que funciona na cidade desde 1901. O nome inicial do periódico, fundado em 1906 foi alterado em 1936 para “Voz de Diamantina” (VdD), sendo editada ininterruptamente até o presente.

Segundo essas fontes, fica bastante nítida a presença do vinho na vida cotidiana da cidade, não somente através de referências técnicas ou comerciais acerca da produção, mas também de anedotas e casos referidos à vida social dos habitantes de Tijuco/Diamantina e nela o papel da bebida.

De um acervo de 3450 exemplares preservados, cujas edições originais abrangem o período entre 1906 e 2000 [Acervo de Jornais Digitalizados – *Pão de Santo Antônio/Voz de Diamantina*; Museu do Pão de Santo Antônio, 2013]; encontramos 740 referências à palavra vinho, distribuídas por palavra vinho, distribuídos exemplares preservados, cujas edições originais abrangiam o termo. Há também muitas referências a termos correlatos como viticultura, enologia, etc. Este texto pretende organizar as informações contidas nesse acervo e refletir sobre a trajetória dessa cultura na região.

3. A Igreja e os empreendedores: o vinho litúrgico e o vinho comercial

A produção de vinhos diamantinenses ganhou importância econômica no último terço do século XIX, e se expandiu pelas décadas seguintes, a partir, de um lado, de investimentos realizados por empreendedores locais em busca de alternativas de rendimentos, tendo em vista a queda de valor do diamante, até então principal produto da região e, de outro lado, da instalação, em 1864, da diocese católica romana em Diamantina, que adotou uma postura de modernização, industrialização e abolicionismo. (Fernandes 2005; Oliveira 2011)

Dentre muitas das suas iniciativas modernizantes, a igreja tornou-se produtora e fornecedora tanto de “vinho de missa” - não só para as suas paróquias, que se estendiam por vasto território no Norte de Minas, como para outras circunscrições religiosas mais distantes – e também produzindo e comercializando vinho de mesa, destinado ao consumo comum dos habitantes e para exportação. A produção vinícola eclesástica comercial atendia, à necessidade do bispado de obter novas fontes de renda, a partir do declínio das verbas concedidas pela Coroa Imperial à Igreja, na fase final do Segundo Império; e da completa cessação de tais subsídios após a proclamação da República. (Fernandes 2005). Assim, a instituição cultivou vinhedos em áreas do Seminário Diocesano (1871); da *Chácara da Missão* (1876) e do Colégio N. Sra. das Dores (1872), dentre outras organizações de sua propriedade. Mesmo nos terrenos do próprio palácio episcopal um vinhedo foi plantado em 1906 e em seguida construída uma

cantina de vinificação, cujo produto era apropriadamente denominado *Vinho do Palácio* e também destinado à venda ao público em geral.²

Por outro lado, membros do clero trabalhavam diretamente nos cultivos, sendo que vários deles, particularmente os padres e freiras integrantes das congregações lazarista e vicentina eram de origem francesa e tinham habilidades no trato dessas culturas. Além disso, alguns deles também apoiavam ou participavam de empreendimentos privados no setor que começaram a surgir alguns anos depois.

Segundo fontes mencionadas por Antônio Carlos Fernandes, cerca de vinte anos após o plantio dos primeiros vinhedos no Seminário Diocesano, na virada do século, o número de videiras existentes na região chegava a cerca de 200 mil, aí incluindo já vários empreendimentos privados (Fernandes 2005, p.133).

Sobre o volume da produção, os dados disponíveis para esse período inicial, conforme o Anuário Estatístico de Minas Gerais (1913), são imprecisos, mas sugerem que o município de Diamantina já atingia dimensão semelhante à de outras regiões do estado. Comparando dados oficiais de 1912; o então município de Caracol - hoje Andradas - tinha uma produção de 50 mil litros de vinho, enquanto o de Diamantina não passaria dos 14.000 litros. Contudo, esse registro leva em conta somente um único produtor o Seminário Diocesano. Sobre os demais estabelecimentos sabidamente existentes, de sua produção nada se registrou oficialmente, mas é claro que a produção do município deveria ser bem maior.

Nas primeiras décadas do século XX, principalmente após a abertura do ramal ferroviário que ligou Diamantina a Corinto e dali a toda a rede nacional³, as possibilidades de distribuição dos vinhos diamantinenses aumentaram, ainda que para muitos centros consumidores o transporte continuasse a ser feito em lombo de mula, pelo menos até os anos 1940. Com a chegada da ferrovia, há indicações de crescimento do nível de atividade e do volume produzido e assim como da quantidade de estabelecimentos em operação. Além disso, a ferrovia concedeu, ao menos para os vinhos produzidos pelo bispado, tarifas especiais para seu transporte e distribuição, conforme correspondência pessoal do bispo dom Joaquim (Fernandes 2005).

O Censo Agrícola de 1920 registra a existência de 12 estabelecimentos vinculados à produção vinícola no município, tendo produzido cerca de 33 mil litros. Importa destacar que tal volume de produção, embora compatível com o de outros municípios mineiros, é muito pequeno em termos de produção nacional. Já naquela época, o estado do Rio Grande do Sul, com mais de 17 mil produtores, era responsável por acima de 90% dos 48 milhões de litros então produzidos no país. (Censo 1920). Uma petição a respeito de aspectos comerciais do ramal ferroviário da região, dirigida ao presidente da república no final de 1919, por sua vez, alega a existência de 50 mil videiras, produzindo 60 mil litros na área de serviços de transporte prestados pela estrada de ferro. Um outro aporte importante para a viticultura na cidade, coincidente com a implantação da ferrovia, foi a criação do posto

meteorológico, em 1918, que desde então vem gerando, informações básicas sobre as condições climáticas no território.⁴

A consolidação da indústria vinícola nos primeiros anos do século XX também se deu através da organização de sociedades empresariais com o objetivo de produzir vinhos finos na região. Exemplo importante aparece na forma do registro de lançamento de uma “companhia viticultora” no arraial de São Gonçalo do Serro (atualmente São Gonçalo do Rio das Pedras); em julho de 1915. Constituída como uma sociedade por ações - e à procura de investidores - a vinícola promete obter bons resultados em sua empreitada graças ao cultivo da *vitis vinifera* naquele “especialíssimo” terreno.⁵ Este anúncio constitui, o início de uma verdadeira “campanha publicitária” registrada na imprensa local, uma vez que se repetiu por diversas edições ao longo do segundo semestre daquele ano.

Não que esse fosse o único empreendimento do ramo existente; ao contrário, ao que parece, a atividade viticultora na cidade estava em plena expansão. Uma notícia publicada no mês de janeiro subsequente, por exemplo, dava conta de que apenas “uma das fábricas de vinho que conta Diamantina” havia despachado uma carga de 80 dúzias de garrafas de vinho para Teófilo Ottoni.⁶

Pouco tempo depois, ao celebrar seu primeiro ano de funcionamento, a vinícola de S. Gonçalo já dava conta de uma produção de 35 barris de vinho (cerca de 8.400 litros) feitos com uva adquiridas certamente na região; uma vez que suas “duas mil parreiras” ainda estavam recém-plantadas.⁷

Registros sobre a produção vinícola do Seminário também remontam àquela época; sabendo-se que esse estabelecimento produzia pelo menos três tipos diferentes, Branco Superior, Tinto Doce e Tinto Seco; este último denominado pelos fabricantes de *Litúrgico*.⁸ Outro vinhedo em operação nessa época ficava situado em terrenos da Santa Casa de Misericórdia, cultivado sob a coordenação de freiras francesas que trabalhavam na instituição.

Outra informação importante contida naquele “relatório anual” da jovem vinícola é o interesse despertado pelo empreendimento, atestado pela sua relação de acionistas, contando com mais de 70 pessoas, incluindo personalidades da alta sociedade e membros do clero e ainda 22 mulheres. Aliás, a presença de preladados é significativa tanto em número, cerca de cinco, como também pelo fato de a empresa ser presidida por um deles, o padre José Maria dos Reis. Esse empreendimento durará pelo menos por mais 17 anos, uma vez que o reencontramos numa crônica sobre São Gonçalo publicada em 1935; na qual o autor se refere à fábrica de vinhos, agora dirigida por uma mulher, Maria Izabel, provavelmente a mesma referenciada na lista de sócios original.⁹ A Figura 2 traz a localização dos vinhedos mencionados no texto.

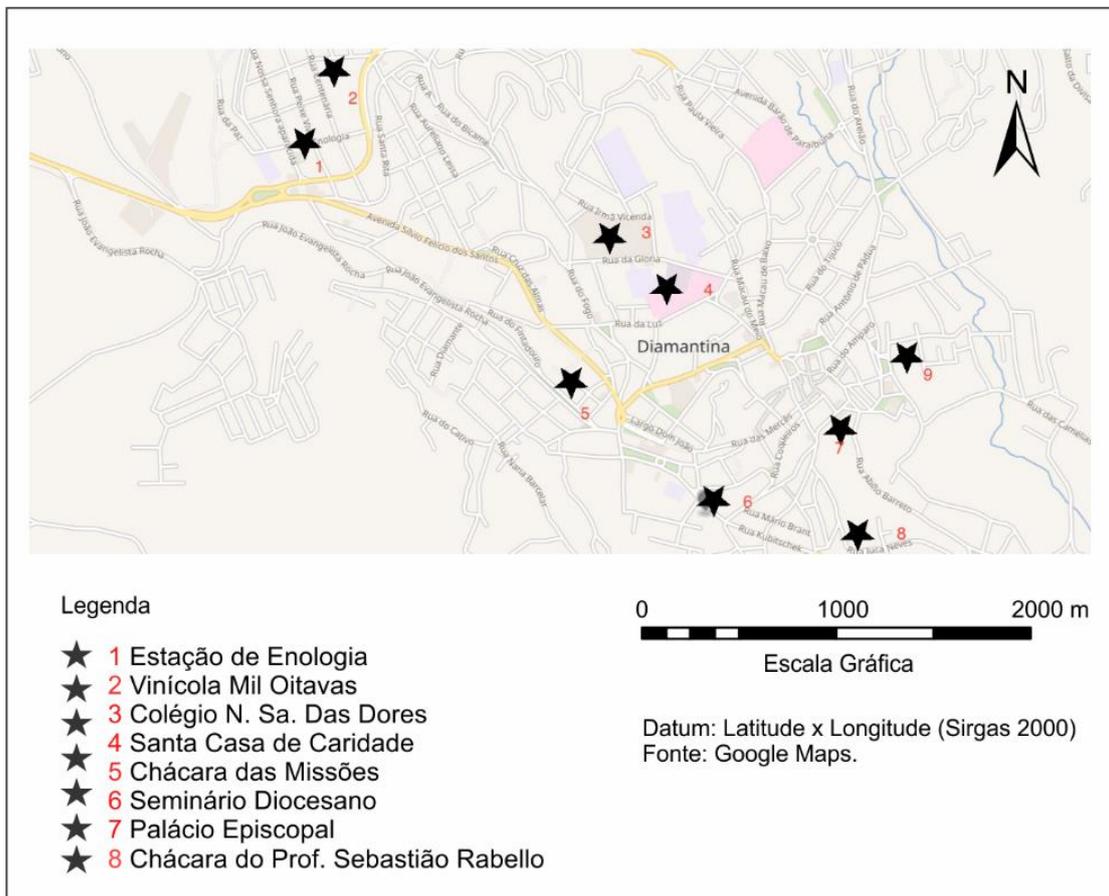


Figura 2: Localização dos vinhedos
Fonte: Elaboração própria.



Figura 3: Vinhedo da Chácara da Missão, Diamantina, 1892.
Fonte: Arquivo Assis Alves Horta.



Figura 4: Vista do Vinhedo do Palácio Episcopal. Diamantina, cerca de 1910.
Fonte: Arquivo Assis Alves Horta.

Quanto à qualidade aparente do vinho produzido à época, vale registrar as impressões de um visitante chegado da cidade de Sete Lagoas, mencionando ter experimentado um “tipo Bordeaux”; recém-produzido na fazenda Sant' Anna, na localidade de Baraúnas (atual Barão de Guaicuí); à beira da estrada de ferro Corinto-Diamantina. Segundo o anônimo turista: “É um produto que não tem similar entre os vinhos nacionais (...) leve, agradável ao paladar, coloração branda, enfim, satisfaz ao mais exigente e perfeito conhecedor do gênero”.¹⁰

Tratava-se do *Vinho de Baraúnas*, cujo produtor, o médico José Raymundo Telles de Menezes atuou por muitos anos no ramo. Além desse referido tinto, havia também a produção de vinhos brancos. Anúncios referentes aos produtos dessa propriedade são encontrados na coleção até por volta de 1925.¹¹

Importa também assentar que vinhos produzidos no município foram premiados em exposições de nível estadual (1922, medalha de ouro); regional (Curvelo, 1947, medalha de prata; 1952, medalha de ouro) e local (1938, medalha de ouro).¹²

Relevante produtor referenciado às primeiras décadas do século XX foi o professor Sebastião Rabello, cujos vinhos - que levavam seu nome - são lembrados de maneira positiva desde as memórias de Helena Morley¹³ (cerca de 1885); às crônicas de Ciro Arno¹⁴ (1899) tendo sido mencionado na imprensa até mesmo após seu falecimento, no início dos anos 1930.¹⁵

Junto com as iniciativas de cultivo e produção; a mídia também relata os primeiros problemas com doenças e pragas, como a do besouro noturno então denominado *novembro* (provavelmente do gênero *Maecolapsis*), considerado uma ameaça aos parreirais já naquela época.¹⁶

A temida filoxera, por essa época também percorria seu caminho de dispersão, atingindo vinhedos de MG e SP a

partir de 1892.¹⁷ Referências à sua possível presença nos vinhedos de Diamantina aparecem em edições da década de 1930, seja na forma de conselhos técnicos sobre como combatê-la, seja em contexto de crônica social, em que o termo surge como metáfora crítica do editor à decadência de usos e costumes.¹⁸ Também outras fitopatologias típicas das videiras como oídio, antracnose e peronospera são mencionadas pelo menos desde os anos 1930.¹⁹

Não há registro, na coleção de periódicos, de mudanças importantes no cenário produtivo local, ao longo dos anos 1920 e 1930, a não ser a reiteração da qualidade dos vinhos produzidos principalmente pelas instituições religiosas – particularmente o Seminário. Já o Colégio N. Sa. das Dores produzia, à altura, cerca de 4.500 garrafas anuais por ano, mas sem maiores informações quanto às características de qualidade da bebida.²⁰

Houve, no entanto, um conflito regulatório com autoridades do Ministério da Agricultura no tocante ao teor de açúcar permitido para acrescentar ao mosto das uvas – processo conhecido como *chaptalização* – produzidas em Diamantina. Segundo Fernandes (FERNANDES, 2005), o decreto federal 4.361 de 4 de janeiro de 1923 limitava a quantidade de açúcar cristal que poderia ser acrescentada ao mosto a 5 quilos por 1000 litros; quando o usual na indústria da região seria 12 kg/1000 l. A medida teria impactado fortemente a produção, o que levou à mobilização de todas as lideranças regionais em favor da revogação da medida, o que foi obtido somente em 1925. Para esse autor, o impasse teria levado vários produtores à ruína e resultou na decadência da produção em termos quantitativos até a década de 1940.

No entanto, nesse momento, também surgem referências à presença no comércio de vinhos gaúchos distribuídos na cidade, em franca concorrência com os produtos locais, haja

vista que os preços praticados pelos sulinos equivaliam a menos de metade dos cobrados, por exemplo, pela Chácara das Missões, ou 30% menores que os do Seminário.²¹ É provável que essa concorrência tenha causado algum impacto sobre as vendas dos produtores locais, mas não se verificam registros de redução dos preços em função dessa concorrência, pelo menos nos anos logo a seguir, mantendo-se os preços dos produtos locais estáveis.

4. A bonança dos anos 1940 - 1960

Notícia de novo e significativo empreendimento aparece em 1945, com a criação da *Indústria Vinícola Diamantinense Mil Oitavas*, de propriedade da família Coelho, de origem portuguesa. Sua figura principal era, à época o experiente comerciante Manuel Rodrigues Coelho e tinha como sócio seus irmãos Elpídio Coelho e Otelim Coelho.²² Essa iniciativa estava vinculada à fábrica de bebidas da família já existente que, além de se preparar para beneficiar os frutos do vinhedo, também produzia outros fermentados e compostos (Jurubeba, Jabuticaba), licores (Pequi) e destilados (Conhaque). Atendia o mercado consumidor local e exportava seus produtos para outros municípios do estado, tanto no eixo das conexões ferroviárias, caso de Lagoa Santa e Montes Claros; ou mesmo por caminhos de terra, atingindo até Almenara, no Baixo Jequitinhonha.²³

O vinhedo das *Mil Oitavas* foi constituído em 1944 e, por sinal, recebeu cuidados especiais na sua configuração, contando com mudas importadas de outras partes do País, preparo especial do terreno; irrigação e plantio de diferentes variedades em lotes separados; aspectos tão distintos que foram objeto de matérias especiais de primeira página no jornal. Numa delas, reproduz-se palestra do engenheiro Ferdinand Albrecht, agente do escritório local da secretaria de agricultura (Centro Agro-Pecuário) e orientador técnico do investimento da família Coelho. Na oportunidade, Albrecht informou sobre várias características técnicas do empreendimento, como a sua configuração física (lotes de 0,4ha. e 0,6ha; cada lote com espaçamento 2x2m e carreiras com 1000 a 1480 mudas); variedades plantadas (Niagara Rosa, Niagara Branca; Isabel e Seibel, variedades comuns, portanto); sistemas de condução (espaldeira em 3 fios) e de poda (cordão unilateral). A expectativa era, portanto, de produção não apenas de vinhos em maior escala industrial, como também de uva *in natura*.²⁴

Suas 30 mil videiras produziram a primeira safra em 1947. O primeiro vinho colocado à venda, provavelmente um composto de Isabel com Niagara Rosa, foi denominado “Clarete Acayaca”. Desta geração inicial, um visitante relata ter provado e que lhe agradou, considerando-o comparável a um vinho português.²⁵ Outros produtos dessa linha se seguiram, como o doce Niágara Branco; o “Acayaca Rosado”, de 1949, composto também de Isabel e Niágara Rosada; o Vinagre Tinto de Uvas e a Bagaceira.²⁶

Durante a primeira metade da década de 1950 os vinhos Acayaca permaneceram anunciados e à venda na cidade e noutros mercados e sua produção continuou entrando também pela década de 1960. No entanto, provavelmente não houve muita evolução em sua capacidade produtiva. Uma notícia de fevereiro de 1960 informa colheita em torno de 30t

de uvas para vinificação na propriedade, o que sugere cerca de apenas 1 kg/pé.²⁷

A referida palestra do engo. Albrecht permite ainda inferir vários aspectos do estado da vitivinicultura diamantinense no fim dos anos 1940, conforme seu relato. Àquela altura, todos os demais vinhedos existentes na cidade eram formados pelas variedades americanas Isabel (para as tintas) e Herbemont, para as brancas, então bastante difundidas no País. Um outro aporte importante para a viticultura na cidade, coincidente com a implantação da ferrovia, foi a criação do posto meteorológico, em 1918, que desde então vem gerando, informações básicas sobre as condições climáticas no território. Outro aspecto que chama a atenção são as suas considerações quanto à adequação climática do município para a viticultura e as dificuldades para a correção dos solos, geralmente pobres em matéria orgânica, mas em condições de serem corrigidas e fertilizadas.

Sem dúvida, é uma visão positiva das perspectivas da viticultura na região, considerando o autor que, no conjunto das condições ambientais e potencialidades econômicas, Diamantina poderia se tornar o segundo polo vitivinicultor de Minas Gerais.

Mas isto não se poderia alcançar sem o apoio técnico e institucional que poderia provir do Estado. E havia precedentes em relação à cultura vinícola, uma vez que o governo federal e os de alguns estados já vinham tomando iniciativas de criar escolas de formação de técnicos e centros de pesquisa na área desde o final do século XIX, como logo adiante veremos.

5. A Política Federal para a Vitivinicultura no século XX

A intervenção do estado na cadeia produtiva agroindustrial do vinho remonta aos tempos coloniais, com a proibição inicial do cultivo local em favor dos vinhos importados da metrópole lusitana; passando, após a independência, à criação de escolas técnicas e por incentivos concedidos aos colonos europeus principalmente mas não só no RS; estabelecendo políticas fiscais a partir dos anos 1920 e, principalmente, combinando elementos regulatórios – a partir do Regulamento Nacional de Vinhos, de 1933 – e de fomento e extensão de conhecimentos científicos à atividade, com a rede de estações de enologia e viticultura (Oliver 2007). A Imperial Escola Agronômica, depois Instituto Agronômico de Campinas foi fundada em 1887.

Uma agência estatal relevante, tanto no plano regulatório quanto no de apoio técnico foi o Serviço de Inspeção e Fomento Agrícola, vinculado ao então Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio; que teve um escritório instalado em Diamantina a partir de 1930.²⁸

No final dos anos 1930, o governo Vargas, ao mesmo tempo em que unifica toda a legislação em torno da viticultura, retirando dos estados a capacidade de intervir no sentido regulatório no setor, toma medidas para implementar a política em escala federal. Assim, criou o Centro Nacional de Ensino e Pesquisas Agronômicas e a ele vinculado o Serviço Nacional de Pesquisas Agronômicas e o Laboratório Central de Enologia, depois denominado Instituto de Fermentação (1943). O Instituto, localizado em Itaguaí (RJ) foi o órgão articulador de vários centros de pesquisa e desenvolvimento

na forma de unidades experimentais. Na sua origem, determinou-se a criação de três Estações Experimentais de Enologia e Viticultura: no RS (Caxias do Sul); em SP (Jundiaí) e MG (Caldas); bem como treze subestações nos estados do RS (4); SC (2), PR (1); SP (2); ES (1) e GO (1). Para MG previa-se duas; e ainda doze laboratórios de análise e controle, nesses estados e ainda na BA; PE e PA²⁹.

No âmbito dessa política, previu-se a instalação de uma unidade em Andradadas (instalada em 1942) e Diamantina. Essa de fato só se concretizou no governo Kubitschek, tendo sido implantada apenas em 1957, após um longo processo de negociação política.

Dez anos antes, o então deputado federal Juscelino Kubitschek propusera uma emenda ao Orçamento da União de 1948 com o propósito de obter recursos para a construção de um conjunto de edificações que iriam constituir a Estação de Enologia e Viticultura de Diamantina. O valor pedido inicialmente, em torno de CR\$ 1.650.000,00 seria aplicado na edificação da cantina, galpões, adega climatizada e edificações auxiliares. Um ano depois o deputado informava que a emenda havia sido acatada para o orçamento de 1949, embora com seu valor reduzido para Cr\$900.000,00. Mesmo assim era uma quantia relevante, pois representava 4,5 vezes mais do que a soma de todos os recursos que o deputado obtivera naquele ano, da mesma fonte, em favor de instituições de assistência social da cidade como a Santa Casa de Misericórdia, os asilos Pão de Santo Antônio e S. Vicente e o Orfanato N. As. Das Dores³⁰.



Figura 5: Garrafa do “Vinho Gemado Coelho”
Fonte: Acervo Família Coelho

Curiosamente, na exposição de motivos para a emenda, o deputado, apesar de reconhecer a existência de viticultura em Diamantina, trata a região como uma *zona nova*, por considerar a cultura existente como desprovida de técnicas moder-

nas de cultivo. Outro aspecto relevante é que a verba solicitada destinava-se a viabilizar o funcionamento da Estação, reconhecendo implicitamente que a sua criação já fora definida no nível governamental e legislativo, restando, portanto, implantá-la concretamente.³¹ Tanto assim que o Ministério da Agricultura chegou a enviar um enólogo à cidade, em maio de 1948, com o objetivo de selecionar o terreno mais adequado às instalações da futura estação, sendo indicado um terreno próximo à chácara Mil Oitavas, na porção noroeste da cidade.³²

Além de buscar os recursos orçamentários, o deputado Kubitschek teria se empenhado em despertar o interesse do Executivo pelo projeto, como relata em telegrama enviado ao prefeito municipal dando conta de uma entrevista com o presidente Eurico Dutra, em outubro de 1948, em que tratou do tema e dele obtido a promessa de mandar iniciar as obras.³³

A administração municipal, por sua vez, faz passar na câmara de vereadores a lei (n.23; de 25 de outubro desse ano), que autoriza o executivo a adquirir ou desapropriar terreno a ser doado ao governo federal para a instalação da estação; abrindo para tal fim um crédito no valor de até Cr\$30 mil.³⁴

A prefeitura não demorou na execução do autorizado: já em dezembro daquele mesmo ano entregava ao diretor do Laboratório de Fermentação especialmente enviado à cidade para tal fim, a escritura de doação do terreno de 100 ha., recém adquirido para as instalações.³⁵ A compra do terreno, no entanto, só se efetivou em 1951, quando a prefeitura teve aprovada pela câmara dos vereadores um crédito especial destinado ao pagamento da compra do terreno.³⁶

No entanto, os recursos inseridos no orçamento federal pelo então deputado não chegaram a ser liberados nem em 1949, nem nos anos subsequentes, antes da posse de Juscelino ao posto de Presidência da República, em 1955. Apesar dos esforços do empresariado local e o decidido engajamento de Manoel Coelho em prol da instalação da Estação, a unidade não vinha.³⁷

Em nova palestra à associação comercial e industrial da cidade, em fins de 1951, o engo. Albrecht lamenta a perda de três emendas orçamentárias sucessivas que previam dotações para a instalação do centro enológico, considerado já como estratégico para o desenvolvimento da cultura na região.³⁸ Mesmo JK, àquela altura governador, não conseguiu concretizar a proposta.

Já em 1956, o tema volta a ser noticiado, mas dessa vez com a decisão presidencial em fase de efetivação e com verba aprovada de Cr\$2.000.000,00. Ao longo daquele ano funcionários do Ministério da Agricultura, engenheiros agrônomos e até o diretor-geral do Laboratório de Fermentação, Childeirico Bevilacqua, vieram inspecionar *in loco* a área designada para as construções e, em dezembro, informavam ao prefeito municipal a designação de uma equipe técnica para coordenar a execução dos trabalhos e a instalação da Estação. Dessa equipe fazia parte o agrônomo Ricardo Normandia Moreira Filho³⁹, até então lotado na estação enológica de Caldas (MG); que viria a ser o primeiro diretor da unidade em Diamantina, onde trabalharia até 1961; quando foi transferido de retorno à unidade anterior.⁴⁰

Com efeito, em maio de 1957, em reportagem especial de capa, noticia-se uma visita às obras de instalação, dando conta da existência de uma barragem para captação de água

para irrigação, obras civis das edificações e os planos do diretor Normandia para o plantio, ainda naquele ano de 50 mil mudas que viriam de Caldas (MG) e Jundiá (SP), de diferentes variedades, no intuito de selecionar as mais adequadas ao clima da região. E no mês de julho foi sancionada a lei no. 3.228; que previa o enquadramento legal à instituição que estava sendo implantada - por sinal a 13a. a entrar em operação no país - anunciando-se também uma verba de Cr\$5 milhões a ser aplicada no projeto durante o exercício de 1958.⁴¹

A chegada da estação de enologia, no entanto, não parece ter ensejado a expansão de muitas iniciativas empresariais novas no âmbito privado, voltadas ao desenvolvimento da vitivinicultura regional. Apesar de indicações de safras promissoras, como a de 1960, em que se previa a produção de mais de 30 toneladas de uva para vinificação, parece ter permanecido uma grande concentração de agentes econômicos no setor.⁴²

A não ser a sempre ativa Mil Oitavas – cuja produção no início dos anos 1960 chegava a 100 mil litros anuais; e os vinhos produzidos pela igreja católica, nenhum produtor se faz notar significativamente nesse período, haja vista a quase ausência de quaisquer outros tipos de referência nas fontes pesquisadas.⁴³

Aparentemente, a missão explícita da Estação Experimental de difundir novas práticas, métodos, cultivares; promover a extensão da cultura vitícola, não parece ter sido cumprida. Possivelmente desprovida de recursos e equipe

técnica de dimensão adequada, a unidade pouco produziu de relevante para a atividade na região. A partir de 1970, a unidade foi vinculada ao então Instituto de Pesquisa Agrônoma do Centro-Oeste (IPEACO), com sede em Sete Lagoas (MG), que mais adiante se tornaria o núcleo de pesquisas de milho e sorgo da EMBRAPA.⁴⁴

Após a troca de diretor, pelo que se pode inferir a partir dos registros de doações realizadas pela Estação às instituições de caridade locais, verifica-se que a ênfase passou a ser a hortifruticultura: por anos seguidos verificam-se doações de abóboras, verduras, caqui e outras frutas, sem mais qualquer menção aos vinhos ou as vinhas. Para ilustrar a irrelevância da organização, ao menos em termos de produção de conteúdo jornalístico sobre viticultura, durante toda a década de 1960 houve 28 publicações mencionando o termo “enologia”. A não ser os dois primeiros, referentes aos trabalhos de instalação, nunca mais, nos próximos 9 anos, falou-se em produção, pesquisa, difusão ou qualquer outro aspecto ligado a vinhos ou vinhedos ou viticultura.

Mesmo desprovida de condições de realizar sua tarefa original, a Estação de Diamantina funcionou até o início de 1978, quando foi desativada. Dizem que seu acervo de espécimes vitícolas teria sido transferido para a recém-criada EMBRAPA Uva e Vinho em Bento Gonçalves (RS). O certo é que o primeiro diretor da entidade gaúcha foi o mesmo agrônomo, Ricardo Normandia, que implantou a unidade diamantinense.



Figura 6: Pórtico de Entrada da Estação Experimental de Enologia e Viticultura de Diamantina (demolido em 2019).

Fonte: Fotografia do autor.

Indícios de eventual produção técnico-científica dessa estação não foram encontrados, mas pode haver alguma relação entre o fracasso do centro de fomento governamental à vitivinicultura e o encerramento das atividades de todas as vinícolas à época remanescentes na cidade. Causa e efeito ainda estão por ser determinadas, mas a decisão de governo fez parte de uma mudança conceitual nas áreas de ciência e tecnologia aplicadas à produção agrária, incorporada na criação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA)⁴⁵. Esse modelo promoveu a concentração de centros de pesquisa em áreas então consideradas mais promissoras para cada tipo de produção.

Ainda num capítulo final dessa triste passagem, ficou a atitude fria, tecnocrática da autarquia de tentar vender em leilão ao público o que recebera graciosamente para instalar o

centro experimental, numa clara demonstração de desapeço ao projeto acalentado pelos diamantinenses; e a furiosa reação das lideranças da cidade em contrário a essa derradeira afronta.⁴⁶ Apelaram aos deputados federais da região e ao ministro da agricultura (por sinal, o mineiro Alysson Paulinelli), assim como a prefeitura apelou à justiça contra a alienação do imóvel doado ao governo federal para instalação da estação.⁴⁷ Afinal, depois de várias contramarchas, o terreno da malfadada estação terminou cedido à secretaria estadual de ciência e tecnologia, mas sem qualquer compromisso em relação ao desenvolvimento da vitivinicultura. Tempos depois, tornou-se sede da delegacia regional de polícia civil.⁴⁸

Outro fator que pode ter impactado na retração da atividade vitivinícola diamantinense nos anos finais de 1960 terá

sido a paulatina extinção do ramal ferroviário, decisão tomada pelo governo federal no início de 1963 e concretizada em 1972⁴⁹. Uma vez que a cidade não contava com ligação rodoviária pavimentada ao restante do estado, o que veio a ocorrer somente no final de 1967, as condições de distribuição do produto engarrafado podem ter-se tornado antieconômicas em face do possível aumento nas quebras de carga. Para um setor que já não estava em expansão, esse também deve ter sido um duro golpe.

Tanto assim que, logo em 1964 os irmãos Coelho desistiram do empreendimento e colocaram a propriedade de Mil Oitavas à venda. No anúncio, publicado em na edição de 30 de agosto daquele fatídico ano, informavam ter apenas 4 mil pés de videira em produção.

Somente no início dos anos 2000 é que a vitivinicultura começou a renascer em Diamantina, com a criação do primeiro vinhedo desta nova fase, através do projeto Quinta d'Alva.

6. Conclusões

Considerando a trajetória dos agentes e os resultados observados, a atividade vitivinícola em Diamantina não conseguiu evoluir para uma dimensão econômica muito expressiva ao longo do século XX. Poucas iniciativas podem ser mencionadas como de caráter realmente empresarial, mesmo incluindo os vinhedos da Arquidiocese e seus vinhos litúrgicos e seculares.

De todos esses empreendimentos, somente um, em todo o século XX, mereceria ser considerado um vinhedo cultivado com características técnicas modernas, o da Vinícola Mil Oitavas, fruto de um projeto racionalmente desenvolvido e com motivações explicitamente comerciais, mas que não durou mais que o entusiasmo de seus empreendedores iniciais: em menos de 20 anos já se desfazia. Outra exceção, pelo menos no formato empresarial, foi a sociedade por cotas que se estabeleceu em 1915 em S. Gonçalo do Rio da Pedras, mas que não chegou a prosperar comercialmente no tempo de forma significativa, antes, regrediu para a produção de caráter familiar.

Todos os demais ou se tratavam de iniciativas particulares, mais pela tradição – caso de alguns imigrantes italianos, como os Orlandi – ou por gosto pessoal, como os vinhedos de Braúnas ou o do Prof. Rabello.

Por que Diamantina não desenvolveu uma cultura da vinha em grande escala, coerente com seu potencial edafoclimático⁵⁰ é uma indagação que faz surgir hipóteses ainda por comprovar.

Não se pode dizer que a região estaria demasiado distante de grandes centros consumidores, uma vez que contou, por quase 100 anos, de ligação ferroviária, modal de transporte mais que adequado para esse tipo de carga. Nesse aspecto, Diamantina não ficava mais distante do Rio de Janeiro ou São Paulo do que, por exemplo, os municípios produtores do Rio Grande do Sul⁵¹.

Contrariamente, porém, ao principal polo vitícola do Brasil, a Serra Gaúcha, em que a agricultura evoluiu através da ocupação maciça da força de trabalho imigrante; o Distrito Diamantino sempre teve a sua economia baseada no extrati-

vismo mineral – no passado movida à força do trabalho escravo e após a Abolição pelo garimpo mais ou menos organizado e sua cadeia de comercialização.

A riqueza mineral garantiu a força de outro setor importante mesmo antes do fim do monopólio colonial: o de comércio, principalmente de gêneros e mantimentos⁵² e de alguns serviços de saúde e educação de alcance regional. Mas nunca o município se destacou no período por atividades agroindustriais de grande porte.

Se a economia da região era bastante forte no período, conhecendo um importante surto industrial entre 1870 e 1930 (Meneses 1997), o pequeno fluxo migratório europeu que Diamantina conheceu nas primeiras décadas do século XX não foi capaz de gerar cadeias produtivas novas, novas atividades econômicas, capazes de romper com o ciclo extrativista e suas crises cíclicas, que acabaram também por conduzir ao fracasso da industrialização (Martins 2009).

O incentivo estatal, ou a falta dele, terá sido de máxima importância para o desenvolvimento da atividade: ainda em 1896, no caso gaúcho, o governo estadual implantou a primeira estação experimental de vitivinicultura e dois anos depois importava mais de 20 mil mudas de viníferas europeias para distribuir aos agricultores interessados.

No caso de Minas Gerais, parece ter havido uma preferência pelas iniciativas na região sul do estado, tanto que o campo experimental de Caldas tem praticamente a mesma idade que o de Caxias do Sul, ambos implantados no início dos 1900; além da permanência, até o final da década de 1960 de estações experimentais também em Andradas e Baependi. Em Diamantina, como vimos, a agência de pesquisa e extensão em enologia só chegou muito tarde, pouco ficou e não parece ter deixado marcas duradouras de sua breve passagem.

Por fim, mas não menos importante, fica a questão da seleção de variedades, ou melhor, da substituição das castas portuguesas de vitis vinifera inicialmente plantadas na região pelas vitis labrusca e rupestris, de origem norteamericana; mais produtivas e resistentes, porém incapazes de produzir vinhos de qualidade superior. Já limitadas em sua capacidade econômica de produzir grandes volumes para a comercialização – quando comparados aos gaúchos e mesmo aos municípios do Sul de Minas – e sem um diferencial qualitativo que justificasse preços mais elevados, a viticultura regional declinou e desapareceu por 30 anos, só voltando a ser empreendida no início dos anos 2000.

Para um cultivo em que conhecimento e tradição caminham juntos, o que parece ter faltado a Diamantina foi o suficiente desenvolvimento técnico da atividade, pois apenas a cultura, a tradição religiosa e o voluntarismo empreendedor não bastaram para torna-la economicamente viável.

Notas

¹As primeiras videiras trazidas ao Brasil vieram na expedição de Martim Afonso de Souza, em 1520, para a instalação de colônias na Baixada Santista, atual estado de São Paulo. O primeiro vinhedo registrado na região teria sido plantado por Brás Cubas, genro de Martim Afonso (Souza 1996).

²PSA_a13_n38_p05; VdD: a01_n46_p02; a42_n47_p4.

³Inaugurado em 3 de maio de 1914 (VdD_a54_n19_p02)

⁴PSA_a11_n50_p01 PSA_a12_n50_p02.

⁵PSA_a09_n14_p03

⁶PSA_a09_n38_p03.

⁷PSA_a10_n32_p03.

- ⁸PSA: a12_n48_p03; a26_n26_p02; VdD_a08_n29_p03.
⁹PSA_a29_n22_p03.
¹⁰PSA_a11_n25_p02.
¹¹PSA: a12_n08_p03; a15_n36_p2.
¹²VdD: a42_p04; a44_n17_p03.
¹³Pseudônimo de Alice Dayrell Caldeira Brant (1880-1970); neta de imigrantes ingleses, autora de “Minha Vida de Menina”, um diário de adolescente que relata o cotidiano de Diamantina na década de passagem entre os séculos XIX e XX. No livro há muitas outras referências a outros produtores locais de então.
¹⁴Pseudônimo de Cdônim Brant; cronista e escritor, manteve uma coluna de memórias (*Tempos Idos*) por mais de 20 anos na *Voz de Diamantina*.
¹⁵PSA: a27_n35_p01; a28_n33_p02.
¹⁶PSA_a12_n37_p02.
¹⁷ROMERO, op. cit. p49.
¹⁸PSA: a25_n22_p03; a27_n15_p01; a28_n05_p03.
¹⁹PSA_a25_n16_p02.
²⁰VdD_a01_n46_p02.
²¹PSA: a26_n35_p02; a26_n41_p03; a27_n38_p03.
²²VdD_A08_n29_p4.
²³VdD_A08_n35_p3.
²⁴VdD_a09_n52_p01.
²⁵VdD_a40_n33_p01.
²⁶VdD: a41_n37_p02; a42_n11_p02.
²⁷VdD_a41_n40_p04.
²⁸VdD_A54_n17_p01
²⁹PSA_a24_n40_p03.
³⁰Lei 549 de 20 de outubro de 1937.
³¹RS: Bento Gonçalves; SC: Urussanga e Videira; PR: Campo Largo. Em 1959 criou-se em Bento Gonçalves a Escola de Viticultura e Enologia, visando à formação e aperfeiçoamento de técnicos de nível médio e treinamento de viticultores. Lei 3636 de 22 de outubro.
³²VdD_a40_n32_p01.
³³VdD_a41_n25_p01.
³⁴VdD_a_41_n49_p02.
³⁵VdD_a42_n02_p03.
³⁶VdD_a42_n03_p02.
³⁷Lei 109 de 25/10/1951. VdD_a44_n35_p04.
³⁸PSA_a42_n47_p03.
³⁹VdD_a44_n06_p03.
⁴⁰Graduado pela ESALQ, turma de 1948.
⁴¹VdD: a50_n10_p1; a50_n11_p01; a50_n38_p01; a50_n54_p03; a55_n36_p01.
⁴²VdD: a51_n29_p01; a51_n42_p01.
⁴³VdD_a54_n17_p01.
⁴⁴VdD_a57_n19_p01.
⁴⁵VdD_a54_n42_p02.
⁴⁶As funções e atribuições da EMBRAPA foram definidas na Lei no. 5851 de 7 de dezembro de 1972. Iniciou suas atividades em 26 de abril de 1973. Em 1975, a Estação de Enologia e Viticultura de Bento Gonçalves, a ela já vinculada, foi designada como Unidade de Execução de Pesquisa em Âmbito Estadual e, em 1985, denominada Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho.
⁴⁷VdD a_73_n20_p.01 e p.02
⁴⁸VdD_a73_n22_p01 e p04; VdD a_73_n24_p01 e p04; VdD a73_n27_p01.
⁴⁹VdD a74_n07_p01; VdD a74_n18_p02.
⁵⁰VdD_a57_n19_p01.
⁵¹Para uma avaliação das características macroclimáticas e o potencial enológico da Diamantina; ver Tonietto *et al.* (2006)
⁵²Aliás, a ligação ferroviária entre a Serra Gaúcha e o restante do país é da mesma época do ramal de Diamantina, 1915.
⁵⁴Comparativamente, no Censo de 1920; enquanto a população estrangeira de MG representava 1,36% do total; no RS esse índice era 5 vezes maior.

REFERÊNCIAS

- Bourdieu PFA. *Economia das Trocas Simbólicas*. Org. Sérgio Miceli. São Paulo: Editora Perspectiva. 1992.
- Dickenson J. *Viticulture in pre-independence Brazil*. Journal of Wine Science. 1995, 6(3): 195-201.
- Fernandes AC. O Turíbulo e a Chaminé: A Ação do Bispado no Processo de Constituição da Modernidade em Diamantina 1864-1917. Belo Horizonte: FAFICH/UFGM. 2005.
- Gardner G. *Viagem ao Interior do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia. São Paulo: EDUSP. 1976.
- Mawe J. *Viagens ao Interior do Brasil*. Tradução de Selene Benevides Viana. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia. São Paulo: Ed. USP. 1978.
- Martins ML. A Presença da Fábrica no “Grande Empório do Norte”: Surto Industrial em Diamantina entre 1870 e 1930. Belo Horizonte: CEDEPLAR / UFGM. Anais do IX Seminário Sobre a Economia Mineira. 2009.
- Meneses JNC. O Continente Rústico: abastecimento alimentar na Comarca do Serro Frio 1750- 1810. Belo Horizonte: FAFICH/UFGM. 1997.
- Morley H.(Alice Dayrell Caldeira Brant). *Minha Vida de Menina*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- Oliveira LG. A Presença da Igreja nas Ações Abolicionistas do Norte Mineiro: O Caso do Bispado de Diamantina – 1864-1888. Ouro Preto: UFOP/ICHS. 2011.
- Pinney T. *From The Beginning to Prohibition: A History of Wine in America*. Berkeley, CA: University of California Press. 1989.
- Romero LAB. *A Viticultura no Estado de São Paulo (1880-1950)*. Campinas: Instituto de Economia. UNICAMP. 2004.
- Reifschneider FJ. et al. *Uma Pitada de Biodiversidade na Mesa dos Brasileiros*. Brasília, DF. Edição dos Autores. 2015.
- Saint-Hilaire A. *Viagem pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da USP. 1974.
- Saint-Hilaire A. *Viagem às Províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia. 2000.
- Saint-Hilaire A. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia. 1999.
- Sommers BJ. *Geografia do Vinho*. Tradução de Pamela Andrade. Osasco, SP: Novo Século Editora, 2010.
- Souza JSI. *Uvas Para o Brasil*. São Paulo: Melhoramentos. 1969.

Tonietto J, Vianello RL, Regina MA. *Caracterização Macroclimática e Potencial Enológico de Diferentes Regiões com Vocaçào Vitícola em Minas Gerais*. Belo Horizonte: EPAMIG. Informe Agropecuário **27**(234): 32-55. 2006.

Unwin T. *Wine and The Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. London and New York: Routledge. 1996.

Notes for a geographical history of wine in Diamantina (1817-2000)

João Francisco Pereira de Meira*

Graduated in Social Communication (PUCMinas). Doctorate in Political Sciences (UFMG). Wine Producer in Diamantina, Minas Gerais State, Brazil.

Abstract This paper organizes information from different sources on the presence of viticulture in the region of Diamantina, Minas Gerais state, Brazil. This region is recognized since the eighteenth century for its outstanding economic potential for this cultivation, due to its characteristic terroir. Recovering the trajectory of this activity, between the beginning of the nineteenth century and the end of the 1960s, when it was interrupted, we seek to reflect on the previous attempts of implementation and economic viability of the wine industry in the region and a tentative balance of its results in the period. In the context of the recovery of the Alto Jequitinhonha wineries, starting in 2004, rescuing the previous trajectory can contribute to the development and innovation in the regional winery and wine tourism production chain.

Keywords: Alto Jequitinhonha, Viticulture, Enotourism

Informações sobre os autores

João Francisco Pereira de Meira

E-mail: jfmeira@terra.com.br

Link para o currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/3729801094481718>

Artigo recebido: 11/07/2019

Artigo aceito: 24/08/2019