

PISA DA UVA E VINDIMA: IDENTIDADE, PATRIMÔNIO E PERFORMANCE NAS NARRATIVAS TURÍSTICAS DA COLONIZAÇÃO ITALIANA EM BENTO GONÇALVES

Cristiane Bertoco¹

Cauê Krüger²

Resumo: A pisa da uva é uma das principais atrações turístico-culturais da vindima em Bento Gonçalves - RS, sendo apresentada como um símbolo da identidade étnica do descendente de colonos italianos na Serra Gaúcha. Além da festa dedicada à colheita da uva, a atividade envolve a visita aos vinhedos e casas históricas de agricultores familiares, que narram suas memórias locais, comercializam produtos artesanais e apresentam músicas e danças tradicionais da imigração italiana no Rio Grande do Sul. Buscando inventariar suas manifestações como patrimônio cultural imaterial, por meio de observação participante sob o conceito de etnografias multissensoriais, visito duas cantinas familiares de diferentes localidades do município. Alicerço minha análise na revisão bibliográfica sobre patrimônio, memória e identidade e na abordagem do patrimônio imaterial enquanto *performance* que é repetida e aprendida. O estudo resulta no entendimento de uma forma mais próxima de interagir com a paisagem e com o patrimônio cultural.

Palavras chave: pisa da uva; vindima; patrimônio cultural; *performance*.

1. INTRODUÇÃO

Colho a uva debaixo da parreira plantada há gerações e provo o sabor doce que mostra que a produção do ano inteiro está pronta. Coloco cada cacho na cesta de vime, feita pelos “nonos”, e levo até a mastela onde será extraído o sumo da fruta. Ao pisar, meus pés descalços sentem a textura dos grãos que escorregam entre meus dedos e aos poucos, vem o aroma do suco que fermenta e se transforma em mosto (figura 1). O ritmo da pisa induz à musicalidade ancestral cantada em coral que, aos poucos, se transforma em festa, à medida que outros se revezam para a experiência. “*La bela polenta la bela polenta se pianta cosi, se coglie cosi, se mangia cosi...*”³. Ao final do turno, a refeição farta, no sabor do pão e do vinho feito ali mesmo, acompanhado do queijo,

1 Arquiteta e Urbanista na Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves. Especialista em Antropologia Cultural pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR) e graduada em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade de Caxias do Sul (UCS).

2 Doutor em Sociologia e Antropologia (UFRJ), Mestre em Antropologia Social pela Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Bacharel em Artes Cênicas pela Faculdade de Artes do Paraná (FAP), Bacharel e Licenciado em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). É professor da Especialização em Antropologia Cultural e da Licenciatura e do Bacharelado em Ciências Sociais da PUCPR. Professor colaborador do Mestrado Profissional em Artes da UNESPAR.

3 “A bela polenta se planta assim, se colhe assim, se come assim”. A música encena o processo de plantio e colheita do milho até a preparação da polenta. Para um exemplo recente do canto ver: https://drive.google.com/file/d/1Fw_OjQDaK8a1FFtcNy2Lv5Dsdp8tN3fq/view?usp=drive_link.

do salame, da geleia feita pelos vizinhos, alimenta o corpo e a alma de quem esperou o ano inteiro por esse momento. A rotina tradicional do produtor de uva, que transforma o trabalho de toda a família em alimento na mesa, é experienciada pelo turista na vindima, que possibilita a continuidade da tradição, ouvindo as histórias e aprendendo o fazer com as próprias mãos.

Figura 1: Pisa da uva.



Fonte: Bertoco, 2023.

Nas memórias dos descendentes de imigrantes italianos da Serra Gaúcha, a vindima era um momento máximo de envolvimento comunitário em que as famílias se juntavam para a colheita da uva e a vinificação, em uma época que não contavam com máquinas. Forma milenar de produzir vinho, era feita amassando a uva com os pés, em um trabalho pesado e cansativo que envolvia toda a vizinhança. Hoje a pisa é realizada simbolicamente por meio de um produto turístico, uma experiência cultural, que nos propomos a analisar no presente artigo. Nela, o viticultor é o mediador da memória, conta histórias de sua família para os visitantes, conduz um passeio pelo seu conjunto histórico, em que os turistas colhem e comem a uva, provam o vinho, participam de danças tradicionais e degustam de uma refeição “típica colonial”, com os produtos locais.

Recentemente, após terem sido por muito tempo pejorativamente identificados como “colonos”⁴, as celebrações tradicionais dos italianos tornaram-se símbolo de orgulho étnico entre os descendentes atuais. Essa “identidade italiana” assumiu hegemonia e legitimidade perante outros grupos étnico-linguísticos da cidade, sendo

⁴ Segundo Zanini e Santos (2022), no Rio Grande do Sul, o conceito de *colono* refere-se ao agricultor familiar com identidade étnica e regional, residente nas áreas rurais delimitadas como linhas, as quais organizavam o espaço geográfico e as interações. Marcados pelo seu corpo, sua gestualidade e pelo trabalho agrícola, eram estigmatizados por sua procedência rural, considerada inferior à cultura urbana. Embora por muito tempo esse conceito tenha sido pejorativo, com o desenvolvimento do turismo rural, a identidade de “colono” tem sido ressignificada entre os agricultores familiares da Serra Gaúcha, tornando-se até motivo de orgulho, conforme relato de um dos entrevistados. Por esse motivo, utilizo esse termo ao longo do texto, como forma de referir-me a esse conceito identitário.

mobilizada das mais diversas formas.

O turismo rural surgiu em Bento Gonçalves na década de 1990, através do Projeto Cultural Caminhos de Pedra, que teve o objetivo de preservar a arquitetura e os costumes da imigração italiana, até então em decadência. A atividade turística foi adotada como alternativa ao tombamento compulsório, buscando reativar a autoestima do agricultor familiar com a terra, complementando sua renda e evitando o êxodo rural (Posenato, 1998).

Entre as diversas agroindústrias criadas para recuperar os ofícios tradicionais das famílias locais (moinho, criação de animais, produção de laticínios, confecções, entre outros), a atividade vitivinícola foi uma das que se destacou, em um dos casos ocupando uma das casas mais antigas da localidade. Com o tempo, os demais distritos do município também adotaram a agroindústria e o turismo como alternativa ao trabalho urbano e, entre os produtos oferecidos, a pisa da uva durante a vindima é um dos que se destaca.

O tema da pesquisa, resultado do trabalho de conclusão de curso da especialização em antropologia da PUCPR, foi também sugerido ao Museu do Imigrante, no qual um dos autores deste artigo trabalha, desde 2019, tendo sido prontamente aceito pela instituição. A proposta visava abordar a pisa da uva como patrimônio cultural imaterial⁵ da imigração italiana na cidade, representando a relação do “colono” com a produção vitivinícola tradicional⁶. A pesquisa se insere no Programa Laços Patrimoniais (Bertoco *et al.*, 2021), que consiste na construção de um Inventário colaborativo do Patrimônio Cultural de Bento Gonçalves. Mas por que a pisa da uva é tão importante? Qual o significado que essa atividade tem na preservação da memória e do modo de vida do agricultor familiar? Como a pisa da uva constrói as relações entre os receptores e os visitantes, e como isso possibilita a preservação da paisagem e dos costumes locais? Qual o papel da valorização da memória na formação da identidade do viticultor de origem imigrante italiana em Bento Gonçalves? Como essa *performance* coletiva ajuda a recuperar a autoestima do morador (e também do visitante)?

O objetivo principal da pesquisa é, portanto, descrever e analisar a pisa da uva como patrimônio cultural imaterial da colonização italiana em Bento Gonçalves/RS. Para isso, realizei um trabalho etnográfico por meio do qual inventariei famílias de agricultores que oferecem experiências de vindima com pisa da uva no contexto rural e que utilizam casas e vinhedos antigos como cenário; visitei e vivenciei a experiência turística da vindima e pisa da uva de pequenos agricultores familiares na zona rural;

5 Segundo a Convenção para a Proteção do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco de 2003 (*apud* Taylor, 2008, p. 92) “Entende-se por ‘patrimônio cultural imaterial’ as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados – que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este patrimônio cultural imaterial, que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade e contribuindo assim para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana”.

6 Destaco a diferenciação entre a produção vitivinícola tradicional de menor escala, produção familiar e venda local em área rural; e a produção vinícola dos grandes grupos empresariais, de maior escala e comercialização internacional, de características urbanas.

registrei em fotografias, áudios e vídeos a interação das pessoas com a paisagem e o patrimônio cultural; conversei com os proprietários e com os visitantes sobre as suas percepções da experiência e sobre os significados da pisa da uva. Neste artigo, descrevo a experiência sensorial e performática promovida pelos viticultores e a relação com a bibliografia e produtos audiovisuais, identificando as possibilidades de aprendizado, registro e difusão de saberes por meio da sua celebração.

A revisão bibliográfica que apresento trata da relação entre turismo e patrimônio cultural (Prats, 1997) e da *performance* em relação ao patrimônio imaterial (Hartmann, 2011; Taylor, 2008; Vianna; Teixeira, 2008). O trabalho de campo, com observação participante, foi realizado considerando o conceito de *etnografias multissensoriais e mediações antropológicas* de Bezerra *et al.* (2023), com a utilização, além do caderno de campo, de registros fotográficos e audiovisuais. Levando-se em conta as experiências sensoriais da pisa, a degustação de uva, do vinho e de produtos coloniais, bem como a *performance* da celebração da colheita, entende-se que a etnografia levando em conta os “elementos sensoriais percebidos em campo como modo de adensar a descrição” (Bezerra *et al.*, 2023, p. 244) torna-se a mais adequada para comunicar os elementos intangíveis do que está sendo reconhecido enquanto patrimônio.

Ao mesmo tempo, busquei registrar as narrativas dos “mediadores da memória” da pisa da uva, utilizando como referencial os trabalhos de Hartmann (1999, 2014) sobre os contadores de causos e histórias, de forma a descrever a *performance* ritual que é representada pelos participantes. Além disso, o registro de conversas com visitantes e proprietários permite a ampliação da fala dos agricultores, possibilitando uma compreensão mais aprofundada sobre o entendimento dos significados dos patrimônios para eles. Por fim, o registro de fotografias, áudios e vídeos, mais do que servir de complemento ao caderno de campo, é instrumento para a documentação e difusão dessas expressões culturais.

Assim, relato duas experiências visando apontar semelhanças e diferenças entre os grupos de agricultores familiares, situados em diferentes distritos e roteiros turísticos da cidade. Escolhi a pisa da uva, ou a vindima, por ser o principal produto turístico cultural oferecido no ano e por ser apresentada como o símbolo de sua identidade étnica, relacionada ao trabalho e à paisagem performada pelo agricultor familiar. A experiência turística apresenta ao visitante os fazeres e saberes da uva, de uma forma ritual, sensorial e reflexiva, como mostraremos a seguir.

2. PAISAGEM, MEMÓRIA E IDENTIDADE DA IMIGRAÇÃO NO SUL DO BRASIL

Quando se fala em paisagem, a maioria das pessoas pensa em um cenário representado em uma obra de arte ou em um lugar visto de cima, o qual se pode contemplar e relaxar. Ingold (2015, p. 193) explica que esse conceito de *landscape* é utilizado do “pressuposto de que este mundo é terrestre”; a palavra foi apropriada pela representação pictórica no século XVII. Entretanto, o autor esclarece que, no início da Idade Média, o termo “referia-se originalmente a uma área de terra ligada às práticas cotidianas

e aos usos habituais de uma comunidade agrária” (Ingold, 2015, p. 193).

Esse contraponto pode servir de metáfora para Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, conhecida pelas belas paisagens formadas por vinhedos⁷, geralmente admiradas pelos gestores e turistas pela sua visualização de cima, com olhar contemplativo e desinteressado, enquanto degustam um vinho ou espumante em alguma grande vinícola. O agricultor, por sua vez, atarefado com o trabalho da terra, nem sempre dispõe do tempo para ver o resultado de seu trabalho através de semelhante perspectiva. Sua visão predominante é debaixo do vinhedo, onde cuida do seu cultivo com o carinho de quem trata a um membro da família. Da uva elabora o próprio vinho, que sorve enquanto se contam as histórias da família e de sua relação com o lugar.

A uva e o vinho são os principais produtos do trabalho agrícola na cidade. Embora sua população tenha contribuição de outras etnias, a ocupação territorial se fez majoritariamente com imigrantes do Vêneto e Trento, que vieram para o Brasil a partir de 1875. A colonização se fez nos moldes da pequena propriedade agrícola, com mão de obra familiar, o que até os dias de hoje se faz notar na formatação da zona rural.

Em uma perspectiva histórica, como considera José de Souza Martins (1978), a progressiva substituição do trabalho escravo pelo trabalho livre, ocorrida no país desde a segunda metade do século XIX e arvorada no estímulo à imigração europeia, foi motivada por fatores econômicos e políticos externos, relativos às dinâmicas geopolíticas mais amplas. Por isso, a imigração e a colonização que “ocuparam interstícios dos latifúndios cafeeiros paulistas e as margens das extensas estâncias gaúchas não foram um processo pacífico e tranquilo de expansão demográfica e de penetração em novas regiões” (Martins, 1978, p. XX)⁸. Elas “incidiram diretamente no âmago da estrutura da sociedade brasileira, ferindo as suas relações de propriedade e as suas relações de dominação” (Martins, 1978, p. XX). Principalmente porque foram implementadas por medidas oficiais “para abrir caminho à agricultura familiar baseada na pequena propriedade, num sólido vínculo jurídico com a posse da terra, segurança que não tinham os homens livres agregados das grandes fazendas na vigência da escravidão” (Martins, 1978, p. XIX).

Em sua introdução à obra de referência *Colonos do Vinho* de José Vicente Tavares dos Santos, José de Souza Martins salienta a ambivalência da política de imigração nacional, apresentada tanto para os possíveis imigrantes quanto para os governos de seus países, como um programa de colonização com base em pequenos proprietários familiares, quando almejava realmente a formação de um contingente de mão-de-obra para as grandes fazendas (Martins, 1978). O pesquisador registra que a resposta governamental às condições de vida difíceis para os trabalhadores migrantes das fazendas era de que o

7 A paisagem de vinhedos é protegida por lei no município, com o objetivo de valorizar a identidade étnica e ambiental. A lei complementar 200 de 27 de julho de 2018 aprova o Plano Diretor e dá outras providências, entre elas questões de interesse turístico. Esta e outras legislações podem ser consultadas por meio do site <https://www.bentogoncalves.rs.gov.br/legislacao-especifica/>.

8 Segundo José de Souza Martins (1978, pag. XIX): “Em vários pontos do país abriu -se espaço para imigrantes estrangeiros pobres vindos da Itália, da Alemanha, da Suíça, de Portugal, da Espanha para se estabelecerem aqui em núcleos de colonização devotados à pequena lavoura. O Rio Grande do Sul, Santa Catarina, o Paraná, São Paulo, o Espírito Santo, foram as províncias escolhidas, dentre outras onde o fato se repetiu em escala ínfima, para abrigar projetos oficiais e particulares de colonização com imigrantes estrangeiros”.

sacrifício dos primeiros anos seria recompensado “pelo acesso à pequena propriedade depois de alguns anos de privação voluntária e de trabalho obstinado” (Martins, 1978, p. XII). O cenário investigado pelos sociólogos não era, entretanto, tão animador assim.

Com base em vasta pesquisa documental, bibliográfica e qualitativa, segundo estudo de caso ocorrido em Bento Gonçalves nos anos de 1974 e 1975, o sociólogo Tavares dos Santos descreve com grande competência as características e especificidades da produção familiar de vinho, associadas ao projeto de trabalho agrícola familiar “autônomo” e à constituição de uma comunidade utópica, ao mesmo tempo que demonstra a exploração dessas unidades produtivas pela indústria vinícola do período. O autor argumenta que esses camponeses, ainda que detentores de terras, foram subordinados ao capitalismo, tanto direta (pela história da colonização nacional) quanto indiretamente, por sofrerem semelhante espoliação também quando se organizavam em cooperativas, incapazes de combater estratégias de manipulação, exploração e desvalorização do produto familiar empreendidas pelo grande capital industrial. Tavares dos Santos sintetiza do seguinte modo a ambivalência da condição dos colonos do vinho:

Por um lado, surge na consciência camponesa a valorização da propriedade da terra e da autonomia do trabalho. A propriedade privada da terra aparece como possibilidade de controle do processo de trabalho, como conjugação dos elementos da produção, que se torna fonte da independência do trabalho. Ao mesmo tempo, o trabalho aparece como o meio fundamental de ganhar a vida, observando-se, contudo, que o camponês metamorfoseia a necessidade objetiva do trabalho em atividade que subjetivamente motiva admiração e prazer, reiterando a autonomia do seu trabalho. Ambas as representações compõem-se como formas ideológicas, uma vez que o camponês necessita de justificar subjetivamente a situação de proprietário autônomo das condições do próprio trabalho, no momento em que se efetiva sua subordinação ao modo de produção capitalista. Em perspectiva semelhante, o camponês vai representar a vida de forma cíclica, como uma existência árdua, dedicada ao trabalho independente, que não resulta numa acumulação de riqueza para si próprio. Reconhece, então, o personagem que se nutre de seu trabalho excedente: a burguesia industrial. Na relação contraditória que os une, a burguesia industrial detém o poder, dominando e explorando o camponês. Por seu lado, o camponês define-se como “colono”, expressando a consciência empírica de personagem subalterno da sociedade capitalista. Identificando-se como personagens subalternos, os camponeses expressam de forma fragmentária sua revolta contra a dominação da burguesia comercial e industrial. Por um lado, desenvolvem uma conduta migratória que, se no passado podia orientar-se para a reprodução da condição de camponeses, atualmente significa uma virtual proletarização nos núcleos urbanos, compelindo-os a efetuar práticas de ressocialização para os filhos. Ao mesmo tempo, constroem uma utopia comunitária, fundada nas relações diretas entre os habitantes do bairro rural. Uma sociabilidade solidária perpassa seu trabalho, o lazer, as instituições locais, resistindo assim à disseminação da lógica da mercadoria nas relações pessoais entre eles. Por fim, a postura política dos camponeses oscila entre a entrega da representação de seus interesses ao Estado e uma emergente definição de órgãos próprios de representação política, ou seja, uma nascente consciência sindical que indica novas formas de sua participação política (1978, p. 174-175).

Seja pela comparação entre o campo e a cidade, seja pelos modos de caminhar, de

agir, se vestir, as pessoas por muito tempo sofreram com estereótipo pejorativo sobre o “colono”, definido aqui como o agricultor familiar descendente de imigrantes (Zanini; Santos, 2022). As ditas “colônias”⁹ foram criadas com o objetivo de povoamento e produção de alimentos básicos por famílias de pequenos agricultores, entretanto esses territórios constituíram-se etnicamente homogêneos, onde o luso-brasileiro era minoria (Seyfert, 1986).

A colonização da encosta superior nordeste do Rio Grande do Sul foi promovida em uma região de serra e mata, originalmente de passagem de povos Kaingang e de tropeiros. A povoação da região, promovida pelo império brasileiro por meio de colônias destinadas a imigrantes europeus (primeiramente alemães e depois italianos e poloneses) em terras consideradas devolutas, estava havia muito tempo na pauta do governo provincial, que considerava que os indígenas não geravam ocupação permanente, onde era desejado maior adensamento populacional. Como medidas de povoamento, foram abertas estradas para a criação de colônias e tomadas providências para repelir, aldear e catequizar os indígenas em outras terras, reservando-se essas colônias para imigrantes (Azevedo, 1975).

Assim, europeus brancos livres deveriam cumprir o papel de povoadores em pequenas propriedades agrícolas, criando uma classe média intermediária, o que foi negado aos povos originários, negros e caboclos. Segundo Seyferth (1991, p. 65), no povoamento do sul do Brasil, por meio de colônias agrícolas, “a política de colonização privilegiou o estabelecimento de colônias em terras devolutas - portanto, longe das grandes propriedades, tendo como resultado um isolamento inicial das várias etnias e nacionalidades imigradas”. A Lei de Terras de 1850 possibilitou a venda de pequenas propriedades destinadas a imigrantes europeus, cujo ideal era o camponês ou artesão branco, “saúdavel, resignado, sóbrio, apegado ao trabalho, maleável e submisso às autoridades” (Seyferth, 1991, p. 66), os quais saíam de uma grande crise na Europa e deveriam promover uma revolução agrícola no Brasil e com o tempo, assimilar-se ao nacional, resultando no almejado “branqueamento da raça”.

Segundo Costa e De Boni (2011), o maior interesse do império era a propaganda utilizada para atrair imigrantes, cuja maioria foi encaminhada para trabalhar nas lavouras de café, a fim de substituir a mão de obra escravizada. Os que foram encaminhados para as colônias do sul, por sua vez, encontraram uma região de matas sem nenhuma infraestrutura, tendo a obrigação de abrir as clareiras e construir as estradas e os abrigos, assumindo uma dívida colonial a pagar no prazo de uma década. A família formada por pai, mãe e filhos tornava-se a célula de produção através do trabalho familiar – em que era proibida por lei a introdução de escravos –, opondo-se ao latifúndio monocultor existente, sob a forma da pequena propriedade policultora imigrante.

As cantinas¹⁰ que visitei estão relacionadas, de alguma forma, à agricultura familiar em pequenas propriedades, de descendentes de imigrantes italianos. Após um período

9 Em sua conceituação local, a “colônia” é tratada aqui como a pequena propriedade de agricultura familiar, destinada a colonizadores europeus no final do século XIX e herdada por seus descendentes, cuja atividade e modos de expressão foram preservados.

10 *Cantina*, no sul do país, é sinônimo da produção artesanal de vinho no porão da casa.

inicial de subsistência, a viticultura se tornou a principal atividade da região, tendo como base a produção artesanal do vinho no porão das casas. O vinho de mesa artesanal ou “vinho colonial” – como é conhecido – é considerado mais natural, sem aditivos e mais valorizado pelos produtores rurais familiares, produzido para consumo próprio e da vizinhança segundo modos de produção tradicionais. Nem todas as famílias comercializam esse vinho, uma vez que o “vinho colonial”, com uvas americanas e menos álcool, é considerado pelo mercado como de qualidade inferior ao de uvas viníferas importadas da Europa.

Da mesma forma que o vinho de uva Isabel, o “colono”, até pouco tempo, era menosprezado pelos seus hábitos, seu modo de vida, seu jeito de falar. O trabalho agrícola de pequena escala até hoje é considerado como adequado a pessoas de pouco estudo. Entretanto, essa perspectiva desmerece os saberes relativos ao cultivo da terra e ao processamento da sua matéria prima. A habilidade e a força física necessária são desenvolvidas aos poucos, ao longo de vários anos de observação e prática (Santos, 1978; Zanini; Santos, 2022), e, muitas vezes, estudo técnico.

A partir da década de 1990 o turismo rural floresceu na região. Nesse período, foram criados no município de Bento Gonçalves, os roteiros turístico-culturais Caminhos de Pedra e Vale dos Vinhedos, com o objetivo de valorizar economicamente e socialmente a zona rural. Em contraponto às políticas “protecionistas” de tombamento (Posenato, 1998), essa iniciativa conferiu renovado reconhecimento à cultura colonial italiana, incluindo a arquitetura, a culinária, os produtos artesanais e as casas antigas, entre outros elementos, o que também incidiu favoravelmente sobre a autoestima dos agricultores das zonas rurais. Progressivamente, os costumes coloniais passaram a ser mais valorizados e suas práticas, saberes e fazeres passaram a ser considerados patrimônio histórico. Com isso, a identidade pejorativa de “colono italiano” foi redimensionada e valorizada, ainda que representada de forma estereotipada, homogeneizada e por vezes explorada por práticas turísticas predatórias.

Segundo Vianna e Teixeira (2008), a patrimonialização envolve um processo de escolha política, em que se mobilizam segmentos sociais e poderes públicos em torno de diferentes interesses e justificativas. A ideia de patrimônio imaterial no Brasil surge em contraponto ao patrimônio material, estabelecido em celebrações, saberes, formas de expressão e lugares de diferentes identidades culturais do país. Tem orientação relativista, buscando “explicitar, valorizar e oficializar a pluralidade e a diversidade cultural [...] que objetiva não os produtos culturais em si (materializáveis), mas os seres humanos concretos - os agentes - e as condições e processos objetivos de produção e reprodução dos tais bens culturais patrimonializáveis” (Vianna; Teixeira, 2008, p. 4). Assim, patrimonializar o “intangível” não é possível por meio do tombamento, como ocorre com o material. É necessário dar condições para que o fato cultural aconteça. Nesse sentido, a identidade e autenticidade do patrimônio imaterial e suas políticas públicas, estão relacionadas ao conceito de *performance*, que se refere “ao ato deliberado de vivenciar e comunicar, ao aqui e agora das ações humanas, com toda a sua carga expressiva e singular de identidades” (Vianna; Teixeira, 2008, p. 2).

O foco está, sobretudo, na valorização e garantia objetiva das condições con-

cretas para a realização dos processos de produção, e não nos produtos culturais propriamente; na garantia das condições e motivações de performar; no aqui e agora específico do ato concreto de (re) criação, expressão e comunicação-performance, ação fugaz, autêntica porque única [...] (Vianna; Teixeira, 2008, p. 5).

Segundo a acadêmica americana Diana Taylor (2008, p. 101-102), para salvaguardar as manifestações do “patrimônio vivo”, é necessário assegurar a conservação da “liberdade de operar completamente dentro de seus sistemas produtores de significados”, que sofrem com “as políticas predatórias e os hábitos econômicos que privam as comunidades de suas terras, de suas práticas e de seu senso de identidade”. Assim, as políticas culturais determinadas pelos poderes públicos para a salvaguarda do patrimônio imaterial deveriam “garantir a liberdade e as condições para que essas exigências sejam realizadas e permaneçam enquanto práticas de interesse público e dos que as performam” (Vianna; Teixeira, 2008, p. 9).

Nesse contexto, a atividade turística recente incentiva a reprodução das narrativas, da culinária e do próprio modo de vida do agricultor e sua família, mantendo sua relação com a terra e desenvolvendo formas alternativas de relacionamento com o mercado, por meio da agroindústria e da venda de produtos locais. Por sua vez, a valorização da arquitetura, da paisagem, das práticas e dos patrimônios locais pode gerar novos olhares, fontes de renda e iniciativas diversas, a partir daquilo que anteriormente era menosprezado.

3. A VINDIMA EM BENTO GONÇALVES/ RS

A vindima, época que se celebra a colheita das uvas, é período de muitas alegrias e preocupações dos agricultores em relação às parreiras, produto agrícola de maior importância do município. É comemorada na principal praça da cidade e também em propriedades no interior, com *filós*¹¹, comercialização de produtos típicos e apresentações musicais. Os meses de janeiro, fevereiro e março são caracterizados por bastante trabalho, de forma a atender ao tempo certo da uva. Assim, o “colono” se vê subordinado ao tempo e ao clima, mas também aos prazos, horários e à qualidade exigida pela vinícola, o que demanda a contratação de mão de obra externa para a colheita.

Tipicamente, os contratados são outros agricultores familiares ou, mais recentemente, indígenas, que se deslocam anualmente na entressafra, para complementar sua renda¹², costume que está em processo de mudança e merece maiores estudos. Estes trabalhadores tornam-se conhecidos pelas famílias produtoras e retornam por vários anos: “[...] sempre os mesmos quase. Se não vinha um vinha o primo dele, só que agora esse pessoal do interior acabou. [...] O pessoal ficou velho e os jovens saíram para

11 O *filó* era o hábito de vizinhos se reunirem em uma casa à noite, depois do trabalho, para rezar, cantar e comer. Enquanto os homens jogavam, as mulheres faziam tranças de palha ou cestas de vime para os instrumentos domésticos. O *filó*, com sua musicalidade, danças, jogos e produtos coloniais, é reproduzido na praça principal da cidade e nos empreendimentos turísticos e culturais.

12 Essa relação com os “empregados” pode ser conferida no documentário “À sombra das videiras” (Migotto, 2020), que retrata a colheita da uva e a relação entre famílias “de origem” e migrantes.

trabalhar na cidade. Então era diferente, era família” (Entrevista N. T., mar. 2023). Em meio aos passeios da pisa da uva, esse assunto faz refletir sobre as mudanças no sistema de produção do vinho colonial, representativo da forma tradicional de trabalhar com a uva. Para compreender a pisa da uva na atualidade, é importante contextualizar a rotina do viticultor que atende ao turista¹³.

Durante a safra, a rotina dos trabalhadores rurais inicia do nascer até o pôr do sol, com pouca pausa para o almoço e pouco descanso no final de semana. Trabalham, muitas vezes, com chuva, contando com a proteção das próprias parreiras, de chapéus e de roupas compridas. A comida, que normalmente era feita na casa da família, ultimamente tem sido entregue em marmitas diretamente no local de trabalho. Quem trabalha com turismo para “fugir” da submissão às grandes empresas divide-se entre o trabalho agrícola e vinícola durante a semana e o atendimento aos turistas nos finais de semana e em horários agendados.

A pisa da uva não é apenas a festa da experiência sensorial em si, mas uma oportunidade do agricultor familiar da zona rural¹⁴ mostrar a sua vivência e ampliar o seu poder de fala perante os empreendedores enoturísticos e políticos que detêm o discurso hegemônico da zona urbana. Hartmann (2011) entende como *performances* as manifestações culturais festivas que promovem a identidade do lugar. Remetendo a Rita Amaral, a autora argumenta que “a festa exerceria simultaneamente o papel de negar e reiterar [...] o modo como a sociedade se organiza, selecionando o que deve ser lembrado e o que será esquecido, [...] é o espaço onde a sociedade se reconhece e escreve sua história tal como ela a compreende” (Hartmann, 2011, p. 235).

Segundo Kapchan (*apud* Hartmann, 2014, p. 42), a “performance está relacionada às práticas estéticas que envolvem padrões de comportamento, maneiras de falar, maneiras de se comportar corporalmente – cujas repetições situam os atores sociais no tempo e no espaço, estruturando identidades individuais e de grupo”. Nesse sentido, as narrativas de memórias são *performances*, tal como um processo ritual aludindo às estruturas de peças teatrais. “A preocupação do autor, acima de tudo, será com a possibilidade de transformação da sociedade, através das performances ocorridas nesses momentos [...] as narrativas seriam veículos dos dramas sociais, assim como instrumentos para comprometer os valores e objetivos que motivam a conduta humana” (Hartmann, 2014, p. 43).

Assim, os mediadores são portadores da memória oral, de histórias contadas pelos avós e transmitidas de geração a geração, mas, ao mesmo tempo, têm o poder

13 Utilizo os dados de conversas com os próprios agricultores que visitei, antes ou mesmo durante o percurso turístico, registrando os seus depoimentos e a repercussão que entremeou a pesquisa. A observação participante foi realizada em março de 2023 e fevereiro de 2024, em três pequenas vinícolas familiares que oferecem a experiência da vindima. Em alguns momentos, utilizo a primeira pessoa do plural “nós”, referindo-me ao aprendizado conjunto e à *performance* coletiva que é experienciada em campo.

14 Refiro-me aqui ao agricultor familiar ligado à zona rural em lotes coloniais ocupados no final do século XIX e herdados dos imigrantes italianos, cuja atividade principal atualmente é a viticultura. Esse “colono” ligado à terra, até uma geração atrás vivia da policultura para consumo próprio e complementando com a monocultura da uva para sua renda (Santos, 1978). Seu modo de vida era então relacionado à pobreza e teve no turismo rural um complemento de renda e a valorização da sua autoestima, que é reproduzida na forma idealizada da memória da sua família.

de refletir as vivências de seus antepassados e colocar em pauta as suas necessidades atuais. Envolta no formato de produto turístico, a mediação cultural assume a função de invenção e ativação do patrimônio, no sentido dado por Prats (1997), isto é, um fenômeno que mobiliza recursos para a sua conservação e exposição e tem como determinante o “seu caráter simbólico, sua capacidade para representar simbolicamente uma identidade” (Prats, 1997, p. 22, tradução minha).

Prats (1997) salienta que o patrimônio cultural pode ser considerado uma construção social. É um artifício idealizado por alguém, em algum momento, e pode ser historicamente modificado segundo os valores e os interesses em jogo, necessitando de uma hegemonia para a “invenção” ao mesmo tempo que deve atingir algum consenso. Estes repertórios “são ativados (em princípio) por versões ideológicas da identidade” (Prats, 1997, p. 30, tradução minha), sendo esta apenas uma das versões de si mesma, que responde a ideias e valores prévios, cuja representação simbólica se expressa publicamente. Assim,

[...] não só quadros e monumentos, mas festas e tradições, processos produtivos e culturas inteiras se converteram em espetáculos, em artigos de consumo [...] quer seja para o turismo cultural [...] se adaptam a novas exigências expositivas sob pena de ficar marginalizados. Finalmente, se ativam repertórios patrimoniais até então inviáveis e que agora se fazem acessíveis (Prats, 1997, p. 41, tradução minha).

A partir do turismo, então, “nasce um novo tipo de ativação patrimonial [...] que pode representar as distintas versões ideológicas da identidade [...]” (Prats, 1997, p. 42, tradução minha). Essa imagem, mesmo produzida por discursos hegemônicos, sistemas de comunicação ou educativos, “foi adotada pela própria população como visão de si mesmos, como ‘memória coletiva’” (Prats, 1997, p. 46, tradução minha).

3.1 CANTINA ADDOLORATA, DISTRITO DE TUIUTY

A pisa da uva era uma das atividades da Festa da Colheita, na comunidade Nossa Senhora das Dores (Addolorata) – que integrava todo o distrito de Tuiuty, no Vale do Rio das Antas –, celebrando o vinho doce¹⁵, o artesanato, a culinária e os ofícios coloniais. Com a interrupção da festa, Nei Tomasi, do restaurante Addolorata, passou a se apresentar em uma vinícola, até que ele e suas filhas resolveram montar o próprio negócio de gastronomia e turismo rural. Nei destaca essa possibilidade como uma forma de complementar a renda e valorizar o trabalho rural; conta que as filhas trabalharam um tempo na cidade, mas os custos eram altos e a rotina exigente. Tiveram, então, a ideia de reformar a casa e abrir um restaurante, com as receitas de família.

Os turistas que os visitam não são alheios ao que acontece na cidade e avaliam que os pequenos produtores não podem ser comparados aos grandes. Relatam que escolhem visitar vinícolas menores, em que existe o contato familiar, a história, o conhecimento: “vinícolas pequenas contam a história, é assim: meu avô quem veio, é

15 Vinho em processo inicial de fermentação.

muito diferente”. As filhas de Nei avaliam a própria experiência: “o pai com a nossa família sempre teve uva, parreira... a gente gosta né, é como ele sempre fala, é uma forma de homenagear os que chegaram aqui”. A relação com a terra e ancestralidade são relatadas com nostalgia, evidenciando a possibilidade de dar continuidade a um modo de vida rural, em contraponto ao frenesi da cidade.

Visitar essas propriedades durante a safra é conhecer de perto o trabalho da vitivinicultura, em uma experiência que reproduz de forma bem-humorada o cotidiano de quem trabalha nas parreiras. A fotografia e a filmagem são ações esperadas tanto pelos anfitriões quanto pelos visitantes e as cenas são performadas com certa ironia sobre o trabalho agrícola e sua relação com a atualidade.

Tum-Tum-Tum-tuc-tuc-tuc-tuc...¹⁶. O barulho do trator remete a minhas memórias de infância, quando acompanhava a família na colônia, em bancos na carroceria (figura 1). Nei nos mostra as casas antigas ao longo do caminho, um túnel verde da vegetação, assim como os suportes das parreiras, a plantação de vime e de enxertos, as vistas do Rio das Antas. Exibe a propriedade destacando a mata nativa e as plantações, como se apresentasse a sua casa para um conhecido.



Figura 1: “Escada rolante” e fotografias com a enxada-selfie no “tuc-tuc”

Fonte: Bertoco, 2023.

Em tom nostálgico, Nei explica como era a propriedade de 24 hectares no passado, quando tinham vacas de leite e diversas plantações para consumo da família, tendo a uva como produto para venda. “As parreiras de uva Isabel possuem de 90 a 100 anos de idade, só quando morre se renova”. Ele mostra como entrar debaixo das parreiras com o trator, aciona a enxada no acelerador e provoca “Vamo filmá! Vamo filmá!”. Este bom humor e tom de ironia acompanhou a mediação durante todo o passeio e também foi percebido nos outros lugares visitados.

Segundo Nei, as famílias da vizinhança ainda são as mesmas da imigração, somen-

¹⁶ O som do trator nos acompanha do início ao fim da visita. Vídeo disponível em: https://drive.google.com/file/d/1Di1I7zPzi_8f4w4S2yNdZAs8QJ4vm3Av/view?usp=drive_link.

te uns poucos venderam algumas partes: “Agora vem o pessoal da cidade e faz o sitiozinho... mas aqui a maioria se mantém”. Percebo a preocupação com a manutenção do modo de vida rural, uma vez que o entorno já sofre com a desvalorização do trabalho rural e com a urbanização. Chegando ao local da colheita, todos desembarcam do trator enquanto outro veículo carrega as caixas de uva que vão para a cooperativa. Em distintos meios de transporte, resumem-se as mudanças na forma de trabalhar, que facilitam a vida do agricultor.

Embaixo das parreiras, sente-se o aroma da uva e toca música italiana no rádio. Nos finais de semana, um coral canta músicas típicas da região. Caminhando e mostrando as uvas, vestido com uma camisa listrada, uma calça com suspensórios e chapéu de palha (figura 2), com bom humor, Nei fala “agora vamo botá eles pra trabalhá”, distribui cestas e funis de vime e todos fazem a colheita¹⁷ e degustam as uvas. Nei mostra uma tradição de família ensinada pelo seu pai, de como olhar a uva para calcular a quantidade da safra. Olhando por debaixo das pernas, a uva destaca-se em meio ao verde e “você consegue calcular melhor a uva”¹⁸ (figura 2).



Figura 2: Nei Tomasi, distrito de Tuiuty. Vista do parreiral olhando por baixo

Fonte: Bertoco, 2023.

17 Ver: https://drive.google.com/file/d/1J2tar8Z27dX1c1GlFz2qHTTfLzjZzi1r/view?usp=drive_link.

18 Ver https://drive.google.com/file/d/1tAZ_EkCVBjfnw4V19rTzmeIB3wOoThhD/view?usp=drive_link.



Figura 3: Pisa da uva na “mastela” e degustação do “vinho doce”
Fonte: Bertoco, 2023.

Um piquenique foi montado ali, sobre um *deck* de *pallets*, com toalhas e almofadas. Em outro *pallet*, uma cadeira de palha e três mastelas aguardam para a pisa da uva. É feita uma grande produção para a experiência da pisa (figura 3), desde as fotografias com a uva colhida, o caminho percorrido até a mastela, a lavagem dos pés e a pisa propriamente dita. “*El vin lè bon, lè un bel bicer!*”¹⁹. Comemos o “merendin” debaixo das parreiras, acompanhado do vinho colonial de Isabel, um líquido rosé, leve, frutado e com menos álcool que um vinho tradicional.

[...] é isso que se fazia antigamente né, por isso que se traz esse lanche... porque antigamente o pessoal vinha cedo pro trabalho e depois de oito hora da manhã, oito e meia vinha com a cesta com a comida dentro pra servir pra quem colhia, non comia em casa... seis hora da manhã dependendo vinha pra colheita e às oito hora vinha o cesto, com a polenta enrolada num pano, a polenta na chapa sapecada, non esfria. Aí vinha o salame, queijo, o ovo frito numa marmitta, numa panelinha, vinha o café com leite e muitos tomavam vinho! de manhã... [...].

Voltando ao porão da casa antiga (figura 4), de aproximadamente 60 anos, são mostradas as etapas do fazer do vinho, e provamos um produto especial que só é possível nessa época: o “vinho doce”, em processo inicial de fermentação. A casa, considerada patrimônio da família juntamente com suas coleções de fotografias, reportagens e objetos antigos, também guarda acervo sacro que remete ao nome original da comunidade a que pertencem. A adaptação dos espaços e a exposição das coleções demonstram que a sua preservação pode ser compatível com o uso atual e turístico. Por sua vez, a disposição das garrafas e garrafões na adega reforça que a produção colonial pode conviver com as demandas atuais.



Figura 4: Porão da Casa Tomasi: espaço de vinificação e guarda dos vinhos artesanais

Fonte: Bertoco, 2023.

19 O vinho é bom, é um bonito copo! A expressão demonstra a importância do vinho no cotidiano e nos momentos de festa dos “colonos” italianos, que é transmitida aos visitantes pela refeição.

No contexto da mediação das memórias, tudo é fotografado, cada momento é vivido e colecionado. As fotografias podem ser interpretadas como uma seleção do que é mais importante para a família receptora: a enxada do trabalho na roça, a colheita com as cestas e funis de vime de antigamente, a pisa da uva em mastela de madeira, o brinde com vinho colonial em copo americano... Embora romantizadas, as representações que fazem a ligação entre o passado e o presente, criam em torno de si uma construção simbólica que busca “a legitimação e a manutenção da sua distintividade afirmando-se como italianos, ítalo-gaúchos ou ainda ítalo-brasileiros” (Zanini; Santos, 2022, p. 5). Muitos dos costumes dos descendentes de italianos não são apenas desta etnia, “mas camponeses, especialmente de origem europeia” (Zanini; Santos, 2022, p. 14).

3.2 CANTINA STRAPAZZON, DISTRITO SÃO PEDRO

Na visita à Cantina Strapazzon, no roteiro cultural Caminhos de Pedra, Distrito de São Pedro, o percurso de visita é performado quase no formato de uma procissão em direção à casa histórica, entoando cantos tradicionais. Vilso Strapazzon inicia falando sobre as origens de sua família e explica sobre o processo migratório, em que iludiam os emigrantes com a ideia de fartura, mas que, chegando aqui, enfrentaram dificuldades nos lotes rurais. Os turistas também refletem sobre suas próprias origens, muitas em comum, inclusive do mesmo sobrenome, embora digam não serem parentes²⁰.



Figura 5: Caminhada em direção à casa histórica

Fonte: Bertoco, 2023.

20 A relação de parentesco entre imigrantes de diferentes Estados do Brasil merece uma pesquisa própria, uma vez que muitos se separaram ao chegar a São Paulo, outros saíram das primeiras colônias do Rio Grande do Sul em direção a novas terras em Santa Catarina e Paraná.

Iniciamos uma caminhada em direção à casa antiga, conduzida pelo mediador que exclama: “*ndemo fin a la mérica!*”²¹. O gaiteiro com a Gaita Todeschini²² puxa o grupo, cantando e tocando. Um grupo de aproximadamente quarenta pessoas segue o gaiteiro, subindo a estradinha de pedras de basalto, circundada por roseiras, em direção à casa de pedra antiga, circundada de parreirais (figura 5). A maior parte das pessoas, adulta e idosa, conhece a música e canta junto com o gaiteiro. “*Merica, Merica, Merica, cossa saràlo ‘sta Merica?*”²³”

O gaiteiro para, e o mediador explica sobre as *medas de pasto* – montes de feno, que serviam para guardar alimento para os animais, esclarecendo que continuam fazendo para “manter a tradição e levar adiante o sistema que veio dos antepassados”, explicando o modo como é feita²⁴. Seguem para o parreiral em volta da casa e Vilso mostra os pés de uva Isabel “de 140 anos”, que os seus bisavós plantaram, além do pé de vime, que serve para amarrar as parreiras, fazer o cesto para a colheita “e uma infinidade de trabalhos”.

Ao som da gaita, todos passam abaixo da parreira e entram na cantina²⁵ (figura 6), que foi a primeira casa da família. Comentam sobre os produtos que eram guardados, como vinho, embutidos e queijos. Falam sobre os filmes ali registrados, como “O Quatri-lho”, filmado no sótão²⁶. O mediador ironiza o chão batido original, que “de tanto passar vassoura ele foi se desgastando...”, mostra as paredes de pedras irregulares, as vigas, pilares e esquadrias de madeira falquejada de araucária, o modo de fazê-las com material local e poucas ferramentas.



Figura 6: Abaixo das parreiras, a entrada na cantina Bertoco, 2013.

21 Vamos para a América!

22 Gaita é o nome regional para o acordeon. Todeschini foi a maior fábrica de instrumentos musicais da região, incendiada em 1971, mas cujas gaitas seguem unânimes como tradição regional.

23 “América, América, América, o que será essa América?” Esse canto é considerado o hino da imigração italiana no sul do Brasil, descreve o caminho da Itália até as colônias. Vídeo disponível em: https://drive.google.com/file/d/1TfGcWDgT1f-6BIKM07J6UVI0VZA8o7-9/view?usp=drive_link.

24 Ver https://drive.google.com/file/d/1Kg3gLO_TIWg9OWPMtgohp7C1V3my2kUX/view?usp=drive_link.

25 Ver https://drive.google.com/file/d/1EU2jjZBiz1jxK2UT60SgAOaeJ-ODXUvH/view?usp=drive_link.

26 Ver https://drive.google.com/file/d/1vZZa3SBs2Kb8Y6WOYKAUc1MckrI4tpR/view?usp=drive_link.

O mediador conta aos visitantes a sua relação com as casas antigas de sua colônia e a forma como o turismo foi iniciado na região. Quando começaram a construir casas de alvenaria, as antigas casas de madeira com porão em pedra passaram a ser vistas como um estorvo dentro da propriedade:

[...] começamos a ter vergonha, era um sinônimo de pobreza, e elas iam desaparecendo. Em 1992, um empresário aqui do município, [...] visita justamente as famílias que tinham as casas de pedra, casarões de madeira e ele vem com uma ideia, com uma proposta, abrir essas casas para receber nossos amigos [turistas]. A gente imaginava que as pessoas não gostassem da casa velha! **Ele dizia, não é casa velha, é casa histórica! No, ne la casa vècia! No, casa histórica.** Foi muito difícil, a comunidade no primeiro momento não aceita... [...] muito difícil receber aqui as primeiras pessoas porque a gente sentia vergonha, de mostrar a meda de pasto, vergonha de mostrar a casa, mas aos pouquinhos é que a gente foi resgatando esse orgulho. **Prima se parlea casa vècia... hoje nós falamos Casa Histórica!** Mas é a mesma casa, só aprendemos a olhar de outra forma, a valorizar (V.S., mar. 2023)²⁷.



Figura 7: Mediação no interior da cantina

Fonte: Bertoco, 2023.

A rusticidade, que antes era motivo de vergonha, agora é o principal atrativo (figura 7) e orgulho da família, pois já foi até mesmo utilizada como cenário de filme. A casa antiga não mantém o uso original²⁸, sendo cenário da mediação, com os objetos expostos didaticamente, com a função de preservar a memória do lugar. Da forma relatada na mediação, o turismo ativou a relação do agricultor e da cidade com o seu patrimônio e transformou as propriedades coloniais em uma espécie de museu vivo, em que o proprietário apresenta ao visitante a sua história e narra as memórias de sua família. O retorno financeiro é um dos fatores de valorização, mas o principal foi o interesse de outras pessoas em conhecer a localidade, resgatando a autoestima dos moradores.

²⁷ Ver https://drive.google.com/file/d/1vZZa3SBs2KBb8Y6WOYKAUc1MckrI4tpR/view?usp=drive_link.

²⁸ As normas sanitárias atuais não permitem mais a elaboração do vinho no local antigo, com pedras e madeiras expostas, devendo cumprir condições de higiene que descaracterizariam a construção.

Os turistas prestam atenção às explicações, que são feitas em português, intercaladas com expressões em Talian²⁹, as quais a maioria deles conhece e repete. O mediador fala então do processo de elaboração do vinho, explicando que iremos colher a uva “como era a colheita primitivamente, com o funil, colhendo à mão [...] Depois a uva era pisada com os pés, como nós vamos fazer em seguida também.” Finalizando a história, o mediador brinca que agora irão todos trabalhar – “*adesso me toca andar laurar!*”.

O trabalho é idealizado e ironizado, referindo-se à rotina sem descanso do pequeno agricultor e sua diferença com os tempos atuais. Todos saem da casa para realizar a colheita da uva. O mediador indica o local onde está mais bonita. O gaiteiro toca e canta – “biririmbimbim...”³⁰ – os turistas conversam com o mediador e se encaminham para o vinhedo atrás da casa para colher a uva. O mediador exclama: “*E lora adesso ndemo vendemar!*”³¹.

As pessoas colhem, comem, colocam na cestinha ou no funil trançados com vime, conversam entre si. O mediador fala da uva e sua origem, como foi trazida para a região e as adaptações que foram necessárias por causa das doenças. Alguns, também descendentes de imigrantes, falam que pisaram uva na infância, para a pequena produção da família, de consumo próprio. Pergunto o significado e me respondem: “Era uma alegria! O dia que colhia a uva, o pai matava um porco, a mãe fazia uma fornada de pão, juntava os vizinhos [...] uns ficava em baixo para moer e os outros ficavam colhendo uva, o dia inteiro, um dia só para colher e pisar”.

Pergunto o que significa a experiência de vir para a vindima e me respondem que lembram das coisas da juventude e que têm curiosidade sobre como funciona o trabalho da uva. Outro grupo falava da poda, enquanto o mediador buscou um vime e demonstrou como se amarra: “uma vara flexível que não quebra – una, *due volte*, pronto, *taglia via* (corta) e liga de novo”³². Explica que parte do trabalho é feita com vime para manter a tradição, mas que usam também outro processo mais rápido.

O mediador prossegue: “Se não tivesse turismo pra vocês entenderem, esse parreiral aqui provavelmente não teria mais, que hoje tu faz de acordo mais organizado para mecanização né... mas aqui a gente preserva a história”. Há uma clara referência ao fato de que o turismo possibilita esse reconhecimento e preservação e que muitos fazeres são mantidos em função do interesse do visitante. Me aproximo do toldo sob o qual o gaiteiro toca e canta em tom alegre, as pessoas estão em clima de festa³³. Enquanto os turistas pisam a uva em uma *mastela* instalada em um deck de madeira, a família monta mesas com o *merendim* (lanche colonial); servem queijo, salame, copa, pão colonial, figada, uvada, *grostoli* seco e macio. Ao centro, é servido o vinho e o suco, com produção do tipo colonial da família.

29 Talian é uma língua de imigração italiana, reconhecida pelo IPHAN, surgida da língua vêneta, misturada com dialetos lombardos e com o português, ainda falada pelos mais velhos.

30 Ver https://drive.google.com/file/d/1hQAqjoJ9C2y_h5424iSGi_oz7j-j1Yf1/view?usp=drive_link.

31 E agora vamos vindimar!

32 A amarração da parreira é realizada no mês de agosto, mas o mediador demonstra como é feita. Ver https://drive.google.com/file/d/1LAE0ngGc3Bc7VC6zafFYcJkvxJyyK-yC/view?usp=drive_link.

33 Ver https://drive.google.com/file/d/1tsUQhrfVefgyzK_8w1THrY7rPkL-7Ruv/view?usp=drive_link.

Enquanto converso com o mediador, as pessoas, com seus chapéus de palha, seguem pisando uva, dançando e cantando músicas tradicionais da imigração italiana³⁴. Converso com o mediador, que me explica a origem dos produtos, elaborados pela família ou por parcerias da vizinhança, deixando clara a importância do evento não apenas como atrativo turístico, mas como espaço de comercialização dos produtos locais. Após um tempo, todos se organizam para cantar *La Bella Polenta*³⁵, e todos parecem conhecer a música e a coreografia, que imita os gestos do agricultor em seu trabalho com o milho. Pouco tempo depois, se forma um grande grupo para a dança da Polonaise³⁶, ocupando todo o espaço à frente da casa antiga.

Uma guia de turismo com quem converso me diz que esse tipo de experiência é buscada por pessoas que têm histórico familiar ou que almejam uma experiência de “retorno ao passado”. Há os que buscam a região devido ao imaginário, ressaltando a diferença de outros turistas que não se interessam em participar e preferem ficar apenas assistindo, como a um espetáculo. Percebo, então, que os turistas que fazem esses roteiros, não vem apenas pela festa e pela curiosidade, nem buscam o exótico de um lugar diferente de suas realidades, mas buscam esse tipo de experiência comparando com suas próprias realidades e vivências. A maioria dos visitantes são pessoas idosas, que rememoram momentos difíceis da própria infância, como que fazendo as pazes com suas memórias.

PATRIMÔNIO E PERFORMANCE DA VINDIMA

Para Ingold (2022, p. 17), “vamos na antropologia estudar *com* pessoas. E esperamos aprender *a partir* delas”. Em todos os lugares em que participei da vindima, as pessoas faziam brincadeiras com a experiência do trabalho, oferecendo a enxada e brincando com o pagamento pelo serviço. Havia uma relação direta entre a experiência oferecida ao turista e o fazer com as próprias mãos, a vivência mais próxima possível à realidade local.

Ao contrário dos objetos tangíveis, sustenta Taylor (2008), esses atos são práticas vivas, vistas como efêmeras que, se materializadas em documentos, correm o risco de perderem a sua essência. Nesse sentido, elas precisam ser performadas, repetidas e transmitidas, oferecendo uma história baseada na memória, eventos e lugares. “Danças, rituais, canções e outros tipos de *performances* que requerem corpos humanos, energia, virtuosismo e intencionalidade não podem ser transformados em objetos e trancados a parte” (Taylor, 2008, p. 95). A autora pensa a *performance* como atos de transferência:

34 Ver https://drive.google.com/file/d/1TDvAE0Fd20TwXozzdOtCbObrEO-cPNRe/view?usp=drive_link.

35 Música tradicional da imigração italiana, que descreve todo o processo de plantar, colher o milho e fazer a polenta. A coreografia é performada pela família e imitada pelos visitantes. Ver https://drive.google.com/file/d/11zPcDMpnkE4b1jKWuSn9nsxt3oUTPEOD/view?usp=drive_link.

36 Polonaise, dança de formação de origem polonesa, no ritmo de marchinha, com pares dependentes e formação de figuras, também é conhecida como dança de integração, tipicamente dançada no início ou no final dos bailes gaúchos, também tradicional em momentos de celebração.

“Atos de transferência” transmitem informação, memória cultural e identidade coletiva de uma geração ou grupo para outra por meio de comportamentos reiterados. Isto nos leva a dizer que o conhecimento, embora criado, armazenado e comunicado por meio de práticas incorporadas de indivíduos, excede o limite do corpo individual. Ele pode ser transferido para outros (Taylor, 2008, p. 93).

As experiências oferecidas e buscadas pelos visitantes incluem a experiência “do fazer da uva”: os próprios turistas colhem a uva que irão utilizar na pisa, aprendem como se faz a poda da videira, trocam informações técnicas com os viticultores, como se as fossem aplicar na própria produção. A pisa da uva era uma atividade regular realizada no passado e hoje representa de forma celebrativa o momento de colher o resultado do trabalho de um ano inteiro. Ao mesmo tempo que as cantinas se propõem a oferecer uma experiência de memória, com narrativas e *performances* tradicionais da família, também marcam a diferença com a prática presente, dos saberes e modos de fazer atuais.

A troca entre o viticultor mediador e o visitante estimula a memória e a preservação de conhecimentos e fazeres que seriam abandonados pela vida urbana e suas facilidades. Para ambos os personagens, essa troca possibilita a observação do outro e a transformação por meio dos sentidos, como no aprendizado de um ofício. Conforme Ingold (2022, p. 16), “essa espécie de aprendizado não visa tanto nos prover de fatos sobre o mundo, mas antes permitir que sejamos ensinados por ele”. Assim, essa troca de experiências se torna uma forma recíproca de aprender “a partir daqueles com os quais estudamos” (Ingold, 2022, p. 16).

Em suma: “A observação participante é o meio de se conhecer a partir do interior” (Ingold, 2022, p. 20). Essa atitude não é restrita à pesquisadora: observei diversos visitantes que, enquanto participavam das atividades refletiam sobre suas experiências e as comparavam com as suas realidades, suas memórias familiares e os acontecimentos vivenciados. Nessa experiência, o viticultor mediador é o mestre o qual se busca para o aprendizado do fazer. Como refere Ingold (2022, p. 15), “é observando, ouvindo e sentindo – prestando atenção ao que o mundo quer nos dizer – que aprendemos”. O passeio se torna um espaço de reflexão sobre o mundo em que vivemos, as nossas expectativas, nossos sonhos, nossas lembranças. A interação entre o turista e o produtor de vinho se faz por meio de uma troca de conhecimentos e da comparação entre diferentes culturas. Conforme Taylor,

Praticantes reafirmam suas identidades culturais e transmitem um sentido de comunidade engajando-se nesses comportamentos culturais. “Forasteiros” encontram aos poucos algum entendimento dos valores de uma comunidade e de sua estrutura estando nela e participando ou assistindo suas performances (2008, p. 102-103).

O turismo rural permite a exposição de histórias e vidas familiares, como para velhos conhecidos. É também um espaço de educação patrimonial que parte dos próprios viticultores, mostrando suas casas, fotos de família, sua propriedade, sua produção, seu trabalho, seus costumes, seus saberes e fazeres. Com isso, os turistas se tornam

potenciais pesquisadores, fazem perguntas, procuram entender como se faz um enxerto, o tratamento da “mufa” ou o cálculo da safra... Assumem o papel de entrevistar, analisar, refletir, comparar - a vida urbana com a rural, a serra com a praia, o antigo com o novo, o grande com o pequeno, o justo com o injusto.

A família que recebe performa a sua vida, e os visitantes expõem a sua imagem, que é fotografada, filmada e gravada, publicada nas redes sociais, nos grupos de família, no grupo da viagem. Todos nos expomos e nos abrimos a compartilhar a experiência com desconhecidos, com o potencial de gerar socialização e amizade. A partir da difusão das imagens novos grupos são estimulados a visitar e a repetir a *performance*, possibilitando a sua continuidade.

O trabalho com turismo e a vindima por meio da pisa da uva é sempre celebrada com festa e música tradicional italiana. A vindima é o momento de celebração, de agradecer aos santos de devoção, o final de um ano de trabalho do qual se tem a perspectiva de remuneração. Ao mesmo tempo, é o momento de maior troca, de contato com os visitantes, de comercialização dos produtos artesanais, de reflexão sobre a vida no interior e a vida na cidade, os modos de ser e de viver, a origem daquilo que comemos e as origens de nossas próprias famílias.

Há um misto de ironia e alegria na forma de cantar e tocar. A pisa da uva ocorre no ritmo da gaita e do coral, muitas vezes ao som de uma tarantela e de músicas camponesas cuja coreografia remete aos movimentos do trabalho. O espaço do vinhedo é resignificado. Desde os *decks* dispostos debaixo da parreira para fazer o “merendin” ou a “colación” ao espaço relativamente protegido do sol e da chuva para o viticultor trabalhar: o vinhedo se resignifica, assumindo espaço com caráter educativo e de lazer.

Essa ativação do patrimônio através do turismo gera uma espécie de museu interativo e de caráter lúdico, em que o patrimônio familiar e os próprios usos e costumes são expostos. Os objetos são acessíveis ao toque, exercendo sua função original, performada pelo visitante. Entretanto, embora identifique-se o incentivo do poder público e das associações de desenvolvimento turístico-patrimoniais, percebo que os empreendimentos culturais não buscam mais uma identidade hegemônica italiana, mas a identidade própria de cada roteiro turístico e tradições familiares.

Além dos saberes e fazeres mobilizados na pisa da uva, também são ativadas as memórias familiares e comunitárias, que são diversas entre os diferentes locais da cidade, mas possibilitam o acionamento de uma identidade em comum. Outrossim, cada família tem a sua própria narrativa, cada distrito tem as suas próprias tradições familiares trazidas por imigrantes de diferentes províncias italianas, assim como cada localidade tem o seu próprio coral e seu próprio gaiteiro, que animam os eventos de vindima.

Para Candau (2023), a interação entre a transmissão da memória e a protomemória forma aquilo que conhecemos como tradição própria de um grupo, que para se manter viva e ser transmitida “deve estar de acordo com o presente de onde obtém sua significação. Ela será autêntica, quer dizer que terá sua força – a de conferir aos membros de um grupo o sentimento de compartilhamento de sua própria perpetuação enquanto tal – de sua autoridade, aquela de uma transmissão efetiva e aceita” (Candau, 2023, p. 121). Assim, a autenticidade do intangível, frequentemente confundida com o

valor de “ancianidade”, que estetiza o passado, está relacionada ao fugaz e irreproduzível, àquilo que “só existe nas ações humanas” (Vianna; Teixeira, 2008, p. 7).

Para a teoria da performance, a ideia de autenticidade está fincada no aqui e agora de cada performance realizada, em condições sociais, econômicas e históricas concretas, conforme a intencionalidade de cada realização. Nesse sentido, pode-se afirmar é que o que é autêntico, desde esse ponto de vista, é aquilo que é real e que se concretiza e materializa num dado momento (Vianna; Teixeira, 2008, p. 7).

Tal como a nova museografia descrita por Bezzerra *et al.* (2023), a experiência sensorial promovida por essas mediações promove a relação íntima com os objetos – edificações e seus elementos arquitetônicos, cestas e funis para a colheita da uva, mastela ou tina para a pisa. Os sons, aromas e texturas também fazem parte dessa paisagem que é vista de dentro, ao nível dos olhos, embaixo dos narizes e ao alcance das mãos, solicitando participação ativa dos visitantes. Essa *performance* que interage com a paisagem, não acontece como forma de registro de uma tradição do passado em extinção, mas de refletir sobre o processo que ativa a relação dos envolvidos com o patrimônio em sua expressão presente e dinâmica.

A *performance* nas experiências de vindima e pisa da uva presentifica um modo de vida que outrora era desvalorizado, e que se impõe buscando sua preservação e valorização – material e imaterial – na forma da casa antiga, da pipa de madeira, da parreira em pérgola centenária, dos modos de fazer e seus saberes transmitidos também nas narrativas, na musicalidade, nas danças, na culinária.

Um dos principais fatores de debate é o direito do “colono” (agricultor familiar) poder produzir (e consumir) de acordo com os seus costumes e saberes tradicionais, em contraponto às vinícolas contemporâneas que buscam um ideal universal. O tipo de uva – americana ou vinífera – e até mesmo a forma de condução da videira, na tradicional latada (na horizontal) ou em espaldeira (na vertical), são fatores de conflito entre a tradição e a enologia, gerando impactos na paisagem. A produção e o consumo do vinho se tornam, assim, um cenário de disputas, relacionadas aos modos de uso e formas de trabalhar a uva, envolvendo uma relação com o lugar.

A comercialização dos produtos coloniais e experiências sensoriais para os turistas e visitantes urbanos, por sua vez, é uma forma de resistir ao êxodo rural e mesmo à urbanização de sua localidade, de garantir o futuro dos filhos e sua permanência no meio rural. O patrimônio cultural é ativado na *performance* dos fazeres coloniais, tendo como cenário a sua paisagem, fotografada, filmada e desse modo colecionada, possibilitando a transmissão da memória não apenas aos seus descendentes, mas também aos visitantes, que a reproduzem através de suas coleções de momentos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pisa da uva realizada em pequenas vinícolas familiares da zona rural de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, é feita como expressão e celebração da vindima: a colheita da uva e o fazer do vinho. Em seu público, integra os visitantes em atividades

que mostram o trabalho dos viticultores, descendentes de imigrantes italianos, que contam as suas histórias em empreendimentos ligados a roteiros de turismo rural. Mais do que isso, o passeio é uma forma de levar o turista para perto do produtor rural, possibilitando a venda de seus produtos artesanais.

Os saberes e fazeres dos antepassados são transmitidos pela experiência turística, integrando os visitantes nas atividades que envolvem a reprodução da colheita, a culinária, a musicalidade e as danças locais. A *performance* realizada na vindima, por meio da pisa da uva, é uma forma de resistir à urbanização do território rural e, principalmente, de “manter as tradições dos antepassados”. Entretanto, a ativação desse patrimônio somente é possível mediante a reprodução de suas memórias para os turistas, gerando, assim, múltiplas identidades que formatam esse patrimônio.

A pisa da uva, atualmente, não faz mais parte do processo de elaboração do vinho, mas foi indicada como referência da identidade colonial italiana. A visitação às propriedades de agricultura familiar é uma forma de complementar a renda e aumentar a autoestima dos agricultores, que antes sofriam negativamente o estereótipo de “colono”, visto como uma pessoa pobre e de pouca instrução. Ao mesmo tempo, a paisagem rural e seu patrimônio cultural sofrem com mudanças trazidas pela urbanidade, em frequentes alterações da legislação que não considera as reais necessidades da “colônia”, tratada muitas vezes de forma estigmatizada. Percebeu-se em diversas ocasiões narrativas destacando a tensão entre o “tradicional” e “moderno”.

Celebrar, festejar e representar as memórias e o modo antigo de fazer o vinho é, assim, um ato de transferência que se faz de forma coletiva, com o ambiente, o corpo e dispendo de todos os sentidos. Ocorre na relação com as diferenças, em um encontro sensitivo e reflexivo envolvendo as tradições de imigrantes e as dos visitantes vindos de diversos lugares. A relação com o patrimônio material e imaterial é reativada a cada *performance* e troca de informação, a cada experiência e memória construída e colecionada.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Thales De. **Italianos e Gaúchos**: os anos pioneiros da colonização italiana no Rio Grande do Sul. Porto Alegre: A Nação/ Instituto Estadual do Livro, 1975.

BERTOCO, Cristiane; FENSTERSEIFER, Margit. Arnold; FORMOLO, Deise; GRESELLE, Sabrina de Lima; MARINI, Angela Maria; SANTOS, Igor Nichetti (org.). **Laços Patrimoniais**: construindo um inventário colaborativo para Bento Gonçalves. Porto Alegre: Secretaria de Estado da Cultura do Rio Grande do Sul, 2021. v. 1. 200 p.

BEZERRA, Daniele Borges *et al.* Etnografias multissensoriais e mediações antropológicas: a experimentação como forma de errância. **Iluminuras**, Porto Alegre, v. 24, n. 64, p. 241-271, maio 2023.

CANDAU, Joel. **Memória e identidade**. São Paulo: Contexto, 2023.

COSTA, Rovílio; DE BONI, Luis A. **Os italianos do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre: EST, 2011.

HARTMANN, Luciana. “Arte” e a “Ciência” de Contar Histórias: como a noção de performance pode provocar diálogos entre a pesquisa e a prática. **Moringa**, João Pessoa, v. 5, n. 2, p. 33-48, jul./dez. 2014.

HARTMANN, Luciana. Oralidade, corpo e memória entre contadores e contadoras de causos gaúchos. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 5, n. 12, p. 267-277, dez. 1999.

HARTMANN, Luciana. Performances culturais: expressões de identidade nas festas da fronteira entre Brasil, Argentina e Uruguai. **Etnográfica**, [s. l.], v. 15, n. 2, 2011. Disponível em: <https://journals.openedition.org/etnografica/918>. Acesso em: 21 jun. 2024.

INGOLD, Tim. **Estar vivo**: ensaio sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Editora Vozes, 2015. p. 95-110.

INGOLD, Tim. **Fazer**: antropologia, arqueologia, arte e arquitetura. Petrópolis: Vozes, 2022.

MARTINS, José de Souza. “Prefácio”. In: SANTOS, José Vicente Tavares dos. **Colonos de vinho**: estudo a subordinação do trabalho camponês ao capital. São Paulo: Hucitec, 1978.

MIGOTTO, Boca. **À sombra das videiras**. Documentário. Bento Gonçalves: Fundo Municipal de Cultura de Bento Gonçalves; NAC - Núcleo de Produção Audiovisual da Faculdade Cenecista de Bento Gonçalves, 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8d8RwkFWknc&t=16s>. Acesso em: 5 set. 2025.

POSENATO, Júlio. **“Caminhos de Pedra” Linha Palmeiro - Distrito São Pedro - Bento Gonçalves**: projeto de resgate da herança cultural. Bento Gonçalves: [s. n.], 1998.

PRATS, Llorenç. **Antropología y patrimonio**. Barcelona: Editorial Ariel, 1997.

SANTOS, José Vicente Tavares dos. **Colonos de vinho**: estudo sobre a subordinação do trabalho camponês ao capital. São Paulo: Hucitec, 1978.

SEYFERTH, Giralda. Os paradoxos da miscigenação: observações sobre o tema imigração e raça no Brasil. **Estudos Afro-Asiáticos**, Rio de Janeiro, v. 20, p. 165-185, 1991.

TAYLOR, D. Performance e Patrimônio Cultural Intangível. **PÓS**: Revista do Pro-

grama de Pós-graduação em Artes da EBA/UFMG, Belo Horizonte, p. 91–103, 2008. Disponível: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistapos/article/view/48489>. Acesso em: 26 jun. 2024.

VIANNA, Letícia C. R.; TEIXEIRA, João Gabriel Lima Cruz. Patrimônio imaterial, performance e identidade. *In: Anais do V Congresso Criação e Reflexão Crítica da ABRACE - Associação Brasileira de Pesquisa e Pós Graduação em Artes Cênicas*. Belo Horizonte: UFMG, 2008. Disponível em: <https://portalabrace.org/vcongresso/textos/estudosperformance/Joao%20Gabriel%20Lima%20Cruz%20Teixeira%20-%20PATRIMONIO%20IMATERIAL%20PERFORMANCE%20E%20IDENTIDADE.pdf>. Acesso em: 26 jun. 2024.

ZANINI, Maria Catarina Chitolina; SANTOS, Miriam de Oliveira. Colonos italianos no Sul do Brasil: reflexões partindo da obra de Bourdieu. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 2, e2230210, 7 dez. 2022. DOI: https://doi.org/10.36920/esa-v30-2_st04.

GRAPE TREADING AND HARVEST: IDENTITY, HERITAGE AND PERFORMANCE IN TOURIST NARRATIVES OF ITALIAN COLONIZATION IN BENTO GONÇALVES

Abstract: Grape treading is one of the main tourist-cultural attractions of the harvest in Bento Gonçalves - RS, presented as a symbol of ethnic identity of the descendants of Italian settlers in Serra Gaúcha. In addition to the festival dedicated to the grape harvest, the activity involves visiting vineyards and historic houses of family farmers, who narrate their local memories, sell artisanal products and perform traditional songs and dances from Italian immigration. Seeking to inventory its manifestations as intangible cultural heritage, through participant observation under the concept of multisensory ethnographies, I visit two family vineyards from different locations in the city. I base my analysis on the literature review on heritage, memory and identity and on the approach to intangible heritage as performance that is repeated and learned. The study results in the understanding of a closer way of interacting with the landscape and cultural heritage.

Keywords: Grape treading; Grape harvest; Cultural heritage; Performance.

VENDIMIA Y PISADA DE LA UVA: IDENTIDAD, PATRIMONIO Y ACTUACIÓN EN LAS NARRATIVAS TURÍSTICAS DE LA COLONIZACIÓN ITALIANA EN BENTO GONÇALVES

Resumen: La pisada de la uva es uno de los principales atractivos turístico-culturales de la vendimia en Bento Gonçalves - RS, presentándose como símbolo de la identidad étnica de los descendientes de los colonos italianos en la Serra Gaúcha. Además de la fiesta dedicada a la vendimia, la actividad implica visitar viñedos y casas históricas de familias de agricultores, quienes narran sus memorias locales, venden productos artesanales e interpretan canciones y danzas tradicionales de la inmigración italiana. Buscando inventariar sus manifestaciones como patrimonio cultural inmaterial, a

través de la observación participante bajo el concepto de etnografías multisensoriales, visito dos adegas familiares de diferentes localidades de la ciudad. Baso mi análisis en la revisión de la literatura sobre patrimonio, memoria e identidad y en el abordaje del patrimonio inmaterial como una actuación que se repite y se aprende. El estudio da como resultado la comprensión de una forma más cercana de interactuar con el paisaje y el patrimonio cultural.

Palabras clave: Pisada de la uva; Vendimia; Herencia cultural; Actuación.