



**SEFIC2017  
UNILASALLE**

**A PESQUISA E O  
RESPEITO À DIVERSIDADE**

**16 A 20 DE OUTUBRO DE 2017**

ISSN 1983-6783

## **ESPUMANTE: CULTURA, CONHECIMENTO E MEMÓRIA TRANSMITIDOS DE GERAÇÃO PARA GERAÇÃO**

Priscila Espirito Santo Ferro Campos, Tamára Cecília Karawejczyk Telles(orientador)

Universidade La Salle

### **Resumo**

O presente trabalho buscou enfatizar a cultura sendo transmitida de geração em geração na fabricação de espumante. Através de uma pesquisa descritiva e exploratória, baseada em um artigo publicado em 2013 com a neta do precursor da fabricação de espumante em Garibaldi, pode-se constatar que existe um compartilhamento de conhecimento, cultura e memória coletiva neste processo de produção e de transmissão de cultura.

**Palavras-chave:** *cultura, espumante, memória.*

**Área Temática:** Ciências Humanas

### **1. Introdução - Propósito central do trabalho**

Quando pensamos em vinho, sucos e espumantes muitas vezes pensamos nos vales da Europa. O que não está incorreto, porém, existe uma grande riqueza de vinícolas no Brasil. Dados históricos mostram que a primeira videira no Brasil foi feita pelos colonizadores portugueses em 1532, através de Martin Afonso de Souza, na então Capitania de São Vicente, atualmente sendo Estado de São Paulo. A partir daí a viticultura expandiu-se para outras regiões do país.

No Estado do Rio Grande do Sul, a principal região produtora foi a da Serra Gaúcha. Localizada no nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, é a maior região vitivinicultura do país, com 30.373 hectares de vinhedos, segundo o Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul (1995-2000). Trata-se de uma vitivinicultura de pequenas propriedades, com média de 15 ha de área total, pouco mecanizada devido à topografia acidentada, onde predomina o uso da mão de obra familiar. Segundo dados da União Brasileira de Vitivinicultura – UVIBRA (2017), cada propriedade dispõe em média de quatro trabalhadores, sendo que na sua maioria fazem parte da mesma família.

O consumo de vinho e espumantes no Brasil demonstra crescimento a cada ano. Segundo dados do site da Abravin (2017), a importação dos vinhos e espumantes do Brasil cresceu de 50,9% em 2006 para 81,8% em 2015. Ao analisarmos o histórico do mercado nacional de vinhos finos e espumantes nos últimos anos, observamos grande destaque para os espumantes. Em 2002, o consumo de espumante nacional era de 4,2 milhões de litros, em 2014 esse número saltou para 16,7 milhões. Segundo o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin, 2017), em torno de 75% do espumante consumido no país é brasileiro.

A produção de espumantes no Brasil teve início em 1913, no município de Garibaldi – RS. O autor do primeiro espumante brasileiro foi o imigrante italiano Manoel Peterlongo, elaborado pelo método Champenoise. Passados pouco mais de 100 anos, o Brasil já se consolidou como referência na elaboração de espumantes de qualidade e a cada safra o espumante brasileiro vem conquistando consumidores no Brasil e no exterior.

Com base neste contexto, este artigo pretende resgatar o início da história da fabricação do espumante na cidade de Garibaldi/RS e como esta produção interferiu na vitivinicultura da região, tendo como principal objetivo analisar esta história com foco na cultura e na fabricação de espumantes na cidade de Garibaldi.



**SEFIC2017  
UNILASALLE**

**A PESQUISA E O  
RESPEITO À DIVERSIDADE**

**16 A 20 DE OUTUBRO DE 2017**

ISSN 1983-6783

## **2. Marco Teórico**

### **Percorrendo a história do Espumante**

A história do espumante tem seu início na França, no século XVII, na região de Champagne. Nessa época os vinhos eram comercializados em tonéis, e como fator de desvalorização, caracterizavam-se por apresentar uma tendência efervescente, que era um grande entrave para a conservação e para o transporte a locais mais distantes. Com a invenção das garrafas em 1680 pelos ingleses, a comercialização dos vinhos ganhou maior praticidade. A partir desse momento, começaram os problemas para os vinhos da Champagne, que sofriam uma segunda fermentação na garrafa, pressurizando e lançando as rolhas e explodindo as garrafas.

Don Pérignon, monge beneditino e tesoureiro da abadia de Hautvillers era responsável pelos vinhos e teve a missão de solucionar esse problema dessa segunda fermentação. Sendo assim, ele começou a estudar esse fenômeno e compreendeu que o que ocorria era devido ao gás carbônico produzido (CO<sub>2</sub>), recomendando assim, que as garrafas fossem reforçadas.

Segundo a tradição, conta-se que, ao abrir uma garrafa, arrolhada, Don Pérignon foi surpreendido pela espuma da bebida, e quando provou, falou a seguinte frase: Estou bebendo estrelas! Don Pérignon foi quem mais se dedicou ao processo da segunda fermentação na garrafa, atualmente conhecida como método champenoise.

No Estado do Rio Grande do Sul a principal região produtora é a da Serra Gaúcha. Localizada no nordeste do Estado do Rio Grande do Sul, sendo a maior região vitícola do país, com 30.373 hectares de vinhedos, segundo o Cadastro Vitícola do Rio Grande do Sul (19952000). Trata-se de uma viticultura de pequenas propriedades, com média de 15 ha de área total, pouco mecanizada devido à topografia acidentada, onde predomina o uso da mão-de obra familiar. Segundo dados da União Brasileira de Vitivinicultura – UVIBRA (2017), cada propriedade dispõe em média de 4 (quatro) trabalhadores. Embora a produção de vinhos, espumantes e seus derivados também ocorram em outras regiões, a maior concentração está no Rio Grande do Sul, onde são elaborados, em média anual, 330 milhões de litros de vinhos, representando 95% da produção nacional.

### **A cidade de Garibaldi/RS**

Localizada a 105 km da capital do estado, Porto Alegre, município do Rio Grande do Sul e a 640 metros de altitude, o local foi colonizado por imigrantes italianos e sírio-libaneses, mas também teve fortes influências francesas, transmitidas pelas congregações religiosas. Assim, a cidade é repleta de diversidades tanto econômica, quanto cultural, além de uma história rica de tradições, trabalho e fé que até hoje é mantida viva com muito orgulho por quem reside no lugar.

Garibaldi é conhecida pelas fábricas dos glamorosos champagnes e oferece aos visitantes a Rota dos Espumantes, uma forma divertida e sofisticada de contar a história do local e das bebidas nobres. Rodeado por colinas e parreiras, com arquitetura tipicamente europeia, a cidade remete à região francesa de champagne e funciona como um cartão de visitas para conhecer as fábricas da glamorosa bebida.

Na rota dos espumantes, pode-se conhecer a história dessa bebida, que chegou à cidade em 1913, quando foram elaborados os primeiros espumantes brasileiros. Além disso, é possível acompanhar técnicas de elaboração, como charmat e champenoise, além de participar do processo de engarrafamento e aprender a degustar a bebida.

Foram os imigrantes italianos que inseriram a viticultura em Garibaldi. Com o tempo, o hábito de cultivar uvas e transformá-las em deliciosos vinhos, evoluiu. Através da família Peterlongo, foi em Garibaldi, no ano de 1913, que o primeiro espumante brasileiro foi fabricado e apresentado ao mundo. Assim, durante mais de três séculos a bebida da família foi o único espumante produzido em terras brasileiras, além disso, durante a visita da Rainha Elizabeth e seus convidados ao Brasil, o brinde proposto pelo então presidente da época, Getúlio Vargas, foi coroado pela bebida garibaldense. De lá para cá, muitos outros

UNIVERSIDADE  
**LaSalle**

[www.unilasalle.edu.br](http://www.unilasalle.edu.br)

Universidade La Salle - Av. Victor Barreto, 2288, Canoas/RS, 92010-000 - 55 51 3476-8500



**SEFIC2017  
UNILASALLE**

**A PESQUISA E O  
RESPEITO À DIVERSIDADE**

**16 A 20 DE OUTUBRO DE 2017**

ISSN 1983-6783

espumantes surgiram, mas é difícil ofuscar o pioneirismo da cidade que, ainda hoje, preza pela qualidade total de seu produto, apresentando uma bebida com o singular sabor da Serra Gaúcha.

Apesar de pequena, Garibaldi é uma cidade riquíssima em cultura e belezas. Durante o ano, o calendário é repleto de eventos que celebram a vida com alegria e diversão, homenageando também as tradições remanescentes dos imigrantes e a bebida tão importante para a cidade: o Espumante!

A diferença entre o vinho frisante, espumante e champagne

Pessoas que não conhecem vinhos costumam classificar genericamente como champagne ou como espumante qualquer vinho que produza borbulhas. E isso acontece muito mais do que se imagina. No entanto, existem diferenças básicas entre eles, sendo cada denominado segundo alguns princípios já pré-estabelecidos:

- a) Frisante, menos gás e sem espuma: O vinho frisante é um produto com pouco gás carbônico, que é produzido naturalmente do processo de fermentação da uva, tendo praticamente a metade do gás carbônico encontrado nos espumantes. O frisante fermenta somente uma vez e é a partir dessa única fermentação que é produzida o gás carbônico. Os mais conhecidos frisantes são os produzidos na Itália, conhecidos como lambruscos.
- b) Espumante, nascido do vinho fermentado: O espumante é um vinho com gás carbônico originário da segunda fermentação natural de um vinho que já estava fermentado, o que demanda dizer que não há adição artificial de gás carbônico. O espumante sempre é elaborado através de uvas próprias para a fabricação de vinhos finos. Os vinhos espumantes são produzidos em quase todos os países vinícolas, sendo que sua maioria é produzida na França.
- c) Champagne: é o espumante original. A palavra champagne é um derivado da palavra latina *campagna*, uma região campestre localizada ao norte de Roma. O verdadeiro champagne tem origem exclusivamente na região de Champagne, situada a 150 quilômetros de Paris. Trata-se de um vinho fino, com uma das produções mais complicadas e elaboradas do mundo vinícola, envolvendo diversas etapas. O vinho é fermentado naturalmente, devem ser provindos da uva chardonnay, pinot noir e pinot meunier e precisam ter os cuidados específicos para serem levados ao consumo. Champagne é um tipo de vinho que só pode levar esse nome se for produzido em sua região de origem, na França. O único no Brasil que pode ser considerado Champagne é o da vinícola Peterlongo

## Memória

Quando pensamos em memória, podemos pensar em algo inerte, sem modificação e estancada ao passado; sendo uma lembrança de um acontecimento que está preso ao tempo e espaço. Entretanto, quando olhamos com mais cuidado, percebemos que a memória é dinâmica e conectada as três dimensões temporais: ao ser evocado no presente, remetendo ao passado, tendo em vista o futuro.

Podemos contextualizar a memória através da oralidade, da fala contada. Esta memória contada pode ser armazenada e repassada ao longo do tempo por gerações. Assim sendo, podemos observar que a memória cultural é construída através das gerações, sendo imortalizadas pelas histórias reproduzidas, textos escritos, rituais que suportam os gatilhos para associar experiências coletivas do passado com o objetivo de se perpetuar; sendo reproduzida e transmitida.

Em contrapartida temos a memória comunicativa, que se baseia nas lembranças. Sendo seu caráter informal. Este conceito foi abordado por Assmann (ASSMANN, 1995, p. 125), que a autora relata que existe dinâmica no contato e na transmissão. Este tipo de



**SEFIC2017  
UNILASALLE**

**A PESQUISA E O  
RESPEITO À DIVERSIDADE**

**16 A 20 DE OUTUBRO DE 2017**

ISSN 1983-6783

memória é baseado na memória cotidiana (everyday memory) (ASSMANN, 1995, p. 126). Ela é caracterizada pelo “baixo grau de especialização, a reciprocidade de papéis, a instabilidade temática e desorganização” (ASSMANN, 1995, p. 126). É ligada ao cotidiano e mesmo que certos lugares determinem sua forma ou até organizem seu conteúdo, ela não pode ser vista como um sistema de ideias. A memória comunicativa é organizada pelo indivíduo, mas socialmente mediada em contratos de comunicação do(s) grupo(s) (ASSMANN, 1995, p. 127). Para este tipo de memória, as emoções são decisivas, tanto o amor como o ódio.

A memória não é somente fruto social, mas faz parte das relações sociais só são possíveis a partir dela. Por isso, abre-se a discussão a respeito da “memória de ligação/memória vinculante”. Nietzsche, com quem Assmann dialoga, não estava pensando na memória comunicativa, mas em uma memória da vontade, na qual a capacidade de esquecer é suspensa em alguns casos.

Ao relatar a história da família, surge a admiração e respeito para com a memória iniciada pelo seu avô. A memória individual existe sempre a partir de uma memória coletiva, uma vez que as lembranças são constituídas no interior de um grupo. A origem das ideias, reflexões, sentimentos, paixões que atribuímos a nós são, na verdade, sugeridas pelo grupo. A memória individual é vinculada a uma intuição sensível. Dessa forma, a memória individual, construída a partir das referências e lembranças do próprio grupo, mostra um ponto de vista acerca da memória coletiva. Tal olhar deve ser sempre analisado levando-se em consideração o lugar ocupado pelo sujeito no interior do grupo e as relações mantidas com outros meios. A memória tem um caráter relacional, ou seja, forma-se na interação entre os indivíduos. Neste contexto, temos as vinícolas familiares espalhadas no mundo. Apesar de este campo de estudo ser antigo, o da enologia, o que desejo é fazer um estudo em uma vinícola da Serra Gaúcha, focando na transmissão do conhecimento na fabricação de Espumante de uma geração para outra. Observando também a memória organizacional e a memória geracional nesta vinícola.

### **3. Metodologia**

O Método de investigação utilizado neste artigo foi baseado na pesquisa descritiva exploratória, articulada em uma abordagem qualitativa na qual considerou os aspectos culturais da fabricação do espumante. O levantamento bibliográfico foi realizado através de pesquisas em artigos, livros, documentos monográficos e sites específicos sobre o tema em questão, os quais forneceram o embasamento teórico para este trabalho.

Os assuntos das pesquisas exploratórias, geralmente, são pouco conhecidos e, por isso, este tipo de pesquisa costuma envolver grandes levantamentos bibliográficos, citações e exemplos que facilitem o entendimento do assunto, além de entrevistas com pessoas que passam pelo problema ou já o superaram.

Para coleta de dados foram utilizadas as informações do artigo "Eneida Peterlongo é herdeira e testemunha da chegada do espumante ao Brasil"; publicado no dia 28 de dezembro de 2013 na Revista Donna. Por fim, foi realizada a análise de dados utilizando como base os conceitos de memória trazidos por Aleida Assmann.

### **4. Considerações Finais**

A produção de espumantes tem um significado para a sua população que vai muito além de uma produção agrícola e vem ao encontro de suas referências de cultura e de identidade. Quando pensamos em cultura da cidade de Garibaldi, passamos pelo Sr. Manoel e verificamos que ele não pode ser esquecido a partir dos seus feitos. O que ASSMANN, denomina como fama, ou seja, ou forma de se tornar imortal.

Sr. Manoel fez algo para não ser esquecido; permaneceu vivo por mais tempo na memória das pessoas, ou seja, tornou-se imortal.

Para a cidade de Garibaldi os feitos do Sr. Manoel Peterlongo fizeram com que a cidade fosse reconhecida por seus Champanhes e se torna a única cidade do Brasil a poder chamar espumante de champanhe. Assmann (2011, p.27) traz exemplos



**SEFIC2017**  
**UNILASALLE**

**A PESQUISA E O  
RESPEITO À DIVERSIDADE**

**16 A 20 DE OUTUBRO DE 2017**

ISSN 1983-6783

de como a fama eterniza e para ela há 3 principais condições: 1 Grandes Feitos; 2. Registro Documentado; 3. Memória de Posteridade. Podemos observar estes 3 (três) fatores quando observamos a história da cidade de Garibaldi com a do Sr. Manoel Peterlongo.

## Referências

Revista Donna. Disponível em: <http://revistadonna.clicrbs.com.br/noticia/eneida-peterlongo-e-herdeira-e-testemunha-da-chegada-do-espumante-ao-brasil/> Acesso em 30 de julho de 2017.

ASSMANN, A. “**A secularização da memória – Memória, Fama, Historia.**” IN:. Espaços da recordação. Campinas/SP: Unicamp, 2011, pp. 37-67.

CANDAU, J. “**Primeira parte: fundamentos**” IN:. Antropologia da memória. Lisboa: Instituto Piaget, 2006, pp. 15-55.

NONAKA, I; TAKEUCHI, H. **Criação de conhecimento na empresa: como as empresas japonesas geram a dinâmica da inovação.** Rio de Janeiro: Campus, 1997.

HALBWASCHS, M. **A memória coletiva.** São Paulo: Centauro, 1990.

ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, R. L. **Apresentação.** In: ROSENDAHL, Zeny; CORRÊA, R. L. (Orgs.). Manifestações da cultura no espaço. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1999. p. 7-13. (Série Geografia Cultural).