



As vinícolas como um espaço de cultura e memória de família: um estudo de caso na serra gaúcha

Tamara Cecilia Karawejczyk Telles¹

Telmo Silva Telles²

Priscila Espírito Santo Ferro Campos³

Juliano da Silva Merlugo⁴

Submissão: 30/03/2021

Aceite: 18/11/2021

Resumo

As vinícolas do sul do Brasil, respondem hoje por um lugar onde o quadro histórico-social corresponde a memórias de família. Nesse ponto, sabe-se de antemão que a vinda de imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul, por volta de 1870, fez com que o mapa do vinho brasileiro fosse cada vez mais relevante e respeitável. Assim, chama-se a atenção para a compreensão dessa histórica cultura da videira que hoje é marca da identidade camponesa das famílias colonas desta região. Este artigo sintetiza as discussões sobre como estas vinícolas da Serra Gaúcha transformando-se em espaço de cultura e de memória familiar. Faz parte do projeto de pesquisa “Memória, Transmissão e Institucionalização da gestão na produção vitivinícola: um estudo da região do Sul do Brasil”, inserido no PPG Memória Social e Bens Culturais da UNILASALE/Canoas/RS. Para este documento é apresentado um caso, que já foi pesquisado, demonstrando os desafios de atuação destas organizações, onde além de manter-se em destaque neste segmento, necessitam incorporar espaços de cultura e memória como fonte de inovação e preservação da memória familiar. É importante ressaltar que o agronegócio sofre grande impacto e influência das práticas e costumes dos atuais gestores de negócio, as quais muitas vezes são ideais passados que continuam sendo repetidos nas atuais gerações e a preservação destes empreendimentos como um espaço de cultura e memória, trata-se certamente de que a memória reforça os elos sociais, assim como a própria noção de sociedade e as identidades individuais e coletivas, criando a possibilidade da construção do conhecimento.

Palavras-Chave: Vinícolas; Serra Gaúcha; Espaços de Cultura e Memória.

Wineries as a space for culture and family memory: a case study in serra gaúcha

Abstract

The wineries of southern Brazil, today account for a place where the historical-social picture corresponds to family memories. At this point, it is known in advance that the arrival of Italian immigrants to Rio Grande do Sul, around 1870, made the map of Brazilian wine increasingly relevant and respectable. Thus, attention is drawn to the understanding of this historic culture of the grapevine, which today is a mark of the peasant identity of the settler families in this region. This article summarizes the discussions about how these wineries in Serra Gaúcha become a space of culture and family memory. It is part of the research project “Memory, Transmission and Institutionalization of management in wine production: a study of the southern region of Brazil”, inserted in the PPG Social Memory and Cultural Goods of UNILASALLE/Canoas-RS. For this document, a case is presented, which has already been researched, demonstrating the challenges of the performance of these organizations, where in addition to remaining prominent in this segment, they need to incorporate spaces of culture and memory as a source of innovation and preservation of family memory. It is important to note that agribusiness suffers a great impact and influence from the practices and customs of current business managers, which are often past ideals that continue to be repeated in current generations and the preservation of these ventures as a space of culture and memory. it is certain that

1 Doutorado em Administração. Professora do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais da UNILASALLE. E-mail: tamara.karawejczyk@unilasalle.edu.br

2 Mestrado em Memória Social e Bens Culturais (UNILASALLE). Professor da Escola Tempo Divino. E-mail: telmos.telles@gmail.com

3 Mestrado em Memória Social e Bens Culturais (UNILASALLE). Professora da QI Faculdades. E-mail: priscila_ferro@hotmail.com

4 Mestrado em Memória Social e Bens Culturais (UNILASALLE). Professor da UNISINOS. E-mail: juliano.merlugo@gmail.com

memory reinforces social links, as well as the very notion of society and individual and collective identities, creating the possibility of the construction of knowledge.

Key Words: *Wineries; Serra Gaúcha; Culture and Memory Spaces*

1 Introdução

Tão importante quanto entender o conceito literário de memória e cultura é compreendê-lo em termos práticos. As vinícolas do sul do Brasil, respondem hoje por um lugar onde o quadro histórico-social corresponde a memórias de família. Nesse ponto, sabe-se de antemão que a vinda de imigrantes italianos ao Rio Grande do Sul, por volta de 1870, fez com que o mapa do vinho brasileiro fosse cada vez mais relevante e respeitável. Assim, chama-se a atenção para a compreensão dessa histórica cultura da videira que hoje é marca da identidade camponesa das famílias colonas desta região (COSTA, 1988), inseridos num contexto de memória e espaços culturais, além da produção de vinhos e assemelhados.

Pode-se dizer que como o quinto maior produtor vitivinícola do Hemisfério Sul, o Brasil vem produzindo vinhos desde o começo de sua colonização (TONIETTO e ZANUS, 2007). O clima diversificado típico de um país continental e a criatividade do brasileiro, conhecido pela capacidade de reinventar tudo, levou o país a alcançar uma vitivinicultura completamente original. Dessa forma, o desenvolvimento da tecnologia voltado à produção da uva e do vinho é um dos desafios enfrentados pelo setor vitivinícola brasileiro, predominantemente concentrado na região da Serra Gaúcha/RS. Este desenvolvimento evidencia a necessidade de criar e disseminar uma cultura empreendedora com forte orientação para a formação de cadeias produtivas, entre outros fatores, associados ao desenvolvimento sustentável da região, onde a criação de espaços de cultura serve como um dos componentes desta disseminação.

Este artigo faz parte do projeto de pesquisa “Memória, Transmissão e Institucionalização da Gestão na Produção Vitivinícola: um estudo da região do Sul do Brasil”, inserido no PPG Memória Social e Bens Culturais da UNILASALLE/Canoas-RS. O contexto deste estudo tem a seguinte problemática de pesquisa: Qual o papel da memória organizacional na geração de inovação e no desenvolvimento de competências para o desenvolvimento dos negócios no segmento da vitivinicultura de empreendimentos familiares em tempos de internacionalização?

Para dar conta deste questionamento, o objetivo geral é contextualizar e analisar a história empresarial de pequenos empreendimentos da serra gaúcha do segmento vitivinicultor em relação ao processo de institucionalização das suas práticas. Para isto, identificar a história

empresarial de pequenos empreendimentos são construídos, a partir da memória e história de família.

No caso específico deste artigo, foi disponibilizado um estudo de caso que sob a orientação da coordenadora deste projeto de pesquisa, dois orientandos (ano 2018 e 2019) e um egresso do PPG Memória Social e Bens Culturais (2013) realizaram coletas de dados para suas dissertações de mestrado, em empreendimentos associados a Afavin (Associação Farroupilhense de Produtores de Vinhos, Espumantes, Sucos e Derivados).

Para este documento é apresentado um caso, que já foi pesquisado, demonstrando os desafios de atuação destas organizações, onde além de manter-se em destaque neste segmento, necessitam incorporar espaços de cultura e memória como fonte de inovação e preservação da memória familiar. Ora, em tese, as relações familiares reproduzem uma dinâmica empresarial muito complexa na qual envolvem relações afetivas, financeiras e econômicas, numa perspectiva sócio empresarial de difícil compreensão, na medida em que estas relações ocorrem por meio de elementos simbólicos, étnicos e culturais que desenvolvem o imaginário das representações sociais definidoras de papéis que se apresentam desde a constituição da empresa (TEDESCO, 2004).

O percurso metodológico assumiu como chave metodológica orientadora da pesquisa utilizar o método qualitativo. Justifica-se a escolha deste método, pois segundo Marshall e Rossman (1999), os métodos qualitativos são apropriados para gêneros de pesquisas que são remetidos ao seu ambiente natural e com aproximações exploratórias de dados. Também este estudo é exploratório-descritivo, por proporcionar uma maior flexibilidade na busca de informações sobre um determinado problema ou investigação, com vistas a torná-lo mais claro, seja na construção de novas hipóteses, seja no aprimoramento de ideias sobre o tema (GIL, 1989).

O período formalmente estabelecido em que ocorreu à coleta de dados compreendeu o ano de 2013 com nova coleta em 2019. Os informantes pesquisados fazem parte da família, escolhidos pela sua relação profissional com a Adega, funcionários e fornecedores externos dela. Ao todo foram realizadas três entrevistas. A estratégia de escolha destes informantes é condizente com o que preconiza Tedesco (2004, p.22) que ao analisar depoimentos orais de famílias afirma que “para a compreensão dos imaginários e representações” o lembrar, relembrar e enquadrar a memória faz surgir a construção de uma identidade, neste caso, a Adega Chesini e sua história.

Para a construção deste corpus documental foi realizada uma seleção dos documentos. Com a concordância da organização, foram previamente selecionados os documentos, em formato impresso e digital relativos à vida organizacional. Os documentos foram o contrato social da empresa; impresso com a evolução da marca e do visual (layout) dos produtos da empresa; fotos do acervo particular da família e da empresa; artigos publicados em jornal; cópia dos certificados das premiações e o site da empresa. Esta seleção abrangeu os anos compreendidos entre 1960 e 2019.

Assim, é adequado afirmar que a oportunidade mais apropriada para conhecer a história de vida dos fundadores e o desenvolvimento do negócio é o acesso ao registro de suas memórias de família, pois esta, quando preservada e compartilhada, contribuirá para que as próximas gerações possam conhecer de onde vieram e os valores que trazem consigo seus fundadores.

2 Viticultura, memórias de família e espaços de cultura

Por memória pode-se dizer que é aquele que lembra, que se recorda conforme o dicionário de Houaiss, Villae e Franco (2001). Através da memória, as experiências são acumuladas para serem utilizadas durante a vida e, também, as rotinas diárias recebem um significado. Conforme Graebin (2013, p. 4), “é a memória que nos permite estabelecer relação entre as vivências presentes e as anteriores, religar dois instantes um ao outro”.

Conceitualmente a noção de Memória tem sofrido ressignificações bastante importantes, Barros (2009) define a memória como um processo limitado e parcial de lembrar fatos passados, mas também como o significado que um indivíduo dá para o passado. Estas são as designações mais comuns e habituais conceitualmente falando, porém também se pode dizer que a memória é como as informações e o conhecimento são entrelaçados e construídos através de gerações, imortalizados em histórias, textos, rituais e espaços de cultura, associando experiências coletivas dos passados com a ideia de perpetuação e lembrança.

No caso da viticultura, esta sofre um grande impacto e influência das práticas e costumes dos atuais gestores de negócio, passadas entre as gerações. Tedesco (2004) menciona que a agricultura é responsável por agregar e formar o espaço de vida e de sociabilidade do imigrante que chegou à região colonial no final do século XIX e início do século XX e daquele que migraram, nas primeiras décadas deste mesmo século, para as Colônias Novas. Ora, nesse sentido, o autor quer dizer que “viver da terra, com a terra e para a terra, no horizonte do trabalho e da interação

entre dominação/exploração e resultados produtivos, foi sempre a marca da identidade camponesa dos colonos da referida região” (TEDESCO, 2004, p. 234).

Esta versão não é a única pela qual cabe dizer que os integrantes de uma família que convive no meio rural definem e redefinem a sistematização de seus processos de trabalho e de suas relações, propiciando assim acordos básicos relacionados com a constituição da família, necessidades econômicas, distribuição de recursos humanos, das variáveis demográficas e etárias e do seu grau de dependência com os circuitos comerciais e agroindustriais, nos quais Tedesco (2004, p. 236) afirma que “implica esquemas de percepção, de pensamento, de organização de tarefas, de uso do tempo e de recursos referidos à continuidade e à reprodução do grupo familiar”.

Nunca lembramos sozinhos, pois a memória se esvai quando nos afastamos do grupo que ela estava. Sem este suporte social que confronta a nossa consciência com as memórias de outros, toda recordação se faz impossível (GRAEBIN, 2013). Segundo esta autora, a memória individual é um somatório de combinações aleatórias das memórias dos grupos que exercem influência sobre esse indivíduo, sendo esse participante de dois tipos de memórias: a individual e a coletiva, ou seja, a memória individual é formada por várias coletivas. Para recordar, os indivíduos necessitam se apoiar nas convenções sociais, ou seja, o indivíduo se apropria de instrumentos criados por outros, tais como: as palavras e as ideias, sem os quais se torna impossível o funcionamento da memória individual e de outras pessoas que possam legitimar suas recordações (GRAEBIN, 2013).

Em outras palavras, pode-se dizer que a memória do indivíduo está impregnada das memórias dos que o cercam. Não é exagero afirmar que não é preciso que eles estejam presentes, pois a memória individual e as maneiras como se percebe o mundo se constituem a partir desse emaranhado de experiências, tão diversas quanto os diferentes grupos com quem se interage. Este autor comenta ainda que nossas lembranças permanecem coletivas, e elas nos são lembradas pelos outros, mesmo que se trate de acontecimentos nos quais apenas nós estivemos envolvidos, e com objetos que somente nós vimos.

Parece óbvio que o imaginário das representações sociais que definem os papéis dos membros da família numa organização é construído pela reprodução, fragmentação e ampliação do patrimônio, mas mesmo estes papéis sendo de submissão ou complementar a hierarquia, não quer dizer que a empresa estará livre de conflitos e demais problemas relacionados a aceitação, normatividades, visibilidades e invisibilidades de importância, intercalada ou com convicções expressas em convivências de declaração de poder e autoridade. Entende-se, portanto que a

profunda interação entre esta tríade formada pela família, terra e trabalho, define, inclusive atualmente, “as obrigações, os espaços, o poder, a submissão, os investimentos, a prole, a saída e a permanência de elementos no núcleo familiar” (TEDESCO, 2004, p. 237).

Mostra-se oportuno mencionar que pelo consenso, “a memória está intimamente ligada às tradições familiares e a grupos com suas idiossincrasias peculiares” (TEDESCO, 2002, p. 146-147). Conforme o autor, nesta situação é que ela possibilita a aprendizagem e a socialização, apresentando desta forma, continuidade e identidade das tradições familiares. Diante disso, vale considerar a colocação de Lins de Barros (1989) quando afirma que o fundador ganha uma função fundamental no processo de preservação da identidade da família. A autora comenta que “apresentados como elo vivo entre gerações, os mediadores transmitem a história de um passado vivido e experimentado. No meio familiar, os avós representam a imagem da união entre seus antepassados e seus descendentes” (LINS DE BARROS, 1989, p. 33).

Vê-se que o fundador, por vezes no papel de narrador da memória, pode ser considerado, conforme menciona Lins de Barros (1989, p. 34), “[...] guardião da memória familiar”. Ora, esse fato mostra que os membros mais antigos da família são indispensáveis para a análise da representação. A colocação da autora em relação ao papel de “guardião” traz consigo a responsabilidade pela preservação e manutenção do valor-família, “exatamente do momento em que esta está sendo colocada em questão pelas transformações sociais” (LINS DE BARROS, 1989, p. 34).

Segundo Bosi (1995), narrar as memórias de nossa vida não é algo fácil, requer esforços, dedicação e por vezes, pode ser classificada como um “trabalho”, no sentido de reviver, refazer e reconstruir, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado. Bosi complementa a afirmação de Lins de Barros quando menciona que sempre há na família a figura do guardião ou guardiã da memória, sendo esta a pessoa “escolhida” para cuidar e transmitir a memória familiar e do grupo. Por vezes, este papel é assumido pelos avós, que são o elo vivo entre as gerações, podendo estes estar no papel de fundadores quando se tratado de uma empresa familiar.

A expressão Lugares de Memória está ligada ao historiador francês Pierre Nora. Para o autor, a ideia de “lugares de memória” pode ser considerada negativa, visto que a necessidade atual de se falar em memória pode ser entendida que esta deixou de existir na sociedade atual (BERND, 2013). “Há locais de memória porque não há mais meios de memória” (NORA, 1993, p. 7). Levando-se em conta estas considerações a memória tornou-se objeto da história sendo por esta filtrada, ou seja, fala-se muito em memória atualmente, mas porque a memória já não existe

e tudo aquilo que se considera memória é, para Nora, história. Com isso, restam apenas “lugares de memória” (SEIXAS, 2004, p.40).

Bernd (2013) entende que existem razões que justificam a criação dos lugares de memória, tais como: imortalizar o tempo, ou seja, fazer o tempo parar, impedir o esquecimento. Para Nora (1993), haveria três tipos de lugares de memória: são lugares materiais onde a memória se enraíza e pode ser apreendida pelos sentidos; são lugares funcionais porque possuem ou adquiriram a função de alicerçar memórias coletivas e, por fim são lugares simbólicos onde a memória coletiva se expressa e se revela. Desta maneira, os lugares de memória são espaços criados e construídos pelo indivíduo contemporâneo, e o interesse que despertam vem de seu valor como documento e monumentos reveladores do acesso da sociedade à sua memória formadora, organizadora e portadora de sentido (NEVES, 2007).

3 A memória e o espaço cultural de uma vinícola da serra gaúcha

O caso estudado foi a Adega Chesini, seus antepassados vieram da longínqua Itália para se multiplicar na região sul do Brasil. A trajetória da família começou por volta de 1880, através de um sonho dos imigrantes Philippe e Ângela Berté Chesini, que juntamente com os filhos Augusto e João, parte da Itália rumo à América. Eles se deslocam de San Pietro Incariano, em Verona, até Gênova, onde embarcam num navio, rumo ao Brasil.

Era uma viagem muito longa, de aproximadamente 35 dias a bordo de um navio, com muito sofrimento, privações e dificuldades. Mas sempre com muita fé, na certeza de encontrar dias melhores na nova terra, uma vez que a situação econômica da Itália na época era muito difícil. Deixaram tudo na Itália: família, amigos, casa, terras, para partir numa viagem em busca do desconhecido e dias melhores para seus filhos (PEDROTTI, 2007).

Chegada ao Brasil, os imigrantes aportavam em São Paulo. Os que se destinavam ao Rio Grande do Sul se deslocavam de navio até Porto Alegre e dali, a bordo de um vapor, até a cidade de Montenegro. Faziam o restante do percurso, até as colônias na encosta da Serra, no lombo de mulas, em carretas ou a pé, por mais de 80 quilômetros. A família de Philippe e Ângela Chesini se dirigiu até o bairro Chácaras, na cidade de Garibaldi. Posteriormente, para distrito de São Miguel e a localidade que futuramente seria o distrito de Vila Rica¹.

¹ Atualmente distrito da cidade de Farroupilha, RS.

O casal teve ao todo sete filhos: Augusto, João, Fiorindo, Paulo, Guerino, Fortunato e Maria (PEDROTTI, 2007). Na década de 30, Felipe Tomaz Chesini, filho de Augusto e neto de Phillipe, que herdou a arte do vinho, elaborava o próprio vinho para seu consumo e da família. Neste momento é importante abrir um parêntese para relatar a história da formação da comunidade de Vila Rica, visto que a trajetória da família Chesini, da Adegas Chesini e da comunidade de Vila Rica estão intimamente entrelaçadas.

No início eram viticultores e possuíam uma ferraria para fabricação de implementos e equipamentos para uso nos trabalhos da propriedade e, também, para comercialização com os demais habitantes da região. Um primo do nono Felipe Chesini, chamado Eduardo Chesini sofreu um acidente, afetando a visão em um dos olhos quando realizava um trabalho na ferraria e segundo diagnóstico médico a sua visão estava perdida. Sendo a família bastante religiosa, decidiram realizar uma novena para Santa Lúcia pedindo que ele recuperasse a visão.

Em caso do pedido ser atendido ele ergueria um *capitel* (um pequeno oratório construído ao longo das estradas, pequena capela) em homenagem a santa. Assim, todos os dias o Eduardo se encaminhava para lavar os olhos em uma fonte de água existente na propriedade e realizavam orações entre os familiares. Por fim o Eduardo voltou a enxergar e existe a crença de que foi um milagre atribuído a santa, então o *capitel* foi construído no ano de 1932, no local onde hoje se encontra a Igreja de Santa Lucia padroeira da comunidade de Vila Rica (Figura 1).

Figura 1 – Capitel de Santa Lúcia



Fonte: Acervo Adegas Chesini, 2019.

A figura 1 mostra o capitel de Santa Lúcia, construído no ano de 1932, com apoio do Frei Caetano que atendia a região e auxílio dos moradores, o *capitel* foi erguido em madeira e

medindo 4x4 metros, tendo como padroeira a imagem de Santa Lúcia, protetora dos olhos. Em 1956 foi construída a capela de alvenaria, graças ao esforço de toda a comunidade. Se no começo eram apenas seis famílias fazendo parte da comunidade, hoje são mais de 100. A figura 2 mostra a vista frontal da Igreja de Santa Lúcia construída com apoio da comunidade no lugar o antigo *capitel*.

A comunidade ainda não possuía nome e a denominação de Vila Rica foi sugestão do padre que veio dar a benção ao *capitel*, devido à riqueza da fé dos habitantes e a beleza do lugar (*Jornal Novo Tempo*, 2005). No segundo domingo de dezembro é realizado uma festa na comunidade em comemoração ao dia de Santa Lúcia que reúne cerca de 1.000 pessoas oriundas de todas as localidades e cidades vizinhas.

Figura 2 – Atual Igreja de Santa Lúcia – Vila Rica



Fonte: Acervo Particular, 2019

Conforme entrevistado E3, (2019, p. 4).

[] no segundo domingo do mês de dezembro, que é o dia de Santa Lucia é dia 13, no segundo domingo do mês a comunidade faz a festa e daí pra toda região. Uma festa que reúne em torno de mil pessoas, e existe uma devoção muito grande e as pessoas de Bento Gonçalves, de Farroupilha, bastante do interior, vem para cá, faz uma procissão, tem benção dos olhos, tem benção da água também. Então o pessoal leva para casa, água benta. Então se criou uma devoção muito grande.

A figura 3 mostra a vista parcial do 3º Distrito de Vila Rica em Farroupilha, podemos perceber, conforme realçado na fotografia, que a Igreja de Santa Lúcia e a Adega Chesini estão

centralizadas, demonstrando que a comunidade cresceu e se desenvolveu no seu em torno. Desta feita, procurou-se contar brevemente a história da localidade e da vinda da família.

No ano de 2001 tem início a profissionalização da gestão da empresa, começando o processo de modernização em todos os sentidos. O nome fantasia de Adega Chesini é adotado, novos investimentos em tecnologia, modernização na apresentação dos produtos (modernização dos rótulos) e o lançamento de novos produtos foram incorporados, mas a filosofia do patriarca Felipe de zelar pela qualidade dos produtos continua norteando as decisões corporativas.

Assim, o primeiro controle de qualidade dos produtos da Adega Chesini é a família, ou seja, o que é comercializado é o que a família consome e aprova, relatado pelo Entrevistado E3, (2019, p.9).

Eu acho que o ponto principal, vamos dizer assim, o principal benefício, que eu vejo na, na empresa assim, nessa gestão é a questão da, da qualidade, de primar pela qualidade dos produtos. E daí eu já escutei o pai falar várias vezes, do tempo do *nono*, que ele dizia essa questão do, do, da marca, da família, do sobrenome da família, que é a marca do produto. Porque isso, isso tá, não tem como separar. Hoje eu vejo que é uma, que é uma... é meio cultural, o Chesini vinho, o vinho Chesini e Chesini é o meu sobrenome, mas as vezes tu acabas esquecendo que é o sobrenome. Que é o vinho, então. Isso vem desde lá, desde a década de 60.

Figura 3 – Vista aérea parcial do 3º Distrito de Vila Rica.



Fonte: Prefeitura Municipal de Farroupilha, 2019.

A partir do ano de 2003 houve um incremento no lançamento de novos produtos da Adega Chesini, conforme o jornal *Correio Riograndense* (maio/2003) é obtida a aprovação do bispo de Caxias do Sul Dom Paulo Moretto para consumo em missas do vinho licoroso especial

produzido na adega, chamado de Vinho de Missa e comercializado atualmente em embalagens “Bag in Box” de 3 e 5 litros. O relato do entrevistado E3 confirma isto (2019, p.4).

o vinho de missa também, que já era elaborado porque teve uma visita do bispo, na década de 80, que, que ele ensinou a fazer o vinho de missa, como a família, ela era bastante ligada aos padres, na própria família tinha irmãs religiosas, padres. E eram muito amigos, o bispo disse que se quisessem fazer, como ele conhecia a família, conhecia a índole da família, ele autorizou isso. Porém era uma autorização informal, como o produto não era registrado, aí eu fui atrás para registrar, aí consegui autorização formal dele, para um período de 5 anos, daí depois, hoje ela já foi renovada, duas, três vezes, já trocou até o bispo e nós já conseguimos uma nova renovação, então é um trabalho que... que está sendo feito que, que, vamos dizer assim, que não era porque o bispo era amigo da família que nós tínhamos. Hoje trocou o bispo, não tinha nada a ver um com o outro, eu fui lá, apresentei ele conheceu o processo deu o sinal, então vocês podem continuar elaborando esse vinho.

As edições do *Correio Riograndense* (ago e set/2013) e do *Jornal do Comércio* (jul/2013) noticiam que o vinho de missa utilizado nas missas da Cidade da Fé na Jornada Mundial da Juventude de 2013 na cidade o Rio de Janeiro foi o vinho de missa produzido na Adega Chesini.

O jornal *Conceito o Jornal* na sua coluna chamada *Tastevin* (2005/2006) faz menção em dois momentos aos novos produtos da Adega Chesini, primeiramente em 2005 um vinho de mesa com a variedade de uva Lorena. Ainda no ano de 2005 a Grappa Chesini². Conforme o entrevistado E3 (2019, p.9), esse produto é um exemplo, de que a qualidade dos produtos Chesini passam pelo controle da família.

A grappa era feita, produzida, vendida, mas não era registrada no Ministério da Agricultura. Aí eu fui atrás para registrar e a grappa é um destilado do bagaço da uva e a legislação diz: “que tem a graduação alcoólica de 38 a 44,” eu acho que é. E o pai disse não, muito forte, não, não, tem que botar 38 que é o mínimo, o máximo que dá pra tomar é 38. Por que então? Para ele, mais do que 38 era muito forte. As grappas italianas, todas elas têm 40, 41 e nós registramos com 38 porque daí era melhor para tomar. Só para vocês terem uma ideia. Mas é um exemplo que realmente aconteceu. Então tem essa cultura de... O que a gente produz é para consumir. Quer dizer, não é que seja só para consumir, mas que dá para consumir.

No ano de 2006, o mesmo periódico menciona que cinco (5) diferentes tipos de vinhos finos³ foram produzidos: Branco Moscato, Tinto Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Reserva Especial, Merlot e Merlot Reserva Especial. O maior expoente dos produtos da vinícola é o vinho Chesini Gran Vin, que nasceu de um projeto, do ano de 2002, onde o atual gestor cursou uma especialização em Vitivinicultura. O trabalho final deste curso de especialização consistia

² Destilado envelhecido onde a elaboração começa na colheita das uvas, quando se escolhe as mais perfumadas, que dão ao produto aroma genuíno e elegante. (Adega Chesini, 2019).

³ Vinhos Finos: São os vinhos com graduação alcoólica de 8,6 a 14% em volume, proveniente exclusivamente de variedades “*Vitis Vinífera*” (UVIBRA, 2013).

em elencar e descrever os passos e as condições necessárias para elaboração de um vinho conceito⁴. Deste trabalho resultou o Chesini Gran Vin que é atualmente considerado como um vinho de guarda⁵.

O Projeto foi colocado em prática no ano de 2003. O “ano de 2005 aconteceu o que foi considerada a melhor safra da história”, conforme relato do entrevistado E3, 2019.

[...]logo que eu comecei aqui fiz uma especialização em vitivinicultura. [...] Mas eu tive uns amigos muito legais. Ajudaram-me bastante e um deles foi que nós criamos essa parceria de montar, de criar o Chesini Gran Vin.[...] E então esse, um colega meu desse grupo, ele tinha os vinhedos, então eu conversei com ele, tal, porque vamos fazer e tal, e como ele é, era uma pessoa bastante, diria assim, bastante aberto para essa questão de tecnologias ele topou fazer. [...] Então eu fiz essa parceria com esse colega e criamos daí o modelo ideal de vinhedo, que foi trabalhado em 2003, 2004 e depois então 2005 nós elaboramos esse... esse vinho que chamamos de Chesini Gran Vin e que foi tão premiado assim nos últimos anos. Até o ano passado continuou a receber premiações. Eu só parei de ganhar premiações, porque eu parei de inscrever ele em concursos. Porque vai diminuindo, existe uma quantidade mínima de produto para participar em concurso, tem que ter mil garrafas e aí... já no ano passado, no último concurso já tava estourando o limite. Parou por normas dos concursos, estão a gente não pode mais inscrever.

Ainda no ano de 2005, este vinho ficou entre os 30% melhores do país na Avaliação Nacional de Vinhos safra 2005. No concurso da safra do município de Garibaldi, ficou entre os dois melhores do concurso. No ano de 2006 em Farroupilha foi o mais pontuado do concurso. No mesmo ano conquistou medalha de ouro no Concurso Internacional de Vinhos do Brasil de 2006. Isto tudo sem ter sido lançado (Entrevistado E3, 2013). O vinho foi engarrafado e lançado no mercado no ano de 2008, em um total de 2.770 unidades. O lançamento do Chesini Gran Vin foi notícia nos periódicos da região, tais como: *Bon Vivant* (jun/2008), *Jornal Novo Tempo* (ago/2008) e *O Farroupilha* (ago/2008).

Visando consolidar e diversificar os produtos da vinícola, novas alternativas foram buscadas, entre elas conforme o jornal *Folha Popular* (out/2003) foi participar do projeto de incentivo à produção de espumantes pelo método *champenoise*⁶. O projeto colocado em prática com apoio da prefeitura de Garibaldi, juntamente com o Conselho Municipal de Desenvolvimento Econômico e Social, tem por objetivo ampliar a elaboração do vinho espumante no Município.

⁴ Conforme entrevistado E3 - Elaboração de um vinho além dos padrões tidos como normais pela legislação do Brasil.

⁵ Vinho de Guarda é um vinho para ser consumido maduro ou envelhecido. Nem todos os vinhos possuem essa característica. (Adega Chesini, 2019).

⁶ “De uma maneira simplificada, o Método *Champenoise* de elaboração de Vinhos Espumantes consiste na elaboração de um vinho base, e posterior refermentação dentro da garrafa” (WITT, 2006, p.14).

Depoimento do Entrevistado E3 (2019, p.6) confirma a participação no projeto das champanharias.

[...] e aí paralelo a isso então a gente conseguiu iniciou a elaboração de, dos espumantes também foi lá por noventa e... desculpa, 2004 eu acho. Não, 2003 começou, mas aí em 2003 nós entramos num projeto de micros champanharias de Garibaldi. [...] foi meio apressado porque a gente conseguiu, juntou em nove vinícolas, pequenas vinícolas, nós conseguimos registro no ministério assim em tempo recorde pra ser um lançamento na Fenachamp de 2003. Daí na Fenachamp de 2003 nós lançamos o nosso espumante.

Conforme o jornal *O Farroupilha* (2009), existe um projeto da Embrapa, chamado de Uva e Vinho e que tem por objetivo conquistar a indicação de procedência de vinhos e espumantes à base das variedades moscatéis para transformar Farroupilha em referência nacional e internacional, e para isso está oportunizando as vinícolas a incorporação de novas tecnologias e de novos padrões de produção. A participação em ambos os projetos possibilitou a Adega Chesini um incremento em sua produção de espumantes de 1.000 unidades/ano em 2003 para 15.000 unidades/ano em 2009 (*O Farroupilha*, 2009).

A participação em outro projeto, que consiste em uma parceria entre diversas entidades de classe, possibilitou que a Adega Chesini, em conjunto com outras três vinícolas, estivesse habilitada para exportar vinhos tinto de mesa para a Rússia. Juntas, as vinícolas embarcaram 840 mil litros de vinho em 35 contêineres (*Jornal Zero Hora*, 2013). As principais entidades parceiras foram a Associação dos Vinicultores de Garibaldi (AVIGA), Emater, Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Garibaldi, Boa Vista do Sul e Coronel Pilar. Premiações também fazem parte dos resultados dessas participações, conforme o *Jornal Zero Hora* (2013) o espumante Cave Del Vêneto Espumante Moscatel produzido pela Adega Chesini recebeu medalha de ouro no 8º Concurso do Espumante Finos Brasileiros em Garibaldi.

Ainda no ano de 2003 a Adega Chesini inaugurou um espaço destinado ao enoturismo (*O Garibaldense*, 2003) que consiste na visitação ao interior da cantina, onde o visitante conhecerá as primeiras pipas de produção de vinhos da década de 1960 e conhecerá o processo de fabricação de vinhos e espumantes. A figura 4 mostra as pipas de madeira que compõem a decoração do espaço gastronômico e primeiramente eram utilizadas no processo de fabricação e armazenagem do vinho e atualmente foram substituídas por tanques de aço inoxidável.

Figura 4 – Pipas Antigas



Fonte: Acervo da Adega Chesini, 2019.

A figura 5 mostra parte dos fermentadores de aço inoxidável, atualmente utilizados na fabricação do vinho. Este roteiro faz parte do projeto de visitação da vinícola.

Figura 5 - Fermentadores em inox



Fonte: Acervo da Adega Chesini, 2019

A figura 6 mostra um tanque em aço inoxidável atualmente utilizado no processo de estocagem do vinho em substituição as antigas pipas de madeira, conforme relato do entrevistado E3, (2019, p.16).

Antigamente a madeira, ela era muito utilizada para todos os utensílios que se fazia com que ela era em abundância. E... só que ao longo do tempo se viu que a madeira não é um material muito bom para ser armazenar vinho. Ela é, como a superfície dela é porosa, a probabilidade de uma contaminação é muito grande. Então, hoje, o que se trabalha para elaborar vinho é aço inoxidável. São os tanques de aço inoxidável. Então, gradativamente nós vamos ampliando a nossa capacidade de estocagem, de elaboração de vinhos para os tanques de aço inox. E a madeira praticamente caiu em descrédito.

Figura 6 – Tanque de aço Inoxidável



Fonte: Acervo particular, 2019

Na sequência o visitante conhecerá um local, onde os vinhos ficam armazenados e os espumantes são elaborados pelo método *champenoise*, denominado de *caves* (Figura 7), o que chama a atenção nesse local é o piso de chão batido, que foi mantido assim para lembrar os porões das casas onde os vinhos eram primeiramente produzidos pela família Chesini, conforme relato do Entrevistado E3 (2019, p.17).

[...]essas caves, cada cave tem uma variedade de vinho e a gente deixou o chão batido que é a terra, terra mesmo batida que é um resgate das origens. Que quando o nono começou a fazer esse vinho, no porão da casa dele, a parede era de pedra e o chão era de terra e era assim porque não tinha dinheiro para fazer diferente, mas hoje, nós vemos que, com todo o acesso à tecnologia que nós temos, tecnologia mundial, no que tem de melhor para se elaborar vinho, nós vemos que o chão batido praticamente é o que precisa para o vinho armazenar, para ser, para ele amadurecer. Para manter a temperatura e a umidade. Então a gente deixou isso em função principalmente do, desse resgate da história.

Figura 7 – Cave com piso de chão batido



Fonte: Acervo Particular, 2019

Em seguida o visitante também poderá apreciar um espaço gastronômico especialmente decorado com as antigas pipas de madeira não mais utilizadas na fabricação do vinho e se deliciar com uma típica refeição italiana acompanhada pelos vinhos e sucos da casa (Figura 8). O entrevistado E3 (2019, p. 7) relata a criação do espaço gastronômico.

então o que é que acontece? Vamos retornar um pouco lá quando nós montamos a estrutura física. Que nós ampliamos para construir o escritório e aí tinha aquela questão do enoturismo, tava despontando o Vale dos Vinhedos na época e tal. E aí disse vamos fazer um espaço para nós servir refeições, grupos pra tentar trazer o, o cliente pra dentro da vinícola. Porque eu tinha, eu tinha uma, vamos dizer assim, uma visão de que como a gente poderia trabalhar a marca nossa era justamente trazer o turista pra cá. Então nós criamos esse espaço, fizemos um, um espaço, montamos com as pipas mais antigas da empresa nós colocamos elas numa lateral e a ideia era também trazer, servir refeições dentro da vinícola né? Pra esse turista.

Figura 8 – Espaço Gastronômico com o museu ao fundo



Fonte: Acervo Particular, 2019.

Por fim, o roteiro promove conhecer o museu da família Chesini, inaugurado em maio de 2013, que é composto por um acervo de fotos da família em diversos momentos da sua história, além de utensílios de fabricação própria que auxiliavam nas lides do negócio e nas atividades da casa e também comercializados (Figura 9). (TELLES; KARAWEJCZYK, 2013; *Correio Riograndense*, jun/2013). A fala do entrevistado E3 (2019) mostra como surgiu a ideia do museu.

[...] eu comecei a achar, eu diria assim, umas máquinas antigas aí na empresa ou atirada em cantos [...] pô a vinícola era, era mais velha que eu né? E, e ela tinha uma história muito grande e aquilo lá fazia parte dessa história. Então sempre me, me chamou um pouco a atenção essa questão da história [...] vamos montar um espaço pra isso. Porque me... eu via que era uma, uma demanda as pessoas que vinham que gostavam de olhar pra aquilo lá. E aí tinha algumas que eram bem antigas, umas máquinas manuais e aí eu percebi isso. Então nós montamos um espaço que fosse específico pra isso, contratei uma arquiteta para desenhar. Ela desenhou um espaço pequeno, porém um espaço onde temos guardado toda essa memória da, da história da empresa que é desde a

época do *nono*. [...] Os maquinários que eram utilizados na época e aí a gente montou, criou esse minimuseu que é um espaço, um espaço de memória da nossa vinícola e junto a isso nós montamos aí com um, um, com madeira de demolição de pipas, nós desmanchamos uma pipa, e fizemos um painel para, pra colocar as medalhas que foram conquistadas em concursos, da região, do país e até em concurso de nível mundial, que nós temos produtos nossos premiados. Então nós temos um paralelo a esse museu também esse quadro de medalha expostas.

A figura 9 consiste em uma vista parcial do espaço cultural e mostra alguns utensílios pertencentes a família Chesini, fotos da família e quadros das premiações conquistadas pelos produtos da Adega Chesini.

Figura 9 – Vista parcial do Espaço Cultural



Fonte: Acervo Particular, 2019.

A figura 10 mostra uma vista parcial das premiações obtidas pelos produtos da Adega Chesini em concurso regionais, nacionais e internacionais expostas no museu da vinícola. Conforme o jornal *Zero Hora* (2005) a Adega Chesini passa a integrar um novo roteiro turístico de Garibaldi. A Rota das Cantinas procura aliar as peculiaridades do setor da vitivinicultura com a hospitalidade das comunidades. O Dia Estadual do Vinho, comemorado em 5 de junho, marcou o primeiro passeio pelas sete vinícolas que fazem parte do projeto (*Jornal das Cidades*, 2005; *Jornal Novo Tempo*, 2005).

Toda a coleta de dados realizada, assim como as análises, permitiu conhecer as fontes de informação utilizadas, bem com a necessidade de recursos de informação para a produção de conhecimento e execução das rotinas diárias da gestão na Adega e a inserção de espaços culturais na mesma.

Figura 10 – Exposição dos quadros com as premiações



Fonte: Acervo Particular, 2019.

É importante ressaltar que o agronegócio sofre grande impacto e influência das práticas e costumes dos atuais gestores de negócio, as quais muitas vezes são ideais passados que continuam sendo repetidos nas atuais gerações. Diante destes dados, Tedesco (2004) menciona em uma de suas obras o fato de a agricultura ser responsável por agregar e formar o espaço de vida e de sociabilidade do imigrante que chegou à região colonial no final do século XIX e início do século XX e daquele que migrou, nas primeiras décadas deste mesmo século, para as Colônias Novas. Ora, nesse sentido, o autor quer dizer que “viver da terra, com a terra e para a terra, no horizonte do trabalho e da interação entre dominação/exploração e resultados produtivos, foi sempre a marca da identidade camponesa dos colonos da referida região” (TEDESCO, 2004, p. 234).

Esta versão não é a única pela qual cabe dizer que os integrantes de uma família que convive no meio rural definem e redefinem a sistematização de seus processos de trabalho e de suas relações. Elas propiciam, assim, acordos básicos relacionados com a constituição da família, necessidades econômicas, distribuição de recursos humanos, das variáveis demográficas e etárias e do seu grau de dependência com os circuitos comerciais e agroindustriais, nos quais Tedesco (2004, p. 236) afirma que “implica esquemas de percepção, de pensamento, de organização de tarefas, de uso do tempo e de recursos referidos à continuidade e à reprodução do grupo familiar”.

Mostra-se oportuno mencionar que pelo consenso, “a memória está intimamente ligada às tradições familiares e a grupos com suas idiossincrasias peculiares” (TEDESCO, 2002, p. 146-147). Conforme o autor, nesta situação é que ela possibilita a aprendizagem e a socialização, apresentando desta forma, continuidade e identidade das tradições familiares. Crippa (2010) considera que a memória permite lembrar algo pertencente ao passado, comparando-os com

os dados do presente e proporcionando a preservação de determinadas informações, as quais são essenciais para a experiência individual e o conhecimento de natureza científica, filosófica ou técnica. Trata-se certamente de que a memória reforça os elos sociais, assim como a própria noção de sociedade e as identidades individuais e coletivas, criando a possibilidade da construção do conhecimento, sendo assim, uma ferramenta para a construção de uma determinada sociedade, assim como de transmissão cultural.

4 Considerações Finais

A construção de conhecimento sobre um segmento envolve muitas disciplinas e epistemologias. No caso em questão, o patrimônio imaterial deste segmento está alicerçado nas memórias familiares e da localização geográfica em que se encontram. A produção vitivinicultura onde a Adega Chesini está inserida é formada por pequenos empreendimentos familiares, com alianças feitas no chamado “fio do bigode” pelos bisavós ou avós deles. A identificação da história empresarial deste empreendimento possibilita compreender sob qual circunstância a memória organizacional chega até nós, mesmo que como consumidores dos seus produtos e serviços. Em termos de institucionalização, o contexto institucional e organizacional promove relações entre valores organizacionais e valores ambientais em processo de mútua constituição, com base em estruturas de poder e na dinâmica de interesses das entidades sociais, reflete-se no posicionamento estratégico das organizações e a importância dos atos e fatos de lembranças institucionais, não somente para a preservação da memória, mas como um auxílio nas decisões futuras.

As evidências encontradas na coleta e análise de dados, expostas neste estudo, propõem novos caminhos de estudo e pesquisa e reforçam os já existentes, sumarizados a seguir.

- A memória familiar ao ser interrogada e não somente lembrada, fornece pistas importantes sobre como se constituem espaços de cultura e memória organizacional na história de pequenos empreendimentos deste segmento;
- Como memória não é somente uma reconstrução de fatos em linha de tempo do passado, existem consequências no presente para as tomadas de decisão de pequenos negócios, quando estas memórias saem do âmbito individual para o coletivo;

- Toda a história contada serve de amparo para o fortalecimento de um pequeno empreendimento e no caso das vinícolas em específico, traduz-se pela criação de novos produtos e serviços disponíveis ao turismo da região;
- Os espaços criados e os roteiros estabelecidos pela Adega Chesini, que são seguidos por muitos empreendimentos da Serra Gaúcha deste segmento de negócio, cria lugares de ancoragem da memória familiar, para as futuras gerações compreenderem de onde vieram e utilizarem estes conhecimentos na tomada de decisão para onde vão.

Referências

ADEGA CHESINI. Disponível em: <<http://www.adegachesini.com.br>>. Acesso em: 10 jun.2019.

BARROS, José D'Assunção. História e memória – uma relação na confluência entre tempo e espaço. MOUSEION, v. 3, n.5, jan-jul.2009.

BERND, Z. Breve panorama das principais teorias da memória. [texto impresso e entregue pela professora]. Material de aula, Curso Memória Social Bens Culturais, Unilassale, 2013.

COSTA, Rovilio. Imigração Italiana no Rio Grande do Sul. Caxias do Sul: EDUCS, 1988.

CRIPPA, G. Memória: geografias culturais entre história e ciência da informação. In: MURGUIA MARANON, E. I. (Org.). Memória: um lugar de diálogo para arquivos, bibliotecas e museus. São Carlos: Compacta, 2010. p.79-110.

GASKELL, G.; BAUER, M. Para uma prestação de contas públicas: além da amostra, da fidedignidade e da validade. In: BAUER, Martin; GASKELL, George (Org.). Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som. Petrópolis: Vozes, 2002.

GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. São Paulo: Atlas, 1989.

GRAEBIN, Cleusa M. G. Resumo a partir de vários estudos sobre memória - autores recomendados na bibliografia da disciplina. [texto impresso e entregue pela professora]. Material de aula, Curso Memória Social Bens Culturais, Unilassale, 2013.

LINS DE BARRO, Myriam Moraes. Memórias e Família – Estudos Históricos. 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 1989.

MEMÓRIA. In: HOUAISS, A.; VILLAR, M. de S.; FRANCO, F. M. M. Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2001. CD-ROM.

NEVES, M. de S. *Lugares de Memória da Medicina no Brasil*, 2007.

<<http://www.historiaecultura.pro.br/cienciaepreconceito/>> Acesso em 08.jul. 2019.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. Projeto História, São Paulo, n. 10, p. 7-28, 1993.

PEDROTTI, P.R., Chesini: Uma família em Garibaldi. Porto Alegre. Ed EST, 2007.

SEIXAS, Jacy Alves de. Percursos de memórias em terras de história: problemáticas atuais. In: BRESCIANI, S.; NAXARA, M. (Orgs.). Memória e (res)sentimento. Indagações sobre uma questão sensível. Campinas: Ed. Unicamp, 2004.

TEDESCO, João Carlos. Nas cercanias da memória: temporalidade, experiência e narração. Passo Fundo: UFP; Caxias do Sul: EDUCS, 2004. 327 p.

TEDESCO, João Carlos. Uso de memórias. Passo Fundo: UFP, 2002. 171p.

TELLES, Telmo. ADEGA CHESINI - OS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DA MEMÓRIA ORGANIZACIONAL: DO NONNO AO NIPOTE. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Bens Culturais. Unilasalle, Canoas/RS, 2014.

TONIETTO, Jorge; ZANUS, M. Indicações Geográficas de Vinhos Finos do Brasil: avanços e projetos em desenvolvimento. v. 8, n. 100. Flores da Cunha: Bom Vivant, 2007. 29 p.