

Teresinha Costa S. de Albuquerque

A Expansão da Viticultura no Submédio São Francisco

A expansão da viticultura no
1987 SP - 07186



6658-1

* Teresinha Costa S. de Albuquerque
** J. S. Inglez de Souza
*** Francisco Z. de Oliveira

1. Esboço Histórico

Assevera SOUZA (1959 e 1969) que tanto a Bahia como Pernambuco apresentam irretorquível documentação de existência da viticultura desde o século dezesseis. O ponto-de-partida desse cultivo teria de ser, obrigatoriamente, uma expedição colonizadora, vinda de Portugal e hábil para introduzir, nas novas terras, bachelos e povoadores pioneiros. A primeira expedição, assim capacitada, foi a de Duarte Coelho que deu início em 1535 ao povoamento de Pernambuco, estabelecendo seu primeiro núcleo em Mirim, hoje Olinda, ao qual, salienta POMBO (1942), "foram afluindo grande número de colonos, tanto do reino como das ilhas e mesmo outras capitânicas". Não se pode duvidar, dado o arraigado amor português à vinha, que ali e àquele tempo, tivessem sido amanhadas as primeiras parreiras do Nordeste.

Pouco mais tarde, pelas alturas de 1542, desembarca na Ilha de Itamaracá o capitão João Gonçalves, com incumbência de retomar sua administração até então completamente descurada. De sua atuação, ressalta POMBO (1942) que "erigiu em vila, sob o nome de Conceição de Itamaracá, a antiga povoação", fomentou a lavoura, importou mudas e sementes, fundou engenhos e, acrescenta o historiador, "o cultivo da cana, da vinha, do tabaco e do algodão generalizou-se na ilha e logo foi se estendendo pelo continente fronteiriço". É bem possível, com base nesta notícia, que a viticultura nordestina tenha tido a ilha citada como fulcro, a partir do qual a parreira difundiu-se pelas povoações nascentes, tanto da costa como do interior.

Fato indubioso é que, já em 1584, o padre Fernão Cardim, saindo da Bahia e desembarcando "no arrefice de Pernambuco" em 14 de julho daquele ano, indo visitar o Colégio Jesuíta da vila, lá pode contemplar duas ruas com pilares de tijolos sustentando parreiras (CARDIM, 1939). Quanto à Bahia, pode-se admitir o cultivo da parreira antes de 1549, como se certifica pelo exame das cartas escritas, da Bahia, por NÓBREGA (1931) entre os anos de 1549-1560, nas quais relata (Carta V — "Informações das Terras do Brasil", 1549)... "porque vejo que se dão uvas e ainda duas vezes ao ano, porém são poucas por causa das formigas..." Confirma plenamente tais informações Gabriel Soares de Souza, passados vinte anos, pois que tendo residido no Brasil de 1570 a 1587 (SOUZA, 1938), salienta no capítulo "em que se declara as árvores de Espanha" que se dão na Bahia e como se dão nela", textualmente, que:

"as árvores a principal é a parreira, a qual se dá de maneira nesta terra que nunca lhe cae a folha, se não quando a podam que lh'a lançam fora, e quantas vezes a podam, tantas dá fruto; e porque duram poucos anos com a fertilidade, se as podam muitas vezes ao ano; é a poda ordinária feita duas vezes para darem duas novidades, o que se faz em qualquer tempo do ano conforme ao tempo que cada um quer as uvas, porque em todo ano amadurecem e são muito doces e saborosas e não amadurecem todas juntas; há curiosos que têm seus jardins pé de parreiras que tem uns braços com uvas maduras, outros com fruto em flor e outros podados de novo; e assim em todo ano têm uvas maduras, em uma só parreira; mas não há n'aquela terra mais planta que de uvas ferraes e outras uvas pretas, e se não há n'asta terra muitas vinhas é por respeito das formigas, que em uma noite dão em uma parreira, lhe cortam a folha e o fruto e o lançam no chão; pelo que não há na Bahia tanto vinho como na ilha da Madeira, e como se dá na capitania de São Vicente, porque não tem formiga que lhe faça nojo, onde há homens que colhem já a três e quatro pipas cada ano..."

Vê-se que, hoje ainda, transcorridos 400 anos deste relato, o modo de podar e o comportamento da videira são praticamente idênticos.

Posteriormente, informações positivas a respeito da viticultura pernambucana são, sem dúvida, as encontradas no livro de Gaspar Barléu, estampado em Amsterdã em 1647 (BARLÉU, 1940). No frontispício da grande obra, bem no centro, desenhou Barléu um brasão de armas, rodeado de lauréis, escudos e de anjos,

* Eng.º Agr.º, M.Sc., Pesquisador em Fruticultura de Clima Temperado, EMBRAPA/Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido (CPATSA), Petrolina, PE.

** Pesquisador Científico VI, Inst. Agrônômico, Campinas, SP.

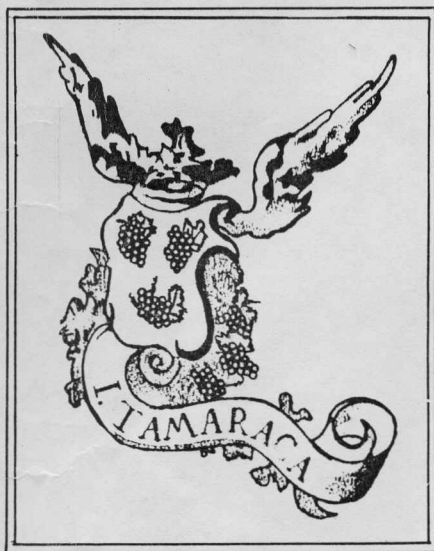
*** Eng.º Agr.º, Bs. Coordenador do Setor de Difusão de Tecnologia, EMBRAPA/CPATSA, Petrolina, PE.

ident.
6658 1

simbolizando certamente os feitos da conquista batava em terras do Novo Mundo.

Explicando o significado desse brasao, derrama-se Barleu em interpretaoes panegricas a Nassau e, quando chega a vez da Ilha de Itamaracá, cuja produçao agrícola era representada por três grossos cachos de uvas, ele consigna em seu estilo arrevezado: “a fecunda Itamaracá exhibe os seus nectários racimos”. Mais adiante, em um mapa da “Capitania de Pernambuco”, caracteriza essa capitania pela lavoura canavieira, em cujo brasao uma figura de virgem ostenta um grande colmo em sua mão esquerda. Assim, enquanto a extensa cultura de cana de açucar representava a agricultura de Pernambuco continental, a viticultura era tipicamente o produto do solo da Ilha de Itamaracá. Nem se tenha dvida quanto  legitimidade da ênfase desses escudos, pois foram ideados pelo próprio Maurício de Nassau, que para cada província criou “insígnias e emblemas adequados ao característico de cada uma”, como ressaltava o mesmo Barleu. O de Itamaracá “mostrava um cacho de uvas, porque nenhuma parte do Brasil os produzia tão belos e suculentos”. Tal importância deu a esses brasoes que foram gravados em sinetes de prata por escultores btavos”.

Confirmando ainda essas notícias sobre a importância da viticultura itamaracaense do século dezessete, temos ainda o testemunho de Van Der Dussen, que registra em seu Relatório, informaçoes idênticas às de Barleu: “A ilha produz copiosamente melões e frutas semelhantes e as maiores e mais saborosas uvas de todo o Brasil”.



Escudo da Ilha da Itamaracá, ornado de grossos cachos de uvas, caracterizadores da produçao agrícola local, mandado confeccionar pelo Conde Maurício de Nassau.

Sem dvida, são estas referências das mais antigas sobre a viticultura nacional, somente utrapassadas em antiguidade pelas notícias quinhentistas de Simão de Vasconcelos, Nóbrega, Anchieta, Cardim e Gabriel Soares de Souza mencionadas. Raimundo Fernandes da Silva (SILVA, 1940) sustena que os mais antigos parreirais brasileiros tenham sido os da Ilha de Itaparica na Bahia e os de Itamaracá em Pernambuco, existindo na primeira, ainda vestígios dessas primeiras plantaoes. Pouco valor histórico, todavia, deve ser atribuído a essa informaçao, uma vez que o autor não nos fornece a documentaao em que apóia essa assertiva.

Os informes de Barleu e Van Der Dussen confirmam que a viticultura em Itamaracá foi sempre muito mais importante que a do continente e nos fazem acreditar que Duarte Coelho não introduziu a parreira em sua donatária, provindo as cepas pernambucanas de bachelos itamaracaenses. Igualmente fica bem patenteada a vetustez dos parreirais de Itamaracá, pois se os holandeses ao ocuparem aquela região em 1636 já se impressionaram com a extraordinária qualidade e vulto de sua produçao vitícola,  porque tal atividade vinha sendo há largos anos ali praticada.

Cento e setenta anos após Barleu, vem Aires de Casal (CASAL, 1945) confirmar o renome das uvas itamaracaenses, ao exaltar que... “são gabadas as uvas e mangas desta ilha, onde há boas salinas.”

Repisando a dvida concernentes  exata origem da viticultura de Itamaracá, parece-nos a tese mais condizente com a verdade histórica, ao tom-la como descendente direta da viticultura lusitana, por iniciativa de João Gonçalo, pelas alturas de 1542, como já se discutiu. Vem dar plena verossimilhança a esta hipótese os depoimentos prestados em 31 de março de 1888, pela Sociedade de Agricultura de Pernambuco (Sg. SILVA, 1888) sobre a cultura da videira, nos quais se l:

“Pode-se dizer que esta cultura existe desde tempos imemoriais nos terrenos de aluviões antigos e modernos do litoral da província, sob a forma de parreirais provenientes de cepagens vindas de Portugal e das Ilhas, e dispostas em latadas, como na ilha da Madeira, geralmente nos quintais das casas e vizinhanças das habitaoes e de alguma sorte protegidos pela sombra desta ou de árvores frutíferas durante algumas horas do dia contra os ardores do sol”.

“Os parreirais da Ilha de Itamaracá e do Abreu de Una eram os que gozavam de maior fama pela abundância e qualidade de suas uvas, que não eram inferiores às de Portugal e convenientemente tratados e podados em tempo davam duas colheitas por ano”.

Verifica-se, desta maneira, que ainda no final do século passado exibiam os parreirais de Pernambuco, nos métodos de conduao e nas variedades em cultivo, flagrantes traços de descendência da Ilha da Madeira e da região do Minho, esta representada pelas tpicas “uveiras” ou videiras enroscadas a árvores frutíferas, das

quais recebia proteção contra os ardores do sol, à legítima moda minhota.

De Itamaracá a viticultura, implantada por mãos portuguesas, como já dissemos reconhecer Barléu, me-receu dos súditos de Nassau muita atenção e difundiu-se por algumas localidades do continente.

A lavoura açucareira do Nordeste ocupava açambarcadoramente capitais e braços das terras próximas ao litoral. Avançou pelo interior até onde a pluviometria era favorável, nas fronteiras com o Agreste e o Sertão. Nestes climas, somente a pecuária extensiva pode ocupar grandes territórios e sustentar estabelecimentos fundiários. Na observação de CALÓGERAS (1945), o gado havia encontrado condições favoráveis de desenvolvimento em toda a região da Bahia e de Pernambuco. Seguindo as antigas trilhas indígenas que demandavam a bacia do São Francisco, foram se erguendo ranchos e tapumes rústicos, “os chamados sobrados, em que assistiam os vaqueiros das fazendas de gado que ali se abriam: a população, vaqueira embora, ia-se espraçando”.

As primeiras vacas foram trazidas de Cabo Verde, informava Gabriel Soares de Sousa em 1587 (SOUSA, 1938) muitas outras mais vieram posteriormente de Pernambuco, consagrando-se àquele tempo ele mesmo, o grande tratadista do Brasil, como o primeiro criador de gado do Recôncavo. No encerramento do século dezesseis, o Sertão antes de sinistra memória, pela ferocidade das tribos que o infestavam, destroçadas estas, já começava a perder sua antiga e terrível fama. Foram, então, surgindo, por todo o século seguinte, o dezesete, por todo Vale do São Francisco, os pioneiros arranchamentos pastoris, instalando-se tantos currais, que o velho rio ganhou a alcunha popular de Rio dos Currais.

Confirma VIANNA (1972) estes fatos, acrescentando que “conquanto distanciados e escassos, acompanhando rios e passagens de gado, seguindo a linha dos vaus”, multiplicaram-se no decorrer dos séculos dezesseite e dezoito, os povoados nascidos de simples pousos de boiadas e centros de venda e barganha de gado.

Pelo início do século dezoito, ANTONIL (1923), escrevendo em 1711, dizia que então havia para mais de 500 currais nos sertões da Bahia e na borda pernambucana do São Francisco, “é certo que são muito mais” e calculava os rebanhos bovinos da Bahia: “se tem por certo que passam de meio milhão” (de cabeças)... “e mais de 800.000 hão de ser as de parte de Pernambuco”.

Esta digressão, longa mas necessária, destina-se a caracterizar o mecanismo de implantação da primeira viticultura no Vale do São Francisco. Foram estes rudes fundadores de fazendas de criar que constituíram, a um só tempo, a expedição hábil para transportar bacelos da Bahia e do Recife, através das veredas e trilhas percorridas pelas boiadas e o elemento humano afeito ao amanhã da terra para, conferir à ela o precioso sarmento e dele cuidar até que deitasse raízes permanentes. A expedição hábil sempre existiu desde os tempos quinhentistas de Gabriel Soares de Sousa, mas o homem dextro, amante da agricultura, só teria oportunidade de se fixar naquelas áspers paragens, 3 ou 4 séculos após. Dá bem conta desta ausência de lavradores competentes, nas glebas áridas ribeirinhas do São Francisco, o relatório de Theodoro Sampaio (SAMPAIO, 1955). Tendo o sábio percorrido o Vale do São Francisco, detalhadamente de julho a dezembro de 1879, descreveu a pobre agricultura ribeirinha de então “não se vê agricultura alguma”... “vive-se aí sem saber de que”... “na beira do rio, no lameiro das margens... descobrem-se às vezes restos de uma plantação de milho, de abóboras, de batatas doces e de mandioca”.

Desta maneira e pelo visto, embora muitas eram as tropas de comércio ou de condução de boiadas, que mal ligavam a costa aos sertões do São Francisco, inexistiam até o encerramento do século dezenove, nessa atividade, homens aptos e com interesse para cuidarem da plantação e do cultivo da videira. Cabe aqui lembrar, por oportuna, a advertência de MANARESI (1947) de que “a agricultura em geral e a viticultura em particular, exigem para sua prática certo grau de segurança e de vida sedentária”, insubsistentes naqueles duros tempos e naqueles rudes lugares. Basta lembrar que, pela metade do século dezenove Petrolina era despovoada e apenas uma simples “passagem do Juazeiro”, somente em 1870 elevada à categoria de vila.

Na verdade, passaram-se mais de dois séculos para que, dos sobrados improvisados pelos boiadeiros dos tempos coloniais nas caatingas do São Francisco, nascessem, nos encruzados das sendas, os primeiros arraiais, se assentassem fazendeiros e se estabelecessem fazendas de criar em caráter permanente. Então, sim. Na organização dessas propriedades, o pomar doméstico, para fartura e gozo dos proprietários., tinha presença indefectível e, se laranjeiras, goiabeiras, cajueiros, anoneiras... compunham o arvoredado frutífero que rodeava a sede, ao lado da casa, via de regra, sobressaia o aparreirado.

Este modo de gerir a terra, pelo seu senhor, sua família e agregados, entretanto, só sobreveio no Vale Médio do São Francisco no último quartel do século dezenove e trouxe um visível melhor aparelhamento das fazendas de criar, propiciando, então, condições para nascimento da pequena viticultura, assentada sobre rústicos jiraus e mal-postos caramanchões, antecessores sertanejos da latada, sobre os quais esparramava sua ampla copa a parreira portuguesa.

Os cultivares, trazidos da Bahia e do Recife, eram todos de *Vitis vinifera* — as mesmas castas que os primeiros colonizadores seiscentistas fizeram vir da Ilha da Madeira e enumeradas pelo padre Fernão Cardim, em 1583, em suas “Narrativas Epistolares” (CARDIM, 1939), como sejam: *Ferraes*, *Boaes*, *Bastardo*, *Verdelho*, *Galego* “outras muitas”, as quais cumpre acrescentar as *Malvasias*, as *Moscatéis*, a *Dedo de Dama*...

Este elenco de variedades nobres, já dava celebridade ao vinho da Madeira ao tempo das primeiras viagens colonizadoras para o Brasil. Note-se que a cultura foi introduzida na ilha pouco após seu descobrimento, ou seja pelos anos de 1418-1420 e tornado célebre seus vinhos, na Inglaterra, já em 1478. É de admitir-se que, trasladado para o Brasil, o povoador lusitano carregou consigo, com mil cuidados, bacelos escrupulosamente escolhidos das melhores cepas, para vinho e para mesa, que se notabilizavam nos vinhagos do reino, mas principalmente nos madeirenses.

Desta maneira, recorrendo-se a informações sobre a vinivicultura madeirense, pode-se reconstituir o rol de cultivares que fundamentaram a viticultura inicial do Vale Médio do São Francisco, a saber:

Bastardo: de remoto conhecimento em todo Portugal e casta estimada pelos bons vinhos tintos que origina. O Infante D. Henrique ordenou sua introdução na Ilha da Madeira e de lá foi levada para o Brasil. De amadurecimento muito precoce, este predicado a faz ser comerciada como uva de mesa no mercado de Lisboa, explica CUNHA (1938). Cachos variando em tamanho conforme o vigor da cepa, mas freqüentemente pequenos e curtos, cilindros-cônicos e sempre muito apinhados; baga preta, elipsóide ou deformada pela compressão.

Boaes: desta tribo (no sentido ampelográfico), a mais conhecida e reputada é a *Boal Cachudo* ou *Boal Comum*, de folhas velutíneas, ao contrário de outras *Boaes* que as têm glabras. É, talvez, a mesma *Dona Branca*. Cachos muito grandes, piramidais, alados e soltos; baga branca, esférica, pequena para média. É, esclarece Cincinnato da Costa (COSTA, 1900), “de boa qualidade, tanto para mesa como para vinho”, sendo como tal, ainda levada ao mercado de frutas de Lisboa, conforme CUNHA (1938).

Dedo de Dama: o nome diz bem do formato alongado de suas bagas, que são brancas e carnudas. É idêntica à *Cornichon Blanc*, casta de remota origem na viticultura romana e já descrita por Columella (século I) e Plínio. Cacho grande, esgalhado, solto: baga grande e comprida, como dedos.

Ferraes: deste grupo devem ter entrado no Brasil, as duas formas conhecidas: uma de origem andaluza, de maturação tardia, a mesma *Ferral Comum* de Don Simón (RUBIO, 1879), “de racimos grandes, de figura irregular” ... “ralos en las cepas, algo apertados en las parras” ... “uvas bastante desiguales, muy obtusas ...” “e de coloração preta avermelhada”. Identifica-se com *Ferral Tinto* que, no mercado de Lisboa, domina os demais tipos de Ferral, sg. CUNHA (1938). A segunda forma é a *Ferral Rosada*, de cachos também grandes e longos, mas de bagas sub-esféricas, de coloração rosada escura, carnudas.

Galego: das castas mais antigas do Alemtejo, tem cacho médio, ramificado, cilindro-cônico ou piramidal, solto, bagas brancas, acima da média, ovadas, rijas, de amadurecimento precoce.

Malvasias: deste grupo, universalmente conhecido a variedade mais importante para o caso em análise, é a *Malvasia Grossa*, cujo sinônimo principal é *Codega*, típica das vinhas madeirenses, mas tem, ainda outros sinônimos bem conhecidos, como *Malvoise a Gros Grains* e *Vermentino*. Cachos muito grandes, compridos, compactados. Baga de média para grande, oblonga, branco-amarelada.

Moscatéis: vieram d'além-mar pelo menos as duas castas moscatéis lá mais afamadas — o *Moscatel Branco*, de cacho médio, de baga redonda, amarelada, menor que a média e que tem tendência ao rachamento, e o *Moscatel de Jesus*, de grandes cachos cilindro-cônicos, alados e soltos; bagas grandes, ovaes ou elipsóides, douradas nas partes isoladas do cacho e de polpa carnuda, quase crocante, aromática, de excelente sabor moscatel. Película pontuada de pequenas pintas castanhas. O *Moscatel de Setubal*, de grande fama, é idêntico ao de Jesus.

Verdelho: ou *Gouveio* e que COSTA (1900) denomina de *Verdelho de Madeira*, já que é cultivar que caracteriza a feição ampelográfica da ilha. Cacho abaixo da média, cônico, ramificado, um tanto apinhado; bagas amarelo-esverdeadas, médias para pequenas, elipsóides; polpa firme, “com perfume suave e agradável, sendo das uvas mais saborosas que entre nós se comem”, afirma VILLA MAIOR (1881).

Estas e outras viníferas dos tempos coloniais são, ainda hoje, cultivadas, em latadas contíguas às moradias, em muitos lugares do Vale do São Francisco. A *Ferral*, por exemplo, conservou sua denominação original, as outras, via de regra, receberam apelidos locais e com um esforço de ampelografia retrospectiva poderão vir a ser identificadas. Cultivares viníferas continuaram a predominar na viticultura nordestina até a entrada de variedades americanas a partir de 1850. Estas, com *Isabela* à frente deram-se bem no clima úmido e quente das localidades litorâneas, mas não eliminaram por completo as viníferas coloniais, segundo provas documentais. Na última década do século dezenove, por exemplo, desembarcando no Recife, Maurício Lamberg (LAMBERG, 1896), ali registra a presença de exemplares da videira européia, subentendida na descrição... “arroz e milho crescem muito bem, assim como mesmo videiras, quando plantadas em terras apropriadas. Chegam a dar até duas vezes ao ano uvas maduras que é certo têm mais carne do que suco. É possível que isto provenha da qualidade da cepa”. Claro que tal atributo provém da espécie botânica da cepa, pois é bem sabido que as espécies americanas do gênero *Vitis*, tais como *labrusca*, *aestivalis* e *bourquina* produzem invariavelmente bagas de polpa deliquescente. Somente certas variedades européias apresentam bagas de polpa carnosa, relativamente escassas de mosto. Por esta razão, não há dúvida que as uvas experimentadas por Lamberg provieram de castas européias.

Desta maneira, enquanto as americanas, a partir da segunda metade do século dezenove, começaram a constituir vinhedos de certo porte pelos quintais, bairros novos e arrabaldes do Recife, *Isabela*, *Catawba*, *Niagara* e outras *labruscanas*, deram de fundamentar novos plantios em São Bento, Triunfo, Baixa Verde, Garanhuns e Pesqueira. No Sertão, graças ao clima árido vigente não conseguiram estas variedades, manifestamente inferiores, deslocar a predominância das viníferas. A tal propósito, o entusiasmo nacionalista de Pereira Barreto, veio consagrar, em 1896, (BARRETO, 1806), a Bahia, como a terra da promessa para o cultivo da videira:

“No sertão da Bahia durante cinco, seis e sete meses, não cai em geral uma gota de chuva. Essa prolongada seca opera os mesmos fenômenos fisiológicos que o inverno na Europa, obrigando a videira a despir-se de suas folhas, colocando-a em estado de repouso e fazendo-a dormir nas mais favoráveis condições de saúde. E, quando chega o momento de despertar, chuvas mansas e espaçadas, não durando mais que um quarto de hora, vêm clementemente facilitar a elaboração da seiva. Não se conhece por enquanto ali moléstia alguma parasitária, o ar é tão seco que um cacho de uva lá se conserva perfeito por um ano, sob um teto qualquer de palha sem o mínimo artifício”.

Até a metade do século vinte, o cultivo da videira continuava o mesmo facies que apresentava, desde sua fundação, no Vale Médio do São Francisco, qual o de modesta exploração familiar, quer para fatura domés-

tica, quer para pequena comercialização em mercados cercãos. Desta maneira, é somente por volta de 1950 que se ensaiam os primeiros empreendimentos de proporções e finalidades comerciais. Um dos pioneiros desta fase é o técnico português José Cabral de Noronha e Menezes, chegando ao Vale Médio do São Francisco em 1952, quando encontrou a *Ferral Tinta*, como a variedade predominante em todos os povoamentos da região — colhida imatura, quando as bagas começavam apenas a pintar. Em relatório publicado, MENEZES (1960), então trabalhando para a Comissão do Vale do São Francisco, no fomento à viticultura, atesta que esta atividade não passava de uma pseudo-viticultura, que as irrigações carregavam para a videira doses diluviais de água, que havia completa ausência de operariado especializado, sendo generalizada a descrença quanto às possibilidades de uma viticultura extensa e em caráter comercial. Antes, porém, SOUSA, TOLEDO & CLEMEN-TE (1959), por incumbência da Comissão referida, examinando as plantações que então se ensaiavam, em relatório dirigido à C.V.S.F., chamaram a atenção par algumas castas de *vinífera*, cultivadas em pequenos plan- tios e que se mostravam de comportamento promissor: *Estevão Marinho*, *Ferral Tinta*, *Carnaúba* (*Gros Guil- laume?*), uma equivocada *Sabalskankoi*, talvez *Bellino*, talvez *Black Alicante*, *Vermentino do Salitre*, por cer- to a mesma *Malvasia Grossa* ou *Codega* já considerada, *Moscatel Rosada*, de origem argentina cultivada na chácara do bispo em Petrolina e, finalmente, *Olivette Noire*, de cachos apinhados e bagas pretas, de modesta atratividade, mas o cultivar predominante em latadas domésticas próximas a Juazeiro, BA.

Os principais empreendimentos vitícolas que se instalaram no Vale Médio do São Francisco, nos anos ini- ciais da segunda metade do século vinte, são:

1. Em Coripós, PE (hoje Santa Maria da Boa Vista) vinhedos de José Membrado Molina, com perto de 10.000 pés, iniciados em 1958, das variedades: *Ferral Petra*, *Itália*, *Alphose Lavallée* e *Ohanez*. Irrigação com água do São Francisco.

2. Em Salgueiro, PE, vinhedo de Veremundo Soares, em solos de origem granítica, com cerca de 5.000 pés de diversos Pirovanos e Moscatéis. Irrigação com água armazenada em açude particular.

3. Em Petrolândia, PE, parreirais da Cinzano S/A, iniciados em 1956, com projeto para 100.000 pés de híbridas brancas para vinho. Irrigação com água do São Francisco.

4. Em Belém do São Francisco, vinhedos de Milvernes Cruz Lima, com plantios iniciados em 1957, com orientação de José Cabral Noronha de Menezes, mediante aquisição de mudas de Pedro Grandene Irmãos, de Farroupilha, RS, das variedades: *Moscato Italiano*, *Peperella*, *Trebbiano* e *Moscatel D'Alexandria*. Posteriormente o mesmo Cabral ali introduziu *Ferral Preta*, *Alphonse Lavallée* e *Alicante Preta*, de sarmento obtidos do Convento dos Padres Franciscanos, em Bom Conselho, PE. Irrigação com água do São Francisco.

5. Em Petrolândia, PE, em terras adquiridas do Núcleo Colonial, Afonso Farres, em 1958, formou vi- nhedo de 5.000 pés, principalmente de *Itália*, em terras de aluvião calcário e argiloso. Irrigação com água do São Francisco.

6. Em Petrolândia, PE, no Núcleo Colonial da SUVALE, sob a direção magnífica do Engenheiro Agrônomo José Medeiros de Sousa, formaram-se valiosas coleções de variedades, para observações preliminares e futura distribuição de baceiros.

7. No Posto de Irrigação de Coripós (depois de Santa Maria da Boa Vista), da C.V.S.F., foi organizada coleção de cultivares, de material de propagação recebido, em 1960, da Estação Experimental de São Roque, SP, remetido pelo Eng. Agr. Wilson Corrêa Ribas.

8. Em Petrolina, PE, na Chácara do Bispo, cultivo de diversas castas de antiga introdução, sobre latadas, em terras aluvionais do São Francisco, do qual provinha a água de irrigação.

9. Em Juazeiro, BA, no Posto de Irrigação do Rio Salitre, latadas erguidas ao tempo da velha Fazenda do Coronel Aprígio, possivelmente no 1º quartel do século vinte, e cobertas com cultivares da antiga existência no Vale. Irrigação com água do Rio Salitre.

10. Na Fazenda Itaparica, município de Gloria, BA, formação dos primeiros vinhedos da Cia. Melhora- mentos do São Francisco, com sede em Petrolândia, PE., em 1970.

11. A nível de experimentação foi instalada em 1965, pela SUDENE, na área do Campo Experimental de Mandacaru, uma coleção de cultivares de videira, os quais foram coletados na região nordestina. Posterior- mente, em 1968, esta coleção foi ampliada com cultivares importados pela FAO, da Itália, e materiais trazidos do Instituto Agrônômico de Campinas (SP). Com estas introduções a coleção ficou assim constituída:

- | | | |
|-----------------------|-----------------------------|----------------------|
| - Alphonse Lavallée | - Império | - Panse Precoce |
| - Angelino A | - Itália | - Pedro Ximenez |
| - Angelino B | - Lassif | - Perle de Csaba |
| - Angelo Pirovano | - Madeleine Royal | - Perlona |
| - Bassana | - Malvasia de la Chartreuse | - Portuguesa Blaves |
| - Branca Salitre | - Molinera Gorda | - Regina di Vignetti |
| - Califórnia | - Marengo | - Regina |
| - Campos da Paz | - Moscatel de Alexandria | - Romania |
| - Chasselas Doré | - Moscatel de Hamburgo | - Rosaky Rosada |
| - Chasselas Rosé | - Moscatel Grego | - Saint Jeannet |
| - Dattier de Beirouth | - Moscatel Rosado | - Sémillon |
| - Delizia di Vaprio | - Moscatel Caillaba | - Sovrana |
| - Estevão Marinho | - Moscato Noir | - Sultanina |
| - Ferral | - Nápole | - Verdea |
| - Frankental | - Oeillade | |
| - Gros Colman | - Olivette Noir | |

Durante os anos de 1972 à 1975, o Campo Experimental de Mandacaru foi incorporado pela CODEVASF (Companhia de Desenvolvimento do Vale do São Francisco), que durante este período não realizou pesquisa.

Entretanto, quando da criação do CPATSA (Centro de Pesquisa Agropecuária do Trópico Semi-Árido) em 1975, ficou em acordo entre os dois órgãos que os trabalhos de pesquisa desenvolvidos com viticultura e outras frutíferas neste campo fossem reiniciados.

A partir de 1979 a coleção de cultivares de videira do CPATSA foi ampliada, com ênfase para as uvas de vinho e passa.

Atualmente, esta coleção está composta por 130 cultivares. Além das citadas anteriormente, foram introduzidas as seguintes cultivares.

— Para vinho:

- | | | |
|----------------------------|---------------------|---------------------|
| - Altesse | - Red Veltliner | - Himrod Seedless |
| - Aramon | - Refosco | - H 4-49-69 |
| - Baco Blanc | - Rieslina | - Iracema |
| - Burger | - Riesling do Reno | - Isaura |
| - Cabernet Franc | - Riesling Itálico | - Maria |
| - Cabernet Sauvignon | - Royalty | - Moscatuel |
| - Campanário | - Ruby Cabernet | - Pasiga |
| - Carignane | - Sauvignon Blanc | - Perlette |
| - Chenin Blanc | - Seara Nova | - Rodi |
| - Cinsaut | - Souzao | - Sultanina Bianca |
| - Dattier de Saint Vallier | - Sylvaner | - Sultanina Moscata |
| - Durif | - Tannat | — Para mesa: |
| - Feher Szagos | - Tocay Friulano | - G. G. 90.450 |
| - Flora | - Trebbiano Toscano | - Dom Mariano |
| - Gamay | - White Riesling | - Dona Maria |
| - Gamay Beaujolais | — Para passa: | - Early Muscat |
| - Gewürztraminer | - Adona | - Kyoko |
| - Gran Noir | - Apirena Brum | - Malvasia Bianca |
| - Grenache | - Arizul | - Mont Serrat |
| - Malbec | - Canner Seedless | - Moscatel Nazareno |
| - Malvasia de Lípari | - C. G. 26.916 | - Orange Muscat |
| - Merlot | - C. G. 40.016 | - Patrícia |
| - Mourvèdre | - C. G. 87.908 | - Piratininga |
| - Palomino | - C. G. 101.024 | - Queen |
| - Petit Syrah | - Delight | - Soraya |
| - Peverella | - Imperatriz | - Traviú |
| - Pinot Noir | - Feal | |

A partir de 1970 foram surgindo no Submédio São Francisco outros empreendimentos vitícolas, que até hoje subsistem e que serão adiante examinados como integrantes da Fase Atual da Viticultura São-franciscana.

TCSA/mia.

2. Fase Atual da Viticultura

A viticultura no vale do submédio São Francisco, na região compreendida entre Santa Maria da Boa Vista (PE) e Curaçá (BA) até Casa Nova e Vale do Salitre (BA), começou a se desenvolver, aumentando consideravelmente o número de produtores, a partir de 1979-80, quando os projetos de irrigação começaram a ampliar-se, havendo necessidade de diversificação agrícola com plantas perenes, o que daria maior estabilidade ao sistema produtivo. Até então, o cultivo da videira estava restrito a poucos produtores. A pesquisa que se reiniciou em 1979 também contribuiu para esta expansão, pois gerou novas tecnologias para a região.

A cultura da videira na região, apresenta um manejo bem peculiar, pois que pelas condições climáticas, vários aspectos de cultivo são modificados. A propagação se faz de forma muito rápida, com 4 meses leva-se a muda do porta-enxerto para o campo, e a enxertia se processa com 6 meses a 1 ano. Deste modo a primeira produção se dá com 18 a 20 meses do plantio.

Outro aspecto de relevante importância é o encurtamento do ciclo fenológico, que pode ser de 110 a 130 dias para os cultivares 'Itália' e 'Piratininga'. Isto permite que se tenha até 3 colheitas por ano, sendo que o normal é se obter 2,5 safras por ano. Este encurtamento do ciclo fenológico se deve ao fato do clima da região ser sempre quente, raramente apresentando temperaturas abaixo de 15°C.

O número de produtores atualmente envolvidos na produção vitícola está em torno de 143. Sendo que destes a grande maioria (111) são produtores com áreas que vão de 0,3 à 10 hectares. Em torno de 30 são produtores com áreas de 12 à 20 hectares, e grandes produtores são dois, com áreas de produção superiores à 100 hectares.

A área total cultivada em produção é de 900 hectares, onde a grande maioria dos plantios são de uvas para mesa dos cultivares 'Itália' (65%) e 'Piratininga' (22%), entretanto os grandes produtores estão diversificando com plantios de uvas para vinho (13%), visando abastecer as vinícolas por eles instaladas. Existem 400 hectares de parreirais já instalados, mas que encontram-se em fase de formação, com a primeira produção prevista

para 1988. Para os próximos dois anos, está previsto a ampliação da área de produção em 1.100 hectares; sendo que só nas áreas de colonização dos perímetros irrigados de Maniçoba e Curaçá, serão implantados 500 hectares.

A grande maioria dos produtores de uva são colonos nos projetos de irrigação da CODEVASF, e estão distribuídos da seguinte maneira:

- Projeto Bebedouro: dos 105 colonos, 84 são produtores de uva;
- Projeto Mandacaru: dos 43 colonos, 10 são produtores de uva;
- Projeto Maniçoba: dos 234, 1 é produtor de uva;
- Projeto Curaçá (gerenciado pela Cooperativa Agrícola de COTIA): 30 viticultores.

O restante dos viticultores são produtores particulares sem nenhum vínculo com empresas do governo.

A produtividade é bastante heterogênea, a grande maioria dos pequenos proprietários apresentam produtividade abaixo de 10 toneladas por hectare em cada safra. No entanto, alguns produtores estão atingindo 25-30 toneladas por hectare em cada safra, ficando a média geral de produtividade da região em torno de 11,5 toneladas por hectare em cada safra, podendo-se ter até 2,5 safras por ano.

As baixas produtividades estão localizadas essencialmente nos Projetos Bebedouro e Mandacaru, o que se deve a limitação de conhecimentos dos colonos sobre a cultura e em consequência, a não adoção e assimilação das tecnologias existentes na região. Geralmente os colonos não tem na viticultura a sua principal fonte de renda e isto contribui para dificultar o aprendizado de como lidar eficientemente com a cultura. A totalidade destes pequenos produtores colocaram que a falta de mão-de-obra especializada era a causa para a baixa produtividade, vindo a entrar a expansão da viticultura; entretanto, há evidências que esta colocação não expressa a realidade pois outros produtores conseguem excelentes produtividades utilizando-se da mesma mão-de-obra.

Os viticultores mais esclarecidos apontaram a deficiente brotação da videira como o problema mais marcante, pois que em consequência as plantas ficam mal formadas, vindo a dificultar, posteriormente, as podas de frutificação.

No entanto, já existem soluções para este problema, favorecendo-se a brotação das gemas através da aplicação de produtos químicos.

Com relação aos produtores do projeto Curaçá tem-se que, na sua maioria são japoneses ou descendentes que nunca haviam cultivado a videira, mas atualmente têm na viticultura a sua principal fonte de renda, e aprenderam de forma rápida o cultivo da uva, adotando toda técnica disponível. A produtividade média desta área é de 18 toneladas por hectare em cada safra. Os levantamentos indicaram que a produtividade não é maior devido a problemas de drenagem existentes em determinados lotes, o que prejudica o desenvolvimento e a produção da videira.

Os grandes produtores estão apresentando produtividades crescentes, pois são altamente receptivos às novas tecnologias geradas pelas pesquisas, adotando-as como práticas correntes nas suas áreas de produção.

As uvas produzidas na região são facilmente comercializadas através dos mercados locais, regionais e até mesmo internacionais, pois apresentam excelente qualidade.

A viticultura não é um cultivo tradicional na região do submédio São Francisco, no entanto pela alta rentabilidade está se firmando cada vez mais, ganhando mercado e se impondo na produção de uvas de alta qualidade, o que vem a incentivar os produtores para novos plantios, oferecendo à região maior diversificação e consequente estabilidade da produção agrícola, além da crescente demanda de mão-de-obra.

Bibliografia

- ANTONIL, A. J. *Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas*. São Paulo, Melhoramentos, 1923. 280 p.
- BARLÊU, G. *História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil e noutras partes sob o governo do ilustríssimo João Maurício, Conde de Nassau*. 2. ed. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1940.
- BARRETO, L. P. *A vinha e a civilização*. São Paulo, Riedel & Lemmi, 1896.
- BARRETO, L. P. A viticultura no Brasil. *Revista Agrícola*, São Paulo, 2(15), abr. 1896.
- BARRETO, L. P. A viticultura no Brasil. *Revista Agrícola*, São Paulo, 2(16), jun. 1896.
- CALÓGERAS, J.P. *Formação Histórica do Brasil*. 4. ed. São Paulo, Ed. Nacional. 1945. 450 p. (Brasiliense, série 5ª, nº 42).
- CARDIN, F. *Tratados de terra e gente do Brasil*, São Paulo, Nacional, 1939. 379 p.
- CASAL, M.A. de. *Corografia brasílica ou relação histórico-geográfica do Reino do Brasil*. 2. ed. São Paulo, Ed. Cultura, 1945. 2 v.
- CLEMENTE & RUBIO, S. de R. *Ensayo sobre las variedades de la vida comun que vegetan en Adalucía*. Madrid, Imprenta Perojo, 1879. 149p.

- COSTA, C. da. *O Portugal vinícola*. Lisboa. Imprensa Nacional, 1900. 483 p.
- CUNHA, P. S. S. da. *O comércio de uvas no mercado abastecedor de frutas de Lisboa*. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE VINHA E DO VINHO, 5, Lisboa, 1930. *Resumos...* Lisboa, Ed. Império, 1938.
- LAMBERG, M. *O Brasil*. Rio de Janeiro, Ed. Lambaerts, 1896.
- MANARESI, A. *Trattado di Viticultura*. 2. ed. Bologna, Ed. Agricole, 1947. 624 p.
- MENEZES, J. C. de N. *Viticultura no São Francisco*. Belém do São Francisco, 1960. 13 p. Datilografado.
- NÓBREGA, M. da. *Cartas do Brasil, 1549-1560*. Rio de Janeiro, Academia Brasileira, 1931.
- POMBO, R. *História do Brasil*, São Paulo, Jackson, 1942. 5v.
- SAMPAIO, T. *O Rio São Francisco e a Chapada Diamantina*. 2 ed. Salvador, Progresso, 1955. 279 p.
- SILVA, R. A. da. *Diversas informações sobre a viticultura nas províncias de São Paulo, Pernambuco e Minas Gerais: Anexo "9"*; relatório. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1888.
- SILVA, R. F. da. *Notas sobre a cultura da videira*. Rio de Janeiro, Ministério da Agricultura, 1940.
- SOUZA, G. S. de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 3 ed. São Paulo, Ed. Nacional. 1938. 493p.
- SOUZA, J. S. I. de. *Origens do vinhedo paulista. Jundiá*, Prefeitura Municipal, 1959. 323 p.
- SOUZA, J. S. I. de. *O Vale Médio do São Francisco — uma fabulosa e inteiramente nova região brasileira de viticultura. Chácaras e Quintais, 100(5): 753-6, 1959.*
- SOUZA, J. S. I. de. *Uvas para o Brasil*. São Paulo, Melhoramentos, 1969, 456 p.
- SOUZA, J. S. I. de; TOLEDO, E. & CLEMENTE, A. *Notas sobre a fruticultura no Vale do São Francisco*. s. I., 1959. 15 p. Datilografado.
- VIANNA, H. *História do Brasil; Período Colonial*. 9 ed. São Paulo, Melhoramentos, 1972. Part. 1, 385 p.
- VILLA MAIOR, V. de. *Manual de viticultura prática*. 2 ed. Porto, Chardran, 1881. 619 p.