



Ministério do Turismo e
PrismaCultural apresentam



Sabor da nossa gente



Patrocínio Master

Realização



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO





Ministério do Turismo
Secretaria Especial da Cultura

Patrocínio Master
Havan S.A (conf. art.18 Lei 8.313)

Site
www.minhasantacatarina.com.br

Parceria
O Município: pesquisa histórica, levantamento de informações e hospedagem web.

Coordenação geral
Sérgio Valle / PrismaCultural

Coordenação editorial
Marcelo Reis

Produção executiva
PrismaCultural

Assistente
Everton Caetano

Pesquisa e textos
Jornal O Município / Eliz Haacke

Fotografia / Pesquisa de fotos
Bárbara Sales

Projeto gráfico, montagem e versão final
Raffcom

Desenvolvimento web
ServerDo.in



INTRODUÇÃO

Nova Trento, terra do vinho

Além do santuário de Santa Paulina, Nova Trento também é muito conhecida pela produção de vinhos. Influenciada pela cultura italiana dos colonizadores, ao longo dos anos a cidade se desenvolveu na produção da bebida derivada da uva.

Hoje, o município conta com vinícolas conhecidas em todo país, como a Girola, Vô Luiz e Castel, além de centenas de produtores artesanais, que produzem o vinho colonial para consumo próprio e ainda conseguem fazer uma renda extra com a venda da bebida.

Neste especial, mostramos a evolução de Nova Trento na produção do vinho e também a luta para manter a cultura italiana viva na cidade.



ACERVO O MUNICÍPIO

ÍNDICE

Modernização direto da terra natal 4

Produção que atravessa gerações 5

Vinho com gostinho de casa 6

Para relembrar as origens 7



VITIVINICULTURA

Modernização direto da terra natal

Intercâmbio de jovens neotrentinos na Itália garantiu a renovação da produção de vinhos em Nova Trento

Nova Trento é conhecida pela produção de vinho, tradição que é passada de geração em geração. A prática remete aos imigrantes italianos, que deixaram a vinificação como herança cultural e econômica.

Ao longo das décadas, a produção se desenvolveu e hoje a cidade possui vinícolas que exportam para vários países.

De acordo com o engenheiro agrônomo da Epagri, Víctor Alisson Gomes, Nova Trento possui nove vinícolas registradas: quatro grandes e cinco menores. Há, ainda, cerca de 50 famílias que produzem vinho em casa para consumo próprio.

O IBGE estima, segundo dados preliminares do Censo Agropecuário, que o município possui 20 estabelecimentos com mais de 50 pés de uva, que produzem mais de 169 toneladas do fruto ao ano.

Intercâmbio para Província de Trento

O interesse é tão grande que, na década de 80, uma parceria foi firmada entre o município e a Província de Trento, na Itália. A província ofereceu bolsas de estudos para pessoas de Nova

Trento que gostariam de aprender mais sobre o cultivo da uva, a fabricação do vinho e a produção de laticínios.

Os jovens neotrentinos estudavam durante dois anos na Itália e aprendiam todos os detalhes sobre a enologia (arte de produzir vinho). Quando retornavam à cidade natal, estavam capacitados para produzirem o próprio vinho e empreenderem no setor.

Modernização

Juliano Mazzola foi um dos estudantes que participou desta jornada. Entre 1987 e 1989, ele fez um intercâmbio para província junto com outros jovens e pôde estudar no Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Quanto retornaram para Nova Trento, Mazzola e alguns amigos criaram a vinícola Neotrentina.

Até então, a produção do vinho na cidade era manual, em processo longo e demorado. Com o aprendizado adquirido, a produção de vinho foi transformada.

"Ninguém trabalhava com a tecnologia que a gente trouxe da Itália. Os processos de



De pé da esquerda para direita: Sérgio Pegoretti, Giovane Modena, Valentim Casett, professor Filippi, Franco Olivier, Nazareno Tridapalli. De cócoras: Ornelio Dell'Antonia, Juliano Martins Mazzola, Dário Eccel, Ivair Scoz e Ale Daud

fabricação em 1990 eram rudimentares, quase nenhuma tecnologia. A partir da nossa chegada, a gente dá um impacto na maneira de produzir

vinho e isso melhorou muito a qualidade dos demais produtores", lembra Mazzola, que hoje é professor de italiano.

Os responsáveis por tamanha

mudança foram, além de Mazzola, Jovane Tamanini, Afonso Nazareno Tridapalli, Filinto Marchi, Ambrósio Creppas e Valmir Sborz.

Segundo ele, essa modernização no setor aconteceu graças ao impulso da Província de Trento. "Nós voltamos e montamos uma vinícola, em 1992, e a Itália investiu nessa vinícola comprando os primeiros 10 tanques de aço inox, e nos colocou à disposição professores do Istituto Agrario que vieram para nos orientar", afirma.

O conhecimento adquirido em Trento foi repassado aos produtores do município que não possuíam a tecnologia da vinícola. Alguns até visitavam a Neotrentina para compreender a tecnologia e fazer experiências com os equipamentos.

A vinícola tocou as atividades com o apoio e a participação da Associazione Trentini nel Mondo, Circolo Trentino di Nova Trento e Organização das Cooperativas do estado de Santa Catarina (Ocesc).

Nos dias atuais, a Neotrentina está desativada "em função das exigências do Ministério da Agricultura, devido à falta de adequação estrutural", segundo o proprietário Valentim Casett. Ele afirma, no entanto, que há planos para o retorno da vinícola.



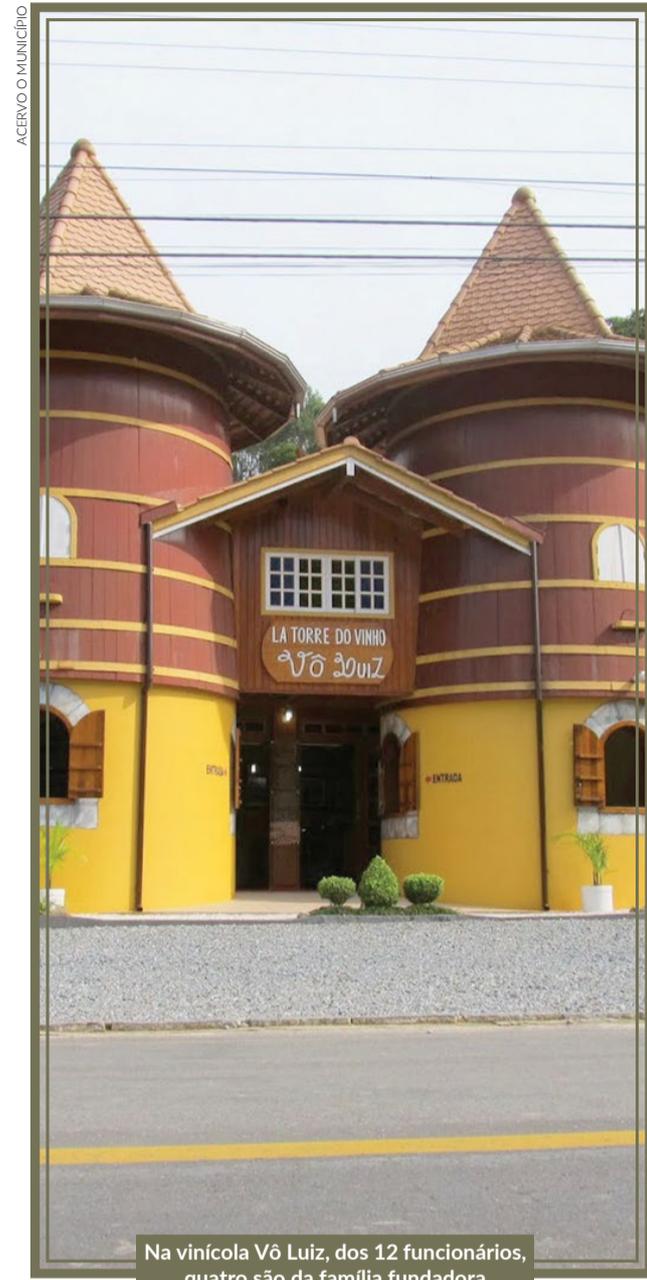
Alunos ficaram por dois anos em Trento onde aprenderam todos os detalhes sobre a vitivinicultura



Grande propriedade da vinícola Castel está localizada na entrada do município e chama atenção pela arquitetura



Visitação a vinícola Girola dura 1h30 e turistas podem conhecer processo de produção do vinho



Na vinícola Vô Luiz, dos 12 funcionários, quatro são da família fundadora

DO ARTESANAL AO COMERCIAL

Produção que atravessa gerações

Vinícolas criadas por pais e avôs hoje tem continuidade pelas mãos de filhos e netos

A produção de vinhos em Nova Trento evoluiu de pequenos negócios no fundo de casa para grandes vinícolas. Parte delas já estão na quarta geração.

Um dos pioneiros foi Jacinto Girola, que chegou ao Brasil em 1875 e iniciou sua própria produção. No início, eram fabricados poucos litros, destinados ao consumo dos familiares. O filho dele, Antônio, seguiu a tradição, mas foi o neto do imigrante que iniciou a comercialização.

Nas mãos de João Girola, a produção do vinho aumentava a cada ano. Geralmente, quem visitava a casa do proprietário comprava algumas garrafas. "Ele realmente começou a produzir de forma maior depois que começou a se desenvolver o turismo em Nova Trento, graças à história da Madre Paulina", enfatiza o geren-

te da loja, Marcos Wolff.

Com o aumento da produção, surgiu o primeiro galpão, em 1991. O local é o mesmo da atual vinícola. "O filho dele, que hoje é o atual proprietário - seu Laerte Girola -, começou a ajudar o pai na produção e veio crescendo cada vez mais".

Atualmente, a empresa produz 1,5 milhão de garrafas de vinho ao ano e vende para São Paulo, Paraná e Rondônia. A empreitada mais recente foram as exportações para China e Filipinas.

Sonho realizado

Os pais de Alécio Batisti viviam da fruticultura em Leoberto Leal, tradição que o acompanhou a Nova Trento. Com uma propriedade no bairro Claraíba, Batisti deixou a fruticultura e iniciou a produção do vinho artesanal no

fim da década de 80.

"A gente sempre tinha o sonho de não morrer plantando fumo, de ser útil à sociedade, produzindo algo que desse satisfação para família."

Em 1991, o sonho virou realidade e a família Batisti deu início à produção comercial dos vinhos Castel, seguido pela fabricação de geleias e sucos que podem ser encontrados na loja da vinícola.

Atualmente, a Castel é considerada como agroindústria familiar, pois todos os membros da família trabalham na agricultura", diz o engenheiro agrônomo Victor Alisson Gomes. Dos 15 funcionários, apenas dois não são da família.

"Nós sempre prezamos pela originalidade, a qualidade do produto, e não pela escala. Um produto único, com identidade própria", revela o proprietário.

A vinícola tem papel tão impor-

tante ao município que, desde os anos 90, participa da descoberta de uma mutação da uva bordo, a Grano D'ouro. Batisti começou o cultivo da uva e, depois da primeira safra, a Epagri de Urussanga realizou estudos. Hoje, a uva está em fase de registro e receberá o nome de NF 421 Paulina. "Esse foi o nome escolhido em homenagem à nossa cidade e à Santa Paulina", afirma.

Homenagem ao pai

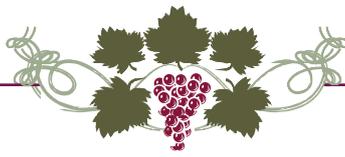
A história dos vinhos Vô Luiz começou em 1920, quando João Wolff iniciou a produção artesanal da bebida. O imigrante italiano passou todo o seu conhecimento ao filho, Luiz Wolff, que também ensinou o primogênito, Alcides.

Com produção pequena e manual, Luiz vendia para algumas

idades da região. Já no início da década de 90, com Alcides no comando, a tradição da família Wolff tornou-se uma empresa, batizada como Vô Luiz em homenagem ao pai.

Devido às condições do solo e do clima de Nova Trento, a vinícola Vô Luiz decidiu investir o cultivo da uva no Rio Grande do Sul. Apesar da distância, a gerente administrativa Angelita Regina Wolff Belletti garante que a empresa monitora toda a plantação.

As mesmas condições influenciaram as vinícolas Girola e Castel a comprarem mais de 60% das uvas no estado gaúcho. "A região acaba não comportando tudo que a gente precisa para produção. A uva chega in natura e todo o processo de produção do vinho acontece na vinícola", enfatiza Marcos Wolff.



SIMPLICIDADE

Vinho com gostinho de casa

Agricultores produzem a bebida de forma colonial e conseguem renda extra com clientes fiéis

Os produtores coloniais de Nova Trento mantêm a tradição viva nas famílias. Eles vivem da agricultura familiar e produzem poucos litros de vinho, geralmente dois mil por safra. O intuito da fabricação é o consumo próprio e, de vez em quando, vender algumas garrafas para conseguir renda extra.

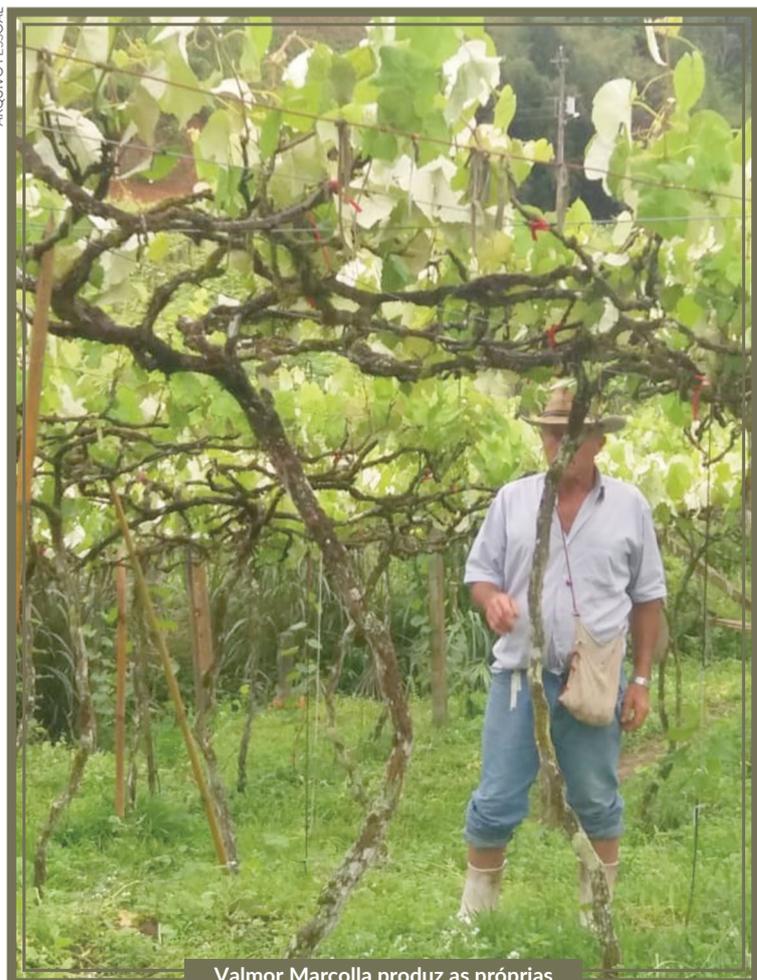
O morador do município, Valmor Natal Marcolla, ao lado do irmão Jaime, cuida da plantação de uvas. Eles possuem cerca de 6 mil pés na propriedade e vendem grande parte aos mercados. Para não desperdiçarem as uvas que sobram, os irmãos começaram a fabricar vinho caseiro.

Eles produzem entre dois e três mil litros por safra. Segundo o agricultor, parte é consumida pela família e a outra é vendida para alguns clientes fiéis. "A maioria é de Brusque e de Guabiruba. São os dois lugares que vendo meu vinho e eles compram para consumo deles", enfatiza.

O avô dos irmãos Marcolla também produzia vinho caseiro, mas apenas para consumo da família. "O pessoal já conhece o tipo de vinho, sabem que não tem química, é natural."



Idomar e Roberta Rubleski Battisti já ensinam os filhos a colher a uva



Valmor Marcolla produz as próprias uvas e conta com ajuda do irmão Jaime

Renda extra

O casal de produtores agrícolas Idomar e Roberta Rubleski Battisti decidiu comercializar o vinho artesanal apenas neste ano, apesar de fabricarem a bebida há quatro anos.

Foram amigos que sugeriram a venda para ajudar no orçamento familiar. "Não tínhamos ideia que começaríamos a expandir e que o pessoal começaria a pedir. Eles queriam comprar e perguntavam 'por que vocês não vendem?' Aí começamos", relembra Roberta.

A produção foi aprendida com os próprios familiares. "A gente tinha vontade de aprender e continuar com essa tradição. Produzimos um sabor de vinho diferente, sem produto, uma coisa colonial. É o meu produto e eu sei o que tem dentro."

Diferente de outros produtores,

os Battisti não plantam as uvas que utilizam no vinho. Como o irmão de Idomar tem um parreiral, eles adquirem com ele as frutas. A preferência do casal foi investir na plantação das uvas mais caras como a champanhe, a niagara branca e rosa. O cultivo gerou uma pequena safra que rendeu alguns litros de espumante.

"Vendemos pouco porque fizemos pouco. Ele tem um sabor diferente e gostoso, então por enquanto é mais para nosso consumo", declara a agricultora.

A pequena produção de Idomar e Roberta possibilitou a participação na Feira da Agricultura Familiar e do Artesanato, realizada duas vezes por mês em Nova Trento. Além de atrair novos clientes, eles expõem os produtos coloniais que fabricam como o vinho, queijos e geleias.

"As vendas na feira englobam gente da região de Florianópolis,

Blumenau e Brusque. Nós vendemos garrafão e garrafa de vinho, mel, açúcar mascavo, pão e cuca."

Novas gerações

Para os irmãos Marcolla, transformar o negócio em uma vinícola não faz parte dos planos. "Pode ser que um dia os netos façam, mas eu não", garante. Valmor tem dois filhos e já passou todo o conhecimento ao primogênito Cleomir. "Meu filho tem interesse, mas seria coisa mínima, não é em quantidade grande", afirma. "O dia que ele quiser tocar, está livre."

O casal Battisti pensa diferente de Valmor. Eles têm projetos para dar início a uma empresa e aos poucos estão ensinando o negócio da família aos filhos. "Eles ainda não têm idade adequada para irem à roça, mas têm interesse em continuar o negócio."



RAÍZES ITALIANAS

Para relembrar as origens

Festa Incanto Trentino foi criada para manter viva a cultura italiana em Nova Trento

Com o intuito de manter viva a cultura italiana em Nova Trento, o Circolo Trentino criou a festa Incanto Trentino, que teve a primeira edição realizada entre 14 e 16 de outubro de 1988. Os festejos ficaram conhecidos como festa do vinho neotrentino.

O evento tem o objetivo de resgatar os costumes e tradições dos trentinos que imigraram para Nova Trento. Segundo Wilson Mario Sgrott, o Vita, que participou da criação e organização da festa, a cidade necessitava de um evento para manter viva as memórias, o dialeto italiano, as canções e os costumes, além da culinária típica.

“Nos preocupávamos em resgatar nossos costumes e tradições, porque quando eu era jovem isso era vivo em toda comunidade, e aos poucos foi diminuindo. Sentimos que havia necessidade de resgatar a nossa memória”, enfatiza.

Os organizadores perceberam, na época, que as cidades da região possuíam festas com objetivo semelhante. Sabendo que a cidade tinha uma cultura rica, surgiram os questionamentos do porquê não havia uma festa cultural em Nova Trento.

“O grupo do Circolo Trentino se reuniu várias vezes e concluiu que era viável e deveria ser feito”, revela.

A festa era celebrada no mesmo mês das outras comemorações da região, como a Fenarrec (Brusque), Oktoberfest (Blumenau) e a Marejada (Itajaí). “No início, acontecia em outubro, porque a gente pensou que o pessoal que vem para uma festa, vai na outra. Faz um rodízio. Era uma boa oportunidade.”

Após 10 anos de Incanto Trentino, a organização decidiu alterar a data para comemorar as tradições italianas junto com o aniversário do município. Sendo assim, as celebrações foram transferidas para agosto, próximo da data em que Nova Trento festeja a emancipação político-administrativa.



Coral Infanto Juvenil sempre se apresentou cantando a música que deu origem ao nome da festa

