

Produção de Uva no Rio Grande do Sul

RUTH MATTOS ALMEIDA SIMÕES
Geógrafo do C.N.G.

A viticultura no Rio Grande do Sul alcança hoje em dia, uma importância relativamente grande na economia da região pelo desenvolvimento da indústria vinícola riograndense e aceitação geral do produto nos mercados nacionais.

O mapa considerado procura representar de uma maneira esquemática, como se distribui a cultura da uva no Rio Grande do Sul, tomando por base as densidades de produção dos municípios¹.

A primeira observação a que se chega é sobre a desigual distribuição da cultura, concentrada em zonas perfeitamente definidas, que representam os centros de alta e média produção, enquanto à maior parte da área estadual corresponde uma produção mínima ou mesmo inexistente. Essa distribuição em zonas de alta, média e baixa produção embora esteja relacionada com as condições mesológicas, favorecendo maior ou menor desenvolvimento da viticultura em determinadas regiões, não poderá ser exclusivamente explicada, tomando por base essas condições.

CONDIÇÕES GERAIS DE DESENVOLVIMENTO DA VITICULTURA NO RIO GRANDE DO SUL

No desenvolvimento da viticultura no Rio Grande do Sul, desde logo se destaca a relação entre o colono italiano e a cultura da parreira. Em tôdas as regiões onde se faz notar a influência da colonização italiana, logrou desenvolvimento a viticultura; coincidem as zonas de maior destaque no mapa com as regiões onde predomina o colono italiano principalmente.

A grande zona produtora, onde se encontram os municípios de maiores densidades de produção, localiza-se na região nordeste do estado, onde se enquadram as principais colônias italianas, aquelas que mais prosperaram no Rio Grande do Sul. Essa zona de maior produção abrange na região comumente chamada Colônia Alta², a área que se estende da encosta da serra Geral ao vale do rio Taquari, além do qual as densidades de produção diminuem sensivelmente. Outras regiões foram consideradas de média produção, em Passo Fundo, na Colônia Alta, e também em Jaguari, Ijuí, Santa Rosa e Pôrto Alegre. Nas demais regiões do estado, consideradas de baixa produção, a cultura da uva é inexpressiva.

O fato de haver correlação entre a colonização italiana e a cultura da uva, não quer dizer que tenha sido ela a introdutora da viticultura no Rio Grande do Sul. A cultura é anterior à chegada dos primeiros colonos vindos da Itália. SAINT-HILAIRE que percorreu grande parte do Rio Grande do Sul em 1820 e 1821, teve ocasião de ver, videiras cultivadas com algum êxito, nas regiões que margeiam o rio Pelotas, sendo as uvas aproveitadas na pequena fabricação doméstica, de vinhos pouco cuidados. Dizia êle, que de fato a região se prestava à viticultura, e que o govêrno deveria encorajar o desenvolvimento do cultivo da vinha e a fabricação do vinho, nas regiões do Brasil, onde havia esperança de êxito. Entre a população, dizia êle, estava generalizado o uso do vinho, citando estatísticas sobre importação de vinho em garrafas ou em pipas pelo pôrto de Rio Grande,

¹ O processo usado foi o do traçado de isarritmas, isto é, linhas que ligam os pontos de igual densidade de produção e obtidos por interpolação entre os centros mais produtivos de cada um dos municípios. Foram escolhidas as isarritmas de 350, 800, 2 000, 3 500, 10 000 e 25 000 kg/km².

Os cálculos baseiam-se em dados fornecidos pelo Serviço de Estatística da Produção, do Ministério da Agricultura, correspondentes a 1946.

² É geralmente considerada na Colônia Alta a área que engloba os municípios de Antônio Prado, Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Nova Prata e Veranópolis. Alguns dêles foram considerados na zona de média produção, na Colônia Alta, ao norte e noroeste do vale do Taquari.

vindo de Lisboa e do Pôrto³. No princípio do século XIX, portanto, já se plantava uva no Rio Grande do Sul, numa época muito distante da chegada dos primeiros imigrantes italianos, em 1875.

CELESTE GOBBATO, enaltecedor dos italianos no desenvolvimento da viticultura gaúcha, afirma que não foram somente eles os únicos a cultivar primitivamente a parreira no Rio Grande do Sul⁴. Antes dêles, outros colonos já o haviam feito. Na região de Pelotas, por exemplo, diz êle que foram os franceses os iniciadores, porém nas outras colônias a viticultura não se desenvolveu, e hoje, a cultura da uva assume características já tradicionais nas zonas coloniais italianas.

A colonização italiana tomou vulto rapidamente no Rio Grande do Sul. Iniciou-se em 1875, quando, por determinação do governo imperial criava-se o primeiro núcleo, tendo sido reservada para essa empresa, a área do planalto que abrangia os atuais municípios de Caxias do Sul, Garibaldi e Bento Gonçalves. O sítio determinado havia sido outrora, ocupado, por uma aldeia de índios caáguas, sendo conhecido na época por seu primitivo nome de Campo dos Bugres. Era uma clareira aberta na mata, na borda oriental do planalto e ao norte da zona ocupada pelas colônias alemãs.

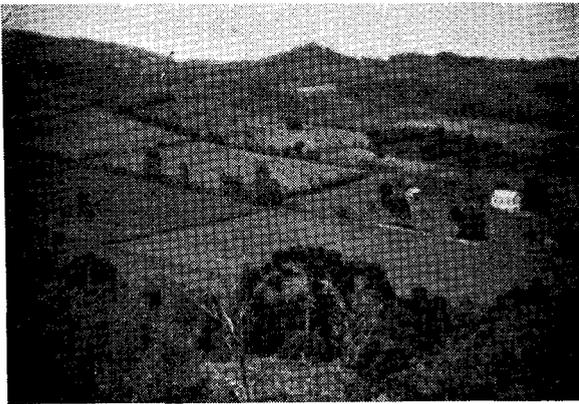


Fig. 1 — Na zona colonial, são muito freqüentes, paisagens como essa, em que os parreirais se sucedem ocupando áreas consideráveis. Foto da Secretaria de Agricultura do Estado

Êsse núcleo inicial deu origem à ex-colônia Caxias, mas, logo após surgiram, ainda na Colônia Alta, outras mais, como Conde d'Eu, no atual município de Garibaldi, Dona Isabel em Bento Gonçalves, Nuova Roma em Antônio Prado, e ainda as colônias de Alfredo Chaves, São Marcos, Barão do Triunfo, Vila Nova e Guaporé, citando só as principais. O número de imigrantes, no fim do século já era grande; no decênio, 1884 a 1894, entraram cerca de 60 000 italianos no Rio Grande do Sul.

Além dos núcleos citados, a expansão se fez também, no sentido das terras férteis do noroeste e norte do estado, até então muito pouco exploradas. Criou-se a colônia Silveira Martins, que compreendia parte dos municípios de Júlio de Castilhos, Cachoeira e Santa Maria, outros núcleos em Ijuí e Jaguarí, iniciando-se também a colonização no alto e médio vale do Uruguai, em Erexim (ex-José Bonifácio), e Santa Rosa, não só com forte contingente de novos imigrantes, recém chegados da Itália, como também, famílias anteriormente instaladas na Colônia Alta.

Fora desse aspecto que se poderia considerar de ordem humana, um grupo colonial que chegando à região se dedicou a um tipo de cultura que lhe era familiar na terra de origem, convém analisar que características levam a considerar o Rio Grande do Sul como região propícia à viticultura, como já admitia SAINT-HILAIRE, no princípio do século passado, baseado, ao que parece, nas condições gerais do clima.

³ SAINT-HILAIRE, Augusto de — *Viagem ao Rio Grande do Sul* (1820-1821), Brasileira, série 5.ª, vol. 167, Comp. Editora Nacional, 1939.

⁴ "As migrações que se aproveitaram da viticultura para exercê-la como indústria rural, foram: a francesa no município de Pelotas; a suíça e alemã na comuna de São Lourenço, a portuguesa no Rio Grande, e a italiana nos municípios da Colônia Alta e em pequena parte da ex-colônia Silveira Martins, que compreendia quase toda a região então colonizada, das colônias de Júlio de Castilhos, Cachoeira e Santa Maria".

GOBBATO, Celeste — *Manual do Vitivinicultor Brasileiro*, I.º volume, Viticultura, 4.ª edição, p. 23.

A principal característica climática do Rio Grande do Sul, e de modo geral da região sul do Brasil, é o contraste que se nota nas temperaturas médias mensais, com verões quentes e invernos frios. A média do mês mais quente, no Rio Grande do Sul, é superior a 18°0 e inferior a 26°5, e a do mês mais frio, oscila entre 9°5 e 15°0 C. As temperaturas médias, mantendo-se mais ou menos constantes e baixas no inverno, satisfazem à planta quanto à exigência do repouso hibernar, e por outro lado, ela requer temperaturas elevadas, no verão e outono, na época da floração e maturação dos frutos. No Rio Grande do Sul o outono ainda é relativamente frio, o que às vezes acarreta malefícios devido à ocorrência de geadas em determinadas regiões.

Essas condições de temperatura se aproximam em parte daquelas que ocorrem nas regiões vitícolas tradicionais da Europa mediterrânea, sendo que, nessas regiões é mais nítido o contraste entre as estações porque o inverno é mais rigoroso, e no verão, muitas vezes, verificam-se temperaturas mais elevadas. Seriam essas as condições mais favoráveis, acrescidas do fato de que, nas regiões mediterrâneas, o verão é seco, coincidindo como já foi dito com a época de maturação das uvas. Nessa ocasião, as precipitações em excesso são prejudiciais porque favorecem a ocorrência de pragas e contribuem para o amadurecimento incompleto dos frutos.

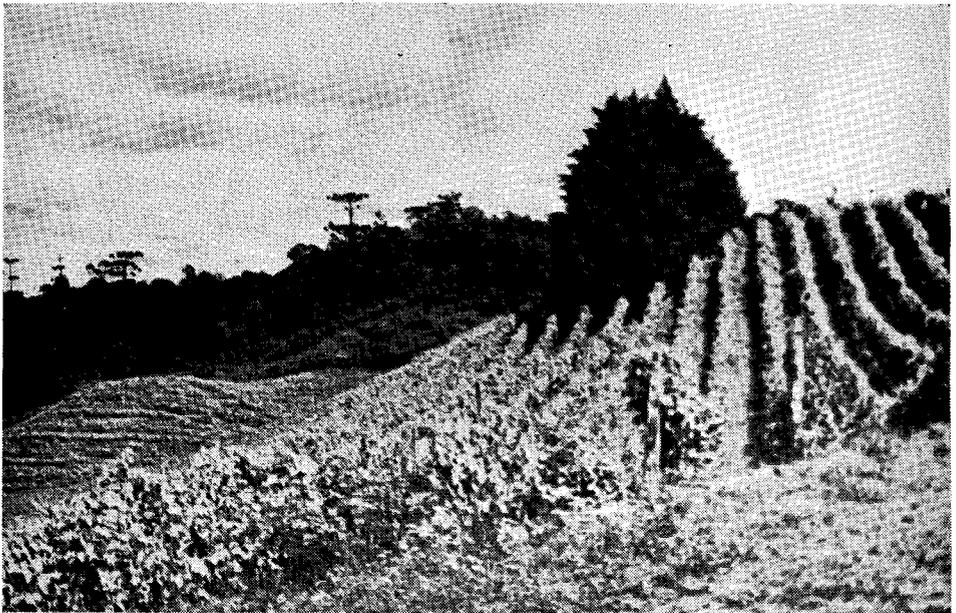


Fig. 2 — Esta fotografia, também da zona colonial, dá-nos uma idéia nítida do aproveitamento das terras de matas pelos parreirais. Note-se no segundo plano um trecho de mata ainda por explorar. Foto da Secretaria de Agricultura do Estado.

As chuvas no Rio Grande do Sul distribuem-se por todo o ano, não há portanto o período seco de verão, o que requer cuidados especiais no combate às pragas surgidas nos parreirais. As precipitações são todavia mais abundantes no inverno e outono.

As condições climáticas não são as mesmas da Europa mediterrânea, mas nesse clima a viticultura se desenvolve bem no Rio Grande do Sul.

A uva no Brasil, geralmente é plantada nas regiões mais frias, quer nos estados sulinos, quer em outras regiões que devem o abaixamento da temperatura à altitude, mas no Rio Grande do Sul, não só as regiões serranas, como também o planalto e o litoral se prestam muito bem à cultura da uva, porque as temperaturas médias anuais, mesmo no planalto e litoral são inferiores a 18°0, como se poderá ver no quadro abaixo⁵. No próprio vale do

⁵ Fonte: MACHADO, Floriano Peixoto, *Contribuição ao Estudo do Clima do Rio Grande do Sul*, I.B.G.E., Conselho Nacional de Geografia, Rio de Janeiro, 1950.

Uruguai, com temperatura média anual acima de 19°,0, os colonos italianos de Frexim e Santa Rosa, obtêm resultados satisfatórios na viticultura que realizam:

Regiões	Médias
Campanha	18°,1
Serra do Sueste	16°,5
Litoral { norte	17°,9
{ sul	17°,5
Depressão Central	19°,4
Vale do Uruguai { alto vale	19°,1
{ baixo vale	19°,7
Missões	19°,2
Planalto	17°,1
Serras do nordeste	16°,1

Em Pôrto Alegre a média do mês mais frio é 13°,8, enquanto em Caxias do Sul a média é de 11°,4; ambas as regiões produzem ótimas uvas, mas enquanto Caxias do Sul produz sobretudo uva para vinificação, Pôrto Alegre produz, especialmente uvas finas de mesa.

É interessante também conhecer as temperaturas médias de outono (quando começam as videiras a frutificar) e do verão (época da vindima). Em Caxias do Sul as temperaturas médias são de 16°,1 no outono e 20°,0 no verão, enquanto em Pelotas se tem 18°,7 e 22°,9 e em Pôrto Alegre, 20°,0 e 24°,3 no outono e verão.⁶ Isso é importante porque, pelas observações que se fazem nas regiões vitícolas no mundo, a temperatura ótima para a floração da parreira é 15,0, sendo muito lenta em temperaturas inferiores a 14°,0, e por demais acelerada e irregular entre 20°,0 e 25°,0, assim como a quantidade de açúcares contida nos frutos depende da quantidade de calor quando iniciada a maturação.

A região serrana do nordeste, com temperatura média anual e de outono mais baixa e verão relativamente quente, é de fato a região maior produtora no estado, mas, o aspecto climático na viticultura gaúcha não deve ser considerado como o principal fator de desenvolvimento, porque, noutras regiões também favoráveis tanto quanto essa, como a região serrana de sudeste, a produção não apresenta destaque. A viticultura está mais relacionada à colonização italiana, e na região serrana do sudeste do estado essa colonização não se desenvolveu.

Os solos, da mesma forma, não explicam a distribuição da cultura. A videira não exige um determinado solo; é cultivada, geralmente, em diversos tipos de solo. No Rio Grande do Sul, coincidem as regiões produtoras com as zonas de mata, porque os colonos preferem essas terras, a seu ver, as que oferecem os melhores solos. A suposição de que somente as terras de mata condicionam melhor aproveitamento agrícola é comum tanto à mentalidade de nosso pequeno agricultor, como à do colono estrangeiro.

ZONA DE MAIOR PRODUÇÃO

A principal zona vitícola do Rio Grande do Sul está representada no mapa pela área da Colônia Alta, limitada pela isarítma de 10 000 kg/km².⁷ Abrange os municípios enumerados a seguir, com sua produção total e densidade de produção:

MUNICÍPIOS	Produção-kg	Densidade de produção kg/km ²
Bento Gonçalves.....	24 680 000	43 550
Caxias do Sul.....	24 600 000	21 712
Farrroupilha.....	14 000 000	32 558
Flores da Cunha.....	14 000 000	36 939
Garibaldi.....	11 453 000	23 231
Antônio Prado.....	5 280 000	10 332
TOTAL.....	94 013 000	

⁶ Vide: GOBBATO, Celeste — *Manual do Vitivinicultor Brasileiro*, 1.º vol., Viticultura, 4.ª edição.

⁷ O município de Antônio Prado, situado ao norte do vale do Taquari, tomado na região como o limite aproximado da zona altamente produtora, para norte e noroeste, tem densidade de produção

O total da produção, desses seis municípios apenas, perfaz 57,8% da produção integral do estado — 162 307 125 kg em 1946. Destacam-se no conjunto dois municípios, com produção superior a 24 000 000 kg, Bento Gonçalves e Caxias do Sul.

A maior densidade de produção corresponde a Bento Gonçalves — 43 450 kg/km², enquanto a Caxias do Sul correspondem apenas 21 712 kg/km², devido à maior extensão da área municipal, mas a área cultivada é maior em Caxias do Sul que em Bento Gonçalves. Em Caxias do Sul a área cultivada é de 5 490 ha, para 3 085 ha em Bento Gonçalves. Devido, ainda à maior área dos municípios, também são maiores as densidades em Flores da Cunha, Farroupilha e Garibaldi.

A viticultura é a principal atividade que se destaca nessa região. É cultura que assume hoje em dia feição tradicional, remontando aos primeiros anos da colonização italiana. As primeiras videiras surgiram de sementes trazidas da Itália pelos colonos. Estes dispensaram à cultura as mesmas técnicas que empregavam na região do Mediterrâneo, e encontrando um meio geográfico um tanto diverso, os resultados foram a princípio negativos. Desde logo, as pragas atacaram os parreirais e os levariam ao esmorecimento se continuassem no propósito de cultivar as vides européias, pouco resistentes às pragas surgidas. Passaram então os colonos a cultivar as videiras americanas, principalmente a uva Isabel (*Vitis Labrusca* L.) já então aproveitada com bons resultados para a fabricação de vinhos para consumo doméstico pelos colonos alemães do vale do Caí.⁸



Fig. 3 — Uma propriedade rural no município de Farroupilha. Bem próximo à casa do colono estende-se o parreiral, como é comum em toda a zona de colonização italiana do nordeste do estado. Foto da Secretaria de Agricultura do Estado.

Os colonos italianos não encontraram na região, e de modo geral no planalto, solos tão férteis quanto os alemães na encosta da serra, abaixo do sítio ocupado pelos italianos. O

superior a 10 000kg/km², porisso, aparece no mapa, dentro da área limitada, pela isarítma daquele valor. Sua produção é contudo bem menor que a dos outros municípios considerados.

⁸ A *vitis labrusca* segundo uns é originária da Carolina do Sul, e segundo outros, o é da Califórnia. Conta-se que foi introduzida na ilha dos Marinheiros pelo americano THOMAS MAISTER, entre 1840 e 1850. Na terra gaúcha ela se adaptou plenamente, tornando-se mais produtiva, e levando vantagens sobre as demais pela rusticidade e resistência à filoxera (doença da videira transmitida por um inseto hemíptero). Devido à resistência de suas raízes às pragas ela é utilizada como porta-enxertos (cavalos) das videiras européias.

planalto é uma superfície ondulada onde aparecem platôs e terraços estruturais nas encostas dos vales, topografia que decorre dos derrames de *trapp* que se processaram na região. As rochas predominantes, são os diabásios, alternadas pelos meláfiros (basalto e traquito), dando em formação terras escuras, não tão férteis quanto a terra roxa, todavia razoavelmente férteis. O que favorece a cultura da uva na região é a riqueza dos solos em sais de ferro. A presença do ferro nos solos é importantíssima ao desenvolvimento da videira.

O ferro em excesso é no entanto prejudicial, ocasionando por vêzes a presença do ferro solúvel no vinho (casse-férrica, ferro em forma de sulfato, atingindo na região, de 0,060 gr a 0,150 gr. por litro, sendo considerada como impureza). Tais solos não se prestam convenientemente à produção de uvas finas de mesa. A grande produção da região é de uva Isabel, para a fabricação do vinho tinto comum, suco de uva, vinhos compostos e licorosos, para o que se presta muito bem a uva Isabel. Esta é a variedade mais disseminada, seguida pela Seibel n.º 2 (híbrida), representando as duas cerca de 90% da produção total do estado. De modo geral, é a produção do pequeno viticultor, feita sem grandes cuidados, por processos empíricos e pouco rendosos. Usam geralmente a plantação em "latada", eficiente nos parreirais de uva Isabel pelo desenvolvimento que condiciona à planta, porém oferecem desvantagens à enologia porque torna os frutos muito ácidos, ou seja pouco açucarados. Eis, a razão pela qual, mesmo a fabricação do vinho comum de mostos de uva Isabel, exige cuidados especiais, que o pequeno vitiviniculor quase sempre desconhece. Daí, a produção de vinhos de qualidade inferior.

A cultura da uva de mesa requer na região cuidados especiais na adubação e poda dos parreirais. São os viticultores mais esclarecidos que a realizam. Êles vêm dispensando especial atenção ao cultivo das vides européias (viníferas) e outras variedades produtoras de uvas de mesa e vinhos finos. Hoje já se cultivam diversas castas, híbridos naturais e artificiais (Marta, Concorde, Goethe, Herbe-mont) e grande variedade de viníferas (Seibel, Moscatel, Branco, etc).⁹

Nos vinhedos bem cuidados, há viticultores técnicos que procuram tirar o máximo de rendimento dos parreirais. Cuidam dos solos, revestindo-os geralmente de cascalho,¹⁰ defendem as parreiras da exposição aos ventos frios e às geadas, enfim, os cuidados são muitos, e a produção qualitativamente melhorada. As vinhas precoces florescem de outubro a novembro, época que coincide muitas vêzes com a queda das últimas geadas, de forma que, elas são plantadas nas encostas sombreadas ao sol poente, para que o aquecimento da parreira se faça lentamente, pois o perigo está no aquecimento súbito da planta. As vinhas tardias são expostas para leste, não sofrendo grande dano porque florescem quando não há mais o perigo das geadas. São defendidas quer as vinhas precoces, quer as tardias, da exposição sul, porque os ventos frios desse quadrante são prejudiciais; evitando os efeitos desses ventos, são plantadas cercas vivas no alto das encostas para servir de anteparo.

As terras de mata são as mais procuradas na região, para a viticultura, e de modo geral para tôda e qualquer agricultura, embora se tornem dia a dia mais escassas, em consequência da preferência de todos.

⁹ Para o cultivo dessas variedades finas os viticultores se valem das cepas de uva Isabel, como porta-enxertos.

¹⁰ As pedras retêm por mais tempo o calor, transmitindo-o lenta e indiretamente à parreira sem prejudicar o arejamento dos solos e a penetração da água porque se empregam cascalhos de regular tamanho. Na Europa os melhores vinhedos se desenvolvem em solos pedregosos, assim acontece por exem-

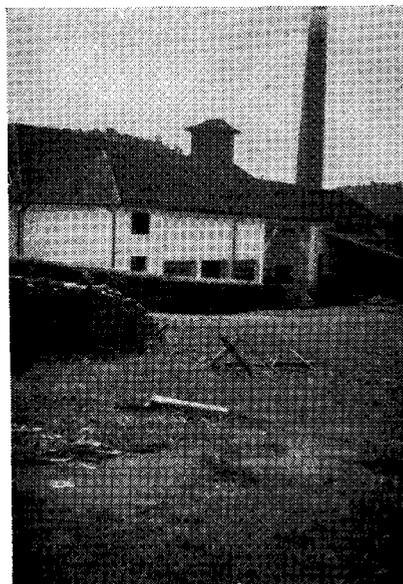


Fig. 4 — Vista parcial da concentradora de mosto de uva em Bento Gonçalves. Foto da Secretaria de Agricultura do Estado

Para se ter uma idéia da valorização das terras de mata, basta dizer que um hectare dessas terras é avaliado entre Cr\$ 1 200,00 e Cr\$ 1 500,00 excluindo as benfeitorias instaladas, enquanto um hectare de campo pode ser comprado por quase metade daquele valor, cêrca de Cr\$ 750,00 apenas¹¹.



Fig. 5 — A “Granja União” possui, no município de Farroupilha, grandes vinhedos, para a manutenção de sua indústria vinícola. A fotografia ilustra um trecho desses belos vinhedos. Foto WALTER ALBERTO EGLER.

pequena produção de seus vinhedos é utilizada na confecção do vinho doméstico, porque muitas vêzes o pequeno viticultor estando longe dos centros urbanos mais importantes, pouco ou quase nada, êle poderá vender de suas uvas.

A viticultura para fins industriais torna-se uma agricultura cara e dispendiosa porque requer mão de obra especializada e incorre numa série de outras despesas. Segundo CELESTE GOBBATO, atualmente a produção de 1 kg de uva Isabel custa ao viticultor que alcança o rendimento de 13 000 kg por hectare, Cr\$ 0,51, porque o custo da produção incluindo a mão de obra e demais gastos, é de Cr\$ 6 644,00¹².

plo nas herdades da Champagne. Ver, *Boletim* n.º 13, da Escola de Agronomia e Veterinária “Eliseu Maciel” p. 8.

¹¹ Fonte — “Notas colhidas numa excursão geográfica à região colonial do Rio Grande do Sul”, relatório inédito de NILO BERNARDES.

¹² O total de Cr\$ 6 644,00 distribui-se da seguinte maneira:

— Trabalho de um homem por hectare de parreira Isabel, em 100 dias, assim distribuídos: poda seca (15), tratamento de inverno (6), amarra (7), adubação (5), poda verde (20), sulfatagens (10), enxoframentos (7) capinas (15) e colheita (15).

As diárias de Cr\$ 30,00 perfazem em 100 dias, Cr\$ 3 000,00.

— Gastos por Ha:

		Cr\$
Sulfato	— 150 kg (Cr\$ 4,50)	675,00
Cal	— 320 kg (Cr\$ 0,50)	160,00
Enxôfre	— 40 kg (Cr\$ 3,50)	140,00
Vime	— 60 kg (Cr\$ 0,50)	30,00
Ácido sulfúrico	— 10 ls (Cr\$ 12,00)	120,00
Adubo	— 300 kg (?)	750,00
Instalação do parreiral (25 anos)		1 000,00
Terra-juros de 100% (Cr\$ 2 000,00)		200,00
Transporte da colheita (Cr\$ 0,20)		240,00
		3 315,00

Eventuais (5%) — Cr\$ 329,00

— Custo da produção de 13 000 kg:

mão de obra	3 000,00
gastos por ha	3 644,00
	6 644,00

— Custo por kg — Cr\$ 0,51

Vide: GOBBATO, Celeste — O cultivo da vide e a industrialização da uva no Rio Grande do Sul, in *Album comemorativo do 75.º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul*, pp. 402-424.

O fato não está ligado estritamente à viticultura, porque, apesar da importância que tem a uva na economia regional, somente os grandes viticultores poderão ter uma economia baseada apenas naquele produto. Os colonos em geral se dedicam também às pequenas lavouras de caráter doméstico, que lhes toma muito tempo, e como praxe, na região, todos êles ao lado da residência, têm seu parreiral, quase sempre mal cuidado, mas que na safra (fevereiro e março), sempre lhes traz algum rendimento. Poucos são os colonos que se dedicam exclusivamente à viticultura. A

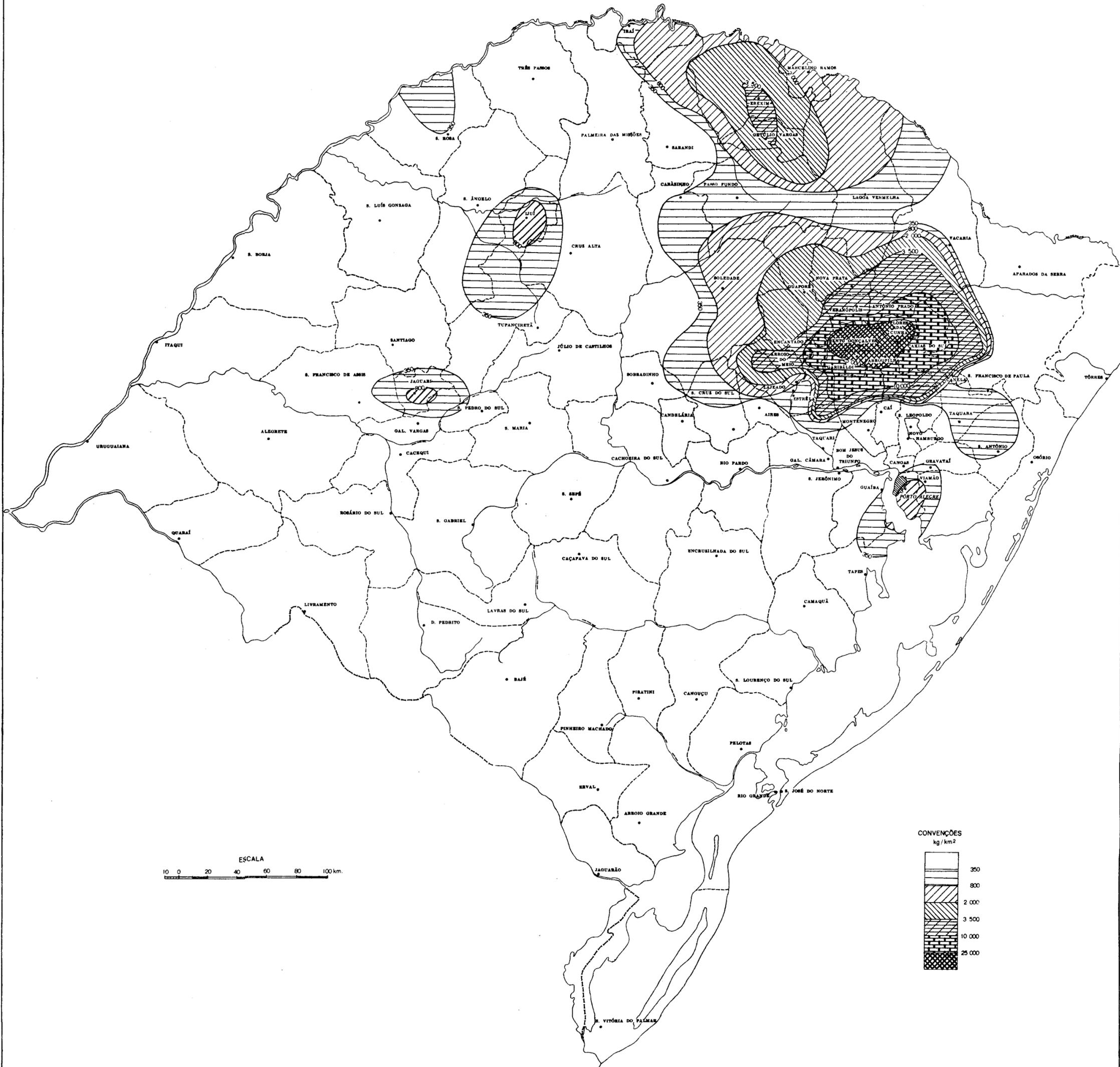
RIO GRANDE DO SUL

CONSELHO NACIONAL DE GEOGRAFIA

ISARÍTMAS DE DENSIDADE DA PRODUÇÃO DE UVA

DIVISÃO DE GEOGRAFIA

1952



Nota-se que êsses dados se referem à viticultura mais simples e generalizada na região a da uva Isabel. Para as variedades mais finas, os cuidados e despesas serão maiores; somente os viticultores mais abastados e mais esclarecidos estão em condições de manter grandes vinhedos. Existem de fato os grandes vinhedos das emprêsas vinhateiras e cooperativas vinícolas, em Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi, Farroupilha, etc. Há também viticultores mais modestos, mas que estando filiados às cooperativas vinícolas, possuem também vinhedos bem cuidados, e dispõem de recursos que permitem fazer face aos problemas da produção.

ZONAS DE MÉDIA PRODUÇÃO

Foram consideradas no mapa como zonas de média produção, alguns municípios da Colônia Alta (Encantado, Guaporé, Nova Prata, Veranópolis, Lajeado e Arroio do Meio), a região ao norte do estado que abrange os municípios de Erechim, Getúlio Vargas e Marcelino Ramos e as "ilhas" que se formam em Pôrto Alegre, Jaguarí, Ijuí e Santa Rosa. Com exceção de Pôrto Alegre, cuja produção não poderá encontrar explicações no fato de predominar na região a colonização italiana, tôdas as outras regiões são núcleos coloniais, onde predomina o colono italiano.

Os municípios de Encantado, Guaporé, Nova Prata, Veranópolis, Lajeado e Arroio do Meio, produzem bastante porque estão na esfera de influência da grande zona vitícola do nordeste do estado. A produção é da ordem de 2 000 a 5 000 kg/km². Destacam-se as densidades de Veranópolis — 4 638 kg/km² e de Arroio do Meio 4 047 kg/km². Os problemas da viticultura são os mesmos já considerados anteriormente. Há na região importantes vinhedos, mas à medida que se faz notar progressivamente o afastamento do grande centro vitivinícola (Bento Gonçalves, Caxias do Sul, Garibaldi, etc.) prevalece o maior número de pequenos vinhedos e a indústria doméstica rudimentar decorrente.

A zona ao norte de Passo Fundo apresenta também produção significativa. As densidades são de 3 864, 3 750 e 1 882 kg/km² em Erechim, Getúlio Vargas e Marcelino Ramos. É uma zona próspera onde são muito numerosos os colonos de origem italiana. Em Ijuí, Jaguarí e Santa Rosa, a produção é bem menor, porque também se trata de núcleos menores. O noroeste do estado é de colonização mais recente; as colônias italianas que lá existem em grande parte foram formadas com o povoamento de descendentes de colonos vindos das chamadas colônias velhas, do nordeste. Nota-se a vitivinicultura de caráter doméstico.

Pôrto Alegre e alguns outros municípios do litoral e encosta das serras de sudeste, apresentam condições favoráveis à cultura das uvas finas de mesa. Foi nas proximidades da vertente ocidental da lagoa dos Patos, como foi dito, que SAINT-HILAIRE conheceu os belos vinhedos que descreve na sua viagem ao Rio Grande do Sul, portanto a viticultura é bastante antiga, não só em Pôrto Alegre, como também em Pelotas. O Instituto Riograndense do Vinho enumera essa região litorânea entre as zonas vitícolas por êle consideradas no estado, mas faz a ressalva quanto à especialização a que se presta¹³. Pôrto Alegre teria importância quanto à produção de uva para consumo *in natura*. Não se desenvolveu na região a cultura da uva para vinificação; Pôrto Alegre não é zona vinícola, talvez devido ao fato

¹³ São essas as zonas vitícolas consideradas no Rio Grande do Sul, pelo Instituto Riograndense do Vinho:

- 1.^a Zona: Municípios de Caxias do Sul, Taquara e São Francisco de Paula;
- 2.^a Zona: Municípios de Farroupilha e Caí (ex-São Sebastião do Caí);
- 3.^a Zona: Município de Garibaldi;
- 4.^a Zona: Municípios de Bento Gonçalves, Nova Prata (ex-Prata) e Veranópolis (ex-Alfredo Chaves);
- 5.^a Zona: Municípios de Flores da Cunha, Antônio Prado e Vacaria;
- 6.^a Zona: Municípios de Encantado e Guaporé;
- 7.^a Zona: Municípios de Erechim (ex-José Bonifácio), Getúlio Vargas, Passo Fundo, Carazinho e Lagoa Vermelha;
- 8.^a Zona: Municípios de Jaguarí e outros no nordeste do estado;
- 9.^a Zona: Municípios de Pôrto Alegre, Viamão, São Leopoldo, Guaíba e Taquari;
- 10.^a Zona: Municípios de Pelotas e Rio Grande.

As duas últimas zonas teriam importância quanto à produção de uva para consumo direto.

Vide: GOBBATO, Celeste, *Manual do Vitivicultor Brasileiro*, 1.^o vcl. Viticultura IV edição.

de apresentar melhores condições para a produção de uvas de mesa¹⁴. Dada a sua condição de pôrto, pode a região desenvolver a sua produção vitícola, visando a colocação do produto em maior escala, nos mercados brasileiros, que importam grande quantidade de uvas finas do exterior. Não se dispôs infelizmente, de estatísticas sobre exportação de uvas produzidas na região, os dados que se obteve dizem respeito à exportação do estado em geral, em grande parte feita por Pôrto Alegre, mas proveniente quase tôda ela da região colonial.

ZONAS DE BAIXA PRODUÇÃO

A viticultura fora das regiões já consideradas não apresenta grande interesse, no Rio Grande do Sul. O mapa é bastante expressivo, e limita de modo muito claro as regiões produtoras em determinadas áreas, que em relação ao conjunto estadual são muito restritas. Prevalecem, portanto, grandes áreas onde a produção é pequena, ou mesmo, não chega a ter representação numérica, como nas regiões arenosas do litoral, em alguns municípios da Campanha, do baixo vale do rio Uruguai e mesmo no vale do Jacuí e nas regiões mais próximas de Pôrto Alegre. Apenas se ressalvam algumas densidades superiores a 150 kg/km² em Pelotas e Rio Grande, onde a viticultura é feita desde o início do século passado, e alguns municípios do interior do estado, como por exemplo, Santa Maria, com 265 kg de produção por km². Na região de Santa Maria são os colonos italianos que produzem para consumo próprio.

Em Pelotas a viticultura se desenvolveu na colônia Maciel, onde também predomina o colono italiano, e na colônia Santo Antônio, antigo núcleo de colonização francesa.

Entre os colonos de outras nacionalidades a viticultura não se desenvolveu, e assim se pode explicar porque o vale do Jacuí e a região colonial alemã, próxima de Pôrto Alegre apresentam produção mínima.

No Jacuí os luso-brasileiros, descendentes de portugueses de origem açoriana principalmente se voltaram para a rizicultura, que aí se desenvolveu extraordinariamente, e os alemães, apesar de terem iniciado a cultura da uva Isabel no vale do Cai, com algum êxito, não se dedicaram à viticultura. Tornaram-se importantes entre eles a criação de suínos e de gado leiteiro, as culturas de milho, da batata inglesa, de hortaliças, etc. e as indústrias de artefatos de couro. Encontram-se nessas regiões pequenos vinhedos, porque também eles tinham na terra de origem a tradição vitivinícola, mas não constituem a base de sua economia.

Fora das regiões de colonização mais intensa, não se faz o cultivo da uva. Na campanha é a criação de gado a principal atividade econômica. As regiões arenosas do litoral quase nada produzem, mesmo porque a ocupação humana se restringe a pequenas povoações sem grande importância; nessas regiões a videira não é cultivada.

PRODUÇÃO DE VINHO

A produção de vinho não diz respeito propriamente ao mapa, mas, é um complemento que se faz indispensável à explicação que se procura dar ao desenvolvimento da viticultura no Rio Grande do Sul, porque ele se fez em grande parte em função da indústria vinícola.

Procurando sintetizar o desenvolvimento da vinicultura na região colonial do nordeste do estado, de modo geral é o mesmo que fazer a síntese do desenvolvimento que a indústria do vinho vem adquirindo no Rio Grande do Sul, porque foi nessa região que se centralizou a produção. É nela que se encontram a uva como objeto de industrialização e as grandes cantinas que exportam o vinho para fora do estado, enquanto nas outras regiões, a pequena produção é para consumo local, e quando muito, para abastecer localidades próximas.

A produção de vinho foi insignificante até princípio deste século. Os colonos não se interessavam em produzir grande quantidade de vinho porque não havia meio de transporte fácil para a colocação do produto. A vinificação era uma indústria doméstica, as cantinas

¹⁴ Nessa região os solos geralmente resultam da decomposição do granito. Predominam as terras argilosas, nas quais a areia permite maior riqueza em açúcares e diminui a intensidade corante.

rústicas, onde o processo de vinificação era manual, quando não se realizava a pisadura com os próprios pés. A partir deste século houve grande modificação nos processos usados, com a vinda de técnicos especializados, alguns deles fundadores de estabelecimentos que se tornariam mais tarde importantes cantinas. O desenvolvimento da indústria vinícola repercutiu sobre a produção de uva que passou a ser muito maior, para suprir essas grandes cantinas.

O desenvolvimento da indústria fez-se *pari passu* com uma série de instituições e melhoramentos que vieram colaborar no progresso geral da região colonial. Assim, em 1910 chegavam a Caxias do Sul, os trilhos da estrada de ferro, ligando a região diretamente à capital. A partir dessa data, é que se desenvolveram as primeiras grandes cantinas em Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi; a exportação tomou desenvolvimento, passando de 20 000 hl em 1905 a 73 298 hl, em 1912¹⁵. Mais tarde, seriam as rodovias um elemento mais decisivo no escoamento da produção porque o transporte para Pôrto Alegre passou a ser feito em pouco mais de duas horas quando pela ferrovia levava pelo menos oito dias. Além disto, instituições ligadas diretamente à vitivinicultura, foram criadas na região, para resolver os problemas gerais atinentes à produção, como a Estação Experimental de Viticultura, o Sindicato Vitivinícola Riograndense, a Sociedade Vinícola Riograndense Ltda¹⁶, e um órgão oficial, o Instituto Riograndense do Vinho. Devem também ser lembrados os vários Congressos Brasileiros de Viticultura e Enologia já realizados, e a tradicional Festa da Uva, em Caxias do Sul, como estímulo ao aumento da produção de uva no Brasil. Comemorando em 1950, os setenta e cinco anos de fundação da primeira colônia italiana no Rio Grande do Sul, no antigo Campo dos Bugres, restabeleceu-se a Festa da Uva, dela participando representantes dos municípios ligados à produção vitivinícola¹⁷.

As grandes cantinas dispõem de vinhedos próprios, principalmente para o cultivo de uvas finas para a produção de vinhos tipo Madeira, Pôrto, Málaga, Vermute e Champaña. Para a vinificação comum de vinho tinto, grande parte do produto empregado provém de vinhedos de colonos, sendo quase que exclusivamente a uva Isabel; mas convém frisar que, são apenas os colonos das regiões mais próximas, que podem fazer conduzir com relativa facilidade a produção de seus vinhedos para as cantinas. Um pequeno viticultor vende por vindima, de 3 a 4 toneladas em média, enquanto os médios de 10 a 12 e os grandes até 100 toneladas, reservando sempre uma quota para o consumo doméstico.

A produção dos grandes estabelecimentos vinícolas é sobretudo de vinhos engarrafados, enquanto que os vinhos embarrilados são produzidos quase sempre por cantinas menores filiadas às cooperativas e sociedades vinícolas, que formam uma das classes ligadas à produção de vinhos na região.

A indústria de vinhos no Rio Grande do Sul está ligada a três classes produtoras, cujos interesses freqüentemente se chocam:

1.º) A classe representada pelos colonos, aqueles que cultivam em áreas reduzidas pequenos vinhedos de uva Isabel, principalmente, e cuja produção é vendida às cantinas;

2.º) A classe dos "industrialistas" como são chamados os proprietários de grandes cantinas, dependentes em parte dos colonos, porque grande parte da uva para a grande indústria provém do que eles produzem;

3.º) As cooperativas vinícolas formadas de colonos que se associam, a fim de que possam ter igualdade de condições com os "industrialistas", quanto à produção e exportação de vinhos. São organizações poderosas, que dispõem de uma rede de postos de vinificação aparelhados de ótimas cantinas.

¹⁵ Vide — GOBBATO, Celeste — *Manual do Vitiviniculor Brasileiro*, 1.º vol. Enologia. IV edição.

¹⁶ A Sociedade Vinícola Riograndense Ltda. incentivou a produção de vinhos engarrafados até então incipiente. Em 1936 a produção foi apenas de 230 000 volumes, e no ano seguinte atingiu a 2 449 244.

Vide: GOBBATO, Celeste — *Manual do Vitiviniculor Brasileiro*, 1.º vol. Enologia, IV edição.

¹⁷ Na história da vitivinicultura riograndense, são citados alguns nomes de pioneiros, como de ANTÔNIO PIERUCCINI, o primeiro que procurou tomar conhecido o vinho de Caxias do Sul, fora do estado, levando-o através do sertão do Paraná e Santa Catarina até São Paulo, e também o de ABRAMO EBERLE, na luta às pragas devastadoras dos vinhedos.

Os grandes estabelecimentos vinícolas desenvolveram também indústrias subsidiárias, como por exemplo a tanoaria e o fabrico de garrafas.

O quadro que se segue fornece as estatísticas da produção de vinhos e outros derivados da uva, no Rio Grande do Sul, no período 1942-1947, e o valor da produção:¹⁸

ANOS	VINHOS BRANCOS E TINTOS		OUTROS VINHOS	
	Quantidade (litros)	Valor Cr\$	Quantidade (litros)	Valor Cr\$
1942.....	73 625 240	45 713 695	973 926	1 936 604
1943.....	43 735 825	32 022 319	2 074 326	4 462 195
1944.....	53 410 244	74 997 367	2 401 297	8 345 591
1945.....	59 842 198	101 475 021	2 656 971	16 718 192
1946.....	57 291 637	117 209 604	3 572 758	22 662 266
1947.....	45 719 285	152 805 240	3 689 238	26 286 784

A quantidade exportada em 1948 foi de 38 840 020 ls; dêsse total, 34 642 264 ls correspondem aos vinhos embarrilados, sendo os maiores importadores os estados seguintes:

São Paulo	18 675 585 ls
Distrito Federal	9 452 474 "
Paraná	1 566 815 "
Santa Catarina	1 288 275 "
Pará	1 045 400 "

A exportação de vinhos engarrafados foi de 4 197 766 ls, principalmente para:

Distrito Federal	1 286 744 ls
São Paulo	464 042 "
Pernambuco	376 770 "
Ceará	371 262 "
Bahia	338 182 " ¹⁹

A exportação de suco de uva tem aumentado consideravelmente. De menos de 5 000 ls em 1934, ultrapassou 3 000 000 ls em 1946¹⁹.

São estatísticas animadoras que demonstram a aceitação dos vinhos e outros produtos derivados da uva, nos mercados nacionais.

Convém lembrar finalmente que, contrastando com a grande indústria vinícola, persiste em toda a zona colonial do nordeste do estado, e generalizada a todas as regiões onde a uva é cultivada no Rio Grande do Sul, a pequena cantina, rústica e simples dos viticultores mais modestos. É típica dessas regiões a habitação de dois pavimentos, ocupando a cantina o andar inferior, geralmente de pedra, como dependência obrigatória da casa, da maioria dos colonos italianos radicados na terra gaúcha.

CONCLUSÃO

Na interpretação do mapa e estudos feitos sobre o desenvolvimento da viticultura no Rio Grande do Sul, deve-se ressaltar pela sua importância a contribuição do colono italiano que se apegou a uma cultura e indústria que lhes eram familiares na terra de origem. O fato se resalta na coincidência que se procurou colocar em destaque, quanto às regiões coloniais italianas e os principais centros vitivinícolas do Rio Grande do Sul. É este o

¹⁸ In GOBBATO, Celeste — "O cultivo da vide e a industrialização da uva no Rio Grande do Sul", publicado no *Álbum comemorativo do 75.º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul*, p. 416.

¹⁹ Dados fornecidos pelo Instituto Riograndense do Vinho para 1948, in *Revista de Tecnologia das Bebidas*, ano I, ns. 8-9, abril-maio de 1948, p. 41.

principal aspecto a considerar, pois, como se procurou mostrar nas condições gerais do desenvolvimento da viticultura no Rio Grande do Sul, os solos e o clima não são argumentos decisivos, para explicar que certas áreas produzam mais que outras.

A videira não exige um determinado tipo de solo para o seu plantio, e por outro lado, as condições gerais do clima do Rio Grande do Sul, permitem cultivá-la em quaisquer regiões do estado, porque as temperaturas médias anuais são inferiores a 20°C (clima mesotérmico — Cfa e Cfb, segundo KÖPPEN).

A viticultura desenvolveu-se sobretudo numa região onde a temperatura média anual é de 16°C (Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Garibaldi, etc.), e na qual as condições climáticas são na realidade mais compatíveis com a cultura, devido à preferência da videira por temperaturas mais baixas no inverno. Mas, o principal fator, que explica o surto da viticultura nessa região, é ainda o desenvolvimento da colonização italiana, que se fez nessa zona, abrangendo uma área extensa, mais ou menos compacta.

As estatísticas que acompanham o texto mostram a importância da produção vitícola riograndense, que na realidade representa 86% da produção nacional. A maior parte dessa produção destina-se à indústria vinícola, que por sua vez, fornece 85% dos vinhos postos em circulação nos mercados do país. Esses valores reais são contudo de pouca monta, considerando que a importação nacional de uvas frescas, passas de uva e vinhos estrangeiros é ainda muito grande entre nós, atingindo cifras elevadas. (Vide, quadro sobre importação de uva fresca e passa de uva²⁰).

A exportação riograndense foi de apenas 365 151 toneladas em 1946. O maior obstáculo à colocação das uvas frescas nos principais mercados, que são para esse produto, Rio de Janeiro e São Paulo, é a carência de um meio rápido de transporte.

MUNICÍPIOS PRODUTORES DE UVA EM 1946, COM SUA RESPECTIVA DENSIDADE DE PRODUÇÃO

Antônio Prado	5 280 000 kg	10 332 kg/km ²
Aparados da Serra	100 000 "	27 "
Arroio Grande	60 000 "	19 "
Arroio do Meio	2 137 300 "	4 047 "
Bajé	175 000 "	24 "
Bento Gonçalves	24 680 000 "	43 540 "
Caçapava do Sul	50 000 "	11 "
Cachoeira do Sul	450 000 "	65 "
Caí	68 685 "	67 "
Candelária	100 000 "	100 "
Canela	32 000 "	373 "
Canguçu	140 000 "	38 "
Canoas	30 000 "	114 "
Caràzinho	1 520 000 "	490 "
Caxias do Sul	24 600 000 "	21 712 "
Cruz Alta	675 000 "	106 "

ANOS	IMPORTAÇÃO DE UVA FRESCA		IMPORTAÇÃO DE UVA SÊCA OU PASSA	
	Quantidade (tonelada)	Valor Cr\$	Quantidade (tonelada)	Valor Cr\$
1944	1 665	8 551 856	913	7 885 192
1945	2 233	16 303 025	1 032	11 000 097
1946	3 720	32 515 388	936	11 513 389
1947	6 757	60 703 887	1 735	22 476 805
1948	5 230	43 516 138	2 104	23 858 424

Fonte: — GOBBATO, Celeste — "O cultivo da vide e a industrialização da uva no Rio Grande do Sul", publicado no *Álbum comemorativo do 75.º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul*, p. 414.

Encantado	3 238 200 kg	2 691 kg/km ²
Encruzilhada do Sul	100 000 "	19 "
Erexim	15 593 000 "	3 864 "
Ercal	500 "	0,2 "
Estrêla	240 000 "	257 "
Farroupilha	15 000 000 "	32 558 "
Flores da Cunha	15 000 000 "	36 939 "
Garibáldi	11 453 030 "	23 231 "
Getúlio Vargas	3 900 000 "	3 750 "
Gravataí	70 000 "	86 "
Guaíba	92 000 "	53 "
Guaporé	4 450 000 "	2 304 "
Ijuí	1 636 000 "	907 "
Iraí	23 000 "	13 "
Jaguari	885 000 "	1 042 "
Júlio de Castilhos	195 000 "	53 "
Lagoa Vermelha	3 000 000 "	501 "
Lajeado	3 250 000 "	3 153 "
Lavras do Sul	50 000 "	18 "
Marcelino Ramos	1 350 000 "	3 750 "
Montenegro	1 000 000 "	704 "
Nova Prata	3 570 000 "	2 975 "
Osório	19 000 "	64 "
Palmeira das Missões	40 000 "	76 "
Passo Fundo	2 916 000 "	609 "
Pelotas	437 000 "	157 "
Pinheiro Machado	28 000 "	9 "
Piratini	103 500 "	30 "
Pôrto Alegre	572 000 "	1 238 "
Rio Grande	80 000 "	223 "
Rio Pardo	60 000 "	18 "
Rosário do Sul	15 000 "	3 "
Santa Cruz do Sul	700 000 "	386 "
Santa Maria	880 000 "	625 "
Santa Rosa	1 488 000 "	382 "
Santiago	105 000 "	26 "
Santo Ângelo	900 000 "	142 "
Santo Antônio	1 320 000 "	673 "
São Borja	24 000 "	3 "
São Francisco do Sul	230 000 "	60 "
São Francisco de Paula	200 000 "	52 "
São Jerônimo	350 000 "	105 "
São Leopoldo	16 000 "	17 "
São Lourenço do Sul	80 000 "	36 "
São Luís Gonzaga	338 000 "	54 "
São Pedro do Sul	80 000 "	96 "
São Sepé	100 000 "	32 "
Sarandi	600 000 "	172 "
Sobradinho	145 000 "	112 "
Soledade	508 000 "	76 "
Tapes	30 000 "	16 "
Taquara	722 500 "	548 "
Taquari	500 000 "	652 "
Tôres	3 600 "	1 "
Três Passos	36 000 "	8 "
Tupanciretã	140 000 "	33 "

Vacaria	1 260 000 kg	194 kg/km ²
Venâncio Aires	168 000 "	219 "
Veranópolis	3 210 000 "	4 638 "
Viamão	12 000 "	5 "

BIBLIOGRAFIA

Livros

- 1) — AMARAL, (Luís), *História Geral da Agricultura Brasileira*, vol. II, 473 páginas. Brasileira, série V.^a, vol. 160-A. Comp. Editôra Nacional. São Paulo, 1940.
- 2) — CARDOSO, (Vicente), *Município de Santa Rosa*. 62 páginas, 2 mapas e 2 plantas. Oficinas Gráficas da Livraria do Globo. Pôrto Alegre, 1940.
- 3) — DENIS, (Pierre), *Le Brésil ou XXe siècle*. 7e tirage, 112 páginas. Librairie Armand Colin. Paris, 1928.
- 4) — GOBBATO, Celeste, *Manual do Vitivinicultor Brasileiro*. Vol. I (Viticultura). 4.^a edição, ilustrada, 422 páginas, Livraria do Globo, Pôrto Alegre, 1942, vol. II (Enologia), IV edição ilustrada, Livraria do Globo, Pôrto Alegre, 1942.
- 5) — GOBBATO, (Celeste), *Apreciações sobre a vitivinicultura no Rio Grande do Sul, sua situação e desenvolvimento*. Tese para o concurso à cátedra de viticultura da Escola de Agronomia e Veterinária da Universidade de Pôrto Alegre.
- 6) — HARNISCH, (Wolfgang Hoffmann), *O Rio Grande do Sul — A Terra e o Homem*. Tradução de A. RAIMUNDO SCHNEIDER e ARQUIBALDO SEVERO. 587 páginas, 49 estampas fora do texto. Livraria do Globo, Pôrto Alegre, 1941.
- 7) — LASSANCE CUNHA, (Ernesto Antônio), *O Rio Grande do Sul*, 411 páginas, 1 planta geral, Imprensa Nacional, Rio de Janeiro, 1908.
- 8) — MACHADO (Floriano Peixoto), *Contribuição ao estudo do clima do Rio Grande do Sul*, 91 páginas, quadros e cartogramas. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Conselho Nacional de Geografia. Serviço Gráfico do I.B.G.E. Rio de Janeiro, 1950.
- 9) — PIMENTEL, (Fortunato), *Aspectos gerais do município de Caxias*, separata da Revista Agrônômica, n.º 40, maio de 1940, 8 páginas. Tipografia Gundalch, Pôrto Alegre, 1940.
- 10) — *Álbum comemorativo do 75.º aniversário da colonização italiana no Rio Grande do Sul*, 523 páginas, ilustrada, publicação da Revista do Globo S.A. Pôrto Alegre, 1950.
- 11) — RAMBO (Pe. Balduino), *A Fisionomia do Rio Grande do Sul* (Ensaio de monografia natural), 360 páginas, 41 fotografias, 5 mapas, Oficinas Gráficas da Imprensa Oficial, Pôrto Alegre, 1942.
- 12) — SAINT-HILAIRE (Augusto de) *Viagem ao Rio Grande do Sul — 1820-1821*, 404 páginas, Brasileira, série V.^a, vol. 167, Companhia Editôra Nacional, São Paulo, 1939.
- 13) — *Divisão Regional do Brasil-Sul*, 107 páginas, 1 mapa esquemático, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, Conselho Nacional de Geografia, Rio de Janeiro, 1949.
- 14) — *La cooperazione degli Italiani al progresso civile ed economico del Rio Grande Del Sud* — Commemorativo delle colonizzazione Italiana nello stato. 1875-1925. 1.^a parte, ilustrada. Livraria do Globo, Pôrto Alegre.

Periódicos

- 1) — GOBBATO, Celeste, "Conselhos sobre a vinificação da uva", *Boletim* n.º 10 (reedição), 16 páginas, Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio — Secção de Informações e Propaganda Agrícola. Pôrto Alegre, 1943.