

## **Circuitos histórico-geográficos da vitivinicultura e a consolidação dos vinhos finos na região Sul de Minas Gerais, Brasil**

### **Historical-geographical circuits of viticulture and the consolidation of fine wines in the Southern region of Minas Gerais, Brazil**

Fernando Corrêa Maciel  
Doutorando em Geografia IGC/UFMG  
fernando.maciel@educacao.mg.gov.br

Tania Maria Sausen  
Doutora em Geografia/USP  
sausen.tania@gmail.com

Lucas Rodrigues Souza  
Doutorando em Geografia IGC/UFMG  
gheoluk10@hotmail.com

Antônio Rezende Moraes Estevam  
Graduando em Geografia IGC/UFMG  
antoniobio2004@gmail.com

Antônio Pereira Magalhães Júnior  
Professor do IGC/UFMG  
antonio.magalhaes.ufmg@gmail.com

#### **Resumo**

Este trabalho visa descrever os principais circuitos geográficos realizados pela vitivinicultura e a sua consolidação na região Sul de Minas Gerais. A pesquisa foi norteada pela seguinte questão: como ocorreu a difusão da vitivinicultura do Cáucaso ao Sul de Minas Gerais e quais fatores explicam a consolidação da produção de vinhos finos nessa região? Foram formuladas duas hipóteses: 1) a difusão da vitivinicultura ocorreu por rotas historicamente estruturadas, influenciadas por fatores geopolíticos, religiosos e comerciais. 2) a qualidade dos vinhos finos no Sul de Minas Gerais resulta da interação entre as técnicas e as condições do quadro físico local, mesmo não se situando na faixa latitudinal típica da vitivinicultura. O artigo baseou-se em um levantamento bibliográfico a partir de buscas em periódicos da Capes e na Web of Science, em teses e dois livros de referência: Geografia do Vinho (Sommers, 2010) e Wine Science (Jackson, 2008). Pode-se observar que as práticas vitivinícolas atravessaram milênios e foram importantes na organização territorial e cultural. Na região Sul de Minas Gerais, o processo da vitivinicultura tem sido ressignificado nas últimas décadas pela dupla poda, que retarda a colheita para o inverno, sendo decisiva para a elaboração de vinhos finos, especialmente da uva Syrah. Conclui-se que a região se insere como nova fronteira da vitivinicultura brasileira de qualidade, com crescente especialização produtiva em diferentes municípios.

**Palavras-chave:** Minas Gerais, vitivinicultura, Geografia do vinho

**Abstract**

This work aims to describe the main geographical routes taken by viticulture and its consolidation in the southern region of Minas Gerais. The research was guided by the following question: how did the diffusion of viticulture from the Caucasus to southern Minas Gerais occur, and what factors explain the consolidation of fine wine production in this region? Two hypotheses were formulated: 1) the spread of viticulture occurred through historically structured routes, influenced by geopolitical, religious, and commercial factors; 2) the quality of fine wines in southern Minas Gerais results from the interaction between techniques and the conditions of the local physical environment, even though it is not located in the typical latitudinal range for viticulture. The article was based on a bibliographic survey from searches in CAPES journals and the Web of Science, theses, and two reference books: *Geography of Wine* (Sommers, 2010) and *Wine Science* (Jackson, 2008). Can be observed that viticultural practices have spanned millennia and were important in territorial and cultural organization. In the southern region of Minas Gerais, the viticultural process has been redefined in recent decades by double pruning, which delays the harvest until winter and is crucial to produce fine wines, especially from the Syrah grape. It can be concluded that the region is emerging as a new frontier for quality Brazilian viticulture, with increasing productive specialization in different municipalities.

**Keywords:** Minas Gerais, wine-growing, Geography of wine

**Introdução**

Para a contextualização metodológica desse artigo, cabe ressaltar que a revisão teórica é fundamental para situar uma pesquisa no contexto do campo do conhecimento existente, identificar lacunas e formular um problema/pergunta de investigação (Lakatos; Marconi, 1991). A revisão teórica proporciona ao pesquisador uma visão crítica sobre o que já foi produzido e contribui para o aprofundamento do conhecimento no campo científico envolvido. Neste sentido, a presente pesquisa teve como centralidade a realização de um levantamento sobre as principais literaturas acerca do surgimento e dos caminhos histórico-geográficos da vitivinicultura, caracterizando as áreas vitivinícolas em diferentes contextos temporais até o deslocamento produtivo para a região Sul de Minas Gerais, iniciando em áreas tradicionais, como Andradas, e alcançando na atualidade vinte e um municípios que compõem a região que tem se configurado como emergente polo produtivo de vinhos finos.

Em relação às uvas de variedade *Vitis vinifera* (a exemplo da Syrah e da Cabernet Sauvignon), elas são originárias da Europa e da Ásia, sendo responsáveis pelos vinhos finos mais conhecidos do mundo, como tintos, brancos e espumantes de alta qualidade, elaborados em regiões tradicionais de países como França, Itália e Espanha. Já as variedades *Vitis labrusca* (a exemplo da Bordô e da Niágara Rosada) são uvas nativas

da América do Norte e dão origem principalmente a sucos e vinhos de mesa, que são muito comuns no Brasil (JACKSON, 2008).

Todavia, considerando a relevância dos vinhos finos nas dinâmicas históricas e recentes da vitivinicultura, a pesquisa delimita-se às uvas da variedade *Vitis vinifera*.

Estudar a origem da vitivinicultura é fundamental para a compreensão do seu processo de desenvolvimento, inclusive em relação à distribuição atual das principais áreas de vinhedos no mundo e de como vem se reconfigurando na região Sul de Minas nas últimas décadas. A análise dessa trajetória permite uma narrativa geográfica de como essa prática se difundiu e se estabeleceu nas culturas antigas, percorrendo vastos caminhos geográficos e influenciando as sociedades em termos econômicos e culturais. Sommers (2010, p. 227) afirma que vinho é uma expressão de lugares e de pessoas, o que o torna um embaixador das paisagens geográficas.

A pesquisa foi dividida em duas etapas. Na primeira, a centralidade engloba o período que vai das possíveis origens da vitivinicultura até o seu desenvolvimento nos países reconhecidos como pertencentes ao “Velho Mundo dos Vinhos” e ao “Novo Mundo dos Vinhos”, em uma síntese que aborda o deslocamento que as uvas e as produções vitivinícolas percorreram no contexto histórico-geográfico ao redor do globo. A segunda etapa aborda o desenvolvimento vitivinícola na região Sul de Minas, em uma caracterização que busca uma conexão geográfica em relação ao atual processo vitivinícola regional.

Phillips (2020) conceitua o vinho como sendo um produto final, ou simplesmente uma bebida, resultante de um processo natural de fermentação das uvas, no qual os açúcares são transformados em álcool. A Lei nº 7.678/1988, que regulamenta a produção de vinhos no Brasil, conforme citada por Bruch (2018, p. 8), estabelece critérios para a definição legal da bebida, determinando, em seu artigo 3º, que o vinho deve ser obtido exclusivamente pela fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura, tendo sido vedado o seu uso para produtos obtidos de quaisquer outras matérias-primas. Já a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), define que o vinho é uma bebida resultante exclusivamente da fermentação alcoólica parcial ou completa de uvas frescas, seja esmagada ou não, ou de mosto de uva.

A história da plantação de uvas (viticultura), para a produção de vinhos (vinicultura), tende a ser quase tão antiga quanto à própria história da agricultura. A vitivinicultura é um termo que engloba tanto a viticultura quanto a vinicultura,

representando uma integração completa de todas as etapas dos processos de criação do vinho.

### **Origem da vitivinicultura e os caminhos geográficos dos vinhos**

Não é possível definir com certeza quando e onde surgiram os primeiros plantios das vinhas, pois novas descobertas vêm sendo realizadas, e algumas vezes, relacionadas a locais improváveis e épocas remotas. Os avanços tecnológicos utilizados em pesquisas e o surgimento de novos indícios têm deslocado esse espaço-temporal de descobertas. Também não há consenso sobre quando se iniciou o processo de fabricação, pois o vinho pode ter surgido a partir de uma fermentação acidental de uvas, esquecidas em algum recipiente, ou ter sido criado de forma intencional, a partir da verificação dos efeitos da fermentação em alguma outra fruta, os quais foram posteriormente testados com uvas.

A região mais antiga de produção de vinhos, até então constatada, situa-se na Geórgia, região do Cáucaso, onde a história da vinificação e da viticultura começou há cerca de 8.000 anos (Maisuradze, Khardziani, Eradze, 2020). Na Armênia, também existem registros de produções de vinhos datados de milhares de anos em períodos similares, corroborando com o provável surgimento da bebida na região do Cáucaso. Todavia:

Como estes problemas de “origens” são sempre bastante controversos, estando obviamente muito para além do ato de discernir morfologicamente os vestígios de “árvores frutíferas” (neste caso será antes, obviamente, um arbusto) selvagens das já domesticadas, ou detectar outros testemunhos arqueológicos antigos inequívocos, todos os autores são prudentes, admitindo que estamos ainda numa fase de pesquisa embrionária (e para a qual os estudos genéticos e afins serão cruciais (ESTÊVÃO, 2016, p.154).

Outra antiga região de produção vitivinícola está localizada no Irã, com registros datados de mais de 6.000 anos. Em sítios arqueológicos, nas montanhas Zagros, foram encontrados em jarras sedimentos ricos em ácidos tartáricos, provenientes de vinhos (PHILLIPS, 2020).

Seguindo o deslocamento convencional histórico-geográfico, a cultura vitivinícola se deslocou do Irã para o oeste, passando pelo Iraque e pela Síria. Kibuuka (2024) destaca que a bebida era feita no Oriente Médio desde a Idade do Bronze (iniciada a cerca de 5300 anos). Essa prática passou a ser comum em certas regiões, como em Israel,

entre o Mar Cáspio e o Mar da Galileia em áreas localizadas ao norte do país. Esses registros antigos são exemplos das conexões históricas intrinsecamente ligadas a vitivinicultura.

Dias (2013) e Kibuuka (2024) destacam que em livros antigos considerados sagrados, como o Gênesis e a Torá, existem narrativas dos processos de criação e consumo de vinhos, enfatizando a conexão dos povos hebreus com a bebida. Os autores citam personagens bíblicos como Noé e o rei Davi, apontados como entusiastas.

Partindo de Israel e de outras regiões do Oriente Médio, o processo vitivinícola expandiu-se para a região da África Setentrional. Ao alcançarem o continente africano, as práticas seguiram a direção nordeste, percorrendo novas terras e culturas, gerando uma necessidade de adaptação às diferentes condições geográficas, principalmente ao clima.

Gautier (2009) aponta que há cerca de 5.000 anos, o cultivo da videira rapidamente se espalhou para o Egito. Além de seu consumo social, o vinho tinha uma importância significativa nos rituais religiosos, sendo utilizado nos templos em processos ritualísticos. Posteriormente, a prática da viticultura se expandiu ao longo das costas do Mediterrâneo, sendo os fenícios grandes responsáveis por levar o cultivo da videira e o consumo de vinho para outras regiões costeiras, consolidando em vastas áreas territoriais.

Vestígios de vinho foram encontrados em jarros na tumba do Rei Escorpião I, na região egípcia onde se situa a antiga cidade de Abidos, que foram datados por volta de 3150 a.C. e registrados na tumba do Rei Tutancâmon, datado por volta de 1322 a.C. no Vale dos Reis, em Tebas. O vinho esteve presente, portanto, ao longo da história do Egito, sendo a descoberta mais antiga relativa ao período anterior à unificação das regiões norte e sul. Os registros corroboram a ideia de que os vinhos fizeram parte de ritos funerários, culturais e religiosos durante pelo menos dois mil anos. A Figura 1 ilustra como o processo de criação das uvas e a produção de vinhos estavam presentes em Tebas e eram consideradas atividades cotidianas (DA SILVA; MAGALHÃES e PINHEIRO, 2021).



**Figura 1:** Viticultura e vinificação em Tebas

Fonte: Guash-Jané et al.(2012, p. 182).

A intensa troca de mercadorias entre o Levante, o Egito e a civilização minoica, em Creta, possibilitou a difusão do vinho egípcio na região grega. Ânforas achadas em Myrtos(Creta), são uma evidência de que o vinho já era presente na ilha a partir de 2.200 a.C. Podem também ser mencionadas instalações para o processamento do vinho que foram datadas entre 1.550 a 1.470 a.C. em sítios arqueológicos cretenses, indicando a adoção e adaptação da viticultura egípcia entre os gregos (GUARINELLO, 1997; PHILLIPS, 2020).

A vinicultura foi uma importante atividade no Levante até o colapso do Império Bizantino, o que levou à perda da identidade das antigas variedades de videiras da região. A domesticação de amostras de videiras do Levante, usando dados genéticos, demonstra que algumas delas são descendentes genuínas das variedades antigas, pertencendo a uma linhagem independente. Essa possibilidade de conexão oferece uma oportunidade de reconectar a cultura vinícola antiga do Levante com as variedades modernas de videiras (SIVAN, et al. 2021).

Czopek (2021) destacou uma descoberta em Chotyniecm 2017, no sudeste da Polônia: uma ânfora de vinho grega, datada no início do século VI a.C (Figura 2).

**Figura 2:** Ânfora após a sua remontagem

Fonte: Czopek (2021, p. 160).

Na Grécia antiga, o vinho teve uma função cultural e religiosa significativa, ligada fortemente à mitologia, na qual Dionísio representa o deus do vinho. A bebida estava presente em banquetes, festas e cerimônias, sendo uma atividade econômica importante e um elemento cultural constantemente presente. O vinho expandiu-se para outras regiões do Mediterrâneo e

um exemplo desta influência é dado pela gigantesca cratera de Vix, um túmulo do sul da França, datado de c. 500 a.C., onde foi enterrada uma mulher da elite, juntamente com uma grande quantidade de bens sumptuários, como vasos e jarros para armazenamento e consumo de vinho, todos importados das colônias gregas, da Etrúria, e mesmo da própria Grécia. Entre estes bens estava um vaso de 1.150 l. de capacidade e mais de um metro e meio de altura... (ESTÊVÃO, 2016, p.154).

As descobertas ocorridas na França e na Polônia evidenciam a capacidade de expansão dos vinhos gregos, que se adentraram na Europa e percorreram diversas áreas do Mediterrâneo, sendo fundamentais para a proliferação do vinho no velho continente a partir de diferentes rotas. Rocha (2015) citou um outro caminho percorrido, indicando que as tradições de vinificação também foram detectadas na península Itálica e que a partir do intermédio dos etruscos a viticultura chegou a Roma.

Na região de Roma, o processo vitivinícola iniciou-se entre os séculos VII e VI a.C. com os etruscos e foi um elemento importante até o final do Império Romano (476 d.C.) quando Rômulo Augústulo, último imperador romano do ocidente, foi deposto pelo líder germânico Odoacro. Portanto, a história do vinho acompanhou toda a trajetória do império, estando presente em distintos momentos e características culturais, inclusive como uma influência geopolítica ao ser inserido nos reinos conquistados, desde as áreas mediterrâneas até a região centro-norte da Europa.

Funari (2003) destacou que o vinho era muito comum em Roma, fazendo parte das refeições e estando presente em diversas ocasiões da vida de distintas classes sociais.

Muitos pobres e escravos tomavam vinho, barato, de rápido consumo. Geralmente, bebiam misturado com água. Mas também havia vinhos de qualidade superior, guardados e envelhecidos em barris de carvalho, depois transportados em ânforas, com selos, para as mais diversas regiões. A ânfora, bem fechada, também ajudava na conservação do líquido. Nos festins romanos, era normal um cidadão demonstrar o seu poder e riqueza, abrindo uma ânfora na frente de seus convidados (CARLAN 2017 p. 72 e 73).

Na Roma antiga, o processo de fabricação dos vinhos ganhou maior expansão e refinamento. A partir dos deslocamentos de Roma para as províncias, o traslado da bebida era comumente realizado em barris de carvalho. Com isso, aprimorou-se a técnica do amadurecimento em madeira. Apesar de ter sido iniciado com outro objetivo, os romanos perceberam que os vinhos que estagiavam em barricas de carvalho possuíam um melhor equilíbrio de acidez e dos taninos, gerando mais prestígio para a bebida e um perfil de qualidade e de *status* de exclusividade (CARLAN, 2017).

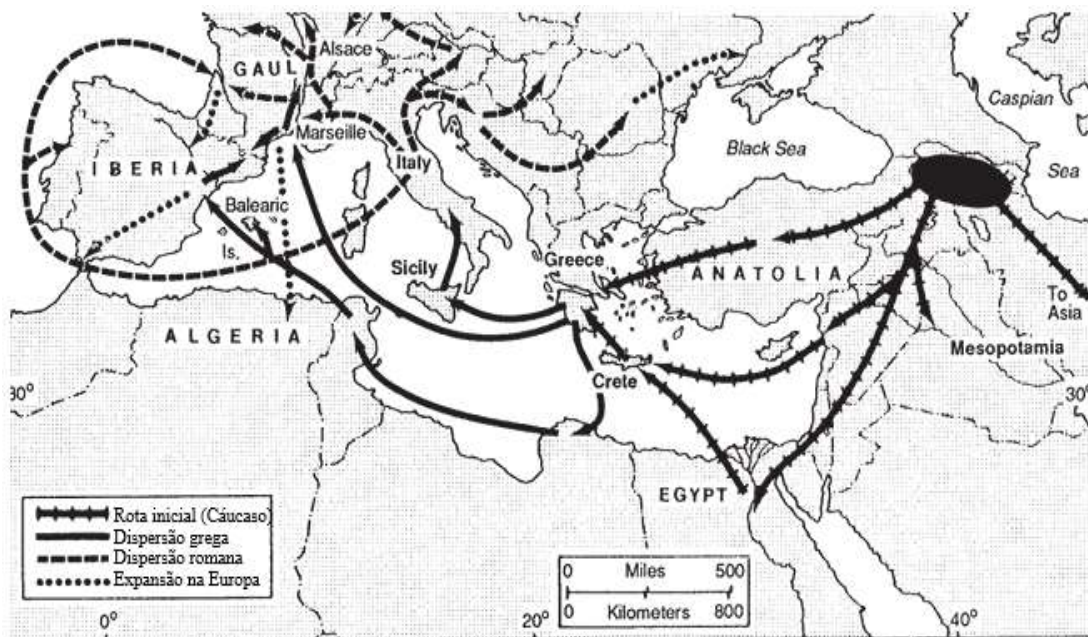
Portanto, o Império Romano foi particularmente decisivo na popularização do vinho na Antiguidade, processo que ocorreu a partir da expansão militar e comercial. A bebida também fazia parte de uma lógica medicinal. Como exemplo, o médico grego Galeno (131-201), que viveu em Roma, utilizava o vinho em tratamentos para variadas enfermidades (CARLAN, 2017).

A expansão territorial do Império levou videiras e vinhos para a Península Ibérica, Gália e Apenina (Península Itálica), estabelecendo as bases para o que se conhece hoje como o "Velho Mundo" da vitivinicultura. Uma dessas rotas foi citada por Chaize et al. (2021), destacando que há mais de dois milênios houve a introdução de videiras pelos romanos em uma área localizada no centro-leste da França, na atual região da Borgonha.

Ao analisar as principais e mais renomadas regiões vitivinícolas da atualidade que produzem vinhos finos, como a Borgonha, a Toscana e Ribeira del Duero, encontra-se um mosaico espalhado por diversas partes do planeta. Algumas dessas áreas se destacam por uvas com características específicas e vinhos que refletem as particularidades geográficas, podendo refletir a identidade das regiões. Como afirma Sommers (2010, p. 9), há mesmo uma boa quantidade de Geografia por trás de toda garrafa de vinho. Em cada *terroir*, essas singularidades e tipicidades podem ser expressas como um produto, ou seja, um resultado de distintos aspectos geográficos presentes na bebida.

As principais rotas vitivinícolas delineadas a partir do Cáucaso até a chegada ao continente europeu podem ser verificadas na Figura 3.

**Figura 3:** Origem e a difusão das principais rotas vitivinícolas



Fonte: Jackson (2008, p. 26) adaptado pelos autores

O Império Romano desempenhou um papel fundamental no desenvolvimento da viticultura, especialmente nos países que hoje são chamados de "Velho Mundo", termo que é usado para descrever as regiões vitivinícolas da Europa com longa tradição na produção de vinhos e com Denominações de Origem<sup>1</sup> já consolidadas, como França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha e Hungria (ROBINSON e HARDING, 2015).

Durante a Idade Média, o cultivo de videiras se consolidou nos mosteiros, que foram responsáveis por preservar e refinar as técnicas de vinificação. A Renascença e os séculos seguintes trouxeram inovações nas práticas vitivinícolas, e o vinho se tornou um produto comercial, com destaque para as regiões de Bordeaux e Champagne, na França.

Os países produtores de vinhos inseridos no "Novo Mundo", referem-se a nações fora da Europa que desenvolveram uma forte tradição vitivinícola a partir do processo de colonização e do aprimoramento das técnicas de vinificação implementadas pelos colonos. Esse processo teve início após a Idade Moderna, a partir do século XVI. Nesta categoria, destacam-se Argentina, Chile, Estados Unidos, Austrália e África do Sul (ROBINSON e HARDING, 2015).

Sommers (2010) destaca que as principais e mais consolidadas áreas vitivinícolas dos países do "Velho Mundo" e do "Novo Mundo" estão localizadas em faixas latitudinais intertropicais, indicando a importância dos aspectos climáticos na atividade. O processo de colonização europeia contribuiu significativamente para a expansão da produção de vinhos no mundo, que teve um pioneirismo em áreas do Vale de Ica no Peru, no início do século XVI, e que na atualidade, segue com a produção de uvas a nível regional, mas voltada principalmente à produção de pisco.

Ainda no contexto das antigas colônias espanholas no continente americano, a Argentina tem destaque como um dos principais produtores atuais. Mendoza é a principal região vitivinícola do país, favorecida por condições geográficas e culturais para o cultivo e produção. Essa condição é muito semelhante ao Chile, que é outro país de destaque no cenário mundial, cuja os vinhedos se situam principalmente no Vale Central.

As primeiras videiras cultivadas no Brasil eram de origem europeia e surgiram com os colonizadores portugueses a partir de 1532 (Wurz et al., 2017). Conforme Chelotti (2019), a história do vinho no Brasil inicia-se com a chegada de Martim Afonso de Souza,

---

<sup>1</sup>A Denominação de Origem (DO) no vinho é uma certificação que garante que a bebida foi produzida em uma região geográfica específica, utilizando métodos tradicionais e uvas autorizadas. Ela assegura que as características do vinho (sabor, aroma) são, essencialmente, fruto do meio ambiente e do fator humano local. Fonte: <https://www.embrapa.br/uva-e-vinho/indicacoes-geograficas-de-vinhos-do-brasil>

que trouxe as primeiras videiras para o Brasil. O primeiro a quem se reconhece o cultivo das vinhas em terras brasileiras foi Brás Cubas, fundador da cidade de Santos. Mas, de acordo com Trombine (2022), essas espécies de uvas europeias, definidas como *Vitis viniferae* que são apropriadas para a fabricação de vinhos classificados como finos, não conseguiram se adaptar facilmente no novo território.

A vitivinicultura brasileira começou se fixar no país e crescer economicamente a partir do final do século XIX com a chegada dos imigrantes italianos no Sul do Brasil (IBRAVIN, 2020). A origem da vitivinicultura na região sul de Minas Gerais remonta a esse período, se desenvolvendo decorrência da demanda crescente do consumo local da introdução de novas práticas de cultivo, propiciadas por um novo ciclo migratório.

Com esse processo, a vitivinicultura encontrou espaços, refletindo os eventos sociais e econômicos que estimulavam a diversificação das atividades rurais e manutenção de hábitos culturais dos imigrantes europeus, principalmente italianos. Segundo Toledo, Ferreira e Rodrigues (2021), a prática estabeleceu-se na região no final do século XIX a partir do plantio de uvas pelo Cel. José Francisco de Oliveira, que, em março de 1885, plantou meio alqueire de uvas Isabel, uma espécie americana (*Vitis labrusca*). Já a produção com maior expressividade dos vinhos finos (*Vitis vinifera*), ganhou força apenas nas últimas décadas, com proporções regionais de mercado e qualidade emergente.

### **O Sul de Minas, a dupla poda e a ascensão vitivinícola recente**

A vitivinicultura no Sul de Minas Gerais integra um processo notório de expansão territorial com influência produtiva realizada em diferentes temporalidades. Historicamente foi estruturada pela produção de uvas americanas, consolidando-se com uma prática tradicional Chelotti (2019). Contudo, a partir das últimas décadas, observa-se uma mudança estrutural com a introdução de vinhedos de variedades europeias, com destaque para a Syrah.

Essa transição para as uvas finas não implica ruptura, mas um processo evolutivo. Portanto, a expansão da vitivinicultura transcende a dimensão econômica, configurando-se como um elemento de valorização cultural e territorial, associando-se à construção de uma identidade enológica contemporânea, ao mesmo tempo em que ressignifica as práticas e saberes estabelecidos. O território passa a ser mobilizado como recurso simbólico, em que tradição e inovação coexistem e revelam um processo de

patrimonialização que integra a paisagem e a cultura em uma nova reconfiguração do vinho regional (CHELOTTI, 2019).

Neste contexto, cabe mencionar uma lenda associada à figura de São Martinho, que foi um oficial romano e tornou-se um monge nômade, a qual pode ser vista em uma das capelas da Basílica interior na Igreja de São Francisco de Assis, região da Úmbria no centro da Itália. Segundo a história, durante uma viagem pelas terras da Gália, São Martinho teria se hospedado numa propriedade com vinhedos, acompanhado de seu burro. O animal, solto no campo, acabou mordendo algumas videiras. O proprietário, indignado com o ocorrido, fez uma cobrança dos prejuízos para o santo, que não hesitou em pagar. Para surpresa de todos, as videiras que haviam sido “danificadas” pelo animal desenvolveram-se de maneira mais vigorosa e, na colheita seguinte, produziram uvas mais abundantes e de melhor qualidade. A partir desse episódio foi inventada a poda, que é uma prática de cortar os ramos da videira e que passou a ser realizada pelos viticultores da região, consolidando-se como um conhecimento empírico fundamental no cultivo das vinhas. Mais do que uma simples anedota, a narrativa expressa o modo como práticas agrícolas foram, ao longo da história, envolvidas em explicações míticas e religiosas, conferindo à vitivinicultura uma dimensão simbólica que transcende a técnica e se desenvolveu no imaginário cultural do vinho (BORGES, 2012).

De acordo com Lewit (2022), a poda da videira é uma prática que ocorre há milênios, sendo, ainda, considerada essencial para a produção das uvas. A origem dessa técnica remonta à Antiguidade, ocorrendo especialmente onde a viticultura já era uma atividade consolidada, como em Roma e na Grécia antiga. A poda é tida atualmente como uma prática fundamental na vitivinicultura, permitindo o controle do crescimento das videiras e o equilíbrio de sua estrutura e produtividade. Ainda segundo Lewit (2022), ao eliminar ramos excessivos ou mal posicionados, a planta direciona sua energia para produção de frutos, o que gera uma melhor qualidade, favorecendo a aeração e a exposição solar.

Na obra *De Re Rustica*, escrita no século I d.C., Columella enfatiza a importância da poda como uma técnica fundamental no manejo da videira, destacando o seu papel no equilíbrio da planta e na qualidade da produção das uvas e dos vinhos criados com qualidade. Portanto, ao se analisar as práticas agrícolas da Galileia do primeiro século, há uma orientação clara de remoção criteriosa de ramos que estão mal posicionados ou em

quantidade excessiva, a fim de evitar o desperdício de energia das parreiras e com isso evitar uma plantação improdutivo (LEWIT, 2022).

Baseando-se nas experiências acumuladas a partir da poda tradicional, a viticultura do Sul de Minas Gerais, nas últimas décadas, avançou para a técnica da dupla poda, que realiza uma redefinição do ciclo produtivo das videiras, por meio de duas intervenções estratégicas ao longo do ano Regina et al. (2020). A primeira, ocorrendo no inverno, consiste na remoção dos cachos intermediários, favorecendo o crescimento vegetativo da planta sem a carga dos frutos. A segunda, no verão, favorece uma nova brotação, alterando o desenvolvimento das uvas para um momento fora do ciclo convencional Regina et al. (2006). Esta alteração de manejo possibilita a colheita no inverno, quando ocorrem as condições climáticas mais favoráveis, ou seja, umidade reduzida e temperaturas amenas, possibilitando uma maturação equilibrada Vilas Boas et al., (2019). Como consequência, as uvas produzidas apresentam elevados teores de açúcares e compostos fenólicos fundamentais para uma boa qualidade dos vinhos.

Favero et al.(2015) apontam que entre o final da década de 1990 e início dos anos 2000, a prática da vitivinicultura no Sul de Minas começou a incorporar inovações técnicas, com um destaque para a dupla poda. A técnica foi introduzida no início do século XXI e amplamente difundida, permitindo a produção de vinhos no período de inverno e evitando as dificuldades climáticas do verão. Essa inovação é um exemplo claro da interação entre as condições naturais e as práticas culturais no território, evidenciando a construção do *terroir* como fenômeno dinâmico e adaptativo (Tonietto, 2007). Corroborando a importância dessa técnica, Sommers (2010) destaca relevantes estudos realizados nas universidades da Califórnia e Cornell, que possuem agências de extensão cooperativa em áreas agrícolas e produzem pesquisas sobre a vitivinicultura e o processo da dupla poda (*double pruning*).

De acordo com Trombine (et al., 2022), a vitivinicultura em zonas tropicais passou a ter melhores resultados a partir da adaptação das estratégias de cultivos, possibilitando o aproveitamento de um clima com dias ensolarados e quentes, noites frias e tempo seco, semelhante ao verão europeu. O campo experimental da EPAMIG, em Caldas, realizou sua primeira colheita de uvas utilizando o método da dupla poda no ano de 2003, conforme destacado por De Oliveira(et al., 2022).

É inegável o conhecimento desenvolvido pelo Núcleo Tecnológico EPAMIG-Uva e Vinho em aprimorar a vitivinícola mineira. Em pouco mais de cinco anos,

Minas Gerais saiu de uma condição inexpressiva na produção de vinhos finos, para um cenário onde já se cultivam mais de 120 mil pés de videiras finas, colocando o estado entre aqueles que mais produzem vinhos finos no país (EPAMIG, 2021).

O avanço da vitivinicultura na região sul de Minas tem sido impulsionado por um conjunto de fatores, com destaque para a combinação dos elementos do quadro físico que configuram um *terroir* especialmente favorável ao cultivo de uvas viníferas. Porém, o que tem realmente possibilitado a produção de vinhos de qualidade é o manejo adequado (REGINA et al., 2006).

A uva Syrah, a mais cultivada e utilizada na produção de vinhos no Sul de Minas, originou-se no Vale do Rhône (Vale do Ródano), na França, o qual foi muito influenciado pelo Império Romano. Isto é ilustrado por registros arquitetônicos preservados em cidades como Arles. Portanto, os vinhos possuem uma influência histórica reconhecida no Vale, pois essa parte da antiga Gália (atual França) era a região que mais se assemelhava a Roma em termos climáticos e a que mais seguiu o legado vitivinícola. Uma das áreas mais antigas e considerada uma das referências mundiais da vitivinicultura é Châteauneuf-du-Pape (a casa nova do Papa, em tradução literal). Nesta região, entre Avignon e Orange, se produzem vinhos há mais de 700 anos para as lideranças católicas romanas (SOMMERS, 2010).

Geograficamente, o Sul do Vale de Ródano é tão interessante quanto a sua história. Em relação ao clima, é muito diferente do norte da França e dos Alpes e do Maciço Central. Na primavera e no outono é atingido pelo mistral, um vento forte, frio e seco que sopra das montanhas. No verão, a área recebe o ar quente que vem do norte da África (SOMMERS, 2010 p. 227).

O clima do Vale do Rhône é marcado por transições entre características mediterrâneas e continentais, com verões quentes e secos e invernos frios com bom potencial pluviométrico Berger(2016).A região possui dois tipos climáticos, o Norte é classificado como Continental Temperado Dfb (temperado sempre úmido com verões bastante quentes e invernos frios) e o Sul corresponde ao Mediterrâneo Csa (verões são quentes e secos, e os invernos são amenos).

O Vale do Rhône situa-se entre 30° e 50°, dentro da faixa latitudinal tradicional de produção de vinhos. Ademais, o regime hidrológico do Vale do Rhône é fortemente sazonal, com elevadas vazões no verão impulsionadas pelo derretimento de neve e geleiras. Portanto, a umidade ajuda a equilibrar o ciclo das uvas no período de verão, já que as

chuvas nessa época do ano são escassas, enquanto no inverno as uvas ficam em estado de dormência (PÉREZ-CUTILLAS; BANOS PAEZ; BANOS-GONZÁLEZ, 2020).

O entendimento sobre as influências climáticas e ambientais é fundamental para a vitivinicultura, pois são dimensões naturais que também podem condicionar práticas humanas em variados aspectos, direcionando características culturais:

Conhecer o clima ajuda a compreender melhor as condições naturais dos lugares e das regiões do mundo. O clima tem forte influência sobre a vida das pessoas e de suas atividades, e como consequência, é importante na definição de potencialidades de cada uma das regiões do planeta. Ele interage como os demais componentes do meio natural (SAUSEN e HANSEN, 2023 p.64)

Na região Sul Minas Gerais, Roldão, Santos e De Oliveira (2012) destacam o regime climático com acentuada sazonalidade, evidenciada por uma alternância entre um período chuvoso, que se concentra nos meses de setembro a março, e outro seco, ocorrendo de abril a agosto. Na região, o regime pluviométrico responde mais diretamente a variáveis atmosféricas de escala regional, com um certo equilíbrio entre os parâmetros básicos da chuva, mas com índices médios mensais baixos durante as estações do outono e do inverno.

A Serra da Mantiqueira é a unidade morfológica dominante no Sul de Minas, condicionando a configuração do *terroir* em suas dimensões climáticas, pedogeomorfológicas e geológicas/mineralógicas. Portanto, o relevo montanhoso, os vales fortemente dissecados, as altitudes relativamente elevadas, solos bem drenados e ricos mineralogicamente, e a configuração de microclimas de altitude parecem favorecer o desenvolvimento da uva Syrah. Esses elementos do quadro físico condicionam a vocação agrícola da região, especialmente em culturas tradicionais como o café, e mais recentemente na vitivinicultura de uvas europeias (KALIL, 2016; CASTRO, 2019).

Minas Gerais lançou seu primeiro rótulo comercial de vinhos finos em 2013 (vinho Primeira Estrada Syrah 2010, natural do município de Três Corações). É importante destacar que a vitivinicultura na região Sul de Minas veio diversificar a tradição clássica e histórica de cultivos de café, milho, pecuária e produção leiteira (TROMBINI et al., 2022).

De acordo com Gonçalves et al., (2022), a atual ocupação agrícola, em especial com os vinhedos nos municípios de São Gonçalo do Sapucaí, Três Corações e Cordislândia, reflete uma reorganização recente do uso do solo e das atividades produtivas, marcada por uma transição de culturas tradicionais para práticas vitivinícolas

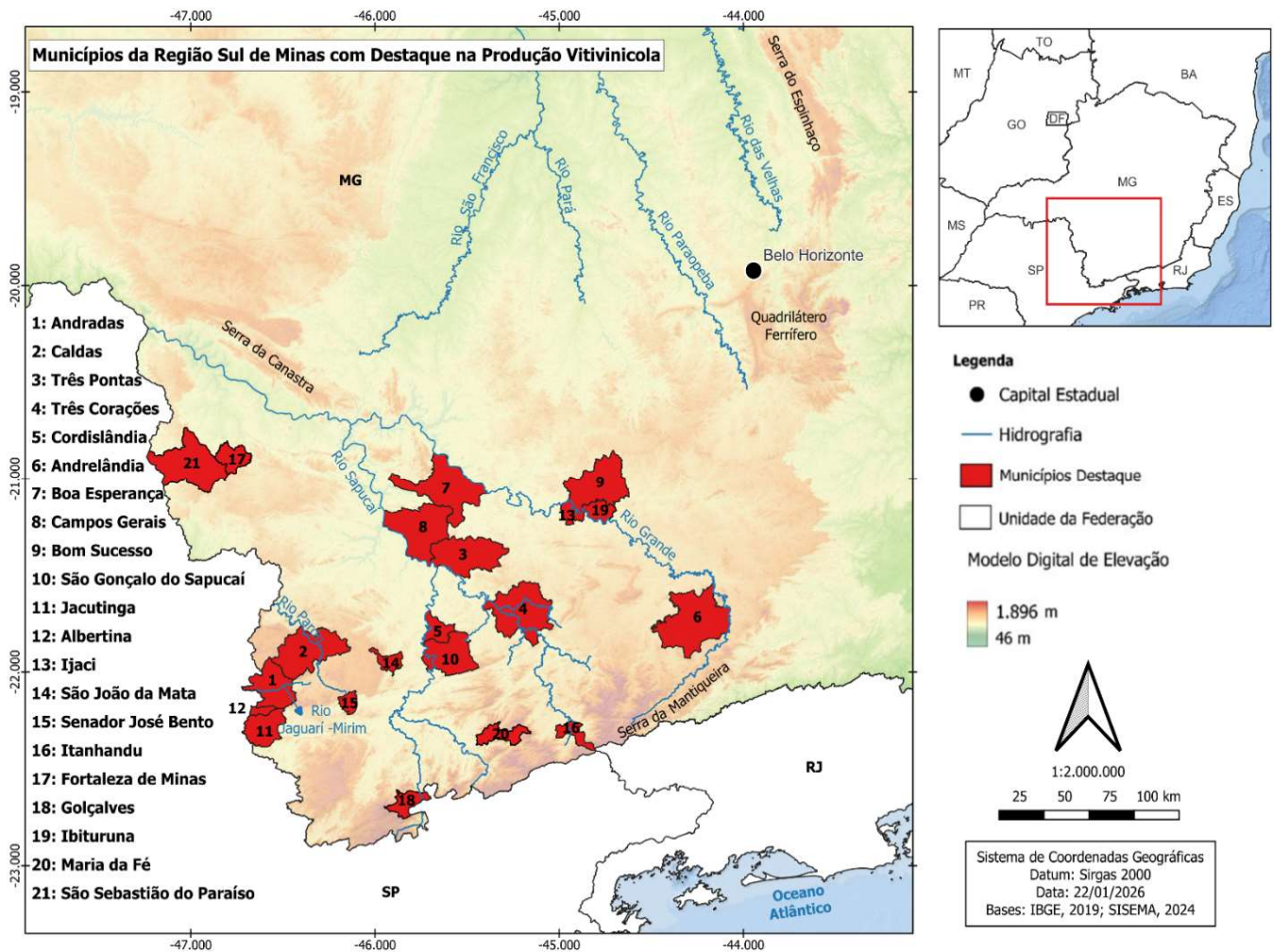
especializadas e tecnificadas, que trabalham com a vitivinicultura de precisão e a dupla poda.

A Associação Nacional de Produtores de Vinho de Inverno (ANPROVIN), cuja sede se localiza na cidade de Caldas no Sul de Minas Gerais, é uma entidade que ajuda a organizar as áreas do Brasil que produzem vinhos de uvas que são criadas a partir da dupla poda, definindo esse método como “vinhos de inverno”. Ela engloba diversos produtores nacionais, com destaque para o sul mineiro, onde há forte concentração de vinícolas que utilizam a dupla poda, inclusive algumas pioneiras nesse processo.

Mota et al. (2020) apontam que a uva Syrah demonstrou ser uma das variedades com melhor adaptação a esse manejo, gerando vinhos bem aceitos comercialmente e com grande potencial de envelhecimento. A composição volátil também revelou evolução positiva ao longo do tempo, incluindo o surgimento de aromas frutados, florais e amadeirados, derivados de reações químicas complexas durante o envelhecimento em garrafa. Neste sentido, Wurz et al. (2017) destacam que a região tem se destacado na produção de vinhos Syrah de elevada qualidade, com taninos estruturados, maior longevidade e perfil aromático bem equilibrado.

O Sul de Minas passa por um efetivo crescimento na produção de vinhos finos nas últimas décadas com expansão do número de municípios produtores e um emergente processo de incremento de qualidade e de reconhecimento. Atualmente há vinte e um municípios com vinhedos, com pelo menos uma vinícola atuando (Figura 4).

**Figura 4:** Municípios do Sul de Minas que possuem vinhedos para vinhos finos



Fonte: criado pelos autores

Alguns exemplos de vinhos que podem demonstrar as afirmações acima são os premiados Bárbara Eliodora Syrah 2023 (produzido em São Gonçalo do Sapucaí), Casa Geraldo Syrah Gran Reserva 2021 (Andradas) e o Isabela Syrah 2023, da vinícola Maria Maria (Boa Esperança), que alcançou, em 2025, a nota 96, a mais alta já obtida por um vinho brasileiro na Decanter, um dos principais guias de avaliação de vinhos, e o único rótulo do Brasil a receber uma medalha de ouro no Decanter World Wine Awards 2025, um dos maiores e mais influentes concursos de vinhos realizados ao redor do mundo.

Mota (2020) destaca que os vinhos produzidos no Sul de Minas Gerais com a uva Syrah apresentam características comparáveis aos vinhos de regiões tradicionais, da Austrália e da Califórnia. Corroborando com a afirmação, Vilas Boas et al. (2019) afirmam que essa variedade se destaca pelo seu perfil bioativo único e conclui que os vinhos da região:

“Apresentaram maiores quantidades de resveratrol quando comparados aos vinhos produzidos em regiões tradicionais do país. Os vinhos estudados apresentaram teores significativos de fenólicos totais, antocianinas, flavonol, flavanóis e ácidos fenólicos, com as características bioativas necessárias para atuar como alimento funcional para os consumidores e permitir a competição com regiões tradicionais de produção de vinhos e a consolidação de vinhos produzidos no Sul de Minas Gerais (VILAS BOAS et al., 2019 p.1364).

## Considerações finais

O artigo buscou integrar a trajetória da vitivinicultura, desde a provável origem no Cáucaso até a sua implementação na região Sul de Minas, destacando as condições e processos que auxiliaram nos deslocamentos. A hipótese de que a consolidação e desenvolvimento da vitivinicultura ocorreram por rotas específicas, impulsionadas por fatores geopolíticos, religiosos e comerciais, foi confirmada a partir de um levantamento bibliográfico minucioso, que levou em conta análises históricas, arqueológicas e de datações genéticas. Também foi confirmada a hipótese que a qualidade dos vinhos finos no Sul de Minas Gerais está relacionada com a dupla poda, aliada às condições naturais locais, constatando um crescimento de qualidade recente da produção vitivinícola regional.

Ficou evidenciado que o processo de consolidação da vitivinicultura no Sul de Minas Gerais é resultado de uma integração entre as características do quadro físico local e as técnicas de cultivo, especialmente a dupla poda, sendo essenciais na inserção da região em um processo de otimização produtiva. A construção de um modelo vitivinícola de vinhos finos baseado no manejo estratégico e na valorização do *terroir* local evidencia a capacidade de adaptação e excelência da vitivinicultura mineira, abrindo caminhos promissores para o fortalecimento de uma identidade territorial do vinho brasileiro. Todavia, ainda se fazem necessários estudos específicos sobre como os elementos do quadro físico regional e local influenciam de forma isolada e combinada a qualidade dos vinhos. Assim, há um vasto campo de aprofundamento do entendimento das variáveis geográficas regionais em prol dos avanços nos conhecimentos da dinâmica da produção vitivinícola.

## Agradecimentos

A CAPES pela concessão de bolsa de doutorado ao primeiro autor; ao CNPq pela bolsa de produtividade em pesquisa ao último autor; ao grupo de pesquisas Geomorfologia e

Recursos Hídricos – RIVUS (UFMG); ao Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFMG.

### Referências bibliográficas

BERGER, Jean-François et al. A fluvial record of the mid-Holocene rapid climatic changes in the middle Rhone valley (Espeluche-Lalo, France) and of their impact on Late Mesolithic and Early Neolithic societies. *Quaternary Science Reviews*, v. 136, p. 66-84, 2016.

BORGES, Euclides Penedo. O fantástico mundo dos vinhos. Mauad Editora Ltda, 2012.

BRUCH, Kelly Lissandra. A história do Direito do Vinho no Brasil. *Territoirs du Vin. Dijon, FR. N. 9*, 2018.

CARLAN, Cláudio. História, comércio e vinho. As pesquisas do CEIPAC no Testaccio: modelo da Península Ibérica. *Revista de Estudos Filosóficos e Históricos da Antiguidade*, v. 22, n. 31, p. 65-79, 2017.

CASTRO, Álvaro Leonel de Oliveira et al. Behind the wine glass: values that guide consumption in Minas Gerais–Brazil. *British Food Journal*, v. 121, n. 10, p. 2477-2489, 2019.

CHAIZE, Brian et al. Geomorphological system and landscape coevolution in Mercurey (Burgundy, France): hypothesis of an early soil maintenance strategy. *Géomorphologie: relief, processus, environnement*, v. 27, n. 2, p. 107-126, 2021.

CHELOTTI, Marcelo Cervo. Patrimônio da uva e do vinho: residualidades e novas expressões da Vitivinicultura no Sul de Minas Gerais. *Relatório Final de pesquisa do Estágio Pós-Doutoral*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, URGs, 2019.

CZOPEK, Sylwester et al. The first finding of a Greek amphora in Poland. *Praehistorische Zeitschrift*, v. 96, n. 1, p. 156-172, 2021.

DA SILVA, Luiz Henrique; MAGALHÃES, Pedro; PINHEIRO, Bárbara Carine Soares. O Vinho no Egito Antigo: Uma Dose de História da Química. *Revista Debates em Ensino de Química*, v. 7, n. 2, p. 19-37, 2021.

DE OLIVEIRA, Adriana Silva et al. A mantiqueira de minas e seus múltiplos Terroir: a produção do azeite, do café, do queijo e do vinho. *ANALECTA-Centro Universitário Academia*, v. 7, n. 2, 2022.

DIAS, Geraldo José Amadeu Coelho. O vinho alegra o coração do Homem: o apreço do vinho na Bíblia. *Douro: Estudos & Documentos, Vol. 1, nº 3 (1997)*, p. 217-222, 2013.

EPAMIG. Novos prêmios internacionais consolidam tecnologia Epamig para produção de vinhos finos no Sudeste. Disponível em: [agricultura.mg.gov.br/index.php/component/gmg/story/4462novos-premios-internacionais-consolidam-tecnologia-epamig-para-producao-de-vinhos-finos-no-sudeste](http://agricultura.mg.gov.br/index.php/component/gmg/story/4462novos-premios-internacionais-consolidam-tecnologia-epamig-para-producao-de-vinhos-finos-no-sudeste). Acesso em: 19 jul. 2025.

ESTÊVÃO, Florbela. Algumas notas sobre os primórdios do vinho e da vinha no Mediterrâneo. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, v. 56, 2016.

FAVERO, Ana Carolina et al. Double-pruning of ‘Syrah’ grapevines: a management strategy to harvest wine grapes during the winter in the Brazilian Southeast. *VITIS-Journal of Grapevine Research*, v. 50, n. 4, p. 151, 2015.

FUNARI, Pedro Paulo A. *Vida quotidiana na Roma Antiga*. Annablume, 2003.

GAUTIER, Jean-Fraçois. *Vinho. L&PM Pocket*, 2009.

GOBBI, Alex et al. A global microbiome survey of vineyard soils highlights the microbial dimension of viticultural terroirs. *Communications Biology*, v. 5, n. 1, p. 241-249, 2022.

GONÇALVES, Mariana Gabriele Marcolino et al. GIS and fuzzy logics in establishing new potential areas for winter wines (Syrah cv.) cultivation in tropical conditions of southeastern Brazil. *Applied Geography*, v. 141, p. 102680, 2022.

GUARINELLO, Norberto Luiz. A civilização do vinho: um ensaio bibliográfico. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, v. 5, p. 275-278, 1997.

GUASCH-JANÉ, Maria. R., FONSECA, Sofia., IBRAHIM, M. Mahmoud. (2012). ‘Irep En Kemet’ Project: Creating the Corpus of Wine in Ancient Egypt. *International Journal of Heritage in the Digital Era*, 1(1\_suppl), 181-186.

IBRAVIN. Instituto Brasileiro do Vinho. Disponível em: <https://www.ibravin.org.br/> . Acesso em fevereiro. 2020.

JACKSON, R. S. *Wine science: principles and applications*. 2008.

KALIL, Thalassa. O vinho em Andradas (MG): sabor, paisagem, lugar, memória e perspectivas na percepção dos produtores/Wine in Andradas (MG): flavor, landscape, place, memory and prospects in the perception of the producers. *Geograficidade*, v. 6, n. 2, p. 50-70, 2016.

KIBUUKA, Brian. A viticultura e a vinicultura no Antigo Israel: uma introdução. *Espaço Plural*, v. 19, n. 39, 2024.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Metodologia científica*. São Paulo: Atlas, 1991.

LEWIT, Tamara. Vines and Wines in first century Galilee. *The Enduring Impact of the Gospel of John: Interdisciplinary Studies*. 81 p., 2022.

MAISURADZE, Roman; KHardziani, Tamar; ERADZE, Tea. Retrospective mapping of the XVI century Samtskhe-Javakheti viticulture and fruit farming. *Miscellanea Geographica*, v. 24, n. 1, p. 5-15, 2020.

MOTA, Renata Vieira da et al. Characterization of Brazilian Syrah winter wines at bottling and after ageing. *Scientia Agricola*, v. 78, p. e20190233, 2020.

OIV. *Organização Internacional da Vinha e do Vinho*. Disponível em: <http://oiv.int>. Acesso em: 20 maio 2025.

PÉREZ-CUTILLAS, Pedro; BANOS PAEZ, Pedro; BANOS-GONZÁLEZ, Isabel. Variability of Water Balance under Climate Change Scenarios. Implications for Sustainability in the Rhône River Basin. *Sustainability*, v. 12, n. 16, p. 6402, 2020.

PHILLIPS, Rod. *Uma breve história do vinho*. Editora Record, 2020.

REGINA, Murillo de Albuquerque et al. Novos polos vitícolas para produção de vinhos finos em Minas Gerais. *Informe Agropecuário*. Belo Horizonte, v. 27, n. 234, p. 16- 31, set. /out. 2006.

REGINA, Murillo de Albuquerque et al. Viticultura de inverno no Sudeste do Brasil. *Informe Agropecuário*, Belo Horizonte, v. 41, n. 312, p. 7–14, 2020.

ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia (Ed.). *The Oxford companion to wine*. Oxford university press, 2015.

ROCHA, Ivan E. Arqueologia experimental: *O vinho de Roma antiga na Sicília moderna*. 2015.

ROLDÃO, Aline de Freitas; SANTOS, Juliana Gonçalves; DE OLIVEIRA, Luiz Antônio. Correlação entre as variáveis climáticas (altitude, temperatura e precipitação) na mesorregião Sul e Sudoeste de Minas Gerais–MG. *Revista Geonorte*, v. 3, n. 8, p. 515–525, 2012.

SAUSEN, Tânia Maria; HANSEN, Marco Antonio F. *Geografia do Vinho: as Grandes Regiões Vitivinícolas do Brasil*. Editora IDESF, 2023.

SIVAN, Aviad et al. Genomic evidence supports an independent history of Levantine and Eurasian grapevines. *Plants, People, Planet*, v. 3, n. 4, p. 414-427, 2021.

SOMMERS, Brian J. *Geografia do vinho*. Osasco, SP: Novo Século Editora, 2010.

TOLEDO, Mylena Letícia; FERREIRA, Karine Araújo; RODRIGUES, Lásara Fabrícia. Panorama e perspectivas da produção de vinho no Estado de Minas Gerais. *Revista em Agronegócio e Meio Ambiente*, v. 14, n. 3, p. 651-666, 2021.

TONIETTO, J. Afinal, o que é Terroir. *Bon Vivant*, v. 8, n. 98, p. 8, 2007.

TROMBINI, Cristiano Nogueira et al. As Potencialidades da Vitivinicultura no Sul de Minas Gerais: Vinhos Finos de Dupla Poda. *Interação-Revista de Ensino, Pesquisa e Extensão*, v. 24, n. 1, p. 1-15, 2022.

VILAS BOAS, Ana Carolina et al. *Bioactive compounds in wines produced in a new area for vitiviniculture in Brazil*. p. 1356-1368, 2019.

WURZ, Douglas André et al. New wine-growing regions of Brazil and their importance in the evolution of Brazilian wine. In: *BIO Web of Conferences*. EDP Sciences, 2017. p. 01025.