

**Christina Baumgarten**

**Italianos no meio oeste – cultura e  
progresso**

**HB Editora Ltda.**

Informações Técnicas da publicação:

2011, Christina Baumgarten. Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 5988/73. Nenhuma parte deste livro poderá ser reproduzida ou transmitida por quaisquer meios, sem prévia autorização dos editores.

Pesquisas: Christina Baumgarten e Adriana Ledra

Entrevistas e texto original: Christina Baumgarten

Coordenação Editorial e Gráfica: Christina Baumgarten

Revisão: Jairo Pacheco Martins

Consultoria especial: Celso e Luiz Panceri

Edição de Arte: Gabriela Pakuczewsky

Obra editada com fundos arrecadados via Lei Rouanet – MinC

Agente cultural: Armando Appel – Ala Cultural

Patrocínio: Everest Leasing S/A Arrendamento Mercantil

**Sumário:**

**Introdução: A chegada dos italianos (o início da cultura do vinho no Brasil)**

**Capítulo I: A chegada dos colonizadores**

**Capítulo II: Uma nova cultura**

**Capítulo III: Cronologia da chegada e instalação de italianos na região meio oeste catarinense.**

**Capítulo IV: O empreendedorismo italiano na região meio oeste catarinense**

## **Introdução:**

### **A chegada dos italianos (o início da cultura do vinho no Brasil)**

Giovanni estava profundamente enjoado, tanto que praticamente não podia virar a cabeça. O balanço acentuado do navio, havia dias, fizera com que todos os passageiros passassem mal. Finalmente a própria tripulação sucumbira e o que mais se via era pessoas inclinadas sobre a amurada da embarcação, colocando para fora todo o conteúdo dos seus desnutridos estômagos. A atmosfera no interior do grande salão que fazia as vezes de cabine coletiva estava pesada, enjoativa e sufocante. As poucas pessoas que não se sentiam tão atingidas pela tormenta e pelo balanço aloucado do navio procuravam ajudar aos que se encontravam em estado mais deplorável, principalmente as mulheres e crianças. Giovanni olhava constantemente para um baú de madeira que jazia num canto, empilhado com centenas de outros volumes de todos os tamanhos. Era ali dentro que estava seu maior tesouro, e ele se preocupava porque, desde que começara a passar mal, não tivera condições de dar mais nem uma olhada nele, muito menos levá-lo ao passadiço da embarcação, para tomar um ar.

É que o seu maior tesouro era nada mais nada menos do que uma pequena planta, um simples galho que, à primeira vista, parecia seco e sem vida. Porém, olhos apurados e atentos veriam minúsculos olhinhos verdes despontando naquele pedacinho de planta aparentemente sem vida. Eram as futuras folhas que, com o devido cuidado, a terra certa e os nutrientes que esta oferecesse, saberiam despontar e florescer. Aquele galho continha em si o germe de muitas gerações, a sabedoria ancestral que Giovanni também carregava no peito e que, em ressonância com a da planta, frutificaria para uma vida nova em outro continente.

Assim como muitos outros conterrâneos seus, Giovanni se vira sufocado pela falta de terra para arar, cultivar e prosperar. Homem do campo, a única coisa que sabia fazer era amansar a terra para fazê-la gerar frutos, e era nesta sabedoria que consistia toda a sua honra, a sua alegria. Mas as leis que vigoravam na sua pátria natal, a Itália, estavam tornando esta simples ligação homem-campo cada vez mais difícil. Assim como muitos outros italianos, havia sido seduzido pela intensa propaganda colonial que se fazia naqueles anos, e vislumbrara na partida para aquelas terras desconhecidas, uma nova chance de vida. Os panfletos falavam de uma terra abençoada, prometida, encantada, onde a fartura se fazia presente a cada dia, cuja

fertilidade era a maior garantia de que braços vigorosos e dispostos encontrariam prosperidade. Giovanni sabia que não poderia levar as sementes das plantas que estava acostumado a manejar para uma viagem tão longa, mas não resistiu à vontade de tentar fazer vingar, naquelas terras distantes e misteriosas, a sua vinha ancestral. Desde que ele se entendia por gente, avistava todos os dias, ao levantar, aquela planta plena de dádivas. Ora era a folhagem verde e vistosa que se insinuava pela porta da humilde casa, ora era a sombra amiga da sua imensa cobertura, que ficava rente à porta de entrada, ora eram os maravilhosos cachos que espalhavam perfume e prometiam delícias. Até no inverno, quando todas as suas folhas amarelavam e caíam, a mágica planta tinha seu encanto, retorcendo-se encurvada em volta dos apoios firmes de madeira, que a família reforçava ano após ano, reforçando assim a cada dia uma promessa de sobrevivência. Com as videiras, havia uma lição muda e cotidiana a aprender. Elas vinham resistindo desde tempos imemoriais, e forneciam múltiplas possibilidades em seu ir e vir de renovação. Giovanni aprendera com seu pai a reverenciar aquela planta sábia e dadivosa, que agora repousava, pequena e humilde, no fundo do seu baú de madeira. Era ela quem mantinha acesa, no coração de Giovanni, a chama da esperança de dias melhores, de cultivo e de colheita, enfim, da perpetuação da vida em novas terras!

## Capítulo I:

### A chegada dos colonizadores

A *Brazil Railway Company* foi uma empresa ferroviária brasileira criada no início do século XX, mais precisamente no dia 9 de novembro de 1906. Ela expandiu-se muito, ao ponto de passados 10 anos, já controlar 11 mil km dos 23,4 mil km existentes em todo o Brasil, ou seja 47% das ferrovias brasileiras, controle esse que manteve até meados de 1917. Pertencia ao famoso, polêmico e arrojado capitalista americano Percival Farquhar, que, além de ferrovias, controlava também empresas de navegação, colonização, madeireiras, seringais, indústrias de papel, frigoríficos, hotéis, empresas de eletricidade, telefonia, portos, serviço de bondes, siderurgia, fazendas de gado, extração mineral, etc.

A *Brazil Railway Co.* era proprietária ou deteve o controle das seguintes estradas de ferro: Estrada de Ferro Sorocabana, Estrada de Ferro Madeira-Mamoré, Estrada de Ferro Paraná, Estrada de Ferro Dona Teresa Cristina, Estrada de Ferro Norte do Paraná, Estrada de Ferro São Paulo-Rio Grande, Estrada de Ferro Vitória a Minas, Estrada de Ferro Paulista S/A, Cia. Mogiana de Estradas de Ferro, Companhie Auxiliaire des Chémins de Fer au Brésil. Além dos serviços de Bondes de Salvador, São Paulo, Belém e Rio Grande. E a Southern Brazil Lumber & Colonization Company.

Em 1917, a *Brazil Railway* e suas subsidiárias entraram em regime de concordata, suas atividades foram encampadas e passaram ao controle do estado, exceto a *Southern Brazil Lumber & Colonization Company*, que sobreviveu até 1938, quando foi finalmente estatizada, no governo Getúlio Vargas.

Porém, muito antes destes fatos, começa esta história que reúne coragem, pioneirismo e até uma certa dose de atrevimento, cujo cenário situa-se na região meio-oeste do Estado de Santa Catarina, mais especificamente um vale fértil, perdido em meio a florestas, matas, regatos e campos, denominado Vale do Rio do Peixe.

Com a implantação da Estrada de Ferro São Paulo – Rio Grande, esta região foi tomada, subitamente, por um surto desenvolvimentista que alterou uma paz e quietude mantidas por séculos. O sertão agreste, habitado por poucos e corajosos desbravadores e visitado esparsamente por bandos

de tropeiros, cuja rota cruzava aquelas terras ermas, viu-se subitamente tomado por novos moradores, indivíduos empreendedores que chegavam com malas e bagagens, sonhando em transformar aquele quinhão na sua terra prometida.

Até aquela data as terras desta região haviam sido só quietude e mataria. Os poucos moradores do local, então denominado Rio das Pedras, criavam gado e porcos soltos nos pastos, alimentados a base de pinhões, sementes de imbuia e outras frutas silvestres como guabiroba, todos frutos da fartura de uma terra intocada e fértil. Os imensos e intermináveis pinheirais forneciam, além do pinhão, a possibilidade da caça de bugios, iraras, gatos do mato, capivaras, quatis e uma infinidade de aves que compensavam a impossibilidade de consumo de outro tipo de carne. Os bois e porcos eram a moeda de troca daquela gente, servindo para que adquirissem insumos indispensáveis à sobrevivência, tais como sal, açúcar, tecidos, couro, combustíveis para os lampiões e artefatos agrícolas, sem os quais não se podia amansar a terra.

Também plantavam trigo, milho, arroz e feijão para consumo próprio, e seguiam a vida num ritmo inimaginável nos dias de hoje. De tempos em tempos a região era cruzada por uma caravana de tropeiros, e um ou outro se interessava pelo local, cujas terras eram de ninguém, e acabava ficando raízes naquele solo rico e dadivoso.

O primeiro arremedo de município começou a se formar naquela graciosa e perdida região quando, em 1887, as famílias Pontes, Alves Ribeiro e Correia Ribeiro estabeleceram-se na região onde hoje se localizam os municípios de Videira e Tangará, estabelecendo o primeiro núcleo colonizador, o Arraial de Rio das Pedras. Em 1896 José Antônio de Oliveira, conhecido como Zeca Vacariano, construiu na região onde hoje se localiza a cidade de Videira uma casa e ponto de descanso para tropeiros que costumeiramente percorriam a região. O local ficou conhecido como a venda do Vacariano, ou Vau do Vacariano; Fora estas poucas iniciativas, a região continuava a gozar de uma tranquilidade absoluta em meio ao sertão bravo.

Tudo isto mudou, porém, com a implantação da Estrada de Ferro. Num primeiro momento, por causa da vinda dos trabalhadores que vieram escolher os locais, preparar a terra e construir os trilhos que trariam, de

maneira célere e inevitável, o progresso para a região. Muitos deles acabavam também se estabelecendo por ali, traziam a família ou formavam novas famílias, adquiriam um pedaço de terra e construía uma nova vida. Num segundo momento, foi a própria Estrada de Ferro quem possibilitou a vinda de migrantes de vários estados do país, atraídos pela fama de beleza, fartura e fertilidade da região. Em pouco tempo a estação da Estrada de Ferro tornou-se pequena para receber tantas pessoas, homens, mulheres e crianças que diariamente ali desembarcavam em busca de terra, trabalho e progresso. A própria companhia construtora da ferrovia encarregou-se de promover esta acelerada ocupação das terras, uma vez que recebera, por força de um ajuste celebrado com o Governo da República, inúmeras concessões ao longo da via férrea, numa imensa faixa que se estendia por 15 quilômetros de largura. A partir do momento em que, com a devida autorização do governo federal, a *Brazil Railway Company* iniciou a venda das terras a ela concedidas, para fins de colonização, diversas companhias aqui se instalaram, tratando de divulgar em todo o mundo a existência de terras férteis, baratas e disponíveis para quem quisesse prosperar. A propaganda foi direcionada principalmente para o exterior e também para o sul do país, que registrava uma expressiva presença de imigrantes italianos e alemães desde a primeira metade do Século XIX. Foram estes fatos que criaram condições para a verdadeira enxurrada humana que cobriu o Vale do Rio do Peixe nas primeiras duas décadas do século XX. Embora a Guerra do Contestado tivesse diminuído sensivelmente este fluxo, com a notícia da vitória das tropas federalistas sobre os jagunços, houve um gradativo retorno do fluxo de pessoas para o meio-oeste catarinense.

Em 1913 o italiano Giovanni Crestani, vindo de Urussanga, no sul do Estado, comprou terras da *Brazil Railway Company* e se estabeleceu na Estação Rio das Pedras. Sua bagagem incluía uma caixa de madeira onde acondicionara, cuidadosamente, algumas estacas de parreira, formando com elas o primeiro vinhedo da futura cidade de Videira. Em 1915 o vinhedo produziu os primeiros cachos, transformados em vinho através do processo de pisoteio. No porão de sua casa, localizada no Bairro Carboni, funcionou a primeira cantina de Videira.

Podemos considerar o ano de 1918 como marco do início do desenvolvimento da cidade de Tangará, então denominada Rio Bonito. Após o término da Guerra do Contestado, o português José Antônio Leitão,

que trabalhara na construção da Estrada de Ferro São Paulo/Rio Grande do Sul, resolveu permanecer na região, comprando uma boa quantidade de terras. Logo depois vendeu parte de suas terras ao colonizador Augusto Picolli e a seu irmão Raimundo, os quais deram início efetivamente à colonização de Rio Bonito - Tangará. Juntando seus esforços aos de muitos outros trabalhadores da Estrada de Ferro que permaneceram na região após o término dos trabalhos, estes homens valorosos fizeram a cidade começar a surgir. Foi demarcado um quadro para a futura Vila, abriram estradas, construíram pontes, montaram indústrias, fundaram o hospital e o clube... Na medida em que se espalhava a fama da qualidade das terras, o fluxo de colonos – a maior parte de origem italiana - vindos do Rio Grande do Sul aumentava, e o Distrito de Rio Bonito, pertencente a Campos Novos ia se desenvolvendo, bem como implantando, desde aquela época, a cultura da uva e do vinho, inerente aos italianos e seus descendentes. Prova disto é que em 1919 chegou a Videira uma família de italianos de nome Ferlin, que logo em seguida passou a produzir vinho de mesa numa pequena cantina construída por eles. Enquanto isto, José Francio construiu o Hotel Familiar, primeiro edifício da futura cidade de Videira (uma construção de madeira de dois andares); também chegou à região João Patrício, cujos descendentes fundariam, anos depois e com base no seu trabalho com uvas e vinho, a Vinícola Patrício.

A cada novo dia, o apito estridente do trem chamava a atenção dos moradores para uma nova leva de colonos que traziam na bagagem, muito mais do que roupas, pertences e utensílios. Traziam sonhos e vontade de vencer! A hora do trem era a mais importante do dia naqueles ermos e naquela distante época. O trem despejava homens, mulheres e crianças com destinos diversos, carregando consigo toda a sorte de bagagens, na qual colocavam os apetrechos mais variados: roupas, louças, ferramentas, sementes e, não raro, as preciosas cepas de videiras, muitas vezes trazidas lá da longínqua terra natal. Nos vagões de carga, chegavam a transportar vacas, cavalos e outros animais de pequeno porte. No coração, todos os sonhos que povoavam as mentes férteis dos que estavam à procura do seu “*el dorado*”. Mulheres simples, vestidas de chita, mas limpas e asseadas. Homens humildes, sempre agricultores de roupas simples, chapéus de palha e nos pés tamancos de madeira e couro, tão comuns àquela gente talhada ao serviço braçal. Construía-se uma sociedade com todas as suas nuanças.

*“Vilas e cidades brotavam da esperança daquela gente que, há não muito, fugira da “pellagra” tão dizimadora de uma Europa decadente. “Merica, Merica, Merica, cosa sarà la sta Merica”? Esta a grande pergunta dos imigrantes italianos. Esperavam aqui encontrar uma América onde corresse leite e mel: “...un bell mazzolino di fior”. E encontraram a árdua tarefa de desbravar sertões, não raro dormindo com e como animais. “Nabbian trovato ne paglia, ne feno, abbian dormito sul nudo terreno, comme Le bestie abbian riposà” (da música: Da l’Italia noi siamo partiti)”* (\* trecho da crônica Traços Paralelos, de Adilvo Mazzini, em Estação Catarina)

No ano de 1920, em plena corrida desenvolvimentista da região, o trem deixou na cidade dois jovens, entre assustados e ansiosos com as possibilidades que aquela terra lhes apresentava: eram Luigi e Pascoale Panceri, filhos do italiano Giuseppe Panceri, que emigrara para o Brasil em 1884. Ele viera para o Brasil de Concorezzo, na Lombardia italiana, para a cidade de Caxias do Sul, onde já vivia sua irmã Virginia. Lá chegando, e como não houvesse mais terras disponíveis, sua irmã cedeu-lhe um pedaço de terra para que, cultivando-o, tivesse o que comer e pudesse sustentar sua família. Luigi e Pascoale, os dois filhos que agora olhavam com aturimento para aquela nova paisagem que se descortinava, lembravam nitidamente dos esforços inauditos do pai para vencer em novas terras. Apenas quatro anos após a sua chegada, insatisfeito com os poucos resultados do seu pequeno pedaço de terra, deixara a família cuidando do sítio e rumara para a longínqua cidade de Rio Grande, para trabalhar como tecelão na Fábrica de Algodão Rheingantz. Por dominar tanto o ofício quanto o idioma, fora escolhido para o trabalho por arregimentadores da empresa que andavam pelo interior buscando operários, de preferência alemães, já que esta era a procedência dos seus proprietários. Giuseppe, diligente e articulado, conseguira uma oportunidade e agora rumava mais uma vez para longe, sacrificando-se em nome da prosperidade e segurança de sua família. Trabalhara durante três anos de sol a sol, vivendo da maneira mais frugal e econômica possível, pobremente mesmo, a fim de juntar dinheiro suficiente para montar sua própria empresa. Ao fim deste período pudera comprar teares e fios e montar seu negócio. A alegria da conquista fora, porém, empanada pela tristeza da morte de sua esposa e somente cinco anos depois ele voltara a contrair núpcias, tendo neste

período cuidado sozinho dos filhos com a ajuda de sua irmã. Em 1898 casou-se com Gioseppina de Gregori, e a alegria voltou a habitar aquela humilde morada. Tudo ia bem na família, apesar dos inúmeros reveses a que estavam sujeitos os pequenos negócios no Brasil de então, mas subitamente a febre da mudança atacara seus jovens filhos e ele nada pudera fazer para segurá-los. Motivados pela intensa propaganda colonizadora de que era alvo a região onde viviam, Luigi e Pascoale acabaram fazendo as malas e viajando à busca do sonho de suas próprias terras e da prosperidade, assim como o próprio Giuseppe fizera há tantos anos atrás.

De volta à realidade, os irmãos trataram de juntar suas parcas bagagens, as famílias e dirigiram-se ao escritório da empresa colonizadora, para adquirir as terras de acordo com as promessas ouvidas no Rio Grande do Sul. Negócio feito, rumaram para o interior, enfrentando a terra agreste e por vezes inóspita que os esperava. Ao lado da natureza selvagem e bela, havia os perigos e desafios para enfrentar, e a cada dia era uma nova vitória permanecer vivo e saudável. Estavam assim lançadas as bases para a Vinícola Panceri, que viria a ser oficialmente fundada setenta anos depois, com base no milenar conhecimento adquirido e passado de geração em geração.

Assim como a família Panceri, muitas outras famílias de estirpe italiana migraram para aquela região, trazendo no cerne a cultura da uva e do vinho. Embora aqueles homens não pudessem focar as suas atividades numa monocultura, pois para sobreviver necessitavam cultivar a maior variedade possível de alimentos, o amor pela uva e pelo vinho lhes vinha no sangue, até no DNA, transmitido de geração em geração e enriquecido pelas lendas, usos e costumes de um povo de história rica e singular. Assim sendo, em cada casa daquelas vilas, cidades e ermos, se podia avistar uma bela parreira, normalmente plantada rente à casa, não raro invadindo, com suas belas folhas verdes e seus cachos saborosos, as janelas das rústicas habitações. Aos finais de semana, era sob a ensombrada latada de parreiras de uvas que as famílias sentavam-se para conversar, recordando a terra natal e relembrando as lendas, usos e costumes do país de origem. Era muito simples deixar-se enlevar pelo perfume doce e rico das uvas sazoadas ao sol das lentas e agradáveis primaveras que iam passando e construindo a história daquela brava gente. Quando as uvas estavam

maduras, uma euforia se estabelecia no ar. A colheita e a vindima eram normalmente feitas em conjunto, as famílias se revezando e ajudando umas as outras. A uva colhida, limpa e pisoteada em escuros e frescos porões, depois sendo deixada para fermentar em enormes garrafões de vidro era uma constante em todas as casas da região. Depois, era hora de conferir o vinho obtido e festejar mais uma safra. E assim os anos iam passando e novas famílias foram se estabelecendo por ali. Em 1920, surgia na vizinha cidade de Videira a Vinícola da Família Zago e a Cooperativa Conceição (hoje Vinhos Tupy) dirigida por João Dal Pizzol e Aloysio Kroeff. Em 1925 chegou à região o descendente de italianos Sebastião Piccoli. Este plantou, em sua propriedade no município de Pinheiro Preto, as primeiras videiras que dariam origem à empresa Indústria e Comércio de Bebidas Pinheirense. Em 1927 foi a vez da família de Bortolo Farina chegar à região, com mudas de videiras e disposta a cultivar uvas para produzir vinhos. Foi no ano de 1930 que a cidade de Videira, então ainda um pouco mais do que uma vila, viu o surgimento da Sociedade de Vinhos Catarinense Ltda., que produzia vinhos e destilados com a marca Embaixador, e se tornou conhecida em todo o Brasil. Em 1932 foi fundada em Pinheiro Preto a Vinhos Duelo, de Guerino da Costa, que chegara à região em 1918. E assim a cultura da uva e do vinho ia ganhando cada vez mais defensores e representantes, e novas empresas familiares iam se formando, trazendo prosperidade a toda a região, além do resgate e manutenção de uma milenar tradição.

Atento ao movimento econômico da região, o Governo Federal determinou a instalação de uma Estação Experimental de Viticultura, enologia e frutas de clima temperado em Videira, no ano de 1936. A partir daí, com o acompanhamento de técnicos especializados, o conhecimento empírico mantido pelos moradores locais e trazido desde tempos imemoriais, pôde frutificar e conceber importantes iniciativas empresariais que hoje são responsáveis pela pujança de toda a região da Rota do Vinho e da Uva do meio-oeste catarinense. Os anos seguintes, até o início da década de 1940, assistiram a chegada de muitas outras famílias como Picolli, de Bortoli, Zago e outras que viriam a fundar empreendimentos de sucesso.

Em 1926, Luigi e Pascoale resolveram voltar à atividade de tecelagem, estabelecendo uma espécie de filial da empresa gaúcha de seu pai. Nilo, filho de Luigi, começou a trabalhar com seu pai na tecelagem, depois de ter

trabalhado desde muito cedo na terra. A experiência com a tecelagem persistiu por muitos anos, durando até 1952, quando foi definitivamente fechada, mas a família Panceri, a exemplo de tantas outras que haviam se estabelecido na região, jamais deixou de ter pés e mãos na terra, tirando dela, dia após dia, o sustento necessário. Após o fechamento da empresa Nilo, filho mais velho de Luigi, que havia contraído núpcias há seis anos com a jovem Libera Botegal, também descendente de italianos e, como ele, afeita ao trabalho na terra, resolveu tentar novos rumos de trabalho no Estado do Paraná. O empreendedorismo, que estava no sangue da família, mais uma vez cobrava o seu preço e levava o jovem a tentar a sorte em outras paragens. O destino eram as culturas de café daquele estado, que estavam em ascensão. Mas a iniciativa não se revelou promissora. Ao chegar lá, o jovem casal se deparou com condições adversas e arriscadas de trabalho e resolveu voltar. Na cabeça de Nilo, já havia uma ideia mais do que estabelecida: fazer o que tantos dos seus vizinhos já vinham fazendo e utilizar toda a sua expertise no cultivo de uvas e na produção de vinho, transformando um costume milenar de sua família numa forma de sustento real. Assim que retornou à região de Tangará, pegou todas as suas economias e adquiriu 42 hectares de terra bem no alto de uma montanha, um dos locais mais altos de toda a região.

A primeira vez que o casal se viu no alto daquela montanha, varrida por ventos temperados e sazoadada com um sol de meridiana luz, Nilo sonhou e visualizou um belo empreendimento, como tantas vezes tinha visto em livros da pátria natal de seu avô, Giuseppe. Divisou os campos plantados com videiras, crescendo vivas e fortes à sombra dos pinheirais. Sonhou com uma casa alegre e colorida, bem ao gosto dos italianos, para povoar de filhos, risos e alegrias. Nos próximos anos, sua luta foi diária, extraindo da terra o sonho que ousara sonhar no alto daquela maravilhosa montanha. Quando a década de 1950 estava em seu final, mais especificamente no ano de 1958, Nilo e Libera fizeram a sua primeira grande colheita de uvas que, sob seus olhos amorosos, repousava em cestos rústicos no porão da casa da família, esperando pela arte de Nilo para virar vinho. Neste mesmo ano nasceu o filho primogênito Luiz, nome escolhido em homenagem ao avô. Deste ano em diante, a família nunca mais deixou de cultivar uvas e de fabricar vinho, buscando sempre novos conhecimentos, tecnologias e cepas que pudessem diversificar e qualificar a sua produção. Em 1960 o casal foi brindado com o nascimento de seu segundo filho, Celso Panceri, que trazia

no sangue tanto o amor pela uva e vinho quanto o espírito de empreendedorismo que faria dele um dos grandes líderes do movimento que transformaria a região, algumas décadas depois, num polo de produção qualificada em nível mundial.

Enquanto estes fatos determinavam a mudança de rumos da família Panceri, o crescimento do cultivo da uva e fabrico do vinho ia tornando a região meio-oeste catarinense destaque no cenário estadual e até nacional. Em 1942, culminando com esta situação, as lideranças locais se reuniram e realizaram a Primeira Festa Estadual da Uva. O objetivo era mostrar às lideranças estaduais, de forma mais ampla, a pujança da agricultura, do comércio e da indústria locais.

A festa, realizada no final do mês de fevereiro de 1942, teve todos os ingredientes de uma verdadeira festa de Baco. Foi erguido um monumental pórtico alusivo ao tema da exposição, foi eleita a Rainha da Festa, a jovem e bela Arminda Eli, coroada pela mão da maior autoridade a prestigiar o evento: Dr. Arthur Costa Filho, representante dos governos estadual e federal. Foi realizada uma grande parada pelas ruas das vilas locais, composta de carros alegóricos ricamente enfeitados, e nesta ocasião houve farta distribuição de uvas e vinho aos transeuntes. Também aconteceu um grande banquete, seguido de baile.

Na exposição, que contou com 500 participantes, estavam presentes inúmeras empresas, então já devidamente constituídas e conhecidas pela excelência de seus vinhos, tais como a Cantina Progresso, de Davi Arcari, Salla & Cia, Cantina de Antônio Ferlin, Antônio Marcon e Benjamin Grazziotin Exportação de uvas encaixotadas, Adega Portela, de Artur Troula, Sociedade de Vinhos Catarinense, com seus produtos da marca Embaixador, conhecidos em todo o Brasil e Adega Leoni, entre outros. Na ocasião, mais de 4 mil pessoas visitaram a exposição.

## **Capítulo II:**

### **Uma nova cultura**

Na década de 1960 outras famílias vieram para fundar empresas na região meio-oeste catarinense, que já se tornara reconhecida como polo produtivo de vinho em todo o sul do Brasil. Foi o caso da Granja Monte Carvalho, então com o nome de Natal & Albino Panceri, em Tangará. A família Zago iniciou suas atividades vinícolas em 1962, fundando a Vinícola Zago. Em 1966 aconteceu a fundação da Vinícola São Pascoal, de Vergínio Zago e da Vinícola Vinhos Picolli, dos descendentes do pioneiro Antônio Picolli. A COOPERVIL – Cooperativa Agropecuária Videirense, reunindo um pequeno grupo de agricultores da região, surgiu em 1967 e em 1969 Ivo e Liberato Randon chegaram à cidade de Pinheiro Preto, provenientes do Rio Grande do Sul, com a ideia de plantar uvas e fundaram a Vinhos Randon que, como todas as outras, começou fabricando vinho de forma bem artesanal. Naquela época, a uva ainda era moída com os pés, e todo o processo feito de maneira familiar.

Na década de 1970 aconteceu um fato que começou a mudar a feição dos empreendimentos vinícolas da região. O Governo, percebendo o potencial daquela região, lançou o programa PROFIT – Programa de Fruticultura Temperada – com vistas a incentivar a qualificação das lavouras locais. O programa visava incentivar o plantio de mudas de alta qualidade, resultando numa fruticultura de alto nível, e englobava frutas como maçã, ameixa, pêssigo, nectarina e uva. Os produtores recebiam financiamento para aquisição de mudas de qualidade e apoio técnico dos profissionais da então ACARESC. No caso específico das uvas, o programa só liberava o financiamento para a implantação de parreirais de vitis vinífera, a cuja família pertencem as cepas mais nobres, que produzem vinhos de qualidade. Muitos técnicos já haviam percebido que aquela região tinha algo de especial. A terra, o solo, o sol, a incidência de chuvas... Tudo parecia especialmente arranjado para conferir às uvas, e posteriormente ao vinho fabricado com elas, uma qualidade especial. Era a noção de *Terroir*, tão conhecida e decantada pelos franceses desde os idos de 1600, que chegava ao novo mundo de forma alvissareira.

Nilo Panceri, sempre atento e aberto às inovações, foi um dos que ingressaram com um pedido de financiamento. Uma vez obtido, suas terras se viram povoadas com belas fileiras de cepas de uvas merlot, cabernet franc e riesling. Diariamente o viticultor caminhava por entre os parreirais, tocando suavemente nas plantas e, desta forma, estabelecendo uma conexão milenar com seus ancestrais que, há muito tempo, haviam repetido este mesmo gesto. Era o homem colocando a sua energia de amor e cuidado na terra e nos seus frutos, no caso as videiras. Enquanto Nilo e seus jovens filhos iam exercitando o duro aprendizado do cultivo das vitis viníferas, muito mais densas e necessitadas de cuidados e técnica para florescerem, muitas outras famílias acorriam para aquele verdadeiro “*el dorado*” de oportunidades da terra.

Foi na década de setenta que se estabeleceram na região empresas como a Vinhos Menegolla, que iniciou suas atividades a partir da experiência de Pedro Menegolla Segundo, que já produzia uvas para consumo in natura há décadas e resolveu começar a produzir o seu próprio vinho, iniciando a fabricação embaixo de sua residência, como produto artesanal, que era vendido em sua propriedade em barris de madeira com capacidade de 100, 40, e 5 litros, sob a marca “Vinho Colonial”. Em 1972 foi a vez do surgimento da Vinícola Vinhos Iomerê, da família Zago, iniciar as suas atividades no distrito de Iomerê, vencendo grandes dificuldades, tais como a falta de energia elétrica na região e Natal Zago inaugurou em 1973 a Vinícola Caravaggio. Culminando com a migração dos agricultores tradicionais para novos produtos de maior valor agregado, a família Mascarello, tradicional no ramo de vinhos desde a chegada dos seus ancestrais italianos ao Brasil, no século XIX, fundou em Chapecó a Cantina Mascarello e lançou a linha *Vinos di Verità*.

Entrava a década de 1980 e a região meio-oeste consagrava-se como maior produtora de vinhos do Estado, embora a maioria de sua produção ainda se concentrasse no chamado vinho de mesa, uma bebida mais simples, elaborada a partir da mistura de uvas das castas denominadas americanas, mais rústicas e de menor valor agregado. Porém o sonho dos vinhos finos já habitava os planos de muitos dos mais visionários produtores da região. Aqui e acolá surgiam iniciativas no sentido de importar castas, aclimatá-las e produzir produtos de qualidade internacional. Esta ideia foi tomando corpo e encontrou grandes entusiastas

que, em determinado momento, foram grandes estimuladores deste processo. Entre estes, podemos citar o empresário Edson Nelson Ubaldo, morador da cidade de Campos Novos e que era um antigo sonhador dos vinhos finos. Há décadas ele acalentava esta ideia e foi um dos primeiros a plantar cepas de Merlot, Cabernet Franc e Riesling Itálica em sua propriedade, no início da década de 1980. No ano de 1986 o enólogo Jean Pierre Rosier, que atuava junto à EMBRAPA, vinificou a primeira remessa de riesling de Ubaldo, o que gerou 100 litros de um vinho que chamou a atenção dos conhecedores. Pela primeira vez, ficava efetivamente comprovado o talento daquela região para a produção de vinhos finos.

O próprio enólogo Jean Pierre Rosier, brasileiro descendente e formado na França, passou a defender o fantástico *terroir* daquela região, reconhecendo o potencial do meio-oeste catarinense para se tornar um reduto de qualidade em produção de vinhos finos de altitude. Este entusiasmo levou o enólogo a auxiliar muitos dos produtores locais a encontrarem um caminho para esta nova realidade. O último e mais importante passo para a concretização deste sonho veio no ano seguinte, quando o agrônomo da EPAGRI, Enio Schuck trouxe da Califórnia (EUA) dois cavalos resistentes a pragas e que se adaptaram ao *terroir* brasileiro de Santa Catarina, permitindo a expansão da vitivinicultura. Seguindo os passos dos grandes vinhedos de toda a Europa que, depois de quase extintos pela Filoxera, adotaram a sistemática dos porta-enxertos americanos, comprovadamente resistentes a esta, os viticultores catarinenses acharam enfim o caminho para a efetiva implantação da produção de vinhos finos. Usaram toda a excelência que já possuíam na produção de vinhos de mesa, reconhecidos como da mais alta qualidade, e passaram definitivamente para o estágio de elaboração de produtos comparáveis aos das mais prestigiadas regiões vitiviníferas do mundo. Sempre demonstrando vocação para o empreendedorismo e a coragem de ousar, Nilo e seus filhos Luiz e Celso Panceri fundaram oficialmente a Vinícola Panceri em 1990, visando incrementar a produção de vinhos finos. Tanto que, em consonância com este movimento pela qualidade, Panceri passou a engarrafar seu vinho, oriundo de uvas Niágara e Isabel. Até então seus vinhos tinham sido vendidos a granel ou em garrafas. Em 1994 estes vinhos receberam o primeiro lugar no primeiro Concurso Estadual de Vinhos, mas a alegria da conquista foi apagada pelo seu falecimento. Os filhos Luiz e Celso

assumiram a direção da vinícola, mantendo viva a tradição de luta e pioneirismo do pai.

Em 1991 foi fundada em Pinheiro Preto a Vinícola Farina, pelos netos de Bortolo Farina, que migrara para a região há 64 anos. O vinho fino do meio-oeste catarinense deixara de ser um sonho, era uma realidade palpável, uma indústria que crescia a olhos vistos e em consonância com a qualidade desejada por aqueles homens visionários. Muitos outros empresários, percebendo o potencial de toda aquela região, e suas adjacências, iniciaram empreendimentos similares, trazendo cepas nobres e dando a elas tratamento impecável, visando à produção de vinhos finos. Exemplos disto são Maurício Grandó, que descobriu em sua fazenda, localizada no Município de Água Doce, um *terroir* perfeito para a produção de vinho fino e iniciou o plantio de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec e chardonay; a Vinícola da Serra, situada na Linha Boa Esperança, em Pinheiro Preto; Antônio Zanella funda com os filhos Fabrício e Gabriel a Vinícola Zanella, também em Pinheiro Preto e Jorge Panceri, primo de Celso e Luiz, funda em Tangará a Vinícola Monte Vecchio, com base na mesma tradição vinícola do bisavô Giuseppe.

O novo milênio assistiu o florescer de outra região vinífera, próxima ao meio-oeste catarinense, compreendida pelas cidades de Urubici, Bom Retiro e São Joaquim, com o surgimento de vinícolas como a Quinta da Neve, a Villa Pericó e a Villa Francioni, todas dedicadas à produção de vinhos finos.

Também foi criado um Selo de Qualidade para a Uva Niágara produzida na região compreendida pelos municípios de Caçador, Videira, Iomerê, Pinheiro Preto, Tangará e Água Doce, valorizando desta forma igualmente a produção do chamado vinho de mesa, que continua sendo muito importante para a economia da região.

Em 2001a Panceri lançou seu primeiro vinho fino, um varietal de Cabernet Sauvignon, enquanto a Vinícola Iomerê, em parceria com a EPAGRI e mais cinco vinícolas, produziu o primeiro lote de vinho espumante Niágara do Brasil. 2003 é o ano de fundação da Vinícola Santa Augusta, da família De Nardi, em Videira.

Em 2004 os “deuses” deram uma mirada especial para o meio-oeste catarinense, e formou-se uma safra excepcional, daquelas que podem ser

consideradas históricas e devem ser anotadas nos cadernos dos apreciadores e compradores de bons vinhos. Esta safra permitiu o surgimento de grandes vinhos, com destaque para o Pisani-Panceri, primeiro vinho grande reserva produzido no meio-oeste catarinense, com uvas da região e processo de vinificação coordenado por Celso Panceri e Caio Pisani, transformando-se, assim que foi lançado no mercado, num marco para a vitivinicultura do Meio-oeste Catarinense. Em 2007 o sucesso dos vinhos finos da região meio-oeste catarinense atrai o alemão Walter Kranz que, com sua experiência de mais de trinta anos na Mercedes Benz, na Alemanha e China, traz um novo conceito em vinícola, com uma linha de produção comparável as mais avançadas do mundo, fundando a Vinícola Kranz.

Em 2008 a Vinícola Panceri lança o NILO TERÓLDEGO, um vinho que reunia em si uma homenagem ao pai de Luiz e Celso, além de toda a expertise reunida durante anos de esforço árduo para alcançar a máxima qualidade em vinhos finos. A casta, rara e só encontrada na Itália, fora importada com cuidados de princesa, cultivada com amor quase paterno pelos irmãos, e agora oferecia aos apreciadores um vinho raro, rico, fenomenal. Tão fantástico que amealhou inúmeras premiações nacionais e internacionais, além de colocar a Vinícola Panceri na rota internacional. Muitas outras empresas seguiram este mesmo traçado, enriquecendo a região meio-oeste catarinense com a excelência de produtos cada vez mais capazes de concorrer com os melhores e mais tradicionais produtos do mundo, gerados tanto pelo Velho como pelo Novo Mundo dos vinhos. As mais recentes provas disto são as constantes ações do SINDIVINHO – Sindicato das Indústrias de Vinho do Estado de Santa Catarina em prol do desenvolvimento pleno desta indústria em todo o Estado.

Numa prova cabal da valorização da tradição, em dezembro de 2009 a Associação Cultural Nilo Panceri, fundada pelos descendentes deste, inaugura oficialmente o Museu da Vitivinicultura de Santa Catarina, junto à Vinícola Panceri. Desta forma, os atuais empreendedores, que atuam equipados com modernidade, tecnologia e conhecimento, reverenciam as velhas gerações, que foram efetivamente o começo de tudo!

### **Capítulo III:**

#### **Cronologia da chegada e instalação de italianos na região meio-oeste catarinense:**

1887 – As famílias Pontes, Alves Ribeiro e Correia Ribeiro estabelecem-se na região onde hoje se localizam os municípios de Videira e Tangará, estabelecendo o primeiro núcleo colonizador, o Arraial de Rio das Pedras;

1896 – José Antônio de Oliveira, conhecido como Zeca Vacariano, construiu na região onde hoje se localiza a cidade de Videira uma casa e ponto de descanso para tropeiros que costumeiramente percorriam a região. O local ficou conhecido como a venda do Vacariano, ou Vau do Vacariano;

1905 – O “Pregador do Sertão”, Frei Rogério de Neuhaus, visita a região denominada Rio das Pedras (hoje Videira) e reza missa na casa da Família Pontes, uma das primeiras a habitar o local e a tomar posse das terras;

1907 – Chegada dos primeiros trabalhadores da Estrada de Ferro *Brazil Railway Company*; abrindo picadas a força de foice e enxada, limpam terrenos e construíram as primeiras casas para a implantação da estrutura da residência da construção da estrada de ferro;

1910 – Inauguração da *Brazil Railway Company*, aberta ao tráfego com a viagem inaugural do trecho União da Vitória – Marcelino Ramos, realizada em 17 de dezembro de 1910. Iniciava-se assim o grande ciclo de desbravamento da região meio-oeste catarinense, com a vinda de centenas de famílias procedentes de diversos pontos do país e de outras nações do mundo;

1911 – Fernando Panacione, ex-trabalhador da Estrada de Ferro, constrói uma casa e instala uma bodega no local onde hoje é a cidade de Videira;

1913 – O italiano Giovanni Crestani, vindo de Urussanga, no sul do Estado, comprou terras da *Brazil Railway Company* e se estabeleceu na Estação Rio das Pedras. Sua bagagem incluía uma caixa de madeira onde acondicionara, cuidadosamente, algumas estacas de parreira, formando com elas o primeiro vinhedo da futura cidade de Videira. Em 1915 o vinhedo produziu os primeiros cachos, transformados em vinho através do

processo de pisoteio. No porão de sua casa, localizada no Bairro Carboni, funcionou a primeira cantina de Videira;

1912 – Tem início na região a Guerra do Contestado, um conflito armado entre a população cabocla e os representantes do poder estadual e federal brasileiro travado entre outubro de 1912 a agosto de 1916, numa região rica em erva-mate e madeira disputada pelos estados brasileiros do Paraná e de Santa Catarina. Originada nos problemas sociais, decorrentes principalmente da falta de regularização da posse de terras e da insatisfação da população hipossuficiente, numa região em que a presença do poder público era pífia, o embate foi agravado ainda pelo fanatismo religioso, expresso pelo messianismo e pela crença, por parte dos caboclos revoltados, de que se tratava de uma guerra santa. A região fronteira entre os estados do Paraná e Santa Catarina recebeu o nome de Contestado devido ao fato de que os agricultores contestaram a doação que o governo brasileiro fez aos madeireiros e à Southern Brazil Lumber & Colonization Company. Como foi uma região de muitos conflitos, ficou conhecida como Contestado, justamente por ser uma região de disputas limítrofes entre os dois estados brasileiros.

1918 – Inicia-se o desenvolvimento da cidade de Tangará, então denominada Rio Bonito. Após o término da Guerra do Contestado, o português José Antônio Leitão, que trabalhara na construção da Estrada de Ferro São Paulo/Rio Grande do Sul, resolveu permanecer na região, comprando uma boa quantidade de terras. Logo depois vendeu parte de suas terras ao colonizador Augusto Picolli e a seu irmão Raimundo, os quais deram início efetivamente à colonização de Rio Bonito - Tangará. Muitos outros trabalhadores da Estrada de Ferro permaneceram na região após o término dos trabalhos, incrementando o desenvolvimento das cidades deste núcleo do meio-oeste catarinense.

Foi demarcado um quadro para a futura Vila, abriram estradas, construíram pontes, montaram indústrias, fundaram o hospital e o clube... Na medida em que se espalhava a fama da qualidade das terras, o fluxo de colonos – a maior parte de origem italiana - vindos do Rio Grande do Sul aumentava, e o Distrito de Rio Bonito, pertencente a Campos Novos ia se desenvolvendo.

1919 – Chega a Videira a Família Ferlin, e logo em seguida passa a produzir vinho de mesa numa pequena cantina construída por eles; José Francio constrói o Hotel Familiar, primeiro edifício da futura cidade de Videira (uma construção de madeira de dois andares); também chega à região João Patrício, cujos descendentes fundariam, anos depois e com base no seu trabalho com uvas e vinho, a Vinícola Patrício;

1920 – Participando da grande corrente migratória que se estabeleceu na época (composta, em sua grande maioria, por filhos e netos de imigrantes italianos das colônias do RS), Luigi e Pascoale Panceri, filhos do imigrante italiano Giuseppe, partiram para Tangará com suas famílias, adquiriram uma colônia cada um e foram trabalhar a terra. Enquanto isto, surgiam na vizinha cidade de Videira a Vinícola da Família Zago e a Cooperativa Conceição (hoje Vinhos Tupy) dirigida por João Dal Pizzol e Aloysio Kroeff;

1921 – A Estação Rio das Pedras passou a denominar-se Estação Perdizes, sendo transformada em Distrito em 1927;

1925 – Chega à região o descendente de italianos Sebastião Piccoli. Este planta, em sua propriedade no município de Pinheiro Preto, as primeiras videiras que dariam origem à empresa Indústria e Comércio de Bebidas Pinheirense, hoje uma das grandes produtoras de vinho de mesa da região, com capacidade para engarrafar 1.100 garrafas de 4,6 litros por hora.

1926 – Luigi e Pascoale Panceri resolvem voltar à atividade de tecelagem, estabelecendo uma espécie de filial da empresa gaúcha de seu pai. Nilo, filho de Luigi, começou a trabalhar com seu pai na tecelagem, depois de ter trabalhado desde muito cedo na terra;

1927 – chega à região a família de Bortolo Farina, com mudas de videiras e disposta a cultivar uvas para produzir vinhos;

1930 – Surge na cidade de Videira a Sociedade de Vinhos Catarinense Ltda., que produzia vinhos e destilados com a marca Embaixador;

1932- É fundada em Pinheiro Preto a Vinhos Duelo, de Guerino da Costa, que chegara à região em 1918;

1936 – Instalação da Estação Experimental de Viticultura, enologia e frutas de clima temperado em Videira, pelo Governo Federal.

1937 – Chega a Santa Catarina, na cidade de Pinheiro Preto, a família Piccoli que, desde então, vem se dedicando ao cultivo das videiras e a elaboração do vinho. Atualmente com 15 ha de vinhedos próprios, produz anualmente 1,5 milhões de litros das marcas "Irmãos Piccoli" e "Flor da Uva”;

1938 – Também dentro do grande movimento migratório desta década, chegam ao Vale do Rio do Peixe o casal Ermídio Picolli e Maria Bisol Picolli, iniciando, a exemplo de tantos outros colonos italianos e descendentes destes, o plantio e cultivo de parreiras e, sequencialmente, a produção de vinho artesanal. Em 1970 o mesmo casal viria a fundar a Vinícola São Pedro e em 1995 a empresa familiar iniciou o processo de engarrafamento do seu vinho;

1938 – João de Bortoli, filho de imigrantes italianos, funda na localidade de Salto Veloso a primeira cantina desta cidade, que na época pertencia a Videira. A Indústria e a marca foram registradas com o nome “Colonial”;

1942 – o Distrito de Perdizes, em Videira, realiza a Primeira Festa Estadual da Uva;

1943 – A região que incluía Perdizes, Gramado, Pinheiro Preto, Vitória, São Luiz, Liberata e São Bento recebeu a visita do Interventor Federal Nereu Ramos e, em seguida, foi aprovada a instalação do Município de Videira incluindo estas localidades.

1946 – Nilo Panceri casa-se com Libera Botegal;

1952 – a Tecelagem Panceri é fechada por problemas administrativos;

1953 – Nilo Panceri faz uma tentativa de trabalhar com o plantio de café no Paraná, mas achando a atividade muito cheia de riscos, retornou a Tangará, adquirindo 42 hectares de terra na localidade de Leãozinho, já com a ideia de plantar uvas.

1958 – Nilo Panceri colhe as suas primeiras uvas. Neste mesmo ano nasce seu filho Luiz;

1958 – Fundação da Granja Monte Carvalho, então com o nome de Natal & Albino Panceri, em Tangará. No primeiro ano tinha apenas 10 pipas e produziu 50 mil litros de vinho de mesa, com uvas americanas. Em 1967 assumiu a denominação de Granja Monte Carvalho

1960 – Nasce Celso Panceri, filho de Nilo;

1962 – a Família Zago inicia suas atividades vinícolas, fundando a Vinícola Zago;

1966 – Fundação da Vinícola São Pasqual, de Verginio Zago; e da Vinícola Vinhos Picolli, dos descendentes do pioneiro Antônio Picolli. Em 1999, esta vinícola lançou os vinhos finos Vila Romana;

1967 – Fundação da COOPERVIL – Cooperativa Agropecuária Videirense, reunindo um pequeno grupo de agricultores da região, sob a liderança do Presidente Fundador José Rettore;

1968 – Criação da Estação Experimental da EPAGRI, em São Joaquim, com o objetivo de dar suporte à fruticultura da região;

1969 – Ivo e Liberato Randon chegam à cidade de Pinheiro Preto, provenientes do RS. Com a ideia de plantar uvas, surge a empresa Vinhos Randon Ltda, que tem como data de fundação 05 de Fevereiro de 1.969. No início, a fabricação do vinho era bem artesanal, a uva era moída com os pés, e todo o processo feito de maneira familiar. Porém, com o mercado crescente neste ramo, a empresa sentiu a necessidade de modernizar os processos para manter-se emergente no mercado. Hoje se tem capacidade para armazenar aproximadamente 8 milhões de litros/ano. Gerando 96 empregos para a comunidade. A empresa Vinhos Randon Ltda., possui um grande portfólio de produtos que inclui a marca CANTINA DO VALE, degustada e elogiada em todo o Brasil. Mantendo a tradição dos fundadores, atualmente administrada pelos seus filhos e netos, que trazem consigo o respeito e a boa qualidade da marca RANDON, conhecida em todos os estados brasileiros e parte dos países do Mercosul.

1970 – O PROFIT, um programa financiado por bancos estatais, tentou promover uma mudança na vitivinicultura da região meio-oeste. O PROFIT – Programa de Fruticultura Temperada (elaborado pela antiga ACARESC) incentivava o plantio de frutas de clima temperado, como maçã, pêssego,

ameixa, nectarina e uva. No caso da uva, só era financiado o plantio de cultivo de vitis-viníferas. Nilo Panceri aderiu ao programa e plantou 1,2 hectares de merlot, cabernet franc e riesling itálico.

1971 - A Empresa de Vinhos Menegolla iniciou suas atividades, tendo como fundador o Sr. Pedro Menegolla Segundo, hoje já falecido. Este já produzia uvas para consumo in natura há décadas e resolveu começar a produzir o seu próprio vinho, iniciando sua fabricação embaixo de sua residência como produto artesanal e que era vendido em sua propriedade em barris de madeira com capacidade de 100, 40, e 5 litros, com o título de Vinho Colonial.

1972 – A Vinícola Vinhos Iomerê, da família Zago, inicia as suas atividades no distrito de Iomerê, vencendo grandes dificuldades, tais como a falta de energia elétrica na região.

1973 – É fundada a Vinícola Caravaggio, de Natal Zago;

1974 – A COOPERVIL implanta sua indústria e inicia a produção de vinhos;

1980 – A Família Mascarello, tradicional no ramo de vinhos desde a chegada dos seus ancestrais italianos ao Brasil, no século XIX, funda em Chapecó a Cantina Mascarello e lança a linha Vinos di Verità, sob a liderança de Ives Adélio Mascarello;

1981 – Edson Nelson Ubaldo começa a plantar mudas de vitis-viníferas em Campos Novos, meio-oeste catarinense, com mudas fornecidas pela EMPASC (atual EPAGRI) e EMBRAPA. Em substituição às macieiras que até então possuía, o plantador plantou 1.700 mudas de Merlot, Cabernet Franc e Riesling Itálica;

1986 – Jean Pierre Rosier vinificou a primeira remessa de riesling de Ubaldo, o que gerou 100 litros de vinho que chamou atenção dos conhecedores; este resultado transformou o pesquisador em entusiasta e defensor dos vinhos de altitude do meio-oeste catarinense;

1987 – Enio Schuck trouxe da Califórnia (EUA) dois cavalos resistentes a pragas e que se adaptaram ao terroir brasileiro de Santa Catarina, permitindo a expansão da vitivinicultura. José Antônio Piccoli e sua esposa

Lucia Salete Monegola Piccoli fundam uma vinícola, lançando o vinho Casal Piccoli e inaugurando na região o sistema de Turismo receptivo na própria cantina, com degustação e aquisição de vinhos;

1989 – Fundação da Vinícola Patrício;

1990 – Nilo e seus filhos Luiz e Celso Panceri fundam oficialmente a Vinícola Panceri;

1991 – Os pesquisadores da Estação Experimental da EPAGRI de São Joaquim, liderados por Emílio Brighenti, resolvem formar um pequeno vinhedo experimental com 9 variedades de uvas, a 1.400 metros acima do nível do mar. A cabernet sauvignon resiste a todas as intempéries e produz o suficiente para as primeiras vinificações, que aconteceram em 1997 e geraram vinhos surpreendentes, que comprovavam a força do terroir desta região catarinense; É fundada em Pinheiro Preto a Vinícola Farina, pelos netos de Bortolo Farina, que migrara para a região há 64 anos;

1994 – Ubaldo erradicou seu primeiro vinhedo, porque os cavalos utilizados eram errados e permitiam a ação de pragas nos pés de uva. Enquanto isto, Nilo Panceri engarrafava pela primeira vez seu vinho, oriundo de uvas Niágara e Isabel. Até então seus vinhos eram vendidos a granel ou em garrações. Seus vinhos recebem o primeiro lugar no primeiro Concurso Estadual de Vinhos, realizado naquele ano. Nilo morre neste mesmo ano;

1997 – O francês Jean-Luc Druon (integrante de uma família produtora de Armagnac), em visita à região avisa Maurício Grando que a sua fazenda, localizada no Município de Água Doce, tem um *terroir* perfeito para a produção de vinho fino; o empresário abraça a ideia e dá início ao plantio de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, malbec e chardonay; Jean Pierre Rosier, pesquisador da EPAGRI também realizou, naquele ano e no seguinte, microvinificações com uvas cultivadas na estação experimental do órgão, que apresentaram vinhos surpreendentes; segundo ele, vinhos de cor intensa, boa estrutura e taninos surpreendentemente macios. As uvas apresentaram um excelente grau de açúcar, que resultou no fantástico corpo do vinho produzido;

1999 – Panceri decide iniciar o cultivo de uvas viníferas, plantando Cabernet Sauvignon, Merlot, chardonnay e teróldego;

1999 - Surge a Vinícola da Serra, situada na Linha Boa Esperança – Pinheiro Preto (SC), uma empresa familiar tendo como objetivo elaborar vinhos artesanais, com dedicação, paixão e responsabilidade. Atualmente a vinícola elabora vinhos finos e vinhos de mesa oferecendo visitação, mostrando o processo de elaboração dos vinhos, com passagem subterrânea pelo túnel, caves de envelhecimento, degustação e venda de produtos.

2000 – Ubaldo reinicia seu vinhedo; surgem a Quinta da Neve e a Villa Francioni, em São Joaquim; a Vinhos Iomerê importa 4 mil mudas de Cabernet Sauvignon e Merlot, dando início   produção em 2004; é criado um Selo de Qualidade para a Uva Niágara produzida na região compreendida pelos municípios de Caçador, Videira, Iomerê, Pinheiro Preto, Tangará e  gua Doce;

2001 – Panceri lançá seu primeiro vinho fino, um varietal de Cabernet Sauvignon;

\* a Vinhos Duelo, de Pinheiro Preto, inaugura uma filial em Belém;

2002 – \* Surge a Villa Peric  em São Joaquim;

\* Antônio Zanella funda com os filhos Fabricio e Gabriel a Vinícola Zanella, em Pinheiro Preto, com base nas décadas de trabalho que já vinha mantendo com suas próprias videiras;

\* Jorge Panceri, primo de Celso e Luiz, funda em Tangará a Vinícola Monte Vecchio, com base na mesma tradição vinícola do bisav  Giuseppe;

\* A Vinícola Iomerê, em parceria com a EPAGRI e mais cinco vinícolas produz o primeiro lote de vinho espumante Niágara do Brasil;

2003 –   fundada a Vinícola Santa Augusta, da família De Nardi, em Videira. A primeira vinificação acontece em 2006 e em 2007 a vinícola abre a sua adega para a apreciação do mercado;

2004 – A safra de uvas deste ano é excepcional, permitindo o surgimento de grandes vinhos; o Pisani-Panceri, primeiro vinho grande reserva produzido no meio-oeste catarinense, com uvas de Ubaldo e processo de

vinificação coordenado por Celso Panceri e Caio Pisani, foi lançado no mercado como um marco para a vitivinicultura do Meio-oeste Catarinense;

2005 – A Vinícola Vilagio Grando, com os vinhedos já em capacidade de produção, lançou os primeiros vinhos no mercado, um da uva Chardonnay e um corte de 5 variedades tintos, chamado Innominabile.

2007 – O sucesso dos vinhos finos da região do meio-oeste catarinense atrai o alemão Walter Kranz que, com sua experiência de mais de trinta anos na Mercedes Benz, na Alemanha e China, traz um novo conceito em vinícola, com uma linha de produção comparável as mais avançadas do mundo, fundando a Vinícola Kranz;

2008 – Em junho a Vinícola Panceri lança o NILO TERÓLDEGO;

\* É fundada a Cooperativa de Produção e processamento de frutas do Planalto Sul de Santa Catarina – Vinicampos, na cidade de Campos Novos;

\* A cidade de São Joaquim realiza a I Mostra Catarinense de Vinhos Finos;

2009:

Janeiro – A cidade de Bento Gonçalves realiza a FENAVINHO BRASIL

2009;

Julho – A Vinícola Panceri inicia vendas dos seus vinhos nos EUA;

Agosto – A cidade de São Joaquim realiza a II Mostra Estadual de Vinhos Finos;

\* A cidade de Garibaldi/RS realiza o VI Concurso do Espumante Brasileiro. O Concurso realizado pela ABE - Associação Brasileira de Enologia avaliou 205 espumantes inscritos por 66 vinícolas, os espumantes foram degustados por enólogos, experts e jornalistas especializados que ficaram surpresos pela qualidade dos produtos. O Panceri Moscatel se destacou entre os demais espumantes e recebeu medalha de ouro;

\* O Sindivinho – Sindicato Catarinense da Indústria do Vinho - teve seu processo de ampliação de base territorial aprovado pelo Ministério do Trabalho e Emprego;

Setembro – O vinho Panceri é escolhido como vinho oficial do Brazilian Day, em Atlanta/USA;

Dezembro – a Associação Cultural Nilo Panceri inaugura oficialmente o Museu da Vitivinicultura de Santa Catarina, junto à Vinícola Panceri;

\* a Produção total de uva, suco e vinho na região do meio-oeste catarinense atinge as seguintes cifras:

Suco de Uva Integral 1.287.160,00

Suco de Uva Concentrado 493.771,00

Vinho Tinto 9.966.943,60

Vinho Branco 1.585.652,00

Vinho Rosado 13.200,00

Uvas Vinificadas Branca 2.815.795,00

Uvas Vinificadas Tinta 16.373.091,00

Uvas Vinificadas Total 19.188.886,00

## Capítulo IV:

### O empreendedorismo italiano na região meio oeste catarinense

Mesmo enfrentando inomináveis dificuldades, escassez de recursos e indiferença do poder público em diversas épocas, o cultivo da uva e a indústria do vinho prosperaram em todo o Estado de Santa Catarina, com ênfase na região do meio-oeste catarinense. Todos aqueles empreendedores que, sem medo de pegar no cabo da enxada, foram gradativamente construindo um conceito em produto de alta qualidade, acabaram por gerar uma ilha de excelência naquele local. A conquista da expertise, migrando da produção dos chamados vinhos de mesa, para a delicada produção de vinhos finos, foi fruto de muito empenho, esforços e sacrifícios. Formada por produtores dos municípios de Tangará, Videira, Ibiam, Água Doce, Pinheiro Preto, Caçador, Salto Veloso e Iomerê, a região do meio-oeste catarinense aprendeu a valorizar as altitudes de suas terras e a reconhecer seu excelente *terroir*, capaz de unir forças com o conhecimento dos seus integrantes, gerando um fantástico polo de produção de vinhos de qualidade internacional. Atentos e dispostos a aprender, corajosos e dispostos a investir, estes homens e mulheres construíram, com esforço e sacrifício uma nova realidade. Habitados a trocar ideias e estabelecer parcerias, desde os tempos em que seus ancestrais se cotizavam nas colheitas uns dos outros, fundaram uma entidade associativa, o SINDIVINHO – Sindicato das Indústrias de Vinho do Estado de Santa Catarina e passaram a lutar sob a proteção das leis do país pelo reconhecimento e valorização do seu produto, reconhecido mundial e milenarmente como benéfico à humanidade. Juntas, são responsáveis por uma produção anual de 9.966.943,6 litros de Vinho Tinto, 1.585.652,00 litros de Vinho Branco e 13.200 litros de Vinho Rosado. (*dados de 2009*)

As empresas integrantes do SINDIVNHO são as seguintes:

Cooperativa Agropecuária Videirense – Vinho Solar das Videiras

Granja Monte Carvalho

Indústria de Bebidas Sete Colinas

Indústria de Vinhos Salto Veloso

Indústria e Comércio de Bebidas Pinheirense

Vinícola Caravaggio

Vinhos Casal Piccoli

Vinhos Bom De Taça

Vinhos Duelo

Vinhos Iomerê

Vinícola Menegola

Vinícola Patricio

Vinhos Piccoli

Vinícola São Pasqual

Vinhos Randon

Vinícola Farina

Vinícola Longa Vida

Vinícola Megiolaro

Vinícola Monte Vecchio

Vinícola Panceri

Vinícola São Pedro

Vinícola Zago

Vinícola Zanela

Vinícola Hermes

Vinícola Girola de Laerci Girola

Vinícola San Michele

Vinícola Rio Bonito

Vinícola Santa Augusta

Vinhos Vô Luiz

Vinícola Di Sandi

Vinos Di Veritá

### **Cooperativa Agropecuária Videirense – Vinho Solar das Videiras**

Rua Elvira Ribeiro de Deus, s/n – Bairro Rio das Pedras

Videira – Fone (49) 3533 5100

Iniciada em 1967 com um pequeno grupo de agricultores, a COOPERVIL atende hoje mais de 1.300 famílias do Vale do Rio do Peixe, sendo na

atualidade a maior esmagadora de uvas de Santa Catarina. A indústria foi instalada em 1974, dando desde então continuidade à produção, cada vez mais qualificada, de sucos, vinhos finos, espumantes e frisantes. A Cooperativa fez parte do grupo de empresas que desenvolveu, em parceria com a EPAGRI, o primeiro espumante Niágara do Brasil, produto que hoje integra a sua linha de produtos.

Produtos:

Vinhos finos Solar das Videiras Cabernet Sauvignon

Vinhos Espumantes e frisantes Champ Solair

### **Granja Monte Carvalho**

Avenida Irmãos Picolli, 274 – 1º. Andar

Tangará - Fone (49) 3532 1212

Fundada por Natal Panceri em 1958, a Granja Monte Carvalho ostenta uma firme tradição familiar no cultivo de uvas e fabrico de vinhos, trazido por seu avô Giuseppe Panceri da Itália. A pequena indústria familiar iniciou suas atividades com 10 pipas e 50 mil litros de vinho tinto colonial. Em 1997, a Monte Carvalho adquiriu a septuagenária Adega casa Grande de Tangará, que outrora revendia os vinhos da Família Panceri, consolidando-se como uma das maiores cantinas de Santa Catarina. Atualmente beneficia 3,5 milhões de quilos de uvas anualmente.

Produtos:

- Vinhos finos especiais Monte Carvalho, varietais Semillon, Cabernet Franc e Merlot.
- Vinhos finos especiais Grand Maison, varietais Cabernet Sauvignon, Villenave, Malvasia de Cândia e Riesling.
- Vinhos de mesa Monte Carvalho varietais Couderc 13, Niágara, Moscato e Seyve Villard.
- Vinhos de mesa Casa Grande varietais Bordô e Isabel.

## **Indústria de Bebidas Sete Colinas**

Rodovia SC 453 – Km. 07

Videira - Fone (49) 35311248

## **Indústria de Vinhos Salto Veloso**

Avenida Pio XII, 145

Salto Veloso - Fone (49) 3536 0141

A história de Vinhos Salto Veloso iniciou-se em 1895, com o nascimento de João de Bortoli, filho de imigrantes italianos. Em 1938 Bortoli, que era um dos líderes da comunidade de Salto Veloso, percebeu a oportunidade de negócios que havia com a grande produção de uvas locais. Montou então uma pequena cantina em sua própria casa e registrou a marca Vinho Colonial. João de Bortoli transportava o seu vinho em carroças puxadas a boi, em caixas de madeira com 48 garrafas embaladas em palha de trigo, vendidas nas imediações de onde morava, nas antigas vilas de Papuan, Itapuí e Encruzilhada. Hoje a empresa tem capacidade de produção de 1 milhão de litros, a partir das uvas cultivadas em 18 hectares de parreiras e adquiridas de outros produtores das imediações.

Produtos:

- Garrações de 4,6 litros de vinho tinto seco e suave; vinho branco seco e suave; tinto bordô seco; branco Niágara especial seco;
- Garrações de 4,6 litros de cooler branco pêssego
- Garrações de 4,6 litros de coquetel tinto e branco
- Garrafas de 900 ml. de vinhos tinto seco e suave, branco seco e suave, cooler branco pêssego e coquetel tinto e branco;
- Garrafas de 720 ml. de vinho bordô, e vinho niágara seco especial;
- Pet de 2,3 e 4 litros de vinho tinto seco e suave, branco seco e suave.

## **Indústria e Comércio de Bebidas Pinheirense**

Linha Santo Isidoro, s/nº - Interior - Pinheiro Preto - SC

Fone/fax: 49 3562 1301

A brilhante caminhada da Família Piccoli iniciou-se há mais de 70 anos, com o cultivo de suas próprias videiras, iniciado por Sebastião Piccoli nos anos de 1925. Em 1966, com a ajuda de seu filho Isidoro Piccoli, foi criada a empresa Isidoro Piccoli. Foram muitos anos de trabalho árduo para chegar até aqui. Atualmente a empresa adotou a denominação de Ind. e Com. de Bebidas Pinheirense Ltda. Possui uma área de 28 hectares de videiras nas qualidades de uvas americanas brancas e tintas e possui também grandes áreas plantadas em outros locais, como Tangará-SC e Mallet, no Paraná. Possui 4000m<sup>2</sup> de área construída, compreendendo os setores de recebimento, pesagem e moagem de uva, tanques de fermentação, onde é feita a trasfega e segue para os tanques de armazenagem. O armazenamento é feito em tanques de aço carbono, e possui uma capacidade total de armazenagem de 3.400.000 litros, e uma produção anual de 2.300.000 litros de Vinho. O setor de elaboração de vinhos é interligado diretamente com o engarrafamento, o qual tem capacidade para engarrafar 1100 garrações de 4600ml por hora; e 4000 unidades/hora na enchedora de litros. A empresa conquistou um “Selo de Qualidade” para o vinho Branco de Mesa Seco Niágara de sua fabricação.

.

Produtos:

Vinhos 4,6 Litros - Tinto Suave, Branco Suave, Tinto Seco, Branco Seco, Rosado Suave e Rosado Seco

Coquetéis 4,6 Litros - Tinto Suave, Branco Suave, Tinto Seco e Branco Seco

Cooler de Pêssego 4,6 Litros

Coquetel PET 12x870ml - Tinto Suave, Tinto Seco e Branco Suave

Coquetel PET 6x2 Litros - Tinto Suave, Tinto Seco e Branco Suave

Coquetel PET 2x4 Litros - Tinto Suave, Tinto Seco e Branco Suave

Coquetel PET 6x1,5 Litros - Tinto Suave

Coquetel PET 12x300 ml - Tinto Suave

Coquetel PET 12x500ml - Tinto Suave

Catuaba PET 12x870ml

Catuaba PET 12x500ml

Catuaba PET 12x300ml

Catuaba de Vidro 6x870ml

Batidas de Vidro 6x870ml

Big Ice 12x300ml

### **Vinícola Caravaggio**

Linha Rondinha / Interior / Videira/SC

Fone (49) 3566 4890

A empresa, fundada por Natal Zago em 1973, continua até os dias atuais mantendo a tradição do bom e simples vinho colonial de mesa.

Produtos:

Vinhos de mesa tintos e brancos, suaves e secos.

### **Vinhos Casal Piccoli**

Rodovia SC 303 Km. 12 / Pinheiro Preto/SC

Fone: (49) 3562 1365

Com a experiência em vitivinicultura vivenciada desde o nascimento, numa casa de pais italianos, José Antônio Picoli e Lucia Salete Menegola fundaram, em 1987, a empresa Picoli Indústria e Comércio de Vinhos e, com ela, a marca Casal Picoli. Preocupados em elevar a sua marca ao nível dos grandes vinhos brasileiros, em condições de competir com renomados vinhos internacionais, a empresa investiu maciçamente em tecnologia, como tanques de aço inox e filtros.

Hoje a empresa é detentora de 16 hectares de vinhedos próprios, além de uma fantástica estrutura para receber turistas de todo o Brasil.

Produtos:

- Vinhos marca La Migrassion, bordô, seco e suave e branco Niágara seco e suave;
- Vinhos marca Don Josepi cabernet sauvignon, Tannat e licoroso doce;
- Vinhos marca Casal Picoli tintos cabernet sauvignon e merlot;
- Vinhos marca Casal Picoli brancos moscato giallo, espumantes Niágara e Moscatel;
- Vinhos de mesa tinto e branco, seco e suave.

### **Vinhos Bom De Taça**

Estrada Videira – Anta Gorda - Videira / SC

Fone (49) 9980 3178

### **Vinhos Duelo**

Avenida Marechal Castelo Branco, 750

Fone: (49) 3562 2200 - Pinheiro Preto/SC

A história dos Vinhos Duelo tem início quando Guerino da Costa chegou à cidade de Pinheiro Preto, em 1918. Na bagagem, como tantos outros que migraram para a região em busca de um sonho, cepas de videiras e a vontade de fazer a mais nobre das bebidas, o vinho. Em 1932 a produção de vinhos já estava em franca ascensão e surgiu a Vinhos Duelo. A segunda geração assumiu a administração da empresa em 1963,

implantando novos conceitos ao negócio original. Foram agregados outros produtos relacionados ao vinho e, em 2001, a empresa partiu para um voo ainda mais arrojado, com a instalação de uma filial em Belém do Pará. Atualmente a Vinhos Duelo vende para todo o país.

Produtos:

- Coquetéis de vinho
- Vinhos de mesa, tintos e brancos, secos e suaves, em garrações e garrafas de diversos tamanhos
- Jurubeba e catuaba
- Cachaça para exportação
- Coquetéis de frutas
- Coolers

### **Vinhos Iomerê**

Linha Bonita - Iomerê/SC

Fone: (49) 3539 1117

A empresa iniciou suas atividades em 1972 na localidade de Linha Bonita. Por ser interiorana, a região não contava na ocasião com abastecimento de energia elétrica, de modo que a família Zago, proprietária do empreendimento, enfrentou enormes dificuldades para dar continuidade ao projeto. Atualmente a empresa já está sob o comando da terceira geração e continua fiel a sua tradição na produção de vinhos. Em 2002 fez parte do grupo de cinco vinícolas que, em parceria com a EPAGRI, desenvolveu o primeiro espumante de uva Niágara do Brasil. Foi também nesta época que a Vinhos Iomerê, atenta à descoberta do excelente *terroir* dos vinhos de altitude da região, importou castas da França e deu início à produção de vinhos finos.

Produtos:

- Vinhos Marca San Luigi tintos cabernet sauvignon, tannat e merlot;
- Vinhos Marca San Luigi branco Moscato;
- Vinhos marca Borso di Grappa bordô e Niágara (de mesa);
- Espumantes Moscatel e Niágara.

## **Vinícola Menegolla**

Linha Bogoni - Videira/SC  
Fone (49) 3566 0204

A Vinhos Menegolla iniciou suas atividades do ano de 1971, tendo como fundador o Sr. Pedro Menegolla Segundo, hoje já falecido, que produzia uvas para consumo *in natura* e resolveu produzir o seu próprio vinho, iniciando sua fabricação embaixo de sua residência, como produto artesanal. O vinho era vendido em sua propriedade, em barris de madeira com capacidade de 100, 40, e 5 litros, com o título de Vinho Colonial. Com a nova legislação, a empresa precisou ser oficializada e foram registradas as marcas **Menegolla e Pedro Segundo**. O forte da empresa é a venda de vinhos a granel para diversos estados do Brasil. A atual capacidade produtiva é de 1.200 litros anuais.

Produtos:

- Garrafões de 4,6 Litros
- Garrafões de 900 ml.
- Garrafões de 720 ml.
- Vendas de vinhos a granel.

## **Vinícola Patricio**

Linha São Roque - Pinheiro Preto  
Fone (49) 3532 1090

A partir da vinda da família de João Patrício para o município de Pinheiro Preto, no ano de 1917 introduziu-se, no local atualmente denominado Linha São Roque, o cultivo da videira, por volta de 1920. Logo após a primeira colheita, deu-se início à produção de vinhos, que seguiu de forma tradicional na família, a cada nova colheita. No ano de 1989, os netos de João Patrício, Antonio João e João Antonio inauguraram

a Vinícola Vinhos Patrício que, nos primeiros anos de funcionamento passou a produzir pequena quantidade de vinho para ser vendida em granel. A partir do ano de 2005 Antônio João, juntamente com seus filhos Lucio e Maicon, assumiram a direção da empresa, implantando uma nova linha de produto, com as Marcas Vinhos Patrício e Vinhos Sabor da Uva.

Produtos:

- Garrações de 4,6 litros de vinhos de mesa branco e tinto seco e suave;
- Vinhos em garrafas (de mesa) brancos e tintos seco e suave.

### **Vinhos Piccoli Ltda.**

Linha Caxias - Pinheiro Preto/SC - Fone: (49) 3562-1331

A trajetória da família Piccoli inicia-se em 1876 com a chegada de Antonio Piccoli da Itália, sendo um dos pioneiros a plantar videiras e a produzir vinhos. Em 1938, essa tradição chega ao Vale do Vinho em Pinheiro Preto, SC. Aqui a família encontrou o clima ideal para a prática desta cultura. No ano de 1966, funda-se a Vinícola Vinhos Piccoli, cujas atividades principais são o cultivo da uva e produção de vinhos. Em 1999, num processo de expansão a vinícola lança no mercado a marca: Vinhos Finos Vila Romana. Capacidade de produção: Hum milhão e quinhentos mil litros.

Produtos:

- Vinhos Marca Piccoli de mesa tinto suave e seco, de mesa branco suave e seco, de mesa rosé suave e seco.
- Vinhos Marca Vila Romana de mesa tinto seco e suave e branco seco ou suave
- Vinhos tintos Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat
- Vinho branco Moscato Giallo
- Espumante Moscatel tipo Asti.

### **Vinícola São Pascoal**

Linha Rondinha/ Interior/ Videira/ Santa Catarina

Tel.: 49-3566-1855/49-99115177

Fundada em 1966 por Vergínio Zago, começou com a construção da primeira parte da cantina e de algumas pipas pequenas. Em 1969 nascia a firma ÂNGELO QUINTINO ZAGO & CIA. LTDA. A empresa atua no ramo vinícola, produzindo variedades de vinhos de mesa e cooler de pêssego.

Produtos

Vinho Tinto Suave caixa com 6 garrafas pet 1,5 litros

Vinho Tinto Suave caixa com 12 garrafas pet 870 ml

Vinho Tinto Suave garrafão com 4,55 litros

Vinho Tinto Seco caixa com 6 garrafas pet 1,5 litros

Vinho Tinto Seco caixa com 12 garrafas pet 870 ml

Vinho Tinto Seco garrafão c/ 4,55 litros

Vinho Tinto Bordô caixa com 12 garrafas de vidro 750 ml

Vinho Tinto Bordô garrafão c/ 4,55 litros

Vinho Rosado Suave c/ 4,55 litros

Vinho Rosado Seco garrafão c/ 4,55 litros

Vinho Branco Suave caixa com 6 garrafas pet 1,5 litros

Vinho Branco Suave caixa com 12 garrafas pet 870 ml

Vinho Branco Suave garrafão c/ 4,55 litros

Vinho Branco Seco caixa com 6 garrafas pet 1,5 litros

Vinho Branco Seco caixa com 12 garrafas pet 870 ml

Vinho Branco Seco garrafão c/ 4,55 litros

Vinho Branco Niágara caixa com 12 garrafas de vidro 750 ml

Vinho Branco Niágara garrafão c/ 4,55 litros

Cooler Pêssego caixa com 6 garrafas pet 1,5 litros

Cooler Pêssego garrafão c/ 4,55 litros

### **Irmãos Piccolli Ltda.**

Linha Caxias, S/N

Pinheiro Preto / SC

Fone (49) 3562-1224

Tradicionalmente desde 1937 em Santa Catarina, na cidade de Pinheiro Preto, a família Piccoli vem se dedicando ao cultivo das videiras e à elaboração do vinho. Com 15 ha de vinhedos próprios, obtém a matéria prima com a qualidade necessária para elaboração de seus consagrados produtos. Baseada no trabalho, produz anualmente 1,5 milhões de litros das marcas "Irmãos Piccoli" e "Flor da Uva", onde se destacam os vinhos e coquetéis:

Branco e Tinto, nas versões secos e suaves.

Esses produtos são encontrados no tradicional garrafão de 4,5 litros e nas embalagens plásticas de 870 ml, 1,5 litros e 3 litros.

### **Vinhos Randon**

Rua Principal, s/n - Pinheiro Preto / SC

Fone: (49) 3562 1342

A empresa Vinhos Randon Ltda é do ramo familiar. A sua história começa com Ivo e Liberato Randon, que vieram do Rio Grande do Sul, vislumbrando na cidade de Pinheiro Preto (SC) uma boa oportunidade para iniciar a fabricação de vinho. Assim surgia a empresa Vinhos Randon Ltda, que tem como data de fundação 05 de Fevereiro de 1969. No início a

fabricação do vinho era bem artesanal, a uva era moída com os pés, e todo o processo feito de maneira familiar. Porém com o mercado crescente neste ramo, a empresa sentiu a necessidade de modernizar os processos, para manter-se emergente no mercado. Hoje tem capacidade para armazenar aproximadamente 8 milhões de litros/ano, gerando 96 empregos para a comunidade. A empresa Vinhos Randon Ltda., possui um grande portfólio de produtos que inclui a marca CANTINA DO VALE, degustada e elogiada em todo o Brasil. Mantendo a tradição dos fundadores é atualmente administrada pelos seus filhos e netos, que trazem consigo o respeito e a boa qualidade da marca RANDON, conhecida em todos os estados brasileiros e parte dos países do Mercosul.

## **Villagio Grando**

**Escritório:** Rua Henrique Júlio Berger, 855 - Caçador/SC

**Fazenda Villaggio Grando:** Rod. SC 451, km 56 Hercilópolis  
Água Doce/SC  
Fone: (49) 3563 1188

A história da vinícola se inicia nos anos 90, quando com um amigo francês, cuja família era produtora de *Armagnacq* há muitos anos na França, visitando a região onde hoje se localiza a vinícola, e mexendo na terra e analisando o clima e a altitude, indicou como sendo “um dos grandes lugares do mundo para se plantar uva para produção de vinhos de qualidade”. Um ano após este fato o fundador Maurício Carlos Grando, encontrou-se com o enólogo Jean Pierre Rosier, formado na universidade de enologia de Bordeaux, na França, em uma degustação e comentou sobre as análises do amigo. Neste momento Jean Pierre confirmou as ideias expostas e afirmou que havia muitos anos que esperava por alguém que se dispusesse a arriscar na plantação de vinhedos nobres e produção de grandes vinhos naquela região. Este mesmo enólogo trouxe da França as primeiras mudas, as quais, em dezembro de 1998 foram plantadas, iniciando um laboratório de pesquisa para a adaptação de castas. Hoje o vinhedo conta com mais de 80 variedades de vitis viníferas, em 2 hectares,

diariamente pesquisadas e controladas para se chegar ao exato conhecimento das variedades que melhor se adaptarão ao terroir.

A partir da safra 2005, com os vinhedos já em capacidade de produção, foram lançados os primeiros vinhos no mercado, um da uva Chardonnay e um corte de 5 varietais tintos, chamado Innominabile. Desta safra em diante outros produtos foram sendo lançados, conforme as vinificações de testes, que vêm sendo feitas desde os primeiros vinhedos, mostram que os vinhos já estão aptos para atingirem o mercado como sendo surpresas nacionais. Sempre prezando pela máxima qualidade dos produtos a vinícola vem, ano após ano, investindo no controle de produção, melhoramento dos produtos e conta com um vinhedo de 52 hectares, cuja produção atinge 300.000 garrafas.

Produtos:

- cabernet sauvignon
- Chardonnay sem estágio em barricas
- Chardonnay com estágio de apenas três meses em carvalho francês de tostagem leve
- Sauvignon Blanc
- Merlot
- Innominabile lote II, um corte de cinco varietais, três safras e barricas francesas oriundas de diferentes bosques.

### **Vinícola da Serra**

Linha Boa Esperança, s/n - Pinheiro Preto/SC

Fone: (49) 3562 1249

Tudo começou em 1.969, quando Osmar e Elvira se casaram e trouxeram em suas bagagens sonhos relacionados com a continuidade da produção vinícola de seus pais. A principal atividade agrícola da família sempre foi o cultivo da uva. No início o vinho era elaborado de uma forma bastante rudimentar. Em 1999 surge a Vinícola da Serra, situada na Linha Boa Esperança – Pinheiro Preto (SC), uma empresa familiar tendo como

objetivo elaborar vinhos artesanais, com dedicação, paixão e responsabilidade. Atualmente a vinícola elabora vinhos finos e vinhos de mesa, oferecendo visitação, mostrando o processo de elaboração dos vinhos, com passagem subterrânea pelo túnel, caves de envelhecimento, degustação e venda de produtos.

## **Vinícola Farina**

Linha Túnel - Pinheiro Preto/SC  
Fone: (49) 3562-1256

Em 1927 a família de Bortolo Farina, acreditando no potencial da região, migrou de Bento Gonçalves RS até o Distrito Pinheiro Preto, estabelecendo residência na localidade de Linha Túnel, onde desde os primeiros anos cultivaram parreirais apenas para o vinho de consumo. A partir de 1977 os filhos de Luiz Farina começaram a produzir uvas em escala comercial. Em 1988, David e Antonio Farina, juntamente com os filhos, começaram a construção de uma indústria vinícola, que iniciou suas atividades em 1991, com elaboração e venda de vinhos a granel. A família hoje possui 7 hectares de vinhedos próprios e localiza-se a poucos metros do túnel ferroviário, que é um marco histórico do município de Pinheiro Preto e de toda região.

Em 2008 a Vinícola entrou no mercado de vinhos engarrafados, investindo em novas tecnologias no cultivo das videiras e nos processos de vinificação, objetivando produzir vinhos de ótima qualidade, solidificandose no mercado dos vinhos.

### **Produtos**

- Vinho branco e tinto de mesa seco e suave
- Vinho branco de mesa seco Niágara
- Vinho branco de mesa seco casca dura
- Vinho tinto de mesa seco bordô
- Vinho branco fino seco Moscato Giallo

- Vinho tinto fino seco Tannat

### **Vinícola Longa Vida**

Rua Principal, s/n - Pinheiro Preto/SC

Fone: (49) 3562 1342

Uma pequena vinícola mantendo a tradição de bons vinhos na região meio-oeste catarinense.

Produtos:

- Garrações de 4,6 litros de vinhos de mesa brancos e tintos secos e suaves
- Vinhos de mesa em garrafas tintos e brancos secos e suaves
- Vinhos finos cabernet sauvignon e moscato giallo.

### **Vinícola Megiolaro**

Linha Santo Isidoro - Pinheiro Preto/SC

Fone: (49) 3562 1247

### **Vinícola Monte Vecchio**

Rodovia Sc 455, km. 1,3 - Linha Duas Pontes - Tangará/SC

Fone: (49) 3532 2099

Fundada em novembro de 2002, a Vinícola Monte Vecchio é outro empreendimento que traz a marca da Família Panceri, cujo patriarca Guisepe emigrou para o Brasil em 1884. Seu bisneto Jorge Panceri, proprietário da Monte Vecchio, não somente cultiva a tradição familiar, como também buscou conhecimento em enologia em países como Argentina, Chile e Itália. Em seus 17 hectares de vinhedos localizados a 1.000 metros de altitude, Jorge Panceri cultiva uvas Niágara, Martha,

Isabel, Bordô, Merlot e cabernet Sauvignon. Colhe anualmente 250 mil quilos de uva, com as quais produz 200 mil litros de vinho por safra.

Produtos:

- Vinho tinto de mesa seco Isabel
- Vinho tinto de mesa seco Bordô
- Vinho branco de mesa seco Villenave
- Vinho branco de mesa seco Niágara
- Vinho Monte Vecchio Merlot
- Vinho Monte Vecchio Cabernet Sauvignon

### **Vinícola Panceri**

Linha Leãozinho - Tangará/SC

Fone: (49) 3566 7700

Nilo Panceri, outro dos netos de Giuseppe Panceri, deu início ao empreendimento em 1990, juntamente com seus filhos Luiz e Celso. Desde o início a Vinícola buscou diferenciais, que se traduzem tanto na busca incessante do *terroir* perfeito dos vinhos de altitude, quanto na produção esmerada e detentora de inúmeras premiações nacionais e internacionais. Líder nato, Celso Panceri é atualmente Presidente do SINDIVINHO e fundador do primeiro Museu da Vitivinicultura da região meio-oeste Catarinense. Em 2004 reconheceu uma safra excepcional e produziu o primeiro vinho grande reserva de toda a região, o Pisani Panceri Cabernet Sauvignon. Sempre atento a novidades, Celso Panceri buscou na Itália uma casta tão nobre quanto rara e deu início ao cultivo da cepa Teróldego. Em 2008 foi lançado no mercado o Nilo Teróldego, que já conquistou inúmeras premiações importantes nacional e internacionalmente. Para atender diferentes públicos consumidores, a Panceri possui duas linhas de produto: Cortês e Panceri.

Produtos:

Linha Cortês:

- Vinhos de mesa brancos seco e suave
- Vinhos de mesa tintos bordô e suave
- Vinhos espumantes Niágara branco e rosé

Linha Panceri:

- Vinhos tintos Merlot, Cabernet Sauvignon e Merlot Nouveau

- Vinho Grande Reserva Pisani Panceri Cabernet Sauvignon
- Vinho Branco Chardonnay
- Espumante Brut Chardonnay
- Espumante Moscatel
- Grappa

### **Vinícola São Pedro**

Linha Santo Isidoro - Pinheiro Preto/SC

Fone: (49) 3562-1319

Em 1938 Ermídio Piccoli e Maria Bisol Piccoli, vindos de Caxias no Rio Grande do Sul, chegam ao Vale do Rio do Peixe, no Município de Pinheiro Preto e iniciam a atividade de plantio de parreiras, a exemplo de tantos imigrantes italianos que fixaram moradia nessa região e, devido ao solo fértil e propício ao cultivo da videira criaram, além de muitos filhos, divulgaram e preservaram sobremaneira a cultura Italiana. Em 1970, o casal desfaz sociedade no plantio de parreiras e funda a Vinícola São Pedro, somente fabricando o vinho a granel. Em 1995 a empresa familiar investe em equipamentos e inicia o processo de engarrafamento de seus vinhos com as marcas São Pedro e Reggiane.

#### Produtos

Marca São Pedro:

- Vinho Tinto seco e suave em garrafão
- Vinho Branco seco e suave em garrafão
- Vinho Tinto seco e suave garrafas de 750 ml
- Vinho Branco seco e suave garrafas de 750 ml
- Vinho tinto seco e suave e Branco seco e suave também em embalagem de 880 ml

Marca Reggiane:

- Vinho Tinto seco e suave em garrafão

- Vinho Branco seco e suave em garrafão
- Vinho Tinto seco e suave em garrafas de 750 ml
- Vinho Branco seco e suave em garrafas de 750 ml
- Vinho Bordô seco e suave em garrafas de 750 ml
- Vinho Niágara seco e suave em garrafas de 750 ml

### **Vinícola Zago**

Anta Gorda - Videira/SC

Fone: (49) 3566 6267

Localizada no coração do Vale dos Vinhos, a empresa foi fundada em 1962 pela família Zago. Está direcionada exclusivamente para a fabricação de vinhos, investindo constantemente em qualidade e inovação.

Produtos:

- Vinho tinto seco
- Vinho tinto suave
- Vinho branco seco
- Vinho branco suave
- Vinho branco Niágara seco
- Vinho branco Niágara suave
- Vinho Bordô seco
- Vinho rosé seco
- Vinho rosé suave

### **Vinícola Zanela**

Rua Marcelo R. Zanella, s/n

Fone (49) 3562 1174 - Pinheiro Preto

A produção de vinhos de Antonio Zanella vinha ocorrendo há vários anos, porém em pequenas quantidades, mas sempre preservando os métodos de

elaboração mais conhecidos e de melhores resultados.

Aos poucos a excelência do produto, ainda artesanal, fez com que a produção fosse incrementada. Por conta deste incremento, no dia 1º de outubro de 2002 constituiu-se a empresa “Vinícola Zanella Ltda”, tendo como sócios Antonio Zanella e seus filhos Fabrício e Gabriel Zanella. Hoje a Vinícola Zanella produz vinhos com uvas da melhor qualidade, utilizando as melhores técnicas de vinificação e buscando garantir a melhor qualidade, aroma e sabor aos seus produtos. A maior parte da produção é destinada ao consumo dentro do Estado de Santa Catarina e gira em torno de 100.000 litros/safra sendo que mais da metade desta produção é vendida na própria vinícola.

Produtos:

- \* Vinho Tinto de Mesa Seco Bordô.
- \* Vinho Tinto de Mesa Seco.
- \* Vinho Branco de Mesa Seco Niágara.
- \* Vinho Tinto de Mesa Suave.
- \* Vinho Branco de Mesa Suave.
- \* Vinho Branco de Mesa Casca Dura Seco
- \* Vinho Rosado de Mesa Seco
- \* Vinho Tinto Seco Fino Cabernet Sauvignon.

### **Vinícola Hermes**

Linha Rondinha Interior, s/n - Videira  
Fone: (49) 9980 3687

### **Vinícola Girola de Laerci Girola**

Rua Madre Paulina, 2379 - Vigolo - Nova Trento/SC  
Fone: (48) 3267 0709

O italiano Jacinto Girola veio da Itália por volta de 1875, tendo sido um dos pioneiros que ajudaram a colonizar a cidade de Nova Trento. Como tantos outros italianos, logo plantou videiras e iniciou o cultivo de uvas e a produção do vinho. Seus filhos deram continuidade à tradição paterna de cultivar uvas e fazer vinhos de mesa brancos, rosés e tintos nos sabores doce, seco e suave. A produção não ultrapassava 400 garrafas /safra. De tão procurados, os vinhos Girola indicaram um caminho para a nova atividade e acabaram dando origem à empresa Vinhos Girola. Laerci Girola, terceira geração da família no Brasil, foi quem deu grande impulso e investiu em tecnologia, chegando ao formato atual, cuja produção gira em torno de 1 milhão de garrafas/safra.

Produtos:

- Vinhos em garrafão de 4,6 litros tintos e brancos, secos e suaves
- Vinho fino tinto Cabernet Sauvignon
- Vinho fino branco Perlon
- Coolers e sucos de uva

### **Vinícola San Michele**

Rua Silvio Scoz, s/n - Rodeio/SC

Fone: (47) 3384 0323

Durante vários anos um grupo de descendentes de italianos de origem trentina, residentes na região de Rodeio, estudou as práticas enológicas e se especializou em vitivinicultura. Formados pelo Instituto San Michele All'Adige, na Itália, retornaram a sua cidade de origem e fundaram a Vinícola San Michele, com o objetivo de difundir, no Brasil, a cultura dos vinhos finos milenarmente produzidos na terra natal. A Vinícola San Michele, desde sua fundação, está em constante ascensão no mercado nacional, assim como a busca constante de qualidade e melhoria continuam sendo uma constante na vida da empresa.

Produtos:

- Vinho Teróldego Tridentum
- Vinhos marca San Michele Rosso e Bianco (cortes)
- Vinho marca San Michele Reserva Cabernet Sauvignon
- Vinhos marca Ritrato cabernet sauvignon e riesling

- Vinhos marca Torre di Luna branco suave, rosé suave, tinto seco e tinto suave
- Espumantes brut, demi sec e moscatel

### **Vinícola Rio Bonito**

Rua Antonio Carlos K. Reis, 20 - Pinheiro Preto

Fone: (49) 3562-1088

A Vinícola Rio Bonito produz e comercializa vinhos de mesa e coquetéis da marca “MATTANA”, atendendo os estados de Santa Catarina, Paraná e algumas regiões do Rio Grande do Sul. A busca constante pela qualidade nos produtos oferecidos é seu diferencial.

Produtos:

- Vinhos em garrafão, secos e suaves, tintos e brancos
- Vinhos em garrafas, secos e suaves, tintos e brancos

### **Vinícola Santa Augusta**

Rua Saul Brandalise, 190 - sala 102 - Videira/SC

Fone: (49) 3566 7677

A Vinícola foi fundada em 2003, com a primeira vinificação em 2006. A partir de 2007 abriu a sua adega ao público, comercializando os vinhos da Marca Tapera Augusta. Os vinhedos próprios da empresa estão localizados acima de 1.000 metros de altitude, uma região de clima predominantemente frio, com as quatro estações bem definidas, verões amenos e boa distribuição de chuvas. Neste *terroir* favorável, a empresa cultiva uvas cabernet sauvignon, merlot, moscatto giallo e chardonnay.

O processo de cultivo, colheita e separação de uvas é manual e criterioso, resultando uma produção limitada de vinhos nobres, coordenada por profissionais altamente especializados.

Produtos:

- Vinho Tapera Augusta Moscato Giallo

- Vinho Tapera Augusta Cabernet Sauvignon Merlot

### **Vinhos Vô Luiz**

Rua Madre Paulina, s/n - Vigolo - Nova Trento/SC

Fone: (48) 3267 0291

É uma empresa tradicional e familiar, tendo como marco inicial o cultivo de uvas e preparo artesanal de vinho feito por João Wolf, imigrante italiano que veio para o Brasil em 1920. A tradição passou ao filho Luiz e, posteriormente ao neto Alcides que, desejando homenagear seu pai, fundou a Vinhos Vô Luiz em 1991. A base da empresa, porém, tem mais de 80 anos, tornando-se tradicional em toda a região. Diferente de muitas outras empresas da região, a Vinhos Vô Luiz não possui vinhedos próprios, vinificando uvas adquiridas no estado do Rio Grande do Sul.

Produtos:

- Vinhos de mesa tintos e brancos, secos e suaves, em garrafas de 375ml.
- Vinhos de mesa tintos e brancos, secos e suaves, em garrafas de 750ml.
- Vinhos de mesa em embalagens de 2000ml. e garrafões de 4,6 litros
- Coolers e sucos de uva

### **Vinícola Di Sandi**

Linha Rosário / Interior - Bituruna/PR

Fone: (42) 3553 1319

Descendentes de italianos que, como tantos outros seguiram a corrente migratória para o Rio Grande do Sul, o casal Luiz Antônio Sandi e Assunta Vens Sandi decidiram tentar a sorte no interior do Paraná no ano de 1933. As cepas fincadas num solo fértil vingaram no excelente *terroir* da região, formada por montanhas a uma altitude de quase 1.000 metros e deram início à empresa da família. Até hoje a Vinícola é administrada pela Família Sandi, este um dos fatores aos quais se atribui o seu sucesso e a qualidade reconhecida de seus vinhos.

Produtos:

- Vinhos de mesa brancos suave Niágara, seco e demi sec casca dura
- Vinhos de mesa tintos seco bordô e Isabel com bordô

**Vinos Di Veritá**

Rua Achilles Tomazelli, 271-D - Chapecó

Fone: (49) 3323 1178

A Cantina Vinhos Mascarello surgiu no ano de 1986 quando o Sr. Ives Mascarello, motivado pelo amor ao vinho e pela tradição familiar, resolveu elaborar 200 litros de vinho para consumo próprio. Com o sucesso obtido e muita dedicação, esta arte transformou-se em negócio e hoje juntamente com sua esposa Geni, e os filhos Simone e Sidervan, a Cantina Mascarello possui capacidade para elaborar 200.000 litros/ano, um trabalho realizado exclusivamente pela família e que dá origem aos Vinos Di Veritá (marca de comercialização dos vinhos). A cantina está situada no centro de *Chapecó*, onde além dos vinhos se elabora também sucos e geleias.

Elaborar vinhos foi a forma que a família Mascarello encontrou para manter vivas as suas raízes e oferecer vinhos de excelente qualidade, elaborados a partir das melhores uvas, aliando as técnicas com a arte em viticultura. A cantina oferece visitação, onde o visitante poderá conhecer todo o processo de elabora o do vinho, presenciar nas caves o vinho engarrafado amadurecendo, apreciar seu bouquet, até adquirir sua complexidade de aromas, como também degustar os produtos elaborados.

Produtos:

- Vinho fino tinto seco Merlot (garrafa)
- Vinho fino tinto seco Cabernet Sauvignon (garrafa)
- Vinhos de mesa tintos Isabel, seco e suave (garrafa e garrafão)
- Vinho de mesa tinto Bordô (garrafa e garrafão)
- Vinhos de mesa brancos Niágara seco (garrafa e garrafão)