

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA CIVIL, ARQUITETURA E URBANISMO

**A ARQUITETURA RURAL DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE
UVA E VINHO ARTESANAL NA BACIA DO RIO JUNDIAÍ-MIRIM**

Evelyn Gregory Moraes

Campinas, SP

2006

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA CIVIL, ARQUITETURA E URBANISMO

**A ARQUITETURA RURAL DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE
UVA E VINHO ARTESANAL NA BACIA DO RIO JUNDIAÍ-MIRIM**

Evelyn Gregory Moraes

Orientador: Prof. Dr. André Munhoz de Argollo Ferrão

Dissertação de Mestrado apresentada à Comissão de Pós-Graduação da Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo da Universidade Estadual de Campinas, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Engenharia Civil na área de concentração de Recursos Hídricos.

Campinas, SP

2006

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA
BIBLIOTECA DA ÁREA DE ENGENHARIA E ARQUITETURA - BAE -
UNICAMP

M791a Moraes, Evelyn Gregory
A arquitetura rural das unidades de produção de uva e
vinho artesanal na bacia do rio Jundiaí-Mirim / Evelyn
Gregory Moraes.--Campinas, SP: [s.n.], 2006.

Orientador: André Munhoz de Argollo Ferrão.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de
Campinas, Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e
Urbanismo.

1. Arquitetura – Jundiaí-Mirim, bacia. 2.
Planejamento regional. 3. Patrimônio cultural –
Proteção. 4. Paisagem – Proteção. 5. Vinho e
vinificação. 6. Uva. 7. Engenharia rural – Brasil. I.
Argollo Ferrão, André Munhoz. II. Universidade
Estadual de Campinas. Faculdade de Engenharia Civil,
Arquitetura e Urbanismo. III. Título.

Titulo em Inglês: The rural architecture of the grape properties and
handmade wine in Jundiaí-Mirim river's basin.

Palavras-chave em Inglês: Rural architecture, Cultural landscape,
ordenated territorial disposition, grape
properties, handmade wine.

Área de concentração: Recursos hídricos.

Titulação: Mestrado

Banca examinadora: Rozely Ferreira dos Santos, Maria Angela Pereira de
Castro e Silva Bortolucci

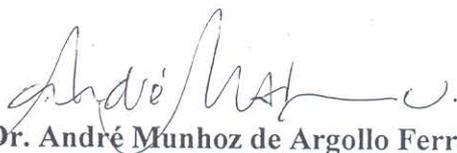
Data da defesa: 25/08/2006

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS
FACULDADE DE ENGENHARIA CIVIL, ARQUITETURA E URBANISMO

A ARQUITETURA DAS UNIDADES DE PRODUÇÃO DE UVA E VINHO
ARTESANAL NA BACIA DO RIO JUNDIAÍ-MIRIM

Evelyn Gregory Moraes

Dissertação de Mestrado aprovada pela Banca Examinadora, constituída por:

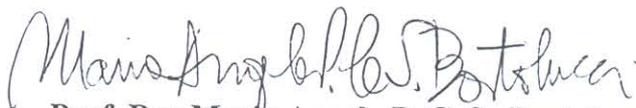


Prof. Dr. André Munhoz de Argollo Ferrão

Presidente e Orientador/Universidade Estadual de Campinas



Prof. Dra. Rozely Ferreira dos Santos
Universidade Estadual de Campinas



Prof. Dra. Maria Angela P. C. S. Bortolucci
Universidade de São Paulo

Campinas, SP

2006

Dedicatória

A Deus,

Às minhas filhas,

Erika, Marina e Carolina

ao meu marido Marcus Vinícius Moraes

aos meus pais, Isidoro e Suraia.

Agradecimentos

Ao Prof. Dr. André Munhoz de Argollo Ferrão pela orientação criativa e corajosa nos momentos de “paz e guerra”, proporcionando-me acreditar em sonho e equilíbrio para conclusão do trabalho.

Aos meus pais, Isidoro e Suraia e irmãos, Denise, Lilian e Reinaldo pelo apoio.

Aos meus sogros, Amélia e Nery, por dividir os compromissos do cotidiano.

Ao meu marido Marcus Vinícius Moraes e filhas, Erika, Marina e Carolina pela paciência nas minhas longas horas de ausência.

A todos os colaboradores da escola Global Multicursos de Jundiaí, por assumirem durante minha falta as difíceis responsabilidades diárias.

Ao pessoal da Prefeitura Municipal de Jundiaí, Prefeitura Municipal de Jarinu e Prefeitura Municipal de Campo Limpo Paulista.

Aos professores e engenheiros agrônomos do Instituto Agronômico de Campinas, Afonso Peche, Jenner Fernando Leite de Moraes e da Secretaria Estadual de Agricultura, José Luiz Hernandez, pelo rico material fornecido.

À Professora Marly Santinato Lombardi pela importante colaboração, e às funcionárias da secretaria de pós- graduação em especial à Paula, e à Raquel Cocatto, da biblioteca.

Aos amigos pelo carinho e ensinamentos: Maria Paula Delício, Antonio Laércio Percin, José Maria, Thiago Prato, Lucas Correa, Carolina Bonança e Silvia Namba.

OS DEGRAUS

Não desças os degraus do sonho
Para não despertar os monstros.
Não subas aos sótãos - onde
Os deuses, por trás das suas máscaras,
Ocultam o próprio enigma.
Não desças, não subas, fica.
O mistério está é na tua vida!
E é um sonho louco este nosso mundo...

(Quintana,1986)

SUMÁRIO

Lista de Figuras.....	xv
Lista de Tabelas.....	xviii
Resumo.....	xiv
Abstract.....	xxi
1. Introdução.....	1
2. Objetivos.....	3
3. Revisão Bibliográfica.....	5
3.1. Arquitetura Rural e a compreensão do espaço preservado pelas paisagens culturais.....	5
3.2. Conhecendo a bacia do rio Jundiaí-Mirim e seus municípios	19
3.3. Histórico da produção de uva e vinho artesanal	36
4. Método de pesquisa	43
5. Arquitetura rural na bacia do rio Jundiaí-Mirim	49
6. Conclusões	129
Referências Bibliográficas	133

Lista de Figuras

Figura 3.1. Região da Bacia do rio Jundiá-Mirim no estado de SP e Brasil	7
Figura 3.2. Propriedade de produção de uva	13
Figura 3.3. Corredor de caminhões	14
Figura 3.4. Edificação com Gabiões	14
Figura 3.5. Armazenagem de vinhos	15
Figura 3.6. Porta da adega com espelhos	15
Figura 3.7. Bacia dos rios Piracicaba, Capivari e Jundiá dentro do estado de SP	19
Figura 3.8. Localização da Bacia Jundiá Mirim e os municípios pertencentes	20
Figura 3.9. Mapa com propriedades rurais características da evolução histórica	31
Figura 4.1. Metodologia de Abordagem - Vetores	43
Figura 4.2. Metodologia de Abordagem - Níveis	44
Figura 5.1. Fachada da igreja S. Bom Jesus do Caxambu, festa do vinho e produtor.....	47
Figura 5.2. Capela S.Sebastião, implantação e fachada	48
Figura 5.3. Interior da Capela com Nossa Senhora Aparecida e São Sebastião	49
Figura 5.4. - Interior da Capela São Sebastião	49
Figura 5.5. Salão de festas da comunidade.....	50
Figura 5.6. Balcão da Cozinha e festa italiana da Roseira.....	50
Figura 5.7. Clube de mães da festa da Roseira.....	51
Figura 5.8. Capela São Roque e Vista da Capela São Roque (ao fundo).....	51
Figura 5.9. Implantação do Sítio São Roque.....	52
Figura 5.10. Processo da vinificação em branco	56
Figura 5.11. Processo da vinificação em tinto	57
Figura 5.12. Detalhes da produção de uva no Sítio Mingotti	58
Figura 5.13. Densímetro e refratômetro	58
Figura 5.14. Tipo de balança utilizada para pesagem	59
Figura 5.15. Etapas de desengace e esmagamento de produção de vinho artesanal.....	60
Figura 5.16. Etapas de desengace e esmagamento e produção de vinho artesanal	60
Figura 5.17. Pé de cuba e leveduras.....	62

Figura 5.18. Batoques em garrafões de vidro e tonéis de madeira.....	63
Figura. 5.19. .Garrafas em adega do sítio Nsa Senhora do Carmo.....	65
Figura 5.20. Desengaçadeiras e prensas antigas.....	66
Figura 5.21. Prensas.....	66
Figura 5.22. Tina de madeira utilizada pela família Mingotti.....	67
Figura 5.23. Prensa utilizada no sítio da família Mingotti.....	67
Figura 5.24. Sr Mingotti na festa da Roseira	68
Figura 5.25. Entalhes em tonel de jurupiga em sítio da família Mazziere.....	68
Figura 5.26. Projeto da década de 40 de Cantina sem residência.....	70
Figura 5.27. Cantina do sítio Nossa Senhora do Carmo.....	71
Figura 5.28. Planta da Cantina do sítio Nossa Senhora do Carmo.....	72
Figura 5.29. Corte da Cantina do sítio Nossa Senhora do Carmo.....	73
Figura 5.30 . Fachada de Cantina com residência.....	73
Figura 5.31. Projeto de Cantina com residência	74
Figura 5.32. Fachada de Cantina com residência	74
Figura 5.33. Planta típica de habitação dos italianos	76
Figura 5.34. Fachada típica de habitação dos italianos	76
Figura 5.35. Residência típica dos italianos da região.....	77
Figura 5.36. Mapa Hidrográfico com a localização dos locais estudados.....	78
Figura 5.37. Locais de estudo dentro das Sub-bacias.....	79
Figura 5.38. Foto aérea com os locais de estudo.....	80
Figura 5.39. Sítio Santa Adélia / Família Fontebasso.....	81
Figura 5.40. Visto e Certidão da inspetoria italiana de 1887.....	82
Figura 5.41. Família Fontebasso.....	83
Figura 5.42. Nivaldo e esposa e ao lado foto atual da casa-sede.....	83
Figura 5.43. Fachada da Casa Sede.....	84
Figura 5.44.- Telhas e tijolos utilizados nas construções do sítio Santa Adélia.....	85
Figura 5.45. Implantação do Sítio Santa Adélia.....	86

Figura 5.46. Sítio da Roseira.....	87
Figura 5.47. Implantação s/ escala Sítio da Roseira.....	89
Figura 5.48. Sítio da Represa.....	90
Figura 5.49. Implantação s/ escala do Sítio da Represa.....	92
Figura 5.50. Chácara Primavera-Família Galvão.....	93
Figura 5.51. Implantação Chacara Primavera.....	95
Figura 5.52. Sítio Nossa Senhora do Carmo – Família Mazziro.....	96
Figura 5.53. Acesso ao sítio.....	96
Figura 5.54. Residência do Proprietário.....	97
Figura 5.55. Escritório , depósito e garagem.....	97
Figura 5.56. Fachada da residência do proprietário.....	98
Figura 5. 57. Ribeirão da Toca e paiol.....	98
Figura 5.58. Detalhe do beiral que se manteve com o tempo.....	99
Figura 5.59. Fachada do Galpão de Produção.....	99
Figura 5.60. Implantação Sítio Nossa Senhora do Carmo.....	100
Figura 5.61. Sítio Pinhaduva/Paineira– Família Brunholi.....	101
Figura 5.62. Sr. Antonio Brunholi e esposa Emma e ao lado filhos e netos.....	101
Figura 5.63. Objetos de tanoaria e tesoura de poda da uva de 1920 no museu da família.....	102
Figura 5.64. Implantação Sítio Pinhaduva/Paineira-Família Brunholi.....	104
Figura 5.65. Sítio Santo Antônio – Família Boschini.....	105
Figura 5.66. Esposa de agricultor na lida. Fonte: Família Boschini.....	106
Figura 5.67. Antigo paiol e piso de tijolos em construção demolida.....	107
Figura 5.68. Detalhe de reboco na residência sede característica dos italianos.....	107
Figura 5.69. Implantação Sítio Boschini.....	108
Figura 5.70.Sítio São José – Família Mingotti.....	109
Figura 5.71. Implantação do Sítio São José-Família Mingotti.....	111
Figura 5.72. Sítio São Pedro - Família Vendramin.....	112
Figura 5.73. Telhas cerâmicas de maior dimensão utilizada nas antigas construções.....	113
Figura 5.74. Implantação do Sítio Vedramin.....	114
Figura 5.75. Sítio São Roque – Família Marchezin.....	115

Figura 5.76. Vista lateral da capela e ao fundo coqueiros plantados pelos irmãos Mazziero.....	116
Figura 5.77. Vinhedo do sítio Mazziero ao fundo Serra Japi.....	117
Figura 5.78. Sítio São Roque.....	118
Figura 5.79. Vista da plantação uva.....	119
Figura 5.80. Vista da estrada interna ao sítio.....	119
Figura 5.81. Rio Jundiaí-Mirim como componente da paisagem do sítio da Roseira.....	120
Figura 5.82. Paisagem de vinhedos no sítio da Roseira.....	120
Figura 5.83. Vinhedo do sítio Santa Adélia.....	121
Figura 5.84. Espécies vegetais do sítio São José e árvore centenária do sítio S. Adélia ...	121

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Aspectos geográficos dos municípios da Bacia do rio JM	22
Tabela 2 - População da Bacia do Rio Jundiaí Mirim – 1980/2000.....	23
Tabela 3 - Distribuição da População da Bacia do Rio Jundiaí Mirim – 1980/2000	24
Tabela 4 - Distrib. em (%) da População da Bacia do Rio Jundiaí Mirim – 1980/2000....	24

RESUMO

GREGORY MORAES, Evelyn. **A arquitetura rural das unidades de produção de uva e vinho artesanal na bacia do rio Jundiaí-Mirim.** 2006. Dissertação (Mestrado em Engenharia Civil Área: Recursos Hídricos). Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP Campinas, SP.

Este trabalho busca identificar a arquitetura característica das propriedades rurais envolvidas nos processos agrícolas de produção de uva e vinho artesanal; busca também apontar as implicações na ordenação territorial de partes dos municípios Jundiaí, Jarinu e Campo Limpo Paulista, SP, pertencentes à bacia do rio Jundiaí-Mirim. Para atingir essa finalidade, aplica-se uma metodologia descritiva dos aspectos relacionados à arquitetura rural, utilizando-se os conceitos propostos por Argollo Ferrão (2004), baseados no enfoque transdisciplinar e na visão de processos, tendo em vista os aspectos culturais, relacionados ao ciclo produtivo da uva e do vinho artesanal. Utilizam-se tabelas, fotos, mapas e levantamentos de campo. São feitas análises em unidades de produção com características agrícolas, da citada bacia. A partir dos resultados obtidos, apresentam-se questões que poderão contribuir para a co-evolução do processo de ordenação territorial desses municípios, na porção diretamente influenciada pela arquitetura rural existente na bacia do rio Jundiaí-Mirim.

Palavras-chave: Arquitetura Rural, Paisagem Cultural e Ordenação Territorial, Sítios de Uva, Vinho Artesanal.

ABSTRACT

GREGORY MORAES, Evelyn. **The rural architecture of grape properties and handmade wine in Jundiaí-Mirim river's basin.** 2006. Dissertation (Master in Civil Engeneering, Area: Hídric Recourses). Faculty Civil Engeneering, Arquitecture and Urbanism . State University of Campinas, UNICAMP Campinas, SP.

This work presents the rural architecture in the agricultural process of grapes and handmade wine production and their impacts in part of Jundiaí, Jarinu and Campo Limpo Paulista district surroundings, for that, it was used the rural properties of Jundiai Mirim river's basin. Applying Argollo Ferrão (2004) concepts, based on a transdisciplinary focus and process vision, considering the cultural aspects, related to the productive cycle of grapes and handmade wine. Maps, charts and field research have been used. As a Result of this work, some questions have been introduced, and they can help to improve the ordenated territorial distribution of Jundiai, Jarinu and Campo Limpo Paulista municipalities in the river's basin area.

Keywords: Rural architecture, cultural landscapes, ordenated territorial disposition, grape properties, production architecture, handmade wine.

1. INTRODUÇÃO

A Arquitetura Rural, vista como um campo de estudos acadêmicos, permite a identificação do espaço não-urbano. Tal identificação pode incentivar investimentos privados e apoios governamentais despertando grande interesse por parte dos empreendedores do campo no sentido de promover o desenvolvimento sustentado da região por meio de projetos específicos ou sistemas de gestão inteligente, alavancando recursos para a economia local.

A caracterização arquitetônica de uma porção territorial leva ao reconhecimento do patrimônio cultural, porventura existente, como um bem de significativo valor econômico e também educativo, quando integrado a uma estratégia voltada à valorização da memória e sua importância para a identidade das comunidades beneficiárias.

Por sua vez, poderá contribuir para a reflexão a respeito de alternativas para que os proprietários de áreas rurais possam manter a produção agrícola, tendo em vista a voracidade do mercado imobiliário invadindo as áreas rurais.

Como universo de estudos foi selecionada a bacia do rio Jundiá-Mirim que apresenta um conjunto de propriedades rurais com vinhedos e produção de vinhos artesanais, e mantém uma herança cultural desde o final do século XIX com a imigração italiana; cultura essa que permanece nas famílias mantenedoras das plantações de uva próximas aos córregos d'água. Trata-se de uma importante sub-bacia do rio Jundiá, composta por porções distintas dos municípios de Jarinu, Campo Limpo Paulista e Jundiá, sendo este último o que mais se beneficia de seus recursos hídricos, pois utiliza a bacia para captação de água. A área desta bacia totaliza 118 km², dos quais 60 km² encontram-se no município de Jundiá.

Portanto, o universo de estudos desta pesquisa, constitui-se da bacia do rio Jundiá-Mirim, cuja arquitetura rural será caracterizada, com base no processo produtivo de uva e vinho artesanal, nas festas, no patrimônio cultural dos sítios de uva e nas paisagens dos vinhedos.

Desta maneira, a revisão bibliográfica se constitui de três partes: a primeira com exemplares e estudos nos Estados Unidos, Espanha e Brasil, abordando os pontos de vista sobre arquitetura rural. A segunda parte, a geografia e aspectos culturais da bacia e a

terceira, um breve histórico contextualizando os aspectos culturais da uva e do vinho, visando conhecer como se generalizou a produção do vinho desde os seus primórdios nas proximidades do mar Cáspio, sua difusão pela Europa até a entrada da parreira em terras de Jundiaí.

Considerando a metodologia de abordagem de Argollo Ferrão (2004), que apresenta dois vetores, o cultural, e o produtivo, além de quatro níveis: regional; unidade de produção; edificações e maquinário; e por fim o nível agro ecológico, registrou-se a arquitetura da produção com base no ciclo de uva e vinho artesanal.

Nesta pesquisa pretende-se elaborar a questão da evolução da arquitetura de um espaço de produção, tomando-se por objeto as unidades de produção ou sítios de uva e vinho artesanal da bacia do rio Jundiaí-Mirim, vistos como unidades produtivas de um sistema integrado, e estabelecendo relações entre processo produtivo e arquitetura. Desta maneira, constitui-se objetivo deste trabalho caracterizar a arquitetura das unidades de produção de uva e vinho artesanal pertencentes à bacia do rio Jundiaí- Mirim e descrever o processo produtivo do vinho. A hipótese é que a compreensão da Arquitetura Rural permite levantar as questões para o desenvolvimento da arquitetura de um espaço de produção, a partir das marcas deixadas pela cultura dos imigrantes italianos nos elementos rurais (construções, paisagens, festas agro-religiosas) caracterizados pelos processos de um ciclo produtivo.

2. OBJETIVOS

A reflexão em torno do tema motivou a busca de respostas à questão norteadora da pesquisa, que pode ser assim descrita: a compreensão da Arquitetura Rural permite levantar as questões que se impõem para o desenvolvimento da conformação do espaço, a partir das marcas deixadas pela cultura nos elementos rurais caracterizados pelos processos de produção ?

Assim, com base nesse contexto, esta pesquisa tem os seguintes objetivos :

- Caracterizar a arquitetura das unidades de produção de uva e vinho artesanal pertencentes à bacia do rio Jundiá-Mirim;
- Descrever o processo produtivo de vinho artesanal e sua relação na formação das paisagens e edificações;
- Verificar se a arquitetura das propriedades rurais foi concebida com padrões específicos com o modo de produzir.

3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

3.1. Arquitetura Rural e a compreensão do espaço preservado pelas paisagens culturais

A expressão Arquitetura Rural nos remete às imagens de construções no espaço rural. Entretanto, as transformações ocorridas nas áreas rurais levam-nos a refletir quanto às mudanças de significados desses termos e às relações entre os diversos campos de conhecimento para melhor compreensão desta atividade. Arquitetura, entre os diversos conceitos, define os limites com os quais marcamos um lugar no espaço. Assim, quando estudamos Arquitetura Rural, podemos definir um lugar sem os limites físicos que o demarcam, mas espaços com significados, com valores culturais relacionados à produção. Este estudo trata da compreensão da Arquitetura Rural como meio para entender o espaço, a partir de preservação de áreas rurais, seja pelas cadeias produtivas, seja pelas paisagens que, com a cultura de uma comunidade, marcam a história de uma região.

Arquitetura Rural, inicialmente, configura-se como duas expressões pré-definidas, e supõem as construções no meio rural, tais como: habitações em meio rural, silos, sedes de fazenda, armazéns, instalações para abrigo e manejo de produtos agrícolas ou animais, entre outros. Entretanto, antes de discutir definições, seria conveniente desfazer essa idéia, uma vez que, para Argollo Ferrão (2004 a), Arquitetura Rural, no âmbito gerado pelo ciclo do café, apresenta a formação de um complexo produtivo e uma paisagem específica definida por um determinado ciclo de produção, sendo as características produtivas base para estudos de engenharia e arquitetura. Assim, neste trabalho, definiu-se por complexo produtivo dos sítios de uva e vinho artesanal o conjunto formado por cantinas para produção de vinho artesanal, habitação do proprietário e dos funcionários, galpões de armazenamento, mais os vinhedos. Esse conjunto gera a paisagem específica do ciclo produtivo da uva e vinho artesanal. Além disso, os estudos sobre Arquitetura Rural levam a considerações e análises em diversos campos de conhecimento das ciências humanas (história), ciências da terra (geografia), ciências econômicas, entre outras, e também, temas como espaço rural e urbano, patrimônio e paisagem cultural .

Desde o início do século XX, essa questão da delimitação entre espaço urbano e rural vem preocupando pesquisadores de diversas áreas, uma vez que a transformação e crescimento desordenado das cidades impedem ações de manutenção de espaços rurais muitas vezes com produção agrícola e de valorização de patrimônio cultural, em área rural.

A dificuldade verifica-se no momento em que estudiosos do assunto apresentam definições diferenciadas do que seja espaço urbano e rural. Para exemplificar esta afirmação, pode-se refletir sobre os critérios adotados por Tulik (2003) quanto às definições de espaços urbano e rural, em suas pesquisas. A autora propõe critérios baseados na experiência de vários países, segundo três grandes grupos:

- “oposição entre o rural e o urbano: este critério considera as atividades e as funções urbanas (indústrias e serviços) e as rurais (agropecuária), existindo nesse caso a noção de oposição com limites rígidos e a idéia de continuidade”;
- “tamanho e características demográficas: critério que considera o povoamento e a população, incluindo o volume total, PEA (População Economicamente Ativa), a distribuição espacial, a densidade demográfica e as atividades dos residentes”;
- “delimitação do perímetro urbano: caracteriza-se por um critério político-administrativo”.

Também se faz necessário refletir sobre os conceitos de Criado (2003), sobre as novas definições de espaço rural, o qual, segundo a autora, tem a capacidade de potencializar sua economia mediante a revalorização de seus recursos produtivos, sobretudo, sua potencialidade natural e cultural até agora subutilizada (paisagem, arquitetura, festas e rituais, artesanato, gastronomia, etc.).

Quando se compara o estudo das duas autoras, percebe-se que Criado apresenta concepções de espaço rural pertinentes ao conteúdo do presente estudo, ao mesmo tempo em que os aspectos apresentados por Tulik são complementares. Além das características de espaço rural apresentadas, pode-se trabalhar com unidades regionais diferentes das definidas como espaço urbano e rural como sugere Argollo Ferrão (2004), para quem o espaço, e as atividades de planejamento da produção e a gestão de serviços integrados em unidades regionais definidas por micro-bacias constituem o método de abordagem mais adequado a estudos transdisciplinares que enfoquem o ambiente construído no meio rural. Santos (2004) define bacia hidrográfica como um sistema natural bem delimitado no

espaço, composto de terras topograficamente drenadas por um curso d'água, e seus afluentes, sendo uma unidade espacial de fácil reconhecimento e caracterização.

Portanto, para esta pesquisa, decidiu-se pelo espaço delimitado pela bacia do rio Jundiá-Mirim, que se enquadra, pelas suas peculiaridades (paisagem, arquitetura, festas e rituais, artesanato, gastronomia, etc.), nas novas concepções de espaço rural. (Figura 3.1). Estas peculiaridades compõem o patrimônio cultural da bacia.

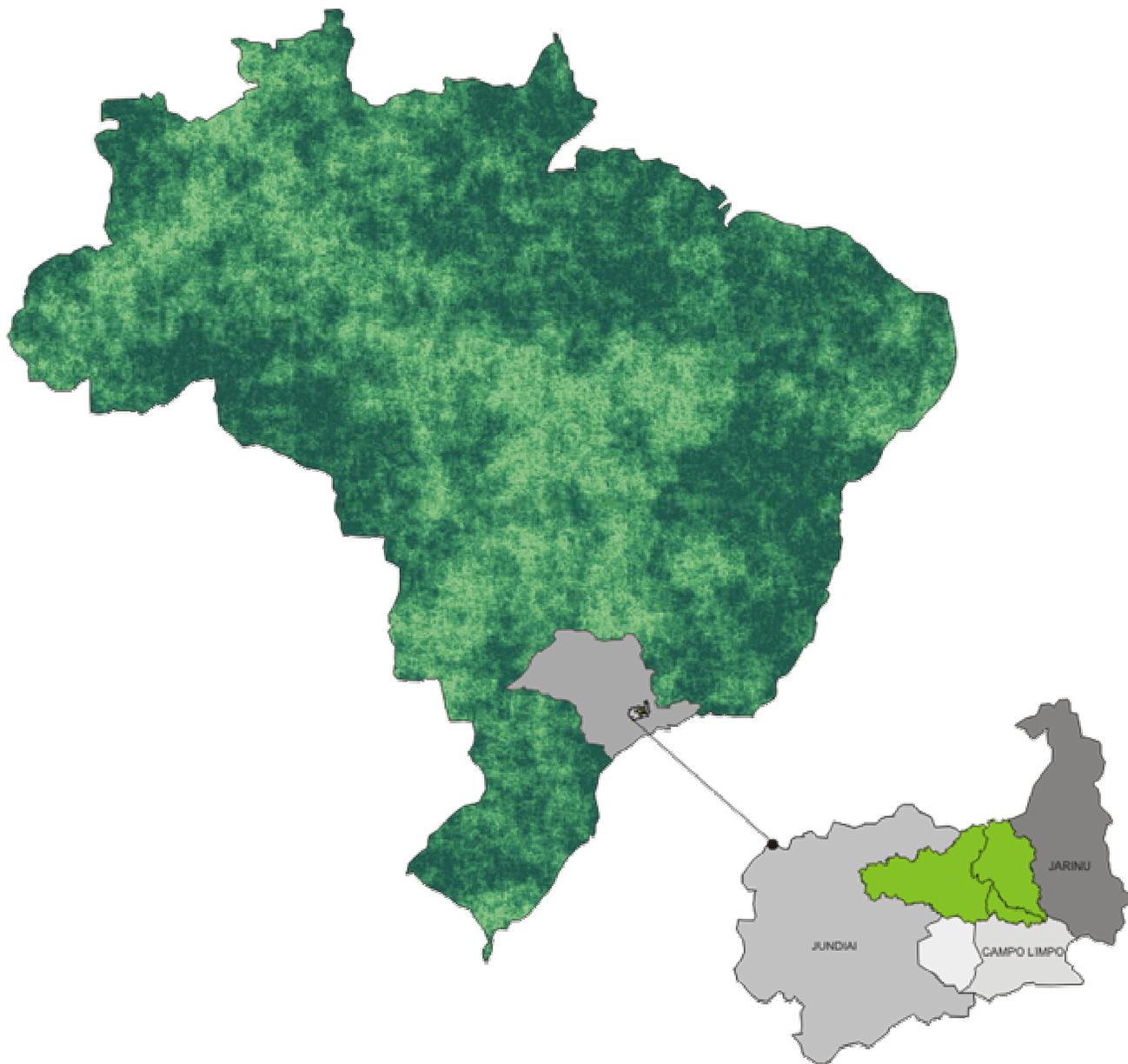


Fig. 3.1 Localização da bacia Jundiá Mirim no Brasil e estado de São Paulo

3.1.1. Patrimônio e Paisagens Culturais: compreensão em linhas gerais

As raízes da discussão do patrimônio surgem em Roma, por volta de 1420, sob o conceito de monumento histórico, na época do Renascimento, marcado pela generalização dos ideais humanistas. Entretanto, foram as condições criadas pela Revolução Francesa que estimularam a necessidade desta proteção legal e como consequência da revolução, os bens confiscados da igreja, da coroa e da aristocracia passaram ao domínio do Estado.

Ao término da Primeira Guerra Mundial esta preocupação, segundo Scifoni (2003), estendeu suas fronteiras para os demais países europeus, num primeiro esforço internacional, ainda que restrito a este continente.

Os países europeus, segundo a autora, arrasados fisicamente pelo confronto e preocupados em como restaurar seu patrimônio, organizaram em 1931 uma conferência que resultou na Carta de Atenas. Este foi o primeiro documento internacional relativo a políticas de preservação do patrimônio tornando-se, por vários anos, uma referência para a restauração de bens. A Carta de Atenas de 1931 também acenava, ainda que de forma incipiente, para a inclusão de um patrimônio natural. Estabelecia que, para a valorização dos monumentos era necessário o estudo das "plantações e ornamentações vegetais convenientes a determinados conjuntos de monumentos" (IPHAN, 1995 apud SCIFONI, 2003).

Enquanto as discussões sobre patrimônio acontecem no mundo, em especial na Europa, desde 1420, no Brasil o fato somente ocorre com o decreto-lei nº 25 de 30 de novembro de 1937:

“ Constitui o patrimônio histórico e artístico nacional o conjunto dos bens móveis e imóveis existentes no País e cuja conservação seja de interesse público, quer por sua vinculação a fatos memoráveis da história do Brasil, quer por seu excepcional valor arqueológico ou etnográfico, bibliográfico ou artístico”.

As questões de preservação do patrimônio no Brasil muitas vezes ainda são desconsideradas, quando se observa a possibilidade de Ouro Preto, o primeiro patrimônio mundial brasileiro, tombado pela Unesco, perder o título em função de processos contínuos de deterioração de seu espaço urbano.

Tanto no mundo quanto no Brasil, além da preservação do espaço urbano, convém lembrar a necessidade de preservação das construções, uma vez que a Arquitetura, acima de qualquer arte, é a mais suscetível aos efeitos da natureza, tempo e ações realizadas pelo homem, como descreve Pfeiffer (1997). O autor cita que, das 485 obras realizadas pelo famoso arquiteto americano Frank Lloyd Wright, 75 foram destruídas. A genialidade deste arquiteto, que teve grande parte de sua obra desenvolvida no espaço rural, pode desaparecer em face da inexistência de uma política de preservação do patrimônio tanto urbano como rural. É imprescindível esta política, para que estas construções se transformem em patrimônio cultural e sejam bem conservadas e preservadas.

A preservação do patrimônio constitui hoje um dos temas importantes para Arquitetura Rural, pois apresenta possibilidades de integrar à produção agrícola atividades alternativas. Para Argollo Ferrão (2004a), o meio rural vem-se consolidando como cenário propício para atividades de cunho cultural e alternativo, tais como turismo rural e turismo ecológico. O patrimônio da arquitetura rural torna-se atrativo turístico, sendo, portanto, considerado possibilidade de captação de recursos financeiros que viabilizam o desenvolvimento local.

O patrimônio da arquitetura rural compõe-se de patrimônio cultural e patrimônio natural. Este último surgiu na Recomendação da Conferência Geral da Organização das Nações Unidas, em 1962, por meio da proteção das paisagens e sítios.

Após quarenta anos dessa Conferência, surge, no Brasil, a preocupação com a participação da sociedade para a preservação, no Plano de Preservação de Sítio Histórico Urbano – PPSH de 2003, um instrumento de natureza urbanística e de caráter normativo, estratégico e operacional para a preservação. Destina-se ao desenvolvimento de ações de preservação em sítios urbanos tombados em nível federal, conforme descrito a seguir:

“Trata-se de um instrumento de gestão compartilhada que deve resultar de acordo entre os principais atores públicos e privados, no qual o processo participativo é imprescindível.(...)Deve promover uma ação pública coordenada e provocar a articulação

entre o Estado, os agentes privados e a comunidade local em prol da preservação do patrimônio cultural urbano.”

Este conceito de patrimônio encontra uma forma de expressão, descrito por Sabaté (2004), que inclui a participação da comunidade e um reconhecimento da identidade de cada território, favorecendo o surgimento de novas instituições, instrumentos e conceitos, tais como *as paisagens culturais, e os parques e itinerários patrimoniais*.

O conjunto de um complexo produtivo e paisagem específica poderia ser considerada como paisagem cultural, conforme a visão de Sabaté(2004): um espaço geográfico associado a um evento, uma atividade ou um personagem histórico que contém valores estéticos e culturais.

As origens do termo “paisagem cultural” são mostradas nos escritos de historiadores alemães e de geógrafos franceses no final do século XIX, até início do século XX. O professor Carl Sauer estendeu seu uso nos ambientes universitários norte americanos na década de 20. Paisagem cultural é o resultado da ação de um grupo social sobre uma paisagem natural. A cultura é o agente, a natureza, o meio; a paisagem cultural, o resultado. (SAUER apud SABATÉ, 2004).

Surgem assim, as definições da UNESCO, ao aprovar em 1992 um instrumento de reconhecimento e proteção do patrimônio cultural de valor universal. Além disso, resultam muito mais clarificadoras as categorias reconhecidas pelo *National Park Service*, a entidade que mais paisagens culturais tem promovido ou amparado.

Por este e outros conceitos surgem projetos que perseguem ao mesmo tempo a preservação e a revalorização dos recursos patrimoniais e o desenvolvimento econômico da região. E o fazem seguindo um processo bastante comum que compreende: o inventário dos recursos, sua hierarquização e interpretação em função de uma determinada história, e a construção de uma estrutura suporte que mediante itinerários os vincule entre si e com centros de interpretação, museus e serviços. Estes projetos suscitam as seguintes questões:

Como se tem feito a revitalização do patrimônio natural e cultural nos municípios do Brasil e no mundo?

Como se pretende estimular a partir deste patrimônio o desenvolvimento de áreas em decadência?

Como definir um modelo de intervenção capaz de preservar e gerenciar adequadamente este patrimônio?

O singular aspecto de catalizadores do desenvolvimento econômico regional das paisagens culturais tem levado pesquisadores a estudarem e tentar aprender lições desta experiência, para depois ensaiar sua aplicação a um espaço concreto.

Um exemplo de pesquisa é o trabalho desenvolvido pelo Instituto Massachusetts de Tecnologia (MIT) e Universidade Politecnica de Catalunya (UPC) abrangendo o vale do rio Cardener. A partir de tais estudos inventariaram-se os recursos culturais e naturais existentes, hierarquizaram-se e interpretaram-se cada um deles, conforme a história local, valorizando-se, com propostas a região em decadência, ocasionada por abandono das edificações industriais e rurais, e pela degradação do meio ambiente, principalmente dos recursos hídricos (PLANNING..., 2001).

Dentro do contexto da preservação dos recursos hídricos, várias pesquisas sobre a revitalização de rios foram destacadas por Limeira (2005), que apresenta a restauração ecológica como processo de retornar um ecossistema tão próximo quanto possível às condições e funções do sistema original, embora não seja possível recriar exatamente o mesmo sistema além de envolver contextos regionais e históricos e práticas culturais sustentáveis.

O que interessa destacar é que o conceito de paisagem cultural nasce da crescente preocupação com patrimônio cultural e natural.

Patrimônio cultural, afirma Ribeiro (2005), constitui a designação tanto de objetos, edifícios, obras-de-arte, monumentos, quanto de documentos e práticas sociais, como rituais, festas populares e artesanato. Portanto a paisagem cultural supõe um modelo economicamente viável quando em parceria com o turismo bem planejado e pode tornar-se um meio de captação de recursos financeiros que viabilizam a conservação do patrimônio natural e cultural e o desenvolvimento econômico.

Esta linha de raciocínio se desenvolve em pesquisas de arquitetura rural que definem a formação de paisagens originadas de uma determinada cultura e de um sistema de produção, descrita por Argollo Ferrão (2004 a), quando afirma que a arquitetura de um *sistema produtivo, incluindo o setor terciário, de serviços como o de atividades turísticas,*

deve considerar o meio ambiente em que ele se insere, e que ora é *determinante ora resultante* de sua evolução.

Além desta dinâmica postura sobre as definições de arquitetura rural, patrimônio e paisagem cultural percebe-se a inclusão de várias áreas de conhecimento para delinear o movimento da paisagem nos conceitos e idéias que se relacionam de uma forma transdisciplinar, isto é, áreas diversas do conhecimento que funcionam ao mesmo tempo e sem hierarquias, conforme explica D' Ambrósio (1997).

Na área econômica, existe uma experiência em Portugal, a LEADER+, definida como uma iniciativa comunitária para o desenvolvimento rural, que apresenta como objetivo incentivar e ajudar os interessados das zonas rurais a reforçar o desenvolvimento econômico das suas regiões. O grupo responsável pelo projeto, incentiva a aplicação de estratégias de desenvolvimento sustentável originais e integradas.

As estratégias de desenvolvimento rural LEADER+ têm, normalmente, como objetivo, melhorar a qualidade da vida rural, desenvolver os recursos naturais e culturais, valorizar os produtos locais, melhorar o acesso aos mercados, introduzir novos conhecimentos e tecnologias.

Sendo assim, tendo em vista a preservação do patrimônio natural e cultural, e a compreensão da arquitetura rural como definidora do complexo produtivo composto por construções existentes dispersas nas paisagens culturais e a atuação de imigrantes italianos no desenho destas, podemos considerar algumas características peculiares da bacia do rio Jundiaí- Mirim como o desenho da paisagem cultural originada a partir de uma cultura agrícola: a da uva associada ao vinho artesanal.

3.1.2. Arquitetura Rural nos Estados Unidos, Espanha e Brasil

Um dos aspectos da arquitetura rural é a diversidade de exemplares em todo o mundo. A propriedade rural Dominus Winery, em Napa Valley, Califórnia, Estados Unidos, é um dos exemplares mais interessantes da arquitetura rural norte americana, pelas suas características que misturam, no âmbito da arquitetura, engenharia civil e ciências agrárias; edificação, paisagem, cultivo da uva e armazenagem do vinho.



Fig. 3.2 Propriedade de produção de uva em Napa Valley, Califórnia, Estados Unidos.

Fonte: Philip Jodidio, 1999.

O edifício principal é um armazém de estocagem com barris de vinho em uma área de cultivo de uvas. Os arquitetos de Basel, na Suíça, Herzog & Meurons são os autores do projeto, que demonstra uma dual intenção: por um lado, para reduzir o impacto visual, resultado do tamanho da construção de 100 m de comprimento por 25 m de largura, como mostrado na figura 3.2, os dois arquitetos suíços escolheram enfatizar suas medidas

desproporcionais, dando ao exterior uma qualidade tridimensional do volume compacto único; por outro lado, inovaram com uma estética original e uma nova maneira funcional de uso de material construtivo verificado nas figuras 3.3. e 3.4.



Fig. 3. 3 Corredor de acesso dos caminhões

Fonte: Philip Jodidio, 1999

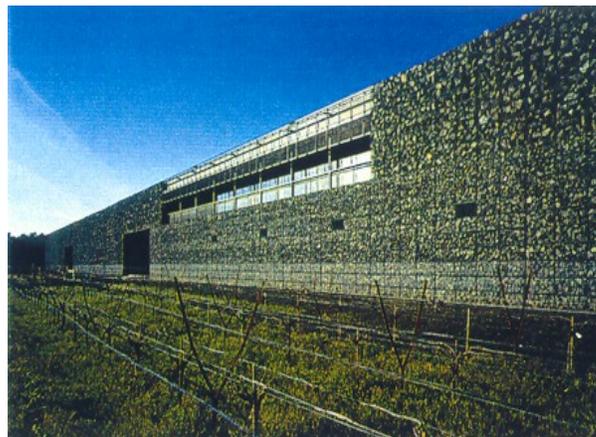


Fig.3.4. Edificação com Gabiões

Criou-se uma parede envolvente da construção feita de gabões modulares com arames de contenção, executada com pedras de diferentes formas e tamanhos, escavadas no local como mostrado nas figuras 3.3. e 3.4. Esta solução proporciona um novo entorno e um efeito surpreendente.

No lado externo, as variações de tonalidades do basalto, do preto ao cinza, atenuam o impacto ambiental que a edificação deste tipo poderia potencialmente ter: o edifício mescla-se com a paisagem ao redor, e parece tornar-se uma simples linha horizontal, levemente mais estruturada e precisa que as linhas formadas pelas carreiras das videiras.

Esta camada pouco comum protege do sol as paredes de concreto, sendo um fator positivo para os negócios, uma vez que a temperatura dos vinhos deve ser estritamente controlada.



Fig. 3. 5 Armazenagem de vinhos.

Fonte: Philip Jodidio, 1999

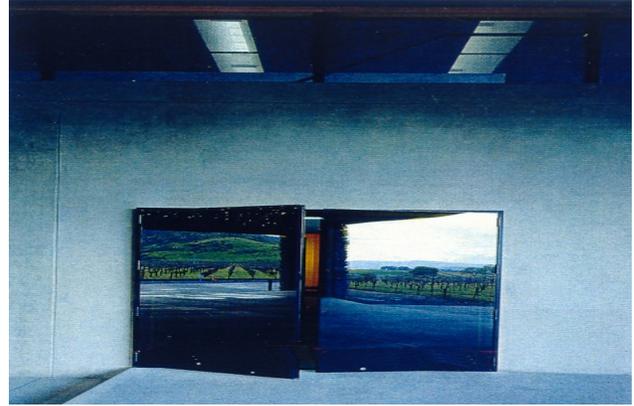


Fig 3. 6. Porta da adega com espelhos .

No interior deste edifício, a quantidade e variedade das pedras pertencentes aos vários gabiões individuais permitem a diferenciação da densidade e espessura da construção e variações moderadas de temperaturas extremas, como nos edifícios antigos, enquanto acontece o abastecimento de ventilação e iluminação natural, mesmo através das pedras maiores no alto e das pedras menores na base, uma solução que modifica a velha tradição da construção com pedra de cantaria.

Se, na Califórnia, um exemplar de arquitetura rural foi destacado pelas suas características concebidas com padrões específicos da produção de uva e vinho e sua relação com paisagem e materiais construtivos inovadores, na Espanha observa-se uma classificação das propriedades rurais do interior da Catalunha identificadas quanto à localização e tipos de *masies*, por Joan Curós (2004), valorizando-se aspectos de cada região. Segundo os dados do estudo, esta arquitetura típica catalã é constituída por 3 grupos de edificações: a *mais*, a propriamente dita, (utilizada para alojar os proprietários ou seus inquilinos) e os edifícios complementares, como o alpendre e o celeiro. Este conjunto de edifícios constitui uma masia.

Quanto à localização das masies catalãs (construídas entre os séculos XIV e XVIII), vale destacar, segundo Curós, que as mais importantes localizam-se nas planícies, ao passo que as mais modestas vão aparecendo nas encostas das montanhas.

Uma *masia* deve possuir 3 andares: o térreo, para os animais, o pavimento superior para a moradia da família e, sobre esta, as *golfes* ou sótão, utilizado para armazenar os produtos

colhidos no campo. Quanto ao seu aspecto exterior, deve possuir grandes muros de pedra, tetos de madeira e um telhado feito com telhas estilo árabe.

Nas fachadas, também encontram-se diferenças quanto à classe social dos proprietários. As mais ricas apresentam pedras ornamentais trabalhadas. As mais humildes possuem detalhes menos delicados. Pela distribuição geográfica, a maioria aparece na parte norte e nordeste da Catalunha, nas proximidades da faixa litorânea.

O autor divide o seu estudo em sete tipos de *masies*:

- as pequenas ou "d'alta muntanya" são as mais humildes e estão localizadas nas zonas pouco produtivas;
- as médias ou "comunes" estão implantadas em regiões de pouco declive;
- as grandes, ou "cases pairals" (casa dos pais), com aspecto mais senhorial, varandas em pórtico e fachadas ornamentadas;
- *masia* com torre, classificada de tamanho médio e com aspecto de fortaleza;
- as *basilicals*, que teriam um corpo central e dois laterais ao estilo das capelas e igrejas;
- as *de vinya* (de vinhedos) que se organizam em torno de um pátio externo;
- e as "indianes" ou coloniais, com características da América Latina e construídas entre 1800 e 1900.

Curós (2004) enfatiza que esta arquitetura deve ser respeitada e preservada, alertando para a especulação destas zonas rurais, que deve ser evitada.

Diversos estudos abordando exemplares significativos da arquitetura rural no Brasil, tem sido apresentados em relação somente com o ambiente construído com descrições isoladas de áreas do conhecimento, sem enfatizar as inter-relações entre várias disciplinas.

Entretanto Argollo Ferrão (2004 b) enfatiza que “a arquitetura rural deve ser enfocada como uma disciplina integradora e transdisciplinar, relacionando aspectos das ciências agrárias, ciências sociais e ciências da terra, abrangendo as correlações entre todos os

elementos arquitetônicos, estruturais e ambientais referentes aos vários segmentos da engenharia, arquitetura e urbanismo, coexistentes na paisagem rural em que estão inseridos”. Com relação ao aspecto da arquitetura rural que integra disciplinas diversas, citamos os estudos a seguir.

O estudo realizado por Oliveira (2004), resgata período, do século XIX, da história de Goiás e revela como viviam e moravam os habitantes rurais da cidade de Meia Ponte, hoje Pirenópolis. Abordam-se as principais características arquitetônicas da moradia rural goiana e se desdobra em um painel sobre as transformações sócio culturais da época.

Um enfoque para os aspectos histórico-culturais da imigração italiana é abordado no estudo de Muniz (1997), no Estado do Espírito Santo, que foi colonizado pelos portugueses. Neste trabalho, ressaltam-se as influências da cultura e identidade italianas presentes na arquitetura rural de Vitória. Já, os estudos sobre a arquitetura do açúcar, no Recôncavo Baiano, desenvolvidos por Azevedo (1990), descrevem as oscilações da economia do século XVI ao XVIII, para identificar as relações existentes entre prosperidade econômica e os ciclos construtivos dos engenhos. Descrevem-se as etapas do processo produtivo do açúcar, as fontes de energia utilizadas, os equipamentos, as relações de produção, responsáveis pela estruturação dos espaços de produção, bem como a localização dos edifícios nas unidades produtivas. Considerando-se o trabalho como um todo, sua análise ainda não levaria em conta as múltiplas possibilidades de interação.

A arquitetura rural produzida no século XIX e início do século XX nos campos de Araraquara (SP), foi descrita por Benincasa (1998) a partir de um profundo estudo das tipologias arquitetônicas encontradas nas fazendas da região. O autor descreve detalhes construtivos das sedes e das construções complementares das principais fazendas daquela importante região paulista.

A proposta de Argollo Ferrão (1998, 2004 b), nos seus estudos sobre a arquitetura do café, sugere, a partir de um enfoque transdisciplinar baseado numa visão de processos em quatro níveis de abordagem, a integração dos aspectos culturais aos produtivos como fator de ordenação territorial, caracterizando a arquitetura em nível regional, e também nos níveis da unidade de produção, do maquinário e das edificações propriamente ditas, além da arquitetura do cafeeiro e do cafezal (importantes elementos constituintes do processo produtivo escolhido).

3.2. Conhecendo a bacia do rio Jundiaí-Mirim e seus municípios

As características da bacia do rio Jundiaí-Mirim são apresentadas, quanto à complexidade inerente ao contexto que se quer enxergar, ou seja, procura-se compreender a evolução dos processos culturais que afetam o complexo produtivo e são afetados por ele, complexo este a ser analisado neste trabalho.

O rio Jundiaí-Mirim é afluente da margem direita do rio Jundiaí. Este último nasce em Mairiporã e percorre os municípios de Campo Limpo Paulista, Várzea Paulista, Jundiaí, Itupeva, Indaiatuba e Salto. O estado de São Paulo foi dividido em 22 Unidades de Gerenciamento de Recursos Hídricos (UGRHs), com base em fatores e características físicas, climáticas, sociais e econômicas para facilitar o gerenciamento dos recursos hídricos.

A Unidade de Gerenciamento de recursos Hídricos 5 é constituída pelas áreas de drenagem dos rios Piracicaba (12.400 km²), Capivari (1.655 km²) e Jundiaí (1.150 km²), com uma pequena área localizada no estado de Minas Gerais. A bacia ocupa uma área total em São Paulo de 15.205 km

A bacia do rio Jundiaí-Mirim situa-se no estado de São Paulo, (Figura 3.7), que abrange as bacias hidrográficas dos rios Piracicaba, Capivari e Jundiaí. A bacia conjunta dos rios Piracicaba, Capivari e Jundiaí, os últimos afluentes do Médio Tietê, estende-se por 14.042,64 km², em território paulista, sendo 11.313,31 km² correspondentes à bacia do rio Piracicaba, 1.611,68 km² correspondentes à bacia do rio Capivari e 1.117,65 km² correspondentes à bacia do rio Jundiaí (CETEC in:DIAGNÓSTICO ..., 2003)

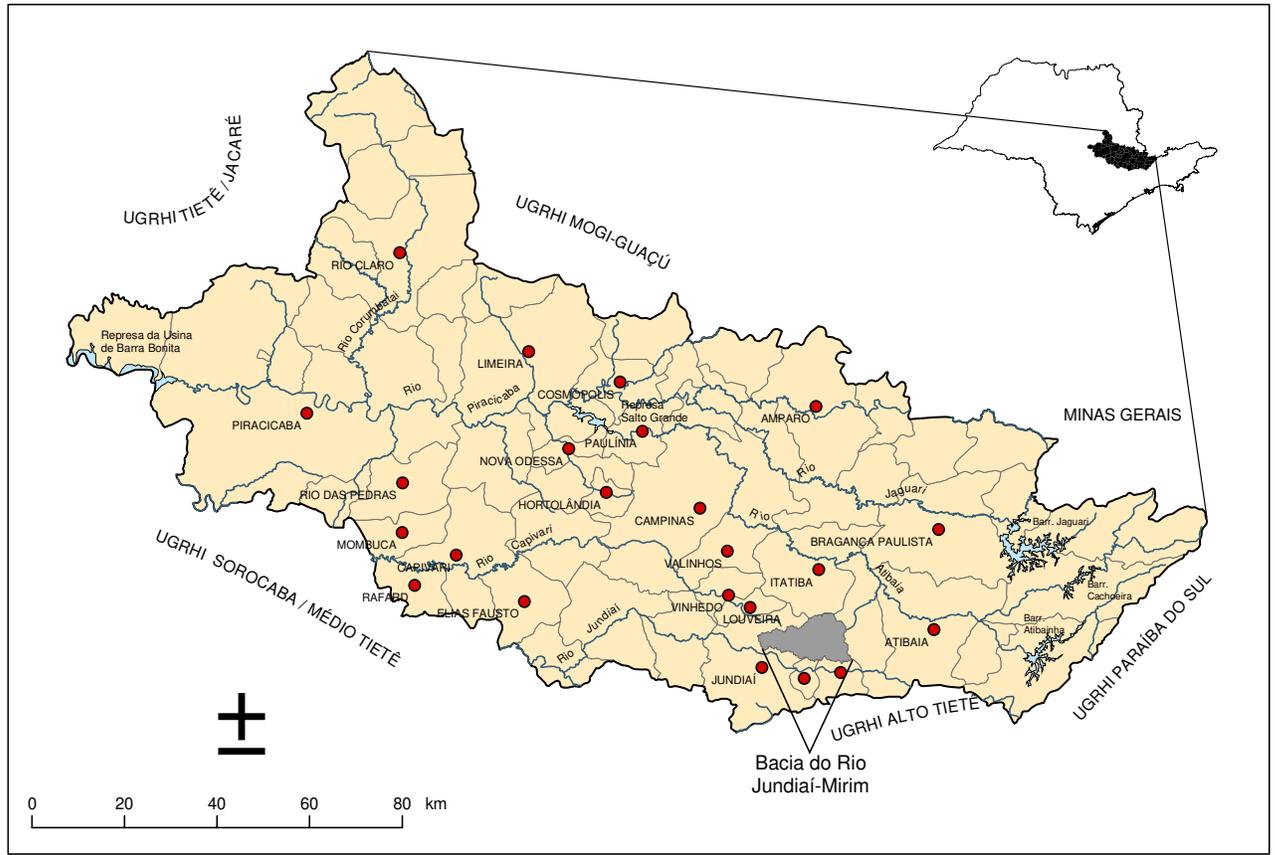


Fig. 3.7 Bacia dos rios Piracicaba, Capivari e Jundiaí (UGRH 5) dentro do estado de São Paulo. Em destaque bacia do rio Jundiaí-Mirim.

Fonte: DIAGNÓSTICO..., 2003.

BACIA DO RIO JUNDIAÍ MIRIM



Figura 3.8 Região da bacia do rio Jundiáí-Mirim e municípios

A bacia do rio Jundiáí-Mirim, abrange uma área de 11.750 ha, distribuída em três municípios vizinhos (Jundiáí, Jarinu e Campo Limpo Paulista), cabendo a Jundiáí a maior porção (Figura 3.8).

3.2.1 A bacia do rio Jundiá-Mirim : aspectos geográficos

- Aspectos físicos de Jundiá

Jundiá localiza-se em coordenadas geográficas especificadas na tabela 1. Pela sua localização, significa ser uma região propícia para produção de vinhos, pois é nas zonas compreendidas entre os paralelos 30 e 50 no hemisfério norte (que inclui a Ásia e Europa) e 20 e 40 no hemisfério sul (que inclui os países da América Latina como Chile, Argentina, Brasil) que a videira encontra as condições ótimas para o seu cultivo (Instituto do Vinho e da Vinha-IVV *apud* Santos, 1999).

O município de Jundiá está localizado no estado de São Paulo, Brasil, a 63 Km de São Paulo, capital, e a 40 Km de Campinas.

São quatro as rodovias que atravessam o município de Jundiá, denominadas:

- Anhangüera: interligação com São Paulo, Campinas e interior (Vetor Noroeste).
- Bandeirantes: interligação com São Paulo, Campinas e interior (Vetor Noroeste).
- Engenheiro Constâncio Cintra: interligação com Itatiba e rodovia D.Pedro I (Vetor Norte).
- Bispo Gabriel Paulino Bueno Couto: Interligação com Itu (Vetor Oeste).

O município possui Aeroporto Estadual de Jundiá e a ferrovia que atravessa o seu território. Jundiá faz limites com onze municípios: Vinhedo, Louveira Itatiba, Cabreúva, Cajamar, Franco da Rocha, Pirapora do Bom Jesus, Várzea Paulista, Campo Limpo Paulista, Jarinu e Itupeva.

O relevo da cidade possui aspectos irregulares com variações de altitude significativas, a geologia indica rochas de granitos, gnaisses, quartzitos e áreas isoladas contendo arenitos finos, argilas e siltes, o tipo de solo de maior ocorrência (81,8%) é o latossolo vermelho-amarelo. (IPT, 1985 *apud* SMPMA da PMJ, 2003).

A altitude média é de 762,0 m e a máxima 1.290,6m (Serra do Japi). O clima é tropical de altitude, com chuvas nos meses de outubro a abril e secas nos meses de maio a setembro com temperaturas mínimas absoluta de -3,1°C a máxima absoluta de 38,9°C.

- A bacia do rio Jundiá-Mirim: aspectos físicos de Jarinu

O município está localizado a 70 km de São Paulo. É cortado pela rodovia Edgar Máximo Zambotto e tem acesso pela rodovia Dom Pedro I e vicinal proveniente de Jundiá chamada rodovia Natal Lorencini. Jarinu faz limites com Itatiba, Atibaia, Bragança Paulista, Campo Limpo Paulista e Jundiá.

A altitude média é de 764,0 m e clima é temperado, com temperaturas entre 18°C a 22°C com mínima de -3,°C a máxima absoluta de 32°C.

O rio Atibaia corta o município e o rio Jundiáí Mirim tem suas nascentes neste município sendo a que bacia deste rio abrange o bairro do Pitangal e bairro Soares.

Jarinu tem uma área territorial de 208,10 km² e pertence ao ecossistema mata atlântica. Está cercado de noroeste a leste pela serra da Mantiqueira e ao sul pela serra do Japi. Seus recursos hídricos pertencem à bacia dos rios Piracicaba, Capivari e Jundiáí e rio Atibaia, contando com duas sub-bacias, a do rio Atibaia, ao norte, cujas águas apresentam um grau de degradação, impactado pelas atividades industriais, esgoto sanitário e a reversão para o Jundiáí-Mirim, e ao sul o rio Jundiáí, mais conservado.

- A bacia do rio Jundiáí-Mirim: aspectos físicos de Campo Limpo Paulista

Campo Limpo Paulista teve sua emancipação política em 21 de Março de 1965. Possui uma área de 84 km² . O município de Campo Limpo Paulista está localizado no Planalto Cristalino, na 5ª região administrativa de Campinas, sub-região de Jundiáí e está distante 57 km da capital do estado e 50 km da cidade de Campinas e 17 km de Jundiáí.

As rodovias de acesso são a Anhanguera, D. Pedro I e estrada velha de São Paulo a Campinas. O município é cortado pela ferrovia CPTM- Companhia Paulista de Trens Metropolitanos. A topografia é de relevo acidentado, interceptadas com pequenas extensões planas. A altitude é de 740,09 m. O clima é variável de tropical a subtropical.

O município é cortado pelo rio Jundiáí e possui como córregos principais Mãe Rosa, Moinho, Marsola, Marajoara, e córrego das águas.

Tabela 1- Aspectos geográficos de coordenadas, altitude, clima e área dos município da
bacia rio Jundiaí-Mirim

Município	coordenadas	altitude	clima	área territorial
Jundiaí	lat. 23°04'35''S e 23°19'35'' S long.46°47'14'' e 47°01'43'' W	762,0 m e a máxima 1.290,6m	tropical de altitude mín.de -3,1°C a máx. de 38,9°C. clima	400 km ²
Jarinu	latitude 23°06'31''S e longitude 46°46'88''O	764,0 m	temperado temp.18°C a 22°C mín. de - 3,°C a máx. de 32°C.	208,10 km ²
Campo Limpo Paulista	23°02'27''S de latitude e 46°47'37''W de longitude.	740,09 m	variável de tropical a subtropical	84 km ²

Fonte: Pref. Mun. de Jundiaí, Pref. Mun de Jarinu e Pref. Mun. de Campo Limpo Paulista.

- Contextualização sócio-econômica da bacia do rio Jundiaí-Mirim

Para desenvolvimento deste capítulo consideraram-se os indicadores sócio-econômicos relativos aos municípios pertencentes à bacia do rio Jundiaí-Mirim, com o fim de caracterizar a Arquitetura Rural. Os dados são do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística -IBGE e da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados-SEADE- elaborados pelo Instituto Agrônomo de Campinas no Diagnóstico Agroambiental para Gestão e Monitoramento da Bacia do rio Jundiaí-Mirim (2003).

Os dados do IBGE (2000) confirmam a importância da população rural em Jarinu, que corresponde a 34% do total, taxa alta quando comparada com os municípios vizinhos: 7% em Jundiaí, e 3% em Campo Limpo Paulista, mas a população está crescendo muito rapidamente em Jarinu com taxa de 9,31%, enquanto em Jundiaí é de 2,42% e em Campo Limpo Paulista, de 5,06%. Nos anos 70 e 80, em particular, houve entrada de migrantes

paranaenses e mineiros no município de Jarinu, expulsos de seus estados, entre outros motivos, pela concentração fundiária.

Dada a continuidade do forte processo de migração e aspectos dos municípios vizinhos, existem pressões para transformar rapidamente as características de Jarinu, se a política de regulação do uso do solo de que dispõem não for efetiva.

Jundiaí apresentou uma taxa de evolução urbana crescente de 1,53% e a taxa de evolução rural decrescente de 2,29%, no período de 1980 a 2000.

As tabelas 2, 3 e 4 apresentam a população dos municípios urbana e rural de 1980 a 2000, a distribuição no espaço urbano e rural; e as taxas de crescimento anual da população no mesmo período:

Tabela 2 - População da bacia do Rio Jundiaí-Mirim – 1980/2000

População (hab.)	1980	1985	1990	1995	2000
Urbana					
Jundiaí	221.490	241.375	261.289	280.093	299.890
Jarinu	1.178	2.822	4.941	8.054	10.938
Campo Limpo Paulista	2.355	29.158	41.138	51.781	62.061
Bacia	243.023	273.355	307.368	339.928	372.889
Rural					
Jundiaí	36.838	31.061	24.417	23.188	23.166
Jarinu	4977	5153	5336	5685	6032
Campo Limpo Paulista	1.281	1.102	947	1.143	1.459
Bacia	43.096	37.316	30.700	30.016	30.657
Total da bacia	286.119	310.671	338.068	369.944	403.546
Total do Estado	24.953.238	27.715.306	30.783.108	33.811.868	36.974.378

Fonte: Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados – SEADE, 2003 *apud* DIAGNÓSTICO..., 2003.

Tabela 3 – Distribuição da População da bacia do Rio Jundiaí Mirim – 1980/2000

População (%)	1980	1985	1990	1995	2000
Urbana					
Jundiaí	85,74	88,6	91,45	92,35	92,83
Jarinu	19,14	35,39	48,08	58,62	64,45
Campo Limpo Paulista	94,08	96,36	97,84	97,84	97,7
Bacia	84,94	87,99	90,92	91,89	92,4
Rural					
Jundiaí	14,26	11,4	8,55	7,65	7,17
Jarinu	80,86	64,61	51,92	41,38	35,55
Campo Limpo Paulista	5,92	3,64	2,25	2,16	2,3
Bacia	15,06	12,01	9,08	8,11	7,6
Total da Bacia	1,15	1,12	1,1	1,09	1,09

Fonte: Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados – SEADE, 2003 *apud* DIAGNÓSTICO..., 2003.

Tabela 4 – Distribuição em (%) da População da bacia do Rio Jundiaí-Mirim – 1980/2000

População (%)	1980-85	1985-90	1990-95	1995-00	1980-00
Urbana					
Jundiaí	1,73	1,6	1,4	1,38	1,53
Jarinu	19,09	11,85	10,27	6,31	11,79
Campo Limpo Paulista	7,45	7,13	4,71	3,69	5,73
Bacia	2,38	2,37	2,03	1,87	2,16
Rural					
Jundiaí	-3,35	-4,7	-1,03	-0,02	-2,29
Jarinu	0,7	0,7	1,28	1,19	0,97
Campo Limpo Paulista	-2,97	-2,99	3,83	5	0,65
Bacia	-2,84	-3,83	-0,45	0,42	-1,69
Total da bacia	1,66	1,7	1,82	1,75	1,73

Fonte: Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados – SEADE, 2003 *apud* DIAGNÓSTICO..., 2003.

-Área plantada com as principais culturas da região (Fonte IBGE):

As principais atividades agrícolas da região são a uva e o milho. No primeiro censo(1950), o milho representava 38% da área e a uva 22%. No censo seguinte, a uva32,8%, o milho, 33%. Em Jundiaí, a partir de 1970, a uva passou a ser a principal atividade.Segundo o IBGE,1995, a uva (79,6%-1600 ha) o milho (4,98%), cítricos (5,37%) e feijão (3,98%) são as principais atividades agrícolas do município. Na bacia, a uva possuiu 64,53 % de área plantada com 2003 hectares.

- Aspectos ambientais dos municípios da bacia do rio Jundiaí-Mirim

Após entrevistas com responsáveis técnicos das Secretarias de Planejamento nas prefeituras dos municípios de Jundiaí, Jarinu e Campo Limpo Paulista, notou-se uma maior preocupação com os recursos naturais em Jundiaí, o que resultou em um desenvolvimento na área ambiental deste município.

A legislação para tratar temas da bacia referentes à regulamentação de área de manancial apresenta-se na lei municipal 2405 de 1980, incorporada ao Decreto 43.284 de 03 de setembro de 1998 de criação da APA, Área de Proteção Ambiental, da serra do Japi, nos municípios de Jundiaí e Cabreúva.

A Área de Proteção Ambiental existente na região trata-se de uma modalidade de “unidade de conservação ambiental” para proteção da serra do Japi, dos mananciais do rio Jundiaí-Mirim, dos ribeirões Piraí, Cabreúva e Caxambu e das nascentes do rio Capivari (JUNDIAÍ..., 2003).

A área tombada da serra do Japi (Resolução 11 de 08/03/83) pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do estado de São Paulo, CONDEPHAAT, é uma área de 191, 70 km² e abrange os município de Jundiaí (47,67%), Cabreúva (41,16%), Bom Jesus de Pirapora (10,49%) e Cajamar (0,68%). A área de Proteção Ambiental-APA de Jundiaí, com 91,4 km² foi criada através da Lei 4095 de 12/06/84 e compreende a porção tombada da serra do Japi no município (DIAGNÓSTICO...,2003).

Existem diversas leis de proteção à serra do Japi, entretanto as principais ameaças são usos inadequados como parcelamento irregular do solo, extração mineral, turismo predatório, desmatamentos, atividades de caça, entre outros.

Dentro do contexto ambiental da região notam-se duas referências com recursos naturais de destaque e preocupações de preservação ambiental : a serra do Japi e a região da bacia do rio Jundiaí-Mirim. No caso da bacia, não existe uma lei própria para a área de manacial de Jundiaí, gerando problemas como a falta de proteção das nascentes do rio Jundiaí-Mirim, e a indefinição do ordenamento territorial determinando as áreas a serem preservadas e o uso do solo.

A bacia do Rio Jundiaí-Mirim cobre uma área de 10.860 hectares, dos quais 55% em Jundiaí, 36,6% em Jarinu e 8,4% em Campo Limpo Paulista. Os dois córregos que o formam nascem nos municípios de Campo Limpo Paulista e Jarinu, encontram-se neste último, antes de penetrar no município de Jundiaí. Tem uma extensão de cerca de 16 km.

Próximo à cidade de Jundiaí foram construídos dois reservatórios para captação e tratamento de água para ser fornecida à cidade. Cerca de 95% da água utilizada em Jundiaí vem desta fonte. Em 1969, deu-se início à captação de água do rio Atibaia, afluente do rio Piracicaba, perto da cidade de Itatiba.

A água é jogada por tubulação nas nascentes do rio Jundiaí-Mirim, ainda no município de Jarinu, na região do bairro Pitangal. Os restantes 5% da água para abastecimento do rio Jundiaí provém do córrego Moisés.

3.2.2. A bacia do rio Jundiá-Mirim: aspectos culturais

A história de Jundiá possui particularidades quanto à data da fundação de seu povoado e quanto ao seu fundador. Existem dúvidas sobre quem foram os fundadores da vila, e a data precisa em que isso ocorreu. Pesquisadores realizaram estudos para verificar, por documentos oficiais, a correta versão para sua fundação. Segundo Morales (2002), pesquisadores locais tentaram confirmar se a data de fundação é realmente 1615, mas não concluíram o assunto. Em outro estudo, Campanhole, Santos e Gicovate (1994) discutem sobre a controvérsia e pelos documentos antigos apresentam um mosaico de fatos para melhor esclarecimento.

Um documento importante, segundo os mesmos autores, é o Livro do Tombo de 1747, localizado no Arquivo Metropolitano “Dom Duarte”, que relata que a igreja de Jundiá teve seu início em 1651. Ainda descreve os primórdios do povoamento e início do núcleo urbano. Em 1655, a Freguesia Nossa Senhora do Desterro de Jundiahy foi elevada à categoria de vila, tornando-se uma unidade político administrativa.

Até o início do século XIX, a população se dedicava à agricultura de subsistência para o mercado local que incluía o abastecimento de tropeiros e bandeirantes. Baseava-se no trabalho escravo do indígena (DIAGNÓSTICO...,2003).

Em meados do século XVIII, o número de escravos indígenas era equiparável ao de escravos negros. É a partir daí que a crescente importância da economia da mineração faz reverter este quadro. Jundiá era então conhecida como “Porta do Sertão” ou “Porto Seco”.

A história que se inicia na segunda metade do século XIX foi fortemente influenciada pela característica de rota e parada das caravanas para o interior do estado de São Paulo, Goiás e Minas Gerais em busca de terras para mineração.

Após este período, a vila assumiu papel fundamental na marcha do café para o oeste do Estado. Com o café vêm a imigração, a ferrovia e, mais tarde, a industrialização.

A imigração, originalmente organizada por iniciativa privada, mas depois transformada em política da província e nacional, foi a forma encontrada para disponibilizar mão-de-obra para substituir o trabalho escravo.

As grandes correntes de imigrantes que vieram para Jundiá foram de italianos e japoneses. As causas de expulsão da Itália dos primeiros estão associadas à unificação do

país e às desigualdades regionais, enquanto no caso japonês esteve associada à taxaço da terra que inviabilizou os pequenos proprietários (DIAGNÓSTICO..., 2003).

Os imigrantes chegavam ao país para trabalhar nas fazendas de café, mas tinham como objetivo a compra de terras. O esgotamento das terras causado pela cultura cafeeira, a vida útil do cafezal, e a crise de super produção, agravada pela crise financeira de 1929, levou à quebra do padrão de exploração latifundiário, criando as condições propícias para satisfazer os interesses dos imigrantes pela aquisição de terras(DIAGNÓSTICO..., 2003).

Desta forma, a região assumiu a ordenação territorial atual de pequenas propriedades, localizada principalmente onde o relevo utiliza ou dificulta produção agrícola e desvaloriza as terras.

O escoamento da produção do planalto paulista exigia o desenvolvimento dos meios de transporte. O principal desafio era a ligação do litoral com São Paulo, as melhorias somente vieram com a construção da estrada de ferro São Paulo Railway, conhecida como Santos-Jundiaí construída com capital inglês.

O capital gerado através da expansão da atividade cafeeira, somado à constituição de forte mercado interno, em função do crescimento populacional atraído para trabalhar no café, criou as condições propícias para a industrialização.

A implantação das indústrias em Jundiaí tem acompanhado as vias de circulação. Segundo a Coordenadoria Municipal de Planejamento e Meio Ambiente (1998): “Do final do século passado até o início deste, as indústrias se concentravam nas regiões próximas à ferrovia e às margens do rio Guapeva, caracterizando-se principalmente nas categorias têxtil e cerâmica. Nos anos 30 e 40, novo impulso industrial ocorre, promovido em grande parte pela isenção de taxas municipais, mas ainda na categoria dos bens de consumo”.

Após a inauguração da rodovia Anhangüera em 1948 e, principalmente, com a abertura da economia nacional ao capital estrangeiro a partir da década de 50, grande número de indústrias metalúrgicas vem para a cidade, situando-se ao redor desta importante via de transportes. Em 1972, a aprovação do PLANIDIL-Plano de Incentivo e Desenvolvimento Industrial-intensificou a vinda de empresas para a região.

O desenvolvimento industrial de Jundiaí atraiu de forma crescente a população de outras regiões do país. Associada ao crescimento vegetativo da população rural que vai

transformando a paisagem rural em urbana, esta população que chega à região vai tendo um papel importante na determinação da expansão da área urbana.

Esta população incorpora-se como o segmento mais pobre à população local e encontra possibilidade de moradia onde o preço da terra é mais favorável, em lotes pequenos, onde inexistia infra-estrutura urbana.

Descrever a história de Jundiaí escapa aos objetivos deste trabalho, contudo destacam-se, nos levantamentos, alguns pontos que merecem reflexão por relacionarem-se com a formação do espaço rural do município:

- a participação dos ciclos da cana-de-açúcar e café, deixando marcas na arquitetura da Fazenda Ermida;
- a forte influência da Igreja Católica na composição histórica da cidade, entre outros fatores, fez com que os italianos provenientes de diversas regiões da Itália, advindos para trabalharem nas lavouras do café, se instalassem no município;
- as principais festas promovidas na região possuem características da religião católica e da cultura italiana ou relacionada à produção agrícola da uva;
- as marcas desta imigração presentes nos elementos culturais como nos sítios produtores de frutas, particularmente uva e vinho;
- o desenvolvimento histórico e a modificação das atividades no meio rural, como a preocupação com o meio ambiente.

Pode-se afirmar que o espaço rural de Jundiaí foi configurado a partir de dois aspectos histórico-culturais e, atualmente, por possuir um aspecto ambiental preponderante:

- o ciclo econômico do café, verificado pela localização da Fazenda Ermida e demais propriedades de café situadas no seu entorno;
- a imigração italiana que veio trabalhar nas lavouras de café da região, instalando-se ao norte do município e trazendo uma cultura agrícola e,
- atualmente, baseia-se fortemente nas características e necessidades de preservação ambiental, ao sul da Área de Gestão da Serra do Japi.

Na Figura 3.9. apresenta-se a identificação das áreas de Patrimônio e Arquitetura Rural no município de Jundiaí, mostrando quatro propriedades da pesquisa: sítio da Roseira, sítio São Roque, sítio da Represa e sítio São José.

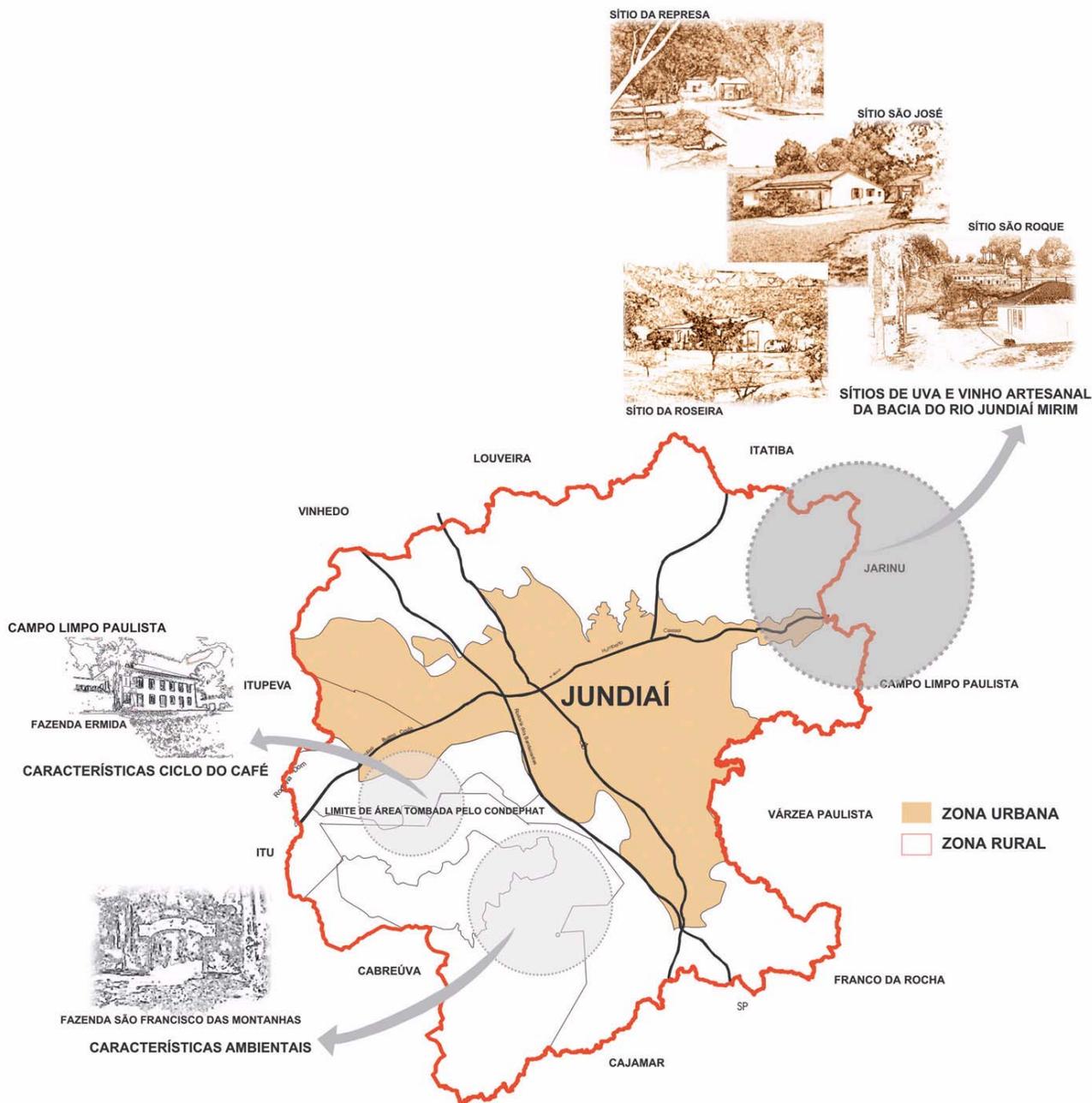


Fig. 3.9. Mapa com algumas das propriedades rurais características da evolução histórica

Foi no final da primeira metade do século XX (em 1948), que Jarinu, então pertencente ao município de Atibaia, emancipou-se política e administrativamente.

Desta forma, a história de Jarinu e Atibaia confundem-se. Seguindo o desenvolvimento das mais antigas povoações do interior paulista, origina-se de um núcleo de indígenas trazidos pelo sertanista Mateus Nunes de Siqueira, para a catequese. É reconhecida como povoado, em 1665, pela Câmara de São Paulo.

Jerônimo de Camargo se apropria deste núcleo, constrói a capela de São João Batista. Em 1747, quando da criação da freguesia, mantém-se na denominação como São João de Atibaia. Inicialmente, portugueses, jesuítas e indígenas compunham a população local.

Atibaia era um ponto de descanso e reabastecimento para os viajantes que iam atrás das riquezas das Minas Gerais. Existem relatos da passagem de ilustres bandeirantes.

Chegou à condição de município em 1769 e sofreu o primeiro desmembramento do seu território em 1797, com a elevação de Bragança Paulista, à categoria de vila. Há registros de que a população local participava ativamente dos acontecimentos políticos que marcam a história nacional: a chegada, em 1808, da corte portuguesa no Brasil, o juramento da constituição liberal de 1820 do reino de Portugal e colônias, a permanência e aclamação de D. Pedro I, o juramento da 1ª Constituição Brasileira (a Carta Constitucional de 1824), e do movimento republicano independência (CONTI, 2001 *apud* DIAGNÓSTICO..., 2003).

Sua atividade econômica inicial foi a pecuária para abastecer os viajantes mas, no século XVIII, já predominava a produção de trigo e de suínos, para abastecimento de São Paulo e das áreas de mineração. No século XIX entra o café mas, com seu declínio, novas atividades foram sendo inseridas, e já nos anos de 1950, as frutas se apresentavam como alternativas promissoras: pêssego, o caqui ainda com mercado restrito, a uva e o morango. (CONTI, 2001 *apud* DIAGNÓSTICO ..., 2003).

No início do século, o município busca o caminho da industrialização primeiramente através das beneficiadoras de café e depois pela indústria têxtil.

Em fins do século XIX e início do XX, sua população cresce com a chegada dos primeiros imigrantes europeus, em sua maioria italianos e espanhóis, e alguns anos depois, japoneses. Vários deles fixaram moradia nas terras que hoje delimitam o município de Jarinu.

A formação de Jarinu remonta ao século XIX, quando foi criada a freguesia de Nossa Senhora do Carmo do Campo Largo, no município de Atibaia. Durante breve período foi distrito de Jundiá (1844-46). Em 1911, uma lei estadual (n.º 1259) mudou seu antigo nome de "Campo Largo" para "Jarinu", com a intenção de evitar as constantes confusões que o nome original causava, já que outras localidades no Estado também possuíam a mesma denominação.

No século XX, até a crise de 1929, Jarinu crescia e ganhava importância econômica, principalmente pelo café, e da ferrovia para o escoamento do produto até o porto. A superação da crise veio por intermédio da produção da uva, vinho, tomate, melancia, pêssego, milho, feijão, flores, batata e laranja. O setor industrial teve um pequeno desenvolvimento com a instalação de alambiques, olarias e fábrica de chapéus.

A principal característica de Jarinu é a preservação da sua tradição e cultura, sem grande influência do fluxo migratório e ocupação urbana desordenada. As festas religiosas ainda têm importância na vida social e cultural da cidade, reunindo grande parte dos seus habitantes. Os bairros distantes do centro vêm sofrendo, ao longo das últimas décadas, um processo de loteamento para sítios de lazer e chácaras de moradia. Começaram a surgir nos anos 50, orientado pelo interesse local em atrair moradores pelo seu clima. A partir de 1960, passou-se a exigir que os loteamentos fossem precedidos da criação oficial de "perímetros urbanos isolados", aperfeiçoando o controle do uso do solo. Com o tempo e o empobrecimento da população, aliado às migrações para Jarinu, foram se espalhando loteamentos clandestinos e irregulares.

Em Jarinu tramita atualmente um grande projeto de loteamento que criará um novo eixo de expansão urbana na área da sub-bacia do Jundiá Mirim.

Ainda hoje, a principal atividade econômica de Jarinu é a agricultura. Os principais produtos são: tomate, feijão, milho, vagem, abobrinha, cana-de-açúcar, uva, morango e frutas cítricas.

O plantio de café e a extração de madeira contribuíram para a destruição da mata original e o desaparecimento de várias espécies da fauna. Mas o caráter agrícola menos agressivo do último século permitiu a sobrevivência de diversas espécies. As últimas administrações municipais têm empreendido esforços para fomentar o turismo rural e ecológico, aproveitando o imenso potencial da região.

Campo Limpo Paulista, até 1953, fazia parte o município de Jundiaí, passando, nesta data, a distrito. Em 1963 tornou-se município, mas a troca da denominação, de "Campo Limpo" para "Campo Limpo Paulista", só veio em 1969.

Dada sua recente elevação à condição de município, suas raízes históricas estão intimamente ligadas às de Jundiaí. O território do município separa a região de Jundiaí da Grande São Paulo, por elevações montanhosas: a serra dos Cristais, ligada à Mantiqueira, em Bragança Paulista. Campo Limpo Paulista está a 15 km de Jundiaí e a 57 km de São Paulo. O município é cortado pelo rio Jundiaí.

A ferrovia teve sua importância histórica marcada pela construção de armazéns reguladores de estoques de café pelo Instituto do Café do Estado de São Paulo com capacidade para um milhão e duzentos mil sacos.

Os armazéns eram ocupados pelo Departamento Nacional do Café, DNC e, durante dez anos, entre 1935 e 1945, foram incinerados dois milhões de sacos em razão da política de exportação adotada pelo governo federal. Com a extinção do DNC, os armazéns foram desativados.

Em 1951, a Manah S. A. Indústria de Fertilizantes alugou um desses armazéns, instalando a primeira indústria da cidade, e em 1956, o governo do estado vendeu os armazéns, à Krupp Metalúrgica, empresa alemã que proporcionou condições financeiras para a concretização da emancipação do município.

Em fins de 1941 chegou, pela empresa Light, a energia elétrica, substituindo os lampiões a querosene.

No final do século XIX, mais precisamente em 1880, a área de Campo Limpo Paulista, com 80 km² de extensão, correspondia à fazenda de João Antônio da Silva, com algumas pequenas casas espalhadas nos arredores. Em 1883, foi construída sobre a fazenda uma estação de trem, da Estrada de Ferro Bragantina, que ligou a região à estrada de ferro Santos-Jundiaí. Esse entroncamento ferroviário serviu de estímulo ao desenvolvimento da agricultura, ao surgimento do comércio, à expansão da população e à formação do centro urbano.

Foi também construído um armazém do Instituto Brasileiro do Café-IBC, para estocagem do produto. Depois da crise de 1929, os armazéns construídos serviram também para abrigar refugiados da segunda guerra mundial, e mais tarde, no fim da década de 1950,

passou a abrigar a indústria de fertilizantes Manah, marcando a passagem da economia da região para a indústria.

Durante o programa de desenvolvimento da metalurgia brasileira, no Governo Kubitscheck, instalou-se o grupo alemão Krupp, a maior forjaria da América Latina, atraindo imigrantes europeus, particularmente alemães.

Atualmente, o município conta com várias indústrias, entre elas: ATB S/A, Cryb Textil, Dell'Erba, Ervas Finas, FrutaVip, Grapaix, Hermann, Jorma, Krupp.

O território de Campo Limpo Paulista é praticamente todo urbanizado (97% da área total) com apenas 3% da população fixada no campo. Campo Limpo Paulista tem apresentado alta taxa de crescimento populacional, cerca de 5%, em 2000 de acordo com último recenseamento do IBGE, associada ao desenvolvimento do setor secundário. Este crescimento não tem sido acompanhado pelo investimento em infra-estrutura urbana pois, em 1999, somente 28% das ruas eram pavimentadas; 36% da população contava com sistema de esgoto e 52%, com água encanada. O grau de alfabetização, entretanto, era de cerca de 93% (IBGE, 2000).

3.3. Contextualização dos aspectos culturais da uva e do vinho: um breve histórico

A origem da produção de uva e vinho relaciona-se com a lenda da Grécia antiga, na qual Dionísio, filho de Zeus e Semele, trouxe do Olimpo as sementes de uma planta, cujos frutos eram deliciosos e se transformavam em uma bebida, que dava prazer e alegria e aliviava o sofrimento humano. No início da Roma antiga adorava-se um deus como deus Dionísio na Grécia, de nome Baco (SANTOS, 1999).

Na verdade, o vinho, provavelmente, foi produzido na mesma área onde a videira se originou, nas proximidades do Mar Cáspio, daí se espalhando pela Ásia Menor. Esta região se estende desde as montanhas do Cáucaso, na república da Geórgia ao norte, até os montes Zagros no Irã ao sul, e a leste o Mar Cáspio.

Uma equipe de arqueólogos do Dr. Patric MacGovern, da Universidade da Pennsylvania, realizou escavações em uma aldeia soterrada junto aos montes de Zagros, e concluiu, pelas pesquisas, que os resíduos encontrados em um jarro eram de vinho em uma época entre 5000 e 5500 A. C. (MIRANDA, 2001).

O vinho ocupa um lugar de destaque na literatura de todos os tempos. A lista de poetas que ao longo dos séculos inspiraram-se no vinho, como Virgílio, deixou uma real contribuição para entender sua história.

Autores como o poeta Hesíodo, os historiadores Heródoto e Xenofontes e o geógrafo Estrabon, contribuíram para fornecer o conhecimento sobre a localização dos vinhedos na antiguidade (SANTOS, 1999).

Na Ásia, os vinhedos encontravam-se sobre as margens do golfo Pérsico, na Babilônia, na Assíria sobre as orlas dos mares Cáspio, Negro e Egeu, na Síria e na Fenícia.

A Palestina possuía uma gama de vinhos de grande reputação que eram provenientes de plantas selecionadas e cultivadas segundo os métodos estabelecidos pela lei hebraica.

Os textos sagrados como a Torah judaica e a Bíblia cristã mencionam Noé como designado por Deus para salvar as espécies de um dilúvio. Cessada a inundação, Noé liberou os animais e replantou os vegetais, entre eles a vinha e de seu fruto fez o vinho (MIRANDA, 2001).

A viticultura, já florescente no Egito e na Ásia, estendeu-se significativamente para a Europa. Instalou-se primeiro na Grécia. Os vinhos produzidos nestes locais eram levados de navio da Fenícia, atual Líbano, para os portos mediterrâneos, especialmente Roma.

Juntamente com os exércitos romanos, a viticultura penetrou em Gália, indo até Ródano e Lyon, para depois alcançar Borgonha e chegar em Rhin e Bordeaux.

Atualmente, esta cultura ocupa praticamente as mesmas regiões européias daquela época, compreendendo os países do rio Danúbio.

Entretanto, os grandes produtores de uva são: Itália, EUA, França, Espanha, Turquia, Austrália e Chile. (CTENAS, *et al*, 2000)

A Igreja também desempenhou um papel de destaque para o vinho, uma vez que o Concílio de Trento incorporou esta bebida através da Eucaristia. Dessa maneira, esta viticultura secular, florescente na Idade Média, deu lugar à uma viticultura monástica (SANTOS, 1999).

Apesar da guerra em que os bárbaros destruíram as plantações em Roma, as vinhas eram tão vitais quanto o trigo, e por isso, foram mantidas em alguns locais deste país. Com a expansão da Igreja Católica, crescia a demanda pelo vinho, tanto o santo vinho sacramental, doce, quanto o de mesa, seco, para a ceia eucarística, hora em que os fiéis reverenciam Jesus Cristo (MIRANDA, 2001).

Os reis, duques e senhores feudais seguiram o exemplo dos religiosos e dos príncipes da igreja e a vinha passou a fazer parte da vida dos castelos, contribuindo para assegurar o antigo prestígio do vinho.

Com o desenvolvimento da burguesia, numerosos vinhedos das cercanias das cidades passaram para as mãos dos burgueses. O comércio de vinhos beneficiava-se cada vez mais do aumento da demanda por parte dos Países Baixos, Flandres e Inglaterra, principalmente de vinhos provenientes do Porto, Madeira e Jerez, e de alguns outros vinhos mediterrâneos e, principalmente, os Bourdeaux, Borgonha e, mais tarde, champanhes (SANTOS,1999).

A partir da Alta Idade Média, na Itália e na região de Rhin, mas sobretudo na França, tanto a viticultura quanto o comércio de vinhos exerceram uma sensível influência sobre o desenvolvimento dos municípios, o que levou o soberano a conceder certos direitos, franquias e privilégios aos produtores de vinho.

Isto demonstra que a história do vinho também está ligada a acontecimentos políticos importantes. Por exemplo, entre os promotores da insurreição francesa de 1789 encontravam-se certos indivíduos, negociantes de vinho, que aproveitando-se dos distúrbios, esperavam obter a abolição de certas taxas impopulares, que impediam a entrada de vinhos em Paris.

Nos tempos do Renascimento, o mapa do vinhedo europeu coincidia aproximadamente com o atual. Com o processo de colonização e expansão do cristianismo a vitivinicultura chegou aos países do ultramar: América do Sul, México, Califórnia (EUA), África do Sul e em alguns países como a Argélia.

Nesta última, como em todos os países muçulmanos, havia sido freada pelos preceitos do Alcorão, que proíbem o consumo de bebidas. No entanto, a Argélia situa-se atualmente entre os principais países vinícolas do mundo (SANTOS, 1999).

Portanto, este breve histórico permite observar o surgimento e conformação da vitivinicultura em nível mundial. Inicialmente surge na Ásia, para depois se alastrar aos países mediterrâneos, chegando na Grécia, Itália, França, Portugal, Espanha e Alemanha.

Na América Latina o cultivo da videira e a elaboração do vinho foram trazidos pelos espanhóis, o que explica o grande desenvolvimento da vitivinicultura em países como a Argentina e o Chile.

No Brasil, esta cultura surge no século XVII, trazida pelos portugueses e se expande a partir do final do século XIX, com a chegada dos imigrantes italianos.

O Brasil está entre os maiores produtores de diversas *commodities* agrícolas, como o café, o açúcar e álcool, soja, laranja, aves, e outros.

Por outro lado, possui uma agricultura muito rica e variada, produzida por empresários-agricultores de pequeno e médio porte, que abastece o mercado interno em suas diversas escalas; e também a agricultura familiar que abastece em nível local as diversas comunidades espalhadas pelo extenso e heterogêneo território brasileiro como observa Argollo Ferrão (2004 b). Todo este complexo reflete uma arquitetura específica, objeto de estudos da arquitetura rural.

A uva foi trazida para o Brasil em 1532 por Martim Afonso de Sousa, donatário da capitania São Vicente. Durante o período Colonial foram implantadas variedades da espécie

Vitis vinifera, cultivadas em Portugal como Moscatéis, Ferraes, Bastarda, Galega e Boaes (CTENAS, *et al*, 2000).

Foi a partir da segunda metade do séc. XIX, com a chegada dos imigrantes italianos e alemães, que a viticultura teve sua importância comercial. Com variedades vindas da França, Itália e Alemanha e com a técnica trazida pelos imigrantes a viticultura se consolidou no Brasil (CTENAS, *et al*, 2000).

A viticultura em São Paulo, no século XIX localizava-se, quase que em sua totalidade, ao redor da capital, e desenvolveu-se a partir dos fundamentos do inglês John Rudge e do paulista Joaquim Xavier Pinheiro, primeiro a iniciar a vinificação industrial da variedade de uva Isabel no Brasil .

John Rudge trouxe a videira Isabel, em 1830, para sua fazenda Morumbi, onde tentou cultivar Catawba (SOUSA, 1955).

Em São Paulo, capital, na Água Branca, era plantado um enorme vinhedo com 60.000 pés de Bráulio Thimótheo Urioste, mantido por famílias de italianos e tirolezes. Na rua Rangel Pestana, em 1860, o Coronel José I. Araújo mantinha 12.500 pés e em 1869, o Conselheiro João da Silva Carrão formou seu vinhedo com 15.000 pés.

A entrada da parreira em terras de Jundiaí está descrita no inventário e testamento de Rafael de Oliveira lavrado em 1648, que possuía parreiras em um sítio descrito no documento.

Após esta citação não há mais referências por dois séculos. Já em 31 de dezembro de 1887, o relatório da Comissão Central de Estatística apresenta ao presidente da província a situação da lavoura principal de café, o desenvolvimento da cultura da vinha e um ensaio da produção de vinho (SOUSA, 1955).

Jundiaí, com o advento da indústria açucareira e o destaque da indústria têxtil, estabelece um comércio com São Paulo, o qual aumentou com a exportação cafeeira, desde 1867, a partir da ferrovia para São Paulo e Santos.

Por esta época, segundo a tradição oral, iniciou-se a produção da variedade de uva Isabel, provavelmente em 1880, no atual bairro da Malota, região indicada como o primeiro local em terras jundiaíenses, que as recebeu e cultivou.

A viticultura surge em Jundiaí, com produções de destaque, em 1887, no Núcleo Colonial Barão de Jundiaí, instalado em 515 hectares das terras da “Fazendinha”, a 3 km da cidade. No ano da inauguração, recebeu o núcleo 24 imigrantes italianos e, no ano seguinte 163.

Filippini e Pereira (1988) analisaram as etapas de planejamento, implantação e povoamento do Núcleo Barão de Jundiaí, mostrando as construções rurais dos italianos, as quais tinham como principal característica uma planta com quatro quartos voltados para uma sala retangular e cozinha aos fundos. Os materiais construtivos eram tijolos de barro, por vezes produzidos em olarias dos próprios imigrantes e telhas cerâmicas.

Na história da imigração, o Conde do Parnaíba, Antônio de Queiroz Telles, se destacou. Foi fazendeiro, um dos idealizadores da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro, chegou a presidente da província de São Paulo em 1886, cargo que corresponde ao de governador de estado (AZZONI, s/d.).

Nasceu em Jundiaí, em 16 de agosto de 1831. Foi um dos principais incentivadores da imigração. Viajou para a Europa, onde visitou diversos países chegando à conclusão de que o italiano seria ideal para enfrentar as condições sócio-econômicas da época. Constituiu a sociedade promotora de imigração que promovia a entrada no Brasil, em São Paulo, dos italianos. Entre 1886 e 1888, 17.856 famílias vindas da Itália, num total de 101 396 pessoas vieram para São Paulo.

O Conde do Parnaíba, entre outros importantes empreendimentos, ampliou núcleos coloniais e criou outros: um em Porto Feliz e outro em Jundiaí, em terras doadas pelo pai, que recebeu o nome do doador, isto é, Núcleo Colonial Barão de Jundiaí. Constituiu-se uma das mais importantes medidas de seu governo, a construção da Hospedaria do Imigrante, em São Paulo, onde os recém chegados tinham alojamento gratuito por 8 dias. Fazendeiros se dirigiam à hospedaria à procura de colonos para contratar seus serviços para suas lavouras (TOLEDO *apud* AZZONI, s/d).

Antônio de Queiroz Telles teve participação em outros momentos da história paulista. Filho do Sargento-Mor, Antônio de Queiroz Telles e Leduina de Moraes, recebeu o mesmo nome do avô e de seu pai (o Barão de Jundiaí). Bacharel em Ciências Sociais e Jurídicas, em 1854, ele foi exercer advocacia em Itu. em 1885 foi eleito deputado provincial para o biênio 1856-57, sendo reeleito em 1858 e 1860.

Em 1872 idealizou e criou a Companhia Mogiana de Estradas de Ferro, para cuja presidência foi eleito, quando a companhia foi oficialmente constituída em 5 de Abril de 1873.

Por carta imperial de 17 de julho, assumiu a presidência da província de São Paulo. Na visita do Imperador Dom Pedro II a São Paulo, entre 18 e 19 de novembro de 1886, ele o hospedou em Jundiaí, na casa que pertencia a seu pai, o Solar do Barão.

Em 1887 foi elevado às honrarias relacionadas com o rio Parnaíba, que teve as linhas da estrada de ferro levadas até as suas barrancas. Em 15 de dezembro de 1887 foi exonerado. Morreu em Campinas, em 6 de maio de 1888, sendo sepultado em Jundiaí.

Na Fazenda Nacional do Ribeirão Preto, paralelamente à colonização italiana, houve a colonização alemã, instalada em 3 de julho de 1887, com estabelecimento de 9 colonos alemães e 11 no ano seguinte.

Estes núcleos se dedicaram à cultura do café, mas os italianos iniciaram o cultivo da uva Isabel, para consumo, e depois para produção de vinho, transformando o Núcleo Colonial Barão de Jundiaí no primeiro bairro vitivinícola jundiaense.

A viticultura em Jundiaí se desenvolve no século XX, com Josué Vechi como pioneiro da viticultura industrial, em 1913 no Caxambu e plantações na vila Progresso. Em 1922 ele introduziu a variedade de uva Seibel 2, híbrida da variedade de uva Isabel. Em 1920 as primeiras remessas de uva Niágara Branca para mesa foram feitas pela família de imigrantes italianos, Carbonari, e o ensaio do experimento agrônômico deve-se a Roberto Carbonari. Em 1934, surgiu a Niágara rosada, por mutação somática da variedade branca .

As pesquisas para melhoria da qualidade da uva continuaram e se desenvolveram em outras regiões brasileiras, mas o desenvolvimento da agricultura e plantações de uva no município de Jundiaí e região diminuíram. Existe uma preocupação das últimas administrações municipais e de entidades privadas com a preservação ambiental nas áreas rurais e a preservação natural das áreas agrícolas de uva, entre outras culturas.

- A evolução do processo de produção de vinhos

No passado nada se sabia dos fenômenos que ocorriam para a transformação do mosto das uvas em vinho. A produção era inteiramente artesanal e empírica.

No século XX, com o progresso da ciência, iniciou-se um movimento de estudo dos processos. Enfim a enologia tornou-se ciência nas mãos do cientista francês, Prof. Luis Pasteur que descobriu a existência dos microorganismos.

Pasteur estudou extensivamente as fermentações e descobriu seu agente, as leveduras, e a forma pela qual agiam nos mostos, bem como a ação do oxigênio nos mesmos. Ele descobriu as fases das ações das leveduras: no início da fermentação estas se reproduziam muito e aí necessitavam do oxigênio.

Quando a população destes microorganismos alcança densidade, acaba o oxigênio dissolvido no mosto em fermentação. Os microorganismos concluem a fermentação, pois não se reproduzem mais em ambiente anaeróbico (MIRANDA, 2001).

A continuação dos estudos foi sendo feita pelo Prof. Ribereau-Gayon, e seus descendentes foram grandes enólogos e professores da Universidade de Bordeaux. Seu neto, Ribéreau-Gayon, autor de um tratado de enologia, é considerado o criador da moderna enologia.

Nos Estados Unidos, dentro da Universidade da Califórnia, na cidade de Davis, foi criada a faculdade de enologia e se intensificaram as pesquisas com professores de escolas européias como a de Bordeaux, de Montpellier e de Milão.

O vinho era mantido em barris de carvalho por tempo excessivo, causando oxidação, mas as pesquisas mostraram que os tanques de aço inox, fermentação por tempo controlado, leveduras selecionadas, controle enzimático, e eliminação do oxigênio nas fases de produção até o engarrafamento, contribuíam para uma melhor produção.

Todas as inovações visaram à melhoria dos controles das condições ambientais de elaboração, mas o vinho continua sendo um produto natural, ou seja, as leveduras atuando no mosto (suco) das uvas para sua produção.

4. METODOLOGIA

Para a realização desta pesquisa, foi utilizado o método desenvolvido por Argollo Ferrão (2004 b), que se baseia na visão de processos e no enfoque transdisciplinar. Este método parte de dois vetores principais (cultural e produtivo), considerando quatro níveis de abordagem da arquitetura: regional, unidade de produção, nível das edificações e maquinário; e também o nível de estudos referentes ao produto agrícola, neste caso a uva e o vinho artesanal. Os vetores são mostrados na Figura 4.1 e os níveis de abordagem, na Figura 4.2.

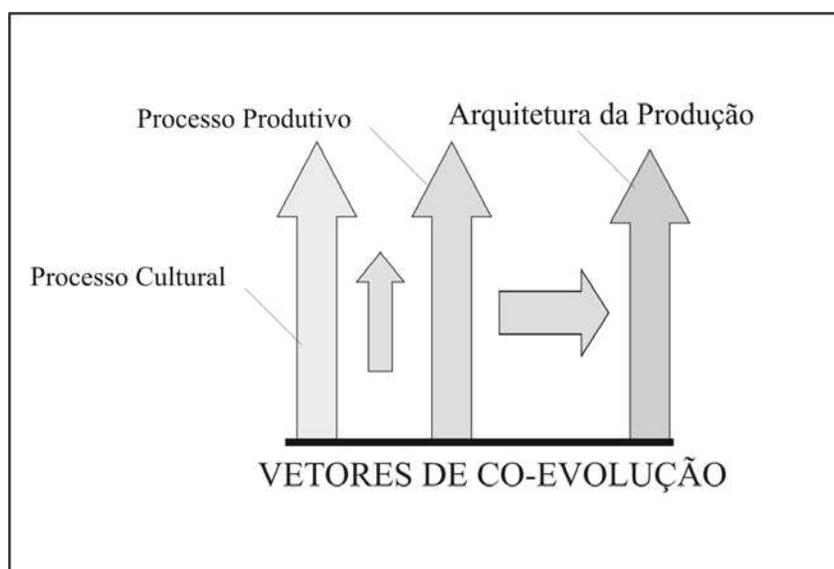


Figura. 4.1 - Método de Abordagem - Vetores

Fonte: Argollo Ferrão, 2004 (b)

O primeiro vetor (processo cultural) representa a complexidade das informações a serem selecionadas, inerentes ao contexto que se deseja enxergar ou mostrar, pois, segundo Argollo Ferrão (2004 b), é necessário compreender a evolução dos processos culturais que afetam e são afetados pelo complexo produtivo.

Os processos culturais abordados neste trabalho estão relacionados às características relevantes da História da imigração italiana nos municípios da bacia; além disso, aspectos históricos e geográficos dos municípios pertencentes à bacia do rio Jundiá-Mirim formam o conteúdo do primeiro vetor.

O segundo vetor refere-se ao conjunto de informações específicas do processo produtivo, relacionadas ao primeiro vetor: etapas de produção do vinho artesanal e processos científicos e tecnológicos.

Além dos vetores, a outra parte do método consiste nos níveis de abordagem propostos por Argollo Ferrão (2004 b), e são descritos como:

- “o nível regional, composto pela tipologia arquitetônica do conjunto de unidades produtivas de uma dada região, caracterizando elementos significativos de ordenação territorial”;
- “o nível da fazenda ou da unidade produtiva, composto pela arquitetura do núcleo industrial da propriedade, mais a arquitetura da(s) lavoura(s) existente no campo ”;
- “o nível do edifício e do maquinário, onde cada edifício pode ser considerado o objeto de estudo a partir de sua implantação e técnicas construtivas, assim como cada máquina, ou ainda, o conjunto de máquinas abrigadas em cada edifício, a partir do *layout* que determina sua posição no edifício e sua tecnologia intrínseca ao processo produtivo que se dá no edifício”;
- “o nível agro-ecológico, onde se estudaria a arquitetura genética”.

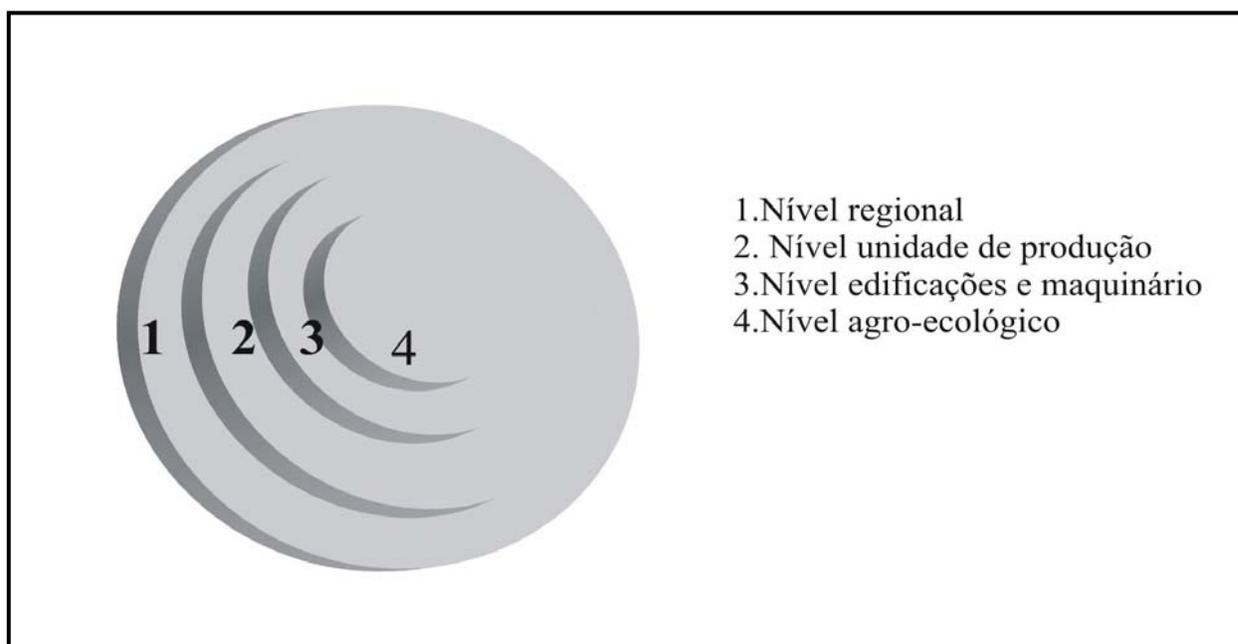


Figura. 4.2 - Método de abordagem - Níveis de abordagem

Fonte: Argollo Ferrão, A. M. , 2004 (b)

No âmbito desta pesquisa, foi utilizado o método de abordagem para caracterizar a arquitetura do cultivo da uva e da produção de vinho artesanal em três dos quatro níveis propostos: o nível regional do território da bacia do rio Jundiá-Mirim; o nível da unidade de produção, a partir da descrição das implantações dos sítios de uva e vinhedos no âmbito da bacia; e o nível da edificação das construções típicas dos sítios de uva.

Um mapeamento preliminar da arquitetura rural do município de Jundiá foi feito, procurando detectar as principais características em cada zona do seu território.

A bacia do Jundiá-Mirim foi escolhida por apresentar um histórico de ocupação fortemente baseado na cultura dos imigrantes italianos que lá se estabeleceram no final do século XIX. Os imigrantes italianos também se estabeleceram em outras regiões, como a do bairro do Traviú em Jundiá; entretanto, a delimitação da área de estudos deve-se à vinda de um grupo específico de imigrantes de origem italiana, que se instalou nessa área.

Procedeu-se a um levantamento bibliográfico sobre a Arquitetura Rural e os municípios da bacia do rio Jundiá-Mirim, bem como a uma contextualização dos aspectos culturais da uva e do vinho, ambos desenvolvidos simultaneamente aos levantamentos realizados nas propriedades escolhidas para o estudo. Tais levantamentos procuraram levar em conta tanto os aspectos culturais como os aspectos físicos de cada sítio. As propriedades foram inicialmente selecionadas por possuírem características históricas marcantes na formação do município, características estas ligadas a um possível acervo para o patrimônio cultural, e também associadas ao itinerário do circuito das frutas. Este levantamento teve como ponto de partida o município de Jundiá, mais especificamente as propriedades rurais localizadas na área da Serra do Japi. As propriedades iniciais, por ordem de levantamento, foram a Fazenda Ermida e a Fazenda São Francisco das Montanhas, bem como as propriedades produtoras de uva e vinho artesanal, ou seja, o sítio São Roque e o sítio Nossa Senhora do Carmo, este último determinante para a definição do universo de estudos na bacia do rio Jundiá-Mirim. Ainda neste âmbito, de modo a contribuir para a compreensão da evolução dos processos históricos, durante a primeira fase foram escolhidas estas propriedades rurais representativas, as quais possuíam características relacionadas aos ciclos econômicos do café e da uva, bem como aspectos de preservação ambiental.

Dentre as propriedades da bacia, dez foram selecionadas, considerando-se o sistema ativo da produção de uva ou vinho, de acordo com as seguintes características: facilidade

de acesso aos dados, acesso físico; presença de herança cultural ou aspectos da evolução da arquitetura; paisagem relevante.

O mapa apresentado na figura 3.9. traz uma primeira caracterização da Arquitetura rural de Jundiaí, no nível de abordagem regional, em que se destacam as marcas deixadas pelos ciclos produtivos do café e da uva, bem como seus aspectos ambientais intrínsecos, principalmente na região da serra do Japi.

Para o levantamento de dados da bacia do rio Jundiaí-Mirim, foram entrevistados profissionais do setor público e privado, e de organizações não governamentais, que se encontravam envolvidos com arquitetura, agricultura, planejamento e meio ambiente; tais entrevistas contribuíram para a composição do contexto em que se desenvolvia a pesquisa, isto é, para o delineamento do universo de trabalho.

O levantamento das propriedades rurais foi realizado por meio de visitas “in loco”, consulta a tabelas, mapas aerofotogramétricos, fotos, fotos aéreas e entrevistas com administradores das propriedades, além da pesquisa bibliográfica que se processou prévia e simultaneamente aos levantamentos. O objetivo das entrevistas foi levantar aspectos culturais e produtivos, e complementar o desenho das implantações dos sítios.

Após os procedimentos exploratórios, delimitou-se o universo a ser estudado com a identificação da área de estudos, pois o primeiro mapa com levantamento de propriedades em Jundiaí demonstrava aparentemente três áreas de impacto para a pesquisa: áreas das fazendas centenárias de café; área com características ambientais da serra do Japi; e as áreas ao norte do município, apresentando características históricas e de preservação ambiental, na região da bacia do rio Jundiaí-Mirim, com os sítios de uva.

O segundo vetor, definido como vetor dos processos produtivos, norteou a pesquisa, considerando a importância do ciclo produtivo da uva. A partir do mapa anterior, definido pelos processos culturais, verificou-se a importância de se restringir a pesquisa a uma área de estudos definida como bacia do rio Jundiaí-Mirim. Foram feitos dois levantamentos nesta região, e uma propriedade foi escolhida para análise.

Chegou-se a este universo de estudos, englobando-se parte dos municípios de Jundiaí, Jarinu e Campo Limpo Paulista, tendo em vista as unidades de cultivo da uva e produção de vinho artesanal que compõem sua Arquitetura Rural. A partir desta especificação da área, é formado o nível de abordagem regional, gerando a localização das propriedades

através do aerofotogramétrico, como mostrado nos dois mapas dos recursos hídricos e na foto aérea da região abordada. Os mapas de recursos hídricos foram incluídos para permitir a verificação de uma relação entre o posicionamento da área de produção e a presença de recursos hídricos.

Em seqüência aos levantamentos e identificação da área de estudos, foram feitos os levantamentos bibliográficos correspondentes ao vetor “processo produtivo” da cadeia da uva, quando se coletaram dados internacionais e nacionais a respeito da uva e do vinho. Como resultado, foram feitos estudos a respeito dos aspectos culturais da bacia (festas e espaços de religiosidade) e aspectos produtivos (etapas do processo de produção de vinho artesanal e edificações: produção e habitação).

O levantamento de dados das propriedades considerou os níveis de abordagem da unidade de produção e das edificações, incluindo a paisagem.

5. Arquitetura Rural na bacia do rio Jundiá-Mirim

5.1. Aspectos culturais na bacia: festas e espaços de religiosidade

As marcas da religiosidade na região, em função da cultura italiana, são percebidas nas festas realizadas na comunidade, correspondentes ao vetor de processos culturais da metodologia adotada. As festividades desenvolvem-se em locais singulares relacionados aos espaços de igrejas católicas locais, devido a esta cultura. Sabaté (2004), resulta que estas discussões poderiam focar a comunicação, uma narrativa ou festas e locais memoráveis; entretanto, estes espaços transmitem informações da História da região, do entorno ou de uma determinada tradição.

a) Igreja Senhor Bom Jesus do Caxambu (bairro do Caxambu)

A igreja é a sede principal da paróquia Senhor Bom Jesus do Caxambu (no bairro do Caxambu) e promove duas festas religiosas por ano, a festa do padroeiro São Vicente Mártir, em janeiro; também iniciou, há seis anos, no mês de agosto, a festa do vinho artesanal.



Figura 5.1. Fachada da igreja S. Bom Jesus do Caxambu, festa do vinho e produtor Joaquim Angelo Galvan (Juca). Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2006.

Este evento é caracterizado pela presença de produtores de vinho que fazem parte da Associação de Vinhos Artesanais da região, os quais levam, para degustação, tonéis com amostras de vinho branco, tinto e destilados de uva Niágara branca ou rosada, denominados de bagaceira ou grapa, e também a jeropiga, um licor de uva Niágara branca. Alguns produtores expõem fotos que mostram o histórico da família. A comissão organizadora da festa compõe-se dos membros da comunidade da igreja, e um dos atrativos, como em todas as festas da região, é a comida típica dos italianos: muita polenta,

frango e massas. Em 2006, os produtores organizaram uma recepção para turistas com orientação da pesquisadora Regina de Fatima Bernardi Ghisi, uma palestra e visitas para conhecer as adegas, movimentando os sítios São José, São Pedro, Nossa Senhora do Carmo e Santa Adélia, entre outros que aceitaram participar deste evento.

b) Capela São Sebastião (bairro da Roseira)

A primeira capela de São Sebastião foi construída no mesmo local onde está a capela atual, no bairro da Roseira em 1918. Sua planta media 2 m x 2,5 m, tendo sido ampliada para 3 m x 5 m, para finalmente ser demolida e substituída, em 1959, pela igreja da figura 5.2.



Figura 5.2 - Capela S. Sebastião, implantação e ao lado fachada



Figura 5.3. - Interior da Capela com Nossa Senhora Aparecida e São Sebastião

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

A Capela São Sebastião é a sede da Paróquia do bairro da Roseira, onde ocorre a “festa italiana” da comunidade, no mês de outubro de cada ano. A comunidade fazia originalmente sua festa no mês de janeiro (comemorando o dia de São Sebastião, vinte de janeiro). Todavia, decidiu-se mudar as comemorações para o “mês de Nossa Senhora Aparecida”, a fim de evitar a concorrência com a “Festa de São Vicente Mártir”, da Paróquia Senhor Bom Jesus do Caxambu, que ocorria em vinte e dois de janeiro.

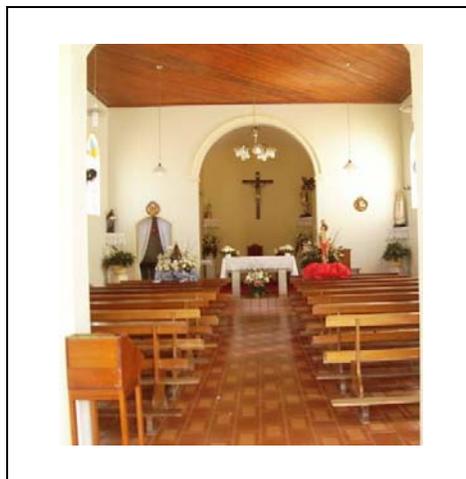


Figura 5.4 - Interior da Capela São Sebastião

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

A capela não possui salão para as festas da comunidade e, nos dias de comemorações, o espaço utilizado é o galpão da Associação de Moradores do bairro da Roseira, situado ao lado da capela.

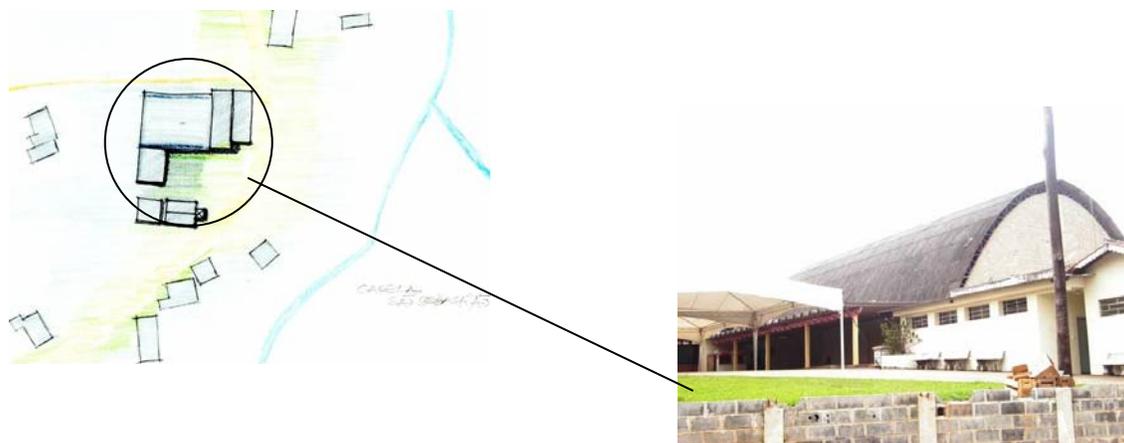


Figura 5.5. - Salão de festas da comunidade

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

Na figura 5.6. ambiente da “festa italiana” da Roseira. O vaso de rosas brancas no centro da foto representa as flores que deram nome ao bairro; trata-se de uma roseira nativa da região.



Figura 5.6. - Balcão da Cozinha da festa italiana da Roseira

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

A festa italiana da Roseira constitui-se das mesmas características das festas italianas que acontecem na região, como a culinária italiana composta da famosa polenta, do frango frito, das massas; marcam presença os trabalhos voluntários de artesanato, como os desenvolvidos pelo clube de mães que atua também na festa da igreja Senhor do Bom Jesus do Caxambu. O grupo, formado por senhoras e pessoas da comunidade, foi fundado

há doze anos, em 1994, para auxiliar os trabalhos sociais das igrejas, elaborando peças de tricô, crochê e bordado, bem como peças com pintura em tecidos para comercialização nas festas. A verba arrecadada reverte-se para material de continuação do trabalho artesanal, remédios, e renda para pessoas doentes que não podem comprar os suprimentos de que necessitam.



Figura 5.7.- Clube de mães da festa da Roseira

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

c) Capela São Roque (bairro da Toca)

A Capela São Roque está localizada em frente ao sítio São Roque, no Bairro da Toca, em Jundiáí.



Figura 5.8. - Fachada e vista da Capela São Roque na década de 1950 e vista de 2005.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

São realizadas festas da comunidade no salão da associação comunitária local, situado ao lado da capela.



Fig.5.9. Implantação do Sítio São Roque.

5.2. Aspectos produtivos: etapas do processo de produção de vinho artesanal e edificações: produção e habitação

A compreensão das etapas de processo produtivo de vinho artesanal, correspondente ao vetor da metodologia aplicada, implica o conhecimento das variedades de uva e da sua constituição, bem como da compreensão do conceito de vinho artesanal, além do processo produtivo propriamente dito.

A uva é o fruto da videira, da família *Vitaceae*. Além do seu consumo in natura como fruta fresca, é utilizada para produzir sucos, doces (geléias, compotas), vinho e passas. Sua classificação científica é a seguinte:

Reino : *Plantae*

Filo: *Magnoliophyta*

Classe *Magnoliopsida*

Ordem: *Vitales*

Família: *Vitaceae*

Gênero: *Vitis*

Espécies: (existem mais espécies)

Americanas – *Vitis labrusca*, *Vitis rotundifolia*, *V. munsoniana*, entre outras

Européias – *Vitis vinifera*

Asiáticas – *Vitis amurensis* e *V. coigenitae*

A classificação técnica das uvas é subdividida em comuns ou rústicas e uvas finas. As uvas comuns ou rústicas em geral são as de espécies americanas (*Vitis labrusca* ou *V. bourquina*). A polpa se solta da película ao ser pressionada. Como exemplo, podem-se citar as uvas: Niágara Branca, Niágara Rosada, Isabel, Concord, Bordô, entre outras.

As uvas finas em geral são variedades européias (*Vitis vinifera*), apresentam polpa e aroma moscatel ou neutro. Apresentam bagas grandes, polpa carnosa, trincante ou crocante – bagas que se podem cortar ao meio com os dentes sem desmanchá-las, e aderentes à película quando de mesa. As uvas para mastigar são Itália, Rubi, Benitaka, Redglobe, entre outras. As uvas destinadas para o vinho possuem bagas pequenas e polpa deliqüescente (desmancham-se em suco aquoso quando espremidas) ou fundentes (bagas sucosas, cuja polpa se desprende da película quando espremida), descritas mais adiante.

A legislação brasileira classifica os vinhos de mesa em finos e comuns. Os vinhos finos são elaborados a partir de uvas do grupo das européias da espécie *Vitis vinifera*, isto é, Cabernet, Merlot, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Moscato, entre outros.

Os vinhos comuns são aqueles provenientes de uvas do grupo das americanas, das espécies *Vitis labrusca* (Isabel, Bordô, Niágara etc.) e *Vitis bourquina* (Herbemont e Jacquez), além dos híbridos Seyve Villard 5276, Couderc 13, Seibel 2, entre outros.

Existe uma tendência em admitir a produção de vinho a partir de uvas finas (*Vitis vinifera*), mas no Brasil, devido ao grande consumo e disponibilidade de uvas comuns, a produção de vinho, a partir destas variedades, é legalmente autorizada.

As variedades para vinho tinto comum são as mais utilizadas no Brasil para produção de vinhos e sucos. Os vinhos tintos utilizam as variedades Isabel, Bordô, Concord, Herbemont e Jacquez, e os vinhos brancos, comum, Niágara Branca.

As variedades finas têm aumentado o seu cultivo no Brasil nos últimos anos, apesar da pouca adaptabilidade às nossas condições climáticas.

Para vinho tinto fino, as variedades são Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Carmenère, Beaujolais, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Merlot, entre outras.

Para vinho branco fino, as variedades são: Chardonnay, Chenin Blanc, Gewüstraminer, Moscatel Branco, Pinot Blanc, Riesling, Itáliaico, Sauvignon Blanc, Sémillion e Trebbiano.

Existem também as variedades híbridas (*Vitis labrusca x vinifera*), desenvolvidas a partir da adição das características organolépticas das variedades européias à rusticidade e produtividade das americanas.

As variedades híbridas para vinho tinto são IAC 138-22 “Máximo”, Catawba. Seibel 2 “Corbina”, Seibel 5213, entre outras.

As variedades híbridas utilizadas para vinho branco são IAC 21-14 “Madalena” (Moscatel), JD 930 “Moscatel de Jundiaí”, entre outras.

O vinho é uma bebida alcoólica feita, tradicionalmente, da fermentação do mosto da uva; depois de pronto, pode passar por um amadurecimento em barricas de carvalho ou outras, sendo depois engarrafado e ficando em repouso em adegas. Além dos componentes da uva, ele agrega à sua composição substâncias formadas durante a fermentação, bem

como as originadas no período da madeira (reações de oxidação), e no envelhecimento da garrafa (reações de redução).

Portanto, trata-se de uma bebida de estrutura complexa, “viva”, em constante evolução, segundo Hernandez (2006). Embora alguns enólogos rejeitem esta denominação, existem outras bebidas denominadas vinho, feitas de outros frutos, flores ou outros ingredientes, que são seguidas de qualitativos como vinho de amoras, vinho de jabuticaba, entre outros.

Entretanto, do ponto de vista técnico, é interessante que a palavra vinho seja utilizada exclusivamente para referir-se ao fermentado de uvas, ficando para as demais bebidas a designação de fermentado alcoólico.

A fermentação alcoólica é o fenômeno responsável pela transformação do açúcar em álcool. Além do álcool, são produzidos o gás carbônico, outros compostos aromáticos e o calor. A fermentação, como lembra Rizzon (1996), só é possível com a ação das leveduras, as quais são microorganismos com tamanho 450 vezes menor que o milímetro.

O vinho artesanal ainda não possui um conceito bem definido, mas pode-se dizer que se trata da produção de vinho em escala não industrial, em geral relacionada à agricultura familiar e às tradições de descendentes europeus, principalmente italianos.

A designação artesanal, neste caso, não significa que o vinho foi feito manualmente, mas como a vinificação é um processo biológico que transforma a uva em vinho, pode-se dizer que mesmo o vinho industrial é elaborado e não fabricado, pois mesmo dentro de uma indústria o processo é acompanhado pelo elaborador que controla as etapas de vinificação.

A vinificação é o processo biológico que transforma a uva em vinho. O processo simplificado descrito por Hernandez (2006) mostra que a vinificação ocorre depois que a uva é colhida, levada à vinícola, identificada e pesada. Em seguida, confere-se o teor de açúcar e acidez. Após as análises, a uva é levada para uma esteira ou cesta de plástico (quando em pequena produção), onde é depositada em uma máquina que extrai o engaço. Após o desengace a uva é levada para uma prensa, que faz uma leve pressão para que ela rompa a casca e libere o suco. Depois a mistura irá fermentar em tanques ou em recipientes de vidro ou inox. Após esta fermentação, o produtor escolherá se o líquido irá envelhecer em barris de madeira de carvalho ou de outros tipos de madeira. O vinho é engarrafado após o envelhecimento.

As principais etapas da vinificação em branco e em tinto são apresentadas respectivamente nas figuras a seguir, segundo Hernandez (2006), adaptado de Rizzon (1996):

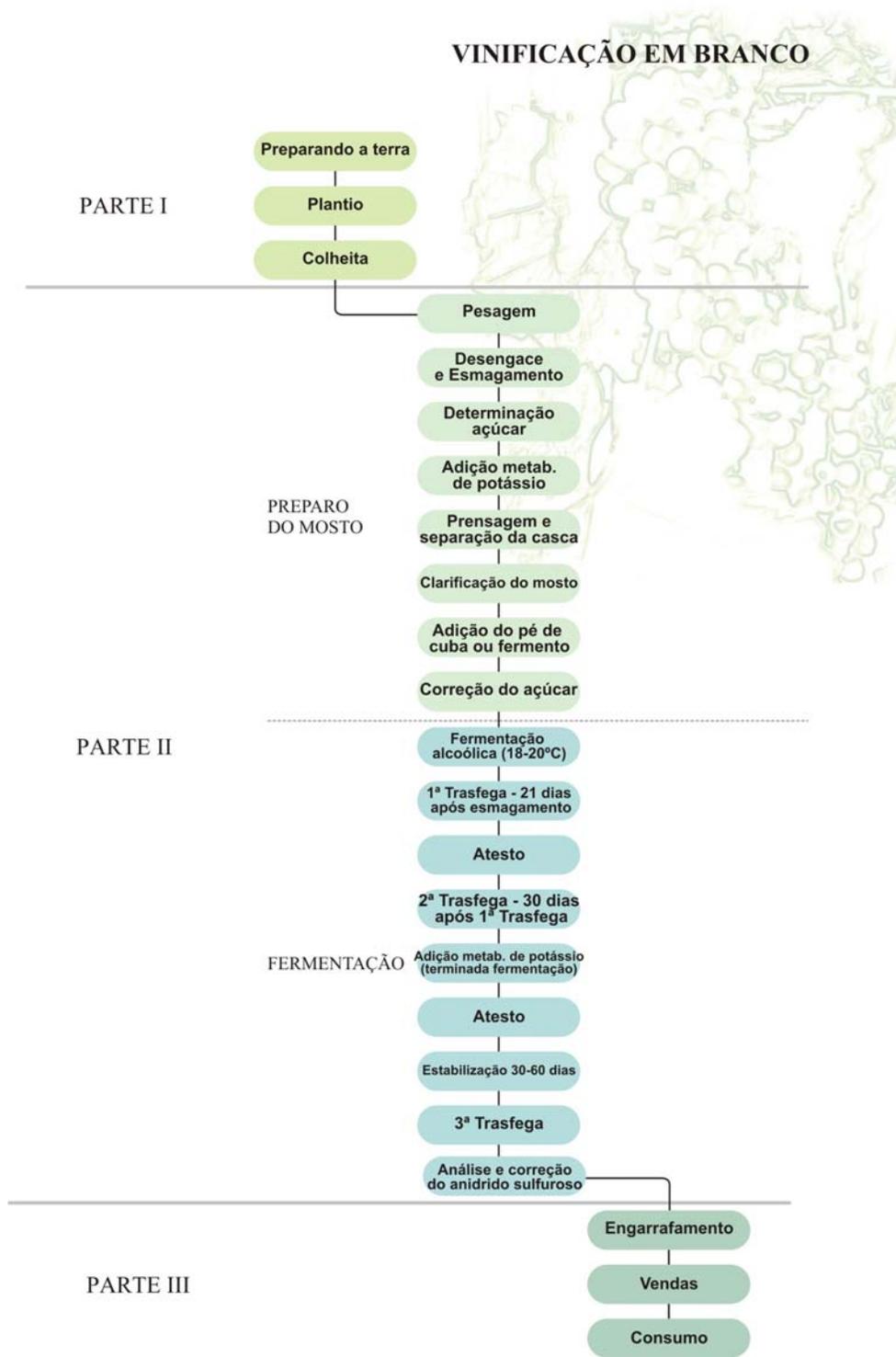


Figura 5.10. - Processo da vinificação em branco Fonte : Hernandez, 2006.

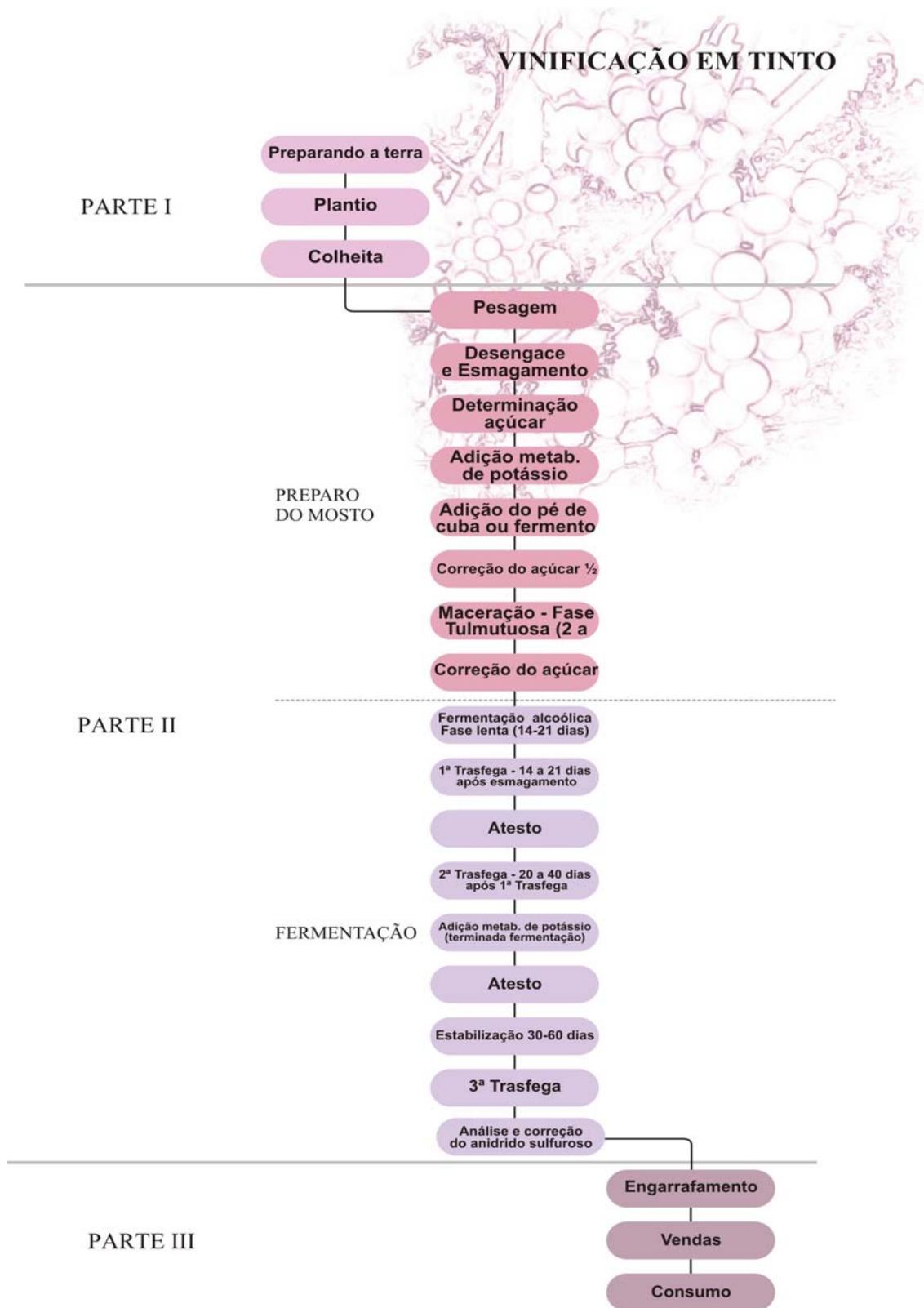


Figura 5.11. - Processo da vinificação em tinto Fonte: Hernandez, 2006.

Colheita

O processo de vinificação inicia-se com a colheita das uvas, sendo a maturação e a sanidade das uvas (sem podridões ou ferimentos causados por insetos ou pássaros) um dos aspectos mais importantes para a elaboração de um vinho de qualidade.

Para colher a uva, é necessário analisar o teor do açúcar, a acidez, os aspectos da cor da uva e a consistência da baga.



Figuras 5.12. Produtor na lida do vinhedo do sítio Mingotti em Jundiaí e detalhes da sua produção em setembro de 2005.

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

As uvas de vinho devem ser colhidas em seu ponto maior de concentração de açúcar com 20 a 22° Brix, que é a medida do açúcar pelo refratômetro (aparelho que dá uma leitura do teor de sólidos solúveis no mosto em graus Brix), ou mostímetro (aparelho parecido com o termômetro, que fornece a porcentagem dos açúcares dos mostos).

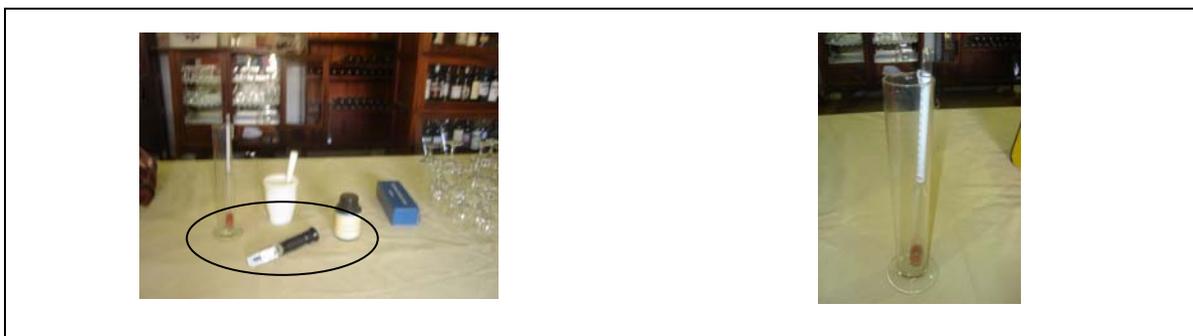


Figura 5.13. - Refratômetro no destaque à esquerda e densímetro ou mostímetro à direita .

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2006

As uvas devem ser colhidas nas horas mais frescas do dia e transportadas para cantinas. No Brasil, as variedades brancas estão prontas para colheita em janeiro e as tintas, normalmente em fevereiro. A colheita é feita cem dias após a floração.

Pesagem

Após a colheita, a uva é identificada e pesada, para os cálculos de sulfitagem, clarificação e correção do teor de açúcar.

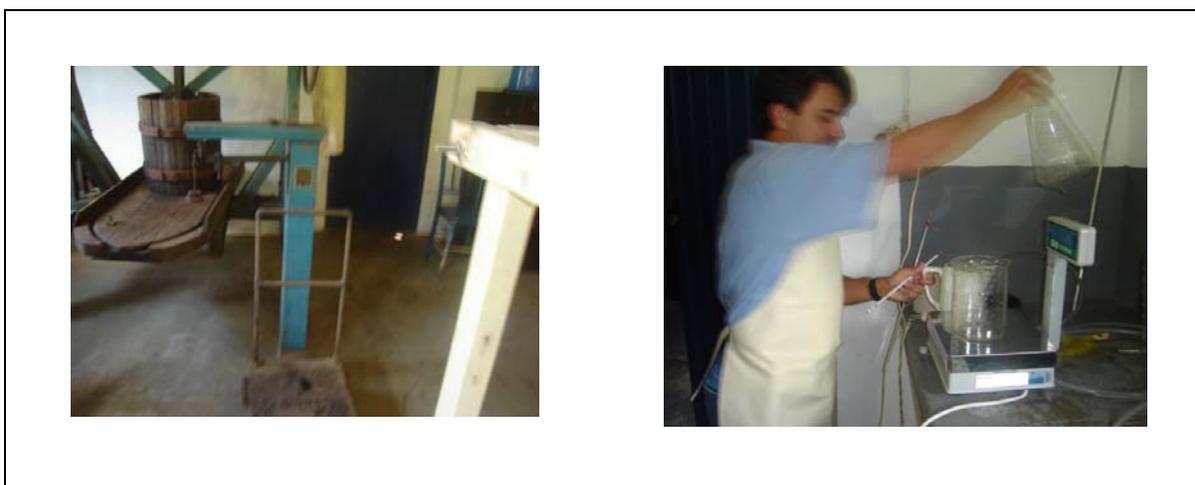


Figura 5.14. Tipo de balança utilizada para pesagem de uvas à direita e balança de precisão no Instituto Agrônômico da Secretaria de Agricultura-SP em Jundiaí..

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2006

Desengace e esmagamento



Figura 5.15. Seqüência de fotos que mostra as etapas de desengace e esmagamento no processo de produção de vinho artesanal.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2006

O desengace é o processo de separação das bagas do engace, e os equipamentos utilizados são as desengaçadeiras e as prensas para o esmagamento. O esmagamento deve ter pressão suficiente para romper a casca e promover a mistura entre o suco da uva e açúcar com as leveduras que estão na superfície externa das cascas.



Figura 5.16. Etapas de desengace e esmagamento no processo de produção de vinho artesanal.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2006

As uvas são colocadas para soltarem o engace dentro do equipamento e neste caso possam por dois rolos com tela metálica, movimentados por uma manivela. Soltam-se as bagas pela parte de baixo; logo após, o resultado é passado por outra tela metálica para separação dos engaces que ficaram.

Determinação do açúcar

A quantidade de açúcar é determinada com o uso do refratrômetro ou mostímetro, para fins de correção, após as duas etapas seguintes, bem como para a definição do tipo do vinho.

Adição do Metabissulfito de Potássio ao mosto

O metabissulfito de potássio é um sal branco solúvel em água que libera o gás sulfuroso (SO_2); é utilizado para impedir o desenvolvimento de microorganismos indesejáveis durante a fermentação, entre outras ações.

As próximas etapas de prensagem e separação da casca, além da clarificação do mosto (a frio ou com bentonita enológica), acontecem somente no vinho branco.

Adição do Pé de cuba ou Fermento (levedura)

As leveduras vêm do campo junto com as uvas e com a pruína, camada de cera que recobre as cascas. Mas, para acelerar a fermentação, existe o pé de cuba, que é uma parte do mosto preparado com dois a três dias de antecedência, para aumentar as leveduras; há também as leveduras selecionadas encontradas no comércio, utilizadas para a mesma finalidade.



Figura 5.17. – Pé de cuba e leveduras utilizadas na produção do vinho artesanal

Correção do teor de açúcar do mosto (Chaptalização)

Deve ser feita somente com açúcar de cana, de preferência na forma cristal. O açúcar deve ser dissolvido e dividido em duas partes na vinificação em branco, a primeira parte no segundo dia da fermentação, e a segunda, no quarto dia da fermentação. Na vinificação em tinto, a primeira parte deve ser efetuada na maceração, e a segunda, após a separação da casca. Os vinhos secos apresentam no máximo 5 gramas/litro de açúcar; os demi-sec 5,1 a 20 gramas/litro; e os suaves apresentam mais que 20,1 g/l de açúcar em sua constituição.

Em um dos sítios estudados neste trabalho, o da família Mingotti, constatou-se que utilizam a proporção de 10 kg de açúcar para 100 litros de mosto para tinto seco, de 15 a 20 kg de açúcar para tinto suave e de 25 kg para o rosado.

Na vinificação em branco, as cascas são separadas antes da fermentação alcoólica, enquanto que na vinificação em tinto a fermentação tumultuosa ocorre com o mosto em contato com cascas e sementes para extração da cor, aromas e polifenóis.

Fermentação

A fermentação é o processo biológico que transforma o açúcar em álcool e gás carbônico, produzindo compostos aromáticos e calor. Possui a etapa tumultuosa e a lenta.

A fase tumultuosa é a da multiplicação das leveduras, e para facilitar este processo utilizam-se o pé de cuba e as leveduras selecionadas.

Quando há presença de cascas, no caso do vinho tinto, estas são empurradas para cima devido à ação do gás carbônico. Nesta fase, chamada de maceração, deve-se fazer a remontagem, que consiste em submergir as cascas da uva para a parte inferior do recipiente durante o período da maceração. No vinho tinto, após esta fase, faz-se a descuba para separar o mosto da parte sólida. Outro ponto importante é a fermentação malolática (ácidos málicos em lácticos), nos vinhos tintos e não nos brancos, para manter um pouco de acidez.

A fermentação deve ser feita em recipientes vedados, mas com passagem de gás carbônico, para não transbordar com o efeito desta etapa.

Na fase lenta, o açúcar é consumido, a intensidade da fermentação diminui, e o mosto é colocado em recipientes que permitam a vedação (como os batoques hidráulicos) para a saída do gás carbônico, impedindo assim a entrada do oxigênio.

Existem batoques hidráulicos de vidro, que podem ser adaptados com rolhas de borracha furada e pedaços de mangueira de borracha, por onde se insere a extremidade em um recipiente com água limpa, trocada todos os dias.



Figura 5.18. – Batoques na fermentação em garrações de vidro e tonéis de madeira.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

Durante a fermentação lenta são realizadas as trasfegas, atostos e outras operações para manter a qualidade do vinho.

Trasfega

É a separação do vinho da borra, substância formada por restos de casca de uva, sementes, leveduras mortas, e outros sedimentos que se depositam no fundo dos recipientes.

Atesto

Operação que visa manter os recipientes com a menor quantidade possível de ar, feita após trasfegas.

Terminada a fermentação lenta, coloca-se metabissulfito de potássio no vinho branco, antes da estabilização, para neutralizar qualquer reação oxidativa ou biológica resultante de resíduos.

Estabilização

A estabilização é o período de trinta a sessenta dias após o final da fermentação lenta, em que o vinho permanece em recipiente fechado, reduzindo os sedimentos após engarrafado.

Engarrafamento

Deve-se levar em conta a boa higienização e a qualidade das rolhas (de cortiça aglomerada, cortiça aglomeradas com chapas de cortiça natural nas duas extremidades e as de cortiça natural) nesta fase do processo. As garrafas escuras são as mais indicadas, com pescoço longo, capacidade para 750 ml e com formato adequado para o empilhamento na adega.

Rotulagem

De modo geral, os produtores de vinho artesanal da região não utilizam rótulos nas garrafas e garrafões de vinho ou produtos derivados. Há, entretanto, exceções em que o vinho é normalmente conhecido pelo sobrenome do produtor.

Armazenagem

O vinho é cuidadosamente armazenado em cantinas ou adegas arejadas, limpas e sombreadas.

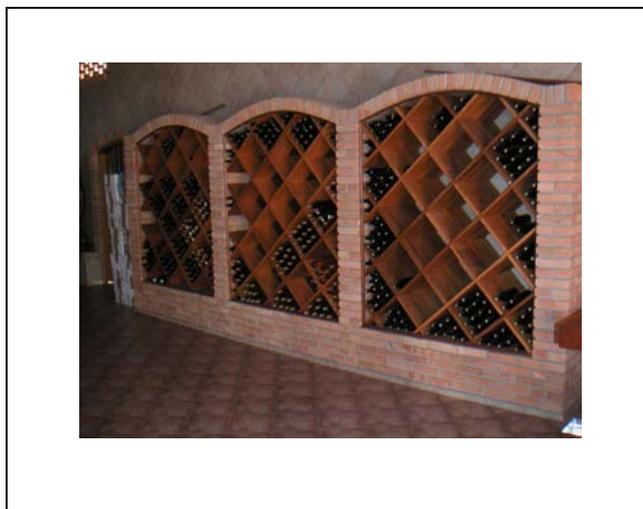


Figura. 5.19. Garrafas de vinho da adega da família Mazziero

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

Máquinas e equipamentos para a produção do vinho artesanal (Nível de abordagem de edificações e maquinário)

As máquinas e equipamentos integram o processo produtivo de vinho artesanal em suas diversas etapas, demonstrando a evolução tanto da vinificação quanto das edificações. As prensas utilizadas na região são mecânicas ou manuais, e são usadas para a retirada do mosto das bagas sem o engace. Na figura 5.20., aparecem algumas desengaçadeiras e prensas utilizadas na década de 1940, apresentadas por Gobbato (1942):

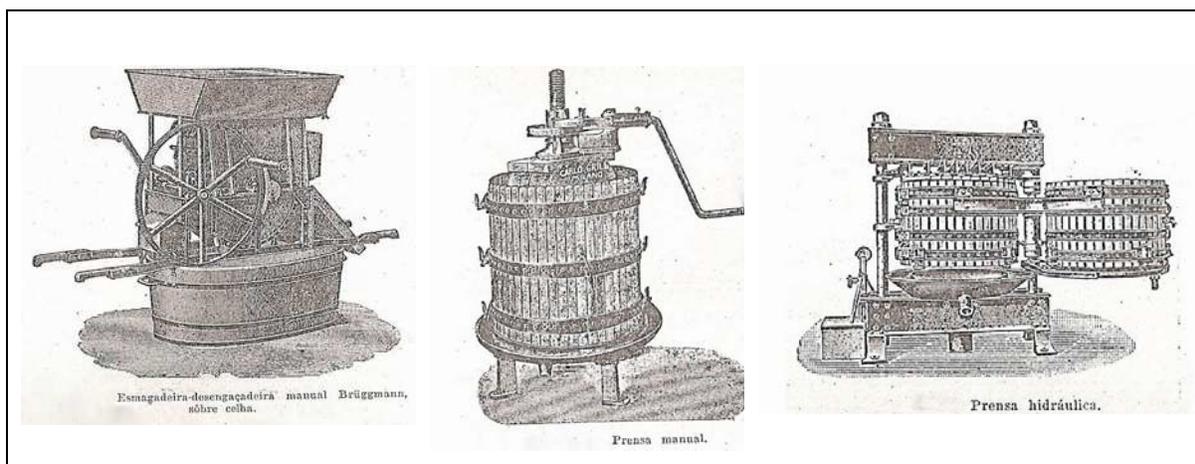


Figura 5.20. - Desengaçadeiras e prensas antigas

Fonte : Gobbato (1942)



Figura. 5.21. À esquerda, uma prensa manual de madeira utilizada na etapa de esmagamento; no centro e à direita, fotos de uma máquina para desengace e esmagamento, italiana, de aço inox, utilizada no Sítio Nossa Senhora do Carmo em Jundiáí.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

As tinas de madeira, ainda utilizadas por alguns imigrantes, eram originárias de tonéis recortados; atualmente estão sendo substituídas por galões de plástico.



Figura 5.22. – Tina de madeira utilizada pela família Mingotti.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

Nos processos atuais, existem equipamentos que executam tanto a tarefa de moer as uvas, quanto de prensá-las.



Figura. 5.23.- Prensa utilizada no Sítio da família Mingotti

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005

Na figura 5.23., uma máquina de moer uvas, utilizada pelos imigrantes italianos no início do século XX. Atualmente as uvas são moídas em modernas máquinas elétricas de aço inoxidável, importadas da Itália, ou produzidas pela indústria nacional.



Figura. 5.24. - Sr. Mingotti na festa da Roseira mostrando seu equipamento

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

As tinhas e as prensas manuais feitas em madeira eram utilizadas pelos antepassados pioneiros da produção de vinho em Jundiaí. Elas são expostas com orgulho por um produtor local, descendente e herdeiro de muitas tradições ainda conservadas na região.



Figura 5.25. - Entalhes em tonel de jurupinga em sítio da família Mazziero

Foto : Evelyn Gregory Moraes, 2004.

As imagens apresentadas nas figura 5.25. foram encontradas numa adega do sítio Nossa Senhora do Carmo. Tais imagens, esculpidas em tampas de tonéis de carvalho, representam figuras ligadas à cultura da uva e do vinho, sempre remetendo à sensualidade, à alegria, e às relações entre sagrado e profano. Nos levantamentos feitos para este trabalho, estas foram as únicas esculturas em tampas de tonéis de vinho encontradas.

Com base na relação entre processo produtivo de vinho artesanal e arquitetura tendo em vista a evolução das edificações, podem-se definir duas construções típicas, relevantes na implantação dos sítios de uva : a cantina e as habitações de dois tipos , conjuntas a adegas e independentes.

Espaço para produção do vinho: Cantina (Nível de abordagem de edificações e maquinário)

A qualidade do vinho recebe influência da técnica na manipulação da uva e do edifício em que estes trabalhos se processam. Este edifício denomina-se cantina, podendo ser desde o local em que o pequeno vitiviniculor transforma a uva em vinho, até o estabelecimento enológico da indústria. A figura 5.26. apresenta um antigo projeto de arquitetura para cantinas modelo de grande porte segundo Gobbatto (1942) extraído de seu manual de vitivinicultura.

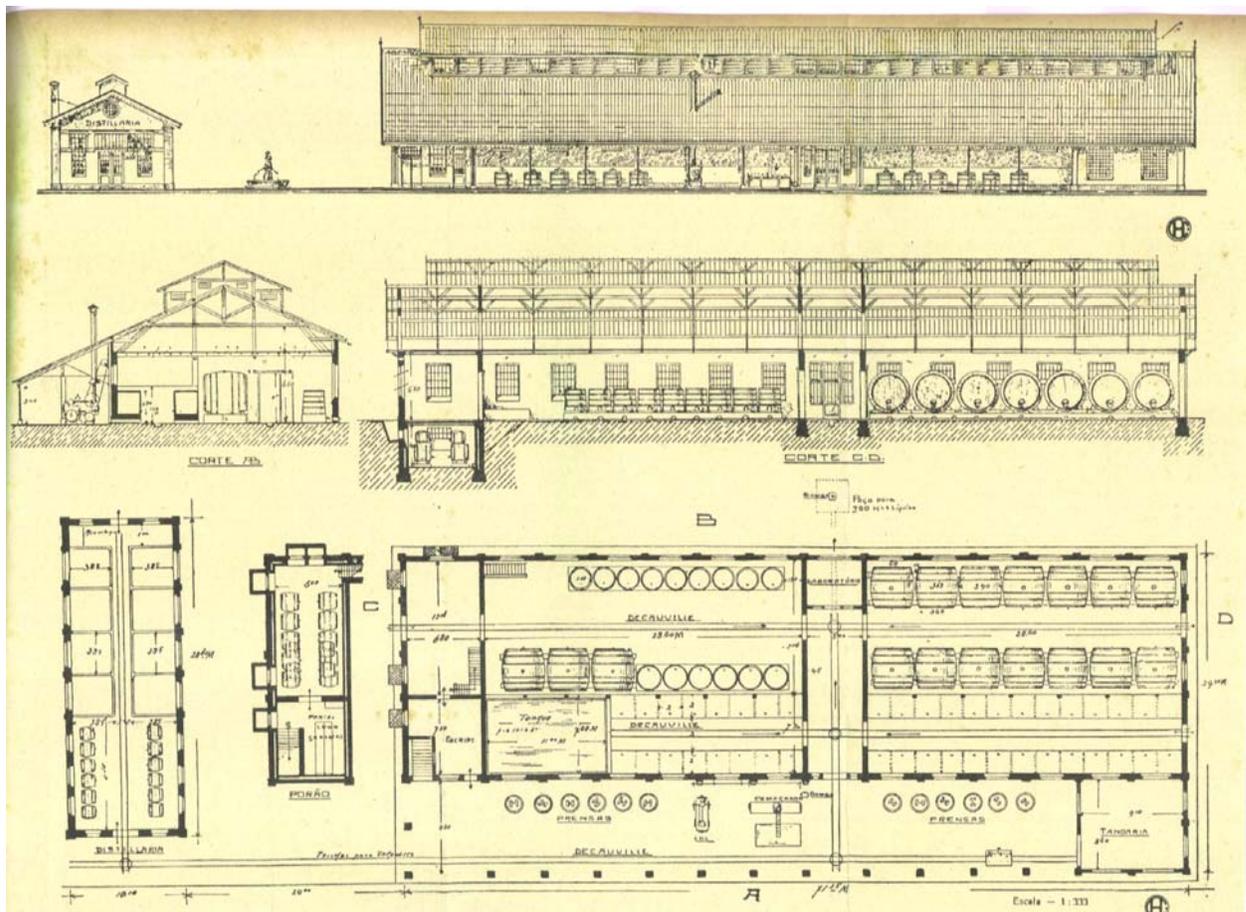


Figura 5.26. – Projeto de Cantina sem residência

Fonte : Gobbatto (1942)

A cantina do pequeno produtor, nesta região, normalmente está implantada no mesmo conjunto de sua residência, sendo esta uma das características marcantes da arquitetura dos sítios de uva e vinho artesanal na bacia do rio Jundiá-Mirim.

As cantinas devem ser construídas com paredes grossas, materiais de fácil higienização, e com os detalhes de projeto para o espaço de produção e adega que melhor se adaptem às condições de iluminação e temperatura para produção e armazenamento do vinho. A figura 5.27. mostra o interior de uma cantina do Sítio Nossa Senhora do Carmo que apresenta pouca iluminação para o “sono” do vinho, que, segundo este produtor, são as características necessárias para produção de um vinho de qualidade.



Figura 5.27. – Cantina do sítio Nossa Senhora do Carmo; nota-se a pouca iluminação.

Foto : Evelyn Gregory Moraes, 2004.

As figuras 5.28., 5.29. e 5.30. apresentam planta, corte e fachada desta mesma cantina, localizada próxima a residência do proprietário no sítio Nossa Senhora do Carmo.

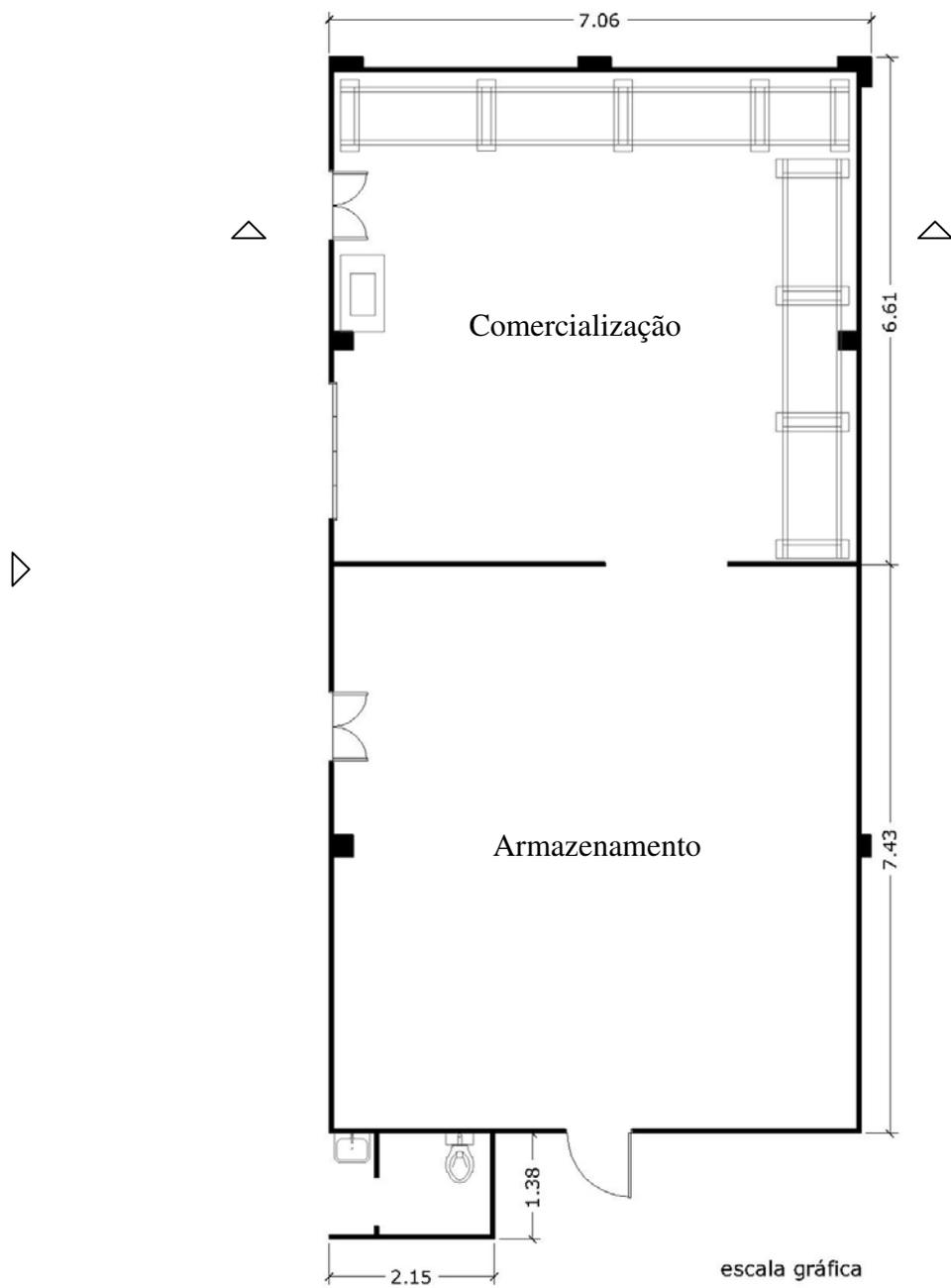
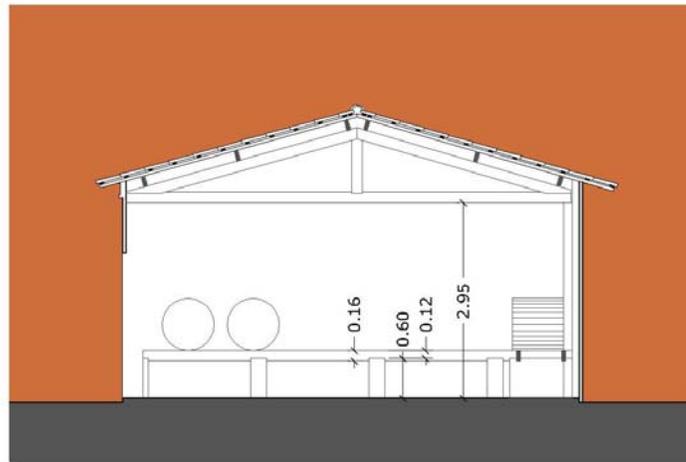
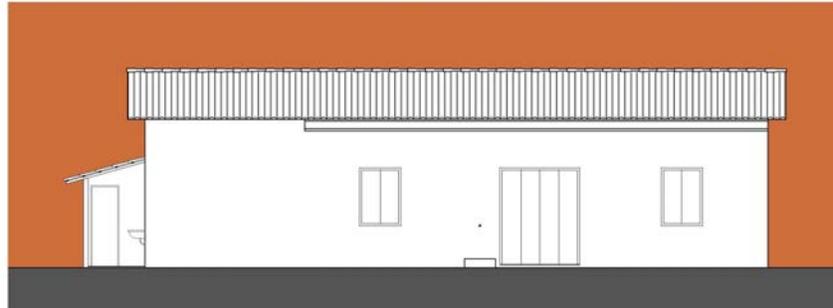


Figura 5.28. Planta da cantina (armazenamento e engarrafamento) e galpão de comercialização do sítio Nossa Senhora do Carmo



escala gráfica

Figura 5.29. Corte do galpão de comercialização do sítio Nossa Senhora do Carmo, Jundiaí.



escala gráfica

Figura 5.30. Fachada do galpão de armazenamento e engarrafamento do sítio Nossa Senhora do Carmo, Jundiaí.

As figuras 5.31. e 5.32. apresentam plantas e cortes de uma cantina antiga para pequenos vitivinicultores, integrada a uma residência de três quartos (sala, cozinha e galpão), mas ainda sem sanitários, conforme o programa adotado na época.(Gobbato 1942).

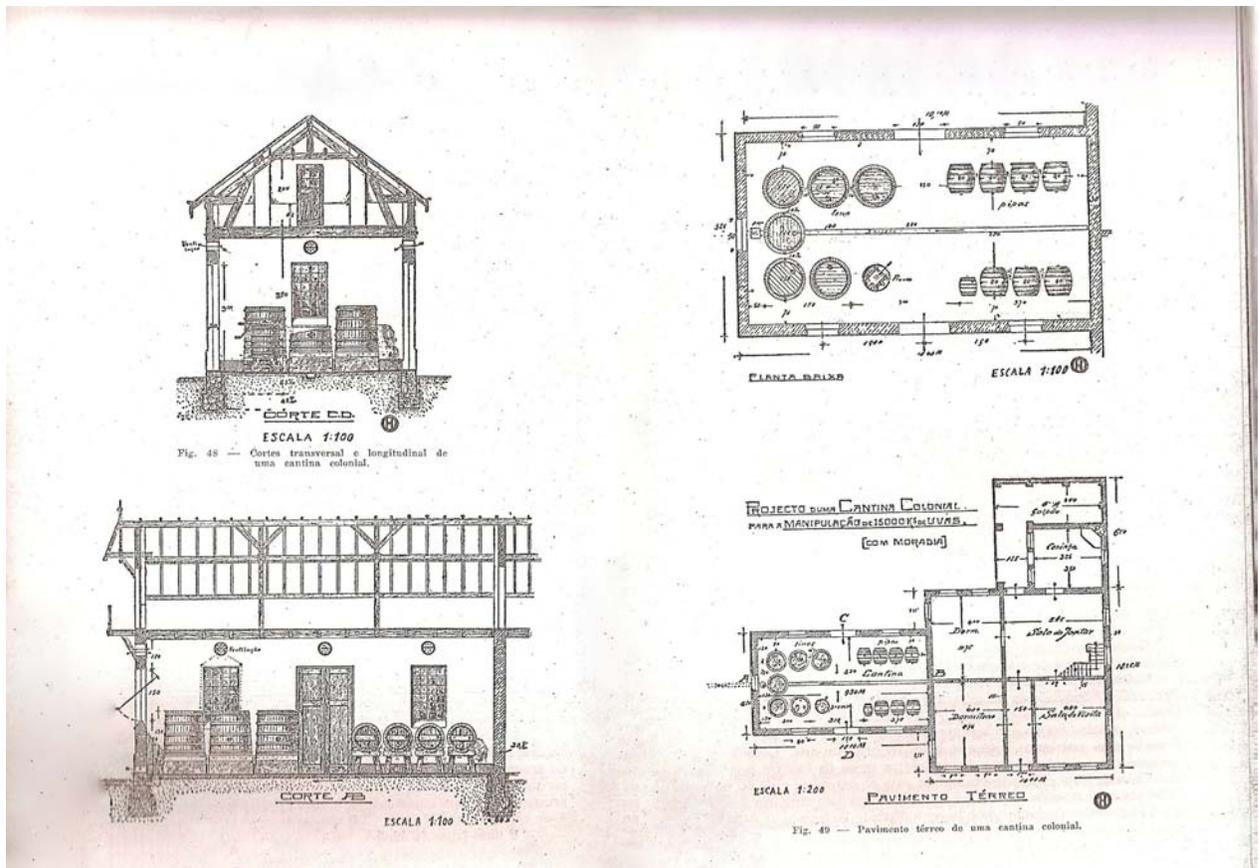


Figura 5.31. - Projeto de cantina com residência

Fonte: Gobatto (1942)

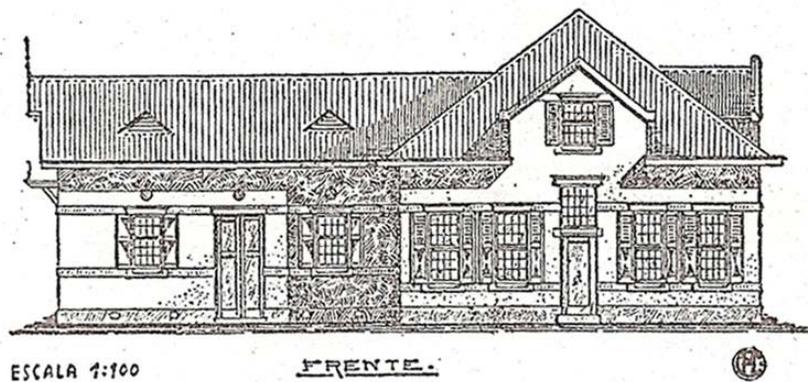


Figura 5.32. - Fachada de cantina com residência

Fonte: Gobatto (1942)

Casa típica dos colonos italianos da bacia do rio Jundiá-Mirim

A habitação geralmente encontra-se localizada próximo à adega, com pátio central. A maioria dos sítios utiliza água de mina, sendo servidos por redes de esgoto ou fossa séptica e eletricidade. As propriedades possuem antena parabólica e acesso à Internet. Construções simples, sem sofisticação. As residências, assim como os galpões de produção e comercialização de vinho, e as demais construções complementares existentes na maioria dos sítios da região, possuem telhado duas águas (alguns em quatro águas), estruturado em madeira e coberto de telhas cerâmicas. As aberturas em geral não possuem molduras; as paredes estruturam-se em alvenaria de tijolos com revestimento externo argamassado e pintura.

Foi possível apurar na casa sede do sítio Santa Adélia, como mostrado na figura 5.33., e também por meio de diversas entrevistas e levantamentos de campo, que a organização da planta dessas casas dava-se em volta de uma grande sala retangular (4x8 m), onde ficava a mesa de refeições, que reunia a família nos quase sagrados horários do café, almoço e, principalmente, jantar. Para esta sala davam quatro quartos quadrados (4x4 m cada um), de modo que a planta da casa assumia a forma retangular (12x8 m). A porta da frente da casa voltava-se diretamente para a grande sala de refeições. Do lado oposto desta mesma sala havia uma outra porta que se abria para a cozinha, algumas vezes sem parede; e a área de serviços. O banheiro normalmente ficava fora do conjunto principal da casa.

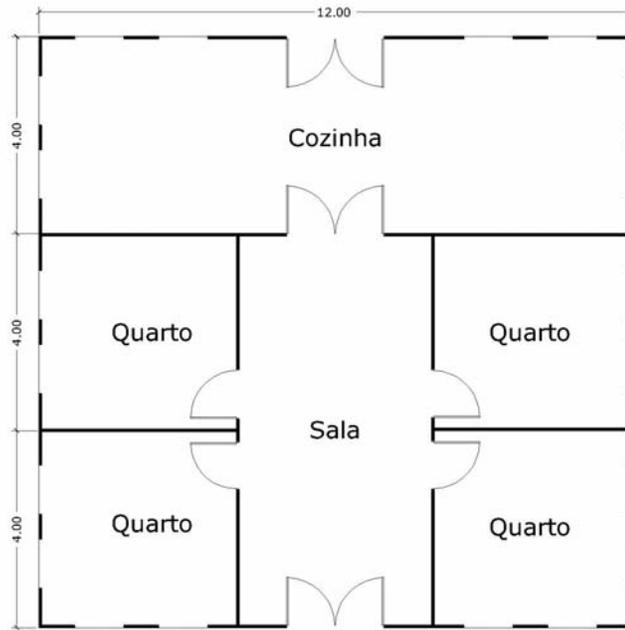
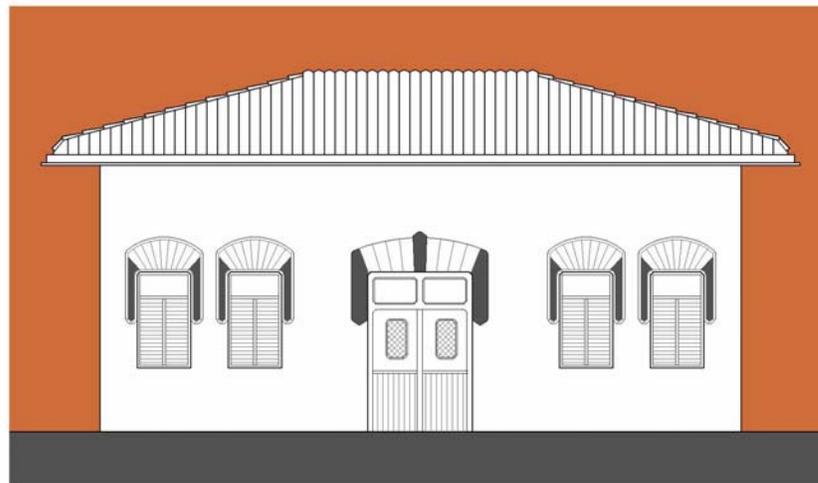


Figura 5.33.- Planta típica de habitação dos italianos verificada no sítio Santa Adélia



escala gráfica

Figura 5.34.- Fachada de habitação do sítio Santa Adélia

O pé direito utilizado era em média de quatro a cinco metros; e o caimento do telhado duas águas com enormes tesouras, como verificado no galpão do sítio Mazziero, era utilizado para a residência dos familiares.

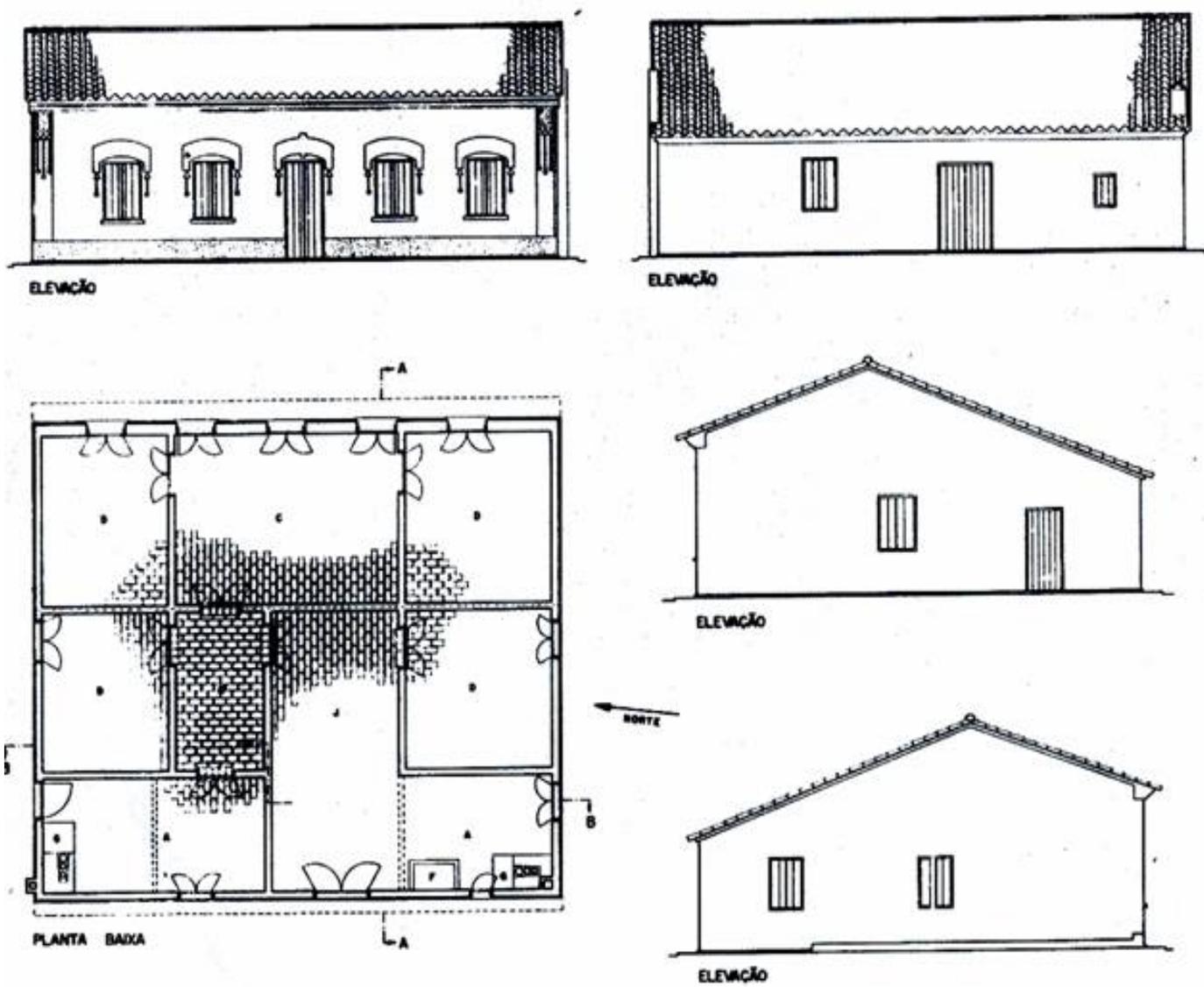


Figura 5.35.– Residência típica dos italianos da região.

Fonte: Filipini e Pereira, 1988.

5.3.Localização dos sítios de uva e vinho artesanal e os recursos hídricos (Nível de abordagem regional)

Os recursos hídricos da região da bacia constituem-se do rio Jundiáí-Mirim e de afluentes menores, que em alguns sítios cortam a propriedade. Na figura 5.36, observa-se a localização dos sítios, indústrias e capelas levantados neste trabalho em relação aos recursos hídricos; na figura 5.36., os mesmos elementos estão localizados dentro das respectivas sub-bacias:

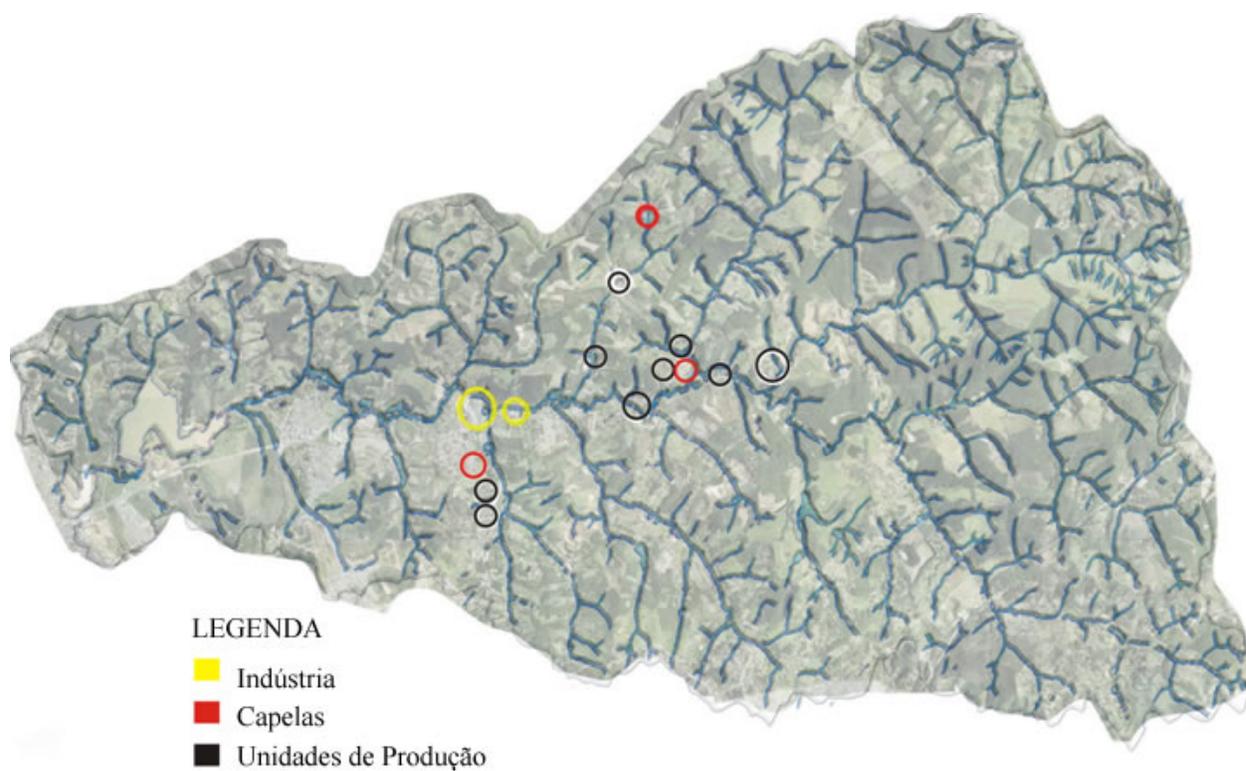


Figura 5.36. - Mapa Hidrográfico apresentando os locais estudados

Fonte: DIAGNÓSTICO... modificado (2003)

Na figura 5.37., mostram-se os mesmos elementos da pesquisa localizados dentro das respectivas divisões das sub-bacias, segundo DIAGNÓSTICO... (2003).

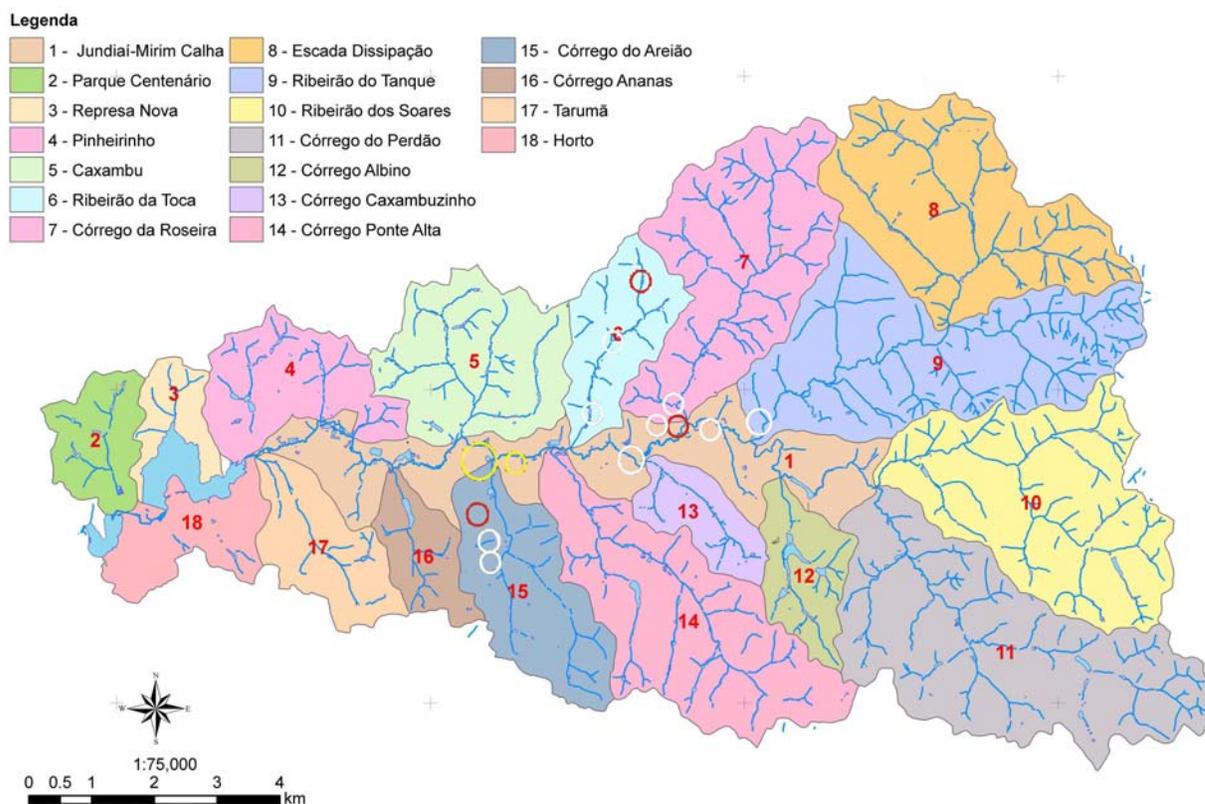


Figura 5.37. - Locais de estudo dentro das sub-bacias.

Fonte: DIAGNÓSTICO..., modificado (2003)

5.4. Unidades de Produção de uva e vinho artesanal na bacia do rio Jundiáí-Mirim (Nível de abordagem das Unidades de Produção)

Foram feitos os levantamentos a partir de fotos e implantação de dez sítios de uva, mais duas capelas rurais e uma igreja na zona urbana (todas construídas e freqüentadas pelos membros da comunidade de produtores de uva e vinho da região). O resultado permitiu que se esboçasse um panorama da arquitetura rural dos sítios de uva nesta unidade territorial. A Figura 5.38. apresenta uma foto aérea da bacia com as localizações dos sítios a serem analisados, capelas São Roque e São Sebastião e Igreja Senhor do Bom Jesus do Caxambu, e também a localização de duas importantes indústrias de bebidas (Cereser e Toscano) localizadas no rio Jundiáí-Mirim.

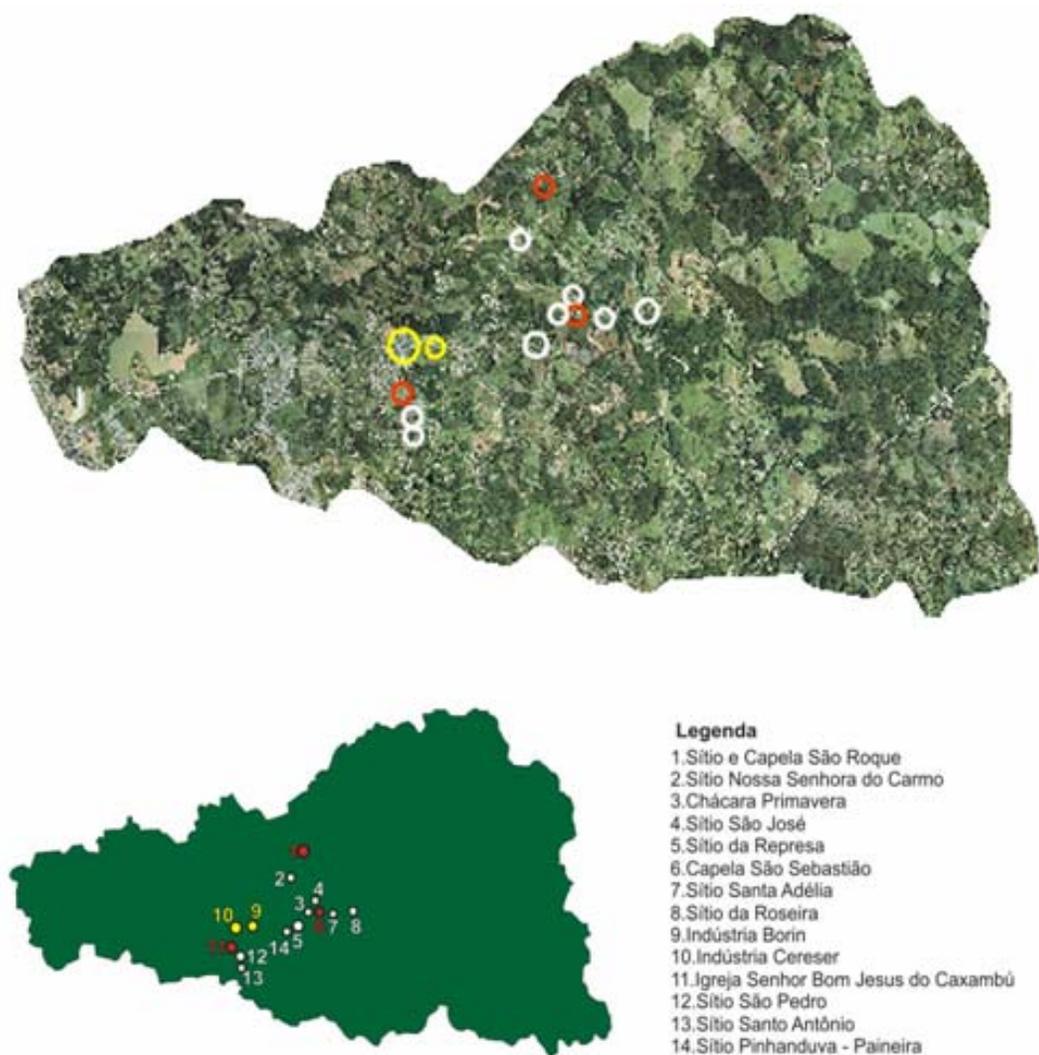


Figura 5.38. - Foto aérea os locais de estudo Fonte: DIAGNÓSTICO..., 2003, (Modificado)

5.4.1. Sítio Santa Adélia/ Família Fontebasso

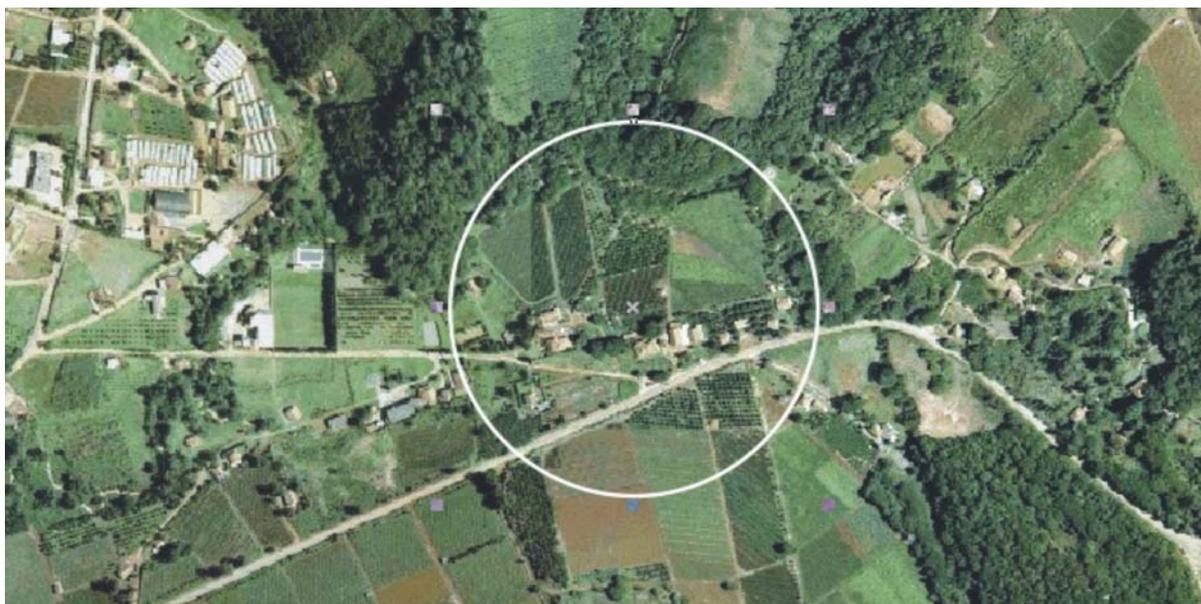


Figura 5.39. – Foto aérea do Sítio Santa Adélia / Família Fontebasso

O sítio de uva aberto pelo “nono” Fontebasso, no final do século XIX, permanece com a família até os dias de hoje. Obviamente, as divisas originais da propriedade sofreram modificações, em função da fragmentação ocasionada pelas sucessivas distribuições entre os herdeiros.

A propriedade foi adquirida em 1892 por Santo Fontebasso, proveniente de Veneza, bisavô do proprietário atual. Santo chegou ao Brasil em 1887 e se instalou em Itatiba, comprando o sítio de dez alqueires.

A figura 5.40. mostra o visto da “Inspectoria de Imigração Italiana” e a certidão de imigração de Santo Fontebasso.

A casa de Santo Fontebasso, (Fig. 5.43), construída em 1920, era de dois andares, e o que existe hoje é uma construção típica que foi alterada, com a demolição do andar superior, tendo preservada a fachada. O primo do proprietário está atualmente morando na residência.

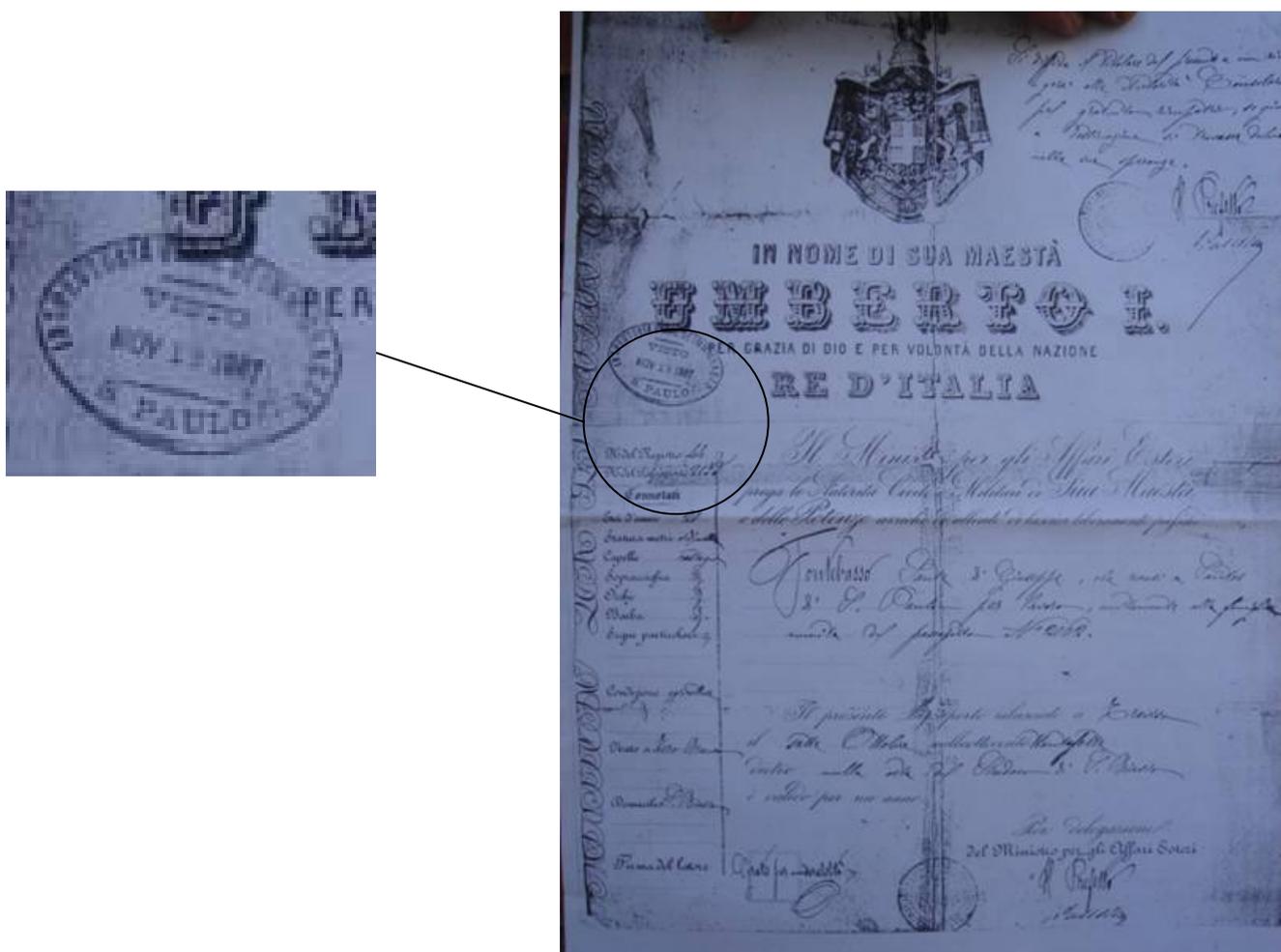


Figura 5.40. - Visto e Certidão da inspetoria italiana de 1887.

Fonte: Nivaldo Fontebasso, 2005.

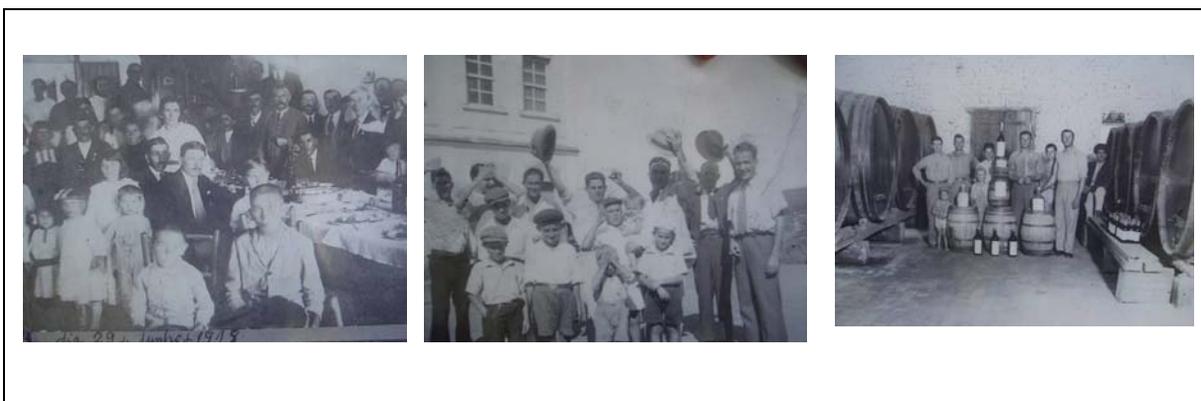


Figura 5.41. – Família Fontebasso reunida em volta da mesa, na foto central a casa sede com dois andares, e antiga adega. Fonte: Nivaldo Fontebasso, 2005.

Nivaldo Fontebasso, um dos netos de Santo Fontebasso, e na figura 5.41 apresenta sua trajetória familiar desde 1918. Nota-se a grande mesa de refeições em torno da qual a família italiana sempre se reunia, e alguns anos depois, a família apresenta-se reunida em frente a uma das casas da propriedade.

Jundiaí experimentou um relativo sucesso econômico entre as décadas de 1920 e 1930, a partir dos resultados positivos de muitos dos empreendimentos rurais implantados no município pelos italianos – tanto os *oriundi* como seus descendentes.

No município instalaram-se italianos *oriundi* vindos diretamente da Itália para Jundiaí, e também aqueles *oriundi* que, antes de virem para Jundiaí, permaneceram alguns anos em fazendas de café situadas em várias cidades da região. Este fenômeno se observa especificamente na bacia do rio Jundiaí-Mirim, território objeto deste estudo, e a grande maioria desses italianos são os responsáveis pela formação dos primeiros parreirais.



Figura 5.42. - Nivaldo e esposa; ao lado, foto atual da casa-sede com antena parabólica e a roseira. Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

Nivaldo Fontebasso casou-se, preparando a quarta geração. Na foto 5.43, pode-se notar a porta da fachada principal da casa-sede. Até as roseiras parecem vencer o tempo. Hoje em dia a antena parabólica compõe o jardim que antes não existia.

A casa-sede do sítio é original, embora tenha passado por diversas reformas. A planta vista na figura 5.43. parece seguir uma distribuição típica adotada pela grande maioria dos italianos que se instalaram na região, no final do século XIX e início do século XX. Trata-se de uma planta simétrica, retangular e modulada.



O acesso a casa é pela Avenida Humberto Cereser, e a propriedade localiza-se na beira do asfalto, com uma adega para comercialização de vinhos artesanais. O proprietário é o Sr. Nivaldo Fontebasso. O rio Jundiá-Mirim não se destaca, passando pelo fundo da propriedade.

Figura 5.43. -Fachada da casa sede.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

A propriedade de sete alqueires e meio possuiu 25% de reserva de mata, e chegou a ter nove residências de moradia: a do proprietário e familiares, as do meeiro e funcionários.

Tinha roda d'água, mas com o aterramento do leito do rio, ela deixou de ser utilizada, e por isso foi desmontada, não sobrando nenhuma engrenagem. Atualmente, utiliza-se água de poço.

O uso da propriedade é permanente, pois com a uva e vinho artesanal o sítio gera uma produção de três a quatro mil litros de vinho por ano, o que é pouco, se comparada à produção nas décadas de 1920 e 1930, que chegava a quarenta mil litros por ano.

Atualmente o proprietário diminuiu o plantio de uva de vinho, mas sem alterar o cultivo de uva de mesa. As uvas são das variedades Branca, Niágara, Rosada, IAC 138 e Curbina.

As edificações foram modificadas com o decorrer do tempo, como se pode perceber pelas fotos, e a casa sede possui características originais como os detalhes das janelas, telhas e tijolos. A maioria das construções possuem o tipo de cobertura de quatro águas, com inclinação de 30% e telha capa e canal. As paredes são de tijolo cerâmico. Não existem molduras de arremate no telhado. As fachadas têm varandas que são utilizadas como garagem, e o acabamento externo é reboco e pintura. Os elementos externos são: um paiol para produção de fubá, um galpão para produção de vinho e outro para comercialização dos vinhos artesanais.

Os materiais empregados no galpão de comercialização são: nas paredes, tijolos cerâmicos; no teto, telhas cerâmicas aparentes com estrutura de madeira; e o piso é cimentado. As esquadrias são de aço e de madeira. Os materiais de construção da residência principal eram fabricados por Santo Fontebasso, como se nota nas iniciais verificadas nos tijolos(Fig. 5.44).



Figura 5.44.- Telhas e tijolos utilizados nas construções do sítio Santa Adélia.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.



Figura 5.45. - Implantação do Sítio Santa Adélia

Legenda :

1. Residência
2. Galpão comercialização e engarrafamento
3. Galpão de produção e armazenagem
4. Paio
5. Depósito

5.4.2. Sítio da Roseira - Família Paolini - Adega Beraldo di Calle



Figura 5.46. Sítio da Roseira - Família Paolini - Adega Beraldo di Calle

O sítio da Roseira está localizado no km 12 da estrada de Jarinu ou rodovia vicinal asfaltada denominada Natal Lorencini, no município de Jarinu. O rio Jundiá-Mirim corta a propriedade.

O sítio possui atualmente seis residências: cinco de funcionários e uma do proprietário, com utilização permanente. A produção agrícola é diversificada com uvas, caqui e ponkã. A família produz vinho artesanal e se interessa pela atividade do turismo rural, que vem sendo difundida sobre os novos empreendimentos turísticos. Sua área é de três alqueires e as residências estão em bom estado de conservação.

A propriedade foi sendo subdividida, e hoje compõe-se por dois sítios, de dois irmãos. O sítio mais antigo ficou com o irmão mais velho. A sede foi reformada na década de 1960. Os antigos proprietários da família vieram de uma região da Itália chamada Citá Di Calle (cidade dos duques), próxima de Roma, e um dos descendentes, Beraldo Paolini, resolveu homenagear a cidade de seus antepassados com o nome da adega: Beraldo di Calle.

Beraldo Paolini e Filomena d'Átilio Paolini tiveram nove filhos, entre eles Ludovico Paolini, pai de Solange Paolini, atual administradora da adega, incentivadora da participação dos produtores da região na Associação dos Produtores de Vinho e atuante no programa do pólo regional do circuito das frutas.

As construções perderam seu caráter original, mas notam-se na residência localizada na parte alta do sítio as características da arquitetura proveniente das construções dos italianos que se estabeleceram nesta região, com a sala no centro, quartos que davam para esta sala, e a cozinha aos fundos da residência.

A propriedade é abastecida por poço, e pela companhia elétrica, sem gerador, possui antena parabólica e acesso à Internet via rede telefônica.

O acabamento externo nas construções é rebocado e pintado, ou como na adega com tijolo comum aparente. Os elementos externos principais são: o lago, a ponte, o galpão de armazenamento, produção e comercialização do vinho artesanal, e o pomar com frutas para venda.

São os seguintes os materiais empregados no galpão de comercialização são: tijolos cerâmicos baianos, teto sem forro somente de telhas cerâmicas, piso interno cimentado, e piso externo revestido de lajotas cerâmicas. A porta principal da adega é reta, com verga de madeira.



Legenda Sítio da Roseira:

1. Residência do Proprietário
2. Galpão Comercialização e engarrafamento
3. Galpão de Produção e armazenagem
4. Paiol

Figura 5.47. – Implantação sem escala - Sítio da Roseira

5.4.3. Sítio da Represa – Família Spiandorello



Figura 5.48.- Sítio da Represa– Família Spiandorello

O sítio da Represa está localizado na rodovia Humberto Cereser, onde se localiza o restaurante da família proprietária, Spiandorello. O sítio pertence à mesma família desde 1890. O rio Jundiaí-Mirim corta a propriedade, terminando em uma bela represa. A família já plantou uvas e produziu vinho, mas atualmente dedica-se ao turismo rural e ao restaurante, estabelecimento fundado em 1958, mas registrado apenas em 1960. No sítio de uva eram plantadas as uvas Seibl, Niágara Rosada e Branca; e o vinhodestinava-se ao consumo da família.

O sítio possui, atualmente, as residências dos proprietários, as moradias dos funcionários, um pomar com frutas e os galpões do restaurante.

A antiga casa-sede foi construída em tijolo de barro cozido, e possuía as características arquitetônicas das antigas residências dos italianos na região: sala grande ao meio e os quatro quartos voltados para esta sala, a cozinha com mesa grande para dezoito a vinte pessoas, fogão à lenha e quarto para despensa. A área de serviço encontrava-se localizada fora da casa, apresentando rancho para lavagem de roupa, o que se fazia com água do poço. O banheiro, também na área externa, possuía abertura no piso, tendo sido substituído pelos banheiros internos à residência. Havia um banheiro interno para tomar

banho. Havia, ainda, uma cocheira, onde uma vaca ficava até de manhã para a ordenha, e também um chiqueiro, na forma de um rancho pequeno.

Em 1945, foi montado o moinho movido à roda d'água, para moer o milho e produzir fubá para consumo próprio, o que também faziam os vizinhos, que pagavam em troca com o próprio fubá, ou seja, o pagamento pelo uso do moinho e do milho era feito com uma “medida” de fubá. A roda d'água movimentava um dínamo que fornecia energia para duas casas, sendo o sítio pioneiro na produção de energia elétrica na região.

As construções mais antigas mantiveram algumas das características originais, como as verificadas nas fachadas das janelas de madeira atualmente pintadas de azul turquesa, e podem servir de exemplos de patrimônio cultural dos imigrantes italianos da bacia do rio Jundiá-Mirim, como mostrado na figura 5.49.



Figura 5.49 - Implantação sem escala do Sítio da Represa

Legenda

- 1. Residência
- 8. Construções Complementares (galpão do restaurante)

5.4.4. Chácara Primavera - Família Juca Galvão



Figura 5.50. - Chácara Primavera - Família Juca Galvão

A Chácara Primavera está localizada em uma das estradas vicinais da Avenida Humberto Cereser. Atualmente possuiu 14 mil m² formados e 92 mil m² de reserva, totalizando 106 mil m².

A família plantou, até o momento, 25 mil pés de uva, entre uva de mesa e vinho, e rosada e branca. As de vinho são Brunella e Curbina. A família produz vinho há 20 anos, e o sítio é administrado pela família de Joaquim Ângelo Galvan, o “Juca Galvão”. Os avós de Juca Galvan, Antônio Galvan e Filomena Gruata, vieram de Nápoles, região da Itália, para trabalhar nas fazendas de café de Itatiba. O pai de Juca, Lourenço Galvan, casou-se com Benedita Leonardi, também italiana. Em 1955, a propriedade de Lourenço Galvan foi vendida, e a família dedicou-se a trabalhar durante muitos anos como funcionários da família Fontebasso, adquirindo assim conhecimentos suficientes para a produção do vinho. Juca Galvan casou-se com Dalva Spiandorello, cuja herança paterna (Sr. Antônio Spiandorello) corresponde à área levantada.

A propriedade possui ampla residência, embaixo da qual há um espaço destinado ao início do processo de produção do vinho. A propriedade segue as especificações e

orientações dos pesquisadores do Instituto Agronômico para a melhoria do processo de produção do vinho, relacionadas à quantidade do açúcar, período de colheita das uvas, quantidade do metabissulfito, condições ideais de temperatura, entre outras.

Todos os dias cuidam do parreiral, efetuando atividades como carpinar, prender e pulverizar, até o tempo de colheita. Produzem vinho tinto seco, suave, rose seco, rose doce.

No galpão de estoque é feita a comercialização, e é lá também que fica o estoque dos vinhos produzidos em tonéis de 2000, 1200, 300 e 200 litros. Utilizam-se cestos para proteger os garrafões. A produção é feita após a colheita, no mês de janeiro de cada ano. O sítio é bastante íngreme, e na frente do galpão de estocagem existe um espaço para apreciar a vista da paisagem, onde se pode ter uma agradável visão do parreiral.

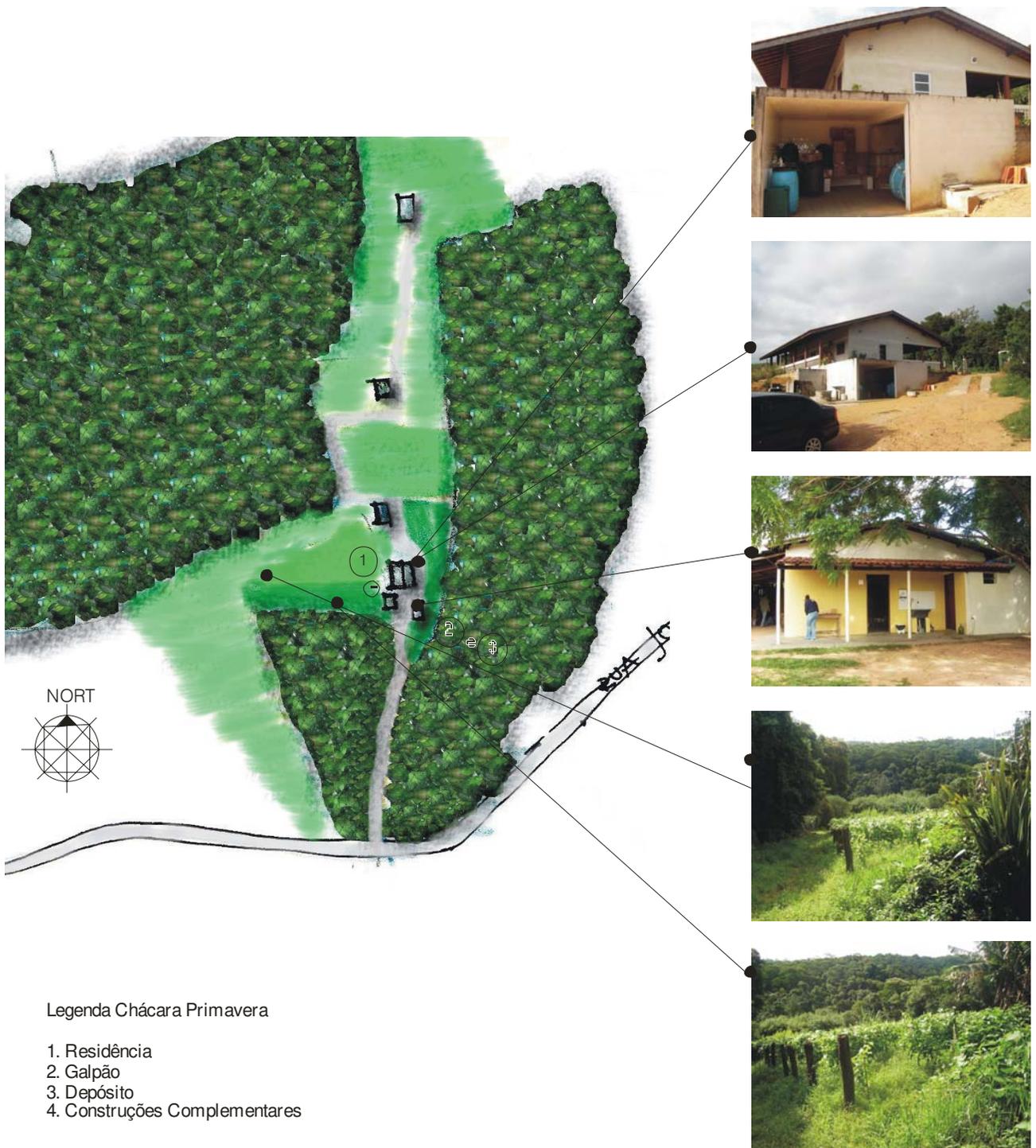


Figura 5.51. - Implantação sem escala - Chácara Primavera

5.4.5. Sítio Nossa Senhora do Carmo – Família Mazziero



Figura 5.52. - Foto aérea do Sítio Nossa Senhora do Carmo – Família Mazziero

O Sítio Nossa Senhora do Carmo está localizado no Bairro da Toca, em Jundiaí, na área da bacia do rio Jundiaí-Mirim. A propriedade pertence ao Sr. Pedro Mazziero; o acesso dá-se pela Av. Humberto Cereser, pelo asfalto, chegando-se pela estrada vicinal de terra. Esta propriedade possui uma área de cem mil m², ou quatro alqueires.



Figura 5.53. – Acesso ao sítio

Foto: Evelyn Gregory Moraes, Jundiaí, 2005.

As construções presentes no local são representadas por residências de funcionários, uma casa principal onde mora o proprietário e as construções complementares para produção de vinho e apoio para a produção. Ao todo, são quinze habitantes, entre crianças, adultos e idosos. O estado de conservação das construções é bom, mas os proprietários não mantiveram as construções antigas.



Figura 5.54. – Residência do proprietário
Foto: Evelyn Gregory Moraes, Jundiaí, 2005.

O uso da propriedade é permanente, já que existe cultivo de uva e produção de vinhos artesanais, a partir de quarenta mil pés de uva Branca, Niágara, Rosada, as duas de mesa; e Moscatel e Bordeaux. A família está implantando melhorias e ampliando as construções, estruturando assim a propriedade para o Turismo Rural.



Figura 5.55. - Escritório, depósito e garagem
Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

A propriedade foi comprada pelo avô do Sr. Pedro, João Mazziero, imigrante italiano que veio para trabalhar nas lavouras de café, na região de Araras, em 1878; ele trouxe consigo as técnicas para o plantio da uva e a produção de vinho.

As residências são muito simples e não possuem características originais. O tipo de cobertura é de quatro águas, com inclinação de 30% e telha capa e canal. As paredes são de tijolo cerâmico. Não existem molduras de arremate no telhado. A fachada não tem varandas, e o acabamento externo constitui-se de reboco e pintura.



Figura 5.56. - Fachada da residência do proprietário

Foto: Evelyn Gregory Moraes, Jundiaí, 2005

O sítio ainda é composto por um paiol para armazenamento, dois galpões para a produção de vinho e um galpão para a comercialização dos vinhos artesanais.



Figura 5.57 - Ribeirão da Toca e paiol.

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, Jundiaí, 2005

O limite frontal da propriedade é um córrego denominado Ribeirão da Toca.

Os materiais empregados no galpão de comercialização são os mesmos utilizados nas residências: nas paredes, tijolos cerâmicos, e no teto, telhas cerâmicas aparentes com estrutura de madeira; o piso é cimentado, e as esquadrias são retas, algumas com verga de madeira.

No galpão de produção, pode-se notar um detalhe no beiral da cantina que se manteve através do tempo.



Figura 5.58 - Detalhe do beiral que se manteve com o tempo



Figura 5.59. -Fachada do galpão de comercialização do vinho, e do galpão de produção

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, Jundiaí, 2005



Legenda Sítio Nossa Senhora do Carmo:

1. Residência
2. Galpão Comercialização e engarrafamento
3. Galpão de Produção e armazenagem
4. Paiol
5. Depósito
6. Escritório e Garagem
7. Banheiro Externo
8. Construções Complementares



Figura 5.60. – Sítio Nossa Senhora do Carmo

5.4.6. Sítio Pinhanduva/Paineiras - Família Brunholi



Figura 5.61. - Sítio Pinhanduva/Paineiras - Família Brunholi

A família Brunholi é proprietária do sítio Pinhanduva/Paineiras há mais de cem anos; tal família foi originada pelo imigrante italiano Antônio Brunholi, proveniente da comuna de Isola D'Elascola, província de Verona, região do Veneto. O Sr. Antônio inicialmente dirigiu-se a uma fazenda de café em Itatiba, tendo posteriormente comprado um sítio em Jundiá, casou-se com Dona Emma Balzanelli, imigrante italiana, com quem teve dez filhos: José, João, Maria, Pedro, Francisco, Albano, David, Carlos, Denis e Cezar.



Figura 5.62. - Sr. Antônio Brunholi e esposa Emma, ao lado dos filhos e netos.

Fonte: Família Brunholi

Muitas pessoas da cidade e região buscavam os vinhos fabricados no sítio pelo Sr. Antônio, e apreciavam a bebida com o acompanhamento de uma bela porção de polenta frita, outro tradicional costume italiano incorporado à cultura da região, até hoje presente na gastronomia local. Em 1950 ele decidiu expandir a adega, e iniciou assim a comercialização dos vinhos, com o auxílio dos filhos David e César. César casou-se com Dona Isidoria, vinda de Florianópolis (Santa Catarina), e juntos tiveram três filhos: Anísio, Arnaldo e Aldo. Atualmente, César Brunholi, filho caçula do Sr. Antônio, administra com o próprio filho, Arnaldo, e os netos a propriedade, que diversificou sua atuação no mercado, sendo um referencial turístico para o Circuito das Frutas. Nos tempos de alta produção, nas décadas de 1930/1950, das quatrocentas toneladas de uvas anuais que os Brunholi colhiam nas plantações de Jundiaí e Jarinu, pelo menos cem toneladas eram destinadas à produção de vinhos.

Os Brunholi foram produtores de vinho e uvas das variedades Seibel e Corbina; hoje, mesmo com uma produção diminuta, a família ainda comercializa vinho e doces. Em sua propriedade há um museu que apresenta objetos utilizados pelos antepassados na plantação de uva.



Figura 5.63. - Objetos de tanoaria e tesoura de poda da uva de 1920 no museu da Família Brunholi.

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2006.

Arnaldo, um dos netos do Sr. Antônio, continua trabalhando no ramo de plantio de uva e produção de vinho artesanal, e destaca a necessidade de uma conscientização maior

da importância da cultura de fabricar o vinho com qualidade, além da necessidade de uma maior união entre os produtores para o desenvolvimento da região. A família Brunholi comercializa o vinho para todo o Brasil e possui uma infra estrutura de engarrafamento dentro da sua propriedade, que conta com características tecnológicas avançadas, dentre as quais máquinas de engarrafamento automáticas.

A propriedade abriga seis habitantes, em uma área de cinco alqueires. As construções perderam as características originais, mas a família, percebendo a importância de resgatar a memória, implantou um museu que exibe uma tina de madeira de cem mil litros e objetos da época de maior produção da uva; há também fotos da família para valorizar a memória e uma construção que comercializa objetos de artesanato. As demais construções constituem-se de três residências, cantina de produção e engarrafamento, uma adega para comercialização de vinhos e doces, outra adega para comércio de artesanato, galpões de apoio e armazenagem, o museu (chamado Espaço de Cultura), o escritório, e o restaurante de gastronomia típica italiana.

As construções existentes não são originais, e a implantação, como observado na figura 5.64, constitui-se de um pátio na área residencial, acesso para o restaurante e para a adega, museu e casa de artesanato. O abastecimento é feito por meio de água de poço, e também possuem água da rua, obtida através do rateio do pagamento entre os vizinhos. O sítio possuiu uma área com vinhedo, acima das construções, que contribui para compor uma bela paisagem.



Legenda Sítio Pinhanduva - Paineira:

1. Residência
2. Galpão
3. Depósito
4. Construções Complementares



Figura 5.64. - Sítio Pinhanduva/Paineira - Família Brunholi

5.4.7. Sítio Santo Antônio - Família Boschini



Figura 5.65. - Sítio Santo Antônio – Família Boschini

O sítio Santo Antônio é administrado pela terceira geração da família Bosquini. O patriarca da família, Luigi Boschini, desembarcou em 1892, vindo de Mantoa, região da Itália, para trabalhar nas lavouras do café, no interior de São Paulo. Casou-se com Maria Zanini, de naturalidade italiana, tendo três filhos: Alexandre, Antonio e Angelina; transferiu-se para Jundiaí após acumular recursos trabalhando como colono, adquirindo em 1901 um lote de terras no Núcleo Colonial Barão de Jundiaí, na região da bacia do rio Jundiaí-Mirim.

Antônio foi o único filho que continuou trabalhando nas terras como agricultor, plantando uvas e hortaliças, e criando animais como galinha, porco e gado leiteiro. Na primeira colheita, já foram elaborados os primeiros vinhos para consumo próprio. Antônio Boschini casou-se com Josephina Passarin e tiveram os filhos Luiz, José, Maria, Ângelo, Valentim e Luzia.

Antônio continuou plantando as uvas Corbina, Isabel, Barbera; atualmente, planta também Niágara branca e rosada para produção de vinho. Ele comercializa pequenas quantidades, e também leva parte das uvas até a estação ferroviária para vender em São

Paulo e no exterior. No início da década de 1960, os três filhos Luiz, Ângelo e Valentim iniciaram uma indústria de vinho; o vinho produzido era comercializado na adega da propriedade. Na década de 1970, diminuíram a produção industrial de vinhos e aumentaram a produção de uvas de mesa, ou seja, as variedades Niágara. A família também produz mexericas, que são comercializadas quando existe uma produção excedente.

Atualmente a propriedade é administrada por Luiz e Ângelo; suas esposas trabalham na lavoura, com os filhos.



Figura 5.66 - Esposa de agricultor na lida.

Fonte: Família Boschini.

Um dos filhos do Sr. Luiz, José Boschini, é presidente da Associação dos Produtores de Vinho Artesanal (APVA), entidade situada na propriedade, e atua na organização de eventos como a festa do vinho artesanal, realizada uma vez por ano, no mês de agosto, na Igreja Bom Jesus do Caxambu. A APVA auxilia os produtores associados com consultorias químicas, para a melhoria da produção do vinho artesanal.

A propriedade compõe-se de oito residências, o galpão para comercialização dos vinhos e o galpão de produção. Ainda permanecem na propriedade construções originais do paiol e galpões de armazenamento. Paredes e pisos eram construídos com os tijolos e telhas de barro, o que pode ser verificado na figura 5.67.



Figura 5.67. - Antigo paiol e piso de tijolos em construção demolida

A construção original dos italianos foi reformada, mas foi mantido o detalhe de reboco em escada, o mesmo encontrado no Sítio Nossa Senhora do Carmo, como mostrado na figura 5.68.



Figura 5.68. - Detalhe de reboco na residência sede - característica dos italianos.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2006.

O abastecimento de água é feito através de poço, mas contam também com água da rua; o de energia é obtido através de companhia elétrica. A propriedade possui acesso à Internet, que é utilizada pelos netos dos administradores.

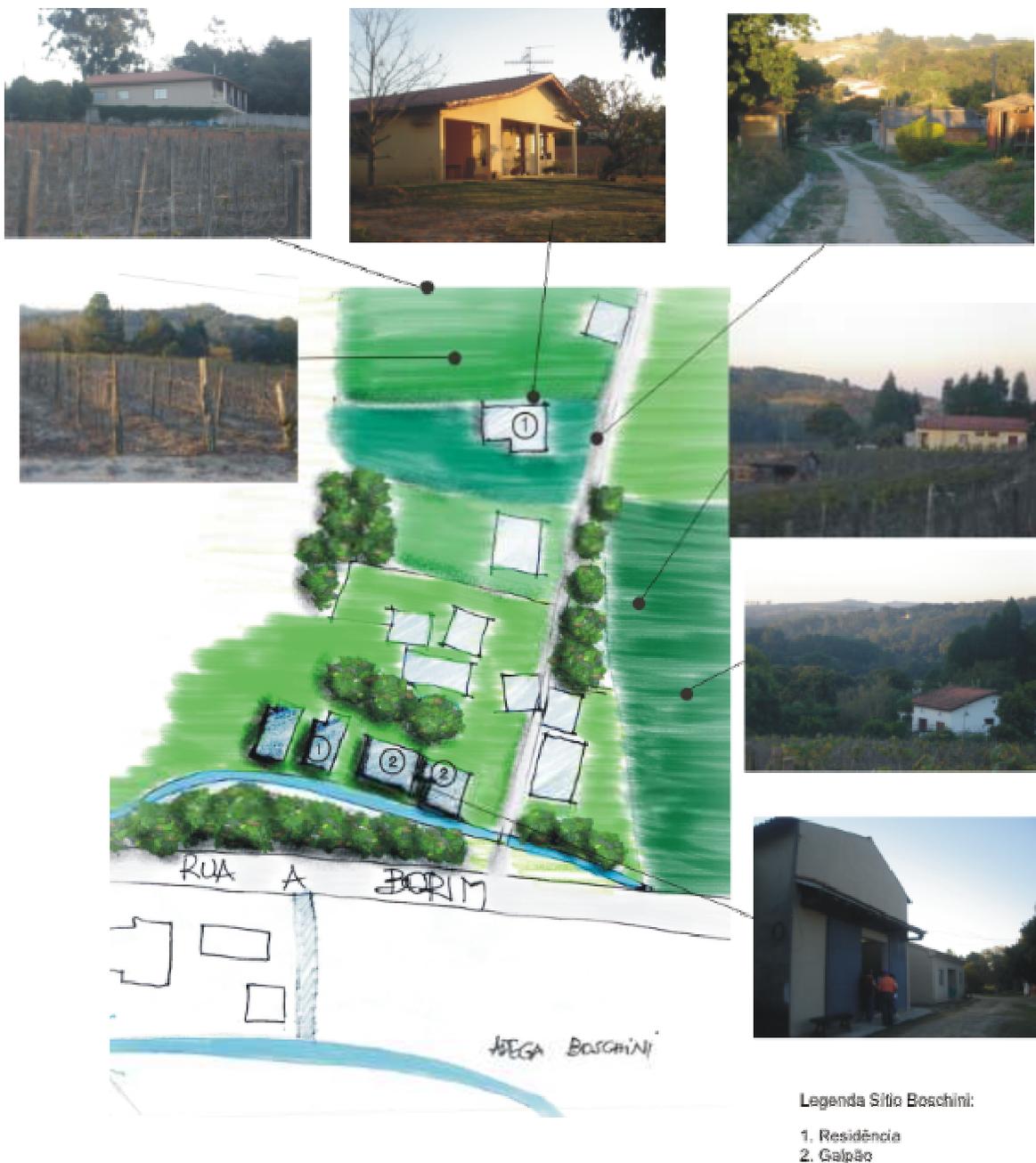


Figura 5.69. – Implantação sem escala do Sítio Boschini

5.4.8. Sítio São José - Família Mingotti



Figura 5.70. - Sítio São José – Família Mingotti

O sítio São José está localizado no bairro da Roseira, em Jundiá, e possuiu uma área de dois alqueires. Luigi Mingotti foi um imigrante italiano vindo para o Brasil em 1888, proveniente de Bérghamo Rovigo, originalmente para trabalhar em fazendas cafeeiras. Casou-se em Araraquara com Zenaide Tomazzi, e o casal mudou-se para Itatiba, onde teve oito filhos; entre eles, estava o Sr. Frederico Mingotti, pai do atual proprietário do sítio, Sr. Antônio Mingotti, que é conhecido como Tônico da Roseira. Os proprietários participam ativamente das festas da comunidade e da vida religiosa.

Inicialmente a família veio para o bairro da Toca; em 1918, compraram quarenta e oito alqueires no bairro da Roseira, e procederam à plantação de café e uva.

A propriedade foi subdividida, e as edificações perderam suas características originais. Entretanto, ainda é possível perceber vestígios da arquitetura de construções existentes em outros sítios de colonos italianos; tais vestígios podem ser observados na planta da casa-sede, como por exemplo, a configuração dos quartos voltados para a sala, a

cozinha na parte dos fundos, e, segundo a proprietária, o espaço do fogão a lenha, bem como certos detalhes de portas(Fig.5.83).

A propriedade segue a implantação característica dos demais sítios, com a adega incrustada em um morro, ao lado da residência, e voltada para o pátio de entrada.

Na propriedade, em uma residência, moram o proprietário e a família de um dos filhos. As árvores e vegetação destacam-se mais acentuadamente neste sítio, tornando-o assim uma área de extrema beleza.



Legenda Sítio São José Mingotti:

- 1. Residência
- 2. Galpão Comercialização e engarrafamento
- 3. Galpão de Produção e armazenagem
- 4. Depósito

Figura 5.71. - Implantação do Sítio São José - Família Mingotti

5.4.9. Sítio São Pedro - Família Vendramin

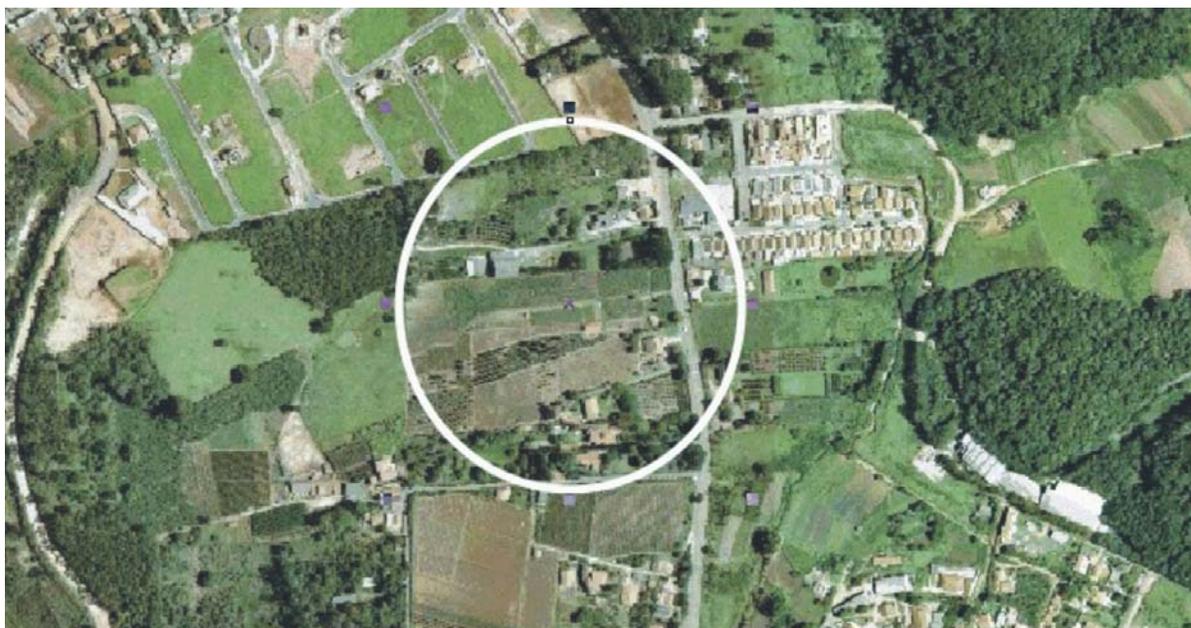


Figura 5.72. - Sítio São Pedro - Família Vendramin

O Sítio São Pedro, da família Vendramin, está situado no bairro do Caxambu, em área urbana próxima à igreja principal da região, na Avenida Comendador Antônio Borin, nº 5189, em Jundiaí, no Estado de São Paulo.

O avô do atual administrador, Ângelo Vendramin, veio de Treviso, Itália, no século XIX, originalmente para a região de Campinas e posteriormente mudou-se para a região do bairro do Jundiaí-Mirim, trabalhando com olaria. Ângelo casou-se duas vezes, tendo seis filhos no primeiro casamento, entre eles o Sr. Fernando Luís Vendramin, pai do Sr. Arlindo Vendramin, proprietário do sítio.

A propriedade atual tem 108 mil m² (quase 4 alqueires), e conta com uma produção bem diversificada de frutas. Nela moram onze pessoas, entre funcionários e família do proprietário. Possui horta para consumo próprio e produz uva, pêsego e nectarina para comercialização. O pomar possui outras frutíferas como jabuticaba, também para consumo próprio.

O vinho é produzido com uvas Niágara branca e rosada, plantadas no próprio sítio; são utilizadas também para produção do vinho uvas Corbina e Bordô, compradas da região de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul.

As construções foram bastante modificadas, mas a primeira casa da família era de taipa, com chão batido; havia dois quartos voltados para a sala, um corredor, dois outros quartos, e a cozinha aos fundos.

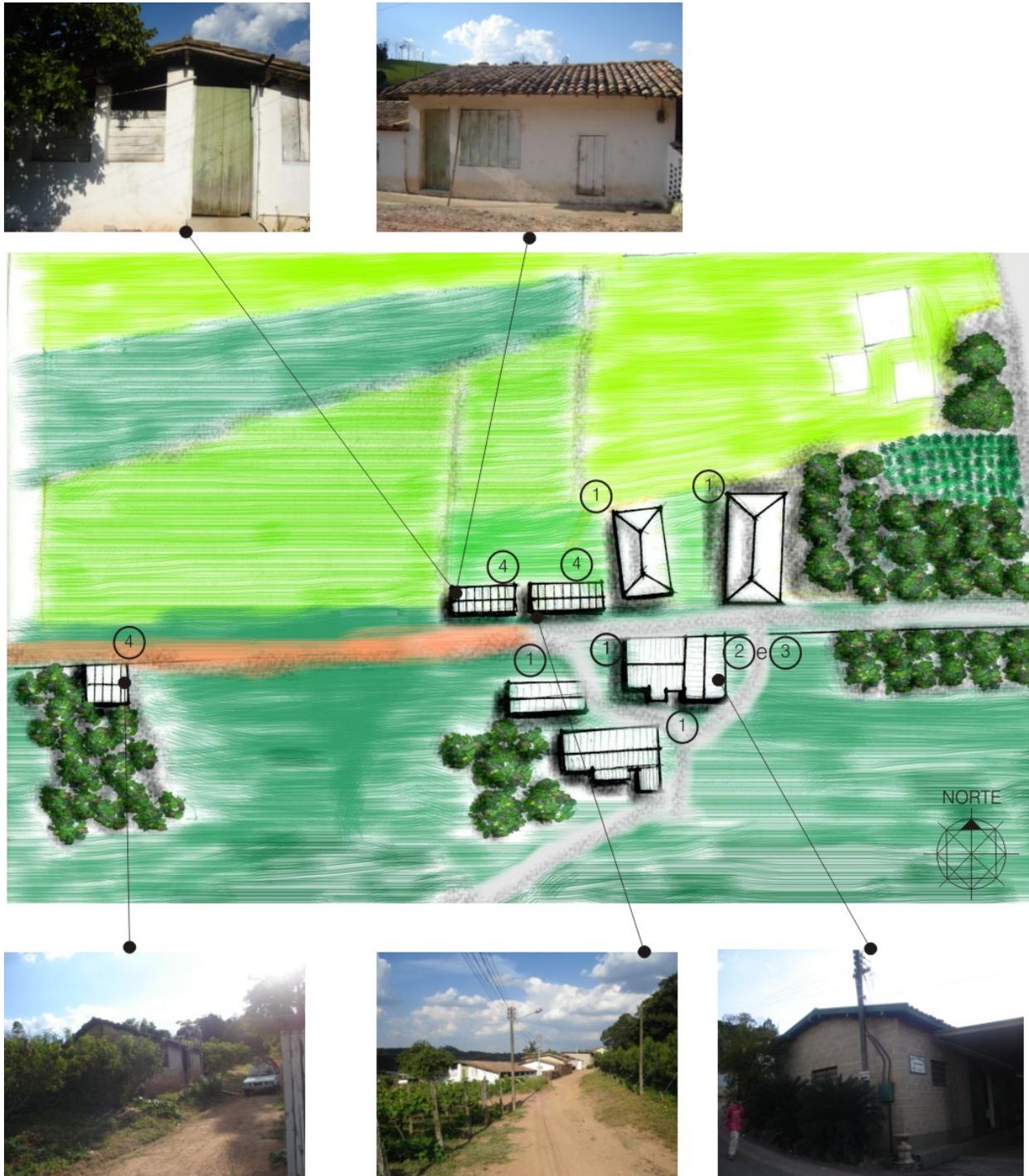
O sítio possui criação de galinhas, porcos e gado leiteiro. Observa-se, na figura 5.73, na construção para os porcos, os detalhes da telha, e também das portas e janelas, que são características das antigas construções.



Figura 5.73. - Telhas cerâmicas de maior dimensão, utilizadas nas antigas construções

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

A água é obtida através de poço, e a eletricidade, por abastecimento de companhia elétrica. Os dejetos são escoados por meio de fossa séptica. A propriedade possui antena parabólica e acesso à Internet.



Legenda Sítio Vedramin:

- 1. Residência
- 2. Galpão
- 3. Depósito
- 4. Construções Complementares

Figura 5.74. - Implantação sem escala do Sítio Vedramin

5.4.10. Sítio São Roque – Família Marchezin



Figura 5.75. - Sítio São Roque - Família Marchezin

O Sítio São Roque está localizado na Avenida Maria Negrini Negro, uma das transversais da principal via de acesso à região dos sítios, em frente à capela São Roque e próximo ao Sítio Nossa Senhora do Carmo, em Jundiaí, no estado de São Paulo. A propriedade foi adquirida pelo Sr. Pedro Marchezin, bisavô do Sr. Antônio Marchezin, esposo da atual administradora do sítio, Cristina Marchezin.

O Sr. Pedro Marchezin veio de Treviso, Itália, em 1880, e por volta de 1890 comprou, junto com mais três irmãos, uma propriedade de cento e vinte hectares de terras na bacia do rio Jundiaí-Mirim. Com o tempo, a propriedade foi sendo subdividida, e atualmente sua área é de quinze hectares. Na época, foram plantados quatro coqueiros, que hoje ainda lá estão, simbolizando os quatro irmãos.



Figura 5.76. - Vista lateral da capela; ao fundo, os coqueiros plantados pelos irmãos Marquezin.

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2004.

A propriedade recebe visitantes em épocas de safra das frutas, e estas visitas realizam o colhe e pague, uma das atividades de turismo rural. A propriedade faz parte de um projeto de consórcio de doze municípios da região, denominado Circuito das Frutas, e da Associação de Turismo Rural. Uma agência de turismo faz captação de visitas para a propriedade. De acordo com o pacote turístico, são incluídas de doze a quinze pessoas, às vezes da terceira idade, que pagam uma taxa de visita de R\$ 2,00 a R\$ 3,00 por pessoa, e também o quilo da fruta colhida. É servido o café da manhã na propriedade, mas não existe infra-estrutura para recepção de um número maior de turistas.



Figura 5.77. - Vinhedo do sítio São Roque; ao fundo, a Serra do Japi

Foto: Evelyn Gregory Moraes, 2004.

Os proprietários diversificaram a produção, por intermédio de plantações de uva, pêssego, nectarina, ameixa, ponkã e limão. Não produzem vinho, e a uva que é plantada na propriedade é a Niágara Rosada.

O relevo acidentado permite ao visitante apreciar a beleza da paisagem conjuntamente à plantação de uvas. As construções iniciais perderam suas características históricas, e a propriedade possui construções que foram reformadas com o tempo.

Atualmente, a sede possui cobertura com telhado de quatro águas, acabamento externo em reboco e pintura. Os materiais empregados nas paredes da casa-sede são tijolos cerâmicos assentados a barro, pois alguns materiais da antiga construção foram mantidos. A reforma da residência acrescentou laje e lajotas cerâmicas nos pisos externos e internos.

O abastecimento de água é feito por intermédio de um poço, e o de energia elétrica dá-se pela rede pública. A propriedade possui antena parabólica e acesso à Internet.

Os elementos externos compõem a bela paisagem, com vista da igreja, fonte, lagos, horta e pomar. A propriedade possui um galpão para armazenagem das caixas com frutas.



Figura 5.78. - Implantação sem escala do Sítio São Roque

5.5. A paisagem dos vinhedos na bacia do rio Jundiá-Mirim

A bacia do rio Jundiá-Mirim é uma região de transição em relação ao uso do solo; enquanto a antiga utilização do solo pela agricultura diminui, uma nova perspectiva para manter as paisagens começa a surgir. Nesta nova fase, os sítios de uva e vinho artesanal, bem como as festas locais típicas, tanto cívicas quanto religiosas, constituem-se em elementos que contribuem para a formação da paisagem da região, como é mostrado nas figuras 5.79. e 5.80.



Figura 5.79 - Vista da plantação de uva e sítios vizinhos do Sítio Nossa Senhora do Carmo; e vinhedos.

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2005.



Figura 5.80. - Vista da estrada interna ao sítio e caminhos entre parreiras do sítio Nossa Senhora do Carmo.

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2005.

O rio Jundiaí-Mirim é um importante componente da paisagem cultural, marcando presença de forma mais intensa no sítio da Roseira (figura 5.81) em conjunto com os vinhedos (figura 5.82), e no sítio da Represa, cujos proprietários utilizam para o deleite de turistas.



Figura 5.81. - Rio Jundiaí-Mirim como componente da paisagem do sítio da Roseira.

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2006.

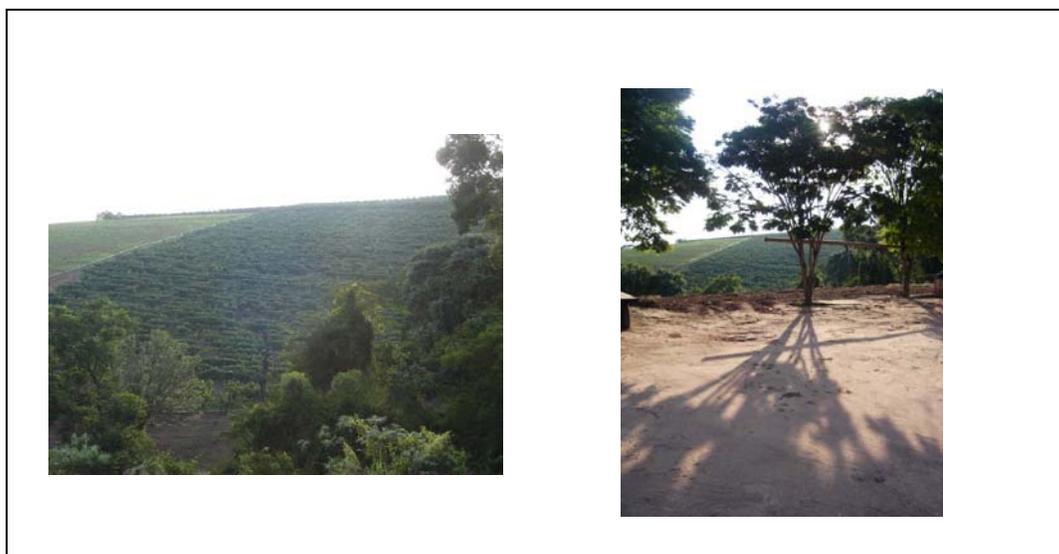


Figura 5.82. - Paisagem de vinhedos no sítio da Roseira

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2006.

Cada sítio, com sua simplicidade, possui uma beleza singular, expressa seja pelas tradições culturais, seja pela exuberante natureza, ou pelos detalhes construtivos que muitas vezes passam despercebidos. O importante nesta pesquisa é subsidiar, através do levantamento destas características, informações para a preservação deste patrimônio. Os sítios São José e Santa Adélia possuem fragmentos de vegetação preservados com o decorrer do tempo, como é mostrado nas figuras 5.83 e 5.84.

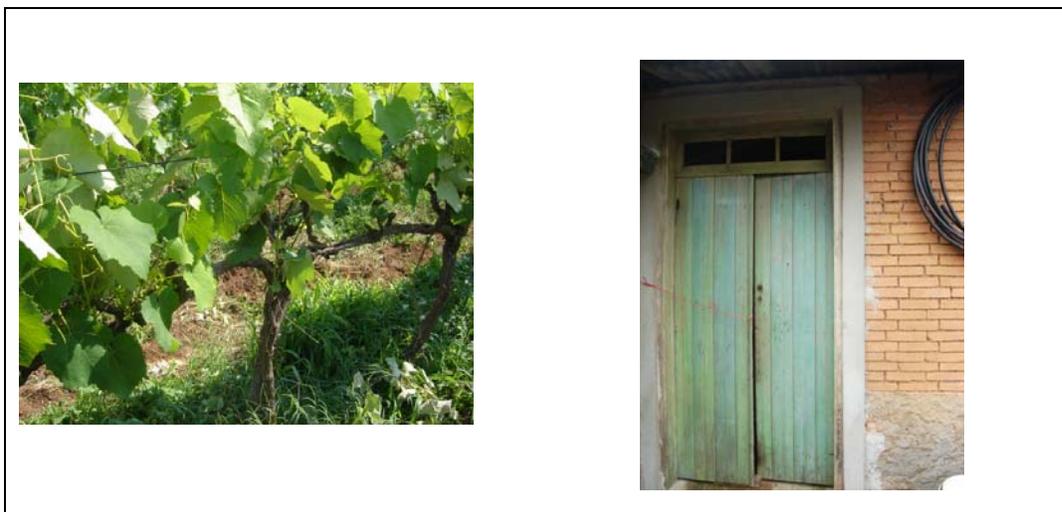


Figura 5.83. - Vinhedo do sítio Santa Adélia e porta original do Sítio São José

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2006.



Figura 5.84- Espécies vegetais do sítio São José, e árvore centenária do sítio Santa Adélia.

Fotos: Evelyn Gregory Moraes, 2006

6. CONCLUSÃO

O estudo das propriedades viti-vinícolas do século XIX pode ser considerado como registro da sociedade rural imigrante italiana que emergiu pós ciclo do café, considerando-se estes elementos fundamentais para a formação da paisagem cultural do rio Jundiá-Mirim.

As implantações levantadas nas propriedades rurais são constituídas de edifícios com cantinas e habitações dos proprietários e funcionários, galpões para a produção e armazenagem do vinho, galpões para venda, construções de apoio e suporte complementares como fornos e depósito, entre outros. As edificações distribuem-se entre construções de lavoura, para produção e habitação.

Usualmente, na região mais alta e acidentada da propriedade, encontram-se as plantações de uva, e em áreas mais planas, nos locais mais baixos dos sítios, situam-se as áreas de produção, comercialização e habitação, sendo que estas não são construções que merecem destaque do ponto de vista técnico-construtivo. Não existe uma preocupação quanto à orientação do sol nestas construções.

A habitação dos proprietários encontra-se próxima à adega na maior parte dos sítios analisados. A maioria deles utiliza água de mina e eletricidade. As propriedades possuem antena parabólica e acesso à internet. As edificações originais costumavam ser de tijolos fabricados pelos próprios imigrantes, mas muitas não foram preservadas.

Os principais elementos externos dos sítios são:

- construções de apoio ao parreiral (guarda de ferramentas, entre outras);
- galpão para fabricação do vinho;
- galpão de engarrafamento e comercialização do vinho;
- paiol e outras construções complementares;
- Áreas de lazer: lago, campos, entre outras.

O material utilizado na construção dos galpões consiste de tijolos cerâmicos nas paredes; o teto não tem forro, apresentando estrutura de madeira e telhas cerâmicas; o piso é cimentado; a porta principal é de madeira.

Os primeiros imigrantes italianos começaram a produzir vinhos artesanais a partir da cultura que trouxeram consigo, transmitindo-a para as gerações sucessoras. As construções de suporte à lavoura e à produção são específicas, caracterizadas pela simplicidade e funcionalidade, que estão por sua vez relacionadas ao modo de produzir.

Portanto, a arquitetura rural da bacia do rio Jundiaí-Mirim possui as seguintes características nos três níveis:

- A nível regional, a bacia do rio Jundiaí-Mirim foi ocupada por um grupo similar de italianos que trabalhavam nas fazendas cafeeiras de outras regiões;
- arquitetura da unidade de produção: os sítios de uva foram concebidos com os padrões arquitetônicos específicos e compatíveis com o modo de produzir uva e vinho artesanal. Os primeiros imigrantes italianos trouxeram sua cultura de produzir vinhos artesanais, transmitida através das gerações;
- edificações e maquinário: as construções de suporte à lavoura e produção são específicas, caracterizando-se pela simplicidade e funcionalidade relacionada ao modo de produzir. As construções são importantes, em razão da permanência do “saber fazer” dos italianos, e nas implantações, muitas vezes contando com a presença de um pátio central, pode-se observar a presença dos galpões de produção e comercialização do vinho

São estas as características originais da cultura dos italianos presentes nas construções a planta e fachadas típicas como vistas no sítio Santa Adélia como os tijolos de fabricação própria. Também, outra característica verificada na implantação dos sítios é a composição com os mesmos componentes tais como: habitação, galpões, e construções complementares da lavoura.

O complexo produtivo é composto pelas lavouras e pelo núcleo residencial administrativo, que comporta as atividades fundamentais da administração e da produção, e também as residências dos funcionários e da família.

O entorno e as características arquitetônicas podem revelar, à primeira vista, aspectos importantes da vida do seus moradores, pois através do estudo das unidades de produção de uva e vinho artesanal implantadas pelos italianos, percebe-se sua história, hábitos e cultura.

Neste trabalho, pretendeu-se apresentar a identificação dos recursos de maior interesse ao patrimônio cultural da bacia do rio Jundiaí-Mirim, cuja consulta propiciasse esclarecimentos e informações relevantes para estudos e desenvolvimento de projetos integrados a um ciclo de produção agrícola.

Ao mesmo tempo, a interpretação estruturada e atrativa destes recursos do patrimônio direciona os resultados da pesquisa para novas propostas, sob o enfoque dos processos inerentes às transformações de ordenação territorial, bem como dos processos de formação de paisagens culturais.

O levantamento do processo produtivo do vinho artesanal, das festas, dos sítios de uva e das paisagens culturais dos vinhedos permite instrumentar eventuais planos e ações para redescobrir e revalorizar áreas degradadas, e também paisagens ameaçadas devido à especulação imobiliária e à exploração desordenada da terra.

A arquitetura da paisagem constitui-se no principal traço da arquitetura rural da bacia do rio Jundiaí-Mirim. Os sítios de uva possuem – todos eles – uma arquitetura rica que manteve o “saber fazer” dos italianos, verificada nas implantações e edificações na cultura como nas festas. Tal arquitetura torna-se exuberante quando analisada em seu conjunto, principalmente no que se refere às áreas envoltórias dos sítios que emolduram a paisagem.

Este trabalho não encerra o tema; procura, ao contrário, levantar questões que permitam uma análise mais profunda sobre o espaço rural da bacia do rio Jundiaí-Mirim, tendo em vista o resgate e a valorização da memória e da cultura local, em conjunto com a preservação ambiental, ambas entendidas como fatores de desenvolvimento regional capazes de contribuir para os novos empreendimentos sustentáveis que vêm surgindo no campo.

Para trabalhos futuros, pode ser desenvolvida a continuidade dos estudos referentes à bacia, com a formulação de um banco de dados de todos os sítios do Jundiaí-Mirim; de projetos de infra-estrutura para o Turismo Rural, enfocando a cultura e arquitetura rural; e também por intermédio de projetos de co-evolução arquitetônica dos sítios, relacionando-os à revitalização do rio Jundiaí-Mirim e de outros elementos da paisagem cultural destes municípios.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARANTES, Otília B.Fiori. *Urbanismo em fim de linha e outros estudos sobre o colapso da modernização arquitetônica*. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2001.

ARGOLLO FERRÃO, André Munhoz de. *Arquitetura do café*. São Paulo - Campinas: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, Ed. da UNICAMP. 2004 a.

_____. *Arquitetura rural dentro do contexto dos estudos sobre patrimônio e paisagens culturais*. Relatório de Pesquisa de Pós Doutorado. Barcelona[ESP]: ETSAB-UPC, 2004 b.

_____. *Técnica & Arquitetura: a evolução do espaço produtivo das fazendas de café de São Paulo condicionada à dinâmica de integração entre Engenharia e Arquitetura*. Tese de Doutorado. São Paulo: FAU/USP, 1998.

AZEVEDO, Esterzilda Berenstein de. *Arquitetura do açúcar*. São Paulo: Nobel, 1990.

AZZONI, Dagoberto. Artigo sobre imigração italiana no Museu Histórico e Cultural de Jundiaí. *Jornal da Cidade*, s/d.

BENINCASA, Vladimir. *Velhas fazendas: arquitetura e cotidiano nos campos de Araraquara, 1830-1930*. Dissertação de Mestrado. São Paulo: DAU – EESC/USP, 1998.

CAMPANHOLE, Adriano; SANTOS, Wanderley dos; GICOVATE, Moisés. *Aditamentos à História da fundação de Jundiaí*. Jundiaí: Coordenadoria Municipal de Cultura e Turismo da Prefeitura do Município de Jundiaí/Literarte, 1994.

CARTA DE ATENAS. s.l.: Escritório Internacional dos Museus, 1931.

Disponível em:

<http://www.portal.iphan.gov.br/portal/baixaFcdAnexo.do?id=232>.

Acesso em 12/08/2005.

CRIADO, Encarnación Aguilar et alii. Cultura, políticas de desarrollo y turismo rural en el ámbito de la globalización. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 9, n. 20, out. 2003.

CTENAS, Maria Luiza de Brito et alii. *Frutas das terras brasileiras*. s.l.: C2 Editora, 2000.

D'AMBRÓSIO, Ubiratan. *Transdisciplinaridade*. São Paulo: Palas Athena, 1997.

DECRETO n° 43.284, de 3 de Julho de 1988. *DOE; Poder Executivo; Séc. I, São Paulo, 108(126), sábado, 4 jul. 1998*. Regulamenta as Leis n° 4.023, de 22 de maio de 1984, e n° 4.095, de 12 de junho de 1984, que declaram áreas de proteção ambiental as regiões urbanas e rurais dos municípios de Cabreúva e Jundiaí, respectivamente, e prevêm providências correlatas.

DIAGNÓSTICO agroambiental para gestão e monitoramento da bacia do rio Jundiaí-Mirim. Instituto Agrônômico de Campinas; Instituto de Economia Agrícola; Prefeitura do Município de Jundiaí; DAE S. A. - Água e Esgoto. Campinas, out. 2003. 304 p. (Programa de Pesquisa em Políticas Públicas – FAPESP; Processo 98/14181-5 – Relatório Final, Segunda Fase).

FILIPPINI, Elizabeth & PEREIRA, Eduardo C. *Construções rurais de imigrantes italianos no núcleo colonial Barão de Jundiaí*. São Paulo: Estúdio Ro, 1988.

GOBBATO, Celeste. *Manual do vitivinicultor brasileiro*. 4. ed. Porto Alegre: Globo, 1942. v. 1 (Viticultura).

_____. *Manual do vitivinicultor brasileiro*. 4. ed. Porto Alegre: Globo, 1942. v. 2 (Enologia).

HERNANDES, Jose Luiz. *I Curso de elaboração artesanal de vinho e suco de uva*. Jundiaí: Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio de Frutas. Secretaria de Agricultura e Abastecimento - Instituto Agrônômico. Governo do Estado de São Paulo, 2006. Apostila.

JODIDIO, Philip. *Building a new millennium*. s.l.: Taschen, 1999.

JUNDIAÍ. Secretaria Municipal de Planejamento e Meio Ambiente. *Jundiaí: perfil do município*. Jundiaí, 2003. 144p. (Cadernos de Planejamento, v. V).

LIMEIRA, Maria Camerina M.; SILVA, Tarciso Cabral da; CÂNDIDO, Gesinaldo Ataíde. Capacitação comunitária para gestão de restauração de rios. In: *SIMPÓSIO BRASILEIRO DE RECURSOS HÍDRICOS 16*. João Pessoa. 2005. *Anais*. João Pessoa: ABRH, 2005.

MAZZUIA, Mário. *Jundiaí através de documentos*. Jundiaí: Prefeitura Municipal de Jundiaí, 1976.

_____. *Jundiaí e sua História*. Jundiaí: Prefeitura Municipal de Jundiaí, 1979. p. 5-11.

MIRANDA, Fernando. *Arte e vinho*. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2001.

MUNIZ, Maria Izabel Perini. *Cultura e arquitetura: a casa rural do imigrante italiano no Espírito Santo*. Vitória: EDUFES, 1997.

OLIVEIRA, A. M. Vaz de. *A casa como universo de fronteira*. Tese de Doutorado. Campinas: IFCH/UNICAMP.

PFEIFFER, Bruce Brooks. *Frank Lloyd Wright - master builder*. London: Thames and Hudson - The Frank Lloyd Wright Foundation, 1997.

PLANNING study for the Cardener River corridor. Massachusetts Institute of Technology; Diputació de Barcelona; The Willard Prince Memorial Fund. 2001. 89 p.

Disponível em:

http://web.mit.edu/11.943/www/Cardener_report.pdf

Acesso em: 10/09/2005.

QUINTANA, Mário. *Baú de espantos*. Porto Alegre: Globo, 1986.

RIBEIRO, Sandra B. *Brasília: memória, cidadania e gestão do patrimônio cultural*. São Paulo: Annablume, 2005.

RIZZON, Luiz A.; ZANUZ, Mauro C.; MANFREDINI, Sadi. *Como elaborar vinho de qualidade na pequena propriedade*. Bento Gonçalves: EMBRAPA- CNPUV, 1994.

SABATÉ BEL, Joaquin. *Paisajes culturales*. El patrimônio como recurso básico para un nuevo modelo de desarrollo. *Revista Urban*, Madrid, n. 9, 2004.

_____ ; FRENCHMAN, Dennis; SHUSTER, J. Mark (Ed.). *Llocs amb esdeveniments – event places*. Barcelona: Universitat Politècnica de Catalunya; Massachusetts Institute of Technology: International Laboratory on Cultural Landscapes, 2004.

SANTOS, José Ricardo Libardoni dos. *O processo de abertura comercial brasileiro e os impactos sobre a vitivinicultura gaúcha – 1980/1997*. Dissertação de Mestrado em Economia. Campina Grande: Universidade Federal da Paraíba, 1999.

SANTOS, Milton. *Espaço e método*. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 1992.

SANTOS, Rozely Ferreira dos. *Planejamento ambiental: teoria e prática*. São Paulo: Oficina de Textos, 2004.

SCIFONI, Simone. *Patrimônio mundial: do ideal humanista à utopia de uma nova civilização*. *GEOUSP – Espaço e Tempo*, São Paulo, n.14, p. XX, 2003.

Disponível em:

http://www.geografia.fflch.usp.br/publicacoes/Geosp/Geosp14/Geosp_14_Scifoni.htm

Acesso em 04/08/2004.

SOUSA, J. S. Inglês de. *A viticultura em Jundiaí: homenagem a Jundiaí no tricentenário de sua elevação à categoria de vila, 1655-1955*. *Paulistania - Órgão Oficial do Clube Piratininga. Documentário*, São Paulo, n. 54, out.- dez.1955.

TULIK, Olga. *Turismo rural*. São Paulo: Aleph, 2003. (Coleção ABC do Turismo)

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

ARGOLLO FERRÃO, André M. Arquitetura agrícola dentro do contexto das construções rurais. In: FREIRE, Wesley Jorge & BERALDO, A.L. *Tecnologias e materiais alternativos de construção*. Campinas: UNICAMP, 2003.

_____. *O potencial turístico da arquitetura rural no Brasil*. In: ANAIS DO IV CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO RURAL/FEALQ. Piracicaba, 2003.

CAMARGO, Haroldo Leitão. *Patrimônio histórico e cultural*. São Paulo: Aleph, 2002. (Coleção ABC do Turismo)

DUARTE, Fabio. *Arquitetura e tecnologias de informação: da revolução industrial à revolução digital*. São Paulo: FAPESP-UNICAMP, 1999.

FILIPPINI, Elizabeth. *À sombra dos cafezais: sitiantes e chacareiros em Jundiaí (1890-1892)*. Departamento de História – FFLCH/USP, 1998.

FUCKS, Patrícia M. *O patrimônio arquitetônico rural como atrativo turístico: Fazenda do Sobrado, São Lourenço do Sul (RS)*. Santa Maria: Ed. do Grupo Turismo e Desenvolvimento, 2003. (Série Dissertações)

OLIVEIRA, Cássio Garkalns de Souza. *Turismo rural: procedimentos para implantação dessa atividade em propriedades rurais do Estado de São Paulo*. Dissertação de Mestrado em Ciências da Comunicação. São Paulo: ECA/USP, 2001.

OLIVEIRA, Cássio Garkalns de Souza; SGAI, Marco; CAMARGO, Regina M. *A implantação do turismo rural na fazenda Aterrado: uma experiência vivencial*. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE TURISMO RURAL/FEALQ. Piracicaba, 1999.

ENTREVISTAS:

- Lurdes Dorta, da Secretaria de Turismo da Prefeitura do Município de Jundiaí em 2003.
- Renê Tomazzetto, diretor da Secretaria de Turismo da PMJ-2004/2008.
- Marcelo Spinelli, engenheiro da Fazenda Ermida, Jundiaí.
- Susana Traldi, proprietária da Fazenda São Francisco das Montanhas
- Pedro Mazziero, proprietário do sítio Nossa Senhora do Carmo
- Engenheiros do Instituto Agrônômico de Campinas: Afonso Peche e Jenner Leite de Moraes
- Jose Luiz Hernandez do Centro Avançado de Pesquisa Tecnológica do Agronegócio de Frutas em Jundiaí da Secretaria de Agricultura e Abastecimento - Instituto Agrônômico do Governo do Estado de São Paulo.
- Nivaldo Fontebasso, proprietário do sítio Santa Adélia.
- Ludovico Paolini e Solange Paolini, proprietários do sítio da Roseira.
- Joaquim Ângelo Galvan e Dalva Spiandorello, proprietários da chácara Primavera.
- César Brunholi e Arnaldo Brunholi, proprietários do sítio Pinhanduva/Paineiras.
- José Boschini, filho do proprietário do sítio Santo Antônio.
- Antônio Mingotti também conhecido como Tônico da Roseira proprietário do sítio São José.
- Moacir Spiandorello, um dos proprietários do Sítio da Represa.
- Cristina Marchezin, proprietária do sítio São Roque.