

# **A MANTIQUEIRA DE MINAS E SEUS MÚLTIPLOS *TERROIR*: A PRODUÇÃO DO AZEITE, DO CAFÉ, DO QUEIJO E DO VINHO**

Adriana Silva de Oliveira

Álvaro Machado Filho

Gerivaldo Francisco Teixeira Júnior

Luiza Coury Bernardes

Mariana da Silva Spagnol

Pedro Antônio de Castro Atala Alves

Reginaldo Fernando Carneiro

Marco Antônio Ferreira de Moraes

## **RESUMO**

Tivemos como objetivo, neste artigo, desenvolver um estudo que contemple reflexões sobre as práticas no campo da agricultura na Mantiqueira de Minas e, em específico, no Sul de Minas Gerais, com vistas ao reconhecimento do *terroir*, das múltiplas territorialidades e seus produtos que resultam em uma identidade local. Para tanto, realizamos uma pesquisa de caráter qualitativo-descritivo em que discutimos sobre o azeite, o café, o queijo e o vinho. As discussões evidenciaram a importância da Indicação Geográfica Mantiqueira de Minas para a produção desses produtos em que fica claro as especificidades do *terroir* que dá características especiais a eles, destacando que a mão do homem é fundamental nessa produção. Pode-se conhecer também sobre a produção do azeite, do café, do queijo e do vinho no Sul de Minas, identificar as cidades que cultivam esses produtos e perceber que tem se elaborado produtos de qualidade e com tecnologias avançadas como, por exemplo, a colheita de inverno.

Palavras-chave: Azeite. Café. Queijo. Vinho. Mantiqueira de Minas.

## **ABSTRACT**

In this article, we aimed to develop a study that contemplates reflections on practices in the field of agriculture in Mantiqueira de Minas and, in particular, in the South of Minas Gerais, with a view to recognizing the *terroir*, the multiple territorialities and their resulting products. in a local identity. Therefore, we carried out a qualitative-descriptive research in which we discussed olive oil, coffee, cheese and wine. The discussions highlighted the importance of the Mantiqueira de Minas Geographical Indication for the production of these products in which the specificities of the *terroir* that give them special characteristics, emphasizing that the hand of man is essential in this production. It can also learn about the production of olive oil, coffee, cheese and wine in the South of Minas, identify the cities that cultivate these products and realize that quality products and advanced technologies have been produced, such as, the winter harvest.

Keywords: Olive oil. Coffee. Cheese. Wine. Mantiqueira de Minas.

## INTRODUÇÃO

A evolução da sociedade moderna consistiu, de maneira geral, em um aumento de renda da população (WEBER, 2019), fazendo com que cada vez a globalização esteja mais evidente em nossas vidas, aumentando de maneira contínua as informações disponíveis sobre determinados produtos. Esse enriquecimento permitiu com que as pessoas escolhessem melhor o que comer, procurando alternativas com maior qualidade, maior participação artesanal e com respeito ao meio ambiente em que o produtor do alimento está inserido.

A palavra *terroir* volta, portanto, a receber a atenção dada no século XI, quando foi criada. Um entendimento antigo dado à palavra consiste em limitar uma extensão de terra segundo suas características e potencialidades de produção agrícola. No entanto, Tonietto (2007) trata o *terroir* como a interação – por meio da produção agrícola – entre o ser humano, a terra, o bioma e todo o meio ambiente em que o homem está inserido. Ou seja, o *terroir* se opõe a tudo o que é escalável, padronizável, mas prima pela diferenciação de cada um de seus bens produzidos.

Bérard e Marchenay (2004) concordam com a definição dada por Tonietto (2007), indicando que a palavra *terroir* pode ser entendida como a relação entre as características de um produto agrícola (qualidade, sabor e estilo) com sua região geográfica de origem.

Neste contexto, o objetivo principal, deste trabalho, é desenvolver um estudo que contemple reflexões sobre as práticas no campo da agricultura na Mantiqueira de Minas e, em específico, no Sul de Minas Gerais, com vistas ao reconhecimento do *terroir*, das múltiplas territorialidades e seus produtos que resultam em uma identidade local. Este estudo apresentará os efeitos da palavra *terroir*, e sua importância no cenário da produção do café e de outros alimentos e bebidas na região proposta.

O estudo possui caráter qualitativo-descritivo, já que possui critérios esclarecedores com possibilidades de novos desdobramentos e interpretações em relação aos conceitos relacionados às práticas sociais (GIL, 2008), nesse caso, a produção agrícola em uma área certificada com um selo de Indicação

Geográfica, a Mantiqueira de Minas e reconhecida pela vocação para produção de queijos, azeites, cafés e vinhos.

Este estudo é justificado e tem relevância uma vez que a preocupação com a origem, a qualidade e os métodos de produção tornaram-se cada vez mais importantes com a evolução da sociedade. Para tanto, o texto está estruturado em: referencial teórico, produtos da Mantiqueira de Minas Gerais (azeite, café, queijo e vinho) e considerações finais.

## **O TERROIR E A MANTIQUEIRA DE MINAS**

Aprofundando na definição de Tonietto (2007) sobre *terroir*, quando nos referimos aos vinhos podemos ampliar esse conceito a partir das seguintes determinações: “solo apto à produção de um vinho”, “terroir produzindo um Grand cru”, “vinho que possui um gosto de terroir”, “um gosto particular que resulta da natureza do solo onde a videira é cultivada” (LE NOUVEAU, 1994, p. 787).

Na França do século XIX, a expressão *terroir* era vinculada à bebidas que não tinham um refinamento para ser consumido pelas pessoas da cidade, referindo-se a esses vinhos com “gosto de terroir” (TONIETTO, 2007).

Porém, na atualidade, o significado alterou-se, remetendo de forma benéfica para a bebida. Nesse período, a conotação de má qualidade se transformou em sinônimo de interação entre a humanidade e ambiente natural, assim como os sabores envolvidos em todo o processo (TONIETTO, 2007).

Segundo Moraes (2018), os produtores que adotaram o termo, em um primeiro momento, nem sempre apresentavam todos os atributos relacionados a ele efetivamente, ou seja, o conjunto de características locais que inclui não só a terra, mas também quem a cultiva, com suas práticas e saberes locais.

Assim, *terroir* exprime “a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do terroir, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção” (TONIETTO, 2007, p. 8).

A partir dessa definição, verificamos que não existe *terroir* sem a presença do ser humano, sem a mão do homem que também leva seus conhecimentos para a produção dos produtos que são elaborados.

Segundo Tonietto (2007), pelo fato de nenhuma língua possuir uma tradução fiel do termo, alguns significados podem se perder ou serem mais interpretados. Devido a isso, ainda é uma expressão com significado em construção, sendo alterada ao longo do tempo.

Nesse contexto, temos para o mundo do vinho e, mais recentemente, para outros produtos que veem ganhando notoriedade por serem produzidos em *terroir* as denominações de origem – DO. No Brasil, temos o documento Indicações Geográficas Brasileiras elaborado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial – INPI – e pelo SEBRAE (GIESBRECHT et al., 2014).

Esse documento certifica determinados territórios brasileiros com Indicações Geográficas – IG -, Indicações de Procedência – IP – e Denominações de Origem – DO.

As Indicações Geográficas são “ferramentas coletivas de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territórios. Elas possuem duas funções em principal: agregar valor ao produto e proteger a região produtora” (GIESBRECHT, 2014, p. 10). Elas devem promover os produtos que são elaborados nesses territórios e sua herança histórico-cultural que é intransferível.

Para Giesbrecht et al. (2014), a Indicação de Procedência valoriza a tradição da produção e reconhece publicamente que o produto é de uma determinada região que possui qualidade diferenciada. A Denominação de Origem determina as características que um território agrega de diferencial a um produto, assim, “define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofram influência exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos” (GIESBRECHT et al., p. 10).

Com o desenvolvimento de novas formas de olhar o mundo econômico-social, que não seja apenas visando a maximização de lucros, mesmo degradando o alimento, o Sul de Minas Gerais, mais especificamente a Mantiqueira de Minas, possui certificação com selo de Indicação Geográfica pela sua vocação na produção de azeite, café, queijo e vinho.

Esses selos não apenas delimitam a área de cultivo como também impõem regras de viticultura e vinificação, no caso do vinho. Por exemplo, quantidade de videiras permitidas e rendimento de cada uma delas, castas autorizadas, teor alcoólico. No geral, os selos protegem os produtores e tornam o consumidor mais consciente sobre o produto.

Propomos uma visão holística que contemple os métodos de produção e o reconhecimento das características de suas territorialidades. Entendemos que essas aproximações: academia e práticas da agricultura sejam possíveis a partir do olhar da pedagogia de Paulo Freire (2015), fundamentada na autonomia do aprendiz.

A partir do exposto, passamos a discutir sobre o azeite, o café, o queijo e o vinho que são produzidos na Mantiqueira de Minas.

## **A OLIVEIRA E O AZEITE**

A oliveira (*Olea europaea* L) é uma planta típica da região mediterrânea, pertencente à família das Oleáceas, com folhas perenes (BLANCO, 2014 apud MARQUES, 2014).

Árvore de porte médio, resistente, com raízes que podem chegar a seis metros de profundidade. Necessita de clima com invernos amenos, primaveras e outonos chuvosos e verões quentes e secos. Têm crescimento lento, tendo em boas condições sua primeira florada no quinto ano. Seu desenvolvimento completo acontece em torno de 20 anos e atinge sua produção plena entre 35 e 150 anos (MARQUES, 2014).

A colonização espanhola levou as oliveiras para as Américas. No século XVIII, foi introduzida no México, no Peru, no Chile, na Argentina, nos Estados Unidos (Califórnia), na Jamaica e na Austrália. Mais recentemente, foi introduzida também no Japão, na África do Sul, no Uruguai e no Brasil, ainda no período colonial, trazidas pelos imigrantes europeus (WREGGE et al., 2009; COUTINHO et al., 2009 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019).

No momento em que o Brasil começou a ter uma produção mais acentuada a família real receosa que o produto colonial se sobrepusesse ao da

metrópole ordenou o corte das árvores. Desse modo, a população brasileira passou a consumir só produtos de oliva portugueses.

Em Minas Gerais, atualmente, há um bom número de cultivo de oliveiras em 400 hectares de terra com aproximadamente 200 mil plantas.

A chegada da oliveira ao município de Maria da Fé, se deu no ano de 1935, por intermédio de Emídio Ferreira dos Santos para administrar uma fazenda. Quando sua família veio de Portugal para o Brasil ele pediu sua esposa que trouxesse sementes e mudas, dentre elas oliveiras, macieiras, nogueiras e carvalhos. Ele observou o clima local para fazer esse pedido a sua esposa, equiparando-o ao de Portugal.

A pedido do prefeito plantou uma muda de oliveira na praça central da cidade em 1947. Quando esta começa a produzir frutos, desperta a atenção de pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG. Em 29 de fevereiro de 2008, houve a extração do primeiro azeite genuíno nacional, com um resultado final de 40 litros.

Hoje a região dos Contrafortes da Mantiqueira, entre Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, possui cerca de 160 produtores de oliveiras, distribuídos em, aproximadamente, 60 municípios e alcançou na safra de 2017, 42 mil litros de azeite produzidos. A área plantada já alcançou 2000 hectares na região da Mantiqueira.

Nos últimos anos, o consumo de azeite vem se espalhando pelo mundo devido à suas qualidades nutricionais e suas propriedades organolépticas. Com isso, houve a necessidade de aumento da produção e as empresas vêm buscando novas áreas de cultivo pelo mundo.

O Brasil está entre os dez maiores importadores de azeite do mundo (INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL, 2016 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019).

O volume de importação tão elevado desse óleo vegetal pelo Brasil é devido à produção insuficiente, pois há pequena expressividade e tecnologia para concorrer com o mercado externo (SILVA; MELLO, 2014 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019), bem como, baixo investimento em pesquisas como a falta de investimento para estudos sobre espécies que leva ao conhecimento da fisiologia de floração e de frutificação, zoneamento edafoclimático que considera as particularidades do solo, as análises físico-

químicas e a capacitação de mão de obra para análises sensoriais e também o manejo correto do solo levam ao insucesso produtivo. (ALBA; FLORES; WREGGE, 2013 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019).

Na Serra da Mantiqueira de Minas Gerais, que engloba boa parte da região sul do estado, onde o clima se assemelha ao das grandes regiões mediterrâneas produtoras de oliveira e seus derivados, vem se destacando com sua produção que aumenta a cada ano, porém, com características singulares de seu *terroir* o que imprime ao azeite produzido propriedades organolépticas ímpares, características da região.

Na década de 1940, começaram os estudos com intuito de reverter a dependência de produtos importados e houve uma intensificação a partir dos anos 2000 por órgãos ligados ao Ministério da Agricultura. Tais trabalhos trouxeram informações relevantes como indicações de regiões mais propícias para o cultivo em larga escala (MELLO; PINHEIRO, 2012 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019). Atualmente, Minas Gerais, Rio Grande do Sul, São Paulo e Rio de Janeiro possuem plantações de oliveiras (WREGGE et al. apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019).

Segundo levantamento, até 2012, a região alta da Serra da Mantiqueira possuía 330 mil plantas de oliveira distribuídas entre 60 produtores e 55 municípios (SILVA et al. 2012 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019), sendo que para suprir o mercado interno é necessário o plantio de 11 milhões de plantas, aproximadamente 62 mil hectares de oliveiras (OLIVEIRA et al., 2012; SILVA et al., 2012 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019).

Diante dessa carência na demanda, a EPAMIG vem desenvolvendo pesquisas na cidade de Maria da Fé, onde tem atingido resultados satisfatórios para reduzir o volume de azeitonas e derivados, com a inserção da agricultura familiar o que agrega valor ao produto (OLIVEIRA et al. apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019). A oliveira por ser uma planta arbórea e longeva contribui também para a preservação do solo de mananciais de água e permite o cultivo com outras culturas e de baixo porte (MESQUITA; OLIVEIRA; MESQUITA, 2006 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019).

Com os estudos, em Minas Gerais, algumas espécies já vem demonstrando resultados satisfatórios tanto para a produção do azeite, como a Grapollo e a Ascolano para produção de azeitona de mesa (MELLO; PINHEIRO,

2012 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019). Há também a espécie Arbequina, de origem espanhola e mais cultivada e comercializada no mundo com fácil adaptação aos diversos tipos de solo. Essa espécie também vem sendo cultivada no Brasil (BORGES et al. 2017 apud COSTA; MELLONI; FERREIRA, 2019).

## O CAFÉ

Segundo Ramos (2020), a chegada e a expansão do café, no Brasil, foram bem rápidas, adaptando-se ao clima brasileiro e ao solo. Dessa forma, no século XIX, o café já se torna o principal produto de exportação do território brasileiro, com uma grande adesão interna ao seu consumo. A fase 'ouro negro', como muitos fazendeiros chamavam o café, estendeu-se de 1850 a 1930. A partir da década de 30, o mercado brasileiro diversifica as exportações tirando o foco do mercado do café.

Houve um avanço na industrialização do país, mas, em certo momento, a economia ficou dependente da exportação do café, assim, quando ele perdia valor de mercado, o governo queimava seus estoques em grandes quantidades, criando uma política de valorização do café (RAMOS, 2020).

Já na fase da produção de mudas, ocorria de duas formas: sementes selecionadas e mudas retiradas de matrizes cafezais, elas eram plantadas em terreno com no máximo 18% de inclinação. Já no final do processo, no caso, da colheita, ocorre quando 70% dos frutos já estão maduros, existindo três formas de realização da colheita: a derriça, a manual e a mecanizada (RAMOS, 2020).

Para a *International Coffee Organization* [201-], no processo de beneficiamento, pode-se utilizar dois métodos – o seco ou o úmido. A secagem é a etapa de maior importância, pois afeta a qualidade final do café, visto que grãos muito secos se tornam quebradiços, produzindo defeito quebrado. Por outro lado, os frutos que não são suficientemente secos se tornam mais vulneráveis a deterioração causada pelo ataque de fungos e bactérias.

Ainda para essa organização [201-], no método utilizando a umidade, são originados cafés denominados despulpados em que há a retirada da mucilagem por fermentação, desmucilados em que a retirada da mucilagem acontece por desmucilador mecânico e, descascados em que somente se retira da casca.



Sendo a secagem uma das fases mais importantes e críticas na produção do café, pode ser feita em terreiros ou com o auxílio de secadores mecânicos. A massa de café durante a secagem não deve alcançar temperatura superior a 45°C. A umidade ideal para armazenamento é de 13%, sendo que 90% do consumo do Brasil é do método seco. A torra é outro passo importante da produção do café, procedimento essencial para sua qualidade. Durante a torrefação são desenvolvidas propriedades organolépticas específicas para sabor, cor e aroma, dessa forma, o armazenamento desse café torrado é importante para a conservação de sua qualidade que deve ocorrer em local arejado e com incidência de sol (INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATIONS, 201-).

Para o consumo da bebida, são importantes levar em conta diversos aspectos que interferem na preparação do café e em sua qualidade: não demorar muito tempo para consumi-lo, sempre usar a medida correta, água filtrada, não deixar a água ferver, despejar a água corretamente, entre outras.

As diferentes formas de extração dão sua contribuição ao sabor e a textura do café, sendo o mais usado no Brasil o método coado, ou seja, aquele preparado desde o tempo de nossos antepassados a partir da infusão do café em água fervente. Temos outros métodos como a prensa francesa em que a principal diferença se dá por dispensar o uso de filtro de papel que é substituído por uma tela ultrafina.

Ainda, temos no Brasil, locais de grande referência na produção cafeeira, sendo a Mantiqueira de Minas uma das principais regiões (MARQUES, 2005).

## **O QUEIJO**

A produção do queijo, em Minas Gerais, aconteceu simultaneamente à ocupação da capitania e da mineração do ouro, mas se intensificou com o declínio da mineração.

De acordo com Netto (2011, apud SANTOS, 2009), a colonização do médio superior do rio São Francisco e do rio Verde Grande foi realizada, inicialmente, por paulistas. Ali assentaram seus estabelecimentos pecuários ao longo dos vales desses rios e zona intermediária entre eles. A fazenda de criação de gado bovino foi a unidade econômica mais importante da região, constituindo

o elemento histórico responsável pela sua dinamização e integração ao conjunto dos territórios coloniais da América portuguesa. Assim, constituíam-se os primeiros núcleos de agricultura familiar e, com razoável probabilidade, com eles o início da produção do queijo Minas.

Netto (2011) ressalta ainda que a vinda, para o Brasil, de imigrantes europeus, notadamente oriundos de países com tradição queijeira como a Holanda e a Dinamarca, foi o salto de qualidade fundamental para o estabelecimento de uma produção de queijos variada e sofisticada, em diferentes partes de Minas Gerais.

O autor destaca que:

A fabricação de queijos, no Brasil, é de história relativamente recente, firmando-se, do ponto de vista industrial, sobretudo, a partir da década de 1920, com o estabelecimento de imigrantes dinamarqueses no sul de Minas e holandeses na região de Santos Dumont e Barbacena (FURTADO, 1991 apud NETTO, 2011, p. 262).

Assim, discutiremos, a seguir, a produção de queijos na região da Mantiqueira de Minas.

### **Produção dos Queijos na Mantiqueira de Minas**

Os queijos artesanais da Mantiqueira são diferentes do Queijo Minas Artesanal (QMA), no modo de fazer. Eles utilizam fermento e ainda são aquecidos durante a produção.

Dentre os queijos produzidos nessa região, alguns se destacam como é o caso do queijo Alagoa, o queijo Azul de Minas, o queijo Artesanal Serra da Mantiqueira, o do Reino e o Catauá.

O queijo Alagoa é produzido unicamente na cidade de Alagoa-MG, também conhecido como “Parmesão mineiro”, possui características únicas que o diferenciam do Parmesão original. Essa diferenciação vem da altitude de mais de 1.100 metros da cidade, do clima que, na maioria das vezes, é frio, e da alimentação do gado. O queijo Alagoa é produzido de forma artesanal e leva aproximadamente um mês para ficar pronto e, dependendo do nível de maturação, pode chegar a um ano (SILVA, 2015).

Para Silva (2015), o ingrediente principal é o leite de vaca cru fervido em um tacho à lenha. O fermento utilizado vem da própria fabricação do queijo, por isso, não se deve lavar o vasilhame, pois não fermentaria ou mudaria o sabor do queijo. O tempo de fervura é de aproximadamente 10 dias e é controlado pelos produtores através da lenha. Após esse tempo de fervura, o queijo é armazenado em gamelas de madeira de pinho para ajudar na secagem. A madeira ajuda a dar a coloração amarela ao queijo e o sabor típico a ele. Em seguida, ele passa um dia na salmoura que é feita com água de minas da região. Nesse ponto, ele está pronto para ir para maturação que dura no mínimo de 10 a 30 dias. Quanto mais maturado, mais o queijo armazena sabor. Para esse queijo, é utilizado aproximadamente 10L de leite para cada 1 kg de queijo e é um dos mais conhecidos da região.

O Azul de Minas é o primeiro queijo de mofo azul criado e fabricado em *terroir* brasileiro, ao pé da Serra da Mantiqueira, onde antigos dinamarqueses ensinaram a milenar arte de fazer queijos. Esse queijo é produzido nos municípios de Cruzília, Minduri e São Vicente. Atualmente, a produção desse queijo está em posse de multinacionais, pois todas as queijarias da região foram vendidas nas décadas de 1970 e 1980 (JORNAL CORREIO DO SUL,2018).

Queijo produzido com leite pasteurizado, fermento lácteo e com o fungo *Penicillium Roquefort*. O processo de produção inicia-se com a adição do fermento ao leite pasteurizado. A fermentação leva de 18 a 24 horas, com temperatura e pH controlados. Após isso, a massa é aberta, cortada e posta em uma salmoura de circulação. O teor de sal do queijo azul de Minas deve-se manter entre 2,2% a 3,0%. Com ele já salgado é realizado um tratamento antifúngico na casca do queijo para evitar contaminações na maturação.

Para se cultivar o mofo azul no queijo deve-se furá-lo de todos os lados, e depois colocar pequenas colônias nesses furos. Assim, o gás carbônico produzido será liberado e o oxigênio entrará, garantindo a sobrevivência do mofo. Após a injeção do *P. Roquefort*, o queijo é deixado para maturar a uma temperatura de 10 a 12° C, por no mínimo 35 dias. O queijo, então, é fracionado e embalado ou apenas embalada a peça inteira para ser vendido.

O queijo artesanal Serra da Mantiqueira é conhecido também como o “Parmesão mineiro”, produzidos nas outras cidades da Serra da Mantiqueira, sendo elas: Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte,

Liberdade, Itanhandu, Passa Quatro e Pouso Alto. O queijo Artesanal Serra da Mantiqueira tem o processo de fabricação igual ao queijo Alagoa, porém leva o nome diferente por ser produzido nas outras cidades (NEIVA, 2018).

Fruto da tradição na zona da mata mineira, o Queijo do Reino é um produto da introdução do gado holandês na região da Serra da Mantiqueira por empreendedores, que alimentavam o desejo da produção de queijos com sabor e qualidade do queijo holandês, com as particularidades locais. O queijo, atualmente, está sendo produzido no município de Antônio Carlos. Esse queijo é produzido a partir do leite de vaca holandesa que deve conter o nível de gordura entre 3% e 3,4%. Após a avaliação do leite, emprega-se um processo de pasteurização. Com o leite pasteurizado e resfriado é necessário inoculá-lo com fermento láctico e mexer bem. Depois, adiciona-se uma solução de cloreto de cálcio em uma proporção de 40mL de solução para 100L de leite. Com isso, melhoram-se as propriedades da coalhada e diminuem-se as perdas “finos” durante seu corte. Adiciona-se também o urucum, 10mL a 13mL para 100L de leite (OLIVEIRA, [201-]).

Após o queijo já estar coalhado, inicia-se o aquecimento até dar o ponto da massa, que deve ser “borrachenta”. O queijo, então, é colocado em formas que comportam aproximadamente 2kg de queijo. Para completar o processo, o queijo fica dois dias em uma salmoura, que ajuda a retirar o restante de soro da massa e melhora o gosto do queijo, em seguida, passando por uma maturação de 3 meses. Nas três primeiras semanas é necessário virar os queijos todos os dias e, após, é feito um tratamento na casca com parafina vermelha para se evitar o crescimento de fungos ou bactérias indesejados (OLIVEIRA, [201-]).

O Catauá é um queijo artesanal “meia cura” ou maturado, que utiliza o leite cru de gado *Jersey*, criado em regime semiconfinado. Esse queijo é produzido no município de Coronel Xavier Chaves e possui um sabor característico devido ao gado e a sua alimentação que se consiste em capins flechinha, Napier, Cameron e porto rico, no período de novembro a abril e silagem no período de maio a outubro. O processo desse queijo baseia-se na simplicidade: com leite ainda quente após ser retirado das vacas, adiciona-se o “pingo” (fermento biológico) e o coalho industrial, então, ele descansa por aproximadamente 50min. A coalhada é cortada e passa por uma prensagem para se retirar o soro. Depois de ter retirado boa parte do soro, o queijo é coberto

com sal em pedra por três dias. A maturação ocorre em prateleiras de madeira com o tempo mínimo de 21 dias. Ele, então, é alisado com grosa de aço inox e “esfregado com a raspa” do queijo, de forma a adquirirem uma superfície mais lisa e homogênea possível (CATAUÁ, [201-]).

A produção de queijo em Minas vem de uma grande tradição e preservar, valorizar os produtores, modos de fazer dessa tradição é de suma importância. A divulgação de especificidades e de regiões específicas deve responder a uma necessidade social visando o reconhecimento, a valorização e o desenvolvimento das regiões produtoras e das comunidades envolvidas.

## **O VINHO E SUA PRODUÇÃO**

De acordo com Chelotti (2019), a história do vinho no Brasil começa em 1532, com a vinda de Martim Afonso de Souza, que trouxe as primeiras videiras. Brás Cubas, fundador da cidade de Santos, é, reconhecidamente, o primeiro a cultivar vinhas em nossas terras. Já em Minas Gerais, há relatos de pequenas produções de vinho desde o século XVIII, porém a história foi, realmente, iniciada pelo pesquisador Murillo Regina da EPAMIG.

Ainda para esse autor (2019), as pesquisas mostram que ele adaptou a produção de uvas para o clima local aplicando o ciclo invertido e dupla poda. Assim, transferindo a colheita para o inverno, no qual os períodos climáticos são mais favoráveis. Dias ensolarados e quentes, noites frias e tempo seco, parecido com o clima do verão europeu. O campo experimental da EPAMIG de Caldas, colheu as primeiras uvas em 2003.

Atualmente, há duas regiões produtoras em Minas Gerais, uma localizada no sul do estado, consagrada como produtora de vinhos de mesa, elaborados com as variedades Bôrdo, localmente chamada de “Folha de Figo”, Jacquez e Niágara, e a outra região ao norte do estado. Essa foi introduzida pela colônia japonesa e sua colheita é feita no período de estiagem, entre os meses de julho e outubro (CHELOTTI, 2019).

## Vinhos de inverno e a Mantiqueira de Minas

Em 2016, foi criada a Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno (Anprovin), que tem por objetivo congregar, em nível nacional, os produtores de uvas colhidas no ciclo de inverno, bem como os produtores dos vinhos finos elaborados a partir dessas uvas (TONIETTO et al. 2020).

Para Tonietto et al. (2020), essa marca coletiva possui um regulamento de uso que estabelece requisitos para que um vinho possa utilizá-la. Alguns dos regulamentos incluem: condições climáticas para o período de maturação (maio a agosto); sistema de condução de referência: espaldeira, colheita manual, proibida a cobertura plástica; vinhedos conduzidos em regime de dupla poda: nos quais a maturação e a colheita ocorrem durante os períodos de outono e inverno (entre junho e setembro); produtividade máxima limitada: equivalente a 5.500 litros de vinho/hectare/safra; proibida a chaptalização e a correção alcoólica dos vinhos; variedades: 13 variedades, exclusivamente *Vitis vinífera* L.

A Anprovin possui uma abrangência geográfica notória, englobando todos os estados da região sudeste, Goiás, Distrito Federal e Bahia. Especificamente no sul de Minas Gerais, destacam-se os municípios de Boa Esperança, Cordislândia, Três Corações, Três Pontas, Santo Antônio do Amparo e São Gonçalo do Sapucaí, todos localizados na Serra da Mantiqueira de Minas Gerais (TONIETTO et al., 2020).

Para Chelotti (2019), tendo em vista que a região é tradicional na produção cafeeira, as jovens vinícolas se utilizam da premissa “terra que produz café também produz vinho”. Apesar do grande potencial, as áreas em hectares dedicadas aos vinhedos são relativamente pequenas, variando de 5 a 15 hectares. A maioria dos proprietários dessas vinícolas possuem outras fontes de renda, muitos com tradição cafeeira e empresários de outros ramos.

A nova vitivinicultura do sul de Minas Gerais expressa-se também em tentativas como a de criar o roteiro das Vinhas Gerais, associando-o como um território de vinhos finos e *terroir* de inverno. O roteiro tem a intenção de trazer novos visitantes às vinícolas e ajudar a consolidar a identidade dessa região produtora. Esse roteiro conta com vinícolas dos municípios de Poços de Caldas, Andrades, Cordislândia, Varginha, Três Pontas, Boa Esperança e Andrelândia (CHELOTTI, 2019).

Dentre os produtores do vinho de inverno na região, podemos destacar as vinícolas: Estrada Real – Três Corações, Maria Maria – Boa Esperança, Luiz Porto – Cordislândia, Villa Mosconi – Andradas, Casa Geraldo – Andradas, Vinhatella – Andradas, ABN – Andrelândia, Dos Montes – Sr. dos Montes, Homero & Alberto – Baependi, Insólito – St. Antônio do Amparo, Carvalho Branco – Caldas, EPAMIG – Caldas (VIVI, 2021).

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Neste artigo, buscamos desenvolver um estudo que contemple reflexões sobre as práticas no campo da agricultura na Mantiqueira de Minas e, em específico, no Sul de Minas Gerais, com vistas ao reconhecimento do *terroir*, das múltiplas territorialidades e seus produtos que resultam em uma identidade local. Para isso, realizamos uma investigação qualitativa-descritiva em que discutimos sobre a produção do azeite, do café, do queijo e do vinho na Mantiqueira de Minas.

Os aspectos apresentados, evidenciaram a importância do *terroir* em relação ao clima, solo, relevo, entre outros que determina características específicas e qualidade aos produtos cultivados nesses territórios e também a mão do homem em sua elaboração. Além disso, é fundamental a Indicação Geográfica Mantiqueira de Minas para a valorização dos produtos.

Este estudo também foi enriquecedor por permitir identificar as cidades produtoras de azeite, café, queijo e vinho, além dos principais produtores. A pesquisa produziu conhecimentos importantes para os investigadores, assim como possibilitou destacar diversos aspectos sobre esses produtos.

O azeite chegou a Maria da Fé devido à análise do clima local que se assemelha ao mediterrâneo e a importância da EPAMIG no desenvolvimento desse cultivo que vem demonstrando resultados satisfatórios tanto para a produção do azeite como da azeitona. Já o café teve vários momentos em nosso país e fez do Brasil um dos maiores produtores e que tem na região do Sul de Minas uma grande referência na produção cafeeira.

O queijo chegou em Minas Gerais trazido pelos imigrantes, principalmente, dinamarqueses e holandeses. Sua produção no Sul de Minas tem como principais destaques o queijo Alagoa, o queijo Azul de Minas, o queijo

Artesanal Serra da Mantiqueira, o do Reino e o Catauá. Por fim, o vinho tem recebido grande reconhecimento com a dupla poda, colheita de inverno ou poda invertida permitindo a colheita da uva no inverno que apresenta dias ensolarados, noites frias e pouca chuva.

Dessa forma, destacamos a relevância do *terroir* da Mantiqueira de Minas e dos produtos de reconhecida qualidade que tem sido produzido e que tem ganhado destaque em diversos concursos nacionais e internacionais.

## REFERÊNCIAS

BÉRARD, P. M. L., MARCHENAY, P. **Les produits de terroir**: entre cultures et reglements. Paris: Editions du CNRS, 2004.

CATAUÁ. **O queijo Catauá**. [201-]. Disponível em: <<http://cataua.com.br>>. Acesso em: 1 dez. 2021.

CHELOTTI, M. C. **Patrimônio da uva e do vinho**: residualidades e novas expressões da vitivinicultura no Sul de Minas Gerais. 2019. 84f. Relatório Final de Pesquisa (Estágio Pós-Doutoral) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019. Disponível em: <[http://www.lagea.ig.ufu.br/biblioteca/relatorios/pos\\_doutorado/marcelo\\_cervo\\_chelotti.pdf](http://www.lagea.ig.ufu.br/biblioteca/relatorios/pos_doutorado/marcelo_cervo_chelotti.pdf)>. Acesso em: 19 ago. 2021.

COSTA, S. M. L.; MELLONI, R.; FERREIRA, G. M. R. Potencial biotecnológico de microrganismos de solo na olivicultura do Brasil: uma revisão. **Revista em Agronegócio e Meio Ambiente**. Maringá, v. 12, n. 2, p. 723-747, abr./jun. 2019. Disponível em: <<https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/rama/article/view/6091/3415>>. Acesso em: 01 dez. 2021.

FREIRE, Paulo. *Extensão ou Comunicação?* São Paulo: Paz e Terra, 2015.

GIESBRECHT, Hulda Oliveira; SCHWANKE, Fernando Henrique; MÜSSNICH, Alexandre Guedes. *Indicações geográficas brasileiras*. Brasília: SEBRAE, INPI, 2011.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 2008.



INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION. **Aspectos botânicos**. [201-]. Disponível em: <  
[https://www.ico.org/pt/botanical\\_p.asp#:~:text=O%20café%20pertence%20à%20fam%C3%ADlia%20botânica%20Rubiaceae%2C%20que,que%20crescem%20nas%20áreas%20mais%20baixas%20das](https://www.ico.org/pt/botanical_p.asp#:~:text=O%20café%20pertence%20à%20fam%C3%ADlia%20botânica%20Rubiaceae%2C%20que,que%20crescem%20nas%20áreas%20mais%20baixas%20das)>. Acesso em: 05 set. 2021.

JORNAL CORREIO DO SUL. **Queijo Azul de Cruzília recebe o “Oscar dos Queijos” na Noruega**. 2018. Disponível em:  
<<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/brasileiro-azul-de-minas-ganha-medalha-de-prata-no-oscar-do-queijo>>. Acesso em: 20 abr. 2021.

LE NOVEAU. **Petit Robert de la langue française**. Paris: Dictionnaires Le Robert, 1994.

MARQUES, B. **Regiões produtoras de café no Brasil**. 2005. Disponível em: <  
<https://revistacafeicultura.com.br/?mat=3348#:~:text=Saiba%20mais%201%20As%20principais%20regiões%20produtoras%20de,hoje%20em%20dia%20o%20robusta%20é%20o%20carro-chefe>>. Acesso em: 10 out. 2021.

MARQUES, F. O. M. **Elaboração de um plano de controlo do processo produtivo**. 2014. 78f. Dissertação (Mestrado em Tecnologia Química) – Instituto Politécnico Tomar. 2014. Disponível em: <  
<https://comum.rcaap.pt/handle/10400.26/8307>>. Acesso em: 01 dez. 2021.

MORAIS, M. A. F. **Efeitos do terroir sobre a gestão dos produtores de café especial no Sul de Minas Gerais**. 2018. 112f. Dissertação (Mestrado em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local) – Centro Universitário UNA, 2018.

NEIVA, R. **Denominação dos queijos produzidos na Serra da Mantiqueira é debatida durante seminário**. Brasília: EMPRAPA, 2018. Disponível em: <  
<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/36303853/denominacao-dos-queijos-produzidos-na-serra-da-mantiqueira-e-debatida-durante-seminario>>. Acesso em: 30 dez. 2021.

OLIVEIRA, A. **Queijo do Reino: etapas de fabricação**. [201-]. Disponível em: <  
<https://www.cpt.com.br/cursos-laticinios/artigos/queijo-do-reino-etapas-de-fabricacao>>. Acesso em: 15 out. 2021.

RAMOS, J. E. M. **O ciclo do café**. 2020. Disponível em: <  
[https://www.suapesquisa.com/historiadobrasil/ciclo\\_cafe.htm](https://www.suapesquisa.com/historiadobrasil/ciclo_cafe.htm)>. Acesso em: 10 jun. 2021.

SILVA, S. **Cidade de MG preserva receita de queijo 'único' no alto da Mantiqueira**. 2015. Disponível em: <<http://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/noticia/2015/04/cidade-de-mg-preserva-receita-de-queijo-unico-no-alto-da-mantiqueira.html>>. Acesso: 3 nov. 2021.

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

TONIETTO, J.; PEREIRA, G. E.; PEREGRINO, I. ; REGINA, M. A. Potencial para a construção de indicações geográficas de vinhos de inverno do Sudeste brasileiro. **Informe Agropecuário: Vinhos de inverno**, v. 41, n. 312, p. 1-8, 2020. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1128171/1/Art-9-IA-312-25-nov-2020.pdf>>. Acesso em: 29 jun. 2021.

VIVI, C. **História do vinho no Brasil**. 2021. Disponível em: <<https://www.odemocrata.com.br/historia-do-vinho-no-brasil/>>. Acesso em: 5 nov. 2021.

WEBER, M. **Economy and society**. Harvard University Press, 2019.