

XXXI Festival do vinho de Varre-Sai: uma festa popular

XXXIst wine festival of Varre-Sai: a popular event

Laudirléa Silva dos Reis*
Marlúcia Degli Esposti Tirandentes**
Davi de Oliveira Bellan***

O objetivo do presente trabalho foi descrever a festa popular que acontece sempre no último domingo de julho no município de Varre-Sai, Rio de Janeiro, denominada Festival do Vinho. Toda a pesquisa foi efetuada por meio de trabalho etnográfico, realizado em duas etapas, sendo que a primeira consistiu em uma série de entrevistas com proprietários de adegas da região e secretários de Turismo e Cultura da Prefeitura Municipal de Varre-Sai/RJ e a segunda em observações e descrições de todos os dias de comemoração referentes ao Festival do Vinho.

This work aims at describing the festival that takes place every last Sunday of July in the city of Varre-Sai, Rio de Janeiro. This research conducted an ethnography work, carried out in two phases: one consisting of a series of interviews with local wine cellar owners and officials from the Department of Tourism and Culture of Varre-Sai; the other consisting of observations and descriptions of the festival days.

Palavras-chave: Etnografia. Cultura. Imigração. *Key words: Ethnography. Culture. Immigration.*

Um breve relato sobre os aspectos históricos e geográficos do município de Varre-Sai

Conhecido por seu relevo de montanha e clima ameno, com baixas temperaturas no inverno, o município de Varre-Sai tem como principal fonte econômica a produção de café. Segundo Carvalho (2001), as terras que formaram o município de Itaperuna, de onde teve origem o atual município de Varre-Sai, pertenciam à Vila de Campos dos Goitacazes, na Capitania de Paraíba do Sul, área esta parte do Norte Fluminense, atualmente conhecida como Noroeste Fluminense, no Estado do Rio de Janeiro.

As terras que deram origem ao povoado foram doadas por Felicíssimo Faria Salgado (1850), personalidade importante de destaque na história do município, com o objetivo de pagar uma promessa feita a São Sebastião, dando origem assim ao vilarejo de São Sebastião de Varre-Sai.

* Graduanda em Ciências Sociais da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF).

** Graduanda em Ciências Sociais da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF).

*** Graduanda em Ciências Sociais da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF).

Pelo Decreto de nº 2389 de 20 de novembro de 1879, foi criada a freguesia de São Sebastião (atual Varre-Sai), ficando desmembrada da freguesia de Bom Jesus, ambas pertencentes ao município de Campos dos Goytacazes. A nova freguesia tinha como limites territoriais: partindo do ribeirão do rio Itabapoana que divide a Província do Rio de Janeiro com a do Espírito Santo, e seguindo por ele até encontrar as divisas da Província de Minas Gerais e da freguesia de Nossa Senhora de Natividade do Carangola. Com o desmembramento, Varre-Sai foi servido com a instituição de um distrito policial, vindo a ser criado um distrito de paz, em 20 de abril de 1882, permanecendo esse distrito com os mesmos territórios e divisas de quando foi elevada à freguesia. Varre-Sai foi constituído novo município da Região Noroeste Fluminense, através da Lei nº 1.790, de 12 de janeiro de 1991, instalado em 1º de janeiro de 1993.

O nome atual da cidade teve origem com a conhecida história da sitiante Dona Inácia, proprietária de um pequeno rancho, próximo a uma trilha de tropeiros, por onde era transportado o café colhido na zona da mata mineira em direção ao porto do Rio de Janeiro. Conta-se que Dona Inácia emprestava seu rancho aos tropeiros, que pernoitavam e, posteriormente partiam no dia seguinte. Cansada de ver seu rancho sempre desarrumado pelos tropeiros, Dona Inácia solicitava que os mesmos mantivessem o local sempre limpo, varrendo antes que saíssem, dizendo “varre e sai”. Assim, com o passar do tempo, o local ficou conhecido como Varre-Sai.

A partir de 1897, o município teve grande aumento demográfico com a chegada de famílias italianas, que colonizaram o local e adquiriram o hábito de fabricar vinho de jabuticaba.

O surgimento do vinho de jabuticaba

Segundo relatos de proprietários de adegas tradicionais do município, o hábito da fabricação de vinho de jabuticaba surgiu devido à abundância desse fruto na região e do conhecimento na fabricação de vinhos trazido de seus ascendentes italianos, que trouxeram seu conhecimento na fabricação de vinhos e, não tendo a uva como matéria-prima, aproveitaram o fruto local (jabuticaba). Essa experiência foi bem sucedida, pois hoje o vinho de jabuticaba é o grande diferencial da cidade.

Além disso, as condições da região não são favoráveis ao cultivo de videiras. Embora existam alguns cultivos de uva, devido ao clima, esta não apresenta a qualidade necessária para a produção de vinho, acarretando uma produção significativamente inferior em quantidade, comparando-se ao vinho de jabuticaba. Além disso, é de interesse dos produtores continuar mantendo a tradição de produzir vinhos de jabuticaba como faziam seus antepassados.

Outro ponto importante mencionado pelos proprietários das adegas foi que, assim como no procedimento clássico de fabricação de vinhos, o álcool no vinho de

jabuticaba é proveniente da própria fruta, adquirido pelo processo de fermentação. O período de fermentação depende da variação do clima, sendo que, sob temperaturas mais baixas, a fermentação dura em torno de 10 dias e, sob temperaturas elevadas, cerca de 07 dias. Contudo, observou-se que o sistema de fabricação pode variar de uma adega para outra, salientando que a produção é totalmente artesanal.

A demanda pelo vinho de jabuticaba é alta, e a quantidade de jabuticabeiras locais não é suficiente para atender ao mercado. Deste modo, as adegas necessitam adquirir frutos de regiões vizinhas.

Conhecendo algumas adegas da região

A escolha desse Festival se deu devido ao fato de seu conhecido valor egrégio, o interesse surgiu após o conhecimento da própria memória cultural agregada a este.

Partindo do município de Campos dos Goytacazes/RJ, a equipe de entrevistadores seguiu em direção ao município de Varre-Sai, para uma série de entrevistas e relatos relacionados à fabricação e história do vinho de jabuticaba e de seu Festival.

Visitaram-se três adegas da região, onde foram encontradas famílias tradicionais, descendentes de imigrantes italianos, com espírito acolhedor, as quais relataram um pouco de sua história.

- **Adega Rodolphi**

A primeira adega visitada foi a de Dona Geralda, família Rodolphi. Nesta adega, Dona Geralda relatou a história de sua família, na qual os avós italianos de seu esposo começaram a fabricar o vinho de jabuticaba, cujo costume foi passado de geração em geração. Produtos dessa adega já foram comercializados para localidades distantes da região como Rondônia e até Itália. Sendo assim, os turistas são os maiores responsáveis pela divulgação do vinho em outras regiões. Essa adega funciona há 75 anos e está no local que foi visitado faz 30 anos.

Quanto à produção de frutos, Dona Geralda conta que possui 20 pés de jabuticaba, entretanto, devido a grande procura por seus produtos, precisa buscar mais frutos em outras regiões. Para o armazenamento, são utilizados galões adquiridos na cooperativa de leite.

Segundo a proprietária, a utilização de jabuticabas bem maduras permite a produção de vinhos de qualidade superior. Participando do festival de vinho desde sua primeira edição, a Adega Rodolphi também produz licores e outros tipos de vinho, como o vinho de maracujá, em menor quantidade.

- **Adega Dario Bendia**

Esta adega foi a segunda a ser visitada. É a mais antiga da região e possui a maior produção de vinho de jabuticaba. Segundo o relato de sua proprietária, a senhora Conceição, a adega funciona há 100 anos e todo o conhecimento com a fabricação foi passado de geração para geração.

Dona Conceição informou que não se pode deixar o vinho no calor, pois não possuindo conservante, há necessidade de ser armazenado em local fresco. O vinho é armazenado em galões de vidro antigo, que substituíram os tradicionais barris de madeira. Além do vinho de jabuticaba, fabrica vinho de uva (fruto colhido no quintal da casa) e, devido a grande produção do vinho de jabuticaba, também acaba buscando o fruto em outras regiões.

A adega possui mão-de-obra familiar, desde a colheita até o processamento, produzindo cerca de 3 a 4 mil litros de vinho de jabuticaba por ano, além dos licores e outros tipos de vinho como o de uva e o de carambola.

Dentre as diferenças entre os vinhos, algo curioso é que os vinhos de uva melhoram suas propriedades quando armazenados por longos períodos, enquanto os de jabuticaba, se guardados por muito tempo, perdem suas características principais, tornando-se impróprios para o consumo.

- **Adega Pellegrine**

Foi a última adega a ser visitada. Família descendente de imigrantes italianos. A forma de fabricação de vinho de jabuticaba foi passada de geração em geração. Começou com a bisavó. Era interessante como ela preparava o vinho, não deixando ninguém entrar na adega antes que o vinho completasse um ano de fabricação.

O proprietário da adega é conhecido como Juninho da “Rapozinha”, o qual aprendeu a fazer o vinho com seu primo (que passou a técnica de sua bisavó pouco antes de morrer). Possui uma técnica diferenciada de fabricação do vinho, pois normalmente usa-se água fria para fazer a fermentação e nesta adega utiliza-se água fervente e o dobro da quantidade de frutos utilizados para fabricar 01 litro de vinho.

O proprietário informou que, quando se colhe a jabuticaba, é preciso colocá-la para fermentar no mesmo dia, pois deixando para o dia seguinte o fruto começa sua fermentação natural sofrendo alterações de sabor, cor e aroma, prejudicando a qualidade do vinho.

A adega existe há 6 anos (antes a bisavó fabricava para consumo familiar). Os proprietários estão num processo de ampliação da adega, buscando melhorias para atender os clientes e turistas.

Descobrimo o festival do vinho

De acordo com diversas entrevistas entre moradores locais e reunião com o secretário de turismo, Narcizo Espósito Gonçalves e Secretário de Cultura, Jamilton José Vieira, no casarão de cultura da região, a origem do festival do vinho foi em decorrência da presença das adegas da região. Em 1976, foi realizado o primeiro festival do vinho para ajudar a arrecadar fundos para o time de futebol Serrano Esporte Clube. Esses recursos seriam utilizados para que o time pudesse participar de um campeonato, a liga Itaperunense.

Segundo o secretário de turismo, antes de chegarem à idéia da realização do festival do vinho, várias outras foram discutidas. Até o município ser criado, o Serrano era responsável pelo festival, contudo, depois da emancipação, ficou a cargo da prefeitura municipal sua realização.

Os primeiros festivais eram bem diferentes dos atuais. Junto à entrada, além do vinho, o participante tinha direito a uma porção de churrasco e queijo. Havia um grande espírito solidário entre os participantes que doavam algo para a realização da festa com o intuito de favorecer o Serrano, pois o futebol era a única atração (divertimento) da região.

Outro ponto curioso era a existência de uma banda responsável pela parte musical do festival – a Lira Santa Cecília – banda que tocava marchinhas tradicionais de carnaval. Esta lira foi fundada por Dante Daliori e Giuseppe Tupini (Tupini, família musical da região).

O papel da prefeitura

Depois da emancipação do município, a prefeitura municipal passou a organizar a festa. De início, assumiu parcialmente os gastos ligados ao festival tendo como intenção transformá-lo na principal festa do município (o que aconteceu efetivamente). A diretoria do Serrano não tinha mais intenção de manter o festival devido aos grandes gastos (aumento da proporção da festa) e, com isso, o único capaz de assumir esses gastos era a prefeitura municipal. Hoje a Secretaria de Turismo é responsável pela organização do evento e a prefeitura arca com as despesas.

Ao ser questionado sobre os eventuais prejuízos e lucros do festival, o Sr. Narcizo, secretário de turismo, afirmou que apesar de ter prejuízos, existe a necessidade de manter a cultura local, lembrando que nenhum outro município da região usa a cultura do vinho de jabuticaba e da colônia italiana. No entendimento da prefeitura, o festival é visto como uma porta de entrada para a divulgação do município e sua cultura.

O vinho consumido no festival é adquirido, em sua maior parte, nas adegas da região (4 mil litros) pela prefeitura. Porém, o secretário de turismo alega que a

quantidade é insuficiente devido à produção limitada. A quantidade suficiente seria, segundo o Sr. Narcizo, em torno de 6 mil litros e para complementar busca outras formas de bebida, inclusive vinhos de outras localidades.

Ao adquirir o ingresso, que é composto por um caneco e uma pulseira, o participante tem direito de consumir livremente o vinho de jaboticaba dentro do estádio de futebol. Existem outras bebidas que são vendidas dentro do festival, como cervejas, refrigerantes e outras bebidas alcoólicas. Segundo o Sr. Narcizo, isso é importante para que a preferência do participante seja respeitada – “direito de escolher o que quer beber”. Além da bebida, são vendidos alguns tipos de comida.

Os artistas são contratados pela prefeitura, assim como a parte da divulgação (televisão, rádio, panfletos etc) – o que depende da antecipação de recursos. Somente com a liberação destes é que eles são contratados e os shows divulgados através de panfletos.

Mudanças do festival ao longo do tempo

O festival sofreu diversas modificações desde que foi idealizado. Seu início era marcado por doações que faziam parte do processo das festividades. Quando a prefeitura assumiu o festival, ele perdeu a característica solidária, até porque o objetivo de ajudar o Serrano não existia mais.

A festa ganhou proporções maiores, mudando seu aspecto familiar, tornando-se mais ampla e contando com a participação de turistas. Antes, a festa tinha início pela manhã e terminava antes de entardecer para aproveitar a luz do dia. Atualmente, são necessários maiores cuidados com a iluminação, pois o Festival tem início no período vespertino, avançando até a noite.

A Lira Santa Cecília, já mencionada, deixou de ser responsável pela música no festival, sendo substituída por grandes shows. Outra mudança é que a tradição do bailado italiano foi introduzida a partir do 3º ano e, há cinco anos ocorre o concurso da Garota Fest-Vinho, quando é escolhida a representante do festival, responsável pela abertura oficial da festa e da primeira pipa de vinho.

Segundo o secretário de cultura, o Sr. Jamilton, as barracas onde os vinhos eram servidos possuíam características artesanais. Eram feitas de bambu e cobertas com folhas de coqueiros. Com o passar do tempo isso mudou e passaram a ser cobertas por lona, até chegar a forma de sua organização atual, utilizando tendas.

De acordo com o Sr. Narcizo, no ano desta pesquisa, ocorreu um maior controle da qualidade do vinho. O vinho adquirido pela prefeitura foi analisado e recolhido na hora da compra. Anteriormente eram as próprias famílias as responsáveis pela distribuição e neste ano ficou a cargo da organização do evento.

Uma outra modificação foi, que em outros festivais, o vinho era retirado das pipas para ser servido através de torneiras (as pipas permaneciam dentro das barracas, em lugares baixos) e hoje são retirados por mangueiras utilizando a gravidade, pois são colocadas no alto.

O secretário de turismo argumentou que anteriormente existia um pensamento de realização de grandes shows para divulgação da cidade, e devido ao pequeno porte do município, este não possuía recursos para arcar com tamanha despesa. Assim, procurou acentuar o diferencial do festival melhorando seu aspecto cultural. Sua preocupação foi atrair pessoas interessadas não somente nos shows, mas em suas tradições culturais, sendo que, nos dias atuais, existe a contratação de shows de menor expressão para que o público seja atraído para as festividades culturais.

Buscando um maior conforto para o participante, houve um aumento do número de banheiros e melhorias em toda infra-estrutura. Dois palcos foram montados para que quando termine um show, outro comece imediatamente. Dentre essas preocupações, incluiu-se a mudança no material de confecção do caneco, o qual anteriormente era de porcelana e este ano foi de acrílico, para evitar que ocorram acidentes. Jamilton enfatiza dizendo que “numa briga é a primeira coisa que a pessoa usa como arma”.

A data da realização da festa mudou de acordo com diversos fatores. Antes era realizada em outubro, em homenagem à Lira Santa Cecília, posteriormente passou para o mês de abril (outubro era um mês com forte ocorrência de chuvas), pois com o tempo a Lira foi perdendo a importância que tinha anteriormente. Segundo o secretário de cultura Jamilton, aos poucos o gosto pelas marchinhas foi se perdendo, em detrimento de ritmos mais modernos. Hoje acontece, no último domingo do mês de julho, para coincidir com a época das férias escolares.

Participando do festival – a festa

A segunda etapa deste trabalho consistiu na descrição das festividades que ocorram durante o último final de semana de julho, quando se pode observar o Concurso da Garota Fest-Vinho (sexta-28/07), a Festa do Dia do Colono (sábado-29/07) e o Festival do Vinho (domingo-30/07) que ocorrem no estádio de futebol (Torino Fabbri).

Concurso da garota fest-vinho (VI edição - sexta)

Na época da realização desse estudo, houve uma alteração na forma de selecionar as candidatas. Antes, havia um trabalho em todos os bairros do município, onde era mostrada a importância de participar desse concurso. Em cada bairro, era feita uma pré-seleção das candidatas, que ocorria uma semana antes da final. E somente depois ocorria

a chamada finalíssima, na sexta-feira, entre as selecionadas de cada bairro. É importante salientar que as candidatas devem ser naturais do município e pertencer à faixa etária entre 14 e 25 anos. Segundo o Sr. Jamilton, a alteração foi que, ao invés de ocorrer a pré-seleção nos bairros, houve uma divulgação geral, quando um carro de som anunciou a inscrição e quem se interessou deveria procurar a Casa de Cultura.

O desfile

As candidatas chegaram ao estádio Torino Fabbri sobre carros enfeitados com balões de ar e fitas nas cores vermelho, branco e verde (representando as cores da bandeira italiana). Dando continuidade, foram 13 as candidatas que participaram do concurso, que desfilaram duas vezes, sendo a primeira com roupas típicas acompanhadas de uma música tradicional italiana e a segunda com traje esporte fino, com músicas contemporâneas. Após isso, todas foram chamadas ao palco para que os jurados pudessem escolher a vencedora.

Entre o desfile com trajes típicos e desfile com trajes finos, houve uma apresentação do grupo musical Sol de Baden I, que é um grupo criado em homenagem ao grande compositor e violonista Baden Powell nascido na região e considerado um grande mestre da música.

Como premiação, todas as candidatas receberam um troféu e um pequeno prêmio por participação. Contudo, as três primeiras colocadas receberam um prêmio em dinheiro. Além disso, realizou-se a eleição da Garota Simpatia, que foi eleita pelas demais candidatas. Em seguida, as ganhadoras do ano anterior subiram ao palco e passaram suas respectivas faixas. A grande vencedora foi responsável pela abertura do festival no domingo, juntamente com o prefeito.

Festa do dia do colono (sábado)

A Festa do Dia do Colono foi criada com o objetivo de homenagear a colônia italiana, no ano de 2006. Ocorreu no estádio Torino Fabbri, onde foram montadas barracas para a venda de comidas típicas e de artesanato local. Houve apresentação de um grupo folclórico chamado Boi do Oriente, que foi criado pelos moradores da Rua do Oriente em Varre-Sai. Tal grupo existe há 8 anos e foi criado pela comunidade apenas para o divertimento e se uniu às comemorações do dia do colono. Para participar do grupo, precisa ser morador da cidade.

A Lira Santa Cecília é presença tradicional em todos os festejos da cidade, inclusive na Festa do Dia do Colono.

Ocorreram diversas apresentações culturais e musicais: Sol em Baden II (alunos que aprendem a tocar violão em aulas no centro cultural); bailado mirim (dança típica apresentada por crianças da região); Zé do Bode e Carreirinha (moda de viola); dança afro (alunos do centro cultural); grupo Baden Baden (homenagem ao músico Baden Powell).

Festival do vinho (domingo)

O festival começou com um desfile das famílias tradicionais da colônia italiana pela cidade. A concentração dessas famílias aconteceu no galpão. Reuniram-se com charretes e carros enfeitados com as cores da bandeira italiana e placas pintadas à mão com os nomes de suas respectivas famílias, e juntas encontraram-se com o restante das famílias no ponto de encontro em frente ao Colégio Estadual Dr. Miguel Couto Filho.

O desfile começou com a chegada da Lira Santa Cecília, acompanhada da família Tupini, que como dito, participou de sua criação. A maioria das famílias desfilaram caracterizadas com trajes típicos, outras fizeram camisas com o sobrenome de suas famílias.

O trajeto teve início no Colégio e passou por todo o centro da cidade (rua principal), descendo até o campo onde ocorreu o festival. Ele foi acompanhado por músicas típicas italianas cantadas com grande animação por todos os participantes, contagiando a população que assistiu ao desfile. Após esse festejo, os turistas e a população se concentraram em frente ao estádio de futebol Torino Fabbri, esperando a abertura dos portões, que após abertos possibilitaram a entrada através da identificação das pulseiras. Crianças de todas as idades, desde que acompanhadas com responsáveis, puderam participar dos festejos.

Dentro do estádio, havia dois palcos opostos e num desses estavam presentes autoridades do município e de regiões vizinhas, onde o prefeito de Varre-Sai e a Garota do Fest-Vinho fizeram a abertura oficial do festival. Na ocasião, a Garota Fest-Vinho autorizou a abertura da pipa e iniciou-se a distribuição de vinho. Em seguida, ocorreu a apresentação do bailado italiano com jovens da cidade. Ao final da apresentação, os dançarinos convidaram o público para dançar. Depois da apresentação do bailado, houve shows com artistas populares (Beto Kauê, Sideral e Terra Samba), sendo que o vinho continuou a ser servido durante toda a noite. Quando o vinho terminou, durante o último show, os portões foram abertos para que todos (pagantes e não pagantes) pudessem participar da festa.

Cada dia da festa terminou com uma grande queima de fogos, que possuíam as cores da bandeira italiana, reforçando as tradições.

Considerações finais

Esta pesquisa foi baseada em conceitos antropológicos de trabalho de campo, buscando a mínima interferência possível nos acontecimentos, observando tudo com a máxima naturalidade. Durante os três dias de festa, foram observadas as peculiaridades da cultura local e a importância que a população deu aos seus costumes e a vontade que ela teve em preservá-los.

A etnografia merece ser aprofundada através da apresentação de mais detalhes, de narrativas e, posteriormente genealogias. Segundo Oliveira:

É, sem dúvida, necessário que o pesquisador não seja visto como um intruso, ou um corpo estranho, o que desperta, de imediato, a desconfiança e reticência de gente que tem toda uma experiência penosa de ser manipulada de fora para dentro. O pesquisador deve esforçar-se para ir sendo, pouco a pouco, aceito pelo grupo. Mas ele precisa ser aceito como realmente é, ou seja, como alguém que vem de fora, que se dispõe a realizar com o grupo, um estudo que pode lhe ser útil, mas que, num determinado momento irá embora (OLIVEIRA, 1999, p. 27).

Referências

CARVALHO, Rosane Aparecida Bartholazzi. *Imigrantes italianos em uma nova fronteira: Noroeste Fluminense (1896–1930)*. Vassouras, RJ: USS, 2001.

OLIVEIRA, Rosiska Darcy de; OLIVEIRA, Miguel Darcy de. Pesquisa social e ação educativa: conhecer a realidade para poder transformá-la. In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues (Org.). *Pesquisa Participante*. São Paulo: Brasiliense, 1999.