


# VINÍCOLA BELOTO E O VINHO DA UVA JACQUES: A MANUTENÇÃO DA TRADIÇÃO PELO APRIMORAMENTO TÉCNICO


**BELOTO WINERY AND THE JACQUES GRAPE WINE: MAINTAINING  
TRADITION THROUGH TECHNICAL IMPROVEMENT**

**BODEGA BELOTO Y EL VINO DE LA UVA JACQUES: EL MANTENIMIENTO  
DE LA TRADICIÓN A TRAVÉS DEL PERFECCIONAMIENTO TÉCNICO**

**Eli Fernando Tavano Toledo<sup>1</sup>**

 0000-0001-6480-2561  
eli.toledo@ifsp.edu.br

**Angelita Santos Marinho Vasconcellos<sup>2</sup>**

 0009-0000-5589-023X  
angelita\_smv@hotmail.com

---

1 Professor Dr. EBTT do IFSP - Campus Avaré. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6480-2561>. E-mail: eli.toledo@ifsp.edu.br.

2 Licencianda em Geografia no IFSULDEMINAS - Campus Poços de Caldas. ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-5589-023X>. E-mail: angelita\_smv@hotmail.com.

Artigo recebido em abril de 2026 e aceito para publicação em junho de 2026.

**RESUMO:** O estudo objetiva analisar o vinho Caterina (Vinícola Beloto) como expressão da articulação entre tradição e inovação na vitivinicultura de Andradas (MG). A pesquisa foca na uva Jacques, variedade central na identidade local, e utiliza os conceitos de “Gênero de Vida” de Max Sorre e Vidal de La Blache como base teórica. Adota-se abordagem qualitativa, fundamentada em revisão bibliográfica e entrevista com o produtor. Discute-se como a técnica da dupla poda ressignifica essa uva histórica, resultando no primeiro vinho de mesa brasileiro elaborado com esse manejo. Os resultados indicam que a iniciativa permite obter vinhos de maior qualidade técnica sem romper com a herança territorial, promovendo uma continuidade cultural mediada pela tecnologia. Conclui-se que o projeto fortalece a identidade de Andradas ao integrar memória e inovação, evidenciando novas possibilidades de valorização para variedades históricas no cenário contemporâneo.

**Palavras-chave:** Geografia do vinho. Vitivinicultura. Patrimônio cultural. Uva Jacques. Dupla poda.

**ABSTRACT:** This study aims to analyze the Caterina wine (Beloto Winery) as an expression of the link between tradition and innovation in the viticulture of Andradas (MG). The research focuses on the Jacques grape, a central variety in local identity, and utilizes the concepts of “Genre de Vie” (Way of Life) by Max Sorre and Vidal de La Blache as its theoretical framework. A qualitative approach was adopted, based on a literature review and an interview with the producer. It discusses how the double pruning technique gives new meaning to this historical grape, resulting in the first Brazilian table wine produced with this management method. The results indicate that the initiative allows for the production of wines with higher technical quality without breaking with the territorial heritage, promoting cultural continuity mediated by technology. The study concludes that the project strengthens the identity of Andradas by integrating memory and innovation, highlighting new possibilities for the valuation of historical varieties in the contemporary scene.

**Keywords:** Geography of wine. Viticulture. Cultural heritage. Jacques grape. Double pruning.

**RESUMEN:** El estudio tiene como objetivo analizar el vino Caterina (Bodega Beloto) como expresión de la articulación entre tradición e innovación en la vitivinicultura de Andradas (MG). La investigación se centra en la uva Jacques, variedad central en la identidad local, y utiliza los conceptos de “Género de Vida” de Max Sorre y Vidal de La Blache como base teórica. Se adopta un enfoque cualitativo, fundamentado en una revisión bibliográfica y una entrevista con el productor. Se discute cómo la técnica de la doble poda dota de un nuevo significado a esta uva histórica, dando como resultado el primer vino de mesa brasileño elaborado con este manejo. Los resultados indican que la iniciativa permite obtener vinos de mayor calidad técnica sin romper con la herencia territorial, promoviendo una continuidad cultural mediada por la tecnología. Se concluye que el proyecto fortalece la identidad de Andradas al integrar memoria e innovación, evidenciando nuevas posibilidades de valorización para variedades históricas en el escenario contemporáneo.

**Palabras clave:** Geografía del vino. Vitivinicultura. Patrimonio cultural. Uva Jacques. Doble poda.

## INTRODUÇÃO

O município de Andradas, localizado no Sul de Minas Gerais, possui uma rica tradição vitivinícola que compõe parte de sua identidade cultural. Entre as variedades cultivadas, a uva Jacques se destaca como patrimônio imaterial do município, representando o saber-fazer transmitido entre gerações (Lei Municipal nº 1.429, de 17 de fevereiro de 2006). A Vinícola Beloto, criada em 1928, surge como símbolo dessa continuidade, aliando tradição e modernidade por meio da produção do Vinho Caterina, o primeiro vinho de mesa brasileiro elaborado com a técnica da dupla poda. Assim, este texto tem como objetivo analisar como a produção do Vinho Caterina integra tradição e inovação, valorizando o patrimônio cultural e o desenvolvimento local a partir da experiência da família Beloto.

A análise da revalorização da uva Jacques na Vinícola Beloto pode ser compreendida à luz do pensamento de Max Sorre (1984), especialmente a partir dos conceitos de Gênero de Vida e Ecologia Humana. O Gênero de Vida, na tradição da Geografia Clássica, constitui um conceito central para a compreensão da produção do espaço geográfico, sendo definido como o conjunto articulado de práticas materiais e imateriais que estruturam a relação entre sociedade e natureza. Em Vidal de La Blache (2012, *apud* Haesbert; Pereira; Ribeiro, 2012), esse conceito expressa a capacidade das sociedades de mobilizar, de forma seletiva e histórica, as potencialidades do meio, configurando paisagens específicas. Em Max Sorre, tal noção é aprofundada ao incorporar a dimensão ecológica e técnica, compreendendo o Gênero de Vida como um sistema adaptativo complexo, no qual as práticas produtivas, as inovações técnicas e as condições ambientais interagem continuamente. Desse modo, o Gênero de Vida revela-se como uma construção histórica, técnica e geográfica, simultaneamente estável e mutável, que sintetiza a dialética entre permanências e transformações no espaço.

Tradicionalmente associada a sistemas produtivos de tecnificação bem marcada no tempo e voltada ao consumo local e regional, a uva Jacques expressa uma permanência no espaço geográfico da Serra do Caracol, localizada na Região Vulcânica do Planalto de Poços de Caldas (Serra da Mantiqueira), evidenciando a adaptação histórica de grupos sociais às condições naturais regionais (Ellert, 1959). Contudo, a incorporação da técnica da dupla poda, desenvolvida pela EPAMIG - Caldas, introduz uma nova mediação entre sociedade e meio, na qual a técnica não substitui o meio, mas o reinterpreta. Tal inovação promove a colheita no inverno, em condições climáticas mais desafiadoras, eleva significativamente a qualidade da uva e possibilita a inserção da produção em mercados mais exigentes.

Nesse processo, o espaço geográfico deixa de ser apenas tradicional e passa a se constituir também como tecnificado e especializado, revelando uma reconfiguração do Gênero de Vida vitivinícola. Assim, observa-se não uma ruptura, mas uma continuidade transformada, na qual a técnica permite a ressignificação de uma variedade que foi essencial, mas com o tempo e mudanças de consumo foi marginalizada, inserindo-a a possíveis mercados consumidores mais exigentes e de maior valor agregado. Sem dúvida, a existência do Vinho Caterina constitui uma ponte entre o passado vitivinícola de Andradas e a reafirmação de uma memória de pertencimento, materializada em um produto que incorpora uma técnica testada e aplicada por agentes e trabalhadores do próprio espaço geográfico.

## METODOLOGIA

O presente artigo adota uma abordagem qualitativa, fundamentada na articulação entre levantamento bibliográfico e pesquisa empírica. O levantamento bibliográfico teve como objetivo contextualizar a formação histórica da vitivinicultura no município de Andradas, a importância cultural da uva Jacques e os aspectos técnico-científicos relacionados à produção vitivinícola no Brasil, com ênfase na técnica da dupla poda, desenvolvida pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), unidade de Caldas (MG). Para tanto, foram analisados livros, artigos científicos, publicações técnicas e documentos institucionais, com destaque para o *Dossiê de Registro do Modo de Fazer Vinho de Uva Jacques*, documento fundamental para a compreensão do valor histórico, simbólico e identitário dessa variedade no município.

Como procedimento complementar, realizou-se uma entrevista semiestruturada com Rogério Beloto, sócio-proprietário da Vinícola Beloto, localizada no município de Andradas (MG), responsável pela produção do Vinho Caterina, elaborado a partir da uva Jacques com a aplicação da técnica da dupla poda. A entrevista foi realizada no dia 5 de dezembro de 2025, nas dependências da própria vinícola, e teve como objetivo compreender as motivações, percepções e desafios envolvidos na adoção dessa técnica, bem como sua relação com a tradição vitivinícola local.

As informações obtidas por meio da entrevista foram analisadas de forma interpretativa e articuladas ao referencial teórico mobilizado na pesquisa, buscando estabelecer um diálogo entre o conhecimento técnico-científico e a experiência empírica do produtor.

O grupo de trabalho faz parte do projeto de pesquisa e extensão “A busca da Indicação Geográfica dos Vinhos de Andradas e Caldas”, amparado pelo MEC-SETEC, IFES e IFSP - no Edital 12/2025 - Promoção das Indicações Geográficas.

## A VITIVINICULTURA DE ANDRADAS

A compreensão da vitivinicultura em Andradas exige, antes de tudo, um breve retorno à sua formação histórica. A localidade, originalmente chamada São Sebastião do Jaguar, foi elevada à vila em 1888, passando então a se denominar Caracol, nome inspirado na Serra do Caracol, cuja cadeia montanhosa curvilínea lembrava o movimento de um caracol. Posteriormente, em 1928, com sua elevação à categoria de cidade, o nome foi alterado para Andradas em homenagem ao então presidente do estado de Minas Gerais, Antônio Carlos Ribeiro de Andrada (Andradas, 2022). Apesar da mudança, o antigo nome Caracol permanece vivo na memória social local, sendo frequentemente mencionado em registros e narrativas sobre as origens do município.

A formação da vitivinicultura em Andradas constitui a base para sua consolidação como a “Terra do Vinho” e como importante destaque vinícola de Minas Gerais (Andradas, 2022; G1, 2025). Esse processo inseriu-se em um movimento mais amplo de expansão do cultivo de uvas no Sudeste brasileiro desde o século XIX. Em Minas Gerais, os parreirais prosperaram especialmente no sul do estado, onde, como afirma Souza (2019), os vinhedos se desenvolveram de modo significativo nos municípios de Baependi, Campanha, Caldas e Caracol<sup>3</sup>.

O marco inicial da vitivinicultura local remonta a 29 de fevereiro de 1888, quando segundo Souza (2019, p. 2), o Coronel José Francisco de Oliveira introduziu vinte variedades de parreiras

provenientes da França. Entre elas, destacava-se a uva Jacques, cujo plantio incluía cerca de 487 pés. Como explica o autor, os experimentos conduzidos pelo coronel obtiveram êxito, de modo que ele rapidamente começa a produção de vinhos. Esse pioneirismo impulsionou a difusão das videiras para propriedades vizinhas, favorecendo a consolidação da vitivinicultura como uma atividade econômica de relevância regional. Já em 1911, a então Vila do Caracol se destacava como a segunda maior produtora de vinho do estado de Minas Gerais, com “49.500 litros de vinhos” (Souza, 2019, p. 2), ficando atrás apenas do município de Ouro Fino.

A imigração italiana desempenhou papel fundamental nesse desenvolvimento. Os imigrantes, muitos oriundos do norte da Itália, trouxeram consigo conhecimentos empíricos sobre o cultivo da videira e a produção artesanal de vinho. Andradas (2022), sintetiza esse processo ao afirmar que o cultivo da uva é uma herança do século XIX, “aprimorada pelos imigrantes italianos” (p. 9), que fabricavam vinho nos porões de suas chácaras e difundiam práticas vitivinícolas no cotidiano local. Ainda segundo o documento, Andradas se tornou “a zona vinícola mais importante do Estado de Minas Gerais” (p. 9), chegando, nos anos 1960, a produzir mais da metade de todo o vinho mineiro. A forte presença da imigração contribuiu não apenas para a expansão do cultivo, mas também para a consolidação de vinícolas familiares, muitas das quais evoluíram para empreendimentos de maior escala nas décadas seguintes.

O fluxo migratório para a região Sudeste entre os séculos XIX e XX foi significativo, impulsionado pelo ciclo cafeeiro e pelo surto industrial, com destaque para o município de São Paulo. Tal dinâmica demográfica atuou como um fator de transferência técnica para diversas atividades em todos os setores da geografia econômica paulista (Mamigonian, 2000).

Outro marco importante na história vitivinícola do município foi a criação da Subestação de Enologia, instituída pelo Decreto nº 826 de 1938. A unidade, vinculada ao Ministério da Agricultura, passou a funcionar em 1942 com modernos laboratórios e equipe técnica especializada. Essa estrutura tornou Andradas “a segunda zona de produção em instalações no Brasil” (Andradas, 2022, p. 51). A Subestação, além de realizar análises e controle da qualidade dos vinhos, desenvolveu pesquisas para adaptação de variedades, buscando melhorar a produção local: um incentivo alinhado à política da época de “diversificação da produção regional e nacional” (Andradas, 2022, p. 51).

A consagração definitiva da identidade vinícola de Andradas se intensifica com o início das festividades ligadas ao setor. Inspirada pela Festa da Uva de Caldas, criada em 1951, a cidade realizou em 1954 a sua primeira Festa do Vinho, concebida com o propósito de divulgar os vinhos locais e atrair visitantes. Como observam Souza, Funari e Carlan (2025, p. 126), o evento rapidamente se tornou um dos principais atrativos do Sul de Minas, impulsionando a produção vitivinícola e reforçando a imagem do município como “Terra do Vinho”. Ainda segundo os autores supracitados, a profunda importância econômica e simbólica que o vinho adquire para Andradas pode ser evidenciada em diversos marcos e elementos urbanos, entre eles a construção do Pavilhão do Vinho: um edifício imponente erguido no final da década de 1960 para sediar oficialmente os festejos e materializar, no espaço urbano, o peso dessa tradição.

Dessa forma, a história da vitivinicultura em Andradas, mais que centenária, resulta da combinação de diversos fatores, como o pioneirismo técnico, a presença e o saber-fazer dos imigrantes italianos, os incentivos governamentais e a valorização cultural expressam em eventos e marcos urbanos. Esse conjunto de elementos ajuda a compreender por que a uva Jacques se enraizou tão profundamente na identidade local, tornando-se um dos principais símbolos do município.

## O MODO DE FAZER VINHO DE UVA JACQUES COMO PATRIMÔNIO DO MUNICÍPIO

A consolidação de Andradas como a “Terra do Vinho” está intrinsecamente associada ao cultivo da uva Jacques (também grafada como Jacquez ou *Vitis bourquina*), variedade que demonstrou elevada adaptação às condições edafoclimáticas locais. Como já afirmado, introduzida no município no final do século XIX, essa espécie tornou-se predominante, sustentando por décadas a produção de vinhos de mesa e desempenhando papel central na estruturação da vitivinicultura andradense. A paisagem produtiva da região, marcada pelo vigor desta casta, reflete essa trajetória histórica (Figura 1). Sua importância é amplamente reconhecida, uma vez que, conforme destacado no Dossiê de Registro do Modo de Fazer Vinho de Uva Jacques: “foi a partir do cultivo dessa uva e da produção de vinho feito com ela que Andradas se tornou historicamente a terra do vinho” (Andradas, 2022, p. 60).

Figura 1. Parreiral da variedade Jacques na propriedade da Família Beloto



Fonte: Acervo da família Beloto (2026).

Ao longo da primeira metade do século XX, a uva Jacques não apenas ocupou posição de destaque na economia local, mas também estruturou um modo de fazer profundamente enraizado na cultura andradense, consolidando práticas produtivas, saberes tradicionais e formas de organização social vinculadas à vitivinicultura. Essa centralidade permanece evidente nas décadas seguintes, especialmente nos anos 1960, período em que a atividade vitivinícola constituía a base da economia municipal. Nesse sentido, Rossi e Frederico (2025, p. 201) destacam que “o município de Andradas, localizado no sul do estado de Minas Gerais, possui uma tradição secular de produção de uva e vinhos de mesa”, tradição essa fortemente alicerçada no cultivo da uva Jacques. A manutenção dessa cultura deve-se à memória e ao trabalho contínuo de famílias de viticultores que, por gerações, preservam o manejo da Jacques, como as famílias Beloto, Bertoli, Basso, Muterle, Marcon e

Pastre. Registros de memória oral reforçam que essa variedade não se limitava aos vinhos de mesa convencionais, sendo também a base para a elaboração do histórico ‘vinho tipo madeira’ andradense: prática tradicionalmente conduzida pela família Bertoli em Andradas e mantida viva na memória de produtores que acompanham essa trajetória desde os tempos de seus antepassados.

A expressividade dessa variedade pode ser dimensionada pela extensão das áreas cultivadas no período, uma vez que, segundo o dossiê de registro, “4 mil hectares de terra estavam destinados ao cultivo de uva Jacques” (Andradas, 2022, p.83). O vinho de mesa produzido no município era elaborado exclusivamente a partir dessa variedade, configurando uma produção em larga escala que chegou a representar mais da metade do vinho produzido no estado de Minas Gerais. Tal volume produtivo sustentava dezenas de adegas e vinícolas, evidenciando a relevância econômica e territorial da vitivinicultura para Andradas.

Entretanto, a partir da segunda metade do século XX, a vitivinicultura tradicional passou por um processo gradual e significativo de declínio. Esse movimento foi marcado por transformações no paladar do consumidor, que passou a demonstrar preferência por variedades como a bordô (espécie *Vitis labrusca*), bem como pela intensificação da concorrência com os vinhos oriundos do Sul do país, especialmente em função das mudanças na infraestrutura da malha rodoviária, que passaram a facilitar o escoamento em larga escala da produção vitivinícola da região Sul em direção ao Sudeste. Tal dinâmica impactou diretamente o mercado paulista, historicamente o principal destino dos vinhos produzidos em Andradas, intensificando a concorrência e pressionando os preços dos vinhos andradenses. Esse cenário de retração produtiva, associado à redução das áreas cultivadas, gerou uma preocupação concreta quanto à continuidade do cultivo da uva Jacques e à preservação dos saberes tradicionais a ela associados. O documento ressalta que a produção passou a ocorrer, em grande parte, voltada ao consumo próprio ou à comercialização limitada, o que intensificou o receio de desaparecimento dessa prática cultural historicamente constitutiva da identidade andradense (Andradas, 2022).

Além do reconhecimento do patrimônio imaterial, a importância da vitivinicultura em Andradas também se expressa por meio da preservação de outros bens culturais materiais e imateriais diretamente relacionados a essa atividade. Entre eles, destacam-se a Adega Izidro Gonçalves, o Campo Experimental Estação Enologia e a Festa do Vinho. Esses bens, em conjunto, reforçam a dimensão patrimonial do vinho em Andradas, articulando práticas produtivas, espaços simbólicos e celebrações coletivas. Sobretudo, evidenciam a relevância da uva Jacques para a vitivinicultura andradense, uma vez que foi essa variedade que moldou historicamente a cultura vitivinícola do município (Toledo; Vasconcellos, 2024; Vasconcellos; Toledo, 2024).

## **A TÉCNICA DA DUPLA PODA NA VITIVINICULTURA BRASILEIRA**

A técnica da dupla poda, também denominada manejo para colheita de inverno, fundamenta-se na execução de duas intervenções de poda em um único ciclo anual. O propósito central é a manipulação do período de maturação, deslocando a vindima para os meses de inverno. Desenvolvida e validada no Brasil pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) em Caldas-MG (município que também possui forte tradição na vitivinicultura), essa metodologia permitiu a viabilização de vinhos finos em regiões antes consideradas inaptas para a vitivinicultura de alta gama (Toledo *et al.*, 2024).

Esta abordagem surge como uma resposta estratégica às limitações climáticas de diversas regiões brasileiras. Conforme aponta a Epamig (2020), o deslocamento da colheita para o período

de inverno seco no Sudeste foi o fator que viabilizou uma maturação plena das uvas no campo. No modelo tradicional, a vindima coincide com o verão, estação marcada por índices pluviométricos elevados que favorecem a incidência de doenças fúngicas e comprometem a sanidade dos frutos. Nesse sentido, Toledo *et al.* (2024) reforçam que a técnica otimiza a produção de uvas viníferas ao permitir um controle fitossanitário mais rigoroso e elevar o padrão qualitativo da matéria-prima.

Para além de um simples ajuste de calendário, a técnica da dupla poda consolidou uma verdadeira revolução técnico-científica com repercussões em escala nacional. Historicamente, a vitivinicultura brasileira foi orientada, de forma predominante, para o cultivo da espécie *Vitis labrusca*, em razão de sua maior rusticidade e elevada produtividade sob as condições edafoclimáticas do território brasileiro. Contudo, conforme assinalam Regina *et al.* (2006), “em razão de suas características organolépticas, [a *Vitis labrusca*] não se presta à elaboração de vinhos finos”.

Conforme os autores supracitados, a viabilização de novos projetos vitícolas, possibilitada pela adoção da técnica da dupla poda, permitiu a introdução bem-sucedida de diferentes cultivares de *Vitis vinifera*, popularmente conhecidas como uvas europeias. Essas variedades distinguem-se das uvas americanas por apresentarem um perfil sensorial mais adequado à elaboração de vinhos de guarda e de alta gama. Entretanto, até então, seu cultivo em Minas Gerais era limitado pela elevada sensibilidade fitossanitária dessas plantas às condições de clima tropical úmido.

Tecnicamente, o manejo envolve duas etapas distintas: uma primeira poda realizada no inverno, de caráter não produtivo, na qual se recomenda a eliminação de todos os cachos formados para sugerir o acúmulo de reservas, e uma segunda poda no verão, que atua como a poda produtiva propriamente dita. Esse processo promove a inversão do ciclo fenológico da videira, sincronizando a maturação com o inverno (Regina *et al.*, 2006; Toledo *et al.*, 2024).

**Quadro 1.** Comparação entre ciclo tradicional e ciclo de dupla poda

Atributo	Ciclo tradicional	Ciclo de dupla poda (colheita de inverno)
<b>Poda de inverno</b>	Única e produtiva.	1ª Poda: formação (eliminação de cachos).
<b>Poda de verão</b>	Poda verde (manutenção).	2ª Poda: produtiva (indução da frutificação).
<b>Época da colheita</b>	Verão (janeiro/fevereiro).	Inverno (junho a agosto).
<b>Desafio climático</b>	Alta pluviosidade e riscos fitossanitários.	Seca severa (necessidade de irrigação).
<b>Condição qualitativa</b>	Maturação afetada pelas chuvas.	Amplitude térmica: maior acúmulo de açúcares.
<b>Compostos fenólicos</b>	Pode ser comprometida pelo excesso de chuva.	Favorecida pelo clima seco e noites frias.

Fonte: Fonseca (2024), organizado pelos autores.

A consolidação desse manejo deve-se ao pioneirismo da Epamig-Caldas, cujas pesquisas intensivas em fazendas experimentais transformaram o panorama vitivinícola nacional. A difusão dessa técnica a partir da Epamig-Caldas não apenas aprimorou a qualidade dos vinhos produzidos no Sudeste e outras regiões brasileiras, como também promoveu uma reconfiguração técnica e territorial da vitivinicultura brasileira, consolidando o prestígio dos vinhos de colheita de inverno.

Destarte a viabilidade técnica da dupla poda no território de Andradas fundamenta-se na superação do maior obstáculo à viticultura de qualidade no Sudeste brasileiro: a coincidência entre o período de maturação e as altas precipitações do verão.

Conforme Regina *et al.* (2007), a inversão do ciclo produtivo permite que a colheita ocorra durante o inverno, quando o clima é caracterizado por uma baixa pluviosidade e uma elevada amplitude térmica. No Sul de Minas, as condições climáticas nesse período assemelham-se às de grandes regiões vitivinícolas mundiais, com dias ensolarados que garantem a atividade fotossintética e noites frias que preservam a acidez e favorecem o acúmulo de compostos fenólicos.

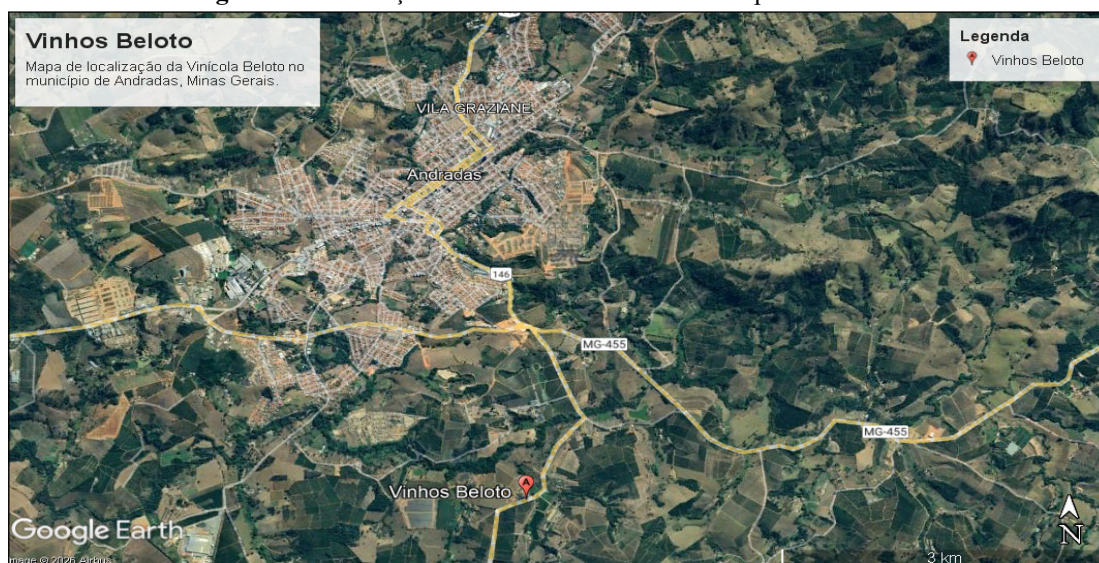
No caso da variedade Jacques, quando se faz o procedimento da dupla poda, esse deslocamento fenológico possibilita que a uva alcance a maturação plena sob condições de tempo seco, reduzindo a degradação da cor e a incidência de doenças fúngicas típicas do período estival. Assim, o terroir de Andradas-MG no inverno oferece o suporte físico indispensável para que a uva Jacques expresse um potencial enológico superior, consolidando a integração entre a inovação tecnológica e as características geográficas da região.

## **A INOVAÇÃO TÉCNICA NA PRODUÇÃO DA UVA JACQUES - FAMÍLIA BELOTO**

A trajetória da família Beloto está profundamente associada ao processo de formação da vitivinicultura no município de Andradas, no sul de Minas Gerais. A Adega Beloto foi fundada em 1928, na Chácara Santa Clara, situada no bairro rural Jaguari, local que preserva, até os dias atuais, importantes características arquitetônicas e estruturais originais da vinícola, como dornas, barris e barricas de madeira. Inserida na zona rural do município, a vinícola sempre manteve uma produção voltada predominantemente para vinhos de mesa, além da elaboração de rótulos mais elaborados, comercializados sob a marca Colônia. Mais recentemente, a vinícola vem ampliando seu portfólio, passando a trabalhar também com a produção de vinhos finos, elaborados a partir de uvas da espécie *Vitis vinifera*, com destaque para a cultivar Syrah.

No que se refere à sua localização espacial, a Vinícola Beloto encontra-se inserida na área rural do município de Andradas. A Figura 2 apresenta a localização da vinícola no contexto municipal, evidenciando sua posição em relação à área urbana e às principais vias de acesso.

**Figura 2.** Localização da Vinícola Beloto no Município de Andradas



Fonte: Elaboração própria a partir de dados do Google Earth (2026).

A origem da vinícola remonta ao processo de imigração italiana, marcado pela trajetória de Pietro Bellotto e Catharina Tonon, naturais da região de Treviso, que se estabeleceram inicialmente em São João da Boa Vista e, posteriormente, tiveram descendentes fixados em Andradas. Foi nesse contexto que Ferdinando Bellotto e sua esposa Gilda Kemp adquiriram terras na Chácara Santa Clara, na década de 1920, onde passaram a cultivar café e a uva Jacques, prática comum entre descendentes de italianos no município. Em 1928, a construção de um pavilhão maior marcou a consolidação da Vinícola Beloto. Conforme ilustrado na Figura 3, que apresenta uma fotografia antiga da família Beloto, incluindo a avó Catharina, é possível observar elementos que remetem à memória e à tradição familiar associadas à atividade vitivinícola. O envolvimento contínuo das diferentes gerações da família na atividade vitivinícola evidencia a transmissão intergeracional do saber-fazer, elemento central da identidade produtiva e cultural da vinícola (Andradas, 2022).

Segundo Rogério Belotto, em entrevista semiestruturada realizada no âmbito desta pesquisa, a uva Jacques está presente na história do município de Andradas e encontra-se diretamente associada ao processo de imigração italiana na região. O entrevistado afirma que “a uva Jacques acompanha toda a história de Andradas, e de todas as famílias italianas que vieram da Itália e se instalaram em Andradas”, ressaltando que, embora a cultivar já estivesse presente de forma pontual entre agricultores locais, foi a imigração italiana que impulsionou de maneira significativa sua expansão no município. De acordo com o produtor, os imigrantes, munidos de conhecimentos técnicos e práticas agrícolas oriundos da tradição europeia, “impulsionaram ainda mais os parreirais de uva Jacques em Andradas”, especialmente a partir do final do século XIX, por volta de 1893.

**Figura 3.** Fotografia antiga da família Beloto, com destaque para a avó Catharina



Fonte: Acervo da família Beloto (2026).

A fala do produtor permite compreender a centralidade da uva Jacques não apenas como um elemento econômico, mas como expressão de um Gênero de Vida vitivinícola historicamente constituído no território de Andradas. Ao afirmar que “a uva Jacques acompanha toda a história de Andradas”, evidencia-se a permanência de práticas e valores culturais que remetem à concepção de Vidal de La Blache (2012, *apud* Haesbaert; Pereira; Ribeiro, 2012) sobre a capacidade das sociedades de mobilizar, de forma seletiva, as potencialidades do meio na construção de paisagens específicas. Em diálogo com essa perspectiva, a abordagem de Max Sorre (1984) amplia a análise ao incorporar a dinâmica técnica; nela, o Gênero de Vida é visto como um sistema adaptativo onde as inovações, como a dupla poda, ressignificam a relação dialética entre sociedade e natureza. Assim, a vitivinicultura local não é determinada pelo meio, mas sim uma construção histórica que se materializa na identidade territorial e no aprimoramento técnico do vinho de inverno.

Esse processo resultou, nas décadas seguintes, na consolidação da vitivinicultura local. Rogério Belotto relata que “por volta de 1920, 1930, já se tinha uma boa produção dessa uva”, período em que os agricultores não apenas produziam para o consumo próprio, mas também comercializavam o excedente. Os vinhos elaborados com a uva Jacques eram armazenados em barricas e enviados para o estado de São Paulo, evidenciando a inserção de Andradas em circuitos regionais de comercialização. Além de sua aptidão para a vinificação, o entrevistado destaca as qualidades da uva para consumo in natura, afirmando que ela apresenta “uma doçura e uma acidez, um sabor balanceado”, além de despertar forte sentimento de nostalgia, já que “quem experimentou, hoje quando sabe que aqui tem, vem de longe buscar a uva Jaques”.

A relevância dessa variedade no território andradense pode ser observada também pela sua expressiva escala de cultivo ao longo do século XX. Em entrevista, Rogério Belotto relembra que, entre as décadas de 1960 e 1970, Andradas chegou a contar com cerca de “700 mil pés de uva Jacques”, informação que, segundo ele, tem como base dados do Ministério da Agricultura e Pecuária, havendo ainda propriedades que preservam parreiras remanescentes desse período.

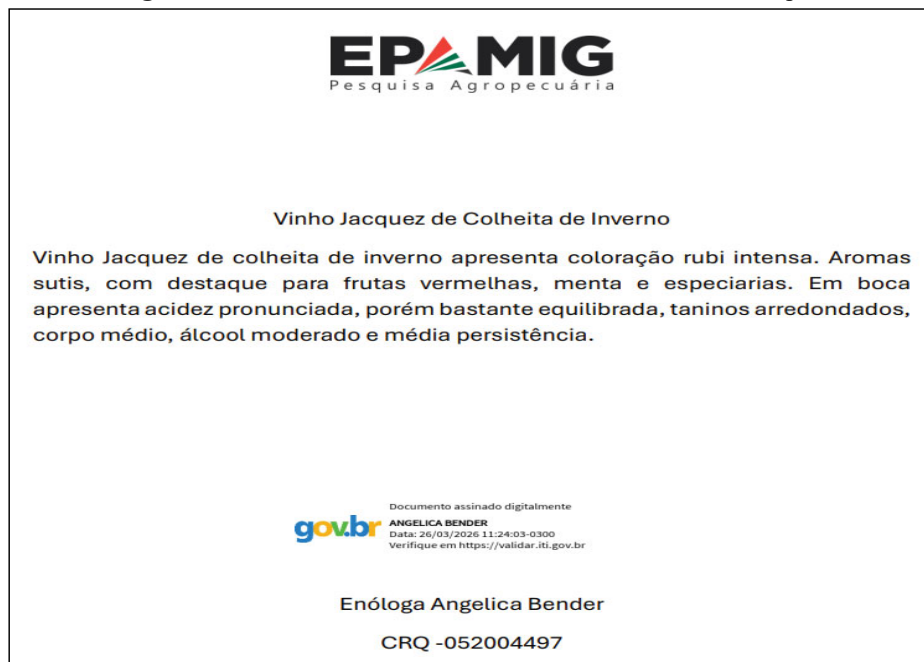
Entretanto, a partir da década de 1980, iniciou-se um processo de retração do cultivo da uva Jacques, intensificado com a virada do século e a introdução das variedades viníferas. Rogério Belotto explica que muitos produtores passaram a substituir os parreirais tradicionais, especialmente com a difusão da técnica da dupla poda aplicada às uvas europeias. Diante desse cenário e das mudanças no perfil do consumidor, que passou a demandar vinhos mais elaborados, a família Belotto se viu diante do desafio de inovar sem romper com sua identidade. Segundo o entrevistado, “a gente pensava: precisamos inovar com vinhos finos também, mas não podemos perder a nossa característica, que é a uva Jaques”.

Cabe lembrar que no ciclo tradicional de cultivo, com a colheita ocorrendo no verão chuvoso do Sudeste brasileiro, a Jacques raramente atingia a maturação ideal. Marcado por uma acidez agressiva e uma rusticidade adstringente resultantes dessas chuvas constantes, o tradicional vinho da uva Jacques foi, com a evolução das exigências do mercado ao longo do tempo, considerado cada vez menos agradável ao paladar, o que acabou consolidando o seu antigo estigma de bebida inferior. Para tentar corrigir essa acidez excessiva e tornar a bebida palatável, a prática comum era a chaptalização agressiva (adição de muito açúcar). Isso selou o destino da uva: ela tornou-se sinônimo do “vinho de garrafão”, visto pelos avaliadores como uma bebida excessivamente doce e unidimensional.

Foi a partir dessa reflexão que surgiu a proposta de aplicar a técnica da dupla poda à uva Jacques, experiência iniciada de forma prática em 2022. Rogério Belotto relata que os primeiros testes


apresentaram dificuldades, com brotações irregulares e baixa produtividade, mas já indicavam um potencial qualitativo diferenciado. Em 2023, a vinícola obteve uma colheita de aproximadamente “800 kg de uva Jaques”, caracterizada por uma concentração de açúcares mais elevada e acidez equilibrada, condições consideradas ideais para a fermentação. O produtor destaca que “quando elaborei o vinho, foi um vinho com uma qualidade diferenciada”, resultado posteriormente confirmado por análises técnicas realizadas pela EPAMIG, conduzidas às cegas, nas quais o vinho foi amplamente elogiado. Os resultados dessas avaliações são apresentados na Figura 4, conforme a análise sensorial elaborada pela enóloga responsável, bem como na Figura 5, que corresponde ao certificado de análise físico-química emitido pela Casa Geraldo, evidenciando, de forma complementar, a qualidade técnica do produto obtido.

**Figura 4.** Certificado de análise sensorial do vinho de uva Jaques



Fonte: Acervo da família Belotto (2026).

Figura 5. Certificado de análise físico-química do vinho de uva Jacques



**CERTIFICADO DE ANÁLISE**

**Casa Geraldo Indústria Vitivinícola LTDA.**  
 CNPJ: 16.733.677/0001-79  
 Endereço: Fazenda São Geraldo, s/n, Bairro Jaguari  
 Cidade: Andradas, Minas Gerais  
 CEP: 37795-000      Contato: (35) 3731-2735  
 E-mail: qualidade@vinhoscampino.com.br  
 carlos@vinhoscampino.com.br

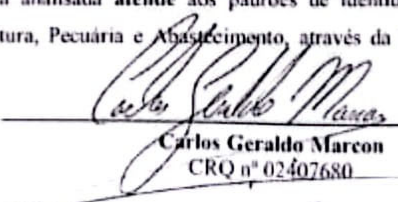
**DADOS DO PRODUTO**

**Denominação de venda:** Vinho de Mesa Tinto Seco  
**Marca:** Beloto - Jacquez Colheita de Inverno 2023  
**Solicitante:** Vinhos Beloto **Data da análise:** 05/02/2024 09:45

	Parâmetros de Análises	Resultado
1	Exame organoléptico	Normal
2	Densidade a 20°C	0,9934
3	Extrato seco (g/L)	28,30
4	Extrato seco reduzido (g/L)	27,60
5	Grau alcoólico (%vol)	11,89
6	Relação: álcool em peso / extrato seco reduzido	3,45
7	Açúcar Total (g/L)	0,70
8	Acidez Total (pH 8,2) (meq/L)	70,00
9	Acidez volátil (meq/L)	12,90
10	Acidez fixa (meq/L)	57,10
11	SO <sub>2</sub> Livre (mg/L)	48,00
12	Matérias corantes artificiais	Ausente
13	pH	3,99
14	°Brix	-1,30
15	Glucose (g/L)	0,30
16	Frutose (g/L)	0,40
17	Glucose + Frutose (g/L)	0,70
18	Acido Málico (g/L)	0,27
19	Acido Láctico (g/L)	1,98
20	Acido Tartárico (g/L)	1,06
21	Glicerol (g/L)	6,40
22	Acido Glucônico (g/L)	0,00
23	Polifenol Total (g/L)	1,27
24	Sacarose (g/L)	<1,50

Obs. Análises realizadas utilizando o aparelho Lyza 5000 - Anton Paar. SO<sub>2</sub> Livre (mg/L) utilizando o método de aspiração.

**Conclusão:** a amostra analisada **atende** aos padrões de identidade e qualidade fixados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através da Instrução Normativa nº 48 de 31/08/2018.



**Carlos Geraldo Marcon**  
CRQ nº 02407680

Fonte: Acervo da família Belotto (2026).

Os documentos técnicos acima validam de forma robusta a inovação pioneira da Vinícola Beloto em Andradas, ao aplicar com rigor científico uma uva historicamente fundamental para a região. O Certificado de Análise da Casa Geraldo (figura 4b) confirma que o “Vinho de Mesa Tinto Seco - Jacquez Colheita de Inverno 2023” cumpre rigorosamente os padrões de identidade e qualidade

estabelecidos pelo MAPA, apresentando um perfil seco e límpido com álcool moderado (11,89%), baixa glicose residual (0,30 g/L) e polifenóis adequados (1,27 g/L) para um vinho de mesa tinto. Complementando esta validação laboratorial, a Nota Técnica da EPAMIG (Figura 4), assinada pela enóloga Angélica Bender, fornece a descrição sensorial que atesta o sucesso da técnica de dupla poda aplicada a esta uva tradicional.

Longe da rusticidade do passado, este vinho de colheita de inverno apresenta coloração rubi intensa, complexidade aromática que une frutas vermelhas a notas sutil de especiarias e, crucialmente, menta (que pode ser lida em conjunto com a acidez volátil observada na análise química de 12,90 meq/L, equilibrada dentro dos limites), revelando um paladar equilibrado com taninos arredondados e corpo médio. Este resgate e elevação da uva Jacques, apoiados por estes documentos científicos e sensoriais, transformam um símbolo histórico de Andradas em um produto contemporâneo de qualidade certificada.

Além da qualidade técnica, o Vinho Caterina assume forte dimensão simbólica e afetiva. Rogério Belotto afirma que a uva Jacques “faz parte de toda a história de Andradas” e que foi ela que sustentou economicamente sua família ao longo das gerações: “dependemos da uva Jaques a vida inteira e temos muito amor por ela”. O nome do vinho homenageia a matriarca da família, reforçando o vínculo entre memória, território e produção. Essa homenagem refere-se à avó Catarina, apresentada anteriormente na Figura 3. Para o produtor, o vinho agrega valor não apenas pelo método produtivo, mas pela história que carrega, uma vez que “a pessoa compra o vinho pela história”, o que se revela como um diferencial no contexto do enoturismo contemporâneo, aspecto também evidenciado na Figura 6, que apresenta cachos da uva Jacques, reforçando sua materialidade e relevância para a identidade vitivinícola local.

**Figura 6.** Cachos da Uva Jacques na propriedade da família Belotto

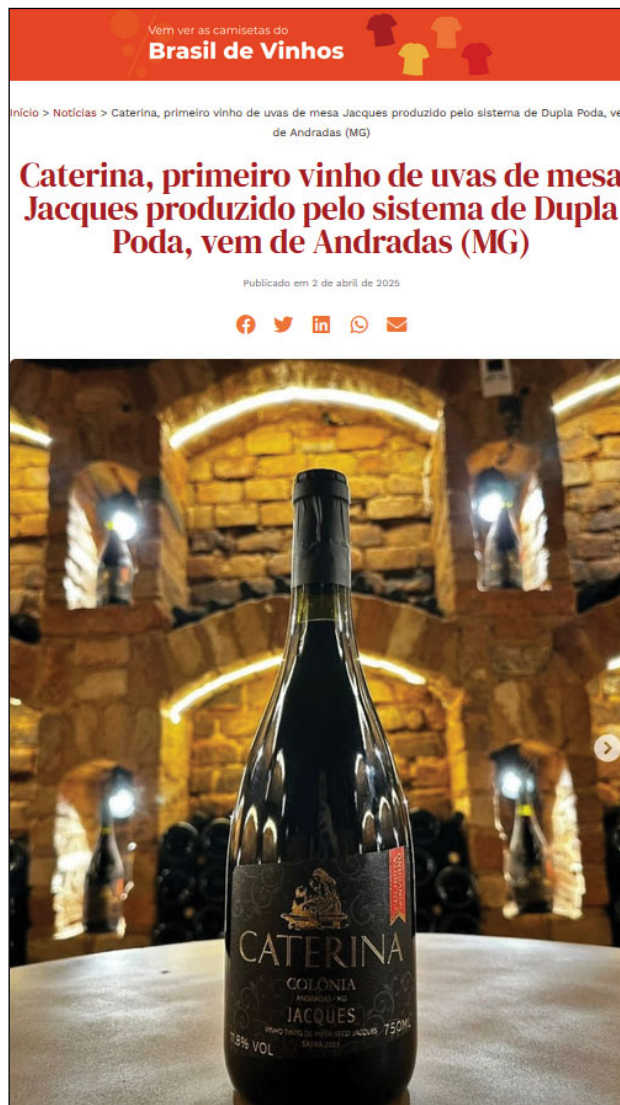


Fonte: Acervo da família Belotto, 2026.

O Vinho Caterina materializa a convergência entre a inovação técnico-científica e a preservação do patrimônio vitivinícola de Andradas. Ao aplicar a técnica da dupla poda à uva Jacques, variedade que é reconhecida como patrimônio cultural do município, o projeto da Vinícola Beloto contribui diretamente para a salvaguarda e valorização desse saber-fazer tradicional.

Como evidenciado em reportagem recente (Figura 7), o rótulo destaca-se pelo pioneirismo ao unir essa casta específica ao sistema de colheita de inverno. Essa busca pela excelência foi referendada pela trajetória da família Beloto que, com mais de 80 anos de tradição, conquistou uma premiação no 3º Concurso Brasileiro de Vinhos de Mesa em 2025. O prêmio concedido ao “Caterina tinto seco 2023”, demonstrado na Figura 8 é um marco histórico: trata-se do primeiro vinho de uva Jacques elaborado via dupla poda a receber tal distinção, o que atesta a qualidade superior alcançada pelo método.

**Figura 7.** Registro de reportagem do portal Brasil de Vinhos destacando o pioneirismo do vinho Caterina na utilização do sistema de dupla poda com uvas Jacques em Andradas (MG)



Fonte: Brasil de Vinhos (2025).

Figura 8. Certificado do prêmio recebido pelo vinho Caterina no concurso brasileiro de vinhos de mesa em 2025



Fonte: Acervo dos autores (2025).

Em um cenário onde a vitivinicultura brasileira expande sua presença em mercados exigentes e o enoturismo assume papel estratégico, esta experiência demonstra que a inovação não rompe com a tradição, mas atua como instrumento de sua continuidade. Embora Andradas seja um polo histórico na produção de vinhos de mesa, a evolução do perfil do consumidor exigiu novas estratégias produtivas. Nesse contexto, a adoção da dupla poda permitiu não apenas elevar o padrão sensorial da bebida, mas também ressignificar a uva Jacques. A variedade, que perdia espaço no campo, retoma seu protagonismo, reforçando o valor simbólico e a identidade cultural da região.

Conforme relatado por Rogério Belotto, os visitantes da vinícola se encantam com a história associada ao Vinho Caterina, adquirindo-o não apenas por suas qualidades sensoriais, mas pela memória, pela trajetória familiar e pela história do município que cada taça carrega, configurando-se como o principal diferencial do rótulo.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise desenvolvida neste trabalho evidenciou que a trajetória da vitivinicultura em Andradas constitui um processo histórico profundamente enraizado na formação territorial e cultural do município, tendo como eixo estruturante o cultivo da uva Jacques. Introduzida ainda no século XIX e amplamente difundida ao longo do século XX, essa variedade consolidou-se como elemento central da identidade local, sustentando práticas produtivas, saberes tradicionais e formas de sociabilidade vinculadas à cultura do vinho.

Entretanto, as transformações ocorridas na segunda metade do século XX, especialmente a mudança no perfil do consumidor e a intensificação da concorrência com outras regiões vitivinícolas,

contribuíram para a retração do cultivo dessa variedade e para o enfraquecimento da vitivinicultura tradicional. Nesse contexto, emergem iniciativas que buscam articular preservação patrimonial e inovação técnica, entre as quais se destaca a experiência da Vinícola Beloto.

Nesse sentido, a experiência do Vinho Caterina, conduzida pela Vinícola Beloto e ancorada na incorporação da técnica da dupla poda, evidencia não apenas uma inovação produtiva, mas também a reativação de um sentimento de pertencimento regional e a atualização de um Gênero de Vida vitivinícola, conforme concebido por Paul Vidal de La Blache e Max Sorre. Ao mobilizar uma variedade historicamente enraizada no cotidiano local e reinterpretá-la por meio da técnica, os agentes envolvidos não apenas elevam a qualidade do produto, mas também reafirmam práticas, saberes e identidades que estruturam a relação entre sociedade e meio. Trata-se, portanto, de um processo no qual a técnica não rompe com a tradição, mas a reconfigura, permitindo que o território se mantenha vivo enquanto expressão de uma herança cultural dinâmica, capaz de articular permanências e transformações no espaço geográfico.

O Vinho Caterina representa um marco simbólico e técnico nesse processo ao aplicar a técnica da dupla poda, originalmente difundida para uvas viníferas, à variedade Jacques, historicamente associada à produção de vinhos de mesa. Tal iniciativa demonstra que a inovação tecnológica não implica, necessariamente, ruptura com a tradição, uma vez que atua como mecanismo de ressignificação e continuidade do patrimônio vitivinícola local. Ao elevar o padrão qualitativo do produto sem abandonar a casta emblemática do município, a experiência analisada reafirma o potencial de integração entre o conhecimento científico e o saber-fazer tradicional.

Além de seus resultados técnicos, o rótulo evidencia a importância das dimensões simbólicas e afetivas na vitivinicultura contemporânea. A valorização da memória familiar, da trajetória dos imigrantes italianos e da identidade territorial associada à uva Jacques contribui para a construção de um produto que transcende sua materialidade, inserindo-se também no campo do patrimônio cultural e do enoturismo.

Dessa forma, conclui-se que a experiência da Vinícola Beloto revela um caminho possível para territórios vitivinícolas tradicionais diante dos desafios contemporâneos: a articulação entre tradição e inovação como estratégia de valorização territorial. Ao ressignificar uma variedade historicamente marginalizada nos mercados de maior prestígio, o Vinho Caterina não apenas contribui para a preservação do patrimônio imaterial de Andradas, mas também amplia as possibilidades de desenvolvimento local, demonstrando que a permanência de práticas tradicionais pode coexistir com processos de modernização produtiva.

## NOTA

3 Denominação então vigente para a atual cidade de Andradas.

## REFERÊNCIAS

ANDRADAS. **Modo de fazer vinho de uva Jacques**: Dossiê de registro. Andradas: ICMS Patrimônio Cultural, 2022.

BRASIL DE VINHOS. **Caterina, primeiro vinho de uvas de mesa Jacques produzido pelo**

- sistema de dupla poda, vem de Andradas (MG)**. 2025. Disponível em: <https://brasildevinhos.com.br/caterina-primeiro-vinho-de-mesa-produzido-pelo-sistema-de-dupla-poda-vem-de-andradas-mg>. Acesso em: 26 mar. 2026
- ELLERT, R. (1959). **Contribuição à Geologia do Maciço Alcalino de Poços de Caldas**. Boletim Da Faculdade De Filosofia Ciências E Letras, Universidade De São Paulo. Geologia, 18, 5-60.
- EPAMIG. **Informe Agropecuário**: Vinhos de colheita de inverno. Belo Horizonte: EPAMIG, v. 41, n. 312, 2020. 104 p.
- FONSECA, Raquel Poletto. Dupla poda está mudando a viticultura brasileira. **Revista ADEGA**, UOL, São Paulo, 2024. Disponível em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/dupla-poda-esta-mudando-a-viticultura-brasileira.html>. Acesso em: 10 jan. 2026.
- LA BLACHE, Paul Vidal de. Os gêneros de vida na geografia humana. *In*: HAESBERT, R.; PEREIRA, S. N.; RIBEIRO G. (Orgs.). **Vidal, Vidais: textos de geografia humana, regional e política**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.
- MAMIGONIAN, Armen. Teorias sobre a industrialização brasileira. **Cadernos Geográficos**, Florianópolis: UFSC, n. 2, maio 2000. 51 p. (s). ISSN 1519-4639. Disponível em: <https://cadernosgeograficos.paginas.ufsc.br/files/2016/02/Cadernos-Geogr%C3%A1ficos-UFSC-N%C2%BA-02-Teorias-sobra-a-industrializa%C3%A7%C3%A3o-brasileira-.Maio-de-2000.pdf>. Acesso em: 6 maio 2026.
- REGINA, M. A.; AMORIM, D. A.; FAVERO, A. C.; MOTA, R. V.; RODRIGUES, D. J. Novos pólos vitícolas para produção de vinhos finos em Minas Gerais. **Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, v. 27, n. 234, p. 111-118, 2006.
- ROSSI, Isabella Martineli; FREDERICO, Samuel. Cesta de Bens e Serviços Territoriais e desenvolvimento da vitivinicultura no município de Andradas (MG). **Estudos Geográficos: Revista Eletrônica de Geografia**, Rio Claro, v. 23, n. 2, p. 200-229, 2025.
- SORRE, Maximilien. Fundamentos da Geografia humana. *In*: MEGALE, Januário Francisco. **Max Sorre: Geografia**. Tradução: Januário F. Megale; Maria Cecília França; Moacir Marques. São Paulo: Ática, 1984, p.87-98.
- SORRE, Maximilien. **A noção de gênero de vida e sua evolução**. *In*: MEGALE, Januário Francisco. **Max Sorre Geografia**. Tradução: Januário F. Megale; Maria Cecília França; Moacir Marques. São Paulo: Ática, 1984, p.99-123.
- SOUZA, Ricardo Luiz de; FUNARI, Pedro Paulo Abreu; CARLAN, Claudio Umpierre. A indústria vinícola em Andradas, a Festa do Vinho e sua patrimonialização. **Revista Memória em Rede**, Pelotas, v. 17, n. 33, p. 1-?, jul./dez. 2025. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/index.php/Memoria/article/view/29739>. ISSN 2177-4129. Acesso em: 23 dez. 2025.
- SOUZA, Ricardo Luiz de. Indústria vinícola em Andradas, imigração italiana e economia do vinho na primeira metade do século XX. *In*: SEMINÁRIO DA IMIGRAÇÃO ITALIANA EM MINAS GERAIS, 9., 2019, Andradas. [Palestra...]. Belo Horizonte: Ponte entre Culturas, **Revista da Imigração Italiana em Minas Gerais**, 2019. 18 p. Disponível em: [http://www.ponteentreculturas.com.br/revista/2019/Industria\\_vin%C3%ADcola\\_em\\_Andradas.pdf](http://www.ponteentreculturas.com.br/revista/2019/Industria_vin%C3%ADcola_em_Andradas.pdf). Acesso em: 08 dez. 2025.
- TOLEDO, Eli Fernando Tavano; VASCONCELLOS, Angelita Santos Marinho. Geografia cultural e a indicação geográfica: uma aproximação teórica. *In*: WORKSHOP DE GEOGRAFIA CULTURAL: SENTIDOS E REPRESENTAÇÕES DA COMIDA E ALIMENTOS: AS GEOGRAFIAS

AUDIOVISUAIS E DOS SABORES, 6. **Anais**[...], Alfenas: UNIFAL-MG, 2024. p. 165–184.

TOLEDO, Eli Fernando Tavano; BENDER, Angelica; VASCONCELLOS, Angelita Santos Marinho; VILELA, Luciano; SOUZA, Claudia Rita de; MOTA, Renata Vieira da. **A importância da Epamig – Caldas para a vitivinicultura do Brasil**. 2024. Disponível em: <https://www.epamig.br/download/artigo-a-importancia-da-epamig-caldas-para-a-vitivinicultura-do-brasil/>. Acesso em: 08 jan. 2026.

VASCONCELLOS, Angelita Santos Marinho; TOLEDO, Eli Fernando Tavano. **O circuito espacial de produção na vitivinicultura: estudo de caso de Andradas e Caldas**. *In: JORNADA DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA E CICLO DE PALESTRAS TECNOLÓGICAS*, 12; 15, São Roque, SP: Instituto Federal de São Paulo, 2024.