

**Grés, vinho e imigração: arqueologia de uma produção vitivinícola,  
São Paulo, 1920-1950**  
Stoneware, wine and immigration: archaeology of wine production,  
São Paulo, 1920-1950

Rafael de Abreu e Souza

Universidade Estadual de Campinas. Campinas, São Paulo, Brasil

**Resumo:** O artigo apresenta os resultados das escavações realizadas no sítio arqueológico Chácara Cayres, localizado no município de São Bernardo do Campo, São Paulo. O sítio é parte de uma antiga chácara familiar, da primeira metade do século XX, na qual foi construída uma adega para produção de vinho artesanal. A análise dos artefatos associados às estruturas que compunham a adega, com especial destaque às garrafas de grés, permitiu aventar algumas possibilidades para a arqueologia histórica da cidade de São Paulo, da imigração e do reuso de garrafas. A Chácara Cayres permite refletir sobre as tecnologias elaboradas no Brasil para a produção de vinho e discorrer sobre uma importante atividade socioeconômica e cultural do estado de São Paulo, a produção vinícola por imigrantes europeus.

**Palavras-chave:** Grés. Vidro. Adega. Imigração portuguesa. São Paulo. Arqueologia Histórica.

**Abstract:** The article describes the results of the Chácara Cayres archaeological site excavation, in São Bernardo do Campo, State of São Paulo, Brazil. The site is part of an ancient family farm, built in the first half of 20<sup>th</sup> century, with a cellar to produce wine. The analysis of artifacts associated to the cellar structures, specially stoneware bottles, allow propose some possibilities to historical archaeology of São Paulo city, around immigration and bottles reuse. The Cayres Farm allow to question Brazilian technology of wine production and discourse about an important socioeconomic and cultural activity of São Paulo state, the production of wine by European immigrants.

**Keywords:** Stoneware. Glass. Cellar. Portuguese immigration. São Paulo. Historical Archaeology.

---

SOUZA, Rafael de Abreu e. Grés, vinho e imigração: arqueologia de uma produção vitivinícola, São Paulo, 1920-1950. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 8, n. 1, p. 39-58, jan.-abr. 2013.

Autor para correspondência: Rafael de Abreu e Souza. Rua dos Flamboyants, 155. Cidade Universitária Zeferino Vaz. Campinas, SP, Brasil. CEP 13083-867 (rafaelabsouza@yahoo.com.br).

Recebido em 22/04/2012

Aprovado em 20/06/2012



## INTRODUÇÃO

Este artigo apresenta algumas reflexões em torno do resgate do sítio arqueológico Chácara Cayres (23 K 340510 7377096), localizado no km 20,7 da rodovia Anchieta, município de São Bernardo do Campo, na Região Metropolitana de São Paulo<sup>1</sup>. Ele é norteado por problemáticas da arqueologia histórica, urbana e do século XX, esta ainda incipiente no estado de São Paulo.

O sítio, com 35 mil m<sup>2</sup>, constitui porção remanescente de uma antiga propriedade rural adquirida nos anos 1930 pelo comerciante português Aurélio Fonseca Fernandes Cayres, e contava originalmente com cerca de 100 mil m<sup>2</sup>. Residente em São Paulo, Aurélio Cayres utilizou a área por mais de quarenta anos para fins de lazer, aos fins de semana. Manteve uma pequena criação de gado de leite, hortaliças e grãos, produzindo também vinho graças a características ambientais favoráveis. Com a morte de Aurélio, os bens da família foram repartidos entre os herdeiros, passando um dos filhos, o corredor automobilístico Cyro Burjato Cayres, a residir no local até a data de seu falecimento, em 1999<sup>2</sup>.

O sítio arqueológico Chácara Cayres, enquanto unidade produtiva, levanta questionamentos acerca das abordagens arqueológicas em relação a sítios que, em São Paulo, fazem parte de um longo processo de mercantilização, iniciado no século XVIII (Blaj, 2002), e tiveram papel importante no abastecimento regional, inseridos no chamado 'cinturão caipira', área localizada na periferia do estado, produtora de diversos tipos de víveres. A expansão da produção de vinho no 'cinturão', a partir do final do século XIX, contou com a participação de famílias imigrantes, que, subsidiadas, instalaram-se nas áreas rurais de São Paulo. Portugueses e italianos

forraram de parreiras as regiões de São Bernardo, São Roque e Jundiá.

A produção de vinho, portanto, também é objeto de reflexão do artigo. O assunto é pouco explorado no continente americano. Na América Latina, as pesquisas sobre arqueologia do vinho têm se desenvolvido no Peru a partir do estudo de Prudence Rice e Greg Smith sobre estruturas e tecnologias para a produção da bebida em sítios coloniais espanhóis (Zarankin e Salerno, 2007). Ambos teceram considerações em torno da adaptação colonial espanhola, a exemplo de aspectos derivados da dificuldade de transporte de vinho da Espanha para o Peru, cujo abastecimento era essencial por razões religiosas e mundanas, o que acarretou o estímulo à produção vinícola local (Rice e Smith, 1989).

Pesquisas sobre garrafas de vinho dos séculos XVIII e XIX foram realizadas por Jones (1986), atento à dinâmica do transporte, armazenagem e maturação do produto na Inglaterra e em suas colônias, assim como nos países com os quais fazia comércio, observando diferentes cronologias a partir das técnicas de produção dos recipientes. Na América, a maior parte das pesquisas deu importância às leituras arqueológicas do vinho do ponto de vista ritual, simbólico e mitológico, e poucos foram os estudos, segundo Rice (1996), sobre tecnologias de produção.

Algumas reflexões tecidas pela arqueologia clássica podem trazer interessantes questionamentos à arqueologia da produção vinícola na América Latina. Questões sobre a difusão da cultura vitivinícola e os recipientes utilizados para o transporte do vinho, sua cronologia, os volumes de circulação e a geografia da distribuição da bebida, a partir da abordagem do consumo (Fabião, 1998), podem,

<sup>1</sup> A pesquisa aqui apresentada faz parte do Programa de Resgate do Patrimônio Arqueológico, Histórico e Cultural no Programa de Transporte Urbano (PTU) de São Bernardo do Campo, empreendimento sob responsabilidade da Prefeitura Municipal. Os trabalhos foram realizados pela Zanettini Arqueologia entre 2003 e 2007. Ver os relatórios "Diagnóstico do Patrimônio Cultural, Arqueologia e História. Programa de Transporte Urbano. São Bernardo do Campo/SP" (São Paulo, Zanettini Arqueologia, 2003) e "Programa de Resgate Arqueológico, Histórico e Cultural. Programa de Transporte Urbano - São Bernardo do Campo/SP. Salvamento Arqueológico. Sítio Chácara Cayres. Termo de Conclusão de Campo" (São Paulo, Zanettini Arqueologia, 2007).

<sup>2</sup> Ver "Programa de Resgate Arqueológico, Histórico e Cultural. Programa de Transporte Urbano - São Bernardo do Campo/SP. Salvamento Arqueológico. Sítio Chácara Cayres. Relatório Final" (São Paulo, Zanettini Arqueologia, 2008).

igualmente, ser pensadas como um norte às escavações de adegas de vinho.

Procura-se, ao longo deste artigo, apontar caminhos que revelem aspectos dos contextos de uso e produção de garrafas de grés e vidro, e sua reutilização associada ao início da produção vidreira paulistana e vitivinícola nacional. O uso de garrafas de grés de origem portuguesa, em geral de datação anterior ao início da produção de vinho na adega da Chácara Cayres, sugere processos de durabilidade e de conservação dos artefatos (Appadurai, 2008). Sugere também que os fragmentos de grés encontrados em inúmeros sítios arqueológicos no país devem ser analisados com maior parcimônia, uma vez que o material nem sempre é indicador, por si só, de uma ocupação relacionada ao século XIX, e vai muito além da procedência germânica, holandesa ou inglesa (Hume, 2001). No presente exemplo, garrafas portuguesas de grés produzidas no século XX (quicá no final do século XIX) foram consumidas e reutilizadas durante os anos 1930 e 1940 na região de São Paulo.

### O SÍTIO ARQUEOLÓGICO CHÁCARA CAYRES

O sítio arqueológico Chácara Cayres é composto pela porção remanescente da propriedade rural adquirida, nos anos 1930, pelo comerciante português Aurélio Cayres, na qual produziu vinho pelo menos até os anos 1950-1960. A área pertenceu anteriormente a monges beneditinos, vindo a ser fracionada, no final do século XIX, para dar origem a uma das mais antigas colônias italianas da região do ABC paulista, a Linha Jurubatuba. A porção onde se encontra o sítio pertenceu aos imigrantes da família Odorizzi (Vertematti, 2006, p. 108; Barbosa, 1975). O material arqueológico resgatado aponta para duas cronologias de ocupação, uma mais antiga, talvez ligada à ocupação beneditina, ou aos primeiros colonos, composta por alguns poucos fragmentos de cerâmica de produção local/regional e louça em faiança fina estrangeira. No presente trabalho, tratar-se-á apenas da segunda ocupação, aquela do século XX, ligada à chácara e à produção vinícola, com ênfase nos artefatos e nas construções associadas. Alguns testemunhos

deixados por familiares indicam que as oito construções arruinadas existentes no sítio foram edificadas pelo patriarca dos Cayres durante os anos 1930 e 1940 (galpão, tulha, cocheira, casa de colonos e oficina), período sobre o qual este artigo se debruça (Figura 1).

A Estrutura 1, com área correspondente a 334,45 m<sup>2</sup>, é a maior das edificações. Construída em alvenaria de tijolos e reboco de cimento, recoberta por telhas francesas, é composta por três compartimentos. Os situados nas extremidades são abertos, destituídos de vedações. No entorno, foram abertas dez sondagens; além destas, a área foi dividida em oito quadras de 10 x 10 m para coleta de material em superfície e contagem de fragmentos. A edificação funcionou como adega para a produção de vinho, uma vez que em seu interior foram localizados suportes de cimento e tijolo, alguns barris e tinas ou tonéis. Aparentemente, a adega continha 32 barris e quatro tinas ou tonéis, se computadas as bases de sustentação em alvenaria ali remanescentes. Este número pode ser superior, uma vez que barris podem ser empilhados (Figuras 2, 3 e 4).

É importante ressaltar que, nas áreas vitivinícolas, a quantidade de estruturas depende da dimensão da produção. Se é pequena, como a da Chácara Cayres, o produtor possui apenas a adega (Estrutura 1), onde é realizada a moagem da uva para a primeira fermentação (tumultuosa) – ainda com o bagaço (etapa que dura poucos dias e se caracteriza pelo grande desprendimento de gás carbônico e pela elevação da temperatura do meio), a segunda fermentação (alcoólica) e o engarrafamento, praticamente tudo ocorrendo no mesmo local, mudando-se somente o equipamento (Torres, 1982).

Logo após a primeira fermentação, o mosto (sumo das uvas antes da fermentação) é transferido para recipientes fechados que se encontram próximos; depois da segunda fermentação, ele é engarrafado no mesmo local. Apenas no caso de adegas maiores, com grandes estruturas, haveria a divisão do interior: os tanques de fermentação tumultuosa estariam instalados em locais

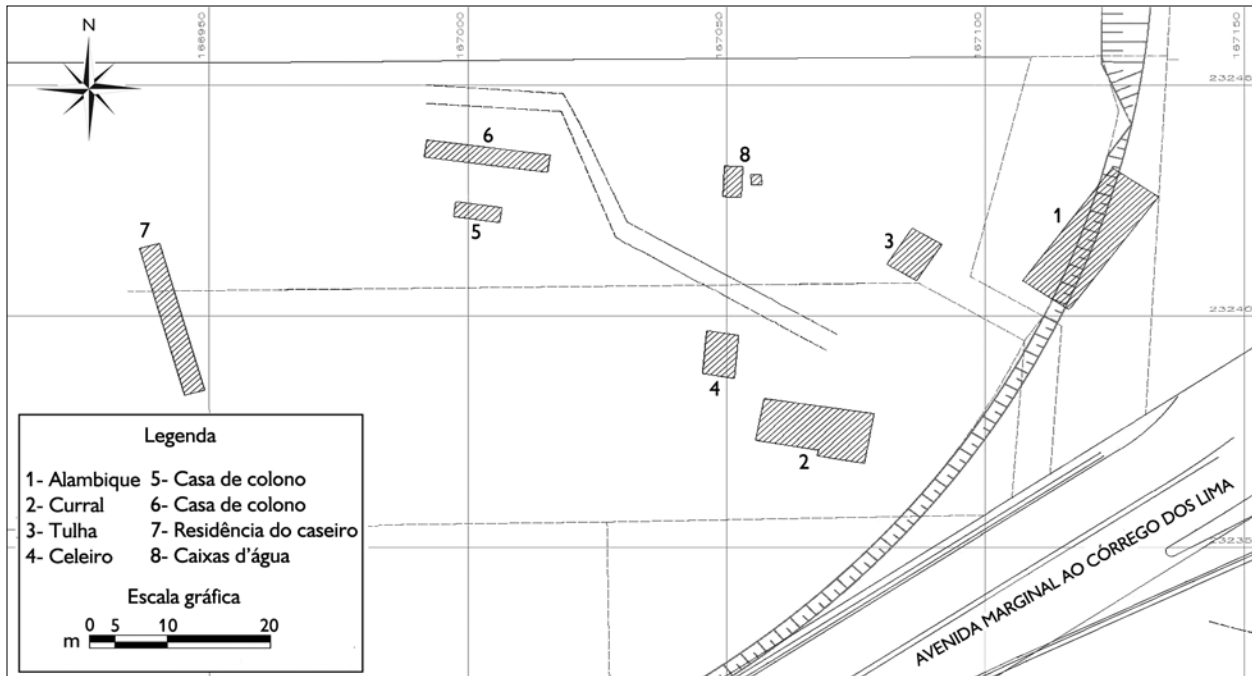


Figura 1. Planta baixa da Chácara Cayres. Fonte: "Programa de Resgate Arqueológico, Histórico e Cultural. Programa de Transporte Urbano – São Bernardo do Campo/SP. Salvamento Arqueológico. Sítio Chácara Cayres. Relatório Final" (São Paulo, Zanettini Arqueologia, 2008).

fixos, de onde o mosto seria bombeado para o local da segunda fermentação, também em tanques fixos em outro compartimento, e, finalmente, o vinho seria levado para o local de engarrafamento (também bombeado), o que parece não ter ocorrido no caso da Chácara Cayres.

A Estrutura 1 foi denominada de 'Alambique', mas um alambique não faz parte da produção vinícola. Se a Estrutura 1 funcionou também enquanto alambique, a Chácara Cayres talvez tenha produzido grappa ou graspa, destilado proveniente do bagaço da uva. No Brasil, existem poucas referências históricas em torno da grappa; no entanto, há indícios de que sua produção havia sido introduzida no final do século XIX, por imigrantes italianos, na serra gaúcha (Meneguzzo *et al.*, 2006a). Apesar disso, sabe-se que a grappa sempre foi uma bebida de baixa aceitação no Brasil, com público restrito e pequena produção.

No interior da Estrutura 1, foram localizados batoques de cortiça com canaleta de cobre, metal recomendado para a fabricação de alambiques, já que é maleável, fácil de

limpar, bom condutor de calor, resistente à corrosão pelos destilados, bom fixador de ácidos graxos e componentes com enxofre, e favorecedor de determinadas reações de esterificação (reação química reversível, na qual um ácido carboxílico reage com um álcool, produzindo éster e água).

Além deste, outros materiais arqueológicos foram resgatados da estrutura, como rolhas, azulejos e algumas garrafas de vidro. Esta foi a estrutura que apresentou maior concentração de garrafas de grés, confirmando, talvez, que o engarrafamento do produto era realizado no mesmo cômodo que a produção de vinho (Figura 5).

Quanto às Estruturas 2 e 4, presume-se que tenham funcionado como celeiro (supostamente para armazenamento de grãos, apesar de seu tamanho diminuto) e certamente como curral (estrutura para confinamento de rebanho), expresso na forma e organização dos espaços internos. A existência do curral parece indicar que, além de lazer, a chácara produzia alguns produtos para o abastecimento interno.

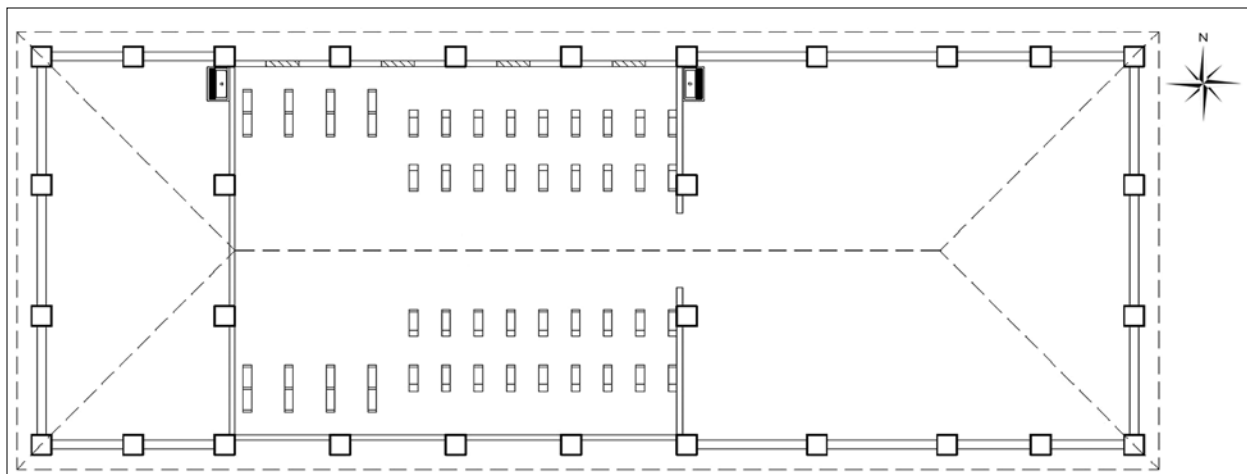


Figura 2. Planta baixa da Estrutura 1. Fonte: "Programa de Resgate Arqueológico, Histórico e Cultural. Programa de Transporte Urbano - São Bernardo do Campo/SP. Salvamento Arqueológico. Sítio Chácara Cayres. Relatório Final" (São Paulo, Zanettini Arqueologia, 2008).

A estrutura do curral tinha porte para o confinamento do rebanho não apenas para a ordenha, mas também para o corte. A Chácara, enquanto pequena propriedade rural, funcionou como núcleo de produção mista, isto é, de vinho e de produtos da pecuária. Segundo depoimento de Leonie Cayres, filha de Aurélio, "havia criação de gado para que as crianças tivessem leite puro, horta e um grande pomar, inclusive uma plantação de uvas que eram usadas na fabricação de vinho artesanal" (Cabrera, 2001).

A Estrutura 3 é a única, do complexo, construída em madeira, sobre pilares de tijolos, soerguida do solo justamente para evitar a umidade. Em seu interior foi coletada a maior parte dos fragmentos de vidro de garrafa. Ela foi denominada de 'Tulha', definida enquanto edificação em madeira para armazenamento e secagem de grãos (no caso de terreiros de café) e/ou produção de bebidas alcoólicas (no caso de alambiques, para envelhecimento da cachaça). Segundo a literatura sobre produção vinícola, as tulhas não tinham ligação direta com o vinho, mas poderiam ser usadas para depósito do bagaço, com o qual se produziria (por meio de alambiques na própria Estrutura 3 ou na Estrutura 1) a grappa ou graspa. No entanto, a alta presença de garrafas de vidro em seu interior sugere que o local era utilizado

para o armazenamento de recipientes usados, além de grãos para a alimentação dos animais (Figura 6).

As Estruturas 5 e 6 foram caracterizadas como casas de colonos, compostas por quatro cômodos, construídas em alvenaria de tijolos maciços. Já à Estrutura 7, também em alvenaria de tijolos, ocupando área de 215,56 m<sup>2</sup>, com seis cômodos, atribuiu-se a função de oficina, tendo sido, mais tarde, transformada na residência do caseiro. Por fim, a Estrutura 8 refere-se a duas caixas d'água, construídas em alvenaria de tijolos com reboco de cimento, situadas na parte mais alta do terreno. No interior das caixas d'água, foram coletadas garrafas de grés inteiras.

O acervo da Chácara Cayres está diretamente relacionado às estruturas destinadas às atividades de produção e moradia de trabalhadores, uma vez que a área onde havia a casa sede não mais existe, devido à ampliação da Avenida Anchieta. Os artefatos remetem-nos aos processos que caracterizaram o local como chácara na zona rural de São Bernardo, da qual fazia parte uma adega, do primeiro quartel do século XX, ligada à produção de vinho artesanal para o mercado regional. Enquanto unidade produtiva, o material arqueológico caracteriza-se pela pouca variabilidade formal, embora em grande quantidade, confirmando o local como núcleo de produção



Figura 3. Área interna da adega com os suportes dos barris e tinas. Foto: Zanettini Arqueologia.



Figura 4. Antigo barril no interior da adega. Foto: Zanettini Arqueologia.

e distribuição de mercadorias. A coleção é formada, sobretudo, por fragmentos de artefatos em vidro (33%) e grés (14%), associados, basicamente, a contentores de bebidas alcoolicas, seguidos por objetos em madeira, cortiça e metal. A relação entre grés e vidro aqui não é real e condiz apenas com a coleção reunida; em campo, o mar de garrafas de grés dominava o interior da adega.

## GRÉS

O grés é um produto cerâmico de alta qualidade (e também um tipo de argila), de tradição europeia, habitual nos países do norte e centro, fabricado desde, pelo

menos, a segunda metade do século XVI, mas que só foi produzido em larga escala para exportação a partir da segunda metade do XVII (Brancante, 1981; Schávelzon, 2001). Importado da Inglaterra e Holanda, o grés utilizado no Brasil, em geral, está associado a garrafas, garrafões e botijas enquanto contentores de líquidos (Brancante, 1981), alimentos em conserva e tinteiros.

Sabe-se que fábricas da cidade de São Paulo reaproveitaram garrafas importadas de grés, sem marca, para acondicionar bebidas de produção local, como cerveja (Lima, 1989). Algumas das garrafas portavam razão social pintada ou estampada sob o vidro (Bornal, 2007). Brancante (1981) lembra que a cervejaria Antártica Paulista, com fabricas na Água Branca e na Mooca, usava recipientes ingleses da marca 'H. Kennedy Barrowfield Pottery', acrescentando a logomarca da fábrica sobre o vidro.

Os fragmentos de grés do sítio analisado (Figuras 7, 8 e 9) caracterizam-se por pastas de granulometria fina e sem impurezas, com queima a altas temperaturas (provavelmente entre 1.150 °C a 1.390 °C), variando entre tons de cinza, e trabalhados em torno, que deixou marcas em seu interior e base.

Segundo a classificação norte-americana, as garrafas em grés aqui analisadas podem ser classificadas como *stoneware* (Hume, 2001). Do mesmo modo, a literatura aponta a presença, nestas peças, de uma espécie de glazura chamada *salt-glazed*, caracterizada pelo acréscimo da glazura durante o próprio cozimento da cerâmica, acrescentando-se sal (NaCl) ao forno. O sal vaporiza-se com o calor e forma uma fina película de silicato sobre a cerâmica, não chegando a se configurar enquanto esmalte e aumentando sua impermeabilidade. Daí o grés ser uma cerâmica vitrificada (e não vidrada, que ganha banho de esmalte), já que a superfície da própria peça, com as altas temperaturas, vitrifica.

A região de Aveiro, em Portugal, de onde provém a maioria das garrafas da Chácara Cayres, é famosa por produzir uma cerâmica denominada 'grés salgado', que se assemelha justamente à que se encontra no sítio. Na amostra gerada pelo resgate, o grés compõe 14% da coleção, sendo



Figura 5. Imagens das estruturas remanescentes da Chácara Cayres em 2003. Foto: Zanettini Arqueologia.



Figura 6. Tulha. Foto: Zanettini Arqueologia.

o segundo material mais abundante, é de proveniência portuguesa, mais especificamente do norte de Portugal, área de tradicional indústria cerâmica e produção vinícola.

A análise mostrou existirem quatro tipologias de garrafa: bojuda (fabricadas pela Fábrica Campos, Filhos, em Aveiro, Portugal, para conter vinho verde), cilíndrica (fabricada pela Fábrica Cerâmica Madalena, em Vila Nova de Gaia, Portugal), com ombro anguloso (fabricada pela Cerâmica Valadares) e com ombro arredondado (também fabricada pela Campos, Filhos), sendo o primeiro tipo o mais abundante. Percebeu-se, ainda, que as garrafas apresentam inúmeras inscrições pré-cocção, carimbadas em baixo relevo, as quais se referem aos produtores das garrafas, aos donos (local, propriedade) do produto engarrafado e ao conteúdo do produto engarrafado. Tais marcas remetem às dinâmicas dos sistemas de produção,

demanda e consumo, desenvolvidos ao longo do século XX, mas recuando ao final do século XIX, entre Portugal e Brasil pós-independência. Apenas um fragmento de rótulo de papel foi identificado, estando na superfície de uma garrafa bojuda (Figura 10). Nas Figuras 11 e 12, respectivamente, são mostradas as inscrições encontradas e a morfologia das garrafas.

## FABRICANTES DE GARRAFAS E OLARIAS

As marcas nas garrafas remetem às fábricas de cerâmica que as produziam. A marca 'Campos Filhos, Aveiro', presente em garrafas de grés que contêm outras duas marcas ('RCVNP Porto' e 'Real Vinícola'), refere-se à Fábrica de Cerâmica de Jerônimo Pereira Campos, Filhos, localizada no norte de Portugal, que funcionou de 1896 a 1916, fundada por Jerônimo Pereira Campos e seus dois filhos mais novos, Henrique e João. A fábrica nasceu em um período de estagnação e crise (1891-1914) da economia portuguesa. Sem concorrência para suas telhas tipo Marselha e seus tijolos, a fábrica passou por dificuldades em 1903, quando começou a disputar o mercado com a empresa Cerâmica da Fonte Nova Ltda. Prevendo o pior, a olaria instalou uma fábrica de vidros, abandonada em 1908, com a falência de sua rival. Em 1907, o falecimento de Jerônimo Pereira Campos levou à divisão da fábrica entre seus quatro filhos. Atualmente, o prédio da antiga fábrica abriga o Centro Cultural e de Congressos de Aveiro.

Outras marcas presentes são a 'Cerâmica de Valadares' e a 'F. C. Madalena-Gaia'. A Cerâmica Valadares foi fundada em abril de 1921 e existe até os dias de hoje, dedicando-se sempre à produção de artigos cerâmicos; teve início com o fabrico de tijolos e telhas, passando mais tarde a fabricar peças em grés cerâmico, louças decorativas, azulejos e louças sanitárias. Na década de 1980, a fábrica tomou a decisão de produzir exclusivamente louças sanitárias e artigos cerâmicos para quartos de banho. Segundo consulta à própria fábrica, a produção de garrafas de grés teve fim em algum momento entre 1940 e 1945. A fábrica situa-se na vila de Valadares, no concelho de



Figura 7. Garrafa de grés tipo 4. Foto: Zanettini Arqueologia.



Figura 8. Garrafa de grés tipo 2. Foto: Zanettini Arqueologia.

Vila Nova de Gaia, distrito do Porto, tradicional área de produção cerâmica e vinícola.

Poucas informações foram encontradas, por outro lado, sobre a F. C. Madalena-Gaia, Fábrica Cerâmica Madalena. Sabe-se que estava localizada em Madalena, também uma freguesia urbana do concelho de Vila Nova de Gaia.

### PROVENIÊNCIA E CONTEÚDO DOS PRODUTOS ENGARRAFADOS

Nas garrafas, algumas marcas se referem ao conteúdo do produto engarrafado, o que se entende aqui como as adegas e vinícolas produtoras dos vinhos. Como são também selos pré-cozimento, indicam um contato próximo entre a olaria produtora da garrafa e o produtor do vinho a ser engarrafado.

A marca 'Vinho Verde do Lavrador' aparece com maior frequência e está ligada às garrafas de tipo 1, bojudas. O termo 'vinho verde' refere-se a um tipo de vinho e a um

tipo de fabricação (podendo ser branco ou tinto), tendo sido cunhado em 1908 pelo decreto de 1º de outubro e pela Carta de Lei de 18 de setembro de 1908, que demarcou, pela primeira vez, a 'região dos vinhos verdes' – a saber, seis sub-regiões no norte de Portugal (Monção, Lima, Basto, Braga, Amarante e Penafiel). No entanto, o texto da Carta de 1908 só foi regulamentado em 1926, quando se criou a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, que passou a exigir a presença de selos com a proveniência e a data da colheita da uva.

### REGIÕES PRODUTORAS E UNIÃO DE PRODUTORES

As marcas citadas referem-se à região ou a uma associação de produtores, não necessariamente indicando a vinícola que produziu o vinho. Assim, existe a marca (presente na mesma garrafa com a inscrição 'Campos Filho/Aveiro') com a inscrição 'RCVNP/Porto', isto é, Real Companhia





Figura 9. Garrafas de grés no interior da adega. Foto: Zanettini Arqueologia.

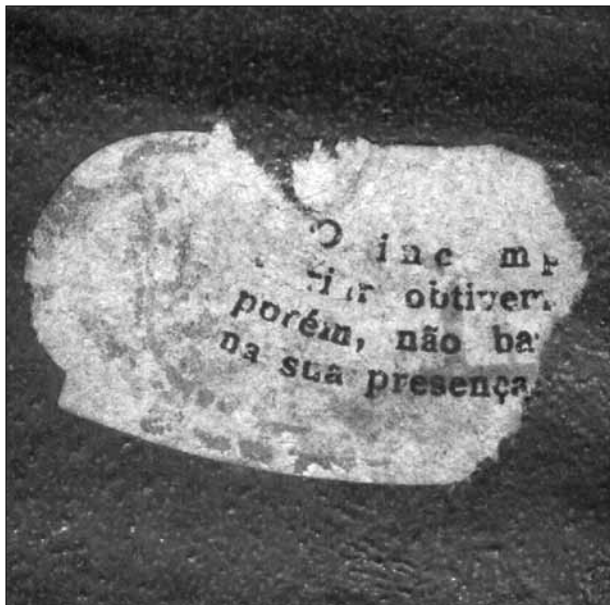


Figura 10. Fragmento de rótulo. Foto: Zanettini Arqueologia.

Vinícola do Norte de Portugal, vulgo Real Vinícola, com sede na cidade do Porto. Foi fundada em 1889, em meio à crise no rio Douro, derivada do problema da *Phylloxera*, que dizimou a vinha e trouxe ruína à região durante as décadas de 1870 e 1900, e à crise econômica ocasionada em virtude da concorrência com outras regiões vitivinícolas.

Nesta conjuntura, um grupo de vitivinicultores fundou a Companhia, com vistas à recuperação do movimento exportador de vinho do Porto e também como agência intermediária entre produtores e compradores. Mais tarde, a RCVNP se associou à Real Companhia Velha, que, por sua vez, era resultante das transformações pós-pombalinas da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. A Real Vinícola, do ponto de vista legal, existe até hoje, todavia está desativada.

## VIDROS

Os artefatos em vidro são os que prevalecem em quantidade no acervo. O vidro corresponde a 33% dos artefatos presentes na coleção, sendo, em sua maioria, proveniente de garrafas – entre estes, 78% são de coloração verde. Todos os vidros foram fabricados com sopro automático, apontando para uma escala temporal que tem início nos últimos anos do século XIX e que atinge proporções maiores a partir da primeira metade do século XX. Quanto à sua distribuição espacial no sítio, apesar de constarem na Estrutura 1, aparecem em grande quantidade na Estrutura 3, que pode ter servido como local para armazenamento temporário de vasilhames.

A coloração verde, natural do vidro, caracteriza, num primeiro momento, garrafas voltadas para armazenamento, transporte e distribuição de vinho. Os tons de verde traziam maior praticidade, pois não exigiam a aplicação de agentes descolorantes ou corantes no vinho, além de o protegerem contra a ação prejudicial dos raios ultravioletas (Santos, 2005, p. 94). Todavia, deve-se ressaltar que garrafas fabricadas para vinho não seriam obrigatoriamente reusadas para o mesmo fim, apesar do reuso estar, geralmente, ligado à contenção de líquidos. De acordo com Santos (2005, p. 130), “forma e selos não

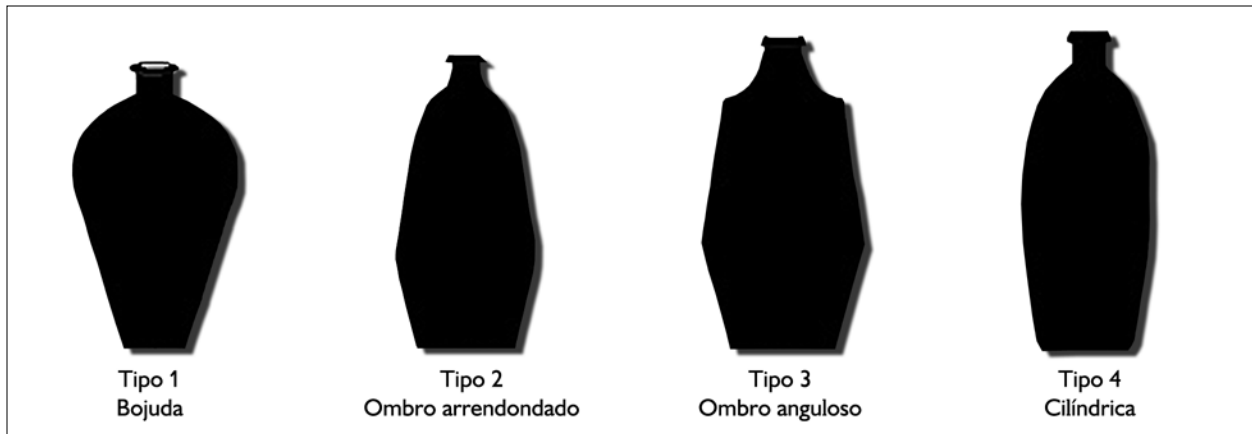


Figura 11. Tipos morfológicos das garrafas de grés.

são necessariamente indicativos do conteúdo”. Além das garrafas, foram localizados vidros associados a toucador e farmácia, incolores, e vidros planos para janelas. As garrafas, no entanto, são 87% do total de recipientes vítreos.

As marcas passíveis de identificação, impressas no fundo dos recipientes, foram ‘Nadir Figueiredo’, fundada em 1912, e ‘Santa Marina’, em 1896. As fábricas, ainda existentes, estão entre as mais antigas do Brasil, produzindo vidros em moldes industriais e em larga escala, ambas situadas na cidade de São Paulo (Feldmann, 2004).

Todos os gargalos das garrafas, exceto um, têm terminação para vedação por rolha. Os vidros ligados à farmácia ou ao toucador têm terminação rosqueada. Quanto às garrafas, a maior parte é de origem portuguesa, cujo fabricante se identifica por ‘M’, produzindo garrafas de vidro verde oliva, em sopro automático, com formato elíptico e gargalo a ser vedado por rolhas, contando com superfície específica para abrigar o rótulo (obrigatório, segundo a legislação vinícola portuguesa).

Nas garrafas aparece a inscrição ‘J. M. da Fonseca SUCRS – Portugal’, que se refere ao produtor José Maria da Fonseca, nascido na região do Dão, em Nelas, norte de Portugal, em 1804. Bacharel em Matemática pela Universidade de Coimbra, estabeleceu-se em Vila Nogueira de Azeitão, onde fundou a empresa com seu nome em 1834. Morreu em 1884, mas a empresa continua

a produção. A inscrição ‘SUCRS’ remete à abreviação da palavra ‘sucessores’, que passou a acompanhar o nome da empresa quando foi assumida pelos herdeiros, portanto, em ano posterior, provavelmente, a 1884.

O Brasil cedo se tornou o principal destino dos vinhos J. M. da Fonseca, que chegou a ter uma representação no Rio de Janeiro. Por causa da demanda, a empresa adquiriu mais terras de vinhas em Portugal. Em 1996, a empresa foi adquirida pelo grupo inglês International Distillers and Vintners (IDV).

## MADEIRA

Os artefatos em madeira estão diretamente ligados ao período da produção vitivinícola da adega artesanal, relacionados, mais propriamente, aos chamados elementos de tanoagem ou tanoaria, isto é, aos produtos resultantes da fabricação ou do uso de barris, tonéis e tinas, imprescindíveis à produção de vinho.

Os artefatos concentram-se na Estrutura 1, edificação que, à época, abrigava os elementos de tanoagem necessários à manutenção e/ou produção de contentores (barris e tonéis) para armazenamento e fermentação de vinho. Conforme descrito, essa adega contou, no passado, com quatro tonéis ou tinas e, no mínimo, 32 barris, com base na contagem dos suportes presentes dentro da estrutura, feitos em alvenaria de tijolos e cimento, caracterizando adega de pequenas proporções.

	Vinho Verde do Lavrador		F. C. Madalena Gaia
	Real Vinícola		Campos, Filhos Aveiro
	R. C. V. N. P. Porto		Cerâmica de Valadares
	...Nho Verde ...ão ...es		

Figura 12. Marcas nas garrafas de grés. Foto: Zanettini Arqueologia.

Tinas ou tonéis e barris são entendidos como grandes recipientes para líquidos, especializados no transporte e armazenamento do vinho. Os barris usualmente serviam para receber o mosto (sumo de uvas frescas obtido antes que passem ao processo de fermentação), funcionando como câmaras de fermentação, dentro das quais existiam condições ideais para 'hospedar o vinho': desde a madeira certa (geralmente, a tanoaria para vinho era feita com carvalho, mas existem também outras madeiras para fabricação – nacacábe, mogno, castanho, acácio, amendoim e eucalipto) até a espessura apropriada e aduelas adequadas, resistentes ao tempo. Para o presente estudo, classificaram-se tinas ou tonéis como os recipientes trapezoidais e os barris como os recipientes cilíndricos.

Somado aos elementos de armazenagem, o sítio também apresentou artefatos em madeira ligados ao uso de tinas e barris, a exemplo de torneiras e objetos de difícil identificação, como uma possível javradeira e batoques. As torneiras (válvulas simples destinadas a regular ou deter o fluxo de um fluido) encontradas são todas fabricadas em madeira torneada. Apenas uma delas, mais inteira, apresenta marca do fabricante ('J ☆ S'). Morfologicamente, há dois tipos de torneiras (Figura 13).

Denominou-se como javradeira o objeto semelhante a uma massa, com marca de desgaste em um dos lados, composto também por um cabo de madeira. Javradeira é o termo que a literatura portuguesa sobre o assunto dá ao artefato, com função de fricção, composto por ferro e madeira, que serve para abrir o javre nos barris, ou seja, fazer uma abertura no roço onde irão ser colocados os fundos (Nogueira, 2000).

O termo 'batoque' pode ser usado para se referir ao orifício feito no recipiente, na aduela 'mestra', ou seja, naquela que é a mais forte e que foi a primeira a ser colocada na armação do casco. Enquanto abertura, é importante na medida em que é através dela que o vinho é colocado em vasilhas e é também feita a limpeza do barril ou tonel. Designam-se igualmente por 'batoque' os objetos que selam o orifício descrito anteriormente. Esses objetos de madeira são utilizados para batocar cascos que vão percorrer grandes distâncias. No entanto, o problema dos batoques de madeira rija é que podem fender as aduelas, sendo recomendados apenas para barris que serão vendidos com o vinho dentro (Nogueira, 2000).

Finalmente, foi encontrado também um molde de sapateiro, apontando para a coexistência de outras atividades secundárias na propriedade.

## CORTIÇA

Os artefatos em cortiça são rolhas, ligadas aos contentores para consumo direto, e objetos ligados à produção e ao armazenamento em barris e tonéis, como os batoques. A matéria-prima que os caracteriza, a cortiça, é um material derivado da casca de uma árvore de grande porte, nativa do Mediterrâneo, chamada sobreiro (*Quercus suber* L.), com grande potencial isolante. A cortiça extraída do súber (casca), apta para ser usada na esfera vitivinícola, é a da terceira extração<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Os maiores produtores de cortiça no século XX localizavam-se em Portugal, de onde procedia mais de 50% da produção mundial, seguido da Espanha e da Argélia; portanto, toda rolha encontrada na América é, via de regra, importada. O uso da rolha, deve-se ressaltar, só se tornou corrente a partir do começo do século XVIII, na Europa, e um pouco mais tardiamente na América.

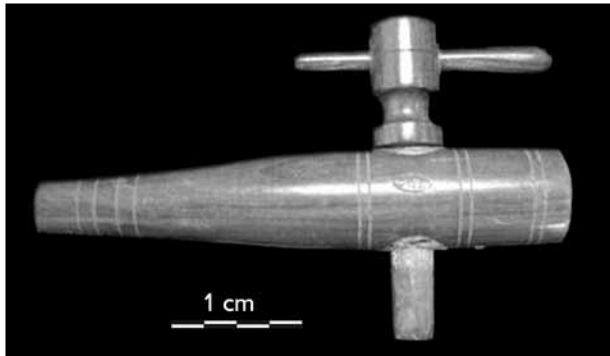


Figura 13. Torneira. Foto: Zanettini Arqueologia.

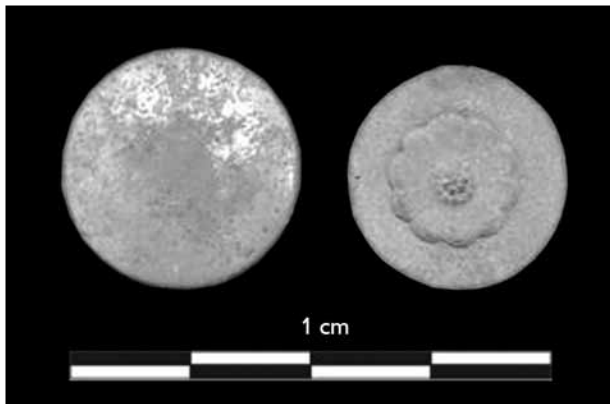


Figura 14. Chapas batoqueiras. Foto: Zanettini Arqueologia.

As rolhas são objetos utilizados para a retenção de líquidos e/ou gases, geralmente em garrafas, e se referem ao universo do consumo (ou do final da cadeia de produção), uma vez que irão vedar as garrafas com o produto final e serão retiradas apenas quando da degustação do conteúdo. Foram encontrados dois tipos de rolhas: cônicas (com duas dimensões) e cilíndricas. A maior quantidade pertence ao tipo cônico, em torno de 29 mm de diâmetro; o diâmetro do tipo cilíndrico tem cerca 1,5 mm. Como uma das características da cortiça é o ressecamento, lembra-se que as dimensões 'reais' das rolhas podem ter se alterado devido a processos pós-deposicionais. A isto se relaciona, igualmente, um dos problemas do uso em garrafas, uma vez que perdem aderência ao ressecar, facilitando a entrada do ar e oxidando o vinho. Isto obriga que o armazenamento nas adegas seja sempre em posição horizontal.

Outros artefatos presentes na coleção, feitos também de cortiça, são os batoques, usados para vedar o orifício aberto em barris, como explicado anteriormente. Os batoques de cortiça, assim como os de madeira, eram usados para vedar os barris que percorriam longas distâncias (Nogueira, 2000, p. 93).

## METAIS

Os artefatos metálicos foram analisados segundo sua função e, quando possível, quanto à matéria-prima. A maior parte da amostra refere-se a elementos relacionados à construção, contudo, é possível que alguns dos pregos e parafusos tenham pertencido a barris e outros recipientes em madeira.

Foram classificados como ferragens os artefatos metálicos que, usualmente, se encontravam em armarinhos (até hoje se usa o termo 'loja de ferragens'). Análise morfológica e funcional os subdividiu em metais pertencentes à tanoaria, elementos fixadores (pertencentes ou não a edificações), agropecuária e não identificados. A maior parte pertence a elementos fixadores, ligados sempre à edificação ou ao trabalho com madeira (no caso de uma adega, à tanoaria). Predominam os parafusos (32%), seguidos dos pregos (18%), dos espelhos de fechadura (9%) e das chapas batoqueiras (9%), cravos (5%), fragmentos de arado (5%), porcas (4%) e dobradiças (4%).

Os metais pertencentes aos elementos da tanoaria são as denominadas 'chapas batoqueiras' (Figura 14), artefatos em geral de aço, utilizados sobre as rolhas do batoque, permitindo uma melhor segurança durante o transporte do barril por longas distâncias (Nogueira, 2000). Uma das chapas batoqueiras presente no conjunto caracteriza-se por um disco metálico sobre o qual está acoplada, também de metal, uma espécie de 'flor' (tachões?), sendo objeto tipicamente usado em tonéis. Neste caso, além de possuírem o batoque, os tonéis possuíam também um 'postigo' – espécie de porta, por onde era feita a higienização e que, em alguns

casos, permitia a entrada de um indivíduo (Nogueira, 2000, p. 95).

Na categoria 'elementos fixadores', encontram-se pregos, parafusos, porcas, arruelas, barras roscadas, hastes para telha etc. Estes fixadores podem ser classificados segundo o corpo cilíndrico, em geral: roscados (parafusos) e não roscados (pregos e cravos). A coleção apresenta maioria de pregos e parafusos. Os primeiros são instrumentos constituídos por uma haste metálica com uma das pontas afiada, aplicados para unir ou fixar partes de um objeto, preferencialmente, de madeira (como artifício de fixação entre duas ou mais partes). Já os parafusos são elementos de fixação empregados na união permanente de peças, isto é, as peças podem ser montadas e desmontadas facilmente, bastando apertar e desapertar os parafusos que as mantêm unidas. Na presente coleção, foram localizados poucos cravos, o que parece indicar um gradual declínio no uso desse artefato ao longo dos séculos, tendo sido, pelo menos no século XX, substituído por parafusos e pregos.

Foi localizada também parte de um arado de tração animal, muito provavelmente ligado à atividade agrícola, supostamente no plantio de grãos destinados aos animais e moradores, e/ou à viticultura, a qual acontecia nos arredores. A adega é parte integrante da propriedade maior, que era a Chácara dos Cayres. Em geral, para este período do século XX, os estudos em torno da produção vinícola indicam que "o processo de comercialização inicia-se com a colheita da uva, pois, nos próprios vinhedos, encontram-se ranchos situados estrategicamente, para que o colhedor caminhe pouco com a fruta colhida" (Pommer, 2003, p. 29).

## IMIGRAÇÃO, VITICULTURA E REUSO: PISTAS DA ADEGA

A Chácara Cayres é expoente de um tipo de sítio arqueológico ainda pouco pesquisado no âmbito brasileiro: pequenas propriedades rurais produtoras de vinho artesanal. Ele dialoga com as relações estabelecidas entre Brasil e Portugal pós-independência, com o período salazariano nos anos 1930 e com a imigração do começo

do século XX. Enfatiza a relação dos imigrantes com a tecnologia viticultora, as adaptações e a manutenção dos conhecimentos rurais de seus países de origem, assim como as estratégias para viver em outro país. Dialoga, ainda, com a análise das garrafas de grés, um material, em geral, associado a fábricas inglesas, holandesas e germânicas e pouco expressivo nas coleções de louças e cerâmicas encontradas em sítios arqueológicos históricos. Junto dos vidros, na forma de garrafas, é basal para a compreensão dos processos de reuso e do contexto socioeconômico do nascimento da indústria vidreira paulista.

A coleção gerada pelo trabalho de resgate na Chácara Cayres permitiu a análise de materiais que não são usualmente abordados na literatura da arqueologia histórica (cortiça, madeira etc.), levantando problemática de análise e interpretação de dados, destarte a existência de algumas informações sobre artefatos como o grés e o vidro. O material arqueológico e os indicadores cronológicos possibilitaram estabelecer datações relativas para a ocupação do local, coadunadas pelo levantamento de informações orais e escritas. Segundo o *terminus post quem* (Deetz, 1996; South, 1992), expressão que se refere a um artifício utilizado pela arqueologia histórica para obter datações relativas aproximadas do início da ocupação de uma área, com base nos indicadores cronológicos, a ocupação da chácara, ao menos para o período de produção vinícola, não pode ser anterior à década de 1920, nem posterior a 1950. Esse período é determinado pela data do artefato de produção mais antigo presente na amostra, isto é, a data mais recuada para o início da formação do depósito arqueológico.

Os artefatos relacionados à antiga Chácara Cayres apontaram, primeiramente, para dois caminhos investigativos. O primeiro corresponde à relação Brasil-Portugal após a independência de 1822, pouco citada na literatura, especialmente quando nos aproximamos do final do século XIX e começo do XX; o segundo se refere à chácara enquanto produtora de vinhos artesanais. Tendo em vista que a proveniência da maior parte das garrafas de

grés e vidro é portuguesa, é possível traçar um paralelo entre as dinâmicas comerciais do capitalismo que se estruturou, nestas décadas, na ex-metrópole e na ex-colônia.

No momento da vinda de Aurélio Cayres para o Brasil, entre o final do século XIX e as primeiras décadas do século XX, os portugueses viviam uma séria crise econômica acarretada pela perda de sua principal colônia e pela crise da monarquia (Pasckes, 1990/1991). O capitalismo português do século XIX, associado à mecanização agrícola, às tensões políticas, ao acesso à terra e ao crescimento populacional (Pascal, 2007), criou um excedente de mão de obra, que veio ao encontro das políticas de imigração defendidas pelo senador Vergueiro. Em 1900, 10% dos imigrantes que entraram no estado de São Paulo eram portugueses (Pascal, 2007); com a Primeira Guerra Mundial, a imigração portuguesa cresceu exponencialmente, agravada pelos anos pré-Salazar (Pasckes, 1990/1991).

Poucos foram os portugueses, como Aurélio, que se fixaram também no campo. A maior parte deles dedicou-se, exclusivamente, ao comércio nos centros urbanos (Hall, 2004). Aurélio, dedicando-se ao comércio na capital, como os outros portugueses, conseguiu juntar fundos para adquirir a pequena chácara nos arredores da cidade, que, para além do lazer, auxiliava a família a obter mais recursos. Uma pequena parcela de imigrantes aplicou os conhecimentos tradicionais adquiridos em uma vida campesina na Europa às pequenas propriedades agrícolas paulistas. Segundo Pasckes (1990/1991), mais de 90% dos portugueses que chegaram ao Brasil vinha do norte de Portugal, justamente a região de produção de vinho e das garrafas de grés encontradas na Chácara.

As marcas nas garrafas indicam que o importador no Brasil as comprava de fabricantes localizados no norte de Portugal, como Aveiro e o distrito de Vila Nova de Gaia, área conhecida mundialmente pela produção de vinho do Porto. Ressalta-se que a região de Aveiro, em cujo subsolo abundam jazidas argilosas, é também uma área tradicional de produção cerâmica em Portugal, quer no que

se refere à olaria popular vermelha ou preta, quer no que toca à faiança e porcelana (Silva, 1996). Assim, as garrafas de 'grés salgado' (*salt-glazed*) foram produzidas para a demanda local de contentores de vinho, exportadas para diversas partes do mundo. Claro está que os produtores não concebiam, no entanto, as dimensões alcançadas na relação entre usos pretendidos e usos reais (Skibo, 1992) que estes artefatos alcançaram.

Os selos das garrafas também apontam para a produção e exportação do 'vinho verde', que advém de uma região ainda mais específica de fabrico, igualmente no norte português. O 'vinho verde', branco ou tinto, é assim denominado devido às características edafoclimáticas do local onde é produzido, tendo uma concentração de ácido málico superior ao que é frequente encontrar em outras regiões de Portugal. Questões de ordem cultural, tipos de vinho, encepamentos e modos de condução das vinhas imputaram a divisão da 'região dos vinhos verdes' em seis sub-regiões: Monção, Lima, Basto, Braga, Amarante e Penafiel (Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, 2012).

Além deste selo, o material arqueológico aponta para uma fase de crescente exportação de vinhos portugueses, a partir das políticas de fortalecimento dos produtores locais em tempos de crise. É o que se vê na marca 'RCVNP – Porto'. Entre os fundadores da companhia, contam-se vultos da aristocracia vinhateira de então. A RCVNP procurava aperfeiçoar os vinhos, publicando instruções para o melhoramento de processos de vinificação, adequados às exigências do mercado (Sousa, 2003). Pretendia garantir, desta maneira, a genuinidade dos vinhos do Porto e zelar pelo cumprimento da Carta de 1883, a qual impedia a exportação de vinhos com esta denominação que não fossem exclusivamente produzidos na região do Douro. Enquanto sociedade anônima, a RCVNP implantou um novo modelo de gestão empresarial no setor vitivinícola em tempos de crise e mudança, contribuindo para a reforma do comércio do vinho. Contudo, a recuperação da dinâmica de exportação de vinhos do Douro teria de

esperar até os anos 1920, momento que encerra o ciclo de dificuldades para a região (Sousa, 2003).

Por que as garrafas, teoricamente destinadas ao consumo de um produto, estariam acumuladas às centenas na adega de um imigrante português em São Bernardo do Campo? A presença desses artefatos permite tecer considerações em torno do reuso de objetos e das táticas conjugadas pelos consumidores para burlar os problemas que surgiam no dia-a-dia da adega (De Certeau, 2007). Permite, ainda, aventar questões sobre os desafios, para contextos brasileiros, das datações relativas a partir das barras cronológicas estabelecidas por South (1992) nos anos 1970.

O grés, muitas vezes associado aos Países Baixos ou a contextos germânicos e anglo-saxões do século XIX, por exemplo, está ligado, aqui, ao século XX e a um país ibérico. Somente a partir de começos do século XX, com o desenvolvimento das técnicas de sopro automático, o vidro foi barateado, substituindo as embalagens cerâmicas (Zanettini e Camargo, 1999). A primeira grande fábrica de vidros paulistana, a Santa Marina, foi inaugurada em 1896, na Água Branca; não sem interesse, a cervejaria Antártica possuía uma filial no mesmo bairro, aberta em 1891. Pesado e de difícil substituição, o grés foi dando lugar ao vidro, de rápida produção, barato e reciclável. Mais tarde, na segunda metade do século XX, o plástico faria o mesmo com o vidro.

Em outras partes do mundo americano, como nos Estados Unidos e no Caribe, o grés foi adotado na forma de vasilhas, panelas e toda uma série de produtos domésticos, diferenciando-se da forma como foi consumido em países como Brasil e Argentina, onde ficou mais restrito ao uso em garrafas, tinteiros e, mais tardiamente, manilhas. O sítio Chácara Cayres confirma não só o longo tempo de reuso das garrafas, mas a preferência de alguns produtores, ainda nas primeiras décadas do século XX, por garrafas de cerâmica, tendo em vista sua maior durabilidade em relação às garrafas de vidro (Schávelzon, 2001). Talvez tais escolhas de consumo ainda estivessem ligadas ao preço, enquanto objetos usados, e à performance em relação ao sabor e ao armazenamento do vinho.

A Primeira Guerra Mundial parece ter acentuado o declínio do grés, gradativamente substituído pelo vidro até a Segunda Guerra, quando restavam apenas garrafas reutilizadas até seu descarte final. Característica intrínseca ao grés é possuir muita resistência e dureza, absolutamente impermeável, fortalecendo a gama de atributos que aumentavam as possibilidades de reuso intenso destes recipientes e sua sobrevivência no fulcro da luta entre os diversos artefatos que caracterizaram a cultura material do século XX. Como as garrafas foram importadas pelo Brasil, aqui foram reutilizadas inúmeras vezes.

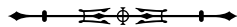
Adegas, garrafas, tinas e tonéis apontam notadamente para a função da Chácara Cayres enquanto vinícola, com a especificidade de que estava reutilizando garrafas portuguesas para engarrafar seus próprios vinhos, os quais, é possível, ganhavam novos rótulos em papel. As garrafas, por sua vez, deveriam ser adquiridas de um único fornecedor de usados (que as obtinha de fontes que importavam vinho do norte português), figura conhecida em outras épocas como 'garrafeiro', denominação que, no início do século XX, era atribuída às pessoas que se dedicavam a comercializar contentores de bebidas descartados. A Figura 15, fotografia tirada por Marc Ferrez no Rio de Janeiro no começo do século, mostra os balaios com garrafas de vidro e garrafas de grés (Pilagallo e Diwan, 2012).

Especialmente no que tange às garrafas nos registros arqueológicos, é importante ressaltar que a forma ou o selo não é necessariamente indicativo do conteúdo (Santos, 2005, p. 130) e que, enquanto artefatos, estão em constante reuso até sua deposição no contexto arqueológico (Schiffer, 1983). O reaproveitamento de garrafas estrangeiras parece indicativo, neste contexto, de como consumidores/produtores locais (como a adega) criaram estratégias para contornar o problema da ainda incipiente indústria vidreira nacional, que parece não ter suprido com eficiência a demanda trazida pelo *boom* econômico e populacional do início do século XX.

Uma vez esvaziadas do seu conteúdo original, as garrafas foram usadas para outros propósitos, descartadas



Figura 15. Garrafeiros, Rio de Janeiro, no início do século XX. Foto: Marc Ferrez. Acervo: Instituto Moreira Salles (Pilagallo e Diwan, 2012).





apenas quando quebradas (Fontana, 1968; Staski, 1984). As garrafas no interior da adega constituem também, de fato, refugos (Schiffer, 1972), no sentido de terem sido abandonadas em seu local de uso, quando da morte de Aurélio. O fragmento de rótulo localizado em uma das garrafas de grés, não identificado, remete às observações feitas por Toulouse (1970), segundo as quais garrafas de vinho eram rotuladas, mas que lavagens com água durante o reuso danificavam o papel. Estes aspectos caracterizam as garrafas como um complicado artefato a ser incluído no *terminus ante quem*, não apenas pelo reuso, mas igualmente por ocasionais *delays* em técnicas de produção, tempo do transporte e armazenamento (Newman, 1970; Lima, 2002).

O reuso de garrafas portuguesas insere o sítio Chácara Cayres no fulcro dos contextos da produção do vinho paulista. Vale lembrar que a produção colonial de vinho em São Paulo ocorreu, timidamente, até sua proibição no século XVII, a fim de não afetar o comércio metropolitano. No final do século XIX, cresceu a importação do produto devido às recomendações dos manuais de boas maneiras, segundo as quais os mais abastados deveriam beber vinho com maior teor alcoólico, visto que grupos pobres e médios da cidade consumiam aqueles considerados fracos ou 'falsificados' (Oliver, 2007). Crescem, então, as discussões sobre vinhos artesanais, falsificados e regulados.

Com o crescimento da imigração subsidiada e a consolidação do transporte ferroviário no estado, a viticultura ganhou novo impulso. Somam-se a isto, segundo Oliver (2007), a produção e o consumo do vinho no contexto higienista, enquanto alimento associado às 'civilizações avançadas', em detrimento da cachaça, infame bebida do passado colonial. Em meados do século XIX, as primeiras videiras americanas foram trazidas para São Paulo, que se torna o primeiro centro vitivinícola brasileiro, cuja importância esteve associada, mormente, à imigração italiana (Sousa e Martins, 2002). Nem tudo era italiano na região da grande São Paulo (Santos, 1998), como apontam os dados levantados na Chácara Cayres.

No século XX, grandes centros produtores paulistas despontam, como São Bernardo do Campo, Jundiaí, Itatiba, Campinas e São Roque, onde a vitivinicultura ganhou destaque na economia local, assumindo o lugar das plantações de café. A exemplo da Chácara Cayres, imigrantes ocuparam, no período, as pequenas propriedades rurais destes municípios, aumentando a demanda por vinho e direcionando sua produção aos mercados urbanos. O vinho produzido por imigrantes portugueses e italianos em São Paulo, no entanto, não passava pela fiscalização e era muito consumido *in loco*, pouco aparecendo na documentação oficial (Oliver, 2007). Até a regulamentação nacional dos vinhos, em 1933, os vinhos artesanais das adegas, como a da Chácara Cayres, eram vistos como 'falsificados', tendo um *status* menor, modificado com o correr do século.

Fica evidente que o vinho produzido na Chácara Cayres reutilizava garrafas de vinhos portugueses. Resta saber se era vendido com rótulos próprios ou como estrangeiro, e o impacto que teve no âmbito do consumo. Sem dúvida, naquele momento, as garrafas significaram não apenas contentores de bebidas, mas embalagens que interferiram em decisões de compra e percepções do valor agregado do objeto. Desde o desenvolvimento do *Giger Beer* pela Inglaterra, no século XVIII, as embalagens de bebidas adquiriram funções de comunicação, acompanhadas da grande exportação para as colônias, com marcas e informações do fabricante (Carniatto *et al.*, 2007).

Grés e vidros resgatados na adega da Chácara Cayres dialogam, deste modo, não apenas com as inovações tecnológicas e as dinâmicas entre as matérias-primas no século XX, mas também com o fato de as garrafas serem objetos semióforos (Chauí, 2000), suportes de informações, símbolos, veículos de mensagens e signos de poder: o que significava comprar bebidas de uma adega artesanal de um imigrante português em São Bernardo, durante os anos 1930 e 1950? O que os consumidores pensavam do produto? Sabiam eles de sua procedência? Identificavam as bebidas antes pela embalagem do que pelo sabor?

## O VINHO DO SENHOR AURÉLIO NA REGIÃO DA GRANDE SÃO PAULO

O estudo de sítios arqueológicos, como o da Chácara Cayres, permite que a arqueologia aborde atividades associadas à imigração portuguesa em São Paulo e às dinâmicas comerciais que ocorriam em áreas rurais em torno do centro urbano, responsáveis por parte de seu abastecimento em um período, como foi dito, de crescentes demandas de consumo.

A investigação das construções do sítio mostrou que a adega ali localizada tinha pequenas proporções (pelo número de barris, pelo tamanho e pela quantidade das estruturas, uma vez que todo o processo de produção vinícola provavelmente ocorria dentro da própria Estrutura 1), mas teve relativa duração (cerca de 30 a 40 anos), em meio a uma conjuntura de descrédito dos vinhos paulistas, acusados, na época, de possuir alto grau de acidez e conservarem qualidade e sabor por pouco tempo (Romero, 2004, p. 41). Esta visão colaborava para o crescimento de falsificações e adulterações dos vinhos nacionais e estrangeiros.

A produção de vinhos brasileiros durante a República continuou, aparentemente, voltada ao mesmo público que os consumia durante o período imperial, um mercado que não era voltado às elites, as quais consumiam importados e viam com maus olhos aqueles fabricados com a uva Isabel, dominante entre as vinhas das plantações dos imigrantes do fim do século XIX (até a entrada da Niágara, na década de 1910, e da Seibel 2, na década seguinte). A Isabel ficou conhecida como "videira dos pobres", conforme fontes contemporâneas (Romero, 2004, p. 39).

A investigação das edificações do sítio também possibilitou descrever o processo de fabricação do vinho. Na Estrutura 1, o mosto era preparado e seguia para a fermentação alcoólica, dividida em fermentação tumultuosa (com bagaço) e fermentação lenta (meio líquido). A fermentação é uma das principais etapas do processo de vinificação, que acontece simultaneamente à maceração. Nesse processo, participam agentes

microbiológicos e, por isso, o local da fermentação deve ter boas condições higiênicas, água de qualidade e em quantidade suficiente (a qual poderia provir da Estrutura 8). Além disso, deve ser amplo para permitir a realização das operações de remontagem, descuba, prensagem, controle da temperatura e do teor de açúcar do mosto em fermentação (Meneguzzo *et al.*, 2006b).

Depois destes processos, ocorria o engarrafamento (com as garrafas armazenadas na Estrutura 3) e a colocação da rolha úmida, uma vez que o processo na vinícola dos Cayres era ainda manual. A operação consistia em ferver a rolha em água e colocar sobre as mesmas um pouco de vinho. As rolhas assim tratadas eram facilmente comprimidas e colocadas na garrafa. Essa técnica, porém, tinha um inconveniente: liberava um mosto turvo, introduzido na garrafa juntamente com a rolha (Meneguzzo *et al.*, 2006a).

Tinha início, então, o envelhecimento do vinho nas garrafas. Para o acondicionamento, os Cayres deviam transportá-las para uma área onde eram empilhadas horizontalmente, para manter a rolha úmida; a partir de então, o vinho passava por transformações físico-químicas. Em seguida, a venda tinha início, atrelada às complexas relações com os consumidores da cidade. Estas inferências permitem que a arqueologia se aproxime de uma etnografia da produção vinícola no Brasil do período, construindo uma história ligada a famílias imigrantes e produtores nacionais.

Ademais, reflexões sobre o espaço onde está instalada a propriedade deixam notar as mudanças no uso e na ocupação do ambiente rural ao redor da cidade de São Paulo, na primeira metade do século XX, quando a fazenda transforma-se em núcleo produtivo enredado às redes de abastecimento do mercado local. Após a morte de Aurélio, a propriedade torna-se, cada vez mais, área de lazer da família Cayres. A mudança no uso da paisagem ocorreu, aqui, integrada ao mundo urbano, à medida que o sistema de transporte e a malha viária avançam para as regiões adjacentes, durante a segunda metade do século. Fisionomias dessa natureza na região

tendem a desaparecer ante o processo de conurbação e valorização fundiária atual.

A investigação arqueológica sobre o sistema de transporte urbano de São Bernardo do Campo, aos moldes de uma arqueologia preventiva, tornou-se, assim, extremamente oportuna, visto que porções consideráveis do perímetro urbano, inclusive a área correspondente ao sítio histórico de sua fundação, vêm passando por transformações, oferecendo oportunidade ímpar para a análise de aspectos relacionados ao patrimônio cultural. Desta forma, fazer arqueologia urbana na região da Grande São Paulo é tecer considerações sobre as diferentes formas de ocupação/apropriação do ambiente físico, a partir da visão dinâmica dos processos culturais envolvidos e das variações/rupturas observáveis ao longo do tempo, tendo como matéria-prima a cultura material de uma metrópole em ritmo acelerado.

A pesquisa praticada em áreas densamente urbanizadas coloca o arqueólogo diante de problemas e oportunidades por vezes distintos daqueles enfrentados pelo estudioso no meio rural. O uso intensivo do solo urbano se reflete diretamente, com grande vigor, em complexas estratigrafias e alta densidade de artefatos. Para compreender a complexidade da Grande São Paulo, hoje, é imprescindível debruçar-se sobre a historicidade presente em seu subsolo. Os sítios arqueológicos dão pistas disto.

## REFERÊNCIAS

APPADURAI, A. Introdução: mercadorias e a política de valor. In: APPADURAI, A. (Org.). **A vida social das coisas**: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niterói: EDUFF, 2008. p. 15-88.

BARBOSA, N. A. M. **Imigração italiana em São Bernardo do Campo**. Comissão Municipal de Festejos do I Centenário de Imigração Italiana para o Brasil. São Bernardo do Campo: Serviço de Memória e Acervo de SBC, 1975.

BLAJ, I. **A trama das tensões**: o processo de mercantilização de São Paulo colonial (1681-1721). São Paulo: Humanitas/Fapesp, 2002.

BORNAL, W. G. **Sítio histórico São Francisco**: um estudo sob a ótica da arqueologia da paisagem. 2007. Tese (Doutorado em Arqueologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

BRANCANTE, E. F. **O Brasil e a cerâmica antiga**. São Paulo: Lithographia Ypiranga, 1981.

CABRERA, V. Chácara centenária vai desaparecer em São Bernardo. **Diário do Grande ABC**, Santo André, 10 mar. 2001. p. 4. Disponível em: <<http://www.dgabc.com.br/News/90000194464/chacara-centenaria-vai-desaparecer-em-sao-bernardo.aspx?ref=history>>. Acesso em: 10 maio 2004.

CARNIATTO, I. V.; SILVA, A. M. R.; KISTMANN, V. B.; FERNANDES, D. M. P. O uso da cerâmica em embalagens para bebidas. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CERÂMICA, 51., 2007, Salvador. **Anais...** Salvador: Associação Brasileira de Cerâmica, 2007.

CHAUÍ, M. **Brasil: mito fundador e sociedade autoritária**. São Paulo: Perseu Abramo, 2000. (História do Povo Brasileiro).

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES. Disponível em: <[www.vinhoverde.pt](http://www.vinhoverde.pt)>. Acesso em: 23 mar. 2012.

DE CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 2007.

DEETZ, J. **In small things forgotten: the archaeology of early American life**. New York: Anchor Books/Doubleday, 1996.

FABIÃO, C. O vinho da Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico. **Revista Portuguesa de Arqueologia**, v. 1, n. 1, p. 169-198, 1998.

FELDMANN, D. A. **Um sopro na luta: os trabalhadores vidreiros paulistanos (1900-1935)**. 2004. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

FONTANA, B. L. Bottles and History: the case of Magdalena de Kino, Sonora, Mexico. **Historical Archaeology**, v. 2, p. 45-55, 1968.

HALL, M. M. Imigrantes na cidade de São Paulo. In: PORTA, Paula (Org.). **História da cidade de São Paulo: a cidade na primeira metade do século XX**. São Paulo: Paz e Terra, 2004. v. 3, p. 121-123.

HUME, N. **A guide to artifacts of Colonial America**. Pennsylvania: University of Pennsylvania Press, 2001.

JONES, O. R. **Cylindrical English wine and beer bottles, 1735-1850**. Quebec: Canadian Government Publishing Centre, 1986. (Studies in Archaeology, Architecture and History).

LIMA, T. A. Tecnologia de mais, comportamentos de menos: o olhar da Arqueologia sobre os vidros históricos. **Canindé**, Xingó, n. 2, p. 283-290, 2002.

LIMA, T. A. Arqueologia Histórica: algumas considerações teóricas. **Clio, Série Arqueológica**, v. 5, p. 87-99, 1989.



- MENEGUZZO, J.; MANFROI, L.; RIZZON, L. A. Sistema de produção de vinho tinto. **Embrapa Uva e Vinho, Sistemas de Produção**, n. 12, ago. 2006a. Disponível em: <<http://www.cnpv.embrapa.br/publica/sprod/VinhoTinto/autores.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008.
- MENEGUZZO, J.; MANFROI, L.; RIZZON, L. A. Sistema de produção de graspera. **Embrapa Uva e Vinho, Sistemas de Produção**, n. 14, dez. 2006b. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Graspera/SistemaProducaoGraspera/index.htm>>. Acesso em: 10 mar. 2008.
- NEWMAN, T. S. A dating key for post-eighteenth century bottles. **Historical Archaeology**, v. 4, p. 70-75, 1970.
- NOGUEIRA, S. **A Tanoaria no Concelho do Cartaxo**: estudo etno-tecnológico da actividade. Lisboa: Fundação Juventude, 2000.
- OLIVER, G. S. Debates científicos e a produção do vinho paulista, 1890-1930. **Revista Brasileira de História**, São Paulo, v. 27, n. 54, p. 239-260, 2007.
- PASCAL, M. A. A imigração portuguesa em São Paulo: trabalho, identidade, tensões e gênero. In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA, 24., 2007, São Leopoldo. **Anais...** São Leopoldo: ANPUH/Unisinos, 2007.
- PASCKES, M. L. N. Notas sobre os imigrantes portugueses no Brasil (sécs. XIX e XX). **Revista de História**, São Paulo, n. 123-124, p. 35-70, 1990/1991.
- PILAGALLO, O.; DIWAN, P. **Comércio**: do mascate ao mercado. São Paulo: Folha de São Paulo, 2012.
- POMMER, C. V. **Uva**: tecnologia de produção, pós-colheita, mercado. Porto Alegre: Cinco Continentes, 2003.
- RICE, P. The archaeology of wine: the wine and brandy haciendas of Moquegua, Peru. **Journal of Field Archaeology**, v. 23, n. 2, p. 187-204, 1996.
- RICE, P.; SMITH, G. The Spanish Colonial wineries of Moquegua, Peru. **Historical Archaeology**, v. 23, n. 2, p. 41-49, 1989.
- ROMERO, L. A. B. **A vitivinicultura no estado de São Paulo (1880-1950)**. 2004. Dissertação (Mestrado em Economia) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2004.
- SANTOS, C. J. F. **Nem tudo era italiano**: São Paulo e pobreza (1890-1915). São Paulo: Annablume, 1998.
- SANTOS, P. **Contentores de bebidas alcoólicas**: usos e significados na Porto Alegre oitocentista. 2005. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.
- SCHÁVELZON, D. **Catálogo de cerâmicas históricas de Buenos Aires (siglos XVI-XX)**. Con notas sobre la región del Río de la Plata. Buenos Aires: Faar, Telefónica, Fadu, Cau, 2001. CD-ROM.
- SCHIFFER, M. B. Toward the identification of formation processes. **American Antiquity**, v. 48, n. 4, p. 675-706, 1983.
- SCHIFFER, M. B. Archaeological context and systemic context. **American Antiquity**, v. 37, n. 2, p. 156-165, 1972.
- SILVA, A. M. S. P. Cerâmica tradicional na região de Aveiro: alguns elementos documentais. **Olaria: Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos**, n. 1, p. 53-77, 1996.
- SKIBO, J. **Pottery function**. A use-alteration perspective. New York: Plenum Press, 1992.
- SOUSA, F. A. A Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (1756-1778). **População e sociedade**, n. 10, p. 9-58, 2003.
- SOUSA, J. S. I.; MARTINS, F. P. **Viticultura brasileira**: principais variedades e suas características. Piracicaba: FEALQ, 2002.
- SOUTH, S. **Method and theory in historical archaeology**. New York: Academic Press, 1992.
- STASKI, E. Just what can a 19th century bottle tell us? **Historical Archaeology**, v. 18, n. 1, p. 38-51, 1984.
- TORRES, M. A. **Viñas y vinos**. Barcelona: Blume, 1982.
- TOULOUSE, J. H. High on the haug: or how the Western minor lived as told by bottles he left behind. **Historical Archaeology**, v. 4, p. 59-69, 1970.
- VERTEMATTI, R. **Imigração em São Bernardo**: família Vertemati. São Paulo: [s.n.], 2006.
- ZANETTINI, P. E.; CAMARGO, P. B. **Cacos e mais cacos de vidro**: o que fazer com eles? São Paulo: Zanettini Arqueologia, 1999.
- ZARANKIN, A.; SALERNO, M. El sur por el sur: una revisión sobre la historia y el desarrollo de la arqueología histórica en América meridional. **Vestígios – Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica**, v. 1, n. 1, p. 17-47, 2007.