
O *terroir* como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais.

Terroir as a geographical category: origin and conceptual approaches

Terroir como categoría geográfica: origen y enfoques conceptuales

Edvaldo Oliveira ¹ <https://orcid.org/0000-0003-0712-1449>

Gerson dos Santos Lisboa ² <https://orcid.org/0000-0002-9834-2441>

Vinicius de Amorim Silva ³ <https://orcid.org/0000-0001-5814-9199>

¹ Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista-Bahia, Brasil, email: edvaldocartografia@gmail.com

² Universidade Federal Goiás-UFG, Aparecida de Goiânia - Goiás - Brasil, email: gersonlisboa@ufg.br

³ Universidade Federal do Sul da Bahia-UFSB- Itabuna, Bahia, Brasil, email: vinicius@ufsb.edu.br

Recebido em: 31/08/2022

Aceito para publicação em: 30/10/2022

Resumo

O conceito de *terroir*, traduzido como “*gut da terre*”, tem sido debatido nas esferas da teoria da produção agrícola tradicional versus globalização da agricultura. Sem uma tradução clara, sua origem é antiga, mas consolidada na França, especificamente na viticultura e traz muitas questões quando aplicado a outras culturas. O artigo busca nas referências estrangeiras o conceito e as formas de manutenção do *terroir* denominado natural em contraposição do que convencionou chamar de *terroir* tecnológico, baseado na grande produção. Busca relacionar o *terroir* com o território com a categoria geográfica. Defende a pequena propriedade como exemplo para o *terroir* natural a partir das condicionantes físicas como solo e clima.

Palavras-chave: Terroir; Gosto da terra; Território; Globalização.

Abstract

The concept of *terroir* translated as “*gut da terre*” has been discussed in the spheres of traditional agricultural production theory as opposed to the globalization of agriculture. Although the concept does not have a literal translation, its origin is ancient but consolidated in France, specifically in viticulture and brings many questions in an attempt to apply to other cultures. The article searches in foreign literature the concept and forms of maintenance of the *terroir* called natural in contraposition to the conception of what it called technological *terroir*, based on a large

production. The article defends the small property as an example of the natural terroir from the characteristics that involve the physical conditions such as soil and climate.

Keywords: Terroir; Taste of the earth; Territory; Globalization.

Resumen

El concepto de terroir, traducido como "gut da terre" ha sido debatido en las esferas de la teoría tradicional de la producción agrícola frente a la globalización de la agricultura. Sin una traducción clara, su origen es antiguo, pero consolidado en Francia, concretamente en la viticultura y trae muchas preguntas cuando se aplica a otras culturas. El artículo busca en referencias extranjeras el concepto y las formas de mantenimiento del terroir llamado natural en oposición a lo que ha convencido de llamar terroir tecnológico, basado en la gran producción. Busca relacionarse con el territorio con la categoría geográfica. Defiende la pequeña propiedad como ejemplo para el terroir natural de las condiciones físicas como el suelo y clima.

Palabras clave: Terroir. Gusto de la tierra. Territorio. Globalización

Introdução

A pequena propriedade tem sido a grande responsável pela produção e oferta de alimentos com características particulares da região em que são produzidos e que apontam para uma agricultura tipicamente familiar que, a despeito da tentativa de aplicação das técnicas agrícolas modernas, ainda conserva características diferenciadas das *plantations* o que difere do que aqui é tratado como *terroir*.

Este artigo busca discutir o conceito de *terroir*, suas nuances e evolução a partir das referências que aponte para uma geografia do *terroir* com base na categoria território e que tem como fundamento básico a produção nas pequenas propriedades, com foco em produtos que expressem o conceito, que remete ao "gosto da terra" (*gut da terre*). É parte de ensaios sobre a implementação da Indicação Geográfica (IG) dos cafés que, embora envolva grandes propriedades, tem se firmado principalmente nas pequenas propriedades, particularmente nos estudos para a implementação das IGs da Chapada Diamantina e do Planalto da Conquista, no Estado da Bahia. A delimitação de *terroirs* para os "cafés especiais", que apresentam um modo de produzir diferenciado e que aponta para uma história do local, além

dos requisitos como a qualidade do produto, a reputação e a notoriedade regional, envolve as características ambientais como o clima e o solo que, de certa forma, acaba se territorializado, uma vez que admite o processo de controle espacial da produção.

Do exposto, busca-se aqui a defesa da pequena propriedade que apresente características locais e que mantenha o que se convencionou chamar de “gosto da terra”. Assim, busca nas referências e nos aportes teóricos da literatura estrangeira, o referencial para discutir o conceito, a evolução e a manutenção do *terroir* como pequena propriedade produtora frente aos avanços da grande propriedade na busca de uma produção equivalente ao que se denomina “*terroir* tecnológico”.

A construção histórica e difusão do conceito

O termo *terroir* tem despertado discussões em razão da sua aplicação em áreas produtoras de alimentos que se destacam por apresentar o que comumente se chamou de “gosto da terra”, oriundo do Francês “*goût de terroir*”. Vinculado à produção de vinho desde a antiguidade clássica, seu significado tem sido tratado das mais diversas formas. Outra questão remete a qual campo de estudo pertence, uma vez que as ciências da terra e as ciências humanas, em especial aquelas relacionadas à cultura, tomam para si as discussões acerca do *terroir*. Desperta confusões quanto à interpretação do termo, pois já foi considerado como sujeira, sagrado, cultural entre outras. Embora a amplitude do tema tenha se evidenciado nos últimos anos em razão da busca por alimentos com qualidade diferenciada, chamados de especiais, alguns, oriundos de práticas naturais, geralmente atrelados a uma certificação ou um selo específico para proteção da qualidade e comercialização dos produtos, como pela via das Indicações Geográficas, o tema ainda desperta ampla discussão.

Quanto à origem da palavra, Matthews (2015) registra que a compreensão do lugar do *terroir* tem estreita relação com a qualidade do vinho e requer um olhar para trás, cerca de cinco mil anos, no Egito, na Grécia antiga e na Itália Romana chegando à Borgonha medieval. Lembra, também, que os antigos egípcios, em torno do ano

300 a.C. já entendiam o *terroir*, que foi depois reconhecido na viticultura romana com registros feitos pelos gregorianos no ano 200 d.C.

A evolução temporal do conceito demanda do léxico, desde o renascimento, em busca por uma definição mais consistente. Matthews (2015) destaca o século XV como marco para a conceituação de *terroir* como registrado no dicionário Universal de 1690. Para o autor, o *Dicctionnaire de l'Academy francaise, dedié au Roy* (Dicionário da Academia Francesa, dedicada ao Rei) de 1694, traz conceito semelhante enquanto o dicionário franco-inglês de 1650, traz a definição de *terroir* como "sujo, estrume ou terra". Paterson (2018) aponta como um termo moderno, originário do *terrário latino*, com registro no dicionário francês durante o Renascimento, tratado como "território" e no "O Teatro da Agricultura e a Gestão dos Campos" de Oliver Seres, de 1600, em que o *terroir* é elevado à categoria de espaço fundamental da cultura francesa.

O *terroir*, segundo Matthews, (2015) foi definido entre 1750 e 1843, nos dicionários como "solo" ou em *goût de terroir*, sem indicar uma conotação positiva ou negativa destacando que em 1962, o dicionário francês de Cassell conceitua como solo, terra, *Goût de terroir, racines e bateri no solo*. Paterson (2015) lembra que que nesta edição o termo traz a definição de *territoire*. Para Trubek (2008) o *Grande Dictionnaire universel du XIX e siècle* de Pierre Larousse, do século XIX, aparece como terra para a agricultura e identificado como "le goût de terroir", apresentado como o sabor ou odor do lugar em relação aos seus produtos, de forma particular ao vinho. Do XVII ao XX o *terroir* passa a ser discutido no campo da transliteração para outras línguas com a expansão da viticultura para outros continentes. Parker (2015) destaca que embora a origem da palavra tenha sido na Itália, derivado do termo *Gayette*, se consolida na França.

De concepção essencialmente europeia, o *terroir* é utilizado fora da Europa com tentativas de adaptação a outros continentes. Trubek, (2008, p. 54) destaca que o "Terroir possui múltiplos significados, mas todos eles se referem a um sistema de

ordenação e classificação de um determinado lugar”⁴, e assinala que o *terroir* traz vários significados, mas que remete apenas um sistema de ordem e classe de um lugar como categoria de análise, o que lhe dá *status* de um conceito provocativo por dificultar sua compreensão em relação ao paladar e ao olfato, pela sua natureza organoléptica.

O *terroir*, segundo Paterson (2018, p. 96-97), ora apresenta complexidade, ora simplicidade e deve ser tratada de forma abrangente. Isto porque “Quase todos os livros de referência que consultamos oferecem uma definição para *terroir*. Embora muitos sejam semelhantes, alguns são limitados e simplistas, outros bastante abrangentes”⁵ A fim de definir uma origem, Parker (2015) lembra que o conceito é utilizado em outros países, mas sem termos equivalentes recorrendo, assim, ao uso da palavra francesa sem uma tradução clara e que a evolução do *terroir*, em muitos casos, como fenômeno moderno, se originou do reino da linguagem antes de ser trabalhando no campo da alimentação. Trubek (2008) destaca a dificuldade de traduzir dos franceses de forma que abarque todos os seus significados argumentando, num arroubo nacionalista do termo, que o *terroir* nunca pode realmente ser traduzido além da origem francesa. Assim, aponta que ao tentarem traduzir geralmente reduz ao solo, localidade ou parte do país. No entanto, aponta para a mutabilidade do conceito, o que faz com que os significados sofram variação de um lugar para outro, de uma situação para outra, ou entre pessoas, chamando de lugares fluidos ou múltiplos, embora reconheça que o “*goût du terroir*” vai além das fronteiras da França para tornar-se uma categoria internacional que remete a um gosto mais exigente.

Paterson (2018) aponta que a noção de *terroir* tem sido aplicada muito além do vinho, alcançando outros tipos de cultura. O conceito e a amplitude têm relação

⁴ *Terroir* possesses multiple meanings, but they all refer back to a system of ordering and classifying a particular place. (TRUBEK, 2008, p.54)

⁵ Nearly every reference book we consult offers a definition for *terroir*. While many are similar, some are limited and simplistic, others quite comprehensive. (PATTERSON, 2018, p.96-97)

primitiva com o vinho e traz referências à terra e aos fatores físicos que a envolve. Destaca que, embora derivado do solo ou da terra (*terre*), o *terroir* não se prende ao solo ou ao subsolo, mas traz relações com o microclima precipitação, circulação do ar e drenagem da água, elevação, luz solar e temperatura, enquanto Trubek (2008, p. 33) destaca que “O conceito nunca pode ser capturado de forma linear: primeiro vem a rocha, depois o solo, depois as plantas, depois o sol, e assim por diante”.⁶

Dessa delimitação conceitual, e para além dela, deve-se ater para o fato de que o conceito de *terroir* implica em questões culturais que devem ser tratadas pelas várias ciências, saindo da abstração do termo, para elucidações científica. Trubek (2008), ao propor o *terroir* como “gosto do lugar”, traz descrições etnográficas e explicações de como essa ideia funciona nas práticas cotidianas das pessoas, na França e nos Estados Unidos, e vê o *terroir* como categoria de degustação de alimentos, além de ser uma categoria cultural típica da vida camponesa como identidade central dos franceses

Patterson (2018) trata o termo de forma tangível, materializada e passível de mensuração destacando que a discussão sobre o tema pode/deve suscitar investigação rigorosa que permita adotar validações científicas, apesar das contestações diante da fragilidade do conceito, mas que não são contestadas. Para Parker (2015), o conceito, tal como conhecido hoje, é resultado de uma variedade de termos e influências e de origem complexa, pois a própria origem da palavra vai além das práticas agrícolas. Sommers (2008), particulariza a questão ao fazer a ligação entre o sabor da comida e lugares admitindo que se há uma ligação entre eles por trás do conceito, pode se fazer o mesmo com o sabor.

A discussão parece reduzir a uma dualidade entre o *terroir* cultural e o *terroir* físico além do se denominou *terroir* tecnológico. Discute-se o conceito a partir da edafologia, como recorte territorial e ou geográfico. Carey (2005) chama de *terroir*

⁶ The concept can never be captured in a linear fashion: first comes rock, then soil, then plants, then sun, and so on. (TRUBEK, 2008, p. 33)

material aquele que traz os aspectos tecnológicos e agronômicos da região e que apresentam potencial natural de um determinado ambiente. Por outro lado, lembra que “o *terroir* espacial como o território geográfico que se cristalizou pelo povoamento, ou seja, pela geografia histórica da região; o *terroir* da consciência como identidade cultural da região”. (2005, p.33)⁷ Assim, as ciências procuram tratar o *terroir* relacionadas às ciências da terra, à geografia política (com foco na categoria território) à geografia humana (quando trata da cultura da região).

A fim de definir um campo para a discussão, Paterson (2018) destaca que no século XIX o *terroir* foi classificada como área de terra valorizada especificamente para propriedades. Buscando no suporte físico para explicar, destaca que pessoas relacionam *terroir* ao solo e rocha, embora outras pessoas apontam outros fatores físicos como a topografia e o clima destacando que poucos fazem relação do humano ou cultura.

O conceito avança para outros campos como a culinária pois “A palavra *terroir* é hoje mais prevalente entre os entusiastas da culinária, que o usam para mapear um alimento ou vinho para o seu específico local de origem.”⁸ (PARKER, 2015, p.2) No campo das territorialidades, Tomasi (2013) lembra que o conceito apresenta uma longa história, como as delimitações geográficas de áreas e suas particularidades que serviram por séculos, na França, para descrever como *flavor*/sabor com características de um produto de acordo com sua região ou origem especificada. Manase et al (2017) e Arnold (2021) trataram de aspectos para além do “gosto da terra”, buscando explicar o *terroir* do ponto de vista da bebida e da psicanálise sem, contudo, fugir ao conceito original.

Um conceito geográfico de *terroir* pode ser percebido nas categorias chaves mais pertinentes à geografia quais sejam: espaço, região, paisagem, lugar e território.

⁷ the spatial terroir as the geographic territory that has crystallised through settlement, i.e. the historical geography of the region. (CAREY, 2005, p.33)

⁸ The word *terroir* is today most prevalent among culinary enthusiasts, who use it to map a food or wine to its specific place of origin. (PARKER, 2015, p.2)

Sommers (2008) buscou na geografia francesa a relação da geografia com o *terroir* nas publicações do geógrafo Vidal de La Blache destacando os estudos regionais como categoria fundamental para entendê-lo. Trata da geografia do vinho e mostra como os geógrafos estudam os fatores que trazem uma compreensão mais profunda do seu significado. Para Sommers, citando Carl Sauer, geógrafo norte americano, a geografia da paisagem e sua morfologia remete à ideia do *terroir*, quando aplicado ao vinho, “Isso porque a morfologia da paisagem de Sauer é um paralelo geográfico com o estudo do *terroir*”.⁹ (SOMMERS, 2008, p. 23). Avança na questão da paisagem apontando a relação entre a morfologia da paisagem e a interpretação do conceito, uma vez que a morfologia mostra o que é visível na paisagem e é produto das forças ambientais. Nesse sentido, o *terroir* demonstra que as questões organolépticas é produto das forças ambientais, daí os geógrafos buscarem lastro no conceito.

Mas é a categoria território que mais se identifica com o *terroir* por apresentá-lo como recorte geográfico. Autores clássicos associavam o que hoje é *terroir* ao conceito e território, embora não tenha a mesma concepção geográfica de território como categoria que apropria do espaço. Parker (2015) lembra alguns autores da antiguidade, entre eles Varro e Columella, que descreveram o *territorium* em um contexto agrícola mais limitado. Destaca também Virgílio, que utilizaram o conceito aplicado mais ao espaço social. Manasi *et al*, (2017, p. 11). analisaram a aplicação da palavra a partir do *tropo*, que aponta para o sentido figurado de palavra ou locução, “O tropo de *terroir* nomeia terra (*terre*) ou território sem presumir sua propriedade ou territorialização”.¹⁰ Assim, a questão remete ao sentido da palavra *terroir* - terra – território – sem que efetivamente se aplique a apropriação no sentido *lato* ou que seja efetivamente territorializado.

⁹ That is because Sauer’s morphology of landscape is a geographic parallel to the study of *terroir*. (SOMMERS, 2008, p. 23)

¹⁰ The trope of *terroir* names land (*terre*) or turf without presuming its ownership or territorialization. (MANASI et al, 2017, p. 11)

Ainda no campo das territorialidades, as Indicações Geográficas (IGs) trazem a ideia de território na discussão do *terroir* por delimitar uma área para proteger o produto e sua comercialização. As IGs aparecem como definidora do território e do *terroir* pois é considerada uma “vertente de evidência para a associação de território e *terroir* é o desenvolvimento do próprio sistema de denominação”¹¹. (PATTERSON, 2018, p. 118). O autor admite que as IGs têm utilizado o *terroir*, pois sustenta a demarcação geográfica das áreas vitícolas na França através do sistema *Appellation d’Origine Contrôlée (AOC)*, traduzido como Indicação Geográfica Controlada. Carey (2005) lembra que as delimitações geográficas são importantes para manutenção dos *terroirs* uma vez que a Denominação de Origem (DO) traz fortes características do ambiente que sustenta o conceito.

A definição e o conceito de *terroir* passa, ainda, pela necessidade de reconhecimento, pois segundo Patterson (2018, p. 76) “Como a maioria dos conceitos humanos nascidos da observação e do reconhecimento, o *terroir* não existe tecnicamente a menos que seja percebido”¹². Para ele, a popularização do conceito é uma necessidade, a despeito das interpretações, uma vez que envolve os aspectos culturais e físicos, independe de sua origem. Buscando sair da simplificação, Sommers, (2008), admite que para pessoas que não estão familiarizados com o conceito, *terroir* é de origem francesa para “terra” ou “solo”, mas admite também, que é mais do que isso. O termo deve ser usado para descrever todas as características locais do meio ambiente e da sociedade, com foco no lugar, pois o *terroir* diz que o lugar é o que importa. Trubek (2008, p. 241) lembra que “à medida que a organização se torna global e busca fazer argumentos convincentes sobre a importância do *terroir* científico e cultural, esses argumentos precisam ser

¹¹ The second strand of evidence for the association of territory and *terroir* is the development of the appellation system itself. (PATTERSON, 2018, p. 118)

¹² As with most human concepts born of observation and recognition, *terroir* does not technically exist unless it is *perceived*. (PATTERSON, 2018, p. 76)

inflexionados com os valores e práticas das culturas domésticas”¹³. O *terroir* carece, então, de mais evidência e requer avanços no campo científico tanto do meio físico quanto da cultura.

O *terroir* como categoria geográfica: os aspectos físicos como determinantes

A relação do *terroir* no âmbito da geografia perpassa pela discussão sobre sua inserção em outros campos do conhecimento como das ciências agrárias e da terra. De toda forma, embora seu conceito se refira originalmente ao gosto do produto, de certa forma cultural, abrange os aspectos físicos que implicam diretamente numa visão geográfica. Mesmo porque, a literatura está permeada de proposituras que levam entendimento do *terroir* para além das características organolépticas e daí, para o meio físico. Esta seção busca apontar a caracterização física pautada na questão ambiental, bem como a escala de delimitação do *terroir*, como recorte geográfico e o território como categoria geográfica.

A geografia, embora tenha avançado, ainda padece frente ao dualismo geografia física x humana que necessita de um esforço teórico para estabelecer essa relação com o *terroir*, uma vez que o ambiente tradicional europeu, de um lado, tende para a cultura, em face do tradicionalismo, muitas vezes resistente ao processo de tecnificação, e de outro lado o modelo globalizante da produção que na América chama de *terroir* tecnológico. Patterson (2018) ao abordar a questão nos EUA remete à questão geográfica e ao *terroir*, destacando a relação direta entre a geografia e o *terroir*. Para Gladstone (2011, p. 2)., a viticultura, que originalmente define o *terroir*, é definido por uma geografia ao declarar que o “*Terroir*, então, descreve a geografia única da origem de um vinho. Não é uma propriedade do vinho em si. O bom vinho

¹³ But as the organization becomes global and seeks to make convincing arguments about the importance of both scientific and cultural terroir, these arguments need to be inflected with the values and practices of the home cultures. (TRUBEK, 2008, p. 241)

reflete o terroir de sua origem"¹⁴. Assim, o *terroir* traz em seu bojo, mesmo diante da sua amplitude, uma proposição geográfica quer física, quer culutral.

A relação da geografia com *terroir*, como foi apontado, pode ser demarcada pela geografia regional tomando como marco a produção de Vidal de La Blache, ao descrever o *terroir* de Bolonha. Para Parker, (2015) La Blache, comumente conhecido como o "pai da geografia moderna" na França, descreve o *terroir* da Borgonha através que de denominou de psicogeografia borbulhante. Trubek (2008, p. 43) também destaca a influência de La Blache e da geografia francesa, referindo se à publicação de *Tableau de la géographie de France*, em 1903, ao registrar que "Alguns historiadores que examinam o surgimento de um interesse unificado em defender a relevância do *terroir* para a comida e agricultura francesa veem o geógrafo Paul Vidal de La Blache, que viveu de 1845 a 1909, como uma figura seminal."¹⁵. Parker chega a concluir que o *terroir* forma, desde o renascimento, a nação francesa e lhe dá uma identidade geográfica, pois foi a partir do Renascimento, que os franceses descobriram a essência e o desenvolveram uma visão de nacionalidade e da categoria região em relação ao *terroir*, o que remete às características geográficas locais do país.

Mas é no âmbito da geografia física que a discussão do *terroir* se amplia, buscando nos fatores físicos sua explicação e conceituação que carece, antes, de uma noção de delimitação que remete à questão da escala.

Ao tentar definir a escala de um *terroir* o tema traz à tona o conceito principal bem como os parâmetros para sua delimitação que pode ter uma ou mais unidades ambientais. Patterson aponta que o conceito de *terroir* pode ser compreendido dentro de uma pequena área geográfica, que pode ser de apenas alguns metros ou de um ou dois quilômetros. Outras escalas que apontam para grandes distâncias devem

¹⁴ Terroir, then, describes the unique geography of a wine's origin. It is not a property of the wine itself. Good wine *reflects* the terroir(s) of its origin. (GLADSTONES, 2011, p. 2)

¹⁵ Some historians examining the emergence of a unified interest in championing the relevance of terroir to French food and farming see geographer Paul Vidal de la Blache, who lived from 1845 to 1909, as a seminal figure. (TRUBEK, 2008, p. 43)

ser tratadas a partir das diferenças do macroclima e não do conceito de *terroir*, o que pode caracterizar o recorte do *terroir* em múltiplas escalas. Carey (2005) defende que a escala do *terroir* pode ser trabalhada pelo agrupamento de unidades ambientais homogêneas, ou unidades do *terroir* natural, com base na tipicidade dos produtos obtidos que devem ser identificados e caracterizados pelos parâmetros ambientais. Para Gladstone (2011), a escala e a dimensão do *terroir* varia segundo os fatores naturais, pois a escala do *terroir* depende de seus fatores de controle. Numa geografia plana e com pouca variação climática e, dependendo da geologia e do solo, pode variar por muitos quilômetros. O autor defende que, de forma mais ampla, pode abranger uma região inteira desde que apresentem solos e clima uniformes. Sommers (2008, p. 43) amplia o campo ao estabelecer a escala de trabalho envolvendo aspectos do clima e microclima, pois quando se fala de componentes do *terroir* neles estão implícitos a noção de escala. “Escala é um conceito geográfico comum [...] O que à distância parece ser regiões climáticas amplas se dividem a uma miríade de variações climáticas locais quando mudamos a escala”¹⁶. As variações climáticas localizadas, para o autor, formam os microclimas o que faz diferenças entre um *terroir* e outro possibilitando a formação de *terroirs* quando ocorrem estas variações

Por razões históricas, geralmente o *terroir* se associa ao solo como condição edáfica e pedológica e ao clima, seja macro ou micro, com nuances voltadas para a altitude, em menor grau. Nesse contexto, Carey (2005) tenta minimizar os problemas apontados para definir o método de caracterização do *terroir* trazendo a diferença entre *terroir* natural e *terroir* ambiental, destacando os métodos para sua delimitação em unidades de *terroir* vitícola. Com base nesta definição, propõe que cada estudo inclua dois estágios: a caracterização do ambiente e a identificação de unidades ambientais, que chamou de unidades naturais, desde que levam em conta os fatores naturais.

¹⁶ Scale is a common geographic concept. [...] What at a distance appear to be broad climatic regions break down to a myriad of local climatic variations when we change the scale. (SOMMERS, 2008, p. 43)

No campo da geomorfologia e morfologia da paisagem a concepção do *terroir* torna-se importante. Para Sommers (2008, p. 23), “A morfologia da paisagem nos diz que o que vemos no mundo ao nosso redor é um produto das forças ambientais e das decisões que as pessoas tomam nesse ambiente. *Terroir* nos diz também que o que provamos é um produto das forças ambientais”¹⁷ e conclui pontuando que é parte das decisões que as pessoas tomam e que é nesse aspecto os geógrafos juram pelo conceito. Recorda que há uma íntima ligação entre solo e *terroir* bem como os demais componentes, como geologia, clima, topografia e cultura destacando que sua delimitação é fortemente baseada no solo. Tomasi, (2013) vai além da representação paisagística apontando que inclui o solo, a topografia, o clima, as características paisagísticas e da biodiversidade.

Para Matthews, (2015) o solo e o meio ambiente atuam como principal fator para definição de *terroir* para os produtores conservadores. Destaca que apesar da literatura popular e científica apresentar um certo consenso em torno de um sentido ampliado para o termo, mais como sinônimo de meio ambiente, os conceitos tradicionais referentes ao solo são apontados como aspecto mais importante. Na mesma direção, Petterson (2018, p. 102) alerta par o fato de tratar o *terroir* de forma dúbia e avalia “outra forma dessa reação, pois os elementos do *terroir*, seja qual for a definição, são justamente aquelas coisas sobre as quais ninguém pode fazer nada: solo, exposição, temperatura, chuva, a assim por diante”¹⁸. Para tanto defende como principais componentes o solo, a topografia local e suas interações com o macroclima e suas escalas de meso e microclima, assim como Trubek (2008) ao apontar a influência do clima, do solo e por extensão da geografia local.

¹⁷ Morphology of landscape tells us that what we see in the world around us is a product of environmental forces and the decisions that people make in that environment. *Terroir* tells us also that what we taste is a product of environmental forces and the decisions that people make in that environment. (SOMMERS, 2008, p. 23)

¹⁸ Another form of this reaction, since the elements of *terroir*, however one may define them, are precisely those things about which nobody can do anything: soil, exposure, temperature, rainfall, and so on. (PATTERSON, 2018, p. 102)

Para Gladstone (2011, p. 39), na caracterização do *terroir*, os efeitos das altitudes e amplitudes térmicas podem interferir na produção e, portanto, na sua qualificação uma vez que *terroirs* localizados em baixa latitude trazem efeitos opostos. “O sol quase vertical do meio-dia no verão e a mudança mais acentuada do dia para a noite levam a uma maior variabilidade de temperatura a curto prazo, além de climas subtropicais onde a chuva e a umidade de verão estão limitando os perigos”¹⁹.. Os apontamentos até aqui remetem à Europa, mas a tradução americana para *terroir* fica muito estreita, referindo se apenas ao solo o que reduz a questão em relação aos aspectos físicos mais amplos.

A geografia do *terroir*: do meio físico à territorialização e globalização

A geografia do *terroir*, tal como concebido na Europa e defendido em várias partes do mundo, se caracteriza pelo território produtivo com características do “gosto da terra” seja na forma de produção tradicional ou orgânico, com resultados dos chamados produtos “especiais”, com mercado diversificado, que vai desde a feira comum à venda de produtos certificados ou com selo, ou mesmo no caso das Indicações Geográficas. Essa geografia do *terroir* não se furtou das nuances produtivas em larga escala, lembrando as “*plantations*”, que os produtores chamam de *terroir* tecnológico. Nesse contexto, Trubek (2208) ressalta o problema da definição de *terroir* pela ciência e pela cultura o que levou a transnacionalização da sua definição, enquanto Torres (2006) relata o conflito entre a globalização da produção na agricultura entre a pequena e média empresa. Faz crítica à “mercadinização” e a privatização de espaços públicos produtivos marcando o conflito entre o mercado mundial e as culturas locais, em particular da cultura alimentícia frente à uniformização dos alimentos.

¹⁹ Low-latitude terroirs have generally opposite characteristics. Near-vertical midday sun in summer and the sharper change from day to night lead to greater short-term temperature variability, other than in sub-tropical climates where summer rain and humidity are limiting hazards. (GLADSTONES, 2011, p. 39)

Este mercado mais amplo e internacionalizado, que sofreu resistência na Europa e em alguns lugares que buscam preservar a produção no âmbito típico do *terroir* tradicional ou natural, como apontado nas referências, lastreia na expansão dos produtos típicos para o mercado global. Analisa-se aqui a geografia do *terroir*, aquela da escala local, baseada na cultura produtiva do lugar e que busca sua manutenção em relação à produção globalizada e de mercados mais amplos, identificado como *terroir* tecnológico, que ganhou espaço para a ampla produção.

A globalização e a tentativa e formação do *terroir* tecnológico não se deu sem os conflitos diante da resistência, sobretudo francesa, frente às tentativas de agregação de *terroirs* produtivos, com a alta tecnologia. Nesse campo, Torres (2006), ao escrever sobre o que chamou de “a guerra do vinho” pelo grupo Mondavi, trata da tentativa de implementar o “*terroir* tecnológico” na França para a larga produção, relata o conflito entre a globalização da produção e a pequena e média empresa²⁰. Lembra que o caso Mondavi é a ilustração da lógica do *terroir* versus a lógica da globalização. As resistências se dão das mais diversas formas pois a globalização da agricultura é vista de formas diferentes, geralmente diferenciados pela cultura e ao modo de produzir. Para Trubek (2008), os agricultores franceses percebem a globalização como uma ameaça, enquanto nos Estados Unidos se dá de forma diferenciada, sem os medos do mercado, o que faz com que a tradição agrária francesa fundada na cultura, tenha respondido à globalização de forma bem diferente da americana que é geralmente impulsionada pela força dos mercados.

A consolidação de um mercado para produtos do típicos do *terroir*, sobretudo o tecnológico, tem buscado na publicidade a sua expansão. A função do *marketing*, no entanto, tem sido considerada controversa uma vez que os mecanismos de mercado de produtos com características especiais esbarram na questão cultural. Na defesa deste modal, Patterson lembra que “O marketing tem um papel pesado na

²⁰ O caso Mondavi é a ilustração perfeita da lógica da grande produção em detrimento da produção cultural e mostra a lógica do *terroir* de produção local versus a lógica da produção em escala típica da globalização.

controvérsia do *terroir*. A ligação entre *terroir* e lugar foi bem estabelecida. Uma determinada região que reivindica *terroir* e usá-lo em sua comunicação de marketing externo poderia influenciar os consumidores”²¹ (2018, p. 434). Trubek vai além e busca relacionar o *terroir* tradicional com as mudanças do mundo globalizado e do *marketing* ao afirmar que a produção agrícola existe há séculos, mas a associação com o gosto e o lugar é mais recente, como forma de reagir ao mercado globalizado dos *foods*, mantendo uma agricultura voltada para a terra e para uma política de alimentos de qualidade. No contexto de uma produção globalizada torna-se relevante a imposição de padrões produtivos e o domínio do território ou dos *terroirs* que causa/causou resistência aos que mantem o *terroir* tradicional. Torres lembra que “Ao impor tais padrões, essas empresas visam criar seu próprio ecossistema de negócios que lhes permita exercer melhor seu controle”²². (2006, p. 17). No entanto, a resistência na Europa ainda é muito forte pela agricultura local, quase sempre sob a proteção do Estado, principalmente na França.

Na defesa do *terroir* natural contra a globalização não faltam análises, sejam no âmbito da produção cultural seja no âmbito do mercado global. A ameaça da globalização e a resistência pelo viticultor que mantem seu *terroir* é tratada por Torres ao avaliar que “é fácil, portanto, entender por que a globalização parece uma ameaça, especialmente se induz uma lógica de mercado que não pode reconhecer tais barreiras no início”²³. (2006, p. 135). Para o autor, a manutenção dos vínculos com o *terroir* tem sido uma garantia contra os avanços da globalização da agricultura bem como das práticas desleais com os produtores tradicionais.

²¹ The Marketing plays a weighty role in the terroir controversy. The link between terroir and *place* has been well established. A particular region claiming terroir and using it in their external marketing communication could influence consumers. (PATTERSON, 2018, p. 434)

²² By imposing such standards, these companies aim to create their own business ecosystem that would allow them to better exert their control. (TORRES, 2006, p. 17)

²³ It is thus easy to understand why globalization looks like a threat, especially if it induces a market logic that cannot recognize such barriers at the outset. (TORRES, 2006, p. 135)

A defesa do *terroir* natural frente ao processo de globalização e na tentativa de implementar a formação do *terroir* tecnológico remete à linguagem e a fala, pois conforme Trubek (2008) a comida e a bebida vêm da terra e eles devem expressar através da forma de falar, de suas origens, ratificando que pode ser este o argumento universal do *terroir* e, no dizer de Torres, tal resistência à globalização implica em fortalecer as comunidades locais uma vez que a tentativa do que chamou de “demonização da globalização” traz efeitos em duas vertentes: a de lutar contra o que vem de fora e a de fortalecer quem produz dentro do país. O que se depreende das análises é, até que ponto o *terroir* natural/cultural reage ao *terroir* tecnológico, de alta produtividade e, até que ponto este *terroir* guarda o “gosto a terra” tal como os tradicionais.

O *terroir* e a pequena produção. Em defesa do que produz o “gosto da terra”.

Debater sobre a qualidade dos produtos a serem oferecidos como “gosto da terra”, tem sido mais indicado nas IGs em razão dos critérios estabelecidos para o *terroir* e mais especificamente para a segurança alimentar. Patterson destaca que “o status de desenvolvimento do *terroir* refletia um sentimento geral de ansiedade sobre a segurança alimentar nascida nos dias de uma indústria de alimentos industrializada”²⁴. (2018, p. 431). Embora a produção natural, orgânica, tenha mercado direto e com maior exigência na qualidade dos produtos, não se pode esquecer que muitos produtores e seus produtos seguem, mesmo sem essa indicação, uma produção típica do *terroir* natural.

Focando na Indicação Geográfica e as vantagens para a pequena propriedade que requer, além de um histórico de que aquela produção tem características locais, com certa reputação em relação ao produto, que o saber fazer seja diferenciado, que será protegido através de sua demarcação, o que indica uma territorialização da

²⁴ The developing status of terroir reflected a general feeling of anxiety about food safety born in the days of an industrialised food industry. (PATTERSON, 2018, p. 431)

qualidade do produto, uma vez que “o conceito de *terroir* sustenta a demarcação geográfica das áreas vitícolas francesas: o sistema Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), que se baseia em muitos anos. experiência do caráter e qualidade de vinhos individuais de áreas específicas”²⁵. (PATTERSON, 2018, p. 108) ou como aponta Trubek (2008) que as raízes agrárias que resultaram na criação e proteção para o lugar bem como de seus produtos, tem sua a história do pautada na ideia do *terroir*.

É nesse contexto que as IGs europeias se afinam com a ideia de *terroir* desde a sua definição como na região da Dordonha, no Sudoeste a França, que define a partir de uma certa nostalgia do lugar, fora da área urbana, criando uma marca para o mercado. (TRUBEK, 2008) O que demonstra que, no âmbito das IGs, sejam Denominação de Origem, (DO) sejam Indicação de Procedência (IP) tais delimitações geográficas são importantes para manutenção dos *terroir*, pois conforme Carey estas “delimitações de denominações de origem são fortemente baseadas em características ambientais, mantendo o conceito de *terroir* em mente”²⁶. (2005, p.32). Embora a discussão vá além de uma delimitação territorial de um produto específico, com gosto de lugar, elaborado pelos produtores, essa porção territorial tem como defesa a manutenção da pequena e média propriedade, que produza na forma da cultura local, na modalidade do *terroir* natural. A discussão sobre a grande propriedade, globalizada, como o *terroir* tecnológico, seja para IGs ou não toma outro rumo.

É na defesa do um conceito como expressão do viver de um povo e da sua produção agrícola diferenciada, a partir de uma identidade territorial do local, que se define o espaço do *terroir* como espaço de vivência como anotado por Parker ao indicar que “[...]mais do que apenas criar identidade e expectativas em alimentos e

²⁵ The concept of *terroir* underpins the geographical demarcation of French viticultural areas: the Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) system, which is based on many years' experiences of the character and quality of individual wines from specific areas. (PATTERSON, 2018, p. 108)

²⁶ delimitations of denominations of origin are strongly based on environmental features, keeping the *terroir* concept in mind. (CAREY, 2005, p.32)

peças, *terroir* finalmente se tornou uma maneira de viver a nação”²⁷. (2015, p. 155) Ou da proposição de Trubek na defesa do *terroir* como expressão da produção que envolve o pequeno produtor como categoria que tem raízes na questão agrária ao destacar que “As raízes agrárias do *terroir* explicam melhor as origens e persistência dessa visão alimentar. *Terroir* e *goût du terroir* são categorias para enquadrar e explicar a relação das pessoas com a terra, seja ela sensual, prática ou habitual. (2008, p. 39).²⁸ Assim, considera que mais do que uma expressão, *terroir* e *goût du terroir* se apresenta como categorias que remetem a percepções e práticas do lugar que reverberam para uma visão de mundo ou uma visão alimentar.

Se, na forma de IG ou de propriedades que buscam produzir alimentos que envolvem aspectos físicos e com o “gosto da terra”, cabe ressaltar a proposição de Tomasi et al (2018) de que o *terroir* se caracteriza como entidade distribuída ao longo do espaço e do tempo, composta por elementos materiais de natureza física como o solo, o clima e as variedades de cultivares, ou de natureza imaterial como a história local, a cultura, as tradições e a reputação tanto da produção quanto do lugar no processo produtivo. Para o autor, o conceito é a forma simplificada e eficaz que explica as condições genético-ambientais e por extensão as condições humanas.

Ainda na defesa do *terroir* natural, convém lembrar que a definição mais ampla do termo, considera tanto o lugar quanto a terra e vai além da de um recorte espacial, uma vez que o *terroir* é o todo. Daí a sua ampliação para além do vinho aplicando o conceito e a produção em outras culturas que trazem aspectos organolépticos apontados por Trubek (2008), no campo da degustação dos produtos da terra, indicando que degustar o *terroir* leva à questão da sensibilidade que permite

²⁷ [...] more than just creating identity and expectations in food and people, *terroir* ultimately became a way of *living* the nation. (PARKER, 2015, p. 155)

²⁸ The agrarian roots of *terroir* best explain the origins and persistence of this foodview. *Terroir* and *goût du terroir* are categories for framing and explaining people’s relationship to the land, be it sensual, practical, or habitual. (TRUBEK, 2008, p. 39)

adotar um conjunto de valores que dependem de práticas agrícolas e que resultam nos gostos fisiológicos.

A resistência ao *terroir* tecnológico, aos grandes conglomerados produtivos, ainda que eles existam na sua modalidade, busca reduzir a pequena e média produção à sua lógica. É nesse contexto que a ameaça da globalização e a resistência pelo viticultor, na Europa, e as possibilidades de estudo aqui na América do Sul, podem permitir a manutenção do *terroir* pois como ratifica Torres, “É fácil, portanto, entender por que a globalização parece uma ameaça, especialmente se induz uma lógica de mercado que não pode reconhecer tais barreiras no início”²⁹. (2006, p. 135). Complementa apontando que o vínculo com o *terroir* acaba sendo uma garantia contra a globalização, bem como para práticas comerciais desleais. Defender uma produção lastreada na pequena e média propriedade com características locais, baseada no solo, clima e condicionantes físicas da região ou do território, deve levar para uma discussão de como estes proprietários de terra podem defender “seu torrão” e sua produção numa lógica de mercado que permita vender seus produtos com características da cultura local e que garanta o “gosto da terra”.

Considerações finais

O que se propôs no artigo, de natureza teórica foi apontar, na literatura estrangeira, embora referências nacionais discuta o *terroir*, sua origem conceitual e histórica, a caracterização a partir do meio físico e cultural e as ameaças ao *terroir* pelo modelo globalizante de produção, que descaracteriza o que se denominou “gosto da terra”. Buscou-se a defesa do *terroir* no âmbito da pequena propriedade e sua inserção, ou não, no formato das Indicações Geográficas com o recurso de valorização e precificação dos produtos denominados especiais que permita a manutenção do

²⁹ It is thus easy to understand why globalization looks like a threat, especially if it induces a market logic that cannot recognize such barriers at the outset. (TORRES, 2006, p. 135)

pequeno produtor na forma de *terroir*, bem com o apontá-lo, até certo ponto, como categoria geográfica.

Referências

ARNOLD, ROB. **The terroir of whiskey. A Distiller's Journey into the Flavor of Place.** Columbia University Press / New York, 2021.

CAREY, Victoria Anne. **The use of viticultural terroir units for demarcation of geographical indications for wine production in Stellenbosch and surrounds.** Dissertation (PhD (Agric)) -- Stellenbosch University, Cape Ocidental, South Africa. 2005.

GLADSTONES, John S. **Wine, terroir and climate change.** National Library of Australia Cataloguing-in-Publication entry. Kent Town South Australia, 2011.

MANASI, Kumar. ANUP, Dhar. ANURAG, Mishra. (org). **Psychoanalysis from the Indian Terroir.** British Library Cataloguing in Publication Information Available. Lexington Books, EUA, 2017

MATTHEWS, Mark Allen. **Terroir and other myths of winegrowing.** Oakland, Califórni: University of Califórnia Press, 2015.

PARKER, Thomas. **Tasting French Terroir: the history of an idea.** Library of Congress Cataloguing-in-Publication. California studies in food and culture, University of California Press, Oakland, California, 2015.

PATTERSON, Tim. **Wine and plac: a terroir reader.** University of California Press. Oakland, California, 2018.

SOMMERS, Brian J. **The geography of wine: how landscapes, cultures, terroir, and the weather make a good drop.** A Plume Book. London, 2008

TOMASI, Diego, GAIOTTI, Federica, JONES, Gregory V. **The Power of the Terroir: the Case Study of Prosecco Wine,** Springer Basel, 2013.

TORRES, Olivier. **The wine wars: the Mondavi affair, globalization and "terroir".** Palgrave Macmillan, Nova Iorque 2006. Traduzido do Francês para o inglês por *Kirsty Snaith*

TRUBEK, Amy B. **The taste of place: a cultural journey into terroir.** University of California Press. California, EUA, 2008.

O terroir como categoria geográfica: origem e abordagens conceituais.

OLIVEIRA, E. LISBOA, G. S. dos; SILVA, V. de A.

Contribuição dos autores:

Autor 1; Elaboração, discussão dos resultados, pesquisa bibliográfica, revisão do texto

Autor 2: Supervisão, análise final dos resultados e revisão do texto

Autor 3: Supervisão, análise final dos resultados e revisão do texto