

Eixo Temático: Inovação e Sustentabilidade

**TEMPERO BRASILEIRO À FRANCESA: O *TERROIR* E A PESQUISA
BRASILEIRA A PARTIR DA BIBLIOTECA DIGITAL BRASILEIRA DE TESES E
DISSERTAÇÕES (BDTD)**

**BRAZILIAN SPICE IN THE FRENCH STYLE: THE *TERROIR* AND THE
BRAZILIAN RESEARCH AT BDTD**

Adrieli Alves Pereira Radaelli, Eric Charles Henri Dorion, Cassiane Chais, Vandoir Welchen, Luana
Folchini Da Costa e Vanessa De Campos Machado

RESUMO

O *terroir* faz referência a uma coletividade humana, aliada a características físicas que permitem ancoragem territorial (WOLIKOW; JACQUET, 2011). Com o intuito de desvendar a forma como o *terroir*, termo que surgiu na França, está sendo utilizado em estudos brasileiros, o objetivo desse trabalho foi investigar as abordagens acerca dos estudos desenvolvidos no Brasil sobre o *terroir*. Para isso, *terroir* foi pesquisado com a técnica de pesquisa bibliométrica na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD). Deste modo, este estudo pode ser classificado como exploratório de natureza documental, que se valeu do método qualitativo, cujo procedimento metodológico percorreu as seguintes etapas: a) revisão de literatura sobre *terroir*; b) análise sobre temática proposta nas teses a partir BDTD; c) análise dos autores, instituições e áreas do conhecimento através dos programas de pós-graduação; d) e discussão sobre a abordagem que o tema é conduzido no Brasil. Os resultados demonstram que a dimensão ambiental física é a mais pesquisada. Todavia, percebe-se a transdisciplinaridade do tema e a possibilidade de pesquisa.

Palavras-chave: *terroir*, pesquisa científica brasileira, BDTD.

ABSTRACT

The *terroir* refers to a human collectivity, combined with physical characteristics that allow territorial anchoring (WOLIKOW; JACQUET, 2011). With the intention of unveiling the way the *terroir*, term that originated in France, is being used in Brazilian studies, the objective of this work was to investigate the approaches about the studies developed in Brazil on *terroir*. For this, *terroir* was researched with the technique of bibliometric research in the Brazilian Digital Library of Theses and Dissertations (BDTD). In this way, this study can be classified as exploratory of documentary nature, which used the qualitative method, whose methodological procedure covered the following stages: a) literature review on *terroir*; b) analysis on the theme proposed in the theses from BDTD; c) analysis of authors, institutions and areas of knowledge through graduate programs; d) and discussion about the approach that the theme is conducted in Brazil. The results demonstrate that the physical environmental dimension is the most researched. However, the transdisciplinarity of the theme and the possibility of research are perceived.

Keywords: *terroir*, Brazilian Scientific Research, BDTD.

1 INTRODUÇÃO

A construção desse estudo fundamentou-se em teses publicadas na Biblioteca Digital Brasileira e Teses e Dissertações (BDTD). A mesma foi concebida e é mantida pelo Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT) no âmbito do Programa da Biblioteca Digital Brasileira (BDB), com apoio da Financiadora de Estudos e Pesquisas (FINEP). Seu lançamento foi no final do ano de 2002 (BDTD, 2017). A BDTD reúne um acervo para consultas com 130.705 teses e 352.085 dissertações, de 105 instituições, dados de junho de 2017.

Com o objetivo de investigar as abordagens acerca dos estudos desenvolvidos na pesquisa científica brasileira sobre o *terroir*, este estudo utilizou-se de dados secundários obtidos por meio da BDTD, valendo-se do método de análise sistêmica e de uma pesquisa exploratória descritiva. As revisões sistemáticas são particularmente úteis para integrar as informações de um conjunto de estudos realizados separadamente sobre determinada temática (SAMPAIO; MANCINI, 2007).

O *terroir* tem sua origem na língua francesa, que faz referência a uma coletividade humana, aliada a características físicas que permitem ancoragem territorial (WOLIKOW; JACQUET, 2011). A identificação e caracterização de um *terroir* específico protege uma região com mecanismos jurídicos, assim, evitando fraudes e adulterações de um determinado produto. Também, a valorização do *terroir* impulsiona o desenvolvimento regional e resguarda a identidade local. Com isso, há a valorização de produtos de determinados espaços geográficos.

Após a introdução, apresenta-se o referencial teórico sobre *terroir* e suas dimensões. Na sequência evidencia-se o método de pesquisa utilizado, bem como a organização e apresentação da análise dos dados coletados. Por último demonstra-se a conclusão da pesquisa bem como suas limitações e pesquisas futuras.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 TERROIR

O *terroir* tem a concepção no francês, relacionado com o sentido de terra. Se tratando da etimologia da língua francesa, se origina do radical “terr”, sendo que o mesmo radical origina as palavras *terre* que significa terra, enquanto solo, entre outros significados (BLUME, 2008). Ainda segundo Blume, esse termo foi apresentado no *Dictionnaire de La Géographie*, 1990, associado a um conjunto de terras trabalhadas por uma coletividade social sendo esta unida por laços familiares e culturais, por tradições vivas de defesa comum, bem como de solidariedade à exploração. Nesse sentido, o termo *terroir* está ligado ao termo território e a sociedade.

Para Bérard e Marchenay (1998), produtos de *terroir* são sinônimos de cultura, diversidade e reflexões sobre a evolução de uma sociedade, onde há apego a determinados hábitos, não sendo uma cultura que é fixa, mas que se transforma. Sendo que a localidade participa na construção da identidade. Sendo assim, o *terroir* remete ao contexto de produção, onde cultura, tradição, processo de produção, sistema de conhecimento local estão relacionados à qualidade do produto. (PARROTT; WILSON; MURDOCH, 2002).

Elizabeth Barham, no artigo *Translating Terroir: the global challenge of French AOC labeling*, 2003, discute o uso do termo *terroir*. A autora explana que, historicamente, o *terroir* se refere a uma área ou terreno, geralmente, pequeno, cujo solo e microclima impactam na qualidade dos produtos alimentares. Ainda, a autora afirma que, a noção de *terroir* está passando por um processo de reavaliação cultural, mas que sinaliza para um futuro que inclui

a valorização do passado sem se tornar rígido. A noção de *terroir* encontrou um interesse renovado nos últimos anos, e está a reorientar as discussões do velho com o novo no processo em curso de história (BARHAM, 2003).

Conforme *Rencontres Internationales Planete Terroirs*, realizado pela UNESCO (2005), um *terroir* é um espaço geográfico delimitado a partir de uma comunidade humana que construiu durante sua história um conjunto distintivo de traços culturais, conhecimento e práticas com base em um sistema de interações entre o ambiente natural e fatores humanos. O *terroir* ajuda a compreender a história da formação de produtos associadas a um lugar, a uma história e a uma herança (PECQUEUR, 2011). Sendo assim, o *terroir* expressa uma herança comum em um processo de valorização de recursos locais, conduzindo através de algo típico, práticas sociais, processo técnico e econômico (PRÉVOST et al., 2014).

Parker (2011) analisou a evolução histórica do *terroir*, a partir do século XVI, destacando a visão do *terroir* como ciência e/ou mito. Como ciência, devido a delimitação por conta de estudos voltados ao solo e clima. E como mito, devido a fatores subjetivos. A tendência é trabalhar com uma visão dialética (PARKER, 2001).

O *terroir*, para Prévost et al. (2014), é um conceito que permite por um lado, destacar a complexidade das interligações entre os componentes que vão dar um produto a sua singularidade. Por outro, ainda segundo os autores, permite adaptações a uma comunidade com o ambiente em que vive, tanto na sua relação com o seu ambiente natural, na técnica, na econômica, na área social e cultural. O *terroir* se apresenta como um modelo com diferentes dimensões para apoiar as empresas locais em uma abordagem de desenvolvimento territorial e, como tal, desperta o interesse para a pesquisa em desenvolvimento regional (PRÉVOST et al., 2014).

Gallo e Charters (2014), destacam a organização territorial a partir da demoninação do lugar utilizando uma estratégia de utilização do *terroir*. O *terroir*, como afirmam os autores, é a base de um modelo estratégico fundamentado na identificação entre território, empresas e produtos.

2.2 INTERPRETAÇÕES DA NOÇÃO DO TERROIR

Nota-se que o termo *terroir* está relacionado a vários aspectos. Para melhor entendimento sobre as perspectivas sobre a noção de *terroir*, o tema será dividido em quatro enfoque, como sugere Blume (2008), sendo ambiental física; humana sócio-cultural; jurídico-política e econômica.

2.2.1 Dimensão Ambiental Física

O argumento fundamental na utilização da noção de *terroir* é a qualidade específica de um produto agrícola, determinada pelas características do lugar de onde vem (GADE, 2004), deste modo, o *terroir* está, simbolicamente, enraizado ao solo (GUY, 2003). Bérard e Marchenay (2006), corroboram, afirmando que o *terroir* está ligado a propriedades biofísicas de locais específicos. Essas propriedades podem ser altitude, microclima, espécies de plantas nativas e tipos de solo. Ainda conforme os autores, o *terroir* pode ser projetado para proteger esses recursos, que são considerados essenciais para a especificidade do produto.

Bérard et al., (2005) afirmam que o *terroir* é um conceito espacial e ecológico que liga os atores, suas organizações sociais, suas atividades e, na maioria das vezes, suas práticas agrícolas. Sendo que, o *terroir* funde duas abordagens antropológicas dominantes, político-econômicas e fenomenológicas, que caracterizaram o estudo do lugar (PAXSON, 2010).

2.2.2 Dimensão humana sócio-cultural

Bérard e Marchenay (2006) abordaram sobre a dimensão humana do *terroir*, afirmando que o mesmo, também, é formado por práticas culturais. Trubek, (2008), corrobora afirmando que as tradições e práticas culturais enraizadas contribuem para o desenvolvimento e evolução de determinados alimentos.

Conforme apresentado por Blume e Specht (2010a), o contexto social, relacionado às práticas humanas, gradualmente vem sendo vinculada aos trabalhos científicos na temática do *terroir*. Isso ocorre devido o “significado ao se admitir que uma das referências para o produto é a sua relação com os aspectos históricos e culturais que se manifestam através de tradições estabelecidas por grupos de pessoas”, em determinado local (BLUME; SPECHT, 2010a, p. 2). Gallo e Charters (2104) corroboram com essa ideia ao afirmarem que um produto de *terroir* é ligado a aspectos geográficos (físicos), mas também, a aspectos sócias (história, cultura, saber-fazer coletivo).

2.2.3 Dimensão jurídica-política

A dimensão jurídica-político desempenha o poder de garantir a exclusividade e coibir a falsa indicação de procedência dos produtos, assim, manter o prestígio e a reputação de uma região. O direito francês há muito reconhece a utilização nome geográfico para identificar e proteger contra a falsificação de um produto cujo está ligado a um *terroir* e a um *savoir-faire* específico (BÉRARD; MARCHENAY, 2006).

O *terroir* é discutido no âmbito do comércio internacional, devido à preocupação de regulamentar a procedência de origem. Há alguns tratados que abordam esse assunto, entre eles: a Convenção de Paris, de 1883, que constituiu a primeira iniciativa para normatizar e coibir o uso da falsa procedência de origem; a Rodada do Uruguai de Negociações Comerciais Multilaterais – GATT (*General Agreement of Trade and Tariffs*) em 1994, que incluiu nos Acordos sobre os Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio – TRIP's, com resoluções sobre as indicações geográficas (BLUME; SPECHT, 2010b).

2.2.4 Dimensão Econômica

O *terroir* é reconhecido como o resultado produtivo do mercado capitalista e da regulação do comércio. Como um rótulo de *marketing*, que agrega valor, o *terroir* pode aumentar o preço através da promoção do capital cultural do produto, baseado na distinção do local de produção (PAXSON, 2010)

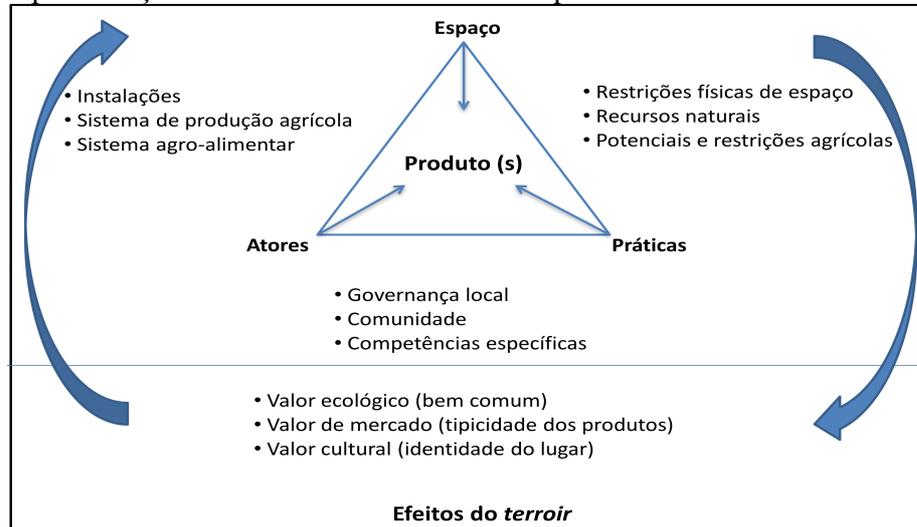
Prévost et al. (2014), observaram que no campo da economia, os pesquisadores foram, gradualmente, explorando o conceito de *terroir* para informar os processos de construção de recursos de forma diferente, dependendo das correntes, mas sem buscar um projeto conceitual para a disciplina. Os autores ainda observaram que, os economistas neoclássicos veem o *terroir* como um estoque de recursos. Os economistas institucionalistas tentam compreender a construção do *terroir*, através do conceito de patrimônio, visto como um conjunto sistêmico, que manifesta a sua especificidade, historicamente estabelecida. E por último, os economistas da economia neo-institucional, que afirmam que o local deve produzir e gerir os recursos (PRÉVOST et al., 2014).

Contudo, conforme apresentado por Prévost et al, (2014) e definido pelo INRA-INAO-UNESCO, o *terroir* se caracteriza por um sistema produtivo e cultural localizado. Sendo um sistema produtivo, primeiramente, porque é um produto ou um serviço típico que leva a identidade de uma região; é cultural, porque o produto é o resultado da valorização dos recursos do local; e localizado porque é delimitada no espaço e diz respeito principalmente a

participação de atores do lugar de produção no desenvolvimento de produtos que levam os recursos naturais locais e *know-how* (PRÉVOST et al, 2014).

A Figura 1 apresenta a representação do *terroir* como um sistema produtivo e cultural localizado (PRÉVOST et al, 2014).

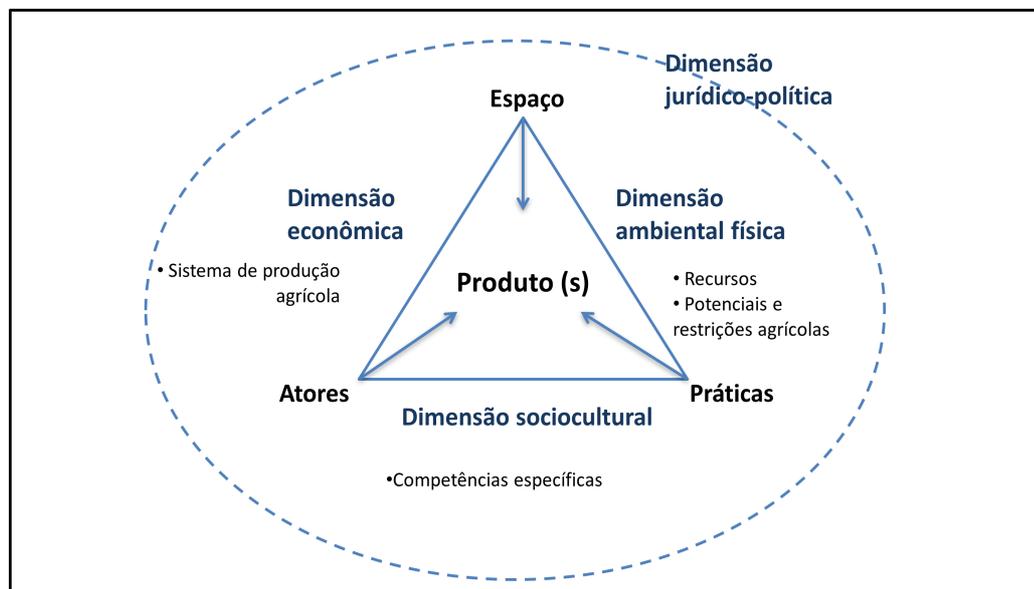
Figura 1 - Representação do *terroir* como um sistema produtivo e cultural local



Fonte: Adaptado de Prévost et al (2014).

Deste modo, tentou-se adaptar o modelo proposto por Prévost et al (2014) com as dimensões sugeridas por Blume (2008). Assim, possibilitando visualizar os componentes do *terroir* e as dimensões que o compõem, conforme representado na Figura 2.

Figura 2 – Representação das dimensões do *terroir* no sistema produtivo e cultural local



Fonte: Adaptado de Prévost et al (2014) e Blume (2008).

3 METODOLOGIA

Para atender os objetivos propostos por essa pesquisa, o método possui abordagem qualitativa, com objetivo exploratório descritivo. Como técnica, foi realizada análise sistemática, cuja coleta de dados apoiou-se em informações secundárias. As revisões

sistemáticas integram as informações de um conjunto de estudos realizados separadamente sobre determinada (SAMPAIO; MANCINI, 2007).

Assim, a construção dessa pesquisa fundamenta-se em teses disponibilizadas na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD). O sistema iniciou em 2002 e tem por objetivo concentrar teses e dissertações defendidas em todo o País e por brasileiros no exterior. A mesma, foi concebida e é mantida pelo Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT) no âmbito do Programa da Biblioteca Digital Brasileira (BDB), com apoio da Financiadora de Estudos e Pesquisas (FINEP) (BDTD, 2017).

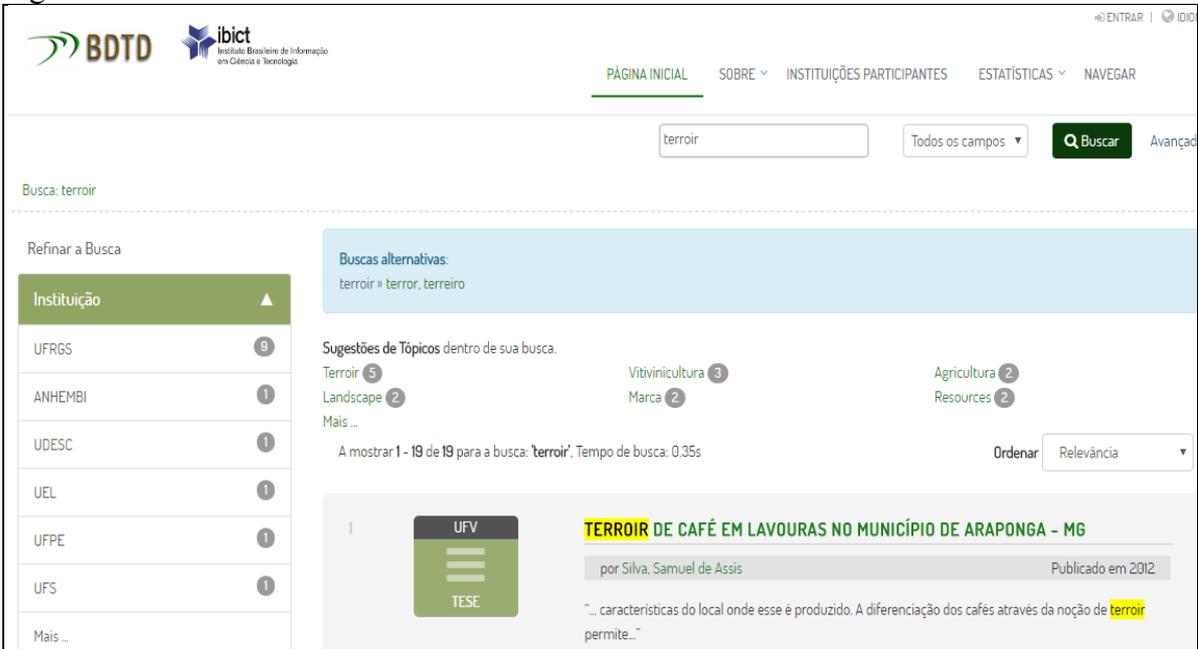
Para a pesquisa do tema *terroir*, optou-se por usar somente os documentos de teses. A fim de encontrar maior número de publicações, optou-se por não delimitar um período específico de busca, dessa forma não foi feito um corte longitudinal.

A partir desses parâmetros de seleção, foi identificado um total de 19 documentos na BDTD, sendo 12 dissertações e sete teses. Posteriormente à seleção, foi efetuada uma leitura dos resumos, referencial teórico, metodologia e conclusões. Em alguns casos, para identificar as informações desejadas, foi necessária a leitura integral do texto.

4 ANÁLISE DE PUBLICAÇÕES DA BASE DE DADOS BDTD

Para atender o objetivo desta pesquisa, apresentar um quadro conceitual que identifique como o *terroir* em sendo abordado em pesquisas brasileiras, a coleta do material foi feita a partir de uma pesquisa bibliométrica na Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), em 17 de maio de 2016. Na busca à BDTD foram selecionadas as publicações científicas com o termo chave *terroir*. A busca retornou um total de 19 publicações, sendo 12 dissertações e sete teses. Conforme pode ser observado na Figura 3.

Figura 3 – Busca na BDTD com o termo *terroir*.



The screenshot shows the BDTD search results page for the term 'terroir'. The search bar at the top contains 'terroir' and the search button is labeled 'Buscar'. Below the search bar, there are navigation links: 'PÁGINA INICIAL', 'SOBRE', 'INSTITUIÇÕES PARTICIPANTES', 'ESTATÍSTICAS', and 'NAVEGAR'. The search results are displayed in a list format. The first result is a thesis from UFV titled 'TERROIR DE CAFÉ EM LAVOURAS NO MUNICÍPIO DE ARAPONGA - MG' by Samuel de Assis Silva, published in 2012. The abstract of the thesis is partially visible: '... características do local onde esse é produzido. A diferenciação dos cafés através da noção de terroir permite...'. On the left side, there is a 'Refinar a Busca' section with a dropdown menu for 'Instituição' showing a list of institutions and their respective result counts: UFRGS (9), ANHEMBI (1), UDESC (1), UEL (1), UFPE (1), and UFS (1). There is also a 'Buscas alternativas' section showing 'terroir » terror, terreiro' and a 'Sugestões de Tópicos dentro de sua busca' section with suggestions like 'Terroir (5)', 'Landscape (2)', 'Vitivinicultura (3)', 'Marca (2)', 'Agricultura (2)', and 'Resources (2)'. The search results are ordered by 'Relevância'.

Fonte: BDTD (2016).

Para esta pesquisa, optou-se por trabalhar as publicações do tipo tese. O Quadro 1 apresenta a relação das teses analisadas, como também, autores, instituições, ano de publicação, palavras-chave e programas de pós-graduação.

Quadro 1 – Relação de publicações conforme pesquisa na BDTD.

Nº	Título	Autor	Instituição	Ano	Palavras-chave	PPG
1	Tipologia Dos Cafés Paranaenses : Uma Abordagem Através da Análise Fatorial Múltipla dos Aspectos Físico-Químicos e Sensoriais	Maria Brígida dos Santos Scholz	UEL	2008	Café - Qualidade, Café - Avaliação sensorial, Café - Paraná - Análise multivariada	Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos
2	Explorando os Recursos Estratégicos do Terroir para a Vitivinicultura Brasileira	Roni Blume	UFRGS	2008	<i>Terroir</i> ; Recursos; estratégia; vitivinicultura brasileira	Programa de Pós-Graduação em Agronegócios
3	Caracterização e Estabilização dos Vinhos Elaborados no Vale do Submédio São Francisco	Luciana Leite de Andrade Lima	UFPE	2010	Vinhos tropicais; avaliação físico-química; perfil sensorial; estabilização	Programa de Pós-Graduação em Nutrição
4	A Influência dos Recursos na Internacionalização de Empresas Inseridas em Clusters : uma pesquisa no setor vitivinícola no Brasil e na França	Aurora Carneiro Zen	UFRGS	2010	Internacionalização; recursos; Cluster; Vinhos.	Programa de Pós-Graduação em Administração
5	O Uso de Recursos na Criação de Vinhos Ícones e a Cocriação de Valor	Paulo Hayashi Júnior	UFRGS	2011	Vinho ícone; RBV; consumidor; Casa Valduga	Programa de Pós-Graduação em Administração
6	Terroir de Café em Lavouras no Município de Araponga - MG	Samuel de Assis Silva	UFV	2012	Origem geográfica; qualidade sensorial do café; variabilidade espacial	Programa de Pós-Graduação em Engenharia Agrícola
7	Avaliação de Variedades De Videira (Vitis Vinifera L.) Autóctones Italianas no Terroir de São Joaquim - SC	Alberto Fontanella Brighenti	UFSC	2014	Vitivinicultura; fenologia; adaptação de variedades; regiões de elevada altitude; maturação da uva.	Programa de Pós-Graduação em Recursos Genéticos Vegetais

Fonte: BDTD (2016).

Como procedimento adotou-se a estratégia de leitura dos resumos, referencial teórico, metodologia e conclusões das produções acadêmicas selecionadas. Assim, possibilitando visualizar os caminhos teóricos que direcionam as pesquisas sobre o *terroir* e assinalar oportunidades ainda existentes na pesquisa brasileira. Em alguns casos, para identificar as informações desejadas, foi necessária a leitura integral do texto. Para a análise das publicações, foram utilizadas as dimensões apresentadas anteriormente.

Conforme relação apresentada no Quadro 1, Scholz (2008) foi a primeira tese publicada sobre o assunto. Teve como objetivo explorar e explicar as características físico-químicas e sensoriais do café produzido na região cafeeira do Paraná através de uma

abordagem integrada do *terroir* com aplicação da análise fatorial múltipla (AFM). Nota-se que essa publicação abordou como tema central aspectos que estão presentes na Dimensão Ambiental Física. Scholz afirmou que as condições ambientais e a origem genética exercem influência na composição química do café.

Blume (2008) analisou o uso estratégico da noção de *terroir* para mobilizar recursos, fatores e valores para a geração de vantagens competitivas à vitivinicultura brasileira. Assim, a pesquisa explorou as quatro dimensões abordadas, sendo: ambiental física, humana sócio-cultural; jurídico-política e econômica. Com esse estudo, explorou a noção de *terroir* com um aspecto multidisciplinar.

Lima (2010) caracterizou a composição analítica e sensorial e também avaliou a estabilidade, considerando a importância das condições edafoclimáticas (elevada temperatura, disponibilidade de água para irrigação e luminosidade abundante) sobre a qualidade dos vinhos elaborados com as *Vitis viniferas* - Petit Verdot, Tempranillo, Syrah, Sauvignon Blanc, Viognier e Verdejo, produzidas no Vale do Submédio São Francisco. Deste modo, a dimensão ambiental física ficou evidenciada.

Zen (2010), analisou o impacto dos recursos existentes em clusters vitivinícolas na internacionalização das empresas. A autora constatou que as empresas localizadas em diferentes clusters apresentaram um desempenho exportador diferente, e que os recursos do cluster ligados ao fator “*terroir* e instituições” são percebidos de maneira diferente pelas empresas. Em vista disso, observação que foram exploradas as dimensões jurídico-política e econômica.

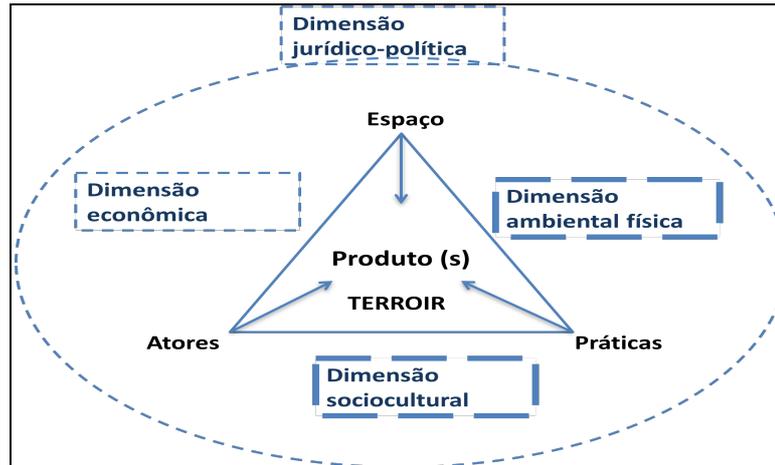
Hayashi Júnior (2011), verificou quais são os recursos e capacidades estratégicas relevantes utilizados na criação de valor de uso do vinho ícone de uma vinícola. Assim, o autor abordou em sua pesquisa as quatro dimensões abordadas nesse ensaio. O autor destaca que os principais recursos para criar um vinho ícone permeia pelo *terroir*, pois aborda o conhecimento, o solo, a governança e o mercado. Afirma que “um vinho não apenas será excelente por causa da indústria ou de aspectos técnicos de produção, mas também por fatores subjetivos relacionados ao consumo e às particularidades e contextos de uso e interação do cliente-consumidor com o produto [...]”.

Silva (2012) caracterizou e delimitou *terroirs* de produção de café de lavouras no município de Araponga MG, definiu a influência de variáveis climáticas, de solo e da topografia sobre os *terroirs* e a qualidade, e utilizou um sistema de visão artificial para estimar a qualidade da bebida. Desta maneira, fica caracterizada a dimensão ambiental física. O autor conclui que o estudo possibilitou implantar a metodologia do *terroir* para a cafeicultura de montanha e permitiu diferenciar os cafés em função dos seus locais de produção, sendo que o *terroir* exerce influência sobre a qualidade dos cafés colhidos tornando-os diferenciáveis.

Brighenti (2014) avaliou o desempenho vitícola e a adaptação de 12 variedades autóctones italianas nas regiões de altitude elevada de Santa Catarina. O autor ressalta que com a pesquisa “foi possível caracterizar o clima e selecionar as variedades mais adaptadas para a região de São Joaquim, com intuito de definir novos *terroirs* com identidade regional para a vitivinicultura catarinense”. Com tudo, ficou caracterizada a dimensão ambiental física.

A Figura 3 mostra o quadro conceitual da pesquisa brasileira, conforme levantamento realizado no BDTD. Nota-se um interesse pelas dimensões “ambiental física” e “Sociocultural”, representado pelos tracejados mais fortes. Todavia, há também o interesse pelas dimensões “econômica” e “jurídico-política”.

Figura 4 - Quadro conceitual da pesquisa brasileira sobre *terroir*



Fonte: Elaborado pelos autores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo deste ensaio teórico foi apresentar um quadro conceitual que identifique como o *terroir* é abordado em pesquisas brasileiras. Com base nos autores consultados e discutidos, propõe-se que por ser o *terroir* um assunto transdisciplinar e que está se consolidando como uma matéria há a possibilidade de ser explorado em diversos aspectos.

Cabe ressaltar que todas as peculiaridades vinculadas ao meio físico não são as únicas características que influenciam no produto. O fator sociocultural também é relevante para se compreender a amplitude do *terroir*, “pois o homem ao se apropriar do espaço modela a paisagem transformando o ambiente em recurso produtivo” (BLUME; SPECHT, 2010a).

Pelos estudos analisados, é possível observar que a noção de *terroir* pode ser explorada em diversos aspectos, por ser um assunto transdisciplinar. Entretanto, as pesquisas brasileiras estão, em sua maioria, concentradas na dimensão ambiental física. Um fator a ser observado é o crescente consumo de “produtos com identidade”, que despertam interesse por produtos com ligação a preservação da história, do saber-fazer de espaços e territórios (ROCHA FILHO, 2009). E tendo em vista a posição do Brasil como um *player* internacional nos mercados de produtos agroalimentares (SILVA, 2014), há muito que explorar em termos de pesquisas nessa área.

É possível destacar como limites desta pesquisa a busca realizada apenas em uma base de dados, BDTD, e o tipo de documento, teses, limitando assim, a proposição teórica em relação aos autores pesquisados. Como estudos futuros, há várias inquietações que podem ser investigadas nas quatro dimensões apresentadas:

- a) O consumidor reconhece um “produto de *terroir*”?
- b) O produtor reconhece as vantagens de um “produto de *terroir*”?
- c) Quais as estratégias brasileiras para proteção dos seus diferentes *terroirs*?
- d) A valorização do *terroir* ajuda no desenvolvimento e fortalecimento das atividades turísticas de um local?

REFERÊNCIAS

BARHAM, E. Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling. **Journal of Rural Studies**. New Yourk, v 19, p. 127-138, jan. 2003.

BÉRARD, L., CEGARRA, M., DJAMA, M., LOUAFI, S., MARCHENAY, P., ROUSSEL, B., VERDEAUX, F. Savoirs et savoir-faire naturalistes locaux: l’originalité française. **Les**

notes **IDDRI No. 8**. Institut du Développement Durable et des Relations Internationales, Paris, France, 2005.

BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. Patrimoine et modernité: les produits de terroir sous les feux de la rampe. In: **Journal des anthropologues**, n.74, p.47-66, 1998.

BÉRARD, L., MARCHENAY, P. Local products and geographical indications: taking account of local knowledge and biodiversity. **International Social Science Journal**, v.187, p.109–116, 2006.

BLUME, R. **Explorando os Recursos Estratégicos do Terroir para a Viticultura Brasileira**. Tese (Doutorado em Agronegócio) – Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios. Programa de Pós-graduação em Agronegócios. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

BLUME, R., SPECHT, S. A Dimensão Humana do Terroir: o caso da vitivinicultura da Serra Gaúcha. ENG 2010. **Anais XVI Encontro Nacional de Geógrafos**. Porto Alegre, Julho, 2010a.

BLUME, R., SPECHT, S. O Terroir e a Construção de uma Base de Recursos Estratégicos: um framework aplicado a cadeia vitivínicola. **48º SOBER**, Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Campo Grande, Julho, 2010b.

BRIGHENTI, A. F. **Avaliação de variedades de videira (Vitis vinifera L.) autóctones italianas no Terroir de São Joaquim - SC**. 184 f. 2014. Tese (Doutorado em Recursos Genéticos Vegetais) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, SC, 2014.

DEMOISSIER, M. **Hommes et Vins: Une Anthologie du Vignoble Bourguignon**. Éditions Universitaires de Dijon, 1999.

DUBOS, J. Importance du Terroir Comme Facteur de Différenciation Qualitative dès Vins. **Bulletin de l'Office International de La Vigne et du Vin**, Paris, v. 57, n. 639, p. 420-434, May, 1984.

ESCOBAR, A. Culture Sits in Places: Reflections on Globalism and Subaltern Strategies of Localization. **Political Geography**, v.20, p.139-174, 2001.

GADE, D. Tradition, territory, and terroir in French viticultura: Cassis, France and Appellation Contrôlé. **Annals of the Association of American Geographers**. V.94, p.848–867, 2004.

GALLO, J. CHARTERS, S. **Économie et management du vin**. Montreuil : Pearson, 2014.

GUY, K. **When Champagne Became French: Wine and the Making of a National Identity**. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 2003.

HAYASHI-JUNIOR, P. **Uso de Recursos na Criação de Vinhos Ícones e a Cocriação de Valor**. Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

LIMA, L. L. de A. **Caracterização e estabilização dos vinhos produzidos no vale do submédio são Francisco.** Tese (Doutorado em Nutrição) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Ciências da Saúde, Recife, 2010.

PARKER, T. Le terroir Du terroir: rencontres entre science et mythe à l'époque prémoderne. In: Wolikow, S.; Jacquet, O. (Eds.). **Territoires et terroirs Du vin Du XVIIIe au XXIe siècles: approche internationale d'une construction historique.** Dijon, France: Editions Universitaires de Dijon, 2011. p.35-46.

PARROTT, N. , WILSON, N., MURDOCH, J.: Spatializing quality: regional protection and the alternative geography of food . **European Urban and Regional Studies.** v. 9, 241-61, 2002.

PAXSON, H. Locating Value in Artisan Cheese: Reverse Engineering Terroir for New-World Landscapes. **American Anthropologist.** v.112, n.3, 2010.

PECQUEUR, B. **Les terroirs constituent-ils un objet économique?** In Delfosse C. (dir) La mode du terroir et les produits alimentaires , Éditions Les Indes Savantes, Paris, p. 59-73, 2011.

PRÉVOST, P., CAPITAINÉ, M., GAUTIER-PELISSIER, F., MICHELIN, Y. JEANNEAUX, P., FORT, F., JAVELLE, A. MOÏTI-MAÏZI, P., LÉRICHE, F., BRUNSCHWIG, G., FOURNIER, S., LAPEYRONIE, P., JOSIEN, E. Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires, in Dossier Des systèmes alimentaires articulés et transversaux pour une sécurité alimentaire [archive], Des systèmes alimentaires articulés et transversaux pour une sécurité alimentaire , **VertigO**, vol. 14, n. 1, mai, 2014.

SAMPAIO, R.F. MANCINI, M.C. Estudos de Revisão Sistemática: um guia para síntese criteriosa da evidência científica. v.I SISIN n 1. 411,3 - **Rev. bras. fisioter.**, São Carlos, v. 11, n. 1, p. 83-89, jan./fev. 2007.

SCHOLZ, M. B. S. **Tipologia dos Cafés Paranaenses: uma Abordagem Através da Análise Fatorial Múltipla dos Aspectos Físico-Químicos e Sensoriais.** Tese (Doutorado em Ciência de Alimentos)-Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Estadual de Londrina, Londrina, 2008.

SILVA, S. A. Terroir de Café em Lavouras no Município de Araponga – MG. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola), Universidade Federal Viçosa, Viçosa, 2012.

TRUBEK, A. B. **The Taste of Place: A Cultural Journey into Terroir.** Berkeley: University of California, 2008.

ULIN, R.C. **Vintages and Traditions: An Ethnohistory of Southwest French Wine Cooperatives.** Smithsonian Institution Press, Washington, DC, 1996.

UNESCO. Rencontres Internationales Planete *Terroirs*. UNESCO, Actes: Montpellier, 2005.

WOLIKOW, S.; JACQUET, O. **Colloque international Chaire UNESCO Culture et traditions du vin.** De Jules Guyot à Robert Parker : 150 ans de construction des territoires du vin, Nov 2008, Université de Bourgogne, Dijon, France. Editions Universitaires de Dijon,

pp.91-108, 2011.

ZEN, A. C. A **influência dos recursos na internacionalização de empresas inseridas em clusters**: uma pesquisa no setor vitivinícola no Brasil e na França. Tese (Doutorado em Administração), Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.