

Saberes populares fazendo-se saberes escolares: um estudo envolvendo a produção artesanal do vinho

Luciana D. Venquiaruto¹(PQ)*, Rogério M. Dallago¹(PQ), José Claudio Del Pino²(PQ).
venquiaruto@uri.com.br

1-Universidade Regional Integrado do Alto Uruguai e Missões, Campus Erechim - URI. Av, Sete de Setembro, 1621, Erechim, RS.

2-Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Rua Ramiro Barcelos, 2600, Porto Alegre, RS.

Palavras Chave: saberes populares, saberes escolares, vinho artesanal

Introdução

O presente trabalho foi desenvolvido na tentativa de transformar os saberes populares de um determinado grupo social em saberes que façam parte do currículo escolar.

A parte empírica desenvolveu-se a partir de entrevistas semi-estruturadas com um grupo de agricultores camponeses do norte do Estado do Rio Grande do Sul, que detêm conhecimentos sobre a produção artesanal do vinho

A interlocução com estes informantes possibilitou reflexões a cerca desta investigação e estas, por sua vez, propiciaram a construção de atividades experimentais a serem desenvolvidas no âmbito escolar. Partindo das falas das informantes e, após análise das mesmas, foram desenvolvidas atividades práticas envolvendo acidez, pH, reações ácido-base e volumétrica de neutralização.

Resultados e Discussão

O aumento da acidez no vinho, também conhecido com azedia ou avinagrimento, está relacionado, principalmente, à alta oxigenação do mesmo. O agente biológico responsável são as *acetobactérias*. Neste estudo foram avaliadas diferentes condições experimentais, considerando o volume de vinho utilizado, em relação ao volume da garrafa, e a forma de exposição do sistema ao ar atmosférico (Figura 1).



Figura 1- amostras de vinho branco

A acidez do vinho branco para as diferentes condições estudadas foi monitorada indiretamente pela variação do pH, utilizando fitas de pH com escala entre 1 e 7, por um período de 30 dias.

O pH da amostra de vinho branco empregada neste estudo foi 4. Observou-se que as únicas amostras que não apresentaram variação no valor de pH, em relação à amostra de partida, foram as que não tiveram contato com o ar atmosférico, evidenciando, assim, a preocupação demonstrada na fala dos depoentes em relação à etapa de armazenamento. Em relação às amostras expostas

ao ar atmosférico, todas apresentaram a mesma alteração de pH, redução de uma unidade, de 4 para 3 (o que corresponde a um aumento de dez vezes na concentração de íons H⁺, responsáveis pela acidez). Entre elas, a principal diferença observada foi o tempo necessário para atingir pH 3.

Em virtude da pigmentação do vinho tinto interferir nas análises de acidez através do emprego de fitas de pH (escala 1 a 7), a variação da acidez, para o vinho tinto, foi acompanhada volumetricamente, empregando uma solução de NaOH 0,1 mol.L⁻¹ como titulante e fenolfetaleína como indicador. As análises foram realizadas com 15 e 30 dias de armazenamento e conduzidas empregando 10 mL de amostra.

Confirmou-se, com os experimentos propostos, que o “ar atmosférico” (devido à presença de oxigênio) interfere na conservação do vinho. As amostras expostas à presença de ar atmosférico/oxigênio tiveram uma redução na escala de pH/aumento de acidez, indicando maior presença de ácido acético. As amostras armazenadas na ausência de ar atmosférico não apresentaram mudanças de pH ou acidez, confirmando, assim, que o oxigênio presente no ar atmosférico interfere na conservação do vinho.

Conclusões

Os saberes detidos por um grupo de agricultores sobre a fabricação do vinho são uma das muitas alternativas de tornar os saberes populares em saberes escolares, contribuindo para um ensino de Ciências mais contextualizado. Ao vincular o saber popular a um saber formal, possibilita-se, através de uma transposição didática, sua transformação em um saber escolar. Este trabalho foi uma maneira que encontramos para fazer com que saberes populares relacionados à produção do vinho façam parte do currículo como um conhecimento escolar.

Agradecimentos

UFRGS e URI- Campus de Erechim.

¹ GONDIM, M. C. e MOL, S. *Química Nova na Escola*, **2008**, 30, 3.

² CHASSOT, A. I. *Alfabetização científica: questões e desafios para a educação*. Ijuí: Unijuí, **2003**.

³ VENQUIARUTO et al. *Química Nova na Escola*, **2011** 33, 3.