

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

LUIZ CARLOS ORTIZ

ENOTURISMO, ACOLHIMENTO, VITIVINICULTURA

ESTUDO DE CASO DA CIDADE DE SÃO ROQUE

São Paulo

2011

LUIZ CARLOS ORTIZ

**ENOTURISMO, ACOLHIMENTO, VITIVINICULTURA
ESTUDO DE CASO DA CIDADE DE SÃO ROQUE**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob orientação da Prof^a Dr^a Marielys Siqueira Bueno.

São Paulo

2011

LUIZ CARLOS ORTIZ

ENOTURISMO, ACOLHIMENTO, VITIVINICULTURA
ESTUDO DE CASO DA CIDADE DE SÃO ROQUE

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre do Programa de Mestrado em Hospitalidade, área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob orientação da Prof^a Dr^a Marielys Siqueira Bueno.

Professora Doutora Marielys Siqueira Bueno

Professor Doutor Luiz Octávio de Lima Camargo

Professor Doutor Luiz Carlos Di Serio

DEDICATÓRIA

PARA

CHULINHA, DINHA, DANI.

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar à professora Dr^a Marielys Siqueira Bueno, minha orientadora, pela intervenção em todas as horas, pelo carinho, pelo meu aprendizado sobre hospitalidade e por todos os esclarecimentos que deram melhor rumo à minha pesquisa.

Aos professores Dr. Luiz Octávio de Lima Camargo e Dr. Airton José Cavenaghi que participaram da minha banca de qualificação, com preciosas contribuições e análise do trabalho, como forma de dar continuidade a essa pesquisa.

Aos professores do programa de Mestrado de Hospitalidade, agradeço pelos meus novos conhecimentos adquiridos.

Aos colegas do mestrado, pela amizade e incentivo.

Agradeço também a todos aqueles que de diferentes formas me incentivaram para realização deste trabalho.

RESUMO

O movimento turístico se amplia e se diversifica numa variedade cada vez maior. Dessa diversificação surge o enoturismo, que envolve um conjunto de experiências ligadas à apreciação das tradições e tipicidades das localidades produtoras de vinho. Para isso cria-se uma organização socio-espacial que envolve prestação de serviços e atrativos, agrupando vários setores que se mobilizam com o objetivo de acolher turistas e criar um ambiente hospitaleiro. O objetivo desta dissertação foi perceber como este ambiente hospitaleiro influencia o enoturismo. Para a realização deste trabalho, foi escolhida uma região produtora de vinho localizada na cidade de São Roque no estado de São Paulo. A estratégia metodológica foi um estudo de caso, utilizando-se de pesquisa qualitativa através de entrevistas livres, com os principais atores ligados aos setores produtivos e os da gestão do turismo na região. Pode-se verificar que o agrupamento de vitivinicultores da região, favoreceu a consolidação do turismo, a pesquisa mostrou também que, apesar da competição e da complexidade dos inter-relacionamentos, existe muita colaboração entre os produtores. Estes criam e promovem eventos para atrair os turistas de forma compartilhada ou até mesmo copiada, este fato permitiu o crescimento e desenvolvimento de São Roque como pólo turístico. Essa combinação complexa de inter-relacionamento entre produção e serviços promoveu também a prática da hospitalidade e da convivência em atividades que consolidaram e reforçaram sua esfera de atuação.

Palavras-chave: Enoturismo. Vitivinicultura. Acolhimento.

ABSTRACT

The tourist movement expands and diversifies in a growing variety. This diversity comes to the wine tourism, which involves a set of experiences related to the appreciation of traditions and typical of wine-producing villages. To do this it creates a socio-spatial organization that involves the provision of services and attractive grouping several sectors that are mobilized in order to accommodate tourists and create a hospitable environment. The objective of this dissertation was to understand how this environment influences the hospitable wine tourism. For this work, we choose a wine producing region located in the city of São Roque in the state of São Paulo. The strategy was a case study, using qualitative research through open interviews with key actors linked to the productive sectors and the management of tourism in the region. You can verify that the cluster of vineyards in the region facilitated the consolidation of tourism; the survey also showed that despite the competition and the complexity of interrelationships, there is much collaboration among producers. They create and promote events to attract tourists that are shared or even copied, this fact allowed the growth and development of São Roque as a tourist attraction. This complex combination of inter-relationship between production and services has also promoted the practice of hospitality and conviviality in activities that have consolidated and strengthened its sphere of activity.

Keywords: Wine Tourism. Winemaking. Greeting.

LISTA DE MAPAS

Mapa 1 – Mapa Turístico de São Roque. _____ Pag. 67

Mapa 2 – Mapa da Cidade de São Roque. _____ Pag. 68

Mapa 3 – Mapa Roteiro do Vinho de São Roque. _____ Pag. 69

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
Capítulo 1 – Enoturismo.....	17
1.2 A Evolução do Enoturismo	20
1.3 Degustação no Enoturismo.....	23
1.4 Enoturismo no Brasil	29
Capítulo 2 – A Vitivinicultura.....	32
2.1 A Historia do Vinho	32
2.2 A Viticultura.....	36
2.3 A Vinicultura	41
Capítulo 3 – São Roque: Enoturismo e Acolhimento.....	49
3.1 Vinho e o Enoturismo em São Roque	55
3.2 - Atividades do Enoturismo em São Roque.....	58
Considerações Finais.....	70
Referencias:	73
Anexo 1 – Características das regiões produtoras de vinho.....	77
Anexo 2 – Fotos de São Roque	78
Anexo 3 - Depoimento de uma turista sobre o evento da “Pisa da Uva”	79
Anexo 4 - Fotos do Vale do Naipo – Chile	81
Anexo 5 – Fotos de Mendoza – Argentina	82

INTRODUÇÃO

O turismo se consolida cada vez mais como um fenômeno de grande relevância econômica. Em setenta anos, a conquista das férias transformou profundamente a sociedade e os modos de vida.

Pode-se dizer como Viard (2000) que as férias, as viagens reorganizaram os usos dos territórios e a atratividade de certos lugares, de certas atividades e certas regiões.

Cidades inteiras se transformam, se reorganizam com o objetivo de atrair turistas. Esses modernos viajantes buscam novos modos de vida, novos contatos, novas culturas e buscam, também, experiências que ofereçam recreação, divertimento, conhecimento e ou aventuras.

São reinventados formas, espaços e motivações numa infinita variedade de atrações que não para de crescer.

O turismo se impõe como uma dimensão imperativa de lazer, criando e recriando novos fluxos num processo gravitacional, onde diferentes setores e agentes se mobilizam para serem fontes de satisfação numa época em que, segundo Carlos (1996) o lazer se torna uma nova necessidade

Cidades, regiões e atividades que atraem os turistas aceleram o seu desenvolvimento. De certa forma, é como se essa valorização dada pelo turismo se tornasse uma verdadeira força produtiva

A natureza instável da vida social na modernidade, determinou mudanças sociais que, por sua vez, implicam em alterações nos modos de vida. Nesse movimento de modernidade e globalização, a cultura de consumo ocupa um lugar relevante. Nesse quadro o turismo fornece um refúgio para as tribulações da vida cotidiana, uma fonte de satisfação e uma experiência estimulante de vivenciar novas culturas, novos cenários

A movimentação da humanidade provocada pelo turismo, impõe aos pesquisadores da área de turismo, uma discussão que consiste em compreender como as transformações e mudanças contínuas, bem como o irreversível processo de globalização, afeta o setor e impõe adequações e, principalmente, exige um esforço para se compreender a importância do fenômeno de competitividade no setor.

Ao destacar algumas características inerentes ao turismo, tais como, ampla gama de atuação, instrumento de sociabilidade, de coletividade, de integração e sustentabilidade, observa-se a importância da adequação aos novos modos de produção e desenvolvimento.

Baptista (2002, p.157) ao definir “hospitalidade como um modo privilegiado de encontro interpessoal marcado pela atitude de acolhimento em relação ao outro” , vai acentuar a importância dos espaços hospitalares na prática do turismo. Assim, São Roque, ao se tornar um centro enoturístico desencadeia uma série de desdobramentos da cadeia produtiva e a somatória dessa dinâmica sócio-econômica além de gerar uma fonte de renda, cria, também, atrativos culturais que fazem da cidade e seus vinhedos um espaço acolhedor e hospitaleiro

Entre as inúmeras modalidades de turismo surgidas pela necessidade de ampliar e inovar seus atrativos para os diferentes tipos e gostos dos turistas e, também para aproveitar as especificidades de cada região, surge o enoturismo. Definido por Hall (2000) como: “A visitação em vinhedos, festivais do vinho, mostras de vinhos em que a degustação de vinhos nas vinícolas e ou as experiências em uma região de uvas sejam o fator principal da motivação da viagem”.

Além da sua presença desde a remota antiguidade, o vinho também desempenhou vários papéis na sua trajetória histórica tais como: elemento de festa, de cerimônia religiosa, de medicamento e de anti-séptico. Antigo e cultivado por vários povos, o vinho sempre estimulou a hospitalidade entre as pessoas no sentido que favorece a sociabilidade, pois estimula encontros e a convivência entre elas.

Contudo o vinho ganha notável crescimento na idade moderna, através do desenvolvimento e implantação de novos processos no seu cultivo e também no seu processamento produtivo.

A vitivinicultura começa a utilizar técnicas científicas que ampliam as pesquisas sobre as vinhas, sobre a fermentação e sobre o envelhecimento nas adegas. Estes conhecimentos aprimoram as técnicas de controle de qualidade tornando-as mais eficazes, proporcionando produções mais estabilizadas e aumentando o indicador de produtividade.

Estudos como o de Pinto (2008), apontam que a classificação ‘velho mundo’ e ‘novo mundo’, utilizada atualmente para especificar as regiões produtoras de vinho,

tem início em função justamente do fato de países fora da Europa começarem a produzir vinho de forma comercial.

Outra classificação coloca os países produtores em dois grupos: Hemisfério Norte e Hemisfério Sul. No hemisfério norte, ou seja, a faixa que integra os paralelos trinta e um até o quarenta e nove, uma zona bem setentrional, é considerada de melhor clima e solo para a produção de vinhos.

Nesta faixa encontram-se as regiões produtoras classificadas como 'velho mundo' mas incluindo também a Califórnia (EUA), a Rússia, o norte da África e também o Japão. Estão nesta região os quatro maiores produtores de vinho: Itália, França, Espanha e Estados Unidos.

No hemisfério sul, ou seja, a faixa que integra os paralelos trinta até o quarenta e cinco, é considerada a de melhor clima e solo para a produção de vinho. Nesta área encontram-se as regiões produtoras também classificadas de 'novo mundo'; Argentina, Chile, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

É importante destacar que no Brasil existem áreas que embora estejam fora das regiões citadas, que através da implantação de tecnologia, principalmente da irrigação, estão conseguindo uvas vinificas de boa qualidade, como, por exemplo, região situada no vale do São Francisco, entre os estados da Bahia e Pernambuco.

Deve-se destacar, também, a região de São Roque que é o objeto dessa pesquisa, que apesar de ser tradicionalmente produtora de uvas e vinhos de mesa, vem, nos últimos anos, desenvolvendo o plantio de uvas vinificas, com destaque para o tipo cabernet sauvignon que já produz no local um vinho tinto fino. São Roque busca também consolidar-se como um pólo enoturístico.

Assim, o surgimento de novas regiões produtoras, bem como a modernização e o aperfeiçoamento das condições produtoras vai coincidir com o crescimento e diversificação do turismo atual. Isso determina uma cooperação renovadora e eficiente, voltada para atender e acompanhar as profundas alterações da modernidade e, apontar para a importância da adequação aos novos modos de produção e desenvolvimento. Daí a vantagem competitiva das estreitas relações que se estabelecem nos aglomerados produtivos e cooperação advinda das redes e ambiente encontrados nestes aglomerados.

Nesse sentido, as regiões produtoras de vinho, de forma geral, se caracterizam por possuir vários produtores que normalmente são empresas de porte médio e pequeno e estes são os aspectos que definem o princípio para a formação de um aglomerado.

São relativamente recentes as definições e conceituações sobre a formação de aglomerados de empresas, os denominados arranjos físicos.

Um dos primeiros estudos que se tem notícia foi de Porter (1990) em seu livro “A Vantagem Competitiva das Nações” onde o autor registrou pesquisa elaborada no sentido de analisar a competição entre as empresas de vários países.

Nesse estudo, ele detectou que as empresas que apresentavam maior poder de competitividade estavam localizadas em uma mesma região geográfica e, que possuíam algumas características adicionais de vantagem competitivas que não eram observadas nas empresas isoladas.

Com base nestas considerações e, considerando as vantagens competitivas de um aglomerado de vitivinicultores, o objetivo dessa pesquisa foi perceber se as relações entre esse agrupamento geograficamente concentrado, vinculados por elementos comuns e complementares, favorecem e estimulam o enoturismo na região de São Roque. Um segundo objetivo foi identificar como as estratégias desenvolvidas pelos agentes de turismo estimulam a sociabilidade e criam condições acolhedoras para os turistas.

Neste contexto formula-se a indagação; de que forma os vitivinicultores percebem e, elaboram as ações necessárias para incentivar o enoturismo na região? Para responder tal indagação foram realizadas entrevistas com os responsáveis, pelas vinícolas e também com o responsável pela gestão do turismo na região de São Roque.

Conseqüentemente este trabalho objetivou relacionar a vitivinicultura e o enoturismo num ambiente sócio-espacial que envolve a prestação de serviços, a gastronomia a produção de vinho e oferece um ambiente hospitaleiro.

O referencial teórico, entre alguns estudiosos, constitui-se de Thomazi (2006), Hall (2000), Barreto (2001), Bordini e Ruschmann (2009) e Falcade (1999) nas definições e conceituações sobre o enoturismo. Baptista (2002) e Carlos (1996) no estudo sobre lugares e hospitalidade. Pinto (2000), Alzer e Braga (2007) e também a

enciclopédia Larousse (2007) na pesquisa sobre a vitivinicultura e suas especificidades. Martins (2007) e Yin (2005) para subsidiar a estratégia metodologia, utilizada no trabalho.

A estratégia metodológica utilizada foi o estudo de caso, por permitir maior quantidade de informação sobre a situação estudada e, não possuir controle sobre eventos comportamentais e, também estar focando acontecimento contemporâneo, características estas estabelecidas por Yin (2005), como inerentes a esta estratégia.

A pesquisa foi do tipo qualitativa, com entrevistas pessoais junto aos autores envolvidos na vitivinicultura e na gestão do turismo da região de São Roque. Para sustentar esta opção de estratégia, foi elaborado um estudo conceitual utilizando alguns autores que estudaram e escrevem sobre metodologia.

Dencker (1998) afirma que a pesquisa qualitativa é um estudo de fenômenos sociais, realizada de maneira intensiva, incluindo a participação do pesquisador no universo de ocorrência.

Dias (2000), complementa informando que é um modelo não estatístico, que identifica e analisa profundamente dados não mensuráveis, sentimentos, sensações, percepções, pensamentos, intenções comportamentos passados, entendimento de razões, significados e motivações de um determinado grupo de indivíduos em relação a um problema específico.

A pesquisa qualitativa não mensura eventos tampouco os enumera, não utiliza instrumentos estatísticos para análise de dados.

O estudo de caso é uma das varias alternativas de se fazer pesquisa em ciências sociais. Conforme observa Yin (2005), Experimentos, Levantamentos, Pesquisas Históricas e Análise de Informações em Arquivos são também maneiras de realizar pesquisa.

Martins (2008) sustenta que a estratégia de pesquisa via estudo de caso pede avaliação qualitativa, justificando que o objetivo é o estudo de uma unidade social que se analisa profundo e intensamente. Afirma também, que o estudo de caso possibilita a penetração na realidade social, não conseguida plenamente pela avaliação quantitativa.

A pesquisa de campo foi qualitativa e ocorreu na cidade de São Roque, dentro das vinícolas. Foram entrevistados os proprietários ou seus representantes. A

forma das questões foi livre onde o entrevistado discorria sobre o tema sem limitação de perguntas pontuais, o registro das informações foram elaborados de forma descritiva.

De forma semelhante foi entrevistado também o responsável pelo departamento de turismo da cidade. Esta pesquisa ocorreu em dois encontros, o primeiro com o objetivo de pesquisar a região e seus principais atrativos, apresentados por um especialista no local. O segundo foi no posto oficial de informações turísticas da cidade de São Roque, neste encontro o entrevistado apresentou informações relativas ao enoturismo local comparando-o com outras atrações turísticas de São Roque.

Adicionalmente às entrevistas, foram realizadas visitas em todas as vinícolas, com ênfase na vinícola Goes. Nesta o responsável mostrou o processo de produção e, permitiu registrar através de fotografias as imagens dos equipamentos da produção e armazenagem do produto.

Um exemplo de incentivo ao enoturismo detectado na pesquisa, na vinícola Goes, é denominado de a “Pisa da Uva” um evento que acontece durante a Vindima que representa a colheita das uvas. Nele o enoturista participa da colheita da uva e em seguida no processo de esmagamento com os pés, resgatando uma forma milenar de produzir vinho.

Sobre este evento, afirma Claudio Goes, diretor da vinícola “Acreditamos que esse tipo de contato entre o público e a terra é uma maneira importante e gratificante para preservarmos nossa cultura e tradição, potencializando nossas conquistas”

Desta forma cumpriram-se as etapas necessárias da pesquisa para a elaboração da análise e da consideração final. Durante o processo de pesquisa, sempre que necessário, foi adotado procedimento, por exemplo, segundo questionamento, com a finalidade de obter integridade nas informações.

Esta dissertação é composta por três capítulos: o primeiro disserta sobre o enoturismo com o propósito de contextualizá-lo como um modelo de turismo em processo de evolução, definindo também algumas características que lhes são inerentes.

No segundo capítulo é apresentado à vitivinicultura que é um elemento fundamental para a existência do vinho e, este é a razão da existência do

enoturismo. A vitivinicultura representa, a viticultura que consiste no cultivo das vinhas e, a vinicultura que representa a fabricação do vinho.

O capítulo três mostra a cidade de São Roque apresentando algumas de suas características. Buscou-se identificar a versatilidade, as estratégias dos profissionais ligados ao turismo e, também, perceber as características acolhedoras do espaço e a sociabilidade promovida pelas atividades turísticas oferecidas pela cidade. São descritos também os resultados das entrevistas com os responsáveis pelas vinícolas e pela gestão do turismo da região.

CAPITULO 1 – ENOTURISMO

O conjunto de vários fenômenos, tais como ampliação dos meios de comunicação, a conquista e a valorização do lazer, a modernização dos meios de transporte entre outros, determinou mudanças culturais e comportamentais que vão estimular o turismo no mundo ocidental.

Silva (2004, p.20) afirma que após o término da segunda guerra mundial “o turismo deixou de ser um privilégio das elites” e hoje ele é considerado uma das atividades econômicas de maior expansão no mundo ocidental.

Em decorrência de sua expansão, os estudiosos se empenham em compreender esse importante e complexo fenômeno social do mundo contemporâneo e avaliar seu papel na organização do espaço e mesmo na produção de espaço.

Rodrigues (1997) chama a atenção para o fato de estar difundida a obrigação de ocupar o tempo livre e que essas atividades acabam por se incorporar como uma nova necessidade criada pela sociedade de consumo. diz ela “a recreação e, em particular, a viagem, é incorporada como uma necessidade fisiológica para a reposição de energias físicas e mentais.

No Brasil, o turismo vai adquirir relevância a partir dos anos 70 mas nessa época ainda é visto como uma atividade secundária. é só a partir dos anos 90 que se inicia uma fase de ascensão com um aumento significativo no turismo brasileiro, beneficiado, de certa forma, pela expansão do mercado mundial. aumentaram os turistas estrangeiros e internos, aumentou a rede hoteleira e os meios de transportes melhoraram, se ampliaram e se tornaram mais acessíveis.

Moesch (2002, p.9) diz que “o turismo nasceu e se desenvolveu com o capitalismo”. Tornou-se uma atividade que mobiliza uma combinação complexa entre produção e serviços e envolve milhões de pessoas. E visto sob o critério das motivações, Barreto (2001) diz haver uma quase infinita variedade de possibilidades e de atrativos.

No fenômeno turístico não se pode perder de vista que ele se expande junto com o mercado globalizado e, segundo Moesch (2002, p.10) no processo de globalização “a cultura de consumo desfruta uma posição de destaque”. E, para ele,

o consumo se tornou uma das principais instâncias mundiais de definição dos comportamentos e valores. Nessa cultura de consumo, a viagem, o turismo ocupa um lugar relevante como uma fonte de satisfação, uma experiência estimulante de vivenciar novos espaços, novos códigos.

A expansão do turismo se deve, portanto, a vários fatores que agem de forma interativa no processo global e, pode-se dizer que ele se situa tanto no campo econômico quanto psicológico e cultural. O turismo não só se expande como se diversifica incessantemente e uma das modalidades desse desdobramento é o “enoturismo”.

Para Hall (2000) o enoturismo é definido como: A visitação em vinhedos, festivais do vinho, mostras de vinhos em que a degustação de uvas nas vinícolas e ou as experiências em uma região de uvas sejam o fator principal da motivação da viagem. Locks (2005, p. 159) reforça esta definição afirmando “o enoturismo se fundamenta em viagens que são motivadas por pessoas que apreciam o aroma, o sabor e a degustação de vinhos, bem como a apreciação das tradições e tipicidades das localidades produtoras”

A palavra enoturismo é uma composição do prefixo grego eno, que significa vinho e, a palavra turismo. É uma modalidade de turismo que se desenvolve em regiões produtoras de vinho, onde o turista pode além de efetuar a degustação do vinho, conhecer o processo de produção desde o plantio da uva a colheita até o engarrafamento.

O enoturismo é um evento que possui uma existência relativamente nova, apesar da antiga relação entre o vinho e o turismo. O surgimento do enoturismo é função desta relação e principalmente do reconhecimento pelos governos, pelos pesquisadores e pelos setores das atividades econômicas envolvidas neste setor da economia.

Conforme observam Bordini e Ruschmann (2009), para o turismo o vinho é um importante elemento atrativo em uma destinação e pode ser a motivação principal da viagem.

Conforme Pacheco (2001, p. 339), “as realizações de roteiros de vinhos nos países como França, Itália, Espanha, Portugal e Alemanha são, muitas vezes, mais procurados que as visitas a museus e monumentos históricos”. Esses países

utilizam sua oferta enogastronomica com principal atrativo cultural, visto que o vinho é considerado patrimônio cultural, estando intimamente ligado à tradição histórica desses povos e, conseqüentemente á gastronomia.

Falcade (1999, p. 43) observa “para que a prática do enoturismo se fortaleça na região, alguns incrementos são necessários, tais como a caracterização geográfica do vinho, tornando-se referencia para assimilar a origem dos produtos” Isto cria uma identidade, fazendo que haja um vínculo entre a uva a região e um conceito de qualidade.

Para o negocio de produção de uvas e vinhos, o turismo pode ser um meio importante para a construção de uma rede de relacionamentos com os clientes, a partir do conhecimento de todo o processo de produção, bem como, no caso de pequenas vinícolas, a implantação da venda direta aos turistas.

Falcade (1999) destaca que o vinho cria condições para estimular a hospitalidade entre as pessoas, no sentido que estimula a convivialidade, pois possui a característica de juntar pessoas em seu redor, uma degustação é um momento estimulante de convivência. Neste processo também a comensalidade é estimulada, pois o comer e beber são coisas importantes para o ser humano, é possível observar que as principais religiões do mundo conferem significados simbólicos à alimentação e à bebida, normalmente este símbolos possuem vínculos na hospitalidade.

Observa Carvalho (2004, p.12). “A alimentação não existe para o ser humano como mera resposta automática a uma necessidade fisiológica. O habito de alimentar, ao se desenvolver de forma inseparável das relações sociais, torna-se parte da cultura da sociedade carregando-se de sentidos e simbolismos”.

A comensalidade, o ato de comer junto é uma forma de iniciar e manter relações entre pessoas, degustar um vinho de forma solitária não cria um clima específico, pois o comer e beber para o humano, não é um ato individual e, sim uma atividade eminentemente social, pois uma das formas de estreitar os laços entre as pessoas é a compartilha da mesa.

1.2 A Evolução do Enoturismo

O enoturismo cresce em todas as regiões vinícolas do mundo e também do Brasil, apresentando-se como uma alternativa para viagens individuais e em grupos organizados, com a finalidade de conhecer o cultivo das uvas e a produção dos mais diversos tipos e sabores de vinhos bem como apreciar sua degustação e, criando oportunidades no entorno principalmente na área de serviços, tais como hospedagem, gastronomia regional e entretenimento.

Bordini e Ruschmann (2009. p.243) destacam que “as rotas de vinhos são os instrumentos que viabilizam e organizam a disseminação do enoturismo, promovendo o potencial das regiões nas quais se localizam”.

É possível observar também que, existe a contribuição para o desenvolvimento local e o incremento da qualidade de vida das populações rurais, com o surgimento de novas oportunidades de trabalho e aumento da renda per capita da população da região.

Ao diversificar o escopo dos produtos e serviços turísticos disponíveis, principalmente quando promovem visitas às adegas, criam-se também associações à produção do vinho, tais como, paisagens etnográficas e culturais.

A análise sobre o desenvolvimento do enoturismo, pode ser observada considerando uma divisão no mapa mundial do vinho. Conforme Pacheco (2000) esta divisão contém três grupos de países produtores de vinho. O primeiro grupo composto por países tradicionais da Europa; Portugal, Espanha, Itália e França. Ainda segundo Pacheco (2000), o segundo grupo é composto por Argentina e Chile, que já possuem alguma tradição na produção de vinho. No terceiro grupo o autor coloca os países Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, e África do Sul, observa inclusive que estes países produzem vinhos excelentes, porém ainda não são muito conhecidos.

Locks, 2005 cita que em 2003 foi elaborada a Carta ao Enoturismo da Europa, devido exatamente, ao desenvolvimento da atividade nesta região. As resoluções da assembléia das regiões vinícolas da Europa potencializou as diferenciações regionais com vocação vinícola, agrupando os produtores a fim de

permitir aos turistas livre escolha para realizar seu roteiro em escala local ou regional.

Existem na atualidade (216) rotas de vinhos na Europa, subdivididas entre os países; Itália (98), Eslovênia (20), Espanha (16), França (15) Alemanha (11), Portugal (11), entre outros países.

Segundo Pacheco (2000), existe em Portugal trezentos (300) mil produtores de vinho, formados basicamente por pequenos e médios. As principais regiões vinícolas são Algarve, Bairrada, Bucelas, Carcavelos, Colares, Dão, Douro, Moscatel de Setubal, e Vinhos Verdes, que oferecem aos enoturistas a oportunidade de conhecer o universo de vinhos ótima qualidade e diversidade e, ainda descobrir a gastronomia e o resgate de antigas técnicas e tradições.

Quanto à Espanha, Ferraz (2002), afirma que a região de Ribeira Del Duero, ao norte de Madri, oferece aos visitantes passeios para conhecer a história do vinho nessa região, visitar bodegas e degustar os vinhos, além de disponibilizar opção de hotel temático.

Na França, os roteiros conciliam visitas às vinícolas e degustação de vinhos locais, incluindo extensa programação turística com rotas gastronômicas e hospedagens diferenciadas. Bordeaux é a região mais conhecida e dispõem de programação que inclui visitas aos renomados produtores tais como; Chateau Mouton Rothschild e, ao Museu do Vinho. Em Sauternes esta localizado o hotel Smith Haut Laffite, conhecido por seu centro exclusivo de tratamento através vinoterapia.

Um dos países de maior tradição na viticultura, a Itália, pode ser dividida em varias regiões produtoras, por exemplo, Abruzzo, Veneto, Calabria, Toscana, entre outras. Conforme Pacheco (2000) a vitivinicultura chegou ao país por meio das colônias gregas fundadas no continente e na ilha da Sicília por volta de 800 a.C. Observa também que a região de Veneto rica em artes e cultura é também a primeira em produção de vinho com denominação de origem (DOC). Nessa região há programação turística incluindo rota gastronômica e visitas às vinícolas.

O desenvolvimento do enoturismo, quanto ao segundo grupo definido por Pacheco (2000), passa pela Argentina onde a cultura da vinha e a produção do vinho ocorre especialmente próximas à cordilheira dos Andes. A região mais

conhecida é Mendoza que possui grande quantidade de bodegas, a grande maioria delas abertas para a prática do enoturismo.

Por sua vez o Chile, que até os anos 1970 produziam vinhos envelhecidos e com excesso de álcool, principalmente para o consumo interno, mudou sua estratégia e, segundo Pacheco (2000), abriu-se para o mercado externo por volta de 1980, trazendo grandes investimentos de empresas internacionais em tecnologia, o que mudou a qualidade do produto, principalmente o vinho tinto. O principal pólo de enoturismo está localizados no Vale do Aconcágua, que oferece visitas às principais vinícolas e boa infra-estrutura de hospedagem e lazer.

O Brasil, a partir da década de 1970, observa Pacheco (1999), melhora muito a qualidade do vinho aqui produzido. Atraídas pelo potencial do mercado nacional, empresas multinacionais investem em novas instalações e novas tecnologias de produção do vinho. Neste período há um crescimento da vitivinicultura e a expansão principalmente no Rio Grande do Sul, que já tinha um pouco de tradição na produção de vinhos, e de forma inovadora para a região do Vale do São Francisco, nos estados de Pernambuco e Bahia.

Quanto ao perfil do enoturista, Bordini e Ruschmann (2009) destacam uma pesquisa realizada nos vinhedos europeus. Esta pesquisa identificou que eles viajam preferencialmente em grupos, interessam-se também pela gastronomia e, em aproveitar a viagem de forma completa, ou seja, o turista procura o vinho, porém possui interesse em outras coisas existentes na região.

Segundo essa mesma pesquisa, o enoturismo se constitui em um complemento para o turismo cultural, visitando o patrimônio e as paisagens históricas, combina bem com atividades de lazer tais como: o golfe, spas e compras, porém, não apresenta afinidade com o turismo de aventura.

As autoras observam ainda que no Brasil, uma pesquisa desenvolvida em Garibaldi, no Rio Grande do Sul, por Fávero (2006), com o objetivo de identificar o perfil e o nível de satisfação do enoturismo na localidade, apontou que os principais motivos para a visita são as vinícolas, o vinho e os espumantes, a hospitalidade dos moradores, a gastronomia, a natureza, a paisagem, o clima, entre outras características da região.

A pesquisadora identificou também que a maioria dos visitantes origina-se de Porto Alegre e seu entorno, de São Paulo, e em menor número, de outras cidades gaúchas. A faixa etária situa-se com maior predomínio entre 31 e 40 anos, viajam em família e 53% deles não pernoitam na cidade, caracterizando um turismo de passagem.

1.3 Degustação no Enoturismo

O elemento de estímulo para o enoturismo é o vinho e, como é de conhecimento generalizado este contém álcool. Este em excesso é prejudicial à saúde das pessoas, interfere negativamente nas relações e possui potencial como causador de acidentes. Portanto é um tema fundamental que necessita atenção de todos os atores envolvidos na operação do enoturismo.

O site Vinimarket, observa que os riscos à saúde promovidos pelo consumo excessivo do vinho, ou de qualquer bebida alcoólica, são bem conhecidos. Os vitivinicultores em escala comercial estão sensibilizados para o problema, admitem ser o vinho um produto com diversos teores de álcool, porém administram o negócio relacionado a esta bebida, no sentido do bom uso, destacando sua longa tradição, enfocando na educação na degustação, e na sociabilidade, em níveis de excelência cada vez mais apurados.

Em várias regiões vinícolas, principalmente aquela da Alsácia, na França, afirmam Bordini e Ruschmann (2009. p. 244) “implantou-se um programa denominado “universo dos sabores”, um sistema educacional no qual professores ensinam às crianças os cinco sentidos da degustação de vinhos”.

Em várias regiões, a ênfase concentra-se no comportamento profissional dos produtores, primeiro avisando aos consumidores sobre os efeitos do vinho na sua saúde, em segundo, desenvolvendo parcerias estratégicas com restaurantes, como o local ideal para provar e deliciar-se com um bom cardápio, acompanhado de um excelente vinho, no sentido de estreitar os laços entre as pessoas que compartilham da mesa.

Destaca-se também, a importância dos operadores turísticos das regiões produtoras de vinhos, no sentido de estimular os turistas a combinar os prazeres da

degustação de forma moderada e, sempre combinada com a gastronomia, enfatizando também a importância de se ver as belezas e as paisagens da região.

Pinto (2009) informa sobre a existência, em muitas regiões, de produtores que em parceria com operadores turísticos, utilizam a visita turística como uma forma de promover seus vinhos e educar os visitantes em atrações adicionais. Há, por exemplo, opções que combinam o ciclismo, com cursos de degustação de vinhos e de gastronomia.

Por exemplo, na Califórnia, o visitante terá uma idéia global do que seja o enoturismo caracterizado como o wineshopping (shopping de vinhos), enquanto na Espanha, o enoturismo é desenvolvido como uma experiência mais intensa, relacionada à cultura das uvas e à produção dos vinhos.

Assim, além da degustação de uma série de vinhos, a visita às bodegas incluirá além de visita aos vinhedos, palestras sobre a produção do vinho, informações básicas sobre as diferentes variedades e, ainda, a orientação assistida durante a degustação dos vinhos.

Uma dimensão muito importante, a ser destacada é a oportunidade de negócios para a área dos operadores turísticos, é um segmento promissor da atividade turística, seja pela variedade de regiões, em nível mundial, que oferecem a oportunidade da prática do enoturismo, conciliando com a crescente demanda para esta atividade.

Esta constatação é observada por Bordini e Ruschmann (2009) que destacam a afirmação do então presidente da Asociación Española de Ciudades de Vino (Acevin), criada em 1994, que afirma:

O turismo de sol e praia está se modificando. O desenvolvimento de novas destinações e produtos turísticos, a crescente preocupação com a proteção ambiental, o interesse pelos vinhedos e pelos vinhos e a demanda por produtos de qualidade conduzem a novas tendências para as viagens de turismo e de lazer. (MENDEL, 2007, p.5, tradução livre).

A intensidade no apreciar um vinho esta associada ao conhecimento de algumas características que envolvem o vinho e todo o seu processo. Porém carece também um processo de desmistificação, que de certa forma, alguns impõem ao ato de tomar vinho.

Sobre o assunto, Bordini e Ruschmann (2009) destacam Manoel Beato especialista em vinhos e autodenominado um “enogastronomista”. Em sua obra (Beato, 2006, p.7) ele observa; “se há um motivo primordial para se conhecer e degustar vinho, não há dúvida sobre qual seja: o prazer” Ainda destaca a importância e a necessidade de se desmistificar a noção que o mundo dos vinhos é algo restrito a poucos e reservado a uma elite de abastados.

A degustação do vinho deve estar ligada ao livre pensar, com a curiosidade e a descoberta de aspectos específicos existentes em cada tipo de vinho. Portanto como se observa em Beato (2006) para apreciar os vinhos, em um roteiro enoturístico, é preciso estar livre para novas experiências e desafiar os prazeres.

Quanto à associação da degustação do vinho com os sentidos, Bordini e Ruschmann (2009) utilizam conhecimentos destacados por Rogério Dardeau, que afirma; “o vinho é o encontro dos sentidos” e explica que:

O vinho envolve o uso de três sentidos: a visão, para apreciar a cor e os tons, o olfato, para sentir os aromas; o paladar, para sentir o sabor. Porém, os poetas dizem que no vinho encontram-se os cinco sentidos. Somam-se aos três básicos, o tato pelo envolvimento das mãos com as taças e a audição quando se produz o sonoro “tintim” por saúde e felicidade. Por isso, degustar, não é nada mais do que apreciar, beber com atenção aos sentidos e às impressões que a bebida traz aos sentidos. (DARDEAU, 2004, p.43)

Dardeau (2004) destaca que, o hábito de dizer saúde ao brindar, veio de tempos imemoriais, quando a conservação dos alimentos era precária e, não raro,

encontravam-se nas refeições ingredientes estragados, ensejando, por isso, os votos de boa saúde.

Dardeau, (2004, p.43) recomenda ainda a importância dos sentidos na apreciação de um vinho ao afirmar; “este sentido deverá estar livre de qualquer influencia” e conta que os franceses desenvolveram o costume das taças com hastes longas para distanciar as mãos perfumadas da bebida. Ensina ainda o autor, aos novatos na degustação de vinhos:

A propriedade de impressionar os sentidos é conhecida como organoléptica e assim, ao falar da característica organoléptica de determinado vinho, o degustar refere-se às sensações visuais, olfativas e gustativas que aquele vinho proporciona. (DARDEAU, 2004, p.46)

Bordini e Ruschmann (2009) comentam que o chamado serviço do vinho, é um ato de respeito. É o momento em que há o reconhecimento dos trabalhos da vitivinicultura, do vinhateiro, do enólogo e o de todos quantos se dedicam à videira e ao vinho.

Será benéfico se o enoturista conhecer de forma básica, alguns aspectos relacionados ao vinho, dentro destes é possível destacar:

- Quanto aos tipos são: tintos, rosados, brancos, espumantes, fortificados e doces;
- Quanto à origem: indica o estilo, tipicidade e qualidade;
- Quanto ao produtor: como a parreira foi cuidada;
- Quanto às uvas ou cepas: remetem ao frescor, leveza ou opulência do vinho;
- Quanto à vinificação: mostra o processo de elaboração, se o vinho passou por tanque de inox ou estagiou em barril de carvalho e por quanto tempo;

- Quanto à idade, relativa ao ano de produção (safra), informa se o vinho está momento de ser bebido;
- Quanto ao preço é fundamental, o famoso custo e benefício, ou seja, se o grau de prazer que o vinho proporciona, corresponde ao seu preço.

Para o enoturista, que já possui um grau mais evoluído em conhecimento sobre características do vinho, principalmente aquelas ligadas ao paladar, é possível destacar mais alguns aspectos sobre o produto, que auxilia o enoturista no processo de obter prazer e desfrutar melhor a sua viagem de degustação. São eles:

► Percepção sobre a idade do vinho:

Incline a taça 45° sobre um fundo claro. A cor lhe dirá a idade do vinho. Os tintos jovens têm cores intensas e violáceas. Com o tempo, se tornam mais finos, com tons avermelhados e, ao final apresentam uma cor alaranjada intensa e com tonalidades de marrom. Os brancos, claros e esverdeados na sua juventude, evoluem para tons dourados e, quando envelhecidos, a cor fica amarelada e com tonalidades que remetem a cor cobre.

► Percepção sobre o aroma do vinho:

Agite a taça para que aflorem seus aromas. Descobrirá o perfume de frutas e da madeira, se o vinho tiver sido armazenado e tonéis de carvalho. Com a prática, descobrirá muito mais aromas tais como; flores, ervas, balsâmicos e outros.

► Percepção sobre o sabor do vinho:

Passe um leve gole pela boca e perceba se o vinho deixa uma sensação de possuir peso: se lhe enche a boca e é estruturado, ou se passa rápido e mais leve. Além disso, observe a textura, pode apresentar a sensação de ser leve como a seda, ou aveludado, áspero e adstringente, com a sensação de oleoso e adocicado.

Outro aspecto interessante que envolve o mundo do enoturista quanto ao domínio do vinho é sobre o envelhecimento deste. Em seu blog Roberto Gerosa descreve sobre este assunto. Informa que quando instigado aconselhar os mais jovens sobre a vida, o dramaturgo carioca Nelson Rodrigues (1921- 1980), tinha a resposta pronta: “Envelheçam”.

O mesmo adágio, no entanto, não pode ser aplicado sempre a todos os tipos de vinhos, ao contrário do que se pensa o senso comum nem todo vinho tem no seu “DNA” as condições de evoluir com o tempo. Muito pelo contrário, a maioria esmagadora dos rótulos é lançada para consumo imediato, direto da prateleira para a taça.

O enoturista deve possuir o conhecimento que, a longevidade do vinho depende de alguns fatores, tais como; o índice de teor alcoólico, nível de açúcar e quantidade de acidez da bebida e, para os tintos, da qualidade dos taninos.

Muito importante também nesta equação é a qualidade da adega, da rolha, de onde afinal as garrafas acompanharão o passar dos anos. E nem todos os vinhos envelhecem igual.

O envelhecimento, na realidade é uma troca, um pacto entre o consumidor e o vinho. Se ganha algumas coisas e perdem-se outras. Em uma viagem de degustação é importante observar estas características, isto proporciona ao enoturista um prazer maior no ato de degustar e trocar estas informações com outros apreciadores.

Já os vinhos com capacidade de guarda, mesmo os do novo mundo, podem perder a exuberância de frutas com o tempo na garrafa, mas os taninos se amaciam e o conjunto fica mais equilibrado e harmonioso, a madeira se integra mais à bebida.

Surgem neste estágio aromas e sabores deliciosos e oníricos, tornando o vinho mais complexo e fascinante. Quem já provou um tinto que evoluiu bem com os anos sabe bem sobre o tema. Isto pode ser comprovado na Enciclopédia Larousse (2007) onde é possível observar que há séculos os barris de carvalho influenciam o gosto do vinho e que a qualidade da madeira tem sua importância.

É possível observar que o domínio dos aspectos citados não é condição fundamental para uma viagem de enoturismo, o vinho pode ser degustado simplesmente pelo prazer de sua degustação.

Porem este conjunto de informações propicia uma evolução no conhecimento e, o prazer será ainda maior nas experiências da busca dos diferentes sabores, aromas, passando pela idade e até inclusive origem do vinho.

Vale lembrar que tornar-se um apreciador de vinhos não é tarefa fácil, sendo necessário provar muitos e variados vinhos, antes de se chegar a perceber os detalhes descritos em seus aspectos, ou seja, ser um apreciador de vinhos é um processo contínuo.

1.4 Enoturismo no Brasil

Conforme Pacheco (1999), o Brasil, a partir da década de 1970, melhora muito a qualidade do vinho aqui produzido. Atraídas pelo potencial do mercado nacional, empresas multinacionais investem em novas instalações e novas tecnologias de produção do vinho. Neste período há um crescimento da vitivinicultura e a expansão principalmente no Rio Grande do Sul, que já tinha um pouco de tradição na produção de vinhos, e de forma inovadora para a região do Vale do São Francisco, nos estados de Pernambuco e Bahia.

O enoturismo cresce no Brasil em função desta nova estratégia e, tem seu foco principal no Rio Grande do Sul, especificamente na Serra Gaúcha onde se localiza o Vale dos Vinhedos, a primeira região no Brasil a possuir Denominação de Origem. A maior região produtora de vinhos nacionais possui propriedades já adaptadas para o enoturismo, oferecendo cantinas, boa gastronomia e hospedagem aos turistas que a visitam.

Uma região que também merece destaque, quanto ao enoturismo esta situada em São Roque no estado de São Paulo, lá existe a estrada do vinho, onde estão localizados varias propriedades que oferecem a degustação do vinho e uma gastronomia de boa qualidade. Conforme descreve, Santos (1938), a cidade de São Roque foi fundada por Pedro Vaz de Barros em 1657, este se instalou na região introduzindo vários produtos como trigo, milho e principalmente a uva, tornando-se assim o primeiro viticultor da cidade.

Conforme Bordini e Ruschmann (2009) é possível destacar as seguintes regiões: No Sudeste; Andradas, Caldas, Poços de Caldas, Santa Rita, em Minas

Gerais; São Roque, em São Paulo; no Sul, além da região de Bento Gonçalves no Rio Grande do Sul, ainda são consideradas Bagé, Candiota, Canela, Caxias do Sul, Dom Pedrito, Encruzilhada do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Gramado, Monte Belo do Sul, Pádua, Nova Roma do Sul, Pinheiro Machado, Pinto Bandeira, Santana do Livramento, Veranópolis, Viamão e, ainda, Curitiba, no Paraná e Urussunga em Santa Catarina.

Segundo os especialistas, sem desmerecer as demais regiões, destacam Bordini e Ruschmann, (2009 p.249), “o enoturista, em viagem de degustação pela Serra Gaúcha, não poderá deixar de visitar o Vale dos Vinhedos, especialmente as vinícolas Angehben, Casa Valduga, Cavalleri, Cavi de Pedra, Dom Candido, Dom Laurindo, Miolo, Pizzato e Vallontano”.

Possuem destaque também, dentro do Rio Grande do Sul, regiões muito importantes tais como: a cidade de Bento Gonçalves, com as vinícolas Aurora e Lovara. Na região de Pinto Bandeira, a adega de Dom Giovani e a Cave de Amadeu e, em Nova Pádua a adega Boscato.

A região nordeste do Brasil, até então, não possuía tradição na produção de vinhos, fato justificado pela característica de seu ambiente clima e solo. Porém com a implantação de tecnologia este fato está mudando e de forma rápida, fazendo com que a região do vale do São Francisco se transforme também em um local propício para a produção de vinho e conseqüentemente para o enoturismo.

Ainda com relação à região nordeste do Brasil, quanto ao aspecto do ambiente para produção de vinho, é interessante observar o que afirma Pinto (2009 p.570), “Trata-se de uma região semi-árida, de boa fertilidade, situada no paralelo 8º latitude sul, completamente afastada daquela considerada propícia para a produção de vinhos, ou seja, entre os paralelos 30º e 50ª latitude norte e sul”.

Dentro desta região destacam-se os municípios de Petrolina, Santa Maria da Boa Vista e Lagoa Grande, onde a fruticultura irrigada pelas águas do Rio São Francisco transformou um ambiente, outrora semi-árido, em um oásis formado por fazendas que cultivam extensas parreiras de uvas, onde é possível destacar as espécies; Shiraz, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Tannat entre as tintas. Moscato Canelli, Sauvignon Blanc e Chenin Blanc se destacam entre as brancas.

O clima seco, associado a uma alta taxa diária de insolação e de poucas chuvas, permite o plantio e a colheita de frutas, produzidas dentro dos mais exigentes critérios de qualidade e atendendo ao mercado nacional e internacional.

Nessa região, com a produção de uvas estabelecidas comercialmente, e o sucesso da produção de vinhos, premiados nacional e internacionalmente, iniciou-se o interesse e a perspectiva de se desenvolver e organizar a visitação turística às áreas produtoras e aos seus espaços de degustação.

Destaca Pinto (2009, p.572), “Não se pode esquecer a forte atração que a região exerce por causa das suas peculiaridades geográficas, fazendo com que as empresas se preparem com estrutura adequada para oferecer boas condições, visando especificamente ao enoturismo que se mostra crescente”.

Segundo Pereira (2007), diferentemente de outras regiões produtoras do mundo, com climas temperados, que têm apenas uma safra por ano, o Vale do São Francisco pode produzir duas, até três safras anuais.

CAPITULO 2 – A VITIVINICULTURA

A vitivinicultura consiste na operação de produzir o vinho desde o cultivo da uva até o seu processo de fabricação, armazenamento e distribuição.

Com o objetivo de contextualizar o entendimento da vitivinicultura e sua relação com o enoturismo vamos dividir o seu estudo em partes, primeiro fazendo uma inserção pelo mundo do vinho, registrando um pouco da sua história registrada por alguns autores especialistas no assunto.

Em seguida descrever a viticultura que consiste no cultivo da uva, passando pelo plantio e os cuidados com as plantações, descrever alguns dos muito tipos de cepas existentes para a produção do vinho.

Será também conteúdo deste capítulo a vinicultura que é responsável pela fabricação do vinho, descrever sobre o processo de produção descrevendo todos as principais fases, como por exemplo, a fermentação. Também serão descritas as varias formas de guarda onde esta inserido o importante processo de envelhecimento.

2.1 A Historia do Vinho

A enófila Adriana Grasso, considerada uma das maiores especialistas em Vinhos Italianos do Brasil, e também membro da “Accademia Italiana della Cucina”, destaca os benefícios do vinho como função medicinal observando que; “Em 1865, Louis Pasteur, o grande cientista francês, empregou o vinho em diversas experiências, declarando que o vinho é a mais higiênica e saudável das bebidas”.

Esta frase significa a essência do vinho, este é um produto resultado da ação da natureza em toda a sua plenitude.

O vinho não é consequência da mistura de diversas matérias-primas, por isso não é um produto fabricado no conceito tradicional de composição de diferentes materiais. O vinho é obtido, pela fermentação de um suco de fruta natural madura, principalmente a uva de origem da espécie *Vitis Vinifica*.

Alguns autores admitem que esse nome, vinho, seja reservado só para bebidas provenientes da uva. Na verdade, o vinho mais antigo que se conhece nem era proveniente de fruta, mas de mel.

A pesquisa na história do vinho, inclusive as lendas sobre ele, nos remete à sua característica agregadora, e também ao fato de estimular os encontros e a convivência entre pessoas e até mesmo uma forma incipiente de turismo, Enciclopédia Larousse (2007, p. 17) destaca, “foram criadas grandes frotas do vinho, centenas de navios que viajavam para Londres ou aos portos de Hansa. Os rios também se tornaram importantes rotas comerciais”.

Conforme Pinto (2008) a origem do vinho é anterior ao advento da escrita, antecipando-se, portanto, à própria história. Sementes encontradas em cavernas habitadas no período paleolítico comprovam esta afirmação.

É impreciso o local e a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, pois um cacho de uvas caído, potencialmente torna-se, um tipo de vinho.

Renaldo Prestes afirma em seu blog: “O vinho não precisou esperar para ser criado ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas e o seu suco retido”.

Existem inúmeras lendas sobre onde e como surgiu o vinho, alguns relatos descrevem que o vinho está relacionado à mitologia grega.

Um dos vários significados do festival de Dionísio em Atenas era a comemoração do grande dilúvio com que Zeus (Júpiter) castigou o pecado da raça humana primitiva, desse dilúvio apenas um casal sobreviveu, seus filhos eram: Orestheus, que teria plantado a primeira vinha e, Amphictyon, de quem Dionísio era amigo e para quem ensinou sobre vinho. Estes tinham como irmã Helena, a primogênita, cujo nome deu origem ao nome da raça grega.

É possível observar, nesta leitura da história, o papel do vinho como agregador e estimulador da hospitalidade, Pinto (2008) observa que Plutarco descreveu os Simpósios, onde o vinho ocupava papel predominante.

Os rituais nos quais aparecia o alimento seguiam uma tradição de banquete, em que a peça fundamental eram os discursos, estes sempre precedidos pelos vinhos, cuja quantidade era determinada pelo presidente da reunião (simposiarca).

Outra lenda muito citada é atribuída ao escritor Omar Khayyam, que descreve a história de um rei persa de nome Jamsheed. Em sua corte as uvas eram conservadas em grandes jarros de barro, um dia em um destes recipientes observou-se certa efervescência produzida por um líquido que exalava um forte odor.

Supondo ser algo venenoso o rei ordenou que ninguém fizesse uso do mesmo, porém, uma jovem desiludida da vida resolveu suicidar-se, tomando o líquido proibido pelo rei.

No entanto para sua surpresa e a dos demais membros da corte, não só não morreu como se livrou totalmente da tal depressão que a conduzia ao suicídio, voltando a viver alegremente e com muito otimismo.

Há também um relato bíblico do Velho Testamento, capítulo nove do Gênesis, onde é descrito que Noé após o dilúvio desembarcou os animais e, depois plantou uma vinha da qual colheu o fruto e fez o vinho.

Em seguida, tomou desse vinho até a embriaguez, desnudando-se em seguida, tendo sido coberto pelo seu filho mais novo.

Pinto (2008) destaca também uma lenda de origem basca, diz que um homem denominado Ano trouxe consigo em sua embarcação, uma série de plantas, entre elas uma videira. De forma curiosa, a língua basca é uma das mais antigas do ocidente, e o nome Ano em basco significa vinho.

Conforme Enciclopédia Larousse (2007) o antigo Egito nos deixou listas de vinhos, em suas jarras que mencionavam até o ano, o vinhedo e o nome do vinhateiro, estes são considerados os primeiros rótulos que se tem notícia.

Os Babilônios promulgaram leis regulamentando a exportação de vinhos. Enciclopédia Larousse (2007, p. 16) cita “Eles também evocaram em termos poéticos um vinhedo mágico feito de pedras preciosas na Epopéia de Gilgamesh, a primeira obra da literatura universal, que data aparentemente do século XVIII a.C”.

Durante a Idade Média, a Igreja Católica além de passar a ser a detentora das verdades humanas e divinas, torna-se também a protetora das técnicas do processamento do vinho.

Enciclopédia Larousse (2007) observa que, felizmente o simbolismo do vinho na liturgia católica faz com que a igreja desempenhe, nessa época, o papel mais

importante do renascimento, desenvolvimento e aprimoramento dos vinhedos e do vinho.

Assim, nos séculos que se seguiram, a Igreja foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho. Os monges não se contentaram em fazer o vinho, eles o melhoraram.

Conforme Enciclopédia Larousse (2007) na Idade Média, os cistercienses da Borgonha foram os primeiros a estudar o solo da Côte d'Or e, a transformar os vinhedos selecionando as melhores plantas, experimentando a poda e escolhendo as parcelas não expostas ao gelo, aquelas que davam as uvas mais maduras.

Para o homem da Idade Média, o vinho e a cerveja não eram um luxo, mas uma necessidade. As vilas ofereciam uma água impura – muitas vezes perigosa para a saúde – Cumprindo papel anti-séptico, o vinho constituía um elemento da medicina rudimentar da época. (ENCICLOPÉDIA LAROUSSE 2007, p. 17)

Alzer e Braga (2007, p.18) descrevem que; “Dom Pérignon, tido como criador do champanhe, foi um dos religiosos cujo nome ficou definitivamente associado ao vinho”.

Também as universidades tiveram seu papel na divulgação e no consumo do vinho durante a Idade Média.

Numa forma primitiva de turismo, iniciada pela Universidade de Paris e propagada pela Europa, os estudantes recebiam salvo conduto e ajuda de custo para viagens de intercâmbio cultural com outras universidades.

Conforme Alzer e Braga (2007) os estudantes andarilhos gastavam mais tempo em tavernas do que em salas de aulas e, embora cultos, estavam mais

interessados em mulheres, músicas e vinhos. Eles se denominavam a "Ordem dos Goliardos" e, conheciam mais do que ninguém, os vinhos de toda a Europa.

Ainda segundo Alzer e Braga (2007), três épocas assinalam a história do vinho; a primeira é a do barro cozido, da ânfora usada por gregos e romanos, a segunda a do tonel, e a terceira a da garrafa elaborada com vidro. Destacam como curiosidade que quanto ao vidro para a guarda do vinho, há relatos que se encontra no museu de Speyer na Alemanha, uma ânfora de vidro onde foram encontrados vestígios de vinho, esta ânfora é datada do século III.

Afirmam Alzer e Braga (2007) que no século XI a indústria do vidro em geral e, das garrafas em particular, atingiu um alto grau de refinamento na República de Veneza.

Para resguardar o segredo da fabricação do cristal de vêneto o governo transferiu a indústria para a pequena ilha de Murano próxima de Veneza, mesmo assim, vários artesões conseguiram sair da ilha, trazendo com eles a arte da produção para localidades como França, Alemanha, Catalunha e Boêmia.

2.2 A Viticultura

Segundo Pinto (2008), ampelografia é o nome dado a ciência que estuda a videira. Esta por sua vez é a responsável pela geração dos frutos que são usados para a produção do vinho.

Em Vinhos do Mundo (2004), é observado que a videira é classificada no gênero das vitis, que possui muitas espécies (alguns registros informam a existência de mais de quarenta espécies) entre estas, figura a *Vitis vinifera*, que é responsável pela geração da uva que propicia a produção de vinho.

Dentro desta espécie calcula-se que são usadas, mais freqüentemente, por volta de cinquenta tipos para a elaboração de vinho.

Conforme Pinto (2008), existem outras espécies tais como; *Vitis Lambrusca*, *Vitis rupestris*, *Vitis riparia*, *Vitis bourquina*, entre outras, que possuem a características de uva de mesa, próprias para a produção de suco e passíveis de serem utilizadas na produção de vinho, porém de qualidade inferior em razão do seu perfil estrutural.

No entanto estas espécies se revestem de grande importância pela resistência que possuem contra a ação deletéria de certos insetos, tornando-as eficientes na utilização como porta enxerto para as cepas nobres e mais sensíveis às pragas.

Pinto (2008, p.27) descreve que “a videira é uma planta dependente do ponto de vista da sustentação por se tratar de uma trepadeira, o que implica em técnicas diferentes de condução para o seu cultivo”. Para resolver este problema muitas são as técnicas no plantio das videiras.

Estas técnicas são utilizadas também em função a melhor exposição dos frutos ao ambiente de forma geral, procurando aumentar a qualidade do mesmo e, também aumentar o índice de produtividade da videira.

Com relação à qualidade do fruto da videira é interessante destacar Alzer e Braga (2007) que observam a importância da qualidade dos frutos, citando uma passagem sobre o enólogo Frances Emile Peynaud. Este ao assumir a responsabilidade técnica do famoso Château Margaux, recebeu dos proprietários a responsabilidade de produzir o melhor vinho do mundo, no que Peynaud respondeu “É simples, basta me darem as melhores uvas do mundo”.

Conforme Pinto (2008), as técnicas mais comumente utilizadas são:

Arvoredo; quando a videira cresce como um arbusto e os cachos com os frutos dispõem-se naturalmente nos ramos da videira. Conforme o autor esta técnica é muito utilizada em regiões de ambientes quentes com pouca umidade e solo de pequena profundidade.

Latada; a videira tem seus ramos distribuídos horizontalmente em forma de pérgula, formando uma espécie de caramanchão, os cachos com os frutos ficam pendurados sob esta cobertura. Segundo o autor a produtividade é alta, mas a insolação para os frutos fica prejudicada pela presença da folhagem.

Espaldeira; as videiras são plantadas em fileiras, distando uma da outra por volta de um metro e meio e entre fileiras por volta de três metros. Cada planta é sustentada por um suporte e são interligas por fios semelhante a uma cerca de arame liso. Segundo o autor esta técnica propicia melhor exposição aos raios

solares, favorecendo o amadurecimento do fruto além de permitir boa aeração, visando à menor incidência de doenças.

Lira; as videiras são plantadas suportadas por suportes metálicos ou de madeira com formato de uma lira, estes suportes são interligados por fios de acoque sustentam e orientam o crescimento dos ramos. Segundo o autor este sistema permite ótima exposição dos cachos ao sol e a otimização da área de plantio.

Pinto (2008), destaca ainda o modelo Manjedoura, que é uma variação da Lira, a Cruzeta que é uma variação da Latada porém mais estreita e longa. Destaca também o modelo Enforcado, como sendo muito antigo e somente utilizado em Portugal, onde atualmente é preservado mais como curiosidade, neste a videira cresce apoiada em uma árvore, geralmente um castanheiro, envolvendo toda a planta.

O ciclo evolutivo da videira é formado por três fases denominadas; Hibernação, Floração e Frutificação onde acontece também o amadurecimento do fruto. Este ciclo evolui do inverno para o verão, quando os frutos necessitam de uma ampla exposição ao sol. A Enciclopédia Larousse (2007) destaca que na da frutificação, em processo de amadurecimento, o principal inimigo é incidência de chuvas que podem prejudicar os frutos na concentração de açúcar.

Os viticultores especialistas, sempre professam que o segredo de um bom vinhedo é a consistência e a manutenção de uma poda regular e específica que ocorre em várias etapas. Pinto (2008) observa que a poda faz parte da vida de um parreiral, objetivando a exclusão de ramos demasiados, a redução de cachos como também a simplificação folhear. A redução dos cachos é necessária para a concentração de qualidade nos remanescentes. No processo da poda dos cachos, existe inclusive a participação do enólogo juntamente com o viticultor na decisão, e esta é função do tipo de vinho que se deseja produzir.

A videira depende fundamentalmente do clima e do solo e de muito cuidado com doenças. Não é incomum o acontecimento de alguma praga que as afetam, exigindo pronta ação dos viticultores.

Sobre doenças nas videiras, Pinto (2008), destaca um acontecimento marcante ocorrido durante a segunda metade do século passado, sobre uma praga que praticamente dizimou vinhedos em todo mundo, principalmente na Europa. A praga é a larva de um inseto da espécie *Phylloxera Vastatrix* e *Vitifoliae*, de origem americana, levadas pelos europeus junto com as cepas americanas que queriam experimentar naquela época.

Observa Pinto (2008, p.24) que, “a recuperação foi penosa e longa, tendo sido encontrada pela prática da “enxertia” de cepas viníferas nobres em troncos de cepas americanas imunes ao inseto”. Destaca também que o Chile foi uma das exceções ao ser poupado pela praga.

Quanto a esta característica de exceção do Chile, descrevem Alzer e Braga (2007, p.40), “Por causa de suas defesas naturais – ao norte, o deserto de Atacama, o mais árido do mundo; ao sul, as terras geladas; a leste, a cordilheira dos Andes; e a oeste, o oceano Pacífico”.

Pinto (2008) observa que a técnica da enxertia consiste em plantar-se no solo, a videira resistente a filoxera, ou seja, imune a doença, denominado de cavalo ou porta-enxerto, em cima dela enxerta-se a videira vinífera, que não é resistente a praga, desta forma esta fica protegida, pois o ataque da praga se dá pelas raízes da videira.

Como já é possível observar é função da viticultura fornecer a matéria prima, ou seja, as uvas que irão produzir o vinho. Este possui uma extensa classificação, é possível observar na literatura que estas formas de classificar, possuem diferentes dimensões quanto ao foco.

A revista denominada Vinhos do Mundo (2004, p. 61) destaca “Os elementos básicos que compõem uma taça de vinho, aqueles que os especialistas analisam ao avaliar a qualidade de um vinho, são açúcar da uva, acidez, tanino e álcool”, portanto uma forma de classificar.

Outro exemplo são os vinhos espumantes e os vinhos não espumantes, existem os vinhos reconhecidos como vinhos finos e aqueles que são identificados com vinhos de mesa. Os finos são elaborados exclusivamente de uvas do tipo viníferas e os de mesa elaborados com uvas não viníferas.

Ainda sobre a classificação, Pinto (2008), também destaca a classificação dos vinhos como varietais, quando são produzidos com um único tipo uva e, “assembled” quando são produzidos com uma combinação de uvas.

Porém uma forma clássica de identificar o vinho e, que é muito comum para grande parte do seus consumidores, consiste em observar pela sua cor, ou seja, vinho tinto, vinho branco.

Os vinhos tintos são produzidos com uvas predominantemente de tonalidade vermelha, por esta razão caracterizam-se pela cor avermelhada em vários tons, pois estas são fermentadas com a casca. Aqueles que possuem tonalidade mais clara são mais leves e para consumo mais rápido. Já os mais escuros devem ser armazenados e envelhecidos.

A revista denominada Vinhos do Mundo (2004, p. 63) observa “Os tintos de médio corpo e bem encorpados, inclui os vinhos tintos mais clássicos do mundo que tem, sobretudo estrutura firme e muito corpo”.

As uvas mais utilizadas nos vinhos tintos:



Cabernet Sauvignon

Esta uva, uma das mais populares do mundo, dá origem a um vinho seco, encorpado, de tonalidade violeta e acentuado bouquet.



Merlot

Com ótimos resultados em diferentes lugares do mundo, esta uva dá origem a um vinho seco, encorpado, de cor intensa e baixa acidez.



Cabernet Franc

Uva de origem francesa que gera excelentes vinhos, tanto quando vinificada pura, como quando em combinação com outras uvas. Produz um vinho refinado, de cor não muito intensa.



Malbec

Uva originária da região de Bordeaux, que foi difundida com êxito para fora da França, principalmente para a Argentina. Com este tipo de uva, é elaborado um vinho de aromas frutados, bom corpo e acidez balanceada.

Os vinhos brancos são produzidos com uvas predominantemente de tonalidade branca, por esta razão caracterizam-se pela cor amarelada, com tons esverdeados e dourados.

Existem também vinhos brancos, fermentados com uvas vermelhas porém, a casca da uva é retirada logo no início da fermentação.

São elaborados com uvas não excessivamente maduras, visando assegurar uma boa carga de acidez, resultando em frescor gustativo.

A revista denominada Vinhos do Mundo (2004, p. 60) observa “Os brancos bem estruturados de sabores ricos cheios, ousados e dourados na taça a aparência destes vinhos é tão sensual quanto seu sabor”.

As uvas mais utilizadas nos vinhos brancos:

Chardonnay



Esta uva é considerada uma das melhores para a fabricação de vinho branco. É cultivada em diversos países, pois se adapta facilmente a diferentes tipos de clima. Gera um vinho seco, límpido, harmônico e agradável..



Semillón

Uva originária de Bordeaux, na França, mas que é produzida também na Nova Zelândia, Chile, África do Sul e Austrália. Seu produto é um vinho seco, de acentuada acidez, aromas intensos e sabor marcante.

Gewurztraminer



Vinho seco, com aromas que lembram frutas e flores do campo. De sabor intenso e agradável, o Gewurztraminer é elaborado com uvas originárias da região da Alsácia, no norte da França, e da região do Reno, na Alemanha.



Riesling

Uva que prospera em regiões frias e gera um vinho com sabor suave, aromas de frutas cítricas e um frescor particular. No Brasil, possui acentuado caráter jovem e delicado.

2.3 A Vinicultura

A vinicultura é o processo responsável pela produção do vinho, Pinto (2008), ensina que este é obtido pela fermentação alcoólica total ou parcial do mosto da uva, que é o produto do esmagamento da uva madura. Este processo tem início em função da ação de microorganismos naturais que existem na casca das uvas, denominados de leveduras, que atacam a polpa do fruto quando da ruptura de sua casca.

Pinto (2008) observa que o reconhecimento deste processo ocorreu nem 1860, quando Louis Pasteur desvendou o mistério da fermentação, identificando o microorganismo responsável pela reação, as leveduras, esclarecendo quimicamente a transformação do açúcar em álcool com liberação do gás carbônico.

Atualmente a indústria produtora de vinhos não espera mais pela espontaneidade do fenômeno, atuando com a introdução de leveduras cultivadas em laboratórios e criteriosamente selecionadas para o processo.

Na Enciclopédia Larousse (2007, p. 63) se observa “Fazer vinho é uma técnica que o homem domina há muito tempo, Durante milênios vinificar se tornou uma arte, cujas sutilezas e segredos foram transmitidos de geração a geração”. Porém já na metade do século XX o processo de elaboração do vinho tornou-se uma ciência, por exemplo, a fase de fermentação que para nossos ancestrais era tão estranho, que até os deuses eram invocados para explicá-lo, hoje pode ser controlado por um terminal de computador.

Nos dias atuais é possível observar, uma forte tendência em melhorar a qualidade do vinho. Para isto são desenvolvidas novas técnicas de manuseio, processo produtivo e também no armazenamento.

Os consumidores de forma geral adquiriram mais conhecimentos sobre o produto, e o gosto foi sendo apurado, como consequência, as exigências evoluíram para quesitos mais requintados.

Surge então um consumidor mais exigente, principalmente entre aqueles com poder aquisitivo maior, que leva os produtores de maior destaque ou renomados, principalmente os europeus, não somente a priorizar a qualidade final do vinho em relação à quantidade produzida, como desenvolver produtos mais sofisticados com destaque para o processo de envelhecimento.

Há de se destacar também a preocupação com a formação da mão de obra envolvida nas várias fases do processo, vários cursos surgiram agregando conhecimento técnico e de gestão, para os profissionais de toda a cadeia produtiva do vinho.

A vinicultura começa a utilizar técnicas científicas que ampliam as pesquisas sobre as vinhas, a fermentação e o envelhecimento em adegas. Estes conhecimentos aprimoram as técnicas de controle da qualidade, tornando-as mais eficazes, proporcionando produções mais estabilizadas e aumentando o indicador de produtividade.

No mesmo período a demanda pelo vinho aumenta de forma consistente, tornando-se uma moda no mundo inteiro.

Enciclopédia Larousse, (2007) destaca que os anos de 1980 e 1990 são particularmente benéficos na produção de vinho, onde os vinhedos renomados responderam de forma positiva o aumento na demanda.

Atualmente um processo que vem ocorrendo nos últimos anos, e é destacado na Enciclopédia Larousse, (2007) é o significativo crescimento dos melhores vinhedos do novo mundo que começam a rivalizar-se com os tradicionais vinhedos do velho mundo do vinho.

Esta constatação tem ocorrido em testes denominados de degustação a cegas, onde os participantes experimentam os vinhos, sem possuir acesso a sua marca ou mesmo origem.

Uma destas degustações é relatada na Enciclopédia Larousse (2007, p. 18) “Um exemplo famoso ocorreu em Paris (1976), quando um grupo de jurados degustou às cegas alguns vinhos de Bordeaux Crus com vinhos da Califórnia, EUA. O primeiro lugar coube a um vinho californiano, resultado surpreendente, conhecido como – O julgamento de Paris.”

Os componentes dos vinhos estão ligados àqueles contidos na uva e mais aqueles formados em seu processamento, entre estes componentes destacam a água, o álcool, os açúcares e também os polifenóis, por exemplo, os flavonóides que de acordo com pesquisas realizadas são benéficos ao ser humano na medida em que ajuda na redução dos radicais livres. Conforme observa Pinto (2008), todos os elementos devem compor o vinho de forma equilibrada dando-lhe harmonia e

possibilidade de evolução ao longo do tempo. Portanto depende de todo o processo, e para entendê-lo vamos descrever as principais fases;

Colheita; Esta ocorre após todo processo da viticultura. Como a uva tem enorme influência sobre o sabor e qualidade do vinho, a colheita precisa ser feita no tempo certo. Uma colheita prematura resulta em um vinho aguado, com baixa concentração de álcool. Enquanto uma colheita tardia produz um vinho rico em álcool, mas com pouca acidez. Portanto, algumas características que o enólogo que dar ao vinho possui relação com tempo da colheita, fazendo desta uma fase muito importante na elaboração do vinho e, principalmente quando a intenção é a obtenção de alguma característica especificamente vinculada com a concentração do álcool.

Esmagamento; outrora feito com os pés dos vinicultores, hoje é um processo mecanizado. Geralmente, as uvas são dispostas em um cilindro metálico perfurado, onde pás giram a mais de mil e duzentas rotações por minuto. No final do processo as cascas estão separadas das uvas, e se obtém uma espécie de sopa, onde estão contidos o suco as cascas e as sementes. Dependendo do tipo desejado do vinho, opta-se por um diferente processo, por exemplo, quando se deseja obter vinho branco de uma uva tinta, a separação das cascas é feita de forma prematura, pois esta é que dá a coloração ao vinho. Para a produção do vinho tinto, esta sopa é prensada por vários dias, e todo o conjunto é fermentado. A qualidade do vinho também possui relação com este processo de prensagem, o líquido resultante da primeira irá produzir um vinho de pode desenvolver características mais nobres quando ao paladar e, também com maior capacidade de envelhecimento.

Fermentação; Conforme informam os enólogos e especialistas na produção de vinho, a fermentação é a etapa mais importante e mais complicada de todo o processo. Nesta fase os químicos são vitais. Entre outros, é necessário um rígido controle da temperatura, supressão de microorganismos indesejados, presença adequada de bactérias de fermentação, as denominadas leveduras, nutrição adequada para estas bactérias e prevenção da oxidação. Após a fermentação, o vinho é decantado e o líquido sobrenadante é então separado. O vinho está pronto, então, para o segundo processo de fermentação, denominada malolática, quando necessário.

Fermentação malolática; Esta fase consiste na transformação do ácido málico em ácido láctico, este mais delicado e palatável. Esta etapa é utilizada principalmente quando as análises elaboradas pelos enólogos indicam ou evidenciam excesso de acidez e é possível em função da ação de uma bactéria denominada leuconosc. Pinto (2008) informa que esta fase é bastante executada na Europa, sobretudo na França. No Brasil, entretanto, os vinicultores não dão, ainda, muito valor para esta fermentação. Neste processo, vários agentes de sabor, muitos ainda não estudados, são formados. Este processo ainda produz um sabor diferenciado ao vinho, por isso, também, os vinhos franceses são tão diferentes dos demais.

Afinamento; Na sequência do processamento do vinho encontramos a fase do afinamento, onde são aplicadas várias técnicas e é elaborada com requintes científicos. Envolve processos como filtração, centrifugação, refrigeração, troca iônica e aquecimento. Nesta etapa, o vinho é clarificado, grande parte dos produtos precipitáveis é extraída e, muitos íons metálicos, que tornam o vinho turvo, são retirados. O vinho que tomamos é, geralmente, transparente à luz. Mas não é desta forma que ele sai dos barris de fermentação. Muitas proteínas e complexos metálicos o deixam turvo, opaco. Portanto, a clarificação é fundamental no sentido que fornece ao vinho um visual mais agradável que inclusive, é um quesito observado pelo consumidor mais atento. Entre as formas atuais de clarificação, encontram-se o uso de colunas de sílica, caseína entre outros elementos químicos. Outro problema observado nesta fase consiste, em analisar a concentração em excesso de tartaratos, que podem precipitar, no vinho. O tartarato pouco solúvel é o de sódio, por isso, modernas vinícolas utilizam um processo familiar aos químicos, o de troca iônica, onde os íons sódio são substituídos por potássio, gerando um tartarato mais solúvel.

Envelhecimento; o envelhecimento do vinho destaca a conhecida expressão “parece vinho; quanto mais velho melhor”, esta expressão é verdadeira, apesar de que nem todos os vinhos são produzidos para a guarda por muitos anos. Alguns vinhos tem o sabor melhorado se armazenados por alguns anos, neste período de tempo, a acidez diminui, várias substâncias pouco solúveis acabam precipitando e vários componentes formam complexos que afetam o sabor e odor. Uma das formas

de envelhecimento mais clássica é a feita em barris de carvalho, estes barris são porosos, e permitem a entrada de oxigênio e a saída de água e álcool. O vinho também extrai componentes da madeira, que influenciam no aroma final. A cada nova safra, os barris devem ser totalmente renovados, do contrário ocorreria à proliferação de fungos ou outros microorganismos indesejáveis. Vários artigos recentes descrevem o efeito do envelhecimento sobre a composição química do vinho, mas pouco se sabia até alguns anos atrás. O vinho é um excelente meio reacional e, durante o envelhecimento, várias reações químicas podem ocorrer.

Engarrafamento; o engarrafamento consiste na fase final do processo de elaboração do vinho, é atualmente uma fase com um alto nível de automação, onde são utilizados equipamentos sofisticados tecnologicamente. Muito mais do o engarrafamento em si esta fase é responsável por garantir a qualidade dos componentes utilizados, ou seja a garrafa e a rolha. Antes de ser engarrafado, o vinho ainda passa por algumas etapas, que possuem como objetivo corrigir o pH, a cor ou concentração de O_2 dissolvido. É recomendado que as garrafas sejam saturadas com CO_2 antes de receberem o vinho. As garrafas devem ser sempre novas e nunca reutilizadas, para evitar a contaminação do vinho por microorganismos estranhos. A garrafa é, em geral, escura, para evitar a foto indução da oxidação do vinho. A rolha é muito importante, precisa ser de boa qualidade, senão pode alterar drasticamente o sabor do vinho. Mesmo se utilizando uma excelente rolha, muitos componentes desta acabam sendo extraídos pelo vinho.

Conforme Luz (2010) estas fases sendo feitas de forma correta irão proporcionar ao vinho a propriedade de expandir os sentidos daqueles que o consomem. Destaca que esta propriedade é proveniente de alguns componentes que são encontrados nos vinhos de forma mais ou menos acentuada. O autor elabora uma síntese sobre estes componentes conforme apresentada abaixo:

Álcool; este componente no vinho é resultado da fermentação do açúcar existente na uva por meio das leveduras. Quanto mais álcool há no vinho mais açúcar tinha na uva que o originou.

Esta relação foi descoberta pelo engenheiro químico de origem francesa de nome Gay-Lussac, que inclusive deu o nome na medida de graduação alcoólica estampada nas garrafas com as iniciais de seu nome GL. Dezesete (17) gramas de

sacarose se transformam em um (1°) grau de álcool etílico. Desta forma, por exemplo, são necessários para se obter 13° GL, no mínimo 221gramas de açúcar por litro (221/17). O clima da região produtora possui interferência relevante nesta relação. Em locais de clima mais frio, como Bordeaux, Bourgogne e Champagne dificilmente encontramos vinhos com mais de 13° GL, sendo mais comum vinhos entre 12° GL e 12,5 GL. Por outro lado em climas quentes, como exemplo, Sicilia, Alentejo Mendoza é comum os vinhos atingirem 14,4° GL e até 15° GL. Este fenômeno ocorre em função de que quanto mais quente o clima menor é o volume de água na uva e, portanto, maior a concentração de açúcar.

Tanino; os taninos são compostos existentes nas cascas e nas sementes das uvas e são extraídos durante a fermentação alcoólica do mosto. Vinhos brancos não possuem taninos porque, durante sua fermentação, as cascas não são utilizadas, entretanto nos tintos, a substancia é presente, pois para obter a cor desejada é necessário o contato da casca no mosto. Quimicamente podemos dizer que os taninos estão ligados a cor dos vinhos tintos. Isto é facilmente percebido nos vinhos envelhecidos; à medida que o vinho tinto adquire tons alaranjados, os taninos também ficam mais macios, pois na verdade se precipitam junto com a cor e se tornam menos adstringentes. O tanino é um conservante natural do vinho tinto e faz parte de sua coluna dorsal, pois é fundamental no processo de envelhecimento. Nem todos os vinhos tintos possuem este composto na mesma intensidade, razão esta que leva os degustadores a utilizarem vários jargões para descrever seu efeito no palato. Os taninos podem ser descritos como; macios, leves, presentes, intensos, maduros ou verdes, em função de sua apresentação no vinho. Luz (2010) destaca que os especialistas em harmonização informam que para equilibrar os taninos nada melhor que um pouco de gordura, ou seja, quanto mais taninos houver no vinho, mais untuosa deve ser a comida.

Acidez; é um dos elementos mais importantes do vinho. Ela fornece ao vinho frescor, elegância, equilíbrio e é indispensável para acompanhar comida. Sobre este fator Luz (2010) ressalta que todas as frutas possuem ácidos. Destaca entre elas a maçã, o limão, a banana e a uva. A mesma sensação de frescor que sentimos numa laranja é a que percebemos no vinho, principalmente nos brancos e nos rosados, mas também nos tintos, e nestes faz parceria importante com os taninos. Um vinho

com acidez deficiente se torna enjoativo sem personalidade. Por outro lado se esta for demasiada alta, causa desconforto e irritação no palato.

Açúcar; O grau de álcool de um vinho é função do volume de açúcar presente na uva. Para um vinho ser considerado seco deve, conter no máximo cinco gramas de açúcar residual por litro. Luz (2010) observa que em regiões mais quentes, onde há maior concentração de açúcares na uva, o residual é maior que em regiões de clima ameno. Vinhos doces concentram muito açúcar residual e pode ser obtido de varias maneiras. Os fortificados recebem adição de aguardente durante a fermentação, o que mata as leveduras, cessando então a fermentação com isto aumenta o grau GL (Gay-Lussac) e mantém o açúcar que não fermentou, este é o caso do vinho do Porto. Outra forma de se obter açúcar residual é por meio de uvas-passa, como acontece com a produção de vinhos denominados de colheita tardia.

Corpo do Vinho; um vinho pode ser classificado em leve, por possuir meio corpo, ou ser encorpado. Independentemente se branco ou tinto, o que vai determinar isto é a relação existente entre o álcool e a acidez, quando em vinhos brancos e, álcool, acidez e tanino quando em vinhos tintos. Quanto mais tanino, álcool e acidez o vinho conter, mais encorpado será e, mais tempo precisara para ficar com sabor ideal. Mas se ele tiver muito tanino e acidez baixa, será um vinho desequilibrado e não envelhecera bem. Conforme Luz (2010), não determinamos o corpo do vinho apenas porque apresenta alto grau GL (14º), tampouco pelo teor de taninos. Na verdade, deve haver equilíbrio entre os componentes.

CAPITULO 3 – SÃO ROQUE: ENOTURISMO E ACOLHIMENTO



Fonte: Guia São Roque de Turismo

A cidade de São Roque situada no estado de São Paulo, foi o lugar escolhido para realização da pesquisa objeto deste trabalho. A cidade se caracteriza por ser um pólo turístico com forte ênfase no enoturismo, modalidade de turismo que possui o vinho como motivador principal para sua existência.

Para Isabel Baptista acolher o hóspede, o turista significa recebê-lo em nossa casa oferecendo-lhe o melhor do que somos e possuímos pois, segundo ela “a hospitalidade permite celebrar a distância e, ao mesmo tempo, uma proximidade, imprescindível no processo de humanização” (BAPTISTA, 2002, p.139)

Com essas considerações ela aponta para a urgência em criar e transformar espaços urbanos em lugares de hospitalidade. Assim, o investimento na qualidade acolhedora e relacional, características dos espaços turísticos, favorece as atividades voltadas ao “outro” e aberta ao “outro”

No entanto é preciso lembrar e ressaltar a advertência de Baptista (2002) de que a hospitalidade não deve ficar circunscrita à disponibilidade de receber o turista, pois é necessário alargar, ampliar as atitudes de acolhimento, de cortesia de deferência a todo o próximo. Assim, a cidade nessa disposição, perde a tendência de voltar-se a si mesmo, de fechar-se em suas tradições para criar espaços e condições de acolher o “outro”

Rodrigues (1997, p.27) diz “o homem é um ser viajante por natureza, uma vez que suas necessidades e desejos estão fora de si mesmo” . E, justamente esses constantes deslocamentos pressupõe uma partida do conhecido para o desconhecido e nesse movimento deve haver o acolhimento, a hospitalidade. Por isso, ao falar de turistas, de viajantes que se deslocam em busca de experiências

prazerosas, de novos conhecimentos, torna-se imperativo investir na qualidade relacional.

A hospitalidade, segundo Grinover (2002, p.26) é, “fundamentalmente, o ato de acolher e prestar serviços a alguém que por qualquer motivo esteja fora de seu lugar de domicílio”. E num mundo onde os deslocamentos se intensificam, e onde o turismo movimenta milhões de pessoas é muito pertinente a advertência de Baptista (2002) que diz ser urgente transformar os espaços urbanos em lugares de hospitalidade para a prática da convivialidade e da proximidade.

Fato positivo para São Roque, cidade do Estado de São Paulo, foi sua transformação em estância Turística em 1990 em razão do seu conjunto de vitiviniculturas e, atualmente, através do Plano Diretor do Desenvolvimento tem contemplado medidas e práticas que promovem o acolhimento e a sustentabilidade.

O Plano Diretor enfatiza a necessidade do desenvolvimento do turismo sustentável afirmando que “O turismo constitui hoje o ramo de atividade que apresenta os mais elevados índices de crescimento no contexto econômico mundial”.

Relativamente ao enoturismo, o plano diretor especifica um tópico exclusivo, onde afirma a prioridade com relação à atividade vinícola e a degustação de vinhos. Além da paisagem preservada, as antigas adegas ainda constituem uma atração capaz de atrair a visita de turistas, desde que convenientemente divulgada e incrementada, a degustação nas vinícolas e gastronomia aparecem como opções de interesse.

O Plano Diretor destaca que o desenvolvimento tradicional de um destino turístico pode acarretar impactos negativos, por esta razão define novo paradigma denominado turismo sustentável, que parte do equacionamento harmonioso das seguintes variáveis;

- ❖ Respeito à autenticidade cultural e aos modos de vida da comunidade;
- ❖ Inclusão social;
- ❖ A conservação do patrimônio ambiental e cultural;
- ❖ Qualidade ambiental dos prestadores de serviços respeitando padrões sustentáveis de produção e consumo.

Para garantir este novo modelo, existe um processo de treinamento e certificação para todos os agentes envolvidos com o turismo local.

Conforme informa o “Guia São Roque de Turismo” a cidade de São Roque foi fundada em 16 de Agosto de 1657 pelo nobre capitão paulista Pedro Vaz de Barros, conhecido também como “Vaz Guaçu, O Grande”. A cidade recebeu o nome São Roque devido à devoção de seu fundador pelo santo de mesmo nome. Pedro Vaz atraído pela região, estabeleceu-se com sua família e com aproximadamente 1.200 índios as margens dos ribeirões Carambeí e Aracaí, começando assim, a cultivar trigo e uva.

Mais tarde, imigrantes italianos e portugueses cobriram as encostas dos morros com vinhedos, instalaram suas adegas e transformaram São Roque na famosa “Terra do Vinho”.

Ainda conforme o “Guia São Roque de Turismo” em 1681, Fernão Paes de Barros, irmão do fundador, constrói a Casa Grande e a Capela de Santo Antonio, em taipa de pilão, vindo esta a servir como parada e pousada dos Bandeirantes, que desciam o Rio Tietê em busca de ouro e esmeraldas.

Na pesquisa realizada no guia citado, é possível observar que em 1832, a cidade de São Roque foi elevada à condição de vila e, em 1864, à categoria de município. Foi no ano de 1990, devido ao seu grande potencial no cenário histórico, artístico, ecológico e cultural, foi transformada em Estância Turística.

Esta descrito no site da prefeitura de São Roque que a vegetação nativa da região era predominantemente de Mata Atlântica, floresta do tipo latifoliada tropical densa e exuberante, constituída por árvores altas com copas desenvolvidas e por arbustos com muitos galhos e folhas. Em encostas úmidas, com o desenvolvimento de cipós, samambaias, parasitas, arbustos e árvores de troncos finos e altos.

É possível observar na pesquisa que o município de São Roque continha floresta tropical de planalto, menos úmida e contendo espécies vegetais de utilização comercial, como peroba, cedro, pau d’alho, amoreira, figueira branca, jatobá, canela e o ipê.

A prefeitura de São Roque observa que, a devastação foi intensa no período colonial. Praticamente não existem mais no município áreas de matas nativas

primárias. Ocorrem as secundárias, onde grande parte da madeira mais nobre já foi extraída, predominando hoje a capoeira.

Alguns dados sobre São Roque, apresentados pela prefeitura do município, são relacionados abaixo:

- Área: 313 km²
- Densidade demográfica: 229,3 habitantes por km²
- Grau de urbanização: 75,97% da população vivem na área urbana
- Área Geográfica: Limita-se com os municípios: Mairinque, Itu, Araçariguama, Itapevi, Vargem Grande Paulista e Ibiúna
- Clima: Temperado, brando sem estiagem
- Temperatura: Mínima 22°, média 30°, Alta 33°

Conforme informa o site da prefeitura de São Roque, a cidade pertence à Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo, que foi instituída em 1994. As Reservas da Biosfera são instituídas pela UNESCO, (Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura). Abrangem áreas consideradas de relevante interesse ambiental por abrigarem ecossistemas de grande importância, constituindo uma herança comum da humanidade.

A prefeitura de São Roque informa ainda, sobre a existência do grupo gestor da Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo que pertence ao Instituto Florestal de São Paulo. Em São Roque desenvolve-se um programa de cooperação pioneiro no âmbito da Reserva. Financiado por recursos da UNESCO repassados a uma ONG local. Este programa de educação ambiental, de crianças e adolescentes do município visa proporcionar consciência das questões ambientais, vivência do ambiente e seus problemas, e preparo de jovens para a inserção no mercado de trabalho do turismo.

Símbolos da cidade e pontos de referencia

Bandeira de São Roque



Brasão da Cidade



Selo Comemorativo dos 350 Anos



Casa grande e Capela de Sto. Antônio



Morro do Sabão



Centro Educacional e Cultural Brasital

Foto da imagem de São Roque



Fonte: Guia São Roque de Turismo



Igreja Matriz

Fonte: saoroque.sp.gov.br

3.1 Vinho e o Enoturismo em São Roque



Fonte:saoroque.sp.gov.br

São Roque passou por várias etapas com relação à produção de vinho e também como pólo de enoturismo. Na pesquisa realizada junto ao responsável pela gestão do turismo da cidade foi possível levantar um relatório que classifica a vitivinicultura em São Roque em fases. Estas fases estão resumidas abaixo no sentido de contextualizar o processo vitivinicultor e a evolução do enoturismo no local.

Na primeira fase consta do relatório que o cultivo das uvas foi iniciado ainda no século XVII. Entretanto não existem registros sobre as condições dos vinhedos e tampouco sobre a qualidade do vinho elaborado. O relatório acrescenta que nesta época e por um período de aproximadamente duzentos anos não existiu plantação de vinhas na região e também em toda província, a razão ao que tudo indica foi à imposição de Portugal à sua colônia.

Na segunda fase é possível ler no relatório, que o cultivo das vinha ressurgiu a partir de 1880, por iniciativa de três pioneiros estabelecidos na cidade, José Casali, Eusebio Stevaux e Antonio santos Sobrinho. Apesar das terras apresentarem boas condições para o cultivo os métodos utilizados eram os mais rudimentares possíveis, sem grandes preocupações com qualidade e novos processos. Porém o cultivo não foi interrompido e foi desenvolvendo-se de forma lenta ate meados dos anos 1900.

A terceira fase, conforme o relatório, tem inicio por volta dos anos 1926 com grande impulso, principalmente na recuperação dos vinhedos. Por volta de 1934 o município isentou os vitivinicultores de impostos e, incentivou a contratação de agrônomos especializados para prestar assistência técnica aos produtores. Isto propiciou aumento de produtividade e qualidade no produto. Por volta de 1950 São

Roque já recebe o título de “Terra do Vinho” . O relatório registra que a produção de vinho aumentou de aproximadamente 800.000 litros em 1940 para 2.380.0000 litros em 1950.

Neste período São Roque desenvolve as festas da uva e recebe um fluxo muito grande de turistas que desejam conhecer a famosa “terra do vinho”.

Porém, por volta da década de 1960 em diante, por algumas razões tais como; falta de infra-estrutura adequada, valorização imobiliária das suas terras, o que provocou a venda de várias vinícolas para loteamento, São Roque perde grandes vinhedos e quase uma centena de produtores de vinho.

Este fato é possível constatar também em Cobello (2007) onde se observa que São Roque, conhecida como a Terra do Vinho Paulista, durante as décadas de 80 e 90 viu cultivo da uva e a produção do vinho passar por um período de decadência.

Devido a problemas como a falta de infra-estrutura, grande concentração de turistas, que em um único dia atingiu 50 mil pessoas, levou ao cancelamento da festa da uva, sua última edição foi em 1987. Somente em 1993, com a reformulação do evento, mudança de mês de realização e a inclusão de outro produto tradicional da cidade, a alcachofra, que se retomou a realização do evento na cidade.

Nos últimos anos, com a criação em 2006 do “Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer”, algumas ações do roteiro estão auxiliando no resgate da identidade cultural do município e incentivando o enoturismo de forma sustentável, como demonstra a pesquisa, estas ações estão muito concentradas no agrupamento das vinícolas localizadas no roteiro do vinho. Como exemplo disto, várias delas já instalaram restaurantes dentro da propriedade no sentido de atender o enoturista de maneira mais completa.

Outro incentivo importante foi que no ano de 1990 o município é elevado à categoria de Estância Turística (DOE-AL 1990). Entre os motivos da transformação em Estância Turística, segundo descrição do relatório da Secretaria de Estado dos Negócios de Esportes e Turismo estão relacionados; a situação rara de proximidade da capital, o expressivo potencial turístico representado por seus atrativos turísticos, a possibilidade de revalorização da festa do vinho já tradicional no município e com

apoio de atividades e equipamentos já encontrados no município. (SENET SP, 1990).

Observa-se que um dos motivos de elevação da cidade, para a condição de estância turística, foi o potencial da vitivinicultura, que apesar de todos os percalços, ainda possui forte representação de atração turística para São Roque, principalmente para a variação do enoturismo.

Esta representação pode ser exemplificada pela pesquisa realizada na vinícola Goes. Esta possui um projeto, há mais de dez anos, que pesquisa a potencialidade de São Roque produzir cepas viníferas. Atualmente, conforme informa Claudio Goes, é produzido na vinícola um vinho com este tipo de cepa. Isto estimula o enoturista que possui interesse maior neste tipo de produto, aumentando o fluxo na região.

A Estrada do Vinho é destacada por Cobello (2007) como instrumento de revigorar o turismo, principalmente sua versão para enoturista. A criação em 2006 do “Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer”, alavancou este processo. A estrada do vinho está localizada no Distrito de Canguera, distante dez minutos, de carro, do centro de São Roque. Distrito este que desde o fim do século XIX recebeu os primeiros imigrantes italianos e portugueses. Estes, observando a qualidade do solo, a altitude e o clima propícios, iniciaram o cultivo da uva e a elaboração do vinho.

Na estrada do vinho estão concentradas as principais vinícolas da região, na pesquisa realizada na vinícola Real D’Ouro foi possível observar o “museu do vinho” que guarda uma tradição importante e possui a intenção de estimular o turista para conhecer um pouco da história da produção do vinho local.

Uma experiência que chamou atenção foi sobre a placa de automóvel e caminhão com os dizeres “Terra do Melhor Vinho” sua origem possui o seguinte registro, “O Senhor Jonas Souza, que era presidente da Associação de Amigos da Cidade de São Roque, diz que a consagração de São Roque como “Terra do Vinho” se deve a vários fatores, mas destaca “a qualidade do produto” e fundamentalmente o glamour das dezenas de edições da Festa do Vinho. Durante vários anos os automóveis e os caminhões com placas de São Roque portavam uma plaqueta feita em ferro com os dizeres “Terra do Melhor Vinho”, isto adquiriu tamanha notoriedade, que por uma forte pressão dos produtores do sul do Brasil, as placas foram proibidas

de ser afixada nos automóveis por decreto do Presidente Getúlio Vargas. Até hoje o Senhor Jonas guarda consigo uma destas placas com grande orgulho”.

3.2 - Atividades do Enoturismo em São Roque

Na entrevista com o responsável pelo Departamento de Turismo de São Roque, quanto ao enoturismo local, ele citou como fator importante que o governo do estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento e o Instituto Paulista de Vitivinicultura firmaram um protocolo de intenções, tendo por objetivo efetuar uma cooperação destinada ao planejamento e implantação do “Programa Paulista de Desenvolvimento Vitivinícola – Pró-Vinho”.

Ele ainda observa que a proposta de embasar políticas públicas voltadas para a revitalização da cadeia vitivinícola remete a um importante significado social, na medida em que pretende promover condições de sustentabilidade a uma significativa parcela de pequenos produtores, altamente especializados. Além disso, pode contribuir para manter uma tradição que alimenta outros setores da economia, sobretudo o turismo.

Observa também a preocupação com o resgate cultural, no sentido de fazer com que gerações mais novas possam conhecer o passado e lutar para preservar o que estava se perdendo. Destacou algumas atividades que estão sendo desenvolvidas pelos vitivinicultores, mas observa como importante o incentivo da prefeitura do município no processo. Citou como relevantes, a retomada do plantio de videiras por todos os proprietários de vinícolas, inclusive de cepas européias, citou também a encenação da Vindima, que consiste na colheita da uva, e também da Pisa da Uva como antigamente. No intuito de preservar a identidade cultural, ele comentou sobre a importância da exposição de máquinas e dos equipamentos antigos, como acontece nos estabelecimentos do Roteiro do Vinho, com ênfase no museu do vinho da vinícola Real D'Ouro.

Quando questionado se o enoturismo recebe algum estímulo, pelo fato de haver um aglomerado de vinícolas na região, o entrevistado afirma que sim e, enfatiza que este estímulo é positivo, destacando principalmente a concorrência

como fator positivo. Observou que a concorrência estimula a criatividade e também a busca por melhores práticas.

Como exemplo, cita que a vitivinicultura local está em um processo de melhoria contínua, as vinícolas estão investindo em novas tecnologias de processo de produção do vinho, como também, na recuperação das suas instalações. Observa que isto estimula fortemente os turistas adeptos do vinho em visitar as vinícolas.

Fornece como exemplo, a vinícola Goes, com seus eventos dirigidos ao enoturismo, principalmente a pisa da uva. Destaca também que a vinícola Goes foi a pioneira no desenvolvimento do cultivo das uvas denominadas vinificas de origem européia que produzem o denominado vinho fino.

Observou este fato como muito relevante para o enoturismo local, na medida em que atrai a presença de enoturistas que apreciam preferencialmente o vinho fino, mesmo pagando mais caro, alega que essa presença pode qualificar a região entre produtores mais tradicionais, como por exemplo, Vale dos Vinhedos no Rio Grande do Sul. Destaca este fato pela razão de São Roque ser conhecido com tradicional produtor de vinho de mesa, aquele elaborado com uvas de mesa.

Ainda sobre o assunto, observa que outros vitivinicultores já estão plantando e cultivando as cepas específicas para vinho fino e, isto só acontece por causa da concorrência estimulada pelo aglomerado de produtores.

O entrevistado observou que uma externalidade positiva avinda do aglomerado é a gastronomia existente nas vinícolas. Isto segundo ele, é um grande atrativo para o enoturismo, que encontra boa degustação de vinhos e várias opções de gastronomia, criando ambiente para a sociabilidade e condições acolhedoras para os visitantes.

Com relação à questão do acolhimento ao turista, o entrevistado afirma que a criação da “Estrada do Vinho”, um roteiro turístico que circunda a região de São Roque, foi um bom exemplo para isto. O roteiro é um facilitador que permite ao enoturista planejar sua visita de forma simples, apresenta os atrativos existentes na estrada destacando as vinícolas as belas paisagens, as possibilidades de degustação de vinhos, e as opções de lazer e gastronomia. Para comprovar

informou que houve aumento significativo pela procura de folhetos contendo o roteiro, no posto oficial de informações turísticas da cidade.



Vinícola Real D'Ouro

Fonte: Guia São Roque de Turismo

Na entrevista com o responsável Vinícola Real D'Ouro, vinícola fundada 1919, administrada atualmente pela terceira geração da família. O entrevistado informou que possui uma preocupação em manter viva a tradição, para tanto possui na vinícola um “museu do vinho” onde existem equipamentos utilizados no processo de produção existentes no passado, estes são expostos aos visitantes para que entendam a evolução na fabricação do vinho. O museu contem também algumas garrafas de vinhos produzidos no passado. Destaca que manter a tradição é uma forma de acolhimento, que advêm do conhecimento para elaborar comparações.

Informa também que a vinícola possui um centro turístico e comercial, onde o enoturista pode degustar o vinho saboreando frios apresentados em uma tábua e é possível também comprar produtos artesanais de vários tipos.

O entrevistado informa que o objetivo do museu e do centro comercial na vinícola é estimular o turismo e fazer o seu produto ficar mais conhecido.

Quanto à existência do aglomerado de vinícolas, o entrevistado afirma que é positivo, observa que há concorrência leal com seus pares e inclusive cita aspectos de colaboração entre eles, como por exemplo, utilização de capacidade de produção.

Informa também que sua estratégia atual é além de melhorar a qualidade do seu produto, enfatizar fortemente a visitação na vinícola.



Vinícola Adega Baco
Fonte: Guia São Roque de Turismo

Na entrevista com o responsável da vinícola Adega Baco foi informado que ela é produtora do vinho “Quinta de Olivardo”, a vinícola produz também outros produtos denominado coloniais, por exemplo, frios, queijos, conservas finas e doces.

Possui uma loja localizada na própria vinícola onde são apresentados os produtos para os turistas e também feita a degustação dos vinhos disponíveis.

O entrevistado informou que, para atender melhor o turista e manter-se bem na concorrência, abriu na vinícola um restaurante e, para diferenciar-se especializou em fornecer pratos elaborados com bacalhau.

O representante informou que está em processo na sua vinícola a produção de vinho fino a partir de uvas vinificas. Destaca que, atualmente, seus vinhos principais são de mesa.

Observou que considera muito importância da organização dos produtores na busca de colaboração e troca de experiências. Em sua opinião, o aglomerado na região esta crescendo e destaca o trabalho do sindicato e também da prefeitura no sentido de dar consistência a um modelo colaborativo.

O entrevistado informou ainda que é prioridade total de sua empresa o atendimento ao turista. O incentivo ao enoturismo faz parte do treinamento de seus funcionários.



Vinícola XV Novembro
Fonte: Guia São Roque de Turismo

Na Vinícola Vinho XV Novembro, o entrevistado informou que a mesma foi fundada em 1958, porém seu fundador é descendente de família de vinhateiros cuja origem remonta 1920. Destaca que ao redor da vinícola é possível conhecer um dos maiores parreirais existente na cidade, com destaque para uva branca de nome Niágara.

Observou que sua produção principal são vinhos de mesa, porém possuem variedades nos tintos suaves e secos como também nos vinhos brancos. Como diferencial produz também cooler de uva, pêssego e morango.

Afirmou que no sentido de estimular o enoturismo em sua propriedade e tornar seu produto conhecido mantém na vinícola, uma área para degustação e comercialização de seus produtos.

Observou que sente de forma positiva a existência do aglomerado de vinícolas na região, sem porém citar algum exemplo específico. Porém destacou de forma enfática, a necessidade de criar eventos para incentivar cada vez mais o enoturismo na região.



Vinícola Canguera
Fonte: Guia São Roque de Turismo

A Vinhos Canguera foi fundada em 1952 e, atualmente é administrada pela terceira geração. O entrevistado informou que modernizou a empresa em busca da qualidade e de manter o reconhecimento do seu produto, a vinícola apresenta um visual atraente o que estimula o turista na sua visita.

Informou que possuir um excelente local para apresentação dos produtos e para sua degustação é fundamental para sua sobrevivência no aglomerado de vinícolas. Destacou que a concorrência é acirrada mas também leal, quando questionado respondeu que existe colaboração entre os vitivinicultores da região.

O entrevistado destaca seu vinho reserva especial elaborado com a uva tipo Bordô, como um produto especial e de ótima aceitação por parte dos enoturistas. Destaca também que possui no interior da vinícola, peças, máquinas e equipamentos antigos que eram utilizados nos antigos processos de produção do vinho, com o objetivo de estimular a atividade de enoturismo na sua propriedade, criando um ambiente acolhedor e propício para a visita, principalmente de famílias. O entrevistado destacou também a participação do departamento de turismo da prefeitura, que segundo ele, está realizando bons trabalhos no sentido de estimular o enoturismo na região.



Vinícola Palmeiras

Fonte: Guia São Roque de Turismo

Na entrevista na vinícola Vinhos Palmeiras, o entrevistado informou que a mesma foi fundada em 1928 e atualmente é gerenciada pela terceira geração do fundador. Questionado sobre as atividades que desenvolve na vinícola, informou que no início de 2006 inaugurou uma nova loja, totalmente reformulada com destaque ao paisagismo e uma bela escultura de Baco (Deus do Vinho), além de tonéis na área exterior jorrando vinho. No interior da loja introduziu peças, máquinas e

equipamentos utilizados pela própria vinícola nos mais de 75 anos de sua existência. Em fevereiro de 2007, ao lado da adega, foi inaugurada uma loja para venda de chocolates, doces e conservas. Tudo isto para estimular o enoturismo, mas também, para manter-se competitivo junto à concorrência.

O entrevistado informou que, para manter um ambiente mais acolhedor aos enoturista que procuram suas atividades efetuou uma parceria com a chocolataria Dunluce para venda de chocolate na área da vinícola. Na chocolataria é servido além dos chocolates excelente café e grande variedade de sobremesas, e para atender outras opções gastronômicas, efetuou parceria com o restaurante “Tia Lina” localizado ao lado na vinícola.

O entrevistado Informa que quase metade de sua produção é vendida para enoturistas, portanto enfatiza o prioridade nas atividades voltadas para este segmento de turismo. Quando questionado sobre o aglomerado de vitivinicultores da região, informa que todo o investimento que realizou foi por esta razão, portanto considera que sim, a existência de um aglomerado de produtores na região, estimula o enoturismo.



Vinícola Bella Aurora

Fonte: Guia São Roque de Turismo

Na entrevista feita na vinícola Bella Aurora que foi fundada em 1932, destaque para a bela vista proporcionada pela plantação das uvas.

O entrevistado informou que, para atender os visitantes, a vinícola possui área para degustação de vinhos, cafeteria e lanchonete, e também uma loja para comercialização dos seus produtos e peças de artesanato da região.

O entrevistado informou que, para diferenciar-se da concorrência, montou a cantina da vinícola no interior de autentico tonel de madeira, que foi construído para

uma capacidade para 120.000 litros. Informou também que o objetivo é estimular o turista no aspecto da associação do vinho na sua forma de envelhecimento.

Quando questionado sobre o aglomerado de produtores, informou que a colaboração bem como a concorrência leal entre os produtores é positiva no desenvolvimento do produto que é o vinho, e que este fator com certeza estimula o enoturista a reconhecer isto como um diferencial de qualidade.

Destacou que treina seus funcionários para as atividades de enoturismo na vinícola para que o ambiente estimule a presença das pessoas. Especificamente destaca que é prioridade total da empresa estimular a visita na vinícola, para isso elabora passeios programados para os enoturistas, incluindo visita na vinícola e degustação dos produtos estimulando sempre a sociabilidade.



Vinícola Goes

Fonte: Guia São Roque de Turismo

Na entrevista realizada na vinícola Goes foi possível saber que ela é a maior da região de São Roque, possui duas unidades de produção na cidade. Além de possuir também uma na cidade de Flores da Cunha, no Rio Grande do Sul.

O entrevistado informou que a empresa é administrada pela terceira geração do fundador e possui destaque no mercado brasileiro onde já obteve diversas premiações.

Informou também que a vinícola Goes possui uma magnífica infra-estrutura, que faz o ambiente acolhedor, para desenvolver atividades voltadas para o enoturismo. A área externa apresenta um lago muito bonito, um restaurante com serviço a “La Carte” muito bom e até um mini shopping, onde é possível encontrar café expresso, guloseimas gerais além de vários tipos de licores, cachaças e artesanato regional. No dia da entrevista houve um show com artista regionais.

O entrevistado informa também sobre um passeio denominado cultural, do qual inclusive o entrevistador participou, onde o enoturista observa em uma grande sala um ambiente muito bem decorado, acervo de fotos e vários equipamentos antigos. Esta atividade objetiva também apresentar a história do vinho e da própria vinícola Goes. A atividade apresenta ainda, todo processo de produção do vinho, desde a entrada da uva até o engarrafamento do produto, com destaque para o processo de fermentação e as possíveis intervenções do enólogo.

O entrevistado informou também que na unidade II em São Roque, está implantado um campo experimental da vinícola onde são testados diversos tipos de uvas, desde as variedades de origem européia como as de origem americana.

A vinícola Goes é a primeira a produzir vinho fino, na região, com uva vinifica de sua própria plantação. É um vinho produzido com a uva Cabernet Sauvignon. Destaca este fato, como fundamental para a evolução da região como produtora de vinhos finos, o que segundo ele, é um estímulo importante para o enoturista apreciador deste tipo de vinho. Observa o aspecto econômico, quando afirma que, este tipo de enoturista pode e está disposto a pagar um preço maior pelo vinho fino.

O representante na entrevista, afirma que é muito importante a existência de um aglomerado de produtores na região. Afirma ver de forma positiva o vínculo entre o aglomerado e o enoturismo, acredita que aquele possui fatores que podem interferir de forma positiva no enoturismo, principalmente a evolução na qualidade do produto, que é uma externalidade natural advinda do aglomerado.

Ele observou também, que o sindicato dos produtores de vinho da região possui estratégia no sentido de criar cooperação entre os participantes do aglomerado, situação que estimula sua existência.

Afirmou que o enoturismo faz parte da estratégia da empresa, cita, como exemplo, além dos investimentos realizados na infra-estrutura para o desenvolvimento de atividades correlatas, o evento da “Pisa da Uva” que é uma programação com a participação do enoturista. Este participa da colheita da uva do esmagamento das mesmas utilizando o processo antigo, ou seja, pisando nas uvas dentro de um tonel e, ainda acompanha o processo de fermentação.

Mapa turístico de São Roque



Fonte: saoroque.sp.gov.br

Mapa da cidade de São Roque



Fonte: saoroque.sp.gov.br

Mapa do Roteiro do Vinho, Gastronomia e Lazer de São Roque



Fonte:saoroque.sp.gov.br

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As férias, as viagens são atividades que valorizam os lugares e, de certa forma, reorganizam os usos dos territórios. As regiões que atraem o turismo aceleram o seu desenvolvimento como se a valorização territorial dada pelo turismo se tornasse uma força produtiva. As atividades e as atrações oferecidas se tornam um dos critérios de atratividade do lugar.

Viu-se na pesquisa que o agrupamento de vitivinicultores geograficamente concentrado existente na cidade de São Roque favorece e cria características que estimula o enoturismo e, também que as estratégias desenvolvidas pelos vitivinicultores em conjunto com gestão municipal, estimulam a sociabilidade e cria condições acolhedoras para o turista, o que confirma o objetivo desta pesquisa que foi perceber se as relações entre esse agrupamento geograficamente concentrado, vinculados por elementos comuns e complementares, favorecem e estimulam o enoturismo na região.

Como segundo objetivo a pesquisa procurou identificar como as estratégias desenvolvidas pelos agentes de turismo estimulam a sociabilidade e criam condições acolhedoras para os turistas. Este objetivo foi confirmado na análise das entrevistas junto aos produtores de vinho, observou-se uma grande preocupação, dos mesmos, em preparar o seu ambiente da melhor forma possível, tornando-o acolhedor para a visita pelo enoturista. E, ficou evidente que este fato é favorecido pelo aglomerado ou seja, existe concorrência, o que permite concluir que esta concorrência provoca o surgimento de ações de melhoria no ambiente favorecendo o desenvolvimento do enoturismo.

A pesquisa detectou que existem ações comuns entre os produtores, estas possuem origem como resultante da existência da forma de organização do aglomerado, como exemplo, a criação de restaurantes dentro da própria vinícola, em princípio foi uma ação isolada de um participante, que estimulou vários outros a fazer o mesmo.

A existência do restaurante na vinícola é um serviço adicional, relativamente ao produto final da empresa, porém contribui muito para a percepção da hospitalidade recebida pelo enoturista, na dimensão em que torna o ambiente mais acolhedor permitindo um estímulo à sociabilidade entre os visitantes.

Nas entrevistas, de forma geral, os entrevistados afirmam que as estratégias que desenvolvem no sentido de melhorar o ambiente tem como resultado aumento na presença do enoturistas,. O exemplo mais contundente disso, é o da vinícola Goes. Que, além dos eventos já considerados normais, apresenta shows com artistas regionais e, esta ação provoca, do dizer do secretário de turismo, um aumento significativo da presença de turistas.

Outra ação encontrada nas pesquisas, junto às vinícolas, é a manutenção da cultura e da tradição, através da preservação dos antigos meios de cultivo das uvas e dos antigos processos de produção. Vê-se nessa estratégia, uma preocupação de acolhimento ao turista, pois o conhecimento da história é fator de desenvolvimento pessoal e capacidade de discernimento.

Viu-se ainda que, no sentido de preservar a cultura e estimular o enoturismo uma estratégia citada, na entrevista, pelo gestor do turismo local é fortemente encontrada na vinícola Goes, Esta consiste no evento da “Pisa da Uva” que é uma programação com a participação do enoturista. Este participa da colheita da uva, do esmagamento das mesmas utilizando o processo antigo, ou seja, pisando nas uvas dentro de um tonel e, ainda acompanha o processo de fermentação.

Este evento é bastante popular e, conforme informa o gestor do turismo, é elemento de estímulo para a ida de turista até São Roque, quando da sua realização, que ocorre durante a vindima que é o período da colheita das uvas.

Foi possível observar a valorização do lugar e, a reorganização territorial, na criação da “Estrada do Vinho” ação esta citada na entrevista com o gestor do turismo local. Esta contem um roteiro turístico, que circunda a região de São Roque, onde estão inseridas as mais importantes vitivinícolas da região, apresenta os atrativos existentes na estrada destacando as vinícolas as belas paisagens, as possibilidades de degustação de vinhos, e as opções de lazer e gastronomia.

Observando a ação citada acima é possível perceber que a mesma possui origem no agrupamento de vitivinicultores e na sua concentração geográfica e percebe-se também que isto favoreceu e estimulou de forma positiva o enoturismo.

Ainda com relação a esta ação, ou seja, a criação da “Estrada do Vinho” foi possível identificá-la como uma estratégia, desenvolvida pelos vitivinicultores junto com a gestão do município, que estimulou a sociabilidade e o acolhimento no lugar,

na medida em que facilitou o acesso, disponibilizou informações e concentrou atividades para o turista.

Finalizando e, levando-se em conta a relação entre o aglomerado geograficamente concentrado da vitivinicultura e o enoturismo, São Roque apresenta um modelo bem sucedido. Adicionalmente é possível afirmar que as estratégias relativas ao turismo, desenvolvidas pelos vitivinicultores em conjunto com o gestor municipal, reforçam a sociabilidade e criam condições acolhedoras para o turista.

REFERENCIAS:

ALZER, Celio. BRAGA, Danio. Falando de vinhos – A arte de escolher um bom vinho. 3. ed. Senac Rio, 2007.

AMATO NETO, J. (Org.) Redes entre Organizações. São Paulo, Ed. Atlas, 2005.

BAPTISTA, Isabel. Lugares de Hospitalidade. In: DIAS, Célia M. (Org) Hospitalidade, Reflexões e Perspectivas. São Paulo: Manole, 2001

BARRETO, Margarida. Turismo e Legado Cultural. Campinas, Papiro, 2001

BENI, M.C. Análise estrutural do turismo. São Paulo: Editora Senac, 1998.

BERTAGLIA, Paulo Roberto. Logística e Gerenciamento da cadeia de Abastecimento. São Paulo: Saraiva, 2003.

BORDINI, Caroline V & RUSCHMANN, Doris. O Enoturismo. In: PANOSSO NETTO, Alexandre (Org.) Segmentação do Mercado Turístico. São Paulo: Manole, 2005. p. 241-253.

CAMARGO, L. O. L. Hospitalidade. Coleção ABC do Turismo. São Paulo: Aleph, 2004.

_____, Turismo, Hotelaria e Hospitalidade. In: DIAS, Célia M. (Org) Hospitalidade, Reflexões e Perspectivas. São Paulo: Manole, 2001.

CAMPOS, J.R.V. Introdução ao universo da hospitalidade. Campinas: Papirus, 2005.

CAPER, J. in LASHLEY, C & MORRISON, A. (org.) Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. (Org.) Turismo: Espaço Paisagem e cultura. São Paulo, Hucitec, 1996.

CARVALHO, Luiz Gonzaga Assumpção. Do fogão a lenha ao microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas. Dissertação de mestrado. Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2004.

CARVALHO, Marly; AMATO NETO, J. (Org.) Redes entre Organizações. São Paulo, Ed. Atlas, 2005.

CAVALCANTE, Claudio (Org.). Desenvolvimento e Natureza: Estudos para uma Sociedade Sustentável. São Paulo: Cortez, 1995.

DIAS, Claudia. Pesquisa Qualitativa – características, usos e possibilidades. Maio 2000.

DENCKER, Ada & DA VIÁ, Sarah. Pesquisa Empírica em Ciências Humanas. São Paulo: Futura, 2001.

_____, Ada & BUENO, Marielys Siqueira (Orgs.). Hospitalidade: Cenários e Oportunidades. São Paulo: Thompson/Pioneira, 2004.

ECO, Umberto. Como se faz uma Tese. São Paulo: 2001.

FALCADE, Ivanira. Vale dos Vinhedos: Caracterização geográfica da região. Caxias do Sul EDUCS, 1999.

FERNANDES, Ivan Pereira & COELHO, Marcio Ferreira. Economia do Turismo. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

FERRAZ, Patrícia. Revolução em Ribeira Del Duero. São Paulo. Guia, 2002.

GIL, Antonio Carlos. Projetos de Pesquisa. São Paulo: Atlas, 1996.

GONÇALVES S. Paulo S. Administração de Materiais. Ed Campus, 2007.

HALL, CM et al, Wine tourism: an introduction. Bullerworth-Heinemann: Oxford, UK, 2000.

HUMPHREY, J; SCHMITZ, H. Governance and upgrading: linking industrial cluster and global value chain research. IDS Working paper 120, p. 1-37, 2000.

LAROUSSE, Do vinho – Ed Larousse do Brasil, 2007.

LASHLEY, C & MORRISON, A. (org.) Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado. São Paulo: Manole, 2004.

LOCKS, Elisa B; TONINI, Hernanda. Enoturismo: o vinho como produto turístico. Turismo em Análise. São Paulo: ECA-USP, 2005.

MARTEL, Alain; VIEIRA, Darli R. Análise e projetos de redes logísticas. São Paulo: Saraiva 2008.

MARTINS, Gilberto de Andrade. Estudo de caso – uma estratégia de pesquisa. 2. ed. Atlas São Paulo, 2008.

MOESCH, Marutschka. A Produção do Saber Turístico. São Paulo, Contexto, 2002.

NAVDI, K. & SCHMITZ, H. Industrial Clusters in Less Developed Countries: Review of Experiences in Research Agenda. Paper presented in January, Institute of Development Studies, Brighton, England, p.2, 1994.

NEVES, José Luis. PESQUISA QUALITATIVA. Características usos e possibilidades. Caderno de pesquisas em administração, São Paulo, V.1, nº 3, 2º Sem.1996.

NOVAES, Antonio G; Logística e Gerenciamento da Cadeia de Distribuição. Ed Campus, 2006.

OLIVEIRA, C. dos S. Metodologia científica, planejamento e técnicas de pesquisa. São Paulo: LTr, 2000.

PACHECO, Aristides de oliveira. Iniciação à Enologia. 2 ed. São Paulo: SENAC 1999.

_____, Aristides de oliveira. Vinhos e Uvas. São Paulo: SENAC 2000.

PANOSSO NETTO, Alexandre. ANSARAH, Marília Gomes dos Reis, Orgs. Segmentação do mercado turístico. Ed Manole São Paulo 2009.

PINTO, Daniel. Manual didático do vinho – iniciação à enologia Ed Anhembi Morumbi, 2008.

PORTER, Michael E. A Vantagem Competitiva da Nações. Rio de Janeiro, Campus, 2000.

_____, Estratégia Competitiva: Técnicas para Análise de Indústrias e Concorrência. Rio de Janeiro, Campus, 1986.

REAL, M. C. O Ritual do vinho. Porto Alegre: AGE, 2002.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri, Turismo e Espaço. São Paulo, Hucitec, 1997.

RUSCHMANN, Doris Van de Meene. Turismo e Planejamento Sustentável. 7 ed. São Paulo Ed. Papirus, 2001.

SILVA, Maria da Glória. Cidades Turísticas, Identidade e Cenários de Lazer. São Paulo, Aleph, 2002.

THOMAZI, Sílvia. Cluster de turismo – Introdução ao estudo de arranjo produtivo local. São Paulo: Aleph, 2006.

TRISTÃO, H. M. Texto Apresentado no Primeiro Fórum de Competitividade do Sapato em Franca –2000.

VIARD, Jean. Court Traité Sur Les Vacances, Les Voyages Et L' Hospitalité Des Lieux. Éditions de L'aube, France. 2000.

YIN, Roberto K. Estudo de caso – planejamento e métodos. 3. ed. Bookman Porto Alegre, 2005.

ZACCARELLI, S. B. Estratégia e sucesso nas empresas. São Paulo. Ed. Saraiva 2000.

ZARDO, Eduardo F. Marketing Aplicado ao Turismo. São Paulo: Roca, 2003.

www.vinimarket.com.br Acessado em 20/03/2010

<http://cordeiroevinhobyucha.blogspot.com/2010/03/alem-de-saboroso-o-vinho-pode-ser-um.html> Acessado em 20/03/2010

www.saoroque.sp.gov.br Acessado em 23/03/2010

www.spvinho.com.br Acessado em 23/03/2010

www.guiasaoroque.com.br/turismo/index.asp Acessado em 10/05/2010

www.vinicolagoes.com.br Acessado em 12/05/2010

www.sindusvinho.com.br Acessado em 26/06/2010

www.saoroquetem.com/2010/09/agronegocio-historia-do-sindicato-do.html Acessado em 18/01/2011

<http://www.granjaviana.com.br/noticias.asp?cn=1¬icia=1326> Acessado em 11/02/2012

ANEXO 1 – CARACTERÍSTICAS DAS REGIÕES PRODUTORAS DE VINHO

Divisão	Países Produtores	Características
Velho Mundo	França - Portugal - Espanha	1 - Tradição
	Alemanha - Itália - Hungria	2 - As regiões predominam
		3 - O terroir (*) é que define o vinho
		4 - Métodos Antigos
		5 - Sutileza
		6 - Vinhedos pequenos
		7 - Vinhedos fixos (mesma casta)
		8 - Arte
		9 - Pouca intervenção
		10 - A vinha tem o mérito
Novo Mundo	Argentina - Chile - Uruguai	1 - Inovação
	Brasil - Estados Unidos	2 - As castas predominam
	África do Sul - Austrália	3 - O frutado é que define o vinho
	Nova Zelândia	4 - Tecnologia
		5 - Sabor
		6 - Vinhedos vastos
		7 - Vinhedos flexíveis
		8 - Ciência
		9 - Controle
		10 - O vinicultor tem o mérito
Fonte: Dardeau, 2004, p.60. * Terroir é uma palavra francesa sem tradução em nenhum outro idioma. Significa a relação mais íntima entre o solo e o microclima particular, que concebe o nascimento de um tipo de uva e expressa livremente sua qualidade, tipicidade e identidade em um grande vinho, sem que ninguém consiga explicar o porque.		

ANEXO 2 – FOTOS DE SÃO ROQUE



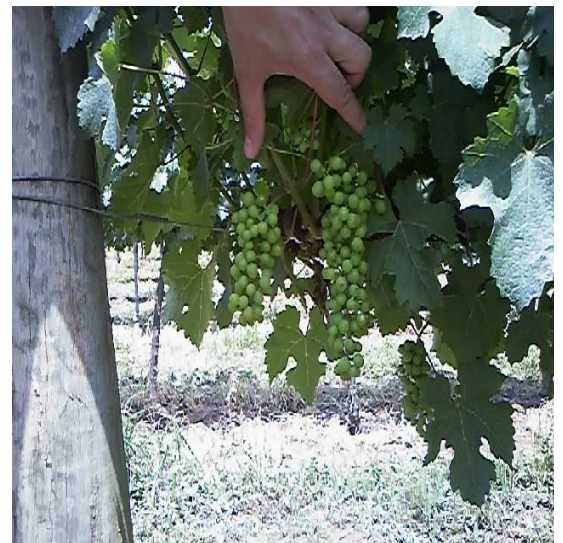
Vista da vinícola Goes



Plantação uva Cabernet Sauvignon



Vista da plantação



Detalhe do cacho

Fonte: Luiz Carlos Ortiz

ANEXO 3 - DEPOIMENTO DE UMA TURISTA SOBRE O EVENTO DA “PISA DA UVA”

Cristina Oka

Sábado ensolarado e quente, próprio para aceitar o convite do secretário de turismo de São Roque, Sandro Cobello: conhecer a vindima da conhecida cidade paulista do vinho. A vindima, para quem não tem idéia do que se trata, é a época da colheita da uva.

No caso de São Roque, a iniciativa de abrir ao público suas instalações para a experiência é da Vinícola Góes. São três finais de semana: desde o final de semana de 23/24/25 de janeiro, até o próximo 6 e 7 de fevereiro, visitantes podem conhecer um pouco mais como funciona essa tarefa tradicional das regiões vinhateiras.

O programa começa na sede da Vinícola Góes, na Estrada do Vinho, km 9. De lá, as pessoas são transportadas em três trenzinhos até a área onde a empresa mantém seus vinhedos (cerca de 2 km de distância), passando por locais muito agradáveis em termos de paisagem: montanhas, bosques, e um clima e cheiro de interior muito saudáveis.

Os visitantes são recepcionados pela equipe da Góes, que inclui representantes da família: no dia em que lá estivemos, quem recepcionava era o Fábio Góes. Mas toda a equipe de funcionários são envolvidos nesse processo de encantar os visitantes com a experiência.

Começamos assistindo um vídeo sobre a história de São Roque como cidade do vinho, onde a história dos Góes se mistura. Depois, vamos ao vinhedo, onde podemos provar as uvas no pé, e também colher os cachos enormes e doces de uva niágara. Voltamos ao galpão, conhecemos os modernos equipamentos e tonéis de alumínio onde o vinho é preparado, e vamos então para a pisa da uva: são dois enormes tonéis, onde os visitantes são convidados a participar da pisa, uma delícia e divertida sessão.

Ao finalizar a pisa, todos são convidados a experimentar o chopp de vinho, servido diretamente dos enormes tonéis metálicos. Depois todos vão para a enorme tenda externa, onde um delicioso brunch é servido. Mais chopp de vinho, tinto e

branco, suco de uva e vinho tinto é servido à vontade. Todos voltam à sede da vinícola de trezinho, alegres e animados pelos simpáticos guias, embalados pela seleção musical típica.

Para encerrar a visita a essa cidade tão agradável e acolhedora, almoço na Cantina da Tia Lina, uma dica imperdível. O rondelli ao molho de alcachofra, o filé com risoto de alcachofra, o frango recheado com farofa de biju e todas as delícias que desfilam por nossa mesa são um convite aos sabores delicados que alimentam a alma: comida de verdade, que traz recordações eternas.

Pessoas simpáticas e acolhedoras, paisagem conservada de uma cidade tão bem cuidada, boa comida e bebida. Facilidade de acesso, boas estradas e bem sinalizadas. Esse é o Roteiro do Vinho de São Roque. Uma visita que vale a pena.



Secretário de turismo de São Roque, e equipe Góes



Campo das uvas a serem colhidas



Casal típico que começa a pisa da uva



A pisa é uma diversão à parte

Fonte: granjaviana.com.br - 26/2/2011

ANEXO 4 - FOTOS DO VALE DO NAIPO – CHILE



Vista da vinícola Concha y Toro



Processo de irrigação na Cocha y Toro



Vista Da Vinícola Cousino – Macul



Videira Na Cousino - Macul

Fonte: Luiz Carlos Ortiz

ANEXO 5 – FOTOS DE MENDOZA – ARGENTINA



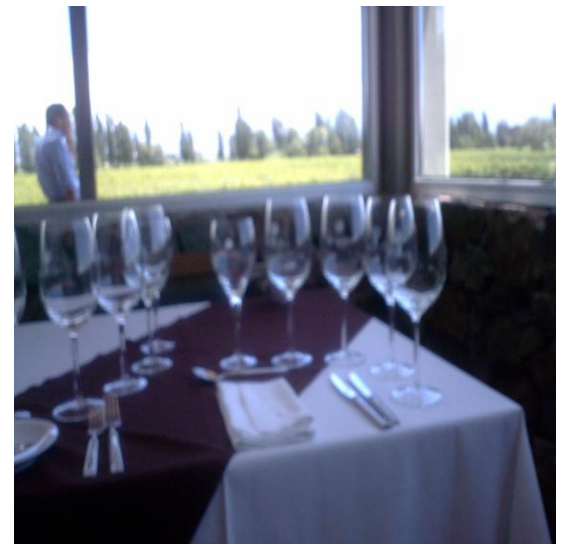
Vista da vinícola Catena Zapata



Processo artesanal na Achaval Ferrer



Vista Da Vinícola Melipal



Degustação Na Vinícola Melipal

Fonte: Luiz Carlos Ortiz