

Enogastronomia e Enoturismo: relatos de experiências vividas no Estado de Goiás

Enogastronomy and wine tourism: reports of lived experiences in the state of Goiás

Enogastronomía y enoturismo: relatos de experiencias vividas en el Estado de Goiás

Nayane Queiroz de Santana

Universidade Estadual de Goiás (UEG) – Campus Cora Coralina
nayanequeiroz_go@hotmail.com

Jean Carlos Vieira Santos

Universidade Estadual de Goiás (UEG) – Campus Cora Coralina
svcjean@yahoo.com.br

Resumo: O artigo tem como objetivo principal, trazer uma reflexão teórica e relato de experiências vividas em Goiânia e Itaberaí, a partir das temáticas enogastronomia e enoturismo. A escolha destes locais tem relação com a busca sobre experiências enogastronômicas, crescente e com grande potencial. Depois, pesquisas em redes sociais, buscando pela infraestrutura oferecida e a história. A metodologia fundamentou-se na pesquisa bibliográfica, trazendo importância da gastronomia como Patrimônio Cultural e serviços de hospitalidade, abrangendo a Enogastronomia e o Enoturismo. Os resultados foram encontrados na etapa da pesquisa bibliográfica com foco em Goiás. Entre os principais resultados apresentados, estão: as experiências vividas na Vinícola Goiás em Itaberaí e Curso Prático de Introdução ao Vinho realizado em Goiânia. Por fim, após leituras e as visitas realizadas, constatamos a importância do vinho para a gastronomia e destinos turísticos goianos e o crescente interesse pelo tema e a procura por um turismo gastronômico e rural.

Palavras-Chave: Enoturismo. Enogastronomia. Experiências. Goiás.

Abstract: The article has as main objective, to bring a theoretical reflection and report of experiences lived in Goiânia and Itaberaí from the themes enogastronomy and enotourism. The choice of these places was a search for enogastronomic experiences, growing and with great potential. Afterwards, research began on social networks, looking for the infrastructure offered and the history. In methodology, it was based on bibliographical research bringing the importance of gastronomy as Cultural Heritage, hospitality services covering Enogastronomy and Enotourism. The results were found in the bibliographic research stage, focusing on Goiás, among the main results presented are: the experiences lived at Vincula Goiás in Itaberaí and the Practical Course of Introduction to Wine held in Goiânia. Finally, after readings and visits, we found the importance of wine for gastronomy and tourist destinations in Goiás and the growing interest in the subject and the demand for gastronomic and rural tourism.

Key words: Wine Tourism. Enogastronomy. Experiences. Goiás.

Resumen: El objetivo principal del artículo es traer una reflexión teórica y un informe sobre las experiencias en Goiânia e Itaberaí, a partir de los temas de enogastronomía y enoturismo. La elección de estos lugares está relacionada con la búsqueda de experiencias enogastronómicas, en crecimiento y con gran potencial. Luego, investiga en las redes sociales, buscando la infraestructura que ofrece y la historia. La metodología se basó en la investigación bibliográfica, trayendo la importancia de la gastronomía como Patrimonio Cultural y los servicios de hostelería, abarcando la Enogastronomía y el Enoturismo. Los resultados se encontraron en la etapa de investigación bibliográfica con foco en Goiás. Entre los principales resultados presentados están: las experiencias de Vinícola Goiás en Itaberaí y el Curso de Introducción Práctica al Vino realizado en Goiânia. Finalmente, después de lecturas y visitas, encontramos la importancia del vino para la gastronomía y los destinos turísticos en Goiás y el creciente interés por el tema y la búsqueda de turismo gastronómico y rural.

Palavras-Clave: Enoturismo. Enogastronomia. Experiencias. Goias.

Introdução

O vinho vem despertando o interesse e a curiosidade das pessoas nas vertentes da Enogastronomia e do Enoturismo no Brasil, tornando este assunto importante para ambientes gastronômicos e para criação de destinos turísticos. Uma oportunidade de negócios, já que a vitivinicultura¹ brasileira tem aperfeiçoado a cada dia mais, além de ganhar muitos adeptos que desejam conhecer de perto como o vinho é elaborado, desde o cultivo da videira até os momentos que chegam às vitrines das lojas (MELO, 2020). Conforme mostrado por Melo, o Brasil está em crescente desenvolvimento, trazendo culturas de países europeus e da América do Sul, como Chile, Argentina e Uruguai. E o estado de Goiás vem conduzindo e desenvolvendo esse turismo com visitação em vinícolas e apresentando também novos estabelecimentos voltados para o conhecimento mais profundo sobre o vinho.

Nesse contexto, o artigo tem como objetivo principal, desenvolver uma reflexão teórica e relato de duas experiências vividas em Goiânia e Itaberaí (GO), a partir das temáticas da enogastronomia e do enoturismo. A escolha destes locais pela pesquisadora surgiu a partir das pesquisas em redes sociais voltadas ao tema, pela infraestrutura oferecida, história e experiências que esses locais podem oferecer. Principalmente na vinícola na cidade de Itaberaí, notando que o desenvolvimento na região é crescente. Em Goiás, existem algumas pesquisas e produções científicas sobre a produção de uvas, é o caso do trabalho de Santos et al (2021), em que os autores destacam que a vinícola Goiás, em Itaberaí/GO, é pioneira na produção de suco de uva integral no estado, na qual o cultivo de uvas iniciou por volta dos anos 2000. Depois, foi feita a pesquisa bibliográfica, buscando os autores trazendo a teoria sobre enoturismo e enogastronomia.

Essas atividades estão em expansão pelo mundo afora, o enoturismo no Chile e no Brasil, principalmente na região gaúcha, são atividades bem concretas. No estado de Goiás está em desenvolvimento, porém, com grande potencial, tendo em vista que o consumo do vinho tem aumentado,

¹O cultivo de uvas para a produção de vinhos.

principalmente em restaurantes que tem trabalhado com a harmonização de pratos, a enogastronomia (MELO, 2020).

Compreende-se que turismo tem diversos segmentos, e um desses é a busca pelo vinho e por sua cultura, gerando novos ramos, o enoturismo e a enogastronomia. O encanto proporcionado ao degustar um vinho acompanhado de um bom prato, vai muito além dos sentidos físicos, visuais e do paladar; quando associado ao momento descontraído, para relaxar, e com isso, envolto em ideias e sentimentos. Como pergunta de pesquisa, tomou-se a seguinte: Como os diferentes autores vêm trabalhando os conceitos de enogastronomia e enoturismo na literatura nacional especializada?

A metodologia contou com pesquisa bibliográfica de artigos científicos e livros que abordam o tema, utilizando-se de dois casos ilustrativos, a Vinícola Goiás na cidade de Itaberaí no estado de Goiás, pioneira na produção de vinhos e a Vinoteca- Escola de Vinhos e Adega em Goiânia, no Setor Marista. “Em termos metodológicos, fundamentou-se na pesquisa bibliográfica sobre a temática [...]; no levantamento de fontes primárias e secundárias” (SOUZA et al, 2020, p. 89). A busca e o estudo do tema foram acerca de periódicos eletrônicos, a partir das palavras-chave: Enoturismo, Enogastronomia, Experiências, Goiás. Essa reflexão teórica e científica mostra a “necessidade de compreender e dominar o meio, ou o mundo, em benefício próprio e da sociedade da qual faz parte, acumula conhecimentos racionais sobre seu próprio meio e sobre as ações capazes de transformá-lo” (FACHIN, 2003, p. 14).

Na abordagem teórica, foram fundamentais as consultas em sites de periódicos eletrônicos. Outra etapa considerável foram as experiências vividas na Vinícola Goiás em Itaberaí, importante para o estado, pois eles foram pioneiros na produção de uva e suco de uva integral em Goiás, mostrando que no cerrado também pode ser cultivado uvas. Posteriormente, acrescentaram a visita guiada pelo parreiral e em seguida o momento de degustação de sucos e vinhos, harmonizando com tábuas de frios e outros itens, com isso, eles trabalham enoturismo e enogastronomia. Também foi de grande relevância a análise na Vinoteca - Escola de Vinhos e Adega em Goiânia, único local na cidade usado na pesquisa, que tem formato de escola de vinhos e adega e que oferece diversos cursos pela sommelière Letticiae

Bittencourt, que também é presidente da ABS-Goiás – Associação Brasileira de Sommeliers de Goiás. Com isso, esses momentos foram fundamentais para os relatos deste manuscrito e para a apresentação do trabalho fotográfico.

Dessa forma, as fotografias demonstram os olhares, sentimentos, seriedades e vivências da pesquisadora durante o trabalho de investigação no campo (SANTOS, 2021). Para Garcia (2015, p. 20), fotografar é “captar uma presença. Registrar esse instante fugidio, resgatando-o da inexorabilidade temporal, e fixá-lo por meio da luz sobre a substância argêntica, nuns parênteses espaço-temporal”.

Gastronomia: a arte de transformar alimentos

Antes de abordar os temas centrais deste artigo, enogastronomia e enoturismo, é importante conhecer a definição de gastronomia, sua origem, os segredos de como desenvolver um prato de comida, pegar um alimento bruto e lapidá-lo da melhor forma possível e transformá-lo em um prato de comida.

Assim, Miessa (2013, p. 13) sublinha que a “palavra gastronomia tem sua origem no grego, *gastro* significa estômago e *nomia* significa conhecimento/estudo. Gastronomia: Arte de comer e beber bem, isto é, apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado”. A gastronomia é algo do cotidiano das pessoas, o modo de comer e beber, em estabelecimentos que oferecem esse tipo de serviço, ou também em suas próprias casas. Então, o que é, afinal, gastronomia? De acordo com Freixa e Guta (2009),

[...] a origem da palavra. Vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Traduzindo, literalmente, “as leis do estômago”. Quem criou o termo foi o poeta e viajante grego Arquestratus, no século IV a.C. [...] muito tempo depois, no final do século XVIII, a palavra voltou à tona e o conceito se expandiu graças a um escritor apaixonado pelos prazeres da mesa, o francês Brillat-Savarin. (FREIXA; GUTA, 2009, p. 20).

A gastronomia é uma parte da ciência que abrange a culinária, as bebidas, os materiais utilizados no preparo da alimentação e todos os aspectos culturais associados às memórias afetivas. Fundamentado em Castro, Maciel e Maciel (2016, p. 21), pode-se dizer que “a gastronomia, geralmente, nos remete a uma dimensão sensorial continuamente associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida”, aspectos ofertados pelos restaurantes e destinos turísticos de vinícolas.

Desse modo, barroco e Barroco reforçam esta compreensão ao mencionar que,

[...] se alimentar não é apenas biológico, mas é também social e cultural. Possui um significado simbólico para cada sociedade, e para cada cultura. É fator de diferenciação cultural, uma vez que a identidade é comunicada pelas pessoas também através do alimento, que reflete as preferências, as aversões, identificações e discriminações. (BARROCO; BARROCO, 2008, p. 03).

Assim, por meio da alimentação, podem-se sentir tradições que não são faladas, mas ficarão na memória afetiva, a comida faz parte da cultura, da história e podem ser vivenciadas durante as viagens. A gastronomia como a arte de transformar os alimentos, trabalha toda a concepção da pessoa, podendo trazer consigo aconchego. Por trás do prato final, houve todo um processo e um cuidado para chegar ao cliente.

Segundo a concepção contemporânea, para além dos aspectos técnicos (relativos ao cultivo e ao preparo de alimentos e bebidas) e biológicos (relativos à degustação e à digestão dos alimentos), a gastronomia é entendida como o estudo das relações entre a cultura e a alimentação, incluindo os conhecimentos das técnicas culinárias, do preparo, da combinação e da degustação de alimentos e bebidas, e ainda, dos aspectos simbólicos e subjetivos que influenciam e orientam a alimentação humana, além do prazer: alimentar-se é uma experiência sensorial total, a envolver sabores, aromas, temperaturas, texturas e visual. Maciel (2001) acredita que a ligação entre alimento e prazer também se deve a sua ligação com a memória e os sentimentos. O consumo de pratos que costumavam ser preparados em família causaria sensação de proteção e aconchego. (PERTILE; GASTAL, 2011, p. 04).

A gastronomia estuda a culinária, as bebidas, os utensílios que serão utilizados no preparo da alimentação, e envolve os aspectos culturais locais, pois um mesmo alimento pode haver suas variações na forma de preparo e comer. Quando fazemos uma viagem, uma das melhores formas de conectar-se com a cultura local visitada é conhecendo seus pratos típicos.

De acordo com Barbosa e Santos (2022), a gastronomia é um dos pilares da atividade turística, um elemento singular da paisagem. Falar em gastronomia é apresentar um cardápio diferenciado, benquisto e aceito pela comunidade local e por visitantes. Para Amorim et al (2021), nas regiões do cerrado, a gastronomia pode ser entendida como essência identitária da cultura brasileira, também caracterizada por uma mistura de raças, crenças, costumes e diferentes hábitos de se relacionar com a natureza disponibilizada pelo referido bioma.

A visibilidade da gastronomia no Brasil ajuda a “evidenciar o crescimento da área no país, em termos de participação de mercado ou da busca por pessoas que gostam de cozinhar ou que se percebem frustradas em suas formações ou no mercado de trabalho, pelo profissionalismo” (SANTOS, 2022, p. 133). Portanto, após essa breve reflexão sobre os conceitos de gastronomia e o que ela pode proporcionar às pessoas com lembranças que são geradas em nossas memórias, parte-se para a abordagem teórica enoturismo, conhecido também pelo turismo de vinhos.

Enogastronomia: a magia de harmonizar vinho com comida

A enogastronomia trata-se da harmonização do vinho com o prato de refeição, em que as pessoas buscam uma experiência gastronômica. Essa harmonia é resultado do trabalho e do olhar treinado de muitos chefes de cozinha e também do “Sommelier: profissional que atua no serviço do vinho (criação da carta, compra, estoque, guarda etc.) em restaurantes, importadoras ou lojas especializadas.” (ROSEIRA, 2016, p.12). Geralmente esses serviços são oferecidos por restaurantes, que é um estabelecimento

destinado à prestação de serviços de alimentação, ou seja, ao preparo e fornecimento de refeições e bebidas mediante pagamento.

O consumo de vinhos vem ganhando espaço em todas as regiões do Brasil, em destaque ainda a Região Sul. Considerado também como um alimento, o vinho incorporado a gastronomia vem ganhando significativo espaço entre as pessoas e abrangendo o social, cultural e o lazer, e com isso, tornando os momentos mais especiais e prazerosos. Esse novo método de unir gastronomia com vinhos vem enriquecendo e enaltecendo uma nova faceta do turismo. Desse modo, compreende-se a Enogastronomia como a arte de combinar vinhos e pratos. Portanto, para Melo (2020),

A enogastronomia é a arte de harmonizar bons vinhos e belos pratos em uma refeição, unindo cores, texturas, sabores e muita alegria, fazendo do momento uma experiência memorável. A enogastronomia é todo o processo que envolve cuidadosamente a escolha de um vinho para acompanhar um prato, levando em consideração fatores sensoriais de características olfativas e gustativas. (MELO, 2020, p. 68).

Desta forma, muitos restaurantes e vinícolas estão criando um cardápio diversificado, criando experiências aos apaixonados e amantes por vinho, com happy hour, combinando vinho e uma boa música. O benefício de associar vinhos à culinária tem como finalidade enriquecer a experiência dos consumidores, visitantes e/ou turistas por esses locais visitados. As preparações culinárias enriquecidas com esse tipo de bebida são mais sinérgicas na harmonização. Nesse contexto, outros conceitos são relevantes para compreensão da enogastronomia, como a enologia que é “conhecida como a ciência que estuda vinhos” (MELO, 2020, p. 43).

O Enófilo é o apreciador de vinhos e o Enólogo é o profissional que atua no cultivo de uvas e na produção de vinhos. São algumas definições importantes, pois há diversos profissionais na área de alimentos e bebidas com variadas funções e com importantes papéis e atuações diferentes. Há quem seja admirador por vinhos, porém não é profissional, mas há o que estuda para a criação dos vinhos e aquele que trabalha com o produto final.

Os especialistas do vinho possuem um jargão próprio, alguns termos que são componentes do vinho, como: equilíbrio: harmonia entre as partes

do vinho; complexidade: vários sabores e aromas em harmonia; potência: é a intensidade e características marcantes do vinho; persistência: é o tempo que os sabores do vinho duram no paladar; e taninos: sensação de adstringência-sabor amargo. Segundo Roseira (2016), existem algumas definições importantes na parte inicial da produção das uvas, como a viticultura que é o cultivo da uva e a vinicultura que é a produção do vinho. Outra toponímia que se destaca é o Terroir que “é a combinação das características peculiares de clima, solo e técnicas de cultivo e produção específicos de uma localidade que transmitem ao vinho seu aspecto singular.” (ROSEIRA, 2016, p.40).

O terroir é conjunto de técnicas das terras exploradas por uma comunidade rural para que possa chegar ao melhor cultivo das uvas, e com isso foi criado as Denominações de Origem, “são demarcações que estipulam a área de incidência de um determinado terroir. Ou seja, uma área delimitada que produz vinhos com características semelhantes entre si e diferenciadas com relação a vinhos de outras regiões.” (ROSEIRA, 2016, p.41). Conhecimentos como este inspiram e motivam a visita turística.

Nesse debate conceitual, Pacheco e Silva (2005 p.173) argumentam que a enogastronomia é “a arte de conjugar a apreciação dos bons vinhos com a boa comida. É o casamento entre a Enologia e a Gastronomia”. “O segredo fundamental para a correta combinação de vinhos e pratos é a harmonia, ou seja, ambos devem ter o mesmo “peso” para que se valorizem mutuamente. Além disso, a sequência de sabores de ambos deve ir dos mais delicados para os mais marcantes.” (MIESSA, 2013, p. 81).

De acordo com Locks e Tonini (2005), a enogastronomia é fruto da natureza somada à tecnologia. Essa atividade está despontando no mundo. Assim, Zago (2009) diz que o turismo enogastronômico contribui para valorizar o patrimônio, por um lado, atraindo um número sempre crescente de apaixonados pela procura de sabores e de tradições autênticas e, por outro lado, fazendo do alimento um condutor de culturas e de valores firmemente ligados ao território e às próprias raízes.

Nesta perspectiva, faz-se necessário destacar que a harmonização consiste na união de um bom prato de comida e um bom vinho. Mas para que essa união seja feliz, é necessário saber combinar qual o melhor vinho para aquele tipo de comida, conforme destaca Melo, no trecho, a seguir:

Para que ocorra a caracterização de maneira correta no preparo entre as bebidas e os alimentos, é necessário ocorrer uma conservação de sabores por ambos, sendo excluída qualquer possibilidade de um se sobrepor ao outro, desse modo, evita-se que as características das bebidas e dos alimentos se percam. (MELO, 2020, p. 11).

Ainda segundo Melo (2020), a harmonização vem para potencializar e enaltecer as propriedades dos alimentos e das bebidas durante uma refeição, podendo tornar esse momento inesquecível, único e prazeroso, que poderá permear na sua memória afetiva por muito tempo, até nas comidas mais simples do dia-a-dia. Na montagem do cardápio, o sommelier deve analisar o clima do local, o período em que se encontra, quente ou frio, o público-alvo que será recebido nesse evento, todas essas informações são importantes e farão diferença na escolha dos pratos e dos vinhos.

Duarte (2016) reforça este argumento ao enfatizar a necessidade de harmonizar os vinhos e os alimentos. Algumas orientações devem ser seguidas, como a necessidade de estar atendo ao vinho, analisando suas características e particularidades. Também cauteloso com a composição da receita que será servida (carne, peixe, as guarnições que serão acompanhadas, etc.). Atentar-se ao gosto pessoal de cada indivíduo, assim como seu orçamento disponível.

Nesse contexto, Melo (2020) explica quais os vinhos tintos secos e suaves são melhores para combinar, que irão realçar ainda mais os sabores das comidas.

Os vinhos tintos sempre saem melhor acompanhados por carnes, os tintos secos e leves, acompanham muito bem as carnes vermelhas fritas ou grelhadas, as carnes de frango também ficam mais saborosas acompanhadas por esses vinhos, assim como, as pizzas. Os tintos leves acompanham massas com molhos leves. Os vinhos tintos encorpados são ótimos com queijo estilo provolone. O tinto seco combina muito bem com os frios, queijos parmesões, queijos amarelos, massas com molho de tomate e molhos condimentados. (MELO, 2020, p. 75).

O autor também evidencia a importância dos vinhos brancos e rosés, pois vinhos também podem ser combinados com sabores doces, no prato de entrada dos eventos. Cada qual tem sua importância a ser considerada, conforme observado por Melo.

Os vinhos brancos fazem uma excelente harmonização se acompanhados por frutos-do-mar ou peixes. Os vinhos rosés combinam com frango grelhado, verduras gratinadas, com entradas de tortilhas e omeletes. O vinho do porto faz uma boa harmonização com frutas secas, bolos, sorvetes e sobremesas. Já os espumantes, harmonizam-se com peixes defumados (salmão), aves e carnes gordas assadas. (MELO, 20020, p. 75).

Por isso, é importante saber quais os tipos de vinhos harmonizam com a comida escolhida, para tornar essa experiência gastronômica prazerosa e suave. Harmonização é um casamento e para dar certo é importante conhecer sobre vinhos, para não errar na combinação do prato. E é significativo experimentar para certificar a escolha.

Enoturismo: um olhar teórico para o turismo de vinhos

O turismo é dividido por alguns seguimentos e o enoturismo encaixa dentro do turismo rural, conforme descrito pelo Ministério do Turismo, “é um conjunto de atividades turísticas desenvolvidas no meio rural, comprometido com a produção agropecuária, agregando valor a produtos e serviços, resgatando e promovendo o patrimônio cultural e natural da comunidade.” (Nascimento, 2020, Ministério do Turismo, Brasil).

O turismo possui uma diversidade de atividades. De acordo com a literatura especializada, o Enoturismo teve início na década de 1980 na Europa, mais precisamente na Itália, ou seja, turismo de vinhos ou turismo enológico. Faz as pessoas se deslocarem para locais onde há produção de uvas e fabricação de vinhos. Muitos são atraídos por essa atividade para aprofundar no assunto ou apenas em busca de uma nova experiência. Nesse sentido, compreende-se o enoturismo como:

[...] um segmento da atividade turística que 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 tipicidade das localidades que produzem esse tipo de bebida. (LOCKS; TONINI, 2005, p.02).

O enoturismo em outras palavras é uma atividade realizada por muitos visitantes em locais na zona urbana e rural que fica localizado as vinícolas, e pode ser encontrado também o patrimônio cultural, a fauna e a flora daquele local visitado. Envolvendo assim, os patrimônios paisagísticos e arquitetônicos relacionados à cultura da vinha, assim como a sua própria produção. Valduga (2011) complementa afirmando que o enoturismo:

[...] é um segmento do fenômeno turístico, que pressupõe deslocamento de pessoas, motivadas pelas propriedades organolépticas e por todo o contexto da degustação e elaboração de vinhos, bem como a apreciação das tradições, da cultura, gastronomia, das paisagens e tipicidades das regiões produtoras de uvas e vinhos. É um fenômeno dotado de subjetividade, cuja principal substância é o encontro com quem produz uvas e vinhos. (VALDUGA, 2011, p. 14).

Pode-se afirmar que o enoturismo complementa o turismo rural ou o turismo no espaço rural. Devendo ser organizado a partir de três pilares específicos: autenticidade, sustentabilidade e competitividade. Muitas investigações estão trabalhando com a chamada “economia da experiência”. No entanto, a partir da leitura do trabalho de Valduga (2011) é possível compreender que o mundo do vinho é complexo, e desde a Antiguidade era inserido o vinho em nossas vidas, porém, é recente esse tipo de nomenclatura. No caso do Brasil, a região Sul é pioneira e serve de inspiração para o enoturismo, com diversas vinícolas abertas para visita. Conhecer de perto o funcionamento das vinícolas em outros locais do Brasil, principalmente na região do cerrado, há muitas lacunas investigativas. Ainda no campo teórico e conceitual:

Para alguns estudiosos, o enoturismo refere-se à visita de vinícolas, festivais do vinho ou mostras de uvas em que a principal motivação dos turistas está relacionada à

degustação de vinhos e aos atributos de uma região vitivinícola. Já outros autores consideram que enoturista pode ser tanto alguém que viaja a uma região vinícola para aprender sobre tipos de uvas e vinhos, conhecer o lugar onde seu vinho favorito é produzido ou, ainda, pessoas que somente buscam momentos de lazer e recreação. Neste caso, a motivação do turista não está diretamente relacionada ao consumo de vinho, mas à paisagem das videiras e à atmosfera rural, em geral, presentes nas regiões produtoras vitivinícolas (Preston-Whyte, 2004). (ZANINI; ROCHA, 2010, p. 03).

O vinho é uma bebida alcoólica, produzida exclusivamente de uvas brancas e tintas. É um produto delicado que demanda muito estudo em sua elaboração, bem como na harmonização com o prato culinário, para que possa enaltecer o que há de melhor de ambos e tornar aquele momento inesquecível. Atender demandas deste público é um desafio que necessita qualificação, renovação e incentivo à criatividade de forma permanente.

Em Goiás, existem algumas pesquisas e produções científicas sobre a produção de uvas, é o caso do trabalho de Santos et al (2021), em que os autores destacam que a vinícola Goiás, em Itaberaí/GO, é pioneira na produção de suco de uva integral no estado, onde o cultivo de uvas iniciou por volta dos anos 2000. Enfatizam que 60% da produção de uvas em Itaberaí/GO se direcionam para a fabricação de sucos (entre 180 mil e 200 mil garrafas por ano), 30% é vendida in natura e os 10% restantes para o vinho (de 12 mil a 15 mil garrafas).

Santos et al (2021) ainda destacam outros municípios goianos produtores de vinho, como Pirenópolis/GO, em que a Vinícola Assunção produz suco de uva desde 2017 e, em 2020, começou a trabalhar com vinhos finos. O município de Paraúna/GO que se apresenta como o maior produtor de uvas do estado, em que a Vinícola Serra das Galés, fundada em junho de 2007, começou com a produção da variedade Vitislabusca, usada na fabricação de suco de uva integral e vinhos de mesa.

De acordo com Santos et al (2021), na sociedade da informação, o enoturismo em Goiás:

[...] mesmo que de maneira tímida, tem experimentado a possibilidade de ofertar visitas guiadas nas redes sociais, a exemplo da vinícola de Itaberaí/GO, com um tour de degustação de uma hora. O agendamento é realizado

exclusivamente pelo aplicativo *WhatsApp* para grupos de, no mínimo, duas pessoas, sempre quando há a produção de uvas. Na degustação são servidos a tábua de frios completa e os produtos da casa. As vinícolas de Itaberaí/GO e Pirenópolis/GO mostram um enorme potencial para se tornarem componentes turísticas de dois importantes destinos históricos goianos, bem como do Caminho de Cora Coralina, trilha de longo curso com aproximadamente 300 quilômetros de extensão, que cruza os territórios onde se localizam as referidas empresas. (SANTOS ET AL, 2021, p. 258).

Segundo Santos et al (2021), apesar do destaque mínimo dado ao turismo rural e enoturismo nos municípios goianos, tais segmentações precisam ser potencializadas, pois ao longo do Caminho de Cora Coralina, existem diversas paisagens com plantios e diferentes culturas associadas ao bioma Cerrado. Na região de Paraúna, afirma-se a toponímia dada à vinícola local da Serra das Galés, um caminho possível para fazer do vinho uma bela rota turística. Entretanto, a natureza não pode ser compreendida enquanto um instrumento para melhorar a qualidade de vida dos moradores em termos econômicos, culturais e ambientais.

Outras iniciativas foram criadas, como a Rota dos Pirineus, lançada em junho de 2022, que engloba a produção de queijos e vinhos em Goiás, abrangendo e criada pelas cidades de Pirenópolis, Corumbá de Goiás e Cocalzinho de Goiás. Nessas regiões trabalha-se o ecoturismo, turismo de aventura e agora vem sendo implementada essa experiência do enoturismo, englobando diversos empreendimentos gastronômicos da região.

O Cerrado, também conhecido como savana brasileira, é um dos maiores biomas do Brasil e da América do Sul. Possui grande biodiversidade e apresenta também um enorme potencial hídrico, sendo considerado o berço das águas no país. Possui características particulares na fauna, flora e vegetação e torna a experiência de vivenciar a Rota dos Pirineus - Queijos e Vinhos de Goiás – um turismo rural com ênfase no ecoturismo e realizando vivências com o enoturismo e enogastronômico.

Para o Planejamento Turístico e o Desenvolvimento Regional “é importante conhecer o espaço natural e o espaço turístico urbano, como eles se relacionam e como o planejamento é importante para o desenvolvimento do turismo, seja ele em ambiente natural ou urbanizado”

(NOVO; SILVA, 2010, p. 31). É essencial analisar a região em que haverá um empreendimento turístico, os pontos fortes e fracos e as ameaças e oportunidades. Nesse momento, na criação de vinícolas, atividades com ênfase no enoturismo, enogastronômico, é importante existir um pré-planejamento, conhecer melhor a atividade e verificar o potencial do local escolhido.

Experiências vividas a partir do Vinho: Itaberaí e Goiânia

Em 17 de outubro de 2021 foi feito um Tour & Degustação na Vinícola Goiás (Figura 1), localizada na cidade de Itaberaí-GO, pioneira na produção de uva, vinho e suco de uva no estado. Na primeira etapa da visita, os responsáveis contam um pouco da história e a construção da vinícola, depois é realizada uma visita guiada pelos vinhedos, podendo colher e saborear as uvas direto do parreiral. Na vinícola são servidos sucos e vinhos produzidos no lugar, juntamente com petiscos (Figura 2).

A Vinícola Goiás é um ótimo lugar para realizar passeio com família, desfrutar de uvas colhidas direto do pé e degustar vinhos e sucos de frutas com petiscos. No momento em que foi realizada a visita, não foi possível conhecer a fábrica. No local tem variedades diversas de uvas e também é possível comprar vinhos, sucos e uvas. É um ambiente conduzido pela família.



Figura 1 - Entrada da Vinícola Goiás, município de Itaberaí, Goiás.

Fonte: Nayane Queiroz de Santana, 2021.



Figura 2 - Mesa de Petiscos oferecida durante a visita guiada

Fonte: Nayane Queiroz de Santana, 2021.

Em outro momento, foi feito um Curso Prático de Introdução ao Vinho (68ª Turma) no dia 16 de maio de 2022 com a sommelière Letticiae Bittencourt na Vinoteca- Escola de Vinhos e Adega, localizada na Rua 13, setor Marista, em Goiânia (Figuras 3 e 4). Durante a pesquisa por locais em Goiânia que trabalhassem a harmonização de vinhos e comida, foi o local encontrado mais completo, porque eles oferecem diversos cursos com a teoria e a prática e o mais importante, conduzido por uma profissional da área, uma Sommelier.



Figura 3 - Curso Prático de Introdução ao Vinho na Vinoteca

Fonte: Vinoteca- Escola de Vinhos e Adega, 2022



Figura 4 - Vinhos do Curso

Fonte: Nayane Queiroz de Santana, 2022

Entre os conteúdos do curso destaca-se, os diferentes tipos de vinhos; a forma correta de conservar, abrir, servir e degustar; como e quando decantar; dicas para a escolha do vinho e harmonização; degustação harmonizada de cinco vinhos.

Considerações finais

O planejamento, a criação e a promoção de rotas do vinho podem contribuir para a divulgação e para o desenvolvimento do turismo rural. Através da construção de uma rede local de parceiros, proprietários de diversos estabelecimentos como restaurantes, bares, pousadas, hotéis, centros de lazer e entretenimento temáticos, além das próprias adegas e vinícolas, que receberão os visitantes e turistas, podendo trabalhar as sensações e trazendo uma nova experiência ao visitante.

Para tal propósito, é necessário a formação e qualificação de mão de obra para atuar neste novo mercado, sendo, portanto, necessário desenvolver também o olhar do produtor local para o turismo rural. Tais práticas e iniciativas poderão contribuir não apenas para o desenvolvimento do enoturismo, mas da própria comunidade local. Inclusive, fomentando novas oportunidades ao desenvolvimento das regiões vitivinícolas vizinhas.

Entendemos que a enogastronomia é a arte de saber harmonizar as particularidades de cada vinho com uma refeição e também no preparo das comidas. Como ele auxilia a encorpar os alimentos, acrescentar acidez, dar uma cor diferenciada, adicionar aromas e dar maciez. E em outros casos, utilizá-lo no cozimento de frutas.

Os teóricos referenciados neste trabalho lembram que os diversos tipos de estabelecimentos que servem refeições, precisam diariamente adaptar as mudanças do mercado e dos clientes, sem perder a essência do local. Não perdem suas características tradicionais e mantêm o acolhimento, a hospitalidade e as refeições de extrema qualidade.

Desse modo, entendemos que o comércio alimentício está crescendo, principalmente com foco na enogastronomia, que oferece experiências diversificadas, com combinações de vinhos e comidas, trazendo constantemente o simples para o sofisticado. Nesse ínterim, foi sublinhada,

a importância da Vinoteca - Escola de Vinhos e Adega em Goiânia, na qual um dos seus objetivos é a qualificação de diferentes sujeitos que buscam ampliar o conhecimento sobre o vinho. Também citamos a relevância da Vinícola Goiás, localizada em Itaberaí.

No caso do Estado de Goiás, a partir das experiências vividas, compreendemos que o turismo do vinho ainda necessita de um profundo estudo, técnicas e tempo, pois envolvem diversas áreas, os produtores, criadores do vinho, os chefes de cozinha etc. Ao mesmo tempo, entendemos também a necessidade de novas pesquisas científicas que investiguem quais são as características destes visitantes, quais as motivações, interesses e conhecimentos do setor do turismo de uva, ou ainda percepções sobre a experiência que esses clientes desejam para com isso, traçar as melhores estratégias.

Ademais, a partir dos teóricos investigados neste artigo, ficou explícito que para desenvolver um planejamento turístico sobre o enoturismo, é necessário que compreenda uma série de informações, como: as empresas existentes, a cadeia produtiva da cidade visitada, a população local e o poder público. Do mesmo modo, quanto ao enoturista, saber quais são suas motivações e expectativas em visitar o local.

Referências

AMORIM, A. L.; BATISTA E SILVA, A.; CARVALHO, R. N.; SALES, L. C. B.; SANTOS, J. C. V. S. GASTRONOMIA ÁRABE EM CALDAS NOVAS (GOIÁS): UM COMPONENTE DO DESTINO TURÍSTICO. *Revista Territorial*, Cidade de Goiás, v. 10, n. 1, p. 64–76, 2021.

BARBOSA, O. X.; SANTOS, J. C. V. Cafés e Turismo nos Quintais do Centro Histórico da Cidade de Goiás. *Revista Dos Algarves: A Multidisciplinary e-Journal*, 41, 70–89, 2022. Disponível em: DOI: 10.18089/DAMeJ.2022.41.4.
<https://www.dosalgarves.com/index.php/dosalgarves/article/view/294/295>. Acesso em 21 de junho de 2022.

BARROCO, Lize Maria Soares; BARROCO Hélio Estrela. A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural, no Turismo Baiano. *TURYDES: revista de investigación em turismo y desarrollo local*, v. 1, Nº 2, março 2008.

BRASIL. Nascimento, Livia. Ministério do Turismo. Ministérios do Turismo e da Agricultura firmam acordo com foco no Turismo Rural. 2020. Disponível em: <<http://antigo.turismo.gov.br/o-que-e-rss/17-ultimas-noticias/13834-minist%C3%A9rios-do-turismo-e-da-agricultura-firmam-acordo-com-foco-no-turismo-rural.html#:~:text=De%20acordo%20com%20o%20MTur,cultural%20e%20natural%20da%20comunidade>>. Acesso em: 21 de dezembro de 2022.

CASTRO, H.C.; MACIEL, M. E.; MACIEL, R. A. Comida, cultura e identidade: conexões a partir do campo da gastronomia. *Revista Ágora*, Santa Cruz do Sul, v.18, n. 07, p. 18-27, jan./jun. 2016.

DUARTE, Renato Luis da Rocha. (DISSERTAÇÃO/105 F). *O Sommelier e os serviços de hospitalidade no mercado do vinho e na Enogastronomia*. Dissertação de Mestrado em Hospitalidade da Universidade AnhembiMorumbi, São Paulo, 2016.

FACHIN, Odília. *Fundamentos de Metodologia*. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

FREIXA, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GARCIA, Daniela Correia. (TESE/343 f). *Imagens Órfãs: uma abordagem ao estudo da fotografia do privado*. Tese de Doutorado em Ciências da Comunicação, Área de especialização Comunicação e Artes, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2015.

LOCKS, Eliza Bianchini Dallanhol e TONINI, Hernanda. Enoturismo: O vinho como produto turístico. *Turismo em Análise*, v. 16, n. 2, p. 157–173, novembro 2005.

MELO, Alessandra Souza Queiroz. *T&H Turismo e Hotelaria: Bebidas e Harmonizações*. Editora do CCTA, João Pessoa, 2020.

MISSA, Vanessa Prestes. *Introdução à gastronomia*. INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ – EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA. Este Caderno foi elaborado pelo Instituto Federal do Paraná para a rede e-Tec Brasil, Curitiba, 2013.

NOVO, Cristiane Barroncas Maciel Costa e SILVA, Glaubécia Teixeira. *Planejamento e Organização do Turismo*– Curso Técnico em Hospedagem. Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira; SILVA, Siwla Helena. *Vinhos & Uvas*: guia internacional com mais de 2.000 citações. 4ªed. – São Paulo: Editora Senac, 2005.

PERTILE, Krisciê e GASTAL, Susana de Araújo. *Enoturismo e Gastronomia*: (re) pensando o Vale dos Vinhedos – RS. II Encontro Semintur Jr., Mestrado em Turismo da UCS. 11 e 12 de novembro de 2011 | ISSN 1806-0447

ROSEIRA, Rafael. *Vinhos Sem Mistério*: Entenda de vinhos de forma simples, prática e descomplicada. Terroirs, Rio de Janeiro, 2016.

SANTOS, J. C. V. *Vidas Oleiras*: uma viagem pela tradição e arte. São Paulo: All Print, 2021.

SANTOS, J. C. V. GASTRONOMIA PORTUGUESA E MÍDIA EM GOIÁS: restaurantes de Goiânia, Caldas Novas e Pirenópolis. *Revista Turismo & Cidades*, São Luís, v. 4, n. 9, p. 130–145, jan. / jun. 2022.

SANTOS, J. C. V.; FONTANA, Rosislene F.; AMARAL, Lara F.; MENDONÇA, Diego P. Natureza e produção de uvas e vinhos em municípios goianos: potencialidade para o enoturismo e o turismo rural. In: Vandervilson Alves Carneiro; Maurício Dominguez Nasser; Keli Siqueira Ruas. (Org.). *Estudos Rurais e Abordagens Geográficas: tessituras, olhares e caminhos*. 1 ed. Anápolis – GO: SAMA, 2021, v. ebook, p. 241–262.

SOUZA, B. A.; RIOS, E. O.; CARNEIRO, V. A.; SANTOS, J. C. V.; MACARINGUE, E. J. Coleções Cartográficas, Viagense Rotas Ultramarinas: Uma Reflexão Acerca Do Mapeamento De Territórios Das Culturas Ameríndia E Lusitana. *Revista de Geografia UFJF*, V. 10, N° 1, p. 80–96, 2020.

VALDUGA, Vander. *Enoturismo no Vale dos Vinhedos*. Jaguarão: Fundação Universidade Federal do Pampa, 2011.

ZAGO, Moreno. Conoscere e ospitare...conpiùgusto. Viaggionel turismo enogastronomico. In: Tigor: *Rivista di scienze della comunicazione*. n.2. Trieste: Itália, 2009.

ZANINI, Talise Valduga e ROCHA, Jefferson Marçal da. O Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). *Turismo em Análise*, Vol. 21, n. 1, abril 2010.

Nayane Queiroz de Santana

Graduada em Hotelaria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás. Pós-Graduada em Desenvolvimento Regional e Planejamento Turístico da Universidade Estadual de Goiás – (UEG) Cora Coralina.

E-mail: nayanequeiroz_go@hotmail.com

Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/3954671009478706>

Jean Carlos Vieira Santos

Docente da Universidade Estadual de Goiás-UEG, do Curso de Gastronomia, e dos Programas de Pós-Graduação em Geografia (PPGEO/UEG) e TECCER/UEG. É Pós-doutor em Turismo pela Faculdade de Economia da Universidade do Algarve/Portugal; Doutor pelo Instituto de Geografia da Universidade Federal de Uberlândia; Estágio Doutorado PDEE/Capes na Universidade do Algarve / Portugal

E-mail: marceloaglima@gmail.com

Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/3130563394184110>

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3760-3705>

Recebido para publicação em novembro de 2023.

Aprovado para publicação em maio de 2024.