



Anais do VI Seminário de
Pesquisa em Turismo do Mercosul
Saberes e fazeres no turismo: Interfaces



9 e 10 de julho de 2010 - Universidade de Caxias do Sul | Mestrado em Turismo | Caxias do Sul | RS | Brasil

O Turismo e a Produção de Vinhos Finos na Região de São Joaquim (SC): Notas Preliminares.

Flavia Baratieri Losso¹

Universidade do Vale de Itajaí - UNIVALI
Instituto Federal de Santa Catarina – IFSC

Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira²

Universidade do Vale de Itajaí - UNIVALI

Resumo: O presente estudo caracteriza a região de São Joaquim, das suas origens até a atualidade, buscando identificar os principais condicionantes naturais e humanos que, ao longo do tempo, foram definindo os rumos do desenvolvimento da produção de vinhos e da prática do turismo. A área objeto da pesquisa compreende o território dos municípios de São Joaquim, Urubici, Bom Retiro, Urupema, Paniel, Bom Jardim da Serra e Rio Rufino. O trabalho de pesquisa fundamenta-se no referencial teórico proposto por Milton Santos, tomando por base o paradigma de formação sócio-espacial, complementado pelas idéias de A. Cholley que sugere levar em consideração, na análise do espaço geográfico, o modo como se combinam, numa determinada área, os elementos físicos, biológicos e humanos.

Palavras-chave: formação sócio-espacial; combinações geográficas; produção de vinhos; turismo; São Joaquim.

1 Introdução

O foco principal deste estudo é o setor de vitivinicultura de altitude, suas origens, sua evolução e o seu panorama atual, visando analisar, ainda que de forma

¹ Bacharel em Turismo e Hotelaria pela UNIVALI (1998) e especialista em Gestão e Planejamento Turístico Hoteleiro pela Universidade de Nice, França (2001-2002). Mestranda no Programa de Mestrado de Turismo e Hotelaria pela UNIVALI (2008.2). Atualmente ocupa o cargo efetivo de professora de ensino básico, técnico e tecnológico do IFSC Campus Florianópolis - Continente, atuando principalmente no curso técnico de Serviços de Restaurante. Email: flavia@ifsc.edu.br.

² Licenciada em Geografia pela Universidade Federal de Santa Catarina (1967), mestre em Educação pela Universidade Federal de Santa Catarina (1988) e doutora em Geografia (Geografia Humana) pela Universidade de São Paulo (1997). Atualmente é professora participante do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFSC, bolsista de produtividade em pesquisa - nível 2 do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e professora doutora nível C1 da UNIVALI. Email: raquelfontespereira@gmail.com.

preliminar, as condições naturais e humanas da região de São Joaquim, responsáveis pela introdução do cultivo da uva nesta área do território catarinense. O trabalho procura investigar também a procedência dos investidores e a origem do capital investido neste setor para detectar os possíveis impactos sobre os fluxos turísticos regionais.

No caso específico de Santa Catarina, a ocupação do território foi lenta e marcada, desde a sua gênese, por uma distinção entre o litoral e as encostas da fachada atlântica, com seus numerosos vales e o planalto. As primeiras povoações foram fundadas pelos vicentistas no litoral, no século XVII, enquanto que na região do planalto, os primeiros núcleos de povoamento tiveram sua origem ligada ao tropeirismo, ligado ao deslocamento de tropas do Rio Grande do Sul para São Paulo, facilitado pela presença de manchas de campo natural.

A área objeto de estudo (figura 1) integra a microrregião dos Campos de Lages que representa uma parcela do território catarinense marcada pela altitude, florestas de araucária e manchas de campos, além da presença de grandes cânions, sendo considerada a região mais fria do Brasil. Ela constitui uma das poucas áreas brasileiras onde há precipitação de neve.

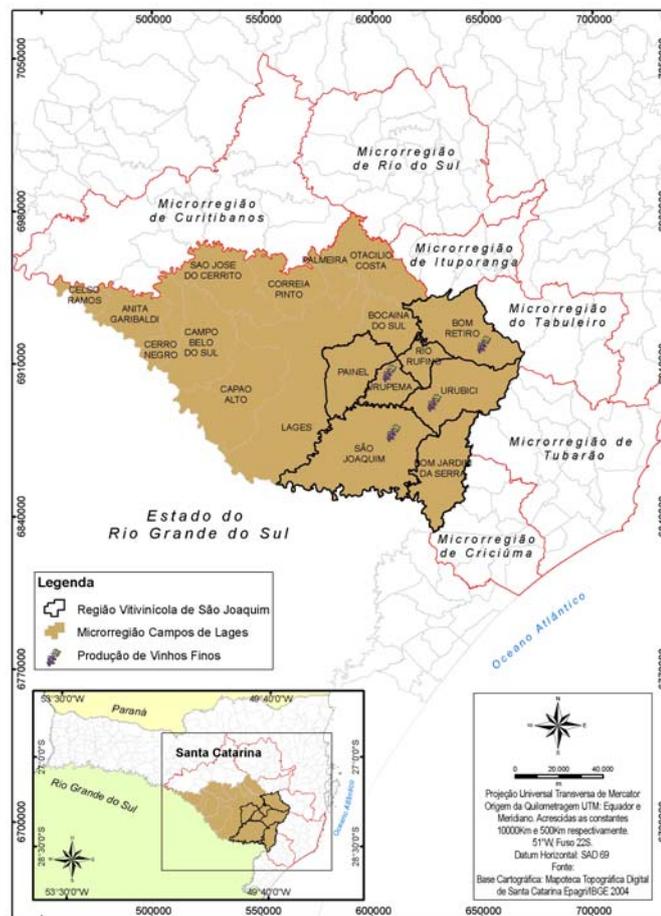


FIGURA 1: Representação geográfica da Microrregião dos Campos de Lages.

Fonte: Elaborado pela geógrafa Renata Duzzioni, (2010).

O desenvolvimento deste trabalho fundamenta-se no referencial teórico proposto por Milton Santos (1982), tomando por base o paradigma de formação sócio-espacial que permite a apreensão da realidade levando em conta as características naturais que vão se modificando para atender às demandas sociais, definidas não somente por imposições locais, mas também, regionais, nacionais e internacionais. A aplicação da categoria de formação sócio-espacial é complementada pelas idéias de A. Cholley (1964) que sugere levar em consideração, na análise do espaço geográfico, o modo como se combinam numa determinada área, os elementos físicos, biológicos e humanos.

A criação e o comércio de gado marcaram o primeiro ciclo econômico da região dos Campos de Lages, passando pela exploração da madeira a partir da década de 1940 e atualmente, a economia diversificou-se através do domínio da indústria de papel e celulose, do avanço e incremento da agricultura e mais recentemente, com o desenvolvimento da fruticultura e da atividade turística.

Os acidentes geográficos impostos pela Serra Geral e do Mar dificultaram a ligação entre o litoral e o planalto de Santa Catarina. A movimentação das tropas, o comércio de carne e outros derivados de bovinos, que constituíram as bases do desenvolvimento do planalto catarinense, permaneceram praticamente isolados das atividades litorâneas. A barreira representada pelas encostas das serras só foi rompida com a construção das novas rodovias, entre as quais a BR 282.

A realidade atual, face às condições geo-climáticas, possibilitou o incremento de atividades ligadas à fruticultura (maçã e uva, por exemplo), além da implementação de uma alternativa econômica viabilizada pela oferta turística. O turismo, como atividade econômica e reflexo da evolução das necessidades da sociedade capitalista, talvez, permita à região dos Campos de Lages manter sua identidade de origem, valorizando os hábitos e costumes oriundos de sua herança marcada pelo tropeirismo e pela pecuária.

O crescente interesse despertado pelo desenvolvimento deste setor vem evidenciando um potencial turístico ainda pouco explorado nesta região. Tradicionalmente, o estado de Santa Catarina é conhecido pela prática do turismo de sol e mar³ e estima-se que o destino turístico “Serra Catarinense” possa vir a ser mais procurado, tornando mais expressivos os investimentos regionais neste setor.

³ Atividade turística reconhecida pelo lazer junto ao litoral.

Considerando a relação que poderia se estabelecer entre as atividades de turismo e de vitivinicultura, um produto como o vinho fino de altitude da região de São Joaquim agregaria valor e influenciaria os fluxos turísticos regionais, trazendo benefícios para a economia regional.

2 Origens da Produção de Vinho em São Joaquim

A vitivinicultura no Brasil ficaria restrita a pequenas áreas em distintos pontos do território nacional até 1875, quando se inicia, no Rio Grande do Sul a instalação de imigrantes italianos⁴. Concebe-se então, como marco da indústria vitivinícola brasileira a chegada destes imigrantes italianos (século XIX) e sua instalação na Serra Gaúcha⁵ (CORDEIRO, 2006).

Em Santa Catarina⁶, as primeiras mudas de uva plantadas pelos imigrantes italianos que chegaram, em 1878, na região onde seria fundada a cidade de Urussanga, são as responsáveis pelo início da vitivinicultura catarinense que conhecemos hoje (LOMBARDO, 2009).

“Os italianos trouxeram mudas e sementes de *vitis viníferas*⁷, mas elas não se adaptaram à úmida região” (LOMBARDO, 2009, p. 49). A cultura da uva e o hábito do consumo do vinho faziam parte do patrimônio cultural acumulado dos imigrantes italianos oriundos na sua maioria da região do Trento, acostumados a dispor do vinho em seu ritual à mesa. Diante das condições naturais adversas, foram buscar videiras que

⁴ “Promovida a partir de 1875, essa colonização ocorreu sob a instituição da propriedade privada da terra, obrigando os colonos a comprar os lotes, vendidos pelas Companhias de Colonização ou pelo Estado. A inversão em terras, juntamente com o dispêndio em adiantamentos de meios de produção e de subsistência, formaram a ‘dívida colonial’, que inseriu, imediatamente, o colono italiano no mundo mercantil” (SANTOS, 1980, p. 137).

⁵ O colono italiano desenvolveu de imediato uma agricultura diversificada que em grande parte era voltada para o autoconsumo. Porém, para superar dificuldades de concorrência com a região de colonização alemã do estado do Rio Grande do Sul no comércio de produtos coloniais, a solução encontrada “foi a especialização na produção e comercialização do vinho. Na época, este produto era produzido pelos colonos na forma de um artesanato doméstico: após colher a uva, a família camponesa fabricava o vinho na cantina situada embaixo da casa de moradia. [...] Pronto o vinho, ele era vendido aos comerciantes que, já no início do século, o levavam para a cidade de Porto Alegre e São Paulo” (SANTOS, 1980, p. 139).

⁶ “Segundo Jean Pierre Rosier (enólogo e gerente regional da EPAGRI de Videira), a produção de vinhos em Santa Catarina pode ser dividida em três regiões, de acordo com suas características e a tradição da cultura: tradicional, nova e super nova. De acordo com essa classificação, a região definida como tradicional abrange o Vale do Rio do Peixe (municípios de Videira, Tangará, Pinheiro Preto, Salto Veloso, Rio das Antas, Iomerê, Fraiburgo e Caçador), que apresenta maior porcentagem de bebida comum, e a Carbonífera (Urussanga, Pedras Grandes, Braço do Norte, Nova Veneza e Morro da Fumaça), cuja base histórica da produção são os vinhos coloniais. Há uma pequena fabricação de vinhos finos, que ainda apresenta crescimento. As cidades de Rodeio, Nova Trento e as que se localizam no Oeste, perto de Chapecó, compõem a chamada nova região, onde há pouca quantidade de bebidas finas, sendo mais frequentes as comuns e coloniais. A chamada região super nova, ou de altitude, que compreende as cidades do planalto serrano, está investindo apenas na produção de vinhos finos” (BRDE, 2005, p. 38-39).

⁷ *Vitis vinífera* é a casta mais nobre de uvas européias, sendo responsável pela produção de vinhos finos, os mais creditados em qualidade.

se adaptassem às características climáticas da região de Urussanga⁸, mesmo que o vinho resultante se apresentasse diferente da bebida já consumida na Itália. “Recorreram então às variedades americanas⁹ e híbridas, como a Isabel, mais resistentes a pragas e ao clima tropical” (ib. id.).

Atualmente, a região Meio-Oeste é a maior produtora de vinhos do estado de Santa Catarina. Foi nela que, na primeira metade do século XX, italianos que haviam migrado do Rio Grande do Sul deram início à construção da mais expressiva cadeia vitivinícola de Santa Catarina (CORDEIRO, 2006).

A produção da uva e do vinho no Meio-Oeste catarinense é constituída principalmente de uvas de origem americana e híbrida¹⁰. Apenas na década de 70, com a criação em Santa Catarina do PROFIT (Projeto de Fruticultura de Clima Temperado) é que houve um grande incentivo para o plantio de castas européias (EPAGRI, 2004). Desde o final da década de 1990, entretanto, vem ocorrendo uma reversão das expectativas no plantio das variedades de castas européias, representada por novos plantios, inclusive em áreas não-tradicionais para o cultivo da videira, como é o caso das regiões de elevada altitude (acima de 950 metros).

Assim como ocorreu com o setor macieiro, as condições geográficas da região do planalto catarinense favorecem a produção de uvas, especialmente as da variedade *vitis viníferas*.

A região do planalto sul catarinense apresenta características climáticas com a predominância de invernos rigorosos, primavera e verão amenos, além de outono com alternância de temperaturas diurnas e noturnas e baixo índice pluviométrico na época de maturação e de colheita da uva (BONIN; BRIGHENTI, 2005).

A partir de estudos visando o desenvolvimento da vitivinicultura no planalto

⁸ “Já na região Carbonífera há cerca de 120 produtores, que fabricam cerca de 3,5 milhões de litros de vinho. A região distingue-se por apresentar a produção de uma uva característica, a *Goethe*, que possui qualidades próprias que diferenciam o seu vinho das demais cultivadas no Brasil. É uma uva híbrida, com material genético de *Vitis vinífera* e *Vitis labrusca*, que apresenta aroma e paladar de frutas, e cuja tipicidade é um dos elementos que mais contribuem para a divulgação da bebida. Além da *Goethe*, a região produz outras variedades como a *niágara* e a *bordô*” (BRDE, 2005, p. 39).

⁹ As uvas americanas são frutas de videiras da espécie *Vitis Labrusca* originária da América do Norte, como por exemplo, a *Bordô*, *Concord*, *Isabel* e *Niágara*.

¹⁰ O mercado brasileiro de vinhos é representado em mais de 80% pelo vinho produzido com base em variedades de *Vitis labrusca* e o sistema de condução latada (as varas são atadas horizontalmente aos fios do sistema de sustentação do vinhedo) é a técnica tradicional de produção empregada. A alta produtividade dessas uvas e a diversidade de uso compensam o baixo preço repassado ao viticultor. Embora a qualidade deste vinho seja medíocre seu preço moderado assegura um mercado regular. Em vez disso, os vinhos finos feitos com as variedades *Vitis viníferas* trazem consigo uma imagem de qualidade. Acessível a uma minoria de consumidores, o seu mercado consumidor não é garantido. Os custos com o cultivo e o menor rendimento desta variedade nem sempre são garantidos no estabelecimento do preço mínimo repassado ao produtor. Nestas condições, o sistema *Labrusca-Latada* garante aos produtores um estabilidade econômica que contrasta com a decisão arriscada de cultivo da *Vitis vinífera* (DESPLOBINS, 2003, p. 41) (tradução livre).

serrano, iniciados na década de 1990 pela EPAGRI e de investimentos de empresas de outras regiões identificados no mesmo período, a produção de vinhos finos vem crescendo. Além das características geo-climáticas adequadas para a produção das castas européias, há que se considerar também o emprego de sofisticadas técnicas enológicas, bem como as modernas instalações produtivas (BRDE, 2007).

Pode-se também atribuir o início do cultivo de parreiras e da fabricação de vinhos na serra catarinense à fixação de descendentes de italianos oriundos da região sul do estado de Santa Catarina que migraram para o planalto (CORDEIRO, 2006)¹¹.

O início dos experimentos da Epagri e o plantio de 50 plantas experimentais de uvas *Cabernet Sauvignon* realizado pela vinícola Monte Lemos que detém a marca Dal Pizzol foram o incentivo que faltava para que Acari Amorim, Francisco Brito, Nelson Essenburg e Robson Abdala adquirissem uma propriedade em São Joaquim, no ano de 1999, dando início a Quinta da Neve. Atualmente o empresário Adolar Hermann (proprietário da importadora de vinhos Decanter) possui a parte na sociedade que foi de Francisco Brito e Nelson Essenburg (LOMBARDO, 2009).

Entre os investidores pioneiros desta nova fase da vitivinicultura, agora voltada diretamente ao comércio do vinho fino, destacam-se as empresas Quinta da Neve e Villa Francioni, mas há muito mais para relatar, pois a busca pela diversificação de sua produção fez com que o empresário Everson Suzin, descendente de italianos e proprietário junto com o pai e o irmão da Agro Suzin (empresa familiar de 1977), plantasse em 2001 suas primeiras videiras (LOMBARDO, 2009).

Em 2000, o empresário Dilor de Freitas adquiriu uma propriedade no município de Bom Retiro, onde em 2001 iniciou o cultivo de uvas finas. No ano de 2002, adquiriu sua propriedade de São Joaquim e lançou a construção de sua vinícola onde localiza-se a sede da Villa Francioni e o centro de visitas (CORDEIRO, 2006; LOMBARDO, 2009).

O empresário Nazário Santos, a partir de uma sociedade com um grupo de profissionais liberais paulistas, idealizou a Quinta Santa Maria. A propriedade da vinícola está instalada no distrito de Pericó, numa altitude que varia entre 1100 e 1300 metros. Para a elaboração dos vinhos foi feita uma parceria com o enólogo Jean Pierre Rosier e a cantina instalada na propriedade, ainda inacabada, garante o emprego da

¹¹ Há relatos de famílias de origem italiana, instaladas no município de Urubici e São Joaquim, que ainda cultivam uvas das castas americanas, fabricando vinho colonial e suco de uva para consumo próprio (Notas em campo para coleta exploratória).

técnica e a eficiência idealizada no manejo de pequenos lotes de vinho (ARTENOLOGIA, 2009).

Atualmente, na região vitivinícola de São Joaquim, já é possível destacar os municípios de São Joaquim, Urubici, Urupema e Bom Retiro, onde estão instaladas as propriedades dos produtores Villa Francioni, Quinta da Neve, Quinta Santa Maria, Suzin, Sanjo, Pericó, Santo Emílio, Serra do Sol, dentre outros. O fluxo de investimentos nacionais ocorridos no setor de vitivinicultura nestes municípios nos últimos anos pode ser visualizado no mapa abaixo:

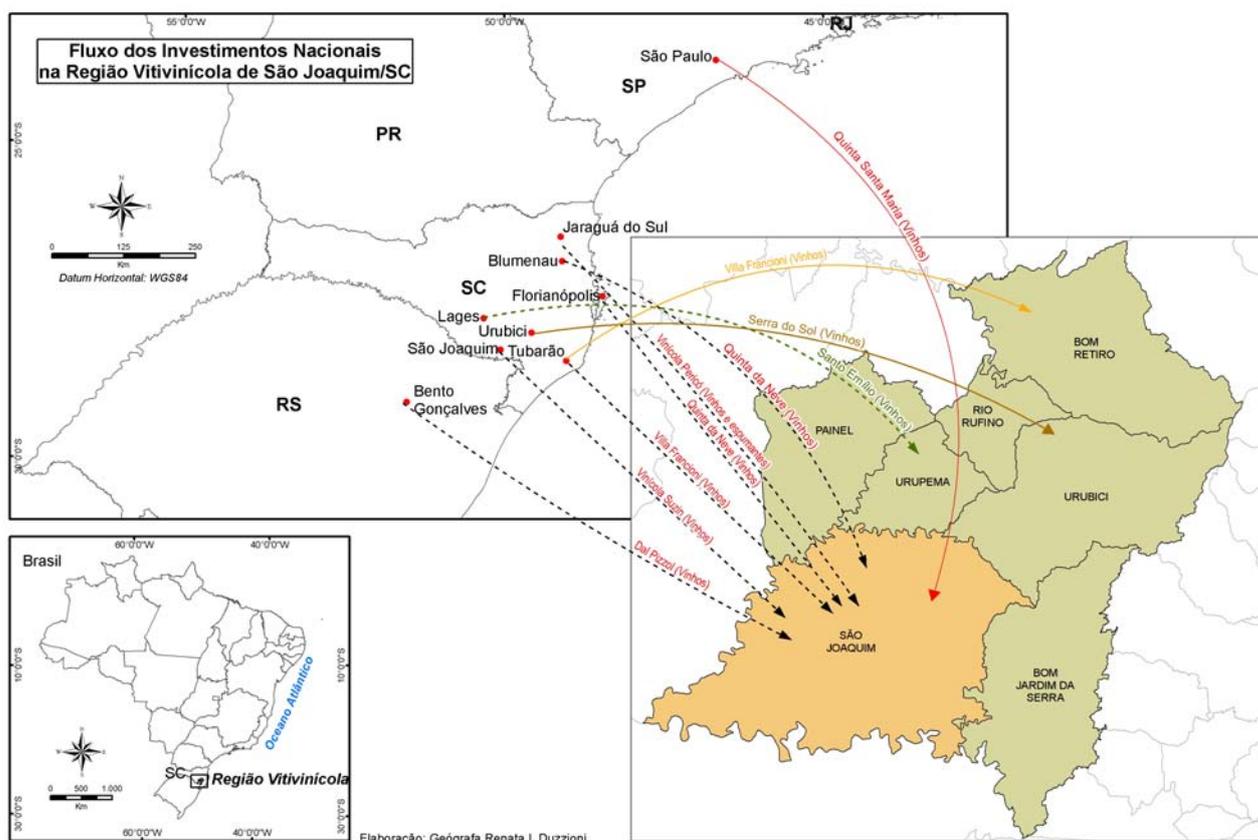


Figura 2: Fluxo dos investimentos nacionais na Região Vitivinícola de São Joaquim.

Fonte: Adaptado de BASTOS; BASTOS, (2009). Elaborado pela pesquisadora e pela geógrafa Renata Duzzioni, (2010).

No sentido de promover uma marca conjunta de qualidade, surge em 2005 a ACAVITIS¹², que vem implementando seu processo normativo desde 2009, com o intuito de afirmar uma marca coletiva. Este projeto pressupõe a elaboração do regulamento do conselho regulador, o estabelecimento de procedimentos padrão de

¹² Associação Catarinense de Produtores de Vinhos Finos de Altitude.

produção e as avaliações sensoriais dos vinhos¹³.

Ao investigar a vitivinicultura de altitude de São Joaquim, observa-se a tendência e a existência de significativos acertos no processo de desenvolvimento do setor. A identificação de recursos naturais raros e diferenciados se apresenta como um fator capaz de gerar vantagens competitivas, estruturando a atividade produtiva com o foco na segmentação de mercado.

Através do suporte de instituições de pesquisa como mecanismo de desenvolvimento de todo o setor produtivo da uva e do vinho, da articulação entre os recursos disponíveis, dos maiores investimentos em publicidade e propaganda realizados pelas empresas do setor e dos projetos que visam o diferencial do produto afirmado pelas indicações geográficas identifica-se a importância das tipicidades que procedem dos vinhos finos de altitude, confirmando então, a criação de um produto diferenciado no país.

3 Características do turismo na Serra Catarinense e o surgimento do enoturismo

Na região da serra catarinense, as cidades mais visitadas são Lages, famosa pela Festa Nacional do Pinhão e pelos hotéis fazenda, São Joaquim, procurada pela ocorrência de neve e pela colheita da maçã e Urubici, por seus cânions, grutas, cachoeiras e paisagens impressionantes.

A implantação da atividade turística na região dos Campos de Lages, a partir de meados da década de 1980, foi pioneira na exploração do turismo rural no Brasil¹⁴. A busca por novas alternativas de renda para as tradicionais fazendas de gado da região identificou na atividade turística uma opção adequada para o incremento da economia local (FILIPPIM; HOFFMANN, 2006).

“[...] convencionou-se que o turismo rural tenha se iniciado como fruto de uma política pública na cidade de Lages (Santa Catarina), de onde se disseminou por todo o país. Lages lançou seu produto turístico em 1984, a

¹³ Apontamentos obtidos em palestras realizadas no IV Simpósio Catarinense de Vinhos Finos de Altitude, (2009).

¹⁴ “Para não depender mais dos governos e reduzir a alta vulnerabilidade econômica, inúmeras comunidades rurais passaram a reagir, mobilizando suas próprias forças – mesmo que poucas – para resolver seus problemas. Tal reação é fruto das dificuldades enfrentadas pelas populações rurais de se inserirem no modelo dominante de desenvolvimento (conhecido como modelo pós-fordista), com base em critérios de crescimento do capital, em detrimento do meio ambiente e da qualidade de vida. [...] Foi, portanto, nesse cenário que o turismo rural despertou o interesse da população rural a partir dos anos 1960 na Europa e, no Brasil, a partir da segunda metade da década de 1980. Essa iniciativa contou com o interesse de inúmeros segmentos da sociedade, que vislumbraram nessa atividade uma oportunidade de agregar renda e trazer benfeitorias infra-estruturais para o campo” (PORTUGUEZ, 2005, p. 578).

partir de uma iniciativa da Prefeitura, que contou com parcerias locais importantes para o sucesso da empreitada” (PORTUGUEZ, 2005, p. 581, apud ZIMMERMANN; CASTRO, 1996).

O relevante papel do turismo na produção e consumo do espaço¹⁵ o evidencia como uma importante atividade econômica (RODRIGUES, 1999) e no meio rural, viabiliza o incremento da economia local através da diversificação da produção, oferecendo novas oportunidades para a geração de empregos e renda (PELLIN, 2004).

Conforme Filippim e Hoffmann (2006, p. 32), para a região do planalto catarinense

“o turismo apresentou-se como uma opção adequada, pois os recursos paisagísticos, aliados ao clima típico da serra, onde se registram temperaturas negativas e ocorrência de neve e geadas durante o inverno, representavam potenciais atrativos para o mercado turístico emergente”.

Neste sentido, o enoturismo pode ser associado à prática do turismo rural que vem sendo empregada de forma singular nesta região. O enoturismo é compreendido como um produto turístico inovador, capaz de se inserir simultaneamente no turismo praticado em espaço rural, no turismo de natureza e no turismo cultural, evidenciando ainda, sua interação com a gastronomia de uma região.

A característica da inovação aplica-se, sobretudo, à forma de organização e ao desenvolvimento assumido pela atividade, onde fundamentalmente, as rotas de vinhos contribuem no fortalecimento e no sucesso deste segmento. Esta atividade

“se fundamenta na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos e das tradições e tipicidade das localidades que produzem a bebida. A idéia é transformar o vinho em um evento cultural e, ao mesmo tempo, mostrar aspectos históricos e culturais das regiões que o fabricam” (ANSARAH, 2005, p. 294).

Para Falcade (apud VALDUGA, 2007), o enoturismo pode ser definido como o deslocamento de pessoas cuja motivação está relacionada ao mundo da uva e do vinho. As rotas de vinho atendem às necessidades dos consumidores e dos estudiosos desta bebida no que se refere ao contato direto com as características do espaço e dos meios de cultivo da vinha, além de permitir a aproximação dos visitantes com o processo de produção do vinho.

O setor de vitivinicultura da região de São Joaquim desponta como uma

¹⁵ “Em cada configuração espacial, um arranjo de paisagens dará origem a distintos entendimentos da *ruralidade* e, desse modo, o turismo que lá for praticado terá aspectos próprios de acordo com a organização histórica, cultural e geográfica de cada lugar” (PORTUGUEZ, 2005, p. 578).

atividade promissora, capaz de redirecionar a economia regional aliando-se ao turismo, que parece ser uma consequência aos investimentos vitivinícolas instalados.

As paisagens vitícolas servem de âncora na atratividade deste ainda recente segmento - o enoturismo. Ela pode ser entendida como a marca de uma civilização e como participa dos esquemas de percepção, de concepção e de ação de uma sociedade torna-se simbólica, portanto subjetiva, sujeita a interpretações sócio-culturais¹⁶.

A foto a seguir ressalta a potencialidade da cultura da uva e do vinho para o turismo desta região:



Figura 3: Propriedade da Vinícola Santo Emílio.

Fonte: Executada pela pesquisadora em campo, (2009).

As características próprias da região para o cultivo da vinha e a produção de vinhos finos de altitude, representam um grande potencial para o desenvolvimento da atividade de enoturismo¹⁷, pois pode despertar o interesse do viajante que já esteja na

¹⁶ Notas em palestra realizada pela geógrafa Ivanira Falcade no IV Simpósio catarinense de vinhos finos de altitude, (2009).

¹⁷ Segundo Molina (2003), as etapas do desenvolvimento turístico e empresarial no mundo são classificadas em três grandes fases: 1) o pré-turismo, com o *Grand Tour* como seu expoente máximo, prática que se originou na Europa durante o século XVIII, estendendo-se até o século XVIII; 2) o turismo industrial que se subdivide em três categorias, o turismo industrial primitivo que teve origem no século XIX e se estendeu até o início da Segunda Guerra Mundial, o turismo industrial maduro, que acusa um impressionante crescimento ininterrupto a partir da década de 1950, passando de 25 milhões de turistas internacionais até mais de 600 milhões na década de 1990 e o turismo pós-industrial que teve início em meados da década de 1980, apresentando novas tendências no turismo como

região ou mesmo atrair visitantes em períodos do ano em que as vinhas se apresentem com os frutos, tornando-se um atrativo a mais na paisagem rural.

Cabe destacar a visão da ACATIVIS que associa a cadeia produtiva do vinho à cadeia produtiva do turismo, ao afirmar que

“A vitivinicultura, em todo o mundo, dá visibilidade ao lugar e, atrai para a região onde está instalada outros empreendimentos ligados a essa atividade, que muito emprega e apropria renda no local; como o turismo, a gastronomia e o enoturismo. O enoturismo é um segmento da atividade turística que se fundamenta na viagem motivada pela apreciação do aroma e sabor dos vinhos, da gastronomia e, da cultura e demais valores locais, o que induz a um forte elemento impulsionador do desenvolvimento” (ACAVITIS, 2009).

No caso da vinícola Villa Francioni, os investimentos feitos para a produção do vinho, agregaram, desde o início, ao seu projeto, instalações que possibilitassem a visitação enoturística (figura 4).

A exemplo da Villa Francioni, alguns produtores já demonstram atualmente o interesse em empreender neste segmento, como é o caso das vinícolas Santo Emílio, Quinta Santa Maria e Serra do Sol¹⁸. É possível visualizar no site da vinícola Santo Emílio, o projeto já elaborado para a construção do centro de visitação aos turistas na propriedade localizada em Urupema. A Quinta Santa Maria possui, igualmente, um centro de visitação representado por sua loja/escritório, localizados na região central da cidade de São Joaquim, além do projeto para as instalações de recepção ao turista em sua propriedade no distrito de Pericó, município de São Joaquim.

diferenciação dos produtos/serviços e também a desmassificação dos mercados, por exemplo; e 3) o pós-turismo, “que constitui um novo paradigma, uma categoria histórica emergente que altera certas considerações fundamentais do turismo originado anteriormente. As tecnologias de alta eficiência e os fenômenos sociais e culturais da década de 1990 explicam o desenvolvimento do pós-turismo em contraste com princípios que alteram a continuidade dos tipos de turismo industrial” (MOLINA, 2003, p. 27). O enoturismo enquadra-se no quadro do pós-turismo, onde conceber novas categorias e tipos de demanda são concebidas, e a segmentação por estilos de vida torna-se fundamental.

¹⁸ Notas em campo para coleta exploratória, (2009; 2010).



Figura 4: Centro de Visitação e Vinícola da Villa Francioni, sede, São Joaquim.

Fonte: Executada pela pesquisadora em campo, (2009).

A organização das empresas produtoras de vinho, para a prática do enoturismo nos países do Novo Mundo, tende a se manifestar primeiramente através de uma loja central nos centros urbanos mais próximos à localização de seus vinhedos. Em São Joaquim, as vinícolas Pericó e Quinta Santa Maria (figura 5) já instalaram suas lojas e recebem turistas fornecendo informações e comercializando seus produtos.



Figura 5: Fachada da loja da Vinícola Quinta Santa Maria, centro, São Joaquim.

Fonte: Executada pela pesquisadora em campo, (2010).

No estudo realizado pelo Ministério do Turismo, os esforços da esfera técnico

institucional do setor de turismo da região, como o Programa de Desenvolvimento Turístico integrado e Sustentável (PDTIS) e a criação em 2002, do *Convention & Visitors Bureau* da Serra Catarinense, resultaram no reconhecimento nacional das possibilidades e potencialidades da área.

A região de São Joaquim integra o conjunto de 65 destinos turísticos escolhidos para serem estimulados ao alcance de padrão internacional de qualidade, onde a distribuição de recursos e a execução de projetos de regionalização do setor serão prioridade para as cidades que compõem as regiões indutoras, permitindo o planejamento de toda a cadeia produtiva no intuito de desenvolver o turismo regional.

Cordeiro (2006, p. 14), destaca

“que o município de São Joaquim apresenta um dos mais baixos Índices de Desenvolvimento Humano do estado de Santa Catarina, embora seja conhecido nacionalmente por dois títulos: a Capital Brasileira da Maçã – uma alusão direta às excelentes condições ecológicas para o cultivo dessa fruta, e o título de Cidade Mais Fria do Brasil – um atrativo irresistível para turistas de todas as partes do país. A vitivinicultura apresenta-se, assim, como mais uma alternativa econômica para o município”.

Cabe ressaltar que, a época do caminho das tropas deu origem a uma sociedade que ocupou o planalto catarinense imprimindo características econômicas e culturais que marcaram profundamente a formação social da região caracterizada pela presença de grandes latifúndios. As condições naturais e as realizações humanas formam, pois, “uma rede de relações, de cujo ordenamento os frutos constituem um todo complexo e uma realidade definida” (SANTOS, 2008, p. 116), que já resultaram na constituição de uma oferta turística, visto o interesse despertado pelo turismo rural realizado em antigas fazendas de gado.

Isto se deve ao fato de que o capitalismo apresenta um processo evolutivo, uma forma ou um método de mudança que nunca pode estar estacionário, razão pela qual a análise deve estar atenta à introdução e difusão de inovações. As mudanças no turismo, na atualidade, são influenciadas de maneira decisiva por diversas forças do ambiente. O desenvolvimento tecnológico e suas múltiplas aplicações, não somente no turismo, mas também no conjunto da vida social, se destacam neste contexto (MOLINA, 2003).

Devido ao enorme impacto que exerce na vida das pessoas e nos locais em que elas vivem, o turismo, além da forma pela qual é significativamente influenciado pelo mundo que o rodeia, merece uma abordagem analítica mais ampla, no sentido de melhor compreender suas manifestações. Diante desta realidade, é preciso promover a

articulação dos empreendimentos e a criação de rotas e roteiros interligados e complementares, que integrem os diferentes atrativos turísticos dos municípios da região.

4 Referências

- ACAVITIS - Associação Catarinense de Produtores de Vinhos Finos de Altitude. **Histórico**. Disponível em: <<http://www.acavitis.com.br>>. Acesso em: jul. 2009.
- ANSARAH, M. G. dos R. **Turismo e segmentação de mercado: novos segmentos**. ARTENOLOGIA. **A fascinante história da elaboração do Utopia, um vinho com corpo e alma brasileiros, fruto da combinação de ciência e arte na Quinta Santa Maria**. São Joaquim: Qsm, 2009.
- BASTOS, M. N. BASTOS, J. M. **Atual cenário econômico na região Serrana de Santa Catarina: Urbano X Industrial**. In: *Anais VIII Encontro Nacional da ANPEGE*, Curitiba, set/out 2009.
- BRDE - BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL (Florianópolis). **Vitivinicultura em Santa Catarina: situação atual e perspectivas**. Florianópolis: BRDE, 2005. 83 p.
- BRDE - BANCO REGIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO EXTREMO SUL (Florianópolis). **Produção de vinhos finos de altitude no planalto catarinense: requisitos e pleito de extensão de prazo de carência da linha de financiamento BNDS automático para projetos de vitivinicultura de altitude**. Florianópolis: BRDE, 2007. 19 p.
- BONIN, V. BRIGHENTI, E. **Situação atual e tendências da vitivinicultura de São Joaquim**. In: SEMINÁRIO NACIONAL SOBRE FRUTICULTURA DE CLIMA TEMPERADO, 2005, São Joaquim. **Resumo de palestras**. São Joaquim: Epagri, 2005. p. 68 - 71.
- BRUME, R. HOFF, D. N. PEDROZO, E. A. **Potencialidade competitiva e recursos essenciais à produção de vinhos finos: um estudo da vitivinicultura em São Joaquim, SC**. In: XLV CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 2007, Londrina. **Anais...** Londrina: SOBER, 2007.
- CHOLLEY, A. **Observações sobre alguns pontos de vista geográficos**. **Boletim geográfico**. Rio de Janeiro: CNG, mar./abr. 1964.
- DALCIN, M. S. **Vale dos Vinhedos: história, vinho e vida**. Bento Gonçalves: MSD Empreendimentos Culturais; Gráfica Pallotti, 2008.
- DESPLOBINS, G. **La recherche de reconnaissance de la qualité dans la vitiviniculture du Santa Catarina (Brésil)**. In: *Agroalimentaria*. n.17.p. 39-48, jul-dec 2003.
- EPAGRI. **Normas técnicas para o cultivo da videira em Santa Catarina**. Florianópolis: Epagri, 2004. (Normas Técnicas).
- FALCADE, I. **Paisagens vitícolas brasileiras**. In: Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia, 10, 2003. Bento Gonçalves, **Anais...** Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2003. p. 133 - 136.
- FILLIPIM, M. L. HOFFMANN, V. E. **Turismo rural em fazendas-hotel: um estudo das características da demanda e fatores de influência no Planalto Serrano e Meio-Oeste de Santa Catarina**. In: *Visão e Ação*. São Paulo: v. 8, n. 1: p. 31-46, jan/abr 2006.

- KREUZ, C. L. SOUZA, A. SCHUCK, E. PETRI, J. L. **Avaliação econômica de alternativas de investimentos no agronegócio da uva no meio oeste Catarinense.** In: Revista Brasileira de Fruticultura. Jaboticabal: v. 27, n.2, ago 2005.
- LOMBARDO, J. A. **Santa Catarina à mesa: a revolução das uvas e do vinho e o renascimento das cervejarias no estado.** 2. ed. Florianópolis: Editora Expressão, 2009.
- MOLINA, S. **O pós-turismo.** 2. ed. São Paulo: Aleph, 2003.
- PELLIN, V. **A atividade turística no espaço rural catarinense.** Caderno Virtual de Turismo, Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, 2004. Disponível em: <<http://www.ivt-rj.net>>. Acesso em: 2 agosto 2009.
- PEREIRA, R. M. F. do A. VIEIRA, M. G. E. de D. **Geografia e marxismo: o caso da formação sócio-espaçial do Brasil Meridional (notas).** In: *Anais do XI Encontro de geógrafos da América Latina.* Bogotá: 2007.
- PEREIRA, L. B. SIMIONI, F. J. CÁRIO, S. A. F. **Evolução da produção da maçã em Santa Catarina: novas estratégias em busca da competitividade.** In: XLII CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 2006, Fortaleza. *Anais...* Fortaleza: SOBER, 2006.
- PORTUGUEZ, A. P. **Turismo rural.** TRIGO, L. G. G. et al. (Org.). Análises regionais e globais do turismo brasileiro. São Paulo: Roca, 2005. p. 577-586.
- RODRIGUES, A. B. **Turismo e espaço: rumo a um conhecimento transdisciplinar.** 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1999.
- SANTOS, M. **Espaço e Sociedade.** 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1982.
- _____. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1997.
- _____. **Espaço e método.** 4. ed. São Paulo: Nobel, 1997.
- _____. **Metamorfoses do espaço habitado: fundamentos teóricos e metodológicos da geografia.** 6. ed. São Paulo: Edusp, 2008.
- _____. **Cantoneiros e colonos: a indústria do vinho no Rio Grande do Sul.**
- LANDO, A. M. [et al.] (Org.) RS: imigração & colonização. Porto Alegre: Mercado Aberto, 1980.
- VALDUGA, V. **O processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos.** 2007. 149f. Dissertação (Mestrado) - Universidade de Caxias do Sul. Programa de Pós-Graduação em Turismo. Caxias do Sul, 2007.