



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA - UNEB  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS HUMANAS - DCH 1  
CURSO DE TURISMO E HOTELARIA

CATHARINA BITTENCOURT  
IRYS ROCHA

**A PRODUÇÃO DA CACHAÇA ARTESANAL SERRA DAS ALMAS NO  
MUNICÍPIO DE RIO DE CONTAS-BA COMO INDUTOR DO TURISMO DE  
EXPERIÊNCIA: UM ESTUDO DO DESENVOLVIMENTO DESTE SEGMENTO  
TURÍSTICO**

SALVADOR-BA  
2023

CATHARINA BITTENCOURT  
IRYS ROCHA

**A PRODUÇÃO DA CACHAÇA ARTESANAL SERRA DAS ALMAS NO  
MUNICÍPIO DE RIO DE CONTAS-BA COMO INDUTOR DO TURISMO DE  
EXPERIÊNCIA: UM ESTUDO DO DESENVOLVIMENTO DESTE SEGMENTO  
TURÍSTICO**

Monografia apresentada como Trabalho de  
Conclusão de Curso para obtenção do título de  
Bacharel em Turismo e Hotelaria da Universidade  
do Estado da Bahia.

Orientadora: Prof(a). Dr(a). Rosana Reis.

SALVADOR-BA  
2023

CATHARINA BITTENCOURT  
IRYS ROCHA

**A PRODUÇÃO DA CACHAÇA ARTESANAL SERRA DAS ALMAS NO  
MUNICÍPIO DE RIO DE CONTAS-BA COMO INDUTOR DO TURISMO DE  
EXPERIÊNCIA: UM ESTUDO DO DESENVOLVIMENTO DESTE SEGMENTO  
TURÍSTICO**

Monografia apresentada como Trabalho de  
Conclusão de Curso para obtenção do título de  
Bacharel em Turismo e Hotelaria da Universidade  
do Estado da Bahia.

Orientadora: Prof(a). Dr(a). Rosana Reis.

Aprovadas em (data):

---

**ROSANA SANTANA DOS REIS**

Doutora em Arquitetura e Urbanismo - Universidade Federal da Bahia - Brasil  
Universidade do Estado da Bahia

---

**NATÁLIA SILVA COIMBRA DE SÁ**

Doutora em Cultura e Sociedade - Universidade Federal da Bahia - Brasil  
Universidade do Estado da Bahia

---

**ODILON BRAGA CASTRO**

Mestre em Alimentos, Nutrição e saúde- Universidade Federal da Bahia- Brasil  
Universidade Federal da Bahia

Dedicamos esta monografia a nossas famílias que sempre nos apoiaram, em especial a memória da sra. Maria de Lourdes e da sra. Esmeralda Bittencourt pelo incentivo de sucesso.

## AGRADECIMENTOS

Agradecer primeiramente a Deus pela oportunidade de despertar todos os dias, aos deuses da natureza por nos abrir os caminhos e guardar dos inimigos, aos nossos amados amigos que nos acompanharam nesta trajetória: Alex Mendes, Guilherme Andrade, Jeane Cardoso, Luis Carlos, Mauricio Mascarenhas, Társis Braga e Ulisses Alves. Às nossas incríveis mães: Naumy Santos e Valdineia Bitencourt. Aos nossos familiares, principalmente: em memória Antônio Alcântara, Antônio Lopes, Cristina Bitencourt, Edilene Rocha, Fernando Biaggio, Francielly Oliveira, Giovanna Bitencourt, Maria Domingas, Neuma Alcântara, Valniceia Bitencourt, Wellington Dos Santos. À Funny, minha porquinha-da-índia muito querida, que percebia quando eu não estava bem e vinha ficar ao meu lado. À nossa turma de 2017.2, por serem a melhor companhia de todos estes 6 anos, em especial: Aimée Leite, Cleomar Santos, Dalaila Melidin, Eric Reis, Glesiane Ventura, Laura Rellstab, Leonardo Lopes, Mariana Reis, Matheus Guimarães, Melissa Melo e Vitória Almeida. Aos docentes que marcaram nossa trajetória acadêmica: Ariadna Bandeira, Salete Vieira e nossa orientadora Rosana Reis. Aos integrantes da nossa banca, os professores Natália Coimbra e Odilon Braga. À todos os envolvidos, direta e indiretamente, neste ciclo de formação que nos apoiaram nesta etapa da vida. E por último, mas não menos importante, estas autoras agradecem uma à outra pela amizade, cumplicidade e força, por sempre ser a âncora uma da outra nos momentos mais difíceis.

“Quando o Brasil criar juízo e se tornar uma potência mundial, será a cachaça, e não o whisky, a bebida do planeta.”

(Sobral Pinto)

## RESUMO

O turismo de experiência é um nicho crescente da atividade turística. O seu desenvolvimento é baseado nas interações sensoriais e troca do local visitado com o visitante. No município de Rio de Contas, Bahia, localizado ao sul da Chapada Diamantina, o ambiente de riquezas naturais propicia o surgimento de espaços dedicados a interações com a natureza e a vivência longe dos grandes centros. Relacionado inteiramente às rotinas do campo, a Fazenda Vaccaro promove a experiência de vivenciar a produção de cachaça diretamente de sua fábrica. A iniciativa do produtor promove o aumento do crescimento deste tipo de turismo na região, colaborando para o fluxo turístico do local. O presente estudo busca identificar como ocorre a atividade do turismo de experiência promovido pela produção de cachaça artesanal na cidade de Rio de Contas-BA e sua relevância para o aumento do turismo local. Está amparado em sua metodologia uma pesquisa exploratória, de natureza básica que se desenvolve nos procedimentos técnicos de pesquisa bibliográfica, estudo de campo, estudo de caso com traços de pesquisa participante, pesquisa qualitativa com traços quantitativos e instrumentos de coleta feita através de entrevistas e observação. Foi possível observar que o produtor da cachaça Serra das Almas trabalha o turismo local através dos recursos da fazenda e, em uma delas, o desenvolvimento das visitas à fábrica de produção da bebida. O turismo de experiência acontece de maneira espontânea, por indicações, já que a ausência da atuação dos órgãos públicos não contribui para o aumento da demanda e organização do turismo local, ainda que a fazenda seja o equipamento com maior relevância na cidade atraindo turistas durante o ano. A permanência das atuações de órgãos competentes, portanto, deve sempre ajudar a organizar o espaço para que a atividade turística aconteça de maneira sustentável.

Palavras chave: Turismo de Experiência. Rio de Contas Bahia. Produção. Cachaça.

## ABSTRACT

Experience Tourism is a growing niche of tourism activity. Its development is based on sensory interactions and exchange between the place visited with the visitor. In the municipality of Rio de Contas, Bahia, located in the south of Chapada Diamantina, the environment of natural richness favors the emergence of spaces which are dedicated to interactions with nature and with living far from large centers. Fully related to field routines, Fazenda Vaccaro promotes the experience of living the production of cachaça directly from its factory. The producer's initiative promotes an increase in the growth of this type of tourism in the region, contributing to the local tourist flow. The present study seeks to identify how the experience tourism activity promoted by the production of handmade cachaça occurs in the city of Rio de Contas-BA and its relevance for increasing local tourism. Its methodology is supported by an exploratory research, of a basic nature which is developed with the technical procedures of bibliographical research, field study, case study with features of participant research, qualitative research with quantitative features and instruments of collection that were made through interviews and observation. It was possible to observe that the Serra das Almas cachaça producer works on local tourism through the resources of the farm and, in one of them, the development of visits to the beverage production in the factory. Experience tourism happens spontaneously, through recommendation, since the absence of action by public agencies does not contribute to the increase in demand and organization of local tourism, although the farm is the most relevant equipment in the city, attracting tourists throughout the year. The permanence of actions from responsible bodies, therefore, must always help to organize the space so that the tourist activity happens in a sustainable way.

Keywords: Experience Tourism. Rio de Contas Bahia. Production. Cachaça.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Fluxograma da produção da cachaça...	29
Figura 2 - Localização de Rio de Contas-BA...	36
Figura 3 - Município de Rio de Contas-BA...	39
Figura 4 - Informativo sobre produção da cachaça Serra das Almas...	42
Figura 5 - Áreas comuns da Fazenda Vaccaro...	43
Figura 6 - Panorâmica da plantação de cana-de-açúcar...	46
Figura 7 - Moagem, caldeira e separador...	47
Figura 8 - Sala de Fermentação...	48
Figura 9 - Caldeirões de cobre...	49
Figura 10 - Reservatórios de cachaça...	50
Figura 11 - Adega...	51
Figura 12 - Envasamento da cachaça ouro e prata...	51
Figura 13 - Embalagem e rotulagem...	53

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO...</b>	<b>11</b>
<b>2 CONCEITUAÇÃO DE TURISMO.....</b>	<b>16</b>
2.1 TURISMO CULTURAL.....	18
2.2 TURISMO PATRIMONIAL.....	20
2.3 TURISMO GASTRONÔMICO.....	22
2.4 TURISMO DE EXPERIÊNCIA.....	23
<b>3 CACHAÇA E PATRIMÔNIO.....</b>	<b>26</b>
3.1 DEFINIÇÃO, PRODUÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA CACHAÇA.....	27
3.2 A CACHAÇA COMO PATRIMÔNIO BRASILEIRO.....	30
3.3 A CACHAÇA E SUA RELAÇÃO COM O TURISMO NA BAHIA.....	33
<b>4 O MUNICÍPIO DE RIO DE CONTAS-BA.....</b>	<b>36</b>
4.1 A PRODUÇÃO DA CACHAÇA E SUA RELAÇÃO COM O TURISMO DE EXPERIÊNCIA EM RIO DE CONTAS-BA.....	38
4.2 A FAZENDA VACCARO E A CACHAÇA SERRA DAS ALMAS COMO TURISMO DE EXPERIÊNCIA.....	41
4.2.1 A PRODUÇÃO DA CACHAÇA SERRA DAS ALMAS.....	45
4.2.2 PERCEPÇÕES ACERCA DO ESTUDO.....	54
<b>5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>56</b>
<b>APÊNDICE A - PERGUNTAS DA ENTREVISTA (SEMI ESTRUTURADA) COM O MARCOS VACCARO.....</b>	<b>58</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>60</b>

## 1 INTRODUÇÃO

O Brasil abriga uma grande diversidade étnica e cultural, resultado da miscigenação de povos indígenas, africanos, europeus e asiáticos ao longo de sua história. No que diz respeito ao patrimônio, alguns exemplos de monumentos arquitetônicos como Cristo Redentor, localizado no Rio de Janeiro, se tornou um dos símbolos mais reconhecidos do país, estando presente em mais da metade dos roteiros dos turistas que visitam a 'cidade maravilhosa' (FGV, 2022). Aliada ao turismo, a culinária autêntica marcada pelo acarajé, o abará, a cocada e demais iguarias típicas compõem o cenário dos destinos brasileiros e proporcionam ao visitante novas descobertas através de diferentes pontos do que é produzido no país.

Sendo parte de um dos destinos do turismo brasileiro, a Bahia abriga diversos segmentos turísticos. Alguns destes segmentos já em bons níveis de demanda interna e externa, e outros que estão há pouco tempo no mercado mas que, em contrapartida, vêm ganhando espaço em ambientes aliados à completa participação do visitante interagindo com alguma atividade desenvolvida não somente voltada para o turismo, mas também como meio de subsistência.

O perfil deste consumidor em ter acesso a qualquer produto e lugar, desencadeou a necessidade destes a ter estímulos sensoriais e sentimentais na obtenção de produtos e serviços. A experiência está diretamente ligada às ofertas turísticas, visto que uma viagem para fora de seu ambiente rotineiro despertará sensações e interações diversas em quem está vivendo o momento, seja visitando um museu, contemplando uma obra de arte ou conhecendo pela primeira vez um monumento histórico famoso.

O turismo de experiência, que é um nicho de mercado que propõe uma nova forma de fazer turismo, coloca o turista como praticante da atividade que está sendo desenvolvida no destino, atende de uma forma geral às necessidades deste público seja em seu deslocamento, vivências e até mesmo na hora de se alimentar.

Representando uma parte indispensável nas viagens, o ato de comer ganha significância em qualquer destino. As diferenças culturais proporcionam aos visitantes sensações únicas e às vezes até certa estranheza. Em alguns países do continente asiático é possível encontrar nas ruas, iguarias de insetos como escorpião, formiga e até mesmo gafanhotos no espeto! Já na Índia o tempero é

marcante e apimentado. De todas as formas, as experiências gastronômicas nas viagens é um diferencial da atividade.

É neste contexto de turismo, gastronomia e cultura que a cachaça está inserida como patrimônio exclusivamente brasileiro. Os costumes e tradições que perpassam a história do Brasil permanecem até os dias atuais como forte traço identitário, dentre eles as culturas herdadas dos povos oriundos de outros continentes em um solo totalmente propício ao plantio onde desenvolveu-se a cana-de-açúcar, principal ingrediente da destilada brasileira.

Com isso, apresenta-se a produção da cachaça como indutor do turismo de experiência em um município baiano, localizado na Chapada Diamantina, no período de 2017 a 2022, que delimita o tempo na qual é estabelecida a rota da cachaça, criada com a finalidade de promover a articulação dos produtores baianos em dar mais visibilidade aos produtos regionais dentro e fora do estado, e o desenvolvimento do segmento de turismo de experiência após a criação da rota no município de Rio de Contas-BA, a partir da produção da cachaça artesanal Serra das Almas.

Segundo o MTur (2019), o município de Rio de Contas-BA está localizado em um dos destinos mais procurados pelos turistas que é a Chapada Diamantina. Algumas das cidades situadas na Chapada Diamantina produzem o seu turismo baseado na geografia local de cavernas, cachoeiras, poços cristalinos e montanhas que fazem da estadia serrana uma verdadeira experiência inesquecível. Entretanto, alguns dos maiores e premiados produtores de cachaça artesanal estão situados no local de estudo em questão (o município de Rio de Contas-BA) e na cidade de Abaíra-BA, na qual a 'branquinha' leva o mesmo nome da cidade (CNA, 2012).

Ainda assim, isto não é um fator de relevância para o turismo de experiência baseado na produção da bebida, haja vista que no município vizinho, a fazenda produtora da Serra das Almas localizada no município de Rio de Contas-BA, além da cultura da cachaça, dispõe no local, meios de hospedagem e participação do turista no processo de produção. Diante disso, a justificativa deste trabalho é devido a carência de estudos relacionando a produção da cachaça artesanal ao turismo de experiências. Esta pesquisa poderá mostrar como este segmento pode ser um fator de desenvolvimento social, econômico e cultural para a cidade de Rio de Contas-BA, promovido pela produção da cachaça artesanal Serra das Almas.

A ausência da difusão deste nicho da atividade turística no município baiano acarreta no seguinte problema do estudo: Por que a produção da cachaça artesanal Serra das Almas não possui maior relevância para a cidade de Rio de Contas-BA, como elemento do turismo de experiência? Baseado nas explicações acima, esta monografia busca, como objetivo geral, identificar como ocorre a atividade do turismo de experiência promovido pela produção da cachaça artesanal na cidade de Rio de Contas-BA e sua relevância para aumento do turismo local.

A partir disso, os objetivos específicos desta pesquisa monográfica visam analisar a importância da cachaça como patrimônio brasileiro, busca, também, examinar a relação da cachaça com o turismo na Bahia e, por fim, evidenciar a relação da produção da cachaça Serra das Almas com o turismo de experiência, além de demonstrar o desenvolvimento deste segmento turístico no município de Rio de Contas-BA.

A metodologia utilizada para desenvolver este trabalho de conclusão de curso, do ponto de vista de sua natureza, foi por meio de pesquisa básica, que segundo Zanella (2011), é uma pesquisa que tem como objetivo o desenvolvimento teórico. Já do ponto de vista dos objetivos, é uma pesquisa exploratória que, segundo Bello (2009, p.10), “É toda pesquisa que busca constatar algo num organismo ou num fenômeno”. A pesquisa exploratória tem por objetivo proporcionar uma maior familiaridade com o problema.

Do ponto de vista dos procedimentos técnicos, é uma pesquisa bibliográfica que, de acordo com Fonseca (2012), vem para agregar conhecimento ao trabalho científico, proporcionando uma base teórica para o desenvolvimento de todo trabalho de investigação em ciência. Prosseguindo com o ponto de vista dos procedimentos técnicos é, também, uma pesquisa de estudo de campo que Gil (2002, p.53) teoriza como “desenvolvida por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar suas explicações e interpretações do que ocorre no grupo”.

Este estudo de campo foi realizado na Fazenda Vaccaro, localizada no município de Rio de Contas-BA, do dia 19 a 21 de maio de 2023. O deslocamento iniciou-se no dia 19, às 07 horas da manhã, saindo de Salvador-BA, utilizando transporte particular (carro). Da capital baiana até o município de Rio de Contas-BA, foram aproximadamente 630 quilômetros de distância. Devido a isto, a chegada na hospedagem Fazenda Vaccaro ocorreu às 15:42h.

Ainda tratando dos procedimentos técnicos, a pesquisa também é caracterizada como estudo de caso, que é encarado como o delineamento mais adequado para a investigação de um fenômeno contemporâneo dentro de seu contexto real, onde os limites entre o fenômeno e o contexto não são claramente percebidos, de acordo com Yin (2001). E nesta monografia foi o estudo do segmento do turismo de experiência acarretado pela produção da cachaça no município de Rio de Contas-BA. O acompanhamento de como é feita a produção da cachaça artesanal Serra das Almas aos turistas ocorreu no dia 20 de maio de 2023, pela manhã, com duração de aproximadamente 45 minutos desde o ponto de partida até o retorno do mesmo.

Do ponto de vista da forma de abordagem ao problema, o foco é na pesquisa qualitativa, com traços da pesquisa quantitativa. A pesquisa qualitativa ocorre em um cenário natural, pois o pesquisador se desloca para o local da pesquisa para conduzi-la. Segundo Creswell (2007, p. 186), “isso permite ao pesquisador desenvolver um nível de detalhes sobre a pessoa ou sobre o local e estar altamente envolvido nas experiências reais dos participantes.” Além de possuir traços da pesquisa qualitativa participante, em que o pesquisador vivencia o seu objeto de estudo para coletar dados. De acordo com Gil (2002), a pesquisa participante se caracteriza pelo envolvimento dos pesquisadores e dos pesquisados no processo de pesquisa. Segundo Gerhardt e Silveira (2009), a pesquisa quantitativa se centra na objetividade, analisando dados brutos que são recolhidos com o auxílio de instrumentos padronizados e neutros.

Os instrumentos de coleta de dados utilizados nesta pesquisa são: observação, entrevista semi-estruturada e conversa informal, na qual foram utilizados dois aparelhos celulares para registro fotográfico e captura de áudio e vídeo, além de um caderno para anotação de perguntas gerais do que abordar na entrevista, durante a vivência dentro da área de produção de cachaça na fazenda.

Alves-Mazzotti e Gewandszjadler (1998) acreditam que a entrevista, por possuir natureza interativa, permite tratar de temas complexos, explorando-os em profundidade. E uma entrevista semi-estruturada é quando o entrevistador faz perguntas específicas, mas permitindo que o entrevistado responda em seus próprios termos, em meio ao diálogo. As entrevistas e a conversa informal foram o instrumento mais importante para a coleta de dados necessários para a obtenção dos resultados apresentados no decorrer da pesquisa. Os conceitos abordados

acima foram empregados através conversas informais com colaboradores da Fazenda Vaccaro, por estarem envolvidos no núcleo de turismo (recepção e serviços de alimentação) e da roça do local (plantação de cana de açúcar e produção da cachaça Serra das Almas). E além da conversa informal, houve a entrevista semi-estruturada, que está evidenciada no Apêndice A, realizada com o gerente e responsável profissional agrônomo e proprietário da fazenda, sr. Marcos Vaccaro.

A observação, ainda segundo Alves-Mazzotti e Gewandsznadler (1998), consiste na análise de fatos, comportamentos e cenários. Durante o período em que as autoras estavam hospedadas na Fazenda Vaccaro, a observação tornou-se o instrumento de coleta mais necessário por ser o primeiro contato direto com todo o espaço, levando em consideração a obtenção do conhecimento de forma imersiva do turismo de experiência acarretado pela produção da cachaça artesanal Serra das Almas. Esta entrevista ocorreu no último dia de hospedagem, dia 21 de maio de 2023, durante o desjejum, onde foi possível conversar com o sr. Marcos Vaccaro e salientar todas as dúvidas.

Ao realizar o *check-out* na hospedagem Fazenda Vaccaro por volta das 10 horas da manhã, as autoras se dirigiram ao centro da cidade, Rio de Contas-BA, para, mais uma vez, utilizar a observação como instrumento de coleta, além de fotos, feitas do aparelho celular, da área visitada. Em seguida, às 11 horas da manhã, as autoras retornaram ao veículo de transporte particular, com destino à Salvador-BA, voltando à cidade de origem.

Nos capítulos seguintes será possível acompanhar a base teórica na qual este estudo está amparado, no que diz respeito aos conceitos de turismo e suas vertentes, de que forma a cachaça se faz importante como patrimônio brasileiro, a relação da cachaça com o turismo na Bahia e, principalmente, a produção da cachaça e sua relação com o turismo de experiência no município de Rio de Contas-BA.

## 2 CONCEITUAÇÃO DE TURISMO

Desde o início do século XX viu-se a necessidade em conceituar o turismo por parte da comunidade internacional a fim de definir e mensurar as estatísticas deste fenômeno que atinge a sociedade de forma social e econômica. (MELQUIADES; TADINI, 2010)

O fenômeno do turismo deu-se por conta do deslocamento das pessoas que, inicialmente, viajavam dentro dos seus próprios continentes e, mais tarde, a busca pelo lazer tornou-se maior fazendo com que as viagens ficassem mais longas, o que conseqüentemente fez com que os destinos passassem a se organizar fazendo com que a atividade turística crescesse e tomasse proporções a nível mundial. (MELQUIADES; TADINI, 2010)

Os conceitos de turismo podem vir de diversos olhares, sejam eles do turista, do emissor ou de demais áreas de estudo da sociedade, visto que o ato de deslocar-se de seu local de moradia para destinos com variadas motivações, abarcam viés multidisciplinares. Santos (2010, p.12) define o turismo como “[...] um sistema de serviços com finalidade única e exclusiva de planejamento, promoção e excursão de viagem” demonstrando seu olhar comercial da atividade.

Para o turista, o turismo é a experiência obtida neste deslocamento em um curto espaço de tempo. Cada visita a um ponto turístico atrativo é uma experiência que, em cada turista, é visto, sentido e absorvido de forma distinta. Isto porque cada visitante possui sua singularidade como pessoa, além de ter uma questão social e histórica deste indivíduo que influenciará na experiência que ele obterá ao visitar determinado destino. A forma como cada turista entende o turismo de maneira distinta é discutida por John Urry e Jonas Larsen da seguinte forma:

Esses olhares são construídos através da diferença. Com isso, não apenas queremos dizer que não há experiência universal que seja verdadeira para todos os turistas em todos os momentos. Há muitas formas de olhar no turismo, e os turistas veem a diferença de maneira diferente. Isso ocorre em parte porque os olhares dos turistas são estruturados em conformidade com classe, gênero, etnia e idade (LARSEN; URRY, 2022, p. 214).

Esta diferença social e histórica possui uma ligação direta com a cultura daquele turista que no momento em que se desloca para fazer turismo conhece a cultura do local visitado e faz uma comparação com as culturas que já possui conhecimento, sejam elas semelhantes ou distintas.

Apesar de todos os condicionantes, vertentes e especificidades que cada autor traz baseado em suas áreas de atuação, algumas atividades estão presentes em um conjunto de afirmações.

O turismo é assim apresentado como um compósito de actividades, serviços e indústrias que fornecem experiências de viagem: transporte, alojamento, restauração, animação, e outras facilidades e serviços complementares, disponíveis para indivíduos ou grupos que viajam para fora do local de residência por motivos que não se prendam com o exercício da sua actividade profissional (GONÇALVES, 2012, p.23).

O tempo também entrará como fator determinante do turismo para a conceituação, visto que nos deslocamentos é preciso a utilização da medida para estipular se é ou não turismo, se o perfil é de turista, visitante além de servir como controle de permanência de quem viaja, dentro dos países, como descrito por Gonçalves a seguir:

O residente constitui a pessoa que tenha vivido no país ou local, por um período consecutivo de pelo menos 12 meses antes da sua chegada a outro país ou local, por um período que não exceda 1 ano, enquanto que o visitante é a pessoa que viaja para um país que não aquele onde possui a sua residência habitual e que fica fora do seu ambiente normal por um período não superior a 1 ano, cujo principal objectivo da visita é outro, que não o exercício de qualquer actividade remunerada no local ou país visitado (GONÇALVES, 2012, p.24).

No Brasil as práticas de turismo se desenvolveram baseado no que há de mais rico no país. A exemplo disso temos as atividades na natureza, visto que o país apresenta pluralidade de biomas enriquecendo roteiros como de turismo rural, ecoturismo ou mesmo o turismo de aventura.

O turismo de sol e praia não poderia ficar de fora, já que o país possui uma costa litorânea de 9.200 quilômetros. O turismo gastronômico é baseado na culinária peculiar de cada região do Brasil, já que em um país com dimensões continentais de canto a canto os visitantes podem encontrar a culinária da carne de jacaré no centro oeste em Mato Grosso e o famoso acarajé no nordeste no estado da Bahia.

O país também é conhecido por sua forte representatividade de monumentos históricos, os ritmos musicais como o samba, a capoeira com sua mistura de artes marciais, música e origens afro-brasileiras além de todos os recursos que o país exporta como cultura para todo o mundo.

No tópico a seguir é possível entender teoricamente como o nicho de deslocamento acarretado pela cultura influencia e explica alguns costumes da sociedade.

## 2.1 TURISMO CULTURAL

A cultura é um dos objetos de socialização do homem, “O humano se transforma no mundo que ele mesmo constrói: mundo social, cultural, histórico - o mundo humano [...] a cultura é condição para alguém se fazer, chamar-se e sentir-se humano.” (BESSA, 2012, p.20). Cada sociedade possui a sua cultura, e não apenas a cultura característica local, mas a de cada pessoa que compõe a sociedade. O autor José Luiz dos Santos diz, em seu livro ‘O que é cultura’, que “A primeira dessas concepções preocupa-se com todos os aspectos de uma realidade social. Assim, cultura diz respeito a tudo aquilo que caracteriza a existência social de um povo, nação ou então de grupos no interior de uma sociedade.” (SANTOS, 2006, p.24).

Para entender a relação do turismo com a cultura é preciso ater-se à questão de que o homem está inserido em um meio ao qual interage e retira dali tudo o que irá compartilhar com suas gerações e preservar para que seja contemplado como prova de sua existência. Em “Sociologia do Turismo” o autor define resumidamente o termo ao dizer que “Particularmente, entendemos cultura como tudo aquilo que o homem produz, quer material ou imaterialmente, com a finalidade de adequar o meio a suas necessidades.” (FALCÃO, 2010, p.65).

E para complementar esta ideia, a autora Laraia (2001, p.24) diz que “O homem é o resultado do meio cultural em que foi socializado. Ele é um herdeiro de um longo processo acumulativo, que reflete o conhecimento e a experiência adquiridos pelas numerosas gerações que o antecederam”.

Desta forma, cada indivíduo irá desenvolver sua cultura de acordo com o tempo, espaço e crenças, tornando-a mutável com o passar dos anos. Levando em conta estas informações, pode-se entender esta relação entre o turismo e a cultura, explicando de que forma os viajantes tornam a atividade turística uma interação de sua cultura com outra através do seu ponto de vista e vivência. A exemplo de quando viaja-se para outros países e visita museus, monumentos ou tem-se uma experiência na gastronomia local. Santos (2006, p.25) afirma isto ao utilizar a França como exemplo, dizendo que “[...] quando falarmos em cultura francesa poderemos estar fazendo referência à língua francesa, à sua literatura, ao conhecimento

filosófico, científico e artístico produzidos na França e às instituições mais de perto associadas a eles”.

É possível visualizar a questão colocada pelo autor citado acima no contexto das viagens turísticas. Para isso o nicho do turismo cultural precisa estar em harmonia com toda a infraestrutura que compõe o fenômeno, como o autor explica abaixo:

Devem se juntar ao atrativo o planejamento, a identificação e preparação de serviços turísticos (como hotéis), a infraestrutura, os serviços públicos e urbanos necessários para apoio aos residentes e turistas, além de definição de capacidade de carga e que tipo de público se quer receber (FALCÃO, 2010, p.68).

O resultado de toda essa interação dos seres humanos é um patrimônio cultural vasto que mantém disponível arte, lazer, manifestações culturais e costumes particulares a seu processo único de desenvolvimento.

O turismo cultural está ligado à motivação de uma viagem caracterizada pela busca de emoções em realizar desejos de vivenciar um costume, conhecer monumentos, participar de alguma atividade e estar em sítios onde estão marcados fatos históricos. É neste contexto que os órgãos que cuidam dos instrumentos de cultura brasileiro definem o turismo cultural e preocupam-se com o uso dos elementos. Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (1976, s.p)

O turismo cultural é aquela forma de turismo que tem por objetivo, entre outros fins, o conhecimento de monumentos e sítios histórico-artísticos. Exerce um efeito realmente positivo sobre estes tanto quanto contribui - para satisfazer seus próprios fins - a sua manutenção e proteção exigem da comunidade humana, devido aos benefícios sócio-culturais e econômicos que comporta para toda a população implicada.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) responsável pela preservação do patrimônio cultural brasileiro também evidencia em sua Carta de Turismo Cultural (1976) a preocupação com os efeitos negativos da exploração dos monumentos e sítios pela população como atração turística, citando sempre a necessidade de os órgãos públicos cuidarem destes espaços e monumentos, para que a atividade massiva ocasionada pelo turismo não leve a perda de elementos relevantes da cultura, ainda que o marketing que age sobre a ampla divulgação das atrações culturais ajude a difundir ainda mais os denominados atrativos culturais, a exemplo do Museu do Louvre em Paris. Este ‘efeito manada’ no turismo é discutido pelos autores abaixo:

O turismo cultural apresenta uma tendência orientada a práticas de turismo de massas. A corrida à Capela Sistina ou às grutas de Altamira (no segundo caso, às reproduções criadas para salvaguardar o local original) ou a afluência em massa ao Museu do Louvre parecem significar essa massificação (BAPTISTA; FIGUEIRA, 2015, p.123).

Esta crescente democratização da cultura contribui para a determinação da mesma na contemporaneidade e define o papel dos poderes públicos e privados em administrar a capacidade e assegurar o prolongamento da existência do que há de recurso material, imaterial e natural dentro da história da humanidade.

Dentro do que é acarretado pela cultura como todos os sítios, monumentos, edificações, festas populares, manifestações culturais, música, artesanato e costumes convergem no ponto na qual o patrimônio incentiva as viagens, causando o fenômeno do turismo patrimonial.

## 2.2 TURISMO PATRIMONIAL

A ligação direta entre cultura e patrimônio é inegável, principalmente quando se entende que, para o senso comum, patrimônio é um legado deixado de gerações passadas para que as gerações futuras possam obter conhecimento e até mesmo fazer parte de tal patrimônio. A produção das gerações humanas serão sempre compartilhadas, este patrimônio é caracterizado nos autores na citação seguinte:

O patrimônio em todas as suas formas é o resultado das ações humanas legadas para as próximas gerações, sejam elas objetivadas em edifícios ou um conjunto urbano de caráter histórico, seja na forma imaterial, objetivada nas tradições, formas de fazer, de construir artefatos ou instrumentos musicais, de produzir alimentos, de pinturas corporais e outras manifestações (CARDOZO; MELO, 2015, p.5).

A Constituição Federal de 1988, em seu Artigo 216, ampliou o conceito de patrimônio estabelecido pelo Decreto-lei nº 25, de 30 de novembro de 1937, substituindo a nomenclatura Patrimônio Histórico e Artístico, por Patrimônio Cultural Brasileiro. Essa alteração incorporou o conceito de referência cultural e a definição dos bens passíveis de reconhecimento, sobretudo os de caráter imaterial. A Constituição estabelece ainda a parceria entre o poder público e as comunidades para a promoção e proteção do Patrimônio Cultural Brasileiro, no entanto mantém a gestão do patrimônio e da documentação relativa aos bens sob responsabilidade da administração pública.

A força de um destino turístico pode se destacar pelo seu potencial diversificado em proporcionar ao visitante experiências únicas, baseadas em suas vivências cotidianas como as características de uma comunidade com o que é produzido de artesanato, música ou manifestação artística passada de geração a geração. Tudo isso forma a identidade local fazendo com que ali fiquem elementos únicos de atrativo turístico sem a estática do tempo na qual nasceram tais costumes (ZANIRATO, 2018).

O turismo de patrimônio acontece com a reprodução constante destes costumes que acarretam na necessidade de organização e estruturação de maneira sustentável dos bens culturais de um povo, para isso além da comunidade, os poderes público e privado entram como mediadores da educação patrimonial necessária para a preservação dos mesmos, qualificando a mão de obra local, além de fortalecer o sentimento de pertencimento, mantendo na comunidade a subsistência de maneira econômica voltada para o fenômeno turístico (ZANIRATO, 2018). Para o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

A Educação Patrimonial constitui-se de todos os processos educativos formais e não formais que têm como foco o patrimônio cultural, apropriado socialmente como recurso para a compreensão sócio-histórica das referências culturais em todas as suas manifestações, a fim de colaborar para seu reconhecimento, sua valorização e preservação (IPHAN, 2014, s.p).

Desde 2003, o governo federal representado pelo Ministério do Turismo, criou um plano intitulado de (Plano Nacional do Turismo) para estabelecer diretrizes, metas e ações de fomento para o gerenciamento do turismo no Brasil. Nele, os diversos aspectos da atividade são reestruturados a cada quatro anos, repensando as políticas de acordo com sua necessidade. Tratando-se de patrimônio, questões como a diversidade do país e a descentralização de atrações turísticas são o ponto inicial para a disseminação da cultura como principal iniciativa de divulgação e fortalecimento das comunidades, visto que o segmento do turismo cultural é a forma mais adequada para se desfrutar do patrimônio de um local, é claro sob a salvaguarda de órgãos públicos e privados, políticas públicas, ações de fomento e incentivo ao setor turístico (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2018).

O Brasil possui riqueza para todo tipo de turismo. No país, não há quem não tenha curiosidade em provar uma iguaria de alguma região, deixando “memórias ao paladar” e passando suas experiências como incentivadoras das viagens de descoberta de um prato típico.

### 2.3 TURISMO GASTRONÔMICO

Assim como o turismo cultural e sua relação direta com a oferta de patrimônio local, o turismo gastronômico é peça indispensável em qualquer roteiro turístico. Para além da necessidade biológica dos seres humanos em alimentar-se para sobrevivência, cada local de destino apresentará a peculiaridade de sua culinária que despertará o interesse no visitante em desfrutar da mesma. O fator das motivações acarretadas pela causalidade gastronômica de um destino pode ser considerado um diferencial e potencial turístico (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2022).

Por meio do turismo gastronômico grandes destinos podem incentivar um dos objetivos de planejamento do Ministério do Turismo que é a regionalização da atividade, haja vista que pequenas localidades em grandes destinos podem levar o viajante em busca de um produto da gastronomia desenvolvido em um vilarejo, quilombo ou comunidades com cultura de pesca e ingredientes ligados à experiência. “O Turismo Gastronômico é aquele em que a gastronomia se converte na motivação principal quando o turista está planejando sua viagem ou assume papel relevante nessa decisão.” (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2022, p.5).

No Brasil, o turismo gastronômico tem grande potencial para virar uma tendência e ser um elemento fundamental da oferta turística, já que um país com dimensões continentais, marcado pelas especificidades de cada região culturalmente e historicamente, gera identidade, além de incluir o maior número de agentes em um nicho da atividade turística com produtores e moradores locais, profissionais de alimentos e bebidas, cozinheiros, entre outros, garantindo o desenvolvimento da atividade turística de maneira sustentável (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2022).

O fator histórico relaciona-se de forma direta com a gastronomia já que a formação das sociedades humanas passou por grandes períodos de migrações e estruturação econômica, sofrendo influência pelo desenvolvimento agrário, questões étnicas, políticas e religiosas. Os processos pelas quais o turismo gastronômico é influenciado fazem parte de uma rede particular de identidade local, cultural e histórica “o que se oferece é muito mais do que uma iguaria, é uma experiência gustativa e cultural, que aproxima o consumo alimentar da concepção de consumo simbólico.” (GÂNDARA, 2003, p.184).

Ainda em Gândara (2003, p.181), o turismo gastronômico é compreendido como “uma vertente do turismo cultural no qual o deslocamento de visitantes se dá por motivos vinculados às práticas gastronômicas de uma determinada localidade”. No Brasil, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) realizou o registro de oito bens representativos dos patrimônios imateriais alimentícios, sendo um deles encontrado em todas as regiões brasileiras que é o ofício das baianas de acarajé. O acarajé é um quitute introduzido no Brasil, especificamente na Bahia, pelos negros escravizados trazidos da Nigéria. É fator de relevância também evidenciar no turismo gastronômico a diversidade culinária regional do país, onde em cada região se pode encontrar a produção de queijos, vinhos, cultura de cacau, guaraná, frutas nativas, farinha de mandioca e a legítima brasileira cachaça, naturalmente produzida a partir da cana-de-açúcar.

Em Paraty, no estado do Rio de Janeiro, o mix de culturas advindas de indígenas, portugueses e africanos fez da cidade portuária uma ‘foz’ de receitas tradicionais e por seu *know-how* na fabricação de cachaça, fortalecendo o elo do turismo gastronômico como um dos elementos de patrimônio (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2022).

“A gastronomia como atrativo turístico está crescendo cada vez mais, porque existe a necessidade do turista viajar para experimentar novos sabores, alimentos e bebidas distintas daquelas que normalmente se consome.” (BARCZSZ; AMARAL, 2010, p. 70). Um exemplo disto são os turistas que viajam até o sul do Brasil, onde existem diversas vinícolas famosas que fizeram da produção de vinho um turismo de experiência, ao criar hospedagens nas imediações das fazendas, apresentam não somente a bebida para degustação do visitante, mas incorporando a bebida em suas receitas.

Dentro dos nichos do turismo encontra-se um misto de sensações e novidades, isto leva as pessoas a conceber um mundo mais sensorial e apto a aproveitar novas sensações.

## 2.4 TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Como dito no tópico anterior, vivenciar as opções ofertadas pelo destino, como se hospedar em uma vinícola e participar das etapas de produção e degustação do vinho, é praticar turismo de experiência. Segundo o SEBRAE (2015,

p. 8) “O turismo de experiência é um nicho de mercado que apresenta uma nova forma de fazer turismo, onde existe interação real com o espaço visitado, mesmo que não seja o ideal, é o real e é o que o turista está em busca”.

Nota-se que este espaço visitado pode ser, por exemplo, um museu gastronômico de uma cidade. Este museu, da mesma forma em que é considerado turismo cultural, é também turismo patrimonial, por ser conceituado como patrimônio. Este mesmo museu pode possuir um restaurante que utilize no seu cardápio, como principal referência, a gastronomia local, aplicando assim, o conceito de Turismo Gastronômico ao museu. Diante de todas essas observações, não seria correto afirmar que a visita ao museu em questão é considerada como turismo de experiência?

É evidente que existem parâmetros que um destino precisa obter para ser qualificado como turismo de experiência. Para Soares (2009, p. 39-40), um destino é caracterizado desta forma ao possuir alguns dos seguintes critérios:

- **Surpresa** – eventos, serviços ou produtos que saem da “rotina” e do “previsível” e superam as expectativas do indivíduo.
- **Emoções únicas** – viver aquele momento único, que venha ser uma ocasião jamais vivenciada em sua rotina, caracterizando como experiências memoráveis.
- **Exclusividade** – com o aumento do número de turistas, tornando destinos massificados, surge à busca pela exclusividade, por aquele momento e sensação única, direcionada para cada tipo de pessoa.
- **Uso dos cinco sentidos** – entra em questão o uso dos sentidos humanos, passando a utilizá-lo para melhor direcionar produtos e serviços, que venha proporcionar uma melhor satisfação.
- **Interação** – uma maior interação do indivíduo entre os serviços e produtos, vindo a proporcionar a abertura para diferentes tipos de emoções e sensações.
- **Despertar de sonhos e sentimentos** – suprir as necessidades dos indivíduos, para depois trabalhar os sonhos, utilizando em primeira instância valores mentais, emocionais e imateriais.

Seguindo este raciocínio, o museu seria de fato considerado como parte deste segmento turístico. Um museu que pode ser citado como exemplo, se localiza no Pelourinho, na cidade de Salvador-BA: o Museu da Gastronomia Baiana, que possui, como parte de um complexo, um Restaurante-museu-escola. O exemplo citado possui todas as especificações referidas que o caracterizam como elemento de turismo cultural, turismo patrimonial, turismo gastronômico e, por fim, turismo de experiência.

Inicialmente, a ideia deste segmento turístico era estimular os turistas a conhecer as comunidades locais que geram aprendizados significativos e memoráveis, fazendo com que o turista seja o protagonista daquela experiência.

Mas atualmente não é apenas a ideia de conhecer a comunidade local que tem impulsionado as empresas a investirem no turismo de experiência. Conhecer o produto do qual determinada empresa turística está oferecendo, acompanhar a produção e fazer, de alguma forma, parte disso, tornou-se um dos principais motivos.

Com o perfil do viajante se transformando, tornando-se cada vez mais exigente, refinando suas escolhas e se adaptando ao mundo digital, as experiências dão forma ao turismo, baseado em fatores sensoriais que acontecem simultaneamente a atividades cotidianas. Atrelado a isto, o patrimônio cultural brasileiro, em áreas como da gastronomia, propõe experiências únicas ativando os sentidos e a identidade regional.

No Brasil, há uma gama de opções gastronômicas em desenvolvimento e passando pelo processo de valorização como parte do patrimônio brasileiro, as bebidas brasileiras marcantes podem ser o pontapé inicial da exportação da imagem do país como protetor do que nasce na terra.

### 3 CACHAÇA E PATRIMÔNIO

A origem da cachaça passa pela vivência social do processo histórico na qual sua exploração é iniciada. Produzida pelas mãos de escravizados, carrega toda estigmatização e ligação com sentidos pejorativos que vêm aos poucos sofrendo mudanças. A valorização como produto legítimo da nação e, mais tarde, tornando-se parte da imaterialidade do patrimônio cultural do Brasil, tem contribuído diretamente para tais mudanças. Braga (2015, p.260) auxilia na complementação da noção da importância da bebida como patrimônio brasileiro quando diz que “Inúmeros são os momentos históricos pelos quais transitou a descoberta e ascensão da cachaça. Além de ser marca cultural do povo brasileiro, o produto encontra na culinária e até na gastronomia um uso que congrega paladar e tradição”.

Ainda destacando o processo de valorização no cenário econômico nacional e internacional, até o ano de 2011 a cachaça era a segunda bebida mais consumida no Brasil, ficando atrás somente da cerveja (SEBRAE, 2012).

Para além de sua presença na história da formação do país, a cachaça perdura na sobrevivência da autenticidade da cultura brasileira, presente em manifestações culturais, rituais religiosos, inspiração de cancioneros e narrativas populares que agregam valor ao cotidiano dos instrumentos do patrimônio do país (SANDRE, 2004).

O conceito de patrimônio discutido em capítulos anteriores toca em particularidades relacionadas a um grupo social, cotidiano, memória e identidade na qual o passado de alambiques e fazendas da época colonial caracteriza a bebida sem estar relacionada a questões de embriaguez, problemas de saúde e questões morais. Assim, como qualquer elemento do patrimônio que ultrapassa o tempo, a cachaça precisou de agentes que ajudaram a perpetuá-la até os dias atuais com uma reformulação de sua imagem, agregando valores e tornando a aguardente um objeto de consumo a partir do seu modo de preparo, cuidado com o plantio da matéria prima, tempo de colheita e a experiência que o gosto marcante da bebida tem que a diferencia de todas as outras bebidas.

Os livros pretendem versar o leitor no destilado brasileiro de cana, ensinando-lhe os processos de fabricação, as diferenças em relação a outros destilados e fermentados, as regiões produtoras, a situação do produto na economia nacional, as receitas possíveis e, o que aparece em todos, o modo de reconhecer uma cachaça de qualidade que, claramente, pretende estabelecer padrões organolépticos para definir o valor da nova *commodity* (AVELAR, 2010, p.24).

Parafraseando Tavares *et al.* (2015) a cachaça é patrimônio cultural do Brasil e todos os processos de produção, tradições e costumes que envolvem a bebida de aguardente diferenciam o Brasil de todos os outros lugares do globo, sendo um fator de atratividade no mundo. Para tratar deste processo de amadurecimento, a cachaça ganhou definição, que é um dos focos principais do capítulo seguinte, embasada na lei brasileira no ano de 2005, tendo sua produção categorizada e explorada em sua grande maioria pelo turismo rural em fazendas e sítios, além de se diferenciar das destiladas produzidas pelas indústrias.

### 3.1 DEFINIÇÃO, PRODUÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DA CACHAÇA

Visando manter os padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e para cachaça, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento aprova a Instrução Normativa Nº13, em 29 de junho de 2005, que diz que:

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da Aguardente de Cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38 % vol (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol (quarenta e oito por cento em volume) a 20°C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6g/l (seis gramas por litro), expressos em sacarose (BRASIL, 2005 , p.3).

Em sua denominação, o termo 'cachaça' passou, historicamente, por variadas origens até ser patenteada e decretada um termo exclusivamente brasileiro, segundo o decreto Nº 4.062, de 21 de dezembro de 2001:

O nome "cachaça", vocábulo de origem e uso exclusivamente brasileiros, constitui indicação geográfica para os efeitos, no comércio internacional, do art. 22 do Acordo sobre Aspectos dos Direitos de Propriedade Intelectual relacionados ao Comércio, aprovado, como parte integrante do Acordo de Marraqueche, pelo Decreto Legislativo nº 30, de 15 de dezembro de 1994, e promulgado pelo Decreto nº 1.355, de 30 de dezembro de 1994 (BRASIL,2001, p.4).

O Sebrae (2008, p.14) também apresenta sua definição para a bebida: “Por definição, a cachaça é uma bebida alcoólica fermentada a partir do próprio caldo de cana ou de sua espuma”.

Para ter o que se conhece, atualmente, como cachaça, é necessário que a cana-de-açúcar passe por algumas etapas específicas para a sua produção. De acordo com Viana (2008), é possível compreender o processo de produção da cachaça artesanal, e para que a cana-de-açúcar se transforme em cachaça, após a

colheita da matéria prima, é necessário que ela passe pelo processo de moagem, em que o bagaço da cana-de-açúcar seja equivalente ao líquido extraído. O tempo entre a colheita da cana-de-açúcar e a moagem precisa ser o mais rápido possível para que não haja desgaste da matéria prima durante o tempo de espera.

Em seguida, é feita a filtragem e decantação, onde é feita a extração de materiais oriundos do campo (terra, palha, bagacilhos do próprio caldo). O caldo precisa ser decantado quatro vezes. Após isso, ocorre a fermentação do mesmo, onde ocorre a transformação da glicose, frutose e sacarose em álcool.

É nesta fase em que o caldo da fermentação é denominado de mosto. E este mosto passa por algumas diluições para que as leveduras, que são responsáveis pela transformação dos açúcares em álcool, ao serem usadas na fermentação, não sejam prejudicadas na fase de multiplicação.

Em seguida, ocorre a destilação do vinho<sup>1</sup>, na qual os produtos são separados e selecionados de acordo com as temperaturas de ebulição onde, por fim, o álcool é separado do vinho, que é quando se obtém a cachaça. Existem três frações de destilados: cabeça, coração e calda. Onde o coração deve estar dentro dos padrões de qualidade impostos pela legislação brasileira (BRASIL, 2005).

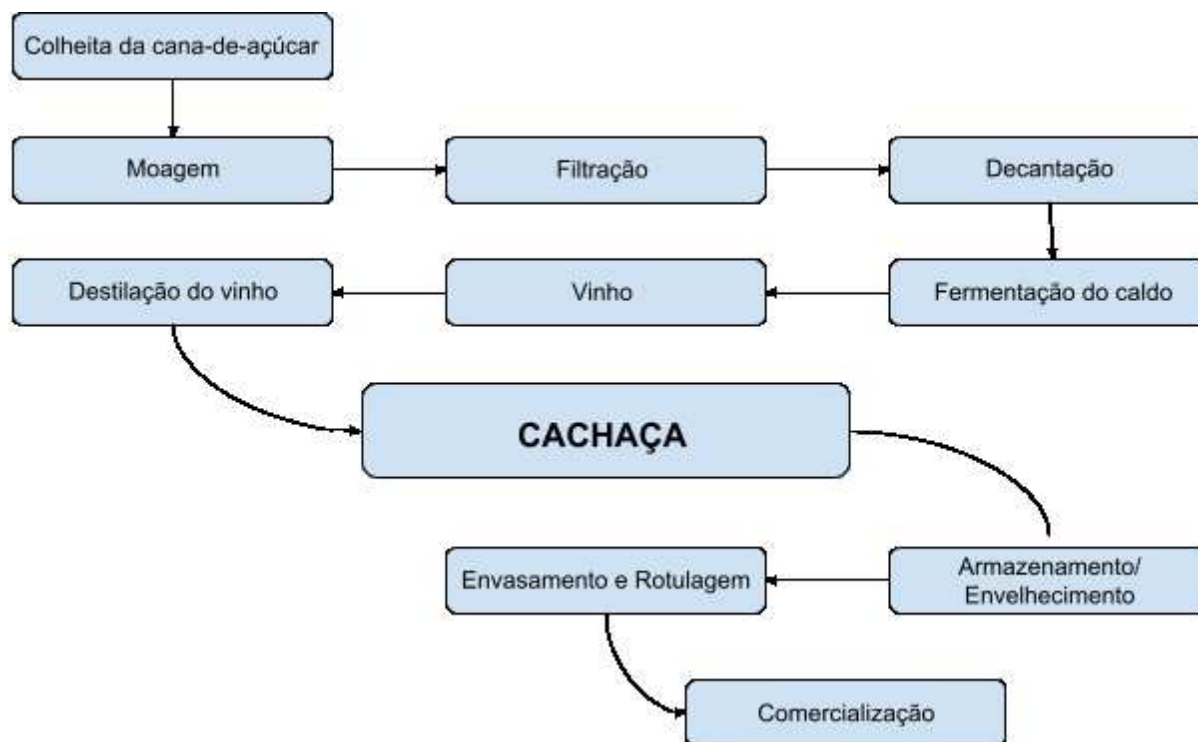
Além da destilação, tem-se o controle de qualidade, em que o foco é tornar os aspectos sensoriais o pilar do produto final. Em seguida, tem o armazenamento da cachaça, que é quando é feito o envelhecimento da mesma em barris de determinada madeira (cerejeira, carvalho, bálsamo, etc), que deve manter o líquido em repouso por pelo menos 8 meses. O armazenamento da cachaça em barris de madeira é fundamental para que os vapores de água e álcool ocorram tranquilamente, devido a temperatura e umidade equilibradas. Por fim, ocorre o envasamento e a rotulagem do produto, em que o envasamento é feito, geralmente, em garrafas de vidro entre 750 ml e 1L, fechadas com tampa metálica, conta gotas ou rolha. Em seguida, o produto é rotulado e encaminhado para seu destino de comercialização (VIANA *et al.* 2008).

Todo este processo para a produção de uma cachaça artesanal está evidenciado no fluxograma que consta na Figura 1.

---

<sup>1</sup> O vinho abordado em questão é a denominação comum a vários tipos de bebidas resultantes da fermentação do sumo de plantas ou frutas.

**Figura 1** - Fluxograma da produção da cachaça



Fonte: Bittencourt; Rocha (2023)

A cachaça artesanal se diferencia da industrial por conta de sua forma de produção na qual se leva tempo e existe uma preocupação quanto ao seu processo desde a colheita, como explicado no parágrafo acima, enquanto a industrial é caracterizada pela padronização e produção em larga escala. “A cachaça artesanal se diferencia por ser produzida em alambiques e em pequenos volumes. O modo de produção é feito em parte manual, e é comum que, em cada alambique, exista uma tradição familiar ou regional que influencie diretamente em seu processo produtivo.” (ANDRADE *et al.*, 2018, p.187).

O Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) regulamenta os tipos de cachaça de acordo com suas características adquiridas durante a produção, dentre elas algumas das classificações estão diretamente ligadas a este trabalho monográfico, que são: a Cachaça Envelhecida que “é a bebida que contém, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a 1 (um) ano”, a Cachaça *Premium* que “é a bebida que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um

período não inferior a 1(um) ano” e a Cachaça Extra *Premium* que “é a bebida que contém 100% (cem por cento) de cachaça envelhecida em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, envelhecida por um período não inferior a 3 (três) anos.” (INMETRO, 2009, p.3).

Os órgãos brasileiros responsáveis pela normatização da cachaça utilizam estas classificações e definições visando fins comerciais, como o aumento das exportações do produto. Sendo pessoa jurídica legalmente amparada, pode solicitar voluntariamente a certificação de seu produto estando envolvido no processo de produção da cachaça pelo menos como cooperativa de produtores ou fabricantes, standardizadores ou padronizadores e envasadores ou engarrafadores de cachaça, ainda assim, qualquer que seja o solicitante, deve ser o responsável pelo envasamento da marca da cachaça que será certificada (INMETRO, 2009).

Em alguns produtores artesanais é bastante comum encontrarmos ‘selos’ e outras certificações em seus rótulos como a cachaça prata, cachaça ouro ou a cachaça reserva especial como de dar características próprias ao produto (OLIVEIRA, 2010).

Carregada de traços marcantes e identificação única, além de ser caracterizada como patrimônio do país, a cachaça é produto da terra e fruto da história de resistência e cultura brasileira.

### 3.2 A CACHAÇA COMO PATRIMÔNIO BRASILEIRO

Trazida pelos portugueses no começo do século XVI, a cana-de-açúcar foi a matéria prima explorada nos engenhos após o seu plantio nas terras férteis do Brasil para que, após esse processo, fosse comercializada. Embora estudos a respeito dos primeiros engenhos de açúcar apontem para diferentes estados brasileiros como Pernambuco, São Paulo e Bahia, é inegável afirmar o DNA brasileiro da matéria prima da bebida destilada aportada no litoral do país. A dúvida sobre como e onde surgiu a cachaça pode ser compreendida com as informações descritas por Da Silva:

A primeira plantação de cana foi feita em 1504 pelo fidalgo judeu de Portugal Fernão de Noronha, que recebeu a ilha, batizada com o seu nome, para exploração do pau brasil. Há referências de que o primeiro engenho de açúcar foi construído por Cristóvão Jacques, em 1516, na Feitoria de Itamaracá, criada pelo Rei D. Manuel no litoral pernambucano. A prova documental desta tese está nos registros de pagamento de tributo

alfandegário sobre carga de açúcar, vinda de Pernambuco, datados de 1526, e encontrados em Lisboa. Pesquisas arqueológicas, conduzidas pela Universidade Federal da Bahia, encontraram ruínas de um engenho de açúcar, datado de 1520, nas redondezas de Porto Seguro. Em contrapartida, pelo fato de Martim Afonso de Souza ter chefiado a primeira expedição colonizadora oficial do Brasil, tendo fundado a Vila de São Vicente em 1532 e logo iniciado o cultivo da cana e a construção de engenhos de açúcar, tem sido defendida a tese de que a produção de açúcar, e conseqüentemente da cachaça, tenha sido iniciada no litoral paulista (DA SILVA, 2018, s.p).

Enquanto o mundo passava pelo processo de reconhecimento da importância de salvaguarda dos bens da alta sociedade desencadeada, ainda no século XVIII, pela Revolução Francesa, no Brasil os primeiros passos se iniciam apenas no ano de 1930 com a criação do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), consagrando cidades barrocas do país como Ouro Preto e Diamantina. A partir da Convenção da Organização das Nações Unidas (UNESCO) no ano de 2003 o conceito tradicional para patrimônio avança para além da concepção de monumentos, estabelecendo como patrimônio cultural imaterial representações, objetos, lugares, manifestadas através da língua, práticas festivas entre outros elementos (MATIAS, 2020).

A cachaça de alambique, tradicional produto brasileiro passa a ser reconhecida devido aos esforços do setor público e privado por meio de alguns decretos estabelecidos nos anos de 2001 e 2003, a destilada já era em alguns municípios brasileiros reconhecida como patrimônio cultural como Paraty, no Rio de Janeiro e Salinas em Minas Gerais.

Segundo o IBRAC, a cachaça atualmente é a segunda bebida alcoólica mais consumida no Brasil. “A bebida representa 72% do mercado de destilados no país. Mais do que isso, a cachaça é um dos quatro destilados mais consumidos no mundo.” (AGÊNCIA BRASIL, 2020).

A cachaça possui uma importância tão grandiosa para o Brasil, que deve ser entendida como símbolo e expressão de brasilidade. Segundo o MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (2021, p.44), brasilidade é o “atributo de uma herança ancestral compartilhada, lema e emblema de todo um povo”.

Foi pensando nisso que a cachaça foi a bebida escolhida para brindar a Independência do Brasil por D. Pedro I e, hodiernamente, pelo presidente Fernando Henrique Cardoso, no ano 2000, ao erguer um brinde com o presidente de Portugal, como um símbolo de brasilidade e da relação amistosa com outros povos, ao

comemorar os 500 anos do descobrimento do país (SEBRAE, 2012).

A cachaça tornou-se mais do que uma simples bebida para brindar em datas importantes, tornou-se um símbolo capaz de trazer a sensação de pertencimento aos brasileiros. E este símbolo é tão forte em alguns estados que fizeram da cachaça parte de um produto turístico. Um estado que possui essa característica é Minas Gerais, em que a cachaça mineira não possui importância apenas para seus produtores e consumidores, mas também para o turismo da região. A cachaça se tornou um produto tão forte no turismo de Minas Gerais, que criaram o Museu da Cachaça, localizado em Belo Horizonte, como descrito na reportagem do G1 Minas Gerais a seguir:

De acordo com a assessora de comunicação da Secretaria Estadual de Turismo, Roberta Andrade, em Minas Gerais, a cachaça artesanal se consolidou como um dos principais produtos da produção associada ao turismo. “Os museus da cachaça são de extrema importância, pois resgatam a história, o modo antigo de produção, os costumes e as tradições do estado, além de representar a valorização deste produto turístico ao longo das últimas décadas.” (G1 MINAS, 2010, s.p).

Então a cachaça possui um grande peso, também, na área do turismo. E isto se deve a sua identidade única e peculiar, considerada como brasilidade, e patrimônio, deste país (MAPA, 2021, p.44).

Alguns estados brasileiros como o Rio de Janeiro e Minas Gerais, a cultura da cachaça é fortemente predominante por influência do fator histórico. Visto que durante o período colonial a expansão do território brasileiro, mineradores e exploradores consumiam a bebida durante suas atividades, em Minas Gerais o uso da cachaça já ultrapassava os limites das senzalas, além de ser usada pelos escravizados como fonte de energia para suportar a rotina de exploração, como descrito a seguir:

A descoberta de ouro nas Minas Gerais trouxe uma grande população para a região, principalmente à Serra do Espinhaço, conhecida por suas baixas temperaturas. O consumo de açúcar, principalmente sob a forma de rapadura e aguardente, fazia parte da dieta alimentar dos mineiros, e por vezes, como forma de amenizar o frio. A cachaça era muito consumida pela população escrava que buscava nela um suprimento energético para enfrentar os trabalhos extrativos ou como lenitivo diante da realidade marcada pela exploração violenta de seu trabalho e condições subumanas de existência (LIMA *et al.*, 2006, s.p).

Apesar de ser reconhecida e registrada como produto exclusivo do Brasil o registro como patrimônio imaterial é reconhecido somente em esferas municipais e estaduais do país. No estado do Rio de Janeiro “Fica considerada a Cachaça como

Patrimônio Histórico Cultural do Estado do Rio de Janeiro Lei estadual nº 6291, de 06/07/2012.” (RIO DE JANEIRO, 2012, p.1). Em Minas Gerais o processo de fabricação do produto é respaldado por lei estadual: “Fica declarado Patrimônio Cultural de Minas Gerais o processo tradicional de fabricação, em alambique, da Cachaça de Minas, produzida segundo o disposto na Lei nº 13.949, de 11 de julho de 2001.” (MINAS GERAIS, 2001).

Na Bahia, a bebida ainda não aparece como elemento relevante para destacar-se como parte do patrimônio das cidades. O que se pode encontrar é riqueza histórica e menções ao patrimônio arquitetônico local nos municípios (SECULT BA, 2007).

A seguir, é possível entender a relação da bebida e sua existência no estado e de que maneira ele acontece.

### 3.3 A CACHAÇA E SUA RELAÇÃO COM O TURISMO NA BAHIA

Na Bahia há um forte apelo pela gastronomia como forma de atrair os baianos a frequentar bares, restaurantes, *stands* de pequenos empresários como as barracas das baianas de acarajé, nos pontos turísticos da capital. No interior a atividade é pautada em manifestações e festas populares e em alguns lugares é possível encontrar oferta de moquecas e bebidas típicas de pequenos vilarejos (BARROCO, 2008).

A secretaria de Turismo do Estado Bahia (SETUR) promove um evento denominado Feira Internacional da Agropecuário (Fenagro) e a Exporural na qual apresenta além de animais como bois, cavalos, máquinas relacionadas ao campo, um espaço dedicado à culinária e bebidas típicas, tendo entre elas a cachaça. Os produtores aproveitam para fazer propagandas e realizar vendas de suas bebidas. A iniciativa da secretaria de governo ajuda a promover a procura por produtos nativos através do turismo para que haja crescimento da demanda e melhor organização da oferta. Algumas dessas formas de promoção dos produtos por meio do turismo são feitas pela criação de eventos e novas rotas turísticas.

Além dos internacionalmente premiados cacau de Ilhéus e café da Chapada Diamantina, a Bahia também exporta para o mundo outra iguaria: a cachaça. Quem quiser provar - gratuitamente - 18 das melhores opções da bebida fabricadas artesanalmente pelo interior do estado, vai fazer a festa na Rota da Cachaça, que acontece na 30ª Feira Internacional da Agropecuária (FENAGRO), que vai até o próximo domingo, dia 3, no Parque de Exposições (Paralela) [...] Com 22 produtores, a ideia é ir além da bebida em si. “Vamos divulgar a cadeia produtiva, desde a preparação

até os rótulos das embalagens”, explica Vânia. Em uma cidade cenográfica, foram projetadas pequenas casas e cada espaço representa um alambique, nome dado às fábricas que produzem aguardente. O público poderá conversar com os fabricantes e entender mais dos processos de preparação. Para quem quiser comprar, os preços variam de R\$30 a R\$50 a garrafa (CORREIO BA, 2017, s.p).

Criada em 2017 por três empresários, a rota da cachaça é uma sociedade empresária limitada criada por iniciativa destas pessoas em reunir alguns produtores de cachaça da Chapada Diamantina a se inserirem de maneira organizada no mercado para vendas internas. É possível encontrar alguns destes produtores em feiras como a citada acima.

No estado a produção de cachaça artesanal fica por conta dos pequenos empresários que enfrentam altos custos para manutenção da cultura de cana de açúcar, distribuição e absorção do mercado interno para que seus negócios ganhem força e consigam se manter frente a concorrência das marcas de indústria e a baixa adesão dos baianos ao consumo da mesma (2BIC, 2016).

Alguns avanços nas ações de melhoria na produção de cachaça, foram constatados através de ações conjuntas por parte do governo do estado, a partir do ano de 1993, além da união dos produtores e das empresas privadas o que elevou o número de empreendimentos registrados em órgãos competentes, elevando a condição que estes produtores terão de produzir cachaça de extrema qualidade. Ainda que no estado não haja produção industrial e as atenções sejam voltadas para os produtores artesanais, tais ações ainda não são suficientes para incentivo de crescimento para o turismo (SEBRAE, 2016).

Em setembro de 2022 a prefeitura municipal de Salvador realizou o festival da primavera *gourmet* na qual marcava a abertura da alta estação turística na cidade, onde além de uma programação com música ao vivo, teatro, feiras de rua vinte e dois bares e restaurantes do centro histórico colocaram em seus pratos a cachaça inserida como tempero principal. Esta foi uma forma em que a prefeitura utilizou para valorização da cachaça segundo eles ‘100% baianas’ como cultura do estado da Bahia e do país como diz a matéria do site abaixo:

O Festival Primavera Gourmet vai reunir 22 bares e restaurantes, localizados desde a Rua da Misericórdia, passando pela Praça da Sé, em vários locais do Pelourinho e subindo até o Santo Antônio Além do Carmo. E no Salão Diadorin, no primeiro andar do restaurante Cuco Bistrô, no Largo do Cruzeiro do São Francisco, haverá uma exposição montada sobre as Cachaças da Bahia, com degustação, venda e realização de workshops.

Durante o Festival Primavera Gourmet vai ser possível escolher pratos com valores que vão de R\$ 20,00 a R\$ 98,00. Camarão, peixe, filé mignon, carne de fumeiro, carré suíno, carne do sol, frango, moela, arroz de moqueca, risoto e até quibe! De tudo um pouco e sempre temperado com a boa cachaça 100% baiana (GLOBO.COM, 2022, s.p).

No município de Rio de Contas Ba onde está localizado o objeto de estudo na qual esta monografia está debruçada, será abordado nos próximos capítulos o potencial para desenvolvimento do turismo de experiência, a partir da vivência das autoras em visita a cidade, a completa produção e percepções retiradas do estudo.

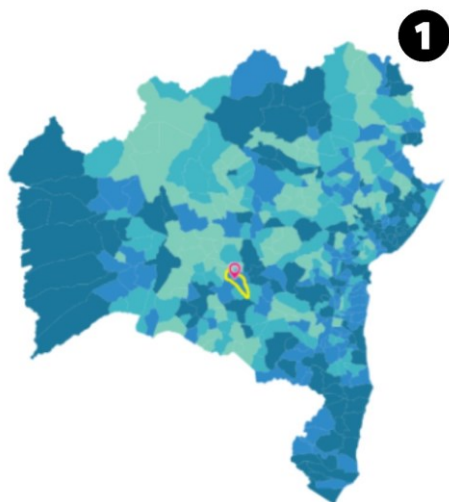
#### **4 O MUNICÍPIO DE RIO DE CONTAS-BA**

O município de Rio de Contas, que abrange a área estudada, limita-se ao norte com Abaíra, a oeste com Érico Cardoso, a leste com Jussiape, a sudeste com Ituaçu, a sudoeste com Livramento de Nossa Senhora e a sul com Dom Basílio, como consta na Figura 2. Está a aproximadamente 630 km de distância de Salvador, capital do Estado. O acesso de carro à área é feito pela BR-324 até Feira de Santana, e daí pelas rodovias BR-116, até o rio Paraguaçu, e a BR-242 até o entroncamento da BA-142, seguindo até Mucugê, Barra da Estiva, Ituaçu, Sussuarana, Brumado e Livramento de Nossa Senhora, para por fim, chegar à Rio de Contas-BA.

Outra opção é ir de avião até Vitória da Conquista Ba, algumas companhias aéreas oferecem voos saindo de São Paulo, Belo Horizonte e Salvador até a cidade baiana. A partir de Vitória da Conquista-BA, algumas linhas regulares de ônibus fazem o trajeto até Rio de Contas com saídas diretas entre as cidades, e outro trajeto que vai de Vitória da Conquista-BA até Livramento de Nossa Senhora, sendo necessário a partir daí pegar uma van para chegar até o destino.

Partindo da capital baiana à a opção de seguir em um percurso com cerca de 12h de ônibus convencional executivo no Itinerário Salvador X Rio de Contas-BA ou Salvador X Livramento de Nossa Senhora, levando em conta que no segundo itinerário à necessidade de optar por uma van ou táxi para chegar a Rio de Contas, o que leva em torno de 30 min.

**Figura 2** - Localização de Rio de Contas-BA



(1) Localização de Rio de Contas/Bahia

(2) Localização de Rio de Contas/Chapada Diamantina

Fonte: IBGE, 2020



Fonte: Férias.tur, s.a

Por volta do ano de 1742, é criado o distrito denominado de Minas do Rio de Contas. Viajantes procedentes do estado de Goiás e do norte de Minas Gerais que tinham como destino a cidade de Salvador fundaram no final do século XVII um povoado denominado de Creoulos, para servir como ponto de parada para descansar entre os longos dias de viagem. O solo rico em veões e cascalhos auríferos do leito do rio Brumado atraiu um grande número de garimpeiros para a região, que ao subir o rio fundaram um outro povoado denominado de Mato Grosso. Com o passar do tempo o povoado foi se expandindo, os jesuítas acompanhavam as explorações dos garimpeiros elevando igrejas como a de invocação a Santo Antônio e mais tarde a doze quilômetros abaixo do povoado de Creoulos a igreja que daria nome a um município vizinho, a de Nossa Senhora do Livramento (IBGE, 2020).

Rio de Contas possui um conjunto arquitetônico tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) no ano de 1980 composto de praças e ruas ainda expressadas em um antigo traçado, monumentos públicos e religiosos em pedra, casarios em adobe (terra crua) e igrejas barrocas. Além de toda área tombada pelo instituto é possível encontrar nos arredores vestígios de represas, aquedutos, túneis e galerias que testemunham o histórico de atividade de mineração nas origens da cidade (IPHAN, 2014).

A cidade configura a arquitetura das raras 'cidades novas' coloniais das

criações de Portugal, estabelecida através de provisão real, a determinação de um local saudável com traçado regular e arquitetura capaz de garantir embelezamento. Todo o seu patrimônio é composto por imóveis residenciais, igrejas e prédios públicos (IPHAN, 2014).

Localizada ao sul da Chapada Diamantina, o município de Rio de Contas é parte da história de criação das cidades coloniais do Brasil, que compõem o roteiro perfeito entre o histórico, o cultural e o natural. Podemos notar a influência de Rio de Contas como elemento forte das atividades que formaram a região sul da Chapada Diamantina no próprio Plano de Desenvolvimento Integrado do turismo sustentável no trecho abaixo:

[...] a atividade mineradora teve grande relevância no processo de formação histórica da Chapada Diamantina, havendo nestes municípios atualmente, um patrimônio histórico e cultural edificado de suma importância artístico-arquitetônica, com influências ora do estilo NeoClássico ora do Neogótico. A civilização da mineração na Chapada Diamantina foi eminentemente urbana, com os novos assentamentos humanos surgindo da noite para o dia em zonas anteriormente desertas. Por não terem lançado suas raízes no campo, estes aglomerados se converteram em cidades fantasmas, no início do século XX, quando se esgotaram suas lavras (PDITS, 2004, p.8).

A história, o patrimônio e as riquezas naturais da cidade são o ponto forte para desenvolvimento do turismo baseado na experiência. A composição deste entendimento será discutida nas próximas linhas do que já está sendo feito em um dos municípios do circuito do ouro da Chapada Diamantina.

#### 4.1 A PRODUÇÃO DA CACHAÇA E SUA RELAÇÃO COM O TURISMO DE EXPERIÊNCIA EM RIO DE CONTAS BA

Para obter dados sobre a produção da cachaça Serra das Almas e sua ligação com o turismo de experiência no município, as autoras foram à campo, em Rio de Contas-BA, e se hospedaram na Fazenda Vaccaro do dia 19 a 21 de maio de 2023. A conversa informal e a entrevista foram os instrumentos de coleta mais importantes utilizados para obter os resultados expostos neste capítulo. As conversas informais foram realizadas com funcionários que trabalham na área da hospedagem e do turismo, e também com os funcionários que trabalham diretamente nos processos de produção da cachaça Serra das Almas. Já a entrevista, em que os questionamentos das autoras está exposto no Apêndice A, foi feita com o sr Marcos Vaccaro, que é o gerente e proprietário da Fazenda Vaccaro.

Foi utilizado o gravador de áudio do aparelho celular como instrumento de registro de toda a entrevista.

Ao chegar na cidade, utilizando a observação como instrumento de coleta com o auxílio de imagens registradas por aparelho celular, nota-se entre as suas largas estradas do município de Rio de Contas na Bahia, que a presença do patrimônio leva o visitante a um ambiente com presença de elementos históricos com garantia de uma bela vista da cidade entre as montanhas, igrejas que remontam o seu tempo como a Igreja de Santana apresentada em uma das imagens da Figura 2, além da integração do que a natureza produz com a retribuição do homem, como consta na figura a seguir.

**Figura 3** - Município de Rio de Contas-BA





(1) Igreja de Santana/ Rio de Contas-BA  
 (2) Cidade de Rio de Contas-BA  
 (3) Centro histórico/ Rio de Contas-BA  
 (4) Centro histórico/ Rio de Contas-BA

Fonte: Bittencourt; Rocha, 2023

Todo esse ecossistema e o ambiente propício atrai desde o início dos anos 2000 empresários das regiões mais ao sul do país a fim de aproveitar o clima e investir no turismo da Chapada. Devido a sua localização, o município é conhecido por suas belezas naturais de cachoeiras, piscinas naturais e montanhas que propiciam o turismo ecológico e de aventura. Em contrapartida o novo nicho de atividade turística vem acontecendo na cidade acarretado pela chegada de um espaço dedicado ao turismo rural e de experiências. Assim a fazenda de produção orgânica de frutas, grãos e de cana de açúcar dá um novo direcionamento ao turismo rio-contense proporcionando ao turista a possibilidade de experimentar a produção de cachaça visitando as plantações da matéria-prima, o espaço de moagem, fermentação e até mesmo a degustação diretamente das torneiras da adega.

É possível acompanhar os processos em tempo real durante os meses de colheita em setembro, provar a 'garapa' extraída no momento da moagem da cana, caminhar entre os hectares de plantação orgânica com três tipos de cana de açúcar e também poder provar da planta recém retirada da terra. O turista que busca viver novas sensações e interações a qual o turismo de experiências propõe, encontra na fazenda que fica a poucos metros do centro do município levado por uma estrada de terra, vivências únicas do início ao fim.

A demanda pelo turismo de experiência impulsionado pela produção da cachaça na fazenda Vaccaro ainda está em processo de desenvolvimento devido a

pouca influência dos órgãos públicos responsáveis em incentivar a visitação do local através de ações de divulgação e organização do turismo no município. Foi constatado pelas autoras da presente monografia também que os populares não possuem o conhecimento da marca da cachaça produzida na fazenda Vaccaro e não fazem uma diferenciação do nome 'Serra das Almas' para o nome da fazenda que leva o sobrenome do produtor; As visitas acontecem de forma espontânea, o empresário que gerencia a fazenda em entrevista, com as perguntas apresentadas no Apêndice A deste trabalho, informou que após um episódio em que visitantes não gostaram das instalações do local, não se hospedaram e foram embora, o que ocasionou na redução da divulgação por parte da fazenda por medo da manutenção da imagem do local, tudo o que se tem nas redes a partir dali é relacionado a 'vida orgânica' do que é produzido incluindo a produção da cachaça.

A partir dos relatos explanados acima é possível constatar que apesar de existente, o turismo de experiência acontece de forma espontânea, atrai um público específico e é incentivado pelo chamado 'boca a boca' de quem já visitou, pelos populares da cidade e pelo fator de atratividade dos recursos naturais e da produção orgânica.

#### 4.2 A FAZENDA VACCARO E A CACHAÇA SERRA DAS ALMAS COMO TURISMO DE EXPERIÊNCIA

Durante o estudo de campo no município de Rio de Contas-BA, as autoras notaram que há alguns meios de hospedagem para os turistas que visitam a cidade. Uma dessas hospedagens é a Fazenda Vaccaro, local em que as autoras se hospedaram do dia 19 a 21 de maio de 2023, que além de dispor de alojamento para os turistas, também é uma das maiores produtoras de cachaça artesanal da Bahia. Segundo o sr Marcos Vaccaro, por meio da entrevista, um quarto ( $\frac{1}{4}$ ) da distribuição da bebida é feita nas demais zonas dos circuitos turísticos da Chapada Diamantina em Mucugê, Andaraí e Lençóis. Os turistas que visitam o circuito aderem à bebida mas não se interessam por conhecer a produção que é justificada pela distância das fábricas do circuito turístico.

A Fazenda Vaccaro possui, atualmente, mais de 20 anos de atuação, produzindo café gourmet, licor, geleia, doce de leite e a cachaça artesanal Serra das Almas, que é a sua principal atividade de produção. A cachaça Serra das Almas foi

eleita a melhor cachaça branca do Brasil, como consta em um dos informativos da Fazenda demonstrado na Figura 4, além de ter sido a primeira cachaça a possuir a certificação orgânica no país no ano de 2002 (VACCARO, 2023).

**Figura 4** - Informativo sobre a produção da cachaça Serra das Almas



Fonte: Bittencourt, 2023

De acordo com Belik (2017), um produto orgânico é aquele que traz uma maior responsabilidade social por não possuir agrotóxicos e por ser ecológico. A IBD, empresa que certificou a Cachaça Serra das Almas como orgânica,

É uma empresa consolidada com mais de 30 anos de experiência em inspeção e certificação de produtos agrícolas, extrativismo e processados, incluindo aqueles que são orgânicos, biodinâmicos, sustentáveis e certificados pelo mercado justo. (IBD, 2021)

A cachaça Serra das Almas é uma cachaça 100% orgânica, desde a sua plantação até a produção e envasamento. Isso é perceptível durante o acompanhamento do processo de produção da cachaça, na Fazenda Vaccaro, e informado pelo dono da fazenda.

O agrônomo e proprietário da fazenda, Marcos Vaccaro, informou a estas autoras que chegou à Bahia com a intenção de utilizar o espaço totalmente voltado para o turismo no campo, enquanto começava a organizar a agricultura do local, visitou Salinas em Minas Gerais que vivia o auge do turismo e o nascimento das

grandes marcas de cachaça. Inclinou-se a aproveitar seu espaço para produzir, ali iniciou a atividade turística, como apresentado na Figura 5, e a medida que recebia prêmios pela qualidade de suas culturas, chegavam os primeiros grupos de estudantes que se deslocavam motivados a conhecer a fábrica de cachaça.

Até a data de produção desta monografia, o estabelecimento é a principal atração da cidade, sendo um diferencial para o nicho turístico do sul da Chapada Diamantina, já que a cachaça do município vizinho, a Abaíra, não possibilita a visitação de sua fábrica. Toda a divulgação do turismo da fazenda acontece conforme aumento da demanda, o que está contribuindo para a ampliação das áreas comuns como a instalação destinada ao café da manhã. O público da fazenda é majoritariamente de origem nacional, vindos dos arredores de Jequié, Vitória da Conquista, Salvador e Belo Horizonte, onde se hospedam em casas improvisadas em árvores e cabanas para até 4 pessoas.

**Figura 5** - Áreas comuns da Fazenda Vaccaro





produção de cachaça não é o mais relevante nas visitas de *day use*<sup>2</sup>, mas que há ali potencialidade de crescimento entre os turistas que têm maior tempo de permanência hospedando-se durante os fins de semana no local.

Segundo dados de visitantes da Fazenda Vaccaro apresentados pelo proprietário e a equipe de turismo, a criação da rota da cachaça, em 2017, nunca influenciou no quantitativo de visitantes, visto que a mesma é de criação de um grupo privado inclinado a apoiar cooperativas de divulgação e vendas em eventos. Segundo o proprietário, o local já recebeu cerca de 400 turistas no mesmo período. Todos que iam até a Chapada visitavam a fazenda e, boa parte destes, eram estimulados no local a conhecer a parte dedicada à produção da cachaça Serra das Almas. O turismo de experiência sempre ocorreu, de forma espontânea.

Ao todo, levando em conta todos os funcionários da área da produção e da área de turismo e hotelaria, sem uma demanda diferente da usual, trabalham 14 pessoas na fazenda, conforme dados apresentados por conversa informal de integrantes da fazenda. Todos que trabalham na Fazenda Vaccaro possuem suas funções, mas auxiliam uns aos outros e participam de funções distintas da sua, como forma de colaboração e aprendizado. A maioria dos funcionários reside no município de Rio de Contas-BA, enquanto os outros moram nas cidades vizinhas.

Por ser o único equipamento turístico capaz de promover o turismo de experiência em Rio de Contas-BA até a presente data desta monografia, a fazenda pode ser parte do planejamento turístico no município através dos órgãos representativos. Levando em conta o que foi dito durante a entrevista com o sr Marcos Vaccaro, a produção da cachaça Serra das Almas é muito relevante para a cidade e para o turismo, apesar de não possuir a promoção adequada, vinda do poder público e da administração do local, que auxilie na propagação da produção da cachaça Serra das Almas como turismo de experiência.

#### 4.2.1 A PRODUÇÃO DA CACHAÇA SERRA DAS ALMAS

Durante a coleta de dados obtidos da conversa informal com alguns funcionários, estas autoras tiveram conhecimento de que a produção da cachaça Serra das Almas ocorre a partir do mês de setembro, pois é o mês em que a colheita da cana-de-açúcar se inicia. Ainda assim, é possível conhecer o funcionamento da

---

<sup>2</sup> *Day use*: é um modelo de reserva de curta duração que, normalmente, se inicia pela manhã e se encerra ao final da tarde.

produção da cachaça artesanal ao visitar a Fazenda Vaccaro em qualquer mês do ano. É necessário entrar em contato com a recepcionista para verificar o dia e horário em que um dos funcionários que participa das etapas da produção possa mostrar e explicar como é feita a cachaça artesanal Serra das Almas.

No dia 20 de maio de 2023, por volta das 10h, as autoras acompanharam um funcionário da fazenda que participa da produção da cachaça. Durante o trajeto, por meio da conversa informal com o funcionário e da observação do processo de produção, foi possível coletar dados suficientes, através de gravadores de áudio, fotos e filmagens do aparelho celular de ambas autoras, sobre como ocorre a elaboração da cachaça Serra das Almas.

A primeira etapa para iniciar a produção da cachaça Serra das Almas é o plantio da matéria prima, a cana-de-açúcar, apresentado na Figura 6. Eles plantam vários tipos de cana como a caiana, a santa rosa, a santa maria e dentre outros tipos. A inspeção de qualidade feita pelo próprio Marcos Vaccaro é constante e isto é comprovado desde o início ao plantar uma variedade de tipos de cana com o intuito de facilitar em caso de algum tipo de cana escolhido não venha a ser uma boa mercadoria. Assim, ao não utilizar aquele tipo de cana para produzir cachaça, eles possuem outras plantações de canas diferentes.

**Figura 6** - Panorâmica da plantação de Cana-de-açúcar



Fonte: Rocha, 2023

Após o plantio da cana-de-açúcar crescer, antes da colheita, é necessário mais uma vez a inspeção de qualidade para verificar se a cana está boa ou não. Para isso, não é necessário remover todo o quadrante de vez e descobrir apenas após a colheita completa e se iniciar a moagem. O funcionário que, naquele momento, se tornou um guia turístico, informou que é possível verificar isto na retirada de apenas um pé de cana das duas pontas do quadrante e do centro, onde ao partir e descascar as mesmas, nota-se a existência ou não de furos na parte

interna da cana. Estes furos são causados por fungos e se a cana estiver neste estado, ela é desqualificada para a produção da cachaça Serra das Almas, servindo apenas para adubo.

Ao examinar a qualidade da cana-de-açúcar e garantindo o seu bom estado, se inicia a colheita de todos os quadrantes de plantio. Quando há uma grande quantidade de quadrantes para a colheita, é necessário contratar mais 3 pessoas para ajudar. Segundo o funcionário que demonstrava o passo a passo do processo produtivo da cachaça, em apenas um dia, os funcionários conseguem colher três quadrantes de plantação de cana. Além dos trabalhadores comuns do dia a dia, na época da produção da cachaça Serra das Almas, existem duas pessoas específicas que trabalham com a produção da cachaça, que são profissionais da área. Os outros funcionários acompanham o processo, auxiliam e acabam aprendendo a cada produção.

Depois de ter sido feita toda a colheita, inicia-se o processo de moagem da cana. A máquina utilizada para este processo, que está exposta nas três primeiras imagens da Figura 7, possui um motor que, segundo o funcionário que estava demonstrando o procedimento, ativa a esteira da máquina que auxilia na passagem da cana-de-açúcar para que ela seja moída. Nesta máquina ela já separa o 'bagaço' da cana-de-açúcar do caldo que se forma. Este bagaço é levado para um compartimento que serve apenas para o adubo utilizado na fazenda.

O caldo também já vai para um outro compartimento, que consta na última imagem da Figura 7, em que é feita a separação do caldo e de alguns bagaços da cana que se misturam durante a moagem. Ao passar por esse compartimento, o caldo da cana já sai limpo, como se tivesse sido coado. Neste momento da limpeza do caldo, os turistas que acompanham a produção podem degustar a 'garapa da cana', que nada mais é do que o caldo da cana-de-açúcar já coado e limpo.

**Figura 7** - Moagem, caldeira e separador



(1) Máquina de moagem da cana-de-açúcar

(2) Esteira da máquina de moagem

(3) Caldeira

(4) Compartimento de separação do caldo e bagaço da cana-de-açúcar

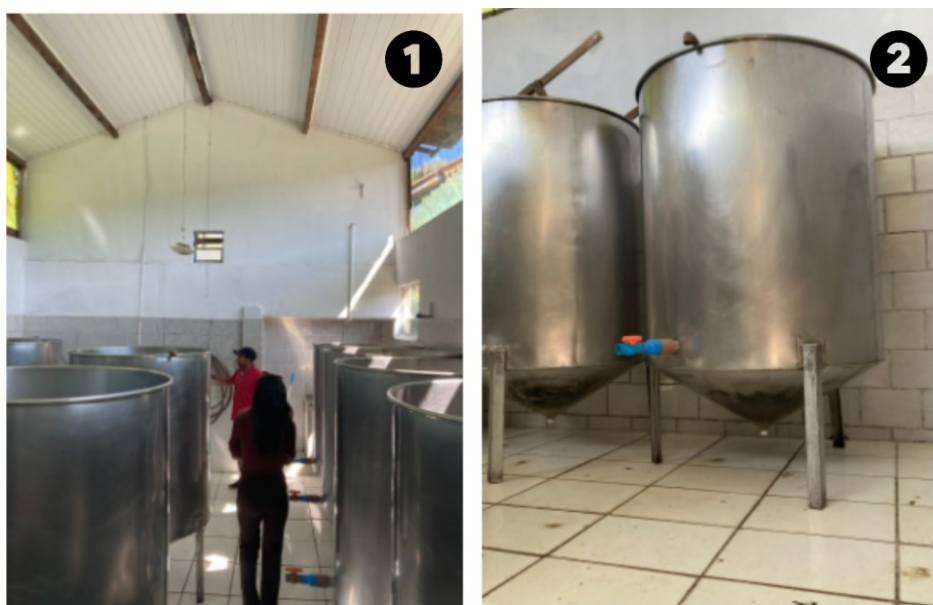
Fonte: Rocha, 2023

Após este processo de moagem e separação do bagaço da cana-de-açúcar, o caldo da matéria prima é levado para uma inspeção de qualidade, para saber se o

grau deste caldo está no padrão estabelecido pelo sr. Vaccaro, para fazer a cachaça artesanal Serra das Almas.

Passando por esse processo de inspeção de qualidade, o caldo já é levado para iniciar o processo de fermentação. Segundo o funcionário que faz parte deste procedimento da produção, há recipientes chamados de dornas<sup>3</sup>, demonstrados na Figura 8, que mantêm o caldo da cana enquanto ele é fermentado. Há uma saída do recipiente no fundo, onde a espuma causada pelo processo, que não serve para a cachaça, é retirada, mas não é descartada, pois também é utilizada como adubo.

**Figura 8 - Sala de Fermentação**



(1) Sala de Fermentação

(2) Dornas usadas para fermentação

Fonte: Rocha, 2023

Em seguida é feito o processo de destilação. Onde o caldo de cana fermentado é posto no alambique, em um caldeirão de cobre que é abastecido pela caldeira para chegar a temperatura, que costuma trabalhar na faixa de 90 a 95°C, para que o caldo seja destilado. Os caldeirões de cobre, apresentados na Figura 9, precisam estar sempre lubrificados com água, mesmo quando não estão em uso para produção da cachaça, pois isso os mantém em boas condições e não atrapalha na qualidade da cachaça.

---

<sup>3</sup> Dornas: recipiente que pode ser encontrado em diversos materiais, inclusive madeira, utilizado para armazenar bebidas, água ou aguardente. Tem o formato semelhante a um barril de pé, e é muito utilizado para guardar cachaça no processo de envelhecimento.

**Figura 9 - Caldeirões de cobre**



- (1) Tampa do caldeirão de cobre  
(2) Caldeirão de cobre para destilação

Fonte: Rocha, 2023

Ao finalizar o processo de destilação, a cachaça que será da tipologia prata é posta em grandes reservatórios, apresentados na Figura 10, aguardando a transferência para as garrafas.

**Figura 10 - Reservatórios de cachaça**



(1) Reservatório de cachaça/ Área interna  
 (2) Reservatório de cachaça/ Área externa

Fonte: Rocha, 2023

Já a cachaça classificada como ouro irá para os barris de madeira, expostos na Figura 11, durante aproximadamente cinco anos para o envelhecimento adequado, tornando a coloração e o sabor da cachaça diferentes da prata. Os tipos de madeira que a Fazenda Vaccaro utiliza para armazenar a cachaça são carvalho e garapeira.

**Figura 11 - Adega**

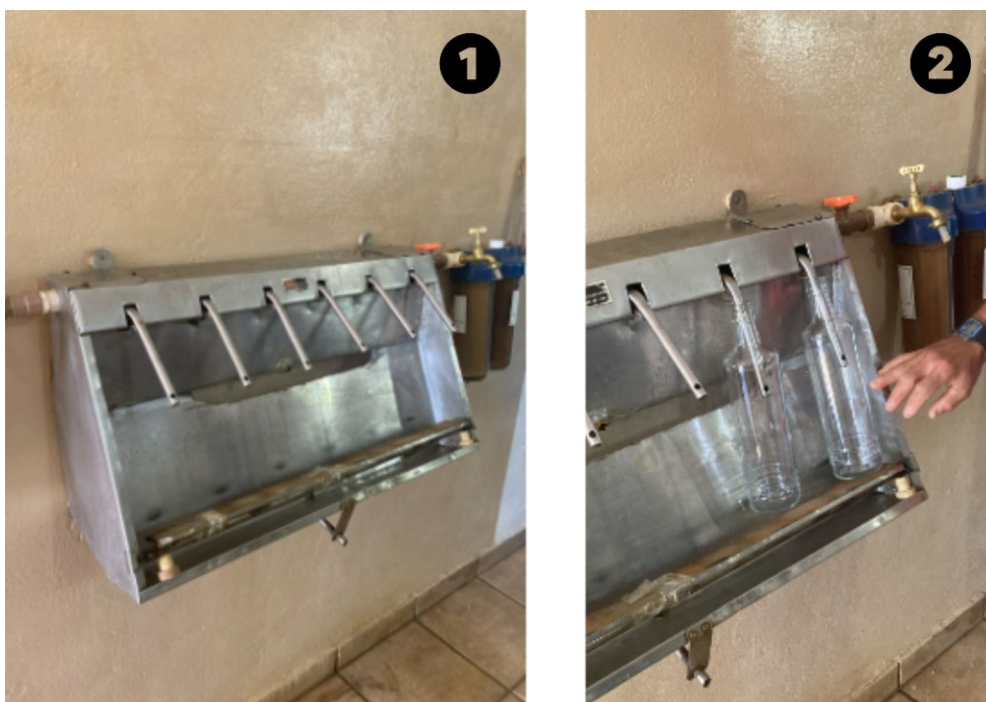


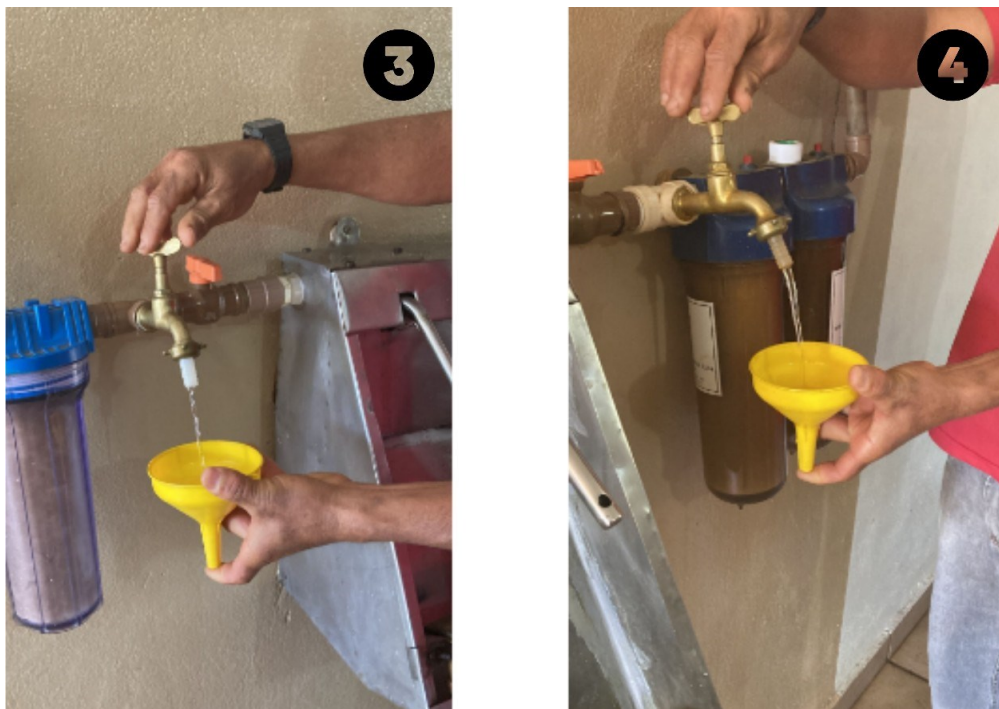
(1) Barris de carvalho  
 (2) Sala de envelhecimento da cachaça

Fonte: Rocha, 2023

A partir disso, já pode ser feito o engarrafamento. Neste processo, as garrafas que serão utilizadas para determinada demanda são higienizadas e postas em caixotes abertos para secar. Ao verificar que as garrafas estão higienizadas e secas, cada caixote é levado para outro compartimento que possui um aparelho com seis canos, onde ocorre o engarrafamento da cachaça Serra das Almas, seja ela com classificação prata ou ouro. A divisão ocorre em cada lado do equipamento: do lado esquerdo a torneira dá acesso à cachaça prata e do lado direito a torneira dá acesso à cachaça ouro, como consta na Figura 12.

**Figura 12** - Envasamento da cachaça ouro e prata



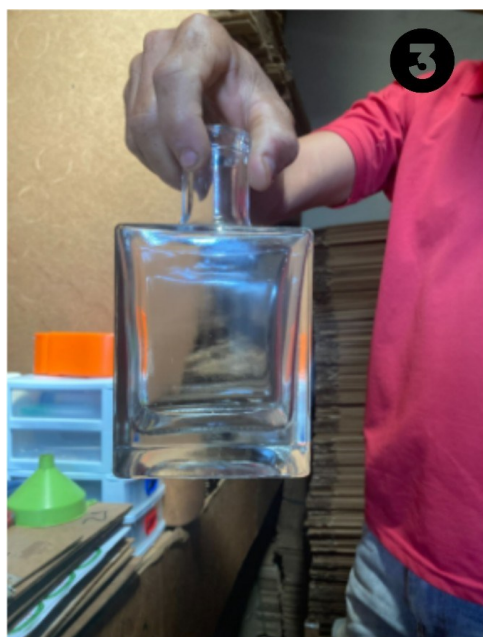


- (1) Máquina para engarrafamento da cachaça
- (2) Como são postas as garrafas para engarrafamento da cachaça
- (3) Cachaça Serra das Almas Prata
- (4) Cachaça Serra das Almas Ouro

Fonte: Rocha, 2023

Por fim, segundo informações do funcionário durante a visitação, a cachaça já engarrafada é levada para a sala onde são mantidos os rótulos, garrafas e tampas, para a finalização do produto final, como consta na Figura 13. Esta mesma sala é onde ficam todos os tipos de garrafas de variados tamanhos e formas totalmente voltadas para a proposta de vendas da fazenda, são elas de licor e de cachaça, as tradicionais e as de reserva especial.

**Figura 13** - Embalagem e rotulagem



- (1) Tampas das garrafas  
 (2) Rótulos das garrafas  
 (3) Garrafa para cachaça de Reserva Especial  
 (4) Garrafa pequena para cachaça

Fonte: Rocha, 2023

No decorrer da visita, os funcionários informam que nada da cana-de-açúcar é descartado. Durante a experiência de visitação, nota-se isto em todo o processo de produção, desde a colheita da cana até o engarrafamento da cachaça. A Fazenda Vaccaro é toda voltada para a agricultura orgânica. Sendo assim, o que não é utilizado para a produção da cachaça eles transformam em adubo ou em

melaço, tudo da própria cana-de-açúcar. Até mesmo a palha da cana é utilizada para alimentar os animais da fazenda.

Com a cachaça artesanal Serra das Almas pronta para comercialização, o sr Marcos Vaccaro faz a entrega das cachaças nos estabelecimentos das cidades próximas.

Diante da visita em todo o perímetro de produção da Fazenda Vaccaro, da conversa informal com os funcionários e da entrevista com o proprietário da fazenda, coletando todos os dados possíveis utilizando um caderno de anotações e o aparelho celular para gravar áudio, registrar fotografias e vídeos do ambiente, estas autoras adquiriram percepções aprofundadas sobre o estudo de caso desta monografia.

#### 4.2.2 PERCEPÇÕES ACERCA DO ESTUDO E DA ENTREVISTA

Após visitar a Fazenda Vaccaro e o município de Rio de Contas-BA, ficou claro para as autoras a inexistência do estado da Bahia e da prefeitura em propagar a cachaça como parte do portfólio brasileiro de bebidas. A falta da cachaça em restaurantes, localizados na capital baiana, demonstram o desinteresse e desvalorização da cachaça como patrimônio brasileiro.

O desígnio local da cachaça é produzido pelos pequenos produtores artesanais com o intuito de valorizar e gerar demanda significativa para o município. Durante a entrevista com o sr Marcos Vaccaro, onde os questionamentos feitos ao proprietário da fazenda que produz a cachaça Serra das Almas se encontram no Apêndice A desta monografia, demonstrou sua consternação com o governo municipal por não ter criado ações, junto com os produtores locais, a fim de reorganizar a atividade turística de Rio de Contas-BA, como forma de trazer relevância para a manutenção da atividade turística local.

Como empresário, o proprietário da Fazenda Vaccaro faz o papel de trazer retorno à comunidade, empregando munícipes e propagando o potencial histórico do centro da cidade. E de forma repreensível, o poder público de Rio de Contas-BA não contribui para o turismo de experiências ser divulgado e evidenciado como ponto forte da cidade.

A Parceria Público-Privada (PPP) ajuda a integrar o turismo de forma

sustentável e trazer retorno para a comunidade. Os impostos estabelecidos pelo governo sempre foram um agravante para o pequeno produtor, justamente por reduzir sua margem de lucro, tornando o processo de investir no turismo excessivamente lento. O turismo é uma saída para gerar renda extra a estas pessoas.

A Fazenda Vaccaro, em conjunto com a produção da cachaça Serra das Almas é, até a presente data da produção desta monografia, o único equipamento turístico capaz de promover o turismo de experiência em Rio de Contas-BA. A fazenda pode ser um ponto de partida do planejamento turístico no município através dos órgãos representativos para o desenvolvimento do turismo de experiência, visto que a falta de reconhecimento por parte dos órgãos responsáveis torna irrelevante o fluxo turístico ocasionado pelas visitas ao local, o que acaba colocando o turismo abordado em questão, em um plano inexistente de planejamento.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É importante ratificar a importância da relação histórica e cultural que a cachaça, como elemento do patrimônio brasileiro, tem para agregar valor à atividade turística. No tema proposto nesta monografia, 'A produção da cachaça artesanal Serra das Almas no município de Rio de Contas-Ba como indutor do turismo de experiências: um estudo do desenvolvimento deste segmento turístico', pôde ser analisada a maneira na qual a atividade turística é multidisciplinar e perpassa por períodos importantes na evolução da sociedade, no mundo e no Brasil, destacando a importância de elementos históricos, como a destilada que, até o presente estudo, tem passado por modificações que a estão fortalecendo como patrimônio, e a mantendo como referência em diversas áreas, como exemplo a da gastronomia brasileira.

Além de provocar a comunidade acadêmica a explorar o turismo de experiência, tendo como base um patrimônio exclusivamente brasileiro, que é a cachaça, a carência de estudos relacionados com a produção de cachaça artesanal ao turismo de experiência, apresentou esta temática relevante por mostrar o desenvolvimento de um segmento pouco explorado, no município de Rio de Contas-BA, e como de fato a geração de empregos e o fluxo de turistas no local atrai benefícios econômicos e sociais para a cidade serrana, fortalecendo o comércio local e, descentralizando o fluxo de turistas no sul da Chapada Diamantina, levando-os para o interior desta zona turística.

Para as autoras, esta pesquisa contribui com o amadurecimento de um segmento turístico com diversas possibilidades, além de ter o ensejo de mostrar à sociedade que a cachaça é um elemento da gastronomia brasileira de grande importância, assim como outros elementos gastronômicos, e que caminha para um futuro que desvincule a expressão 'cachaceiro' como algo pejorativo, mostrando a relevância patrimonial, cultural, gastronômica e turística da cachaça para o Brasil. Para a Fazenda Vaccaro, a existência de estudos amparados pela ciência, além de dar credibilidade para a cachaça mundialmente, ajuda na divulgação da cachaça Serra das Almas, e incentiva na criação de estratégias de manutenção e planejamento de ações voltadas para o turismo no local.

Tendo como objetivo identificar como ocorre a atividade do turismo de experiência, promovido pela produção da cachaça artesanal Serra das Almas na

cidade de Rio de Contas-BA e sua relevância para o aumento turístico local, a presente monografia atinge seu propósito, comprovando através de estudo de campo, uso de metodologias científicas e instrumentos de coleta, que o turismo de experiência em Rio de Contas-BA ocorre com as vivências dos turistas na Fazenda Vaccaro através das visitas às áreas de produção da cachaça artesanal Serra das Almas, conhecendo o local de moagem, plantação de cana-de-açúcar, a adega, sala de fermentação e destilação, tendo como guia os colaboradores da própria fazenda, na qual a estada pode ser de 2 noites em hospedagens 'camponesas', ou utilizar do *day use* para vivenciar a experiência.

Ademais, foi identificado que o principal motivo da produção da cachaça Serra das Almas, como indutor do turismo de experiência, não possuir maior relevância para o município de Rio de Contas-BA, é devido a falta de incentivos, planejamento e divulgação dos órgãos de turismo municipais e estaduais em conjunto com a administração da Fazenda Vaccaro, o que torna a evolução do segmento mais lento na cidade.

Desafortunadamente, o planejamento turístico no Brasil e no estado da Bahia ainda é negligenciado pelos órgãos públicos. As indicações políticas em cargos que a presença de turismólogos deveria ser preferencial, dificultam a implementação e execução de planos de ações mais técnicos, deixando à margem potenciais equipamentos turísticos, como a Fazenda Vaccaro em Rio de Contas-BA.

Por conseguinte, a Secretaria de Turismo, ou órgão relacionado à atividade juntamente com uma superintendência responsável pelo meio ambiente, tem a possibilidade de criar um projeto que seja amparado por leis de turismo, hospedagem e fins legais como um todo, que angarie recursos para financiamento da divulgação da Fazenda Vaccaro no centro turístico da Chapada Diamantina e em cidades que tenha a capacidade de atrair mais turistas para Rio de Contas-BA.

Além deste conjunto de ações, é excepcionalmente necessário a melhoria do sistema de transporte da região, aumentando o fluxo de ônibus que parte de Salvador e de municípios vizinhos, como Vitória da Conquista, com destino a cidade Rio de Contas-BA. Regularizar as vans que fazem o percurso entre as cidades próximas da fazenda, propiciando maior alcance de público e tornando seguro o acesso a cidade, resultaria em visitantes mais propensos a seguir o trajeto para o coração da cachaça Serra das Almas: a Fazenda Vaccaro, localizada no município de Rio de Contas-BA.

**APÊNDICE A - PERGUNTAS DA ENTREVISTA (SEMI ESTRUTURADA) COM O  
MARCOS VACCARO**

- I. Observamos que no site vocês caracterizam a Fazenda como turismo rural. Sabiam que também se caracteriza como turismo de experiência?
- II. A cachaça Serra das Almas possui relevância no município de Rio de Contas-BA como elemento de turismo de experiência? Porquê?
- III. Você consideraria que a Fazenda é um atrativo turístico da cidade?
- IV. Você enxerga a cachaça Serra das Almas como produto turístico, no município de Rio de Contas-BA, capaz de torná-la mais relevante dentro da Chapada Diamantina?
- V. A Fazenda sobrevive com o turismo ou com as vendas da cachaça? O turismo contribui muito ou pouco para essas vendas?
- VI. Na sua opinião, porque as pessoas, quando pensam na Chapada Diamantina, não pensam de imediato na cachaça Serra das Almas em Rio de Contas-BA?
- VII. O turismo que ocorre na cidade Rio de Contas-BA contribui muito para a visibilidade da cachaça?
- VIII. Há interesse do poder público do município com a fazenda em criar estratégias para tornar a cachaça um dos principais fatores de atração turística?
- IX. As pessoas que geralmente se hospedam aqui, vem por indicação, publicação na internet, propaganda...?

- X. As pessoas que se hospedam, se interessam pelo produto final (a cachaça Serra das Almas) ou também pela produção?
- XI. É frequente receber turistas estrangeiros?
- XII. Qual a origem dos turistas, sejam eles nacionais ou estrangeiros?
- XIII. Porque a Fazenda só funciona, em termos de hospedagem, de sexta a domingo? É por falta de público? É por opção de vocês, para manter o foco na produção da cachaça em si?
- XIV. Se com intervenção do poder público para ajudar na divulgação da Fazenda e produção da cachaça Serra das Almas, trouxessem um público maior para cá, vocês estariam aptos a recebê-los?
- XV. Quando você teve esse insight de juntar a produção da cachaça com o turismo? Como surgiu essa ideia? A Fazenda Vaccaro começou junto com a ideia da produção da cachaça Serra das Almas?
- XVI. De 2017 (início da rota da cachaça) pra cá, houve um crescimento significativo de público?
- XVII. Existe uma organização voltada para o turismo dentro da Fazenda?
- XVIII. Os funcionários que trabalham com o turismo rural/de experiência recebem qualificação na área de turismo e/ou hotelaria?
- XIX. Os funcionários contratados são da cidade? Você busca contratar moradores para ajudar a cidade, economicamente?

## REFERÊNCIAS

AGÊNCIA BRASIL. **Da proibição ao domínio do mercado: o caminho da cachaça no Brasil**. Brasília, 2020. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2020-09/da-proibicao-ao-dominio-do-mercado-o-caminho-da-cachaca-no-brasil>. Acesso: 28 mai. 2023.

ALVES-MAZZOTTI; GEWANDSZNADJER. **O Método nas Ciências Naturais e Sociais: Pesquisa Quantitativa e Qualitativa**. São Paulo: Pioneira, 1998. Disponível em: <[professor.ufop.br/sites/default/files/shei/files/alves\\_mazzotti\\_gewandsznajder\\_completo-1.pdf](http://professor.ufop.br/sites/default/files/shei/files/alves_mazzotti_gewandsznajder_completo-1.pdf)>. Acesso em: 09 mai. 2023.

AMARAL, BARCZSZ. **TURISMO GASTRONÔMICO: A percepção do turista na 18ª festa nacional do carneiro no Buraco de Campo Mourão estado do Paraná**. Paraná: v. 7, n. 11, p. 66-98, 2010.

ANDRADE. *et al.* **Cachaça sob uma perspectiva histórica, cultural e simbólica**. Minas Gerais. p. 184-201, 2018.

AVELAR. **A moderação em excesso: estudo sobre a história das bebidas na sociedade colonial**. São Paulo, 153 p. 2010.

BARROCO. **A Importância da Gastronomia como Patrimônio Cultural no Turismo Baiano**. Santa Catarina, 2008. Disponível em: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/7741069.pdf>. Acesso em: 28 mai. 2023.

BELLO. **Metodologia Científica: manual para a elaboração de monografias**. Rio de Janeiro: UVA, 2009.

BELIK. **Orgânico: isso já sei o que é!**. Curitiba, 2017. Disponível em: [https://organis.org.br/pensando\\_organico/organico-isso-eu-ja-sei-o-que-e/](https://organis.org.br/pensando_organico/organico-isso-eu-ja-sei-o-que-e/). Acesso em: 10 jul. 2023.

BESSA. **Homem, pensamento e cultura: abordagem filosófica e antropológica**. Cuiabá: 4 ed. Universidade Federal de Mato Grosso. 96 p. 2012.

BOLETIM BAIANO DE INTELIGÊNCIA COMPETITIVA. **Cachaça na Bahia**. 4p. agosto 2016. Disponível em: <[www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/BA/Artigos/2BIC/2BIC-Cacha%C3%A7a.pdf](http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/BA/Artigos/2BIC/2BIC-Cacha%C3%A7a.pdf)>. Acesso em 28 mai. 2023.

BRAGA; KIYOTANI. **A cachaça como patrimônio: Turismo, cultura e sabor**. João Pessoa, 2015.

BRASIL. **DECRETO Nº 4.062, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2001**. Diário oficial da união. Brasília, 2001. Disponível em: <[pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=26/12/2001&jornal=1&pagina=4&totalArquivos=121](http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=26/12/2001&jornal=1&pagina=4&totalArquivos=121)>. Acesso em: 28 mai. 2023.

BRASIL. Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Instrução Normativa nº 13, de 29 de junho de 2005. **Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para aguardente de cana e para cachaça**, [S. l.], ano 05, n. 124, 30 jun. 2005. Disponível em: <file:///C:/Users/Rent%20Brasil%20Michelle/Downloads/20050630\_3.pdf> Acesso em: 05 mai. 2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Chapada Diamantina e Gramado são os destinos mais procurados por turistas da Bahia**. Brasília, 2019. Disponível em: [http://antigo.turismo.gov.br/2020/17-ultimas-noticias/12789-chapada-diamantina-e-gramado-s%C3%A3o-os-destinos-mais-procurados-por-turistas-da-bahia.html#:~:text=Chapada%20Diamantina%20e%20Gramado%20s%C3%A3o%20os%20destinos%20mais%20procurados%20por%20turistas%20da%20Bahia,-Pesquisa%20realizada%20pelo&text=Chapada%20Diamantina%20\(BA\)%2C%20Gramado,ag%C3%A2ncias%20de%20turismo%20da%20Bahia](http://antigo.turismo.gov.br/2020/17-ultimas-noticias/12789-chapada-diamantina-e-gramado-s%C3%A3o-os-destinos-mais-procurados-por-turistas-da-bahia.html#:~:text=Chapada%20Diamantina%20e%20Gramado%20s%C3%A3o%20os%20destinos%20mais%20procurados%20por%20turistas%20da%20Bahia,-Pesquisa%20realizada%20pelo&text=Chapada%20Diamantina%20(BA)%2C%20Gramado,ag%C3%A2ncias%20de%20turismo%20da%20Bahia). Acesso em: 28 mai. 2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. Coordenação Geral de Regionalização. **Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil: Módulo Operacional 2: Mobilização / Ministério do Turismo. Secretaria Nacional de Políticas de Turismo. Departamento de Estruturação, Articulação e Ordenamento Turístico. Coordenação Geral de Regionalização**. Brasília, 2007. Disponível em: <[http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/pdf/PROGRAMA\\_DE\\_REGIONALIZACAO\\_DO\\_TURISMO\\_-\\_DIRETRIZES.pdf](http://regionalizacao.turismo.gov.br/images/pdf/PROGRAMA_DE_REGIONALIZACAO_DO_TURISMO_-_DIRETRIZES.pdf)>. Acesso em: 27 fev. 2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Gosto pelo Brasil: Programa Nacional de Turismo Gastronômico**. 2022. Disponível em: <[www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf](http://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/CartilhaGostopeloBrasil2022.pdf)>. Acesso em: 03 mai. 2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Plano Nacional de Turismo: 2018-2022**. Disponível em: [www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/pnt-2018-2022-pdf](http://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/pnt-2018-2022-pdf). Acesso em: 03 mai. 2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Turismo Gastronômico**. Rede de Inteligência de Mercado no Turismo, 9 ed. 2022. Disponível em: <[www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/BIMT9TURISMOGASTRONMICO.pdf](http://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programa-nacional-de-turismo-gastronomico/BIMT9TURISMOGASTRONMICO.pdf)>. Acesso em: 03 mai. 2023.

BRASIL. **Portaria n.º 276 de 24 de setembro de 2009**. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. 2009.

CARDOZO; MELO. **Patrimônio, turismo cultural e educação patrimonial**. Campinas, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/es/a/6DS4HvLb67DQC7ZnxHHQSzy/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 26 mar. 2023.

CNA. **CNA entrega prêmio para as melhores cachaças de alambique do país**. Brasília, 2022. Disponível em:

<https://cnabrazil.org.br/noticias/cna-entrega-premio-para-as-melhores-cachacas-de-lambique-do-pais>. Acesso em: 28 mai. 2023.

**CORREIO BA. Prove grátis cachaças baianas tipo exportação até domingo.**

Bahia, 2017. Disponível em:

<https://www.correio24horas.com.br/noticia/nid/prove-gratis-cachacas-baianas-tipo-exportacao-ate-domingo/>. Acesso em: 18 mai. 2023.

**CRESWELL. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto - 2. ed.** - Porto Alegre: Artmed, 2007. Disponível em:

<[https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/696271/mod\\_resource/content/1/Creswell.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/696271/mod_resource/content/1/Creswell.pdf)> Acesso em: 09 mai. 2023.

**FALCÃO. Sociologia do turismo.** Fortaleza: UAB/IFCE, 2010. Disponível em:

<<https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/429783/2/Sociologia%20do%20Turismo%20-%20livro.pdf>>. Acesso em: 27 fev. 2023.

**FONSECA. Metodologia do Trabalho Científico.** Curitiba: IESDE, 2012.

**FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS. FGV lança o livro “Cristo 90+, De Braços Abertos para o Amanhã”.** Rio de Janeiro: 2022. Disponível em:

<[https://portal.fgv.br/noticias/fgv-lanca-livro-cristo-90-bracos-abertos-amanha?utm\\_source=news-fgvnoticias&utm\\_medium=emailmkt&utm\\_campaign=fgvnoticias-2022-04-07](https://portal.fgv.br/noticias/fgv-lanca-livro-cristo-90-bracos-abertos-amanha?utm_source=news-fgvnoticias&utm_medium=emailmkt&utm_campaign=fgvnoticias-2022-04-07)>. Acesso em: 27 jun 2023.

**G1 MINAS. Dia Nacional da Cachaça é comemorado nesta segunda-feira.** Minas Gerais, 2010. Disponível em:

<https://g1.globo.com/minas-gerais/noticia/2010/09/dia-nacional-da-cachaca-e-comemorado-nesta-segunda-feira.html>. Acesso em: 16 mai. 2023.

**GÂNDARA. Reflexões sobre o turismo gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos.** Curitiba, 139 p. 2003.

**GERHARDT; SILVEIRA. Métodos de pesquisa.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009. Disponível em:

<<https://www.ufrgs.br/cursopgdr/downloadsSerie/derad005.pdf>> Acesso em: 28 abr. 2023.

**GIL. Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo Atlas, 2002.

Disponível em:

<[https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo\\_C1\\_como\\_elaborar\\_projeto\\_de\\_pesquisa\\_-\\_antonio\\_carlos\\_gil.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo_C1_como_elaborar_projeto_de_pesquisa_-_antonio_carlos_gil.pdf)> Acesso em: 28 abr. 2023.

**GLOBO.COM. Prefeitura de Salvador lança programação do Festival da Primavera que vai de 15 a 25/9.** Bahia: Rede Bahia, 2022. Disponível em:

<https://redeglobo.globo.com/redebahia/tarolando/noticia/prefeitura-de-salvador-lanca-programacao-festival-da-primavera-que-vai-de-15-a-259.ghtml>. Acesso em: 23 mai. 2023.

GONÇALVES. **A cultura material, a musealização e o turismo:** a valorização da experiência turística nos museus nacionais. Universidade de Évora. Évora, 701 p. 2012.

IBD. **Sobre a organização.** Brasil, 2021. Disponível em: <https://organis.org.br/associado/ibd/>. Acesso em: 10 jul. 2023.

IBGE. **Panorama Rio de Contas-BA.** Brasil, 2020. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/rio-de-contas/panorama>. Acesso em: 23 mai. 2023.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/118>>. Acesso em: 23 mai. 2023.

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/343>>. Acesso em: 23 mai. 2023.

LARAIA. **Cultura:** um conceito antropológico. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001. Disponível em: <https://petarquiteturaufmg.files.wordpress.com/2013/04/laraia-cultura-um-conceito-antropolc3b3gico.pdf>. Acesso em: 26 mar. 2023.

LARSEN; URRY. **O olhar do turista 3.0.** Brasil: Edições Sesc SP, 2022. Disponível em: [https://www.google.com.br/books/edition/O\\_olhar\\_do\\_turista\\_3\\_0/h1tiEAAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=0](https://www.google.com.br/books/edition/O_olhar_do_turista_3_0/h1tiEAAAQBAJ?hl=pt-BR&gbpv=0). Acesso em: 27 fev. 2023.

LIMA; ROCHA; SILVA. **"Cachaça de Minas" e desenvolvimento rural:** Uma análise para o cooperativismo e agronegócio. Minas Gerais, 18 p. 2006.

MAPA. **Diretrizes estratégicas da cadeia produtiva da cachaça.** Brasil: T&S Academy, 2021. Disponível em: <https://ibrac.net/servicos/cartilhas>. Acesso em: 16 mai. 2023.

MATIAS. **A Cachaça de alambique como patrimônio cultural e sua influência no desenvolvimento socioeconômico do município de Presidente Bernardes - MG.** Viçosa. 167 p. 2020.

MELQUIADES; TADINI. **Fundamentos do Turismo.** Rio de Janeiro. Fundação Cecierj. Vol. 1. 307 p. 2010.

OLIVEIRA. **O processo de produção da cachaça artesanal e sua importância comercial.** Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais. 55 p. 2010.

RIO DE JANEIRO. **Boletim:** Setor de documentação da procuradoria geral. Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: <http://www.camara.rj.gov.br/scriptcase/file/doc/boletimjul2012.pdf>. Acesso em: 18 mai. 2023.

SANDRE. **CACHAÇA PATRIMÔNIO BRASILEIRO**. Brasília, Universidade de Brasília, 162 p. 2004.

SANTOS. **Fundamentos de Turismo e Hospitalidade**. Manaus. Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 52 p. 2010. Disponível em: <[http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo\\_hosp\\_lazer/061112\\_fund\\_de\\_tur\\_e\\_hosp.pdf](http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_fund_de_tur_e_hosp.pdf)>. Acesso em: 28 mai. 2023.

SANTOS. **O que é cultura**. São Paulo: Brasiliense, 2006. Disponível em: [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5767487/mod\\_resource/content/1/O%20que%20%C3%A9%20Cultura%20-%20Jose%20Luiz%20dos%20Santos.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5767487/mod_resource/content/1/O%20que%20%C3%A9%20Cultura%20-%20Jose%20Luiz%20dos%20Santos.pdf). Acesso em: 28 fev. 2023.

SEBRAE. **Cachaça artesanal**: série de estudos mercadológicos. Brasília, 2012. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/444c2683e8debad2d7f38f49e848f449/%24File/4248.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/444c2683e8debad2d7f38f49e848f449/%24File/4248.pdf). Acesso em: 16 mai. 2023.

SEBRAE. **Estudo de Mercado para Cachaça da Bahia**. Bahia: 97 p. 2016. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/BA/Anexos/Estudo%20de%20Mercado%20-%20Cacha%C3%A7a%20da%20Bahia%20-%20vers%C3%A3o%20para%20publica%C3%A7%C3%A3o.pdf>>. Acesso em: 28 mai. 2023

SEBRAE. **Turismo de Experiência**. Recife, 2015. Disponível em: [https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/turismo\\_de\\_experiencia.pdf](https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/turismo_de_experiencia.pdf). Acesso em: 03 mai. 2023.

SECRETARIA DE CULTURA (BAHIA). **Divisão Territorial da Bahia**. Salvador: 2007. Disponível em: <<http://www.cultura.ba.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=314>>. Acesso em: 28 mai. 2023.

SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO (BAHIA). **Plano de desenvolvimento integrado do turismo sustentável**. Superintendência de Investimento em Pólos Turísticos, 489 p. 2004.

SILVA. **Cachaça**: história, gastronomia e turismo. 1 ed. 322 p. 2018.

SOARES. **Características do Turismo de Experiência**: Estudos de caso em Belo Horizonte e Sabará sobre inovação e diversidade na valorização dos clientes. 2009. Disponível em: <https://bhturismo.files.wordpress.com/2009/08/caracteristicas-do-turismo-de-experienca-estudos-de-caso-em-belo-horizonte-e-sabara-sobre-inovacao-e-diversidade-na-valorizacao-dos-clientes.pdf>. Acesso em: 09 mai. 2023.

TAVARES. *et al.* **A cachaça como patrimônio cultural e turístico**. Revista Hospitalidade. São Paulo, v. XII, n. 1, p. 387- 410, jun. 2015.

VIANA. *et al.* **Cachaça de alambique**. Niterói: PESAGRO-RIO, 2008. Disponível em: <file:///C:/Users/231720050/Downloads/cachaca.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2023.

YIN. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001. Disponível em: <http://hmd.adm.br/ebooks/C003.pdf>. Acesso em: 28 abr. 2023.

ZANELLA. **Metodologia de Pesquisa**. Revista da Universidade Federal de Santa Catarina, v. 2, 2011.

ZANIRATO. **Patrimônio e Identidade**. São Paulo: Universidade de São Paulo. 27 p. 2018. Disponível em: <file:///C:/Users/Rent%20Brasil%20Michelle/Downloads/144623-Texto%20do%20artigo-311830-1-10-20180920.pdf>. Acesso em: 28 mai. 2023.