



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL

CURSO DE TECNOLOGIA EM VITICULTURA E ENOLOGIA

**VIABILIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA DA IMPLANTAÇÃO DE
UMA VINÍCOLA NO MUNICÍPIO DE TRIUNFO-PE: UMA ESTRATÉGIA
PARA O FOMENTO DO ENOTURISMO**

Jessica Coutinho Gonçalves

PETROLINA – PE
2025

JESSICA COUTINHO GONÇALVES

**VIABILIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA DA IMPLANTAÇÃO DE
UMA VINÍCOLA NO MUNICÍPIO DE TRIUNFO-PE: UMA ESTRATÉGIA
PARA O FOMENTO DO ENOTURISMO**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao IF Sertão-PE *Campus*
Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção
do título de Tecnólogo em Viticultura e
Enologia.

Orientador: M.Sc Manoel Pedro da Costa Noronha Júnior

PETROLINA – PE
2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

G635 Gonçalves, Jessica Coutinho.

Viabilidade econômica e financeira da implantação de uma vinícola no município de Triunfo-PE: uma estratégia para o fomento do enoturismo / Jessica Coutinho Gonçalves. - Petrolina, 2025.
45 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Viticultura e Enologia) -Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano, Campus Petrolina Zona Rural, 2025.

Orientação: Prof. Msc. Manoel Pedro da Costa Noronha Júnior.

1. Enologia. 2. Vitivinicultura. 3. Análise de investimentos. 4. Turismo. I. Título.

CDD 663.2

JESSICA COUTINHO GONÇALVES

**VIABILIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA DA IMPLANTAÇÃO DE
UMA VINÍCOLA NO MUNICÍPIO DE TRIUNFO-PE: UMA ESTRATÉGIA
PARA O FOMENTO DO ENOTURISMO**

Trabalho de Conclusão do Curso
apresentado ao IF Sertão-PE *Campus*
Petrolina Zona Rural, exigido para a obtenção
de título de Tecnólogo em Viticultura e
Enologia

Aprovada em: 27 de JUNHO de 2025.

Documento assinado digitalmente



MANOEL PEDRO DA COSTA NORONHA JUNIOR
Data: 02/07/2025 01:55:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

M.Sc Manoel Pedro da Costa Noronha Júnior (Orientador)
IFSertãoPE

Documento assinado digitalmente



RENATA GOMES DE BARROS SANTOS
Data: 02/07/2025 06:30:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

M.Sc Renata Gomes de Barros Santos
IFSertãoPE

Documento assinado digitalmente



EUCLIDES FRANCISCO DOS SANTOS NETO
Data: 01/07/2025 21:32:01-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

M.Sc Euclides Francisco dos Santos Neto
VINHOVASF

Agradecimentos

A realização deste Trabalho de Conclusão de Curso representa não apenas o encerramento de uma etapa acadêmica, mas também a concretização de um projeto que reflete sonhos, desafios e muitas conquistas. Por isso, sou profundamente grata a todas as pessoas que, direta ou indiretamente, contribuíram para que este momento se tornasse possível.

Agradeço a Deus, por me sustentar nos momentos difíceis e por me conceder saúde, sabedoria e coragem para seguir firme em minha trajetória.

Ao Instituto Federal do Sertão Pernambucano, por oferecer uma formação pública de qualidade, pelo acolhimento e pelas oportunidades vividas. A todos os docentes do curso de Viticultura e Enologia, meu respeito e admiração por cada ensinamento compartilhado. Em especial, ao meu orientador, Prof. Manoel Pedro da Costa Noronha Júnior, por acreditar que seria possível sem nunca desistir.

Aos servidores e colaboradores do IF Sertão-PE, com carinho especial às técnicas Renata e Islaine, da Escola do Vinho, pelo apoio, escuta e incentivo durante toda a caminhada acadêmica.

Aos colegas e amigos que conquistei nessa jornada, e aos que já seguiam comigo desde muito antes, estando presentes nas trocas, desafios, alegrias e aprendizados. Cada um teve um papel importante nesta construção.

À minha família, por serem meu alicerce em todos os momentos. À minha mãe, Regina, por sua força, amor e apoio incondicional. Aos meus irmãos, Jonas e Cíntia, à minha avó Niedja, aos meus tios Rubem e Teco, e às minhas tias Rejane, Cecília e Graça, e meus primos pelo carinho, pelas orações e pelas palavras de incentivo que me impulsionaram mesmo à distância.

Ao meu noivo Thiago, por ser companheiro em todos os sentidos: pela escuta paciente, pelos conselhos certos, pelo apoio nos momentos de tensão e por compreender a minha ausência em tantos momentos importantes desse processo. Sua confiança em mim foi essencial para que eu não desistisse.

A todos que, de alguma forma, contribuíram para que este trabalho ganhasse forma, meu mais sincero e profundo agradecimento.

EPÍGRAFE

“Não se trata só de fazer vinho, mas de contar a história do solo onde ele nasceu.”

Jean-Michel Deiss (viticultor biodinâmico francês)

RESUMO

A vitivinicultura tem se expandido para regiões de clima tropical de altitude, impulsionada por avanços no manejo de variedades adaptadas e pela busca por experiências turísticas diferenciadas, como o enoturismo. A cidade de Triunfo, localizada no Sertão do Pajeú em Pernambuco, apresenta vocação turística consolidada, clima ameno e características geográficas favoráveis à implantação de vinhedos, ainda que não possua tradição vitícola. Diante desse contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar a viabilidade econômica e financeira da implantação de parreirais em pequenas pousadas da região, por meio do desenvolvimento de um projeto piloto teórico. A pesquisa foi conduzida com abordagem exploratória e qualitativa, adaptado para uma planilha analítica que simulou os custos, a produtividade e o retorno sobre o investimento em cinco talhões com variedades viníferas consolidadas em terroirs semelhantes. A proposta incluiu a elaboração de um roteiro de enoturismo como estratégia de valorização territorial, cultural e ambiental. Os resultados indicaram que a implantação de vinhedos em pousadas é viável sob os aspectos produtivo e econômico, com retorno financeiro favorável a partir do terceiro ano. Também se identificou a importância de estratégias complementares, como o uso de matéria-prima externa no ano inicial para produção de sucos ou vinhos e a criação de experiências sensoriais para os hóspedes. Como limitação, destacou-se a inexistência de dados específicos sobre o terroir de Triunfo, dada a ausência de viticultura implantada, o que reforça a originalidade e a necessidade de estudos futuros. A pesquisa oferece contribuições relevantes para o campo da Enologia ao propor a integração entre viticultura e turismo sustentável em regiões não tradicionais, apresentando um modelo replicável para outros territórios do semiárido nordestino com potencial turístico.

Palavras-chave: Vitivinicultura, Análise de investimentos; Turismo.

ABSTRACT

Viticulture has expanded into regions with tropical highland climates, driven by advances in the management of adapted grape varieties and the growing demand for differentiated tourism experiences, such as wine tourism. The city of Triunfo, located in the Sertão do Pajeú of Pernambuco, has a consolidated tourism infrastructure, a mild climate, and geographic characteristics favorable to vineyard implantation, although it lacks a winemaking tradition. In this context, this study aimed to evaluate the economic, financial, and productive feasibility of implementing vineyards in small inns in the region, through the development of a theoretical pilot project. The research employed an exploratory and qualitative approach, using the GestFrut_Uva system as a reference, adapted to an analytical spreadsheet that simulated costs, productivity, and return on investment across five plots with grape varieties already consolidated in similar terroirs. The project also proposed the creation of a wine tourism route as a strategy for territorial, cultural, and environmental enhancement. The results indicated that implementing vineyards in inns is viable in productive and economic terms, with a favorable return beginning in the third year. The study also emphasized the importance of complementary strategies, such as using external raw materials in the first year for juice or wine production and creating sensory experiences for guests. A key limitation was the lack of specific data on Triunfo's terroir, due to the absence of existing viticulture, which reinforces the originality of the proposal and the need for future studies. This research offers relevant contributions to the field of Enology by proposing the integration of viticulture and sustainable tourism in non-traditional regions, presenting a replicable model for other tourist-potential areas in the Brazilian semi-arid region.

Key words: Viticulture, Investment analysis; tourism.

LISTA DE TABELAS

TABELA 1: Parâmetros técnicos das variedades escolhidas para o projeto.....	28
TABELA 2: Estimativa de custos para implantação do parreiral piloto.....	30
TABELA 3: Estimativa de faturamento do projeto por ano	32
TABELA 4: Proposta de roteiro enoturístico no primeiro ano	32
TABELA 5: Estimativa detalhada de custos de produção e despesas operacionais por ano	33
TABELA 6: Resumo do fluxo de caixa consolidado do projeto.....	35

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	10
2	OBJETIVOS.....	11
2.1	Objetivo geral	11
2.2	Objetivos específicos.....	11
3	REFERENCIAL TEÓRICO	12
3.1	Enoturismo: Conceito e Expansão	12
3.2	Desenvolvimento Sustentável como base para o enoturismo.....	14
3.3	Viticultura e Pequenos Parreirais em Contextos Turísticos	16
3.4	Terroir: Definição e Importância no Desenvolvimento Vitivinícola	18
3.5	Caracterização do Terroir de Triunfo-PE: Condições Naturais e Potencial Vitivinícola	20
3.6	Viabilidade Econômica de Parreirais em Pequena Escala.....	21
3.7	Experiências Sensoriais em Pousadas Vitivinícolas	23
3.8	Análise de Mercados de Turismo e Vinho em Regiões Emergentes	25
4	MATERIAL E MÉTODOS	27
5	RESULTADOS E DISCUSSÃO	28
5.1	Viabilidade produtiva e econômica.....	28
5.2	Análise Financeira do Projeto.....	30
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	37
	REFERÊNCIAS	37

1 INTRODUÇÃO

A viticultura tem expandido suas fronteiras no Brasil, alcançando regiões anteriormente consideradas não convencionais à produção de uvas finas, como o semiárido nordestino. Neste contexto, apesar de ainda não possuir vinhedos implantados, Triunfo - PE apresenta clima tropical de altitude, oferta turística consolidada e um patrimônio histórico-cultural, elementos esses que favorecem propostas inovadoras ligadas ao enoturismo. Essa modalidade turística, como indicam Rolli et al. (2015), se estrutura a partir da articulação entre a atividade vitivinícola, as vivências sensoriais e a valorização da identidade dos territórios produtores, configurando-se como estratégia sustentável voltada ao fortalecimento de pequenos negócios rurais.

Experiências bem-sucedidas em regiões como a Chapada Diamantina-BA e Garanhuns-PE evidenciam que, com planejamento técnico e escolha de castas adaptadas, é possível produzir uvas viníferas com qualidade enológica em condições edafoclimáticas desafiadoras (SANTOS et al., 2020). Estudos de Van Leeuwen e Darriet (2016) também demonstram que as mudanças climáticas vêm impulsionando o deslocamento geográfico da viticultura, demandando novas estratégias de manejo para garantir o equilíbrio entre potencial alcoólico, acidez e perfil aromático dos vinhos. Nesse cenário, Triunfo-PE surge como alternativa promissora, com potencial para abrigar projetos enoturísticos baseados em microvinificações, práticas agroecológicas e experiências enoculturais imersivas.

A presente pesquisa propõe a análise da viabilidade econômica, financeira e produtiva referente à implantação experimental de vinhedos em pequenas pousadas situadas em Triunfo-PE, a partir da simulação de um projeto piloto. A análise foi adaptada para o contexto local, contemplando estimativas de custos, rendimento por hectare e retorno sobre o investimento. Ao propor a inserção da viticultura no setor de hospedagem turística, a pesquisa busca proporcionar experiências sensoriais aos hóspedes, valorizar a cultura local e fomentar o enoturismo como ferramenta de desenvolvimento sustentável em territórios do semiárido brasileiro.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo geral

Avaliar a viabilidade econômica e financeira da implantação de uma vinícola no município de Triunfo-PE como uma estratégia para o fomento do enoturismo.

2.2 Objetivos específicos

- Estudar os indicativos para a formação do terroir da região de Triunfo-PE, incluindo aspectos como solos, clima e seleção de variedades adequadas, para determinar a viabilidade produtiva do projeto.
- Levantar e calcular os custos envolvidos na implantação de parreirais, incluindo investimentos em infraestrutura, materiais para cultivo, mão de obra, equipamentos e custos de manutenção, para determinar a viabilidade econômica e financeira do projeto.
- Avaliar os benefícios da implantação dos parreirais para o enoturismo sustentável e o enriquecimento das experiências sensoriais oferecidas aos turistas e para a população local, como caminhadas no vinhedo, envolvimento com a colheita e degustação.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

A revisão de literatura a seguir está estruturada em torno dos principais eixos conceituais que embasam esta pesquisa, incluindo a definição e expansão do enoturismo, o desenvolvimento sustentável como base para o turismo rural, a viticultura em pequena escala e a importância do terroir. Também são discutidas experiências sensoriais aplicadas ao turismo vitivinícola e a análise de mercado em regiões emergentes, com destaque para o potencial do município de Triunfo-PE.

3.1 Enoturismo: Conceito e Expansão

Apesar da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) definir o enoturismo como uma vertente do turismo que articula o universo do vinho com a experiência do visitante nos territórios vitivinícolas, para diversos autores como Locks e Tonini (2004) o mesmo pode ser compreendido como uma forma de turismo que valoriza não apenas o vinho, mas também os elementos culturais e territoriais associados à sua produção, promovendo uma vivência mais ampla que inclui aspectos gastronômicos, históricos e rurais. Hall et al. (2000) ampliam essa visão, considerando o enoturismo uma atividade que integra visitas a vinhedos, festivais, degustações e demais ações ligadas à bebida. Também é importante notar que, além do apelo sensorial, há um forte componente identitário e de preservação cultural, sendo o turismo do vinho diretamente relacionado à valorização das paisagens, das tradições e da culinária regional (Thanh & Kirova, 2018). Com isso, o enoturismo consolida-se como um vetor de desenvolvimento territorial sustentável e uma estratégia eficaz para o fortalecimento da imagem de regiões produtoras.

Historicamente, o enoturismo teve início nas tradicionais regiões vitivinícolas da Europa, como França, Itália e Portugal. A Itália foi pioneira na institucionalização da atividade com a criação do Movimento del Turismo del Vino (Locks & Tonini, 2004), que inspirou a formação de mais de 200 rotas de vinho em todo o continente. De acordo com Dardeau (2020), os roteiros enoturísticos em regiões francesas tradicionais, como Borgonha, Champagne e Bordeaux, têm atraído volumes expressivos de visitantes, superando, em alguns casos, atrações culturais convencionais como museus. Portugal também se destaca, com experiências que vão das caves do Porto às vinícolas do Algarve, ampliando o valor do patrimônio vitivinícola (Guerra et al., 2022). Segundo Hall et al. (2000), fora da Europa, países

como Austrália e Nova Zelândia desenvolveram modelos de enoturismo voltados à experiência enogastronômica e à hospitalidade rural. E ainda na América do Sul, o enoturismo ganhou força na Argentina, Chile e Uruguai, com roteiros que unem paisagens andinas, vinícolas estruturadas e identidade cultural própria. Como visto, a integração do setor vitivinícola às políticas turísticas tem sido bem-sucedida em diversos países, sobretudo em áreas rurais, onde o enoturismo se consolidou como mecanismo de diversificação econômica e valorização territorial, sendo assim, referência para novas regiões que desejam inserir-se nesse mercado.

No Brasil, o enoturismo começou a ganhar forma a partir da década de 1980, com iniciativas pioneiras como a da Casa Valduga, no Vale dos Vinhedos (Locks & Tonini, 2004). Esse território, localizado na Serra Gaúcha, é hoje o principal destino enoturístico do país, tendo conquistado a primeira Indicação de Procedência brasileira e, mais tarde, a Denominação de Origem. A criação da Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale) marcou a consolidação desse destino, cujo modelo de gestão integrada entre vinícolas, poder público e setor turístico tornou-se referência (Valduga, 2012).

A Serra Catarinense vem se consolidando como um dos polos emergentes do enoturismo no Brasil, impulsionada por seu terroir de alta altitude, caracterizado por temperaturas amenas e solos adequados à produção de vinhos finos (Locks & Tonini, 2004). A herança da imigração italiana está fortemente presente na viticultura da região, não apenas nas práticas produtivas, mas também na paisagem cultural que torna o destino atrativo ao visitante (Dardeau, 2020). Essa identidade vitivinícola é valorizada por meio de rotas integradas que incluem degustações, gastronomia regional e atividades culturais, fomentando uma experiência turística abrangente.

No interior de São Paulo, São Roque destaca-se pela Rota do Vinho, que associa vinícolas familiares a restaurantes e eventos culturais, atraindo visitantes de centros urbanos próximos como a capital paulista. A diversidade cultural da região, marcada por influências italiana e portuguesa, é um dos atrativos que enriquecem o circuito (Silva & Stoppa, 2021). Já Espírito Santo do Pinhal emerge como novo centro de enoturismo paulista, investindo na qualificação de sua oferta turística por meio de vinícolas bem estruturadas e experiências enogastronômicas que buscam construir uma identidade própria, ancorada em atributos históricos e culturais locais (Pereira, 2024). Essas iniciativas refletem uma descentralização da atividade enoturística no

Brasil, com a expansão para além dos tradicionais polos do Sul, e mostram como diferentes territórios têm se adaptado às demandas contemporâneas por experiências autênticas e integradas ao meio rural.

O Nordeste brasileiro desponta como nova fronteira para o enoturismo nacional, impulsionado pela crescente vitivinicultura em estados como Bahia e Pernambuco, sendo um dos principais diferenciais do Vale do São Francisco, a possibilidade de múltiplas colheitas anuais, o que é viabilizada pelas condições tropicais da região (Valduga & Minasse, 2018). De acordo com Zanini & Da Rocha (2010), nessa região, a Vinícola Miolo estabeleceu-se como um exemplo de expansão estratégica do setor, e a adaptação das experiências ao contexto local, aliada à diversidade climática e cultural do país, tem permitido a ampliação da oferta turística e a criação de produtos enoturísticos únicos. O Governo de Pernambuco chegou a anunciar a criação da Estrada da Uva e do Vinho, com 28 propriedades e duas adegas integradas em um percurso de 72 km (Locks & Tonini, 2004). Além disso, experiências extensionistas, como os seminários de enoturismo promovidos por universidades, vêm contribuindo para capacitação e conscientização dos atores locais (Guerra et al., 2022). Tais iniciativas evidenciam o interesse institucional em promover o turismo rural e vitivinícola como ferramenta de desenvolvimento regional.

Nesse contexto, Triunfo-PE, com seu clima ameno, riqueza cultural e apelo paisagístico, possui potencial para inserir-se nesse movimento, especialmente ao integrar o cultivo de videiras à proposta de hospedagens temáticas. O enoturismo, ao agregar valor à produção e promover o patrimônio imaterial da região, apresenta-se como uma alternativa viável para estimular a economia local, fortalecer a identidade cultural e dinamizar o setor de serviços.

3.2 Desenvolvimento Sustentável como base para o enoturismo

O conceito de desenvolvimento sustentável, formulado pela Organização das Nações Unidas (ONU) por meio da Agenda 2030, representa um compromisso internacional voltado à erradicação da pobreza, proteção ambiental e promoção da prosperidade de forma equitativa e duradoura. Estruturada em 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), a Agenda abrange dimensões econômicas, sociais e ambientais de maneira integrada, reconhecendo a interdependência entre esses pilares para garantir o bem-estar das gerações futuras (ONU, 2015). Dentro

desse escopo, tanto o turismo quanto a agricultura figuram como setores estratégicos, dado seu papel central na dinamização das economias locais e na gestão dos recursos naturais.

A sustentabilidade na agricultura pressupõe práticas que respeitem os ciclos ecológicos, conservem a biodiversidade e promovam o uso racional de água e solo (Reiniger, et al. 2017). No turismo, por sua vez, é fundamental adotar abordagens que valorizem a cultura local, favoreçam a distribuição justa dos benefícios e minimizem impactos sobre o meio ambiente (Hanai, 2012). Quando integradas, essas atividades formam o enoturismo — uma prática que articula produção vitícola com experiências turísticas autênticas, permitindo transformar as lógicas de uso do território com base em princípios sustentáveis (Lavandoski, 2017).

O enoturismo, especialmente em territórios rurais e pequenas propriedades, configura-se como uma alternativa viável de desenvolvimento sustentável. Ao integrar viticultura e turismo, essa prática diversifica a matriz econômica local, promove o empreendedorismo e fortalece a cultura vitícola como ativo social e econômico (Nogueira, 2019). Segundo Faísco e Carmo (2021), além de gerar renda adicional, o enoturismo estimula o consumo de produtos locais, favorece a valorização de saberes tradicionais e contribui para a permanência das famílias no campo. Quando aliado à viticultura artesanal e orientado por práticas de baixo impacto ambiental, o setor torna-se um instrumento eficaz de proteção da paisagem, de conservação dos recursos naturais e de fortalecimento dos vínculos comunitários (Hanai, 2012). Assim, o enoturismo não apenas complementa a renda rural, mas também reconfigura a identidade produtiva das pequenas propriedades em consonância com os princípios da sustentabilidade.

As práticas sustentáveis aplicadas em vinícolas e pousadas são essenciais para consolidar o enoturismo como atividade comprometida com o desenvolvimento responsável (Mattia & Scortegagna, 2018). A gestão ambiental nesse setor inclui estratégias como o reaproveitamento de resíduos da vinificação, por exemplo, para produção de farinha de uva ou compostagem, o uso eficiente da água por meio de sistemas de irrigação racionalizados, o investimento em fontes de energia renovável e a adoção de certificações ambientais que atestem o compromisso com padrões ecológicos e sociais (Tonon, 2018). Tais medidas não apenas reduzem impactos

ambientais, mas também valorizam a imagem dos empreendimentos diante de um público cada vez mais atento à sustentabilidade.

No caso específico de Triunfo-PE, município de clima ameno e altitudes elevadas no Sertão pernambucano, a adoção de práticas sustentáveis no enoturismo pode representar um caminho estratégico para o fortalecimento da economia local. Pequenas pousadas interessadas em integrar a viticultura ao turismo podem se beneficiar da implantação de parreirais como forma de diversificar seus serviços, valorizar o patrimônio paisagístico e cultural e atrair visitantes em busca de experiências diferenciadas. A viticultura, nesse contexto, não apenas amplia as oportunidades de negócio, mas também promove o uso racional dos recursos naturais e estimula o envolvimento da comunidade com a produção agrícola. Com apoio técnico especializado e políticas públicas de incentivo ao turismo rural e à agricultura familiar, é possível consolidar um modelo de enoturismo sustentável e viável, alinhado às características e potencialidades do território.

3.3 Viticultura e Pequenos Parreirais em Contextos Turísticos

O cultivo de uvas em pequena escala tem sido adotado como estratégia por empreendimentos que buscam diversificar sua atuação turística e proporcionar experiências mais ricas aos visitantes. Diferente da produção em larga escala, esse modelo prioriza a qualidade da uva e do vinho, muitas vezes dispensando aditivos e adotando práticas de manejo mais sustentáveis e valorizando o espaço, promovendo integração com a paisagem natural e com a cultura local (Otani et al., 2013). O potencial de criar experiências sensoriais autênticas, que envolvem não apenas a degustação, mas também passeios pelos vinhedos e o contato direto com o ambiente rural, é um diferencial que tem atraído um número crescente de turistas interessados em vivências enogastronômicas (De Santana & Santos, 2024). Quando conduzidos em pequena escala, os vinhedos permitem um manejo mais próximo, o que se traduz em vivências turísticas mais íntimas, incluindo interação direta entre o visitante e o produtor, além de roteiros com caráter educativo. (Otani et al., 2013). A combinação entre vinho, história e hospitalidade proporciona um produto turístico completo, especialmente quando articulado com outras atividades como hospedagem, gastronomia regional e eventos culturais (Silva & Minasse, 2021). Além disso, a implantação de parreirais contribui para o desenvolvimento econômico de áreas rurais, gerando emprego, renda e fortalecendo o turismo sustentável (García Revilla

& Martinez Moure, 2021). Dessa forma, pequenos vinhedos instalados em pousadas não apenas enriquecem a experiência turística, como também viabilizam novos modelos de negócio baseados na valorização do território, no respeito ao meio ambiente e na autenticidade da vivência local.

A implantação de pequenos parreirais em propriedades turísticas demanda planejamento técnico adequado, começando pela escolha dos sistemas de condução mais apropriados à escala reduzida e à estética do local. Sistemas como o espaldeira e o latada, por exemplo, são comuns nesse contexto, pois além de favorecerem a qualidade da uva, permitem composições visuais que contribuem com a paisagem e com a experiência sensorial do visitante (Miele et al., 2015). A seleção das variedades deve considerar tanto a adaptação ao clima local quanto o perfil desejado para os vinhos e a atratividade para o turista (Leao, 2004). Práticas sustentáveis e orgânicas também são valorizadas, pois agregam autenticidade ao produto final e atendem à demanda crescente por turismo responsável (Nodari & Ferri, 2023). No que diz respeito à infraestrutura, é necessário prever áreas de recepção ao turista, como salas de degustação, pequenos espaços de armazenamento e zonas de circulação que favoreçam a visita guiada e o contato com o vinhedo (García Revilla & Martinez Moure, 2021). A estética do vinhedo também deve ser considerada como parte do planejamento, pois sua organização visual impacta diretamente na percepção do visitante e na qualidade da experiência (Bellé, et al., 2022). Com investimentos pontuais e estratégicos, é viável estruturar percursos turísticos educativos, como oficinas de viticultura e degustações, posicionando o vinhedo como ambiente dinâmico e multifacetado. (García Revilla & Martinez Moure, 2021)

A sinergia entre viticultura e hospedagem tem se consolidado como uma prática exitosa em diversas regiões vinícolas do mundo, com destaque para países como Brasil, Portugal e Uruguai. Em Portugal, o Vale do Douro e a Região dos Vinhos Verdes oferecem experiências completas de enoturismo com foco na hospitalidade, paisagens e patrimônio cultural (Correia, et al., 2022). Um exemplo inovador é o vinhedo urbano implantado em um hotel histórico na cidade de Viseu, onde o cultivo de uvas é incorporado ao ambiente urbano, oferecendo degustações, visitas técnicas e atividades culturais (Jordão et al., 2022). No Uruguai, vinícolas como Bouza e Narbona Hotel evidenciam a integração entre produção de vinhos premium e turismo de experiência, com hospedagens exclusivas integradas ao vinhedo. Já no Brasil, a

Serra Gaúcha se destaca com pousadas que aliam herança italiana, gastronomia local e vinhedos cultivados por famílias, fortalecendo o turismo rural e cultural (Mecca et al., 2022). Além disso, a integração entre caves históricas e experiências de visitação, como nas Caves do Vinho do Porto em Vila Nova de Gaia, evidencia o potencial de aliar patrimônio, vinificação e turismo (Andrade-Suárez & Caamaño-Franco, 2020).

Mais do que sua função agrícola, o plantio da videira também contribui com o valor estético do território, assumindo papel central na construção de vivências turísticas sensoriais. O contato direto com os parreirais, a observação do ciclo da videira, a colheita e a degustação em meio às videiras criam experiências imersivas que valorizam os sentidos e despertam o interesse do visitante por meio do tato, olfato, paladar e visão. Essa dimensão sensorial, associada às paisagens culturais e naturais, é uma das principais responsáveis pelo sucesso de muitas experiências de enoturismo, como demonstram os vinhedos da Serra Gaúcha e as paisagens vinícolas tradicionais de Portugal (Bellé, et al., 2022; Trindade et al., 2022).

Considerando o clima ameno, a beleza natural e o potencial turístico-cultural de Triunfo-PE, a conexão entre vinhedos e pousadas pode representar uma inovação estratégica para a região. A implantação de parreirais em pequenas hospedagens pode agregar valor à experiência do visitante, oferecendo um diferencial baseado no contato direto com o cultivo da uva e com o ambiente rural serrano. Além de fortalecer o enoturismo sensorial, essa prática pode contribuir para a valorização do terroir local, diversificação de atividades econômicas e fortalecimento da identidade regional. Inspirando-se nas experiências internacionais e nacionais já consolidadas, Triunfo tem o potencial de adaptar esse modelo à sua realidade. Assim, pode promover o desenvolvimento sustentável do turismo por meio da agricultura paisagística e da hospitalidade integrada (Silva et al., 2024; Flôres et al., 2024).

Em regiões de clima tropical de altitude, como Triunfo-PE, há potencial para o cultivo de uvas híbridas e viníferas que se ajustem ao terroir e atendam à proposta enoturística.

3.4 Terroir: Definição e Importância no Desenvolvimento Vitivinícola

A ideia de terroir é reconhecida na viticultura por representar a interação complexa entre o natural e o humano, influenciando a caracterização dos vinhos. Essa noção envolve o solo, o clima, o relevo e também práticas agrícolas e tradições locais,

formando uma combinação única capaz de imprimir ao vinho as características específicas de sua ascendência (Torres, 2024). A autora repara que a combinação resulta em vinhos que refletem seu território com autenticidade, tendo a disposição de comunicar ao consumidor um “senso de lugar”, em outras palavras, a identidade sensorial e simbólica distintiva que os diferencia dos demais produtos vitivinícolas. Além de consistir em um agente técnico da qualidade, o terroir atua como um instrumento estratégico no posicionamento mercadológico (Hunter et al, 2017). Segundo Manfio (2019), produtos vitivinícolas que apresentam vínculos claros com seu território de origem seguem-se mais valorizados, pois remetem à autenticidade, exclusividade e tradição — características que influenciam as disposições do mercado. Em um cenário onde consumidores buscam experiências singulares e vínculos com narrativas territoriais, o terroir transforma-se em um elemento-chave de valorização simbólica. Pereira (1996) reforça que essa valorização não está apenas no sabor ou aroma do vinho, mas no seu papel como tradição cultural e geográfica. Portanto, compreender o terroir e saber comunicá-lo ao público torna-se essencial para que regiões emergentes conquistem lugar no segmento comercial, associando o vinho à paisagem, à biografia e ao conhecimento comum.

O terroir é uma combinação de elementos interdependentes que, em conjunto, moldam o comportamento fisiológico da videira e da qualidade final dos produtos elaborados. Destacam-se aqui o solo, o clima e o relevo. Rocha et al (2015) apontam que o solo exerce influência direta sobre o desenvolvimento da planta, principalmente pela sua composição físico-química, capacidade de retenção hídrica e disponibilidade de nutrientes. Os autores afirmam ainda que elementos como o nitrogênio, por exemplo, são fundamentais para o vigor vegetal interferindo diretamente na composição do fruto e, portanto, no perfil sensorial do vinho. O perfil de solo também afeta a drenagem, a profundidade de enraizamento e a temperatura ao nível das raízes, sendo, portanto, determinante para a expressão das características varietais (Lorensini, 2012).

A respeito do clima, variáveis como temperatura média, índice pluviométrico e incidência solar tem um desempenho eficaz no processo de fotossíntese, no acúmulo de açúcares e na composição fenólica e aromática (Costa, 2011). O autor ainda faz alusão ao relevo, onde fatores como altitude e declividade afetam a exposição solar e a amplitude térmica resultando na formação de microclimas e consequente

modificação do comportamento da videira no decurso do ciclo vegetativo. Ainda, o intercâmbio entre o clima e o solo cria condições específicas para a maturação fenólica e influencia na safra de cada ano, reforçando a singularidade do produto (Torres, 2024).

Além desses fatores naturais, a mão do homem se faz presente no eixo conceitual do terroir. Técnicas de manejo, densidade de plantio, condução e demais intervenções humanas são encarregadas de contribuir para a adaptação às condições locais, potencializando qualidades desejáveis ou atenuando limitações ambientais (Lopes, 2009). Por fim, a própria variedade da videira deve ser considerada parte do terroir, pois diferentes cultivares respondem de maneira singular aos estímulos locais e às decisões técnicas do produtor (Monteiro e Leão, 2010). Assim, o terroir envolve um conjunto dinâmico de interação entre ambiente e cultura.

3.5 Caracterização do Terroir de Triunfo-PE: Condições Naturais e Potencial Vitivinícola

Conforme o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Triunfo está situada no Sertão do Pajeú e é a mais alta na escala de altitude pernambucana, com altitude média de 1.004 metros acima do nível do mar. Essa elevação confere ao município um microclima ameno e úmido, atípico da zona semiárida nordestina, o que favorece práticas agrícolas diferenciadas. A temperatura média anual oscila entre 15 °C e 26 °C, com noites frias no inverno, proporcionando uma amplitude térmica diária significativa — condição efetiva para a síntese de compostos fenólicos e a maturação equilibrada de uvas viníferas (EMBRAPA, 2024).

O clima predominante é o tropical de altitude, com estação chuvosa concentrada entre fevereiro e maio e precipitação anual de cerca de 1.000 mm. A insolação média é estimada em 2.800 horas por ano, com umidade relativa entre 60% e 85%. Essas condições tornam viável o plantio de variedades como Syrah, Cabernet Franc e Moscato Branco, especialmente sob manejo adequado e com sistemas de irrigação localizados (FAO et al., 2021; EMBRAPA, 2024).

Na perspectiva edáfica, os solos da região são em sua maioria rasos, bem drenados, pedregosos, derivados de rochas gnáissicas e graníticas, segundo o Sistema Brasileiro de Classificação de Solos. Apesar das limitações naturais, como baixa profundidade e fertilidade inicial, esses solos apresentam potencial produtivo

para pequenos vinhedos, especialmente se manejados com práticas conservacionistas e adubação equilibrada (EMBRAPA, 2018).

A alusão a outras regiões vitícolas emergentes reforça a potencialidade de Triunfo. Garanhuns-PE, situada a 823 metros de altitude, com clima tropical de altitude semelhante, foi fonte de pesquisa conduzida pela Embrapa Semiárido, que avaliou oito cultivares: Syrah, Tempranillo, Moscato Branco, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, BRS Violeta e BRS Cora. A maioria apresentou boa adaptação agrônômica e potencial enológico, mesmo em sistema de cultivo de baixa escala (EMBRAPA, 2024).

Outro paralelo expressivo é a Chapada Diamantina-BA, que possui altitudes entre 1.000 e 1.100 metros, clima ameno (média anual de 19 °C) e pluviosidade próxima a 800 mm. A região já possui vinícolas consolidadas e reconhecimento por seus vinhos finos. Estudos com uvas Syrah cultivadas na Chapada apontaram teores de antocianinas e compostos fenólicos superiores aos observados no Vale do São Francisco, além de elevada atividade antioxidante, refletindo a influência positiva da altitude e da amplitude térmica (SILVA, 2019).

De tal modo, o terroir de Triunfo revela-se altamente promissor para o plantio de vinhedos voltados ao enoturismo sustentável. Baseando-se nas semelhanças agroclimáticas com Garanhuns e Chapada Diamantina, são indicadas para o projeto piloto as seguintes variedades: Syrah, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Merlot e Moscato Branco — por sua boa adaptação a altitudes elevadas, resposta agrônômica favorável e potencial enológico. A escolha dessas cultivares permitirá não apenas avaliar a viabilidade agrônômica local, mas também desenvolver produtos com identidade regional que valorizem o terroir do Sertão pernambucano.

3.6 Viabilidade Econômica de Parreirais em Pequena Escala

A viabilidade econômica do plantio de parreirais em pequenas pousadas rurais exige uma análise precisa de custos, receitas e riscos. No que concerne a viticultura de pequeno porte, essa avaliação vai além dos aspectos produtivos, abrangendo ainda a viabilidade econômica por meio do enoturismo. A conexão entre viticultura e turismo rural tem promovido a diversificação de renda e fortalecido a identidade regional, sobretudo diante da crescente demanda por experiências autênticas e produtos artesanais (Mateiro, 2018).

Sob o ângulo financeiro, instrumentos como o Valor Presente Líquido (VPL), a Taxa Interna de Retorno (TIR), Teoria das Opções Reais (ROT) e o payback são essenciais para estimar o retorno do investimento (Frank, 2013). Em complemento, a Embrapa disponibiliza o sistema GestFrut_Uva, que permite simular cenários embasados em produtividade, preços e custos. Esse planejamento é vital para pousadas que visam integrar produção e turismo, considerando estrutura familiar e limitações de capital.

Os principais custos iniciais incluem mudas certificadas, sistema de condução (postes, arames), preparo do solo e irrigação. O Caderno de Escrituração da Embrapa orienta sobre a estimativa desses itens, considerando durabilidade e uso por hectare. A irrigação por gotejamento, apesar do custo inicial elevado, é recomendada para o semiárido por sua eficiência hídrica. Em Triunfo-PE, adaptações estruturais e compras coletivas podem otimizar esses investimentos, desde que devidamente planejados e quantificados.

Após a implantação, a manutenção anual demanda manutenção para poda, controle fitossanitário, irrigação e colheita. A Embrapa aponta que o trabalho humano gira em torno de 34% do custo total, com 86 a 91 diárias por hectare ao ano (Lazzarotto & Protas, 2020). Esses custos também englobam defensivos, fertilizantes e EPIs. Em sistemas integrados ao turismo, parte dessas despesas pode ser compensada por atividades como visitas guiadas e colheitas participativas, cooperando para a sustentabilidade do vinhedo.

Quanto à produtividade, vinhedos em espaldeira podem alcançar de 8.000 a 12.000 kg/ha entre o 4º e 5º ano, com retorno financeiro estimado entre o 5º e 7º ano (Lazzarotto & Protas, 2020). O GestFrut_Uva também estima que 63% do investimento concentram-se em ativos fixos, reforçando a estima do planejamento. Embora as pesquisas da Embrapa se refiram ao Sul do país, é possível usá-los para embasamento em pesquisas para Triunfo-PE, desde que adaptados ao clima tropical. Regiões como o Vale do São Francisco, com duas safras por ano, demonstram que cultivares adaptadas e irrigação adequada podem reduzir payback.

Além do comércio de uvas, há inúmeras fontes de monetização: turismo rural, elaboração de vinhos e sucos artesanais, eventos, oficinas e degustações. O enoturismo envolve a inserção ativa do visitante na elaboração e degustação de produtos locais (SEBRAE, 2023a). Essa integração fortalece a cultura do destino e

amplia as margens de lucro. Exemplos como a Serra da Canastra-MG e o Vale do São Francisco mostram que a agregação entre produção artesanal e vivências regionais pode fidelizar o público e expandir o alcance comercial.

Para financiar a implantação, pequenos produtores podem recorrer ao Pronaf, que oferece linhas específicas para lavouras permanentes e infraestrutura, com carência de até 3 anos e prazos longos. O Sebrae atua como facilitador do financiamento e oferece capacitação gerencial, consultorias e apoio técnico. Como destaca a instituição, “estar capacitado, manter uma boa gestão financeira e elaborar um plano de negócios são fatores intrínsecos para conseguir melhores condições de crédito (SEBRAE, 2023c). Essas iniciativas são cruciais em regiões com barreiras estruturais, fortalecendo a agricultura familiar e incentivando modelos sustentáveis. Portanto, quando bem planejada e acompanhada por suporte técnico e institucional, a implantação de parreirais em pequenas pousadas revela-se uma alternativa viável e promissora para diversificar o modelo econômico de Triunfo-PE.

3.7 Experiências Sensoriais em Pousadas Vitivinícolas

As experiências sensoriais no turismo correspondem a vivências que estimulam os cinco sentidos e criam linhas emocionais com o ambiente. No que tange ao enoturismo, essas experiências são especialmente relevantes, pois a degustação do vinho está intimamente unida à percepção sensorial. A apreciação do aroma, da textura, da coloração e do sabor do vinho, somada a interação com os vinhedos, promove uma vivência holística e memorável (Campo et al., 2021). Estudos apontam que essa interação sensorial influencia positivamente a satisfação do visitante e sua fidelização ao destino (Santos et al., 2019). Além do produto em si, o espaço onde ele é consumido também exerce influência na percepção sensorial: arquitetura, iluminação e elementos decorativos ampliam o efeito emocional da experiência (Duarte, 2015). Assim, o enoturismo se fortalece como um ensaio multissensorial que vai além do vinho, valorizando o vínculo afetivo com o lugar.

Entre as práticas sensoriais comumente adotadas no enoturismo, destacam-se aquelas que inserem o turista no processo de elaboração e ao cotidiano. A “pisa das uvas”, por exemplo, oferece uma experiência tátil e culturalmente marcante, conectando o homem a métodos artesanais de elaboração e história do vinho (Gabardo, et al., 2022). Em consonância, as colheitas participativas estimulam o

envolvimento físico e emocional com o ambiente rural de cultivo das uvas, favorecendo o contato com o que é natural (Correia et al., 2022). Também pode-se citar a degustação harmonizada, que combinam a gastronomia e a enologia, exploram intensamente o paladar e o olfato (Carlsen & Boksberger, 2015), enquanto as trilhas pelos vinhedos oferecem estímulos visuais e auditivos que conectam o visitante à paisagem e ao terroir (M Thompson, B Prideaux, 2022). Essas vivências ampliam o valor percebido da visita e favorecem a o tempo de permanência e retorno futuro do turista.

Há pousadas e roteiros turísticos que se sobressaem ao transformar essas práticas em experiências memoráveis. Alguns hotéis vinícolas, por exemplo, integram elementos do patrimônio imaterial à ambientação dos espaços, evocando a cultura local por meio da decoração, das narrativas e da gastronomia (Floracic & Jurica, 2023). Em regiões como o Vale do Douro, é corriqueiro a implantação de quartos temáticos e roteiros que narram a história do vinho por meio de objetos e símbolos regionais. Já os itinerários de festas da colheita, que combinam “pisa de uvas”, banquetes tradicionais e música ao vivo, conseguem ativar múltiplos sentidos em um só evento (Gabardo, 2022). Ainda podemos citar workshops interativos, onde o visitante aprende sobre harmonização, cria rótulos personalizados e mistura variedades, participando ativamente do processo (Campo et al., 2021). Tais exemplos afirmam que o engajamento sensorial tem potencial para ser um destino único e atrativo para diferentes perfis de viajantes.

Com base nessas experiências, pousadas em Triunfo-PE poderiam adotar práticas similares para excitar a diferenciação no mercado e valorizar o turismo local. Atividades como caminhadas guiadas pelos vinhedos, festas temáticas que resgatem saberes populares e oficinas de degustação com produtos regionais seriam estratégias eficazes para construir um turismo de experiência. A adoção de tecnologias imersivas, como realidade aumentada, também pode contribuir para enriquecer o conteúdo sensorial da visita (Velasco et al., 2024). Além disso, a valorização de práticas sustentáveis, como o cultivo orgânico e a reutilização de resíduos da vinificação, responde a uma demanda crescente por turismo responsável (Gómez-Suárez & Yagüe, 2021). Com criatividade e planejamento, Triunfo pode transformar sua vocação rural em uma experiência turística memorável e economicamente viável.

3.8 Análise de Mercados de Turismo e Vinho em Regiões Emergentes

O turismo rural e de experiência tem se consolidado como ferramenta para revitalizar economias locais, especialmente em áreas com vocação agrícola e paisagística, contribuindo significativamente para o desenvolvimento das zonas rurais ao gerar renda por meio de cadeias de suprimento curtas e venda direta de produtos (De Oliveira Alves et al,2017). De Souza e Dolci (2019) destacam que a conexão entre turismo rural e produção vitivinícola é eficiente na atração de visitantes em busca de experiências sensoriais e culturais diferenciadas. No Brasil, autores como Losso e Pereira (2011) apontam que esse modelo é eficaz em regiões com forte apelo cultural e recursos naturais evidentes, como ocorre em São Joaquim - SC. Dados do Sebrae (2023) mostram que o turismo de experiência já representa cerca de 60% do faturamento dos pequenos negócios da esfera, e que 90% dos turistas brasileiros buscam vivências autênticas durante suas viagens, reforçando o potencial do modelo para microempreendimentos.

Paralelamente, o mercado brasileiro de vinhos tem experimentado mudanças no perfil de consumo. Há uma valorização crescente por produtos artesanais, orgânicos e de identidade regional, associados à qualidade e sustentabilidade. Tonini & Dolci (2020) observam que os consumidores enxergam os vinhos artesanais como representações do território, valorizando métodos de produção tradicionais. Nesse cenário, a elaboração de vinhos tropicais nas regiões semiáridas do Brasil, como o Vale do São Francisco, torna-se altamente relevante (Oliveira, 2016). Segundo Farias (2011), esses vinhos destacam-se pela inovação sensorial e pelo aproveitamento das condições climáticas para colher até duas safras por ano, aumentando sua concorrência mercantil.

O Nordeste brasileiro vem granjeando notoriedade tanto no consumo quanto na produção de vinho, impulsionado por eventos regionais e rotas turísticas temáticas. O Vale do São Francisco é um modelo firmado de enoturismo tropical, que transformou a paisagem econômica local ao gerar empregos e atrair milhares de visitantes anualmente (De Arroxelas Galvão, 2016). Dados do IBGE (2019) lembram que o Nordeste é a segunda maior região emissora e receptora de turistas no Brasil, e estudos da Embrapa revelam que o consumo de uvas frescas per capita na região supera inclusive o da região Sudeste (Embrapa, 2023). Festivais, feiras gastronômicas e experiências sensoriais — como degustações guiadas e colheitas participativas —

tornaram-se instrumentos de promoção regional (Amorim & Medeiros, 2014). Tais eventos cooperam para a descentralização do turismo vitivinícola e abrem espaço para novos polos.

Diversas regiões brasileiras têm se destacado como polos emergentes no enoturismo, demonstrando que o sucesso dessa atividade não está limitado às áreas tradicionais. O Vale do São Francisco é frequentemente citado como referência por sua capacidade de alinhar produção vitivinícola com experiências turísticas (Amorim & Medeiros, 2014). Além de seu apelo econômico, projetos como esse promovem a preservação do patrimônio cultural e práticas sustentáveis (Da Silva Bandeira & Dos Santos, 2018). No entanto, seu êxito depende de investimento coordenado em infraestrutura, capacitação de mão de obra e parcerias entre produtores, setor público e trade turístico. A experiência dessas regiões mostra que, mesmo fora do eixo tradicional, é possível estruturar um turismo de vinho competitivo e atrativo quando há sinergia entre os agentes locais e uma narrativa territorial forte.

Diante dessas experiências, Triunfo-PE se apresenta como uma candidata promissora à inserção nesse mercado. Com clima ameno, altitude elevada e forte identidade cultural, a cidade reúne atributos valorizados no turismo de experiência e pode agregar diferencial sensorial à produção vitivinícola local. Segundo Neto e Sousa (2018), há potencial produtivo para a viticultura tropical adaptada ao semiárido, o que inclui projetos de pequena escala com foco na produção artesanal. Duarte (2021) também apontam que destinos com patrimônio arquitetônico e tradições enraizadas tendem a atrair visitantes em busca de vivências rurais autênticas. Ao articular esses elementos com um modelo de produção sustentável e conectado ao turismo, Triunfo pode se posicionar como novo polo de enoturismo no Nordeste. Contudo, conforme alerta Zenone (2007), o sucesso dependerá da superação de desafios como estrutura logística, capacitação e estratégias de marketing atentas à promoção de seus atributos exclusivos.

4 MATERIAL E MÉTODOS

Este trabalho caracteriza-se como uma pesquisa de natureza exploratória e qualitativa, com abordagem teórico-projetual, voltada à avaliação da viabilidade econômica, financeira e produtiva da implantação de vinhedos em pequenas pousadas no município de Triunfo-PE, com foco na articulação entre vitivinicultura e enoturismo sustentável.

A metodologia adotada consistiu na construção de um projeto piloto teórico, baseado na simulação de implantação de parreirais em área representativa, com o objetivo de estimar indicadores de viabilidade técnico-econômica e produtiva. O projeto-piloto considerou uma área de 5 hectares, dividida em cinco talhões de 1 hectare, podendo representar tanto uma pousada modelo com área disponível suficiente quanto um conjunto de pequenas pousadas parceiras, que implantariam individualmente talhões de 1 hectare cada.

Embora o projeto-piloto tenha potencial para ser implementado por várias pousadas, de forma individual ou cooperada, a simulação econômica foi realizada considerando uma única pousada modelo, hipoteticamente detentora de 5 hectares de área vitivinícola, distribuídos em cinco talhões de 1 hectare cada. Essa escolha metodológica buscou simplificar os cálculos e facilitar a análise da viabilidade econômica, permitindo avaliar o desempenho técnico-financeiro do projeto como um todo. Futuramente, a implantação prática poderá ocorrer de forma fragmentada entre diferentes pousadas, com gestão individual ou por meio de associação entre os empreendimentos, o que permitiria compartilhar investimentos, otimizar recursos e diversificar a oferta turística local

Quanto as variedades, foram incentivadas as seguintes variedades: Syrah, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Merlot e Moscato Branco. A seleção das cultivares foi fundamentada em estudos de adaptabilidade conduzidos em regiões com clima e altitude semelhantes, como Garanhuns-PE (EMBRAPA, 2024) e Chapada Diamantina-BA (SILVA, 2019).

Para os cálculos produtivos, foram considerados os seguintes parâmetros técnicos:

- Espaçamento de plantio: 2,5 x 1,0 m (4.000 plantas/hectare);
- Sistema de condução: espaldeira;
- Vida útil do vinhedo: 20 anos;

- Início da produção: 2º ano após o plantio;
- Formação plena: 3º ano.

Não houve coleta de dados primários em campo, ensaios agronômicos ou testes empíricos. Toda a análise foi feita com base em dados secundários, obtidos por meio de literatura técnica especializada, publicações da Embrapa, dados de mercado e experiências documentadas em outras regiões vitivinícolas emergentes do Nordeste brasileiro.

O objetivo metodológico consistiu em simular, projetivamente, a viabilidade agronômica, econômica e turística da implantação de parreirais como estratégia de valorização territorial e diversificação de atrativos nas pequenas pousadas da região de Triunfo-PE, contribuindo para futuras tomadas de decisão e como modelo replicável para iniciativas semelhantes.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 Viabilidade produtiva e econômica

TABELA 1: Parâmetros técnicos das variedades escolhidas para o projeto

Variedade	Produtividade (t/ha)	Rendimento (%)	Teor alcoólico (%)
Syrah	14	70	12,5
Sauvignon Blanc	16	70	13,1
Moscato Branco	8	74	11,5
Merlot	11	72	12,0
Cabernet Franc	9	70	12,8

Fonte: Elaborado a partir da planilha de viabilidade do projeto

A seleção das variedades a serem implantadas no projeto vitivinícola de Triunfo-PE — Syrah, Sauvignon Blanc, Moscato Branco, Merlot e Cabernet Franc — foi orientada por critérios técnicos e estratégicos, considerando não apenas a adaptabilidade ao clima local, mas também a diversidade de produtos e experiências que essas cultivares podem proporcionar. A Tabela 1 apresenta uma comparação técnica entre essas variedades, reunindo informações sobre produtividade, rendimento de vinificação e teor alcoólico médio, a partir de fontes especializadas.

Nesta seção, discute-se individualmente o potencial de cada cultivar, com base em seu desempenho agrônomico e enológico observado em regiões de referência (Garanhuns-PE e Chapada Diamantina-BA) e, quando pertinente, em terroirs contrastantes. O objetivo é demonstrar, de forma fundamentada, a viabilidade técnica das escolhas realizadas, em consonância com a proposta econômica, turística e sustentável do projeto.

A Syrah é uma variedade tinta de alta adaptabilidade a climas quentes, com vigor moderado e boa regularidade produtiva. Em condições tropicais de altitude, seu desempenho agrônomico é consistente, com boa concentração de açúcares e acidez equilibrada, favorecendo a elaboração de vinhos tintos de médio a alto corpo (Hunter, 2017). Sua inclusão no projeto está alinhada ao objetivo de oferecer vinhos estruturados, bem aceitos em degustações, e ao potencial de valorização da experiência sensorial no enoturismo.

A Sauvignon Blanc é uma variedade branca de perfil aromático fresco e alta acidez natural, que se adapta bem a climas tropicais com amplitude térmica. Além da boa produtividade, apresenta equilíbrio entre açúcares e acidez, o que a torna versátil para vinhos brancos secos, espumantes e outras bebidas refrescantes (Marais, 1994). Sua inclusão se justifica tanto pelo apelo comercial quanto pela valorização da diversidade na oferta enoturística.

A Moscato Branco é uma variedade aromática tradicionalmente utilizada para vinhos doces, espumantes e sucos. Apesar da menor produtividade, destaca-se pelo alto rendimento de vinificação e pelo intenso perfil aromático, o que amplia seu uso em produtos derivados, como sucos, geleias, mistelas e experiências sensoriais doces (Baccin, 2016). Sua presença no portfólio está diretamente relacionada à proposta de aproveitamento integral da uva e à sustentabilidade do projeto.

A Merlot é uma variedade tinta de ciclo médio, de fácil adaptação e boa expressão sensorial em climas de altitude. Seu perfil frutado e taninos mais suaves a tornam adequada para vinhos tintos acessíveis ao consumidor médio. Além do bom desempenho agrônomico nas regiões de referência, destaca-se pelo equilíbrio entre produtividade e qualidade, sendo uma opção sólida para vinhos de médio corpo e rotulagem local (Mendes, 2009)

A Cabernet Franc é uma variedade de maturação precoce e boa resistência em diferentes terroirs (Rizzon e Miele, 2001) Embora não tenha sido diretamente cultivada

nas regiões-base do projeto, sua similaridade genética com a Cabernet Sauvignon — já validada nessas regiões — sustenta sua escolha. A variedade contribui com acidez, frescor e complexidade aromática, sendo estratégica para cortes e para ampliar o leque sensorial dos produtos do portfólio.

5.2 Análise Financeira do Projeto

Além da análise de viabilidade produtiva e econômica, foi realizada uma avaliação financeira detalhada com base no fluxo de caixa projetado. O ano zero, correspondente à fase de implantação do empreendimento, contempla até 8 meses de execução, e o investimento inicial necessário totaliza R\$ 1.373.000, valor que contempla a aquisição da terra, a estruturação do parreiral, o projeto de irrigação, o custo com consultoria técnica especializada para garantir a adequada implantação do vinhedo por profissionais qualificados, a instalação da infraestrutura de vinificação e a provisão de capital de giro. A Tabela 2 apresenta a composição detalhada desses custos, evidenciando os principais componentes envolvidos na fase de implantação do projeto.

Além do valor absoluto do lucro projetado, foram analisados os indicadores de lucratividade e rentabilidade. A lucratividade, medida pela relação entre o lucro líquido e a receita total, demonstra a eficiência operacional do projeto ao longo dos anos. Já a rentabilidade, calculada pela relação entre o lucro líquido e o capital investido, reforça a atratividade econômica do empreendimento, evidenciando seu potencial de retorno financeiro proporcional ao investimento inicial.

TABELA 2: Estimativa de custos para implantação do parreiral piloto.

Categoria	Item	Valor (R\$)
Implantação do Parreiral	Aquisição da terra	180.000,00
	Custo total da estrutura do parreiral	425.000,00
	Projeto de irrigação e implantação	50.000,00
	Despesas com locação de máquinas	8.000,00
	Contratação de consultor especializado	10.000,00
	Subtotal – Implantação Parreiral	673.000,00

Estrutura de Vinificação	Galpão estruturado para recepção e vinificação	400.000,00
	Máquinas e equipamentos para vinificação	100.000,00
	Subtotal – Vinificação	500.000,00
Capital de Giro	Capital de giro associado	200.000,00
	Custo Total de Implantação	1.373.000,00

Fonte: Elaborado a partir da aba “Fluxo de Caixa” da planilha de viabilidade do projeto.

A projeção de faturamento do empreendimento considera tanto a comercialização dos produtos vitivinícolas quanto os serviços associados ao enoturismo. Como apresentado na Tabela 3, o primeiro ano de operação será sustentado exclusivamente pelas atividades turísticas, uma vez que o cultivo da uva ainda não terá atingido o ponto de colheita. A partir do segundo ano, com a entrada dos vinhos próprios no portfólio, o faturamento cresce substancialmente, alcançando estabilidade a partir do terceiro ano, com receitas totais estimadas em R\$ 2.624.000 anuais.

TABELA 3: Estimativa de faturamento do projeto por ano

Ano	Garrafa de vinho (R\$)	Enoturismo (R\$)	Receita total (R\$)
Ano 1	0,00	192.000,00	192.000,00
Ano 2	896.000,00	192.000,00	1.088.000,00
Ano 3	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00
Ano 4	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00
Ano 5	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00
Ano 6	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00
Ano 7	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00
Ano 8	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00
Ano 9	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00
Ano 10	2.240.000,00	384.000,00	2.624.000,00

Fonte: Elaborado a partir da planilha de viabilidade do projeto.

Com o propósito de gerar receita já no primeiro ano de operação, recomenda-se a criação de um roteiro de enoturismo pautado na valorização da cultura vitivinícola local, incorporando princípios de sustentabilidade e práticas de economia circular (ver Tabela 4). Paralelamente, sugere-se a compra de uvas de mesa provenientes do Vale do São Francisco para produção de vinhos de mesa, sucos e derivados como mistela, jeropiga e graspa. Essa estratégia visa garantir o uso pleno da estrutura implantada, ao mesmo tempo em que oferece suporte à sustentabilidade financeira nas etapas iniciais do empreendimento.

TABELA 4: Proposta de roteiro enoturístico no primeiro ano

Etapa	Descrição
1. Recepção	Ambientação acolhedora com som e decoração rural regional
2. Visita ao parreiral em formação	Explicação sobre o terroir, variedades implantadas e técnicas utilizadas.

3. Experiência sensorial	Degustação de uvas de mesa e sucos naturais com abordagem educativa.
4. Mini degustação técnica	Vinhos de uvas compradas (Vale do São Francisco) com explicações breves.
5. Harmonização regional	Vinhos e sucos com petiscos e produtos locais.
6. Loja de produtos e souvenirs	Venda de sucos, vinhos de mesa, mistela, jeropiga, graspa e produtos locais
7. Vivência cultural (opcional)	Participação de artistas e produtores locais em eventos temáticos.

Fonte: Elaborado a partir da proposta de roteiro piloto para enoturismo em Triunfo-PE.

A projeção de faturamento do empreendimento considera tanto a comercialização dos produtos vitivinícolas quanto os serviços associados ao enoturismo. Como apresentado na Tabela 5, o primeiro ano de operação será sustentado exclusivamente pelas atividades turísticas, uma vez que o cultivo da uva ainda não terá atingido o ponto de colheita. A partir do segundo ano, com a entrada dos vinhos próprios no portfólio, o faturamento cresce substancialmente, alcançando estabilidade a partir do terceiro ano, com receitas totais estimadas em R\$ 2.624.000 anuais.

TABELA 5: Estimativa detalhada de custos de produção e despesas operacionais por ano

Descrição	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Custos de produção					
Custo de produção por garrafa	0,00	384.000,00	960.000,00	960.000,00	960.000,00
Serviço do enoturismo	18.000,00	36.000,00	54.000,00	54.000,00	54.000,00
Mão de obra (produção)	60.000,00	120.000,00	180.000,00	180.000,00	180.000,00

Subtotal	78.000,00	540.000,00	1.194.000,00	1.194.000,00	1.194.000,00
			0	0	0
Despesas operacionais					
Impostos	9.600,00	108.800,00	262.400,00	262.400,00	262.400,00
Água	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00
Energia elétrica	36.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00	48.000,00
Internet e celular	7.200,00	7.200,00	7.200,00	7.200,00	7.200,00
Material de limpeza	12.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00
Material de expediente	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00
mão de obra (admin)	60.000,00	120.000,00	120.000,00	120.000,00	120.000,00
Combustível	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00
Outras	18.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00
Marketing	36.000,00	36.000,00	36.000,00	36.000,00	36.000,00
Pró-labore	60.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00	96.000,00
Subtotal	286.800,00	500.000,00	653.600,00	653.600,00	653.600,00
	0				
Custo total	364.800,00	1.040.000,00	1.847.600,00	1.847.600,00	1.847.600,00
	0	0	0	0	0

Fonte: Elaborado a partir da planilha de viabilidade do projeto.

Com base nessas projeções de receita e despesas, foi elaborado o fluxo de caixa consolidado (Tabela 6). Observa-se que, embora o primeiro ano apresente saldo negativo, o segundo ano já demonstra leve recuperação, e o ponto de equilíbrio financeiro é atingido no terceiro ano de operação. Nesse ponto, o saldo acumulado torna-se positivo, indicando um payback de 3 anos. Este resultado confirma a atratividade do projeto em termos de retorno sobre o capital investido, com geração

de lucro consistente a partir do terceiro ano e crescimento sustentado ao longo do período analisado.

Complementarmente, a análise dos indicadores de lucratividade confirma que, a partir do terceiro ano, o projeto opera com margem positiva, refletindo maior eficiência na conversão das receitas em lucro. A rentabilidade acumulada também cresce progressivamente, reforçando a sustentabilidade financeira do modelo de negócio adotado

TABELA 6: Resumo do fluxo de caixa consolidado do projeto

Ano	Receita Total (R\$)	Despesas Totais (R\$)	Saldo Anual (R\$)	Saldo Acumulado (R\$)
Ano 1	192.000,00	358.800,00	-166.800,00	-166.800,00
Ano 2	1.088.000,00	1.046.000,00	42.000,00	-124.800,00
Ano 3	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	645.600,00
Ano 4	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	1.416.000,00
Ano 5	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	2.186.400,00
Ano 6	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	2.956.800,00
Ano 7	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	3.727.200,00
Ano 8	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	4.497.600,00
Ano 9	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	5.268.000,00
Ano 10	2.624.000,00	1.853.600,00	770.400,00	6.038.400,00

Fonte: Elaborado a partir da planilha de viabilidade do projeto.

Considerando o caráter experimental e demonstrativo do projeto-piloto, sugere-se a busca de financiamento junto a instituições especializadas no fomento ao agronegócio sustentável e ao turismo rural, como o Banco do Nordeste (BNB), o Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) e agências estaduais de crédito rural. Essas instituições oferecem linhas de crédito com prazos estendidos, carência e taxas subsidiadas, o que pode contribuir significativamente para reduzir a pressão sobre o capital próprio e facilitar a implantação da estrutura

necessária no Ano Zero. Essa medida reforça a viabilidade financeira do projeto, tornando-o mais acessível e replicável em contextos semelhantes.

Dessa forma, os dados apresentados demonstram que o projeto reúne condições técnicas, econômicas e financeiras para implantação exitosa no município de Triunfo-PE, alinhando-se às tendências do enoturismo sustentável e à valorização do potencial agrícola local. A análise financeira revelou que o projeto, além de lucrativo, apresenta índices satisfatórios de lucratividade e rentabilidade, tornando-se uma alternativa promissora para a diversificação econômica de pequenas pousadas. Esses indicadores comprovam a viabilidade do investimento sob diferentes perspectivas e reforçam o alinhamento entre retorno financeiro e valorização territorial.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a viabilidade econômica, financeira e produtiva da implantação de parreirais em pequenas pousadas na região de Triunfo-PE, cuja base turística já consolidada apresenta potencial para diversificação por meio do enoturismo. A pesquisa, de natureza exploratória e qualitativa, foi conduzida a partir de um projeto piloto simulado, utilizando a estrutura do sistema GestFrut_Uva, adaptada a uma planilha própria de análise. Considerou-se uma área de cinco hectares, com diferentes cultivares viníferas distribuídas por talhões. A abordagem teórico-projetual permitiu estimar cenários integrados de produtividade, custos e retorno sobre o investimento.

As cinco variedades analisadas — Syrah, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Merlot e Moscato Branco — demonstraram tendência de adaptabilidade ao terroir triunfense, com base em sua consolidação em regiões de clima tropical de altitude e perfis edafoclimáticos semelhantes. O fluxo de caixa projetado para dez anos indicou retorno favorável a partir do terceiro ano, sugerindo viabilidade econômica a curto prazo. Destaca-se também a relevância de estratégias que fortaleçam o desempenho financeiro inicial, como a produção de vinhos, sucos e derivados com matéria-prima de terceiros no ano zero. Além disso, propôs-se a criação de um roteiro de enoturismo integrando os vinhedos à identidade cultural local. O estudo contribui com dimensões produtivas, econômicas, culturais e ambientais, configurando-se como modelo replicável para outras regiões do semiárido com vocação enoturística.

Apesar dos resultados promissores, a principal limitação da pesquisa foi a ausência de viticultura consolidada em Triunfo-PE. A inexistência de parreirais dificultou a obtenção de dados locais sobre comportamento fenológico, adaptabilidade varietal e manejo vitícola no microclima regional, e a consequente escassez de estudos técnicos sobre o terroir triunfense comprometeu a caracterização detalhada desse elemento-chave para a construção de tipicidade e roteirização enoturística. Essa lacuna reforça o ineditismo da proposta e aponta para a necessidade de pesquisas acadêmicas futuras em parceria com instituições de pesquisa e ensino, como a Embrapa Semiárido e o IF Sertão-PE, que possuem atuação regional e competência técnica para desenvolver estudos agronômicos, sensoriais e turísticos aplicados à realidade do Sertão do Pajeú

REFERÊNCIAS

- AMORIM, Francisco Macêdo de; MEDEIROS, FDC de. Estudo da viabilidade e da importância do Enoturismo como alternativa de uma atividade sustentável para a região vitivinícola tropical do Vale do Submédio São Francisco (Pernambuco/Bahia, Brasil). **Turismo & Sociedade. Curitiba**, v. 7, n. 3, p. 523-541, 2014.
- ANDRADE-SUÁREZ, María; CAAMAÑO-FRANCO, Iria. The Relationship between Industrial Heritage, Wine Tourism, and Sustainability: A Case of Local Community Perspective. *Sustainability*, v. 12, n. 18, p. 7453, 2020. Disponível em: <<https://www.mdpi.com/2071-1050/12/18/7453>>.
- BACCIN, KÉTINI MS et al. Caracterização da cultivar de videira moscato branco. 2016.
- BELLÉ, Soeni; TONINI, Hernanda; VIEIRA, Rosa Maria. A experiência enoturística e sua relação com a paisagem na Serra Gaúcha, Brasil. 2022.
- CAMPO, Raffaele; REINOSO-CARVALHO, Felipe; ROSATO, Pierfelice. Wine Experiences: A Review from a Multisensory Perspective. *Applied Sciences*, v. 11, n. 10, p. 4488, 2021. Disponível em: <<https://www.mdpi.com/2076-3417/11/10/4488>>.
- CARLSEN, Jack; BOKSBERGER, Philipp. Aprimorando o valor do consumidor no enoturismo. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, v. 39, n. 1, p. 132-144, 2015.
- CORREIA, A. I.; MELO, C.; CARVALHO, C. Wine tourism experiences: An exploratory approach to innovation potential in the Douro Valley, Portugal. In: *Advances in Tourism, Technology and Systems: Selected Papers from ICOTTS 2021, Volume 2*. Singapore: Springer Nature Singapore, 2022. p. 243-253.
- COSTA, Vagner Brasil. Efeito das condições climáticas na fenologia da videira europeia em Santana do Livramento, Rio Grande do Sul. 2011.
- DA SILVA BANDEIRA, Ariadna; DOS SANTOS, Tadeu Bello. ENOTURISMO DO VALE DO SÃO FRANCISCO/BA—UMA DISCUSSÃO SOBRE IDENTIDADE E TRADIÇÃO CULTURAL. *CONHECIMENTO ATUAL* 2018, p. 120.
- DARDEAU, Rogerio. *Gente, lugares e vinhos do Brasil*. Mauad Editora Ltda, 2020.
- DE ARROXELAS GALVÃO, Patrícia Lins. Enoturismo no Vale do São Francisco, nordeste brasileiro: uma alternativa ao desenvolvimento regional. *Tourism and Hospitality International Journal*, v. 6, n. 2, p. 82-200, 2016.
- DE OLIVEIRA ALVES, Luana; SILVA, Luana Alexandre; SALAZAR, Viviane Santos. Vantagem Competitiva no Turismo Rural: análise dos recursos estratégicos de hotéis fazenda. *Revista Turismo em Análise*, v. 28, n. 3, p. 532-550, 2017.

- DE SANTANA, Nayane Queiroz; SANTOS, Jean Carlos Vieira. Enogastronomia e Enoturismo: relatos de experiências vividas no Estado de Goiás. **Revista Territorial (ISSN 2317-0360)**, v. 13, n. 1, p. 208-230, 2024.
- DE SOUZA, Marcelino; DOLCI, Tissiane Schmidt. **Turismo rural: fundamentos e reflexões**. PLAGEDER, 2019.
- DUARTE, Guida Helena Vicente. Marketing sensorial no enoturismo: comunicar através dos sentidos. n. 11, 2015.
- DUARTE, Miguel B. A animação turística e a ligação ao mundo rural: Um estudo do lado da procura no Município de Seia. 2021.
- EMBRAPA. Caderno de escrituração para a cultura da uva. Brasília: Embrapa Uva e Vinho, 2014.
- EMBRAPA. Cultivares de videira para elaboração de vinhos finos no Agreste pernambucano. Circular Técnica 136. Petrolina, PE: Embrapa Semiárido, 2024.
- EMBRAPA. Manual do sistema GestFrut_Uva. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2023.
- EMBRAPA. Sistema Brasileiro de Classificação de Solos. 5. ed., rev. e ampl. Brasília, DF: Embrapa, 2018.
- FAÍSCO, Ana Margarida; DO CARMO, Paulo. *Enoturismo e sustentabilidade: contributos para o desenvolvimento rural e valorização do território*. Revista Turismo & Desenvolvimento, n. 35, p. 191–204, 2021. ISSN 1645-9261.
- FAO; NOAA; IBGE. Tipos de clima e zonas climáticas. Global Agro-Ecological Zoning version 4 (GAEZ v4). Rome: FAO, 2021. Disponível em: <https://gaez.fao.org/pages/data-viewer-theme-2>. Acesso em: 17 maio 2025.
- FARIAS, Thiago Felipe et al. Viticultura e enologia no semiárido brasileiro (Submédio do Vale do São Francisco). 2011.
- FLORICIC, Tamara; JURICA, Ketrin. Wine Hotels—Intangible Heritage, Storytelling and Co-Creation in Specific Tourism Offer. *Heritage*, v. 6, n. 3, p. 2990–3004, 2023.
- FLÔRES, L. C. DA S. et al. Wine Tourism: the role of community sentience. *Caderno Pedagógico*, v. 21, n. 6, p. e4215, 7 jun. 2024.
- FRANK, Robert H. Microeconomia e comportamento. Bookman Editora, 2013.
- GABARDO, Wagner Otávio; VALDUGA, Vander; TORRES, Marcos Alberto. The taste of experience: the sensitivities of wine tourists. In: *Routledge handbook of wine tourism*. Routledge, 2022. p. 448-459.

GARCÍA REVILLA, Mercedes Raquel; MARTÍNEZ MOURE, Olga. O vinho como recurso turístico: Novas manifestações e consequências de um produto de qualidade sob a perspectiva da sustentabilidade. *Análise de caso da província de Málaga. Sustentabilidade*, v. 13, n. 23, p. 13003, 2021.

GÓMEZ-SUÁREZ, M.; YAGÜE, M. J. Making Sense from Experience: How a Sustainable Multi-Sensory Event Spurs Word-of-Mouth Recommendation of a Destination Brand. *Sustainability* 2021, 13, 5873 [em linha]. 2021.

GUERRA, N. C.; MARQUES, J. M.; SILVA, E. B. Seminário de enoturismo da UFRRJ: concepção, execução e participações em uma experiência extensionista. *Ateliê do Turismo: Relatos de Extensão, Campo Grande – MS*, v. 6, n. 2, p. 1–19, jul./dez. 2022.

HALL, C. M. et al. Wine tourism: an introduction. In: HALL, C. M. et al. (Org.). *Wine tourism around the world: development, management and markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 2000. p. 1–24.

HANAI, Frederico Yuri. Desenvolvimento sustentável e sustentabilidade do turismo: conceitos, reflexões e perspectivas. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*, v. 8, n. 1, 2012.

HUNTER, J. J.; VOLSCHEK, C. G.; LE ROUX, D. Terroir influence on water status and nitrogen content in Syrah grapevines. *South African Journal of Enology and Viticulture*, v. 38, n. 1, p. 58–65, 2017.

JORDÃO, António M.; BARROCO, Cristina; GONÇALVES, Tiago Estevam. Contribution of wine tourism by the implementation of an urban vineyard in a Portuguese Historic Hotel: Challenges, perspectives, and impacts. *BIO web of conferences*, v. 56, p. 03012, 2023. Disponível em: <<https://doi.org/10.1051/bioconf/20235603012>>.

LAVANDOSKI, Joice et al. Indutores e efeitos do desenvolvimento do enoturismo nas vinícolas: a perspectiva das capacidades dinâmicas. **Turismo: Visão e Ação**, v. 19, n. 3, p. 458-486, 2017.

LAZZAROTTO, Joelsio José et al. Custos e demanda de capital para a produção, em espaldeira, de uvas viníferas para processamento em Bento Gonçalves (RS). 2020.

LEAO, PC de S. Cultivo da videira. 2004.

LOCKS, E. B. D.; TONINI, H. Enoturismo: o vinho como produto turístico. In: *HISTÓRIA DO TURISMO E DA HOTELARIA*, 2004, São Paulo. Anais [...]. São Paulo: SENAC, 2004. p. 1–12.

LORENSINI, Felipe et al. Lixiviação e volatilização de nitrogênio em um Argissolo cultivado com videira submetida à adubação nitrogenada. *Ciência Rural*, v. 42, p. 1173-1179, 2012.

- LOSSO, F. & Pereira, R. (2011). A produção de vinhos finos de altitude e a introdução do enoturismo na região de São Joaquim (SC): notas preliminares. *Revista Turismo: Visão e Ação*, 13(2), 186-200.
- MANFIO, Vanessa. Paisagem, turismo e vinho no Douro em Portugal: uma imponente tradição. 2019.
- MARAI, J. Sauvignon blanc cultivar aroma-a review. **S. Afr. J. Enol. Vitic**, v. 15, n. 2, p. 41, 1994.
- MATEIRO, Bárbara Manuela de Jesus et al. O contributo da experiência turística para o desenvolvimento do turismo nos destinos rurais: uma revisão da literatura. 2018.
- MATTIA, Adilene Alvares; SCORTEGAGNA, Laura. Sustentabilidade e território turístico do Vale dos Vinhedos (RS/Brasil). *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible*, v. 11, n. 25, p. 34, 2018.
- MECCA, Marlei Salete et al. Vinho e paisagem na perspectiva da sustentabilidade no turismo de Flores da Cunha (RS) na pandemia da Covid-19. *Conjecturas*, v. 22, n. 1, p. 1417-1439, 2022.
- MENDES, C. R.; REGINA, M. A.; TONIETTO, J. Desempenho agrônômico e potencial enológico de variedades de uvas tintas no Brasil. Lavras: UFLA, 2013.
- MIELE, A.; RIZZON, L. A.; CASAGRANDE, M. Influência do clima na composição de uvas viníferas cultivadas na Serra Gaúcha-RS. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2009. (Comunicado Técnico, 67).
- MIELE, Alberto; MANDELLI, Francisco; MANDELLI, Francisco. Sistemas de condução da videira: latada e espaldeira. 2015.
- NETO, Juracy Barroso; SOUSA, I. F. Potencial climático para cultivo da videira no alto sertão sergipano. **Revista Brasileira de Agricultura Irrigada**, v. 12, n. 5, p. 2932-2943, 2018.
- NODARI, Eunice Sueli; FERRI, Gil Karlos. Práticas de sustentabilidade na vitivinicultura no Sul do Brasil. *Revista Cadernos do Ceom*, v. 36, n. 59, p. 198-210, 2023.
- NOGUEIRA, Ana Teresa Veiga. **Enoturismo como oportunidade de negócio para vitivincultores portugueses**. 2019. Dissertação de Mestrado. Universidade do Minho (Portugal).
- OLIVEIRA, R. P. de et al. Cultivo da videira em regiões semiáridas brasileiras: avanços e perspectivas. Petrolina: Embrapa Semiárido, 2016.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). Transformando nosso mundo: a Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Nova York: ONU, 2015.

Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/91863-agenda-2030-para-o-desenvolvimento-sustentavel>. Acesso em: 02 jun. 2025.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DA VINHA E DO VINHO (OIV). Balance 2019 de la OIV sobre la situación vitivinícola mundial. Paris: OIV, 2019. Disponível em: . Acesso em: 10 abr. 2025.

OTANI, Malimíria Norico et al. Processo de consolidação da vinicultura artesanal: um estudo de caso no entorno metropolitano de São Paulo e Campinas. *Informações Econômicas*, SP, v. 43, n. 4, 2013.

PEREIRA, Camilly Bianca dos Santos. Sustentabilidade no segmento de enoturismo: estudo do roteiro de vinhos de São Roque/SP. 2024.

REINIGER, Lia Rejane Silveira; WIZNIEWSKY, José Geraldo; KAUFMANN, Marielen Priscila. *Princípios da agroecologia*. 2017.

RIZZON, Luiz Antenor; MIELE, Alberto. Avaliação da cv. Cabernet Franc para elaboração de vinho tinto. **Food Science and Technology**, v. 21, p. 249-255, 2001.

ROCHA, Marlon Gomes Da; BASSOI, Luís Henrique; SILVA, Davi José. Atributos do solo, produção da videira 'Syrah' irrigada e composição do mosto em função da adubação orgânica e nitrogenada. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v. 37, p. 220-229, 2015.

ROLLI, E. et al. O enoturismo como estratégia de desenvolvimento territorial: desafios e oportunidades. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, São Paulo, v. 9, n. 1, p. 25–43, jan./abr. 2015.

SANTOS, M. A. L. et al. Viabilidade da produção de uvas viníferas em regiões de clima tropical de altitude: estudos de caso no Nordeste brasileiro. *Revista Brasileira de Viticultura e Enologia*, Bento Gonçalves, v. 12, n. 2, p. 75–88, 2020.

SANTOS, Vasco; CALDEIRA, Ana; SANTOS, Eulália; et al. Wine Tourism Experience in the Tejo Region: The influence of sensory impressions on post-visit behaviour intentions. n. 5, 2019. Disponível em: <<http://u3isjournal.isvouga.pt/index.php/ij-mcnm/article/download/405/199>>.

SEBRAE. A importância da gestão de negócios para o microempreendedor rural. 2023d. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/a-importancia-da-gestao-de-negocios-para-o-microempreendedor-rural,e496d2a3b8764810VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 17 abr. 2025a

SEBRAE. Agroturismo no Brasil: vivências únicas. 2023a. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/agroturismo-no-brasil-vivencias-unicas,d1cfda71a0122810VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 17 abr. 2025b

SEBRAE. Como conseguir crédito para os pequenos negócios. 2023c. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/como-conseguir-credito-para-os-pequenos-negocios,53dc5ae2a23a3810VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 17 abr. 2025c

SEBRAE. Espírito Santo: investindo no turismo. 2023b. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/espirito-santo-investindo-no-turismo,0c5bbe59ab4e5810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. Acesso em: 17 abr. 2025d

SILVA, J. F. M. Perfil químico de uvas e vinhos de duas regiões tropicais do Nordeste do Brasil. 2019. 61 f. Dissertação (Mestrado em Agronomia: Horticultura Irrigada) – Universidade do Estado da Bahia, Juazeiro, 2019.

SILVA, Marielen Aline Costa da et al. Wine tourism and sustainable territorial development in Vale dos Vinhedos: an analysis of the different perceptions and conflicts of the territory. *Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional*. Vol. 20, n. 1 (jan./abr. 2024), p. 586-615., 2024.

SILVA, Michele Cristina Da Costa; MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes. Práticas de hospitalidade no enoturismo em Andradas (MG). *Turismo: Visão e Ação*, v. 23, n. 1, p. 263-286, 2021.

SILVA, R. M. da. Desempenho de cultivares de videira em Garanhuns-PE. Recife: Embrapa, 2019.

SILVA, Tamiris Martins da e STOPPA, Edmur Antonio. Roteiro do vinho em São Roque: relações entre o lazer, o turismo e a participação sociocultural. *Marketing & Tourism Review*, v. 6, n. 2, p. 01-36, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.29149/mtr.v6i2.6546>. Acesso em: 29 abr. 2025.

THANH, Tan Vo; KIROVA, Valentina. Wine tourism experience: A netnography study. **Journal of Business Research**, v. 83, p. 30-37, 2018.

THOMPSON, Michelle; PRIDEAUX, Bruce. Rural landscapes, culture, and wine tourism. In: *Routledge Handbook of Wine Tourism*. Routledge, 2022. p. 684-698.

TONINI, Hernanda; DOLCI, Tissiane Schmidt. Turismo Rural e Novos Mercados para Produtos Alimentares Agroecológicos: Estudo de Caso da Rota Via Orgânica/Rural Tourism and New Markets for Agro-Ecological Food Products: The Case Study of Via Organica Route. *Revista Rosa dos Ventos-Turismo e Hospitalidade*, v. 12, n. 3, 2020.

TONON, Renata Valeriano et al. Tecnologias para o aproveitamento integral dos resíduos da indústria vitivinícola. 2018.

TORRES, Thaís Gomes et al. Ao sabor do vinho: a experiência turística vivida e o sentido de lugar. 2024. Tese de Doutorado. Universidade Federal de Santa Maria.

TRINDADE, Jaiany Rocha; MARACAJÁ, Kettrin Farias Bem; CICCÍÚ, Bruno; et al. Discussão teórica sobre os conceitos de sustentabilidade no enoturismo através do bibliometrix. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, v. 16, p. 2644, 2022. Disponível em: <<https://rbtur.org.br/rbtur/article/download/2644/1538>>.

VALDUGA, V. O desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos (RS/Brasil). *CULTUR – Revista de Cultura e Turismo*, v. 6, n. 2, p. 127–143, 2012.

VALDUGA, Vander; MINASSE, Maria Henriqueta SGG. O Enoturismo no Brasil: principais regiões e características da atividade. *Territoires du vin*, n. 9, 2018.

DOI:10.58335/territoiresduvin.1635. Disponível em:<<http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1635>>

VAN LEEUWEN, C.; DARRIET, P. The impact of climate change on viticulture and wine quality. *Journal of Wine Economics*, Cambridge, v. 11, n. 1, p. 150–167, 2016.

VELASCO, Carlos; VARGAS, Jessica; PETIT, Olivia. Multisensory experiences and technology in the context of wine experiences. *Journal of Wine Research*, v. 35, n. 2, p. 85-100, 2024.

ZANINI, Talise Valduga; DA ROCHA, Jefferson Marçal. O Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do Vale do São Francisco (BA/PE). *Revista Turismo em Análise*, v. 21, n. 1, p. 68-88, 2010.

ZENONE, Luiz Cláudio. **Marketing estratégico e competitividade empresarial**. Novatec Editora, 2007.