

FESTA DA VINDIMA: ENCENANDO A TRADIÇÃO NO ENOTURISMO.

Wagner Gabardo, Vander Valduga

Mestrando em Turismo, Sociedade e Meio Ambiente. Especialista em Viticultura e Enologia. Bacharel em Turismo.

Esta pesquisa analisa a Festa da Vindima, celebração anual do trabalho das comunidades viticultoras ocorrida na época de colheita das uvas. Tradicionalmente instituída pelo e para o viticultor e sua comunidade, passa adquirir novos usos e significados ao tornar-se um evento do calendário do enoturismo de vales vinícolas. Discute-se em particular os rituais de colheita e pisa-a-pé das uvas encenado pelos turistas nestas ocasiões tomando como objeto de estudo a festa realizada em fevereiro 2017 na Vinícola Araucária, PR, Brasil. Pretende-se compreender de que forma tais práticas são interpretadas e valorizadas pelos seus participantes. Para tanto, discutem-se conceitos de autenticidade, manutenção de uma tradição e experiência sensorial vivenciada no enoturismo, seguido de um breve histórico das Festas da Vindima no Brasil. A metodologia utilizada compõe-se por observação participante no evento e entrevista qualitativa semiestruturada a seus participantes. Constatou-se que a Festa da Vindima possibilita ao turista vivenciar prazeres agradáveis ao envolverem-se, ainda que simbolicamente, nos processos de elaboração do vinho, o objeto de sua satisfação. Mesmo que encenadas, a colheita e a pisa das uvas tem um forte impacto na experiência do turista, já que são consideradas atividades inéditas e das mais agradáveis realizadas durante a Festa da vindima na vinícola Araucária. A simulação de uma prática tradicional da viticultura reveste-se de significados e vai de encontro aos preceitos do enoturismo como uma experiência sensorial ampla.

Palavras-chave: Enoturismo; Festa da Vindima; Tradição; Pisa-a-pé.

Referências: Acavitis (2017). Eventos e notícias. Recuperado em 10.mai.2017 de www.acavitis.com.br. Aprovale (2017). Programação da Bento em Vindima 2017. Recuperado em 10.mai.2017 de www.valedosvinhedos.com.br. Cohen, K. (1988). Authenticity and commoditization in tourism. *Annals of Tourism Research*, 15, 371-386. Dal Pizzol R. & Souza, S.I. (2014). Memórias do vinho Gaúcho. Porto Alegre: Ledur, 3. Elias, L. (2008). Paisaje del Viñedo: patrimonio y recurso. *PASOS: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2), 137-158. Garrier, G. (2008) *Histoire Socielle et Culturelle du Vin*. Paris: Larousse. Hall, M. et al. (2004) *Wine Tourism Around the World: development, managment and markets*. Boston: Eselvier. Hobsbawn, E. & Ranger T. (1984). A invenção das tradições. Rio de Janeiro, Paz e Terra. Lacoste, P. (2013). Argentina: Vinos de Capa y Espada. Mendoza: Antacura. Lacoste, P et al. (2011) *Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)*. Atenea, 503, 39-81. Maccannell, D. (1973). Staged Authenticity: arrangements of social space in tourist settings. *American Journal of Sociology*, 79, 589-602. Perullo, N. (2013). O gosto como experiência. São Paulo: Sesi-SP. Peynaud, E. e Blouin, J. (2010). O gosto do vinho. São Paulo: Martins Fontes. Pine, J. & Gilmore, J. (1998) *Welcome to the Experience Economy*. *Harvard Business Review*, July-August, 98 - 105. Progoethe. (2017) Recuperado em 10.maio.2017 de www.progoethe.com.br. Secretaria de Turismo de Bento Gonçalves. Recuperado em 10.maio.2017 de www.turismobento.com.br. Unesco. (2013). Ancient Georgian traditional Qvevri wine-making method. Recuperado em 9.mai.2017 de <https://ich.unesco.org/en/RL/ancient-georgian-traditional-qvevri-wine-making-method-00870> Urry, J. (2001). O olhar do turista: lazer e viagens nas sociedades contemporâneas. São Paulo: Studio Nobel, SESC. Valduga, V. (2011). Raízes do Turismo no Território do Vinho: Bento Gonçalves e Garibaldi - 1870 A 1960 (RS/Brasil). Tese (Doutorado em Geografia) - Instituto de Geociências, UFRGS, Porto Alegre.