

O protagonismo da cachaça como possível elemento promotor da memorabilidade da experiência turística

The leading role of cachaça as a possible element that promotes the memorability of the tourist experience

El protagonismo de la cachaça como posible elemento que promueve la memorabilidad de la experiencia turística

Manoela Carrillo Valduga ¹
Marcello de Barros Tomé Machado ²

Resumo: A cidade de Paraty, localizada no litoral sul do estado do Rio de Janeiro, é importante destino turístico brasileiro e Patrimônio Mundial da Humanidade, declarado pela UNESCO, na categoria de sítio misto, pelo valor excepcional do seu patrimônio natural e cultural. Paraty também integra a Rede de Cidades Criativas da UNESCO, no campo criativo da gastronomia, motivado principalmente pela importância da cachaça no contexto gastronômico paratiense, cuja produção é expressiva desde o século XVIII. Diante da possibilidade desta bebida destilada ser um elemento relevante na construção de experiências turísticas memoráveis, surge a seguinte indagação: a cachaça como produto gastronômico local, integra as experiências turísticas memoráveis ofertadas pelo mercado turístico de Paraty? Assim, o objetivo desta pesquisa é analisar a cachaça como relevante atrativo gastronômico local e elemento de memorabilidade da experiência turística. Para tal, foi realizado levantamento bibliográfico, entrevistas e trabalhos de campo, além da análise da oferta de serviços vinculados à cachaça em plataformas eletrônicas. Como resultado, observou-se o grande potencial existente da bebida como elemento de memorabilidade. No entanto, há um descompasso entre a relevância da mesma como atrativo turístico de Paraty e a comercialização do produto nos canais contemporâneos de divulgação das experiências turísticas.

Palavras-chave: Experiência turística, memorabilidade, cachaça, turismo gastronômico, Paraty-RJ.

Abstract: The city of Paraty, located on the southern coast of the state of Rio de Janeiro, is an important Brazilian tourist destination and a UNESCO World Heritage Site, recognized as a mixed-site for the exceptional value of its natural and cultural heritage. Paraty is also part of the UNESCO Creative Cities of Gastronomy network, primarily due to the significance of cachaça in the local gastronomic context, with its production dating back to the 18th century. Given the potential of this distilled drink as a key element in creating memorable tourist experiences, the following question arises: does cachaça, as a local gastronomic product, contribute to the memorable experiences offered by Paraty's tourism market? Thus, the objective of this research is to analyze cachaça as an important local gastronomic attraction and an element of tourism memorability. To achieve this, a literature review, interviews, fieldwork, and analysis of services related to cachaça on digital platforms were conducted. The findings show the significant potential of the drink as a memorable element. However, there is a gap between its relevance as a tourist attraction in Paraty and the marketing of the product through contemporary tourism experience channels.

Key words: Tourist experience, memorability, cachaça, gastronomic tourism, Paraty-RJ.

Resumen: Paraty, ubicada en la costa sur del estado de Río de Janeiro, es un importante destino turístico brasileño y un Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO, declarado como sitio mixto debido al valor excepcional de su

¹ Universidade Federal Fluminense – UFF. E-mail: manoelavalduga@hotmail.com - ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9149-3802>

² Universidade Federal Fluminense – UFF. E-mail: marcellotome@id.uff.br - ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3158-9239>

patrimônio natural y cultural. Paraty también forma parte de la Red de Ciudades Creativas de la Gastronomía de la UNESCO, principalmente por la importancia de la cachaça en el contexto gastronómico local, cuya producción es destacada desde el siglo XVIII. Ante la posibilidad de que esta bebida destilada sea un elemento clave en la creación de experiencias turísticas memorables, surge la siguiente pregunta: ¿la cachaça, como producto gastronómico local, contribuye a las experiencias turísticas memorables ofrecidas por el mercado turístico de Paraty? Así, el objetivo de esta investigación es analizar la cachaça como un atractivo gastronómico local relevante y un elemento de memorabilidad de la experiencia turística. Se realizó una revisión bibliográfica, entrevistas, trabajo de campo y un análisis de los servicios relacionados con la cachaça en plataformas electrónicas. Los resultados muestran el gran potencial de la bebida como elemento de memorabilidad. Sin embargo, existe una discrepancia entre su relevancia como atractivo turístico de Paraty y la comercialización del producto en los canales contemporáneos de divulgación de las experiencias turísticas.

Palabras clave: Experiencia turística, memorabilidad, cachaça, turismo gastronómico, Paraty-RJ.

1 Introdução

O município de Paraty está situado na costa sul do estado do Rio de Janeiro, na região turística da Costa Verde. Com uma área territorial de 924,296 km² (IBGE, 2022), faz divisa ao norte com Angra dos Reis (RJ), ao sul com Ubatuba (SP), a leste com o Oceano Atlântico e a oeste com Cunha (SP). Sua localização é estratégica, estando situada entre as duas maiores metrópoles do Brasil, Rio de Janeiro e São Paulo, contando com duas importantes vias principais de acesso.

Paraty possui uma estreita planície litorânea, enquanto a maior parte de seu território se encontra nas terras altas do Planalto da Bocaina, parte integrante da Serra do Mar. As montanhas da região mantêm uma vegetação preservada, resultado tanto de fatores históricos, como a antiga trilha do ouro — que restringia a ocupação das áreas adjacentes para garantir a segurança do transporte de riquezas —, quanto das próprias características naturais, sobretudo a fisiografia, marcada pelo relevo íngreme, o que dificultava a ocupação, a agricultura e a pecuária no referido território. As formações vegetacionais de Paraty, com destaque para a Mata Atlântica, a presença de refúgios ecológicos, a necessidade de proteção dos mananciais, a beleza natural e a ocorrência de espécies endêmicas e ameaçadas de extinção impulsionaram a criação de diversas unidades de conservação, como o Parque Nacional da Serra da Bocaina e a Área de Proteção Ambiental de Caiuru. Aproximadamente 80% do território de Paraty é composto por unidades de conservação e áreas rurais, ambas dominadas por florestas.

A ocupação de Paraty não possui uma data precisa de início, mas sabe-se que colonos provenientes de São Vicente fundaram o povoado que hoje corresponde à cidade de Paraty, então

pertencente à freguesia de Angra dos Reis. Em 1646, foi erguida a Igreja Matriz de Nossa Senhora dos Remédios, cujo local e seu entorno se tornaram o centro histórico da cidade (PAES, 2015). Em 1660, o povoado adquiriu autonomia política, separando-se de Angra dos Reis, e em 1667 foi elevado à categoria de Vila de Nossa Senhora dos Remédios de Paratii. No século XVIII, Paraty destacou-se entre as cidades mais favorecidas pela Coroa portuguesa, devido à sua função como porto do ouro (PLANO DE GESTÃO, 2008). A trilha utilizada pelos índios Guaianás (RIBAS, 2003), que atravessava montanhas e florestas, foi aprimorada para o transporte de ouro proveniente das Minas Gerais, sendo hoje conhecida como o Caminho Velho. Com isso, Paraty adquiriu importância estratégica, servindo como ponto de escoamento do ouro das Minas Gerais para o Rio de Janeiro e como ligação entre o Rio de Janeiro e São Paulo. Durante o ciclo do ouro, surge em Paraty uma elite comerciante, responsável pela construção de edificações de uso misto, com comércio no pavimento térreo e residências no andar superior (PAES, 2015).

Por volta da metade do século XIX, o cenário era marcado pela decadência da mineração de ouro, mas surgiam novas cadeias produtivas, como o café, a cana-de-açúcar e a cachaça, que trouxeram grande riqueza para a cidade. Nesse mesmo período, a Câmara Municipal da Vila de Nossa Senhora dos Remédios de Paraty determinou o alinhamento das fachadas, a proibição de construções em madeira e tetos de palha para prevenir incêndios, além da demolição de ruínas e o calçamento das ruas restantes. A maior parte das edificações do Centro Histórico de Paraty data desse período, marcando o início das intervenções de estetização urbana e melhorias de salubridade. As ruas passaram a ter uma leve inclinação em direção ao mar, com uma calha central para escoamento das águas, e foram pavimentadas com pedras arredondadas conhecidas como pé-de-moleque (PLANO DE GESTÃO, 2008, p. 13). Esse período de prosperidade e desenvolvimento em Paraty foi interrompido por duas situações relevantes, a saber: pelo fim do tráfico de africanos escravizados, o que reduziu a oferta de mão de obra essencial para o trabalho rural e urbano, e, principalmente, pelo abandono do Caminho Velho, em decorrência da abertura do transporte ferroviário para escoar o café entre Rio de Janeiro e São Paulo, pelo Vale do Paraíba do Sul. Esses fatores levaram ao isolamento da cidade e ao êxodo populacional, resultando no empobrecimento de Paraty no final do século XIX (PAES, 2015).

Com a perda da dinâmica comercial, a ausência da força de trabalho dos negros libertos e a perda de sua função como elo de fluxos econômicos diversos, Paraty entrou em decadência.

Esse declínio resultou na desvalorização dos imóveis e no surgimento de um cenário de abandono urbano. “As casas começaram a ruir, as edificações urbanas do período colonial abandonadas não encontravam quem as quisesse comprar, nem mesmo por suas obras de talha, mármore e ladrilhos franceses” (GURGEL; AMARAL, 1973). Contudo, essa decadência, juntamente com o conseqüente abandono e isolamento de Paraty, permitiu a preservação das construções do seu Centro Histórico. Ao longo da segunda metade do século XX, esse fato despertou o interesse de historiadores, arquitetos, urbanistas, turistas e empreendedores do turismo, que ajudaram a ressaltar as singularidades do Centro Histórico como patrimônio a ser preservado e aproveitado por moradores e visitantes. Isso possibilitou o tombamento do casario colonial pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), e de forma global, pela UNESCO (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura), uma agência especializada da ONU (Organização das Nações Unidas) que tem como objetivo a promoção da paz mundial e a colaboração internacional por meio da educação, ciência, cultura e comunicação. Um dos atributos de repercussão global da UNESCO é a designação dos Patrimônios Mundiais, que são sítios de valor universal excepcional e que devem ser preservados pela sua importância histórica, cultural, natural e/ou arquitetônica. Esses patrimônios contribuem para a identidade e a herança coletiva da humanidade, e sua preservação é uma responsabilidade global (UNESCO, 1972).

As praias de Paraty, conhecidas pelas excelentes condições para banho e pela paisagem de beleza única, juntamente com a valorização de seu centro histórico secular à beira-mar — reconhecido em 2019 como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO — transformaram a cidade em um importante destino turístico. A turistificação de Paraty está associada a um processo de gentrificação não residencial e de refuncionalização urbana, já que as construções do Centro Histórico passaram a ter funções majoritariamente voltadas ao turismo.

Ao longo de sua história, Paraty passou por quatro grandes ciclos econômicos: Ouro, Cana-de-açúcar, Café e Turismo. O Ciclo do Ouro começou em 1702, fazendo parte da origem econômica e cultural do país, ao integrar a rota de ocupação e exploração territorial (MATTOSO, 2009). Com a descoberta das minas de ouro em Minas Gerais, Paraty assumiu um papel relevante, pois as mercadorias que chegavam ao Brasil com destino às minas, ou que saíam do porto do Rio

de Janeiro, tinham que passar por uma trilha indígena que conectava a tribo dos Guaianás, em Paraty, às tribos do Vale do Paraíba, atravessando a Serra do Mar.

Com o avanço do cultivo de cana-de-açúcar no Brasil, Paraty entrou em um novo ciclo econômico. No século XVII, a cidade tornou-se um centro econômico de destaque, sendo uma das maiores produtoras de cachaça do país, reconhecida pela alta qualidade de sua aguardente, com mais de 250 engenhos de cana-de-açúcar em operação.

Na década de 1830, o café era o principal produto de exportação do Brasil, com grande valor no mercado internacional. Paraty desempenhou um papel fundamental ao abrigar um dos principais portos de escoamento, aproveitando sua proximidade com o Vale do Paraíba, a principal região produtora de café na época. Em 1958, Paraty ganhou destaque entre os visitantes após ser tombada como conjunto histórico pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

O turismo na cidade teve um grande impulso em 1973, com a construção da rodovia Rio-Santos e a reabertura da estrada Paraty-Cunha, que conectava o Rio de Janeiro a São Paulo, facilitando o acesso à cidade (PADILHA, 2016). Outros eventos importantes para o desenvolvimento turístico na região foram a criação do Parque Nacional da Serra da Bocaina, da Estação Ecológica de Tamoios e da Área de Proteção Ambiental de Joatinga, nos anos 1980. O tombamento dessas áreas naturais foi crucial para sua preservação.

A Festa Literária Internacional de Paraty (FLIP), que ocorre desde 2003, também contribuiu significativamente para o aumento do turismo.

No dia 5 de julho de 2019, Paraty foi declarada Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO, em reconhecimento ao seu valor excepcional e universal para a cultura, integrando valores culturais e naturais. Vale esclarecer que o conjunto reconhecido como patrimônio mundial recebeu a denominação de “Paraty e Ilha Grande: cultura e biodiversidade” sendo este o primeiro sítio misto do Brasil declarado patrimônio mundial pela Unesco. O sítio misto abrange cinco componentes, sendo o primeiro componente o Centro Histórico de Paraty com o Morro da Vila Velha, localizado ao lado do Centro Histórico e que abriga o Museu Forte do Defensor Perpétuo. Os demais quatro componentes são unidades de conservação: o Parque Nacional da Serra da Bocaina e a Área de Preservação Ambiental de Cairuçu; e o Parque Estadual da Ilha Grande e a Reserva Biológica da Praia do Sul, na Ilha Grande, que pertence ao município de

Angra dos Reis. Entre os 1.154 patrimônios mundiais, apenas 39 são mistos e Paraty é o único exemplo brasileiro, combinando história e natureza. Vale destacar que o Brasil possui 23 bens tombados pela UNESCO (15 culturais, 7 naturais e 1 misto). Esse reconhecimento elevou ainda mais a importância da cidade, atraindo um número crescente de turistas.

Conforme já foi destacado, a cachaça tem grande destaque no turismo local. O antigo Festival da Pinga, realizado desde 1983, transformou-se no “Festival da Cachaça, Cultura e Sabores”, que acontece anualmente em agosto. Além do turismo, que seria o atual ciclo econômico de Paraty, dos outros três indicados, apenas a cachaça, que integra o ciclo econômico da cana-de-açúcar, continua ocupando significativo espaço no município, sendo amplamente comercializada em toda a cidade, com diversas lojas especializadas no Centro Histórico, uma área muito visitada por turistas. Dada a importância do turismo em Paraty, o objetivo do presente estudo é investigar se a cachaça, um dos principais atrativos gastronômicos da cidade, pode ser considerada um elemento de memorabilidade na experiência turística. Vale destacar que as Experiências Turísticas Memoráveis (ETM) são consideradas lembranças que se sedimentam positivamente nas lembranças de viagem (KIM; RITCHIE; MCCORMICK, 2012).

De forma ampla, pode-se dizer que as atrações turísticas que tiverem maior capacidade de gerar memorabilidade possibilitam maiores oportunidades de gerar apego do turista ao lugar, justamente por conta das emoções e sentimentos envolvidos. (VALDUGA; OLIVEIRA; SANT’ANNA; MARQUES, 2023). Com todas as belezas cênicas presentes em Paraty, percebe-se que a cachaça pode ser um elemento trabalhado em prol da sedimentação tanto emocional quanto cognitiva dos turistas, o que será explorado a seguir, no presente estudo.

2 Experiências turísticas memoráveis: a cachaça de Paraty

2.1 A cachaça

A história da cachaça no Brasil passa inicialmente pela cana-de-açúcar, introduzida no Brasil nos primeiros anos do período colonial. A cana-de-açúcar tem importância desde os primórdios da história do Brasil, mais precisamente, desde o período colonial, tendo este cultivo papel importante na economia nacional, sendo um dos principais produtos comercializados no país naquele período (CARVALHO et al., 2013).

Acredita-se que a cana-de-açúcar seja originária da Papua-Nova Guiné, na Oceania. Outros estudos apontam a presença desta cultura há séculos na Indonésia, Índia, Filipinas e Norte da África. (LEÃO; FREIRE, 2021).

No Brasil, a cana-de-açúcar é cultivada há quase cinco séculos, tendo sido introduzida, provavelmente em 1530, por Martim Afonso de Souza, seguindo as determinações de Dom João III, Rei de Portugal (1521 a 1557), que desejava efetivar uma política de colonização no Brasil. Para isso, organizou uma expedição ao Brasil, sob o comando de Martim Afonso de Souza. A esquadra de cinco embarcações, bem armada e aparelhada, reunia quatrocentos colonos e tripulantes, visando combater os traficantes franceses, penetrar nas terras na direção do Rio da Prata para procurar metais preciosos e, ainda, estabelecer núcleos de povoamento no litoral. Para isto, traziam ferramentas, animais domésticos, sementes, e mudas de plantas, incluindo a cana-de-açúcar (LEÃO; FREIRE, 2021).

Além de auxiliar na ocupação do território brasileiro, autorizada pela metrópole portuguesa, Dom João III enxergava a oportunidade de gerar riqueza com a produção da cana-de-açúcar, sua comercialização no Brasil e exportação, principalmente para a Europa, rompendo o monopólio da produção de açúcar exercido pelo Oriente Médio. O Brasil, como colônia portuguesa, era uma alternativa para Portugal ingressar no mercado açucareiro e auxiliar o crescimento econômico português (LE COUTEUR; BURRESON, 2006).

O clima tropical e as condições do solo favoreceram o cultivo da cana-de-açúcar em várias regiões do território brasileiro. A produção açucareira no Brasil consolidou-se entre as décadas de 1530 e 1540, caracterizada, conforme Schwartz (1988, p. 36), por "engenhos pequenos, sendo a maioria do tipo trapiche, movidos por cavalos ou bois, e alguns utilizavam força hidráulica". No que se refere à mão de obra, o cultivo da cana-de-açúcar começou com o uso extensivo de escravizados indígenas. No entanto, devido à alta demanda de trabalho nas lavouras de açúcar, resultado da expansão das terras cultivadas, houve uma transição para o uso de mão de obra de escravizados africanos. O cultivo da cana-de-açúcar, portanto, tornou-se importante atividade econômica no Brasil Colônia, pautada na mão de obra escravizada de origem africana e produzindo, além do açúcar, desejado em todo o mundo, uma bebida alcoólica que passaria a ser de grande importância para o Brasil: a cachaça.

Apesar das várias versões sobre a origem da cachaça brasileira, o certo é que a sua história no Brasil, tendo como principais protagonistas a cana-de-açúcar, o escravo africano e o imigrante português, que, juntos, numa terra de índios, criaram a bebida que mais simboliza o espírito descontraído dos brasileiros (Silva, 2006, p. 27).

Os engenhos de açúcar iam sendo implantados pelo território brasileiro e os escravizados, que neles trabalhavam, aprendiam os métodos de produção da aguardente de cana-de-açúcar e a destilar a bebida, batizada inicialmente de “cagaça”. Esta denominação tem provável origem italiana.

É possível que essa palavra tenha vindo da Sicília, sul da Itália, onde vários engenhos já produziam açúcar antes mesmo da Ilha da Madeira. Ali se dava o nome de cagazza à fermentação espontânea da espuma da caldeira, onde se concentrava o caldo para cristalizar e se converter em açúcar [...] os escravos perceberam que se aquele material permanecesse por um ou dois dias fermentando, transformava-se em álcool. A palavra cachaça pode ter vindo daí. (Leão; Freire, 2001, p. 59-60).

Os vínculos da produção da cachaça com a escravidão são muito intensos, inclusive na orientação dos métodos de produção no Brasil, pois os indígenas conheciam o processo de produção do cauim, que é uma bebida alcoólica tradicional produzida e consumida pelos povos indígenas brasileiros, desde o período pré-colonial. O cauim, consumido ainda hoje em comunidades indígenas da América do Sul, é feito por meio da fermentação alcoólica da mandioca ou do milho, podendo acrescentar o extrato de alguma fruta. Já alguns escravizados de origem africana, antes de desembarcarem no Brasil, trabalharam forçadamente na Ilha da Madeira e nos Açores, conhecendo o processo produtivo da bagaceira, que é uma aguardente portuguesa, que tem como matéria-prima o bagaço da uva (CARVALHO; FIGUEIREDO, 2022).

A cachaça, inicialmente consumida quase que exclusivamente pelos escravizados, foi ampliando sua produção e seu consumo, sobretudo, a partir do sincretismo de tradições e cultos expressos em festas populares que passavam a ter a cachaça como bebida alcoólica presente e acessível. Com o tempo e o uso de novas técnicas e aprimoramentos na sua produção, a cachaça ganhou novos adeptos e chegou à mesa dos senhores de engenho e colonizadores portugueses, principalmente no litoral do estado do Rio de Janeiro, transformando-se em moeda de troca no tráfico negreiro, junto às comunidades africanas vencedoras de guerras tribais. O ouro e o dinheiro não representavam valores significativos a muitas comunidades africanas, o que

permitia que o pagamento pela compra de escravizados, derrotados em guerras tribais locais, fosse feito por meio de itens como o fumo de rolo e a cachaça, ocorrendo o que era denominado como escambo.

Com a ampliação da produção e consumo da cachaça no Brasil, esta logo tornou-se alvo de oposição da administração colonial portuguesa, pois a Coroa desejava garantir seus lucros com a venda de vinhos portugueses e da bagaceira (SOUSA, 2024). Em 1635, Portugal tentou proibir a fabricação da cachaça e, em 1647, criou a Companhia Geral do Comércio, que passou a deter o monopólio comercial das colônias, incluindo as bebidas alcoólicas (LEÃO; FREIRE, 2001).

Diante das contradições do sistema colonial, o governador do Rio de Janeiro — um dos principais polos produtores de cachaça — decidiu autorizar a produção de destilados mediante a cobrança de impostos. Insatisfeitos com a avidez do governo, um grupo de fazendeiros organizou a população para resistir à imposição governamental. Partindo de São Gonçalo e Niterói, os insurgentes chegaram à cidade com o objetivo de pressionar o governador Tomé Correia de Alvarenga. Armados e contando com o apoio de soldados cariocas, os revoltosos iniciaram saques às casas das autoridades locais. Em seguida, nomearam Agostinho Barbalho como novo governador da cidade, mas, sem habilidade política, ele foi rapidamente substituído por seu irmão, Jerônimo Barbalho (SOUSA, 2024).

Indignado com a situação no Rio de Janeiro, Salvador de Sá, sobrinho do ex-governador Mem de Sá, reuniu tropas para sufocar a revolta. Utilizando-se de sua patente de capitão-general, Salvador solicitou o envio de reforços da Bahia. As tropas de Salvador de Sá atacaram de surpresa o governo dos revoltosos e encontraram pouca resistência (LEÃO; FREIRE, 2021).

Após retomar o controle da província do Rio de Janeiro, as tropas leais à Coroa Portuguesa instauraram processos contra os líderes da Revolta da Cachaça. Jerônimo Barbalho foi condenado à morte, enforcado e teve sua cabeça exposta na cidade. A Coroa Portuguesa, no entanto, considerou excessiva a punição imposta a Barbalho e decidiu repreender o governo de Salvador de Sá (LEÃO; FREIRE, 2021).

Em 1661, a Coroa Portuguesa concedeu perdão a todos os envolvidos na revolta e reconheceu a legitimidade do protesto. Além disso, o governo português, por meio da Rainha Regente de Portugal, Dona Luísa de Gusmão, autorizou oficialmente a produção de cachaça no

país, demonstrando uma flexibilização diante dos conflitos coloniais e pondo em dúvida o tradicional autoritarismo dos representantes metropolitanos (Sousa, 2024). Daí por diante, a cachaça tornou-se a bebida destilada mais produzida e mais consumida do Brasil. Atualmente no mundo, em termos de bebidas destiladas, a cachaça é superada em termos de consumo apenas pela vodka e pelo uísque, estando a frente de bebidas destiladas como o rum, o conhaque e o gim (LEÃO; FREIRE, 2021).

A memorabilidade da experiência pode ser observada em diferentes dimensões, entre elas a Cultural e a Individual/Psicológica. Na dimensão Cultural, o proveito da cachaça pode – e deve – transmitir o valor histórico-cultural da mesma para a região de Paraty, gerando Conhecimento ao turista, elemento que faz parte, junto com Sonho, Emoção, Novidade, Envolvimento, Renovação, Significância e Hedonismo da dimensão Individual/Psicológica das ETMs (COELHO; VALDUGA, 2023).

2.2 A certificação e indicação geográfica

A certificação é a principal forma de avaliação da conformidade e ela ocorre quando um organismo de certificação de produtos (OCP) garante que um produto de uma determinada marca está em conformidade com todos os requisitos especificados. No caso da cachaça, a marca avaliada deve estar de acordo com as exigências presentes no Regulamento de Avaliação da Conformidade da Cachaça - RAC 126 (INMETRO, 2005).

A certificação é voluntária e baseia-se em boas práticas de produção, gestão da atividade, responsabilidade social e responsabilidade ambiental, além da qualidade físico-química do produto, avaliando assim a qualidade da matéria-prima (cana-de-açúcar), o processo de fabricação da cachaça (moagem, fermentação, destilação, armazenamento do produto acabado, envelhecimento e envase), além da verificação dos requisitos de responsabilidade social, de proteção ao meio ambiente e segurança (Portarias Inmetro/MDIC nº 276/2009 e nº 71/2010). Ao ser certificada, a cachaça passa a ter o direito de adotar em seu rótulo o Selo de Identificação da Conformidade do INMETRO, conforme pode ser visualizado na figura 1.

Figura 1 - Selo de Identificação da Conformidade - Cachaça



Fonte: Maccari (2013, p.37).

A vasta produção de cachaça, desde o século XVIII, propiciou à cidade de Paraty ter sido o maior centro produtor de cachaça do Brasil durante os períodos colonial e imperial (ALVARENGA, 2016). A cachaça ocupa importante destaque no cenário turístico de Paraty. Em 2007, as cachaças de Paraty passaram a ter o selo de Indicação Geográfica (IG) do tipo Indicação de Procedência (IP), sendo que em 2024 a IG passou a ser de Denominação de Origem (DO). A Indicação Geográfica valoriza produtos que têm características próprias relacionadas ao território ao qual estão inseridas, e, assim, podem fortalecer o desenvolvimento territorial (CARVALHO; PELLIN, 2015). As cachaças de Paraty são encontradas no comércio por toda a cidade e há diversas lojas de cachaça no Centro Histórico, enclave fundamentalmente turístico. No contexto atual, a gastronomia tem papel relevante no processo de memorabilidade das experiências turísticas.

Além da certificação, as Indicações Geográficas (IGs) também são consideradas referências importantes para o reconhecimento do valor, qualidade, sabor e singularidade da cachaça de um determinado território. Esteves et al. (2005) discute o conceito de território com foco nos espaços rurais, ressaltando a existência de ativos e processos específicos que requerem uma ação coordenada para sua valorização. Isso inclui o aproveitamento de amenidades naturais, patrimônio histórico, bem como a inserção em mercados dinâmicos de produtos, conhecimentos produtivos tradicionais, habilidades artísticas e culinárias, além das tradições culturais de uma população. Nesse sentido, entende-se que os espaços rurais, por meio de suas especificidades e potencialidades, podem buscar formas de transformar suas realidades e melhorar a qualidade de

vida, aproveitando processos globais (CALDAS, 2003). Nesse contexto, as Indicações Geográficas (IGs) emergem como possíveis estratégias para o desenvolvimento ou fortalecimento desses territórios.

As Indicações Geográficas são consideradas importantes para um produto, como a cachaça, por tratar-se de uma relevante estratégia para agregar valor para produtos agroalimentares que apresentam características próprias, relacionadas ao território no qual estão inseridos, possuindo potencialidade de contribuição para o desenvolvimento territorial rural. As Indicações Geográficas são registros que seguem os requisitos dispostos na legislação nacional e nas normativas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e podem ser de dois tipos, a saber: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A Indicação de Procedência indica que produtos ou serviços procedem de determinado lugar, cujos elementos principais para sua caracterização são as ações do homem e o saber fazer. A Denominação de Origem destaca que, além dos elementos de produção humana, requer que o produto se caracterize pelos elementos da natureza, tais como relevo, clima e solo. Portanto, podemos entender a Denominação de Origem de forma congruente ao que é definido como *terroir*.

Terroir vem a ser uma expressão de origem francesa que busca definir a junção entre natureza e cultura, propiciando produtos agroalimentares com características únicas e irrepetíveis (GABARDO; VALDUGA, 2021). O *terroir* pode ser compreendido como a união de fatores ambientais aliados às práticas culturais, de sociabilidade e políticas dos que ali habitam e impactam a forma como a produção é disseminada em determinada região (JACQUET, 2010). A partir deste compêndio, o *terroir* se caracteriza pela influência dos elementos fisiográficos, como as características do solo, os elementos e fatores climáticos, a hidrografia e a topografia nas características e singularidades de um produto agroalimentar. No entanto, alguns pesquisadores argumentam que há outras influências indiretas que, embora importantes, não são bem pesquisadas, sobretudo aquelas relacionadas com as motivações, atitudes e crenças humanas, consideradas também como parte da composição do *terroir*, expandindo o seu conceito para o conhecimento humano e habilidades aprendidas preteritamente e repassadas para as gerações seguintes, como um tipo de legado. Raramente estas características que expandem o conceito de *terroir* para o conhecimento humano (GADE, 2004), valorizando as tradições, a autenticidade e a ancestralidade (VAUDOUR, 2002), são destacadas ou detalhadas nos estudos

e ensaios envolvendo o *terroir*. No caso da cachaça de Paraty, tanto os aspectos fisiográficos, quanto culturais, são considerados neste estudo e na própria justificativa de obtenção da Indicação Geográfica como Denominação de Origem, conquistada por Paraty, por meio do registro solicitado pela Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty (APACAP), junto à Diretoria de Marcas, Desenhos Industriais e Indicações Geográficas do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Das 78 Indicações Geográficas de Origem Nacional, a IG Cachaça Paraty é a quarta mais antiga do Brasil, tendo a concessão do seu registro publicada no RPI nº 1905, de 10 de julho de 2007, como IG de Indicação de Procedência, cuja representação de IG pode ser visualizada na figura 2.

Figura 2 - Antiga representação de Indicação Geográfica de Indicação de Procedência “Paraty”



Fonte: Brasil (2024).

No dia 21 de julho de 2020 a Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty – APACAP solicitou junto ao INPI a alteração do registro de Indicação Geográfica, buscando passar a ser da espécie ³ Denominação de Origem, tendo este pedido aprovado em 25

³ O INPI define que as Indicações Geográficas nacionais podem ser de duas “espécies”: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). A nomenclatura utilizada pelo INPI é “espécie”.

de janeiro de 2024 e registrado no RPI 2769, de 30 de janeiro de 2024. A nova representação de IG pode ser visualizada na figura 3.

Há somente três Indicações Geográficas referentes a cachaça no Brasil: a IG de Denominação de Origem Paraty; a IG de Indicação de Procedência Salinas (2012), em Minas Gerais; e a IG de Indicação de Procedência Microrregião de Abaira (2014), na Bahia (BRASIL, 2024).

O *terroir* de Paraty diferencia a sua cachaça de outras produzidas pelo Brasil. Os fatores naturais como a fisiografia local, marcada pela variação altimétrica do relevo da Serra da Bocaina, os solos predominantes na área, como o cambissolo e o latossolo vermelho-amarelo, a alta pluviosidade anual, a elevada lixiviação dos nutrientes do solo, e as temperaturas relativamente elevadas durante todo o ano, fazem com que a cana-de-açúcar produzida na região apresente maturação incompleta e teores de sacarose baixos, além da presença de ácidos orgânicos que passam da cana-de-açúcar para a cachaça, contribuindo com a acidez, picância, pungência e doçura da bebida, tornando a cachaça de Paraty diferenciada (INPI, 2024).

Figura 3 - Nova representação de Indicação Geográfica de Denominação de Origem “Paraty”



Fonte: INPI (2024, p. 54).

A cachaça com Denominação de Origem Paraty possui graduação alcoólica que varia de 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) a 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume)

a uma temperatura de 20°C (vinte graus Celsius). É obtida por meio da destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, apresentando características sensoriais singulares (INPI, 2024).

De acordo com o Caderno de Especificações Técnicas da Denominação de Origem de Paraty (INPI, 2024, p. 63), a cachaça de Paraty se destaca por suas características específicas, influenciadas por fatores naturais e humanos, expressas em sensações sensoriais (aroma e/ou sabor) e gostos básicos. Entre as sensações sensoriais estão:

- Alcoólica: sensação agradável de calor proporcionada pelo teor alcoólico;
- Picância: sensação de apimentado, ardor e calor;
- Pungência: leve queimação na boca e garganta após a deglutição.

Nos gostos básicos, destacam-se:

- Doce: resultante de compostos como álcoois superiores, que transmitem uma sensação agradável;
- Ácido: provocado pela presença de ácidos orgânicos.

Além da influência dos fatores naturais, a integração dos conhecimentos empíricos, passados por séculos entre gerações de produtores, juntamente com as orientações técnicas e inovações tecnológicas atuais, o uso de variedades de cana-de-açúcar mais apropriadas às condições fisiográficas da região, o trato manual do cultivo, corte e despalha da cana-de-açúcar, a utilização de adubação orgânica com bagaço e vinhoto aliado ao baixo uso de agrotóxicos, o pouco uso de máquinas agrícolas e baixa compactação do solo; o relacionamento, a escolha e o uso dos alambiques; e o modo lento e gradual de se realizar as “alambicadas” (destilações), como repassado pelos antepassados, tornam a cachaça de Paraty única e merecedora da indicação geográfica do tipo denominação de origem.

Em Paraty, além das cachaças, os licores com base de aguardente, como a Gabriela (com cravo e canela) e a Caramelada (com melado), são produtos obrigatórios presentes na oferta das diversas cachaçarias espalhadas pelo seu Centro Histórico e arredores, e nas degustações realizadas, estimulando sensitivamente o visitante. Acredita-se que, além das dimensões Cultural e Individual/Psicológica vinculadas, o *terroir* contemple uma terceira dimensão das ETMs, qual seja a Ambiental. Tal dimensão diz respeito ao contato com atrações naturais, construídas e

empresariais do destino visitado (COELHO; VALDUGA, 2023). Além disso, a qualidade dos produtos é um elemento crucial para a experiência turística, questão comprovada – e ensinada aos turistas – a partir das certificações.

2.3 Experiências Turísticas Memoráveis

As experiências turísticas memoráveis podem ser pensadas como a materialização de ações que visam o encantamento do turista por meio de atividades turísticas interativas, nas quais o indivíduo seja estimulado sensitiva e sentimentalmente, tornando a sua experiência de viagem em uma lembrança marcante e transformadora (TRIGO, 2010). É justamente a lembrança de uma experiência passada que pode determinar o comportamento e a expectativa de um turista para o seu futuro.

As experiências memoráveis envolvem um novo paradigma do fazer turístico, pois “a criação de experiências memoráveis é a essência e a razão de ser da indústria da hospitalidade” (PIZAM, 2010, p. 343). Com isso, o turista deixa de ser um sujeito meramente contemplativo para se tornar ator da sua própria experiência (PINE; GILMORE, 1998; BENI, 2007).

Kim, Ritchie e McCormick (2010) defendem que a memória deve ser incorporada com a experiência de turismo porque experiências são valiosas somente quando elas são armazenadas e lembradas, para assim afetar o comportamento consumidor futuro (GARLET et al., 2019).

A valorização das experiências memoráveis no turismo foi destacada e recomendada pela Organização Mundial de Turismo (OMT), no final do século XX, mais precisamente no documento intitulado Estudos Estratégicos do Turismo para 2020 (OMT, 1997), apontando para a tendência de que o turista buscava viajar para destinos onde, mais do que visitar e contemplar, fosse possível também sentir, viver, emocionar-se e ser personagem de sua própria viagem (BRASIL, 2010). Para Beni (2007, p. 296) “deve-se buscar sempre a harmonização entre o que o destino tem a oferecer ao turista e aquilo que ele espera experimentar”.

A memorabilidade é essencial no processo turístico experiencial, pois viabiliza a recordação do que foi vivenciado por longo tempo. Em uma viagem, é possível um turista vivenciar uma experiência e lembrá-la ininterruptamente, sobretudo quando a atividade que propicia a experiência estimula distintas modalidades sensoriais, como a visão, o olfato, o paladar, o tato e a audição. Quanto mais modalidades sensoriais envolvidas na experiência, maior

a probabilidade de recordar a experiência. No caso da cachaça, o olfato, o tato, a visão e principalmente o paladar são intensamente estimulados, propiciando que experiências turísticas voltadas a cachaça, tendam a ser intensamente memoráveis.

Percebe-se que atividades que contemplem visitação a alambiques e degustações, por exemplo, têm potencialidade para estimular os chamados fatores cognitivos e afetivos, bem como os aspectos ambientais dos estudos da memorabilidade da experiência turística. A compreensão da atratividade dos fatores ambientais é essencial para o design de experiências turísticas, pois permite criar oportunidades que estimulam os sentidos e emoções, resultando no desenvolvimento de laços afetivos dos turistas com o local. (KASTENHOLZ; MARQUES; CARNEIRO, 2020).

A possibilidade de interações que ampliem o conhecimento sobre um tema, como a cachaça, também tende a ampliar a memorabilidade da experiência. Além disso, pode criar um hábito, propiciando não apenas o consumo da cachaça in loco, mas também adquirir o costume de degustar a cachaça em seu local de residência, distante da localidade turística receptora, como é o caso de Paraty. Outro aspecto que merece ser mencionado é a educação ao turista, e posterior repasse das informações a amigos e familiares, sobre a qualidade das bebidas destiladas da cana produzidas no Brasil. Rodeada por preconceitos, a cachaça é comumente considerada uma bebida de baixa qualidade no país, no entanto, vem atraindo – e vendendo – produtos de qualidade para o mercado internacional (JUSTO, 2024).

Além disso, é possível um turista que não costumava consumir cachaça, realizar uma experiência turístico-gastronômica em Paraty, relacionada a esta bebida, com atividades educativas e de degustação, possibilitando ao turista conhecer os processos produtivos, a compreender a diferença da cachaça em relação a outros destilados, passando a apreciar a cachaça e a “respeitar” esta bebida, oferecendo a preciosa pinga a amigos e familiares, estimulando-os a consumir e a visitar Paraty para vivenciar a mesma experiência turística memorável. Sem dúvidas, a cachaça de Paraty apresenta elevada potencialidade como produto elementar de experiências turísticas memoráveis. Mas será que a cachaça como produto gastronômico local, integra as experiências turísticas memoráveis ofertadas pelo mercado turístico de Paraty? Apresentamos a seguir os norteadores metodológicos utilizados na busca a resposta desta indagação.

3 A cachaça na construção de experiências memoráveis em Paraty

3.1 Procedimentos metodológicos

O presente estudo é de natureza qualitativa e exploratória. Para o levantamento histórico de Paraty, foram realizados estudos na literatura, completados por entrevista concedida e gravada pela Subsecretária de Turismo da Prefeitura de Paraty, no dia 27 de junho de 2022. Foram realizadas visitas técnicas à cidade para levantamento de informações e observações *in loco*, que serviram também para outras questões de pesquisa não contempladas neste artigo. Para o recorte deste estudo, centrou-se na identificação de serviços envolvendo a cachaça, ofertados e/ou divulgados aos turistas nas principais plataformas eletrônicas com este fim. São elas: AirBnB Experience, TripAdvisor, GetYourGuide, Musement, Viator, Withlocals e iFriend. As plataformas Musement e Withlocals foram excluídas por não apresentar Paraty como opção de busca. Todas as plataformas indicadas foram utilizadas em capacitações do Ministério do Turismo no Projeto Experiências do Brasil Rural, nos anos de 2021 e 2022 (MAYER; SANT'ANNA, 2022).

Como análise do estudo, a primeira etapa consistiu em identificar a oferta de experiências em Paraty nas cinco plataformas eletrônicas citadas que vendem experiências turísticas. Em todas as plataformas o mecanismo de busca é similar e indica-se a localidade, que foi Paraty. A seguir, aparecem todas as experiências oferecidas na plataforma, na localidade indicada. A segunda etapa consistiu em identificar as diferentes atividades ofertadas junto às experiências oferecidas. A terceira etapa buscou encontrar as atividades experienciais exclusivamente voltadas à cachaça, como visita a alambiques ou *city tours* que contemplasse degustação da bebida. E na quarta etapa foram observados elementos de memorabilidade nos serviços relacionados à cachaça em Paraty.

Para a memorabilidade da experiência turística observada na quarta etapa, foi levado em conta o modelo tradicional proposto por Pine e Gilmore (1998, 2011) quanto ao desenho de experiências memoráveis. A proposta dos autores é composta por cinco elementos: tematização, orientações/facilidade, eliminação de distrações, materialização e emprego dos cinco sentidos.

A tematização consiste na criação de uma imagem forte e única que define a experiência. Segundo os autores, o cliente deve estar completamente envolvido por um tema que “deve integrar todos os elementos de design e eventos encenados da experiência em uma narrativa coesa” (PINE; GILMORE, 1998, p. 103). A orientação/facilidade refere-se às “impressões

harmônicas com aspectos positivos” (PINE; GILMORE, 1998, p. 104), que se referem-se à menção aos elementos da natureza da experiência que, bem elaborados, possam gerar uma impressão favorável ao turista/cliente.

A eliminação das distrações diz respeito à eliminação de pistas negativas, já que os autores consideram que expectativas desfavoráveis podem afastar o indivíduo da interação com produtos ou serviços. Já a materialização foca na produção – e venda - de souvenirs que possam remeter o turista ao local visitado a partir do item adquirido, aumentando assim a memorabilidade da experiência. Por fim, o emprego dos cinco sentidos visa envolver fisicamente e cognitivamente os turistas/clientes para garantir maior atribuição de significado e construção de memórias futuras. Kastenholz, Marques e Carneiro (2020, p. 8) demonstram como diferentes experiências sensoriais condicionam as emoções de turistas e excursionistas, “a visão, o olfato e o tato mostram mais potencial de proporcionar alegria, enquanto visão, audição e olfato parecem estar mais relacionados ao relaxamento”.

A seguir, serão analisadas as experiências encontradas nas plataformas indicadas.

3.2 Resultados

Apesar da relevância histórica e da onipresença da cachaça no centro histórico, não há muita oferta de experiências sobre o tema nas principais plataformas disponíveis para tanto, conforme pode ser visto no Tabela 1.

Tabela 1 – Experiências por plataforma

Item	AirBnB	TripAdvisor	GetYourGuide	Viator	IFriend	Total	Percentual
EXPERIÊNCIA	101	382	23	74	8	588	98,13
CACHAÇA	4	7	0	0	0	11	1,87%

Fonte: o autor (2019).

No site da AirBnB Experience foram encontradas 101 experiências, embora se tenha observado a repetição das mesmas experiências ofertadas em diferentes categorias. As categorias das atividades são Arte e Cultura, Entretenimento, Gastronomia, Esportes e Passeios. Foram encontrados dois tours de cachaça assim denominados, com pouca variação, com visita a lojas do Centro Histórico, um outro chamado ‘Degustação Pratos Caiçara & Cachaças da Terra à bordo’ e um quarto tour chamado ‘Paraty, Cidade Criativa pela Gastronomia’ que inclui a cachaça em sua descrição. Outros passeios e serviços incluíam a gastronomia local, mas não abordavam a cachaça.

A plataforma TripAdvisor foi a recordista em registros: apresentou 382 experiências em Paraty, divididas entre as categorias ‘Tours’, ‘Tour de um dia’, ‘Atividades ao ar livre’, ‘Concertos e shows’, ‘Gastronomia’, ‘Compras’ e ‘Transporte’. Das oito atividades ofertadas na Gastronomia, uma não era relacionada à gastronomia e uma citava apenas a caipirinha. Uma das atividades era a ‘Cachaça Tour Paraty’ e as demais quatro eram visitas a destilarias, atividade encontrada apenas nessa plataforma. Em ‘Tours’ há uma oferta, chamada ‘Waterfall Jungle Jeep Adventure and Cachaca Tour from Paraty’. Assim como no AirBnB, na TripAdvisor muitas atividades se repetem nas diferentes categorias. Alguns passeios encontrados são para Ilha Grande, que na realidade pertence ao município de Angra dos Reis, além de *transfers* desde São Paulo ou Rio de Janeiro.

A Viator apresentava 74 resultados para Paraty, sendo grande parte deles voltados ao transporte de passageiros e nenhum serviço específico sobre a cachaça. Observou-se que a plataforma oferece mais atividades ao ar livre, como trilhas, passeio a praias, tour em veículo 4x4 e de barcos.

Na plataforma GetYourGuide foram encontradas 23 experiências registradas, nenhuma vinculada à cachaça. Uma das atividades, chamada ‘Jantar com Música Brasileira ao Vivo’, indica a ‘melhor cozinha gourmet da região’ e apresenta a imagem de uma caipirinha, mas não a menciona. As oito experiências encontradas do IFriend eram tours privados em barcos, para Ilha Grande, como já identificado no Tripadvisor, sem nenhuma menção à cachaça.

No total, as plataformas utilizadas no levantamento dos dados somaram 599 experiências, sendo apenas 11 vinculadas à cachaça, com a pífia representação de 1,97% das atividades oferecidas.

Quanto à avaliação da memorabilidade da experiência, levando em conta os princípios propostos por Pine e Gilmore (1998, 2011), pode-se dizer que a oferta de atividades conjuga com a tematização, sendo o tema a própria cachaça. Na oferta dos serviços, a cachaça aparece como protagonista, como por exemplo no “Passeio da cachaça em Paraty”, oferecido no AirBnB, ou como parte da atividade, como pode ser visto na experiência City Tour Paraty Histórico, que indica, na descrição do que será realizado, “Visita à Cachaçaria com Degustação”, na plataforma GetYourGuide.

Em relação à materialização, identifica-se, em primeiro lugar, a própria degustação da cachaça, que desperta os sentidos, sobretudo o olfato e o paladar. A compra da própria cachaça, e outros itens afins, bem como o registro de imagens durante os tours, tornam-se importantes itens materiais que auxiliam na lembrança daquele momento no futuro. Quando adquiridos para presentear, os elementos da cachaça extrapolam a vivência do turista para aqueles que recebem a lembrança de outros viajantes, podendo estimular futuros deslocamentos a Paraty.

Não foi possível identificar a orientação/facilidade e a eliminação de distração nas atividades ofertadas pelas plataformas estudadas. Em ambas as categorias, seria preciso acompanhar a realização das experiências *in loco* para poder avaliar se o(a) guia, condutor(a) ou outra pessoa responsável, de fato teve uma atuação mediadora favorável à realização da atividade focada na degustação e nas explicações sobre a cachaça. Quanto a eliminação de distrações, a ação do guia também deve focar na bebida, evitando que outros elementos não relacionados à mesma permaneçam à margem da experiência.

4 Conclusões

O estudo aqui apresentado assevera, mediante a apresentação de dados históricos, da reflexão sobre a importância da denominação de origem e do *terroir* para produtos gastronômicos, sobretudo os de apelo turístico, e da constatação da presença, na atualidade, da cachaça em Paraty, a importância da mesma como elemento de experiência turística. Além da histórica produção local, a cidade tem diversas lojas especializadas na comercialização do produto, tanto local, quanto oriundo de outros estados do país.

Entretanto, os resultados apontam um descompasso entre a relevância da cachaça como atrativo turístico de Paraty e a comercialização do produto nos canais contemporâneos de

divulgação das experiências turísticas. Como produto gastronômico, deve ser consumido, entretanto de forma que explore elementos da memorabilidade, como a novidade e a aquisição de novos conhecimentos, por exemplo. Deve-se pensar em atrações que poderiam ser facilmente abordadas em tours dinâmicos e criativos, o emprego de *storytelling* ou mesmo em visita a alambiques locais, atividade que apareceu em somente uma das plataformas pesquisadas.

Como o estudo bibliográfico sobre a geografia e história de Paraty demonstram, a cachaça ocupa local protagonista nos processos sociais vivenciados na localidade, sendo assim, considera-se que a mesma possa ser mais bem aproveitada como elemento de memorabilidade turística. Além disso, a bebida típica do local contempla satisfatoriamente as dimensões de tematização e de materialização da memorabilidade turística propostas por Pine e Gilmore (1998, 2011). Diversos destinos turísticos esforçam-se para criar elementos memoráveis, porém, com a cachaça, Paraty tem um elemento enraizado na cultura local que é facilmente encontrado na cidade, pode ser degustado, faz parte de diversos drinques vendidos nos bares e restaurantes da cidade e pode ser comprado como *souvenir*. Embora não existam pesquisas que comprovem exatamente a relação entre os efeitos da memorabilidade na intenção de recomendação ou de retorno, estima-se que quanto maior for, melhor será a avaliação global do destino. Quanto à avaliação global, já há estudos que comprovam a intenção de retorno e de recomendação, que podem ser otimizadas em Paraty.

Estudos futuros, *in loco*, podem avaliar o que foi observado em visitas de campo, porém não avaliado no presente estudo, quanto aos elementos de orientação/facilidade e de eliminação de distrações. Observou-se pouca orientação nas cachaçarias quanto à transmissão de informações históricas do produto local ou mesmo estímulo à visita aos alambiques, centrando-se mais na venda de produtos e oferta de degustação mediante solicitação do cliente. Assim, pesquisas com grupos que realizam as experiências ofertadas seriam importantes para poder perceber se os mediadores transmitem conhecimento sobre a bebida e se focam o suficiente na mesma para evitar distrações.

O levantamento aqui realizado aponta para a importância de estudos e consequentes propostas de gestão do turismo voltada à ênfase nas experiências memoráveis, a fim de fomentar ou mesmo renovar a atratividade do destino turístico que é Paraty. Além do acima exposto,

sugere-se a realização de estudos sobre o tema a partir da visão da demanda turística, visto que o presente ensaio analisa apenas a oferta *on-line* de serviços.

Este estudo utilizou, de forma breve, apenas o modelo de Pine e Gilmore (1998, 2011) para a categorização da memorabilidade da experiência, entretanto, há várias outras abordagens voltadas ao turismo e que também podem – e devem – ser utilizadas em estudos futuros. Como implicações teóricas, o estudo comprova a existência da pertinência de dois elementos das ETMs, a tematização e a materialização, e abre caminho para estudos nas outras duas: orientação/facilidade e de eliminação de distrações. Além disso, a mesma metodologia exploratória aqui empregada pode ser utilizada em outros modelos teóricos, como o de Coelho (2017), por exemplo.

De maneira prática, a identificação da potencialidade da cachaça como experiência turística em Paraty pode ser aproveitada para desenhar novos produtos com foco nas emoções, nos cinco sentidos, no conhecimento gerado, atraindo a atenção e gerando a satisfação dos turistas, o que favorece a lealdade deles.

Referências

ALENCASTRO, L.F. África, números do tráfico atlântico. *In*: SCHWARCZ, L. M.; GOMES, F. **Dicionário da Escravidão e Liberdade**, Companhia das Letras, São Paulo, p. 57-63, 2018.

ALVARENGA, H. **A cachaça como atrativo turístico em Paraty (RJ)**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Turismo) – Universidade Federal Fluminense, Niterói-RJ, 2016.

BARROS, S. (2022). **Ciclos de Paraty e a evolução até o atual ciclo do Turismo: um breve histórico**. Entrevista concedida à Ivina Nascimento pela Secretária Adjunta de Turismo – SECTUR (Secretaria de Turismo Prefeitura de Paraty). Realizada em 27 de junho de 2022.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo** (12ª ed.). São Paulo: Senac, 2007.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Tour da experiência: Cartilha completa**. Brasília, DF, 2010. Acedido a 19/01/2017. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Cartilha_Metodologia_Projeto_Economia_Experiencia.pdf

BRASIL. **Plano de manejo da área de proteção ambiental de Cairucu. Paraty**: ICMBio, 2018. Disponível em: <https://www.icmbio.gov.br/cairucu/plano-de-manejo.html>

BRASIL. **Lista de IGs Nacionais e Internacionais Registradas**. Brasília-DF: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em 11 de agosto de 2024

CALDAS, A. S. As denominações de origem como unidade de planejamento, desenvolvimento local e inclusão social. **Revista de Desenvolvimento Econômico – RDE**, Salvador – BA, v. V, n. 8, 2003.

CARVALHO, A. V., P.; PELLIN, V. As Indicações Geográficas Como Estratégia Para Fortalecer o Território – O Caso da Indicação de Procedência dos Vales da Uva Goethe. **Desenvolvimento em Questão**. 2015, n. 13, n. 30, p. 155-174. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=75235861007>

CARVALHO, L.; BUENO, R. C.; CARVALHO, M.; FAVORETO, A. L.; GODOY, A. F. Cana-de-açúcar e álcool combustível: histórico, sustentabilidade e segurança energética. **Enciclopedia biosfera**, v. 9, n. 16, 2013. Disponível em: <https://conhecer.org.br/ojs/index.php/biosfera/article/view/3381>

CARVALHO, V. S.; FIGUEIREDO, M. E. A. **Cachaça: da senzala ao d.o.c**. Recife: UNIBRA. Orientador(a): Prof. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira. Trabalho De Conclusão De Curso (Graduação)- Centro Universitário Brasileiro – Unibra. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

COELHO, M. **Viagens de brasileiros: um modelo de relações entre experiência turística memorável, mindfulness, transformações pessoais e bem-estar subjetivo**. Tese de doutorado. Universidade Federal de Minas Gerais, 2017. Disponível em: <https://repositorio.ufmg.br/handle/1843/BUOS-AZNKY3>

COELHO, M.F.; GOSLING, M.; ALMEIDA, A. S. A. Tourism experiences: Core processes of memorable trips. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 37, p. 11-22, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2018.08.004>

COELHO, M.F.; VALDUGA, M. C. Criação de experiências turísticas memoráveis no turismo rural. In: Turismo rural no Brasil e experiências turísticas memoráveis / Organizadores Osiris Marques, Fátima Priscila Morela Edra, Marllon Santos da Silva. – Jundiaí-SP: Paco Editorial, 2023. Disponível em: <https://editorialpaco.com.br/ebook/gratis/9788546224418.pdf>

ESTEVEES, L.C.G; NUNES, M.F.R; NETO, M.F.; ABRAMOVAY, M. et al. (2005). *Estar no papel: cartas dos jovens do ensino médio*. Brasília: UNESCO, INEP/MEC, 2005

GABARDO, W.; VALDUGA, V. (2021) A paisagem do vinho: o gosto da experiência In: MEDEIROS, R. M. V.; LINDNER, M (Org.). **Patrimônio, turismo e vitivinicultura: marcas na paisagem** [livro eletrônico] (pp. 10-25). Alvorada-RS: Jad Editora Editoração Gráfica

GADE, D. W. Tradition, Territory, and Terroir in French Viniculture: Cassis, France, and Appellation Contrôlée. **Annals of the Association of American Geographers**, v. 94, n. 4, p. 848–867, 2004. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1467-8306.2004.00438.x>

GARLET, V.; GRELLMANN, C. P.; GAI, M. J. P.; MADRUGA, L. R. R. G. Experiências turísticas memoráveis. **Tourism and Hospitality International Journal**, v. 12, n. 2, p. 76-91, 2019.

GURGEL, H.; AMARAL, E. **Paraty, Caminho do Ouro**. Rio de Janeiro: Editora Bertrand, 1973.

INMETRO (2005). Portaria nº 126, de 2005. Aprova o Regulamento de avaliação da conformidade da cachaça. DOU, Brasília. Diário Oficial da República federativa do Brasil. Disponível em: www.inmetro.gov.br. Acesso em 05 de agosto de 2024.

INPI (2024). Revista da Propriedade Industrial Nº 2769 de 30 de Janeiro de 2024. Brasília.

JACQUET, O. Les appellations d'origine et le débat sur la typicité dans la première moitié du XXe siècle: le rôle du syndicalisme vitivinicole bourguignon et la création des AOC. In: HINNEWINKEL, J.-C. **Faire vivre le terroir: AOC, terroirs et territoires du vin**. Pessac: Presses Universitaires de Bordeaux. p. 117-128, 2010.

JUSTO, G. Cachaça sofre preconceito no Brasil, dizem produtores, mas faz sucesso no exterior. Folha de São Paulo, 28 mar. 2024. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/comida/2024/03/cachaca-sofre-preconceito-no-brasil-dizem-produtores-mas-faz-sucesso-no-exterior.shtml#:~:text=Segundo%20o%20Instituto%20Brasileiro%20da,subiu%20de%2075%20para%2080>. Acesso em 05 dez. 2024.

KASTENHOLZ, E., CARNEIRO, M. J., MARQUES, C. P., & LOUREIRO, S. M. C. The dimensions of rural tourism experience: impacts on arousal, memory, and satisfaction. **Journal of Travel and Tourism Marketing**, v. 35, n. 2, p. 189–201, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/10548408.2017.1350617>

KIM, J.-H.; RITCHIE, J. R. B.; MCCORMICK, B. Development of a Scale to Measure Memorable Tourism Experiences. **Journal of Travel Research**, v. 51, n. 1, p. 12-25, 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1177/0047287510385467>

KIM, J.-H.; RITCHIE, J. R. B.; MCCORMICK, B. The effect of memorable experience on behavioral intentions in tourism: A structural equation modeling approach. **Tourism Analysis**, v. 15, n. 6, p. 637-648, 2010. Disponível em <https://doi.org/10.3727/108354210X12904412049776>

LE COUTEUR, P.; BURRESON, J. **Os botões de Napoleão: as 17 moléculas que mudaram a história**. Trad. M.L.X.A. Borges. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

LEÃO, F.; FREIRE, L. G. **Mucungo: a história da cachaça em Paraty**. Paraty, RJ: Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty (APACAP), 2021.

MACCARI, L. D. B. R. **Certificação de cachaça: como diferenciar seu produto: conheça os procedimentos para agregar valor à sua cachaça por meio da certificação**. Brasília: Sebrae, 2013. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/bfc06e87d61b20d20321d8b07643bbeb/\\$File/4252.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/bfc06e87d61b20d20321d8b07643bbeb/$File/4252.pdf)

MAYER, V. F.; Sant'Anna, E. S. (Orgs). Projeto Experiências do Brasil Rural: Manual de implementação para desenvolvimento de experiências memoráveis em roteiros turísticos. [Niterói]: Universidade Federal Fluminense, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/experiencias-do-brasil-rural/2022ManualdeImplementao.pdf>

MATTOSO, Adriana et al. **O Caminho do Ouro em Paraty e sua paisagem**. Rio de Janeiro: Pagem UERJ, 2009.

MELLO, D. **Paraty estudante**. 2. ed. Angra dos Reis: Instituto Histórico e Artístico de Paraty, 2009.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. **Estudos Estratégicos do Turismo para 2020**. Madrid: OMT, 1997.

PADILHA, M. N. Turismo, Patrimônio Histórico e Transformações Socioespaciais em Cidades Tombadas. O caso de Paraty. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 8, n. 4, pp. 435-450, 2016

PAES, M.T.D. Trajetórias do patrimônio cultural e os sentidos dos seus usos em Paraty (RJ). **Resgate - Revista Interdisciplinar de Cultura**, Campinas, v.23, n.30, pp. 105-118, jul./dez, 2015.

PLANO DE GESTÃO (2008). Paraty Patrimônio da Humanidade – Versão Preliminar. Grupo de Trabalho da Comissão Permanente Pró Sítio do Patrimônio Mundial de Paraty, RJ. Disponível em: http://www.pagem.uerj.br/textos/172_2009/docs/C%F3digos%20e%20Leis%20-%20Paraty/IPHAN/plano%20de%20gestao%20-%20paraty%20patrimonio.pdf. Acesso em: maio/2024.

PINE, B. J.; GILMORE, J. H. **The experience economy**. Harvard Business Press, 2011.

PINE, B. J.; GILMORE, J. H. Welcome to the experience economy. **Harvard Business Review**, 1998. Disponível em: <https://hbr.org/1998/07/welcome-to-the-experience-economy>.

RIBAS, M. C. **A história do Caminho do Ouro em Paraty**. Rio de Janeiro: Grupo Contadores de Histórias/Contest Produções Culturais, 2003.

SCHWARTZ, S.B. **Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial**. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SILVA, A. N. R. S. D.; RADOS, G. J. V.; HORII, J. A certificação agregando valor à cachaça do Brasil. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 27, n. 4, p. 681-687, 2007. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-20612007000400002>

SILVA, J. M. **Cachaça: o mais brasileiro dos prazeres**. São Paulo: Anhembi Morumbi, 2006.

SOUSA, R. G. **Revolta da Cachaça**. Brasil Escola, 2024. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/guerras/revolta-cachaca.htm>. Acesso em 07 de outubro de 2024.

TRIGO, L. G. G. A viagem como experiência significativa. *In*: A. Panosso Netto & C. Gaeta (orgs.). **Turismo de experiência** (p. 21-42). São Paulo: Editora Senac, 2010.

UNESCO. **Convenção para a protecção do património mundial, cultural e natural**. 1972. Disponível em: <https://whc.unesco.org/archive/convention-pt.pdf>

UNESCO. **Paraty e Ilha Grande se tornam o primeiro sítio misto do Patrimônio Mundial localizado no Brasil**. 2019. Disponível em: http://www.unesco.org/new/pt/brasil/about-this-office/single-view/news/paraty_becomes_the_first_mixed_world_heritage_site_in_brazil/

VALDUGA, M. C.; OLIVEIRA, R. L.; SANT'ANNA, E. S.; MARQUES, O. R. B. Experiências turísticas memoráveis em ambientes rurais: pesquisa-ação com empreendedores da Rota do Queijo – Terroir Vertentes, Minas Gerais, Brasil. **Turismo – Visão e Ação**, v. 25, n. 2, p. 198-218, 2023.

VAUDOUR, E. The Quality of Grapes and Wine in Relation to Geography: Notions of Terroir at Various Scales. **Journal of Wine Research**, v. 13, n. 2, p. 117–141, 2002. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/0957126022000017981>

VIEIRA, A. **História da cana-de-açúcar e o meio ambiente**. Centro de Estudos de História do Atlântico, 2002. Disponível em: <http://www.ceha-madeira.net>

Artigo recebido em: 11 de novembro de 2024.

Avaliado em: 25 de novembro de 2024.

Aprovado em: 26 de novembro de 2024.