

EDITORIAL

Os aspectos culturais e patrimoniais da vinha e do vinho nunca estiveram tão valorizados no quadro das regiões vinícolas mundiais. A classificação de 11 vinhedos europeus como patrimônio da Organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura (UNESCO) no curso dos últimos 15 anos tem mostrado como o patrimônio do vinho constitui-se num vetor territorial de desenvolvimento econômico e turístico. Tanto em regiões vinícolas emergentes quanto tradicionais, novos quadros experienciais do ponto de vista turístico têm moldado distintos projetos, integrando cadeias produtivas, promovendo novos padrões estéticos, criando e recriando valores.

Novos olhares sobre os agentes, suas práticas, sobre os espaços de patrimonialização e a turistificação das paisagens vitícolas ganham espaço no debate acadêmico e no plano econômico, convertendo-se em *clusters* integrados nas mais diversas regiões vinícolas mundiais.

No plano acadêmico, as regiões vinícolas têm emergido como importante campo de estudos e investigações, suscitando debates que têm ampliado redes e promovido cooperação internacional. De forma inédita no Brasil, em dezembro de 2013 foi realizado o Colóquio Internacional “Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento”, que reuniu uma centena de pesquisadores de diferentes nacionalidades interessados no tema, na cidade de Florianópolis (Santa Catarina, Brasil). O colóquio foi coorganizado pelas seguintes instituições: Chaire UNESCO Cultura e Tradições do Vinho, da Universidade da Borgonha; Chaire UNESCO Cultura, Turismo e Desenvolvimento, da Universidade Paris 1 Panthéon Sorbonne; Mestrado em Turismo da Universidade Federal do Paraná; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina; Associação dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude de Santa Catarina (ACAVITIS), pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE-SC) e pela Santa Catarina Turismo S/A (SANTUR).

Um dos objetivos centrais do Colóquio Internacional “Vinho, Patrimônio, Turismo e Desenvolvimento” foi fomentar o debate sobre os aspectos culturais do vinho em escala mundial e aproximá-lo ao emergente cenário vitivinícola brasileiro. Nesse sentido, pode-se dizer que esse objetivo foi atingido plenamente, especialmente a partir da parceria estabelecida com a Revista Turismo e Sociedade, do Departamento de

Turismo da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Outro objetivo atingido foi a constituição do Grupo de Pesquisa Enoturismo, Cultura, Patrimônio do Vinho e Desenvolvimento, que agrupou 15 pesquisadores brasileiros nesses temas e está registrado no Diretório dos Grupos de Pesquisa do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Esta edição especial da Revista Turismo e Sociedade versa sobre as temáticas do colóquio e nela estão contidos 9 (nove) artigos escritos por 27 (vinte e sete) autores. Assim exposto, primeiramente se apresenta o artigo “A vitivinicultura de altitude em Santa Catarina (Brasil): espaços privilegiados para o turismo”, escrito por Flavia Baratieri Losso e Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira.

Em tal artigo as autoras comentam que o estudo possui um caráter preliminar em que se “buscou caracterizar o desenvolvimento da produção de vinhos de altitude em Santa Catarina (Brasil)”, centrando-se a área objeto “nos três polos produtores de Vinhos finos de Altitude: São Joaquim, Caçador e Campos Novos”. Mencionam que “como referencial teórico-metodológico utilizou-se o paradigma de formação sócio-espacial proposto por Milton Santos (1977) aliado às ideias difundidas por André Cholley (1964)”, bem como, que “recorreu-se, igualmente, ao aporte teórico aplicado por Armen Mamigonian (1986) em seus estudos sobre o sul do Brasil”. Assim sendo, optaram “pela realização de uma pesquisa histórica, de abordagem qualitativa” e coleta de dados “através da pesquisa bibliográfica e documental”. Observam que “em Santa Catarina, o surgimento da vitivinicultura é marcado pela imigração italiana formando as tradicionais regiões produtoras de vinhos do estado”. Ressalvam que “contudo, percebeu-se que os investidores da vitivinicultura de altitude de Santa Catarina tiveram seu olhar empreendedor despertado para o universo do vinho de uma forma muito pessoal”. Citam como exemplo disso “suas origens italianas, a possibilidade de diversificação de atividade e de reinvestimento de capital e a reestruturação produtiva de sua antiga empresa vitícola”. Esclarecem que “o fortalecimento da imagem do vinho brasileiro perante o consumidor passa pelo enoturismo, para o qual a composição de um produto enoturístico completo deve ser considerada como ferramenta de marketing e aprimorada pelas empresas vitivinícolas de altitude”.

Flavia Baratieri Losso possui Graduação e Mestrado em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI) e é doutoranda pelo Programa de Pós-

Graduação em Geografia da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Desde 2007 ocupa o cargo efetivo de professora de ensino básico, técnico e tecnológico do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) - Campus Florianópolis Continente, atuando principalmente na área de restaurantes e hospitalidade, em cursos técnicos e superiores de tecnologia.

Raquel Maria Fontes do Amaral Pereira fez Licenciatura em Geografia e Mestrado em Educação pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Doutorado em Geografia Humana pela Universidade de São Paulo (USP). Atualmente é professora do Programa de Mestrado em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), docente participante do Programa de Pós-Graduação em Geografia da UFSC e bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq.

O próximo artigo, intitulado “A influência da Vinícola Villa Francioni na paisagem turística de São Joaquim (Santa Catarina, Brasil)”, foi redigido por Romualdo Theophanes de França Júnior e Cristiane Silva.

Nele os autores comentam que “essa pesquisa objetivou analisar e compreender a influência da Vinícola Villa Francioni como atrativo turístico do município de São Joaquim (Santa Catarina, Brasil)”. Mencionam a intenção de apresentar “subsídios como instrumentos para gestão adequada e planejada da paisagem turística, no contexto de uma perspectiva crítica e estratégica envolvendo a atividade do enoturismo, como parte integrante da economia local”. Observam que “compreende uma abordagem metodológica exploratória, partindo dos conceitos que se referem à paisagem como atrativo e ao espaço geográfico através dos seus elementos naturais e elementos construídos”. Ainda, que “envolveu a avaliação sistêmica da edificação e seu entorno, decifrando a originalidade do cenário e identificando a sua importância para a comunidade residente”. Discorrem que vislumbraram “ampliar o conhecimento bibliográfico sobre a temática e proporcionar dados e informações que possam orientar a dinâmica decisória de políticas públicas para requalificação do cenário”. Isso, “seguindo o conjunto de fatores que devem ser tratados e planejados simultaneamente, de forma a enriquecer e valorizar a história e cultura local como forma de potencializar o desenvolvimento do turismo através da paisagem”.

Romualdo Theophanes de França Júnior possui Graduação em Engenharia Civil pela Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Mestrado em Infraestrutura e

Gerência Viária pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) e Doutorado em Administração e Turismo pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI). Exerce atividades profissionais como docente da UDESC.

Cristiane Silva tem Graduação em Direito pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), Especialização em Docência no Ensino Superior pela Sociedade Educacional Leonardo Da Vinci (UNIASSELVI), Mestrado em Políticas Públicas pela UNIVALI e é doutoranda em Turismo e Hotelaria pela mesma instituição. É bolsista do Programa de Suporte à Pós-Graduação em Instituições de Ensino Particulares (PROSUP/CAPES) e exerce atividades profissionais como advogada.

Na sequência se apresenta o artigo “Vinícola Caruso Mac Donald: caracterização e diagnóstico do patrimônio histórico industrial em Urussanga (Santa Catarina, Brasil)”, elaborado por Tatiana do Amaral e Fernando Barth.

Resumidamente, comentam que “no início dos anos 1900 iniciou-se o plantio de uvas viníferas introduzidas por imigrantes italianos no Vale do Rio Urussanga, região sul do Brasil”. Que “posteriormente foram introduzidas outras cepas híbridas de origem americana (uva Goethe) que apresentaram boa adaptação ao clima da região, propiciando o desenvolvimento de uma indústria local e a construção de vinícolas”, sendo que uma delas foi o objeto desse estudo. Observam que “para esse trabalho buscou-se apresentar os resultados de análises das principais características dessa arquitetura industrial”. Desta forma, buscaram identificar “as manifestações patológicas mais frequentes nas fachadas de uma das vinícolas da região: Vinícola Caruso Mac Donald em Urussanga, no estado de Santa Catarina”. Esclarecem que “a escolha do objeto de estudo baseou-se na relevância histórica, social, arquitetônica e turística que esta representa para o município e região”. Mencionam que “primeiramente são analisadas as características históricas, arquitetônicas e construtivas da edificação”. Posteriormente “é realizada a análise do estado de conservação e identificação de algumas manifestações patológicas nas fachadas da vinícola, por meio de levantamento fotográfico e descrição dessas por meio de observação *in loco*”. Ainda, que “é feita uma análise da situação das esquadrias externas e das coberturas”. Encerrando, discorrem que “são apresentadas algumas considerações finais de modo a contribuir para a conservação e a valorização da edificação vinícola”.

Tatiana do Amaral é graduada em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), com Especialização em Design de Móveis no Centro Universitário de Jaraguá do Sul (UNERJ). Possui Mestrado profissionalizante em Conservazione, Gestione e Valorizzazione del Patrimonio Industriale na Università degli Studi di Padova (UNIPD/Itália) e é mestranda em Arquitetura e Urbanismo na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Fernando Barth possui Graduação em Engenharia Civil pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Doutorado em Construções Arquitetônicas na Universitat Politècnica de Catalunya (UPC/Barcelona/Espanha) e fez Pós-doutorado em Construções Emergenciais na Università degli Studi di Firenze (UNIFI/Itália). Exerce atividades como professor do Departamento de Arquitetura e Urbanismo na Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), atuando como coordenador do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo na mesma instituição.

Posteriormente aparece o artigo “Enoturismo e Turismo de Experiência: novas possibilidades para a inclusão de pessoas com deficiência visual - Vinícola Dezem (Toledo, Paraná, Brasil)”, escrito por Camila Bizinelli, Franciele Manosso, Maria Henriqueta Sperandio Gimenes-Minasse e Silvana do Rocio de Souza.

Neste artigo, as autoras observam que “o enoturismo é um segmento em amplo crescimento, no Brasil e no exterior” e que objetivaram “averiguar como o enoturismo e o turismo de experiência podem ser trabalhados juntos como forma de inclusão de pessoas com deficiência, sobretudo a visual”. Em busca de alcançar tal objetivo “foi realizada uma pesquisa bibliográfica e documental, bem como um estudo de caso da Vinícola Dezem (Toledo, Paraná)”. Além disso, “envolvendo não apenas a visita ao local, mas também a realização de um conjunto de entrevistas (com representantes da vinícola e com deficientes visuais)”. Destacam a obtenção de vários resultados, dentre eles, que “o empreendimento em questão ainda não se encontrava pronto para receber pessoas com deficiência visual” e que os principais impeditivos se referiam “às barreiras visuais e ao atendimento prestado”. Que, “em relação às necessidades das pessoas com deficiência visual, a maioria diz respeito a barreiras estruturais e comunicacionais - incluindo sinalização, textos em braile e atendimento”. Ainda, que observaram que as principais adaptações necessárias poderiam ser realizadas sem que houvesse “grandes investimentos financeiros”.

Camila Bizinelli possui Graduação (Bacharelado) em Turismo e é mestranda em Geografia pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), atuando como bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Franciele Manosso também cursou Graduação em Turismo (Bacharelado) e é mestranda em Geografia pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), também exercendo atividades como bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).

Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes-Minasse fez Graduação em Turismo (Bacharelado), Especialização em Planejamento e Gestão do Turismo, Mestrado em Sociologia e Doutorado em História pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). É professora e pesquisadora do Departamento de Geografia, Turismo e Humanidades e do Mestrado em Sustentabilidade na Gestão Ambiental da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar).

Silvana do Rocio de Souza tem Graduação em Turismo (Bacharelado), Especialização em Planejamento e Gestão do Turismo pela Universidade Federal do Paraná e Mestrado em Educação pela Universidade Tuiuti do Paraná (UTP), posteriormente cursando Doutorado em Geografia na UFPR. Atua como professora e pesquisadora do Departamento de Turismo da Universidade Federal do Paraná.

Outro artigo, denominado “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)”, é de autoria de Francisco Macêdo de Amorim e Francisco Daniel Carvalho de Medeiros.

Nele os autores trazem que “o enoturismo na região vitivinícola tropical do Vale do Submédio São Francisco (Pernambuco/Bahia, Brasil), apesar de ser uma atividade recente, surge como alternativa de renda para diversos setores”. Que, além disso, “se destacando, de maneira especial, pela oportunidade de exploração das particularidades na produção de uvas e vinhos em clima tropical semiárido”. Que “a pesquisa teve o objetivo de identificar a importância do enoturismo para empresas vitivinícolas da região, buscando analisar o retorno social e econômico da atividade”. Mencionam que “com base na revisão bibliográfica, foi elaborado um questionário utilizado na coleta de informações e aplicado nos mais diversos setores da cadeia produtiva da vitivinicultura regional”. Comentam que nos resultados obtidos ficaram destacados “que o setor tem

grande potencial de crescimento e que vem trazendo benefícios para a atividade econômica nas empresas e para o *trade* turístico das cidades de Petrolina-PE/Juazeiro-BA e circunvizinhas”. Especificam que “a falta de incentivos do poder público, a distância entre cidades integradas ao roteiro do vinho, a falta de estrutura nos receptivos de vinícolas e a pouca divulgação foram as principais dificuldades destacadas”.

Francisco Macêdo de Amorim possui Graduação em Engenharia Agrônoma pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Mestrado em Viticultura e Enologia pelo Instituto Superior de Agronomia (ISA-UTL/Lisboa, Portugal; Faculdade de Ciências da Universidade do Porto - FC-UP/Porto, Portugal e Estação Vitivinícola Nacional - EVN/Dois Portos, Portugal). Exerce atividades como professor de Enologia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão-PE).

Francisco Daniel Carvalho de Medeiros é enólogo por formação (IF Sertão-PE/Petrolina-PE, Brasil).

Em seguida, tem-se o artigo “O potencial de Bituruna para o enoturismo, no Estado do Paraná, Brasil”, apresentado por Letícia Bartoszeck Nitsche, Luciane de Fátima Neri e Zulméia Ferreira Pinheiro.

Preliminarmente as autoras discorrem que “diante do desenvolvimento de zonas enoturísticas no território brasileiro, o presente artigo tem por objetivo analisar o potencial para o desenvolvimento do enoturismo em Bituruna, município localizado no Estado do Paraná, na Região Sul do Brasil”. Esclarecem que “a pesquisa se caracteriza como qualitativa do tipo exploratória, realizada por meio da análise de referenciais bibliográficos, documentais e entrevistas com os principais produtores de vinho do município, além de participação em grupo de trabalho com empresários locais”. Mencionam que “os resultados forneceram uma visão panorâmica sobre o potencial enoturístico, de acordo com as informações sobre os equipamentos e serviços turísticos do município e a produção de vinho nas propriedades rurais”. Dentre os resultados mencionam: “ano de início da atividade, quantidade produzida, processos de produção, aprimoramento da qualidade do produto, formas de comercialização”. Também “participação em organizações coletivas, inserção no desenvolvimento turístico local e cultura étnica como atrativo”.

Letícia Bartoszeck Nitsche possui Graduação em Turismo (Bacharelado), Especialização em Planejamento e Gestão do Turismo, Mestrado e Doutorado em Geografia, títulos obtidos na Universidade Federal do Paraná (UFPR). Atua como professora do Curso de Graduação em Turismo e do Mestrado em Turismo da UFPR e como coordenadora do projeto Turismo e desenvolvimento rural no Brasil.

Luciane de Fátima Neri tem Graduação em Turismo (Bacharelado) e Especialização em Análise Ambiental, ambos pela UFPR; Master em Gestão Pública do Turismo: competitividade e sustentabilidade pela Universidade Internacional de Andaluzia (UNIARA/Espanha) e Doutorado em Turismo pela Universidade de Málaga (Espanha). Exerce atividade profissional como professora do Curso de Graduação em Turismo da UFPR.

Zulméia Ferreira Pinheiro também tem Graduação em Turismo (Bacharelado) pela UFPR, tendo cursado Graduação em Direito (Bacharelado) pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUC-PR) e Master em Gestão Pública do Turismo: competitividade e sustentabilidade, pela Universidade de Andaluzia (Espanha). Atua como professora do Curso de Turismo das instituições: PUC, TUIUTI, FACINTER, OPET, UNICENP; consultora de Planejamento e Desenvolvimento Setorial do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE-PR) e é sócia da Superagui Planejamento Turístico, além de consultora para Programas de Uso Público em Unidades de Conservação.

O próximo artigo “Ruta del Vino Ribeira Sacra (Galicia – España)”, foi elaborado por María de la Cruz del Río Rama, José Álvarez García, José Manoel Gonçalves Gândara, Vander Valduga e Pilar Rodríguez González.

Neste artigo os autores comentam que “En España existe una gran tradición vitivinícola que ha dado paso a la creación de las Rutas del Vino, proyecto impulsado por Secretaría General de Turismo y la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN)”. Observam que em tal projeto “se plasmó en el marco del “Programa de Calidad en los Productos Turísticos” del ‘Plan Integral de Calidad del Turismo 2000-2006’”. Que a partir de tal contexto “en este artículo se exponen los resultados de un estudio empírico llevado a cabo en las bodegas, restaurantes y alojamientos hoteleros adheridos a la Ruta del Vino del Ribeira Sacra en el año 2013”. Isso, com o “objetivo de analizar la ruta desde el punto de vista de la oferta con la finalidad de conocer el perfil

de los establecimientos”, bem como “la oferta de actividades enoturísticas en la zona, el perfil de los visitantes desde el punto de vista de los establecimientos”. Além disso, “el nivel de satisfacción percibido de su adhesión a la ruta, la imagen percibida del destino y su valoración de la actividad enoturística desarrollada en la ruta”. Explicam que sua metodologia consistiu “en un análisis descriptivo llevado a cabo en 27 establecimientos de un total de 35 que conforman la ruta”. Observam que os resultados obtidos permitiram “dar respuesta a todos los objetivos planteados”, ou seja, “indicando el 38,46% de los establecimientos adheridos un nivel alto de satisfacción con su adhesión”. No entanto, “frente al 11,54% que no están satisfechos y solo el 18,52% valoran la actividad enoturística de la ruta como buena o muy buena”. Além da constatação de que “51,85% de los establecimientos” apresentaram “una valoración neutra (ni buena, ni mala)”.

María de la Cruz del Río Rama é PhD em Dirección de Empresas (Universidade de Vigo, Espanha), profesora contratada doctora en la Universidad de Vigo (Campus Ourense) - Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

José Álvarez García é PhD em Dirección y Planificación de Turismo (Universidade de Vigo, Espanha), profesor ayudante doctor en la Universidad de Extremadura (Campus Cáceres), Facultad de Estudios Empresariales y Turismo, Departamento de Economía Financiera y Contabilidad.

José Manoel Gonçalves Gândara possui Doctorado en Turismo y Desarrollo Sostenible (Universidade de Las Palmas de Gran Canaria, Espanha) e atua como professor adjunto do Departamento de Turismo da Universidade Federal do Paraná (Brasil) e como coordenador do Mestrado em Turismo na mesma instituição.

Vander Valduga tem Doutorado em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Brasil), atuando como professor adjunto do Departamento de Turismo da Universidade Federal do Paraná (Brasil) e no Mestrado em Turismo na mesma universidade.

Pilar Rodríguez González fez Máster Universitario en Dirección y Planificación del Turismo de Interior y de Salud (Universidade de Vigo, Espanha) - Facultad de Ciencias Empresariales y Turismo.

Outro artigo, intitulado “Inovação e identidade vitivinícola da Festa Nacional da Uva de Caxias do Sul (Rio Grande do Sul, Brasil): os cursos de degustação de vinhos

como estratégias de Turismo de Experiência”, foi redigido por Edegar Luis Tomazzoni e Silvia Helena Zanirato.

Os autores comentam que “o objetivo deste artigo é analisar a eficácia dos cursos de degustação de vinhos no contexto de gestão e de inovação das atrações vitivinícolas da Festa Nacional da Uva, de Caxias do Sul (Rio Grande do Sul), Brasil”. Trazem que “a Festa Nacional da Uva de Caxias do Sul foi criada para melhorar a qualidade das uvas e dos vinhos brasileiros” e que de acordo com “autores da história do evento, como Adami (1975) e Ribeiro (2002), a primeira edição realizou-se em 1931”. Além disso, que “conforme a Comissão Organizadora, responsável pela realização da Festa da Uva, em 2104 realizou-se a 30ª edição do evento, com 700 expositores e 650 mil visitantes” e que “em 2000, criaram-se os cursos de degustação de vinhos”. Observam que “os métodos de pesquisa foram os de pesquisa ação, observação direta e análise de conteúdos das falas de organizadores e de gestores das vinícolas expositoras, bem como de matérias da imprensa”. Mencionam que “verificou-se que, além de inovação incremental e estratégia de *merchandising*, os cursos agregam valor à programação do evento e à oferta do turismo de experiência vitivinícola regional”.

Edegar Luis Tomazzoni cursou Graduação em Engenharia Química pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS), Especialização em Administração (UFRGS), Mestrado em Turismo (Universidade de Caxias do Sul – UCS) e Doutorado em Ciências da Comunicação com Ênfase em Turismo pela Escola de Ciências e Comunicações (ECA) da Universidade de São Paulo (USP). Como atividade profissional atua como docente do Mestrado em Mudança Social e Participação Política; do Mestrado em Turismo e do Curso de Graduação em Lazer e Turismo, na Escola de Artes, Ciências e Humanidades (EACH), da Universidade de São Paulo (USP).

Silvia Helena Zanirato tem Graduação em História pela Universidade Estadual Paulista (UNESP), Especialização em Gestão do Patrimônio Cultural Integrado pela Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Doutorado em História pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho e Pós-Doutorado em Geografia Política pela Universidade de São Paulo (USP) e em História pela Universidad de Sevilla (Espanha). É docente do Curso de Gestão Ambiental (EACH) e dos Programas

de Pós-graduação em Ciência Ambiental e em Mudança Social e Participação Política, ambos da USP.

Ainda, compondo essa edição, consta o artigo “Inventário de Enobares de São Paulo (São Paulo, Brasil) e perfil de seus frequentadores”, de Bruna Eliza Previatello Peçanha, Camila Alberto Augusto, Caroline Galvão Nery, Jaqueline Letícia Mesquita Silva Oda, Julio Cesar Souza Santos e Alexandre Panosso Netto.

Segundo os autores, a compreensão do turismo “como fenômeno crescente na sociedade atual é primordial quando se pretende entender as transformações e particularidades sociais decorrentes da vontade de experienciar novas vivências, como é o caso da degustação de vinhos em enobares”. Observam que com essa pesquisa visaram trazer contribuições ao assunto “por meio de um inventário que mapeou os principais enobares (restaurantes que possuem o vinho como primeira ou segunda atração) na cidade de São Paulo (Brasil), além de identificar o perfil de seus frequentadores”. Discorrem que “enquanto metodologia realizou-se pesquisa bibliográfica e empírica de caráter qualitativo”. Também, “um referencial teórico que trouxesse um breve histórico e conceitos-chave da temática para embasar o estudo, e o inventário desenvolvido utilizando recursos da Web (Google Maps)”. A partir disso, “obtendo assim a localização e informações adicionais dos enobares da cidade”. Esclarecem que “para análise de perfil dos consumidores, elaboraram-se questionários fechados” e que “a partir da coleta de dados, constatou-se que a maioria dos enobares esteve concentrada na região sul (cerca de 70%), atendendo um público predominantemente masculino de 30 a 50 anos”. Dentre os resultados trazem que “baseando-se no conhecimento e interesse pela bebida, frequência aos enobares, envolvimento em atividades e a presença de adega climatizada em casa, verificou-se que a maioria do público ficou classificada nas categorias casual e interessados”.

Bruna Eliza Previatello Peçanha é discente do Curso de Lazer e Turismo da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo (EACH-USP). bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) com o projeto “Mapeamento das variáveis ambientais nas práticas de lazer na zona leste da cidade de São Paulo” e participante da pesquisa “Mapeamento dos Lazeres dos Brasileiros”.

Camila Alberto Augusto também é discente do Curso de Lazer e Turismo (EACH-USP) e bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) com o projeto “eMarketing da Agência Flytour Viagens”.

Caroline Galvão Nery, da mesma maneira, é discente do Curso de Lazer e Turismo (EACH-USP), bolsista do Programa de Estímulo de Ensino de Graduação (PEEG) na EACH/USP (1º semestre 2013) e membro do Grupo Interdisciplinar de Estudos do Lazer (GIEL/EACH-USP).

Jaqueline Letícia Mesquita Silva Oda é discente do Curso de Lazer e Turismo (EACH-USP), bolsista do Programa de Tutoria Científico Acadêmica com o projeto “Megaeventos esportivos” e membro do Grupo Interdisciplinar de Estudos do Lazer (GIEL/EACH-USP).

Julio Cesar Souza Santos também é discente do Curso de Lazer e Turismo (EACH-USP). *Trainee* na Empresa Júnior de Lazer e Turismo (EACH-USP) e bolsista no Programa Ensinar com Pesquisa da Pró-Reitoria de Graduação (USP).

Alexandre Panosso Netto é professor, com dedicação exclusiva (EACH/USP), tendo realizado Pós-doutorado em turismo pela Universidad Europea Miguel de Cervantes, em Valladolid (Espanha) e Livre-Docência em Teorias do Turismo pela EACH-USP. Tem experiência na área de Turismo, com ênfase em Teoria do Turismo.

Assim sendo, encerra-se mais uma edição da Revista Turismo e Sociedade, trazendo contribuições ao meio acadêmico através da inserção de artigos alinhados à temática do Enoturismo e que demonstram a diversidade de opções de pesquisa inerentes.

Curitiba, julho de 2014.

Miguel Bahl e Vander Valduga