Revista MIRANTE
ISSN: 1981-4089

A VITIVINICULTURA E O ENOTURISMO NO CERRADO GOIANO: DINÂMICAS TERRITORIAIS, PAISAGEM E GASTRONOMIA EM PARAÚNA/GO[1]

Viticulture and enotourism in the Goiás Cerrado: territorial dynamics, landscape, and gastronomy in Paraúna/GO

Vitivinicultura y enoturismo en el Cerrado de Goiás: dinámicas territoriales, paisaje y gastronomía en Paraúna/GO

Januzia Florência Batista Mulari
Universidade Estadual de Goiás (UEG), Cidade de Goiás / GO
batistajanuzia7@gmail.com

Jean Carlos Vieira Santos
Universidade Estadual de Goiás (UEG), Cidade de Goiás / GO
jean.vieira@ueg.br

Vinicius Polzin Druciaki
Universidade Estadual de Goiás (UEG), Cidade de Goiás / GO
vinicius.druciaki@ueg.br

Vandervilson Alves Carneiro
Universidade Estadual de Goiás (UEG), Cidade de Goiás / GO
vandervilson.carneiro@ueg.br

Resumo
A inserção da uva de Paraúna no mercado turístico de Goiás e do Brasil estabelece uma rede organizada e multifacetada que agrega diversos segmentos socioeconômicos. Essa dinâmica consolida uma importante atração na área da gastronomia, proporcionando cenários e paisagens atraentes aos visitantes, além de viabilizar o aprendizado técnico acerca da produção vitícola e de seus derivados, com destaque para o vinho. O empreendimento comercial Serra das Galés, localizado em Paraúna, oferece aos turistas a infraestrutura necessária para a vivência e a degustação dos sabores da fruta e de seus subprodutos. O local está inserido no Cerrado goiano, em uma composição paisagística notável que agrega valor à experiência dos viajantes. Ademais, a gastronomia local beneficia-se da harmonização entre pratos regionais e os vinhos locais. A vinícola proporciona aos visitantes a oportunidade de compreender o processo de apreciação do vinho regional, o uso correto das taças, o acompanhamento da maturação em barricas de carvalho e a visitação aos depósitos de armazenamento. Desse modo, a vitivinicultura em Paraúna

[1] O presente trabalho contou com o suporte da ferramenta de inteligência artificial Google Gemini (junho de 2026) exclusivamente para fins de varredura linguística (revisão gramatical e ortográfica), normatização técnica e suporte à diagramação textual. Todo o conteúdo conceitual, análise dos dados e fundamentação teórica são de inteira responsabilidade dos autores.

configura-se como um sólido atrativo turístico, impulsionando e fomentando o comércio local e regional.
Palavras-chave: Paraúna; Uva; Vinho; Enoturismo.

Abstract
The integration of Paraúna's grape production into the tourist market of Goiás and Brazil establishes a diverse and organized network encompassing several socioeconomic segments. This dynamic fosters a significant gastronomic attraction, offering pleasant landscapes to visitors while enabling technical learning about grape cultivation and its by-products, especially wine. The commercial enterprise named Serra das Galés, in Paraúna, provides tourists with the necessary infrastructure to experience and taste the flavors of the fruit and its derivatives. Situated within the Goiás Cerrado, the winery features a remarkable landscape that enhances the visitor experience. Furthermore, the local gastronomy benefits from the pairing of regional dishes with local wines. The winery offers visitors the opportunity to understand the appreciation of regional wine, including the proper use of glassware, monitoring the maturation process in oak barrels, and visiting the aging cellars. Consequently, viticulture in Paraúna emerges as a strong tourist attraction, boosting and fostering local and regional commerce.
Keywords: Paraúna; Grape; Wine; Enotourism.

Resumen
La producción de uva en Paraúna ha consolidado una red diversa y organizada dentro de los mercados turísticos de Goiás y Brasil, creando un atractivo gastronómico que ofrece a los turistas paisajes y entornos agradables. Esta iniciativa también brinda la oportunidad de conocer los aspectos técnicos del cultivo de la uva y la elaboración de productos derivados, especialmente el vino. El establecimiento Serra das Galés, en Paraúna, ofrece a los visitantes las instalaciones necesarias para descubrir y degustar los sabores de estas uvas y sus derivados. Situado en la región del Cerrado de Goiás, en un entorno paisajístico extraordinario, el lugar brinda una experiencia que aporta un toque especial a la visita de los turistas. La uva destaca en los platos maridados con estos vinos. La bodega Serra das Galés ofrece a los turistas la posibilidad de aprender a apreciar los vinos elaborados con uvas de Paraúna, incluyendo técnicas de cata y conocimientos sobre el proceso de envejecimiento, como la maduración en barricas y las visitas a la bodega de crianza. Las uvas de Paraúna constituyen un importante atractivo turístico para la ciudad, dinamizando e impulsando el comercio tanto local como regional.
Palabras clave: Paraúna; Uva; Vino; Enoturismo.

Introdução

A busca pela experiência sensorial associada aos diferentes cultivares de uva e a atratividade estética dos parreirais potencializam o desenvolvimento do turismo sob a ótica da sustentabilidade regional. Essa percepção foi estimulada no âmbito da disciplina "Geografia e Ordenamento do Espaço Turístico", integrante do Programa de Pós-Graduação em Geografia (Mestrado) da Universidade Estadual de Goiás, Campus Cora Coralina (Turma 2025). Entre os dias 29

e 31 de maio de 2025, realizou-se uma atividade de campo direcionada a pequenos municípios do interior do estado de Goiás.

Durante a jornada técnica, os discentes contaram com as explicações detalhadas do enólogo Valdir, que contextualizou o surgimento da atividade vitivinícola em Paraúna e ilustrou as etapas do ciclo da videira, compreendendo desde o plantio e o manejo da poda até a produção final. O encanto exercido pela cultura da uva e do vinho encontra eco na produção poética de Cury e Remus (2025), conforme destacado a seguir:

APRENDI O NOME DAS UVAS

Cada lenda, cada história,
Guardei na memória,
Pra conversar bonito,
Pra passar por erudito,
Por um bom entendedor.
Eu sou um bom bebedor.
Gosto de uma boa bebida,
Com uma boa comida,
Harmonizando o sabor.

A geodiversidade exerce um papel preponderante na diferenciação espacial e qualitativa da produção de uvas. No que se refere à interface entre solo e cultivo, aponta-se que "a viticultura vai além do simples plantio de uvas; é uma conexão profunda com a terra, o clima e a essência da videira" (SENAR GOIÁS, 2025). Estabelece-se, assim, uma interação planejada entre as condicionantes da natureza e o trabalho humano, em que as etapas de manejo são articuladas para assegurar a qualidade das uvas destinadas à vinificação.

No cenário goiano, a viticultura configura-se como uma atividade em expansão, beneficiada pelas condições climáticas sazonais e pelas especificidades edáficas do bioma Cerrado. A produção regional tem alcançado notoriedade, permitindo que os vinhos goianos comecem a ocupar espaços de destaque no

panorama nacional. O ciclo de produção que respalda esse crescimento está sintetizado na figura 1.

Figura 1. Ciclo da produção de uva. Fonte: SENAR GOIAS, 2025.

Embora o cultivo venha crescendo anualmente no estado, Faria e Wander (2010) ponderam que a adoção dessa inovação pelo agricultor familiar enfrenta gargalos estruturais, tais como a escassez de assistência técnica contínua e a ausência de linhas de crédito específicas para a viticultura em Goiás. Nota-se que o sucesso e a mitigação de riscos estão correlacionados ao nível de capitalização do produtor. Contudo, a busca por capacitação técnica e por ferramentas de gestão qualifica a transição para a atividade. Para a maioria dos produtores investigados pelos autores, o desafio técnico e o retorno financeiro de longo prazo são compensados pela satisfação pessoal de estabelecer parreirais em suas propriedades, sobretudo entre os novos produtores (FARIA; WANDER, 2010).

Paralelamente à agricultura familiar, investimentos privados de médio e grande porte demonstram forte empenho na consolidação da atividade. Segundo dados da Vinícola Serra das Galés (GALÉS, 2025), o pioneirismo regional esteve

associado à iniciativa do médico Sebastião Ferro, cujo vínculo com Paraúna motivou a prospecção de um novo *terroir* no Cerrado. O projeto iniciou-se formalmente em 2004, após uma imersão técnica do idealizador na Serra Gaúcha para apreender os processos de vinificação. Inicialmente implantado em uma área experimental de três hectares, o empreendimento expandiu-se por meio da atração de investidores e da estruturação de uma equipe multidisciplinar composta por técnicos em enologia, agrônomos e gestores das áreas contábil e comercial, focados no desenvolvimento regional por meio da vitivinicultura.

No plano científico nacional, o turismo e a vitivinicultura têm sido frequentemente debatidos de forma isolada. Enquanto os estudos turísticos caracterizam-se por um viés interdisciplinar e abrangente, as investigações sobre vitivinicultura tendem a se concentrar em parâmetros técnico-operacionais. Conforme aponta Valduga (2010), as análises integradas acerca das relações estruturais entre turismo e vitivinicultura ainda são escassas no Brasil, a despeito de o fenômeno turístico apoiar-se na tradição vitivinícola há pelo menos oito décadas em regiões consolidadas, como a Encosta Superior do Nordeste no Rio Grande do Sul, colonizada por imigrantes italianos a partir de 1875.

Adicionalmente à relevância econômica e espacial, destaca-se o papel da uva na promoção da saúde. Aires, Nidesto e Santos (2021) asseveram que as demandas contemporâneas por qualidade de vida impulsionam a busca por alimentos funcionais que conjuguem valor nutricional e propriedades bioativas auxiliadoras na prevenção de enfermidades. Desse modo, pesquisas científicas evidenciam o potencial da uva devido às suas propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias, antimicrobianas e anticarcinogênicas, justificando os benefícios atrelados ao seu consumo regular.

Procedimentos metodológicos

A metodologia delineada para a execução deste trabalho consistiu em uma abordagem qualitativa pautada na pesquisa de campo e na triangulação com

levantamento bibliográfico. A pesquisa empírica fundamentou-se na vivência em localidades selecionadas, visando à observação sistemática e à interpretação da paisagem cultural e dos sistemas de produção vitivinícola no município de Paraúna, Goiás. As atividades de campo estenderam-se por um intervalo de três dias, percorrendo municípios de pequeno porte e baixa densidade demográfica no interior goiano, elegendo-se Paraúna como unidade de análise principal em virtude de sua expressiva produção de uvas e vinhos finos.

A inserção na área de estudo decorreu das diretrizes práticas da disciplina "Geografia e Ordenamento do Espaço Turístico", do Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual de Goiás (Campus Cora Coralina, Turma 2025), realizada nos dias 29, 30 e 31 de maio de 2025. O itinerário envolveu o reconhecimento cultural do município de São João da Paraúna, com visita à Igreja de São João Batista, avançando posteriormente para o núcleo receptor de Paraúna. O município destaca-se como o maior produtor de uvas do estado, exibindo um *trade* turístico-gastronômico estruturado com agências operadoras e condutores de turismo locais. A delimitação espacial da área de estudo é apresentada no mapa estruturado na figura 2.

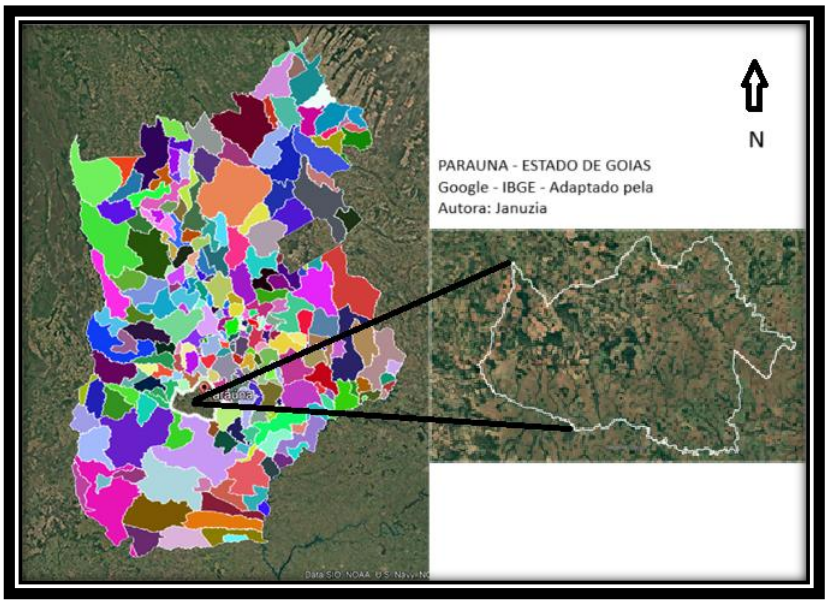

Figura 2. Município de Paraúna / GO. Fonte: Goole Earth, adaptação de Januzia F. Batista Mulari, 2025.

A coleta de dados primários e as observações técnicas contaram com a orientação dos docentes do PPGEO-UEG e foram realizadas visitas técnicas a propriedades rurais de destaque, a exemplo do empreendimento Uvas Almeida (figura 3), bem como à Vinícola Serra das Galés, de propriedade de Sebastião Ferro. Na vinícola, as interações técnicas foram mediadas pelo enólogo Valdir, que explanou sobre o histórico da empresa, os métodos de manejo e a representação do ciclo biológico da videira exposto no local, subsidiando os elementos teóricos indispensáveis à contextualização e à análise crítica dos dados da pesquisa.

Figura 1. Parreiral de Uvas Almeida. Fonte: Trabalho de campo realizado em 2025.

A infraestrutura agroindustrial e tecnológica desempenha função essencial na manutenção do padrão de qualidade e na eficiência do processo de vinificação regional. O emprego de maquinários específicos atua no controle das propriedades organolépticas do produto final, garantindo o alinhamento normativo de todas as etapas, desde a recepção pós-colheita até o engarrafamento. Esses tan-

ques e sistemas tecnológicos de aço inoxidável operam de forma integrada, influenciando as características de evolução e o perfil sensorial dos vinhos produzidos no Cerrado (figura 4).

Figura 4. Equipamentos de produção de vinho. Fonte: Trabalho de campo realizado em 2025.

Fundamentação teórica

Historicamente, as variedades iniciais de videiras foram introduzidas no território brasileiro pelos colonizadores portugueses, tratando-se de cultivares de uvas finas da espécie *Vitis vinifera*, originárias do continente europeu. Conforme registram Camargo, Maia e Ritschel (2010), a efetiva consolidação da viticultura nacional ocorreu em meados do século XIX, impulsionada pela introdução da cultivar de uva americana Isabel (*Vitis labrusca*) por imigrantes italianos, promovendo uma rápida reconfiguração e substituição dos antigos vinhedos europeus.

A busca pela reconstrução histórica e genética das rotas evolutivas da videira constitui objeto de investigação científica global. Myles et al. (2011) asseveram que a videira figura entre as primeiras plantas frutíferas domesticadas pela humanidade, mantendo relevância econômica e sociocultural desde a Antiguidade. As análises genômicas conduzidas pelos autores em mais de 1.000 acessos de uvas domesticadas (*Vitis vinifera* subsp. *vinifera*) e de seus parentes

silvestres (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) permitiram mapear os padrões estruturais de variação e domesticação da espécie.

Na atualidade, a área vitícola do país abrange aproximadamente 83.700 hectares, com volume produtivo anual estimado entre 1,3 e 1,4 milhão de toneladas, destacando-se os estados do Rio Grande do Sul, São Paulo, Pernambuco, Paraná, Bahia, Santa Catarina e Minas Gerais. Embora a maior parte da produção atenda ao mercado interno, o suco concentrado e as uvas de mesa constituem importantes pautas de exportação, sendo a diversidade de sistemas de cultivo e a variabilidade genética marcas registradas do setor (CAMARGO; TONIETTO; HOFFMANN, 2011).

No contexto da Região Centro-Oeste, a atividade expande-se nos estados de Goiás, Mato Grosso do Sul e Mato Grosso como vetor de desenvolvimento regional. Protas e Camargo (2011) pontuam que a viticultura goiana configura-se como uma atividade recente e geograficamente dispersa, porém dotada de perspectivas favoráveis de consolidação. O marco inicial dessa estruturação deu-se com o polo vitivinícola do município de Santa Helena de Goiás, idealizado no final da década de 1990 por iniciativa do poder público municipal como alternativa econômica regional.

A viabilidade técnica do cultivo no estado é chancelada por estudos científicos de zoneamento agroclimático. Rocha et al. (2021) demonstraram que o território goiano apresenta 64,75% de suas áreas classificadas como aptas ao cultivo da videira, 35,24% com restrições manejáveis e 0,0% de áreas totalmente inaptas, atestando o potencial biofísico do estado para a atividade.

A fundação histórica e o desenvolvimento de Paraúna intersectam-se com narrativas de genealogia e pioneirismo local. Conforme apontado por Gómez (2024), João Xavier Ferro, descendente do cacique Tibiriçá, vinculou-se às origens do município, linha histórica que converge temporalmente com a iniciativa contemporânea de Sebastião Ferro ao implantar a primeira vinícola dedicada ao cultivo de uvas *Vitis vinifera* de alta expressão na localidade. Essa produção

especializada desencadeia novos arranjos produtivos espaciais baseados no enoturismo. Em análise analógica sobre o potencial do estado, Santos et al. (2021) assinalam que vinícolas localizadas em Itaberaí e Pirenópolis evidenciam forte potencial de integração à oferta turística de destinos históricos e de rotas consolidadas, como o Caminho de Cora Coralina.

Resultados e discussão

A inclusão do município de Paraúna no planejamento da Goiás Turismo assinala uma mudança qualitativa na projeção externa da localidade, articulando visibilidade institucional, atrativos de relevância natural e fomento à gastronomia associada à viticultura sustentável. O segmento enoturístico regional consolida-se em estreita sinergia com o geopatrimônio local, caracterizado por vertentes suaves ladeadas pelas imponentes formações rochosas e paredões que definem a paisagem geomorfológica do município (figura 5).

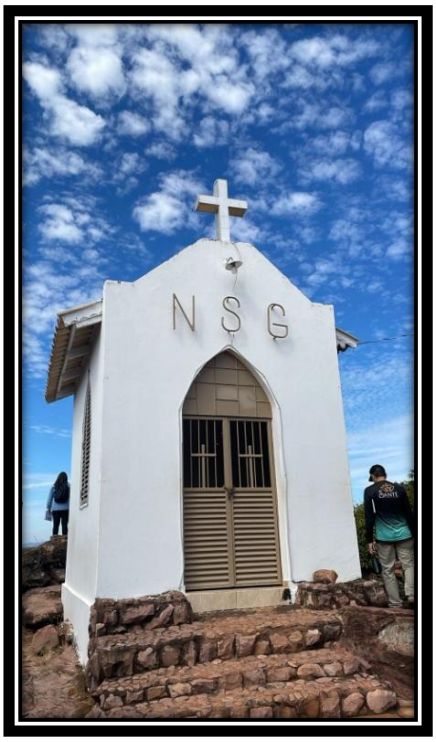

Figura 5. A Capela de Nossa Senhora da Guia no topo da formação arenítica em Paraúna / GO. Fonte: Trabalho de campo realizado em 2025.

O manejo agrícola em Paraúna contempla uma ampla variedade de cultivares adaptadas ao bioma. De acordo com informações institucionais da Vinícola Serra das Galés (GALÉS, 2025), os vinhedos comportam variedades destinadas à elaboração de vinhos de mesa e sucos, como as cultivares Isabel, Violeta, Niágara, Lorena, Cora e Magna, que integram a linha comercial Cálice de Pedra. Em contrapartida, o cultivo das variedades finas Syrah e Touriga Nacional provê a matéria-prima empregada na elaboração do vinho fino Muralha.

No segmento de uvas voltadas ao consumo *in natura*, destaca-se o plantio das cultivares Núbia, Vitória, Brasil e Red Globe. Adicionalmente, parcelas experimentais e comerciais expandem-se com o cultivo de castas europeias de relevância internacional, incluindo Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Malbec e Sangiovese. A adaptação dessas variedades ao solo e ao microclima de Paraúna rompe com a premissa tradicional de que a atividade vitivinícola de qualidade superior estaria restrita às latitudes mais frias localizadas no extremo sul do território nacional. A espacialização do principal empreendimento agroindustrial do município está representada no mapeamento da figura 6.

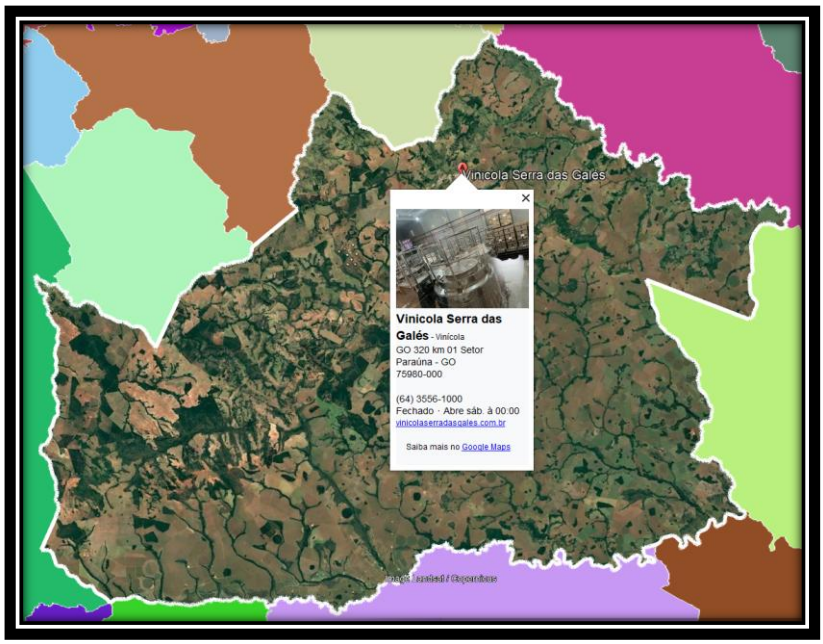

Figura 6. Localização da Vinícola Serra das Galés; Elaboração: Januzia F. Batista Mulari, 2025.

Considerações finais

A consolidação da atividade vitivinícola no município de Paraúna atua como um elemento dinamizador do espaço geográfico, balizando novas práticas e interações socioespaciais por meio do turismo. A experiência enoturística na Vinícola Serra das Galés viabiliza ao visitante o entendimento de jargões técnicos e práticos da enologia, compreendendo a diferenciação entre perfis de vinhos, o processo de seleção manual e mecânica das bagas, os tempos necessários de maturação e as condições térmicas e de luminosidade controladas às quais as barricas de carvalho são submetidas nos depósitos de envelhecimento. Essa imersão fortalece o turismo gastronômico e agrega valor à contemplação cênica das paisagens constituídas pelos parreirais.

No que tange ao empreendimento Uvas Almeida, a pesquisa de campo evidenciou o expressivo potencial de atratividade associado ao turismo de experiência do tipo "colha e pague". Durante o período avaliado (maio), constatou-se que os vinhedos encontravam-se em fase plena de produção, permitindo aos enoturistas a vivência do consumo de frutas frescas diretamente no espaço produtivo. O estabelecimento de taxas de visitação e comercialização direta sob as videiras fomenta a permanência dos turistas no espaço rural, configurando o local como um ponto de parada consolidado para os viajantes que buscam associar o consumo alimentar à valorização da paisagem do Cerrado.

Conclui-se que o arranjo produtivo da uva e do vinho em Paraúna transcende a atividade agrícola tradicional, convertendo-se em um vetor de diversificação econômica, identidade territorial e fortalecimento do comércio em escalas local e regional (Carneiro; Nasser; Ruas, 2021).

Referências

AIRES, Maria Vitória Leal; NIDESTO, Ravylla Morgana Galvão; SANTOS, Jânio Sousa. Os benefícios da uva na saúde humana: uma revisão. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 14, e281101421825, 2021. Disponível em: http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i14.21825. Acesso em: 21 jun. 2025.

CAMARGO, Umberto Almeida; MAIA, João Dimas Garcia; RITSCHEL, Patrícia. **Novas cultivares brasileiras de uva**. Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2010. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/872373/1/LivroPatriciaFinal1.pdf. Acesso em: 21 jun. 2025.

CAMARGO, Umberto Almeida; TONIETTO, Jorge; HOFFMANN, Alexandre. Progressos na viticultura brasileira. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. esp., p. 144–149, out. 2011.

CARNEIRO, Vandervilson Alves; NASSER, Mauricio Dominguez; RUAS, Keli Siqueira (org.). **Estudos rurais e abordagens geográficas: tessituras, olhares e caminhos**. Anápolis, GO: Solo, Águia e Meio Ambiente – SAMA, 2021.

CURY, Gui; REMUS, Remus. **Eu amo vinhos**, 2025. Disponível em: https://euamovinhos.com.br/poesia-aprendi-o-nome-das-uvas/. Acesso em: 21 jun. 2025.

FARIA, Sandra Santos; WANDER, Alcido Elenor. **Inovação para a agricultura familiar: o exemplo do cultivo de uvas no estado de Goiás**. 2010. Disponível em: https://projetos.extras.ufg.br/conpeex/2011/mestrado/mestrado-sandra-santos.pdf. Acesso em: 21 jun. 2025.

GALÉS, Serra das. **Vinícola do Cerrado**, 2025. Disponível em: https://vinicolaserradasgales.com.br/a-vinicola-sebastiao-ferro/#history. Acesso em: 21 jun. 2025.

GÓMEZ, Guillermo César. **Panteão dos deuses do vinho**. Goiânia: Editora Fata Morgana, 2024.

IBGE. **Portal de mapas**. Disponível em: https://portaldemapas.ibge.gov.br/portal.php#mapa223779. Acesso em: 21 jun. 2025.

KHAN, N. et al. Grape production: a critical review in the world. **SSRN Electronic Journal**, maio 2020. DOI: 10.2139/ssrn.3595842. Acesso em: 15 jun. 2025.

MYLES, Sean et al. Genetic structure and domestication history of the grape. **Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS)**, v. 108, n. 9, p. 3530–3535, 2011. Disponível em: https://www.pnas.org. Acesso em: 20 jun. 2025.

PROTAS, José Fernando da Silva; CAMARGO, Umberto Almeida. **Vitivinicultura brasileira: panorama setorial de 2010**. Brasília, DF: SEBRAE; Bento Gonçalves: IBRAVIN; Embrapa Uva e Vinho, 2011.

ROCHA, Thiago; ASSUNÇÃO, Hildeu Ferreira da; SPECIAN, Valdir; BARBOSA, Gustavo Rodrigues. Climatologia e agricultura no Cerrado brasileiro: estudo preliminar para o zoneamento agroclimático da cultura da uva no estado de Goiás. **Revista Sapiência**, v. 10, n. 2, p. 1–21, 2021.

SENAR GOIÁS. **Vinho e Cerrado: guia essencial para iniciantes**. 2025. Disponível em: https://ead.senargo.org.br/storage/arquivo_conteudo/materiais_exclusivos/Vinho-e-Cerrado-Guia-Essencial-para-Iniciantes-VF.pdf. Acesso em: 21 jun. 2025.

VALDUGA, Vander. O papel da vitivinicultura e do turismo na evolução identitária da Região Uva e Vinho (RS). In: SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL, 6., 2010, Caxias do Sul. ***Anais* [...]**. Caxias do Sul: Universidade de Caxias do Sul, 2010.