

VINÍCOLA CASA DAS 7EVAS: IMPULSIONANDO O TURISMO ENOGASTRONÔMICO NO INTERIOR DO RN

Autores: Renan Gomes Terra (UFPB; renant470@gmail.com; autor); Samara de Macêdo Morais (UFPB; samara.morais@academico.ufpb.br; orientadora)

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência

Apresentação

O bacharelado de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) implantou um novo Projeto Pedagógico de Curso - PPC, à partir de 2020, constando em sua estrutura a disciplina de Enologia (BSE/UFPB nº 33, 2020). O curso começou a aprofundar, desta forma, dentro do amplo assunto “bebidas”, o estudo do vinho e de suas inúmeras facetas. Por sua dimensão e importância no ramo da gastronomia, é comum nos referirmos “ao mundo do vinho” quando estamos diante desta bebida milenar. A partir daí, o conhecimento mais detalhado em vitivinicultura passou a ser incorporado ao conteúdo programático do curso e a ser trabalhado nas aulas teóricas e práticas onde, neste último caso, os alunos são conduzidos a análises sensoriais, explorando as características visuais, olfativas e gustativas da bebida, quando podem perceber as nuances dos diferentes estilos de vinhos.

Mas ainda faltava algo para completar o aprendizado: conhecer de perto as videiras, especialmente as espécies viníferas, e todas as peculiaridades de seu manejo, como também o processo de transformação do mosto da uva em vinho. Eis que surge uma vinícola em solo Potiguar, pioneira na produção de vinhos finos no Rio Grande do Norte: a Casa das 7Evas.

A Vinícola Casa das 7Evas está localizada na zona rural de São José do Mipibú/RN sendo a primeira vinícola no Estado nos padrões exigidos para registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) (MAPA, 2018). Por meio de um acordo de cooperação firmado entre a UFPB e a vinícola, foi realizado o primeiro Estágio Curricular no local, onde houve a possibilidade de conhecer o empreendimento que irá atuar no ramo do turismo enogastronômico, com grande potencial para gerar desenvolvimento econômico e social na região. É uma atividade que vem crescendo e que abraça os princípios da sustentabilidade, fundando-se nos seus três pilares essenciais: ambiental, social e econômico.

Karagiannis e Metaxas (2020) registram que, junto do crescimento do enoturismo, a

sustentabilidade ambiental na indústria do vinho vem recebendo maior atenção de vários setores da sociedade. Questões como o consumo e aproveitamento da água, gestão de resíduos e impacto na comunidade local estão na pauta dos empreendedores.

A vinícola vem, há cerca de seis anos, seguindo um planejamento audacioso: atuar não apenas na produção de uvas e vinhos, mas também se tornar um ponto turístico, com degustação de diferentes estilos desta tão apreciada bebida e visitação à produção. A área de plantação atual é de 4,2 hectares. O planejamento do empreendimento contempla uma adega para receber visitantes, como também um restaurante panorâmico para degustação dos vinhos produzidos, aliando enologia e gastronomia.

Objetivos

O objetivo geral do estágio foi compreender os desafios da implementação, de forma pioneira, de um empreendimento no ramo da vitivinicultura, com foco no turismo enogastronômico, em uma região vocacionada e acostumada a outras culturas como milho, feijão, sorgo, mandioca, batata doce e frutas tropicais, como o coco, dada a localização no Nordeste brasileiro e o clima favorável para estas culturas (INSA, 2025). Acompanhando o dia a dia da vinícola, foi possível identificar os principais desafios encontrados nesta implementação, tais como: conhecer o *terroir* da região e as cultivares de uvas mais adaptadas para cultivo; treinar mão de obra local para atuar na vitivinicultura; firmar acordos com centros de excelência em diversas áreas, como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Sebrae, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa (Semi Árido), a Universidade Federal do Rio Grande do Norte - UFRN, a Escola do Vinho de Petrolina (IF Sertão PE), entre outros; construir toda a infraestrutura física do empreendimento, desde a área de plantio (viticultura) até o local de transformação do mosto da uva em vinho (vinificação), dentro dos padrões exigidos pelo MAPA e em consonância com as boas práticas da enologia, como também construir a parte dedicada à gastronomia e ao turismo enológico; desenvolver um trabalho social na comunidade do entorno (Imagem 1), a fim de tornar-se um pólo local sustentável de desenvolvimento econômico, social e de geração de empregos.

Por outro lado também foi possível conhecer, de forma prática e “*in locus*”, os detalhes técnicos envolvidos no empreendimento, a partir do acompanhamento do trabalho do

agrônomo e do enólogo da vinícola.

Descrição da experiência

Desde o primeiro momento do estágio percebi a magnitude e os desafios que se descortinavam.

Foram realizados significativos investimentos iniciais para se construir toda a infraestrutura para o cultivo de uva, seja para consumo “*in natura*” ou para seu posterior processamento para a produção de suco, polpa ou geléia, ou ainda para a vinificação de vinhos de mesa ou vinhos finos. O empreendimento se apresentou como uma novidade na cidade, gerando curiosidade e a vontade de muitos em conhecer o cultivo da uva e o seu processamento, entre eles a vinificação.

A implantação da empresa vem causando, desde o seu início e de forma incipiente, um impacto socioeconômico positivo na região. Observei entre outras ações: a contratação e capacitação de trabalhadores para o manejo da cultura das videiras (Imagem 2) e a contratação de empresa e de trabalhadores da área de construção civil para construir o parque fabril destinado à parte de processamento da uva. O trabalho tem sido incessante e ininterrupto, utilizando mão de obra local e transformando a paisagem desta zona rural.

Outro aspecto observado, e que vem movimentando o empreendimento, são as pesquisas da Embrapa, que buscam avaliar quais cultivares tem uma melhor aptidão agrônômica e se mostram sustentáveis às condições edafoclimáticas locais. São dois grandes experimentos em curso: a) um com treze diferentes cultivares viníferas; e b) outro com quatro diferentes cultivares híbridas.

Quando estiver em pleno funcionamento, o empreendimento irá envolver profissionais de várias áreas e gerar impacto positivo na comunidade local e regional a partir da geração de cerca de cinquenta empregos de forma direta (trabalhadores especializados no manejo da cultura da videira; profissionais do ramo da gastronomia, como Chefs e cozinheiros; recepcionistas; guias de turismo; entre outros), como também muitos outros de forma indireta, com o incremento da economia na região à partir do oferecimento do turismo enogastronômico.

Discussão

De acordo com o Instituto Brasileiro do Vinho (2017), a instalação de uma vinícola no

Brasil envolve uma série de normas e regulamentações que abrangem desde o planejamento do vinhedo até a produção e comercialização do vinho e de outros produtos derivados. É crucial obter licenças e alvarás, seguir as boas práticas de fabricação, garantir a qualidade da água e do solo, e adotar medidas para minimizar o impacto ambiental.

A Casa das 7Evas tem feito o seu “dever de casa”. Desde o estudo do solo e sua correção, e a seleção das cultivares mais adaptadas às condições edafoclimáticas locais (para vinhos finos, vem se destacando na vinícola as cultivares viníferas *Malbec*, *Syrah* e *Sauvignon Blanc*; para de uvas de mesa e para suco integral, as cultivares BRS Vitória, BRS Lorena, Isabel Precoce, BRS Magna e BRS Carmem), até a construção e operação de toda a estrutura necessária para a produção de vinho e de outros produtos derivados da uva, cada etapa do empreendimento vem sendo pensada e executada com todo o rigor técnico.

Há um compromisso ambiental diretamente relacionado ao cuidado com a terra, com a água e com o ar. Com o apoio da Embrapa, estão sendo definidas as castas mais resistentes e adaptadas ao *terroir* local, a fim de que se empreguem o mínimo possível de defensivos agrícolas. No tocante ao tipo de irrigação empregada, esta é toda automatizada e por gotejamento. Conceição (2021) já nos afirma que o sistema de irrigação por gotejamento proporciona maior eficiência à aplicação em relação à irrigação por sulcos ou por aspersão convencional, como também nos alerta que a água é um bem escasso, que precisa ser utilizado com critério e eficiência e que o uso inadequado da irrigação pode prejudicar a produtividade e a qualidade dos frutos, bem como acarretar impactos ambientais indesejáveis. Este sistema de irrigação possibilita o fornecimento para as plantas da quantidade necessária para o seu adequado desenvolvimento, sem desperdícios. Outro ponto interessante de sustentabilidade é o destino do material oriundo das podas: todo ele é reaproveitado como material para adubo, não sendo destinado para queima, gerando menos impacto e poluição do ar.

Pelo espectro social, a vinícola vem gerando integração social e o desenvolvimento das comunidades locais, o que vai aumentar quando o local estiver em pleno funcionamento. As visitas de diversas entidades já vem ocorrendo, possibilitando o conhecimento do potencial do empreendimento. Como exemplo, podem ser citadas a da Associação Brasileira de Sommeliers do Rio Grande do Norte (ABS-RN) e a de alunos de cursos técnicos e de formação profissional do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - SENAR (Pólo Santo Antônio).

A parte de vinificação da propriedade, quando pronta, irá contar com visitas guiadas, incluída às adegas, que vão proporcionar oportunidades únicas de interação entre os turistas e os trabalhadores, estimulando o intercâmbio cultural e fortalecendo os laços comunitários. A contratação de mão de obra local por parte da empresa já vem atuando como um impulsionador econômico da zona rural onde se encontra, como também atua promovendo um sentido de pertença e orgulho nas pessoas que trabalham na Casa das 7Evas.

Considerações Finais

A fruticultura no Nordeste brasileiro possui grande importância econômica e social, sendo uma região com grande potencial para a produção de frutas tropicais, incluindo o cultivo da uva. Dados do Banco do Nordeste (2025) registram que em 2023 a Região respondeu, em relação à uva, por 1,75 milhão de toneladas (32%) e por 5,31 bilhões de reais - 43% do valor da produção da fruta no País.

Além do consumo da uva “*in natura*” e o seu beneficiamento em inúmeros produtos como suco, geléia e para a vinificação, todo o processo envolvido com esta cultura gera um outro grande vetor de desenvolvimento social e de geração de empregos: o turismo enogastronômico.

De acordo com Valduga e Minasse (2018) e Salton e Pereira (2022), enoturismo é um segmento do turismo que pressupõe o deslocamento de pessoas, motivadas pelas propriedades organolépticas e por todo o contexto da viticultura, da elaboração e degustação de vinhos, bem como a apreciação das tradições, cultura, gastronomia e originalidade dos territórios do vinho.

Costa (2025) afirma que entre os impactos econômicos desta atividade podem ser listados a geração de empregos, o fortalecimento da economia rural e o incentivo à produção vinícola sustentável. O mesmo autor cita que a sazonalidade, a falta de infraestruturas adequadas e a necessidade de maior integração entre os produtores e o setor turístico são os principais desafios. Por outro lado, oportunidades emergem no marketing digital, na promoção internacional e no turismo sustentável.

Já bem desenvolvido nas regiões sul e sudeste, o enoturismo vem ganhando força no nordeste e, de forma pioneira, vem se estabelecendo na zona rural do RN, no município de São José do Mipibú. Onde esta atividade se estabelece atrai visitantes para desfrutar dos atrativos naturais do local e tem o grande potencial de gerar desenvolvimento econômico

através do consumo de produtos locais, estadias em hotéis e pousadas e a participação em atividades culturais. O enoturismo é um bom exemplo de atividade sustentável e duradoura e a vinícola Casa das 7Evas, a partir de seu empreendimento pioneiro na região, veio para ficar e transformar vidas.

O visitante, ao participar da colheita da uva (vindima), cultivada com princípios sustentáveis, e consumir a fruta retirada da videira por ele próprio; ao apreciar um suco de uva orgânico; e ao degustar um bom vinho e poder visualizar todo o processo de vinificação realizado, desfruta de uma experiência inigualável e marcante, ao mesmo tempo que contribui para um futuro mais promissor e equilibrado para as gerações seguintes.

Referências

CONCEIÇÃO, M. A. F. **Irrigação inadequada afeta a produtividade, a qualidade dos frutos e impacta o meio ambiente**. Piracicaba: Fealk/USP, 2001. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1133039>. Acesso em 17 ago. 2025.

KARAGIANNIS, D.; METAXAS, T. **Sustainable Wine Tourism Development: Case Studies from the Greek Region of Peloponnese**. Grécia: MDPI, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/su12125223>. Acesso em 24 ago. 2025.

LISBOA, J. B.; BRUCH, L. (org.). **Vinho colonial: Um guia para formalização de agricultores familiares no Estado do Rio Grande do Sul / Bento Gonçalves, RS**. 2ª ed. Porto Alegre: Emater/RS. 2017. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1086228/1/VinhoColonial.pdf>. Acesso em 17 ago. 2025.

SALTON, M. S.; PEREIRA, G. S. **O Enoturismo no Brasil**. Bento Gonçalves: CNPUV. 2018. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1144032/1/Salton-Pereira-p165-172-ConfrariadoVinhoBentoGoncalves25Anos-2022.pdf>. Acesso em 10 ago. 2025.

VALDUGA, V.; MINASSE, M. H. S. G. G. **O enoturismo no Brasil: principais regiões e características da atividade**. Bourgogne: UNESCO. 2018. Disponível em: <https://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1635#quotation>. Acesso em 10 ago. 2025.

Palavras-chave: Vitivinicultura, Enoturismo, Turismo Enogastronômico.

Fonte(s) de financiamento/apoio: o relato de experiência em tela foi possível com o apoio da UFPB por meio da celebração do acordo de cooperação com a Vinícola Casa das 7 Evas. Não houve financiamento.

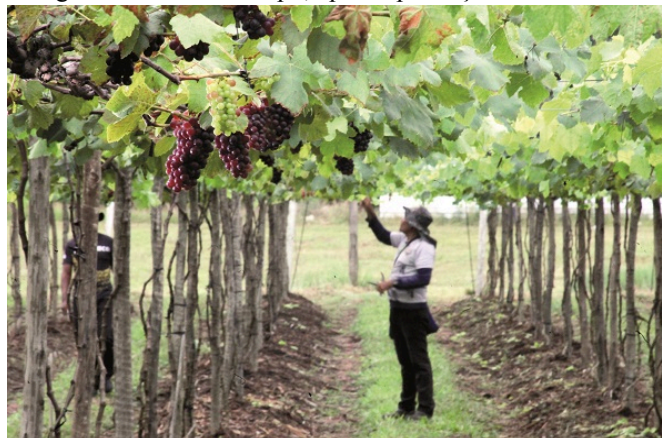
Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.

Imagem 1: Ação social da vinícola Casa das 7 Evas na Escola Municipal Ana Gonzaga, São José do Mipibú/RN



Fonte: Instagram da Vinícola Casa das 7 Evas (2025).

Imagem 2 - Trabalhador da região atuando no campo, após capacitação em viticultura



Fonte: Instagram da Vinícola Casa das 7 Evas (2025).

Imagem - Área experimental da Embrapa



Fonte: Arquivos do autor (2025).