CACHAÇA, TURISMO E PATRIMÔNIO: A CONSTRUÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM EM PARATY E SEUS IMPACTOS TERRITORIAIS

Pedro Ricardo Viviani[1]
Marcello de Barros Tomé Machado[2]

RESUMO

A cachaça produzida em Paraty (RJ) possui trajetória secular ligada ao período colonial, quando a cidade se consolidou como um dos principais polos produtores da bebida no Brasil. O saber-fazer tradicional, transmitido entre gerações, foi formalmente reconhecido em 2007 com a concessão do selo de Indicação de Procedência (IP) e, em 2024, elevado à categoria de Denominação de Origem (DO), atestando que as qualidades singulares do produto derivam da interação entre fatores naturais e humanos do território. O presente estudo, de natureza teórico-reflexiva, tem como objetivo analisar como os produtores locais de cachaça de Paraty compreendem o selo de Denominação de Origem e de que forma essa compreensão influencia suas práticas e se relaciona com o desenvolvimento do turismo na cidade. A partir de abordagem qualitativa e referencial teórico que articula conceitos de Indicação Geográfica (IG), *terroir*, patrimônio territorial e Turismo de Base Comunitária (TBC), permite-se uma reflexão crítica sobre as interfaces entre certificação de origem, identidade cultural e dinâmicas turísticas. Os principais resultados indicam que a obtenção da DO consolidou a cachaça como ativo estratégico para o território, fortalecendo a governança local por meio da Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty (APACAP) e contribuindo para o reconhecimento da cidade como Patrimônio Mundial da Humanidade e integrante da Rede de Cidades Criativas da UNESCO na categoria Gastronomia. A integração entre produção artesanal e turismo materializa-se em iniciativas como o Circuito das Cachaças e o Festival da Cachaça, Cultura e Sabores, que ressignificam a bebida, antes marginalizada, como elemento de sofisticação gastronômica e *souvenir* de alta memorabilidade. Contudo, persistem desafios estruturais, incluindo concentração da comercialização no mercado local, concorrência desleal, escassez de matéria-prima e risco de exclusão de pequenos produtores frente à rigidez dos mecanismos de certificação. Conclui-se que, embora a DO represente importante instrumento de salvaguarda cultural e agregação de valor, sua efetividade como vetor de desenvolvimento endógeno e inclusivo depende da implementação de políticas públicas que articulem a valorização do produto a um planejamento territorial capaz de atenuar os desequilíbrios sociais e os efeitos da turistificação predatória.

Palavras-chave: cachaça; gastronomia; indicação geográfica; Turismo de Base comunitária.

[1] Bacharel em Gastronomia (UFRJ) e Mestrando em Turismo. pedroviviani@id.uff.br. Universidade Federal Fluminense.
[2] Bacharel em Geografia (UFF), Mestre em Geografia (USP) e Doutor em geografia (UFF). Professor titular do Departamento de Turismo. marcellotome@id.uff.br. Universidade Federal Fluminense.

1. INTRODUÇÃO

A cachaça é uma bebida que tem sua origem no litoral brasileiro, profundamente ligada a formação histórica, econômica e cultural do país desde a sua colonização (Leão & Freire, 2021; Samel & Batista, 2015). Foi a partir da união da cana-de-açúcar, do escravo africano e do imigrante português em terra indígena que surge a cachaça brasileira, tornando-se a bebida que melhor simboliza o espírito descontraído do povo brasileiro, mas deixando claro sua ligação com a escravidão (Braga & Kiyotani, 2015; Jesus et al., 2025; Silva et al., 2024). A bebida integra o patrimônio nacional e se consolida como símbolo identitário de um país, apesar dos desafios e estigmas lançados sobre o produto (Jesus et al., 2025; Valduga et al., 2014).

A cachaça, ou “pinga”, ainda é associada a camadas populares, pessoas com poucos recursos financeiros e malandros, percepção que remonta à sua origem, quando era consumida majoritariamente por escravizados e a população mais pobre (Dias, 2016; Leão & Freire, 2021). Gradualmente, como consequência do sincretismo de tradições e cultos manifestado em festas populares, o produto foi ganhando espaço e se popularizando no paladar do brasileiro (Braga & Kiyotani, 2015; Valduga & Machado, 2024). Apesar de transitar por diversas classes sociais, ainda enfrenta os estigmas relacionados ao seu passado, sobretudo quando comparada a bebidas de maior prestígio, como uísque ou vinho (Braga & Kiyotani, 2015; Jesus et al., 2025; Leão & Freire, 2021). Essa visão marginalizada altera sua percepção como elemento cultural, carregado de saberes e valores históricos e tradicionais fundamentais para o desenvolvimento e salvaguarda de uma comunidade (Dias, 2016).

A partir do século XVI, com a introdução da cana-de-açúcar em solo brasileiro como mecanismo de ocupação territorial, assumiu papel fundamental na economia nacional como um dos principais produtos comercializados no país (Valduga & Machado, 2024). Um dos polos mais antigos dessa atividade é a cidade de Paraty-RJ, onde, no século XVII, consolidou-se como um dos maiores produtores de cachaça onde cerca de 250 engenhos de cana-de-açúcar operavam (Silva et al., 2024; Valduga & Machado, 2024). A cidade tornou-se sinônimo para aguardente, conforme destaca Bertoncello et al. (2016) ao falar da “bebida que antes de se chamar ‘cachaça’ foi chamada de ‘Paraty’”.

Ao longo da sua história, Paraty vivenciou quatro grandes ciclos econômicos: ouro, cana-de-açúcar, café e turismo. Para esse estudo destacam-se o ciclo da cana-de-açúcar — matéria-prima para a produção da cachaça artesanal — e do turismo, correspondente ao atual momento econômico da cidade e impulsionado, em 1973, com a construção da Rodovia Rio-Santos e reabertura da estrada Paraty-Cunha, facilitando o acesso à cidade (Valduga & Machado, 2024). Além disso, conforme apontam os autores, eventos realizados no município também atuam com atrativos, como o caso da Festa Literária Internacional de Paraty (FLIP) e do atual Festival da

Cachaça, Cultura e Sabores que ocorre anualmente, destacando a importância do produto para a região.

A cachaça artesanal ocupa lugar de destaque no cenário turístico de Paraty, constituindo-se como um dos principais atrativos locais (Bertoncello et al., 2016; Valduga & Machado, 2024). Em 2007, as cachaças produzidas no município receberam o selo de Indicação Geográfica (IG) na modalidade Indicação de Procedência (IP), reconhecimento que atestava a qualidade e a tradição da produção local; em 2024, essa distinção foi elevada à classificação de Denominação de Origem (DO), conferindo ainda maior prestígio e exclusividade ao produto (Valduga & Machado, 2024).

Como reflexo dessa trajetória de valorização, a cidade passou a integrar a Rede de Cidades Criativas da UNESCO como cidade da gastronomia no ano de 2017 (Paraty, 2022). Além disso foi declarada Patrimônio Mundial da Humanidade pela UNESCO em 2019, sendo este o primeiro sítio misto do país (Paraty, 2025), em razão do seu valor excepcional e universal, que integra, de maneira singular, os âmbitos cultural e natural. Evidenciando, assim, o turismo na cidade como vetor de desenvolvimento.

O presente estudo, tem como objetivo analisar como os produtores de cachaça da comunidade local de Paraty compreendem o selo de Denominação de Origem (DO) e de que forma essa compreensão influencia suas práticas e se relaciona com o desenvolvimento do turismo na cidade. A DO da cachaça de Paraty reconhece um saber-fazer tradicional enraizado no território, assim, é fundamental, compreender como os produtores locais interpretam e se apropriam desse selo para avaliar seus impactos no turismo da cidade (Bertoncello et al., 2016; Jesus et al., 2025).

2. REVISÃO DE LITERATURA

A cachaça é uma bebida tipicamente brasileira cuja história se confunde com o desenvolvimento do país. Inicialmente marginalizada e submetida a um longo período de segregação social, superou essa condição devido a sua qualidade, tornando-se patrimônio nacional. Conforme a Portaria MAPA nº 539/2022, trata-se da denominação típica e exclusiva conferida à aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de 38,0% a 48,0% (v/v) a 20,0 °C. O produto é resultante da destilação do mosto fermentado extraído do caldo de cana-de-açúcar, possui atributos sensoriais particulares e admite a adição de açúcares em sua composição (Brasil, 2022).

Quanto ao processo de destilação, a bebida classifica-se em cachaça de alambique — produzida exclusivamente em alambique de cobre a partir do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar crua — ou cachaça — quando produzida por outros métodos de destilação ou mistura de cachaças de diferentes métodos de destilação (Brasil, 2022). Para além dos requisitos técnicos de qualidade

estabelecidos pela Portaria (Brasil, 2022), a cachaça produzida em Paraty agrega valores imateriais e territoriais que justificam seu reconhecimento como IG. Também são comercializados licores à base de aguardente, como a “Gabriela” (com cravo e canela) e “caramelada” (com melado de cana) que, embora não classificados pelo INPI[3], constituem importantes elementos da identidade gastronômica e do mercado turístico local (Dias, 2016; Valduga & Machado, 2024).

As Indicações Geográficas (IGs) constituem signos da propriedade intelectual que distinguem bens e serviços cuja reputação ou qualidade está intrinsecamente ligada à sua origem. No Brasil, a Lei da Propriedade Industrial (Lei nº 9.279, 1996) estabelece duas modalidades: a Indicação de Procedência (IP), atribuída a produto ou serviço que se tornou conhecido pelo local de sua extração, produção ou fabricação; e a Denominação de Origem (DO), aplicada quando as qualidades ou características derivam exclusiva ou essencialmente do meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos. Em ambos os casos, o vínculo se dá por meio do nome geográfico do país, cidade, região ou localidade.

Para além dessa definição legal, os estudos apontam que as IGs também se conectam ao desenvolvimento de atividades inovadoras que ressignificam o saber-fazer tradicional com foco no mercado (Lima & Areas, 2019). Ao utilizar a propriedade intelectual como ferramenta de exclusividade, esses produtos adquirem diferencial, agregando novos sentidos aos objetos e aos territórios onde são produzidos. Essa característica permite que tais itens se convertam em *souvenirs*, acionando memórias ligadas às vivências da viagem e possibilitando ao turista levar consigo a própria imagem do destino (Cheres & Medeiros, 2025; Lima & Areas, 2019; Valduga & Machado, 2024).

Nesse contexto, a cachaça de Paraty recebeu em 2007 o selo de IP, sendo assim, o quarto produto nacional e a primeira cachaça certificada pelo INPI. Em 2024, passou à classificação de DO, atestando que sua qualidade resulta de fatores naturais e humanos. Para Samel e Batista (2015), a qualidade única desses produtos baseia-se no processo artesanal alinhado às características naturais da região. A proteção conferida por essa IG, ao vincular as propriedades do produto ao seu território de origem, dialoga diretamente com a noção de *terroir*.

Esse conceito, expressão de origem francesa, refere-se à junção entre natureza e cultura que confere a produtos agroalimentares características únicas e irrepetíveis, abrangendo fatores naturais — como solo, clima, hidrografia e topografia — e as práticas culturais, sociais e políticas das comunidades que habitam determinado território (Jacquet, 2010). Embora essa definição seja fundamental, Valduga & Machado (2024) apontam uma limitação: há outras influências indiretas, ainda pouco investigadas, particularmente as relacionadas a motivações, atitudes e crenças humanas. Tais elementos integram o *terroir* ao incorporar o conhecimento e

[3] Instituto Nacional da Propriedade Industrial.

as habilidades aprendidas e transmitidas entre gerações como legado imaterial, expandindo assim o conceito para além dos aspectos ambientais e abrangendo também as dimensões subjetivas e históricas que singularizam a produção agroalimentar (Dias, 2016; Valduga & Machado, 2024).

Sob a perspectiva do Turismo de Base Comunitária (TBC), a cultura alimentar local configura-se como vetor de desenvolvimento endógeno, no qual os atores locais assumem protagonismo na gestão de recursos e na salvaguarda contra a turistificação predatória (Corrêa, 2021; Dallabrida, 2025; Dallabrida et al., 2024). Ao inserir a cachaça na Cesta de Bens e Serviços Territoriais[4] (CBST), o turismo viabiliza oferta integrada que articula a produção artesanal aos demais setores da cadeia produtiva local, gerando "renda de qualidade territorial" cujos benefícios recaem diretamente sobre a comunidade (Dallabrida et al., 2024; Lima & Areas, 2019; Nascimento et al., 2012; Pecqueur, 2024). Essa sinergia, potencializada pela governança territorial participativa e pela atuação coletiva da APACAP[5], assegura que a IG atue como mecanismo de preservação da autenticidade e valorização da dignidade social dos produtores tradicionais (Almeida, 2015; Lima & Areas, 2019).

Assim, a produção da cachaça artesanal em Paraty transcende sua condição de simples mercadoria, configurando-se como patrimônio comunitário ancorado no saber-fazer coletivo transmitido entre gerações (Dias, 2016). Esse recurso simbólico revela profundo enraizamento sociocultural, no qual o território é compreendido como bem comum que abriga o conhecimento tradicional das famílias produtoras (Dallabrida, 2025; Marcelo, 2011). Nessa lógica, os alambiques exercem multifuncionalidade que ultrapassa a esfera mercantil, atuando como guardiões da memória local e da preservação ambiental, fundamentando a identidade e o sentido de pertencimento (Almeida, 2015; Dallabrida et al., 2024)

Essa compreensão do território como bem comum e dos alambiques como guardiões da memória local dialoga com a indissociabilidade teórica e prática que caracteriza a relação entre patrimonialização e território (Dallabrida, 2025). Nessa perspectiva, deixa de ser um suporte físico passivo para assumir um papel como espaço dotado de valor simbólico (Dallabrida, 2025; Dallabrida et al., 2024). Esse encontro se concretiza por meio de um duplo movimento: a abordagem territorial do patrimônio, que reconhece o enraizamento histórico dos bens culturais em uma localidade específica, e a abordagem patrimonial do espaço, que transforma o recorte espacial em ativo de apropriação e uso comum. O patrimônio territorial configura-se, assim, como um "palimpsesto" resultante de ciclos sucessivos de territorialização e sedimentação de saberes, no qual o valor da herança material e imaterial é

[4] É uma estratégia de desenvolvimento que articula e valoriza, de forma sinérgica e integrada, o conjunto de produtos, serviços e recursos específicos de uma região (Pecqueur, 2024).
[5] Associação dos Produtores de Cachaça de Paraty.

socialmente reconhecido e transmitido entre gerações como recurso para a reprodução da vida social (Dallabrida, 2025).

Assim, a patrimonialização atua como processo estratégico de atribuição de sentido que reafirma o sentimento de pertencimento e mobiliza recursos identitários voltados ao desenvolvimento territorial (Bertoncello et al., 2016; Dallabrida, 2025; Pecqueur, 2024). No caso de Paraty, esse fenômeno ultrapassa a dimensão monumental para alcançar o legado imaterial do saber-fazer tradicional da cachaça artesanal (Dias, 2016). Ao ser integrada a instrumentos como a IG, a produção do destilado é ressignificada como elemento que materializa a memória coletiva e as particularidades geográficas da região, viabilizando a exploração de ativos intangíveis de difícil transposição para outros locais (Dias, 2016; Lima & Areas, 2019; Pellin, 2015). Desse modo, a articulação entre território e patrimônio resguarda a singularidade local contra a padronização industrial, gerando uma renda de qualidade territorial que valoriza a autenticidade e o protagonismo dos atores locais no planejamento do turismo e da economia regional (Almeida, 2015; Dallabrida et al., 2024; Lima & Areas, 2019; Pellin, 2015).

3. METODOLOGIA

O presente estudo, de natureza qualitativa e caráter teórico-reflexivo, visa à construção de um arcabouço conceitual por meio da articulação crítica entre referências bibliográficas. Caracteriza-se como uma investigação exploratória, orientada à sistematização e interpretação de conceitos fundamentais para compreensão do objeto de pesquisa, sem pretensão de generalização empírica.

Por tratar-se de uma pesquisa em estágio inicial, ainda não foram realizados procedimentos empíricos de coleta de dados, tais como entrevistas, observações ou estudo de caso. A construção do referencial teórico fundamenta-se exclusivamente em fontes secundárias, compreendendo materiais já publicados e disponíveis nas bases acadêmicas. A pesquisa bibliográfica foi conduzida por meio de consulta às seguintes bases de dados e fontes: *Google scholar* e Redalyc — para os periódicos — e documentos especializados — para as leis, normas e decretos. Foram adotados como descritores de busca os seguintes termos, combinados entre si: “Turismo”, “Cachaça” e “Paraty”.

A seleção do material considerou: relevância teórica e alinhamento com o objeto de estudo; publicação em periódicos de reconhecido mérito acadêmico; e recorte temporal prioritário dos últimos 10 anos, com inclusão de obras clássicas para compreensão dos conceitos fundantes utilizados nesta pesquisa. A partir da seleção, foi realizado fichamento dos textos após uma leitura aprofundada, com o objetivo de relacionar e articular as referências para contribuir com a reflexão teórica proposta.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir do século XX, Paraty enfrenta crise econômica e declínio na produção da cachaça, contando com apenas três alambiques em operação na década de 1990 (Silva et al., 2024). Por necessidade de sobrevivência, os produtores iniciam um movimento para se unir e adequar seus produtos às normas do MAPA, uma vez que seus produtos não estavam de acordo com os padrões de qualidade exigidos para comercialização (Bertoncello et al., 2016; Silva et al., 2024). Assim, a obtenção da Indicação Geográfica não era o objetivo inicial, mas consequência da maturidade organizacional da comunidade local (Bertoncello et al., 2016).

Por meio de consultorias do SEBRAE e da Fundação Bio-Rio, iniciou-se a reestruturação e modernização dos engenhos que resultaram no surgimento da Associação dos Produtores de Pinga Artesanal (APPAP) — posteriormente renomeada Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça de Paraty (APACAP) (Almeida, 2015; Silva et al., 2024). A Associação teve papel fundamental na união dos produtores, superando rivalidades para focar na qualidade técnica e na proteção da cultura alimentar da região (Almeida, 2015; Bertoncello et al., 2016; Silva et al., 2024).

É relevante destacar a transição da rivalidade mercadológica entre os produtores para uma relação de companheirismo e parceria, voltada à superação das dificuldades enfrentadas (Almeida, 2015). As trocas de conhecimento passaram a ser frequentes entre os produtores, com as portas dos alambiques abertas para que os associados conhecessem os processos uns dos outros. A formulação de um capital social, enraizado nas redes de relações sociais mantidas, e a fundação da APACAP, em 2004, atuaram como marco da ação coletiva indispensável para a obtenção do selo de IG (Almeida, 2015).

Nesse contexto, em julho de 2007, Paraty conquista o primeiro selo de IG para cachaça no país, na modalidade Indicação de Procedência (Dias, 2016; Silva et al., 2024). O selo atestou a reputação e a tradição secular presente no saber-fazer paratiano, conferindo direito exclusivo ao uso do nome geográfico nos rótulos (Silva et al., 2024; Théry, 2015). A governança local manifestou-se através da criação do Conselho Regulador da APACAP, responsável por garantir que as normas de produção e o Caderno de Especificações Técnicas fossem seguidos rigorosamente por todos os associados (Bertoncello et al., 2016; Jesus et al., 2025; Pellin, 2015).

Posteriormente, o pedido de alteração de IP para DO foi protocolado em 2020 e deferido em 2024, tornando Paraty a primeira região do Brasil a obter essa modalidade para cachaça, demostrando mais uma vez o pioneirismo e importância do lugar para esse produto (Silva et al., 2024). A obtenção da Denominação de Origem aponta que a maturidade organizacional alcançou também um rigor científico, através da integração com instituições como UFRRJ e ESALQ/USP, necessária para comprovar que o sabor da bebida é indissociável dos fatores naturais e humanos do território (Silva et al., 2024). A mudança não foi apenas no rótulo, mas resultado de um processo de construção social e científica da qualidade, no qual o saber tradicional

foi validado por métodos acadêmicos rigorosos, transformando Paraty em exemplo de desenvolvimento endógeno baseado em ativos culturais e geográficos únicos (Almeida, 2015; Lima & Areas, 2019; Silva et al., 2024).

A associação entre a produção de cachaça e o território de Paraty reflete a aplicação prática da cesta de bens de serviços, pela qual o selo de IG pode atuar como um catalisador para diversos setores da economia local (Almeida, 2015; Dallabrida et al., 2024; Nascimento et al., 2012). O reconhecimento da cachaça paratiana, consolidado pela recente transição de IP para DO fortalece a imagem da cidade como polo de excelência e teve papel fundamental para a inserção de Paraty na Rede de Cidades Criativas da UNESCO, na categoria Gastronomia (Valduga & Machado, 2024). Essa cooperação entre produto e destino permite a criação de uma "renda de qualidade territorial" (Pecqueur, 2024), agregando valor não apenas ao destilado, mas a todo o patrimônio histórico e natural do município, o que atrai pequenos grupos de viajantes em busca de experiências autênticas (Nascimento et al., 2012; Valduga & Machado, 2024).

Nesse contexto, o Turismo de Base Comunitária (TBC) apresenta-se como um modelo de gestão essencial para que a valorização da cachaça por meio da IG se traduza em desenvolvimento endógeno e sustentável para o território (Dallabrida et al., 2024). Ao favorecer a participação social e a autogestão dos recursos pelas comunidades locais, esse formato turístico atua como ferramenta de proteção ao patrimônio e resistência contra as disfunções da turistificação predatória (Anda & Jiménez, 2017; Corrêa, 2021).

Com os atores locais assumindo o protagonismo do planejamento, o TBC possibilita que o patrimônio imaterial do saber-fazer tradicional seja preservado mediante uma "aprendizagem por interação", que valoriza o conhecimento local e fortalece a identidade territorial (Jesus et al., 2025; Vieira & Soares, 2019). Dessa forma, a atividade turística ultrapassa sua dimensão meramente mercantil e converte-se em vetor de fortalecimento do sentimento de pertencimento e de conservação ambiental, assegurando que a "renda de qualidade territorial" gerada pelos produtos certificados beneficie diretamente a base social da região (Anda & Jiménez, 2017; Dallabrida, 2025; Nascimento et al., 2012).

No plano operacional, essa integração é identificada no Circuito das Cachaças, roteiro especializado desenvolvido em parceria entre a APACAP, o SEBRAE e agências locais, que conecta os alambiques artesanais ao fluxo turístico do Centro Histórico e das áreas rurais (Dias, 2016; Pellin, 2015). Muitos desses engenhos, como Pedra Branca, Paratiana e Engenho D'Ouro, situam-se em áreas de Mata Atlântica preservada, permitindo ao visitante conciliar a degustação da bebida com a visitação a cachoeiras, rios e marcos históricos da Estrada Real (Almeida, 2015; Dias, 2016; Silva et al., 2024). Tal arranjo evidencia a multifuncionalidade da agricultura local, na qual os estabelecimentos agrícolas exercem funções que ultrapassam a esfera

mercadológica, ao atuarem, também, como guardiões da memória cultural e do patrimônio ambiental, alicerce do turismo da região (Almeida, 2015; Braga & Kiyotani, 2015; Valduga et al., 2014).

O Festival da Cachaça, Cultura e Sabores de Paraty configura-se como a principal vitrine dessa integração, dinamizando o setor terciário e promove a ressignificação da bebida frente a estigmas históricos (Dias, 2016). Sua atual estrutura do festival privilegia a degustação qualificada e a inserção da cachaça como ingrediente de sofisticação na gastronomia local, distanciando-a da imagem previamente marginalizada. Essa estratégia amplia a memorabilidade da experiência turística, ao transformar a garrafa com o selo em *souvenir* que materializa a memória do território e estimula a fidelização do visitante (Lima & Areas, 2019; Valduga & Machado, 2024). Ao funcionar como gatilho de memórias sensoriais e afetivas, vinculadas ao paladar, ao olfato e ao contato com o saber-fazer tradicional nos alambiques, a bebida permite que os significados do território sejam transportados para o cotidiano do viajante, consolidando o processo de "levar o destino para casa" (Cheres & Medeiros, 2025; Samel & Batista, 2015; Valduga & Machado, 2024). A garrafa, símbolo da história do Brasil Colonial com o selo de Indicação Geográfica, converte-se em objeto de prestígio, estimulando a divulgação espontânea do destino (Dias, 2016; Lima & Areas, 2019).

Contudo, a manutenção da excelência desse recurso territorial enfrenta desafios estruturais e de mercado consideráveis. Inicia-se pela dificuldade do consumidor final em compreender o significado e a importância de um produto com selo de IG (Almeida, 2015). A falsificação e a concorrência desleal representam ameaças persistentes à reputação da marca "Paraty", com bebidas de origem duvidosa comercializadas como locais, prejudicando os produtores legalizados (Almeida, 2015; Dias, 2016). O setor lida também com a escassez de matéria-prima e mão de obra local, enfrentando o desinteresse dos jovens pelo trabalho agrícola e a necessidade de importar cana-de-açúcar de outras regiões, o que eleva custos e pode comprometer a tipicidade do produto (Almeida, 2015). No plano social, o contraste entre o "enclave de segurança" do Centro Histórico e a vulnerabilidade socioeconômica das periferias de Paraty evidencia a necessidade de um planejamento que evite o turismo predatório e assegure que os benefícios da valorização da cachaça promovam um desenvolvimento territorial verdadeiramente inclusivo (Corrêa, 2021; Valduga et al., 2025).

5. CONCLUSÃO

Ao certificar a origem e reconhecer o saber-fazer tradicional, a IG atua como mecanismo de salvaguarda do patrimônio imaterial associado à produção artesanal da cachaça paratiana (Cheres & Medeiros, 2025; Dias, 2016; Samel & Batista, 2015). Diferentemente dos processos industriais padronizados, que tendem à homogeneização e descaracterização das particularidades locais, a IG valoriza as

técnicas transmitidas entre gerações, os conhecimentos empíricos e a relação simbiótica com o território (Dias, 2016). Dessa forma, o selo atesta qualidade e procedência, além de proteger a identidade cultural dos produtores, assegurando a continuidade de uma tradição que resiste à lógica da produção em massa (Almeida, 2015; Pellin, 2015).

Além de seu papel de salvaguarda cultural, a IG da cachaça de Paraty, consolidada pela transição da Indicação de Procedência (2007) para Denominação de Origem (2024), atua como vetor de desenvolvimento territorial ao agregar valor econômico e reputação ao produto artesanal (Jesus et al., 2025; Silva et al., 2024). O reconhecimento oficial da origem e das qualidades singulares vinculadas ao *terroir* paratiano confere aos produtores diferencial competitivo, permitindo que a bebida acesse mercados *gourmet* e *premium* e resista à lógica da padronização industrial (Jesus et al., 2025; Samel & Batista, 2015).

Observa-se, porém, uma divergência entre a reputação alcançada pelo selo e sua capilaridade comercial fora do município (Bertoncello et al., 2016). Segundo os autores, 90% da cachaça produzida em Paraty ainda é comercializada dentro da própria cidade, revelando que sua valorização permanece fortemente ancorada no fluxo turístico local e no contato direto nos alambiques, com presença ainda incipiente em mercados nacionais e internacionais.

Embora a IG tenha reposicionado Paraty como polo de excelência, a dinâmica local revela que o território ainda opera sob a dualidade de ser um espaço de agregação e segregação (Almeida, 2015). Persistem desafios estruturais na distribuição equitativa dos benefícios, evidenciando o risco de a certificação ser monopolizada por um grupo restrito de atores, enquanto produtores de menor porte enfrentam barreiras de exclusão devido à rigidez dos mecanismos de controle e aos altos custos de adequação técnica (Almeida, 2015; Lima & Areas, 2019; Nascimento et al., 2012).

Essa assimetria acentua os contrastes sociais em um município onde o "enclave" turístico valorizado do Centro Histórico coexiste com bairros periféricos marcados pela vulnerabilidade socioeconômica e invisibilidade frente aos fluxos do turismo (Corrêa, 2021; Valduga et al., 2025). Assim, para que a valorização da cachaça se traduza em desenvolvimento endógeno e inclusivo, é fundamental que as políticas públicas superem o viés setorial e integrem o produto a um planejamento urbano que combata a gentrificação e a turistificação predatória (Corrêa, 2021; Dallabrida, 2025; Dallabrida et al., 2024).

Estudos futuros, em campo, podem auxiliar na compreensão da perspectiva dos produtores e demais atores locais sobre como o selo impacta o turismo da cidade bem como investigar por que, mesmo com a certificação atestando a qualidade do produto, os turistas ainda o reconhecem apenas como *souvenir* e não como bebida para consumo — a exemplo do vinho e uísque.

REFERÊNCIAS

Almeida, A. C. R. de. (2015). *Indicação Geográfica: A Produção de Cachaça em Paraty – BR e a Elaboração de Salame em Colônia Caroya – AR* [Tese (Doutorado)]. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Curso de Pós-Graduação em Ciência, Tecnologia e Inovação em Agropecuária.

Anda, L. A. S. de, & Jiménez, G. C. (2017). Tourism and Identity in Ibero-America: State of Art from Tourism Studies. *Revista Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, *9*(4), 569–582. https://doi.org/10.18226/21789061.v9i4p569

Bertoncello, A. G., Silva, K. F. R., & Godinho, Â. M. M. (2016). Indicação geográfica protegida: Agrega valor e induz ao desenvolvimento regional? O caso da cachaça de Paraty. *Desafio Online*, *4*(1).

Braga, M. V. F., & Kiyotani, I. B. (2015). A cachaça como patrimônio: Turismo cultura e sabor. *Revista de Turismo Contemporâneo - RTC*, *3*(2), 254–275.

Cheres, Y. H. S., & Medeiros, M. de L. (2025). Estratégias de divulgação das cachaças reconhecidas com Indicação Geográfica no Brasil. *Revista Brasileira de Ecoturismo*, *18*(5), 305–326.

Corrêa, A. P. S. (2021). *Juventude e violência: Cenários turísticos e políticos de Paraty* [Dissertação (mestrado acadêmico)]. Univeridade Federal Rural do Rio de Janeiro. Programa de Pós-Graduação em Educação Agrícola, Área de Concentração em Educação Agrícola.

Dallabrida, V. R. (2025). Território, patrimônio e desenvolvimento territorial: Correlações, disfunções e avanços possíveis. *DRd - Desenvolvimento Regional em debate*, *15*, 711–736. https://doi.org/10.24302/drd.v15.5953

Dallabrida, V. R., Büttenbender, P. L., Rotta, E., & Brum, A. L. (2024). O debate sobre abordagem territorial do desenvolvimento: Uma apresentação do tema. *Desenvolvimento em Questão*, *22*(61), e16487. https://doi.org/10.21527/2237-6453.2024.61.16487

Dias, N. C. (2016). *Uma dose "paraty": Estudo de caso sobre a reinvenção dos significados da cachaça* [Dissertação (mestrado acadêmico)]. Universidade Federal de Juiz de Fora, Instituto de Ciências Sociais. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais.

Jesus, A. O. D., Rocha, A. M., & Pesente, R. (2025). A Rota da Cachaça: Navegando pelas Indicações Geográficas da Cachaça no Brasil. *Revista de Gestão e Secretariado*, *16*(7), 01–17. https://doi.org/10.7769/gesec.v16i7.5055

Leão, F., & Freire, L. G. (2021). *Mucungo, a história da cachaça de Paraty* (1º ed.). Autor.

Lima, F. B. C., & Areas, P. de O. (2019). O processo de denominação de origem da banana de Corupá-SC como experiência turístico-cultural. Em J. Lavandoski,

A. Brambilla, & E. Vanzella (Org.), *Alimentação e Turismo: Oferta e segmentos turísticos* (p. 349). Editora do CCTA.

Marcelo, H. V. (2011). *Patrimônio cultural e turismo no brasil em perspectiva histórica: Encontros e desencontros na cidade de Paraty* [Tese (Doutorado)]. Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Departamento de História.

Nascimento, J. S., Nunes, G. S., & Bandeira, M. da G. A. (2012). A importância de uma Indicação Geográfica no desenvolvimento do turismo de uma região. *Revista Gestão, Inovação e Tecnologia*, *2*(4), 378–386. https://doi.org/10.7198/S2237-0722201200040005

Pecqueur, B. (2024). As abordagens do desenvolvimento territorial: Origem e perspectivas recentes. *Desenvolvimento em Questão*, *22*(61), e16213. https://doi.org/10.21527/2237-6453.2024.61.16213

Pellin, V. (2015). Produtos tradicionais e o desenvolvimento territorial rural: Experiências de indicação geográfica no Brasil e Portugal. *Revista Grifos*, *24*(38/39), 71–90. https://doi.org/10.22295/grifos.v24i38/39.3275

Samel, A. N., & Batista, A. P. (2015). *EVOLUÇÃO TECNOLÓGICA VERSUS PRODUÇÃO ARTESANAL: O CASO DA CACHAÇA DE PARATY-RJ*.

Silva, D. T., Saldanha, C. B., Silva, M. S., Martins, L. O. S., Conceição, V. S., & Rocha, A. M. (2024). Identificação dos aspectos históricos e reconhecimento da produção de cachaça para Denominação de Origem Paraty. *Caderno Pedagógico*, *21*(9), 01–22. https://doi.org/10.54033/cadpedv21n9-227

Théry, H. (2015). Paraty, vantagens locacionais e valorização do património histórico (H. Thery & R. de Mello Marques, Trads.). *Via Tourism Review*, *7*. https://doi.org/10.4000/viatourism.670

Valduga, M. C., & Machado, M. D. B. T. (2024). O protagonismo da cachaça como possível elemento promotor da memorabilidade da experiência turística. *Revista Hospitalidade*, *21*(Dossiê: Gastronomias e Comensalidades), 578–604. https://doi.org/10.29147/revhosp.v21.1197

Valduga, M. C., Tomé, M. de B., & Mundet i Cerdan, L. (2025). Percepções sobre fatores restritivos ao turismo: O caso de Paraty, RJ. *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, *19*, e-3058. (SCIELO:S1982-61252025000100401). https://doi.org/10.7784/rbtur.v19.3058

Valduga, V., Bizinelli, C., Gândara, J. M. G., & Manosso, F. C. (2014). A cachaça e o turismo no território do vinho: Rio Grande do Sul (Brasil). *Revista Hospitalidade*, *XI*(2), 195–222.

Vieira, L. V. L., & Soares, R. N. G. (2019). Turismo e geografia: Perspectivas da Indicação Geográfica (IG) no planejamento territorial. *Caderno Virtual de Turismo*, *19*(3). https://doi.org/10.18472/cvt.19n3.2019.1497