



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA - UnB
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
CURSO DE BACHARELADO EM GEOGRAFIA

EDSON VIEIRA

VITIVINICULTURA NO CERRADO BRASILEIRO:
ESTUDO DA VINÍCOLA VILLA TRIACCA,
PAD-DF, REGIÃO ADMINISTRATIVA DE
SÃO SEBASTIÃO, DISTRITO FEDERAL.

SETEMBRO - 2022.

BRASÍLIA – DF

EDSON VIEIRA

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA**

VITIVINICULTURA NO CERRADO BRASILEIRO:

**ESTUDO DA VINÍCOLA VILLA TRIACCA,
PAD-DF, REGIÃO ADMINISTRATIVA DE
SÃO SEBASTIÃO, DISTRITO FEDERAL.**

Trabalho de conclusão de curso
apresentado ao Departamento
de Geografia da Universidade de
Brasília como requisito para a
obtenção do título de Bacharel
em Geografia.

Autor:

Edson Vieira

Orientador:

Prof. Fernando Luiz Araújo Sobrinho.

BRASÍLIA – DF, SETEMBRO – 2022.

Agradecimentos

Por que Geografia?

Ao longo do curso de Geografia muitas pessoas me perguntaram, e ainda continuam me perguntando após a formatura. Por que Geografia? Isso ocorreu inclusive em uma entrevista para o portal Metr p les sobre etarismo na UnB.

Geografia   minha segunda gradua o. Também sou graduado em Medicina Veterinária pela Unesp de Jaboticabal – SP. Depois de atuar por 15 anos em clínica e reprodu o de equinos, e ao mesmo tempo trabalhar no Banco do Brasil, decidi seguir somente a carreira de bancário.

Depois de aposentando escolhi fazer a prova do Enem e por coincidência incrível do destino, realizei a prova no mesmo local do meu filho, pasmem, na mesma sala. Fomos contemporâneos de UnB.

E por que Geografia? Quando jovem trabalhava de pedreiro e fazia o ensino médio   noite em escola pública. Amava Geografia. Então fiz o exame da Fuvest para Geografia na USP. Fui aprovado na primeira fase e obtive nota zero no exame de inglês da segunda fase, que   toda discursiva.

Também pudera, como poderia saber inglês um jovem que sempre estudou   noite no ensino público e trabalhava o dia todo na constru o civil?

No ano seguinte parei de trabalhar e fiz o cursinho pré-vestibular o ano todo. Apreendi muito. Mudou a minha vida. Decidi então prestar vestibular para um curso que eu também gostava, pois quando criança trabalhava no sítio lidando com gado.

Embora fosse mais difícil ter sucesso no vestibular, naquele momento eu me sentia capaz de ser aprovado em Medicina Veterinária.

Mas a paixão pela Geografia permaneceu e o sonho de um dia fazer esse curso também.

Mal sabia eu da dimensão e da amplitude que um curso de geografia proporciona ao aluno, pois permeia diferentes ciências e com elas caminha em complementaridade.

Sonho realizado! Agradeço a mim pelo esforço e dedica o e à Universidade de Brasília por oferecer possibilidade de acesso para quem já realizou a primeira gradua o.

1. **Título do artigo:** Vitivinicultura no Cerrado brasileiro: estudo da vinícola Villa Triacca, PAD –DF, região administrativa de São Sebastião, Distrito Federal.
2. **Procedência do artigo:** Trabalho de conclusão do Curso de Geografia – Bacharelado, da Universidade de Brasília – Distrito Federal, em 2022.
3. **Nome do autor:** Edson Vieira. Discente do Curso de Geografia - Bacharelado.
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9302-3057>
E-mail: edsonvieirarp@gmail.com

Nome do coautor: Fernando Luiz Araújo Sobrinho. Professor Associado I do Departamento de Geografia da Universidade de Brasília - UnB
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1815-8677>
E-mail: flasobrinho@unb.br

Vitivinicultura no Cerrado brasileiro: estudo da vinícola Villa Triacca, PAD –DF, região administrativa de São Sebastião, Distrito Federal.

Resumo: Ao longo dos séculos a uva e o vinho estiveram presentes em todos os movimentos do homem, na sua saga de ocupar espaços e conquistar novos territórios. Este artigo tem por objetivo analisar a evolução na produção e qualidade das uvas e vinhos em diferentes territórios, com ênfase na vitivinicultura brasileira e seus novos polos de produção. A metodologia utilizada valeu-se de pesquisas em publicações especializadas, revisão bibliográfica de livros, artigos acadêmicos e revistas científicas, associadas à entrevista com o proprietário do empreendimento foco do trabalho, além de visitas de campo. Ficou evidenciado o surgimento de novos polos de produção e a consolidação daqueles com cadeias de produção e comercialização já estruturadas, cabendo ao enoturismo papel catalisador nessa evolução, propiciando ganho de produtividade e geração de valor, tanto para os produtores quanto para trabalhadores locais. Com direcionamento estratégico e integração entre os produtores do Distrito Federal e Entorno, a região está se tornando um novo polo de vitivinicultura no Brasil.

Palavras-chave: cerrado; enoturismo; indicação geográfica; regiões produtoras; territórios; vitivinicultura.

Viticultura en el Cerrado brasileño: estudio de la bodega Villa Triacca, PAD-DF, región administrativa de São Sebastião, Distrito Federal.

Resumen: A lo largo de los siglos, la uva y el vino han estado presentes en todos los movimientos humanos, en su saga de ocupación de espacios y conquista de nuevos territorios. Este artículo tiene como objetivo analizar la evolución en la producción y calidad de uvas y vinos en diferentes territorios, con énfasis en la viticultura brasileña y sus nuevos polos de producción. La metodología utilizada se basó en la investigación en publicaciones especializadas, revisión bibliográfica de libros, artículos académicos y revistas científicas, asociada a la entrevista al titular de la empresa foco del trabajo, además de visitas de campo. Se hizo evidente el surgimiento de nuevos centros productivos y la consolidación de aquellos con cadenas productivas y comerciales ya estructuradas, desempeñando el enoturismo un papel catalizador en esta evolución, proporcionando ganancias de productividad y creación de valor, tanto para los productores como para los trabajadores locales. Con dirección estratégica e integración entre los productores del

Distrito Federal y sus alrededores, la región se está convirtiendo en un nuevo polo vitivinícola de Brasil.

Palabras clave: cerrado; enoturismo; indicación geográfica; regiones productoras; territorios; viticultura.

Viticulture in the Brazilian Cerrado: study of the Villa Triacca winery, PAD-DF, administrative region of São Sebastião, Federal District.

Abstract: Over the centuries, grapes and wine have been present in all human movements, in their saga of occupying spaces and conquering new territories. This article aims to analyze the evolution in the production and quality of grapes and wines in different territories, with emphasis on Brazilian viticulture and its new production poles. The methodology used was based on research in specialized publications, bibliographic review of books, academic articles and scientific journals, associated with the interview of the owner of the focused enterprise of the study, in addition to field visits. The emergence of new production centers and the consolidation of those with already structured production and marketing chains became evident, with wine tourism playing a catalytic role in this evolution, providing productivity gains and value creation, both for producers and for local workers. With strategic direction and integration between the producers of the Federal District and the surrounding area, the region is becoming a new winegrowing hub in Brazil..

Keywords: cerrado; wine tourism; geographical indication; producing regions; territories; viticulture.

1. Introdução

A história da uva e do vinho perpassa pela evolução do ser humano ao longo dos tempos, na sua saga infinita de buscar novos espaços e experiências, formando novos territórios. Em diferentes momentos da nossa história essa bebida foi símbolo de diferentes tipos de celebrações, desde cunho religioso até conquistas de guerra.

A produção e consumo de vinho no mundo tem aumentado ao longo do tempo. A mesma tendência ocorre no Brasil, onde a principal região produtora continua sendo a Serra Gaúcha. Entretanto, novos polos produtores têm surgido nos últimos anos em diferentes territórios, ocupando espaço no mercado de vinhos nacionais, outrora quase que exclusivo dos vinhos produzidos na região Sul do Brasil. Concomitante a esse movimento, denota-se um salto de qualidade dos vinhos brasileiros, cada vez reconhecidos no mercado como vinhos finos.

O objetivo geral desse trabalho é analisar a evolução na produção e qualidade das uvas e dos vinhos ao longo do tempo, com o surgimento de novos países produtores. Foi dada atenção especial para a evolução histórica da vitivinicultura no Brasil, com foco em novas regiões produtoras e em novas técnicas de manejo, que viabilizasse a produção da uva vinífera em territórios com edafoclimatologia completamente diferentes dos polos tradicionais. Ressalta-se a análise do selo de Indicação Geográfica como forma de conferir aos vinhos nacionais maior reconhecimento pelo mercado. Para isso foi realizada revisão bibliográfica de publicações especializadas no mundo dos vinhos, bem como a busca de artigos e outros materiais acadêmicos publicados em revistas científicas e sites de universidades e outros destinados aos amantes do vinho.

O objetivo específico desse artigo é analisar um caso de sucesso na produção uvas e vinhos no cerrado brasileiro, especificamente no empreendimento Villa Triacca Ecopousada e Vinhos, localizado no Distrito Federal. Para alcançar esse objetivo foi realizada entrevista com o proprietário do empreendimento, além de visitas de campo.

2. A uva e o vinho no transcorrer do espaço e tempo

Há consenso na literatura que o início do cultivo da uva remonta ao período neolítico (10.000 a 3.000 a.C.), na região do Cáucaso, Ásia Menor. Segundo Mcgovern, (2003), citado por Leão (2010, p.81), há registros de que haviam videiras cultivadas na Geórgia e Turquia em 8.000 a.C. Por outro lado, Mullins et al., (1992 citado por Pereira et al., 2020, p.7), relata que o início do cultivo da uva se deu entre 6.000 a 5.000 a.C., ao longo da costa leste do Mar Negro, no Cáucaso.

Em relação ao vinho, existe a mesma diversidade de interpretação dos diferentes indícios de pesquisas arqueológicas para a afirmação conclusiva de quando e onde surgiu o vinho. Mas os especialistas concordam que junto com o cultivo da uva surgiram as primeiras produções de vinho. Afinal de contas, onde há uva, um dia haverá vinho. Por consequência, na mesma região do Cáucaso.

O vinho tornou-se mitológico, sendo utilizado tanto nas festas comemorativas como nas religiões, que associavam o vinho aos seus deuses. Assim, para os Egípcios, o vinho estava associado ao Deus Osíris, para os Gregos ao Deus Dionísio, enquanto que para os Romanos o vinho estava associado ao Deus Baco (McGovern, 2003, citado por Leão, 2010, p. 82). Dessa forma, a expansão das uvas e dos vinhos foi questão de tempo. Povos de diferentes regiões próximas ao Cáucaso também desenvolveram técnicas de cultivar as uvas e delas produzir o vinho.

A disseminação da vitivinicultura antiga acompanhou a expansão do império romano nas regiões próximas ao mar Mediterrâneo, e mais tarde, adentrando para o interior acompanhando as rotas do comércio da época (Leão, 2010, p. 82). Essa movimentação levou as uvas e o vinho pelos vales dos principais rios da Europa, como o Rhone, o Reno, o Danúbio.

Ao mesmo tempo que expandiam as uvas e os vinhos para outras regiões, os Romanos desenvolveram técnicas para catalogar e classificar diferentes tipos de uvas viníferas, inventaram o barril e como isso aperfeiçoaram a qualidade do vinho, ao perceberem que diferentes tipos de madeiras usados na fermentação das uvas geravam vinhos com sabores diferentes.

No início da Era Medieval a cultura da uva e a produção do vinho já estavam consolidadas na Europa, assim como o seu consumo. Com o fortalecimento do cristianismo, a igreja católica não apenas substituiu o império romano no papel de disseminar a cultura das uvas e do vinho pela Europa, como também desenvolveu novas técnicas de cultivo da uva e de produção do vinho, contribuindo assim para o aprimoramento da qualidade da bebida, sendo protagonista na espacialização temporal do binômio uva-vinho. Regiões com o clima mais favorável à cultura da uva, como Itália, França, Portugal e Espanha foram se tornando espaços centrais no desenvolvimento de novas técnicas de cultivo da uva e da produção de vinho.

Mas o papel da igreja católica na espacialização temporal das uvas e do vinho não se limitou ao continente europeu. Com a descoberta da América, no século XVI os missionários trouxeram o vinho para a América Central para ser utilizado na eucaristia.

No México¹ as uvas se desenvolveram muito bem, a ponto de a produção de vinho da época incomodar a produção europeia. Na mesma época

¹ Disponível em: <https://blog.famigliavalduga.com.br/a-historia-do-vinho-no-mundo-entenda-como-esta-bebida-colonizou-os-continentes/>. Acesso em 29/06/2022.

os colonizadores holandeses levaram o cultivo das uvas viníferas para o Cabo da Boa Esperança, na África do Sul. No século XVIII as uvas foram levadas da África para a Oceania, onde também encontrou condições propícias para o seu desenvolvimento. Denota-se aí a saga das uvas e do vinho na colonização dos continentes.

O início do século XIX na Europa² foi marcado pelas Guerras Napoleônicas, que expandiram o império francês e tiveram grande influência sobre o mundo do vinho na época. O comércio do vinho principalmente entre França, Inglaterra e Portugal foi prejudicado.

Na região produtora do Douro, Portugal, houveram conflitos entre as tropas francesas, inglesas e portuguesas, mas os danos a viticultura não foram significativos, principalmente em função do relevo íngreme dos vinhedos. No final da segunda década do século XIX, os conflitos terminaram e os produtores e comerciantes de vinhos estavam sedentos pela retomada do comércio internacional.

Aquele século também foi marcado por uma epidemia de filoxera na Europa³ que quase dizimou a viticultura europeia. Não há consenso na literatura sobre origem da filoxera nos vinhedos europeus. Alguns dizem que ela surgiu primeiro na Inglaterra e de lá se espalhou pelo continente europeu. Outros afirmam que a praga foi trazida da América do Norte através de contaminação das vinhas *Vitis labrusca*. O fato é que essa infestação teve como consequência estimada a perda de 40% dos vinhedos, extinção de algumas variedades *Vitis vinífera*, falência de muitos produtores, dentre outros prejuízos. O segmento levou vários anos para se recuperar desses estragos.

Considerada a pandemia do mundo do vinho pela sua abrangência em vários territórios e continentes, o vocábulo filoxera⁴ é usado tanto para designar o inseto quanto a praga por ele causada, sendo um tipo de pulgão que ataca a videira de diferentes formas, destruindo as folhas, reduzindo a fotossíntese, e ao sugar as raízes da videira expõe suas estruturas que são contaminadas por fungos causando o seu apodrecimento.

Embora tenha sido mais impactante na Europa, principalmente na França, essa praga atravessou os oceanos, e nas últimas décadas do século XIX já havia contaminado vinhedos da Austrália, da África do Sul e até o norte da África. Muitos vinhedos foram destruídos. A ocupação da filoxera no espaço e tempo dessa pandemia alterou a geografia do vinho.

Uma das consequências da pandemia da filoxera foi a busca de novos territórios para serem utilizados na plantação de videiras, na tentativa de sobrevivência dos produtores europeus. Entre o final do século XIX e o início do século XX, a indústria de vinhos no novo mundo ganhou forma, com a

² Disponível em: <https://blog.famigliavalduga.com.br/a-historia-do-vinho-no-mundo-entenda-como-esta-bebida-colonizou-os-continentes/>. Acesso em 29/06/2022.

³ Segundo o www.villeduvin.com.br/blog/curiosidades/a-praga-filoxera-a-pandemia-que-abalou-o-mundo-do-vinho/. Acesso em 29/06/2022.

⁴ Segundo a www.vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/pandemia-vinho. Acesso em 29/06/2022.

consolidação de novas regiões produtoras de uvas e vinhos, como a América do Norte, América do Sul, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul⁵.

A primeira metade do século XX foi marcada por grandes acontecimentos que alteraram o cenário mundial do vinho. A Grande Depressão dos anos 30, as restrições da Lei Seca, e as duas Guerras mundiais prejudicaram a produção de uvas e vinhos em todos os continentes, notadamente na Europa. Isso impactou diretamente toda a estrutura do comércio internacional. Somente na segunda metade do século XX a produção de uvas e vinhos, bem como o mercado que deles deriva, conseguiu se reorganizar.

Um fato marcante na geografia dos vinhos internacionalmente conceituados, foi o episódio conhecido como o Julgamento de Paris. Em 24 de maio de 1976, em uma prova de degustação às cegas na Europa, pela primeira vez um vinho americano superou os vinhos franceses de Bordeaux e Borgonha. Produzidos na região de Napa Valley, na Califórnia, o estupendo resultado obtido pelos vinhos californianos inseriu o Novo Mundo na Geografia dos vinhos de alto valor no mercado internacional, rompendo as fronteiras das regiões produtoras mais tradicionais da Europa⁶.

Na constante reorganização cíclica ao longo do tempo, as fronteiras das regiões produtoras são modificadas de acordo com a necessidade de se produzir uvas e vinhos, para atender os padrões atuais de consumo da bebida no século XXI. Nesse contexto, diversos elementos geográficos estão intrinsicamente presentes em cada terroir, de onde se produz uvas e vinhos que afloram esses elementos naturais típicos, caracterizando o lugar de produção.

O terroir não é caracterizado apenas pelo solo utilizado na produção das uvas. Estão presentes também o subsolo, o relevo, a drenagem, o microclima, as coordenadas geográficas, a insolação. A complexidade de interação de todos esses elementos geográficos harmonizados entre si, expressa no vinho nele produzido as principais características que o terroir tem a oferecer.

3. A vitivinicultura no Brasil

Segundo Leão, (2010, p. 82), o início da vitivinicultura brasileira remonta ao ano de 1532, na capitania de São Vicente, atual Estado de São Paulo, com a espécie *Vitis vinífera* L., trazida por Martins Afonso de Souza. No Rio Grande do Sul o cultivo da uva iniciou-se em 1626 por meio dos padres jesuítas e foi disseminada pelos imigrantes, notadamente os italianos, que possuíam a cultura e tradição no cultivo das uvas e na produção dos vinhos.

⁵ Segundo a <https://jupalma.com.br/historia-do-vinho-como-a-bebida-acompanhou-as-civilizacoes/>. Acesso em 29/06/2022.

⁶ Segundo <http://www.simplesvinho.com/sv58-o-julgamento-de-paris/>. Acesso em 29/06/2022.

Em meados do século XVIII famílias oriundas das ilhas de Açores e da Madeira se instalaram nas regiões sul do Brasil e foram responsáveis pelo renascimento da vitivinicultura naquela região.

No Nordeste brasileiro as primeiras videiras foram plantadas no século XVI, alcançando relativo sucesso nas ilhas de Itaparica (Bahia) e Itamaracá (Pernambuco), até a dominação holandesa em 1636 (Souza, 1996, citado por Leão, 2010, p. 83). Do litoral, as videiras foram levadas para o interior do Nordeste, mas para plantações em quintais de fazenda para consumo doméstico do fruto. Somente a partir de meados do século XIX que houve uma propagação maior das videiras pelo território do Nordeste Brasileiro.

As uvas da espécie *Vitis vinífera* não encontraram condições propícias para o seu desenvolvimento, tanto no Nordeste quanto na atual região Sudeste do Brasil. Entretanto, com a chegada da espécie *Vitis labrusca*, variedades americanas com protagonismo da Niágara e Isabel, que são mais rústicas e resistentes que as variedades da espécie *Vitis vinífera*, ocorreu uma rápida expansão da vitivinicultura comercial, mais concentrada nos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul. Isso aconteceu em meados do século XIX. No final daquele século, com a chegada de imigrantes italianos, vindos principalmente do Vêneto, algumas cepas de uvas europeias foram trazidas na bagagem, mas seu cultivo não resistiu às pragas fúngicas existentes nas regiões onde foram plantadas.

Por outro lado, as variedades de uvas americanas proporcionaram a expansão da viticultura Brasileira, pela facilidade de adaptação às diversidades do clima do Brasil (Botelho; Pires, 2009, citado por Moraes, 2021, p.12). Até a década de 80 as variedades Niágara e Izabel eram as únicas castas utilizadas na produção de vinhos nacionais⁷, que em menor grau continuam, até os dias atuais, sendo utilizadas para a produção de sucos e vinhos coloniais, de garrafão.

Somente a partir da década de 1970, com a chegada de algumas empresas multinacionais e com incentivo governamental, é que o cultivo da espécie *Vitis vinífera* foi retomado no sul do Brasil, dessa vez com bastante sucesso. Isso foi possível graças a introdução de novas técnicas agrônômicas, utilização de equipamentos de alta tecnologia, modificação do sistema de plantio, passando a sustentação da parreira de Latada (figura 01), para sistema Espaldeira (figura 02), dentre outras melhorias. Como resultado, o vinho nacional deu um salto de qualidade iniciando um direcionamento rumo aos melhores padrões internacionais⁸.

7 A história do vinho no Brasil. Disponível em: <https://www.enologia.org.br/curiosidade/a-historia-do-vinho-no-brasil>. Acesso em 30/06/2022.

8 A história do vinho no Brasil. Disponível em: <https://www.enologia.org.br/curiosidade/a-historia-do-vinho-no-brasil>. Acesso em 30/06/2022.

Figura 01 – Sistema Espaldeira.



Fonte: Embrapa.

Figura 02 - Sistema Latada.



Fonte: Embrapa.

De acordo com Protas, Camargo & Mello (2002, pp.1-2), a partir desse sucesso no Sul do Brasil, a uva seguiu sua saga de ocupar novos espaços em variados tempos, dessa vez alcançando outras regiões brasileiras, como o Norte do estado do Paraná, o noroeste do estado de São Paulo, o norte de Minas Gerais. Mais recentemente, a espécie *Vitis vinifera* está sendo cultivada no Nordeste brasileiro, principalmente na Bahia e Ceará, e na região Centro-Oeste.

Segundo Camargo, Hoffmann & Tonietto, (2011, pp. 144-145), a viticultura brasileira do século XXI é marcada pela diversidade em função dos diferentes territórios onde as uvas são produzidas, cada um deles com características climáticas, topográficas, e geomorfológicas diferentes entre si, o que requer não apenas a utilização de variedades diferentes, como também técnicas de manejo igualmente diferentes, aderente às peculiaridades de cada região produtora.

Nesse contexto, ocorreram diversos progressos em técnicas de cultivo, que proporcionaram a adaptação de algumas variedades de uvas, em regiões de condições ambientais bastante adversas da viticultura tradicionalmente praticada em clima temperado. Dentre elas podemos citar o monitoramento nutricional, sistemas de irrigação, controle sanitário, utilização de substâncias para induzir a brotação, dentre outras. Assim foi possível estabelecer sistemas de produção com duas colheitas anuais.

Em relação a produção de vinhos de alta qualidade em zonas tropicais e de altitude, a utilização de duas podas anuais e apenas uma colheita, coincidindo com o período de baixa temperatura e umidade, proporciona uvas de excelente padrão para a produção de vinhos finos (Camargo, Hoffmann & Tonietto, 2011, p. 147).

Ainda, com a mecanização dos vinhedos, a implementação de certificações em produtos vitivinícolas e a obtenção de selos de Indicações Geográficas (IG) e a produção orgânica e integrada de uvas, dentre outras melhorias, conduziram a vitivinicultura brasileira para um novo patamar de reconhecimento de qualidade, tanto no mercado nacional quanto, ainda que embrionariamente, no mercado internacional.

Resumidamente, e de maneira didática, de acordo com Tonietto e Mello, (2001, citado por Bonato, 2020, p.64), podemos elencar os diferentes períodos de evolução da vitivinicultura brasileira, a partir do século XVII (quadro 1).

Quadro 01 - Os períodos evolutivos da vitivinicultura brasileira

	1º Período	2º Período	3º Período	4º Período
Período	1870 - 1920	1930 – 1960	1970 - 1990	2000 -
Geração dos Vinhos	1º Geração	2º Geração	3º Geração	4º Geração
Estágio	Implantação da Vitivinicultura	Diversificação de produtos	Incremento de qualidade	Afirmação de Identidade Regional
Vinhos	Vinhos de uvas americanas	Vinhos de Híbridos e de Viníferas	Vinhos Varietais	Vinhos de qualidade e IG

Fonte: Tonietto e Mello (2001), citado por Bonato (2020, p. 64).

No primeiro período predominou a utilização de uvas americanas, que por ser de maior rusticidade, mostraram-se mais resistentes às pragas. No segundo período, já no século XX, foi novamente introduzido as variedades de uvas europeias, em produções concomitantes com as uvas americanas e com as variedades híbridas. Os vinhos produzidos eram de baixa qualidade e vendidos não apenas em garrações, mas também em tonéis. O terceiro período é marcado pelo incremento de qualidade, tanto na utilização de novas variedades *Vitis vinífera* quanto no aprimoramento de técnicas de manejo das videiras e de novos métodos na produção de vinho.

O quarto e último período, iniciado no século XXI, é marcado pelo aprimoramento da qualidade do vinho nacional, tendo como catalisador desse salto de qualidade, o aumento da competitividade gerado pela globalização (Bonato, 2020, p. 66). Paralelo a isso, ocorreu a implementação de Indicações Geográficas, tendo como marco inicial a Indicação de Procedência dos Vale dos Vinhados, no Rio Grande do Sul, em 2002.

A constante evolução de qualidade que observamos é consequência da utilização de novas técnicas de manejo, em novas variedades de uva, e da incorporação de engenharia e melhoramento genético para desenvolvimento de variedades mais resistentes a doenças (Camargo, Maia & Ritschel, 2010, p.

21). Novos métodos de enologia, novos territórios de produção, também estão sendo incorporados. Esses fatores combinados com a possibilidade de implementação de planos estratégicos específicos para o setor vitivinícola, reservam para esse último período maiores avanços de qualidade e de mercado para o vinho fino nacional, do que os obtidos até então.

4. Indicação Geográfica e as regiões produtoras da vitivinicultura no território brasileiro.

De acordo com o Curso Básico de Indicações Geográficas da Escola Nacional de Gestão Agropecuária (Enagro), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), 2022, 2ª edição, p.7, “Indicação Geográfica (IG) é um nome geográfico que distingue um produto ou serviços de seus semelhantes ou afins, porque este apresenta características diferenciadas que podem ser atribuídas a sua origem geográfica, configurando o reflexo de fatores naturais e humanos”.

Ainda de acordo com o Curso Básico de Indicações Geográficas da Enagro, em 14 de maio de 1996 o Brasil promulgou a Lei N° 9.279, que define como se dá a proteção dos direitos de propriedade industrial e regulamenta as IGs. Essa lei é conhecida como Lei de Propriedade Industrial, e no artigo 176 define IG como sendo um gênero com duas espécies, sendo elas:

- Indicação de procedência (IP) - indica o nome geográfico que tenha se tornado conhecido pela produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviços; e,
- Denominação de Origem (DO) – indica o nome geográfico que designa o produto ou serviço, cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos os fatores naturais ou humanos.

Devem constar de uma Indicação Geográfica:

- O nome geográfico a ser protegido;
- A descrição do produto ou serviço objeto da IG;
- A delimitação da área geográfica;
- A descrição do processo de extração, produção ou fabricação do produto/serviço, em caso de pedido de registro na espécie Indicação de Procedência;
- A descrição das qualidades ou características do produto ou serviço que se devam ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, e sua forma de obtenção, em caso de pedido de registro na espécie Denominação de Origem;
- A descrição do mecanismo de controle sobre os produtores ou prestadores de serviço e seus produtos; e,
- As condições e proibições de uso da IG.

Assim, um Indicação de Procedência exige somente a notoriedade do local de origem dos produtos ou serviços, enquanto uma Denominação de Origem requer elementos que comprove que o produto ou serviço, possui uma qualidade ou característica que se deve essencialmente ao meio geográfico de origem, considerando os fatores naturais (clima, solo, etc) e humanos, ou seja, a forma de elaborar o produto.

Por notoriedade entende-se como algo que geralmente vem com o tempo, a medida que mais pessoas passam a reconhecer essas qualidades diferenciadas no produto, enquanto Denominação de Origem está relacionada a qualidade do produto, que é única e devida à fatores do meio onde foi produzido, e que jamais terá as mesmas características se produzido em outro local.

Para se obter o selo de Indicação Geográfica na espécie IP ou DO, é necessário apresentar uma serie de documentação ao Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) e seguir um longo fluxo processual, que normalmente se inicia pela obtenção da Indicação de Propriedade. Quando uma determinada região produtora obtém um desses selos, seus produtores passam a utilizar esse selo no rótulo do produto, como indicativo de qualidade ímpar e reconhecimento único de comprovação do produto (figura 03).

Figura 03 – Rótulos com selo Indicação de Propriedade



Fonte: Elaborado com base em Aprovale (2009) e parte do Livro EaD MAPA-UFSC⁹

Segundo Vieira e Pellin, (2015, p. 155), a Indicação Geográfica é uma estratégia para fortalecer um produto cujas características próprias estão relacionadas ao território no qual está inserido, fortalecendo assim o desenvolvimento territorial. Além disso, a Indicação Geográfica tem por objetivo

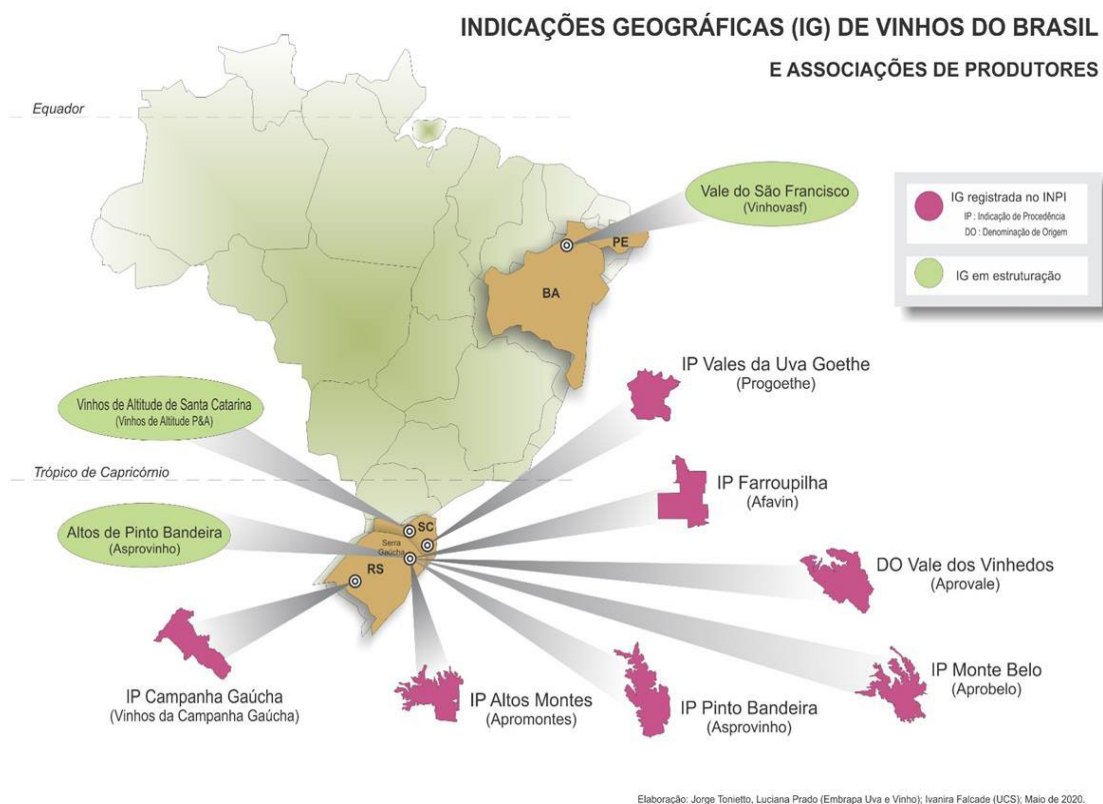
⁹ Disponível em : <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/arquivos-publicacoesig/livro-curso-de-propriedade-intelectual-inovacao-no-agronegocio-modulo-ii-indicacao-geografica.pdf/view>. Acesso em 19/07/2022

fortalecer o produto, os produtores, e garantir qualidade e informação aos consumidores.

Ainda, a Indicação Geográfica pode promover o desenvolvimento do território, identificando pontos fortes e vocação econômica, tornando a região mais competitiva. Por fim, a obtenção desse selo em qualquer das suas espécies promove o aumento na venda dos produtos e a inserção em novos mercados, além de fomentar atividades complementares, como por exemplo, o enoturismo, e ao mesmo tempo preservar a identidade local.

Abaixo as regiões brasileiras produtoras de vinhos que que obtiveram ou estão em fase de obtenção, de Indicação de Procedência e Denominação de Origem (figura 04).

Figura 04 - Indicações Geográficas de vinhos do Brasil.



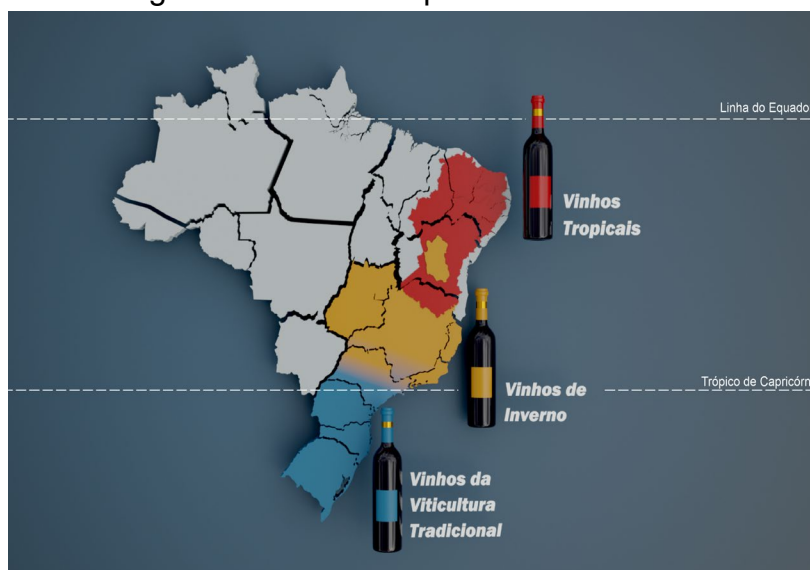
Fonte: Tonietto, J., Prado, L., Falcade, I. citado por Zanella, V., (2020, p. 2).

De acordo com Protas, Camargo & Mello (2002, p. 2), a vitivinicultura no Brasil ocupava uma área de 63.816 ha, entre o paralelo 30°S, no Rio Grande do Sul e o paralelo 9°S na região Nordeste. Por se tratar de uma área bastante extensa, que ocupa territórios com características climáticas distintas, há basicamente três polos de produção distintos que utilizam manejos diferentes em seus vinhedos. Em polos mais ao sul dessa área, de clima temperado, há um repouso hibernar definido para as videiras; em polos subtropicais a videira

pode ser cultivada com dois ciclos anuais; e em polos tropicais é realizado podas sucessivas, alcançando até três ciclos reprodutivos por ano.

Segundo Pereira, et.al., (2020, p. 11), o Brasil é um dos países com maior diversidade de viticultura, por possuir três condições macroclimáticas da geografia vitivinícola brasileira completamente diferente uma das outras, sendo o único país do mundo onde pode ser observado esse contraste. Cada um desses três territórios produz uvas que darão vinhos classificados de maneira distintas entre si (figura 05).

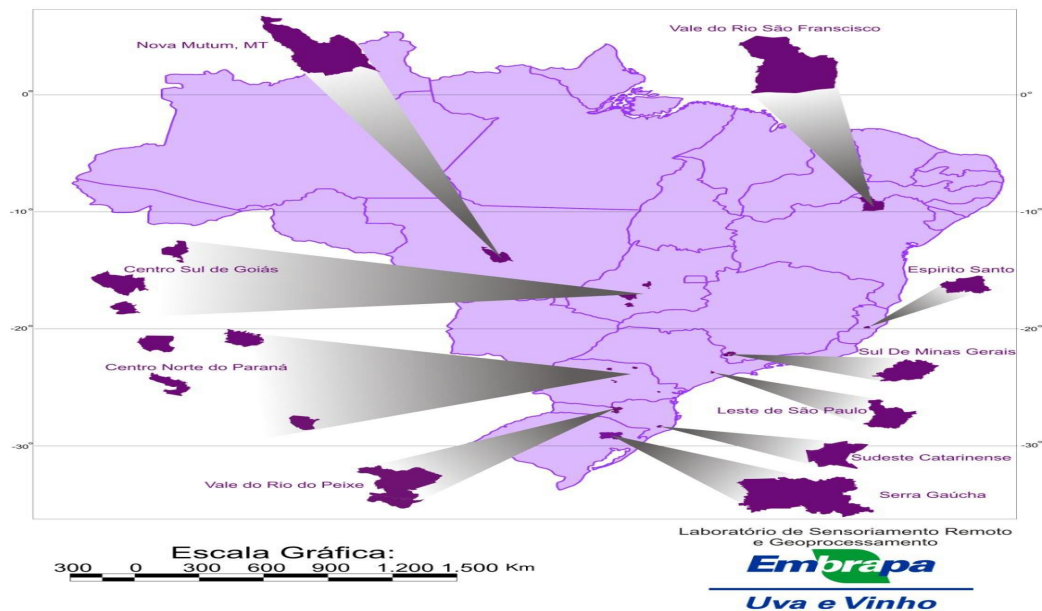
Figura 05 - Os três tipos de viticultura no Brasil.



Fonte: IBGE (2002), adaptado por Pereira et al. (2020, p.11).

Até o início deste século a produção brasileira de suco de uva estava concentrada no Rio Grande Sul. Todavia, nas últimas décadas tem ocorrido forte tendência de expansão para novos territórios nos estados das regiões Sul e Sudeste, inclusive inserido no mapa de novas regiões produtoras de uvas e vinhos os estados de Mato Grosso e Goiás e o Vale do São Francisco (Camargo, Maia & Ritschel, 2010, p. 19). Segundo eles, em 2010 “o segmento de vinho de mesa representava cerca de 80% do mercado de vinhos brasileiro” (figura 06).

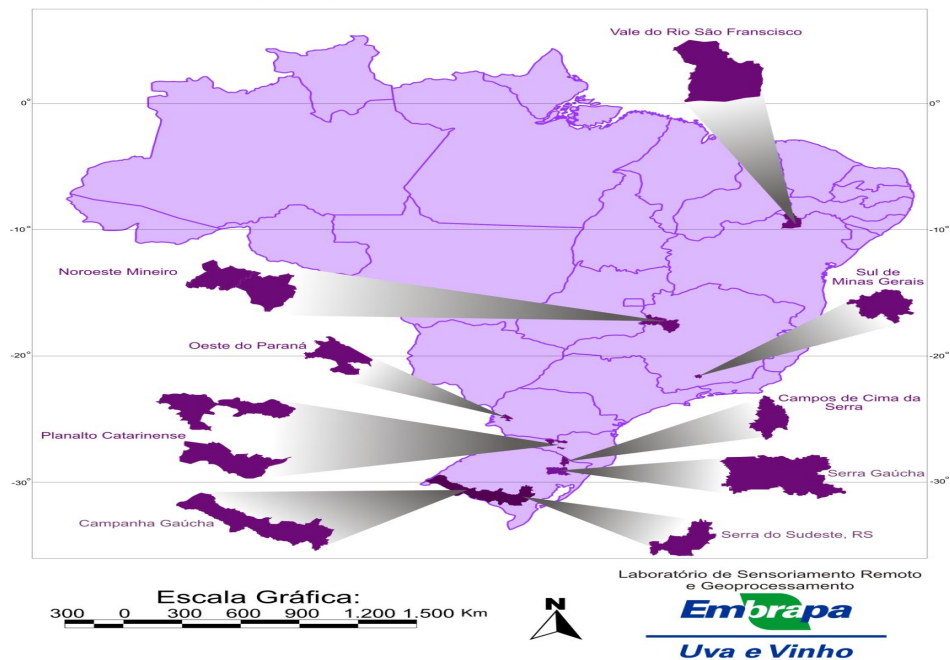
Figura 06 - Regiões produtoras de sucos e vinhos de mesa.
Uvas para processamento: Sucos e Vinhos de Mesa



Fonte: Camargo, Maia & Ritschel, (2010, p. 17)

Segundo Protas et al., (2006), citado por Camargo, Maia & Ritschel, (2010, p. 21), a produção de uvas destinadas ao processo de fabricação de vinhos finos está concentrada em regiões de clima temperado em estados do Sul do Brasil, “embora o fenômeno de expansão para novas áreas, inclusive de climas tropicais, também esteja sendo observado neste segmento da cadeia vitivinícola brasileira”. Esse mercado alcança em torno de 20% da comercialização de vinhos no país (figura 07).

Figura 07: regiões produtora de vinhos finos.
Uvas para processamento: Vinhos Finos



Fonte: Camargo, Maia & Ritschel, (2010, p. 19)

A principal região produtora do polo sul é a Serra Gaúcha, com coordenadas geográficas latitude 29°S, longitude 51°W, altitude variando de 600 a 800 metros, precipitação de 1.700 mm ao longo do ano, temperatura média de 17,2 °C e umidade relativa do ar média de 76%. Nesse polo predomina uma viticultura de pequenas propriedades. A poda é realizada entre julho e agosto e a colheita é predominantemente concentrada em fevereiro. Essa região historicamente é a mais importante produtora de uvas e vinhos no Brasil.

Nesse polo de produção se localiza uma das principais regiões produtoras de vinhos brasileiro de alta qualidade. Trata-se do Vale dos Vinhedos que tem uma área demarcada de 81.23 K² com Indicação Geográfica, abrangendo os municípios de Bento Gonçalves, Garibaldi e Monte Belo do Sul (Bonato, 2020, p. 67). Essa região recebeu a Indicação de Procedência em 2002 e a Denominação de Origem em 2012 (figura 08).

Figura 08 – Área Demarcada Vale dos Vinhedos



Fonte: <https://www.valedosvinhedos.com.br/territorio-vale-vinhedos>.

O título de Vale dos Vinhedos foi concedido à região em 1990. Organizadas em associações de produtores de vinhos finos, algumas vinícolas da região investiram em tecnologia e promoveram o desenvolvimento sustentável da região, em conjunto com a comunidade local, fomentando setores de Enoturismo além das vinícolas, como restaurantes, hotéis, pousadas, comércio de produtos regionais e serviços (Bonato, 2020, p. 70).

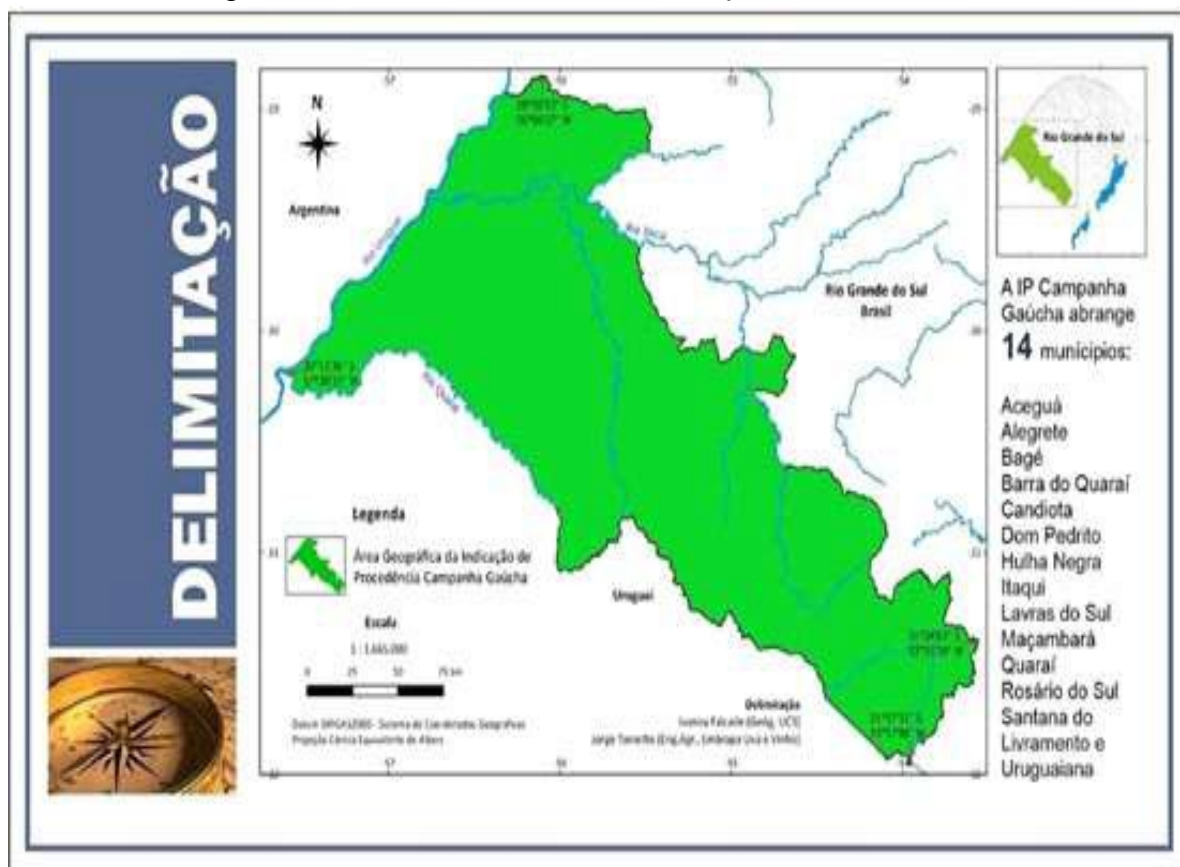
Ainda no polo sul, a região da Campanha Gaúcha, em Santana do Livramento – RS, se destaca na produção de vinhos finos, com estrutura de

grandes empresas e utilização de tecnologia moderna em grandes áreas. Em função do sucesso de produção nessa região, observa-se uma expansão do espaço de produção para outras regiões vizinhas, com características semelhantes (Protas, Camargo & Mello, 2002, p. 5).

Esse território localizado entre os paralelos 29 e 31 Sul apresenta altitude variando de 100 a 360 metros. É formado pelo bioma Pampa, com relevo de coxilhas marcadas por planícies e pequenas elevações. Sua geomorfologia é composta por solo basáltico e arenoso, com boa drenagem e vegetação campestre. O clima é temperado, de elevada amplitude térmica, com inverno chegando próximo a zero grau e verão alcançando os 40°C, de acordo com e-book Rota dos Vinhos da Campanha Gaúcha, da Associação dos Vinhos da Campanha Gaúcha¹⁰.

Em 2020 a Campanha Gaúcha obteve o selo de Indicação de Procedência, com uma área demarcada de 44.365 Km² abrangendo 14 municípios do Rio Grande do Sul, sendo eles: Aceguá, Alegrete, Bagé, Barra do Quaraí, Candiota, Dom Pedrito, Hulha Negra, Itaqui, Lavras do Sul, Maçambará, Quaraí, Rosário do Sul, Santana do Livramento e Uruguiana (figura 09).

Figura 09 – Área demarcada da Campanha Gaúcha



Fonte: www.vinhosdacampanhagaucha.com.br.

¹⁰ Disponível em: <https://www.vinhosdacampanha.com.br/wp-content/uploads/2022/06/RotaVinhosDaCampanhaEBook2022.pdf>. Acesso em 02/08/2022.

Segundo o e-book Rota vinhos da Campanha Gaúcha, da Associação dos Vinhos da Campanha Gaúcha, (2022, p.20), nesse território estão instaladas 18 vinícolas cultivando 36 variedades de uvas *Vitis vinífera* ocupando uma área de 1.560 hectares de vinhedos com 31% de produção nacional de vinhos finos, o que lhe confere a segunda posição no ranking de produção de vinhos nacionais de alta qualidade. Além da indústria vitivinicultora, nessa região também ocupa papel de destaque a indústria turística, notadamente apoiada pelo Enoturismo, bastante praticado na região, onde 10 vinícolas bastante conceituadas fazem parte da Rota dos Vinhos da Campanha, oferecendo aos turistas infraestrutura de alta qualidade.

Segundo Protas, Camargo & Mello (2002, p. 5), no estado de Santa Catarina a região de maior produção é o Vale do Rio do Peixe, com latitude 27°S, longitude 51°W, altitude variando de 600 a 800 metros, precipitação de 1800 mm ao longo do ano e temperatura média de 17,1°C. A umidade relativa do ar é de 80%. Essa região guarda muita similaridade com a Serra Gaúcha em relação à estrutura fundiária, topografia e o tipo de exploração da viticultura.

De acordo com Protas, Camargo & Mello (2002, p. 6), “no estado o Paraná a viticultura está concentrada no Norte do estado, com latitude 23°S, longitude 51°W, altitude variando de 250 a 600 metros”, precipitação anual de 1.600 mm e temperatura média de 20,7°C. A umidade relativa do ar é de 73%. É uma região subtropical com riscos de geadas no inverno e necessidade de irrigação em função da baixa precipitação nesse período. Normalmente são utilizadas duas colheitas anuais, sendo que as vindimas são realizadas entre novembro a janeiro e março a junho. As podas são realizadas entre junho e julho, e entre janeiro a fevereiro.

Ainda segundo Protas, Camargo & Mello (2002, p. 7), no estado de São Paulo, uma região de vitivinicultura implementada desde o final do século passado localiza-se na parte Leste do estado, na mesorregião de Campinas, com coordenadas geográficas 23°S e 47°W, altitude variando entre 700 a 900 metros, precipitação média anual de 1.400 mm e temperatura média de 19,5 °C. A umidade relativa do ar é de 70,6%. É uma região onde é praticada a viticultura temperada, pois a altitude compensa a latitude sem seus efeitos climáticos. No inverno há risco de geada e baixa precipitação e o verão é bastante quente e chuvoso. Destaca-se entre as principais microrregiões Jundiaí, Vinhedo, Valinhos e São Roque, dentre outras.

Para Protas, Camargo & Mello (2002, p. 8), outra região de viticultura mais recente no estado de São Paulo localiza-se na parte Noroeste, na microrregião de Jales, com latitude de 20°S, longitude 50°W, altitude de 450 a 550 metros, precipitação anual de 1.300 mm, e temperatura média de 22,3°C. O verão é chuvoso e o inverno é bastante seco. Na região é utilizado o manejo de dupla poda com uma única colheita. As podas ocorrem entre março e junho, para a produção de uvas, e outra entre outubro a dezembro para formação das

plantas. O melhor período para a colheita é entre agosto a setembro, onde as uvas apresentam melhor qualidade.

Ainda segundo Protas, Camargo & Mello (2002, p. 9), o estado de Minas Gerais também possui duas regiões produtoras. A região de Andradas é pioneira no estado na produção de uvas. Situa-se em latitude 21°S e longitude 40°W, com altitude 1.150 metros, precipitação pluviométrica de 1.500 mm por ano e temperatura média de 19°C. A umidade relativa do ar é de 75%. Na virada do século XX para o século XXI essa região ainda primava pelo cultivo de uvas americanas para consumo in natura, e produção de vinhos de garrafão.

As regiões produtoras localizadas à leste de São Paulo e à sudoeste de Minas Gerais atualmente compõe um importante território vitivinícola denominado Serra da Mantiqueira. Segundo Bonato, (2020, p. 76), faz parte desse território os municípios de Caldas, Andradas, Três Corações, Cordislândia, Andrelândia e Boa Esperança, em Minas Gerais, e Itobi e Espírito Santo do Pinhal em São Paulo.

A região da Serra da Mantiqueira somente passou a ter destaque no cenário nacional na produção de vinhos finos, após a implantação de uma técnica de produção denominada de poda invertida, onde a frutificação das videiras é estimulada ocorrendo em períodos de estiagem (junho e julho). Com pontua Bonato, (2020, p. 78), por esse motivo os vinhos produzidos com essa técnica são conhecidos por “Vinhos de Inverno”, tendo como matéria prima uvas de maior qualidade, colhidas no ápice da maturação, com maior concentração de açúcares.

Essa técnica foi implementada no início do século XXI e sua utilização tem sido disseminada pela região da Serra da Mantiqueira ao longo dos anos. O sucesso tem provocado instalações de novas vinícolas na região, ocupando novos espaços destinados à produção de uvas finas.

A região ainda convive com grandes áreas de cultivares de uvas de mesa devido a tradição secular, mas cada vez mais empresta seu território para ser palco de novas experiências na modernização da vitivinicultura tropical, fazendo desses terroirs uma combinação de “altitude, tropicalidade e novas técnicas de cultivo” Chelotti, (2019a citado por Bonato, 2020, p. 80).

Segundo Protas, Camargo & Mello (2002, p. 9), outra região produtora no estado de Minas Gerais é Pirapora, latitude 17°S e longitude 44°W, altitude de 473 metros, precipitação pluviométrica de 1.056 mm por ano e temperatura média de 23°C. A umidade relativa do ar é de 70%.

Um outro importante polo de produção é o Vale do São Francisco, com as seguintes coordenadas geográficas: latitude 9°S e longitude 40°W, altitude em torno de 350 metros, precipitação média anual de 500 mm, e temperatura de 26°C, concentrada no verão. A umidade relativa do ar é de 50%. Com a utilização de manejo de poda adequado e irrigação, a colheita pode ser programada para qualquer época do ano. Essa região tem se destacado pelo rápido crescimento na produção de uvas destinadas a vinhos finos, com

destaque para as variedades Cabernet Sauvignon e Syrah. A produção de uvas tem sido direcionada para o mercado externo (Protas, Camargo & Mello, 2002, p. 11).

Segundo Bonato, (2020, p. 72), a região produtora de uvas no Vale do Submédio São Francisco ocupa uma área de 24.385 Km entre os municípios de Petrolina, Lagoa Grande e Santa Maria da Boa Vista, à oeste de Pernambuco, e os municípios de Casa Nova, Sobradinho, Juazeiro, Curaçá e Abaré, na Bahia.

Ratificando Protas, Camargo & Mello (2002, p. 11) e Pereira, Guerra, Amorim, (2018, citado por Bonato, (2020, p. 72), a capacidade de produção alcança 2,5 safras por ano. O modelo de produção e comercialização está centrado em grandes cooperativas e grandes empresas, cuja experiência é potencializada pela utilização de alta tecnologia, que transforma a luz solar em fator de competitividade.

Ainda segundo Bonato, (2020, p.75), outras vantagens competitivas da região, dentre outras, são disponibilidade de terra e água, mão de obra abundante, relevo plano que permite a mecanização, ciclos produtivos precoces com excelente produtividade e ganho de escala, e produção voltada para o mercado internacional.

Por outro lado, segundo Bonato, (2020, p. 76), o fato de haver vários ciclos produtivos anuais possibilita o surgimento de pragas que não tem seu ciclo de vida quebrado. Portanto, conclui-se, há necessidade de utilização de técnicas adicionais de manejo para controle das pragas.

Um outro polo recente de produção de uvas e vinhos que está em franca expansão é o cerrado brasileiro. Algumas regiões do cerrado mineiro que são produtoras de uvas e vinhos estão localizadas no Triângulo Mineiro e, em sua maior parte, em uma grande área no noroeste de Minas Gerais. De acordo com Assis (2020, citado por Moraes, 2021, p. 25), o cerrado é um ambiente propício para o cultivo de videiras, por apresentar características de solo arenoso, boa drenagem, e grande amplitude térmica.

Para Souza et al., (2020, pp. 6-7), a vitivinicultura no cerrado goiano está diretamente ligada ao empreendedorismo rural, representando uma inovação na atividade econômica que pode ser estruturada como uma nova cadeia produtiva complementar às já existentes no estado de Goiás. Os municípios de Cocalzinho de Goiás, Itaberaí e Paraúna são algumas microrregiões produtora de uvas e vinhos no estado.

No Distrito Federal e entorno, há uma intensa profusão de novos produtores de uvas e vinhos, que estão inserindo a vitivinicultura em modelos de produção nas suas propriedades. Talvez esse território seja atualmente o principal subpolo de produção de vinhos no cerrado brasileiro.

5. A vitivinicultura no cerrado brasileiro

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2004), o cerrado é o segundo maior bioma brasileiro, ocupando uma área de 2.036.448 Km², equivalente a 23,92% do território brasileiro, estando presente em 4 regiões administrativas do Brasil (figura 10).

Até meados do século XX o cerrado era utilizado para prática da agropecuária extensiva e do extrativismo vegetal e mineral. Em pequenos espaços também era praticada a agricultura familiar e a de subsistência.

De acordo com Matos & Pessôa, (2012, p. 38), “até o início dos anos de 1970, as chapadas eram consideradas áreas impróprias para a produção agrícola, devido as condições físico-química do solo”, sendo destinada para a pecuária e o extrativismo. Como consequência, eram pouco valorizadas quando comparadas com as chamadas “terras de cultura”.

Figura 10 - Biomas do Brasil



Fonte: <http://www.ibge.com.br>.

Contudo, a partir da modernização da agricultura, com a utilização de insumos agrícolas, fertilizantes, defensivos, novos maquinários, tecnologia de ponta e sistemas de irrigação, dentre outros, processos caracterizados por Milton Santos como de conteúdo técnico-científicos, as chapadas passaram a ser as terras mais valiosas do cerrado, com a transformação de grandes espaços na produção de monoculturas, tornando-se “territórios do e para o capital” (MATOS & Pessôa, 2012, p 38).

Nessa esteira da chamada modernização agrícola, outras áreas do cerrado que não os chapadões, também passaram a ser alvo da produção do

agronegócio, mesmo com um grau menor de mecanização. É o caso da cana-de-açúcar que ocupa uma grande área do cerrado para atender a demanda do setor sucroalcooleiro.

Com incentivo direto do Estado brasileiro e participação da iniciativa privada com predominância do capital externo, o agronegócio foi implementado no cerrado, transformando por completo a paisagem desse território. De acordo com Elias, (2017, p. 488), o agronegócio globalizado tem como objetivo a “obtenção do lucro e renda da terra”, com produção de agrocombustíveis e commodities, destinadas principalmente ao mercado internacional. Como consequência tem-se transformação da terra de trabalho em terra de negócio, aumentando ainda mais a concentração fundiária e o tamanho das propriedades.

Uma outra consequência, de acordo com Elias, (2017, p. 490), é a significativa “transformação das relações sociais de produção, com a expulsão e expropriação de milhares de pequenos agricultores”, forçados a migrar para a cidade. Como não possuíam formação laboral adequada aos padrões exigidos nas cidades, ficaram desempregados, compondo o baixo circuito urbano, com profundos reflexos na transformação da urbanização das grandes e médias cidades brasileiras, que ocorreu de forma concomitante ao processo de implementação do agronegócio globalizado no Brasil.

Do ponto de vista ambiental, a utilização desenfreada de diferentes agrotóxicos, necessários para a viabilidade produtiva do agronegócio, causa danos de toda natureza, não apenas ao meio ambiente, como também ao ser humano. Além do mais, de acordo com Canuto (2004, p. 10), a aplicação em larga escala de agrotóxicos provoca aos pequenos produtores, cujas áreas destinadas as plantações estão cercadas por grandes áreas de monocultura do agronegócio, um aumento significativo de pragas, porque estas migram para as terras que não utilizam venenos.

Na contramão desse processo geoeconômico e demográfico, ainda que em fase incipiente, encontra-se a formação de novos polos de vitivinicultura no cerrado. Segundo Souza et al., (2020, p. 1), por se tratar de produção de uvas e vinhos fora das regiões tradicionais, esse novo processo de ocupar espaços pode ser encarado como uma inovação, visto por uma perspectiva de empreendedorismo rural. Os produtores vislumbram no terroir cerrado uma outra atividade de negócio, apesar dos desafios a ela inerente.

O fazer diferente pode ser colocado como caminho à modificação dos padrões produtivos utilizados no cerrado, podendo esses empreendedores funcionar como agentes locais de mudança, na medida em que a produção de uva e vinho implementa uma nova dinâmica produtiva, distinta do padrão dominante. Por consequência, são construídas novas relações sociais, comerciais e institucionais, se contrapondo à lógica do agronegócio exportador, que gradativamente pode ceder espaço para atividades de maior valor

agregado, e que propicie integração entre campo e cidade, consequências essas positivas para todos os setores (Souza et al., 2020, p. 11).

Em relação à questão ambiental, pesquisa realizada por Souza et al., (2020, p. 13), junto a três vinícolas do Estado de Goiás¹¹, constatou que todas, embora ainda não adotem práticas de produção orgânica ou agroecológica, tem extrema preocupação com o uso de agrotóxicos, que são utilizados somente em situações raras, quando estritamente necessário. Eles priorizam direcionar seus “processos produtivos pelo viés da qualidade”.

A vitivinicultura no Cerrado é bastante recente, tendo seu início por volta da virada do século XX para o século XXI, e geograficamente fragmentada. Nessa época a produção de uvas e vinhos estava em forte expansão, ocupando novos espaços e dando origens há polos emergentes de produção.

Segundo Rios et al., (2020, p. 2), a região Centro-Oeste apresenta potencial para aumentar a área atualmente destinada ao cultivo de uvas, vez que possui requisitos favoráveis, tais como as “condições climáticas, solo arenoso com boa drenagem, fatores que auxiliam a vitivinicultura”. Ainda, segundo eles, no Estado de Goiás, os municípios de Santa Helena, Paraúna, Itaberaí e Cocalzinho de Goiás estão se destacando nessa atividade. O clima da região é tropical sazonal, de inverno seco e temperatura média anual em torno de 22 a 23 C°.

O subpolo vitivinícola de Goiás teve início em Santa Helena no final da década de 1990, e no início da década de 2000 foi inaugurada a vinícola (Protas & Camargo, 2011, p. 84). Nos municípios citados são cultivadas uvas americanas e *Vitis vinífera*, destinadas à produção de suco e consumo in natura, e à produção de vinhos finos, respectivamente.

Em Cocalzinho de Goiás está situada a Vinícola Pireneus, localizada na Fazenda Santa Rosa, que produz vinhos de melhor qualidade, em pequena escala. Nela são cultivadas as variedades Barbera, Syrah e Tempranillo, com ciclo anual e colheita realizada entre agosto e setembro. É utilizada irrigação por gotejamento.

De acordo com Moraes, (2021, p.35), a produção de uvas *Vitis vinífera* no cerrado requer a utilização de porta-enxertos em videiras para obter sucesso. Dentre as variedades que melhor se adaptaram ao cerrado destacam-se a Syrah e a Cabernet Sauvignon. O resultado final de excelente qualidade dos vinhos produzidos perpassa pela utilização dessas variedades e requer a qualidade do solo, manejo adequado, processos de produção e cuidados especiais com a colheita utilizados em momentos adequados, que somados influenciam a composição das uvas.

O portas-enxerto de videira são popularmente conhecidos como “cavalo” formados por uvas americanas, bem mais resistentes às pragas do que as variedades europeias, inclusive a filoxera, transmitindo vigor e resistência às variedades enxertadas (Hernandes, Martins & Júnior, 2010, pp. 1-2). Sobre

¹¹ Vinícolas em Cocalzinho de Goiás, Itaberaí e Paraúna. Nomes omitidos no artigo.

elas são feitas a enxertia (figura 11) com uvas *Vitis vinífera*. Porta-enxertos trazidos da região de Jales – SP para serem usados no processo de enxertia na Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos (figura 12).

Figura 11 - Porta-enxerto de videira. Figura 12 - Porta-enxertos



Fonte: www.blogvinhotinto.com.br.

Fonte: autor. Foto de 05/02/2022.

Um dos fatores determinantes para a viabilidade da vitivinicultura no cerrado foi a implementação da técnica de dupla poda de videiras, desenvolvida pelo pesquisador Murilo de Albuquerque Regina, do Núcleo Técnico Uva e Vinho da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), cujo objetivo é inverter o ciclo da videira para que a colheita possa ser feita nos meses de inverno. Assim, o processo de amadurecimento da uva e a vindima ocorre em condições climáticas de baixíssima pluviosidade, com dias ensolarados e noites frias, com elevada amplitude térmica, fatores que somados propiciam melhores índices de maturação da uva e melhor qualidade da matéria prima, condições indispensáveis para produção de vinhos de alta qualidade (Moraes, 2021, p. 26).

A técnica da dupla poda utilizada no cerrado, segundo Pereira et al., (2020, p. 10), se caracteriza por ter dois ciclos vitícolas e uma colheita por ano, com a primeira poda, de formação, ocorrendo em agosto (época de poda na viticultura tradicional), sendo curta com formação de ramos, deixando-se nas plantas apenas esporões com uma gema, sendo que os cachos são eliminados em outubro/novembro. A segunda poda ocorre em janeiro/fevereiro (época de colheita na viticultura tradicional), constituindo a poda de produção, com a aplicação de cianamida hidrogenada para quebrar a dormência das gemas e iniciar uma nova brotação, garantindo a uniformidade da produção. A colheita ocorre entre junho a agosto, dependendo da variedade da videira. Como resultado final, tem-se a produção dos vinhos de inverno, de alta qualidade.

A constante evolução tecnológica aplicada na vitivinicultura do cerrado, associada a utilização de novos cultivares especificamente pesquisados e

adaptados para o clima tropical, com a utilização de manejo finamente ajustado para esses terroirs, tem proporcionado um salto de qualidade na elaboração de vinhos finos no cerrado, e assim viabilizando e consolidando a região como um novo polo produtor de vinhos de alta qualidade, e ainda contribuindo para o surgimento de novos espaços de produção em regiões tropicais.

6. A produção de uvas e vinhos do Distrito Federal e suas possibilidades: o empreendimento Villa Triacca.

Na esteira do significativo crescimento observado na vitivinicultura brasileira nos últimos anos, o Distrito Federal está se tornando mais um dos novos polos produtores de vinhos finos. Para dar apoio científico aos produtores do DF e entorno, a Universidade de Brasília – UnB está implementando o projeto multidisciplinar “Desenvolvimento de Tecnologias para o Fomento da Vitivinicultura no DF e Ride¹²”, também conhecido como “Vinhas Brasília”. Nele pesquisadores de diferentes áreas da UnB se uniram para fomentar a produção vitivinícola na região.

Segundo matéria veiculada no site www.noticias.unb.br, em 29/04/2022, o estudo teve início em novembro de 2021, com previsão de duração de 12 meses, se encontrando com 38% das etapas já realizadas. O projeto busca mapear os processos produtivos, elaborar cartas de controle estatístico da produção, estabelecer um planejamento enoturístico da região e realizar um estudo detalhado da estrutura regulatória do vinho e produção vitivinícola no Brasil.

O projeto já mapeou 26 produtores sendo que alguns deles estão registrados apenas como produtores artesanais de vinho. O projeto é um importante catalisador para que os produtores possam estreitar a sua relação com a academia, voltada que é para o ensino, pesquisa e extensão. Um dos objetivos é formalizar uma proposta de registro no INPI, para a criação de uma Denominação de Origem Controlada para a região do DF.

Com relação aos novos produtores de uvas e vinhos no DF, segundo o site www.metropoles.com, na matéria “Brasília ganhará primeira vinícola com rótulos 100% produzidos na capital”¹³, publicada em 18/07/2020, estava em construção a Vinícola Brasília, que irá contar com a participação de 10 produtores da região que produzem uvas no Projeto de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF). À época, o empreendimento estava previsto para ser inaugurado em meados de 2021.

Segundo a matéria, fazem parte da vinícola os seguintes produtores: Miro Vinhos e Vinhedos Ltda, a Ercoara – Cordeiro e Vinho, a Hartos – Vitivinicultura, a Vinícola Marchese, a Oma Sena Vinhos e Vinhedos, a Horus

¹² Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno

¹³ Brasília ganhará primeira vinícola com rótulos 100% produzidos na Capital, disponível em <https://www.metropoles.com/gastronomia/beber/>

Acesso em 25/07/2022.

Vinhos e Vinhedos do Planalto, a Casa Vitor, a Toscana do Cerrado, a Vista Da Mata, e a Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos. Além da produção de vinhos de alta qualidade, a ideia desses produtores é criar na parte leste do DF uma rota do vinho, inserindo a região nos roteiros de gastronomia e Enoturismo.

Dentre os produtores da Vinícola Brasília, um dos empreendimentos de destaque na produção de uvas e vinhos associado a cultura do enoturismo é a Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos. Localizada na BR 251, km 6, PAD-DF, Brasília – DF. O empreendimento tem como proposta conectar a vitivinicultura com a gastronomia e a regionalidade e sustentabilidade, funcionando desde 2011.

Em entrevista realizada com o proprietário do empreendimento Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos, foram prestadas várias informações que apresentamos abaixo:

- 1- A escolha do local de plantação das uvas viníferas se deu em áreas não utilizáveis para agricultura, por ser em pequenos morros com relativa declividade, em áreas de cascalho, com pasto degradado, rodeado por vegetação nativa que também serve de barreira natural para o vinhedo. O local foi escolhido estrategicamente, localizando-se próximo à Pousada, que já era utilizada como turismo rural desde 2011. A ideia era justamente implementar o enoturismo.
- 2- O vinhedo está a exatamente mil metros acima do nível do mar, nas coordenadas 15°59',35"S, 47°33'16"W. O período chuvoso estende-se de setembro a abril. De maio a agosto o clima é bastante seco, com temperaturas oscilando de médias mínimas de 10/11 °C e máximas de 26/27°C, configurando excelente amplitude térmica, que é importante para a formação e maturação das bagas.
- 3- Os solos predominantes nos vinhedos são latossolo argiloso amarelo e cambissolo cascalhado, com boa drenagem. Com relação ao manejo do solo, são utilizadas correções com elevação dos níveis nutricionais e de matéria orgânica. Também são utilizados calcário, gesso agrícola, termofosfato, adubo orgânico proveniente de galináceos, boro, cálcio, sulfato de magnésio e um pouco de potássio. Com esse manejo, até o momento, as videiras não foram acometidas por nenhuma outra praga ou doença não prevista no protocolo utilizado.
- 4- As características geomorfológicas e geoclimáticas dos terroirs são consideradas excelentes para a produção de vinhos finos de inverno, a ponto de o produtor ter a percepção que a excelente qualidade dos seus vinhos é conferida em até 80% pelos terroirs, cabendo aos processos enológicos outros 20%.
- 5- A área destinada a produção dos vinhedos corresponde a 5 hectares, com 20 mil pés de videiras. As variedades plantadas são Syrah, Marcelan, Tempranillo, Cabernet Franc, Sangiovese, Grenache, Sauvignon Blanc e

Viognier. A Syrah foi a primeira casta a ser plantada na propriedade, num total de 6.500 pés, e sua produtividade atual é de 2.5 kg por planta, ainda não alcançando a produtividade máxima esperada. As outras castas mais novas produzem em média 1 kg por planta. Este ano está sendo destinado ao vinhedo mais um hectare, para as variedades Chardonnay e Nebbiolo, que serão utilizadas para a produção de espumante e vinho branco.

- 6- Quanto ao manejo das videiras, assim como em todo o cerrado, é utilizado a técnica da Dupla Poda, também conhecida como Poda Invertida. A irrigação é feita pelo sistema de gotejamento, e somente nos períodos em que a cultura mais necessita. O controle preventivo contra fungos, principalmente míldio e oídio, lagartas, demais pragas e outras doenças é feito com a utilização de defensivos.
- 7- Em 2019 a Villa Triacca produziu seu primeiro vinho tinto, “Seu Claudino”, que foi o primeiro vinho fino produzido no DF. Em 2020 foram produzidas 2.050 garrafas do “Seu Claudino” e 705 garrafas do vinho rose “Dona Irani”. A safra 2021 será engarrafada em agosto deste ano, com previsão de 1.100 garrafas do vinho “Seu Claudino”, 1.100 garrafas de um novo rótulo, “Seu Claudino Superiore”. Em novembro serão produzidas 1.300 garrafas do rose “Dona Irani” 2022, e 1.500 garrafas do vinho Sauvignon Blanc 2022, um novo rótulo do produtor. Para o próximo ano deverão ser produzidos novos rótulos com a uva Sangiovese e Grenache. Até o momento toda essa produção é comercializada no próprio empreendimento, por meio do enoturismo.
- 8- As uvas colhidas no empreendimento são vinificadas na Vinícola Brasília. Para produtores não associados à vinícola o custo de vinificação é 12 reais por kg de uva. Em 2021 foram vinificados 15 mil garrafas, e para 2022, a previsão é de vinificação de 50 mil garrafas. A Vinícola Brasília está com a parte industrial totalmente acabada, e as etapas de construção da cave subterrânea, da loja e do wine bar tem previsão de término para o primeiro semestre de 2023. No momento o empreendimento ainda está deficitário, necessitando de aportes de capital por parte dos proprietários. Entretanto, a previsão dos proprietários para alcançar o ponto de equilíbrio econômico financeiro é para 2024, quando deverá estar processando entre 300 a 400 mil garrafas. Eles têm a expectativa que a vinícola seja percebida em breve como uma das melhores do País, obtendo inclusive reconhecimento internacional.
- 9- O processo de vinificação utilizado na Vinícola Brasília, de forma resumida, se inicia com a vindima, onde as uvas são colocadas em caixas de 20 kg e transportadas até a vinícola em temperatura ambiente. Então inicia-se o processo de desengaçadeira. As uvas são transformadas em mosto e bombeadas para um tanque de aço inox climatizado, para então iniciar a fermentação alcóolica. Em seguida ocorre a fermentação malolática e

depois há uma estabilização nos tanques ou em barricas de carvalho para ocorrer a maturação.

- 10-A taxa de ocupação média da Villa Triacca Ecopousada com o turismo rural era na faixa de 60%. Com o plantio das videiras e implementação do enoturismo, a taxa de ocupação da Villa Triacca Ecopousada e Vinhos foi elevada para algo em torno de 80 a 90%, o que confere viabilidade econômica para o empreendimento.
- 11-Dentre os novos projetos já em andamento, na Villa Triacca Ecopousada e Vinhos está sendo finalizada a construção de um terraço panorâmico que remete à Toscana, que será utilizado para casamentos e eventos comemorativos. Um outro grande projeto que já possui algumas etapas concluídas é a Vinícola Brasília, que está sendo construída em conjunto com outros nove produtores, e que deve conferir ao enoturismo um divisor de águas capaz de catalisar o Planalto Central como um novo polo vitivinícola.
- 12-Em relação às possibilidades futuras da vitivinicultura no Distrito Federal, o proprietário da Villa Triacca Ecopousada e Vinhos é bastante otimista com esse novo modelo de produção de agroindustrial. Segundo ele, as condições edafoclimáticas são extremamente favoráveis à cultura das uvas, conferindo grande potencialidade para a produção de vinhos finos, mas que requer muita dedicação, conhecimento e paixão. Além dessas características, outro ponto forte é a proximidade de duas capitais, cuja população tem alto poder aquisitivo e são ávidas por novas experiências enoturísticas. Como ponto fraco preocupa o fato de ser utilizado na região dois herbicidas (2,4 D e Dicamba) voláteis com potencialidade de causar fitotoxicidade para as videiras, que pode ser amenizado com a utilização de boas técnicas agrícolas. Conclui acreditando que a Vinícola Brasília será uma mola propulsora para a consolidação do DF e entorno como um novo polo de vitivinicultura e enoturismo nacional, gerando renda e empregos para a região e sendo uma boa alternativa para a prática da agricultura familiar.

Ainda, segundo informações disponíveis no site da pousada www.villatriacca.com.br, acesso em 06/07/2022, o empreendimento se preocupa em praticar a responsabilidade social, aproveitando a mão de obra local disponível na região, proporcionando aos funcionários treinamento e qualificação necessária para isso. Produtos artesanais da região também são oferecidos aos hóspedes, como forma de prestigiar e valorizar os pequenos produtores locais. Placas fotovoltaicas estão instaladas na propriedade gerando 50% da energia consumida no empreendimento, que possui área destinada a reserva ambiental superior ao mínimo determinado pela legislação, que é de 20%. A separação do lixo, a utilização de fossa ecológica, a reciclagem de materiais plásticos, complementam o conjunto de iniciativas que conferem à propriedade responsabilidade ambiental.

Figura 13 - Vista aérea dos vinhedos do empreendimento Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos.
Coordenadas geográficas 23 L 226657.07 m E 8230107.56 m S – UTM.



Fonte: www.googleearth.com.

Em outra análise sobre às possibilidades da vitivinicultura no Distrito Federal, Pimenta, 2021, analisou o potencial da vitivinicultura em Brasília e entorno, através da análise de uma matriz SWOT¹⁴, cujo objetivo era gerar dados relevantes para tomada de decisão para investidores, produtores, e pesquisadores da área vitivinícola. O foco do trabalho foi analisar a Vinícola Brasília considerando as variáveis da matriz SOWT, tanto no ambiente interno quanto externo.

De acordo com Pimenta, 2021, a área plantada dos produtores da Vinícola Brasília alcançava em torno de 40 hectares, com produção anual de 300 mil litros de vinho. Há uma previsão de aumento da área cultivada para 60 hectares, a ser alcançada em dois anos de produção.

A atuação colaborativa entre os 10 produtores de vinho que participam do projeto Vinícola Brasília, conferem ao empreendimento um ganho de escala que não seria possível se o modelo de negócio fosse individualizado, uma vez que seria inviável financeiramente em uma região sem tradição na produção de vinhos de alta qualidade.

¹⁴ *Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*, Forças, Fraquezas, Oportunidades, Ameaças. Matriz desenvolvida nos anos 60, por Kenneth Andrews e Ronald Cristensen, dois professores da *Harvard Business School* (Pimenta, 2021).

Quadro 02: Resumo da análise de SWOT do potencial da vitivinicultura no DF e Entorno.

Ambiente Interno	Forças	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologia da dupla poda e vinhos de inverno. - Apoio de órgãos e relacionamento entre produtores. - Concorrentes com proximidade geográfica.
	Fraquezas	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de Mão de obra qualificada.
Ambiente Externo	Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> - Condições edafoclimáticas. - Localização para o Enoturismo, e para a logística de comercialização, produção e armazenamento - Diversificação da Matriz Produtiva Regional. - Geração de empregos, cursos e profissionais. - Aumento no consumo de vinhos.
	Ameaças	<ul style="list-style-type: none"> - Deriva de produtos (agrotóxicos). - Altos custos, cargas tributárias e concorrência com os importados.

Fonte: Pimenta, (2021, p.31). Adaptação: autor.

Em relação à falta de mão de obra apontada na análise da matriz, os produtores concordam que há uma carência de mão de obra especializada na região, tanto em relação ao trabalho de campo, quanto na formação de enólogos e técnicos especializados em todo o processo de vitivinificação. Uma solução poderia ser a instalação de cursos técnicos e/ou superiores para serem oferecidos em Brasília e região, como enologia, por exemplo.

Nas oportunidades observadas no ambiente externo merece destaque a localização, tanto para o Enoturismo quanto para a logística de comercialização dos vinhos. O empreendimento Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos dista apenas 60 km do centro de Brasília, uma cidade de alta renda e elevado consumo de vinho per capita. Os produtores pretendem destinar todos os seus produtos para enoturismo, uma vez que o baixo volume produzido pode ser absorvido somente por essa atividade. Além disso, destinando a produção ao enoturismo os produtores conseguem oferecer uma melhor exposição dos produtos aos compradores, implantar uma relação de fidelidade, obter maior margem de lucro e ainda proporcionar a cultura da enofilia aos seus clientes, fatores que somados tem elevada capacidade de agregar valor ao produto final.

Outro ponto de interesse observado é que a vitivinicultura promove uma diversificação na matriz regional de produção agrícola, reduzindo a influência dos modelos de produção baseada nas commodities como a soja, e todos os

seus efeitos perversos. A vitivinicultura proporciona geração de empregos de melhor qualidade, contribuindo para uma melhoria na obtenção de renda, sendo uma alternativa para agregar valor local à população, principalmente por meio do enoturismo.

Por fim, alguns fatores ainda pesam contra o vinho nacional, dentre eles a resistência de parte dos consumidores que, historicamente, relacionavam os vinhos importados como de maior qualidade que os nacionais. Esse paradigma não é mais verdadeiro, tamanha foi a evolução da qualidade dos vinhos nacionais nos últimos anos. Fatores tributários também contribuem para aprofundar essas ameaças, pois como já observado nesse trabalho, países europeus e do Mercosul e Chile possuem uma carga tributária bem inferior que a existente sobre os vinhos nacionais.

Como observado por essa análise da matriz SWOT, a região do DF e Entorno apresentam uma excelente potencialidade de consolidação e expansão como região de vitivinicultura, quer pelas suas características geográficas e geomorfológicas, quer pela tecnologia empregada na viticultura associada às variedades adaptadas às características da região.

Esses fatores somados e associados à proximidade de um grande centro consumidor de vinhos, e com população sedenta pela prática do enoturismo, que oferecida no Distrito Federal confere aos entusiastas desse modelo de turismo incorporar uma sensação de pertencimento ao lugar, vez que não é mais necessário se deslocar para o sul do Brasil ou exterior para praticar o enoturismo. Essa correlação de fatores de causa e efeito podem alavancar os resultados obtidos, contribuindo para consolidação desse novo espaço de produção no cenário da vitivinicultura nacional.

7. Considerações Finais

Esse artigo buscou analisar a evolução da história das uvas e dos vinhos pelos diferentes territórios ao longo tempo, e a evolução das técnicas de manejo necessárias para que houvesse a ampliação do eixo de produção de vinhos finos para novos polos, em regiões de clima não propício ao cultivo da uva no modelo tradicional.

O trabalho denota a crescente e constante expansão de novos polos produtores, ocupando novos espaços, com a consolidação no mercado daqueles com cadeia de produção e de comercialização já estruturadas. Evidenciou-se que o enoturismo é fator catalisador para a ocorrência desses fenômenos geográficos e mercadológicos, pois representam uma nova cadeia de interrelação entre produção e consumo, sendo uma dimensão importante para ocupar novos espaços.

Observou-se também o quanto é importante para as regiões produtoras, a obtenção do selo de Indicação de Geográfica, quer na espécie Indicação de Procedência ou na Denominação de Origem. Com ele os vinhos produzidos

têm maior inserção no mercado, a medida que a certificação obtida confere à bebida, maior reconhecimento pelos consumidores, e garantia de qualidade e da origem de onde foram produzidos.

Embora tenha sido demonstrado o sucesso alcançado nesse fenômeno de expansão territorial e qualificação da bebida produzida, o setor carece de políticas públicas setoriais específicas que confirmam a produção nacional maior competitividade, tanto para enfrentar a competição no mercado interno com produtos importados, como para competir lá fora à medida que nosso produto tenha qualidade e aceitação internacional. Segundo Protas, Camargo & Mello (2002, p. 14), um dos maiores problemas é a carga tributária. Enquanto que para os produtos brasileiros os tributos correspondem a mais de 40% do preço ao consumidor, em países vizinhos como Uruguai, Argentina e Chile essa carga tributária gira em torno de 20%.

Assim, o produto nacional necessita de um planejamento estratégico, implementando políticas tributárias adequadas, “políticas de crédito, de marketing, de controle e fiscalização, de legislação e relações internacionais” para alcançar um maior grau de competitividade no mercado nacional e internacional (Protas, Camargo & Mello, 2002, p. 15).

Como demonstra a entrevista realizada com o proprietário do empreendimento Villa Triacca Ecopousada e Vinhos, o planejamento estratégico é essencial para o sucesso de um empreendimento que tem por objetivo unir a vitivinicultura com o enoturismo. Assim, espaços na propriedade que eram de baixo valor para produção agrícola, foram transformados em áreas mais valorizadas do empreendimento, pela convergência mútua de atratividade entre os dois segmentos da cadeia produtiva na área de turismo.

Ficou evidenciado nesse artigo que a utilização de circuitos curtos para destinar a produção de vinhos promove uma melhor conexão entre produtores e consumidores, trazendo vantagens para ambas as partes. Ao contrário do agronegócio que, apesar do seu incontestável sucesso na pauta de exportações do País, promove uma repulsão da poluição rural que praticava agricultura familiar, percebe-se na vitivinicultura uma complementaridade entre essas atividades, não apenas pela possibilidade da população local adjacente aos negócios do vinho, colocar seus produtos artesanais no mercado do enoturismo, como ocorre na Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos, como também pela participação de pequenos agricultores na produção das uvas destinadas à produção de vinhos finos, como acontece em polos já estruturados como a Serra Gaúcha e a Campanha Gaúcha.

Segundo Souza et al., (2020, p. 12), uma característica importante desses circuitos curtos “é a habilidade para socializar e especializar o produto, possibilitando o julgamento de valor direto pelo consumidor”, além de agregar valor à medida que possibilita a obtenção de maior preço de venda para o produto.

Um outro fato marcante que merece destaque é o incremento de ocupação da pousada existente no empreendimento Villa Triacca. Por meio do turismo rural já havia uma rede estruturada de serviços a serem prestados ao turista. A produção de vinho alavancou a ocupação hoteleira aproveitando em parte uma rede já estruturada, vinculada a um outro segmento, caracterizando a complementaridade entre produtos e serviços relativamente distintos entre si.

E assim, segue o vinho moldando territórios, caracterizando lugares, sendo capaz de transformar um espaço indiferente em uma área apropriada afetivamente por quem a ele se apaixonou, pois, saborear um vinho é compreender o lugar, perceber as cores, sentir os aromas, notar os sabores, desenvolver o paladar, para entender a bebida mais nobre ao longo dos tempos, o vinho.

8. Referências bibliográficas

ABE - Associação Brasileira de Enologia. (2022). A história do vinho no Brasil. <https://www.enologia.org.br/curiosidade/a-historia-do-vinho-no-brasi..>

Associação dos Vinhos da Campanha Gaúcha. (2022). Rota vinhos da Campanha Gaúcha (E-book). <https://www.vinhosdacampanha.com.br/wp-content/uploads/2022/06/RotaVinhosDaCampanhaE-Book2022.pdf>.

Bonato, I.T. (2020). Análise histórico-comparada do desenvolvimento do mercado de vinho em três regiões produtoras no Brasil. (Dissertação de Mestrado em Agronegócios). Universidade de Brasília, Brasília.

Botelho, R. V., Pires, E. J. P. (2009). Viticultura como opção de desenvolvimento para os Campos Gerais. Anais II Encontro de fruticultura dos Campos Gerais (v.1, pp. 40-54), <https://memoria.apps.uepg.br/labiovegetal/eiiencontro.html>

Academia do Vinho. (2022). Breve História do Vinho. https://www.academiadovinho.com.br/_mod_bib_historia.php.

Camargo, U.A., Hoffmann, A., Tonietto, J. (2011). Progressos na Viticultura Brasileira. Revista Brasileira de Fruticultura. Volume Especial, E. 144-149. <https://doi.org/10.1590/S0100-29452011000500017>

Camargo, U.A., Maia, J.D.G., Ritschel, P. (2010). Novas Cultivares Brasileira de Uva. Embrapa Uva e Vinho. 1º edição. Repositório Embrapa. <http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/872373>

Canuto, A. (2004). Agronegócio: a modernização conservadora que gera exclusão pela produtividade. Revista NERA, 7 (5), (pp. 1- 12). <https://dx.doi.org/10.47946/rnera.v0i5.1466>

- Copello, M., (2020). Filoxera, a pandemia do vinho. Vejario.
<https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/pandemia-vinho>
- Elias, D. (2017). Agronegócio globalizado: do campo à metrópole. In: Ferreira, A; Rua, J., Mattos, R. (Org.). O espaço e a metropolização: cotidiano e ação. Consequência, 1(1), (pp. 487-509).
- Embrapa. (2021). Uva para processamento / sistema de condução.
<https://www.embrapa.br/en/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/uva-para-processamento/producao/sistemas-de-conducao>.
- Hernandes, J. L., Martins, F. P., Júnior, M. J. P. (2010). Uso de porta-enxertos: Tecnologia simples e fundamental na cultura da videira. Infobibos. (pp. 20–23).
http://www.infobibos.com/Artigos/2010_2/PortaEnxertos/index.htm.
- IBGE. (2004). Brasil em síntese / Território.
<https://brasilemsintese.ibge.gov.br/territorio.html>
- Leão, P.C.S. (2010). Breve Histórico da Vitivinicultura e a sua Evolução da Região Semiárida Brasileira. Embrapa Semiárido. Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica, 7, (pp.81-85), Petrolina - PE.
<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/47735/1/13-Cronica-07.pdf>
- Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996, nº 9.279 (1996) (Brasil).
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm
- Matos, P.F., Pessoa, V.L.S. (2012). O Agronegócio no Cerrado do Sudeste Goiano: uma leitura sobre Campo Alegre de Goiás, Catalão e Ipameri. Sociedade & Natureza, 24(1), (pp.37-50).
<https://seer.ufu.br/index.php/sociedadennatureza/article/view/14507>
- McGovern, P.E. (2003). *Ancient wine: the search for the origin of viniculture*. Princeton, New Jersey. Princeton University Press.
- Metrópoles. (2020). Brasília ganhará primeira vinícola com rótulos 100% produzidos na Capital. <https://www.metropoles.com/gastronomia/beber>.
- Moraes, V.D. (2021). Produção de Vinhos no Cerrado: variedades de uva e técnicas de produção. Monografia de Graduação em Geografia, Universidade Federal de Uberlândia, Patos de Minas – MG.
- O julgamento de Paris. Simples vinho. <http://www.simplesvinho.com/sv58-o-julgamento-de-paris/>
- Palma, J. (2020). História do vinho: como a bebida acompanhou as civilizações. Porto Alegre – RS. <https://jupalma.com.br/historia-do-vinho-como-a-bebida-acompanhou-as-civilizacoes>

- Pereira, G. E., Guerra, C.C., Amorim, F.M. (2018). Vinhos Tropicais do Semiárido do Brasil: Desvendando o Potencial Vitivinícola desta Nova Fronteira Geográfica do Vinho. *Territoires du Vin*, v. 9, (pp. 1–13), Repositório Embrapa.
<http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1103067>
- Pereira, G.E., Tonietto, J., Zanus, M., Santos, H., Protas, P., J.D.S., & Mello, L.M.R. (2020). Vinhos no Brasil: contrastes na geografia e no manejo das videiras nas três viticulturas do país. Embrapa Uva e Vinho. Bento Gonçalves – RS, Repositório Infoteca-e.
<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1128174>
- Phillips, R. (2020). Uma breve história do vinho, Rio de Janeiro, Record.
- Pimenta, V.M.G. (2021). Potencial da Vitivinicultura em Brasília e Entorno. Monografia de graduação em Administração, Universidade de Brasília, Brasília. Repositório UnB. <https://bdm.unb.br/handle/10483/29974>
- Protas, J. F. S., Camargo, U. A., Mello, L. M. R. (2002). A vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas. Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves – RS.
- Protas, J. F. S., Camargo, U. A. (2011). Vitivinicultura brasileira: panorama setorial de 2010. Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS. Repositório Infoteca-e.
<http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/922116>
- Rios, D.A.M., Rios, F. J. B., Siqueira, N. P., Branco, G. F. N.C. (2020). Geração e Gestão de Resíduo Sólido na Agroindústria Vitivinícola e Perfil da Vitivinicultura no Cerrado – Goiás. In: Congresso Sul Americano de Resíduos Sólidos e Sustentabilidade. 3º. Gramado – RS. IBEAS.
<https://www.ibeas.org.br/conresol/conresol2020/V-003.pdf>
- Santos, W.G., Bocchi, C. P., Santiago, D. G., Júnior, E. A. B., Xavier, D. R. (2022). Curso Básico de Indicações Geográficas. Enagro/MAPA. 2º Edição. Brasília.
<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/avaenagro/mod/page/view.php?id=3595>
- Souza, R.O., Costa, W. M., Cavalcante, D. F. S., Souza, C. B. (2020). Produção de vinho em Goiás: uma análise a partir do empreendedorismo rural. Universidade Federal de Goiás, Brasil.
https://www.researchgate.net/publication/340245889_Producao_de_vinho_em_Goias_uma_analise_a_partir_do_empreendedorismo_rural
9(3). DOI:[10.33448/rsd-v9i3.2411](https://doi.org/10.33448/rsd-v9i3.2411)
- Tonietto, J., Mello, L. M. R. (2001). *Quatrième Période Évolutive de la vitiviniculture brésilienne : changements dans le marché consommateur du pays*. In: *World Congress, 26., General Assembly of the Office International de la Vigne et du vin*, 81, (pp.272-280).
<http://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/858542>

- Universidade de Brasília. (2022). Desenvolvimento de Tecnologias para o Fomento da Vitivinicultura no DF e Ride. <https://noticias.unb.br/117-pesquisa/5680-pesquisadores-da-unb-buscam-fortalecer-a-producao-de-vinho-no-df-e-ride>.
- Valduga, L. (2016). A história do vinho no mundo: entenda como esta bebida colonizou os continentes. <https://blog.famigliavalduga.com.br/a-historia-do-vinho-no-mundo-entenda-como-esta-bebida-colonizou-os-continentes>.
- Victor, J. (2021). A praga Filoxera: a “pandemia” que abalou o mundo do vinho. *Villeduvin*. <https://villeduvin.com.br/blog/curiosidades/a-praga-filoxera-a-pandemia-que-abalou-o-mundo-do-vinho/>.
- Vieira, A. C. P., Pellin, V. (2015). As Indicações Geográficas como Estratégia para Fortalecer o Território: o caso da indicação de procedência dos vales da uva Goethe. *Desenvolvimento em Questão*, 13(30), (pp. 155–174). <https://doi.org/10.21527/2237-6453.2015.30.155-174>
- Villa Triacca Eco Pousada e Vinhos. (2022). Ecopousada. <https://www.villatriacca.com.br/a-villa>
- Zanella, I. (2020). Ciência ajuda vinho da Campanha Gaúcha a conquistar Indicação Geográfica. Embrapa Uva e Vinho. https://www.embrapa.br/busca-de-noticias?p_p_igd=buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet&p_p_lifecycle=0&p_p_state=pop_up&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet_groupId=1355300&buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet_articleId=52668633&buscanoticia_WAR_pcebusca6_1portlet_viewMode=print